



## Jerry Thomas

It is already one hundred and fifty years since the first cocktail book was issued by the famous American bartender Jerry Thomas.

Jerry P. Thomas (1830 -15. December, 1885) was an important bartender, who helped to popularize the cocktail in America. In his book, said a number of their own recipes, such as the Blue Blazer cocktail with whiskey, which spills over from burning jug to jug. This drink, even though they are among the oldest in our bar is very popular.

Do not hesitate to order it. Our bartenders will prepare it as it did the Jerry Thomas at Occidental Hotel in San Francisco. For those who prefer rum we can use that base. It depends on your preferences.

# Jerry Thomas Menu



Jerry P. Thomas (1830-15. December, 1885) was a famous American bartender who helped to popularize cocktails across America. Thanks to his many seminars, creativity and showmanship, he managed to create an image as a professional bartender. Because of that he is oftenly called "Professor" Jerry Thomas. In 1862 he published the first book of cocktails called Bartenders Guide: How to Mix Drinks. This small book holds many interesting information. There are recipes of cocktails, which are "dead" now in most of cocktail bars, but with few exceptions. There are also cocktails that are popular in these days. It is interesting that the volumes of cocktails as reported in the book are quite large. For example, Gin Sour was original form of a cocktail with a much larger volume (the claims rate was a wine-glass of gin, which corresponds to about 2 dl). Today, however, among the short cocktails (dl to 1 by volume). Try to taste these interesting and old-fashioned cocktails by Jerry Thomas at our place!

Gin Basil Smash . . . . . 145,-  
/ Beefeater, sugar sirup, fresh lemon juice, basil /

New Jersey cocktail . . . . . 145,-  
/ Nashi fruit boiled with blend of spices, white sugar, Angostura bitters, pear cider /

Twisted Apple Toddy . . . . . 145,-  
/ Applejack, Galliano, sour apple juice, water, blend of spices /

Rum Fix . . . . . 145,-  
/ Havana Club 7 Anos, white sugar, fresh lemon juice, fresh lime, water /

# Jerry Thomas Menu



Jerry P. Thomas (1830 –15. prosinec, 1885) byl slavný americký barman, který pomohl popularizovat koktejly po celé tehdejší Americe a díky svým etným seminářům, kreativitu a šoumenství se mu podařilo vytvořit obraz barmana jako profesionála. Proto bývá nazýván „profesor“ Jerry Thomas. Roku 1862 vydal první knihu o koktejlech s názvem Bartenders Guide: How to Mix Drinks. Nevelká kniha v sobě skrývá mnoho zajímavých informací. Jsou zde receptury koktejlů, které dnes již v baru, až na výjimky, nepotkáte ale také receptury na koktejly, které dnes patří k oblíbeným. Zajímavostí je, že objemy koktejlů v knize udávaných jsou poměrně velké. Například Gin Sour byl v původní podobě koktejlem s podstatně větším objemem (udávanou mírou bylo 1 wine-glass of gin, což odpovídá asi 2 dl). Dnes se však řadí mezi tzv. Short cocktails (do 1 dl objemu).

Vyzkoušejte, jak chutnají koktejly podle Jerryho Thomase u nás.

Gin Basil Smash . . . . . 145,-  
/ Beefeater, cukrový sirup, čerstvá citrónová šťáva, bazalka /

New Jersey cocktail . . . . . 145,-  
/ Nashi vařený se směsí koření, bílý cukr, Angostura bitters, hruškový cider /

Twisted Apple Toddy . . . . . 145,-  
/ Applejack, Galliano, džus z trpkého jablčka, voda, směs koření /

Rum Fix . . . . . 145,-  
/ Havana Club 7 Anos, bílý cukr, čerstvá citrónová šťáva, čerstvá limeta, voda /



## Jerry Thomas

Bude tomu již sto padesát let, co byla vydaná první všeobecně známá koktejlová knížka na světě. Vydal ji slavný americký barman Jerry Thomas.

Jerry P. Thomas (1830 – 15. prosinec, 1885) byl významným barmanem, který pomohl v Americe popularizovat koktejly. Ve své knize uvedl i řadu vlastních receptur, jako například Blue Blazer, koktejl na bázi whiskey, který se hořčík přidává z džezvy do džezvy. Tento drink, přestože patří k těm nejstarším je v našem baru velmi oblíbený.

Neváhejte si jej objednat. Naši barmani vám ho připraví tak, jako kdysi Jerry Thomas v Occidental Hotelu v San Francisku. Ti, kteří dávají přednost rumu mohou vyzkoušet i jeho variantu s tímto destilátem.