



iSi[®]

INSPIRING
Recipes

NITRO COCKTAILS

CONTENT

THE iSi NITRO SYSTEM	4
BASE RECIPES	6
NITRO COFFEE COCKTAILS	
Nitro Bull	10
Nitro Cinnamon & Pepper	12
Nitro 43	14
Nitro Espresso Martini	16
Nitro Limoncello	18
Nitro Grand Marnier	20
NITRO TEA COCKTAILS	
Nitro Kombucha Red	22
Nitro Turmeric Tea	24
Nitro Chocolate Chai Tea	26
Nitro Cucumber & Gin	28
Nitro Rose Martini	30
NITRO CACAO COCKTAILS	
Nitro Sweet Temptation	32
Nitro Chocolate Coffee	34
Nitro Chocolate Rum	36
Nitro Chocolate Beer	38
OTHER NITRO COCKTAILS	
Nitro Elderberry Bellini	40
Nitro Bloody Mary	42
Nitro Verjuice Sturm	44
Nitro Red Bull Ginger Ale	46
Nitro Tonic Sour	48
Nitro Kombucha Quitte	50
Nitro Aperol	52
Nitro Carrot Gingertini	54
Nitro Mule	56
EASY APPLICATION	58



THE iSi NITRO SYSTEM

THE SMOOTH REVOLUTION

EN

Available as iSi Nitro in 1 l (1 US Quart)

High quality stainless steel

For the preparation of cold Nitro drinks
– developed for professional use

iSi Nitro System –
only compatible with iSi Nitro Chargers

Dishwasher safe

2 year warranty

Refining drinks with nitrogen gives them an incredibly creamy texture with a velvety foam crown.

- For preparing nitro cocktails, nitro coffee, nitro tea, and other nitro-infused creations
- Innovative beverage preparation that will delight your guests
- The iSi Nitro System is space-saving, handy, flexible, and non-electrical
- Low initial costs and maintenance costs
- Maximum safety and longevity thanks to iSi quality
- Nitro drinks are among the fastest growing trends in the beverage industry



COLD BREW COFFEE

BASE RECIPES

INGREDIENTS

1 l (33.8 fl. oz) water
80 g (2.8 oz.) coarsely-ground coffee
(Tip: Use 100% Arabica coffee beans)

ZUTATEN

1 L Wasser
80 g grob gemahlener Kaffee
(Tipp: 100% Arabica verwenden)

INGRÉDIENTS

1 l d'eau
80 g de café grossièrement moulu
(Conseil: utiliser du café 100% arabica)

INGREDIENTI

1 l d'acqua
80 g di caffè macinato grosso
(Suggerimento: utilizzare caffè
100% arabica)

INGREDIENTES

1 l de agua
80 g de café molido grueso
(Consejo: utilizar 100% Arábica)

PREPARATION

Steep the ground coffee in the water for at least 12 hours in the refrigerator. Afterwards, pass through a coffee filter.

ZUBEREITUNG

Wasser und gemahlene Kaffee für mindestens 12 Stunden im Kühlschrank ansetzen. Anschließend durch einen Kaffeefilter abseihen.

PRÉPARATION

Placer l'eau et le café moulu pendant au moins 12 heures au frigo. Filtrer ensuite le mélange à l'aide d'un filtre à café.

PREPARAZIONE

Mettere l'acqua e il caffè macinato per almeno 12 ore in frigorifero. Dopo di che, filtrare con un filtro per caffè.

PREPARACIÓN

Guarde el agua y el café molido en el frigorífico durante un mínimo de 12 horas. A continuación, cuélelos a través de un filtro de café.

COLD BREW TEA

BASE RECIPES

INGREDIENTS

1 l (33.8 fl. oz) water
8 tea bags/16–20 g (2 tablespoons)
loose tea

ZUTATEN

1 L Wasser
8 Teebeutel / 16–20 g losen Tee

INGRÉDIENTS

1 l d'eau
8 sachets de thé / 16 à 20 g de thé en
urac

INGREDIENTI

1 l d'acqua
8 bustine di tè/16–20 g di tè sfuso

INGREDIENTES

1 l de agua
8 bolsitas de té/16–20 g de té en hojas

PREPARATION

Add the tea to 250 ml (8.5 fl. oz) of boiling water and depending on the type of tea, leave to brew for 5–10 minutes. Top up with 750 ml (25 fl. oz) cold water and leave to cool for at least 12 hours. Strain through a coffee filter or a paper towel.

ZUBEREITUNG

Teebeutel (oder losen Tee) mit 250 ml kochendem Wasser aufgießen und je nach Teesorte 5–10 Min. ziehen lassen. Anschließend mit 750 ml kaltem Wasser auffüllen und mindestens 12 Stunden kaltstellen. Danach durch einen Kaffeefilter oder eine Küchenrolle abseihen.

PRÉPARATION

Verser 250 ml d'eau bouillante sur le thé en sachets ou en urac et laisser infuser 5 à 10 min selon le type de thé. Ajouter ensuite 750 ml d'eau froide et mettre au frais pendant au moins 12 heures. Filtrer le mélange à l'aide d'un filtre à café ou de feuilles d'essuie-tout.

PREPARAZIONE

Versare 250 ml di acqua bollente sulle bustine di tè (o sul tè sfuso) e lasciare in infusione per 5–10 minuti a seconda del tipo di tè. Successivamente, aggiungere 750 ml di acqua fredda e lasciar raffreddare per almeno 12 ore. Dopo di che, filtrare con un filtro per caffè o carta da cucina.

PREPARACIÓN

Vierta 250 ml de agua hirviendo sobre las bolsitas de té (o sobre el té en hojas) y déjelas infusionar durante 5–10 min según la variedad de té. A continuación, añada 750 ml de agua fría y déjelo reposar en frío un mínimo de 12 horas. A continuación, cuélelo a través de un filtro de café o un papel de cocina.

COLD BREW CACAO

BASE RECIPES

INGREDIENTS

1 l (33.8 fl. oz) water
60 g (2.1 oz.) cacao nibs
20 g (2 tbsp.) cacao powder

ZUTATEN

1 L Wasser
60 g Kakao Nibs
20 g Kakaopulver

INGRÉDIENTS

1 l d'eau
60 g d'éclats de fèves de cacao
20 g de cacao en poudre

INGREDIENTI

1 l d'acqua
60 g di semi di cacao
20 g di cacao in polvere

INGREDIENTES

1 l de agua
60 g de virutas de cacao
20 g de polvo de cacao

PREPARATION

Add the cacao nibs and cacao powder to 250 ml (8.5 fl. oz) of boiling water and leave to steep for 10 minutes. Top up with 750 ml (25 fl. oz) cold water and leave to cool for at least 12 hours. Strain through a coffee filter or a paper towel.

ZUBEREITUNG

Kakao Nibs und Kakaopulver mit 250 ml kochendem Wasser aufgießen und 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend mit 750 ml kaltem Wasser auffüllen und mindestens 12 Stunden kaltstellen. Danach durch einen Kaffeefilter oder eine Küchenrolle abseihen.

PRÉPARATION

Verser 250 ml d'eau bouillante sur les éclats de fèves de cacao et sur le cacao en poudre, puis laisser infuser pendant 10 min. Ajouter ensuite 750 ml d'eau froide et mettre au frais pendant au moins 12 heures. Filtrer le mélange à l'aide d'un filtre à café ou de feuilles d'essuie-tout.

PREPARAZIONE

Versare 250 ml di acqua bollente sui semi di cacao e sul cacao in polvere e lasciare in infusione per 10 minuti. Successivamente, aggiungere 750 ml di acqua fredda e lasciar raffreddare per almeno 12 ore. Dopo di che, filtrare con un filtro per caffè o carta da cucina.

