



SPRING 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

ЛЕТНИЙ САД

Лимонад со вкусом клубники и персика

10 мл

Сироп Herbarista
Lemongrass Extass...
*лемонграсс

15 мл

Сироп Herbarista
Double Strawberry
*клубника и земляника

20 мл

Пюре персика

30 мл

Свежевыжатый
сок лимона

150 мл

Тоник классический

Способ приготовления:

Наполните высокий бокал льдом;

Добавьте сиропы, пюре, сок лимона, тоник и перемешайте;

Дополните бокал льдом;

Украсьте свежим лемонграссом и клубникой, готово.



ТРОПИЧЕСКИЕ ОСТРОВА

Лимонад со вкусом личи и ананаса

15 мл

Сироп Herbarista
Chinensis Plum
*личи

5 мл

Сироп Herbarista Cherry Lady
*вишня с виноградной
косточкой

70 мл

Свежевыжатый
сок ананаса

25 мл

Свежевыжатый
сок лимона

80 мл

Содовая

Способ приготовления:

Наполните высокий бокал льдом;

Добавьте сиропы, свежевыжатые соки и перемешайте;

Добавьте еще льда;

Добавьте содовую и перемешайте;

Украсьте слайсом или чипсом из ананаса, готово.



ОСВЕЖАЮЩИЙ БРИЗ

Лимонад со вкусом ревеня и грейпфрута

5 МЛ

Сироп Herbarista
Incredible Pieplant
*ревень

10 МЛ

Сироп Herbarista
Sureau Noir
*черная бузина

100 МЛ

Свежевыжатый сок
грейпфрута

20 МЛ

Свежевыжатый
сок лимона

70 МЛ

Содовая

Способ приготовления:

Наполните высокий бокал льдом;

Добавьте сиропы, свежевыжатые соки и перемешайте;

Добавьте еще льда;

Добавьте содовую и перемешайте;

Украсьте слайсом грейпфрута, готово.



СОЛНЕЧНЫЙ ПОЦЕЛУЙ

Лимонад со вкусом фейхоа и каламанси

10 МЛ

Сироп Herbarista
Joan Da Feijo
*фейхоа

10 МЛ

Сироп Herbarista
Thai Mango
*манго

30 МЛ

Пюре каламанси

150 МЛ

Содовая

Способ приготовления:

Наполните высокий бокал льдом;

Добавьте сиропы, пюре каламанси и перемешайте;

Добавьте еще льда;

Добавьте содовую и перемешайте;

Украсьте свежим слайсом манго, готово.



ЛЕСНАЯ СКАЗКА

Лимонад со вкусом бузины и малины

15 мл

Сироп Herbarista
Sureau Noir
*черная бузина

150 мл

Тоник лимонный

30 мл

Пюре малины

20 мл

Фреш лимона

Способ приготовления:

Наполните высокий бокал льдом;

Добавьте сироп, пюре малины и перемешайте;

Добавьте еще льда;

Добавьте тоник и перемешайте;

Украсьте свежей малиной, готово.





КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ

ЦВЕТОЧНЫЙ БАМБЛ

Бамбл со вкусом орхидеи

10 мл

Сироп Herbarista
Fleur Orchidée
*орхидея

100 мл

Свежевыжатый
сок апельсина

50 мл

Свежевыжатый
сок грейпфрута

15 мл

Пюре каламанси

2 шота

Эспрессо

Способ приготовления:

Соедините пюре, сироп, свежевыжатый сок в хайболе и перемешайте;

Наполните бокал льдом;

Добавьте эспрессо;

Украсьте долькой апельсина, готово.



РУБИНОВЫЙ ТОНИК

Эспрессо-тоник со вкусом гренадина

10 мл

Сироп Herbarista
Authentic Grenadine

*гренадин — старинный рецепт

150 мл

Тоник гранатовый

15 мл

Микс кислот

2 шота

Эспрессо

Способ приготовления:

Соедините сироп, микс кислот, тоник в хайболе и перемешайте;

Наполните бокал льдом;

Добавьте эспрессо;

Украсьте лаймом, готово.



ЯГОДНЫЙ ЛЕД

Айс латте со вкусом ревеня и черной смородины

8 мл

Сироп Herbarista
Incredible Pieplant
*ревень

5 мл

Сироп Herbarista
Black Currant
*черная смородина с листьями

50 мл

Сливки 11%

150 мл

Молоко 3,2%

2 шота

Эспрессо

Способ приготовления:

Соедините сливки, молоко и сиропы в шейкере;
Добавьте лед и хорошо встряхните;
Большой винный стакан наполните льдом;
Перелейте содержимое шейкера и добавьте эспрессо;
Украсьте кофейными зернами, готово.



МОРСКАЯ КАРАМЕЛЬ

Бамбл соленая карамель-лайм

5 МЛ

Сироп Herbarista
Попкорн
*попкорн

15 МЛ

Сироп Herbarista
Double Burn Salted Caramel
*соленая карамель двойного обжига

150 МЛ

Свежевыжатый
сок апельсина

30 МЛ

Пюре лайма

2 ШОТА

Эспрессо

Способ приготовления:

Соедините сиропы, пюре и свежевыжатый сок в винном бокале;

Перемешайте, добавьте лед и влейте эспрессо;

Украсьте лаймом, готово.





ЧАЙНЫЕ НАПИТКИ

ВЕСЕННИЙ ВЕТЕР

Холодный чай со вкусом ревеня и черной бузины

10 мл

Сироп Herbarista
Sureau Noir
*черная бузина

15 мл

Сироп Herbarista
Incredible Pieplant
*ревень

200 мл

Завар чая
Эрл Грей

200 мл

Сок грейпфрута

30 мл

Фреш лимона

Способ приготовления:

Отдельно заварите чай;
Соедините чай, сиропы и соки в чайнике;
Подогрейте содержимое с помощью капучинатора;
Украсьте двумя дольками грейпфрута, готово.

*Капучинатор — инструмент для вспенивания молока, в некоторых случаях используется для нагрева жидкостей. Для приготовления рецептов удобно использовать капучинатор от кофемашины.



ЛЕСНОЙ ЭЛИКСИР

Чай со вкусом ежевики, черной смородины, мяты и эвкалипта

5 МЛ

Сироп Herbarista
Eucalyptus & Mint
*эвкалипт и мята

10 МЛ

Сироп Herbarista
Blackberry Magic
*ежевика с листьями

10 МЛ

Сироп Herbarista
Black Currant
*черная смородина
с листьями

1 гр на 100 мл

Завар зеленого чая
Тегуанинь

30 МЛ

Свежевыжатый
сок лимона

30 МЛ

Пюре крыжовника

Способ приготовления:

Заварите чай и остудите;
Соедините сиропы, пюре, сок в хайболе и перемешайте;
Наполните бокал льдом и добавьте охлажденный чай, готово.



МАЛИНОВЫЙ ЛАЙМ

Лимонад на основе чая со вкусом малины и лайма

5 МЛ

Сироп Herbarista
Lime Elixir
*лайм

10 МЛ

Сироп Herbarista
Raspberry Show
*малина с листьями

1000 МЛ

Вода
фильтрованная

10 МЛ

Чай
молочный улун

100 гр

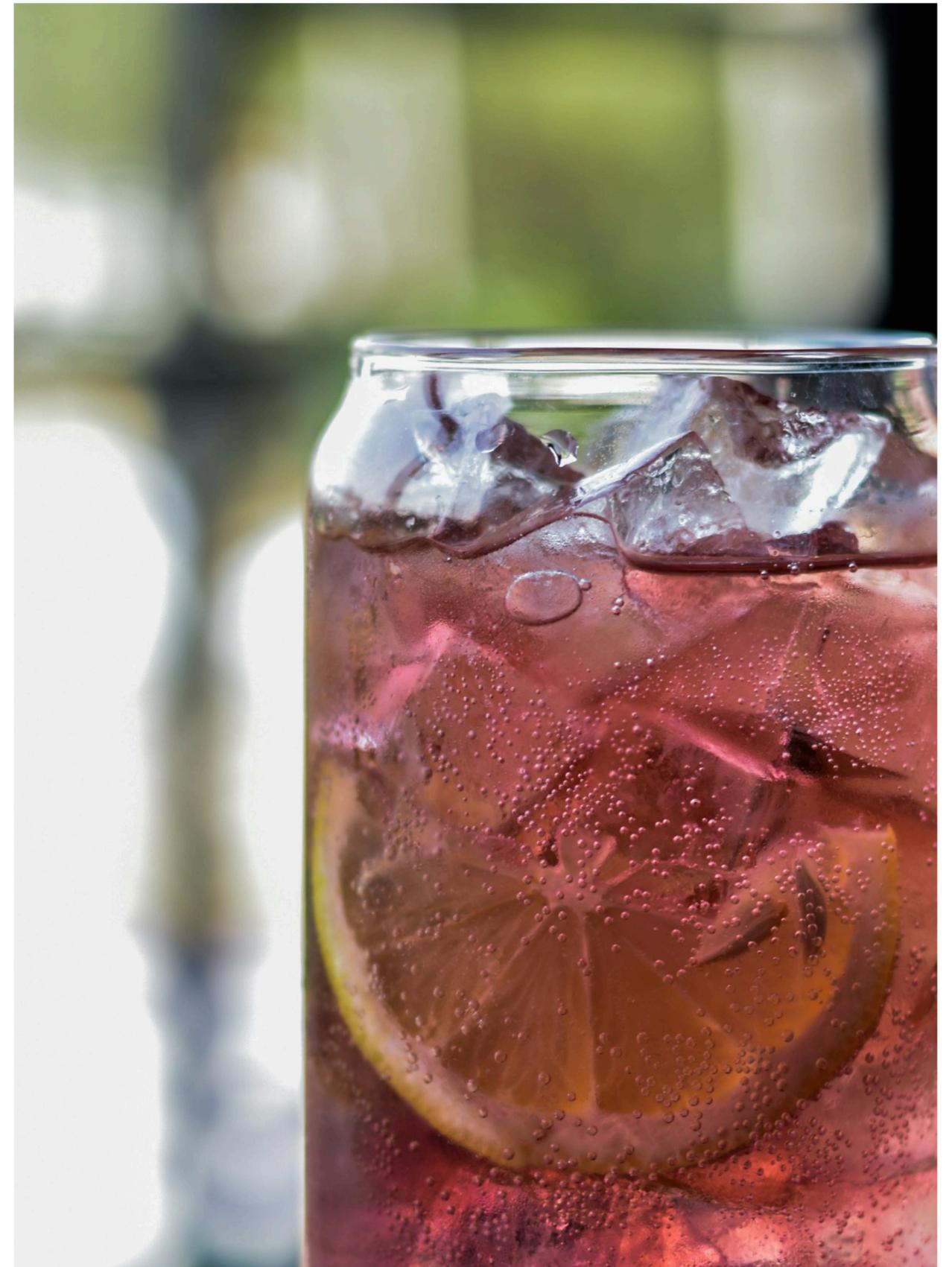
Свежезамороженная
малина

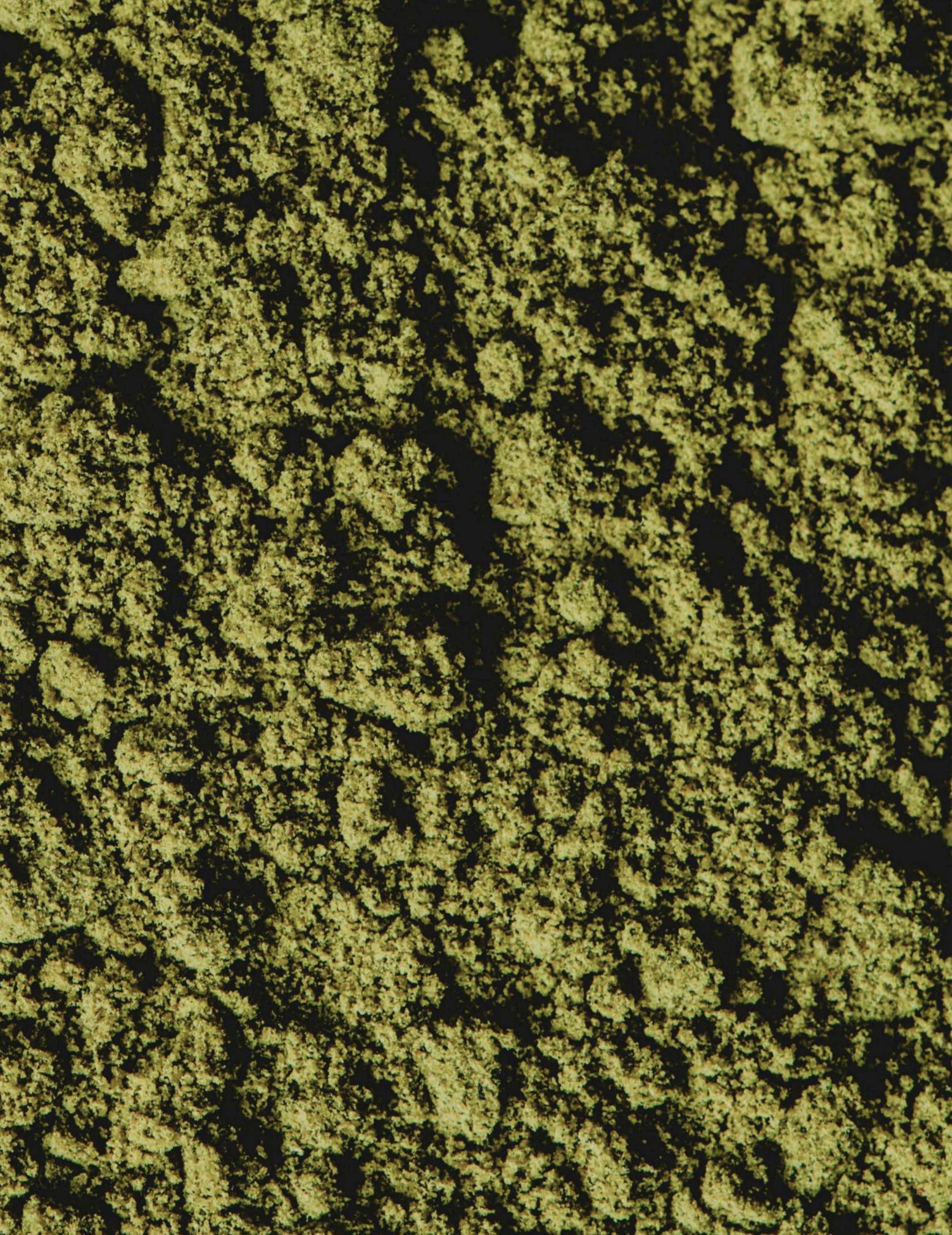
15 МЛ

Свежевыжатый
сок лайма

Способ приготовления:

В мерный стакан налейте холодную воду;
Добавьте чай и ягоды;
Оставьте в холодильнике на 12 часов;
Профильтруйте и оставьте в холодильнике;
Соедините сиропы и фреш в хайболе, хорошо перемешайте;
Наполните стакан льдом и добавьте готовый настой чая;
Перемешайте, готово.





НАПИТКИ НА ОСНОВЕ МАТЧИ

МАТЧА БАУНТИ

Матча на кокосовом молоке
со вкусом фисташки

7 мл

Сироп Herbarista
Pistachio
*фисташка

2 гр

Матча

200 мл

Кокосовое молоко

Способ приготовления:

Налейте в чашу 55 мл воды и добавьте матчу;
Перемешайте до полного растворения, без комочков;
Добавьте молоко в хайбол;
Заполните бокал льдом, добавьте сироп и перемешайте;
Добавьте матчу, готово.



ВИШНЕВЫЙ САД

Матча на миндальном молоке
со вкусом вишни

10 мл

Сироп Cherry Lady
*вишня с виноградной
косточкой

2 гр

Матча

200 мл

Миндальное молоко

Способ приготовления:

Налейте в чашу 55 мл воды и добавьте матчу;
Перемешайте до полного растворения, без комочков;
Добавьте молоко в хайбол;
Заполните бокал льдом, добавьте сироп и перемешайте;
Добавьте матчу, готово.





АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

КОКОСОВАЯ КЛУБНИКА

Алкогольный коктейль со вкусом клубники и кокоса

5 мл

Сироп Herbarista
Coco.in
*кокос с мякотью

15 мл

Сироп Herbarista
Double Strawberry
*клубника и земляника

25 мл

Фреш лимона

40 мл

Джин

20 мл

Пюре гуавы

25 мл

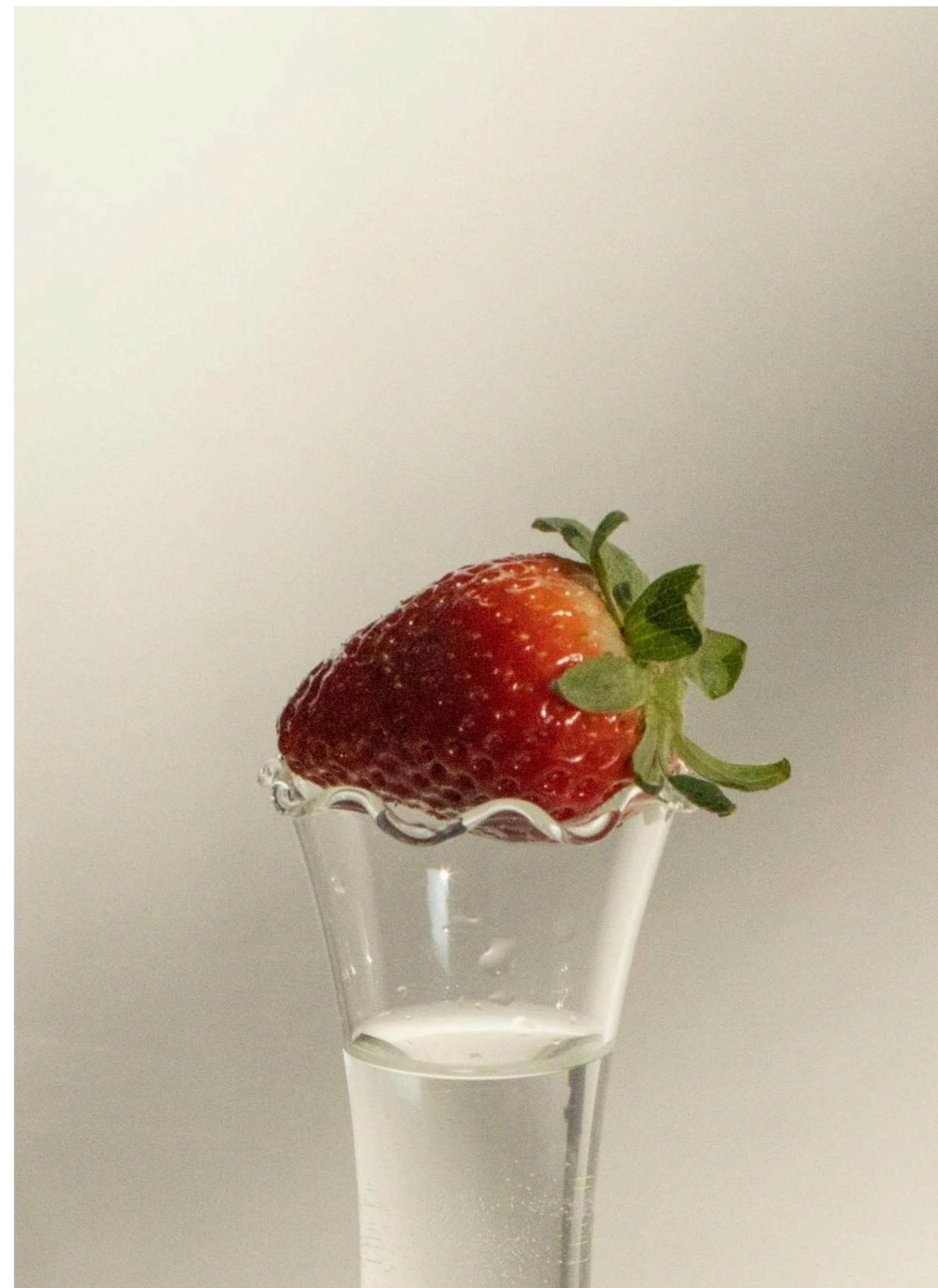
Яичный белок

Способ приготовления:

Добавьте сиропы, фреш, белок и джин в шейкер;

Добавьте лед и встряхните;

Украсьте рюмку стружкой кокоса, перелейте смесь, готово.



ДИКАЯ ВИШНЯ

Алкогольный коктейль со вкусом вишни

15 мл

Сироп Herbarista
Cherry Lady

*вишня с виноградной косточкой

20 мл

Фреш лайма

45 мл

Бурбон

150 мл

Тоник

Способ приготовления:

Соедините джин, сиропы и сок лайма в хайболе;

Перемешайте и добавьте полный бокал льда;

Добавьте тоник и перемешайте;

Украсьте коктейльной вишней и цедрой лимона, готово.



ТРОПИЧЕСКАЯ ДЫНЯ

Алкогольный коктейль со вкусом дыни

15 мл

Сироп Herbarista
Melontini
*дыня

45 мл

Джин, настоенный
на свежем манго

30 мл

Микс кислот

Способ приготовления:

Удалите из свежего манго косточку;

500 мл сухого джина перелейте в вакуумный пакет, добавьте манго и вакуумируйте;

Настойте в сухом виде при температуре 55 градусов 3,5 часа;

Профильтруйте через марлю;

Добавьте готовый джин, сироп и микс кислот в смешительный стакан;

Добавьте лед, охладите и перелейте готовую смесь в коктейльную рюмку, готово.



ЦИТРУСОВЫЙ РАЙ

Алкогольный коктейль со вкусом цитрусов

10 мл

Сироп Herbarista
Solar Energy
*цитрусовый микс

10 мл

Сироп Herbarista
Red Orange
*красный апельсин

40 мл

Аперитиво

25 мл

Свежевыжатый
сок лимона

150 мл

Сухое игристое

Способ приготовления:

Соедините аперитиво, сиропы и сок лимона в винном бокале;

Перемешайте все ингредиенты и добавьте лед;

Добавьте игристое и перемешайте;

Украсьте слайсами лимона и апельсина, готово.

