



isi

INSPIRING
Recipes

FOR YOUR BAR

Contents

OLD FASHIONED	4
SAGE NEGRONI	6
MOJITO	8
TEA THYME	10
SWEET ESCAPE	12



OLD FASHIONED

EN

INGREDIENTS

50ml (1.6 fl. oz.) Bourbon Whiskey
2 dashes Angostura bitters
1 sugar cube
Splash of soda water
Orange slice

Place one sugar cube in the glass. Add 2 dashes of Angostura bitters and use iSi Sodamaker Classic to top it with a splash of soda water. Crush the sugar then rotate the glass to mix the flavors. Add a large ice cube and pour in the Whiskey. Garnish with an orange slice.

DE

ZUTATEN

50 ml Bourbon Whiskey
2 Tropfen Angosturabitter
1 Zuckerwürfel
Sodawasser
Orangenscheibe

Zuckerwürfel in ein Glas geben. 2 Tropfen Angosturabitter und einen Spritzer Sodawasser aus dem iSi Sodamaker Classic zugeben. Den Zucker mit einem Cocktail-Stößel zerstoßen. Durch Drehen des Glases die Aromen mischen. Einen großen Eiswürfel zugeben und den Whiskey darübergießen. Mit einer Orangenscheibe garnieren.

ES

INGREDIENTES

50 ml de whiskey de Bourbon
2 gotas de amargo de angostura
1 terrón de azúcar
Un chorro de agua con gas
Una rodaja de naranja

Coloque el terrón de azúcar en el vaso. Añada 2 gotas de amargo de angostura y utilice el iSi Sodamaker Classic para darle un toque de sifón con agua con gas. Machaque el azúcar con un mortero de coctelería y gire el vaso para que se mezclen los sabores. Añada un cubito de hielo grande y vierta el whiskey. Decore con la rodaja de naranja.

FR

INGRÉDIENTS

50 ml de bourbon
2 gouttes d'Angostura bitters
1 morceau de sucre
Eau de Seltz
Zeste d'orange

Mettre le sucre dans le verre. Imbiber avec 2 gouttes d'Angostura bitters et ajouter un trait d'eau de Seltz à l'aide de l'iSi Sodamaker Classic. Écraser le sucre avec un pilon à cocktail, puis remuer le verre pour mélanger les saveurs. Ajouter un gros glaçon et verser le whiskey. Décorer d'un zeste d'orange.

IT

INGREDIENTI

50 ml di bourbon whisky
2 gocce di angostura
1 zolletta di zucchero
Spruzzo di soda
Fettina di arancia

Mettere la zolletta di zucchero nel bicchiere. Aggiungere 2 gocce di angostura e utilizzare l'iSi Sodamaker Classic per coprire con uno spruzzo di soda. Frantumare lo zucchero con un bastoncino da cocktail, quindi ruotare il bicchiere per mescolare gli aromi. Aggiungere un bel cubetto di ghiaccio e versarvi il whisky. Guarnire con una fettina di arancia.

SE

INGREDIENSER

50 ml bourbon
2 droppar Angostura bitter
1 sockerbit
En skuätt sodavatten
Apelsinskiwa

Lägg sockerbiten i glaset. Tillsätt 2 droppar Angostura bitter. Använd sedan iSi Sodamaker Classic för att toppa den med en skuätt sodavatten. Krossa sockerbiten med en drinkmuddlare och rotera sedan glaset för att blanda aromerna. Tillsätt en stor iskub och håll i bourbonen. Garnera med en apelsinskiwa.



SAGE NEGRONI

EN

INGREDIENTS

Mix gin, Campari, vermouth and 3 sage leaves in a shaker. Shake the mixture well with the ice cubes. Double sieve then pour liquid in a low tumbler glass. Add ice cubes and top it with soda water using the iSi Sodamaker Classic. Garnished with sprig of sage, if desired.

60 ml (2 fl.oz.) dry gin
60ml (2 fl.oz) Campari
60 ml (2 fl.oz) sweet/red vermouth
1 cup ice cubes
Garnish with fresh sage leaves
soda water

DE

ZUTATEN

Gin, Campari, Wermut und 3 Salbeiblätter im Shaker mixen. Eiswürfel zugeben und weiter mixen. Zweimal durchsieben, dann die Flüssigkeit in ein niedriges Trinkglas gießen. Eiswürfel zugeben und mit Sodawasser aus dem iSi Sodamaker Classic auffüllen. Nach Belieben mit einem Zweig Salbei garnieren.

