



Reykjavík Cocktail Weekend

MIÐVIKUDAGUR 12. FEBRÚAR 2014

Fjölbreytt dagskrá

Reykjavík Cocktail Weekend og Íslandsmót barþjóna 13.–16. febrúar er haldið af Barþjónaklúbbi Íslands, í samstarfi við vínbirgja og veitingastaði í Reykjavík.

Bragðlaukarnir beittasta vopnið

Guðmundur Sigtryggsson er fjórfaldur Íslandsmeistari barþjóna og sá fyrsti sem nær þeim heiðri hér á landi. Guðmundur lagar kokteila á VOX Bar á Hilton Reykjavík Nordica og hefur titil að verja um helgina þegar Íslandsmeistaramótið fer fram í 50 ára afmæliskeppni Barþjónaklúbbs Íslands.

Fyrirmynd að Reykjavík Cocktail Weekend kemur frá heimsborgunum London og New York þar sem sambærilegar hátíðir hafa verið haldnar við góðan orðstír undanfarin ár,“ segir Guðmundur, einn af skipuleggjendum hátíðarinnar.

„Kokteilhelgin í New York er stíluð inn á efnameira fólk sem sýpur Manhattan-kokteila í galleríum og á listasöfnum, en í London er hátíðin haldin um alla borg með tilheyrandi uppákomum, fyrirlesturum, smakkstöðum og skemmtilegheitum fyrir almenning,“ útskýrir Guðmundur, sem starfar sem barþjóni á VOX Bar á Hilton Reykjavík Nordica.

„Hátíðin Reykjavík Cocktail Weekend fer fram í miðbæ Reykjavíkur þar sem stutt er að rölta á milli staða. VOX Bar er vinsæll og rómaður kokteilbar sem stendur svo alveg í jaðri miðbæjarins og tekur því vitaskuld þátt í hátíðahöldunum,“ upplýsir Guðmundur.

Á hátíðinni útbýr hver og einn kokteilbar fimm áfenga kokteila sem eru lýsandi fyrir staðina.

„Nú er mikil gróska í íslenskri kokteilmenningu og barþjónar að hanna sín eigin hráefni sem skapa þeim sérstöðu. Á hátíðinni gefst tækifæri til að koma því á framfæri og ævintýri fyrir gesti og gangandi að tylla sér yfir góðum kokteili á spennandi kokteilbar,“ segir Guðmundur.

„Á VOX Bar verða tilboðsdrykk-

ir á boðstólum frá klukkan 17 til 23 þar sem ég tefli fram sumum af verðlaunakokteilum mínum í bland við aðra kokteila sem eru lýsandi fyrir alþjóðlegt andrúmsloft VOX Bar, sem er eins og fyrr segir staðsett á Hilton Reykjavík Nordica.“

Meistari meistaranna

Guðmundur er núverandi Íslandsmeistari barþjóna og hefur því titil að verja á Íslandsmeistaramótinu sem fram fer á Hilton Reykjavík Nordica á sunnudag.

„Ég er engan veginn sigurviss en vona það besta og fer yfirvegaður til keppni,“ segir Guðmundur, sem varð fyrst Íslandsmeistari árið 2006 og svo aftur 2010, 2011 og 2013. Þá hlaut hann silfurverðlaun fyrir kokteilinn Litlu fluguna á heimsmeistaramótinu í Prag 2013.

„Galdurinn við gerð góðra kokteila eru bragðlaukarnir, að vita hvað markaðurinn vill og hvað bragðast vel. En þótt drykkurinn vegi þyngst er útlit, skreyting, vinnubrögð og fagmennska einnig tekið með í reikninginn.“

Guðmundur byrjaði fyrst að vinna á bar með námi árið 1979 og lærði síðar til þjóns. Hann á því 35 ára starfsafmæli í ár.

„Ég er fyrir löngu hættur að prófa mig áfram með endalaust nýtt hráefni og í dag koma hugmyndir að nýjum kokteilum fullmótaðar í höfuð mér,“ segir Guðmundur, sem í gegnum langan starfsaldur er farn að þekkja hráefnin vel og vita



„Reykjavík Cocktail Weekend er nú haldin í fyrsta sinn og við stefnum að því að gera hana að árlegum viðburði sem eflist enn og dafnar. Það er skemmtileg dægurvöl fyrir gesti og gangandi að geta rölt á milli staða og smakkað mismunandi kokteila á hverjum stað,“ segir Guðmundur sem hefur veg og vanda af því að setja hátíðina á fót ásamt félögum í Barþjónaklúbbi Íslands.

MYND/GVA

hvað passar saman.

„Varast ber of bragðsterk hráefni sem yfirkeyra kokteilinn og í raun á kokteill að vera þannig að maður veit ekki hvað í honum býr. Góður kokteill er því leyndardómsfullur en svo er jafn snúið að finna kok-

teilmum nafn við hæfi og stundum meiri hausverkur en uppskriftin,“ segir Guðmundur um grípandi og skemmtilegar nafngiftirnar.

„Barþjónastarfið er ánægjulegt og gaman að vera innan um fólk sem er að skemmta sér. Maður hitt-

ir svo marga, engir tveir dagar eru eins og alltaf líflegt í vinnunni. Þá er maður alltaf að læra eitthvað nýtt og skapa nýjungar sjálfur.“

VOX Bar er á Hilton Reykjavík Nordica, Suðurlandsbraut 2. Sjá nánar á www.vox.is

LITLA FLUGAN

Guðmundur hlaut

silfurverðlaun fyrir þennan fallega og freistandi kokteila á Heimsmeistaramóti barþjóna í Prag 2013 (World Cocktail Championship).

2 cl Bombay Saffire Gin
2 cl Amaretto-líkjör
1 cl Bols Raspberry-líkjör
½ cl Monin Raspberry-síróp
Fyllt upp með kampavíni

Hrært saman og hellt í kampavínsskál. Skreytt með appelsínusneið og blæjuberi.



Nýtt VOX Lounge, bar og móttaka

Hilton Reykjavík Nordica skartar nú nýrri og ferskri ásýnd í framhaldi af glæsilegum endurbótum á jarðhæð hússins sem miða að því að skapa aukin þægindi fyrir gesti. Rýmið hefur verið brotið upp á einkar smekklegan hátt og rammur inn skemmtilegar setustofur með vönduðum húsgögnum og fallegrri hönnun sem nýtast einstaklingum jafnt sem hópum. Umhverfið er hlýlegt og verður án efa til þess að auka enn frekar á vinsældir hótelsins.

