

# WATERLOUNGE

# EN SMAK AV GIN



Gin oppstod i Nederland på 1600-tallet.

Navnet kommer av det franske ordet for einebær; genevrier, som er den viktigste smakstilsetningen. Oppfinnelsen tilskrives en lege ved navn Franciscus Sylvius. Det ble solgt på apotek og brukt mot diverse plager. Det spredte seg til England etter at den nederlandske Villhelm av Oranien kom på den britiske tronen i 1689.

Her velger du først din gin:

## **Beefeater 124,-**

Denne var først lagd i 1820 av James Burroughs, og har behold sin oppskrift til den dag i dag. En krydret og fruktig gin.

## **Beefeater 24 142,-**

Desmond Payne brukte et utvalg av botaniske ingredienser, som 12 ulike asiatiske te-sorter for å lage denne. Tallet har sitt opphav ved at urtene blir gjennomsyret av sprit i 24 timer.

## **Hendricks 157,-**

Hovedingrediensen i denne er agurk. Denne gir en unik og en forfriskende smak av gin.

## **Old Raj 157,-**

Skotsk gin tilsatt med safran, som er en av verdens dyreste råvarer.

## **Monkey 47 157,-**

En kraftig gin med masse krydder, frukt og smak av urter.

## **Tanqueray 124,-**

Denne er den perfekte "all-rounder", med en aroma med tydelig preg av einebær og sitrus.

## **Tanqueray No. 10 147,-**

Navnet har sitt opphav fra kjele nr. 10 som ginen er lagd i. Den har smak av grapefrukt, einebær og også snev av jasmint.

...og her velger du tilbehøret:

## **Gin & Tonic - A la Farris Bad**

Med tang

## **Gin & Tonic - Thor**

Med stjerneanis og lakrispipe

## **Gin & Tonic - Blåbær**

Med blåbær og timian

## **Gin & Tonic - Basilikum**

Med basilikum og agurk

## **Gin & Tonic - Grape**

Med grapefrukt & estragon

## **Gin & Tonic - Bringebær**

Med bringebær og rosevann

## **Gin & Tonic - Agurk**

Med agurk og pepper

Oppgrader din drink med  
en premium tonic  
kr. 25,-

