

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.

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 vermissten 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 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. Füllt ein Glas mit Eiswürfeln
2. Gib UNDONE No.1 und Limettensaft hinzu
3. Füllt 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. Füllt ein Glas mit Eiswürfeln
2. Gin UNDONE NO. 1 ins Glas
3. Füllt 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



G&T UNDONE

ZUTATEN | 50 ml **UNDONE NO.2**

MIXER | THOMAS HENRY Tonic Water

GLAS | Longdrink / Highball

GARNISH | Grapefruit

TECHNIK | Im Glas bauen

1. Füllt ein Glas mit Eiswürfeln

2. Gib UNDONE No.2 hinzu

3. Füllt mit TONIC WATER auf

4. Garniere mit einer Grapefruitzeste

BOOZELESS BASIL SMASH

ZUTATEN | 50 ml **UNDONE NO.2**
30 ml frischer Zitronensaft
25 ml Zuckersirup

1 handvoll Basilikum
Tumbler

GLAS | Basilikumblatt

GARNISH | Shake & Strain

1. Gib das Basilikum in einen Shaker und zerdrücke es leicht
2. Füllt 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

UNDONE

THIS IS NOT WHISKEY.

No.
03

AMERICAN
BLEND

UNDONE NO. 3 BIETET EINE
ALKOHOLFREIE ALTERNATIVE
ZU WHISKEY MIT EINEM
AUSGEWOGENEN MALZ-
GESCHMACK.

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. Füll ein Glas mit Eiswürfeln

2. Gib UNDONE No.3 hinzu

3. Füll 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. Füll ein Glas mit Eiswürfeln

2. Gib UNDONE No.3 hinzu

3. Füll 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.



DRINKS ALCOHOL-FREE

TOMMY'S N/MARGARITA

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

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

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. Füll langsam mit GINGER ALE auf
4. Garniere mit einem Limettenachtel

EL ÁNGEL

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.



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

DRINKS ALCOHOL-FREE

NOT APERO SOUR

ZUTATEN | 60 ml UNDONE NO.5
25 ml frischer Zitronensaft
10 ml Zuckersirup
20 ml Aquafaba

GLAS | Coupe

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 Coupe Glas ab
3. Presse die ätherischen Öle der Orangenschale über dem Drink aus

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. Füllt ein Glas mit Eiswürfeln
2. Gib UNDONE No.5 und Limettensaft hinzu
3. Füllt 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**

MIXER | 30 ml Grapefruitsaft

GLAS | THOMAS HENRY Bitter Lemon

GARNISH | Weinglas

TECHNIK | Grapefruit

Im Glas bauen

1. Fülle ein Glas mit Eiswürfeln

2. Gib UNDONE No.7 und Limettensaft hinzu

3. Füll 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

Longdrink / Highball

Orange

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 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. Füllt ein Glas mit Eiswürfeln
2. Gib UNDONE No.8 und Limettensaft hinzu
3. Füllt 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. Füllt mit TONIC WATER auf
3. Gib eine geschnittene Erdbeere und Gurke hinzu und rühre vorsichtig um
4. Garniere mit einem Minzzweig

WINE THYME

ZUTATEN | 60 ml UNDONE NO.8

25 ml frischer Zitronensaft

10 ml Zuckersirup

Thymian

GLAS | Tumbler

GARNISH | Tymian

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
KARAMELL.



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. Füllt ein Glas mit Eiszapfen
2. Gib UNDONE No.7 und UNDONE No.9 hinzu
3. Füllt mit DRY TONIC auf
4. Garniere mit einer Orangenzeste

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

GLAS | Minze
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 Eiszapfen gefüllten Tumbler
4. Garniere mit einem Minzzweig