Auk þessa opnar hótelið nú nýtt og stórglæsilegt rými; VOX Lounge á jarðhæð hússins. VOX Lounge kemur til með að nýtast hótalgestum sem viðbót við setustofu og alrými auk þess sem rýmið er kjörið fyrir minni viðburði og fundi þrátt fyrir að ekki sé um hefðbundinn fundarsal að ræða. Á sama tíma er VOX Lounge ákveðin framlenging á VOX bar og fléttast við forrými á jarðhæð sem gjarnan er nýtt fyrir stærri ráðstefnur og fundi. Á VOX Lounge er hljóðkerfi, tjalld og skjávarpi og hentar rýmið því einkar vel til mannfagnaðar.





K-Martini-kokteillinn inniheldur Bulldog-gin, Gocchi Americano Vermouth og gúrku.

MYND/GVA



„Við bjóðum upp á frábæru kokteílana okkar öll kvöld,“ segir Axel Aage Schiöth, rekstrarstjóri K-bars á Laugavegi.

MYND/GVA

Góðir kokteilar á notalegum stað

Gestir K-bars geta valið úr úrvali ljúffengra kokteila, bragðgóðra bjóra og gómsætra rétta af matseðli hússins sem er innblásinn af kóreskri matargerð. Það er vinsælt hjá hópum sem heimsækja staðinn að panta úrval smárétta og deila saman yfir góðum drykkjum.

K-bar við Laugaveg hefur á skömmum tíma stimplað sig inn í veitingahúsafloðu borgarinnar með ljúffengum matseðli, góðu úrvali af bjór og bragðgóðum kokteílum. Matseðill K-bars er innblásinn af kóreskri matargerð með kalifornísku ívafi, að sögn Axels Aage Schiöth, rekstrarstjóra K-bars. „Á meðan Reykjavík Cocktail Weekend stendur yfir munum við bjóða upp á fjölbreytta og vandaða kokteila.

Við höfum frá upphafi boðið upp á smáan en vandaðan kokteílaseðil og hafa drykkirnir svo sannarlega slegið í gegn hjá okkur. Þar má helst nefna kokteílinn Kim Jong-Collins sem er vinsælasti kokteill okkar frá opnun. Hann inniheldur Bulldog-gin, appelsínu, sítrónu, engifer og engiferbjór.“

K-bar er til húsa á Laugavegi 74, andspænis gamla Landsbankahúsinu. „K-bar er lítill og notalegur staður og þar myndast oft mjög

góð stemning, sérstaklega um helgar, enda er þá þétt setið. Við bjóðum upp á frábæru kokteílana okkar öll kvöld og barinn leggur líka mikið upp úr góðu úrvali af bjór, bæði á krana og í flöskum. Það eru átta bjórdælur á barnum með breytilegu úrvali. Staðnum hefur verið mjög vel tekið og hefur til dæmis verið fullbókað allar helgar frá upphafi.“

Vinsældir kokteila hafa aukist mikið hérlendis undanfarin ár

eins og víðast hvar annars staðar. Axel segir að fólk á öllum aldri njóti þeirra og þá helst þeir sem séu tilbúnir að prófa eitthvað nýtt. „Fyrstu vikurnar eftir að staðurinn var opnaður stóðum við í mikilli tilraunastarfsemi þegar kom að kokteílum. Nokkrir þeirra kokteila hafa síðan þá endað á kokteíalista okkar við góðar undirtektir.“

Hádegismatseðillinn samanstendur af úrvali létttra rétta, til dæmis góðum samlokum, salöt-

um og úrvali smárétta. „Á kvöldin bjóðum við svo upp á völdugri matseðil með stærri réttum þar sem allir ættu að geta fundið sér eitthvað við hæfi. Það hefur verið sérstaklega vinsælt hjá hópum sem koma hingað að panta úrval smárétta sem hægt er að deila saman.“

Allar helstu upplýsingar um matseðilinn og drykki má finna á Facebook-síðu K-barsins, kbarreykjavik.

Íslandsmót barþjóna

Íslandsmót barþjóna verður haldið á Hilton Hótel Nordica á sunnudaginn. Barþjónaklúbbur Íslands stendur fyrir því en hann hefur starfað í hálfu öld.

Barþjónsstarfið er eitthvað sem ekki er hægt að sinna með hangandi hendi ef vel á að vera. Brennandi áhugi er ekki bara plús, það má segja að hann sé nauðsyn,“ segir Tómas Kristjánsson, forseti Barþjónaklúbbs Íslands. Klúbburinn varð fimmtíu ára nýverið en hann var stofnaður árið 1963 og eru meðlimir hans í dag nærri áttatíu.

„Klúbburinn hefur í gegnum tíðina staðið fyrir kynningum á borð við „Vín og drykkir“ í Perlunni fyrir almenning. Þá er klúbburinn vettvangur fyrir meðlimi til að fræðast hver af öðrum,“ segir Tómas og bendir á að félagar í klúbbum hafi náð góðum árangri á alþjóðlegum stórmótum erlendis í gegnum árin. „Til dæmis varð Margrét Gunnarsdóttir heimsmeistari í faglegum vinnubrögðum og Bárður Guðlaugsson heimsmeistari í þurrum drykkjum. Hreinn Hjartarson hrepti silfur árið 2012 og nú síðast fékk Guðmundur Sigtryggsson silfurverðlaun fyrir drykk sem hann skapaði,“ segir Tómas.

Um helgina verður blásið til veislu. „Íslandsmót barþjóna verður haldið í fimmtugasta sinn og í fyrsta skipti höldum við Reykjavík Cocktail Weekend, hanastélshegri í henni Reykjavík. Þetta er liður í að fá fleiri gesti á þennan viðburð sem fram



Tómas Kristjánsson forseti Barþjónaklúbbs Íslands hlakkar til Íslandsmeistaramóts barþjóna um helgina.

