

# London Bar Trip

---

Vom 18. bis 22. September 2017



Auf unserer Cocktailbar-Tour haben wir insgesamt 10 coole Bars besucht, wobei fünf davon zu den 50 besten Bars weltweit zählen (Stand September, 2017). Wir wurden kein einziges Mal enttäuscht. Inzwischen habe ich festgestellt, dass noch mindestens 10 weitere Cocktailbars auf unserer Liste fehlen, wir müssen also dringend nochmal nach London und den "Rest" abarbeiten.

---

---

## 7 Tales

Unser erstes Ziel ist das “7 Tales”<sup>1</sup>, eine eher nüchtern eingerichtete Bar im Keller eines japanischen Restaurants. Der Gastraum ist schwach beleuchtet und unterscheidet sich mit einer schwarz-weißen Tapete mit Karikaturen sehr vom schicken Stil des Restaurants im Obergeschoss. Die sehr sauberen, geräumigen Toiletten mit beheizter Klobrille werden von den Restaurant- und Barbesuchern genutzt. Bemerkenswert finde ich, dass wir montags abends die einzigen Gäste sind, jedoch sind wir für Londoner Bar-Verhältnisse spät dran und die Bar hat schon um Mitternacht geschlossen.

Die Cocktailkarten sind sehr einfallsreich gestaltet. Es gibt insgesamt 7 Cocktails, jeder ist einem von 7 Samurai zugeordnet und es gibt 7 verschiedene Karten, wobei auf jeder der verschiedenen Karten ein anderer Samurai die Hauptrolle innehat. Hier ein Auszug aus der Karte:



**HONDA TADAKATSU**  
**DRAGONFLY**  
**CUTTER**

£13

Szechwan Blossom Belvedere  
St. George Terroir Gin  
Absentroux  
Pickled Onion Flower

*Honda Tadakatsu is often referred to as “The Warrior who surpassed Death itself” because he never once suffered a significant wound, despite being the veteran of over 100 battles by the end of his life. His helmet, famously adorned with deer antlers, ensured that he was always a recognizable figure on the field of battle. His spear was named Tonbo-Giri, or Dragonfly Cutter, because legend held that the tip of the spear was so sharp that a dragonfly that landed on it was cut in two.*

der “Dragonfly Cutter”, den ich mir bestellt habe. Der Drink, ein japanischer Martini Twist ist sehr lecker. Marie hat den "One Eye Dragon" (Monkey Shoulder Whisky, Coconut, Matcha, Orgeat, Maple Verjus, Eucalyptus, Egg White & Sesame Seeds) probiert, der Drink hat sehr harmonisch geschmeckt, eine wirklich interessante Mischung.

<sup>1</sup><http://sosharulondon.com/seventales-board/#tales>

---

## The Gibson

Die Gibson Bar<sup>2</sup>, Platz 21 der “World's 50 Best Bars 2017”, hat dieses Jahr auch den Mixology Award “Beste Neue Europäische Bar“ abgestaubt. Sie ist nicht sehr groß und relativ dunkel, aber gemütlich

THE BAR AT THE END OF  
THE UNIVERSE

THE BAR AT THE END OF THE UNIVERSE  
IS ONE OF THE MOST IMPOSSIBLE VENUES  
IN THE ENTIRE HISTORY OF DRINKING  
ESTABLISHMENTS.

IT IS BUILT INSIDE AN OLD  
EDWARDIAN PUB, ENCLOSED IN A  
TIME BUBBLE & PROJECTED  
FORWARD IN TIME TO THE PRECISE MOMENT  
OF THE END OF THE UNIVERSE.

IN IT, GUESTS TAKE THEIR PLACES AT  
AN OLD COPPER BAR & DRINK COCKTAILS  
FESTOONED WITH EDIBLE TRINKETS WHILE  
WATCHING THE WHOLE OF CREATION  
EXPLODE AROUND THEM.