PREPARACIÓN

Vierta 250 ml de agua hirviendo sobre las virutas de cacao y el polvo de cacao y déjelo infusionar durante 10 minutos. A continuación, añada 750 ml de agua fría y déjelo reposar en frío un mínimo de 12 horas. A continuación, cuélelo a través de un filtro de café o un papel de cocina.

NITRO BULL

INGREDIENTS

400 ml (13.5 fl. oz) cold brew coffee
500 ml (16.9 fl. oz.) Red Bull (2 cans)
100 ml (3.4 fl. oz) vodka

ZUTATEN

400 ml Cold Brew Coffee
500 ml Red Bull (2 Dosen)
100 ml Wodka

INGRÉDIENTS

400 ml de café infusé à froid
500 ml de Red Bull (2 canettes)
100 ml de vodka

INGREDIENTI

400 ml di caffè preparato a freddo
500 ml di Red Bull (2 lattine)
100 ml di vodka

INGREDIENTES

400 ml de café preparado en frío
500 ml de Red Bull (2 latas)
100 ml de vodka

PREPARATION

Stir in all ingredients and then pour through an iSi Funnel & Sieve into the iSi Nitro. Charge with an iSi Nitro Charger, shake eight times and pour straight into a glass.

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten aufmischen und durch iSi Trichter & Sieb in einen iSi Nitro füllen. 1 iSi Nitrokapsel aufschrauben, 8 x schütteln und direkt in ein Glas füllen.

PRÉPARATION

Mixer tous les ingrédients et les verser dans un siphon iSi Nitro à l'aide d'un iSi entonnoir & tamis. Visser une capsule iSi Nitro, agiter 8 fois et verser directement dans un verre.

PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti e versarli nell'iSi Nitro con l'iSi imbuto & colino. Avvitare sopra 1 capsula iSi Nitro, agitare 8 volte e riempire direttamente un bicchiere.

PREPARACIÓN

Mezcle todos los ingredientes y vierta el preparado en un sifón iSi Nitro pasándolo por el iSi embudo & tamiz. Enrosque una cápsula iSi Nitro, agítela ocho veces y sírvalo directamente en un vaso.

Base Recipe Cold Brew Coffee



NITRO CINNAMON & PEPPER

INGREDIENTS

950 ml (32 fl. oz.) cold brew coffee
30 ml (1 fl. oz.) cinnamon syrup
2 g (1/2 tsp.) grated tonka beans
3 g (2/3 tsp.) smoked tiger pepper

ZUTATEN

950 ml Cold Brew Coffee
30 ml Zimtsirup
2 g geriebene Tonkabohne
3 g geräucherter Tigerpfeffer

INGRÉDIENTS

950 ml de café infusé à froid
30 ml de sirop de cannelle
2 g de fève tonka râpée
3 g de poivre du tigre fumé

INGREDIENTI

950 ml di caffè preparato a freddo
30 ml di sciroppo di cannella
2 g di fave tonka grattugiate
3 g di pepe nero di Malabar affumicato

INGREDIENTES

950 ml de café preparado en frío
30 ml de jarabe de canela
2 g de habas de tonka ralladas
3 g de pimienta negra de Malabar ahumada

PREPARATION

Stir in all ingredients and then pour through an iSi Funnel & Sieve into the iSi Nitro. Charge with an iSi Nitro Charger, shake eight times and pour straight into a glass.

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten aufmischen und durch iSi Trichter & Sieb in einen iSi Nitro füllen. 1 iSi Nitrokapsel aufschrauben, 8 x schütteln und direkt in ein Glas füllen.

PRÉPARATION

Mixer tous les ingrédients et les verser dans un siphon iSi Nitro à l'aide d'un iSi entonnoir & tamis. Visser une capsule iSi Nitro, agiter 8 fois et verser directement dans un verre.

PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti e versarli nell'iSi Nitro con l'iSi imbuto & colino. Avvitarvi sopra 1 capsula iSi Nitro, agitare 8 volte e riempire direttamente un bicchiere.

PREPARACIÓN

Mezcle todos los ingredientes y vierta el preparado en un sifón iSi Nitro pasándolo por el iSi embudo & tamiz. Enrosque una cápsula iSi Nitro, agítela ocho veces y sívalo directamente en un vaso.

Base Recipe Cold Brew Coffee

NITRO 43

INGREDIENTS

800 ml (27 fl. oz.) cold brew coffee
200 ml (6.8 fl. oz.) Licor 43

ZUTATEN

800 ml Cold Brew Coffee
200 ml 43er Likör

INGRÉDIENTS

800 ml de café infusé à froid
200 ml de Licor 43

INGREDIENTI

800 ml di caffè preparato a freddo
200 ml di Licor 43

INGREDIENTES

800 ml de café preparado en frío
200 ml de Licor 43

PREPARATION

Stir in all ingredients and then pour through an iSi Funnel & Sieve into the iSi Nitro. Charge with an iSi Nitro Charger, shake eight times and pour straight into a glass.

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten aufmischen und durch iSi Trichter & Sieb in einen iSi Nitro füllen. 1 iSi Nitrokapsel aufschrauben, 8 x schütteln und direkt in ein Glas füllen.

PRÉPARATION

Mixer tous les ingrédients et les verser dans un siphon iSi Nitro à l'aide d'un iSi entonnoir & tamis. Visser une capsule iSi Nitro, agiter 8 fois et verser directement dans un verre.

PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti e versarli nell'iSi Nitro con l'iSi imbuto & colino. Avvitarvi sopra 1 capsula iSi Nitro, agitare 8 volte e riempire direttamente un bicchiere.

PREPARACIÓN

Mezcle todos los ingredientes y vierta el preparado en un sifón iSi Nitro pasándolo por el iSi embudo & tamiz. Enrosque una cápsula iSi Nitro, agítela ocho veces y sírvalo directamente en un vaso.

Base Recipe Cold Brew Coffee



NITRO ESPRESSO MARTINI

INGREDIENTS

600 ml (20.3 fl. oz.) cold brew coffee
60 ml (2 fl. oz.) Kahlúa
120 ml (4 fl. oz.) vodka
30 ml (1 fl. oz.) vanilla syrup

ZUTATEN

600 ml Cold Brew Coffee
60 ml Kahlúa
120 ml Wodka
30 ml Vanillesirup

INGRÉDIENTS

600 ml de café infusé à froid
60 ml de Kahlúa
120 ml de vodka
30 ml de sirop de vanille

INGREDIENTI

600 ml di caffè preparato a freddo
60 ml di kahlúa
120 ml di vodka
30 ml di sciroppo di vaniglia

INGREDIENTES

600 ml de café preparado en frío
60 ml de Kahlúa
120 ml de vodka
30 ml de jarabe de vainilla

PREPARATION

Stir in all ingredients and then pour through an iSi Funnel & Sieve into the iSi Nitro. Charge with an iSi Nitro Charger, shake eight times and pour straight into a glass.

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten aufmischen und durch iSi Trichter & Sieb in einen iSi Nitro füllen. 1 iSi Nitrokapsel aufschrauben, 8 x schütteln und direkt in ein Glas füllen.

PRÉPARATION

Mixer tous les ingrédients et les verser dans un siphon iSi Nitro à l'aide d'un iSi entonnoir & tamis. Visser une capsule iSi Nitro, agiter 8 fois et verser directement dans un verre.

PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti e versarli nell'iSi Nitro con l'iSi imbuto & colino. Avvitarvi sopra 1 capsula iSi Nitro, agitare 8 volte e riempire direttamente un bicchiere.