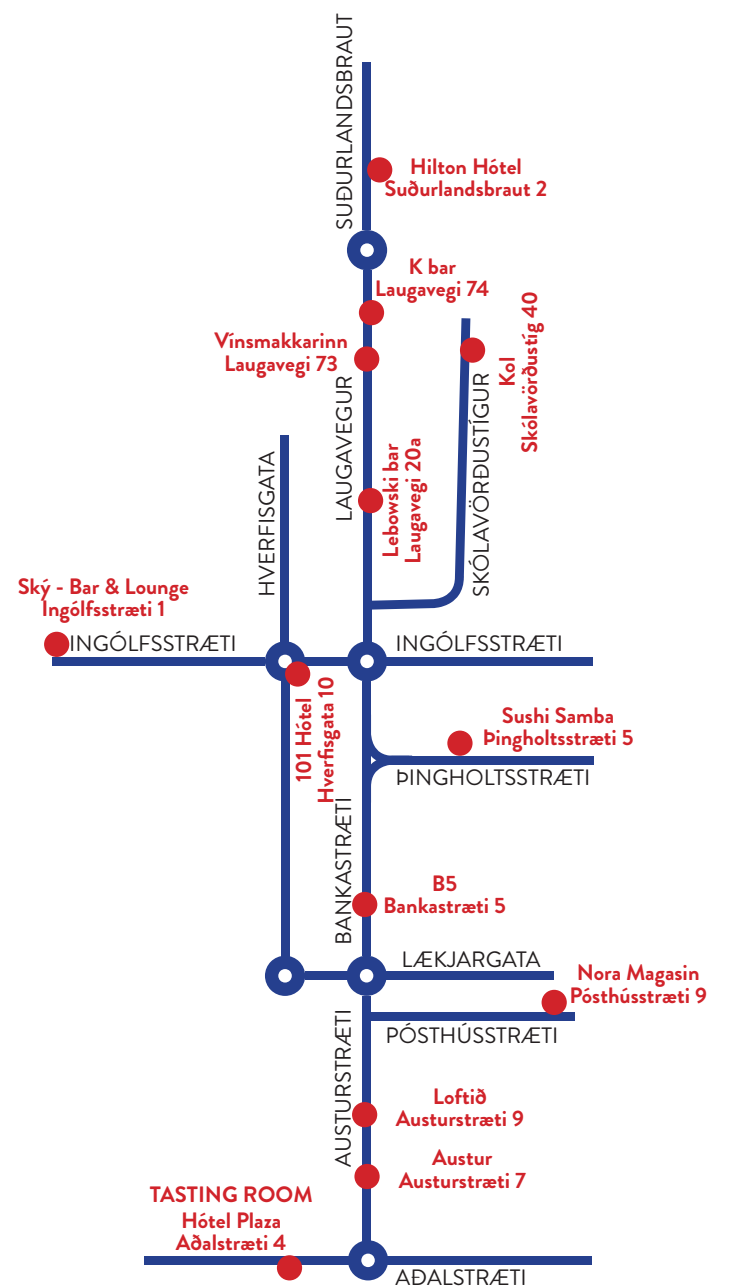
að þessu hefur verið aðeins of mikil „bransahátíð“, segir Tómas glaðlega og bætir við; „Barþjónar eru félagsverur og það væri takmarkað gamanið ef engir væru gestirnir.“

Tómas segir að hanastélið hafi gleymst svolítið í seinni tíð, sérstaklega eftir að bjórinn var leyfður á ný og tilbúnir blandaðir drykkir komu á flöskum. „En nú er það að koma aftur af fullum krafti,“ segir hann og líkir kokteílum til klæðskeraskrasniðin föt. „Það er jafn mikill munur á kokteílum og tilbúnum drykkjum eins og fjöldaframleiddum fötum og klæðskeraskrasniðnum.“

Tómas segir mikla og gamla

speki liggja að baki kokteílum. „En raunar hávísindi líka því staðir eins og Slippbarinn og Loftið leggja mikið upp úr kokteílum þar sem kemur saman skemmtileg samsuða gamalla gilda og eðlis- og efnafræði sem skilar sér í einstökum drykkjum.“

Tómas er bjartsýnn á framtíð barþjóna. „Áhuginn er mikill og við stefnum á fleiri keppnir og stærri sigra. Meðal okkar er margt ungt fólk með ferskar hugmyndir auk eldri reynslubolta og öll vinnum við að því að bæta árangur, auka fagmennsku og gera lífið aðeins skemmtilegra.“



Bourbon-námskeið á Slippbarnum

Jonatan Östblom-Smedje er sendiherra Jim Beam á Norðurlöndunum og er hann sá fyrsti til að gegna þessari stöðu á vegum fyrirtækisins. Hann mun halda sérstakt Jim Beam Bourbon Master Class-námskeið á Slippbarnum á laugardaginn í tilefni Reykjavík Cocktail Weekend 2014.

Jonatan er 34 ára gamall og á farsælan feril að baki á mörgum af flottustu börum Svíþjóðar. Meðfram barvinnunni stundaði hann háskólanám en það var einmitt áhugi hans á sögu sem fékk hann til að sökkva sér dýpra niður í barþjónafagið. „Saga Norður-Ameríku er líklega sú saga sem mest áhrif hefur haft á heiminn síðustu 300 ár, saga hennar er bæði heillandi og áhuga-verð,“ segir Jonatan. Þessi áhugi hans varð til þess að hann fór að lesa sér til um áfengisöðnaðinn í Ameríku og sögu hans í gegnum styrjaldir og áfengisbannið sem flestir þekkja.

Í dag er Jonatan búsettur í Stokkhólmi. Starfinu fylgja fjölmörg ferðalög um hin Norðurlöndin þar sem hann heldur námskeið og fyrirlestra um Jim Beam Bourbon, eða bandarískt viskí, fyrir fagmenn jafnt sem áhugamenn um viskí. Einnig fjallar hann um kokteila en kokteilmenning er á hraðri uppleið í heiminum í dag.

„Ég hef einnig haft þau forréttindi að fá að ferðast mikið um Bandaríkin og þá sérstaklega um svæði bourbon-viskí framleiðenda eins og í Loretto og Kentucky,“ er haft eftir Jonatan. Jim Beam á mikið af verðugum keppinautum á svæðinu og hefur Jonatan einnig eytt miklum tíma hjá þeim til að auka þekkingu sína enn frekar.



Jonatan mun starfa sem gestabarbjónn á Slippbarnum föstudags- og laugardagskvöld en á Slippbarnum verða sérstakir „Bourbon-dagar“ með sérstökum mat- og kokteila-seðli.

„Þetta er sérstakur hluti af Bandaríkjunum og hafa þessar ferðir mínar verið þær bestu og fróðlegustu sem ég hef farið, enda hin sanna gamla Ameríka.“

Í tilefni af Reykjavík Cocktail Weekend 2014 mun Jonatan halda sérstakt Jim Beam Bourbon Mast-

er Class-námskeið fyrir áhuga-sama. Tvö Námskeið fara fram á Slippbarnum á laugardaginn. Hið fyrra kl.12-14 og hið síðara kl. 15-17. Skráning fer fram í gegnum netfangið atlih@karlsson.is og er fólk hvatt til að láta þetta tækifæri ekki fram hjá sér fara.

Bourbon-dagar

Á Slippbarnum verða sérstakir „Bourbon-dagar“ um helgina og eftirfarandi mat- og kokteilaseðill verður í gangi.