YOU CAN ARRIVE FOR ANY  
SITTING YOU LIKE WITHOUT  
PRIOR RESERVATION BECAUSE  
YOU CAN BOOK RETROSPECTIVELY,  
AS IT WERE, WHEN YOU RETURN  
TO YOUR OWN TIME USING THE  
INTERWEB ADDRESS  
CALLING@  
THEGIBSONBAR.LONDON

Marie trinkt den "Electric Earl" Cocktail.  
Dieser Cocktail leuchtet in verschiedenen  
Farben und ist mit einer Blume und einem  
Shiso Blatt dekoriert. Gemäß Anleitung soll  
man erst in die Blume beißen, dann am  
Cocktail trinken und anschließend in das Blatt

eingerichtet mit einem sehr schönen Bartresen  
aus Kupfer. Auf der außergewöhnlichen  
Cocktailkarte gibt es mehr als 40 Drinks. Diese  
sind sehr kreativ, nach Monaten geordnet  
präsentiert. Es wird eine kleine Geschichte  
über eine Zeitreise erzählt und die Karte  
enthält auch eine Beschreibung des  
“Restaurant am Ende des Universums” aus  
dem “Hitchhiker's guide to the galaxy” von  
Douglas Adams.

**ELECTRIC EARL**  
TANQUERAY NO.10  
GIBSON'S LADY GREY LIQUEUR  
FRESH GRAPEFRUIT & LIME  
ELECTRIC BITTERS  
TONIC & CITRUS GRASS CORDIAL  
(PURPLE SHISO, PRUNELLA,  
LEMON GRASS, KUKICHA)  
ELECTRIFYING  
FLOWER BUD

<sup>2</sup><http://thegibsonbar.london/>

---

beißen. Die Blume hat einen säuerlichen Geschmack und bizzelt im Mund, das fühlt sich an, wie wenn man an einer Batterie leckt. Auch die Gläser sind hier außergewöhnlich. Der Electric Earl wird z.B. in einer Glühbirne serviert.



Der Tiger Balm (Maestro Dobel Humito tequila, June beetle infusion, agave, anis blossom liqueur, gold alberno jam, lime, grapefruit, lemon balm, turmeric golden paste, date & tamarind chutney, paprika ash salt) wird in einer hängenden Totenkopf-Laterne und mit einem kleinen Gefäß mit getrockneten Würmern serviert. Die Würmer habe ich (zu Maries

Empörung, ist ja eine südamerikanische Delikatesse) zurückgehen lassen. Den Teil der Zutaten mit der "June beetle infusion" hatte ich zuerst übersehen und deshalb den Cocktail fast leer getrunken ;-)



Zu guter Letzt haben wir uns noch einen "The hour of Stardust" (Star of Bombay Gin, Vapour-distilled Forager's Tincture (Cow Parsnip Seeds Yarrow Flower, Ground Melilot, Purple Shiso Verju, Oatgrass powder, cloudberry presse gold pine pollen dust ginger beer syrup, lemon) gegönnt. Auch dieser Drink ist liebevoll dekoriert. Die Bar hat uns gut gefallen, wir werden beim nächsten London-Trip gerne wieder herkommen.

---

## The Connaught Bar

Die Connaught Bar<sup>3</sup> ist auf dem vierten Platz der "World's 50 Best Bars 2017". Bei den Mixology Bar Awards hat sie die Auszeichnung "Beste Europäische Bar" erhalten. Agostino Perrone hat den Mixology Bar Award 2017 als "Bester Europäischer Mixologe" gewonnen. Und für 2018 ist er wieder als "Bester Europäischer Mixologe" nominiert.



Die Connaught Bar ist eine sehr noble Hotelbar mit gehobenen Preisen. Mein Gin-Martini wurde vor unserem Tisch an einem Martini Trolley gerührt. Der Martini war stark und gut.

Maries Cocktail "Globetrotter" (EDV framboise, Bank 5y Rum, orange blossom water, purple carrot & buckthorn shrub, champagne, rose petal, blackberry) war mit Crushed Ice in einer Glaskugel serviert, aus der sich nicht so gut trinken ließ. Dieser Cocktail hat uns nicht so sehr überzeugt.



Zu den Cocktails für über 20 Pfund das Stück wurden leckere Oliven und Knusperbrot gereicht.

