Informacja prasowa Warszawa, 13.02.2023 r.

**Nie wiesz, jak spędzić ostatnie dni karnawału? Sprawdź nasze propozycje na wyjątkowe koktajle, które zachwycą Cię smakiem!**

**Karnawałowe szaleństwo dobiega końca. Jeśli szukasz pomysłu na spędzenie ostatków, to mamy dla Ciebie propozycję, która zachwyci Twoje podniebienie. Przedstawiamy przepisy na niezwykłe koktajle – na randkę, spotkanie ze znajomymi czy wieczór z przyjaciółką – które zaskoczą Cię swoim smakiem i oryginalnością. Z łatwością przygotujesz je w domowym zaciszu i zakończysz karnawał w niezapomniany sposób!**

Nie ma jednej uniwersalnej receptury na idealny, karnawałowy drink. Niezależnie od tego, czy gustujesz w słodkich i owocowych smakach, czy wolisz bardziej wyraziste drinki o ostrzejszych nutach, istnieje wiele różnorodnych propozycji, wśród których każdy znajdzie coś dla siebie. Wykorzystaj czas ostatków i nie bój się eksperymentować z różnymi połączeniami – może odkryjesz takie, które skradnie Twoje serce. Przedstawiamy garść inspiracji na niepowtarzalne (i pyszne!) koktajle, na które przepisy przygotował Adam Szeller z warszawskiego skybaru The ROOF.

**Pierniczkowy zawrót głowy**

Jeśli już tęsknisz za świętami i towarzyszącym im zapachem cytrusów oraz aromatycznych przypraw, koniecznie wypróbuj drink o urokliwej nazwie **Gingerbird**. To orzeźwiający, zimowy koktajl o piernikowych, lekko pikantnych nutach, który przygotujesz łącząc ze sobą rum (dobrze, jeśli będzie przynajmniej siedmioletni), likier wytworzony z gorzkich pomarańczy, włoski, ziołowo-korzenny likier i nalewkę wiśniową – świetnie sprawdzi się taka domowa. Całość doskonale dopełni sok żurawinowy, a kwaskowości doda odrobina soku z cytryny. Rozgrzewające połączenie tych smaków z pewnością przywiedzie na myśl miłe wspomnienie ostatnich świąt.

**Wpadła śliwka w… drinka**

Propozycją, która przypadnie do gustu wszystkim miłośnikom whiskey, jest **Gray Plum.** Jego głównym składnikiem jest wyrabiany z kukurydzy bourbon, którego smak wzbogaca pochodzący z Bolonii likier ziołowy z cytrusowymi nutami. Jeśli się zastanawiasz, gdzie podziała się śliwka – teraz przyszła na nią pora. Dodatek konfitury z tego owocu i kilku kropli syropu klonowego doskonale zbalansuje smak koktajlu i sprawi, że na długo zostanie Ci w pamięci!

**Para idealna? Rum i daktyle!**

Koktajl **Date Me** to propozycja o głębokim aromacie – idealna nie tylko na randki! Jego bazę, podobnie jak w przypadku pierniczkowego napoju, stanowi jakościowy rum, który uzupełnia sherry – deserowe wino pochodzące z Hiszpanii. Przygotowując drink, nie zapomnij o nadających słodyczy daktylach oraz alkoholu typu bitters. To oryginalna przyprawa w formie likieru, która jest obowiązkowym elementem wyposażenia każdego baru. Nadaje unikalnego smaku i wzbogaca go o nuty owoców, przypraw oraz ziół, zapewniając kompozycji stałe miejsce w repertuarze ulubionych koktajli – również poza karnawałem.

**Wakacje pod palmami zimą**

Fani orzeźwiających, owocowych drinków z pewnością pokochają **Crazy Cosmo**, którego smak od razu przywodzi na myśl wakacje w tropikach czy letnią imprezę pod gołym niebem. Jak zatem przenieść się do roztańczonego w karnawale Rio de Janeiro? Wystarczy, że skomponujesz ze sobą tequilę, sok z granatu i limonki, a także odrobinę miodu. Podawaj na kostkach lodu i ciesz się smakiem słonecznego lata!

Jeśli chcesz uczcić ostatnie dni najbardziej zabawowego czasu w roku, wykorzystaj je na chwile przyjemności w towarzystwie pysznego drinka. Nietypowe połączenia i pyszny smak koktajlu to doskonała recepta na udany wieczór.

\*\*\*

**The Roof** to koktajlbar znajdujący się 21. piętrze czterogwiazdkowego hotelu Crowne Plaza Warsaw – The HUB w centrum Warszawy przy Rondzie Daszyńskiego. Lokal proponuje gościom szeroką ofertę autorskich koktajli oraz klasycznych drinków na bazie świeżych produktów i starannie dobranych alkoholi. Na miejscu czeka również szeroki wybór pieczołowicie wyselekcjonowanych tradycyjnych trunków – w tym aperitify, bourbony, single malts, tequile, rumy, wina, aż po bogatą ofertę polskich wódek. Coś dla siebie znajdą także entuzjaści napojów oraz koktajli bezalkoholowych. Na gości czeka także wybór wyśmienitych dań, skomponowanych przez Pawła Suchenka, doświadczonego szefa, dowodzącego kuchnią restauracji Nova Wola, która znajduje się na 1. piętrze tego samego budynku. Miejsce dysponuje tarasem zewnętrznym, gwarantującym urzekający widok na panoramę stolicy. Tym co wyróżnia The Roof jest także stylowe, klimatyczne wnętrze oraz regularne występy muzyków na żywo. Dzięki temu lokalizacja świetnie sprawdza się zarówno podczas imprez firmowych, jak i niezobowiązujących spotkań z przyjaciółmi.

**Kontakt dla mediów:**

Jakub Macyszyn

Tel.: + 48 796 996 277

E-mail: [jakub.macyszyn@goodonepr.pl](mailto:jakub.macyszyn@goodonepr.pl)