PREPARACIÓN

Mezcle todos los ingredientes y vierta el preparado en un sifón iSi Nitro pasándolo por el iSi embudo & tamiz. Enrosque una cápsula iSi Nitro, agítela ocho veces y sírvalo directamente en un vaso.

Base Recipe Cold Brew Coffee

NITRO LIMONCELLO

INGREDIENTS

500 ml (16.9 fl. oz.) cold brew coffee
300 ml (10.14 fl. oz) Sprite
100 ml (3.4 fl. oz) limoncello
40 ml (1.4 fl. oz.) lime juice
20 ml (0.7 fl. oz) lemon juice
40 ml (1.4 fl. oz.) egg white

ZUTATEN

500 ml Cold Brew Coffee
300 ml Sprite
100 ml Limoncello
40 ml Limettensaft
20 ml Zitronensaft
40 g Eiweiß pasteurisiert

INGRÉDIENTS

500 ml de café infusé à froid
300 ml de Sprite
100 ml de Limoncello
40 ml de jus de citron vert
20 ml de jus de citron
40 g de blanc d'œuf

INGREDIENTI

500 ml di caffè preparato a freddo
300 ml di Sprite
100 ml di limoncello
40 ml di succo di lime
20 ml di succo di limone
40 g di albumi

INGREDIENTES

500 ml de café preparado en frío
300 ml de Sprite
100 ml de limoncello
40 ml de zumo de lima
20 ml de zumo de limón
40 g de clara de huevo

PREPARATION

Stir in all ingredients and then pour through an iSi Funnel & Sieve into the iSi Nitro. Charge with an iSi Nitro Charger, shake eight times and pour straight into a glass.

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten aufmischen und durch iSi Trichter & Sieb in einen iSi Nitro füllen. 1 iSi Nitrokapsel aufschrauben, 8 x schütteln und direkt in ein Glas füllen.

PRÉPARATION

Mixer tous les ingrédients et les verser dans un siphon iSi Nitro à l'aide d'un iSi entonnoir & tamis. Visser une capsule iSi Nitro, agiter 8 fois et verser directement dans un verre.

PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti e versarli nell'iSi Nitro con l'iSi imbuto & colino. Avvitare sopra 1 capsula iSi Nitro, agitare 8 volte e riempire direttamente un bicchiere.

PREPARACIÓN

Mezcle todos los ingredientes y vierta el preparado en un sifón iSi Nitro pasándolo por el iSi embudo & tamiz. Enrosque una cápsula iSi Nitro, agítela ocho veces y sívalo directamente en un vaso.

Base Recipe Cold Brew Coffee



NITRO GRAND MARNIER

INGREDIENTS

500 ml (16.9 fl. oz.) cold brew coffee
300 ml (10.14 fl. oz) Fanta
100 ml (3.4 fl. oz) Grand Marnier
30 ml (1 fl. oz.) whiskey
50 ml (1.69 fl. oz.) passion
fruit puree
20 ml (0.7 fl. oz) Passion
Fruit Syrup

ZUTATEN

500 ml Cold Brew Coffee
300 ml Fanta
100 ml Grand Marnier
30 ml Whiskey
50 ml Passionsfruchtsaft, klar
20 ml Maracujasirup

INGRÉDIENTS

500 ml de café infusé à froid
300 ml de Fanta
100 ml de Grand Marnier
30 ml de whiskey
50 ml de jus de fruits de la passion
20 ml de sirop de maracuja

INGREDIENTI

500 ml di caffè preparato a freddo
300 ml di Fanta
100 ml di Grand Marnier
30 ml di whiskey
50 ml di succo di frutto della passione
20 ml di sciroppo di maracuja

INGREDIENTES

500 ml de café preparado en frío
300 ml de Fanta
100 ml de Grand Marnier
30 ml de whiskey
50 ml de zumo de maracuyá
20 ml de jarabe de maracuyá

PREPARATION

Stir in all ingredients and then pour through an iSi Funnel & Sieve into the iSi Nitro. Charge with an iSi Nitro Charger, shake eight times and pour straight into a glass.

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten aufmischen und durch iSi Trichter & Sieb in einen iSi Nitro füllen. 1 iSi Nitrokapsel aufschrauben, 8 x schütteln und direkt in ein Glas füllen.

PRÉPARATION

Mixer tous les ingrédients et les verser dans un siphon iSi Nitro à l'aide d'un iSi entonnoir & tamis. Visser une capsule iSi Nitro, agiter 8 fois et verser directement dans un verre.

PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti e versarli nell'iSi Nitro con l'iSi imbuto & colino. Avvitare sopra 1 capsula iSi Nitro, agitare 8 volte e riempire direttamente un bicchiere.

PREPARACIÓN

Mezcle todos los ingredientes y vierta el preparado en un sifón iSi Nitro pasándolo por el iSi embudo & tamiz. Enrosque una cápsula iSi Nitro, agítela ocho veces y sívalo directamente en un vaso.

Base Recipe Cold Brew Coffee

NITRO KOMBUCHA RED

INGREDIENTS

600 ml (20.3 fl. oz.) cold brew tea
(hibiscus tea)
300 ml (10.14 fl. oz) Carpe Diem
Kombucha Classic
20 ml (0.7 fl. oz) Hibiscus Syrup
30 ml (1 fl. oz.) egg white

ZUTATEN

600 ml Cold Brew Tea (Hibiskus Tee)
300 ml Kombucha Classic
20 ml Hibiscus Sirup
30 ml Eiweiß pasteurisiert

INGRÉDIENTS

600 ml de thé infusé à froid
(thé à l'hibiscus)
300 ml de Kombucha classique
20 ml de sirop d'hibiscus
30 ml de blanc d'œuf

INGREDIENTI

600 ml di tè preparato a freddo
(tè all'ibisco)
300 ml di Kombucha Classic
20 ml di sciroppo di ibisco
30 ml di albumi

INGREDIENTES

600 ml de tè preparado en frío
(té de hibisco)
300 ml de kombucha Classic
20 ml de jarabe de hibisco
30 ml de clara de huevo

PREPARATION

Stir in all ingredients and then pour through an iSi Funnel & Sieve into the iSi Nitro. Charge with an iSi Nitro Charger, shake eight times and pour straight into a glass.

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten aufmischen und durch iSi Trichter & Sieb in einen iSi Nitro füllen. 1 iSi Nitrokapsel aufschrauben, 8 x schütteln und direkt in ein Glas füllen.

PRÉPARATION

Mixer tous les ingrédients et les verser dans un siphon iSi Nitro à l'aide d'un iSi entonnoir & tamis. Visser une capsule iSi Nitro, agiter 8 fois et verser directement dans un verre.

PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti e versarli nell'iSi Nitro con l'iSi imbuto & colino. Avvitare sopra 1 capsula iSi Nitro, agitare 8 volte e riempire direttamente un bicchiere.

PREPARACIÓN

Mezcle todos los ingredientes y vierta el preparado en un sifón iSi Nitro pasándolo por el iSi embudo & tamiz. Enrosque una cápsula iSi Nitro, agítela ocho veces y síralo directamente en un vaso.

