

THIS IS

UNDONE

ALCOHOL-FREE

PATENTED PROCESS IN DEALCOHOLIZING SPIRITS & WINE

N°02 | LONDON DRY
JUNIPER

THIS IS **NOT GIN.**

Start Something New

MIX YOUR G&T UNDONE
ONE PART UNDONE N°02, TWO PARTS TONIC WATER
GRAPEFRUIT PEEL, ICE CUBES.

e70

THIS IS UNDONE

Mit unserer Alternative zu Spirituosen und Aperitifs möchten wir den Lebensstil für eine sozialere und gesündere Trinkkultur fördern, ohne auf den Geschmack leckerer Drinks zu verzichten. Und wie machen wir das? Mit einem vielseitigen, nicht-alkoholischen Bar-Angebot, dessen Sortiment wir ständig erweitern.

UNDONE wurde 2019 in Hamburg gegründet und vereint ein Team aus professionellen Bar-, Drink-, Kaffee- und Musikliebhabern. Unser Ursprung liegt mitten im szenigen Schanzenviertel, dem Soho von Hamburg. Straight outta St. Pauli. Die besten Bars und Clubs sowie die Hamburger Hip-Hop-Szene finden sich direkt um die Ecke. Nicht nur dort vermissen die Gründer alkoholfreie Alternativen für ihre Drinks in Bars, auf Partys und bei Veranstaltungen. Denn wer viel ausgeht, dem wird auch viel Alkohol angeboten – egal, wo auf der Welt.

THE HISTORY OF BOOZE AND WHY **BOOZE IS HISTORY!**

UNDONE bedeutet übersetzt „rückgängig gemacht“. Der Name kommt also nicht von ungefähr, denn genau das machen wir. Wir entziehen einem echten, hochwertigen alkoholischen Erzeugnis, wie einer Spirituose oder Wein, in einem patentierten, mehrstufigen Verfahren den Alkohol, nutzen ihren geschmackvollen Ursprung als Basisessenz unseres jeweiligen **UNDONE** Produktes und fügen natürliche Aromen hinzu. So sorgen wir dafür, dass Drinks auch ohne Alkohol genossen werden können. Denn Alkohol hat keinen Geschmack.



UNDONE

THIS IS NOT RUM.

Nº. 01

JAMAICAN
DARK CANE

UNDONE NO. 1 BIETET EINE ALKOHOLFREIE VARIANTE ZU RUM MIT EINEM WARMEN DUFT NACH TYPISCHEN ESTERAROMEN AUS JAMAIKANISCHEN DESTILLATEN, ROSINEN UND TROPISCHEN FRÜCHTEN.

SCHMECKT NACH

JAMAIKANISCHEM RUM MIT HERBEN HOLZFASSNOTEN, KARAMELL, VANILLE, MANGO, PAPAYA UND EINEM HAUCH VON PFEFFER.



JAMAICAN MULE **UNDONE**

ZUTATEN	50 ml UNDONE NO.1 10 ml Limettensaft
MIXER	THOMAS HENRY Spicy Ginger Beer
GLAS	Longdrink / Highball
GARNISH	Orange
TECHNIK	Im Glas bauen

1. Fülle ein Glas mit Eiswürfeln
2. Gib UNDONE No.1 und Limettensaft hinzu
3. Fülle mit SPICY GINGER BEER auf
4. Garniere mit einer Orangenzeste

DRINKS

ALCOHOL-FREE

NOT RUM & NO COKE

ZUTATEN	50 ml UNDONE NO.1
MIXER	COCA-COLA
GLAS	Longdrink / Highball
GARNISH	Limette
TECHNIK	Im Glas bauen

1. Fülle ein Glas mit Eiswürfeln
2. Gin UNDONE NO.1 ins Glas
3. Fülle mit Coca-Cola auf
4. Garnieren mit einem Limettenachtel

TIKKI SOUR

ZUTATEN	45 ml UNDONE NO.1 15 ml Falernum Sirup 25 ml frischer Limettensaft 5 ml Orgeat Sirup
GLAS	Tumbler
GARNISH	Limette
TECHNIK	Shake & Strain

1. Gib alle Zutaten mit Eiswürfeln in einen Shaker
2. Shake alles dezent durch und siebe es doppelt in einen mit Eiswürfeln gefüllten Tumbler
3. Garniere mit einem Limettenachtel

UNDONE

THIS IS NOT GIN.

