



#### TŠILLI VÄRSKA (kahele)

- pool laimi
- peotäis mündilehti
- 2 tl Demerara suhkrut
- 8 viilu tšillipart
- purustatud jääd
- Värskä Originaali

Lõika limi väikesteks sektoriteks. Uhmerda kahe klaasi põhjas mündilehed, suhkur, tšilliviilud ja limi. Pane klaas ääreni jääpuru täis ja kalla peale Värskä Originaal.

#### CHILLI VÄRSKA (for two)

- half a lime
- handful of mint leaves
- 2 teaspoons of Demerara sugar
- 8 slices of chilli pepper
- crushed ice
- Värskä Originaal

Cut lime into small wedges. Place mint leaves, sugar, chilli slices and lime in the bottom of two glasses and press ingredients together. Fill the glasses to the rim with crushed ice and pour in the Värskä Originaal.



#### KOOKOSE VÄRSKA (kahele)

- jääkuubikuid
- paar laimisektorit
- 2 tl Monini kookosesiirupit
- 150 ml ananassimahla
- 250 ml Värsk Originali

Pane jääkuubikud kahte klaasi ja lisa laimisektorid. Kalla peale siirup, seejärel ananassimahla ja Värsk Originali.

#### COCONUT VÄRSKA (for two)

- ice cubes
- a couple of lime wedges
- 2 teaspoons of Monin coconut syrup
- 150 ml of pineapple juice
- 250 ml of Värsk Original

Put ice cubes in two glasses and add lime wedges. Add the syrup and then pour in the pineapple juice and Värsk Original.



#### **AALOE VÄRSKA (kahele)**

- pool väikest Cantaloupe melonit (pallidena)
- jääkuubikuid
- 200 ml aaloejooki
- 200 ml Väraska Originaali

Pane melonipallid koos jääkuubikutega klaasidesse. Kalla peale aaloejook ja Väraska Originaal.

#### **ALOE VÄRSKA (for two)**

- half of a small Cantaloupe melon (in balls)
- ice cubes
- 200 ml of aloe drink
- 200 ml of Väraska Originaal

Put the melon balls in glasses along with ice cubes. Pour in the aloe drink and Väraska Originaal.



#### TOMATI VÄRSKA (kahele)

- 4 tilka Worcesteri kastet
- 2 tl magushaput tšillikastet
- 250 ml tomatimahla
- 150 ml Värška Originaali
- ¼ tl musta pipart

Jaga kastmed kahte klaasi.  
Kalla peale tomatimahla ja Värška Originaali. Kaunistada musta pipraga.

#### TOMATO VÄRSKA (for two)

- 4 drops of Worcestershire sauce
- 2 teaspoons of sweet and sour chilli sauce
- 250 ml of tomato juice
- 150 ml of Värška Originaal
- ¼ of a teaspoon of black pepper

Divide the sauces between two glasses.  
Pour in the tomato sauce and Värška Originaal.  
Garnish with black pepper.



#### KURGI VÄRSKA

- 1 pikk kurk
- peotäis mündioksi
- 2 tl sidrunimahla
- jääkuubikuid
- 1,5 l Värška Originaali

Lõika kurgist õhukesed ribad ja pane koos mündi ja sidrunimahlaga kannu. Lase 15 minutit maitsetel seguneda ning seejärel lisa jää ja Värška Originaal.

#### CUCUMBER VÄRSKA

- 1 long cucumber
- handful of mint sprigs
- 2 teaspoons of lemon juice
- ice cubes
- 1.5 l of Värška Originaal

Cut some thin slices of cucumber and put them in a jug with mint and lemon juice. Let the flavours blend for 15 minutes and then add ice and Värška Originaal.



**MUSTIKA-MAASIKA VÄRSKA  
(kahele)**

- külmutatud mustikaid
- külmutatud maasikaid
- 2 sl (mustika-) siirupit
- 400 ml Värška Originaali

Pane mustikad ja maasikad klaasidesse.  
Kalla peale siirup ning Värška Originaal.

