

*Cocktail Việt Nam:  
Từ Hương Vị tới  
Công Thức*

- 2019 -



  
**SƠN TINH**

★ Original Rượu ★



# Mục Lục

HÀNH TRÌNH LÔI CUỐN

**5**

PHA CHẾ

**8**

HƯƠNG VỊ SƠN TINH

**48**

LIÊN HỆ

**76**



## *Hành Trình Lôi Cuốn*

TRONG CON MẮT CỦA THẾ GIỚI, VIỆT NAM LÀ ĐẤT NƯỚC ẨN CHỨA NGUỒN NGUYÊN LIỆU BẤT TẬN KHÔNG NGỪNG THÁCH THỨC CÁC TÂM HỒN ƯA KHÁM PHÁ. NHỜ VỊ TRÍ ĐỊA LÝ THUẬN LỢI VÀ KHÍ HẬU NẪM TRONG VÙNG NHIỆT ĐỚI GIÓ MÙA, NGUỒN THỰC VẬT, HOA MÀU CỦA VIỆT NAM VÔ CÙNG ĐA DẠNG, TỪ CÁC LOẠI TRÁI CÂY NHIỆT ĐỚI GAI GÓC SẼN SÙI, NHỮNG LOẠI QUẢ MỘNG, NGỌT, KHÔ HAY CAY, TỚI VÔ VẠN THỰC VẬT THẢO MỘC HIẾM QUÝ CHỈ CÓ THỂ TÌM THẤY SÂU TRONG NHỮNG RỪNG NÚI ĐỊA HÌNH HIẾM TRỞ BỞI MỘT VÀI TỘC NGƯỜI THIẾU SỐ.

ĐÓ LÀ NHỮNG NGUYÊN LIỆU KHÔNG THỂ THIẾU TRONG NHỮNG CHÉN RƯỢU ĐẬM ĐÀ, TẠO NÊN HƯƠNG VỊ ĐỘC ĐÁO CỦA RƯỢU SƠN TINH. RƯỢU TRUYỀN THỐNG ĐẶC BIỆT BỞI ĐƯỢC LÊN MEN TỪ GẠO - LOẠI LƯƠNG THỰC PHỔ BIẾN VÀ LÂU ĐỜI NHẤT TRONG TẬP QUÁN ĂN UỐNG CỦA NGƯỜI VIỆT. CHÚNG TÔI SỬ DỤNG NHỮNG LOẠI GẠO NGON NHẤT TỪ KHU VỰC ĐỒNG BẰNG SÔNG HỒNG VÀ KẾT HỢP CHỨNG VỚI CÁC LOẠI NGUYÊN LIỆU TRUYỀN THỐNG CŨNG NHƯ ĐƯƠNG ĐẠI, ĐỂ KHÁM PHÁ TỐI ĐA SỰ ĐỘC ĐÁO VÀ KHÁC BIỆT MÀ RƯỢU TRUYỀN THỐNG VIỆT NAM CÓ THỂ MANG TỚI.





SAU GẦN HAI THẬP KỶ VỚI NHIỀU NỖ LỰC THỬ NGHIỆM KỶ CÔNG VỚI VÔ SỐ THẤT BẠI, SƠN TINH CUỐI CÙNG ĐÃ TÌM RA CÁCH ĐỂ ĐƯA LINH HỒN VIỆT NAM VÀO TRONG CHÉN RƯỢU. 12 HƯƠNG VỊ RƯỢU, TRẢI DÀI TỪ CÁC BÀI THUỐC CỔ TRUYỀN VỚI NHỮNG CÔNG THỨC ĐẶC BIỆT, TỚI CÁC LOẠI HOA QUẢ ĐẶC TRƯNG CỦA ĐẤT NƯỚC, RƯỢU SƠN TINH ĐÃ KHIẾN KHÔNG ÍT NGƯỜI SÀNH RƯỢU HAY ĐAM MÊ ĐỒ UỐNG TRÊN THẾ GIỚI HOÀN TOÀN SỦNG SỐT, VÀ GIÀNH ĐƯỢC NHIỀU GIẢI THƯỞNG DANH GIÁ TRÊN KHẮP THẾ GIỚI VỀ RƯỢU.

VỚI NHỮNG THÀNH TỰU NHƯ VẬY, MARKUS SƠN, NGƯỜI SÁNG LẬP VÀ CHUYÊN GIA NẤU RƯỢU CỦA SƠN TINH KHÔNG SAI VỚI NHẬN ĐỊNH: “ĐỐI VỚI NHỮNG NGƯỜI SÀNH RƯỢU, LUÔN TÌM KIẾM NHỮNG HƯƠNG VỊ ĐỘC ĐÁO, ĐÍCH THỰC, RƯỢU SƠN TINH LÀ MỘT HÀNH TRÌNH VÀO THẾ GIỚI THỦ CÔNG, TRUYỀN THỐNG NHƯNG CŨNG VÔ CÙNG SÁNG TẠO MÀ HỌ KHÔNG THỂ BỎ QUA.”

HÃY CÙNG CHÚNG TÔI TRẢI NGHIỆM HÀNH TRÌNH NÀY VỚI HÀNG LOẠT CÁC LOẠI COCKTAIL MANG ĐẬM LINH HỒN VIỆT NAM ĐƯỢC SÁNG TẠO TỪ NHỮNG NHÀ PHA CHẾ TÀI NĂNG VÀ NỔI TIẾNG. DÙ ĐÃ CHUYÊN NGHIỆP HAY MỚI BƯỚC CHÂN VÀO NGHỀ, RƯỢU SƠN TINH CHẮC CHẮN RẰNG BẠN SẼ TÌM THẤY CHO MÌNH ÍT NHẤT MỘT MÓN COCKTAIL THẬT ĐÚNG ĐIỀU ĐỂ THƯỞNG THỨC.

**[WWW.SONTINH.COM](http://WWW.SONTINH.COM)**

# *Pha Chê*







# Lychee Cocktail



TINH TẾ, PHỨC TẠP, MÀ ĐIỂM XUYẾT LÀ VỊ NGỌT ĐẶC TRƯNG CỦA VẢI VÀ VỊ NỔNG ĐUỖM CỦA SƠN TINH NẾP PHÚ LỘC.

