



SUMMER RECIPES

BY HERBARISTA

Здесь вы сможете ознакомиться с рецептами на основе наших сиропов. Мы собрали серию рецептов с горячими и охлажденными напитками. Больше рецептов вы можете найти на нашем сайте в разделе «рецепты».

Bon appétit.



ЛИМОНАДЫ

ГРЕЙПФРУТОВЫЙ ТУМАН

Лимонад со вкусом пачулей и грейпфрута

5 мл

Сироп Herbarista
Hypnotic Patchouli
*пачули

10 мл

Сироп Herbarista
Solar Energy
*цитрусовый микс

40 мл

Пюре белого
грейпфрута

150 мл

Тоник Bitter
Грейпфрут

20 гр

Розовый грейпфрут

Способ приготовления:

Соедините в хайболе пюре и сиропы, перемешайте;

Добавьте лёд и влейте тоник;

Перемешайте;

Украсьте долькой розового грейпфрута, готово!



САД ОПУНЦИИ

Лимонад со вкусом персика, опунции и эвкалипта

5 мл

Сироп Herbarista
Eucalyptus & Mint
*эвкалипт и мята

15 мл

Сироп Herbarista
Cashmere Peach
*кашемировый персик

170 мл

Содовая

40 мл

Пюре розового
кактуса

25 мл

Свежевыжатый
сок лайма

1 веточка

Мята свежая

Способ приготовления:

Соедините в бокале пюре, сиропы и сок лайма;

Наполните стакан льдом;

Долейте содовую и тщательно перемешайте;

Украсьте свежей мятой, готово!



ТРОПИЧЕСКИЙ ШТОРМ

Лимонад со вкусом киви и ананаса

10 мл

Сироп Herbarista
Thai Mango
*манго

10 мл

Сироп Herbarista
Sureau Noir
*чёрная бузина

170 мл

Содовая

40 мл

Пюре ананаса

30 гр

Киви свежий

25 мл

Свежевыжатый
сок лайма

Способ приготовления:

Разрежьте киви пополам, одну половинку очистите и порежьте на мелкие кубики;

Добавьте кубики киви в хайбол и слегка придавите;

Добавьте пюре, сиропы и сок лайма;

Перемешайте и наполните хайбол льдом;

Влейте содовую и перемешайте еще раз;

Украсьте цедрой лайма, готово!



ЦИТРУСОВЫЙ СОН

Лимонад со вкусом помело и ромашки

20 мл

Сироп Herbarista
Apple Power
*яблоко с листьями

5 мл

Сироп Herbarista
Cherry Lady *вишня
с виноградной косточкой

30 мл

Микс кислот

30 мл

Пюре помело

200 мл

Завар чая Ромашка

15 гр

Свежее яблоко

Способ приготовления:

Соедините в хайболе пюре, сиропы и микс кислот, перемешайте;

Наполните хайбол льдом и добавьте заранее заваренный чай из ромашки;

Перемешайте еще раз;

Украсьте слайсами зеленого яблока, наслаждайтесь!





КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ

ЛЕДЯНОЙ ИМПУЛЬС

Эспрессо-тоник со вкусом эвкалипта
и бабл-гама

3 мл

Сироп Herbarista
Eucalyptus & Mint
*эвкалипт и мята

5 мл

Сироп Herbarista
Bubble Gum
*бабл гам

150 мл

Тоник Bitter Lemon

30 мл

Эспрессо

Способ приготовления:

Соедините сиропы в хайболе;
Наполните бокал льдом и влейте тоник;
Перемешайте;
Добавьте сверху слой эспрессо, готово!



ГРАНАТОВЫЙ ЗАКАТ

Гранатовый Бамбл с фисташкой

5 мл

Сироп Herbarista
Pistachio
*фисташка

5 мл

Сироп Herbarista
Authentic Grenadine
*гренадин — старинный рецепт

150 мл

Свежевыжатый
сок граната

60 мл

Эспрессо

Способ приготовления:

Соедините сиропы и свежевыжатые соки в хайболе;
Тщательно перемешайте;
Наполните бокал льдом;
Аккуратно влейте эспрессо поверх льда, готово!