Matseðill:

Grilluð hörpuskel með beikon- og Bourbon-marmelaði.
Grilled scallops with bacon and Bourbon marmalade.

Stökkir kjúklingavængir í Bourbon „hot sauce“ með jógúrtressingu.

Crispy chicken wings in Bourbon hot sauce with yoghurt dip.

Cheddar- og serrano-króketur með Bourbon mæjól.

Cheddar cheese and serrano croquettes with Bourbon mayo.

Tættur grís í Bourbon „bbq“ á mjúkri hveitiköku með súrsætu káli.

Bourbon BBQ pulled pork on soft tortilla with sweet & sour cabbage.

Allir réttir á 1.290 kr. stk.

Kokteilaseðill:

RATTLESNAKE

Jim Beam viskí, hunang, absint, eggjahvítur, sítrónusafi og creole bitter (Bourbon, honey, absinth, egg white, lemon juice, creole bitter)

WINTER SOUR

Jim Beam Red Stag-viskí með epla- og kanilbragði, peru- og timjansíróp, sítrónusafi, múskat (Apple and cinnamon infused red stag, pear and timian simple syrup, lemon juice, nutmeg)

BLOOD AND SAND (RYE)

Jim Beam rúgvíski, rauður vermút, Heering-kirsuberjalíkjör, appelsínusafi (Rye, red vermouth, Cherry Heering, orange juice)

SMOKEY OLD FASHONED

Jim Beam viskí, bitterbrennivín, reykt te-síróp (Bourbon, bitters, smoked tea simple syrup)



Ásgeir Már Björnsson eða Ási, mun standa vaktina á barnum ásamt Jonatan Östblom-Smedje sem mun starfa sem gestabjónn á föstudags- og laugardagskvöld.

Bulldog-kokteila-seðill á K-bar

K-bar við Laugaveg hefur vakið athygli fyrir afar bragðgóða kokteila. Um helgina býður barinn upp á fjölbreytta og vandaða kokteila og sérstakan Bulldog-kokteilaseðil. Hér getur að líta nokkrar uppskriftir að ljúffengum kokteilum af þeim seðli.



Bulldog-kokteilar sem eru í boði á K-bar um helgina verða:

K-MARTINI

Bulldog, cocchi americano, gúrka

KIM-JONG COLLINS

Bulldog, appelsína, sítróna, engifer & engiferbjór

CILANTRO SOUR

Bulldog, lime, sykur, kóríander og eggjahvíta

FRENCH-74

Bulldog, lime, lemongrass og freyðivín

Axel Aage Schiöth, barþjónn og rekstrarstjóri K-bars, með einn af þeim fjölmörgu Bulldog-kokteilum sem verða á boðstólum um helgina.

MYND/GVA

BULLDOG COLLINS

- 6 cl. Bulldog gin
- 4 cl. sítrónusafi
- 6 cl. sóðavatn
- 1 tsk. flórsykur

Glasið fyllt með ís og skreytt með kirsuberi & lime



BULLDOG G&T

- 6 cl. Bulldog gin
- 12 cl. Fever Tree Tonic

Glasið fyllt með ís & skreytt með lime



LONDON BLOSSOM

- 52 ml Bulldog gin
- 52 ml trönuberjasafi
- 8 ml Lychee Juice eða litkasafi
- 8 ml jarðarberjasíróp.

Hristið allt með ís og sigtið ofan í kælt martini-glas. Skreytið með rósarblaði.





Aðalsteinn Bjarni Sigurðsson (til vinstri) og Hilmar Alexander Steinarsson tóku þátt í Absolut Invite Iceland í fyrra ásamt Gunnsteini Helga Maríussyni (fyrir neðan).

MYND/ÚR EINKASAFNI

Absolut Invite Iceland hefst í kvöld

Sænska gæðavodkað frá Absolut er landsmönnum vel kunnugt. Í kvöld hefst kokteilkeppnin Absolut Invite Iceland þar sem flestir færustu barþjónar landsins keppa sín á milli. Glæsileg verðlaun eru í boði fyrir sigurvegara keppinnar.

Flestir færustu barþjónar landsins mæta á kokteilkeppnina Absolut Invite Iceland sem haldin er í kvöld, miðvikudaginn 12. febrúar kl. 19, á hinum margrómaða veitingastað Loftinu sem stendur við Austurstræti í Reykjavík. Fókus keppinnar í ár verður eingöngu á lúxus vodkann Absolut ELYX sem aðalefnishluta. Keppendur eru einnig hvattir til að nota önnur „handcraft“ hráefni og að búa til og nota eigin íblöndunarefni eða rekjanlega vöru eins og hunang, marmelaði, sultur, ávexti, síróp og líkjöra. Fjölda barþjóna hefur verið boðið að taka þátt og verðlaunin eru glæsileg en sigurvegarinn hlýtur ferð til Svíþjóðar og þátttökurétt til að etja kappi við bestu barþjóna Norður-Evrópu.

Absolut Invite er mjög krefjandi keppni fyrir barþjóna því áður en þeir stíga inn fyrir barborðið á Loftinu og blanda tvo drykki verða þeir búnir að taka skriflegt próf um sögu Absolut og kokteila, ásamt því að að finna út með blindsmökkun tíu áfengistegundir.

Dómarar í ár verða þau Tómas Kristjánsson, forseti Barþjónaklúbbs Íslands, Hrefna Rósa Sætran matreiðslumeistari, Steingrímur Sigurgeirsson vínryñir á www.vinotek.is og snillingurinn Ólafur Örn Ólafsson, sem verður einnig kynnrir kvöldsins.

Ólíkar og bragðmiklar útgáfur

Hið sænska Absolut vodka er eingöngu unnið úr náttúrulegum afurðum ólíkt mörgum öðrum vodka-tegundum en það er eingöngu unnið úr vetrarhveiti frá Skáni í suðurhluta Svíþjóðar. Í raun er Absolut vodka eins tært og vodka getur mögulega verið. Þrátt fyrir að vera svona tært og hreint þá hefur það samt sem áður eigin karakter í bragði, er ríkulegt með góða fyllingu, mjúkt og milt en nokkuð flókið í senn í bragði.

Absolut er fánlegt í ýmsum útgáfum og þá tónað með bestu hugs-



anlegu náttúrulegum bragðtegundum, þó ekki þannig að það hafi áhrif á upprunalega áferð eða tærleika drykkjarins. Þar sem nánast enginn sætleiki er til staðar hentar Absolut vel sem grunnur í alla kokteila og ýmsa aðra drykki. Það er um að gera að nota hugmyndaflugnið og finna sinn uppáhaldsdrykk.