## PHA CHẾ

1. Cho mọi thành phần vào bình lắc cùng đá và lắc thật mạnh tay, dừng lại khi xuất hiện bọt nước trên thành bình.
2. Lọc thành phẩm vào một ly margarita saucer
3. Trang trí với xiên vải và tiêu xay

## CHUẨN BỊ

- 45ml rượu Sơn Tinh Nếp Phú Lộc
- 15ml lòng trắng trứng
- 15ml nước ép việt quất
- 20ml rượu mùi vị vải
- 15ml siro dứa
- Một chút tiêu xay

# Hanoi Temple Of Literature



NGHỆ SĨ PHA CHẾ VIỄN DU DÙNG DRY GIN, CAMPARI, NƯỚC MƠ, RƯỢU ĐẮNG TẠO MÙI VÀ SƠN TINH MƠ VÀNG ĐỂ KỂ VỀ MÙA THU HÀ NỘI

## PHA CHẾ

1. Cho tất cả thành phần vào ly to có đá.
2. Ngấy đều và kỹ, sau đó lọc thành phẩm vào một ly loại coupe.
3. Trang trí và trình bày

## CHUẨN BỊ

- 50ml dry gin
- 15ml nước mơ
- 20ml Sơn Tinh Mơ Vàng
- 20ml Campari
- 2 giọt (dash) rượu đắng tạo mùi



# Metropole Margarita



NGHỆ SĨ PHA CHẾ NGUYỄN HỒ QUÝ CỦA  
METROPOLE THAY THẾ RƯỢU TEQUILA  
THÔNG THƯỜNG BẰNG SƠN TINH MINH MẠNG  
TRONG MỘT LY MARGARITA KIỂU VIỆT

## PHA CHẾ

1. Phủ thành ly margarita với chanh và muối.
2. Cho tất cả thành phần vào một bình lắc loại boston và lắc thật mạnh.
3. Trang trí với vòng chanh và trình bày.

## CHUẨN BỊ

- 40ml Sơn Tinh Minh Mạng
- 25ml nước chanh
- 20 ml rượu mùi Cointreau





## 4 Hito



VỚI HƯƠNG VỊ THANH MÁT, CHÚT THE NỒNG CỦA BẠC HÀ, CHUA DIU CỦA CHANH VÀ ĐUỘM NỒNG CỦA SƠN TINH NẾP PHÚ LỘC, ĐÂY LÀ LY COCKTAIL TUYỆT HẢO DÀNH CHO MÙA HÈ.

### PHA CHẾ

1. Đặt lá bạc hà đã vò nhẹ xuống đáy ly (Không nên vò nát hoặc thái nhỏ)
2. Rót Sơn Tinh Nếp Phú Lộc và nước cốt chanh vào, sau đó khuấy nhẹ.
3. Thêm đá và Soda trên cùng, trang trí với một vài lá bạc hà tươi, si-rô bạc hà

### CHUẨN BỊ

- 50ml Sơn Tinh Nếp Phú Lộc
- 30ml siro bạc hà
- 15ml nước cốt chanh
- Một vài lá bạc hà tươi
- Soda

# Cà Ná Sunrise



KẾT HỢP SƠN TINH MƠ VÀNG, CAMPARI VÀ NƯỚC CAM ÉP CÙNG NHAU ĐỂ THẤY HƯƠNG SẮC BÌNH MINH TRÊN BIỂN CÀ NÁ HIỆN THÂN NGUYÊN VỊ TRONG MỘT CHIẾC LỖY.

## PHA CHẾ

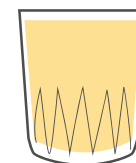
1. Cho đầy đá vào cốc. Lần lượt rót Sơn Tinh Mơ Vàng, nước cam ép, và trên cùng Campari.
2. Tuyệt đối để lắng để ra được hiệu ứng bình minh!
3. Trang trí với lát cam thái mỏng trên thành ly

## CHUẨN BỊ

- 50ml rượu Sơn Tinh Mơ Vàng
- 20ml Campari
- 100ml nước cam ép tươi



# Bitter Sweet Salute



ĐÚNG NHƯ TÊN GỌI, THỨC UỐNG NÀY NGỌT NHẸ TINH TẾ NHƯNG VẪN ĐIỂM XUYẾT CHÚT VỊ ĐẮNG, RẤT THÍCH HỢP ĐỂ LÀM ĐỒ UỐNG KHAI VỊ

## PHA CHẾ

1. Cho đá vào cốc
2. Cho tất cả nguyên liệu vào cốc
3. Khuấy đều trong 2 giây
4. Thêm đá lên trên cùng
5. Bóp nhẹ vỏ cam và đánh lửa
6. Chà vỏ cam trên miệng cốc
7. Đặt vỏ cam vào cốc để trang trí

## CHUẨN BỊ

- 25ml rượu Sơn Tinh Vương Tửu
- 25ml rượu Sơn Tinh Nếp Phú Lộc
- 25ml Martini Rosso
- Vỏ cam





# Red River Refresher



MANG ÂM HƯỞNG TỪ DÒNG SÔNG HỒNG,  
HƯƠNG VỊ TƯƠI MỚI CỦA RED RIVER  
REFRESHER SẼ ĐƯA LỬA ĐÔI LẠI GẮN NHAU  
TRONG MỘT BUỔI TỐI VALENTINE ĐẦY LẮNG  
MẠM.

