



1883

MAISON ROUTIN  
FRANCE



# Коктейльная карта весна-лето

Авторские коктейли с сиропами 1883 Maison Routin от Дмитрия Ключева,  
бар-менеджера Jazz Hall, создателя сообщества Independent Bartenders'-Society.

2020

## Разработка коктейлей: **ДМИТРИЙ КЛЮЕВ**



Профессионал с многолетним опытом работы. Один из ведущих преподавателей Петербургской Ассоциации Барменов. Бар-менеджер в Джаз Холл. Участник и финалист огромного количества престижных конкурсов, среди которых Diageo World Class, Finlandia Vodka Cup, WCC, Mixing Star и многие другие. Признанный специалист в области миксологии. Номинант премии BarProof за созданное им сообщество Independent Bartenders' Society.



# Барменам и бариста посвящается

Профессиональные бармены и бариста по всему миру присоединяются к движению за качество, чтобы защитить честь профессии и создавать для своих гостей безопасные и по-настоящему вкусные напитки!

Один из самых часто используемых в барном деле продуктов - это сиропы. И суть их применения состоит в придании напитку особого вкуса, новых нот и оттенков, которые понравятся гостям заведения.

В погоне за снижением себестоимости своего продукта производители дешевых сиропов используют самые дешевые и далеко не полезные ингредиенты, не задумываясь о здоровье потребителя. Из подсластителей это, в лучшем случае, простой свекольный сахар или глюкозный сироп, иногда даже – синтетические заменители сахара. Также в состав подобных продуктов входит обычная фильтрованная водопроводная вода и искусственные ароматизаторы.

Разумеется, влияет это не только на качество, но и на вкус: из-за искусственных ароматизаторов дешевые сиропы имеют яркий аромат, однако он сразу теряется при смешивании с другими ингредиентами напитка. В конечном итоге ощущается лишь чрезмерная сладость вместо ожидаемой многогранности вкуса. Стоит всегда помнить, для чего сироп применяется в напитках. Для сладости? Нет, ведь для этих целей дешевле насыпать в стакан обычный сахар.

Будьте внимательны при использовании сиропов, читайте состав! Некачественная безвкусная продукция не добавит заведению популярности и отпугнет посетителей. Давайте заботиться о гостях и предлагать им только лучшее!

В производстве сиропов 1883 Maison Routin мы не гонимся за снижением себестоимости в ущерб качеству нашего продукта. Мы используем только ингредиенты высокого качества: тростниковый сахар, природную альпийскую воду, натуральные соки и вытяжки из растений. Состав продуктов полностью соответствует жестким международным стандартам.

Добавляя сиропы 1883 Maison Routin в любой алкогольный коктейль, лимонад или кофейный напиток, вы получите натуральный вкус и длительное послевкусие.

Ингредиенты:

40 мл сиропа 1883 Maison Routin Киви  
12 листьев шпината  
120 мл яблочного сока  
2 барные ложки семян чиа  
15 мл лимонного сока

Украшение:

Яблочный чипс  
Лист шпината

Метод приготовления:

Взбить в блендере все ингредиенты, добавив в чашу 1\2 барного совка краш-льда. Перелить в бокал готовый напиток, украсить и подать.

# Spinach Explosion

Набор ингредиентов полезных для здоровья и хорошего настроения в любое время дня.

Инвентарь:

99007049 Блендер Hamilton Beach HBB908  
81250295 Ложка барная The Bars 30 см  
81250320 Джигер The Bars 30/60 мл

Подача:

81262014 Хайбол RCR Luxion Tattoo 360 мл

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

### Ингредиенты:

20 мл сиропа 1883 Maison Routin Жареный маршмеллоу  
30 мл топпинга 1883 Maison Routin Шоколад  
50 мл кокосового молока  
70 мл молока  
1/2 часть банана  
3 барные ложки кокосовой стружки

### Украшение:

Топпинг 1883 Maison Routin Шоколад  
Кокосовая стружка

### Метод приготовления:

Взбить в блендере все ингредиенты. Украсить бокал крустой из топпинга и кокосовой стружки, перелить в него готовый напиток и подать.



# Tropical

Удивительно нежный по своей текстуре напиток с нотами шоколада и маршмеллоу.

