

cocktails med mjød



Mjød fra Malling Mjød er perfekt til at mixe drinks og cocktails.

På vores hjemmeside kan du finde et skønt udvalg af opskrifter på cocktails sammen med

vores favorit:

Malling Royale

1/2 Hyben Mjød

1/2 mousserende hvidvin



Bartender og barrista Jesper Skov har skabt 5 cocktails for Malling Mjød. Opskrifterne finder du på bagsiden.

MALLING MJØD

Malling Mjød er et vineri i Malling, lige syd for Aarhus.

*Vi har, som de eneste i Danmark, specialiseret os i tørre og halvtørre mjøder lagret med frugt og urter fra lokalområdet. **Ingen** silfitter. **Ingen** kemikalier.*

En flaske Malling Mjød er mindst 1 år på vej fra most til færdig flaske.

Hedemarksvej 11
8340 Malling
26 20 13 58
25 14 35 84



the autumn meadow

6 cl bourbon whisky
1,5 cl Malus X Feminam
1,5 cl Hyben Mjød
2 cl sukkersirup
3 cl lime juice
Ryst



the mead martini

6 cl Njord Mother Nature Gin
1,5 cl Malling Mjød Egelund
1 stænk Angustura
Rør med is i et mixglas



bitter petals

6 cl Njord Gin Sun and Citrus
2 cl Egelund Mjød
1 cl Aperol
Ryst



the meaded myrtille

8 - 10 knuste blåbær
6 cl Malling Mjød Hyben
3 cl Njord Gin Sand & Sea
0,6 cl friskpresset limejuice
Ryst



the rose hip carib

4 cl Skotlander Cask Rum
2 cl Hyben Mjød
1,5 cl tør Curaçao
1,5 cl limejuice
1 cl sukkersirup
Is og en kanelstang