

SMALL BATCH

MYSTERY

NJORD

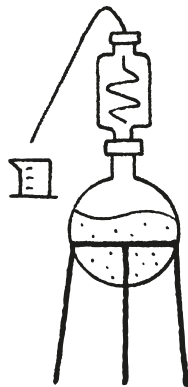
DISTILLED

PURE NATURE

S T A Y C U R I O U S K E E P E X P L O R I N G

**“I have no special talent.
I am only passionately curious.”**

Albert Einstein (1879-1955), teoretisk fysiker.



ÅNDEN I NJORD	5
VIDSTE DU AT NJORD...	9
FRA FRAU MÜLLER TIL FLASKE	11
NJORD OG SYDHAVNEN	13
DET FASTE UDVALG	15
Distilled Mother Nature	16
Distilled Sun And Citrus	17
Distilled Sand And Sea	18
Distilled United Natures	19
Distilled Comeback Quinine	20
Distilled Happy Minds	21
Distilled Slow Sloe	22
Distilled And Barrel-Aged	23
Distilled Mild Wildness	24
SÆSON- OG SPECIALUDVALG	27
Kombucha-serien	28
Distilled Masters Go Bananas	29
Distilled Healing Herbs	30
Distilled Sand And Sea Amber	31
Distilled Comeback Quinine with Njord Ligalab tonic syrup	32
Distilled Merry Cherry	33
Distilled Sun And Citrus Birch	34
Distilled Sun And Citrus Coffee Liqueur	35
SIGNATURCOCKTAILS	37
Gin Rose	38
Slow 'N' Spicy	39
Floating Flowers	40
Cherry Christmas	41
NJORD LIGALAB	43
Barrel-Aged Vermouth	44
Orange Liqueur	45
Elderflower Liqueur	46
FÆRDIGMIKSEDE COCKTAILS	47
Bottle Rocket	48
Bluetail	49
COCKTAILBØGER	51
MUNDBLÆSTE KRYSTALGLAS	52



Enebær sidst i august.

ÅNDEN I NJORD

Bag enhver original idé er et nysgerrigt sind. Når det gælder dråber udviklet og destilleret af Njord, startede det faktisk med to nysgerrige sind, der tilhører vennerne og destillatørerne Lars Toke og Troels. En kærlighed til gin på hobbyplan blev til en passioneret virksomhed i 2014. Lige siden har de to og deres nørdede hold været optaget af at skabe smagsintense avantgarde ginner af højeste kvalitet på Danmarks første gin-centrerede destilleri. Destilleriet har senere fået følgeskab af Njord Ligalab, der er et laboratorium dedikeret til at udforske flydende gast onomi i et bredere perspektiv.

De dråber, som Njord skaber, er en afspejling af naturen. Det er missionen bag hver eneste flaske. Njord går ud over de forenklede smagsprofile, der, når det gælder gin, traditionelt består af enebær, korianderfrø og få andre urter. I stedet skaber de unikke komplekse smage med afsæt i dansk natur. Njord sigter altid mod at destillere de mest interessante ginner ved at bruge komplekse destillater og smagsintens natur. Derfor er deres ginner værdsat på de bedste og mest nytænkende restauranter og cocktailbarer og elsket af mennesker, der ønsker nye smagsoplevelser. Dråberne er derudover internationalt anerkendt og præmieret.

Navnet Njord er valgt med reference til den nordiske mytologi. Njord er nemlig her gud for naturens frugtbarhed, men også for vinden og havet. Destillatørerne er ydmygt afhængige af den guddommelige kraft, når naturen i mødet med blankpoleret kobber fortættes og på magisk vis transformeres til en flaske Njord.



Indenfor hos Njord.





Skovmærke på vej ind i kobberdestillatoren Frau Müller.

VIDSTE DU AT NJORD

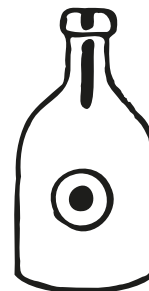
... ER NAVNET PÅ DEN NORDISKE GUD FOR NATURENS FRUGTBARHED, VINDEN OG HAVET.

... ER INSPIRATIONSILDE FOR NYE DANSKE DESTILLERIER OG SKOLEDANNENDE FOR NYE SMAGS-
KOMBINATIONER.

... ER PRÆMIERET FLERE GANGE I DANSKE OG INTERNATIONALE KONKURRENCER.

... ER GRUNDLAGT I 2014 AF GODE VENNER EFTER MANGE ÅRS PASSIONERET SMAGSUDVIKLING.

... ER DET FØRSTE DESTILLERI I AARHUS I MERE END 100 ÅR.





Troels og Lars Toke, grundlæggerne af Njord.

FRA FRAU MÜLLER TIL FLASKE

Njords destillator Frau Müller er opkaldt efter matriarken i Müller Brennereianlagen, Claudia. Hun er en del af det familieejede firma, der igennem fire generationer har fremstillet håndlavede kobberdestillatorer i hjertet af Schwarzwald, Tyskland.

Frau Müllers kobbergryde har en kapacitet på 220 liter, hvilket langsomt men sikkert resulterer i ca. 300 flasker pr. destillation. Hun har en specialfremstillet kobberkuppel, en kolonnedestillator og Müllerfirmaets føstudviklede dampinfusionskurv, der tilsammen gør det muligt skabe ren, kompleks og aromatisk gin.

Njord bruger kun rigtig og nøje udvalgt natur og destillater af høj kvalitet, og har desuden en forkærlighed for at fremstille one-shot gin. Det betyder bl.a., at der ikke tilføres smagsneutralt finsprit efter destillationen, men kun rent vand. Denne produktionsmåde er ikke den mest omkostningseffektive, men er med til at sikre en flaske Njord sin karakteristiske kraftfulde, intense og aromatiske smagsprofil.

Det håndlavede element går igen i hele produktionen - fra plukning af urter og udvikling af destillater til destillering, håndtapning og håndsignering. Alle flasker er nummererede og markeret med et batchnummer og en aftapningsdato. Disse oplysninger er nødvendige, da en flaske Njord afspejler den evigt foranderlige natur, og det giver små variationer fra batch til batch. Variationerne er finurlige og subtile, og inkarneerede Njord-nydere sætter stor pris på at gå på opdagelse i dem.