### Инвентарь:

99007049 Блендер Hamilton Beach HVB908  
99002098 Нож барный P.L. Proff Cuisine  
81250320 Джигер The Bars 30/60 мл

### Подача:

81262008 Олд Фэшн RCR Style TimeLess 310 мл





Ингредиенты:

30 мл сиропа 1883 Maison Routin Лимон  
10 мл лимонного сока  
130 мл апельсинового сока  
1/2 часть банана  
12 листьев зеленого базилика

Украшение:

Лист зеленого базилика

Метод приготовления:

Взбить в блендере со льдом все ингредиенты.  
Перелить в бокал готовый напиток, украсить и подать.

# На Завтрак

Заряд бодрости и хорошего настроения с утра с этим удивительно полезным коктейлем Вам обеспечен.

Инвентарь:

99007049 Блендер Hamilton Beach HBB908  
99002098 Нож барный P.L. Proff Cuisine  
81250320 Джигер The Bars 30/60 мл  
81400335 Прищепка-мини деревянная 2,5 см

Подача:

81261091 Хайбол Schott Zwiesel Pure 357 мл



183  
MAISON ROUTIN  
FRANCE

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

### Ингредиенты:

40 мл сиропа 1883 Maison Routin Шприц  
100 мл свежевыжатого апельсинового сока

### Украшение:

Цедра апельсина

### Метод приготовления:

Выжать сок апельсина через соковыжималку для твердых овощей. Все ингредиенты налить в бокал со льдом и перемешать. Сбрызнуть эфирными маслами цедры апельсина. Украсить и подать.

# Sbagliato Garibaldi

Наша безалкогольная версия классического итальянского коктейля.

### Инвентарь:

90001107 Овощечистка  
81250320 Джигер The Bars 30/60 мл  
81250295 Ложка барная The Bars 30 см

### Подача:

81262008 Олд Фэшн RCR Style TimeLess 310 мл



Ингредиенты:

15 мл сиропа 1883 Maison Routin Острый кайенский перец  
8 листьев шалфея  
80 мл ананасового сока  
20 мл сока лайма  
1/4 барной ложки соли

Украшение:

Лист шалфея  
Розовый перец

Метод приготовления:

Размять шалфей в шейкере, добавить все ингредиенты и взбить. Отфильтровать в бокал со льдом, украсить и подать.

# Spicy Guy

Умеренный баланс острого и сладкого для любителей неожиданных сочетаний.



Инвентарь:

81250252 Мадлер XL черный The Bars  
81250320 Джигер The Bars 30/60 мл  
81230103 Шейкер 1883 Maison Routin  
81200378 Стрейнер с двумя ушками, 8\*17 см  
81250295 Ложка барная The Bars 30 см

Подача:

81261092 Олд Фэшн Schott Zwiesel Pure 389 мл

1883  
MAISON ROUTIN  
FRANCE

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

### Ингредиенты:

15 мл сиропа 1883 Maison Routin Личи  
15 мл сиропа 1883 Maison Routin Юзу (японский лимон)  
15 мл сиропа 1883 Maison Routin Карамель  
3 слайса корня имбиря  
20 мл сока лайма  
90 мл содовой/воды с газом

### Украшение:

Слайсы корня имбиря  
Звездочка аниса

### Метод приготовления:

Налить все ингредиенты в бокал, добавить колотый лёд и перемешать. Украсить и подать.

# Asian Style

Приятный кисло-сладкий вкус личи и цитрусовые ноты прекрасно сочетаются с легкой остротой свежего имбиря.

### Инвентарь:

81250320 Джигер The Bars 30/60 мл  
81250295 Ложка барная The Bars 30 см

### Подача:

81261091 Хайбол Schott Zwiesel Pure 357 мл





Ингредиенты:

15 мл сиропа 1883 Maison Routin Агава  
30 мл сиропа 1883 Maison Routin Персик  
35 мл лимонного сока  
80 мл лимонада Ginger Ale

Украшение:

Красный базилик

Метод приготовления:

Насыпать в бокал лед, налить все ингредиенты и перемешать. Украсить коктейль базиликом и подать.



