

IMBIR ZDRÓJ

orzeźwiający – pikantny – cytrusowy

Na bazie: **Volante Eastern Clear Grain Spirit**



Mocktail inspirowany klasycznym Moscow Mule

Orzeźwiający, cytrusowy i lekko pikantny mocktail bez alkoholu, oparty na Volante Clear. Idealny na ciepłe dni i długie wieczory — prosty w przygotowaniu, a jednocześnie bardzo charakterystyczny w smaku.



Składniki:

- 50 ml Volante **Eastern Clear Grain Spirit 0,0%**
- 15 ml soku z limonki
- 100–120 ml ginger beer (bezalkoholowe, dobrej jakości)
- lód w kostkach

Sposób przygotowania:

1. Wypełnij niską lub wysoką szklankę lodem.
2. Wlej Volante Eastern Clear Grain Spirit oraz sok z limonki.
3. Dopełnij ginger beerem.
4. Delikatnie zamieszaj łyżką barmańską.
5. Podawaj od razu, dobrze schłodzony.

Dekoracja (garnish):

- ćwiartka lub plaster limonki
- opcjonalnie: cienki plaster świeżego imbiru

DYREKTOR PLAŻY

orzeźwiający – kola-cytrusowy – wakacyjny

Na bazie: **Volante Caribbean Molasses Blend**



Mocktail inspirowany klasycznym Cuba Libre

Orzeźwiający, lekko słodki i wyraźnie kola-cytrusowy mocktail bez alkoholu, oparty na Volante Caribbean Molasses Blend. Swobodny jak wakacje, prosty w przygotowaniu i idealny na letnie popołudnia oraz wieczory bez pośpiechu.

Składniki:

- 50 ml Volante **Caribbean Molasses Blend 0,0%**
- 10-15 ml soku z limonki
- 120–150 ml coli
- lód w kostkach

Sposób przygotowania:

1. Wypełnij wysoką szklanę lodem.
2. Wlej Volante Caribbean Molasses Blend oraz sok z limonki.
3. Dopełnij colą.
4. Delikatnie zamieszaj łyżką barmańską.
5. Podawaj od razu, dobrze schłodzony.

Dekoracja (garnish):

- ćwiartka lub plaster limonki
- opcjonalnie: skórka z limonki



SZKOCKI SPADKOBIERCA



elegancki – kwaśny – zbalansowany

Na bazie: **Volante Highland Legacy Malt**

Mocktail inspirowany klasycznym Whisky Sour

Wytrawny, cytrusowy i aksamitny mocktail bez alkoholu, oparty na Volante Highland Legacy Malt. Klasyczna receptura z białkiem jajka nadaje mu kremową teksturę i elegancką pianę — idealny na spokojne wieczory i bardziej ceremonialne okazje.



Składniki:

- 50 ml Volante **Highland Legacy Malt 0,0%**
- 25 ml soku z cytryny
- 15 ml syropu cukrowego
- 1 białko jajka
- lód w kostkach

Sposób przygotowania:

1. Wlej wszystkie składniki do shakera bez lodu.
2. Wykonaj dry shake przez ok. 10–15 sekund, aby dobrze spenić białko.
3. Dodaj lód i wstrząsaj energicznie przez kolejne 10–15 sekund.
4. Przecedź do niskiej szklanki typu old fashioned lub kieliszka coupette.
5. Podawaj od razu.

Dekoracja (garnish):

- laska cynamonu
- opcjonalnie: przyprawa do pierników

RED FLAG

świeży – owocowy – botaniczny

Na bazie: **Volante London Botanical Spirit**



Autorski mocktail Volante

Wyrazisty, owocowo-cytrusowy i botaniczny mocktail bez alkoholu, oparty na Volante London Botanical Spirit. Intensywna żurawina, limonka i malina spotykają się tu z ziołową świeżością rozmarynu — lekki w formie, ale zdecydowany w charakterze.



Składniki:

- 40 ml Volante London Botanical Spirit 0,0%
- 120 ml soku żurawinowego
- 20 ml soku z limonki
- 20 ml syropu malinowego
- lód w kostkach

Sposób przygotowania:

1. Wypełnij kieliszek typu copa de balón lodem.
2. Wlej Volante London Botanical Spirit, sok żurawinowy, sok z limonki oraz syrop malinowy.
3. Delikatnie zamieszaj łyżką barmańską.
4. Podawaj od razu, dobrze schłodzony.

