

AGROBAR

СЕЗОННОЕ МЕНЮ

БЕСНА – ЛЕТО

2026

ЛИМОНАД ЧЕРИМОЙЯ – ГРАНАТ

Ингредиенты

Пюре AGROBAR Черимойя	30 мл
Кордиал AGROBAR Земляника – Клюква – Малина	35 мл
Сироп AGROBAR Гранат	15 мл
Содовая	120 мл

Метод приготовления: билд / стир

Выход: 200 мл

Посуда: ENJOY barware Prisma Highball

Гарнир: сорбет «Джек Мохито»* 1 куб

Лед: кусок



НЕО-КУЗНЕЧИК

Ингредиенты

Пюре AGROBAR Зеленый Горошек	30 мл
Сироп AGROBAR Мята	20 мл
Сливки 10%	30 мл
Водка	20 мл
Ликер какао уайт	20 мл

Метод приготовления: шейк / фajn стрейн

Выход: 140 мл

Посуда: ENJOY barware Peonifolia

Гарнир: микрозелень виола синяя

Лед: нет



ДЖЕКФРУТ ШЕЙК

Ингредиенты

Пюре AGROBAR Джекфрут	80 мл
Сироп AGROBAR Ваниль	20 мл
Кокосовое молоко	100 мл
Лед колотый	60 г

Метод приготовления: blend с колотым льдом

Выход: 260 мл

Посуда: ENJOY barware Old Fashioned

Гарнир: микрозелень пентас красный

Лед: сфера 1 шт



БАБЛ-КОФЕ С СОЛЕННОЙ ФИСТАШКОЙ

Ингредиенты

Сироп AGROBAR Соленая Фисташка	30 мл
Кокосовое молоко	150 мл
Эспрессо	2 порции
Тапиока	20 г
Кусковой лед	

Метод приготовления: приготовить эспрессо. Выложить тапиоку в бокал. Засыпать кусковой лед. Взбить в шейкере молоко и сироп. Вылить смесь из шейкера в бокал. Сверху слоем залить кофе. Гарнировать сырной пеной.

Выход: 280 мл

Посуда: ENJOY barware Calla

Гарнир: сырная пена* 80 г

Лед: кусок



САУЭР ЧЕРНЫЙ ВИНОГРАД – ЖАСМИН

Ингредиенты

Пюре AGROBAR Черный Виноград	45 мл
Пюре AGROBAR Лимон	20 мл
Сироп AGROBAR Жасмин	15 мл
Пастеризованный белок яйца	15 мл
Джин	40 мл
Красный вермут	15 мл

Метод приготовления: шейк / драй шейк /
файн стрейн

Выход: 180 мл

Посуда: ENJOY barware Gamma

Гарнир: изомальт + сухоцвет

Лед: сфера 1 шт



ЩАВЕЛЕВЫЙ САУЭР

Ингредиенты

Пюре AGROBAR Щавель	35 мл
Кордиал AGROBAR Зеленое Яблоко – Матча	25 мл
Сироп AGROBAR Базилик	15 мл
Джин	45 мл
Пастеризованный белок яйца	20 мл

Метод приготовления: шейк / драй шейк /
файн стрейн

Выход: 160 мл

Посуда: ENJOY barware Prisma Rocks

Гарнир: композиция на шпажке Enjoy Barware
в виде цветов из мастики

Лед: куб 1 шт



ДЖЕКФРУТ МАРТИНИ

Ингредиенты

Пюре AGROBAR Джекфрут	30 мл
Пюре AGROBAR Лимон	15 мл
Сироп AGROBAR Ваниль	15 мл
Водка Ваниль – Бобы Тонка	40 мл
Пастеризованный белок яйца	10 мл

Метод приготовления: шейк / драй шейк /
файн стрейн

Выход: 130 мл

Посуда: ENJOY barware Protea

Гарнир: микрозелень настурция

Лед: нет



ЛЕМОНГРАСС ЭСПРЕССО ТОНИК

Ингредиенты

Кордиал AGROBAR Лаймовый	15 мл
Сироп AGROBAR Лемонграсс	15 мл
Основа для коктейлей GIFFARD Herbal Juniper	30 мл
Тоник	120 мл
Эспрессо	2 порции
Лед сфера	2 шт

Метод приготовления: приготовить эспрессо доппио. В охлажденный бокал поместить лед и залить сироп, кордиал и тоник. Тщательно перемешать. Слой влить кофе.