Nº. 02 | LONDON DRY
JUNIPER

UNDONE NO. 2 IST DIE
ALKOHOLFREIE ALTERNATIVE
ZU GIN MIT EINEM DUFT VON
FICHTENAROMEN UND KIEFER,
GEFOLGT VON KORIANDER.

SCHMECKT NACH SANFTEN
WACHOLDERNOTEN UND EINEM
HAUCH VON ZITRUSFRÜCHTEN.



DRINKS

ALCOHOL-FREE

BOOZELESS BASIL SMASH

ZUTATEN 50 ml **UNDONE NO.2**
30 ml frischer Zitronensaft
25 ml Zuckersirup
1 handvoll Basilikum

GLAS Tumbler

GARNISH Basilikumblatt

TECHNIK Shake & Strain

1. Gib das Basilikum in einen Shaker und zerdrücke es leicht
2. Fülle die restlichen Zutaten hinzu und shake mit Eiswürfeln
3. Siebe alles doppelt in einen mit Eiswürfeln gefüllten Tumbler
4. Garniere mit einem Blatt Basilikum

PUNCHLESS »PETRUCCHIO«

ZUTATEN 30 ml **UNDONE NO.2**
30 ml **UNDONE NO.5**
25 ml frischer Zitronensaft
15 ml Zuckersirup
20 ml Aquafaba

GLAS Coupette

GARNISH Zitrone

TECHNIK Im Glas bauen

1. Gib alle Zutaten mit Eiswürfeln in einen Shaker
2. Shake alles gut durch und siebe es doppelt in ein Coupette Glas
3. Presse die ätherischen Öle der Orangenschale über dem Drink aus

G&T **UNDONE**

ZUTATEN 50 ml **UNDONE NO.2**
MIXER THOMAS HENRY Tonic Water
GLAS Longdrink / Highball
GARNISH Grapefruit
TECHNIK Im Glas bauen

1. Fülle ein Glas mit Eiswürfeln
2. Gib UNDONE No.2 hinzu
3. Fülle mit TONIC WATER auf
4. Garniere mit einer Grapefruitzeste



UNDONE

THIS IS NOT WHISKEY.

Nº. 03

AMERICAN
BLEND

UNDONE NO. 3 BIETET EINE ALKOHOLFREIE ALTERNATIVE ZU WHISKEY MIT EINEM AUSGEWOGENEN MALZGESCHMACK.

SCHMECKT NACH GRÜNEM APFEL, VANILLE, ORANGENSCHALE, TOFFEE UND EINEM HAUCH VON RAUCH SOWIE HOLZ.



HORSE'S NECK UNDONE

ZUTATEN	50 ml UNDONE NO.3
MIXER	THOMAS HENRY Ginger Ale
GLAS	Longdrink / Highball
GARNISH	Zitrone
TECHNIK	Im Glas bauen

1. Fülle ein Glas mit Eiswürfeln
2. Gib UNDONE No.3 hinzu
3. Fülle mit GINGER ALE auf
4. Garniere mit einer Zitronenzeste

DRINKS

ALCOHOL-FREE

NOT WHISKEY & COLA

ZUTATEN	50 ml UNDONE NO.3
MIXER	COCA-COLA
GLAS	Longdrink / Highball
GARNISH	Orange
TECHNIK	Im Glas bauen

