

CYPRUS REMIX



ΚΟΚΤΕΪΛ
ΜΕ ΚΟΥΜΑΝΔΑΡΙΑ
ΚΑΙ ΖΙΒΑΝΙΑ

COCKTAILS
WITH COMMANDARIA
AND ZIVANIA



PRESS AND
INFORMATION OFFICE

CYPRUS REMIX

Κοκτέιλ με Κουμανδαρία
και Ζιβανία

Cocktails with Commandaria
and Zivania





ΓΡΑΦΕΙΟ ΤΥΠΟΥ
ΚΑΙ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΩΝ

Συνταγές και παρασκευή κοκτέιλ: Κυπριακή Ένωση Μπαρτέντερ

ΓΤΠ 186/2025

ISBN 978-9963-50-773-3

Εκτύπωση: Lithostar



PRESS AND
INFORMATION OFFICE

Cocktail recipes and preparation: Cyprus Bartenders Association

PIO 186/2025

ISBN 978-9963-50-773-3

Printed by: Lithostar

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Στην Κύπρο η γεύση και η μνήμη είναι αδιαχώριστες. Η Κουμανδαρία, το γλυκό νέκταρ, παραπέμπει σε βασιλιάδες, ιππότες και ηλιόλουστες πλαγιές. Η Ζιβανία, τολμηρή και φλογερή, έχει κάτι από τη ζεστασιά των οικογενειακών τραπεζιών και των συναντήσεων με παλιούς καλούς φίλους.

Αυτή η συλλογή με συνταγές για κοκτέιλ μάς προσκαλεί να αναμείξουμε τις αναμνήσεις με τη φαντασία, δημιουργώντας κάτι καινούργιο. Κάθε συνταγή συστήνει τα εμβληματικά ποτά της Κύπρου στη σύγχρονη γευστική παλέτα, χαρίζοντάς μας τη γεύση του τόπου μας σε κάθε γουλιά.

Η έκδοση αυτή είναι αποτέλεσμα της συνεργασίας μεταξύ του Γραφείου Τύπου και Πληροφοριών και της Κυπριακής Ένωσης Μπαρτέντερ, στην οποία εκφράζουμε τη βαθιά μας ευγνωμοσύνη.

Απολαύστε υπεύθυνα.

PREFACE

On the island of Cyprus, taste and memory are inseparable. Commandaria, the sweet nectar, evokes images of kings, knights, and sun-drenched hillsides. Zivania, bold and fiery, recalls the warmth of family meals and gatherings with old friends.

This cocktail collection invites us to blend memories with imagination to create something new. Each recipe reimagines Cyprus' iconic spirits for the modern palate, offering us the chance to experience the island with every sip.

This publication is the result of the cooperation between the Press and Information Office and the Cyprus Bartenders Association, to whom we extend our deepest appreciation.

Enjoy responsibly.

ΚΟΥΜΑΝΔΑΡΙΑ

Κατά τους αρχαιολόγους, η Κουμανδαρία είναι το αρχαιότερο κρασί με ονομασία προέλευσης στον κόσμο. Για την Κύπρο αποτελεί τη ναυαρχίδα της εγχώριας οινικής παραγωγής με διεθνή φήμη και καταξίωση. Ο παραδοσιακός αυτός γλυκός οίνος παράγεται από λιαστά σταφύλια των ποικιλιών Ξυνιστέρι και Ντόπιο Μαύρο, ενισχύεται με τη χρήση οινικής αλκοόλης και παλαιώνεται σε δρύινα βαρέλια –στοιχεία που συντελούν στην ανάπτυξη των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών της, της αρμονίας της γεύσης και του μοναδικού της αρώματος.

Η Κουμανδαρία παράγεται με τον ίδιο τρόπο που περιέγραψε ο Έλληνας ποιητής Ησίοδος στο βιβλίο του «Έργα και Ημέραι» τον 10ο αιώνα π.Χ. Πήρε το όνομά της από τη «Μεγάλη Διοίκηση» (La Grande Commanderie) των Ιπποτών του Τάγματος του Αγίου Ιωάννη της Ιερουσαλήμ που εγκαταστάθηκαν στην Κύπρο κατά τον 12ο αιώνα. Με τη βοήθειά τους εξαπλώθηκε πολύ γρήγορα σε όλο τον τότε πολιτισμένο κόσμο.