Выход: 220 мл

Посуда: ENJOY barware Calla

Гарнир: цветы из мастики + глюкозный сироп

Лед: сфера 2 шт



МОКТЕЙЛЬ АГАВА СМОКИ

Ингредиенты

Пюре AGROBAR Розовый Кактус	30 мл
Пюре AGROBAR Лайм	20 мл
Сироп AGROBAR Гранат	15 мл
Основа для коктейлей GIFFARD Smoky Agave	35 мл

Метод приготовления: шейк / фajn стрейн

Выход: 120 мл

Посуда: ENJOY barware Brunia

Гарнир: белый шоколадный велюр + четверговая соль

Лед: нет



МИЛК ПАНЧ БЛЮ КОЛАДА

Ингредиенты

Пюре AGROBAR Черимойя	200 мл
Пюре AGROBAR Лайм	200 мл
Сироп AGROBAR Блю Кюрасао	150 мл
Ананасовый сок	100 мл
Кокосовое молоко	300 мл
Светлый ром	250 мл

Метод приготовления заготовки: в тару вылить молоко. В отдельном мерном стакане смешать все оставшиеся ингредиенты. Перелить смесь в молоко и тщательно перемешать. Оставить на 40 минут. После процедить через супер бэг. Время осветления 2-4 часа.

Метод приготовления: милк панч 120 мл – стир

Выход: 140 мл

Посуда: ENJOY barware Rocks Elegant

Гарнир: шоколадный чипс + гель Блю Кюрасао

Лед: сфера 2 шт



ЛУКУМА ТИНИ

Ингредиенты

Пюре AGROBAR Лукума	20 мл
Сироп AGROBAR Соленая Карамель	15 мл
Сливки 10%	20 мл
Водка	30 мл
Кофейный ликер	15 мл

Метод приготовления: шейк / фajn стрейн

Выход: 120 мл

Посуда: ENJOY barware Colchicum

Гарнир: микрозелень пентас красный

Лед: нет



СПРИЦ ПЕРСИК – ЮДЗУ – ЗЕМЛЯНИКА

Ингредиенты

Кордиал AGROBAR Персик – Юдзу – Батат	40 мл
Сироп AGROBAR Земляника	10 мл
Джин	30 мл
Основа для коктейлей GIFFARD Spritz	20 мл
Игристое брют	40 мл
Содовая	60 мл

Метод приготовления: билд / стир

Выход: 200 мл

Посуда: ENJOY barware Universal New

Гарнир: микрозелень шисо зеленый

Лед: сфера 2 шт



*СОРБЕТ «ДЖЕК МОХИТО»

Ингредиенты

Пюре AGROBAR Джекфрут	200 мл
Пюре AGROBAR Маракуйя	300 мл
Сироп AGROBAR Мохито	100 мл
Вода	100 мл

Метод приготовления: в блендер поместить пюре, сироп и воду. Пробивать в течение 1 минуты на высокой скорости. Процедить через сито основу в тару. Наполнить кубические формы смесью. Поставить в морозилку. Время заморозки от 4 до 6 часов.

Выход: 8 кубов

*СЫРНАЯ ПЕНА

Ингредиенты

Сироп AGROBAR Ваниль	100 мл
Сливочный плавленый сыр	150 г
Сгущенное молоко	100 мл
Сливки 10%	200 мл
Сливки 20%	200 мл

Метод приготовления: поместить все ингредиенты в блендер. Тщательно перебить все воедино. Отфильтровать смесь через сито и перелить в кример. Вкрутить 2 баллона N₂O. Стабилизировать в холодильнике в течение 30 минут.

Выход: 750 мл

AGROBAR

ООО «АГРОБАР ПРО»

www.agrobar.org

@agrobarpuree

2026