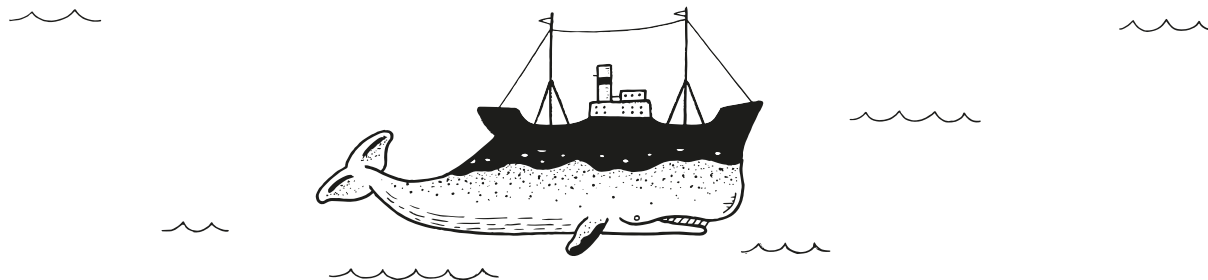


Destillerihaven i blomst.

NJORD OG SYDHAVNEN

Njord-destilleriet og den tilhørende have med urter, planter og bier ligger i det kontrastfyldte og kraftfulde Sydhavnen nær Aarhus centrum. Destilleriet er etableret i en forladt bygning, der frem til midten af 1960'erne husede byens første og største pumpestation. Njords omfattende indvendige omdannelse har bragt den smukke bygning fra 1913 til live igen og destillationshåndværket tilbage til Aarhus efter mere end 100 års fravær.

Destilleriets facade er erklæret bevaringsværdigt og er derfor ført tilbage til det oprindelige udtryk. I modsætning hertil er mange af de andre oprindelige bygninger på Sydhavnen revet ned for at give plads til nye højere huse med nyt liv og ny mening. Ambitionen er at fusionere forretning, kultur og historie i et mangfoldigt Sydhavnsdistrikt. Njord er stolte af at spille en lille men ikke ubetydelig rolle i den omfattende transformation.





En Njord med høj alkoholprocent og intens duft og smag
forlader langsomt Frau Müller.

DET FASTE UDVALG

	FLORAL	FRUGTIG	CITRØS	URTET	KRYDRET	LÆS MERE
MOTHER NATURE	●○○○	●●○○	○○○○	●●●○	●●●○	SIDE 16
SUN AND CITRUS	●●●○	●●●○	●●●●	●●●○	●○○○	SIDE 17
SAND AND SEA	●○○○	●●○○	●○○○	●●●●	●●○○	SIDE 18
UNITED NATURES	●●●○	●●●○	●●●○	●○○○	●●○○	SIDE 19
COMEBACK QUININE	●●●○	●●●○	●●●●	●○○○	●○○○	SIDE 20
HAPPY MINDS	●●●○	●○○○	○○○○	●●●○	●●●●	SIDE 21
SLOW SLOE	●●●○	●●●●	●○○○	○○○○	●○○○	SIDE 22
BARREL-AGED	VARIERER FRA BATCH TIL BATCH					SIDE 23
MILD WILDNESS	●●●○	●●●●	●●●○	●○○○	●○○○	SIDE 24

Flaskerne på de følgende sider fås i 5 cl, 20 cl og 50 cl

DISTILLED MOTHER NATURE



Njords førstefødte er en hyldest til den danske natur. Den er baseret på et kartoffeldestillat, der giver ginnen en dybde og fedme under de både friske, søde og behageligt bitre noter fra bl.a. skovmærke, rønnebær, kvan og havtorn. En yderst utraditionel gin, som gemmer på fantastiske smagsoplevelser under den umiddelbart afdæmpede personlighed.

Denne prisvindende gin findes også i en specialve sion med en alkoholstyrke på 50%, hvilket skaber en endnu dybere og mere intens smagsprofil.

Primære smagsgivere

Skovmærke, enebær, havtorn, rønnebær, gran, kvan og lakridsrod.

Destillat og alkoholstyrke

Kartoffel. 40%.

Cocktailanbefaling

LITTLE MISS EMPEROR

- 5 cl Distilled Mother Nature
- 3 cl vandmelonsoft
- 2 cl friskpresset citronsaft
- 1 cl flydende onning
- 3 stænk Peychauds bitter

1. Bland alle ingredienserne sammen i en shaker.
2. Shake med is.
3. Hæld væsken gennem en si ned i et afkølet cocktail-coupeglas.

Tonicparring

- Fever-Tree Indian
- Fentimans Botanical
- Blandes 1:3,5

G&T-garneringsforslag

- Enebær
- En hel stang lakridsrod

DISTILLED SUN AND CITRUS

De solmættede urter, bær og blomster giver sammen med det kraftfulde destillat denne gin en uimodståelig elegant vildskab. Smagen og aromaerne bevæger sig fra de første citrusnoter via blomsternoter til dybere og sødere lag – og tilbage igen. Sun And Citrus er en intens og alsidig gin, som har vundet flere priser og manges hjerter.

Sun And Citrus findes også i tre specialve sioner med henholdsvis birkesaft, kaffe og kombucha (se side 27).

Primære smagsgivere

Citronverbena, citronmelisse, timian, rosmarin, brombær, blåbær, enebær, citron- og appelsinskal, lindeblomst og hybenrose.

Destillat og alkoholstyrke

Bygmalt. 47,5%.

Cocktailanbefaling

SOLAR ECLIPSE
2,5 cl Distilled Sun And Citrus
3 cl kaffe
3 cl kondenseret mælk

1. Hæld ingredienserne i en cocktailshaker.
2. Shake ingredienserne grundigt sammen med isterninger.
3. Hæld væsken gennem en si ned i et afkølet cocktail-coupeglas.
4. Riv mørk chokolade over cocktailen.

Tonicparring

Fentimans Naturally Light
Fever-Tree Mediterranean
Blandes 1:4

G&T-garneringsforslag

Timian
Citronmelisse



DISTILLED SAND AND SEA



Sand And Sea tager, som navnet antyder, afsæt i hav og strand. I ginnen findes tang, st andkål og andre smagsgivere fra det kystnære miljø, som er destilleret med et fyldigt kartoffel- og bygmaldestillat. Resultatet er en prisvidende særegen gin med mange lag, som byder på en saltet, pebret og dyb umamismag.

Sand And Sea findes i en terpen -intens specialudgave, hvor den er infuseret med rav fra danske kyster (se side 31).

Primære smagsgivere

Strandkål, strandbede, strandsennep, sukkertang, havtorn, enebær og gran.

Destillat og alkoholstyrke

Kartoffel og byg malt. 45%.

Cocktailanbefaling

DRY MARTINI

6 cl Distilled Sand And Sea

1,5 cl Noilly Prat tør vermouth

1 stænk orangebitter

1. Afkøl coupeglas.
2. Hæld gin, vermouth og orangebitter i et røreglas og fyld det med is.
3. Omrør med en barske i ca. 20 sekunder.
4. Brug en si og hæld over i glasset.
5. Vrid en citronskal over cocktailen og brug skallen som pynt.