Sumar bragðtegundir eru ávallt á boðstólum en aðrar í takmörkuðu magni. Þær þekktustu eru til dæmis Absolut Citron, Absolut Raspberri, Absolut Mandrin og Absolut Vanilia. Fleiri tegundir gera það gott á veitingahúsum og börum, eins og Absolut Gräpevine, Absolut Mango, Absolut Pears og Absolut Orient Apple þar sem tekist hefur skemmtilega að draga fram ferskt einkenni grænna og rauðra epla ásamt engiferrót.

Fólk er velkomið að mæta og fylgjast með keppninni en ekkert kostar inn.

Sigurdrykkir keppinnar frá síðasta ári

Absolut Amazing

Eftir Gunnstein Helga Maríusson.

4 cl. Absolut Gräpevine
2 cl. engifers- og hunangssíróp
2 cl. sykursíróp
2 cl. eplasafi
1,5 cl. Dekuyper Lemongrass
1 cl. Dekuyper Ginger
Hrist með ferskum chili og gúrku. Skreytt með þunnri gúrkuveiði og svörtum pipar



Vanillu-Passion Paradís

Eftir Hilmar Alexander Steinarsson.

4 cl. Absolut Elyx
2,5 cl. Peach-líkjör
2 cl. Passion purée
1 cl. vanillusíróp
1 cl. lime safi
Dass af eggjahvitu og skreytt með vanillustöng og sitrónubarkarblómi.



Endurskapa gamla og góða tíma

Slippbarinn í Reykjavík býður gestum Reykjavík Cocktail Weekend upp á úrval bragðgóðra og ljúffengra kokteila. Barinn á stærstan þátt í vexti kokteilmenningarinnar undanfarin tvö ár. Tveir nýir kokteilar verða kynntir til sögunnar yfir hátíðina.

Segja má að kokteilmenningin hérlendis hafi fyrst komist á flug þegar Slippbarinn var opnaður í Reykjavík, sumardaginn fyrsta árið 2012. Yfirbarþjónn Slippbarsins, Ásgeir Már Björnsson sem er betur þekktur undir nafninu Ási, hefur haft veg og vanda af uppbyggingu kokteilmenningarinnar undanfarin tvö ár og segir hann þá henta fyrir allar árstíðir og alla daga vikunnar. „Að drekka góðan kokteil er ekki eins og að drekka venjulegan drykk. Sá sem blandar hann er kannski búinn að leggja mikla vinnu í að þróa hann, jafnvel marga mánuði. Hjá okkur er allt unnið frá grunni og eingöngu notað ferskt hráefni, til dæmis ferskir ávextir þar sem við á. Mikil áhersla er lögð á notkun rétttra tóla og tækja auk vandaðra vinnubragða. Þannig snýst þetta meira um að búa til upplifun fyrir viðskiptavininn frekar en að búa til einhvern drykk. Sá sem pantar til dæmis kokteil hjá okkur á Slippbarinum er mjög líklega að njóta drykkjar sem er hvergi í boði annars staðar.“

Sjálfur hefur Ási verið í bransanum í fjöldamörg ár. Hann starfaði lengi á kokteilmörum í Danmörku og segist fyrst hafa kynnt kokteilsenunni þar. „Kokteilmenning undanfarinna ára leit aftur til fortíðar þegar starf barþjóna var talsvert frábrugðið því sem þekkt hefur undanfarin ár. Segja má að vinsældir þeirra hafi farið á flug í Bandaríkjunum 1992-1993 og breiðst þaðan um heiminn næstu árin. Fram að þeim tíma voru kokteilar bara eitthvað sem gamalt fólk drakk og barþjónar í hlutastörfum reiddu fram. Þetta hefur allt breyst og nú drekkur fólk á öllum aldri kokteila og fagfólk blandar þá frá grunni.“

Ketel One Vodka

Ketel One Vodka kemur frá Hollandi og hefur í rúmlega 30 ár verið þekkt fyrir tæran og góðan karakter. „Ég mundi segja að Ketel One-vodka sé afskaplega mjúkt og aðgengilegt, vodka í góðu jafnvægi. Það truflar ekkert bragðið hér og þessi tegund hentar í alla kokteila sem innihalda vodka. Sjálfur nota ég sjaldan vodka í kokteila mína en þegar ég geri það nota ég hiklaust Ketel One enda hefur hann þessa múkt og fyllingu sem nauðsynleg er.“

Kokteillinn sem Ási býður hér upp á er útúrsmuningur af hinum þekktu White Russian-kokteili. „Við buðum áður upp á kokteil sem hét Dead Russian en hann innihélt malt. Nú notum við Myrkva bjór í nýjum kokteili sem er sérstaklega í boði yfir Reykjavík Cocktail Weekend. Hann inniheldur líka súkkulaðibitter og hrálakkrís, virkilega spennandi og góður drykkur.“

Dead Russian 2.0

30 ml Ketel One Vodka
45 ml. Myrkvi bjór
1 bsk. fínmaladur sykur
2 döss súkkulaðibitter
¼ bsk. hrálakkrísþúður
Léttþeyttur rjómi með smá Grand Marnier-dropa.



„Að drekka góðan kokteil er ekki eins og að drekka venjulegan drykk,“ segir Ási, yfirbarþjónn á Slippbarinum.

MYND/VILHELM

Aðferð

Allt nema rjóminn sett í hristara og hrært saman án klaka þangað til sykur og lakkrís hefur leyst upp. Klaka bætt út í og hrært þar til gott jafnvægi næst. Klakinn er næst síaður frá og rjómanum fleytt ofan á í kokkeilglasi.

Tanqueray TEN

Í tæplega tvær aldir hefur Tanqueray-gin verið á boðstólum. Það hefur hlotið mörg gullverðlaun og er eitt mest selda gæðagín heims. Tanqueray TEN kom á markað árið 2000 en það flokkast sem Ultra Premium-gín. Það inniheldur ferska ávexti og er framleiðsluferlinu handstýrt. „Tanqueray TEN hefur flott sítrusbragð og með einiberið undir niðri. Þetta er svakalega gott gín fyrir bæði byrjendur og lengra komna. Það hefur góða fyllingu og hentar vel í góða kokkeila. Tanqueray TEN er sterkara en hefðbundið gín, eða 47,3% sem gefur því enn meira bragð fyrir vikið.“

Kokteillinn T.Bird hefur verið til sölu á Slippbarinum lengi og notið mikilla vinsælda. „Hér stílum við inn á einfaldleikann og bjóðum upp á skemmtilegan drykk með hárfínt jafnvægi milli sætu og síru. Í kokteilnum er íslensk hvönn sem hentar vel með gíni og blómalkjör, sítrónusafi og hvannarsíróp leika stórt hlutverk.“



Ketel One er vodka í góðu jafnvægi.

