



# WINTER 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.



**БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ**

# СИБИРСКИЙ ШЁЛК

Нежный, тающий раф с ароматом хвои и топлёным пломбиром — согревающее наслаждение для холодных дней.

**13 мл**

Сироп Herbarista  
Armored Cow  
\*Сгущённое молоко

**5 мл**

Сироп Herbarista  
Siberian Taiga  
\*Еловый

**30 гр**

Мороженое  
пломбир

**30 мл**

Сливки 11%

**40 мл**

Эспрессо

**80 мл**

Молоко

**1 шт**

Шоколад (украшение)

## Способ приготовления:

Сварите эспрессо;

Взбейте его вместе с остальными компонентами форсункой до образования глянцевой пены;

Перелейте в кружку;

Украсьте тёртым шоколадом — готово!



# СЛИВОЧНЫЙ БАМБЛ

Яркий сливочный бамбл со свежавыжатым апельсином и корицей — тёплое переосмысление классического вкуса.

**10 мл**

Сироп Herbarista  
Red Orange  
\*Красный апельсин

**5 мл**

Сироп Herbarista  
Ceylon Cinnamon  
\*Корица

**30 гр**

Сливочное  
масло 82%

**130 мл**

Свежавыжатый  
апельсиновый сок

**30 мл**

Эспрессо

## Способ приготовления:

Соедините все компоненты в питчере;

Подогрейте, не доводя до кипения;

Перелейте в бокал с толстым стеклом — готово!



# ЭЛЬФИЙСКИЙ РАССВЕТ

Вдохновляющий ягодный капучино с ароматом клевера — пленительное зимнее наслаждение с цветочными штрихами.

**10 мл**

Сироп Herbarista  
Elven Nectar  
\*Клевер

**5 мл**

Сироп Herbarista  
Black Currant \*Черная  
смородина с листьями

**30 мл**

Эспрессо

**130 мл**

Молоко

**1 гр**

Съедобные цветы  
(украшение)

## Способ приготовления:

Сварите эспрессо;

Взбейте молоко с сиропами форсункой до образования глянцевой пены;

Влейте молоко в эспрессо;

Украсьте съедобными цветами — готово!



# ТРОПИЧЕСКИЙ ГЛИНТВЕЙН

Праздничный глинтвейн с имбирным пряником и ананасом — мягкое воплощение новогоднего настроения.

**7 мл**

Сироп Herbarista  
Gingerbread  
\*Имбирный пряник

**10 мл**

Кордиал Herbarista  
Ricky Tiki  
\*Пряный ананас

**1 шт**

Корица

**150 мл**

Безалкогольное  
красное вино

**2 шт**

Кардамон

**4 шт**

Гвоздика

**1 шт**

Цедра апельсина

## Способ приготовления:

Соедините все компоненты в питчере;

Подогрейте, не доводя до кипения;

Перелейте в бокал с толстым стеклом — готово!



# ПИКАНТНАЯ ГРУША

Изысканный фруктовый чай с оригинальным почерком — гармоничное переплетение ароматов сухофруктов и пряной груши.

**7 мл**

Сироп Herbarista  
Eros Pear Elixir  
\*Груша со специями

**10 мл**

Кордиал Herbarista  
Sweet Home  
\*Сухофрукты

**150 мл**

Завар  
черного чая

**30 гр**

Свежая груша

**3 гр**

Черный перец

**1 шт**

Корица

## Способ приготовления:

Заварите чёрный чай;

Соедините все компоненты в чайной кружке и дайте настояться 5 минут;

Перелейте в стакан для подачи — готово!



# МАНГОВЫЙ ШЁПОТ

Сбалансированный зимний чай с акцентами тропических фруктов и пряностей — источник тепла и особого настроения.

**15 мл**

Сироп Herbarista  
Seaberry Spirit  
\*Облепиха

**7 мл**

Сироп Herbarista  
Ceylon Cinnamon  
\*Корица

**15 мл**

Кордиал Herbarista  
Most Exotic  
\*Манго-маракуйя

**400 мл**

Вода горячая

**10 гр**

Чай Earl Grey

**50 гр**

Ягоды облепихи

**2 шт**

Корица

**3 шт**

Кардамон

## Способ приготовления:

Соедините все компоненты в чайнике;

Залейте горячей водой;

Дайте настояться 10 минут — готово!





**АЛКОГОЛЬНЫЕ**

# СЕВЕРНОЕ ЯБЛОКО

Бархатный глинтвейн с элегантным табачным флёром — загадочный эликсир для вечернего расслабления.

**7 мл**

Сироп Herbarista  
Apple Power  
\*Яблоко с листьями

**5 мл**

Сироп Herbarista  
Arôme De Tabac  
\*Табак-ваниль

**7 мл**

Кордиал Herbarista  
Green Collins  
\*Огурец-базилик

**130 мл**

Белое сухое вино

**1 шт**

Корица

**3 шт**

Кардамон

**30 мл**

Яблочный сок

**1 шт**

Чипс яблока  
(украшение)

## Способ приготовления:

Соедините все компоненты в питчере;  
Подогрейте, не доводя до кипения;  
Перелейте в бокал с толстым стеклом;  
Украсьте чипсом яблока — готово!



# НОВОГОДНИЙ ДАЙКИРИ

Освежающий коктейль изящной прохлады и специй — ритмичное сочетание цитрусовых всплесков и тёплых пряных оттенков.

**7 мл**

Сироп Herbarista  
Red Orange  
\*Красный апельсин

**5 мл**

Сироп Herbarista  
Ceylon Cinnamon  
\*Корица

**7 мл**

Кордиал Herbarista  
Lime Code  
\*Лайм

**20 мл**

Свежевыжатый  
апельсиновый сок

**50 мл**

Пряный ром

**1 шт**

Чипс апельсина  
(украшение)

## Способ приготовления:

Соедините все компоненты в шейкере со свежим льдом;  
Хорошо встряхните в течение 10 секунд;  
Процедите через сито в коктейльную рюмку;  
Украсьте чипсом апельсина — готово!



# ЯНВАРСКИЙ МАНХЭТТЕН

Классический коктейль в авторском зимнем исполнении — альянс сладкого имбирного пряника и лёгкой терпкости.

**5 мл**

Сироп Herbarista  
Gingerbread  
\*Имбирный пряник

**50 мл**

Яблочный виски

**20 мл**

Красный вермут

**2 мл**

Пряный биттер

**1 шт**

Коктейльная вишня  
(украшение)

## Способ приготовления:

Соедините все компоненты в смесительном бокале со льдом;  
Хорошо перемешайте в течение 10 секунд;  
Перелейте в охлаждённый коктейльный бокал;  
Украсьте коктейльной вишней — готово!





Примечание: фотографии напитков, сопровождающие рецепты, носят исключительно декоративный характер и не являются точным отображением внешнего вида, состава или способа подачи готового продукта.