Base Recipe Cold Brew Tea



NITRO TURMERIC TEA

INGREDIENTS

500 ml (16.9 fl. oz) cold brew tea
(passion fruit tea)
400 ml (13.5 fl. oz) clear passion
fruit juice
50 ml (1.69 fl. oz.) passion fruit syrup
30 ml (1 fl. oz.) lime juice
15 g (1.5 tbsp.) turmeric

ZUTATEN

500 ml Cold Brew Tea
(Passionsfrucht Tee)
400 ml Maracujasaft, klar
50 ml Maracuja Sirup
30 ml Limettensaft
15 g Curcuma

INGRÉDIENTS

500 ml de thé infusé à froid (thé au fruit
de la passion)
400 ml de jus de maracuja clair
50 ml de sirop de maracuja
30 ml de jus de citron vert
15 g de curcuma

INGREDIENTI

500 ml di tè preparato a freddo (tè al
frutto della passione)
400 ml di succo di
maracuja chiarificato
50 ml di sciroppo di maracuja
30 ml di succo di lime
15 g di curcuma

INGREDIENTES

500 ml de té preparado en frío
(té de maracuyá)
400 ml de zumo de maracuyá sin pulpa
50 ml de jarabe de maracuyá
30 ml de zumo de lima
15 g de cúrcuma

PREPARATION

Stir in all ingredients and then pour through an iSi Funnel & Sieve into the iSi Nitro. Charge with an iSi Nitro Charger, shake eight times and pour straight into a glass.

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten aufmischen und durch iSi Trichter & Sieb in einen iSi Nitro füllen. 1 iSi Nitrokapsel aufschrauben, 8 x schütteln und direkt in ein Glas füllen.

PRÉPARATION

Mixer tous les ingrédients et les verser dans un siphon iSi Nitro à l'aide d'un iSi entonnoir & tamis. Visser une capsule iSi Nitro, agiter 8 fois et verser directement dans un verre.

PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti e versarli nell'iSi Nitro con l'iSi imbuto & colino. Avvitare sopra 1 capsula iSi Nitro, agitare 8 volte e riempire direttamente un bicchiere.

PREPARACIÓN

Mezcle todos los ingredientes y vierta el preparado en un sifón iSi Nitro pasándolo por el iSi embudo & tamiz. Enrosque una cápsula iSi Nitro, agítela ocho veces y sívalo directamente en un vaso.

Base Recipe Cold Brew Tea

NITRO CHOCOLATE CHAI TEA

INGREDIENTS

950 ml (32 fl. oz.) cold brew tea
(prepare with four chai tea bags and
four chocolate tea bags)
40 ml (1.4 fl. oz.) vanilla syrup

ZUTATEN

950 ml Cold Brew Tea
(mit 4 Teebeutel Chai und 4 Teebeutel
Schokoladentee ansetzen)
40 ml Vanillesirup

INGRÉDIENTS

950 ml de thé infusé à froid
(réalisé avec 4 sachets de thé Chai et
4 sachets de thé au chocolat)
40 ml de sirop de vanille

INGREDIENTI

950 ml di tè preparato a freddo
(con 4 bustine di tè chai e 4 bustine di tè
al cioccolato)
40 ml di sciroppo di vaniglia

INGREDIENTES

950 ml de té preparado en frío
(prepararlo con 4 bolsitas de té chai y 4
bolsitas de té de chocolate)
40 ml de jarabe de vainilla

PREPARATION

Stir in all ingredients and then pour through an iSi Funnel & Sieve into the iSi Nitro. Charge with an iSi Nitro Charger, shake eight times and pour straight into a glass.

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten aufmixen und durch iSi Trichter & Sieb in einen iSi Nitro füllen. 1 iSi Nitrokapsel aufschrauben, 8 x schütteln und direkt in ein Glas füllen.

PRÉPARATION

Mixer tous les ingrédients et les verser dans un siphon iSi Nitro à l'aide d'un iSi entonnoir & tamis. Visser une capsule iSi Nitro, agiter 8 fois et verser directement dans un verre.

PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti e versarli nell'iSi Nitro con l'iSi imbuto & colino. Avvitarvi sopra 1 capsula iSi Nitro, agitare 8 volte e riempire direttamente un bicchiere.

PREPARACIÓN

Mezcle todos los ingredientes y vierta el preparado en un sifón iSi Nitro pasándolo por el iSi embudo & tamiz. Enrosque una cápsula iSi Nitro, agítela ocho veces y sírvalo directamente en un vaso.

Base Recipe Cold Brew Tea





NITRO CUCUMBER & GIN

INGREDIENTS

250 ml (8.5 fl. oz) cucumber water
250 ml (8.5 fl. oz) coconut water
200 ml (6.8 fl. oz) gin
20 g (2 tbsp.) grated ginger
20 ml (0.7 fl. oz) lime juice
250 ml (8.5 fl. oz) cold brew tea
(green tea)

ZUTATEN

250 ml Gurkenwasser
250 ml Kokoswasser
200 ml Gin
20 g Ingwer, gerieben
20 ml Limettensaft
250 ml Cold Brew Tea (Grüner Tee)

INGRÉDIENTS

250 ml d'eau de concombre
250 ml d'eau de coco
200 ml de gin
20 g de gingembre, râpé
20 ml de jus de citron vert
250 ml de thé infusé à froid (thé vert)

INGREDIENTI

250 ml di acqua al cetriolo
250 ml di acqua di cocco
200 ml di gin
20 g di zenzero, grattugiato
20 ml di succo di lime
250 ml di tè preparato a freddo
(tè verde)

INGREDIENTES

250 ml de agua de pepino
250 ml de agua de coco
200 ml de ginebra
20 g de jengibre rallado
20 ml de zumo de lima
250 ml de té preparado en frío
(té verde)

PREPARATION

Stir in all ingredients and then pour through an iSi Funnel & Sieve into the iSi Nitro. Charge with an iSi Nitro Charger, shake eight times and pour straight into a glass.

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten aufmixen und durch iSi Trichter & Sieb in einen iSi Nitro füllen. 1 iSi Nitrokapsel aufschrauben, 8 x schütteln und direkt in ein Glas füllen.

PRÉPARATION

Mixer tous les ingrédients et les verser dans un siphon iSi Nitro à l'aide d'un iSi entonnoir & tamis. Visser une capsule iSi Nitro, agiter 8 fois et verser directement dans un verre.

PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti e versarli nell'iSi Nitro con l'iSi imbuto & colino. Avvitarevi sopra 1 capsula iSi Nitro, agitare 8 volte e riempire direttamente un bicchiere.

PREPARACIÓN

Mezcle todos los ingredientes y vierta el preparado en un sifón iSi Nitro pasándolo por el iSi embudo & tamiz. Enrosque una cápsula iSi Nitro, agítela ocho veces y sívalo directamente en un vaso.

Base Recipe Cold Brew Tea

NITRO ROSE MARTINI

INGREDIENTS

500 ml (16.9 fl. oz) cold brew tea
(berry tea)
100 ml (3.4 fl. oz) watermelon juice
100 ml (3.4 fl. oz) clear strawberry juice
20 g (2 tbsp.) edible rose petals
20 ml (0.7 fl. oz) lime juice
40 ml (1.4 fl. oz.) agave syrup
200 ml (6.8 fl. oz) Martini

ZUTATEN

500 ml Cold Brew Tea (Waldbeeren Tee)
100 ml Wassermelonensaft, klar
100 ml Erdbeersaft, klar
20 g Bio Rosenblätter
20 ml Limettensaft
40 ml Agavensirup
200 ml Martini

INGRÉDIENTS

500 ml de thé infusé à froid
(thé à la myrtille)
100 ml de jus de pastèque
100 ml de jus de fraise clair
20 g de pétales de rose bio
20 ml de jus de citron vert
40 ml de sirop d'agave
200 ml de Martini

INGREDIENTI

500 ml di tè preparato a freddo (tè ai
frutti di bosco)
100 ml di succo d'anguria
100 ml di succo di fragole chiarificato
20 g di petali di rosa bio
20 ml di succo di lime
40 ml di sciroppo d'agave
200 ml di Martini

INGREDIENTES

500 ml de té preparado en frío (té de
frutas del bosque)
100 ml de zumo de sandía
100 ml de zumo de fresa sin pulpa
20 g de pétalos de rosa ecológica
20 ml de zumo de lima
40 ml de jarabe de agave
200 ml de Martini

PREPARATION

Stir in all ingredients and then pour through an iSi Funnel & Sieve into the iSi Nitro. Charge with an iSi Nitro Charger, shake eight times and pour straight into a glass.