Tonicparring

Fever-Tree Refreshingly Light Indian

Fentimans Connoisseurs

Blandes 1:4

G&T-garneringsforslag

Tørret tang

Havtornebær

DISTILLED UNITED NATURES

United Natures forener to forskelligartede klimaer i én gin. Ginnen er lavet i samarbejde med Destilería De Madrid. Den sammenfleter via sin grænsebrydende sammensætning af urter og kombinationen af drue- og hvededestillat det varme spanske klima med det kølige danske. Resultatet er en blød, rund og flo al gin, som bl.a. er god i gin & tonics serveret på en varm sydendt terrasse i læ for vestenvinden.

Primære smagsgivere

Pastinak, græskarfrø, gul snerre, mælkebøtterod, rønnebær, enebær, rosmarin, appelsinblomst og timian.

Destillat og alkoholstyrke

Drue og hvede. 42%.

Cocktailanbefaling

BESAME MUCHO

- 4 cl Distilled United Natures
- 2,5 cl hjemmelavet vandmelonsirup
- 3 cl tør sherry
- 3 citronskiver

- Vandmelonsirup:** Opvarm 100 g most vandmelon med 200 g sukker, indtil sukkeret er opløst. Si derefter.
- Mos citron i en shaker og top med resten af ingredienserne.
- Tilsæt is, shake og si væsken ned i et rocksglas fyldt med is.

Tonicparring

- Fever-tree Aromatic
- Fentimans Pink Grape
- Blandes 1:3,5

G&T-garneringsforslag

- Pastinakrod
- Rosmarin



DISTILLED COMEBACK QUININE



Denne Njord er en hyldest til idéen om at kombinere genbrug med udvikling af nye smage. Comeback Quinine er baseret på urter, bær og blomster, der tidligere har været brugt i Njord Lugalabs hjemmelavede cinchonabark-baserede tonicsirup. I denne gin gør de et comeback, når de genbruges og destilleres sammen med bl.a. enebær. Resultatet er søde bittersøde noter, der folder sig ud sammen med blomstrede og citrusprægede aromaer ovenpå det milde hvededestillat. Comeback Quinine findes også i en Lugalab-udgave, hvor ginnen fortyndes med den hjemmelavede tonicsirup, som den er baseret på (se side 32).

Primære smagsgivere

Citrongræs, nobilisgran, rabarber, hyldeblomst, cinchonabark, enebær og citrusfrugter.

Destillat og alkoholstyrke

Hvede. 39%.

Cocktailanbefaling

BLUEBERRY BRAMBLE

4 cl Distilled Comeback Quinine
3 cl blåbær-honningsirup
2 cl friskpresset limesaft

1. **Blåbær-honningsirup:** Opvarm 1 dl honning, 1 dl sukker, 2 dl vand, en håndfuld blåbær og 2 æbler skåret i tern, indtil sukkeret er opløst. Si og køl inden brug.
2. Hæld gin, sirup og limesaft i shakeren. Tilsæt is og shake ingredienserne grundigt.
3. Fyld et rocksglas med is. Si cocktailen ned i glasset. Pynt med et par blåbær.

Tonicparring

Fentimans Pink Rhubarb
Fever-Tree Refreshingly Light Clementine
Blandes 1:3

G&T-garneringsforslag

Rabarberskiver
Citronmelisse

DISTILLED HAPPY MINDS

Udgangspunktet for Happy Minds er en ambition om at integrere en krydret dimension i en økologisk flo al gin. Den er destilleret med bl.a. lavendel, aroniabær, spidskommen, muskatnød og laurbærblade. Sammen med et let hvededestillat giver det en blomstret og varm smagsoplevelse. Den er perfekt i cocktails eller som gin & tonic i glade stunder med familie og venner.

Denne gin findes også i en ombucha-diluteret version, som tilfører tydelige frugtige, syrlige og søde dimensioner til Happy Minds (se side 28).

Primære smagsgivere

Rosenblade, laurbærblade, spidskommen, muskatnød, enebær, lavendel og aroniabær.

Destillat og alkoholstyrke

Hvede. 39%.

Cocktailanbefaling

FRENCH 75

- 4 cl Distilled Happy Minds
- 2 cl friskpresset citronsaft
- 2 cl sukkersirup
- Mousserende vin

1. Hæld gin, sirup og citronsaft i shakeren. Tilsæt is og shake ingredienserne grundigt.
2. Si ned i et afkølet champagneglas.
3. Top med dine yndlingsbobler.
4. Pynt med et stykke citronskal.

Tonicparring

- Fentimans Indian
- Fever-Tree Aromatic
- Blandes 1:3

G&T-garneringsforslag

- Laurbærblade
- Lavendelblomster



DISTILLED SLOW SLOE



Slow Sloe bygger videre på og udfordrer den stolte britiske slåengintradition. Hele slåenbær og en lille mængde brombær trækker i ginnen i 9 - 12 måneder, inden den sødes med honning fra Njords destillerihave og tappes på flaske. Resultatet er en gin med masser af frugt og intense noter af mandel og marcipan sammenflettet med floale noter fra bl.a. honningen. Slow Sloe har både en højere alkoholprocent og en lavere sødmegrad end mange andre slåenginner, hvilket gør, at den indleder sødmefuldt men slutter med modstand fra garve- og frugtsyre samt enebær.

Primære smagsgivere

Slåenbær, brombær, fyr, skovmærke, citronverbena, lavendel, enebær og lakridsrod.

Destillat og alkoholstyrke

Kartoffel og bygmalt. 29%.

Cocktailanbefaling

BEE'S KNEES

- 4 cl Distilled Slow Sloe
- 1 cl honning
- 2 cl friskpresset citronsaft
- 1 cl friskpresset appelsinjuice

1. Bland gin og honning i en shaker og rør, indtil honningen opløses.
2. Tilsæt citron- og appelsinjuice og fyld op med is. Shake grundigt.
3. Si ned i et martinglas. Pynt med en twistet appelsinskive.

Tonicparring

- Fever-Tree Refreshingly Light Elderflower
- Fentimans Oriental Yuzu
- Blandes 1:2

G&T-garneringsforslag

- Brombær
- Appelsinskal

DISTILLED AND BARREL-AGED

Specialudgaver af Njord-ginner lagres i forskellige fade i mindst et år. Til formålet bruges både nye fade men også fade, der tidligere er anvendt til lagring af whisky, Bourgogne- og Sauternes-vine. Kombinationerne af forskellige ginner, fade og liggetider resulterer i absolut unikke smagsoplevelser. Nogle af ginnerne har f.eks. udtalte røgede noter, mens andre har mere frugtagtige dimensioner. Disse ginner er perfekte til at servere rent som en whisky eller cognac eller til at bruge i cocktailklassikere som negroni og gin old fashioned.

Primære smagsgivere

Forskelligt fra batch til batch.

Destillat og alkoholstyrke

Forskelligt fra batch til batch.