## PHA CHẾ

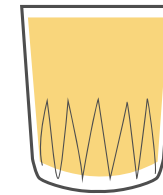
1. Cho những miếng dưa hấu và lá mùi vào trong cốc trộn (giã dập lá mùi để lấy mùi thơm)
2. Cho các nguyên liệu còn lại vào
3. Cho một muỗng đá xay vào sau đó xay trong vòng 20 giây
4. Một lần nữa tắt cả mọi thứ đều được xay nhuyễn rồi rót vào cốc phục vụ
5. Trang trí bằng lá mùi ở trên cốc

## CHUẨN BỊ

- 40ml rượu Sơn Tinh Chanh Leo
- 25ml rượu Sơn Tinh Mơ Vàng
- 20ml nước cốt chanh
- 6 miếng dưa hấu
- 6 lá rau mùi
- 25ml siro đường



# Rambutan Green Tea



HƯƠNG VỊ CHUA NGỌT THƠM LỪNG CỦA SƠN TINH MƠ VÀNG KẾT HỢP VỚI TRÀ XANH TRUYỀN THỐNG CỦA VIỆT NAM, TẠO NÊN MỘT LY RAMBUTAN GREEN TEA THƠM MÁT TUYỆT VỜI.

## PHA CHẾ

1. Lắc miếng chôm chôm đã bỏ hạt và siro trà sữa ô long trong bình lắc pha chế.
2. Cho đá, Sơn Tinh Mơ Vàng và trà xanh vào tiếp.
3. Lắc và lọc đá trong ly đá.
4. Trang trí ly đá với chôm chôm và vỏ chanh.

## CHUẨN BỊ

- 50ml rượu Sơn Tinh Mơ Vàng
- 2 chôm chôm bỏ hạt
- 30ml siro trà sữa ô long
- Trà xanh lạnh tự pha hoặc mua sẵn
- Chôm chôm đã bóc vỏ hoặc lá trà để trang trí



# The Heat



NƯỚC MẮM MANG LINH HỒN CỦA BIỂN CẢ VÀ ẨN CHỨA TRONG MÌNH NHỮNG GIÁ TRỊ TRUYỀN THỐNG LÂU ĐỜI. THE HEAT LÀ MÓN COCKTAIL ĐỘC LẠ KẾT HỢP TỪ “QUỐC BẢO” CỦA DÂN TỘC VIỆT. VỊ MẶN ĐẶC TRƯNG NƠI ĐẦU LƯỚI, ĐỌNG LẠI HẬU VỊ NGỌT LÀ KẾT QUẢ CỦA QUÁ TRÌNH HƠN 12 THÁNG Ủ MUỐI VÀ CÁ CƠM.

## PHA CHẾ

1. Cho đá vào cốc lắc
2. Cho 7 thành phần đầu tiên vào cốc, lắc đều
3. Rót hỗn hợp vào cốc phục vụ và làm cốc đầy hơn chút bằng 1 viên đá
4. Thêm 1 thìa Minh Mạng và rắc lên chút hạt tiêu đen
5. Trang trí bằng sả và miếng chanh cắt dọc

## CHUẨN BỊ

- 37,5ml rượu Sơn Tinh Nếp Phú Lộc
- 60ml rượu Sơn Tinh Mỹ Tửu
- 5ml rượu Sơn Tinh Minh Mạng
- 10ml nước cốt chanh
- 100ml nước ép cà chua
- 6 giọt nước mắm
- 6 giọt tương ớt Tabasco
- Một chút muối
- Một ít tiêu đen Phú Quốc





# Peach And Plum Sangria



LOẠI COCKTAIL MANG HƯƠNG VỊ CÁC LOẠI HOA TRÁI MÙA HÈ HÒA QUYỀN VỚI SƠN TINH MẬN ĐỎ VÀ VANG RIESLING, LÀ THỨ THỨC UỐNG TUYỆT VỜI KHI HÈ VỀ

## PHA CHẾ

1. Đun nóng đường và nước ở nhiệt độ vừa phải để tạo ra một hỗn hợp đường lỏng.
2. Cho đào, mận và anh đào trong một bình lớn và đổ hỗn hợp đường lỏng lên trên.
3. Thêm Sơn Tinh Mận Đỏ vào và khuấy.
4. Thêm vang Riesling lạnh vào cuối cùng và cho vào ngăn mát đến khi sẵn sàng phục vụ, lý tưởng nhất là qua đêm. Khi sẵn sàng để phục vụ, làm đầy phần còn lại của bình bằng nước đá.

## CHUẨN BỊ

- 1/4 chén đường
- 1/4 chén nước lọc
- 1 chén đào cắt lát mỏng
- 1 chén mận cắt lát mỏng
- 1 chén anh đào tươi bỏ cuống và hạt
- 1/2 chén Sơn Tinh Mận Đỏ
- 750ml vang Riesling

# Mulled Cider



HƯƠNG VỊ ẤM NÓNG TRONG LY MULLED CIDER KHIẾN ĐỒ UỐNG NÀY TRỞ THÀNH SỰ LỰA CHỌN HOÀN HẢO CHO NHỮNG NGÀY TRỜI TRỞ LẠNH.

## PHA CHẾ

1. Đưa quế, đinh hương, hạt allspice và lá nguyệt quế vào túi lọc.
2. Rót nước ép táo (hoặc nước táo lên men), nước ép cam, nước cốt chanh, vỏ cam, đường nâu, muối và túi lọc gia vị vào một chiếc xoong lớn.
3. Đun sôi. Hạ lửa và đun liu diu hỗn hợp trong vào 30 phút để các hương vị quện lại.
4. Loại bỏ túi lọc gia vị. Thêm rượu Sơn Tinh Nếp Phú Lộc và khuấy đều. Giờ thì ly Mulled Cider đã sẵn sàng để phục vụ rồi.

## CHUẨN BỊ

- 3 thanh quế
- 3 hạt đinh hương
- 2 hạt allspice
- 1 lá nguyệt quế
- 2.8l nước ép táo hoặc nước táo lên men (cider)
- 60ml nước cam
- 60ml nước chanh
- Vỏ quả cam
- 2 muỗng đường nâu
- Muối ăn
- 120ml đến 240ml rượu Sơn Tinh Nếp Phú Lộc. Ít hoặc nhiều tùy theo khẩu vị

# Espresso Star



ESPRESSO STAR CHÍNH LÀ BẢN GIAO HƯỞNG CỦA HƯƠNG VỊ, MANG TRONG MÌNH THANH ÂM CỦA SỰ CÂN BẰNG GIỮA VỊ NGỌT, ĐẮNG DỊU, MỀM MẠI VÀ TƯƠI MỎI.