MYND/VILHELM

Stórgóður drykkur með balanserað blómabragð og hvannarbragð.“

T.BIRD

45 ml hvannartrekk (infused)
Tanqueray TEN
30 ml June-líkjör
15 ml ferskur sítrónusafi
10 ml hvannarsíróp
Eimuð sítrónuolía

Aðferð

Allt nema olían sett í hristara og hrist, síað í kokkeilglas. Olíunni sprejjað yfir.

Grand Marnier

Franski koníakslíkjörinn Grand



Tanqueray TEN er gín fyrir byrjendur jafnt sem lengra komna.

MYND/VILHELM

Marnier hefur lengi notið mikilla vinsælda hérlendis sem annars staðar. Líkjörinn er byggður á koníaki og appelsínunum og hentar einstaklega vel í marga kokteila, að sögn Ása, og raunar eftirrétti líka. Líkjörinn var fyrst settur á markað árið 1880.

Hér býður Slippbarinn upp á nýjan kokteil sem nefnist Side Kick. Hér er Grand Marnier og Campari blandað saman ásamt appelsínu- og sítrónusafa og eggjahvítu.

„Grand Marnier og Campari fara mjög vel saman. Þetta er fisléttur og dúnmjúkur kokteill og



Grand Marnier hentar í marga ljúffenga kokteila auk eftirréttanna.

MYND/VILHELM

raunar óður til gamaldags kokteila þar sem sykur er í lágmarki.

Side Kick

40 ml Grand Marnier
20 ml Campari
15 ml ferskur appelsínusafi
15 ml sykursíróp
30 ml ferskur sítrónusafi
1 eggjahvíta

Aðferð

Allt sett í hristara og hrist duglega án klaka. Klakanum bætt í, hrist og síað í kokkeilglas. Olía úr appelsínuberki kreist yfir.



Gunnar Rafn Heiðarsson opnar KOL Restaurant á Skólavörðustíg á morgun.

MYND/STEFÁN



KOL Whiskey Sour, sérblandaður kokteill á KOL.

Eigin kokteilar á krana

KOL er nýr veitingastaður og bar á Skólavörðustíg 40. Staðurinn verður opnaður á morgun og býður upp á fjölbreyttan matseðil og sérstakan kokteillaseðil um helgina

„Við köllum þetta „casual fun dining“ en við bjóðum upp á mjög fjölbreyttan matseðil,“ segir Gunnar Rafn Heiðarsson, einn eigenda KOL, glænys veitingastaðar á Skólavörðustíg.

Á matseðli KOL eru smáréttir í fingurfæðisformi en einnig forréttir eins og risotto með hörpuskel og andasalat með karamellu.

„Miðpunktur eldhússins er kolaofninn okkar. Þar grillum við nautalundir, rib-eye-steikur og lúxusborgara, ástamt því að bjóða upp á humar, risarækjur, ostrur, salöt og gott úrval fiskrétta. Þá bjóðum við að sjálf-sögðu líka upp á eftirrétti og góðan vínseðil,“ segir Gunnar. Á KOL er einnig mikill metnaður lagður í góða drykki og verða tveir sérblandaðir kokteilar fáanlegir á krana.

„Við verðum með Red Monroe og Donkey á krana, sem við útbúum sjálf frá grunni, úr ferskum engifersafa, engiferbjör og vodka. Við bjóðum einnig upp á kraft-

kokteila úr hráefni sem við útbúum mikið til sjálf en við notum ekki neitt með tilbúnu bragði eða litarefnum og kreistum til dæmis allan ávaxtasafa á staðnum. Við útbúum okkar eigið síróp, leggjum ferskar jurtir í lagringu í gini og pikklum trönuber í vínblómalkjör og notum sírópið sem verður til við það í kokteila. Þá lögum við okkar eigið ananassíróp úr ferskum ananas,“ segir Gunnar.

KOL verður opnaður á morgun og tekur fullan þátt í kokteilhátíðinni um helgina með sérstökum kokteillaseðli. Opíð verður öll kvöld vikunnar og í hádeginu á virkum dögum.

Dagskrá Reykjavík Cocktail Weekend

Á vegum Glóbus

Miðvikudagur:

Flestir færustu barþjónar landsins mæta á kokteilkveppnina Absolut Invite Iceland sem er á miðvikudaginn 12. febrúar kl. 19, á veitingastaðnum Loftinu sem stendur við Austurstræti í Reykjavík.

Á vegum Karl K. Karlsson

Fimmtudagur:

18-20

Hótel Plasa: Axel Aage Schiöth veitingastjóri K-bar býður gestum og gangandi upp á sérvalinn kokteil.

18-22

Sérstakir Jim Beam Bourbon-dagar á Slippbarnum í tilefni hátíðarinnar.

20-23

Bulldog og K-bar kynna sérstakan kokteillaseðil í tilefni hátíðarinnar.

Föstudagur:

18-20

Hótel Plasa: Fulltrúar Karls K. Karlssonar bjóða gestum og gangandi upp á sérvalinn kokteil, ásamt fræðslu og smökkun

18-22

Jim Beam Bourbon-dagar á Slippbarnum þar sem fulltrúi frá Jim Beam, Jonatan Östblom-Smedje, verður sérstakur gestabaráþjónn á Slippbarnum og töfrar fram Jim Beam kokteila ásamt Ásgeiri Má Björnssyni.

20-23

Patron og 101 Hótel kynna Patron kokteila í tilefni hátíðarinnar.

21-23

Kapteinninn ásamt Morganettum startar kvöldinu á Big Lebowski bar.

Laugardagur:

12 – 14

Jim Beam Bourbon Master class námskeið. Jonatán Östblom-Smedje, fulltrúi Jim Beam á Norðurlöndunum, heldur Jim Beam Masterclass námskeið fyrir alla áhugasama í Slippbíói Marina Hótel. Almenn skráning fer fram í gegnum netfangið atlih@karlsson.is

15 – 17

Jim Beam Bourbon Master class námskeið. Jonatán Östblom-Smedje, fulltrúi Jim Beam á Norðurlöndunum heldur Jim Beam Masterclass námskeið fyrir alla áhugasama í Slippbíói Marina Hótel. Almenn skráning fer fram í gegnum netfangið atlih@karlsson.is

18 – 20

Hótel Plasa Jonatan Östblom – Smedje sérstakur fulltrúi Jim Beam býður gestum og gangandi uppá sérvalinn kokteil úr Jim Beam hráefnum ásamt almennri fræðslu um Bourbon og eftirtaldir vörur: Jim Beam, Jim Beam Black, Jim Beam Red Stag og Jim Beam Devils Cut.