Cocktailanbefaling

NJORD OLD FASHIONED

5 cl Distilled Barrel-Aged

1 spsk akaciehonning

1-2 stænk appelsinbitter

1. Hæld 3 cl gin i et rocksglas og tilsæt appelsinbitter og akaciehonning lidt efter lidt, indtil honningen er opløst.
2. Tilsæt de resterende 2 cl gin, top med is og rør godt.
3. Twist en citronskal over cocktailen og på kanten af glasset og lad skallen falde ned i cocktailen.

Tonicparring

Fentimans Ginger Beer

Fever-Tree Spiced Orange Ginger Ale

Blandes 1:4

G&T-garneringsforslag

Enebær

Granskud



DISTILLED MILD WILDNESS



Denne milde økologiske gin tager sit udgangspunkt i den ukontrollerbare og søde hyben og den utæmmelige og urtede brændenælde. Lavendel og citronskal giver ginnen et mildt citrøst og flo alt lag, mens enebær, orrisrod og kanelbark bidrager til en dyb og let krydret smagsoplevelse. Det milde udtryk understøttes af et sprødt hvededestillat, som tilsættes efter destilleringen sammen med vand. Denne multi-shot-metode resulterer i en knap så kraftfuld smag som de øvrige Njord, der er fremstillet med den mere tids- og energikrævende one-shot-metode. Mild Wildness er det perfekte valg til en imødekommende og frisk G&T eller cocktail.

Primære smagsgivere

Hyben, brændenælde, citronskal, lavendel, orrisrod, kanelbark, enebær.

Destillat og alkoholstyrke

Hvede. 38%.

Cocktailanbefaling

HEATSTROKE ANTIDOTE

3 cl Distilled Mild Wildness

3 cl Ligalab Elderflower Liqueur (eller anden hyldeblomstlikør)

2 cl friskpresset citronsaft

5 cl lemon-sodavand (eller lemon-tonic)

Tonicparring

Fever-Tree Mediterranean

Fentimans Connoisseurs

Blandes 1:2,5

G&T-garneringsforslag

Citronbåde

Tørrede hybenskaller

1. Hæld gin, likør og citronsaft i en shaker sammen med is og ryst kraftigt i 10 sekunder.
2. Anvend en strainer, når cocktailen hældes i et highball-glas fyldt med is.
3. Top med lemon-sodavand og garnér cocktailen med et par citronbåde.



Nældehøst.



Jens i tapperiet.

SÆSON- OG SPECIALUDVALG

	FLORAL	FRUGTIG	CITRØS	URTET	KRYDRET	LÆS MERE
KOMBUCHA-SERIEN						
SUN AND CITRUS	●●●○	●●●●	●●●●	●●●○	●●●○	SIDE 28
HAPPY MINDS	●●●○	●●●●	●○○○	●○○○	●●●○	
MASTERS GO BANANAS	○○○○	●●●●	●●○○	●●●●	●●○○	SIDE 29
HEALING HERBS	●○○○	●●●○	●●○○	●●●○	●●●○	SIDE 30
SAND AND SEA AMBER	●○○○	●●○○	●●○○	●●●●	●●●○	SIDE 31
COMEBACK QUININE WITH TONIC SYRUP	●●●○	●●●●	●●●○	●○○○	●●○○	SIDE 32
MERRY CHERRY	●●●○	●●●●	●○○○	○○○○	●●●●	SIDE 33
SUN AND CITRUS BIRCH	●●●○	●●●●	●●●●	●●●○	●○○○	SIDE 34
SUN AND CITRUS COFFEE LIQUEUR	●●○○	●●●○	●●○○	●●○○	●●●○	SIDE 35

Flaskerne på de følgende sider fås udelukkende i 50 cl

KOMBUCHA-SERIEN



Disse særudgaver af Distilled Sun And Citrus og Distilled Happy Minds, er begge diluteret med kombucha i stedet for vand. De to kombuchaer er fremstillet ved at fermentere to forskellige hvide teer.

Happy Minds har en markant krydret profil. I sæe udgaven her er ginnen forenet med en hvid te-kombucha med kvæde, som er udviklet sammen med Michelin-restauranten Domestics fermenterings-lab. Resultatet er en let sødmefuld og krydret gin med syrefuld kompleksitet og eksplosive blomstrede noter.

Sun And Citrus er intens elegance af urter, bær og blomster. I kombucha-udgaven er ginnen forenet med en specialudviklet hvid-te-kombucha med basilikum og citronverbena, som er udviklet til ginnen sammen med eksperterne fra Nordisk Kombucha. Resultatet er en sommerlig gin med en dyb alkoholbas under en intens syrlighed og et urtet udtryk fra kombuchaen. Læs mere om Happy Minds og Sun And Citrus på side 17 og 21.

Cocktailanbefaling

THE TEA OF TEAS

5 cl Distilled Happy Minds Kombucha Edition
3 cl kamille-iste

1. **Kamille-te:** Opløs 250 g sukker i 1 liter varmt vand. Hæld over 500 g frisk (100 g tørrede) kamilleblomster og lad dem trække i to dage. Si inden brug.
2. Kom ingredienserne i et røreglas og fyld med is. Rør indtil væsken er iskold.
3. Si cocktailen ned i et coupeglas og pynt med et par kamilleblomster.

Tonicparring

Happy Minds: Fentimans Valencian Orange
Blandes 1:3
Sun And Citrus: Fever-Tree Mediterranean
Blandes 1:4

G&T-garneringsforslag

En skive kvæde
Havtornbær

DISTILLED MASTERS GO BANANAS

Njord har sammen med deres inspirerende venner fra Carlsberg udviklet den økologiske cocktailserie Bluetail. Dette samarbejde fejres med Distilled Masters Go Bananas baseret på et destillat fremstillet af Carlsbergs ikoniske øl Master Brew. Destillatet giver ginnen en sød og bananlignende klangbund, der går hånd i hånd med en dyb og salt smag af danskdyrket mexicansk estragon. Denne kombination giver en mørk tone under friske lag af enebær og korianderfrø ledsaget af lyse citrusnoter fra klementin og lime. En mangefacetteret gin med en karakteristisk og lækker smag.

Primære smagsgivere

Mexicansk estragon, enebær, korianderfrø, klementin- og limefrugt.

Destillat og alkoholstyrke

Master Brew-øl. 43%.

Cocktailanbefaling

ALEXANDER GOES BANANAS

3 cl Distilled Masters Go Bananas

3 cl piskefløde og sødmælk – lige dele af hver

1,5 cl kakaolikør - klar udgave

1 cl espressokaffe

1. Bland alle ingredienserne sammen i en shaker.
2. Shake kraftigt og si ned i et afkølet coupeglas.
3. Riv mørk chokolade til garnering af denne cremede cocktail.