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten aufmischen und durch iSi Trichter & Sieb in einen iSi Nitro füllen. 1 iSi Nitrokapsel aufschrauben, 8 x schütteln und direkt in ein Glas füllen.

PRÉPARATION

Mixer tous les ingrédients et les verser dans un siphon iSi Nitro à l'aide d'un iSi entonnoir & tamis. Visser une capsule iSi Nitro, agiter 8 fois et verser directement dans un verre.

PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti e versarli nell'iSi Nitro con l'iSi imbuto & colino. Avvitare sopra 1 capsula iSi Nitro, agitare 8 volte e riempire direttamente un bicchiere.

PREPARACIÓN

Mezcle todos los ingredientes y vierta el preparado en un sifón iSi Nitro pasándolo por el iSi embudo & tamiz. Enrosque una cápsula iSi Nitro, agítela ocho veces y síralo directamente en un vaso.

Base Recipe Cold Brew Tea



NITRO SWEET TEMPTATION

INGREDIENTS

500 ml (16.9 fl. oz) cold brew cacao
400 ml (13.5 fl. oz) clear raspberry juice
100 ml (3.4 fl. oz) Lillet

ZUTATEN

500 ml Cold Brew Cacao
400 ml Himbeersaft, klar
100 ml Lillet

INGRÉDIENTS

500 ml de cacao infusé à froid
400 ml de jus de framboise clair
100 ml de Lillet

INGREDIENTI

500 ml di cioccolata
preparata a freddo
400 ml di succo di lamponi chiarificato
100 ml di Lillet

INGREDIENTES

500 ml de cacao preparado en frío
400 ml de zumo de frambuesa sin pulpa
100 ml de Lillet

PREPARATION

Stir in all ingredients and then pour through an iSi Funnel & Sieve into the iSi Nitro. Charge with an iSi Nitro Charger, shake eight times and pour straight into a glass.

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten aufmixen und durch iSi Trichter & Sieb in einen iSi Nitro füllen. 1 iSi Nitrokapsel aufschrauben, 8 x schütteln und direkt in ein Glas füllen.

PRÉPARATION

Mixer tous les ingrédients et les verser dans un siphon iSi Nitro à l'aide d'un iSi entonnoir & tamis. Visser une capsule iSi Nitro, agiter 8 fois et verser directement dans un verre.

PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti e versarli nell'iSi Nitro con l'iSi imbuto & colino. Avvitare sopra 1 capsula iSi Nitro, agitare 8 volte e riempire direttamente un bicchiere.

PREPARACIÓN

Mezcle todos los ingredientes y vierta el preparado en un sifón iSi Nitro pasándolo por el iSi embudo & tamiz. Enrosque una cápsula iSi Nitro, agítela ocho veces y síralo directamente en un vaso.

Base Recipe Cold Brew Cacao

NITRO CHOCOLATE COFFEE

INGREDIENTS

600 ml (20.3 fl. oz.) cold brew cacao
300 ml (10.14 fl. oz.) cold brew coffee
50 ml (1.69 fl. oz.) lime juice
50 ml (1.69 fl. oz.) passion fruit syrup

ZUTATEN

600 ml Cold Brew Cacao
300 ml Cold Brew Coffee
50 ml Limettensaft
50 ml Passionsfrucht Sirup

INGRÉDIENTS

600 ml de cacao infusé à froid
300 ml de café infusé à froid
50 ml de jus de citron vert
50 ml de sirop de fruit de la passion

INGREDIENTI

600 ml di cioccolato
preparata a freddo
300 ml di caffè
preparato a freddo
50 ml di succo di lime
50 ml di sciroppo di
frutto della passione

INGREDIENTES

600 ml de cacao preparado en frío
300 ml de café preparado en frío
50 ml de zumo de lima
50 ml de jarabe de maracuyá

PREPARATION

Stir in all ingredients and then pour through an iSi Funnel & Sieve into the iSi Nitro. Charge with an iSi Nitro Charger, shake eight times and pour straight into a glass.

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten aufmixen und durch iSi Trichter & Sieb in einen iSi Nitro füllen. 1 iSi Nitrokapsel aufschrauben, 8 x schütteln und direkt in ein Glas füllen.

PRÉPARATION

Mixer tous les ingrédients et les verser dans un siphon iSi Nitro à l'aide d'un iSi entonnoir & tamis. Visser une capsule iSi Nitro, agiter 8 fois et verser directement dans un verre.

PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti e versarli nell'iSi Nitro con l'iSi imbuto & colino. Avvitarvi sopra 1 capsula iSi Nitro, agitare 8 volte e riempire direttamente un bicchiere.

PREPARACIÓN

Mezcle todos los ingredientes y vierta el preparado en un sifón iSi Nitro pasándolo por el iSi embudo & tamiz. Enrosque una cápsula iSi Nitro, agítela ocho veces y sívalo directamente en un vaso.

Base Recipe Cold Brew Cacao, Cold Brew Coffee





NITRO CHOCOLATE RUM

INGREDIENTS

750 ml (25 fl. oz) cold brew cacao
80 ml (27 fl. oz) chocolate syrup
120 ml (4 fl. oz.) rum
50 ml (1.69 fl. oz.) egg white

ZUTATEN

750 ml Cold Brew Cacao
80 ml Schokoladensirup
120 ml Rum
50 g Eiweiß pasteurisiert

INGRÉDIENTS

750 ml de cacao infusé à froid
80 ml de sirop de chocolat
120 ml de rhum
50 g de blanc d'œuf

INGREDIENTI

750 ml di cioccolata preparata a freddo
80 ml di sciroppo al cioccolato
120 ml di rum
50 g di albumi

INGREDIENTES

750 ml de cacao preparado en frío
80 ml de jarabe de chocolate
120 ml de ron
50 ml de clara de huevo

PREPARATION

Stir in all ingredients and then pour through an iSi Funnel & Sieve into the iSi Nitro. Charge with an iSi Nitro Charger, shake eight times and pour straight into a glass.

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten aufmischen und durch iSi Trichter & Sieb in einen iSi Nitro füllen. 1 iSi Nitrokapsel aufschrauben, 8 x schütteln und direkt in ein Glas füllen.

PRÉPARATION

Mixer tous les ingrédients et les verser dans un siphon iSi Nitro à l'aide d'un iSi entonnoir & tamis. Visser une capsule iSi Nitro, agiter 8 fois et verser directement dans un verre.

PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti e versarli nell'iSi Nitro con l'iSi imbuto & colino. Avvitare sopra 1 capsula iSi Nitro, agitare 8 volte e riempire direttamente un bicchiere.

PREPARACIÓN

Mezcle todos los ingredientes y vierta el preparado en un sifón iSi Nitro pasándolo por el iSi embudo & tamiz. Enrosque una cápsula iSi Nitro, agítela ocho veces y sírvalo directamente en un vaso.