## PHA CHẾ

1. Làm lạnh ly bằng cách cho vào tủ đá hoặc đá viên vào đáy ly
2. Cho tất cả các thành phần nguyên liệu vào cốc pha chế
3. Làm đầy cốc pha chế bằng đá
4. Lắc đều 20 giây tới khi tất cả thành phần trộn đều với nhau
5. Lọc nhẹ nhàng vào ly
6. Trang trí bằng 2 cánh hoa hồi

## CHUẨN BỊ

- 37.5 ml Sơn Tinh Nếp Cẩm
- 10ml Amaretto
- 10ml Chambord/ Crème De Cassis
- 25ml Cà phê Việt Nam
- 10ml siro đường nâu





# Mekong Fizz



MEKONG FIZZ TỰA NHƯ MỘT DÒNG CHẢY MƯỢT  
MÀ KẾT TINH TỪ MẬT ONG, HÚNG QUẾ, RƯỢU  
SƠN TINH TÁO MÈO, ĐƯA BẠN RA KHỎI ÁNH  
NẮNG CHÓI CHANG CỦA MÙA HÈ.

## PHA CHẾ

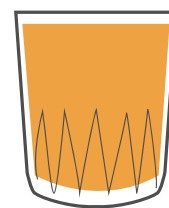
1. Trộn đều mật ong (một thìa), lát sả và lá húng quế trong cốc
2. Cho thêm nước cốt chanh trước khi khuấy
3. Thêm Rượu Sơn Tinh Táo Mèo, sau đó thêm đá viên
4. Lắc mạnh trong vòng 10s
5. Lọc cẩn thận hỗn hợp trong ly phục vụ
6. Trang trí bằng một cây sả

## CHUẨN BỊ

- 25ml Sơn Tinh Táo Mèo
- 125ml Prosecco
- 10ml nước cốt chanh
- 1 củ sả
- 5ml mật ong
- 10 lá húng quế



# Dark And Stormy



DÀNH CHO NHỮNG NGÀY MƯA NGẦU, ẦU SẦU BUỒN NHÂN THẾ. MỘT LY COCKTAIL MANG ĐỦ NÉT THƠ CỦA TIẾT TRỜI “ẨM ƯƠNG”, DARK AND STORMY PHIÊN BẢN KẾT HỢP RƯỢU SƠN TINH MINH MẠNG CÓ VỊ ĐẮNG LẠ NHƯNG LÂNG LÂNG ĐẦY SẢNG KHOÁI.

## PHA CHẾ

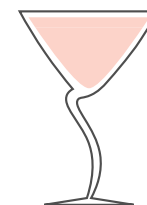
1. Làm đầy một ly cocktail ngăn với đá.
2. Thêm bia gừng và nước chanh
3. Từ từ đổ rượu Sơn Tinh Minh Mạ và khuấy nhẹ để tạo hiệu ứng “trời bão”

## CHUẨN BỊ

- 15ml nước chanh
- 120ml bia gừng
- 90ml Rượu Sơn Tinh Minh Mạ



# Happy Day



LÀ SỰ KẾT HỢP NGẪU HỨNG GIỮA BRANDY ALEXANDER VỚI CÁC NGUYÊN LIỆU VIỆT, HAPPY DAY LÀ LY COCKTAIL TRẮNG MIỆNG NHẸ NHÀNG, ĐẶC BIỆT HOÀN HẢO VỚI NHỮNG TÂM HỒN TRÓT ĐẮM SAY KEM TƯƠI VÀ CA CAO. NGON MIỆNG, MAN MÁC, MỀM MẠI, ĐẢM BẢO SẼ LÀM BẠN CƯỜI TOE.

## PHA CHẾ

1. Lắc tất cả 30ml rượu vodka, 30ml rượu Sơn Tinh Nếp Cẩm, 15ml creme de cacao và 30ml kem tươi
2. Đổ hỗn hợp ra ly martini glass, phủ nhẹ bột ca cao lên cùng

## CHUẨN BỊ

- 30ml vodka
- 30ml rượu Sơn Tinh Nếp Cẩm
- 15ml creme de cacao
- 30ml kem tươi
- Chút bột ca cao





# New Star



DỰA VÀO CẢM HỨNG TỪ PHƯƠNG TÂY, NEW STAR ĐƯỢC SÁNG TẠO TRÊN NỀN 4 LOẠI TRÁI CÂY ĐẶC TRƯNG CỦA XỨ NHIỆT ĐỚI GIÓ MÙA TRỘN VỚI VỊ RƯỢU LẠ. BẠN SẼ VUI VÌ BỊ “PHỈNH” BỞI SỰ ĐỘC ĐÁO, MỚI LẠ, RỒI KHOÁI TRÁ NHẬN RA ĐÂY LÀ SẢN PHẨM TỪ NHỮNG LOẠI QUẢ QUEN THUỘC, THEO SAU ĐÓ LÀ VỊ RƯỢU ĐẬM CHẤT SƠN TINH.

## PHA CHẾ

1. Trộn các nguyên liệu với nhau
2. Chắt nhẹ nhàng ra champagne flute
3. Nghiền nhỏ đá và rót vào ly thủy tinh kiểu Việt

## CHUẨN BỊ

- 30ml rượu Sơn Tinh Mơ Vàng
- 30ml rượu Sơn Tinh Táo Mèo
- 60ml nước xoài
- 20ml Cointreau
- 5ml siro vải



# The Light



LẤY CẢM HỨNG TỪ COCKTAIL NEGRONI, THE LIGHT ĐƯỢC PHA CHẾ TỪ RƯỢU SƠN TINH MỘC SAPA VÀ NHỮNG NGUYÊN LIỆU VIỆT NAM THUẦN TÚY, DỄ KIỂM, HOÀ TRỘN VỚI MÀU SẮC TRỮ TÌNH CỔ ĐIỂN ĐẦY CHẤT ITALIA. THE LIGHT SẼ LÀ LY COCKTAIL ĐẦY SÁNG KHOÁI ĐỂ “BỪNG TỈNH” VỊ GIÁC CHO CÁC TÍN ĐỒ SÀNH UỐNG!