Tonicparring

Fever-Tree Aromatic

Fentimans Connoisseurs

Blandes 1:3,5

G&T-garneringsforslag

Frisk estragon

Klementinskal



DISTILLED HEALING HERBS



Distilled Healing Herbs er udviklet i samarbejde med en dansk læge. Den er destilleret med ingredienser, som i placeboforsøg og dobbelte blindtests har vist sig sundhedsfremmende. Den indeholder bl.a. perikon, som har en dokumenteret effekt på mild depression, og lavendel, som kan forebygge stress. Den indeholder naturligvis enebær ligesom Genever, forfaderen til gin, som siges at være opfundet for at helbrede mave- og nyresygdomme.

Healing Herbs er en frugtig, forfriskende og dybt kompleks gin. Fantastisk alene og perfekt i G&T's og cocktails, som bibringer folk det sunde smil.

Primære smagsgivere

Perikon, lavendel, hibiscusblomst, citronskal og enebær.

Destillat og alkoholstyrke

Hvede. 41%.

Cocktailanbefaling

SOUTH HARBOUR FIZZ
4 cl Distilled Healing Herbs
2 cl friskpresset limesaft
3 cl hibiscussirup
6 friske mynteblade
5 cl danskvand

1. **Sirup:** Opvarm 100 g sukker og 10 cl vand sammen med en lille håndfuld hibiscus i en gryde, indtil sukkeret er opløst. Afkøl inden brug.
2. Hæld gin i en shaker med 3-4 mynteblade og pres smagen ud af bladene med en morter.
3. Hæld de resterende ingredienser i shakeren sammen med is og ryst kraftigt i 10 sekunder.
4. Anvend en strainer, når cocktailen hældes i et highball-glas fyldt med is.
5. Top med danskvand. Garnér med mynteblade.

Tonicparring

Fentimans Pink Rhubarb
Fever-Tree Indian
Blandes 1:3,5

G&T-garneringsforslag

Rabarberskiver
Hibiscusblomst

DISTILLED SAND AND SEA AMBER

Denne specialudgave af Sand And Sea tager ligesom originalversionen afsæt i tang, strandkål og andre smagsgivere fra hav og strand. I udgaven her får de selskab af rav, der får sin smag og aroma fra den hærdede og saltvandsbearbejdede harpiks fra forhistoriske nåletræer. Det tilfører ginnen en nærmest ubeskrivelig dimension af olierede, citrusagtige, mineralske og bittersøde noter. Resultatet er en forunderlig udgave af Sand And Sea, som i forvejen indeholder mange lag, der spænder fra dyb umami til en fin sødmefuld ed. Læs mere om Sand And Sea på side 18.

Primære smagsgivere

Strandkål, strandbede, strandsennep, sukkertang, havtorn, enebær og rav.

Destillat og alkoholstyrke

Kartoffel og bygmalt. 45%.

Cocktailanbefaling

GROUND ELDER'S AMBER

4 cl Distilled Sand and Sea Amber

2 cl skvalderkålsirup

6 stikkelsbær

3 små klaser ribs

1. **Sirup:** Opvarm i en gryde 250 ml vand, 250 ml laktofermenteret gulerodsjuice, 500 g sukker og 50 g skvalderkål, indtil sukkeret er opløst. Si og afkøl siruppen.
2. Hæld gin og bær i en shaker og mos bærrene.
3. Tilsæt nu siruppen og fyld shakeren med is. Shake grundigt og brug derefter en si, når du hældes væsken ned i et glas på stilk fyldt med is.
4. Garnér med blomst fra skvalderkål.

Tonicparring

Fever-Tree Refreshingly Light Indian

Fentimans Connoisseurs

Blandes 1:4

G&T-garneringsforslag

Tørret tang

Havtornbær



DISTILLED COMEBACK QUININE WITH NJORD LIGALAB TONIC SYRUP



Distilled Comeback Quinine er en hyldest til idéen om at kombinere genbrug med udvikling af nye smage. I denne specialudgave er Comeback Quinine fremstillet ved at diluere ginnen med Njords egen tonicirup i stedet for at bruge vand, som er den normale metode.

Resultatet er denne specialversion, hvor en perfekt matchede tonic er integreret i flaskens indhold. Både tonic og gin er baseret på samme smagsgivere, og det skaber en citruspræget, bittersød og balanceret G&T, som bliver til ved blot at tilsætte dansk vand. Læs mere om Comeback Quinine på side 20.

Primære smagsgivere

Citrongræs, nobilisgran, rabarber, hyldeblomst, cinchonabark, enebær og citrusfrugter.

Destillat og alkoholstyrke

Hvede. 39%.

Cocktailanbefaling

THE ROYAL RECYCLED REFINEMENT

3 cl Distilled Comeback Quinine with Njord

Ligalab tonic syrup

9 cl god mousserende vin

1. Hæld gin og bobler i et afkølet champagneglas.
2. Pynt med en klementin- eller appelsinskal og server.

Hvis cocktailen foretrækkes mindre tør, tilføj da lidt flydende onning. På den måde kan cocktailen nemt tilpasses alles smagsløg.

Tonicparring

Dansk vand (i stedet for tonic)

Blandes 1:3

Tilføj et par dråber flydende onning, hvis den ønskes mindre tør.

G&T-garneringsforslag

Rabarberskiver

Appelsinskal

DISTILLED MERRY CHERRY

Navnet Merry Cherry antyder, at denne ginlikør er tiltænkt årets sidste måneder. Den er lavet på samme metode som Slow Sloe, hvor ginnen trækker smag ud af slåenbær gennem en længere periode. I stedet for slåenbær er det i denne gin det lille vilde kirsebær hæg, der spiller en hovedrolle sammen med søde danske kirsebær. Ginnen, som bærrerne ligger i, er destilleret med varme krydderier som kanel og nelliker, og Merry Cherry er efterfølgende lagret på træfade (Premier Grand Cru Sauternes-fade) i op til fem år. Resultatet er en frugtig og rund oplevelse med et elegant fadpræg og et fint decembe -krydret udtryk. En perfekt ledsager til såvel risalamanden som andre hyggelige stunder i den kolde tid.

Primære smagsgivere

Hæg og søde kirsebær, kanel, nelliker, allehånde, enebær, kardemomme og honning.

Destillat og alkoholstyrke

Hvede, kartoffel og bygmalt. 29%.

Cocktailanbefaling

SOUR CHERRIES

4 cl Distilled Merry Cherry
3 cl friskpresset citronsaft
2 cl sukkersirup
1 æggehvite

1. **Sirup:** Opvarm 100 g sukker og 100 ml vand indtil sukkeret er opløst. Lad siruppen køle af.
2. Hæld alle ingredienserne i en shaker og shake grundigt. Først uden is, og derefter med is.
3. Anvend en strainer, når cocktailen hældes i et lowball-glas fyldt med is – og garner med to Amarena-kirsebær på en cocktailpind.

Tonicparring

Fever-Tree Refreshingly Light Clementine
Fentimans Valencian Orange
Blandes 1:2

G&T-garneringsforslag

Amarena-kirsebær
Appelsinskal



DISTILLED SUN AND CITRUS BIRCH



Siden 2017 har Njord hvert år lavet en forårsudgave af en af deres mest populære ginner; Distilled Sun And Citrus. Ginnen nedvandes kun med frisk birkesaft og antallet er stærkt begrænset.

Hvorfor birkesaft? Det tilføjer vidunderlige friske og søde noter, og som en bonus forstærker det de komplekse og skrøbelige blomster- og frugt-lag i Sun And Citrus. Læs mere om Sun And Citrus på side 17.

Primære smagsgivere

Citronverbena, citronmelisse, timian, rosmarin, brombær, blåbær, enebær, citron- og appelsinskal, lindeblomst og hybenrose.

Destillat og alkoholstyrke

Bygmalt. 47,5%.

Cocktailanbefaling

A SAPPED GIN SOUR
4 cl Distilled Sun And Citrus Birch
3 cl friskpresset citronsaft
2 cl god flydende ønning
1 (3 cl) æggehvite
Frisk citronmelisse

1. Hæld gin i en shaker med 3-4 citronmelisseblade og pres smagen ud af bladene med en morter.
2. Hæld de resterende ingredienser i shakeren og ryst kraftigt – først 10 sekunder uden is og derefter 10 sekunder med is.
3. Anvend en strainer, når cocktailen hældes i et lowball-glas fyldt med is.
4. Garnér cocktailen med citronmelisseblade.

Tonicparring

Fentimans Naturally Light
Fever-Tree Mediterranean
Blandes 1:4

G&T-garneringsforslag

Timian
Citronmelisse

DISTILLED SUN AND CITRUS COFFEE LIQUEUR

Målet med denne ginbaserede kaffelikør er en fyldig, kompleks og silkeblød symbiose mellem Distilled Sun And Citrus (se side 17) og Søren Stillers kompromisløse kaffe, som er udviklet og ristet i hans lab. Det er opnået ved at destillere en ekstra-intens udgave af Sun And Citrus, for så at matche den med de kraftige og frugtige aromaer fra de udsøgte Caturra-bønner macereret i Gesha-mucilage fra Poás Volcano, Costa Rica. Kaffebønnerne er ekstraheret i en sprød og varm alkoholbase, og derefter er der tilført koldbrygget kaffe, som er balanceret med en smule rørsukker.

Nyd den rent, med eller uden isterninger og garnér med appelsinskal.

Primære smagsgivere

Citronverbena, citronmelisse, timian, rosmarin, brombær, enebær og Caturra-kaffebønner macereret i Gesha-mucilage.

Destillat og alkoholstyrke

Bygmalt og hvede. 30%

Cocktailanbefaling

A GEISHA'S SWEET CATURRA-TINI

5 cl Distilled Sun And Citrus Coffee Liqueur

2 cl Ligalab Elderflower Liqueur (eller anden god hyldeblomstlikør)

3 cl god espresso

1. Hæld alle ingredienserne i en shaker og shake kraftigt med is i 15 sekunder.

2. Anvend en strainer, når cocktailen hældes i et afkølet coupe-glas.

3. Læg flødes um henover cocktailen og garnér med tre kaffebønner.

Tonicparring

Fever-Tree Naturally Light

Fentimans Valencian Orange

Blandes 1:2

G&T-garneringsforslag

Kaffebønner

Appelsinskal





Christopher i Njord Ligalab.

SIGNATUR- COCKTAILS

Det kan være svært at lave komplekse og harmoniske cocktails, hvis man ikke er uddannet bartender og har det rette udstyr. Det laver serien af Njords signaturcocktails om på i kraft af nemt forståelige opskrifter og nøje udvalgte og udviklede ingredienser. Alt hvad der skal bruges til cocktailen er samlet i en lækker papirpose, der også kan bruges som gaveindpakning.

Cocktailfamilien består indtil videre af fire medlemmer og tager alle udgangspunkt i de nye og komplekse smagssammensætninger, som Njords ginner tilbyder. De fire cocktails er udviklet i Njord LigoLab og smager vidt forskelligt. Så uanset om man elsker frugtlig sødme, frisk syrlighed eller spiciness, kan man finde sin favorit.

Fælles for Njords signaturcocktails er også, at de alle indeholder et sjovt og anderledes smagelement, som bidrager til at skabe en ekstraordinær oplevelse – både under tilberedningen og i smagen. I Gin Rose (se side 38) skal der eksempelvis bruges en specialudviklet hybenmarmelade, og i Floating Flowers (se side 40) flamberes en cocktail-sukkerknald, der indeholder tørrede kornblomster og bergamotte.

GIN ROSE COCKTAILPAKKE

Gin Rose er en signaturcocktail udviklet af vores chefmixolog, Christopher, specielt til Distilled Mild Wildness. Hybendimensionen i Distilled Mild Wildness forstærkes med vores Njord Ligoalab Cocktailmarmelade og Fatdanes hyldeblomstsodavand, som også indeholder hyben. Sammen fremtryller de en frisk og sødmefuld smagsoplevelse.

OPSKRIFT PÅ SIGNATURCOCKTAILEN GIN ROSE

3 cl Distilled Mild Wildness

2 tsk cocktailmarmelade

12 cl Fatdane Hyldeblomst med hyben

1. Hæld gin og marmelade i dit foretrukne cocktailglas og rør rundt til marmeladen er opløst i ginnen.
2. Fyld glasset med isterninger og top med hyldeblomst- og hybensodavand.
3. Garnér med hybenskaller.

Pakken indeholder

50 cl Distilled Mild Wildness

3 x 25 cl Fatdane hyldeblomstsodavand med hyben

250 g Njord Ligoalab Cocktailmarmelade

Hyben som garnish

Kort med cocktailopskriften



SLOW 'N' SPICY COCKTAILPAKKE

Slow 'N' Spicy er en signaturcocktail udviklet specielt til ginnen Distilled Slow Sloe. På trods af navnet Slow 'N' Spicy er denne skønne cocktail hurtig og nem at lave. De syrlige, søde, frugtige og mandel-agtige noter i Distilled Slow Sloe suppleres med den krydrede smag af ingefær- og chilisodavand fra Fatdane. Som utraditionel garnish bruger vi citroncocktailperler, der tilføjer cocktailen frisk syrlighed sammen med boblerne fra sodavanden.

OPSKRIFT PÅ SIGNATURCOCKTAILEN SLOW 'N' SPICY

5 cl Distilled Slow Sloe

10 cl Fatdane ingefærsodavand med lime & chili

Citroncocktailperler som garnish

1. Fyld glasset med isterninger.
2. Hæld gin og sodavand i glasset.
3. Tilføj en skefuld citroncocktailperler.
4. Rør forsigtigt cocktailen.

Pakken indeholder:

50 cl Distilled Slow Sloe

2 x 25 cl Fatdane Ingefærsodavand med lime og chili

50 g citroncocktailperler

Kort med cocktailopskriften



FLOATING FLOWERS COCKTAILPAKKE

Sig tak, giv et kram og et kys når muligheden opstår. Vores signaturcocktail Floating Flowers tager udgangspunkt i Distilled United Natures' flo ale smagsprofil. Sammen med rose-limonade og cocktailknald med kornblomst og bergamotte giver det en flo al, rund og fint parfumeret smagsoplevelse, der er tænkt som en flydende buket blomster til den, du holder særligt meget af.

OPSKRIFT PÅ SIGNATURCOCKTAILEN FLOATING FLOWERS

8 cl Distilled United Natures

1 stk. cocktailknald med bergamotte og kornblomst

11 cl rose-lemonade fra Macarn

1. Hæld 1 cl stuetempereret gin i en metal-jigger sammen med 1 cocktailknald.
2. Antænd med en god lighter og lad brænde i 1 minut. Sluk ved at hælde 1 cl vand i jiggeren.
3. Omrør væsken med en teske og fordel i 2 cocktailglas af et par omgange, så blomsterne lander i begge glas.
4. Tilsæt 3 cl gin til hvert glas, fyld med is og top med 11 cl rose-limonade.

Pakken indeholder

50 cl Distilled United Natures

2 x økologisk rose-limonade (2 x 66 cl) fra danske Macarn.

4 x håndlavede danske cocktailsukkerknalder med bergamotte og kornblomst fra SugarPilots (rækker til 8 cocktails)

Kort med cocktailopskriften



CHERRY CHRISTMAS COCKTAILPAKKE

Cherry Christmas er en signaturcocktail baseret på vores fadlagrede ginlikør Distilled Merry Cherry. Ginlikørens varme, søde og marcipanlignende noter fra bl.a. kirsebær og hæg kombineres i cocktailen med en flot syre og friskhed fra Ebeltoft Gårdbryggeris lime- og myntesodavand. Som en velsmagende reference til julen indeholder cocktailen Grandmaster Distiller's kirsebærcocktailsauce udviklet i Njord LigoLab specifi t til denne vinterdrik. En hjertevarm og sprudlende oplevelse, der hjælper dig igennem den mørke tid.

OPSKRIFT PÅ SIGNATURCOCKTAILEN CHERRY CHRISTMAS

4 cl Distilled Merry Cherry
8 cl Ebeltoft Gårdbryggeri lime- og myntesodavand
3 cl Grandmaster Distiller's cocktailsauce

1. Fyld et glas med isterninger.
2. Hæld gin og sodavand i glasset.
3. Hæld derefter cocktailsauce inklusive kirsebær i glasset.
4. Rør forsigtigt et par gange og server med et juleglimt i øjnene.

Pakken indeholder

50 cl Distilled Merry Cherry
2 x 25 cl Ebeltoft Gårdbryggeri-sodavand med lime og mynte
50 g Grandmaster Distiller's cocktailsauce med kirsebær og Njord Gin
Kort med cocktailopskriften





Njord Ligalab udforsker den del af den flydende gast onomi, der rækker udover ginnens grænser.

NJORD LIGALAB

Nysgerrighed indenfor nye smage i den flydende gastronomiske verden bringer Njord udover ginnens lovbundne fokus på enebærret som hovedsmagsgiver. Njord Ligoalab udforsker dette store felt uden at være bundet af definitioner, traditioner og forbrugerønsker. Laboratoriet består i sin kerne af et utrætteligt ønske om at udforske, undersøge, opdage og udvikle nyt.

Njord Ligoalab blev oprettet i 2017, og dets navn er et akronym for Liquid Gastronomy Laboratory. Sammen med universitetsforskere, cocktailspecialister og kokke fra de bedste restauranter startede Njord en struktureret udforskning af flydende gastronomi.

De fleste af de fundne smage og smagssammensætninger i regi af Ligoalab bliver aldrig videreudviklet til produkter, som kommer på en hylde i en butik eller restaurant. Men indimellem opfinder eller snubler Ligoalab over smage, der er unikke og appellerer til andre end det nørdede team, og som samtidig er mulige at producere i større skala. Når det glædelige sker, får disse betaprojekter påsat Njord Ligoalab-etiketter og møder i første omgang forbrugerne i begrænsede mængder.

På de følgende sider kan du læse om udvalgte produkter fra Njord Ligoalab.

BARREL-AGED VERMOUTH



Denne vermouth er lavet på en base af dansk æblevin forstærket med vores gin Distilled Mother Nature. Den er krydret med en række aromatiske urter såsom malurt, røllike, brombærblade, perikon og muskatnød. Vermouthen har modnet to år i gamle Bourgogne-fade, hvori der tidligere har ligget Pinot Noir-vin.

Resultatet er en kompleks og spændende vermouth med en flot balance mellem sødme, bitterhed og tørhed. Nyd den rent som en aperitif eller som en komponent i en nyfortolkning af en klassisk cocktail som fx en Negroni.

Alkoholstyrke

19%.

Cocktailanbefaling

NEO NJORDGRONI

- 3 cl Distilled Sun And Citrus
- 3 cl Ligalab Barrel-Aged Vermouth
- 3 cl Campari

1. Hæld gin, vermouth og Campari i et røreglas sammen med is og omrør i 30 sekunder.
2. Anvend en strainer, når cocktailen hældes i et lowball-glas fyldt med is.
3. Garnér cocktailen med en appelsinskal, som presses udover og lægges ned i cocktailen.

ORANGE LIQUEUR

Appelsinlikøren fra Njord Ligoalab er baseret på et fadlagret appelsindestillat kombineret med et skræddersyet citrondestillat og en ekstraktion af tellicherrypeber.

Resultatet er en kraftfuld symbiose mellem dybe appelsinnoter, et strejf af vanilje/karamel fra fadlagringen, frisk citrus, pebrede noter og en indbydende sød frugtighed. Den delikate kombination understøttes af en alkoholprocent på 30.

Drik den ren, med isterninger eller sammen med en appelsin-baseret tonic for at skabe et lettere smagsudtryk.

Alkoholstyrke

30%.

Cocktailanbefaling

GOLD FEVER

- 4 cl Ligoalab Orange Liqueur
- 2 cl Distilled And Barrel-Aged
- 4 cl friskpresset appelsinsaft
- 1 (3 cl) æggehvite

1. Hæld likør, gin, appelsinsaft og æggehvite i en shaker. Ryst først shakeren 10 sekunder uden is og derefter 10 sekunder med is.
2. Anvend en strainer, når cocktailen hældes i et lowball-glas fyldt med is.
3. Garnér cocktailen med et par stænk orangebitters henover skummet på cocktailen.



ELDERFLOWER LIQUEUR



Njord Lugalab Elderflower Liqueur er meget mere end en almindelig hyldeblomstlikør. Likøren indeholder intense ekstraktioner af banan, vanilje og mynte, som understøtter den fine floralitet fra de ekstraherede hyldeblomster. Den har en frisk syre fra citroner og limefrugter, som balancerer sukkersødmien.

Alkoholprocenten på 20 kommer fra det sprøde, økologiske og smagfulde hvededestillat, som vi bruger til ekstraktionerne.

Den intense, gyldne drik er velegnet til nyfortolkninger af klassiske drinks og cocktails, hvor du gerne vil opnå endnu mere smagskompleksitet og en dyb, langvarig smag.

Alkoholstyrke

20%.

Cocktailanbefaling

FLORAHERBAL FANTASY

5 cl Lugalab Elderflower Liqueur

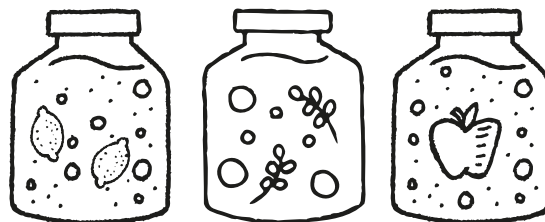
3 cl verjus

1 tsk honning

Frisk mynte og basilikum

1. Hæld likør, verjus og honning i en shaker sammen med en håndfuld mynte- og basilikumblade.
2. Brug en morter til at mase farve og smag ud af bladene, og shake derefter med is i 10 sekunder.
3. Anvend en strainer og fin -strainer, når cocktailen hældes i et iskoldt coupe-glas.
4. Garnér cocktailen med et mynteblad og to basilikumblade, som lægges ovenpå cocktailen.

FÆRDIGMIKSEDE COCKTAILS



BOTTLE ROCKET

Bottle Rocket er en serie af færdigmiksede alkoholintense Njord Gin-baserede cocktails, som består af både klassikere og egenudviklede smagsprofiler. Seriens fem cocktailvarianter er alle håndlavede med kvalitetsspirit og er desuden fadlagrede for at opnå endnu mere kompleksitet i smag og duft.

NEGRONI	22,5 % ALC.
MARTINEZ	22,0 % ALC.
DRY MARTINI	26,5 % ALC.
BITTER-SWEET	21,5 % ALC.
DECORUM	22,5 % ALC.

Bottle Rocket-serien er udviklet og håndlavet i Njord LigoLab, som er et flydende gastrolab på Njord Distillery i Aarhus. Læs mere om Njord LigoLab på side 43. Læs mere om Bottle Rocket på bottlerocket.dk



BLUETAIL

Bluetail-serien bygger på kendte cocktailtyper som fx Bramble, Tom Collins og Spritz, der alle har fået tilføjet et nytænkende og velsmagende twist.

Njord udvikler og destillerer spiritus til cocktailene og opfinder desuden opsætterne på de enkelte cocktails. Cocktailudviklingen foregår i Bluetail Lab, der ligger ved siden af Njords destilleri i Aarhus. Som noget unikt udvikler Njord målrettede spiritussmage til de forskellige cocktailvarianter, der dermed får tilføjet ekstra kompleksitet og dybde.

Cocktailene har en alkoholprocent på cirka 8, og er forholdsvis lette at drikke for selv den utrænede cocktailnyder.

Bluetail tappes af Carlsberg og distribueres derfra til hele landet. Alle Bluetail-cocktails er økologiske og kan indtil videre fås mere end 500 steder i Danmark.





The
Connoisseur's
Cocktail
Companion

By Jesper Erik Skov, Njord Gin
& Friends

UTÆMMET

SMALL BATCH
MYSTERY
NJORD
DISTILLED
100% PURE GIN

Vildt og smag cocktails

UTÆMMET

Njords to bøger og danskdesignede mundblæste krystalglas.

COCKTAILBØGER

Begge Njord-bøger tager udgangspunkt i kendte cocktailsmage og bringer dem i nye retninger. Det er muligt i kraft af Njords intense smagsprofile , de ofte utraditionelle ingredienser og den valgte balance i de enkelte cocktails. Målet er at inspirere og guide dig til at nå nye smagshøjder, hvad enten du er i hjemmebaren eller har ansvaret for en cocktailbar eller restaurant.

Connoisseur's Cocktail Companion

indeholder komplekse cocktailopskrifter skræddersyet til Njords forskellige ginner. Bogens cocktails er mangfoldige og har mange af de samme smagsmæssige egenskaber, som findes i forskellige typer madretter. De forskellige cocktails er derfor opdelt efter deres smagsprofiler som forre ter, hovedretter og desserter.

Forfattere: Jesper Erik Skov, Njord & Friends

Utæmnet - Vild natur i mad og cocktails

tager sit udgangspunkt i årstidernes skiftende vilde danske natur og i Njords forskellige ginner. Bogen tilbyder opskrifter af varierende sværhedsgrad på såvel gincocktails som mindre madretter. Maden og cocktailene er udviklet, så de matcher hinanden, og er tilmed baseret på den samme sæsonbetonede natur.

Forfattere: Christopher Stage Rasmussen, Stephanie Straube Alemanno & Njord

MUNDBLÆSTE KRYSTALGLAS

For at fuldende smagsoplevelsen har Njord i samarbejde med de præmierede danske designere Mavro & Lefèvre og Zone Denmark udviklet to glastyper. Begge glastyper er fremstillet i tyndt men stærkt mundblæst krystal, hvilket fuldender oplevelsen af god spiritus og gode cocktails. Glassene bruges på restauranter, cocktailbarer og hjemme hos nysgerrige spiritusentusiaster.

Smageglas

Glasset er en elegant fortolkning af den klassiske tulipanform, der samler aromaerne fra spiritussen, så smagsoplevelsen intensiveres og nuanceres.

Højde: 15,5 cm
Kapacitet: 10 cl

Cocktailglas

Med sit moderne formsprog og sin kompromisløse fremstilling er dette glas ideelt til cocktails og G&T's udover det sædvanlige.

Højde: 19,5 cm
Kapacitet: 27 cl



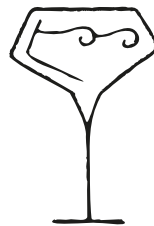
Mundblæste krystalglas.



Mother Nature i gode hænder.

**“There cannot be good living
where there is not good drinking.”**

Benjamin Franklin (1706-1790), forfatter, videnskabsmand og politisk filosof.



Tegninger af Maler Hansen. Opsætning og artwork af Anna Lukacova.
De fire ornamentter på bagsiden er Annas fortolning af de fire sæsoner baseret på O et i Njord.



S P I R I T O F N J O R D . C O M