Η Κουμανδαρία είναι προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ).

ZIBANIA

Αυτό το παραδοσιακό απόσταγμα ζυμωμένων στέμφυλων (στερεό υπόλοιπο της οινοποίησης) θεωρείται πρεσβευτής της Κύπρου. Για την παραγωγή της Ζιβανίας χρησιμοποιούνται κυρίως οι κυπριακές ποικιλίες σταφυλιών Ντόπιο Μαύρο και Ξυνιστέρι.

Στην Κύπρο η μέθοδος της απόσταξης εφαρμόστηκε συστηματικά από Βενετούς αλχημιστές κατά την εποχή της Ενετοκρατίας (1489 μ.Χ. - 1571 μ.Χ.). Οι Κύπριοι αγρότες ανέπτυξαν τη δική τους τεχνική για την εξαγωγή του αποστάγματος από τα υπολείμματα της οινοποίησης (ζίβανα), το οποίο χρησιμοποιούσαν ως ποτό ή φάρμακο. Την ονόμαζαν «Ζιβανία».

Αποδείξεις για τη απρόσκοπτη παραγωγή αυτού του δημοφιλούς οινοπνευματώδους ποτού κατά τη διάρκεια της οθωμανικής και βρετανικής κατοχής του νησιού προέρχονται από διάφορους συγγραφείς που επισκέφθηκαν την Κύπρο, όπως ο Βρετανός εξερευνητής Samuel Baker το 1879.

Η Ζιβανία είναι καταχωρισμένη ως προϊόν Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ).

COMMANDARIA

For archaeologists, Commandaria is the world's oldest wine with designation of origin.

In Cyprus, it is the flagship of domestic wine production, boasting an international reputation and recognition. This traditional sweet dessert wine is produced using sun-dried Xynisteri and Mauro grapes. It is fortified with wine alcohol and aged in oak barrels –all of which contribute to its unique characteristics, harmony of flavour, and aroma.

Commandaria is produced in the same way that the Greek poet Hesiod described in his 10th-century BC book “Works and Days”. It takes its name from the Grande Commanderie of the Knights of St John of Jerusalem, who settled in Cyprus in the 12th century. With their help, it quickly spread throughout the civilised world.

Commandaria is a Protected Designation of Origin (PDO) wine.

ZIVANIA

This traditional distillate, produced from the solid residue of grapes pressed during the winemaking process, is considered the wine “ambassador” of Cyprus. Zivania is mainly produced from the Cypriot grape varieties Mauro and Xynisteri.

In Cyprus, the distillation technique was systematically employed by Venetian alchemists during the Venetian rule (1489 AD - 1571 AD). Cypriot farmers developed their own distillation technique using winemaking residues, known as zivana, which they used as a drink or medicine. They called it “Zivania”.

Various writers who visited Cyprus during the Ottoman and British occupation of the island, such as the British explorer Samuel Baker in 1879, provide evidence of the continuous production of this popular spirit.

Zivania is registered as a Protected Geographical Indication (PGI) product.

OLD TOWN



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

3 cl Κουμανδαρία
1 cl Ζιβανία
2 cl σιρόπι κερασιού
1 cl σιρόπι σύκου
1,5 cl φρέσκο χυμό λάιμ
1 cl ανθρακούχο νερό
2-3 σταγόνες Orange Bitters

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάλτε πάγο στο shaker και προσθέστε όλα τα υλικά, εκτός από το ανθρακούχο νερό. Ανακινήστε καλά και σουρώστε σε ποτήρι με πάγο. Τέλος, προσθέστε το ανθρακούχο νερό.

Ποτήρι old fashioned 35 cl

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ

Αποξηραμένο πορτοκάλι

INGREDIENTS

3 cl Commandaria
1 cl Zivania
2 cl cherry syrup
1 cl fig syrup
1.5 cl fresh lime juice
1 cl sparkling water
2-3 dashes Orange Bitters

METHOD

Add all ingredients, along with ice, except for the sparkling water, to a shaker. Shake well and strain into a glass with ice, and then add the sparkling water.

Old fashioned glass 35 cl

GARNISH

Dried orange slice

FIRST DAY



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

4 cl Μπράντι
2,5 cl Κουμανδαρία
6 cl φρέσκο χυμό πορτοκαλιού
1 cl πουρέ φράουλας
1 cl πουρέ βατόμουρου
2 σταγόνες Orange Bitters

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Γεμίστε ένα shaker με πάγο και προσθέστε όλα τα υλικά. Ανακινήστε καλά και σουρώστε σε παγωμένο ποτήρι.

