



Список напитков для оформления барной карты


1. Тропическое облако
2. Ягодный день
3. Цитрусовый лимонад с бананом
4. Тропический мохито
5. Санрайз с розовым грейпфрутом
6. Морозная фея


Технологические карты напитков

Название напитка: Тропическое облако			
Метод приготовления: Шейк			
Бокал: Коктейльная рюмка			
Украшения: Бадьян (звездочка)			
	Наименование продуктов	Мл	Др
	Сироп Pinch&Drop «Апельсин»	10	
	Pinch&Drop «Концентрированный сок лимона» или свежавыжатый	10	
	Яичный белок	20	
	Сок ананасовый	40	
	Приготовление:		
	Все ингредиенты взбить в шейкере со льдом; перелить коктейль в бокал при помощи стрейнера и сита; украсить.		


Название напитка: Ягодный день			
Метод приготовления: Шейк			
Бокал: Винный			
Украшения: Розовый перец и конфета Рафаэлло (малина)			
	Наименование продуктов	Мл	Др
	Сироп Pinch&Drop «Гренадин»	5	
	Топпинг Pinch&Drop «Лесные ягоды»	10	
	Лёд фраппе		
	Клюква с/м		20 г
	Сок яблочный	120	
Приготовление:			
В шейкер поместить ягоды, сироп и топпинг; размять мадлером и добавить яблочный сок; взбить; наполнить бокал льдом фраппе; перелить при помощи стрейнера и сита в бокал; украсить.			


*Изображения напитков являются примером. Внешний вид напитка может отличаться в зависимости от бокала и продуктов

Название напитка: Цитрусовый лимонад с бананом			
Метод приготовления: Билд			
Бокал: Хайбол			
Украшения: Слайсы лимона и грейпфрута			
	Наименование продуктов	Мл	Др
	Сироп Pinch&Drop «Зелёный банан»	20	
	Сироп Pinch&Drop «Розовый грейпфрут»	20	
	Кусковой лёд		
	Сок лимона	10	
	Вода газированная		долив
	Приготовление:		
	Налить в бокал сиропы, пюре и сок лимона; наполнить бокал кусковым льдом; добавить газированную воду; хорошо перемешать; украсить.		

Название напитка: Тропический мохито			
Метод приготовления: Билд			
Бокал: Хайбол			
Украшения: Листья базилика и долька апельсина			
	Наименование продуктов	Мл	Др
	Сироп Pinch&Drop «Маракуйя»	10	
	Сироп Pinch&Drop «Мохито»	20	
	Pinch&Drop «Концентрированный сок лайма» или свежавыжатый	10	
	Кусковой лед		
	Базилик (фиолетовый)		5г
	Сок апельсиновый	30	
	Содовая		долив
	Приготовление:		
В бокал поместить сиропы и базилик; размять содержимое бокала мадлером и положить лёд; добавить все остальные ингредиенты; хорошо перемешать; украсить.			

*Изображения напитков являются примером. Внешний вид напитка может отличаться в зависимости от бокала и продуктов

Название напитка: Санрайз с розовым грейпфрутом			
Метод приготовления: Билд			
Бокал: Хайбол			
Украшения: Долька апельсина и мята			
	Наименование продуктов	Мл	Др
	Сироп Pinch&Drop «Гренадин»	20	
	Сироп Pinch&Drop «Розовый грейпфрут»	10	
	Сок апельсиновый	100	
	Газированная вода	50	
	Кусковой лёд		
	Приготовление:		
	В бокал со льдом влить сок, газированную воду и перемешать. В середину бокала влить сиропы, чтобы создать слои из цветов. Украсить		

Название напитка: Морозная фея			
Метод приготовления: Билд			
Бокал: Хайбол			
Украшения: Ягоды клюквы			
	Наименование продуктов	Мл	Др
	Сироп Pinch&Drop «Фейхоа»	10	
	Сироп Pinch&Drop «Клюква»	15	
	Чай зеленый (готовый)		Долив
	Апельсин (долька)		1 шт
	Лимон (долька)		1 шт
	Лёд фраппе		
	Приготовление:		
В бокале размять мадлером фрукты; наполнить бокал льдом; влить сиропы, добавить чай; перемешать; украсить.			

*Изображения напитков являются примером. Внешний вид напитка может отличаться в зависимости от бокала и продуктов