<sup>3</sup><http://www.the-connaught.co.uk/mayfair-bars/connaught-bar/>

---

## Three Sheets

In der kleinen, eher spartanisch eingerichteten Bar wird man von einer kurz angebundenen, jedoch nicht unhöflichen jungen Frau bedient, außerdem steht noch ein junger Mann hinterm Tresen. Die Karte besteht, wie der Name der Bar verspricht aus "Three Sheets"<sup>4</sup>:

### ONE SHEET

#### 'FRENCH 75'

Star of Bombay - Verjus - Clear Lemon - Moscato  
Orange Flower - Carbonated

#### WISHING WELL

Bombay Sapphire - Coriander Seed - Jasmine Tea -  
Hay - Lemon Peel - Soda  
£9; a donation is made to the well foundation

#### RHUBARB + GRAPE

Fermented Rhubarb - Pisco El Gobernador - Soda

### TWO SHEETS

#### APPLE + PLUM

Bramley Apple - 30&40 - Vieille Prune  
Tomato Vinegar - Soda

#### ALMOND FLOWER SOUR

Almond Flower - Beefeater Gin - Egg White  
Lemon

#### WHISKY SODA

Milk Monkey Shoulder - Clear Lemon - Benzoin  
Vanilla - Soda

### THREE SHEETS

#### STONE FENCE

Peach - Woodford Reserve - Lemon - Egg White -  
Cider

#### FORAGED MARTINI

Beefeater Gin - Leaf Cordial  
Dry Vermouth

#### SHISO MISO

Shiso Leaf - Miso - Nikka All Malt



Mein erster Drink mit den Namen "Shiso Miso", besteht mit Shiso Blättern, Miso und Nikka all Malt Whisky aus wenigen, jedoch außergewöhnlichen, Zutaten. Der Geschmack ist etwas gewöhnungsbedürftig, nur leicht nach Whisky.

Abgesehen vom Shiso Miso haben wir noch den Apple & Plum, den Stone Fence sowie den French 75 getrunken. Diese Bar ist zwar nicht unbedingt unser Favorit, wir würden aber jederzeit wiederkommen.

<sup>4</sup><http://www.threesheets-bar.com/>

---

## Dandelyan Bar

Die Dandelyan Bar<sup>5</sup> ist eine gemütliche, schick eingerichtete Bar mit sehr schöner Barkarte. Sie ist die Nummer **Zwei** der "50 Best Bars 2017". Außerdem wurde sie für die Mixology Bar Awards 2018 als "Beste Europäische Bar" nominiert. Die Bedienungen sind sehr nett und zuvorkommend. Wir haben hier insgesamt fünf Cocktails getestet.

An der Karte gefällt mir sehr gut, dass unter jedem der Cocktails ein Pictogram des Drinks und eine kurze Beschreibung des Geschmacks eingefügt ist. Das erleichtert die Auswahl sehr. Der "Arsenic Waltz" ist lecker, wobei Paprika und Gurke nicht dominieren.



### ARSENIC WALTZ

**Tapatio Blanco, sour pear, long pepper and cucumber honey**

*Vanity boomed in the 16th Century (as well as the pox) so sales of make-up made a killing. Literally. Queen Liz I used "Spirit of Saturn" – a fun mix of vinegar and lead, whilst arsenic found its way into many a compact in the 1500s (not included here).*



Nutty, green sour



Early evening  
pick me up

€ 13.5

Der "The Westwood", mit Rum, Ananas-Sorbet und gelbem Chartreuse ist auch sehr gut, der Chartreuse hat nicht sehr stark heraus geschmeckt.

Außerdem haben wir noch den "Forty Coin Fizz" (Mr Lyan Gin, ginkgo leaf, lemon and "silver apricot"), "All Tomorrows Parties" (Kew Gardens Organic Gin, toasted rice, green tea, grapefruit and soy sugar) und noch einen "MMM Hop" (Fords Gin, tree sap cordial, bitter hibiscus and fizz) getrunken. Alle Drinks haben uns gut geschmeckt. Die Bar ist wirklich zu empfehlen.