Ποτήρι coupe 24 cl

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ

Ζάχαρη με άρωμα πορτοκάλι και φλούδα πορτοκαλιού

INGREDIENTS

4 cl Brandy
2.5 cl Commandaria
6 cl fresh orange juice
1 cl strawberry purée
1 cl blackberry purée
2 dashes Orange Bitters

METHOD

Fill a shaker with ice and add all ingredients. Shake well and strain into a pre-chilled glass.

Coupe glass 24 cl

GARNISH

Sugar blended with orange flavour and a slice of orange

CYPRUS SUNRISE



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

5 cl Ζιβανία

10 cl χυμό πορτοκαλιού

2 cl σιρόπι κανέλας

1,5 cl σιρόπι ροδιού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάλτε πάγο στο shaker, προσθέστε όλα τα υλικά και ανακινήστε καλά. Σουρώστε σε ποτήρι old fashioned με πάγο.

Ποτήρι old fashioned 35 cl

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ

Αποξηραμένα λουλούδια

INGREDIENTS

5 cl Zivania

10 cl orange juice

2 cl cinnamon syrup

1.5 cl pomegranate syrup

METHOD

Fill a shaker with ice and then add all ingredients. Shake well and strain into an old fashioned glass with ice.

Old fashioned glass 35 cl

GARNISH

Dried flowers

TASTE MY ISLAND



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

1,5 cl Ζιβανία

1 cl λικέρ πορτοκάλι

1 cl λικέρ περγαμόντο

1,5 cl φρέσκο χυμό λεμονιού

0,5 cl σιρόπι αμυγδάλου

0,5 cl σιρόπι ιβίσκου

3 cl χυμό ροδιού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Γεμίστε ένα shaker με πάγο και προσθέστε όλα τα υλικά. Ανακινήστε καλά και ακολουθώντας σουρώστε σε παγωμένο ποτήρι λικέρ.

Ποτήρι λικέρ 12 cl

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ

Αποξηραμένος ιβίσκος

INGREDIENTS

1.5 cl Zivania

1 cl orange liqueur

1 cl bergamot liqueur

1.5 cl fresh lemon juice

0.5 cl almond syrup

0.5 cl hibiscus syrup

3 cl pomegranate juice

METHOD

Fill a shaker with ice and add all the ingredients. Shake well and then strain into a pre-chilled liqueur glass.

Liqueur glass 12 cl

GARNISH

Dried hibiscus flower

ZIVANIA MINE



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

3,5 cl Ζιβανία

2,5 cl φρέσκο χυμό λάιμ

1 cl σιρόπι ζάχαρης

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάλτε πάγο στο shaker και ακολούθως προσθέστε όλα τα υλικά. Ανακινήστε καλά και σουρώστε σε ποτήρι.

Ποτήρι coupe 24 cl

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ

Μία φέτα λάιμ

INGREDIENTS

3.5 cl Zivania

2.5 cl fresh lime juice

1 cl sugar syrup

METHOD

Add all ingredients along with ice to a shaker.
Then, shake well and strain into a glass.

Coupe glass 24 cl

GARNISH

Lime slice

COMMANDARIA FIZZ



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

4 cl Κουμανδαρία
8 cl Ξυνιστέρι
2 cl σιρόπι ροδιού
1 κουταλάκι του γλυκού λικέρ μέλι
1 cl ανθρακούχο νερό
2 σταγόνες Orange Bitters
Αιθέριο έλαιο πορτοκαλιού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάλτε πάγο στο shaker και προσθέστε όλα τα υλικά, εκτός από το ανθρακούχο νερό. Ανακινήστε καλά, σουρώστε σε ποτήρι σαμπάνιας, προσθέστε το ανθρακούχο νερό και τέλος ψεκάστε με αιθέριο έλαιο πορτοκαλιού.

Ποτήρι σαμπάνιας 24 cl

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ

Φλούδα πορτοκαλιού

INGREDIENTS

4 cl Commandaria
8 cl Xynisteri Wine
2 cl pomegranate syrup
1 tsp honey liqueur
1 cl sparkling water
2 dashes Orange Bitters
Orange essential oil

METHOD

Add all ingredients, along with ice, except for the sparkling water, to a shaker. Shake well and strain into a champagne glass. Then, add the sparkling water and mist with orange essential oil.