60 ml Dry Gin
60 ml Campari
60 ml süßer/roter Wermut
1 Tasse Eiswürfel
frische Salbeiblätter zum Garnieren
Sodawasser

ES

INGREDIENTES

Mezcle la ginebra, el Campari, el vermouth y 3 hojas de salvia en una coctelera. Agite la mezcla de nuevo con los cubitos de hielo. Tamícela dos veces y, a continuación, vierta el líquido en un vaso bajo. Añada los cubitos de hielo y utilice el iSi Sodamaker Classic para darle un toque de sífón con agua con gas. Se puede decorar con una ramita de salvia.

60 ml de ginebra seca
60 ml de Campari
60 ml de vermouth dulce/rojo
1 taza de cubitos de hielo
Hojas de salvia para decorar
Agua con gas

FR

INGRÉDIENTS

Mélanger le gin, le Campari, le vermouth et 3 feuilles de sauge dans un shaker. Secouer à nouveau le mélange avec des glaçons. Tamiser deux fois, puis verser la préparation dans un verre gobelet. Ajouter des glaçons et allonger avec un trait d'eau de Seltz à l'aide de l'iSi Sodamaker Classic. Décorer éventuellement avec un brin de sauge.

60 ml de gin
60 ml de Campari
60 ml de vermouth doux/rouge
Glaçons
Feuilles de sauge fraîche pour la décoration
Eau de Seltz

IT

INGREDIENTI

Mescolare gin, Campari, vermouth e 3 foglie di salvia in uno shaker. Agitare di nuovo il mix con i cubetti di ghiaccio. Passare al setaccio e versare il liquido in un tumbler basso. Aggiungere i cubetti di ghiaccio e versarvi sopra la soda con l'iSi Sodamaker Classic. Guarnire con un rametto di salvia, se si desidera.

60 ml di dry gin
60 ml di Campari
60 ml di vermouth dolce/rosso
1 tazza di cubetti di ghiaccio
Foglie di salvia fresca per guarnire

SE

INGREDIENSER

Blanda torr gin, Campari, vermouth och 3 salviablåd i en shaker. Skaka blandningen tillsammans med iskuber. Dubbelsila och håll sedan vätskan i ett lågt dricksglas utan fot. Tillsätt iskuber och toppa med sodavatten genom att använda iSi Sodamaker Classic. Garnera gärna med en salviakvist.

60 ml torr gin
60 ml Campari
60 ml söt/röd vermouth
1 kopp isbitar
Färska salviablåd för garnering
Sodavatten



MOJITO

EN

INGREDIENTS Muddle fresh lime and sugar in a glass. Add mint leaves and gently push them down into the lime to release juice. Fill the glass with crushed ice and pour in the white rum. Stir the mix together until the sugar dissolves. Use iSi Sodamaker Classic to top it with soda water. Garnish it with fresh lime and mint leaves.

60 ml (2 fl.oz.) white rum
 ¾ fresh lime
 2 heaped teaspoons of
 superfine sugar
 Crushed ice
 5-10 pcs. of fresh mint leaves
 Dash of soda water

DE

ZUTATEN Frische Limette, Zucker und Minze in ein Glas geben. Alles mit einem Cocktail-Stößel vorsichtig zerdrücken. Das Glas mit zerstoßenem Eis füllen und weißen Rum darübergießen. Rühren, bis sich der Zucker auflöst. Mit Sodawasser aus dem iSi Sodamaker Classic auffüllen. Mit frischer Limette und Minzblättern garnieren.

60 ml weißer Rum
 ¾ frische Limette
 2 gehäufte Teelöffel
 raffiniertes Zucker
 gecrushtes Eis
 5-10 frische Minzblätter
 Spritzer Sodawasser

ES

INGREDIENTES Ponga la lima, el azúcar y las hojas de hierbabuena en un vaso. Machaque la mezcla con suavidad con un mortero de coctelería. Llene el vaso de hielo picado y vierta el ron blanco. Remueva hasta que se disuelva el azúcar. Utilice el iSi Sodamaker Classic para darle un toque de sifón con agua con gas. Decore con lima fresca y hojas de hierbabuena.

60 ml de ron blanco
 ¾ de lima fresca
 2 cucharaditas de azúcar refinado
 Hielo picado
 5-10 hojas de hierbabuena fresca
 Un chorro de agua con gas

FR

INGRÉDIENTS Mettre le citron vert, le sucre et les feuilles de menthe dans un verre. Écraser doucement avec un pilon à cocktail. Remplir le verre de glace pilée et verser le rhum. Mélanger jusqu'à dissolution du sucre. Allonger avec un trait d'eau de Seltz à l'aide de l'iSi Sodamaker Classic. Décorer avec du citron vert et des feuilles de menthe.

60 ml de rhum blanc
 ¾ de citron vert frais
 2 cuillères à café pleines de
 sucre de canne blanc
 Glace pilée
 5 à 10 feuilles de menthe fraîche
 Eau de Seltz

IT

INGREDIENTI Mettere il lime fresco, lo zucchero e le foglie di menta in un bicchiere. Pestare delicatamente il mix con un bastoncino da cocktail. Riempire il bicchiere con il ghiaccio tritato e versarvi il rum bianco. Mescolare fino a sciogliere lo zucchero. Versarvi sopra la soda con l'iSi Sodamaker Classic. Guarnire con lime fresco e foglie di menta.

60 ml di rum bianco
 ¾ di lime fresco
 2 cucchiari da tè colmi di
 zucchero raffinato
 Ghiaccio tritato
 5-10 foglie di menta fresca
 Goccio di soda

SE

INGREDIENSER Håll den färska limen, sockret och myntabladen i ett glas. Mosa blandningen försiktigt med en drinkmuddlare. Fyll glaset med den krossade isen och håll i den vita rommen. Rör tills att sockret har lösts upp. Använd iSi Sodamaker Classic för att toppa med sodavatten. Garnera med färsk lime och myntablåd.

60 ml vit rum
 ¾ färsk lime
 2 rågade teskedar vitt socker
 Krossad is
 5-10 färska myntablåd
 En liten skvätt sodavatten



TEA THYME

EN

INGREDIENTS

40 ml (1.3 fl.oz.) gin
1 Earl Grey tea bag
2 cl (4 tsp.) freshly squeezed
lime juice
1cl (2 tsp.) peach purée

Infuse gin with tea and fresh thyme. Mix infused gin with lime juice, sugar syrup, peach purée and some ice in a shaker. Shake vigorously. Pour the cocktail into a stylish glass, add fresh soda water using the iSi Sodamaker Classic. Serve it with ice and decorate with a sprig of thyme.

DE

ZUTATEN

40 ml Gin
1 Teebeutel Earl Grey
2 cl (4 TL) frisch gepresster
Limettensaft
1 cl Zuckersirup
1 cl (2 TL) Pfirsichpüree

Gin mit Tee und frischem Thymian aromatisieren. Aromatisierten Gin mit Limettensaft, Zuckersirup, Pfirsichpüree und etwas Eis in einen Shaker geben. Kräftig schütteln. Den Cocktail in ein stylisches Glas gießen, frisches Sodawasser aus dem iSi Sodamaker Classic zugeben. Mit Eis servieren und mit einem Zweig Thymian garnieren.

ES

INGREDIENTES

40 ml de ginebra
1 bolsa de té Earl Grey
2 cl (4 cucharadas) de zumo de
lima recién exprimido
1 cl (2 cucharadas) de puré de
melocotón

Infusione la ginebra con el té y tomillo fresco. Mezcle en una coctelera la ginebra infundada con el zumo de lima, el almíbar, el puré de melocotón y un poco de hielo. Agite energícamente. Vierta el cóctel en un vaso estilizado y añada agua con gas con el iSi Sodamaker Classic. Sirvalo con hielo y decorado con una ramita de tomillo.

FR

INGRÉDIENTS

40 ml de gin
1 sachet de thé Earl Grey
2 cl (4 c. à c.) de jus de citron vert
fraîchement pressé
1 cl sirop de sucre
1 cl (2 c. à c.) de purée de pêche

Laisser infuser le thé dans le gin avec du thym frais. Mélanger le gin infusé avec le jus de citron vert, du sirop de sucre, la purée de pêche et quelques glaçons dans un shaker. Secouer vigoureusement. Verser le cocktail dans un joli verre et allonger avec de l'eau de Seltz à l'aide de l'iSi Sodamaker Classic. Servir avec des glaçons et décorer avec un brin de thym.

IT

INGREDIENTI

40 ml di gin
1 bustina di tè Earl Grey
2 cl (4 cucchiaini da tè) di succo di
lime appena spremuto
1 cl sciroppo di zucchero
1 cl (2 cucchiaini da tè) di purea
di pesca

Mettere in infusione il gin con il tè e il timo fresco. Mescolare il gin infuso con il succo di lime, lo sciroppo di zucchero, la purea di pesca e un po' di ghiaccio in uno shaker. Agitare energicamente. Versare il cocktail in un bicchiere elegante, aggiungere soda fresca con l'iSi Sodamaker Classic. Servire con ghiaccio e decorare con un rametto di timo.

SE

INGREDIENSER

40 ml gin
1 tepåse Earl Grey
20 ml (4 tsk) nypressad limejuice
1 cl sockersirap
10 ml persikopuré

Låt ginen dra tillsammans med teet och färsk timjan. Blanda sedan ginen med limejuice, sockersirap, persikopurén och lite is i en shaker. Skaka kraftigt. Håll drinken i ett snyggt glas, tillsätt färskt sodavatten genom att använda iSi Sodamaker Classic. Servera drinken med is och dekorera med en timjankvist.

SWEET ESCAPE

EN

INGREDIENTS Mix fresh mango puree, vodka, fresh lemon juice and simple syrup in a shaker. Add ice and shake until well blended. Strain into an ice filled glass and spritz with chilled soda water. Garnish with a fan of mango slice.

30 ml (1 fl.oz.) fresh mango puree
45 ml (1.5 fl.oz) vodka
30 ml (1 fl.oz) fresh lemon juice
25 ml (1 fl.oz) simple syrup
60 ml (2 fl.oz) chilled soda water
Garnish with mango slices



DE

ZUTATEN Frisches Mangopüree, Wodka, frischen Zitronensaft und Läuterzucker in den Shaker geben. Eis zugeben und schütteln, bis alles gut vermischt ist. In ein mit Eis gefülltes Glas geben und mit gekühltem Sodawasser aufgießen. Mit gefächerten Mangoscheiben garnieren.

30 ml frisches Mangopüree
45 ml Wodka
30 ml frischer Zitronensaft
25 ml Läuterzucker
60 ml gekühltes Sodawasser
Mangostücke zum Garnieren

ES

INGREDIENTES Mezcle en una coctelera el puré de mango, el vodka, el zumo de limón y el sirope de azúcar. Añada hielo y agite hasta que esté bien mezclado. Cuélelo en un vaso con hielo y rocíelo con agua con gas fría. Decore con una rodaja de mango.

30 ml de puré de mango fresco
45 ml de vodka
30 ml de zumo de limón recién exprimido
25 ml de sirope de azúcar
60 ml de agua con gas fría
Rodajas de mango para decorar

FR

INGRÉDIENTS Mélanger la purée de mangue, la vodka, le jus de citron et le sirop de sucre dans un shaker. Ajouter des glaçons et secouer jusqu'à ce que la préparation soit parfaitement mélangée. Verser dans un verre rempli de glaçons et allonger avec l'eau de Seltz. Décorer avec une tranche de mangue taillée en hérisson.

30 ml de purée de mangue fraîche
45 ml de vodka
30 ml de jus de citron frais
25 ml de sirop de sucre
60 ml d'eau de Seltz réfrigérée
Tranches de mangue pour la décoration

IT

INGREDIENTI Mescolare la purea di mango fresco, la vodka, il succo di limone fresco e lo sciroppo semplice in uno shaker. Aggiungere ghiaccio e agitare fino a mescolare bene. Versare in un bicchiere riempito con ghiaccio e spruzzare con soda. Guarnire con un ventaglio di fettine di mango.

30 ml di purea di mango fresco
45 ml di vodka
30 ml di succo di limone fresco
25 ml di sciroppo semplice
60 ml di soda fresca
Fettine di mango per guarnire

SE

INGREDIENSER Blanda den färska mangopurén, vodkan, den färska citronjuicen och sockerlaget i en shaker. Tillsätt isen och skaka, tills att allt har blandats ordentligt. Håll blandningen i ett isfyllt glas och toppa med kylt sodavatten. Garnera med tillskuren mango.

30 ml färsk mangopuré
45 ml vodka
30 ml färsk citronjuice
25 ml sockerlag
60 ml kylt sodavatten
Tillskuren mango som garnering



iSi GmbH
Kuerschnergasse 4
A-1210 Vienna
T +43 (1) 250 99-0
F +43 (1) 250 99-1555
info@isi.com

Distribution Deutschland
iSi Deutschland GmbH
Mittelitterstraße 12-16
D-42719 Solingen
T +49 (212) 397-0
isideutschland@isi.com

Imported and distributed by
iSi North America, Inc.
175 Route 46 West
Fairfield, NJ 07004
Phone +1 (973) 227-2426
Phone +1 (800) 447-2426
isinorthamerica@isi.com