Dekoracja (garnish):

- koktajlowy szpikulec z malinami
- gałązka świeżego rozmarynu

ZAŁĘGŁY URLOP

tropikalny – orzeźwiający – beztroski

Na bazie: **Volante Eastern Clear Grain Spirit**



Autorski mocktail Volante

Lekki, tropikalny i wyraźnie orzeźwiający mocktail bez alkoholu, oparty na Volante Eastern Clear Grain Spirit. Soczysty ananas, limonka i lemoniada tworzą wakacyjny balans, który smakuje jak pierwszy dzień urlopu — nawet jeśli to tylko przerwa po pracy.

Składniki:

- 40 ml Volante Eastern Clear Grain Spirit 0,0%
- 10 ml syropu cukrowego
- 40 ml soku ananasowego
- 40 ml lemoniady
- 20 ml soku z limonki
- kruszony lód

Sposób przygotowania:

1. Wypełnij szklanę kruszonym lodem.
2. Wlej Volante Eastern Clear Grain Spirit, syrop cukrowy, sok ananasowy oraz sok z limonki.
3. Delikatnie zamieszaj łyżką barmańską.
4. Dopełnij lemoniadą i ponownie krótko zamieszaj
5. Podawaj od razu, dobrze schłodzony.

Dekoracja (garnish):

- liście mięty
- liście ananasa
- opcjonalnie: parasolka koktajlowa



MAŁO SKROMNY

egzotyczny – kremowy – prowokujący

Na bazie: **Volante Eastern Clear Grain Spirit**



Mocktail inspirowany klasycznym Pornstar Martini

Egzotyczny, aksamitny i wyraźnie owocowy mocktail bez alkoholu, oparty na Volante Eastern Clear Grain Spirit. Marakuja nadaje mu intensywny, tropikalny charakter, a kremowa tekstura i delikatna słodycz sprawiają, że to drink, który przyciąga uwagę — od pierwszego łyku.



Składniki:

- 40 ml Volante Eastern Clear Grain Spirit 0,0%
- 40 ml soku z marakui
- 20 ml syropu waniliowego
- 20 ml soku z limonki
- 15 ml aquafaby
- lód w kostkach

Sposób przygotowania:

1. Wlej wszystkie składniki do shakera.
2. Jeśli używasz aquafaby, wykonaj dry shake przez ok. 10 sekund.
3. Dodaj lód i wstrząsaj energicznie przez kolejne 10–15 sekund.
4. Przecedź do schłodzonego kieliszka typu coupe.
5. Podawaj od razu.

Dekoracja (garnish):

- plasterk świeżej marakui
- opcjonalnie: kilka ziaren wanilii lub kropla syropu na pianie

PINEAPPLE DRIFT

tropikalny – lekki – orzeźwiający

Na bazie: **Volante Eastern Clear Grain Spirit**



Autorski mocktail Volante

Lekki, świeży i naturalnie tropikalny mocktail bez alkoholu, oparty na Volante Eastern Clear Grain Spirit. Soczysty ananas i limonka połączone z delikatnie musującą wodą tworzą czysty, letni profil — idealny do powolnego sączenia i odpoczynku bez pośpiechu.

Składniki:

- 60 ml Volante Eastern Clear Grain Spirit 0,0%
- 45 ml soku ananasowego
- 15 ml soku z limonki
- 90 ml wody gazowanej
- lód w kostkach

Sposób przygotowania:

1. Wypełnij wysoką szklanę lodem.
2. Wlej Volante Eastern Clear Grain Spirit, sok ananasowy oraz sok z limonki.
3. Delikatnie zamieszaj łyżką barmańską.
4. Dopełnij wodą gazowaną i ponownie krótko zamieszaj.
5. Podawaj od razu, dobrze schłodzony.

Dekoracja (garnish):

- kawałki świeżego ananasa
- liść ananasa



PIANA I PLOTKA

kwiatowy – kremowy – intrygujący

Na bazie: **Volante London Botanical Spirit**



Autorski mocktail Volante

Nietypowy, zaskakujący i wyraźnie performatywny mocktail bez alkoholu, oparty na Volante London Botanical Spirit. Róża spotyka się tu z nostalgiczną słodyczą bubble gum, cytryna dodaje świeżości, a białko jajka buduje gęstą, aksamitną pianę. To drink, który nie tylko się pije — o nim się rozmawia.

Składniki:

- 60 ml Volante London Botanical Spirit 0,0%
- 20 ml syropu różanego
- 20 ml syropu bubble gum
- 20 ml soku z cytryny
- 1 białko jajka
- lód w kostkach

Sposób przygotowania:

1. Wlej wszystkie składniki do shakera bez lodu.
2. Wykonaj dry shake przez ok. 15–20 sekund, aby dobrze spenić białko.
3. Dodaj lód i wstrząsaj energicznie przez kolejne 10–15 sekund.
4. Przeceń do schłodzonej szklanki lub kieliszka typu highball / tumbler.
5. Podawaj od razu.

Dekoracja (garnish):

- jadalne kwiaty
- opcjonalnie: sproszkowane owoce leśne lub pył z hibiskusa na pianie



ALOHA PLAN

tropikalny – lekki – orzeźwiający

Na bazie: **Volante Eastern Clear Grain Spirit**



Autorski mocktail Volante

Soczysty, owocowy i wyraźnie tropikalny mocktail bez alkoholu, oparty na Volante Eastern Clear Grain Spirit. Pomarańcza i ananas tworzą słodko-świeży duet, który smakuje jak plan idealny — prosty, bez pośpiechu i zawsze w dobrym kierunku.



Składniki:

- 60 ml Volante Eastern Clear Grain Spirit 0,0%
- 40 ml soku pomarańczowego
- 40 ml soku ananasowego
- 10 ml syropu cukrowego
- lód w kostkach

Sposób przygotowania:

1. Wypełnij szklankę lodem.
2. Wlej Volante Eastern Clear Grain Spirit, sok pomarańczowy, sok ananasowy oraz syrop cukrowy.
3. Delikatnie zamieszaj łyżką barmańską.
4. Podawaj od razu, dobrze schłodzony.

Dekoracja (garnish):

- kawałki świeżego ananasa
- plaster pomarańczy
- opcjonalnie: liść ananasa lub parasolka koktajlowa

RZEŚKI SKANDAL

kwiatowy – wyrazisty – prowokujący

Na bazie: **Volante London Botanical Spirit**



Autorski mocktail Volante

Wyrazisty, aromatyczny i wyraźnie botaniczny mocktail bez alkoholu, oparty na Volante London Botanical Spirit. Fiołek i rabarbar budują intensywny, lekko zadziorny profil, limonka dodaje świeżości, a tonik spina całość w rześką, elegancką kompozycję. Gęsty syrop na finiszu tworzy efekt „skandalu” — wizualnego i smakowego.

Składniki:

- 60 ml Volante London Botanical Spirit 0,0%
- 20 ml syropu fiołkowego
- 20 ml syropu rabarbarowego
- 40 ml soku z limonki
- tonik (do dopełnienia)
- gęsty syrop (na wykończenie / efekt WOW)
- lód w kostkach

Sposób przygotowania:

1. Wypełnij kieliszek typu copa de balón lub dużą szklanę lodem.
2. Wlej Volante London Botanical Spirit, syrop fiołkowy, rabarbarowy oraz syrop z limonki.
3. Delikatnie zamieszaj łyżką barmańską.
4. Dopełnij tonikiem i ponownie krótko zamieszaj.
5. Na sam koniec powoli dodaj gęsty syrop, pozwalając mu opaść i stworzyć efekt warstw.

Dekoracja (garnish):

- jadalne kwiaty



KONTRAKT Z KOFEINĄ

kawowy – kremowy – wytrawny

Na bazie: **Volante Highland Legacy Malt**



Autorski mocktail Volante

Głęboki, kawowy i aksamitny mocktail bez alkoholu, oparty na Volante Highland Legacy Malt. Cold brew wnosi intensywną, wytrawną nutę kawy, śmietanka buduje kremową strukturę, a delikatna słodycz spina całość w elegancki, deserowy balans. To drink na późne wieczory — gdy rozmowy są długie, a decyzje podejmowanie poważne.



Składniki:

- 40 ml Volante **Highland Legacy Malt 0,0%**
- 40 ml cold brew
- 40 ml śmietanki 30%
- 10 ml syropu cukrowego
- lód w kostkach

Sposób przygotowania:

1. Wlej wszystkie składniki do shakera.
2. Dodaj lód i wstrząsaj energicznie przez 15–20 sekund, aby dobrze napowietrzyć śmietankę i uzyskać gładką pianę.
3. Przecedź do niskiej szklanki typu old fashioned.
4. Podawaj od razu.

Dekoracja (garnish):

- kostki czekolady
- opcjonalnie: kilka ziaren kawy lub starta czekolada na pianie

LEGACY GINGER FIZZ

orzeźwiający – imbirowy – klasyczny

Na bazie: **Volante Highland Legacy Malt**



Mocktail inspirowany klasycznym Moscow Mule

Wyraźnie orzeźwiający, lekko pikantny i elegancko zbalansowany mocktail bez alkoholu, oparty na Volante Highland Legacy Malt. Imbir wnosi charakterystyczną świeżość, cytrusy dodają energii, a słodowo-zbożowa baza nadaje całości głębi i bardziej „dorosłego” charakteru. Klasyka w nowym, legacy-wydaniu.



Składniki:

- 50 ml Volante **Highland Legacy Malt 0,0%**
- 15 ml soku z limonki
- 100–120 ml ginger beer (bezalkoholowe, dobrej jakości)
- lód w kostkach

Sposób przygotowania:

1. Wypełnij wysoką szklanę lodem.
2. Wlej Volante Highland Legacy Malt oraz sok z limonki.
3. Dopełnij ginger beerem.
4. Delikatnie zamieszaj łyżką barmańską.
5. Podawaj od razu.

Dekoracja (garnish):

- twist z limonki
- opcjonalnie: cienki plaster świeżego imbiru

LEGALNA PROWOKACJA

wytrawny – ziołowy – lekko pikantny

Na bazie: **Volante Highland Legacy Malt**



Autorski mocktail Volante

Wytrawny, świeży i subtelnie prowokujący mocktail bez alkoholu, oparty na Volante Highland Legacy Malt. Jabłko i limonka wnoszą klarowną, owocowo-cytrusową świeżość, mięta dodaje zielonej lekkości, a cynamon buduje delikatnie pikantny akcent, który nadaje całości charakteru. Elegancki, ale z pazurem — dokładnie tam, gdzie prowokacja jest całkowicie legalna.



Składniki:

- 50 ml Volante **Highland Legacy Malt 0,0%**
- 10 ml syropu cynamonowego (lub innego korzennego / ziołowego)
- 10 ml soku z limonki
- 20 ml soku jabłkowego
- 3 liście świeżej mięty
- lód w kostkach

Sposób przygotowania:

1. Wlej wszystkie składniki do shakera.
2. Dodaj lód i wstrząsaj energicznie przez ok. 12–15 sekund.
3. Przecedź do niskiej szklanki typu old fashioned wypełnionej lodem.
4. Podawaj od razu, dobrze schłodzony.

Dekoracja (garnish):

- świeża mięta
- plaster jabłka

PIRAT ZAWODOWIEC

tropikalny – soczysty – beczelny

Na bazie: **Volante Caribbean Molasses Blend**



Autorski mocktail Volante

Tropikalny, intensywnie owocowy i lekko beczelny mocktail bez alkoholu, oparty na Volante Caribbean Molasses Blend. Ananas i kaktus wprowadzają soczystą, egzotyczną słodycz, cytryna dodaje świeżości, a melasowa baza nadaje całości charakteru dojrzałego pirata — takiego, który wie, co robi. Wakacyjny luz, ale w pełni zawodowo.

Składniki:

- 40 ml Volante **Volante Caribbean Molasses Blend 0,0%**
- 40 ml soku kaktus & ananas
- 10 ml syropu cukrowego
- 10 ml soku z cytryny
- 4 małe kawałki ananasa
- kruszony lód

Sposób przygotowania:

1. Umieść kawałki ananasa w shakerze i delikatnie je ugnieć.
2. Dodaj Volante Caribbean Molasses Blend, sok kaktus & ananas, sok z cytryny oraz syrop cukrowy.
3. Wsyp kruszony lód.
4. Wstrząśnij energicznie przez ok. 12–15 sekund.
5. Przelej całość (razem z lodem) do wysokiej szklanki.
6. Podawaj od razu, dobrze schłodzony.

Dekoracja (garnish):

- liście ananasa
- opcjonalnie: plaster cytryny lub mięta



RED RUM ZERO RUM

owocowy – wyrazisty – karaibski

Na bazie: **Volante Caribbean Molasses Blend**



Autorski mocktail Volante

Intensywnie owocowy, lekko kwaśny i wyraźnie karaibski mocktail bez alkoholu, oparty na Volante Caribbean Molasses Blend. Grenadyna i limonka budują soczysty, czerwony charakter, malina i mięta wnoszą świeżość, a delikatne musowanie nadaje całości lekkości. Klasyczny rumowy vibe — bez rumu, bez procentów, bez kompromisów.



Składniki:

- 60 ml Volante **Volante Caribbean Molasses Blend 0,0%**
- 20 ml syropu grenadyna
- 20 ml soku z limonki
- kilka malin
- kilka listków świeżej mięty
- 60 ml wody gazowanej
- lód w kostkach

Sposób przygotowania:

1. Do shakera włóż maliny i listki mięty, delikatnie je ugnieć.
2. Dodaj Volante Caribbean Molasses Blend, syrop grenadyna oraz sok z limonki.
3. Wsyp lód i wstrząsaj energicznie przez ok. 12–15 sekund.
4. Przecedź do kieliszka typu copa de balón lub dużego kieliszka wypełnionego lodem.
5. Dopełnij wodą gazowaną i delikatnie zamieszaj.
6. Podawaj od razu, dobrze schłodzony.

Dekoracja (garnish):

- maliny
- opcjonalnie: świeża mięta lub plaster limonki