

KOKTEILIKAART: GOLD DIGGER VODKA LIQUEUR

1. Gold Digger Pure & Neat

Klaas: Väike väärisnapsi klaas, stiilne väike viskiklaas või minikarahvin

Maitseprofiil: Intensiivne, soojendav (55% vol), magusa vanilli, mandariini ja pehme tubaka alatooniga. Klaasis hõljuvad kuldhelbed loovad luksusliku visuaali.

Koostisosad ja proportsioonid:

- 50 ml - Gold Digger Vodka Liqueur (55% vol)
- **Jää:** Ei kasutata (või soovi korral 1 suur puhas jääkuubik, On the Rocks).
- **Garneering:** Ei lisata mehaanilisi elemente – joogis olevad 23-karatised kuldhelbed ongi peamine visuaalne garneering.

Baari ettevalmistus (Prep): Pudelit tuleb enne valamist alati kergelt ja rahulikult tagurpidi pöörata (mitte raputada mullitama), et põhja vajunud kuldhelbed tõuseksid vedelikus ühtlaselt lendu.

Valmistamisjuhend:

1. Veendu, et serveerimispudel ja pits/karahvin on toatemperatuuril või õrnalt jahutatud (mitte sügavkülmas, sest liigne külm lukustab aroomid).
2. Pööra pudel korra ümber, et kuld helbuks.
3. Mõõda ja vala 50 ml jooki otse serveerimisklaasi.

Baarmeni märkus serveerimiseks: Kuna tegemist on 55-kraadise viinalikööriga, serveeritakse seda kogenud napsisõbrale puhtalt või magustoitade kõrvale. Ära hoia pudelit sügavkülmas – kuldhelbed peavad klaasis vabalt ja pehmelt hõljuma.

2. Gold Digger & Cola (Muscovado Twist)

Klaas: Kõrge ja kitsas Highball klaas.

Maitseprofiil: Karamelne, kergelt vürtsikas ja täidlane, kus röstised ja botaanilised käsitöökoolad seovad viinalikööri vanillinoodid ühtseks tervikuks.

Koostisosad ja proportsioonid:

- 50 ml - Gold Digger Vodka Liqueur
- 100 ml - Fever-Tree Madagascan Cola VÕI Fentimans Curiosity Cola
- Täisklaas suuri jääkuubikuid
- **Garneering:** Piklik värske piparmündioks klaasi ülaserva (lehed kergelt aroomi vabastamiseks kätte plaksutatud) ja laimikoor.

Valmistamisjuhend:

1. Täida kitsas Highball klaas tihedalt kuni ääreni jääkuubikutega.
2. Mõõda ja vala jää peale 50 ml kuldhelvestega Gold Digger viinalikööri.
3. Vala rahulikult pikenduseks 100 ml Fever-Tree Madagascan Cola't või Fentimans Curiosity Cola't.
4. Sega baar Spooniga täpselt üks kord alt üles, et kuldhelbed tõuseksid põhjast üles ja seguneksid joogiga, kuid mull ei kaoks.
5. Kaunista värske piparmündioksaga.

Baarmeni salanipid asenduste kohta:

- **Fever-Tree Madagascan Cola nipp:** Selles joogis on kasutatud röstitud odralinnase ekstrakti, mis imiteerib suurepäraselt Muscovado suhkrumelassi röstisust. Et maitse oleks 100% identne algupäraga, lisa jää vahele pool baar Spoonitait (u 2–3 g) ehtsat tumedat Muscovado suhkrut enne koola valamist. See sulab aeglaselt ja annab joogile unikaalse lagritsase aroomi.
- **Fentimans Curiosity Cola nipp:** Kuna Fentimans on botaaniliselt kääritatud koos ingverijuure ekstraktiga, on selle magusus paks ja siirupine, andes joogile tugeva käsitöö-hõngu. Kui jook jääb 55-kraadise likööri tõttu liiga magus, pigista joogi pinnale paar tilka värsket laimimahla happesuse tasakaalustamiseks.

3. The Golden Digger Spritz

Klaas: Suur džinnipokaal (Copa glass või Sir Chill glass)

Maitseprofiil: Tsitruseline, värske, lilleline ja kergelt mõrkjas. Cointreau ja vahemere toonik tõmbavad viinalikööri magusust kuivemaks.

Koostisosad ja proportsioonid:

- 30 ml - Gold Digger Vodka Liqueur
- 30 ml - Cointreau (apelsiniliköör)
- 80 - 100 ml - Fever-Tree Mediterranean Tonic
- Ohtralt jääkuubikuid
- **Garneering:** Värske laimi- või apelsiniviil ja joogis hõljuvad kuldhelbed.

Valmistamisjuhend:

1. Täida klaas täielikult jääkuubikutega.
2. Mõõda klaasi jää peale võrdsed osad: 30 ml Gold Diggerit ja 30 ml Cointreau'd.
3. Pikenda jooki aeglaselt, valades juurde 80–100 ml Fever-Tree Mediterranean toonikut.
4. Sega baar Spooniga korraldaks õrnalt läbi, et alkohol ja toonik emulgeeruksid. Kaunista tsitruseviiluga.

Baarmeni märkus serveerimiseks: Kuna selles joogis on koos kaks likööri (Gold Digger ja Cointreau), teeb see joogi kangeks, kuid vahemere ürdine toonik (Mediterranean) hoiab hiniini abil tasakaalu. Ära kasuta tavalist mõru Indian toonikut, lilleline/ürdine sobib siia paremini.

4. Gold Digger Negroni (The Boulevardier Twist)

Klaas: Madal viskiklaas (Old Fashioned / Tumbler).

Maitseprofiil: Mõru-magus, ülikange, sügavalt aromaadne, kus Campari mõrtsus lõikab läbi viinalikööri vanilli- ja mandariininootide.

Koostisosad ja proportsioonid:

- 30 ml - Gold Digger Vodka Liqueur
- 30 ml - Campari Bitter
- 30 ml - Punane magus vermut (Sweet/Rode Vermouth, nt Carpano Antica Formula või Martini Rubino)
- 1 Dash (prits/tirts) - Angostura Bitters või šokolaadi bitter
- **Jää:** 1 suur ja esmaklassiline jääkuubik ehk jääsfäär (Ice Ball)
- **Garneering:** Apelsinikoor (Orange twist), mis pigistatakse klaasi kohal tühjaks.

Valmistamisjuhend:

1. Erinevalt klassikalisest ehitatud Negronist, nõuab see versioon segamisklaasi (mixing glass) kasutamist, et kuldhelbed ja bitterid ühtlaselt jaotuksid.
2. Pane segamisklaasi jääd, mõõda sinna 30 ml Gold Digger, 30 ml Campari ja 30 ml punast vermutit.
3. Lisa 1 dash (prits/tirts) Angostura või šokolaadi bitterit.
4. Sega baar Spooniga rütmiliselt u 15–20 sekundit, kuni jook on jääkülma ja lahustunud (diluted).
5. Pane serveerimisklaasi üks suur puhas jääkuubik ja kurna jook kurnasõela abil segamisklaasist peale.
6. Keera apelsinikoore riba klaasi kohal, et eeterlikud õlid pritsiks joogi pinnale, ja viska koor klaasi.

Baarmeni märkus serveerimiseks: See on puhtalt elitaarne stirred kokteil. Šokolaadi bitterite kasutamine (chocolate bitters) viib selle joogi täiesti uuele tasemele, sest šokolaad ja Gold Diggeri baasis olev tubakas ning vanill loovad taevaliku liidu. Kohustuslik serveerida ilma kõrreeta, otse klaasist!