18-23

Jim Beam Bourbon-dagar á Slippbarnum þar sem fulltrúi frá Jim Beam á Norðurlöndunum, Jonatan Östblom-Smedje, verður sérstakur gestabaráþjónn á Slippbarnum og töfrar fram Jim Beam kokteila ásamt Ásgeiri Má Björnssyni.

20-23

Patron og 101 Hótel kynna Patron kokteila í tilefni hátíðarinnar.

Á vegum Ölgerðarinnar

Fimmtudagur-laugardagur frá 17-23

Kokteilar á sérstöku tilboði ásamt fræðslu og fröðleik frá barþjónum staðarins.

B5

Barþjónar B5 töfra fram Tanqueray kokteila ásamt öðrum drykkjum á seðli og fræða fólk um Tanqueray eðal gin.

Loftið

Franski gestabaráþjónninn Alexandre Lambert verður með sérstaka áherslu á viskikokteila frá Johnnie Walker. Lambert er margverðlaunaður meistaráþjónn sem sérhæfir sig í kokteilverð. Einnig verða kokteilar úr koniaki kynntir til leiks.

Austur

Barþjónar Austur töfra fram seiðandi kokteila og verða með sérstaka áherslu á Grand Marnier og fræða gesti um þennan franska eðalbarna líkjör.

TASTING ROOM á Hótel PLAZA 18-20

Fimmtudagur: GIN – Gordons, Tanqueray og Tanqueray TEN fræðsla og smakk.

Föstudagur: ROMM – Hágæðarommið Ron Zacapa kynnt í fyrsta sinn fyrir Íslendingum.

Laugardagur: VISKÍ – Sendiherrarnir Johnnie Walker kynna mismunandi útgáfur og nokkrar gerðir af maltviskí.

Á vegum Barþjónaklúbbs Íslands

Sunnudagur

Íslandsmeistaramót barþjóna verður haldið á Hilton Hótel Nordica. Keppnin verður í tveimur hlutum og þetta árið er keppt í „Fancy cocktail“.

Eftirtaldir birgjar taka þátt í Reykjavík Cocktail Weekend

Glóbus

Mekka wine & Spirits

Víðfell

Haugen

Ölgerðin

Karl. K Karlsson



KOKTEILL ER EKKI BARA KOKTEILL. UPPLIFUNIN AF DRYKKNUM FER EKKI AÐEINS EFTIR ÞVÍ HVERNIG SAMSETNING HANS ER. Á LOFTINU BLANDAR BARÞJÓNNINN SAMAN ÓLÍKU EÐALHRAEFNI Í RÉTTUM HLUTFÖLLUM OG ÞÆTIR SVOLITLU PERSÓNULEGU VIÐ.

HAPPY HOUR ER ALLA DAGA MILLI KL. 16 OG 20



LOFTIDBAR.IS – FACEBOOK.COM/LOFTIDBAR

TILBOÐ Á KOKTEILUM UM HELGINA

Eftirtaldir staðir verða með sértilboð á kokteilum frá klukkan 17 til 23 frá 13. til 16. febrúar.

Loftið Austurstræti
Austur Bar Austurstræti
Nora Magasin Pósthússtræti
B 5 Bankastræti
Sushi Samba Þingholtsstræti
101 hótél Hverfisgötu
Kol Kitchen Skólavörðustíg
Vínsmakkarinn Laugavegi
K-bar Laugavegi
Hilton Reykjavík Nordica
Lebowski Bar Laugavegi
Ský Bar Ingólfsstræti



Suðræn stemning á Sushi Samba

Feikna stuð og stemning verður á kokteilbar Sushi Samba frá fimmtudegi til sunnudags þar sem boðið verður upp á fjölbreytt úrval framandi kokteila.

Meðal þess sem boðið verður upp á hjá Sushi Samba á Kokteilhátíðinni um helgina er mexíkóskur Mojito, svalur keppnisdrykkur sem er sérlega vinsæll um þessar mundir en alla drykki má sjá hér fyrir neðan.

Sushi Samba er eftirsóttur staður sem býður upp á glæsilegan kokteilbar þar sem fólk getur komið inn og fengið að njóta suðrænnar stemningar hvort sem er með eða án matar.

Sushi Samba býður auk þess einstaka blöndu af japanskri og suður-amerískri matargerð, sushi eða grillrétti.

Að sögn Gunnsteins Helga Maríussonar hafa viðtökur verið framúrskarandi frá því staðurinn var opnaður fyrir tveimur árum. Þeir sem vilja bjóða elskunni sinni út á Valentínusardaginn á föstu-

dag ættu því að panta borð tímanlega.

„Við opnum klukkan 17 alla daga og erum með opið fram á nótt. Fólk getur heimsótt kokteilbarinn okkar þótt það ætli sér ekki að borða og þá er óþarfi að panta borð. Sushi Samba er einn af fáum veitingastöðum sem eru með slíkan kokteilbar,“ segir Gunnsteinn og bætir við að fólk komi í kokteil á hverjum degi. „Það er alltaf ástæða til að fá sér góðan kokteil,“ segir hann. „Þessi helgi verður hins vegar einstök og mjög skemmtileg.“



Orri Páll Villhjálmsson og Gunnsteinn Helgi Maríusson með suðræna og svala kokteila. MYND/GVA

Sushi Samba, Þingholtsstræti 5, borðapantanir í síma 568 6600. Heimasíðan er sushisamba.is en þar er hægt að skoða matseðil. Sushi Samba er einnig á Facebook og Instagram#sushisambarvk

Glæsilegir kokteilar hjá Sushi Samba um helgina. Allir á 1.490 krónur.

El Mexicano Mojito

Orange Patron Tequila, appelsína, kóríander, jalapeño, hrásykur, sóðavatn

Copacabana

Finlandia Mango, hálf avocado, engifer, vanillu- og passion-síróp, lime-safi

Vínberja Ciprianne

Absolut Acai, Elderflower-líkjör, vínber, sítrónusafi, sykur

Japanese

Nikka Black, Pure Malt Whiskey, Maraschino Cherry-líkjör, sykur, appelsínubitter, sóðavatn

Scandinavian Viking

Hendrick's Gin, birkisíróp, grænepla-mauk, gúrku-dillsafi, heimatilbúinn bitter

Rið / Óáfengur Kr. 850

Hálf avocado, engifer, vanillu- og passion-síróp, epla- og ananassafi

Dýrindis kokteilar

Á 101 hótél og bar verður boðið upp á gómsætan mat og girnilega kokteila um helgina í tilefni af Reykjavík Cocktail Weekend. Glænýr kokteillaseðill verður kynntur.