# СОН В ЛЕТНЮЮ НОЧЬ

Вкус сладкого персика с нотами имбиря,  
дополненный медовыми оттенками агавы.

Инвентарь:

81250320 Джигер The Bars 30/60 мл  
81250295 Ложка барная The Bars 30 см

Подача:

81262008 Олд Фэшн RCR Style TimeLess 310 мл

1883  
MAISON ROUTIN  
FRANCE

## АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ



### Ингредиенты:

15 мл сиропа 1883 Maison Routin Зеленая мята  
5 мл сиропа 1883 Maison Routin Кардамон  
30 мл абсента  
15 мл лимонного сока

### Украшение:

Красный базилик

### Метод приготовления:

Все ингредиенты взбить в шейкере и отфильтровать  
в бокал со льдом. Украсить и подать.

# 1883 Фраппе

Яркий и свежий – без лишних слов. То, что нужно в жаркую погоду.

### Инвентарь:

81250320 Джигер The Bars 30/60 мл  
81230103 Шейкер 1883 Maison Routin  
81200378 Стрейнер с двумя ушками, 8\*17 см

### Подача:

81262012 Бокал для вина RCR Luxion Tattoo 290 мл





**Ингредиенты:**

10 мл сиропа 1883 Maison Routin Желтый лимон  
10 мл сиропа 1883 Maison Routin Зеленая мята  
40 мл джина  
20 мл лимонного сока  
3 слайса свежего огурца  
30 мл пастеризованного яичного белка

**Украшение:**

Чипс лимона  
Слайс огурца

**Метод приготовления:**

Размять огурец в шейкере, добавить все ингредиенты и взбить. Отфильтровать в бокал, украсить и подать.



# Fresh Breeze

Этот напиток поистине сравним с дуновением свежего ветра, благодаря сочетанию свежести мяты и огурца, дополненному лесным ароматом джина.

**Инвентарь:**

81250320 Джигер The Bars 30/60 мл  
81230103 Шейкер 1883 Maison Routin  
81200378 Стрейнер с двумя ушками, 8\*17 см  
81250252 Мадлер XL черный The Bars  
99002098 Нож барный P.L. Proff Cuisine

**Подача:**

81262013 Бокал-блюдец для шампанского RCR Luxion Tattoo 260 мл

1883  
MAISON ROUTIN  
FRANCE

## АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ



# Dimmi's Margarita

Ингредиенты взбить в шейкере. Отфильтровать в бокал со льдом. Украсить и подать.

Ингредиенты:  
30 мл сиропа 1883 Maison Routin Грейпфрут  
60 мл текилы Reposado  
30 мл сока лайма  
15 капель Solty drop

Украшение:  
Цедра грейпфрута

Метод приготовления:  
Solty drop: смешать 10 гр соли и 90 мл воды до полного растворения, профильтровать.

Наше современное прочтение классического рецепта с хорошим дополнением в виде вкуса грейпфрута.

Инвентарь:  
81250320 Джигер The Bars 30/60 мл  
81230103 Шейкер 1883 Maison Routin  
81200378 Стрейнер с двумя ушками, 8\*17 см  
70001030 Нож для чистки овощей Victorinox

Подача:  
81262027 Набор стаканов Олд Фэшн RCR Luxion Pedro&Rosa 360 мл



Ингредиенты:

30 мл сиропа 1883 Maison Routin Гоголь-Моголь  
40 мл джина  
15 мл лимонного сока  
15 мл сока лайма  
60 мл сливок 11%  
2 дэша апельсинового биттера  
30 мл пастеризованного яичного белка  
30 мл пшеничного нефильтованного пива

Украшение:

Цедра лимона

Метод приготовления:

Все ингредиенты, кроме пива, взбить в шейкере.  
Отфильтровать в бокал со льдом, долить пиво.  
Украсить цедрой лимона и подать.

# 1883 Fizz

Наша версия классического коктейля родом из Нового Орлеана, приправленная неожиданным сочетанием ингредиентов.