**BLUEBERRY-STRAWBERRY VÄRSKA  
(for two)**

- frozen blueberries
- frozen strawberries
- 2 tablespoons of (blueberry) syrup
- 400 ml of Värška Originaal

Put blueberries and strawberries in glasses.  
Add syrup and Värška Originaal.



**ASTELPAJU-VAARIKA  
VÄRSKA (kahele)**

- astelpajumarju
- vaarikaid
- 150 ml toonikut
- 250 ml Värskat Originaali
- jääkuubikuid

Pane marjad klaasidesse. Kalla peale toonik ja Värskat Originaal. Serveeri jääga.

**SEA-BUCKTHORN AND RASPBERRY  
VÄRSKA (for two)**

- sea-buckthorn berries
- raspberries
- 150 ml of tonic water
- 250 ml of Värskat Originaal
- ice cubes

Put berries in glasses. Pour in tonic water and Värskat Originaal. Serve with ice.



**PORGANDI VÄRSKA (kahele)**

- 1,5 sl mangopüreed
- 200 ml porgandimahla (Salvest, Biotta)
- 200 ml Väraska Originaali

Pane mangopüree klaasidesse ning lisa porgandimahl. Kalla peale Väraska Originaal.

**CARROT VÄRSKA (for two)**

- 1.4 tablespoons of mango purée
- 200 ml of carrot juice (Salvest, Biotta)
- 200 ml of Väraska Originaal

Put mango purée in glasses and add carrot juice. Pour in Väraska Originaal.





**APELSINI VÄRSKA (kahele)**

- 1 apelsin
- 200 ml apelsinimahla
- 100 ml greibimahla
- 200 ml Värskä Originaali

Viiluta apelsin ning pane kahte klaasi.  
Kalla juurde mahlad ja Värskä Originaal.

**ORANGE VÄRSKA (for two)**

- 1 orange
- 200 ml of orange juice
- 100 ml of grapefruit juice
- 200 ml of Värskä Originaal

Slice the orange and put it in two glasses.  
Pour in the juices and Värskä Originaal.



#### SANGRIA VÄRSKA

- 1 väike mandariinikompott
- erinevaid marju ja puuvilju
- sorts brändit
- 1 l Värška Originaali

Pane mandariiniviilud koos teiste marjade ja puuviljadega kaussi. Kalla läbi sõela peale kompotivedelik ja maitse järgi brändit. Lisa Värška Originaal.

#### SANGRIA VÄRSKA

- 1 small jar of stewed tangerines
- berry and fruit mix
- a splash of brandy
- 1 l of Värška Originaal

Place tangerine slices with other berries and fruit in a bowl. Pour the tangerine liquid into the bowl through a sieve and add brandy to taste. Add Värška Originaal.



#### ROOIBOSE VÄRSKA

- 3 tl teepuru (rooibos)
- 1 ebaküdoonia
- 500 ml vett
- 2 sl (pohla-) siirupit
- 500 ml Värška Originaali

Valmista rooibosest ja ebaküdooniaviiludest tee ning maitsesta siirupiga. Lase jahtuda ning tõsta külmkappi. Serveerimisel sega Värška Originaaliga.

#### ROOIBOS VÄRSKA

- 3 teaspoons of rooibos tea
- 1 quince fruit
- 500 ml of water
- 2 tablespoons of (lingonberry) syrup
- 500 ml of Värška Originaal

Make tea of rooibos and sliced quince fruit and flavour with syrup. Let cool and put in the fridge. Serve mixed with Värška Originaal.





**VIINAMARJA VÄRSKA (kahele)**

- 200 ml tumeda viinamarja mahla (Faye)
- 200 ml Värskä Originaali
- jääkuubikuid

Kalla mahl klaasidesse ja lisa Värskä Originaal. Serveeri rohke jääga.

**GRAPE VÄRSKA (for two)**

- 200 ml of dark grape juice (Faye)
- 200 ml of Värskä Originaal
- ice cubes

Pour juice into glasses and add Värskä Originaal. Serve with plenty of ice.