## PHA CHẾ

1. Cho 5ml nước chanh, 5ml siro hoa hồng, 15ml Campari (rượu mùi vỏ cam), 15ml rượu Sơn Tinh Mộc Sapa, 40ml gin vào 1 old fashioned cup.
2. Cho thêm đá vừa đủ rồi khuấy đều.

## CHUẨN BỊ

- 30ml gin
- 30ml Sơn Tinh Mộc Sapa
- 15ml Campari
- 5ml siro hoa hồng
- 5ml nước cốt chanh





# Emotions



LOẠI COCKTAIL LẤY CẢM HỨNG PHẦN LỚN TỪ MOJITO KINH ĐIỂN CỦA PHƯƠNG TÂY NHƯNG THỞI BÌNH LÊN HƠI THỞ MỚI VỚI NHỮNG GIA GIẢM LÀ CÁC LOẠI RAU GIA VỊ RẤT VIỆT NAM: SẢ, HÚNG, VỚI CHANH LEO VÀ RƯỢU SƠN TINH BẠCH SÂM. LỰA CHỌN EMOTIONS LÀ LY COCKTAIL CHO MÙA HÈ CỦA BẠN LẠI QUÁ HỢP LÝ!

## PHA CHẾ

1. Kết hợp ½ củ sả, 6 lá húng quế và nước cốt từ nửa quả chanh leo vào ly highball rồi nghiền nhẹ.
2. Rót 15ml nước chanh, 30ml rượu vang và 30ml rượu Sơn Tinh Bạch Sâm
3. Khuấy thật kỹ
4. Thêm đá và đổ soda lên trên cùng

## CHUẨN BỊ

- 30ml rượu vang trắng
- 30ml rượu Sơn Tinh Bạch Sâm
- 1/2 củ sả
- 6 lá húng quế
- 1/2 quả chanh leo
- 15ml nước cốt chanh
- Vài giọt soda





# Warm Heat



LÀ LY SPARKLING MỞ ĐẦU ĐẦY CẢM HỨNG CHO MỌI BỮA TIỆC, WARM HEAT MANG TỚI CHÚT NHIỆT ẤM NÓNG “PHÁ BĂNG” MÀN ĐÊM, ĐƯỢC SÁNG TẠO BỞI NHÀ PHA CHẾ NGUYỄN HIỀN CHIẾN. VỊ MƠ VÀNG CHÍN MỌNG TRONG RƯỢU SƠN TINH MƠ VÀNG SẼ GÓI MÙA THU ĐUỘM CẢ TRONG MỘT LY COCKTAIL.

## PHA CHẾ

1. Cho tất cả nguyên liệu vào và lắc mạnh tay, chỉ dừng lại khi thấy hơi đóng băng lại bên ngoài bình lắc
2. Chắt nhẹ nhàng ra champagne flute
3. Rót sparkling lên trên cùng cho tới khi đầy ly

## CHUẨN BỊ

- 30ml gin
- 30ml Sơn Tinh Mơ Vàng
- 10ml nước chanh
- 5ml siro vani
- Một chút rượu sparkling

# Hương Vị Rượu Sơn Tinh





# Nếp Cẩm



NẾP CẨM  
27% VOL

375ML - 68ML BOTTLES

## HƯƠNG VỊ

Rượu có vị chua ngọt cân bằng, kết hợp tinh tế giữa vị của rượu gạo và vị của cơm rượu nếp lên men. Khi uống vào, hương vị của những thửa ruộng lúa nếp lưu luyến đọng lại trong vòm họng. Vị chua ngọt của rượu hòa quyện tạo ra những trải nghiệm thú vị, đánh thức các “núm” vị giác.

Gạo nếp cẩm hay “bổ huyết mễ” là một loại gạo có giá trị dinh dưỡng rất cao, với hàm lượng protein, chất béo, axit amin và nguyên tố vi lượng đều vượt trội. Khi sử dụng gạo nếp cẩm kết hợp với các hương liệu để ủ rượu, chúng ta sẽ có một sản phẩm hoàn mỹ với màu sắc vô cùng đẹp mắt. Hương rượu thơm ngát là kết quả của quá trình ngâm ủ với thời gian lên tới 8 năm. Trong đó, riêng thời gian ủ rượu nền đã là 5 năm. Thời gian ủ rượu nền cùng với những hạt gạo nếp cẩm kéo dài thêm 3 năm nữa. Tin rằng, với sự đầu tư tinh tế, sản phẩm Sơn Tinh Nếp Cẩm này sẽ không chỉ bổ dưỡng mà còn mang tới cho người dùng những trải nghiệm ẩm thực cao cấp.

## KẾT HỢP VỚI ĐỒ ĂN

Vị chua ngọt cân bằng đặc trưng của rượu rất ăn ý với những món chế biến từ thịt đỏ hay các món nướng nhiều gia vị. Bạn cũng có thể kết hợp rượu với pho mát và các loại hạt để có những trải nghiệm mới lạ về ẩm thực.





# Vương Tửu



GIA VỊ & THẢO MỘC  
38% VOL  
375ML - 680ML BOTTLES

## HƯƠNG VỊ

Rượu có màu hổ phách với hương vị thảo dược kéo dài và lan tỏa trong vòm miệng. Hương caramen tinh tế, mùi gia vị lẫn khuất càng khiến rượu thêm đậm đà và thú vị.