1. Fülle ein Glas mit Eiswürfeln
2. Gib UNDONE No.3 hinzu
3. Fülle mit Coca-Cola auf
4. Garniere mit einem Orangenachtel

MANHATTAN SMASH UNDONE

ZUTATEN	30 ml UNDONE NO.3
	30 ml UNDONE NO.9
	25 ml frischer Zitronensaft
	15 ml Zuckersirup
	1 handvoll Minze

GLAS	Tumbler
GARNISH	Minze
TECHNIK	Shake & Strain

1. Gib die Minze in einen Shaker und zerdrücke sie leicht
2. Gib die restlichen Zutaten hinzu und shake mit Eiswürfeln
3. Siebe alles doppelt in einen mit Eiswürfeln gefüllten Tumbler
4. Garniere mit Minze

UNDONE

THIS IS NOT MEZCAL.

Nº. 04

MEXICAN SMOKY
AGAVE

UNDONE NO. 4 IST DIE
ALKOHOLFREIE ALTERNATIVE
ZU MEZCAL UND EIGNET SICH
IDEAL ALS BASIS FÜR DRINKS
MIT AGAVENVORLIEBE.

SCHMECKT NACH FRUCHTIGER
AGAVE, GEKOCHTEM KÜRBIS,
EINER LEICHTEN RAUCHNOTE
UND EINEM HAUCH VON BIRNEN.



PALOMA **UNDONE**

ZUTATEN	50 ml UNDONE NO.4 10 ml frischer Limettensaft 5 ml Agavensirup
MIXER	THOMAS HENRY Pink Grapefruit
GLAS	Longdrink / Highball
GARNISH	Grapefruit & Meersalz
TECHNIK	Im Glas bauen

1. Fülle ein Glas mit Eiswürfeln
2. Gib alle Zutaten (bis auf das Pink Grapefruit) hinzu und rühre um
3. Fülle mit PINK GRAPEFRUIT auf
4. Garniere mit einer Grapefruitzeste und einer Prise Salz

DRINKS

ALCOHOL-FREE

TOMMY'S N/ARGARITA

ZUTATEN	60 ml UNDONE NO.4 25 ml frischer Limettensaft 25 ml Agavensirup 2 Dash Salzlösung
GLAS	Tumbler
GARNISH	Limette
TECHNIK	Shake & Strain

1. Gib alle Zutaten in einen Shaker mit Eiswürfeln
2. Shake alles gut durch
3. Siebe doppelt in einen mit Eiswürfeln gefüllten Tumbler
4. Garniere mit einem Limettenachtel

EL ÁNGEL

ZUTATEN	50 ml UNDONE NO.4 5 ml Cassis Sirup 15 ml frischer Limettensaft
MIXER	THOMAS HENRY Ginger Ale
GLAS	Longdrink / Highball
GARNISH	Limette
TECHNIK	Im Glas bauen

1. Gib Eiswürfel in das Glas
2. Gib UNDONE NO.4, Cassis und Limettensaft hinzu und rühre um
3. Fülle langsam mit GINGER ALE auf
4. Garniere mit einem Limettenachtel

UNDONE

THIS IS
NOT ITALIAN APERO.

Nº. 05 | BITTERSWEET APERITIF

UNDONE NO. 5 PRÄSENTIERT
SICH ALS SCHICKE ALKOHOLFREIE
ALTERNATIVE ZUM KLASSISCHEN
ITALIAN SPRITZ UND ÜBERZEUGT
DURCH EINE AUSGEWOGENE
BALANCE AUS SÜSSE UND
BITTERKEIT.

SCHMECKT NACH NOTEN
VON ORANGE, RHABARBER,
KRÄUTERN UND ENZIAN.