<sup>5</sup><https://www.morganshotelgroup.com/mondrian/mondrian-london/eat-drink/Dandelyan>

---

## Happiness Forgets

Die Bar, 12. Platz auf der Liste "World's 50 Best Bars 2017", das "Happiness Forgets"<sup>6</sup> war gar nicht so leicht zu finden und wir mussten ein paar Stufen im Dunkeln hinuntersteigen. Dafür hatten wir dann einen schnuckeligen Platz am Bartresen. Die Karte ist nicht so spektakulär, aber es sind einige interessante und auch außergewöhnliche Drinks darauf.

Ich hatte jedenfalls einen "Perfect Storm" (Dark rum, plum brandy, lemon, honey and ginger), der mir sehr gemundet hat.



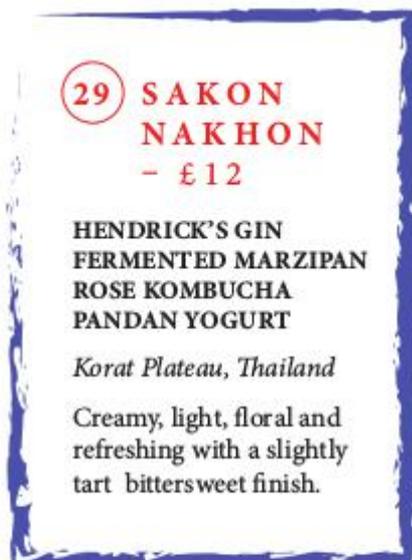
<sup>6</sup><http://www.happinessforgets.com/>

---

## Oriole<sup>7</sup>

Platz 17. der "World's 50 Best Bars 2017". Hier waren wir zusammen mit Matti. Eine große, helle Bar, direkt an der Fleischmarkthalle. Auch hier kann man etwas essen. Die Lautstärke ist ok. Die Karte ist umfangreich, sie enthält Bilder von Früchten und Tieren, sowie Landkarten und Drinks aus der ganzen Welt. Das letzte Kapitel enthält ein Glossary, mit der Liste aller Zutaten, das ist sehr praktisch. Diese Karte ist gelungen und sie hat mir mit von allen am besten gefallen, allerdings ist man mit der Auswahl leicht überfordert.

Ich habe einen absolut empfehlenswerten "Mare Nostrum" (Gin Mare, Caper Cold Drip, Roots Mastiha Liqueur, Greek Jasmine Syrup, Spirulina, Lemon Juice) getrunken.



Marie hatte einen "Sakon Nakhon", der war ausgesprochen mild.

Und Matti hat einen "Pendennis" (Woodford Bourbon - Chokeberry Infusion, Lucano Aniversario - Prekese Syrup) getrunken, auch gut.

### 13 **PENDENNIS** - £14

WOODFORD BOURBON - CHOKEBERRY INFUSION  
LUCANO ANIVERSARIO - PREKESE SYRUP

*Louisville, Kentucky*

Smooth and strong, with cacao notes and a rounded finish.



SIBERIAN TIGER  
(*Panthera tigris altaica*)



NORTHERN CAVEFISH  
(*Amblyopsis spelaea*)



AXOLOTL  
(*Ambystoma mexicanum*)

<sup>7</sup><http://www.oriobar.com/>

---

## Untitled Bar

Mattis Bar. Auch die Untitled Bar<sup>8</sup> ist für die Mixology Bar Awards 2018 als “Beste Neue Europäische Bar” nominiert. Wir drücken die Daumen.

Wir haben in einer gemütlichen, ruhigen Atmosphäre lecker japanisch gegessen, inklusive von Matti für uns bestellten Nachtisch und jeweils einen Cocktail getrunken.