Là một trong số những “kỳ trân, thập nhị phẩm” hay đơn giản là 12 loại rượu độc đáo của Sơn Tinh, Sơn Tinh Vương Tửu là kết quả của những quá trình sao, ủ, ngâm, ngủ vô cùng cầu kỳ và phức tạp. Rượu được dùng để ủ, tất nhiên vẫn phải là loại đã trải qua 60 tháng ủ ngấu. Thảo mộc được lựa chọn thủ công theo đúng một bài thuốc bí truyền của các hoàng đế Trung Hoa, sau đó sao kỹ trên chảo gang để đường thực vật có trong các thảo dược có thể caramen hóa. Bước tiếp theo nữa, rượu trắng và những thảo dược này sẽ được ngâm ủ tiếp trong 60 tháng để tạo ra một loại rượu sánh và êm, lại rất tốt cho sức khỏe. Như vậy, tính ra mỗi chai Sơn Tinh Vương Tửu cần khoảng thời gian tối thiểu là 10 năm tròn để có thể làm ra.

## KẾT HỢP VỚI ĐỒ ĂN

Rượu Sơn Tinh Vương Tửu sẽ là một kết hợp hoàn hảo với những món chế biến từ trứng hoặc thịt đỏ. Hoặc bạn cũng có thể thử kết hợp rượu với các món như ngỗng quay hoặc vịt quay. Hay bạn cũng có thể sử dụng rượu kèm đá và nhâm nhi sau bữa ăn.



# Nhất Dạ



GIA VỊ VÀ THẢO MỘC  
38% VOL  
375ML - 68ML BOTTLES

## HƯƠNG VỊ

Những mùi hương quen thuộc sẽ đánh thức toàn bộ khứu giác của bạn ngay sau ngậm nhỏ đầu tiên. Hương cỏ mật, hương quả chín, vị cay nồng của hồ tiêu, vị cà phê và caramen và gỗ trọng già lan tỏa và lưu luyến rất lâu trong vòm miệng. Mỗi ngậm rượu Sơn Tinh Nhất Dạ sẽ là tấm vé xuyên không đưa bạn thẳng tới không gian của núi rừng Tây Bắc và đắm chìm trong những hương vị nơi đây.

Nhất Dạ là một cái tên vô cùng gợi mở, mang đến cho các tín đồ ẩm thực những tò mò thú vị. Rượu là kết quả của một quá trình ngâm, ủ lâu năm với sự góp mặt của không chỉ có rượu trắng mà còn có cả các gia vị và thảo dược có tác dụng mang lại cho bạn sinh lực và sự sáng khoái. Với những ly rượu Nhất Dạ, bữa tiệc tối của bạn cũng sẽ trở nên hoàn mỹ hơn với ly rượu màu huyết dụ trong tay và mùi hương của dược thảo, dược hoa lưu luyến trong vòm miệng. Cấu trúc rượu với sự cân bằng của tannin sẽ đánh thức các “núm” vị giác và giúp bữa cơm ngon miệng hơn. Thời gian ngâm ủ của Rượu Sơn Tinh Nhất Dạ cũng thường kéo dài tới 10 năm.

## KẾT HỢP VỚI ĐỒ ĂN

Hương thảo dược, đậm vị tannin của cấu trúc rượu cho phép nó trở thành sự kết hợp hoàn hảo với các món thịt đỏ hoặc thịt hầm nhiều sốt. Bên cạnh đó, bạn cũng có thể kết hợp Sơn Tinh Nhất Dạ với những món ăn truyền thống của người Việt hoặc các món như ngỗng hoặc vịt quay.





# Mộc Sa Pa



GIA VỊ VÀ THẢO MỘC  
38% VOL  
375ML - 68ML BOTTLES

## HƯƠNG VỊ

Mùi vị thảo dược đặc trưng, vô cùng tinh tế với hương thơm của núi rừng Tây Bắc. Vị cay, ngọt cân bằng với cái nền của hương gia vị, hương thuốc lá, hương quả chín và mận khô độc đáo.

Là kết quả nghiên cứu nhiều năm của một lương y cao tuổi ở miền Bắc Việt Nam, loại rượu này hòa trộn tinh tế hơn 30 vị dược thảo, tạo ra một sự cân bằng tinh tế, âm dương hài hòa. Rượu có thể uống mỗi ngày để tăng cường sức khỏe. Đặc biệt, bên cạnh tác dụng mang lại sinh lực và một cuộc sống trường thọ cho người uống, cấu trúc tannin đặc trưng (nhờ ngâm ủ với thảo mộc) của rượu còn khơi dậy sự ngon miệng, là một kết hợp hài hòa với những buổi tiệc tối trang trọng.

## KẾT HỢP VỚI ĐỒ ĂN

Rượu Sơn Tinh Mộc Sapa do có cấu trúc tannin tinh tế nên sẽ rất phù hợp với những món thịt đỏ, thịt đỏ sốt tiêu hoặc thịt đỏ sốt nấm. Một gợi ý khác là bạn có thể kết hợp rượu với những món ăn lạ miệng và đồ chấm độc đáo của núi rừng Tây Bắc như các món từ thịt lợn mán và gia vị mắc khén. Đây chắc chắn sẽ là một trải nghiệm khó quên khi sự kết hợp rất “chuẩn” vùng miền.





# Mỹ Tửu



GIA VỊ VÀ THẢO MỘC  
38% VOL  
450ML - 68ML BOTTLES

## HƯƠNG VỊ

Hương lá khô, hương quả chín, mùi gia vị, mùi đất ẩm và vị cay, ngọt của mật ong sẽ cùng nhau “tấu” lên một bản hợp âm của những hương vị độc đáo, quyến rũ và ngọt ngào.

Thêm một lựa chọn nữa cho những người yêu thích sự tinh tế trong các cung bậc cảm xúc của mùi vị. Sơn Tinh Mỹ Tửu là kết quả, đúng hơn là tham vọng của việc đóng gói vẻ đẹp của những vùng rừng núi Việt Nam vào trong một chiếc chai. Chỉ một ngụm Mỹ Tửu nhỏ, vẻ đẹp của những khu rừng với mùi quả chín, mùi của đất ẩm, của các tán cây khô sẽ hiện ra trước mắt bạn. Đầu đó trong vòm miệng của bạn là mùi hương của những loại thảo mộc mà bạn khó gọi tên. Rượu cũng được các nghệ sỹ pha chế nước ngoài ưa dùng làm rượu thay thế cho rượu đắng.