DRINKS

ALCOHOL-FREE

NOT APERO SOUR

ZUTATEN	60 ml UNDONE NO.5 25 ml frischer Zitronensaft 10 ml Zuckersirup 20 ml Aquafaba
GLAS	Coupette
GARNISH	Orange
TECHNIK	Shake & Strain

1. Gib alle Zutaten in einen Shaker mit Eiswürfeln
2. Shake alles gut durch und siebe es doppelt in ein Coupette Glas ab
3. Presse die ätherischen Öle der Orangenschale über dem Drink aus

NOT APERO SPRITZ

ZUTATEN	50 ml UNDONE NO.5 100 ml UNDONE NO.20
MIXER	THOMAS HENRY Soda Water
GLAS	Weinglas
GARNISH	Orange
TECHNIK	Im Glas bauen

1. Fülle ein Glas mit Eiswürfeln
2. Gib **UNDONE No.5** und **UNDONE No.20** hinzu
3. Fülle mit **SODA WATER** auf
4. Garniere mit einer Orangenscheibe

GRAPEFRUIT SPRITZ **UNDONE**

ZUTATEN	50 ml UNDONE NO.5 15 ml frischer Limettensaft
MIXER	THOMAS HENRY Pink Grapefruit
GLAS	Longdrink / Highball
GARNISH	Zitrone
TECHNIK	Im Glas bauen

1. Fülle ein Glas mit Eiswürfeln
2. Gib **UNDONE No.5** und Limettensaft hinzu
3. Fülle mit **PINK GRAPEFRUIT** auf
4. Garniere mit einer Zitronenzeste

UNDONE

THIS IS
NOT ORANGE BITTER.

Nº. 07

ITALIAN BITTER
APERITIF

UNDONE NO. 7 IST DIE ALKOHOL-FREIE ALTERNATIVE ZU EINEM ITALIENISCHEN APERITIF-LIKÖR, DER MIT SEINEN TYPISCHEN ITALIENISCHEN BITTERKRÄUTERN UND WARMEN ORANGENNOTEN BEEINDRUCKT.

SCHMECKT NACH EINER MISCHUNG AUS BITTER-SÜSSER BLUTORANGE, THYMIAN, GRAPEFRUIT UND GEWÜRZNELKE.



AMALFI BREEZER

ZUTATEN	50 ml UNDONE NO.7 30 ml Grapefruitsaft
MIXER	THOMAS HENRY Bitter Lemon
GLAS	Weinglas
GARNISH	Grapefruit
TECHNIK	Im Glas bauen

1. Fülle ein Glas mit Eiswürfeln
2. Gib UNDONE No.7 und Limettensaft hinzu
3. Fülle mit BITTER LEMON auf
4. Garniere mit einer Grapefruitscheibe

DRINKS

ALCOHOL-FREE

GARIBALDI **UNDONE**

ZUTATEN	60 ml UNDONE NO.7 120 ml Orangensaft 1 BL Zuckersirup
GLAS	Longdrink / Highball
GARNISH	Orange
TECHNIK	Im Glas bauen

1. Gib UNDONE No.7 und Zuckersirup ins Glas
2. Gib Eiswürfel hinzu
3. Schäume den Orangensaft auf und giesse ihn ebenfalls ins Glas
4. Garniere mit einem Orangenachtel

NOGRONI

ZUTATEN	20 ml UNDONE NO.2 30 ml UNDONE NO.9 40 ml UNDONE NO.7
GLAS	Tumbler
GARNISH	Orange
TECHNIK	Im Glas bauen

1. Gib einen großen Eiswürfel in ein Glas
2. Gib alle Zutaten vorsichtig ins Glas
3. Rühre vorsichtig um
4. Garniere mit einer Orangenzeste

UNDONE

THIS IS
NOT WINE APERITIF.

Nº. 08 | LITTLE FRENCH
APERITIF

UNDONE NO.8 BIETET EINE ALKOHOLFREIE ALTERNATIVE ZU KLASSISCHEM WEINAPERITIF. DIESER FRANZÖSISCHE APERITIF DUFTET NACH AROMATISCH DUFTENDEN MEDITERRANEN KRÄUTERN UND HONIG-SÜSSEM PFIRSICH.

