

DOUX ET
ACIDULÉ

AU VERRE



Sour



CUCUMBER BREEZE

- ⑥cl boisson sour granini,
- ⑩cl eau pétillante,
- ①à2 lamelles de concombre pour la décoration

- Dans un verre highball, placer une grande lamelle de concombre sur les bords intérieurs du verre.
- Remplir de glace jusqu'en haut, verser le Sour granini et compléter avec de l'eau pétillante.
- Remuer le fond délicatement avec une cuillère à mélange sans déplacer la lamelle de concombre.

COCKTAIL SANS ALCOOL

granini®