## KẾT HỢP VỚI ĐỒ ĂN

Rượu Sơn Tinh Mỹ Tửu rất phù hợp với các món Ý hoặc đồ Á. Tuy nhiên, bạn có từng nghĩ thử dùng Sơn Tinh Mỹ Tửu với bánh chocolate vào cuối bữa không? Tin chắc đây cũng sẽ là một trải nghiệm độc đáo cho các tín đồ của thế giới ẩm thực ưa khám phá.



# Chanh Leo



CHANH LEO  
27% VOL  
375ML - 68ML BOTTLES

## HƯƠNG VỊ

Rượu mang mùi hương nồng nàn như mùi hương của hoa rừng và một vị chua dịu ngọt tinh tế

Những chai Rượu Sơn Tinh Chanh Leo mang theo hơi thở của cao nguyên Đà Lạt với đầy đủ những mộng mơ của rẻo đất này. Rượu được tạo ra bằng cách cho rượu nền ủ với những trái chanh leo chín vụ vào tháng 7 – loại quả được trồng rất nhiều ở Đà Lạt. Đây cũng là ý tưởng chưa từng có ở đâu ngoài Sơn Tinh – nơi các đam mê ẩm thực không ngừng được nuôi dưỡng.

## KẾT HỢP VỚI ĐỒ ĂN

Với một vị chua ngọt cân bằng, Sơn Tinh Chanh Leo là lựa chọn hoàn hảo cho những món như thịt nướng. Hoặc một lựa chọn khác là bạn có thể dùng với các món nguội như các loại thịt hun khói, thịt muối và pho mát.





# Mận Đỏ



MẬN ĐỎ  
27% VOL  
375ML - 68ML BOTTLES

## HƯƠNG VỊ

Rượu mang theo mùi hương hoa hồng dại quyến rũ. Kết hợp với đó là một vị chát cân bằng với vị chua và vị ngọt tạo thành một tiết tấu hài hòa cho một ưu phẩm tới từ xứ miền thôn dã.

Sơn Tinh luôn biết cách tìm ra những tinh hoa của mỗi vùng miền để đưa vào trong sản phẩm của mình. Từ bản Tả Van hẻo lánh, những trái mận được lựa chọn thủ công kỹ lưỡng và được đưa về nhà máy để có một cuộc đời khác: trong những chai Rượu Sơn Tinh Mận Đỏ. Những quả mận được lựa chọn đều là những quả mận chín vụ nên có hương vị rất đặc biệt với hương thơm của hoa hồng dại và vị chua ngọt tinh tế. Khi được ngâm ủ với rượu nền của Sơn Tinh, những trái mận sẽ cho ra đời một loại rượu có độ chua (acidity) và chát (tannin) cân bằng. Chính bởi những điều này mà Rượu Sơn Tinh Mận Đỏ còn được ví như một loại vang ngọt trong danh sách “kỳ trân, thập nhị phẩm” hay đơn giản là 12 loại rượu độc đáo của Sơn Tinh.

## KẾT HỢP VỚI ĐỒ ĂN

Với một vị chua và chát cân bằng, Sơn Tinh Mận Đỏ rất hợp với những món từ trứng hoặc các món cay. Bên cạnh đó, bạn cũng có thể dùng rượu với thịt đỏ hoặc chỉ để thanh lọc vị giác.





# Mơ Vàng



MƠ VÀNG  
27% VOL  
375ML - 68ML BOTTLES

## HƯƠNG VỊ

Vị ngọt và chua cân bằng với điểm nhấn là hương trái mơ rừng quyến rũ. Tất cả tạo thành một giai điệu ẩm thực mang tới cho người uống những trải nghiệm khó quên

Chỉ một ngụm nhỏ Sơn Tinh Mơ Vàng và bạn sẽ cảm nhận được vẻ đẹp thôn dã và hoang sơ của núi rừng Bắc Tây Bắc. Những trái mơ chín vụ vào tháng 04, tháng 05 được lựa chọn kỹ lưỡng sau đó sẽ được Sơn Tinh ủ với rượu nền 5 năm tuổi, mang tới cho người uống một tinh phẩm màu vàng rơm với hương vị tươi mát lan tỏa trong miệng. Trong khi đó, vị ngọt lưu luyến khẽ đánh thức những “nút” vị giác để sẵn sàng đưa người uống tới với các trải nghiệm ẩm thực mới.

## KẾT HỢP VỚI ĐỒ ĂN

Mùi vị của trái mơ trong rượu thanh mát, rất hợp với những bữa tiệc thịt nướng. Nếu thích, bạn có thể kết hợp rượu với hải sản hoặc những đĩa thịt nguội, thịt muối, pho mát và quả olive



# Táo Mèo



TÁO MÈO  
38% VOL  
375ML - 68ML BOTTLES

## HƯƠNG VỊ

Rượu có vị ngọt - chất cân bằng. Khi ở trong miệng, rượu cho người uống cảm giác của một thung lũng hoa sau một cơn mưa với hương thơm không ngừng lan tỏa và lưu ở trong miệng

Sự kỹ lưỡng và đầu tư của Sơn Tinh được thể hiện rõ nét từ trong cách lựa chọn nguyên vật liệu cho những sản phẩm rượu. Từ những cây táo mèo cao 2-3m, những trái táo mèo chín vụ được lựa chọn thủ công nhằm có được quả ngon nhất. Những quả táo mèo của vùng núi Mù Cang Chải - Yên Bái này sau đó sẽ được ủ với rượu nền tạo ra một tinh phẩm hoàn mỹ. Rượu mang theo phong vị thôn dã với những mùi hương không đâu có được và một độ chua - chất cân bằng. Cuối cùng, Rượu Táo Mèo Sơn Tinh có tác dụng rất tốt trong việc chống lão hóa và mất ngủ.

## KẾT HỢP VỚI ĐỒ ĂN

Vị chua ngọt cân bằng đặc trưng của rượu là lựa chọn không thể tốt hơn với những món thịt nướng hoặc các loại thịt nguội, thịt muối, pho mát. Một lựa chọn nữa là bạn hãy kết hợp Rượu Sơn Tinh Táo Mèo với những món ăn cũng có xuất xứ tại vùng Mù Cang Chải - Yên Bái này





# Bạch Sâm



BẠCH SÂM  
38% VOL  
375ML - 68ML BOTTLES

Từ hàng ngàn năm nay, nhân sâm nổi tiếng là loại dược liệu cao quý có khả năng khai tử hoàn sinh, được các bậc đế vương ưa dùng. Loại dược liệu này có khả năng giúp mọi người tăng cường tuổi thọ và duy trì sinh lực. Khi kết hợp với rượu nền của Sơn Tinh, bạch sâm Hàn Quốc sẽ tạo ra một sản phẩm cao quý với màu vàng rơm óng ánh và quyến rũ. Thời gian ngâm ủ của Rượu Sơn Tinh Bạch Sâm trong khoảng 5 năm, giúp cho rượu thu được hết tinh hoa của trời đất vào trong mình. Mỗi ngày, một ly nhỏ Rượu Sơn Tinh Bạch Sâm sau bữa chiều sẽ giúp người uống cân bằng năng lượng và lưu thông khí huyết cơ thể, tăng cường sự minh mẫn cho trí não.

## HƯƠNG VỊ

Rượu Bạch Sâm Sơn Tinh thơm mát với mùi vị đặc trưng của bạch sâm Hàn Quốc không thể trộn lẫn. Rượu màu vàng rơm với vị hơi cay, ngọt, cấu trúc rượu khô.

## KẾT HỢP VỚI ĐỒ ĂN

Với vị thanh mát, hơi khô (dry), Sơn Tinh Bạch Sâm hợp với những món hải sản hoặc những món có nhiều sốt bơ. Bên cạnh đó, bạn cũng có thể kết hợp rượu với các món nướng và thịt trắng.





# Nếp Phú Lộc



GAO NẾP  
38% VOL

375ML - 68ML BOTTLES

## HƯƠNG VỊ

Hương lúa mới, hương sen đặc trưng và vị mạch nha tinh tế trong Rượu Sơn Tinh cùng hòa trộn và tạo nên một “ưu phẩm” của đất trời. Rượu cay, ngọt, nồng nàn mang tới cho người uống những trải nghiệm bùng nổ nhưng lâu dài trong vòm miệng

Một sản phẩm thay thế cho những chai rượu vodka cao cấp nhưng do chính những người Việt thực hiện. Có còn điều gì khác bạn có thể trông chờ từ một dòng rượu mang tên một biểu tượng ẩm thực của Việt Nam!? Nếp Phú Lộc là lựa chọn hoàn hảo cho ẩm thực và những bữa tiệc của người Việt – cả hiện đại lẫn truyền thống, với rất nhiều cách uống thú vị. Để có được một chai Rượu Sơn Tinh Nếp Phú Lộc, công thức đủ đơn giản theo cách đây phức tạp. Nước làm rượu phải được lọc năm lần cho tới khi trong và tinh khiết như nước vừa chảy ra từ khe núi Tản. Rượu được chưng cất hai lần và chỉ lấy phần tim rượu (khoảng 30% sản lượng). Thời gian ủ kéo dài tối thiểu 60 tháng, đảm bảo cho rượu có thể một lần nữa hấp thụ tinh hoa của đất trời.

## KẾT HỢP VỚI ĐỒ ĂN

Rượu rất thích hợp với những món ăn Á, đặc biệt là cách ăn truyền thống của người Việt. Ngoài ra có thể sử dụng Rượu Nếp Phú Lộc với các món hải sản kiểu u. Có thể dùng theo cách kết hợp với hải tươi hoặc thử dùng với món trứng cá muối. Hoặc sử dụng rượu để ướp thịt và làm món sốt vang.



# Minh Mạng



GIA VỊ VÀ THẢO MỘC  
38% VOL  
375ML - 68ML BOTTLES

## HƯƠNG VỊ

Đượm hương thảo mộc và thời gian, Rượu Sơn Tinh Minh Mạng là sự kết hợp của caramen và vị táo, thoảng chút khói lam chiều lắng đọng và hậu vị mật ong của gỗ trọng già kéo dài lưu luyến.

Danh tửu này được đặt tên theo vị vua đã đóng góp công sức không nhỏ trong việc tạo ra và lưu truyền nó: Minh Mạng. Rượu tập hợp hơn 19 vị thảo dược quý hiếm và có tác dụng giúp cải thiện cũng như mang lại sinh lực cho người dùng nó. Tương truyền, khi còn sống, vua Minh Mạng vẫn thường dùng loại rượu này mỗi ngày và ông có tới 140 người con – một bảo chứng không thể tốt hơn. Điểm đặc biệt là Minh Mạng của Sơn Tinh cũng rất ngon với số lượng dược thảo được ngâm “đúng hoa, đúng vị” nên có độ cân bằng hoàn hảo. Thời gian để tạo ra một chai rượu Minh Mạng cũng kéo dài tới 10 năm. Rượu cũng là một lựa chọn thay thế cho những loại rượu đẳng của các nghệ sỹ pha chế nước ngoài.

## KẾT HỢP VỚI ĐỒ ĂN

Rượu Sơn Tinh Minh Mạng rất phù hợp với những món thịt trắng và gia cầm. Bạn cũng có thể dùng như một loại rượu nhâm nhi vào lúc rảnh rỗi, trong một buổi chiều tà. Rất thi vị!





*“Với những người sành đồ uống có cồn nói chung và rượu nói riêng,  
Sơn Tinh là một chuyến phiêu du về miền đất của các nghệ nhân và  
tinh hoa văn hóa” - Markus Sơn*







ĐIỆN THOẠI  
(+84) 243.715.0577

EMAIL  
INFO@SONTINH.COM

ĐỊA CHỈ  
5 HÀNG TRE, QUẬN HOÀN KIẾM, HÀ NỘI

WEBSITE  
WWW.SONTINH.COM

FOLLOW US ON FACEBOOK