SCHMECKT NACH SOMMERLICHEM PFIRSICH, ORANGE, VANILLE, MILDEN SÜSSEN AROMEN, FRANZÖSISCHEN KRÄUTERN UND BITTERNOTEN.



WILD BERRY DELIGHT

ZUTATEN 50 ml **UNDONE NO.8**
10 ml frischer Limettensaft
MIXER THOMAS HENRY Wild Berry
GLAS Weinglas
GARNISH Limette & Blaubeeren
TECHNIK Im Glas bauen

1. Fülle ein Glas mit Eiswürfeln
2. Gib **UNDONE No.8** und Limettensaft hinzu
3. Fülle mit **WILD BERRY** auf
4. Garniere mit einem Limettenachtel und Blaubeeren

DRINKS

ALCOHOL-FREE

LIL' VIVE

ZUTATEN 50 ml **UNDONE NO.8**
MIXER THOMAS HENRY Tonic Water
GLAS Weinglas
GARNISH Erdbeere, Gurke, Minze
TECHNIK Im Glas bauen

1. Gib **UNDONE No.8** in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas
2. Fülle mit **TONIC WATER** auf
3. Gib eine geschnittene Erdbeere und Gurke hinzu und rühre vorsichtig um
4. Garniere mit einem Minzweig

WINE THYME

ZUTATEN 60 ml **UNDONE NO.8**
25 ml frischer Zitronensaft
10 ml Zuckersirup
GLAS Thymian
GARNISH Tumbler
TECHNIK Shake & Strain

1. Gib den Thymian in einen Shaker und drücke ihn leicht an
2. Gib die restlichen Zutaten dazu und shake alles dezent durch
3. Siebe alles doppelt auf einen mit Eiswürfeln gefüllten Tumbler
4. Garniere mit einem Thymianzweig

UNDONE

THIS IS
NOT VERMOUTH.

Nº. 09

RED TORINO
APERITIF

UNDONE NO.9 IST DIE ALKOHOLFREIE ALTERNATIVE ZU KLASSISCHEM ROTEM WERMUT UND PRÄSENTIERT SICH MIT TYPISCH AROMATISCHEM WERMUTKRAUT, ZIMT UND SÜSSER ORANGE.

SCHMECKT NACH NOTEN VON ORANGE, BEERENFRÜCHTEN, ZIMT, ITALIENISCHEN KRÄUTERN, BITTERNOTEN UND KAREMELL.



DRINKS

ALCOHOL-FREE

NOGRONI SBAGLIATO

ZUTATEN 30 ml **UNDONE NO.7**
30 ml **UNDONE NO.9**
100 ml **UNDONE NO.20**

GLAS Tumbler

GARNISH Orange

TECHNIK Im Glas bauen

1. Gib einen großen Eiswürfel in ein Glas
2. Gieße alle Zutaten vorsichtig in das Glas
3. Rühre dezent um
4. Garniere mit einer Orangenzeste

TORINO SMASH **UNDONE**

ZUTATEN 60 ml **UNDONE NO.9**
25 ml frischer Zitronensaft
10 ml Zuckersirup
Minze

GLAS Tumbler

GARNISH Minze

TECHNIK Shake & Strain

1. Gib die Minze in einen Shaker und drücke sie leicht an
2. Gib die restlichen Zutaten dazu und shake alles dezent durch
3. Siebe alles doppelt in einen mit Eiswürfeln gefüllten Tumbler
4. Garniere mit einem Minzweig

DRY AMERICANO

ZUTATEN 30 ml **UNDONE NO.7**
30 ml **UNDONE NO.9**

MIXER THOMAS HENRY Dry Tonic

GLAS Longdrink / Highball

GARNISH Orange

TECHNIK Im Glas bauen

1. Fülle ein Glas mit Eiswürfeln
2. Gib **UNDONE No.7** und **UNDONE No.9** hinzu
3. Fülle mit **DRY TONIC** auf
4. Garniere mit einer Orangenzeste