Инвентарь:

81250320 Джигер The Bars 30/60 мл  
81230103 Шейкер 1883 Maison Routin  
81200378 Стрейнер с двумя ушками, 8\*17 см  
90001107 Овощечистка

Подача:

81262019 Хайбол RCR Luxion Style Opera 350 мл



1883  
MAISON ROUTIN  
FRANCE

## АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

### Ингредиенты:

10 мл сиропа 1883 Maison Routin Острый кайенский перец  
30 мл сиропа 1883 Maison Routin Ананас  
30 мл водки  
50 мл питьевого йогурта

### Украшение:

Звездочки аниса  
Куркума

### Метод приготовления:

Все ингредиенты взбить в шейкере. Отфильтровать в бокал со льдом. Украсить и подать.

# Lassi Word

Согревающий вкус кайенского перца сразу же сменяется прохладой йогурта, вызывая желание сделать новый глоток.

### Инвентарь:

81250320 Джигер The Bars 30/60 мл  
81230103 Шейкер 1883 Maison Routin  
81200378 Стрейнер с двумя ушками, 8\*17 см

### Подача:

81262008 Олд Фэшн RCR Style TimeLess 310 мл





Ингредиенты:

20 мл сиропа 1883 Maison Routin Личи  
20 мл сиропа 1883 Maison Routin Манго  
30 мл лимонного сока  
30 мл джина  
90 мл игристого вина брют

Украшение:

Ветка чабреца

Метод приготовления:

Все ингредиенты, кроме игристого вина, взбить в шейкере. Отфильтровать в бокал, долить вино. Украсить и подать.



# French 1883

Наше прочтение классического коктейля с добавлением свежести личи и сладости спелого манго.

Инвентарь:

81250320 Джигер The Bars 30/60 мл  
81230103 Шейкер 1883 Maison Routin  
81200378 Стрейнер с двумя ушками, 8\*17 см  
81400335 Прищепка-мини деревянная 2,5 см

Подача:

81261088 Бокал для шампанского Schott Zwiesel Pure 215 мл

1883  
MAISON ROUTIN  
FRANCE

## АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ



### Ингредиенты:

20 мл сиропа 1883 Maison Routin Миндаль  
30 мл выдержанного рома  
15 мл ликера Triple Sec  
20 мл сока лайма  
90 мл белого игристого вина

### Украшение:

Мята  
Чипс лайма

### Метод приготовления:

Все ингредиенты, кроме игристого вина, взбить в шейкере. Отфильтровать в бокал со льдом, долить вино. Украсить и подать.

# Mai Tai Spritz

Объединение двух легендарных напитков и направлений в одном коктейле: страсть к Tiki культуре и свежесть летних Spritz-сочетаний не оставит равнодушным.

### Инвентарь:

81250320 Джигер The Bars 30/60 мл  
81230103 Шейкер 1883 Maison Routin  
81200378 Стрейнер с двумя ушками, 8\*17 см

### Подача:

81262019 Хайбол RCR Style Opera 350 мл



Ингредиенты:

10 мл сиропа 1883 Maison Routin Шприц  
20 мл сиропа 1883 Maison Routin Ананас  
30 мл джина  
20 мл ликера «Бузина»  
15 мл белого рома  
30 мл кокосовой воды  
60 мл содовой/воды с газом

Украшение:

Чипс ананаса

Метод приготовления:

Все ингредиенты, кроме содовой, взбить в шейкере. Отфильтровать в бокал со льдом, долить содовую. Украсить и подать.

# Surf Punch Spritz

Яркий напиток – это то, что нужно для летних вечеринок в приятной компании друзей.

Инвентарь:

81250320 Джигер The Bars 30/60 мл  
81230103 Шейкер 1883 Maison Routin  
81200378 Стрейнер с двумя ушками, 8\*17 см

Подача:

81261064 Бокал Schott Zwiesel Bar Special 344 мл



Ингредиенты:

30 мл сиропа 1883 Maison Routin Жареный маршмеллоу  
40 мл рома Анежо 5 лет  
20 мл лимонного сока  
30 мл пастеризованного яичного белка

Украшение:

Топпинг 1883 Maison Routin Карамель  
Морская соль

Метод приготовления:

Все ингредиенты взбить в шейкере. Украсить бокал крустой из топпинга и соли, положить в него лед. Отфильтровать напиток в бокал и подать.

# Roasted Sour

Прекрасное сочетание жареного маршмеллоу и выдержанного рома с каплей соленой карамели.