Champagne glass 24 cl

GARNISH

Orange peel

MANDARIN



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

3 cl Ζιβανία

2 cl λικέρ μανταρίνι

1 cl σιρόπι μανταρινιού

1 κουταλάκι του γλυκού λικέρ μέλι

5 cl tonic water

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάλτε πάγο στο shaker, προσθέστε όλα τα υλικά και ανακινήστε καλά. Σουρώστε σε παγωμένο ποτήρι.

Ποτήρι coupe 24 cl

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ

Λάιμ και κόκκινο σταφύλι

INGREDIENTS

3 cl Zivania

2 cl mandarin liqueur

1 cl mandarin syrup

1 tsp honey liqueur

5 cl tonic water

METHOD

Add all ingredients along with ice to a shaker. Shake well and then strain into a pre-chilled glass.

Coupe glass 24 cl

GARNISH

Lime and red grape

AMBROSIA ELIXIR



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

3,5 cl Κουμανδαρία

2,5 cl φρέσκο χυμό αχλαδιού

5 cl σιρόπι βανίλιας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Προσθέστε τα υλικά σε mixing glass και γεμίστε το με πάγο. Ανακατέψτε με τον αναδευτήρα για περίπου 20-30 δευτερόλεπτα, κάνοντας κυκλικές κινήσεις. Σουρώστε σε παγωμένο ποτήρι.

Ποτήρι λικέρ 8 cl

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ

Φλούδα πορτοκαλιού

INGREDIENTS

3.5 cl Commandaria

2.5 cl fresh pear juice

5 cl vanilla syrup

METHOD

Add all ingredients into a mixing glass and fill it with ice. Use the cocktail stirrer to stir in a circular motion for 20-30 seconds. Strain into a pre-chilled glass.

Liqueur glass 8 cl

GARNISH

Orange peel

CAROBZI



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

4 cl Ζιβανία
2 cl λικέρ πορτοκάλι
2 cl φρέσκο χυμό λεμονιού
3 cl σιρόπι χαρουπιού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Γεμίστε ένα shaker με πάγο και προσθέστε όλα τα υλικά. Ανακινήστε καλά και ακολουθώντας συρρώστε σε παγωμένο ποτήρι.

Ποτήρι coupe 24 cl

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ

Χαρούπι

INGREDIENTS

4 cl Zivania
2 cl orange liqueur
2 cl fresh lemon juice
3 cl carob syrup

METHOD

Fill a shaker with ice and add all ingredients. Shake well and then strain into a pre-chilled glass.

Coupe glass 24 cl

GARNISH

Carob

QUEEN RIGENA



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

3 cl Κουμανδαρία
1 cl τζιν Angelica
2 cl λικέρ μανταρίνι
1 cl σιρόπι σουμάδας
4 cl φρέσκο χυμό πορτοκαλιού
4 cl φρέσκο χυμό λεμονιού
3 λοβούς κάρδαμου
Ανθρακούχο νερό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάλτε πάγο στο shaker και προσθέστε όλα τα υλικά, εκτός από το ανθρακούχο νερό. Ανακινήστε καλά και σουρώστε σε ποτήρι με πάγο. Τέλος, προσθέστε το ανθρακούχο νερό.

Ποτήρι old fashioned 35 cl

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ

Σουτζούκος, κόκκινο και λευκό σταφύλι

INGREDIENTS

3 cl Commandaria
1 cl Angelica gin
2 cl mandarin liqueur
1 cl orgeat syrup
4 cl fresh orange juice
4 cl fresh lemon juice
3 cardamom pods
Sparkling water

METHOD

Add all ingredients, along with ice, except for the sparkling water, to a shaker. Shake well and strain into a glass with ice. Then, add the sparkling water.

Old fashioned glass 35 cl

GARNISH

Shoutzoukos, red and white grapes

ZIVANIA DARK



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

4,5 cl Zivania Gold

1,5 cl σιρόπι κανέλας

3 cl λικέρ από καφέ

2 σταγόνες Cacao Bitters

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάλτε πάγο στο shaker, προσθέστε

όλα τα υλικά και ανακινήστε καλά.

Σουρώστε σε ποτήρι με πάγο.