Barinn og veitingastaðurinn á 101 hótél taka þátt í Reykjavík Cocktail Weekend sem fram fer um næstu helgi. „Í tilefni af hátíðinni Reykjavík Cocktail Weekend ætlum við að bjóða upp á gott úrval af dýrindis kokteilum á sanngjörnu verði,“ segir Gyða Dan Johansen, rekstrarstjóri 101 hótél, veitingadeildar.

„Veitingastaðurinn á 101 hótél hefur ávallt þótt framúrskarandi og á nýjum matseðli hjá okkur eru samankomnir vinsælustu réttirnir í gegnum tíðina en með spennandi nýjungum. Þar má meðal annars nefna spelpitsu með humri og tígrisrækjum og bakaðan saltfiskhnakka með hægelduðum kirsuberjatómötum, stökkri parmaskinku og krömdum hvítlaukskartöflum. Sá réttur hefur einmitt gjörsamlega slegið í gegn.“

Á 101 hótél er boðið upp á svokallaðan „Showtime menu“ alla daga á milli klukkan fimm og sjö. „Á þeim seðli er hægt að velja einn aðalrétt og einn eftirrétt á aðeins 4.900 krónur. Á barnum hjá okkur hefur ávallt verið boðið upp á girnilegan kokteillaseðil og verður glænýr kokteillaseðill kynntur um komandi helgi,“ segir Gyða.

Ferskur og freyðandi

Cherry Fizz

3 cl Southern Comfort

6 cl goji-safi

Fyllt með freyðivíni – skreytt með kirsuberi og lime.



Á 101 bar verður meðal annars boðið upp á þennanfallega drykk, Cherry Fizz, um helgina.

101 hotel
reykjavik



Vínsmakkarinn

er stoltur þátttakandi í fyrsta
Reykjavík Cocktail Weekend



smakkarinn.is | Vínsmakkarinn - Vín og Ölstofa | Laugaveg 73
GSM: 693-6526 | info@smakkarinn.is



Vissir þú að...

börn eiga rétt á læknisástoð
og heilbrigðisþjónustu.



Peir Haraldur og Helgi á Lebowski verða á léttu nótnum um helgina og ætla að bjóða upp á kokteilinn Hoffman.

MYNDR/STEFAN

Lebowski bar með sigurdrykkinn

Á Lebowski bar verður boðið upp á kokteila á hlægilegu verði alla helgina. „Við verðum meðal annars með kokteilinn Hoffman, Hoffman er sigurvegari.“

Lebowski bar verður með í Reykjavík Cocktail Weekend og verða þar nokkrir kokteilar á tilboði. „Við verðum með fjóra kokteila á hlægilegu verði eða á þúsund krónur glasið,“ segir Helgi Tómas Sigurðarson, vaktstjóri á Lebowski bar. „Við verðum á léttu nótnum hér á Lebowski og bjóðum upp á þetta svakalega tilboð bæði á föstudag og laugardag frá klukkan átta.“

Girnilegir kokteilar á tilboði

Kokteilarnir verða hverjir öðrum betri að sögn Helga en þeir bera allir skemmtileg nöfn. „Fyrstan skal nefna kokteilinn Hoffman en hann er til minningar um leikarann Philip Seymour Hoffman sem lést á dögunum. Hoffman lék í myndinni Big Lebowski sem barinn er nefndur eftir þannig að hann átti stað í hjörtum okkar hér á Lebowski. Síðan er það Holy Moly

sem er risastór, ferskur, bleikur drykkur. Það fyrsta sem fólk hugsar þegar það sér drykkinn er einmitt „hólmóli“, þaðan kemur nafnið. Svo er það drykkurinn Jesus en það var persóna í myndinni sem var kölluð Jesus. Fjórði kokteillinn er svo Darth Vader sem er ein aðalpersónan í Stjörnustríðsmyndunum en strákurinn sem bjó drykkinn til er mikill aðdáandi þeirra mynda. Sá drykkur er svartur enda með dassi af pepsí í. Við verðum einnig með einn óáfengan drykk en hann er mjög einfaldur hjá okkur, hann heitir Peggó og er stórt sóðavatnsglas með sítrónu,“ segir Helgi.

Hoffman sigurvegari

Helgi segir Hoffman vera það góðan kokteil að ef Lebowski bar tæki þátt í barþjónakeppninni sem haldin verður í lok Reykjavík Cocktail Weekend yrði hann

sigurvegari. „Við erum ekki faglærð hérna á Lebowski en ef við værum með myndum við taka titilinn. Hoffman er sigurvegari.“

Flott tónlist og góður matur

Á Lebowski bar er hægt að fá sér að snæða til klukkan tíu á kvöldin alla daga. „Við erum með flottan matseðil og meðal annars tvo hamburgara sem allir verða að smakka, HoneybooBBQ og Steikarborgara. Hjá okkur er alltaf mikið stuð og á fimmtudögum er hér Movie-Quiz og þá er allt troðfullt. Við erum með tvær hæðir og efri hæðin er opnuð á miðnætti. Hún er hentug fyrir hópa og er gott að panta hana snemma þar sem hún er uppbókuð hverja helgi. Það er mikið að gera öll kvöld og viðskiptavinirnir eru á breiðu aldursbili. Við spilum líka fjölbreytta og skemmtilega tónlist sem allir geta dansað við,“ segir Helgi.

KOKTEILAR - LEBOWSKI BAR



Jesus

3 cl Smirnoff
Green Apple
3 cl Sourz grænn
3 cl CuraÇao Blue½
6 cl appelsínusafi
Fyllt upp með Red Bull
Lime á brúnina



Holy Moly

3 cl Baccardi Razz
1½ cl Cointreau
1½ cl Smirnoff Green
Apple
1½ cl Peach-líkjör
1½ cl jarðarberja-síróp
15 cl trönuberjasafi
6 cl ananassafi
2 lime-sneiðar
Dass eggjahvíta
Hrist
Hátt kokteiglias með kirsuberí á toppnum
Lime á brúnina



Darth Vader

3 cl Southern
Comfort Lime
3 cl Smirnoff Green Apple
1½ cl Amaretto
Dass lime-safi
Hrist
Fyllt upp með pepsí



Hoffman

3 cl rjómi
3 cl Kahlúa
3 cl Kaniltá
Hrist
Hellt í viskíglas
Peyttur rjómi og kanill
á toppnum



Það er alltaf gaman á Lebowski bar og á því verður engin undantekning um helgina þegar Reykjavík Cocktail Weekend-hátíðin verður haldin.