

# КОКТЕЙЛЬНАЯ КАРТА



# Мандариновый раф

Состав:

Эспрессо .....	30 мл
Сироп «Мандарин» .....	25 мл
Молоко 3,5% .....	150 мл
Сливки 15% .....	100 мл

Все ингредиенты взбить в питчере до температуры 75°C



Объем:  
350 мл

Бокал:  
Винный бокал

# Яблочный грог

Состав:

Сок яблочный .....	220 мл
Сироп «Зелёное яблоко»	25 мл
Яблоко свежее .....	50 г
Сок лимона .....	20 мл
Мята свежая .....	3 г

Все ингредиенты подогреть стимером  
в кружке до 90°C и украсить мятой



Объем:  
300 мл

Бокал:  
Кружка

# Розовый маршмеллоу

Состав:

Эспрессо .....	30 мл
Сироп «Роза» .....	20 мл
Молоко 3,5% .....	220 мл
Маршмеллоу .....	15 г

Взбить молоко для латте с сиропом «Роза» в питчере, влить в эспрессо и украсить маршмеллоу.



Объем:  
300 мл

Бокал:  
Кружка

# Черничный лимонад



Состав:

Сироп «Черника»...	30 мл
Сок лимона .....	25 мл
Содовая .....	100 мл
Черника свежая .....	5 г
Мята свежая .....	3 г

Влить в бокал сироп, затем сок лимона, заполнить бокал льдом фраппе до краёв. Заправить содовой, перемешать ложкой бармена, досыпать фраппе сверху. Фрап топ. Украсить мятой и черникой.



Объем:  
420 мл

Бокал:  
Слинг

# Апельсиновый глинтвейн



Состав:

Сироп	
«Красный апельсин» .....	25 мл
Сок лимона .....	20 мл
Лимон свежий .....	20 г
Кипяток .....	150 мл
Мёд .....	10 г
Корица (палочки) .....	1 шт.
Бадьян (звёздочки) .....	1 шт.

Все ингредиенты залить в бокал и взбить под стимером до 90°C. Украсить корицей и звездочкой бадьяна.



Объем:  
300 мл

Бокал:  
Айриш

# Лимонад «Маракуйя»



## Состав:

Сироп «Маракуйя»	30 мл
Содовая .....	100 мл
Сок лимона .....	20 мл
Фреш апельсина ...	50 мл
Мята свежая .....	3 г
Маракуйя свежая ..	150г

Влить в бокал сироп, затем фреш лимона и апельсина, добавить лёд фраппе до краев. Заправить содовой, перемешать ложкой бармена, досыпать фраппе сверху. Фрап топ. Украсить мятой и маракуйей.



Объем:  
420 мл

Бокал:  
Слинг

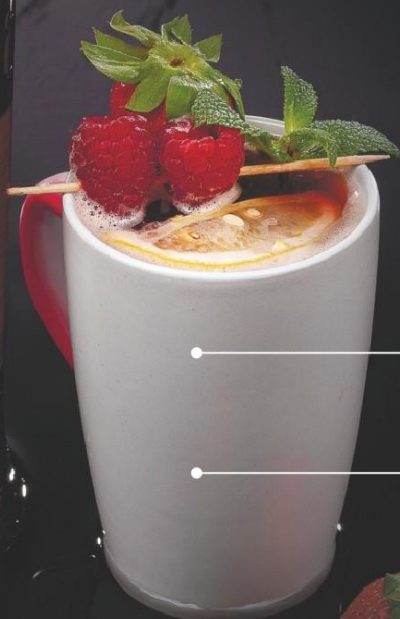
# Ягодный пай



Состав:

Сироп «Клубника» .....	10 мл
Сок лимона .....	20 мл
Сироп «Малина» .....	10 мл
Кипяток .....	100 мл
Лимон свежий .....	20 г
Ягодный премикс .....	50 г
Малина/клубника .....	30 г

Все ингредиенты залить в кружку и взбить под стимером до 90°C. Премикс ягодный может включать в себя до трех видов ягод, измельченных в блендере 1/3 с мёдом. Украсить свежей ягодой.



Объем:  
300 мл

Бокал:  
Кружка





# Милкшейк «Манго-Апельсин»



Состав:

Сироп «Манго» .....	40 мл
Фреш апельсина ....	120 мл
Молоко .....	120 мл
Мороженое .....	150 г
Мята свежая .....	3 г
Апельсин свежий ..	15 г

Мороженое, молоко, сок и сироп  
смешать в блендере.

Влить в бокал и украсить  
мятой и апельсином.



Объем:  
420 мл

Бокал:  
Слинг

# Коктейль «Вкус Лета»

Состав:

Ликер Сливочный .....	50 мл
Сироп «Фундук» .....	15 мл
Корица молотая .....	1 г

Метод билд. Заполнить рюмку льдом фраппе, добавить ликер и сироп, досыпать льда с горкой и укарсить молотой корицей.



Объем:  
190 мл

Бокал:

Рюмка-блюдецце  
для шампанского

(6 шт.)  
**Мятный шот**

Состав:

Водка .....	120 мл
Сироп «Мята» .....	40 мл
Сок лимона .....	60 мл

Шейкер. Много льда.  
Ингредиенты взбить.  
Перелить в шоты  
через стрейнер.



Объем:  
55 мл

Стопка  
«Бостон»

# Космополитан

Состав:

Ликёр Трипл Сек .....	30 мл
Водка .....	50 мл
Сироп «Клюква» .....	25 мл
Сок лимона .....	20 мл

Шейк. Всё на лед, через стрейнер.  
Украсить цедрой лимона.



Объем:

190 мл

Бокал:

Коктейльная  
рюмка



# Олд Фешен Твист

Состав:

Виски бурбон .....	60 мл
Сироп «Корица» .....	10 мл
Биттер .....	3 капли
Корица (палочка) .....	1 шт.

Смесительный стакан. Все ингредиенты охладить методом стир. Налить на лёд. Украсить цедрой апельсина и палочкой корицы.



Объем:  
300 мл

Бокал:  
Олд Фешен

# Голубые Гавайи

Состав:

Кокосовый ликёр .....	30 мл
Сироп «Блю Курасао»	50 мл
Ром светлый .....	25 мл
Ананасовый сок .....	20 мл
Ананас .....	

Шейк. Украсить ананасом и листом бамбука.



Объем:

450 мл

Бокал:

Винный бокал