Ποτήρι old fashioned 35 cl

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ

Αποξηραμένο πορτοκάλι και κανέλα

INGREDIENTS

4.5 cl Zivania Gold

1.5 cl cinnamon syrup

3 cl coffee liqueur

2 dashes Cacao Bitters

METHOD

Add all ingredients to a shaker, shake well,
and then strain into an old fashioned glass
with ice.

Old fashioned glass 35 cl

GARNISH

Dried orange and cinnamon

FLYING DRAGON



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

4 cl τζιν
2 cl Κουμανδαρία
2 cl λικέρ μέλι
2 cl φρέσκο χυμό λάιμ
2 cl μέλι
1 φέτα φρέσκο red dragon fruit
5 cl tonic water

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Γεμίστε ένα shaker με πάγο και προσθέστε όλα τα υλικά, εκτός από το tonic water. Ανακινήστε καλά, σουρώστε σε παγωμένο ποτήρι και συμπληρώστε με το tonic water.

Ποτήρι coupe 24 cl

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ

Μαλλί της γριάς και αποξηραμένα τριαντάφυλλα

INGREDIENTS

4 cl gin
2 cl Commandaria
2 cl honey liqueur
2 cl fresh lime juice
2 cl honey
1 piece of fresh red dragon fruit
5 cl tonic water

METHOD

Fill a shaker with ice and add all ingredients, except for the tonic water. Shake well and strain into a pre-chilled glass, then pour the tonic water over the top.

Coupe glass 24 cl

GARNISH

Candy floss and dried roses

ΚΚΕΦΟΠΟΤΙΡΟ



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

3 cl Ζιβανία

1 cl λικέρ λεμόνι

3 cl σιρόπι μανταρινιού

1 cl φρέσκο χυμό λεμονιού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάλτε πάγο στο shaker και προσθέστε όλα τα υλικά. Ανακινήστε καλά και σουρώστε σε παγωμένο ποτήρι.

Ποτήρι coupe 24 cl

INGREDIENTS

3 cl Zivania

1 cl lemon liqueur

3 cl mandarin syrup

1 cl fresh lemon juice

METHOD

Fill a shaker with ice and then add all ingredients. Shake well and strain into a pre-chilled glass.

Coupe glass 24 cl

CYPRUS ISLAND



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

4,5 cl Ζιβανία
2 cl λικέρ τριαντάφυλλο
1,5 cl σιρόπι τριαντάφυλλο
1 cl σιρόπι αγγουριού
1 cl σιρόπι λάιμ
1,5 cl φρέσκο χυμό λεμονιού
1 cl ροδόνερο
2,5 cl πουρέ βατόμουρου

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάλτε πάγο στο shaker και προσθέστε όλα τα υλικά. Ανακινήστε καλά και σουρώστε σε ποτήρι με πάγο.

Ποτήρι κοκτέιλ 35 cl

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ

Ροζ τριαντάφυλλο

INGREDIENTS

4.5 cl Zivania
2 cl rose liqueur
1.5 cl rose syrup
1 cl cucumber syrup
1 cl lime syrup
1.5 cl fresh lemon juice
1 cl rose water
2.5 cl blackberry purée

METHOD

Fill a shaker with ice and add all ingredients.
Shake well and strain into a glass with ice.

Cocktail glass 35 cl

GARNISH

Pink rose

ΡΟΡΑΟΤΟ



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

3 cl Μπράντι
2 cl Κουμανδαρία
2 cl σιρόπι καφέ
2 σταγόνες Cardamom Bitters
1 σταγόνα Orange Bitters
Φρέσκια κρέμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ρίξτε όλα τα υλικά στο shaker, εκτός από τη φρέσκια κρέμα. Προσθέστε πάγο και ανακινήστε καλά. Σουρώστε σε παγωμένο ποτήρι και στη συνέχεια προσθέστε τη φρέσκια κρέμα.

Ποτήρι λικέρ 12 cl

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ

Καφές

INGREDIENTS

3 cl Brandy
2 cl Commandaria
2 cl coffee syrup
2 dashes Cardamom Bitters
1 dash Orange Bitters
Fresh cream

METHOD

Fill a shaker with all ingredients, except for the fresh cream. Then, add ice and shake well. Strain into a pre-chilled glass and then add the fresh cream.

Liqueur glass 12 cl

GARNISH

Coffee





ΓΡΑΦΕΙΟ ΤΥΠΟΥ
ΚΑΙ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΩΝ

