

---

## Naked and Famous

---



20 ml Mezcal  
20 ml Aperol  
20 ml yellow chartreuse likera  
20 ml soka limete

Dodajte sve sastojke u šejker sa ledom. Protresite i procedite u ohlađenu koktel čašu.

---

## Nation Cocktail

---



45 ml tekile  
45 ml soka od ananasa  
45 ml soka od pomorandže  
10 ml Blue Curaçao

Sjedinite prva tri sastojka preko leda. Dodajte odozgo Blue Curaçao.

*Možete ga poslužiti i bez leda.*

---

## Negroni



30 ml džina  
30 ml suvog vermuta  
30 ml Camparija  
Kora pomorandže za ukrašavanje

Sjedinite u čaši za viski preko leda. Ukrasite koricom pomorandže.

---

## Nellie Jane

---



15 ml Grand Marnier likera  
30 ml vanilla votke  
30 ml orange votke  
15 ml Marie Brizard Parfait  
Amour likera  
Malo sveže ceđenog soka limete  
Kora pomorandže za dekoraciju

Pomešajte sastojke u čaši napunjenoj ledom. Promešajte i procedite. Ukrasite korom pomorandže.

---

## Nervous Breakdown

---



45 ml votke  
15 ml Chambord likera  
Malo soka od brusnice  
Soda voda

Pomešajte prva tri sastojka u visokoj čaši. Napunite gaziranom vodom.

---

## Neva

---



45 ml votke  
15 ml soka od paradajza  
15 ml soka od pomorandže

U šejkeru pomešajte sve sastojke.  
Sipajte preko leda u čašu  
sa stopicom.

---

## New Life

---



1 kocka šećera  
15 kapi bittera  
45 ml tekile  
Kora limuna za dekoraciju

Izgnječite šećer i bitter u čaši za viski  
i napunite je drobljenim ledom.  
Dodajte tekilu. Ukrasite  
korom limuna.

---

## New York Sour

---



Belance (opciono)  
45 ml burbona ili viskija od raži  
20 ml limunovog soka  
20 ml šećernog sirupa  
15 ml crnog vina

Ako dodajete belance, *obavezno* ga  
prvo izmutite u šejkeru. Sastojke  
dodajte sa ledom i protresite.  
Procedite u čašu za viski i dodajte  
crnog vina na površinu koktela.

---

*Modifikacija klasičnog recepta za osvežavajući napitak koji potiče iz perioda 1870-1880.*

---

## 1951 Martini

---



Malo Cointreau likera  
60 ml Gordon's džina  
Maslina punjena inćunima

Ispirite čašu sa Cointreau likerom.  
Dodajte džin i maslinu.

---

*Povratak još jednom klasičnom receptu sa ispiranjem čaše.*

---

## Nut House

---



45 ml cranberry votke  
10 ml amaretta

Pomešajte preko leda.

---

## Nuts & Berries

---



15 ml votke  
15 ml likera od lešnika  
15 ml likera od kafe  
10 ml pavlake

Pomešajte sa ledom i protresite.  
Procedite i poslužite u čaši za  
viski bez leda.

---

---

## Nutty Professor

---



30 ml Irish cream  
30 ml likera od lešnika  
15 ml Grand Marnier likera

Pomešajte preko leda.

*Ovo piće možete poslužiti i pravo u čašici za šot.*

---

## O'Brian's Song

---



30 ml Bushmills irskog viskija  
15 ml peach schnapps  
30 ml soka od pomorandže  
30 ml slatko-kiselog miksa  
Kriška pomorandže i višnja za dekoraciju

Pomešajte u Collins čaši sa ledom i dobro promešajte. Ukrasite kriškom pomorandže i višnjom.

---

## O'Casey's Terrier

---



30 ml Baileys Irish Cream likera  
45 ml J&B škotskog viskija

Dobro promešajte sa ledom.

---

## O'Conor's Toast

---



45 ml irskog viskija Bushmills  
10 ml white crème de menthe

Promešajte. Poslužite čisto ili sa ledom.

---

## O'Fallon's Kiss

---



45 ml irskog viskija  
30 ml peach schnapps  
60 ml soka od pomorandže  
60 ml ginger ale  
Kriška limete za dekoraciju

Sjedinite preko leda u highball čaši i ukrasite kriškom limete.

---

## O.J. Malachy

---



45 ml irskog viskija  
60 ml soka od pomorandže

Sjedinite u visokoj čaši preko leda.