БАНАНОВЫЙ БАРБАДОС

Айс-латте со вкусом банана

10 мл

Сироп Herbarista
King Kong
*банан

5 мл

Сироп Herbarista
Black Barbados *сахарный
тростник с мелассой

200 мл

Банановое молоко

30 мл

Эспрессо

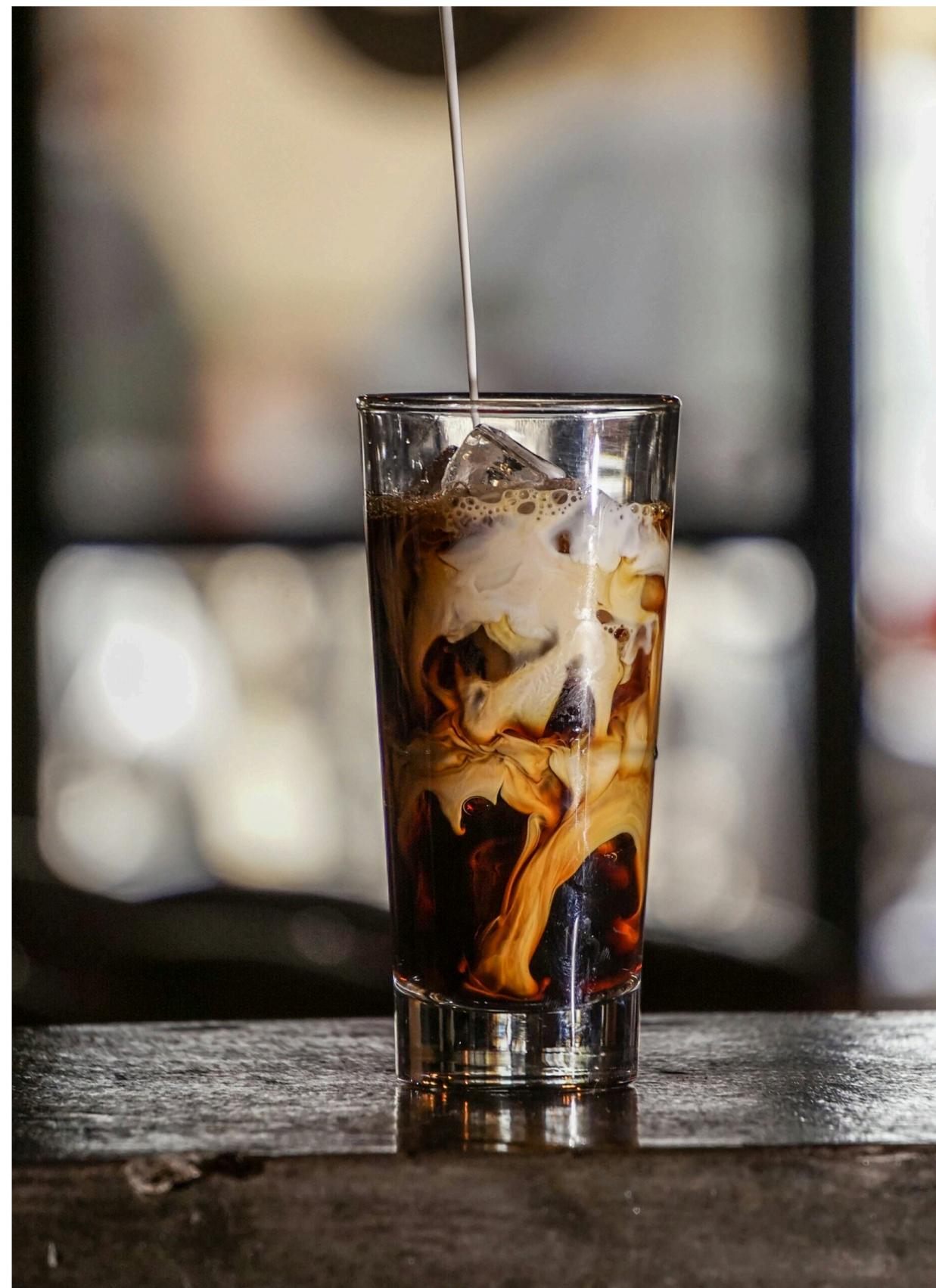
Способ приготовления:

Соедините сиропы, молоко и лёд в шейкере;

Встряхните и охладите смесь;

Перелейте в хайбол, наполненный льдом;

Аккуратно влейте эспрессо, наслаждайтесь!





BUBBLE TEA

СОЛНЕЧНЫЙ ЭЛИКСИР

Бабл ти со вкусом личи и апельсина

5 мл

Сироп Herbarista
Chinensis Plum
*личи

200 мл

Ванильное молоко

2 гр

Матча (зеленая)

60 гр

Джус боллы
Апельсин

50 мл

Вода холодная

Способ приготовления:

Заварите матчу горячей водой, тщательно размешайте;
Поместите джус боллы в хайбол и наполните его льдом;
Добавьте сироп и молоко, перемешайте;
Аккуратно влейте матчу, готово!



ЯГОДНАЯ МАТЧА

Бабл ти со вкусом бурбонской ванили и черники

5 мл

Сироп Herbarista
Bourbon Vanilla
*бурбонская ваниль

60 гр

Джус боллы
Черника

200 мл

Кокосовое молоко

2 гр

Матча (зеленая)

50 мл

Вода горячая

Способ приготовления:

Заварите матчу горячей водой, тщательно размешайте;
Поместите джус боллы в хайбол и наполните его льдом;
Добавьте сироп и молоко, перемешайте;
Аккуратно влейте матчу, готово!