Auf der Karte gibt es insgesamt 12 Cocktails, Snow, Violin, Rice, Gonzo, Rye, Wafe, Fluffy, Habana, Dirty, Amber, Satyr und Sicily. Die Drinks bestehen in der Regel aus drei Zutaten (zwei bis max. fünf) und jeder Drink präsentiert optisch, geschmacklich und olfaktorisch ein ganz spezielles Thema. Der “Snow” enthält z.B. weiße Tonerde und Kalk, sodass man sich wohl gut Schnee vorstellen kann und der “Sicily” erinnert mit Citrus Vodka, Zitronenverbene und Orangenblütenwasser an Süden und Sonne.



Ich habe einen "Rice" (cloudy sake, sake lees) genossen und Marie einen "Waif" (rhubarb, rose vodka, silver tea, champagne). Der Rice ist sehr mild, und relativ süß. Maries Champagnercocktail ist absolut köstlich. Ich habe nachgeschaut, “Waif” bedeutet “Obdachloser”, die Zutaten passen meiner Meinung nach viel besser zu Marie :-)

<sup>8</sup><http://www.untitled-bar.com/>

---

## Sager + Wilde

Im "Sager + Wilde"<sup>9</sup> hatten wir einen Platz am Bartresen und konnten den coolen Barmixer beobachten. Das war super nett, wir durften viel probieren, z.B. Drinks mit "Clarified Milk". Der Geschmack ist interessant, leicht säuerlich und wenn man es weiß, kann man die Molke erahnen. Ich habe auch einen alkoholfreien Cocktail geschenkt bekommen - mit Lime Cordial. Super lecker, auch ohne Alkohol.

Marie hat hier ihren Lieblings- cocktail gefunden. Einen "Peach & Vetiver Smash". Zutaten sind Pfirsich,



Vetiver, Gin, Minze, Zitrone und Zucker. Mein "Cedar & Oak" (Scotch, Oloroso Sherry, Cedar Syrup, Lemon, Egg White, Walnut Bitters) ist auch sehr wohlschmeckend. Zuletzt hat Marie dann noch einen "Kawaii" (Melone, Yuzu Sake, Aperol, Zitrone und Apfel) probiert. Die Aufmachung der Karte ist nicht sehr spektakulär, jedoch sind eine Menge Drinks mit außergewöhnlichen Zutaten darauf, z.B. "Toasted Coconut Bourbon", "Burnt Caramel", "Clarified Milk",

"Clarified Lemon", "Roasted Pineapple Shrub" und es gibt sogar ein extra "Old Fashioned Menu", mit interessant klingenden Variationen des Klassikers.

<sup>9</sup><http://www.sagerandwilde.com/paradise-row/>

---

## Coupette Bar

Die letzte Bar auf unserer Tour ist die Coupette Bar<sup>10</sup>. Eine kleine, überschaubare, französisch eingerichtete Bar. Auch hier haben wir uns am Bartresen niedergelassen, die Oberfläche des Tresens ist mit lauter Pennies beklebt.

Marie hat auf Mattis Empfehlung hin einen "Champagne Pina Colada" (Bacardi Heritage, Agricole, Pineapple, Coconut Sorbet, Moët & Chandon Brut) bestellt. Der ist köstlich und mit Kokosstückchen



verziert. Ich habe einen "Hers and His Fizz" (Blanche de Normandie, RinQuinQuin, Lemon, Orgeat, Peach Bitters, Poiré) gekostet. Der Drink ist sehr fruchtig, vor allem den Pfirsich schmeckt man raus.

Auch hier gibt es noch weitere lecker klingende Drinks auf der Karte, wie zum Beispiel den "Provence Paloma" (Tapatio Blanco, Pink Grapefruit, Provençal Herbs, Rose) oder den "Ramos Gin Figue" (Bombay Sapphire, Citrus, Esprit de Figs, Fig Leaf Cream & Fig Leaf Soda). Und vor allem gibt es eine Menge interessante Champagner Cocktails. Wir müssen also unbedingt nochmal herkommen.

<sup>10</sup><https://coupette.co.uk/>

---

# Inhaltsverzeichnis

7 Tales.....2

The Gibson.....3

The Connaught Bar.....5

Three Sheets.....6

Dandelyan Bar.....7

Happiness Forgets.....8

Oriole.....9

Untitled Bar.....10

Sager + Wilde.....11

Coupette Bar.....12