Base Recipe Cold Brew Cacao

NITRO CHOCOLATE BEER

INGREDIENTS

600 ml (20.3 fl. oz.) cold brew cacao
300 ml (10.14 fl. oz) beer or Corona
50 ml (1.69 fl. oz.) egg white
50 ml (1.69 fl. oz.) lime juice

ZUTATEN

600 ml Cold Brew Cacao
300 ml Bier oder Corona
50 g Eiweiß pasteurisiert
50 ml Limettensaft

INGRÉDIENTS

600 ml de cacao infusé à froid
300 ml de bière ou de Corona
50 g de blanc d'œuf
50 ml de jus de citron vert

INGREDIENTI

600 ml di cioccolata
preparata a freddo
300 ml di birra o Corona
50 g di albumi
50 ml di succo di lime

INGREDIENTES

600 ml de cacao preparado en frío
300 ml de cerveza o Corona
50 ml de clara de huevo
50 ml de zumo de lima

PREPARATION

Stir in all ingredients and then pour through an iSi Funnel & Sieve into the iSi Nitro. Charge with an iSi Nitro Charger, shake eight times and pour straight into a glass.

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten aufmixen und durch iSi Trichter & Sieb in einen iSi Nitro füllen. 1 iSi Nitrokapsel aufschrauben, 8 x schütteln und direkt in ein Glas füllen.

PRÉPARATION

Mixer tous les ingrédients et les verser dans un siphon iSi Nitro à l'aide d'un iSi entonnoir & tamis. Visser une capsule iSi Nitro, agiter 8 fois et verser directement dans un verre.

PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti e versarli nell'iSi Nitro con l'iSi imbuto & colino. Avvitarvi sopra 1 capsula iSi Nitro, agitare 8 volte e riempire direttamente un bicchiere.

PREPARACIÓN

Mezcle todos los ingredientes y vierta el preparado en un sifón iSi Nitro pasándolo por el iSi embudo & tamiz. Enrosque una cápsula iSi Nitro, agítela ocho veces y síralo directamente en un vaso.

Base Recipe Cold Brew Cacao



NITRO ELDERBERRY BELLINI

INGREDIENTS

700 ml (23.7 fl. oz.) Prosecco
200 ml (6.8 fl. oz.) elderberry juice
50 ml (1.69 fl. oz.) elderberry syrup
50 ml (1.69 fl. oz.) egg white

ZUTATEN

700 ml Prosecco
200 ml Schwarzer Hollersaft, klar
50 ml Hollersirup
50 ml Eiweiß pasteurisiert

INGRÉDIENTS

700 ml de Prosecco
200 ml de jus de sureau noir
50 ml de sirop de sureau
50 ml de blanc d'œuf

INGREDIENTI

700 ml di prosecco
200 ml di succo di sambuco nero
50 ml di sciroppo di sambuco
50 ml di albumi

INGREDIENTES

700 ml de prosecco
200 ml de zumo de saúco negro
50 ml de jarabe de saúco
50 ml de clara de huevo

PREPARATION

Stir in all ingredients and then pour through an iSi Funnel & Sieve into the iSi Nitro. Charge with an iSi Nitro Charger, shake eight times and pour straight into a glass.

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten aufmixen und durch iSi Trichter & Sieb in einen iSi Nitro füllen. 1 iSi Nitrokapsel aufschrauben, 8 x schütteln und direkt in ein Glas füllen.

PRÉPARATION

Mixer tous les ingrédients et les verser dans un siphon iSi Nitro à l'aide d'un iSi entonnoir & tamis. Visser une capsule iSi Nitro, agiter 8 fois et verser directement dans un verre.

PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti e versarli nell'iSi Nitro con l'iSi imbuto & colino. Avvitare sopra 1 capsula iSi Nitro, agitare 8 volte e riempire direttamente un bicchiere.

PREPARACIÓN

Mezcle todos los ingredientes y vierta el preparado en un sifón iSi Nitro pasándolo por el iSi embudo & tamiz. Enrosque una cápsula iSi Nitro, agítela ocho veces y síralo directamente en un vaso.

NITRO BLOODY MARY

INGREDIENTS

200 ml (6.8 fl. oz.) vodka
60 ml (2 fl. oz.) white vinegar
70 ml (2.4 fl. oz.) lemon juice
50 ml (1.69 fl. oz.) sugar syrup
600 ml (20.3 fl. oz.) clarified
tomato juice
Celery
Salt and pepper
Chili powder or Tabasco sauce

ZUTATEN

200 ml Wodka
60 ml weißer Essig
70 ml Zitronensaft
50 ml Läuterzucker
600 ml Tomatensaft, klar
Sellerie
Salz & Pfeffer
Chili oder Tabasco

INGRÉDIENTS

200 ml de vodka
60 ml de vinaigre blanc
70 ml de jus de citron
50 ml de sucre de canne liquide
600 ml de jus de tomate clarifié
Céleri
Sel et poivre
Piment ou tabasco

INGREDIENTI

200 ml di vodka
60 ml di aceto bianco
70 ml di succo di limone
50 ml di sciroppo di zucchero
600 ml di succo di
pomodoro chiarificato
Sedano
Sale e pepe
Peperoncino o Tabasco

INGREDIENTES

200 ml de vodka
60 ml de vinagre blanco
70 ml de zumo de limón
50 ml de jarabe de azúcar
600 ml de zumo de tomate sin pulpa
Apio
Sal y pimienta
Chile o Tabasco

PREPARATION

Stir in all ingredients and then pour through an iSi Funnel & Sieve into the iSi Nitro. Charge with an iSi Nitro Charger, shake eight times and pour straight into a glass.

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten aufmischen und durch iSi Trichter & Sieb in einen iSi Nitro füllen. 1 iSi Nitrokapsel aufschrauben, 8 x schütteln und direkt in ein Glas füllen.

PRÉPARATION

Mixer tous les ingrédients et les verser dans un siphon iSi Nitro à l'aide d'un iSi entonnoir & tamis. Visser une capsule iSi Nitro, agiter 8 fois et verser directement dans un verre.

PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti e versarli nell'iSi Nitro con l'iSi imbuto & colino. Avvitare sopra 1 capsula iSi Nitro, agitare 8 volte e riempire direttamente un bicchiere.

PREPARACIÓN

Mezcle todos los ingredientes y vierta el preparado en un sifón iSi Nitro pasándolo por el iSi embudo & tamiz. Enrosque una cápsula iSi Nitro, agítela ocho veces y síralo directamente en un vaso.u





NITRO VERJUICE STURM

INGREDIENTS

500 ml (16.9 fl. oz) sturm
400 ml (13.5 fl. oz) verjuice
50 ml (1.69 fl. oz.) syrup
50 ml (1.69 fl. oz.) egg white

ZUTATEN

500 ml Sturm
400 ml Verjus
50 ml Zuckersirup
50 g Eiweiß pasteurisiert

INGRÉDIENTS

500 ml de vin bourru
400 ml de verjus
50 ml de sirop
50 g de blanc d'œuf

INGREDIENTI

500 ml di Sturm
400 ml di Verjus
50 ml di sciroppo
50 g di albumi

INGREDIENTES

500 ml de Sturm (vino joven austriaco)
400 ml de agraz
50 ml de jarabe
50 ml de clara de huevo

PREPARATION

Stir in all ingredients and then pour through an iSi Funnel & Sieve into the iSi Nitro. Charge with an iSi Nitro Charger, shake eight times and pour straight into a glass.

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten aufmixen und durch iSi Trichter & Sieb in einen iSi Nitro füllen. 1 iSi Nitrokapsel aufschrauben, 8 x schütteln und direkt in ein Glas füllen.

PRÉPARATION

Mixer tous les ingrédients et les verser dans un siphon iSi Nitro à l'aide d'un iSi entonnoir & tamis. Visser une capsule iSi Nitro, agiter 8 fois et verser directement dans un verre.

PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti e versarli nell'iSi Nitro con l'iSi imbuto & colino. Avvitare sopra 1 capsula iSi Nitro, agitare 8 volte e riempire direttamente un bicchiere.

PREPARACIÓN

Mezcle todos los ingredientes y vierta el preparado en un sifón iSi Nitro pasándolo por el iSi embudo & tamiz. Enrosque una cápsula iSi Nitro, agítela ocho veces y sívalo directamente en un vaso.

NITRO RED BULL GINGER ALE

INGREDIENTS

500 ml (16.9 fl. oz) ginger ale
200 ml (6.8 fl. oz) Red Bull
150 ml (5 fl. oz.) cucumber juice
60 ml (2 fl. oz.) melon juice
30 ml (1 fl. oz.) egg white
20 ml (0.7 fl. oz) lime juice

ZUTATEN

500 ml Ginger Ale
200 ml Red Bull
150 ml Gurkensaft
60 ml Zuckermelonensaft, klar
30 ml Eiweiß pasteurisiert
20 ml Limettensaft

INGRÉDIENTS

500 ml de Ginger Ale
200 ml de Red Bull
150 ml de jus de concombre
60 ml de jus de melon
30 ml de blanc d'œuf
20 ml de jus de citron vert

INGREDIENTI

500 ml di Ginger Ale
200 ml di Red Bull
150 ml di succo di cetriolo
60 ml di succo di melone
30 ml di albumi
20 ml di succo di lime

INGREDIENTES

500 ml de ginger ale
200 ml de Red Bull
150 ml de zumo de pepino
60 ml de zumo de sandía
30 ml de clara de huevo
20 ml de zumo de lima

PREPARATION

Stir in all ingredients and then pour through an iSi Funnel & Sieve into the iSi Nitro. Charge with an iSi Nitro Charger, shake eight times and pour straight into a glass.

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten aufmischen und durch iSi Trichter & Sieb in einen iSi Nitro füllen. 1 iSi Nitrokapsel aufschrauben, 8 x schütteln und direkt in ein Glas füllen.

PRÉPARATION

Mixer tous les ingrédients et les verser dans un siphon iSi Nitro à l'aide d'un iSi entonnoir & tamis. Visser une capsule iSi Nitro, agiter 8 fois et verser directement dans un verre.

PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti e versarli nell'iSi Nitro con l'iSi imbuto & colino. Avvitare sopra 1 capsula iSi Nitro, agitare 8 volte e riempire direttamente un bicchiere.

PREPARACIÓN

Mezcle todos los ingredientes y vierta el preparado en un sifón iSi Nitro pasándolo por el iSi embudo & tamiz. Enrosque una cápsula iSi Nitro, agítela ocho veces y sívalo directamente en un vaso.





NITRO TONIC SOUR

INGREDIENTS

100 ml (3.4 fl. oz.) woodruff syrup
50 ml (1.69 fl. oz.) egg white
50 ml (1.69 fl. oz.) freshly
squeezed lime juice
700 ml (23.7 fl. oz) tonic
100 ml (3.4 fl. oz) gin

ZUTATEN

100 ml Waldmeister Sirup
50 ml Eiweiß pasteurisiert
50 ml frischer Limettensaft
700 ml Tonic
100 ml Gin

INGRÉDIENTS

100 ml de sirop Waldmeister
50 ml de blanc d'œuf
50 ml de jus de citron vert frais
700 ml de Tonic
100 ml de gin

INGREDIENTI

100 ml di sciroppo di asperula
50 ml di albumi
50 ml di succo di lime fresco
700 ml di acqua tonica
100 ml di gin

INGREDIENTES

100 ml de jarabe de aspérula
50 ml de clara de huevo
50 ml de zumo de lima recién exprimido
700 ml de tónica
100 ml de ginebra

PREPARATION

Stir in all ingredients and then pour through an iSi Funnel & Sieve into the iSi Nitro. Charge with an iSi Nitro Charger, shake eight times and pour straight into a glass.

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten aufmixen und durch iSi Trichter & Sieb in einen iSi Nitro füllen. 1 iSi Nitrokapsel aufschrauben, 8 x schütteln und direkt in ein Glas füllen.

PRÉPARATION

Mixer tous les ingrédients et les verser dans un siphon iSi Nitro à l'aide d'un iSi entonnoir & tamis. Visser une capsule iSi Nitro, agiter 8 fois et verser directement dans un verre.

PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti e versarli nell'iSi Nitro con l'iSi imbuto & colino. Avvitare sopra 1 capsula iSi Nitro, agitare 8 volte e riempire direttamente un bicchiere.

PREPARACIÓN

Mezcle todos los ingredientes y vierta el preparado en un sifón iSi Nitro pasándolo por el iSi embudo & tamiz. Enrosque una cápsula iSi Nitro, agítela ocho veces y sírvalo directamente en un vaso.

NITRO KOMBUCHA QUITTE

INGREDIENTS

600 ml (20.3 fl. oz.) ginger ale
300 ml (10.14 fl. oz.) Carpe Diem
Kombucha Quitte
50 ml (1.69 fl. oz.) cucumber water
20 ml (0.7 fl. oz.) lemon juice
30 ml (1 fl. oz.) egg white

ZUTATEN

600 ml Ginger Ale
300 ml Kombucha Quitte
50 ml Gurkenwasser
20 ml Zitronensaft
30 ml Eiweiß pasteurisiert

INGRÉDIENTS

600 ml de Ginger Ale
300 ml de Kombucha au coing
50 ml d'eau de concombre
20 ml de jus de citron
30 ml de blanc d'œuf

INGREDIENTI

600 ml di Ginger Ale
300 ml di Kombucha Quitte
50 ml di acqua al cetriolo
20 ml di succo di limone
30 ml di albumi

INGREDIENTES

600 ml de ginger ale
300 ml de kombucha Quitte
50 ml de agua de pepino
20 ml de zumo de limón
30 ml de clara de huevo

PREPARATION

Stir in all ingredients and then pour through an iSi Funnel & Sieve into the iSi Nitro. Charge with an iSi Nitro Charger, shake eight times and pour straight into a glass.

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten aufmischen und durch iSi Trichter & Sieb in einen iSi Nitro füllen. 1 iSi Nitrokapsel aufschrauben, 8 x schütteln und direkt in ein Glas füllen.

PRÉPARATION

Mixer tous les ingrédients et les verser dans un siphon iSi Nitro à l'aide d'un iSi entonnoir & tamis. Visser une capsule iSi Nitro, agiter 8 fois et verser directement dans un verre.

PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti e versarli nell'iSi Nitro con l'iSi imbuto & colino. Avvitare sopra 1 capsula iSi Nitro, agitare 8 volte e riempire direttamente un bicchiere.

PREPARACIÓN

Mezcle todos los ingredientes y vierta el preparado en un sifón iSi Nitro pasándolo por el iSi embudo & tamiz. Enrosque una cápsula iSi Nitro, agítela ocho veces y síralo directamente en un vaso.





NITRO APEROL

INGREDIENTS

200 ml (6.8 fl. oz.) Aperol
300 ml (10.14 fl. oz) tonic
200 ml (6.8 fl. oz.) Prosecco
200 ml (6.8 fl. oz.) wine
100 ml (3.4 fl. oz) soda water

ZUTATEN

200 ml Aperol
300 ml Tonic
200 ml Prosecco
200 ml Wein
100 ml Soda

INGRÉDIENTS

200 ml d'Aperol
300 ml de Tonic
200 ml de Prosecco
200 ml de vin
100 ml d'eau gazeuse

INGREDIENTI

200 ml di Aperol
300 ml di acqua tonica
200 ml di prosecco
200 ml di vino
100 ml di soda

INGREDIENTES

200 ml de Aperol
300 ml de tónica
200 ml de prosecco
200 ml de vino
100 ml de soda

PREPARATION

Stir in all ingredients and then pour through an iSi Funnel & Sieve into the iSi Nitro. Charge with an iSi Nitro Charger, shake eight times and pour straight into a glass.