Инвентарь:

81250320 Джиггер The Bars 30/60 мл  
81230103 Шейкер 1883 Maison Routin  
81200378 Стрейнер с двумя ушками, 8\*17 см

Подача:

81261092 Олд Фэшн Schott Zwiesel Pure 389 мл



Ингредиенты:

20 мл сиропа 1883 Maison Routin Миндаль  
15 мл сиропа 1883 Maison Routin Желтый лимон  
45 мл рома Апежо 5 лет  
20 мл лимонного сока  
20 мл молока

Украшение:

40 мл красного сухого вина

Метод приготовления:

Смешать все ингредиенты, кроме молока, в смешительном стакане. Перелить смесь в молоко, перемешать и отфильтровать всё через нейлоновый мешок для фильтрации. После фильтрации все ингредиенты перелить в смешительный стакан со льдом и перемешать. Отфильтровать в бокал со льдом. Украсить слоем вина и подать.

# Caribbean Sour

Сладкие ноты миндаля, дополненные сливочным послевкусием от процесса «кларификации».

Инвентарь:

81250320 Джиггер The Bars 30/60 мл  
81200378 Стрейнер с двумя ушками, 8\*17 см  
81262017 Стакан для смешивания напитков RCR Luxion Tattoo 650 мл  
81250295 Ложка барная The Bars 30 см

Подача:

81262008 Олд Фэшн RCR Style TimeLess 310 мл

183  
MAISON ROUTIN  
FRANCE

## АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ



### Ингредиенты:

40 мл сиропа 1883 Maison Routin Шприц  
40 мл грейпфрутового сока  
100 мл белого сухого вина Ламбруско  
50 мл содовой

### Украшение:

Слайс грейпфрута

### Метод приготовления:

Налить все ингредиенты в бокал, добавить лед.  
Перемешать, украсить, подать.

# Italiano Spritz

Поистине итальянское сочетание традиционного вина  
и вкуса спелых сочных цитрусов.

### Инвентарь:

81250320 Джигер The Bars 30/60 мл  
81250295 Ложка барная The Bars 30 см

### Подача:

81260023 Бокал Schott Zwiesel Classico для белого вина 300 мл





**Ингредиенты:**

20 мл сиропа 1883 Maison Routin Цветок вишни  
20 мл сиропа 1883 Maison Routin Абрикос  
30 мл шотландского виски  
20 мл лимонного сока  
100 мл содовой/воды с газом

**Украшение:**

Зеленый базилик

**Метод приготовления:**

Налить все ингредиенты в бокал со льдом.  
Перемешать, украсить, подать.

# Summer Highball

Легкий, освежающий напиток с приятным послевкусием ароматной вишни.

**Инвентарь:**

81250320 Джигер The Bars 30/60 мл  
81250295 Ложка барная The Bars 30 см  
81400335 Прищепка-мини деревянная 2,5 см

**Подача:**

81262014 Хайбол RCR Luxion Tattoo 360 мл



183  
MAISON ROUTIN  
FRANCE

## АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ



### Ингредиенты:

20 мл сиропа 1883 Maison Routin Грейпфрут  
20 мл сиропа 1883 Maison Routin Киви  
90 мл белого сухого вина Рислинг  
20 мл апельсинового сока

### Украшение:

Цедра грейпфрута  
Лист шалфея

### Метод приготовления:

Налить все ингредиенты в бокал, добавить лед.  
Перемешать, украсить, подать.

# Wine Story

Великолепно продуманное сочетание спелого киви и цитрусовых нот дополнено умеренной кислотностью рислинга.

### Инвентарь:

81250320 Джигер The Bars 30/60 мл  
81250295 Ложка барная The Bars 30 см  
70001030 Нож для чистки овощей Victorinox  
81400335 Прищепка-мини деревянная 2,5 см

### Подача:

81260023 Бокал Schott Zwiesel Classico для белого вина 300 мл



Ингредиенты:

30 мл сиропа 1883 Maison Routin Жевательная резинка  
40 мл виски бурбон  
40 мл апельсинового сока  
40 мл ананасового сока  
30 мл лимонного сока  
20 мл биттера Кампари

Украшение:

Лист бамбука  
Цедра апельсина

Метод приготовления:

Взбить в шейкере все ингредиенты, кроме Кампари. Отфильтровать в бокал, долить биттер. Украсить и подать.

