

СЕЗОННОЕ МЕНЮ  
**ЗИМА**

2025/2026

## МАНДАРИНОВЫЙ КАКАО ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ

### Ингредиенты

Пюре AGROBAR Мандарин	50 мл
Сироп AGROBAR Мандарин	15 мл
Светлый ром	20 мл
Херес Педро Хименес	15 мл
Горячая вода	100 мл
Какао	8 г

### Метод

Соединить все ингредиенты в питчере и прогреть при помощи форсунки эспрессо-машины.

**Выход:** 250 мл

**Посуда:** олд фешн

**Гарнир:** сливочная пена Миндаль – Мед\* – 50 мл + мармеладные мандариновые дольки – 2 шт

**Лед:** нет



## ЧИЧА ПАНЧ

### Ингредиенты

Пюре AGROBAR Яблоко Гренни Смит	60 мл
Пюре AGROBAR Каламанси	20 мл
Сироп AGROBAR Ананас	20 мл
Текила	30 мл
Горячая вода	70 мл

### Метод

Соединить все ингредиенты в питчере и прогреть при помощи форсунки эспрессо-машины.

**Выход:** 200 мл

**Посуда:** олд фешн

**Гарнир:** микрозелень бархатец – 1 шт

**Лед:** нет



## ИНФЬЮЗ «СНЕЖОК»

### Ингредиенты

Пюре AGROBAR Гуанабана	250 мл
Пюре AGROBAR Лимон	200 мл
Сироп AGROBAR Ваниль	100 мл
Сироп AGROBAR Пало Санто	100 мл
Водка	350 мл
Перец тимут	4 г
Цедра апельсина	5 г
Цедра лимона	5 г

### Метод приготовления на приборч 1 л

В вакуумный пакет поместить перец и цедру. Залить водкой и запаять пакет. Разогреть су-вид на 45°C и поставить настой на 3 часа. Далее охлаждение и фильтрация. Затем смешать настой с пюре и сиропами. Разлить по бутылкам и стабилизировать 4 часа в холодильнике.

**Выход на одну порцию:** инфьюз – 50 мл + игристое вино

Брют – 50 мл

**Посуда:** рюмка – 2 шт

**Гарнир:** нет

**Лед:** нет



## СНЕЖНОЕ УТРО

### Ингредиенты

Инфюз «Снежок»*	40 мл
Пюре AGROBAR Лайм	20 мл
Сироп AGROBAR Ваниль	15 мл
Сухой вермут	15 мл
Пастеризованный белок яйца	10 мл

### Метод

Шейк, драй шейк, фajn стрейн.

**Выход:** 140 мл

**Посуда:** шампань сауэр

**Гарнир:** микрозелень – 1 шт

**Лед:** куб – 1 шт



## МОРОШКА СТАР

### Ингредиенты

Пюре AGROBAR Морошка	30 мл
Пюре AGROBAR Каламанси	20 мл
Сироп AGROBAR Сахарный Тростник	15 мл
Джин	35 мл
Игристое Брют	30 мл
Пастеризованный белок яйца	10 мл

### Метод

Шейк, драй шейк, фajn стрейн.

**Выход:** 160 мл

**Посуда:** ретро физ

**Гарнир:** сухоцвет – 1 шт

**Лед:** шар – 1 шт



## МИМОЗА ПО-АДЖАРСКИ

### Ингредиенты

Пюре AGROBAR Мандарин	50 мл
Кордиал AGROBAR Маракуйя – Манго	20 мл
Сироп AGROBAR Медовый	20 мл
Апельсиновый аперитив	30 мл
Игристое Брют	60 мл

### Метод

Шейк, фajn стрейн + игристое он топ.

**Выход:** 200 мл

**Посуда:** винный бокал

**Гарнир:** мармеладные мандариновые дольки - 2 шт

**Лед:** куб – 1 шт



## БЕРЕЗЫ И МОРОЗЫ

### Ингредиенты

Кордиал AGROBAR Лайм	15 мл
Сироп AGROBAR Пало Санто	5 мл
Сироп AGROBAR Яблочный Пирог	10 мл
Джин	35 мл
Херес Фино	10 мл
Мятный аперитив	15 мл
Березовая содовая*	70 мл

### