

White Port Tonic

1 del Dry White Port
1-2 dele Tonic efter smag
Evt. en skive appelsin/appelsinskal
Hældes i glas over is og omrøres forsigtigt

Port Daquiri

2 dele White Port
1 del hvid rom (evt. Clement Blanc)
1 del frisk citronsaft
1 del rørsukkersirup (3 dele sukker og 2 dele vand koges op og køles ned)
Rystes med is og serveres over is

Port Soaked Strawberry Spritz

Jordbær skæres i kvarte og marineres i lige dele campari og ruby portvin. Krydr med sort peber.
Trækker natten over.

3 dele ruby port
2 dele rød vermouth
1 del campari
2 dele danskvand
4-5 marinerede jordbær tilsættes og omrøres med is. Toppes med danskvand.

Bar Drake Manhattan

4 dele Bourbon (Wild Turkey Bourbon)
2 dele LBV Port
½-1 del ahornsirup efter smag

Rystes godt med is og straines i glas med isterninger

Port Mint Julep

1 del Cognac (Henri Mournier VS)
2 dele 10 Years Tawny
4-5 mynteblade

Mynteblade muddles let/bankes og deles i to og omrøres grundigt med is, portvin og cognac

Port Coffee Martini

2 dele Colheita Port
1 del mørk rom
1 del espresso

Omrøres grundigt med is. Kan evt. shakes med is for en mere cremet/skummende cocktail