# Bubble Gum Punch

Вкус знакомой сладкой жвачки из детства, но только для взрослых!

Инвентарь:

81250320 Джигер The Bars 30/60 мл  
81230103 Шейкер 1883 Maison Routin  
81200378 Стрейнер с двумя ушками, 8\*17 см  
90001107 Овощечистка

Подача:

81261091 Хайбол Schott Zwiesel Pure 357 мл

1883  
MAISON ROUTIN  
FRANCE

## АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

### Ингредиенты:

20 мл сиропа 1883 Maison Routin Мохито  
30 мл сиропа 1883 Maison Routin Цветок вишни  
10 мл сиропа 1883 Maison Routin Персик  
60 мл розового полусухого вина  
20 мл лимонного сока  
30 мл джина  
50 мл молока

### Украшение:

Гипсофила

### Метод приготовления:

Смешать все ингредиенты, кроме молока. Перелить смесь в молоко и отфильтровать все в нейлоновый мешок для фильтрации. После фильтрации все ингредиенты перелить в смесительный стакан со льдом и перемешать. Отфильтровать в бокал. Украсить и подать.

# Milk Flower

Яркий цветочный аромат с легким сливочно-мятным послевкусием.

### Инвентарь:

81250320 Джигер The Bars 30/60 мл  
81200378 Стрейнер с двумя ушками, 8\*17 см  
81250295 Ложка барная The Bars 30 см  
81262017 Стакан для смешивания напитков RCR Luxion Tattoo 350 мл  
81400335 Прищепка-мини деревянная 2,5 см

### Подача:

81261088 Бокал для шампанского Schott Zwiesel Pure 215 мл





**Ингредиенты:**

30 мл сиропа 1883 Maison Routin Мохито  
30 мл джина  
50 мл тайского синего чая  
20 мл лимонного сока  
80 мл содовой/воды с газом

**Украшение:**

Чипс лимона  
Цедра лимона

**Метод приготовления:**

Взбить в шейкере все ингредиенты, кроме содовой.  
Отфильтровать в бокал со льдом. Долить содовую,  
украсить, подать.

# Gin Purple

Сочетание свежего хвойного вкуса с яркими мятными нотами Мохито.

**Инвентарь:**

81250320 Джигер The Bars 30/60 мл  
81200378 Стрейнер с двумя ушками, 8\*17 см  
81230103 Шейкер 1883 Maison Routin

**Подача:**

81262019 Хайбол RCR Style Opera 350 мл



183  
MAISON ROUTIN  
FRANCE

## АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ



### Ингредиенты:

20 мл сиропа 1883 Maison Routin Клюква  
20 мл сиропа 1883 Maison Routin Амаретто  
30 мл шотландского виски  
20 мл лимонного сока  
90 мл чайного гриба

### Украшение:

Розмарин  
Цедра апельсина

### Метод приготовления:

Все ингредиенты налить в бокал со льдом,  
перемешать. Украсить и подать.

# Восток-Запад

Необычное сочетание приятной терпкости клюквы и  
традиционного китайского напитка.

### Инвентарь:

81250320 Джигер The Bars 30/60 мл  
81250295 Ложка барная The Bars 30 см

### Подача:

81262019 Хайбол RCR Style Opera 350 мл



Ингредиенты:

15 мл сиропа 1883 Maison Routin Амаретто  
20 мл сиропа 1883 Maison Routin Манго  
70 мл кофе колд брю  
20 мл сока лайма

Украшение:

Корица молотая  
Чипс лайма

Метод приготовления:

Кофе колд брю: 60 гр кофе крупного помола залить 500 мл холодной воды, настоять 18 часов и отфильтровать полученный напиток через кофе-фильтр.  
Коктейль: все ингредиенты налить в бокал со льдом, перемешать. Украсить и подать.

# Смайл

Прекрасный для летнего дня напиток: с холодным кофе и приятным послевкусием сладкого манго.