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten aufmischen und durch iSi Trichter & Sieb in einen iSi Nitro füllen. 1 iSi Nitrokapsel aufschrauben, 8 x schütteln und direkt in ein Glas füllen.

PRÉPARATION

Mixer tous les ingrédients et les verser dans un siphon iSi Nitro à l'aide d'un iSi entonnoir & tamis. Visser une capsule iSi Nitro, agiter 8 fois et verser directement dans un verre.

PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti e versarli nell'iSi Nitro con l'iSi imbuto & colino. Avvitare sopra 1 capsula iSi Nitro, agitare 8 volte e riempire direttamente un bicchiere.

PREPARACIÓN

Mezcle todos los ingredientes y vierta el preparado en un sifón iSi Nitro pasándolo por el iSi embudo & tamiz. Enrosque una cápsula iSi Nitro, agítela ocho veces y síralo directamente en un vaso.

NITRO CARROT GINGERTINI

INGREDIENTS

500 ml (16.9 fl. oz.) ginger beer
300 ml (10.14 fl. oz.) carrot juice
50 ml (1.69 fl. oz.) egg white
100 ml (3.4 fl. oz.) lime juice
20 ml (0.7 fl. oz.) lemon juice
10 g (0.4 oz) juiced ginger

ZUTATEN

500 ml Ginger Beer
300 ml Karottensaft, klar
50 ml Eiweiß pasteurisiert
100 ml Limettensaft
20 ml Zitronensaft
10 g Ingwer, entsaftet

INGRÉDIENTS

500 ml de Ginger Beer
300 ml de jus de carotte
50 ml de blanc d'œuf
100 ml de jus de citron vert
20 ml de jus de citron
10 g de gingembre, réduit en purée

INGREDIENTI

500 ml di Ginger Beer
300 ml di succo di carote
50 ml di albumi
100 ml di succo di lime
20 ml di succo di limone
10 g di zenzero, spremuto

INGREDIENTES

500 ml de cerveza de jengibre
300 ml de zumo de zanahoria
50 ml de clara de huevo
100 ml de zumo de lima
20 ml de zumo de limón
10 g de jengibre exprimido

PREPARATION

Stir in all ingredients and then pour through an iSi Funnel & Sieve into the iSi Nitro. Charge with an iSi Nitro Charger, shake eight times and pour straight into a glass.

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten aufmischen und durch iSi Trichter & Sieb in einen iSi Nitro füllen. 1 iSi Nitrokapsel aufschrauben, 8 x schütteln und direkt in ein Glas füllen.

PRÉPARATION

Mixer tous les ingrédients et les verser dans un siphon iSi Nitro à l'aide d'un iSi entonnoir & tamis. Visser une capsule iSi Nitro, agiter 8 fois et verser directement dans un verre.

PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti e versarli nell'iSi Nitro con l'iSi imbuto & colino. Avvitare sopra 1 capsula iSi Nitro, agitare 8 volte e riempire direttamente un bicchiere.

PREPARACIÓN

Mezcle todos los ingredientes y vierta el preparado en un sifón iSi Nitro pasándolo por el iSi embudo & tamiz. Enrosque una cápsula iSi Nitro, agítela ocho veces y síralo directamente en un vaso.





NITRO MULE

INGREDIENTS

300 ml (10.14 fl. oz) ginger beer
300 ml (10.14 fl. oz) Carpe Diem
Kombucha Quitte
150 ml (5 fl. oz.) vodka
150 ml (5 fl. oz.) lime juice
60 ml (2 fl. oz.) egg white

ZUTATEN

300 ml Ginger Beer
300 ml Kombucha Quitte
150 ml Wodka
150 ml Limettensaft
60 ml Eiweiß pasteurisiert

INGRÉDIENTS

300 ml de Ginger Beer
300 ml de Kombucha au coing
150 ml de vodka
150 ml de jus de citron vert
60 ml de blanc d'œuf

INGREDIENTI

300 ml di Ginger Beer
300 ml di Kombucha Quitte
150 ml di vodka
150 ml di succo di lime
60 ml di albumi

INGREDIENTES

300 ml de cerveza de jengibre
300 ml de kombucha Quitte
150 ml de vodka
150 ml de zumo de lima
60 ml de clara de huevo

PREPARATION

Stir in all ingredients and then pour through an iSi Funnel & Sieve into the iSi Nitro. Charge with an iSi Nitro Charger, shake eight times and pour straight into a glass.

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten aufmischen und durch iSi Trichter & Sieb in einen iSi Nitro füllen. 1 iSi Nitrokapsel aufschrauben, 8 x schütteln und direkt in ein Glas füllen.

PRÉPARATION

Mixer tous les ingrédients et les verser dans un siphon iSi Nitro à l'aide d'un iSi entonnoir & tamis. Visser une capsule iSi Nitro, agiter 8 fois et verser directement dans un verre.

PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti e versarli nell'iSi Nitro con l'iSi imbuto & colino. Avvitare sopra 1 capsula iSi Nitro, agitare 8 volte e riempire direttamente un bicchiere.

PREPARACIÓN

Mezcle todos los ingredientes y vierta el preparado en un sifón iSi Nitro pasándolo por el iSi embudo & tamiz. Enrosque una cápsula iSi Nitro, agítela ocho veces y síralo directamente en un vaso.

EASY APPLICATION



iSi

DE

EINFACHE ANWENDUNG

1. Füllen Sie die Flasche (max. 1 L)
2. Nur Original iSi Nitrokapseln verwendbar
3. 8 x Schütteln
4. Genießen

FR

SIMPLICITÉ D'UTILISATION

1. Remplir la bouteille (max. 1 l)
2. Utiliser uniquement des capsules d'azote iSi Nitro d'origine
3. Agiter 8 fois
4. Déguster

IT

FACILITÀ DI UTILIZZO

1. Riempire la bottiglia (max. 1 l)
2. Utilizzare solo Capsule iSi Nitro originali.
3. Agitare 8 volte
4. Gustare la preparazione

ES

USO FÁCIL

1. Llene la botella (máx. 1 l)
2. Compatible solo con cápsulas iSi Nitro originales
3. Agítelo 8 veces
4. Disfrute

EN: See iSi Nitro instructions for use for further information regarding application.

DE: Weitere Informationen zur Anwendung entnehmen Sie bitte der iSi Nitro Gebrauchsanweisung.

FR: Pour plus d'informations sur l'application, reportez-vous à la notice d'utilisation de l'iSi Nitro.

IT: Per ulteriori informazioni sulle possibili applicazioni, consultare le istruzioni per l'uso di iSi Nitro.

ES: Consulte las instrucciones de uso de iSi Nitro para obtener más información sobre su aplicación.



iSi GmbH
Kuerschnergasse 4
A-1210 Vienna
T +43 (1) 250 99-0
F +43 (1) 250 99-1555
info@isi.com

Distribution Deutschland
iSi Deutschland GmbH
Mittelitterstraße 12-16
D-42719 Solingen
T +49 (212) 397-0
isideutschland@isi.com

Imported and distributed by
iSi North America, Inc.
175 Route 46 West
Fairfield, NJ 07004
Phone +1 (973) 227-2426
Phone +1 (800) 447-2426
isinorthamerica@isi.com



www.isi.com/culinary