Инвентарь:

81250320 Джигер The Bars 30/60 мл  
81250295 Ложка барная The Bars 30 см

Подача:

81261064 Бокал Schott Zwiesel Bar Special 344 мл

183  
MAISON ROUTIN  
FRANCE

## КОФЕЙНЫЕ КОКТЕЙЛИ

### Ингредиенты:

50 мл сиропа 1883 Maison Routin Абрикос  
110 мл кофе колд брю  
60 мл пены «Сладкая клюква»:  
350 мл сливок 20%  
100 мл молока  
50 мл сиропа 1883 Maison Routin Клюква

### Украшение:

Тертая цедра апельсина

### Метод приготовления:

Кофе колд брю: 60 гр кофе крупного помола залить 500 мл холодной воды, настоять 18 часов и отфильтровать напиток через кофе-фильтр. Пена: залить ингредиенты для пены в сифон (кремер), загазировать баллоном NO2. Коктейль: налить в бокал со льдом кофе и сироп, перемешать. Сверху выложить пену из крема, украсить, подать.

# Spring Cold Brew

Бодрящий вкус освежающе-холодного cold brew, дополненный сливочной пеной со вкусом спелой клюквы.

### Инвентарь:

81250320 Джигер The Bars 30/60 мл  
81240076 Терка 19 см с черной ручкой P.L. Proff Cuisine  
30000719 Сифон (кремер) KAYSER Symphonie 0,5 л  
30000716 Баллончики KAYSER для сифона, 10 шт/уп

### Подача:

81262019 Хайбол RCR Style Opera 350 мл

**СИРОП 1883 MAISON ROUTIN**

**Артикул (1 л)**

Абрикос	81230001
Агава органическая	81230254
Амаретто	81230003
Ананас	81230004
Гоголь-моголь	81230041
Грейпфрут	81230065
Жареный маршмеллоу	81230015
Жевательная резинка	81230007
Жёлтый лимон	81230021
Зелёная мята	81230049
Карамель	81230010
Кардамон	81230285
Киви	81230040
Клюква	81230025
Лимон	81230020
Личи	81230043
Манго	81230046
Миндаль	81230063
Мохито	81230051
Острый кайенский перец	81230261
Персик	81230069
Цветок вишни	81230282
Шприц	81230119
Юзу (Японский цитрус)	81230099

**ТОПТИНГ 1883 MAISON ROUTIN**

**Артикул (0,5 л)**

Карамель	81230248
Шоколад	81230249

**Вкусы  
Весна-лето  
2020**



## ИНВЕНТАРЬ

Блендер Hamilton Beach HBB908	99007049
Ложка барная The Bars 30 см	81250295
Джигер The Bars 30/60 мл	81250320
Нож барный P.L. Proff Cuisine	99002098
Нож для чистки овощей Victorinox	70001030
Мадлер XL черный The Bars	81250252
Шейкер 1883 Maison Routin	81230103
Стрейнер с двумя ушками, 8*17 см	81200378
Стакан для смешивания RCR Luxion Tattoo 650 мл	81262017
Терка с черной ручкой 19 см P.L. Proff Cuisine	81240076
Прищепка-мини деревянная 2,5 см	81400335
Сифон (кремер) KAYSER Symphonie 0,5 л	30000719
Баллончики KAYSER для сифона (кремера), 10 шт/уп	30000716

## ИНВЕНТАРЬ

Хайбол Schott Zwiesel Pure 357 мл	81261091
Хайбол RCR Luxion Tattoo 360 мл	81262014
Олд Фэшн RCR Style TimeLess 310 мл	81262008
Олд Фэшн Schott Zwiesel Pure 389 мл	81261092
Бокал для вина RCR Luxion Tattoo 290 мл	81262012
Бокал-блюдец RCR Luxion Tattoo 260 мл	81262013
Набор олд фэшн RCR Luxion Pedro&Rosa 360 мл	81262027
Хайбол RCR Luxion Style Opera 350 мл	81262019
Бокал для шампанского Schott Zwiesel Pure 215 мл	81261088
Бокал Schott Zwiesel Bar Special 344 мл	81261064
Бокал Schott Zwiesel Classico для белого вина 300 мл	81260023

## Артикул

## Артикул



**Барный  
инвентарь  
и стекло**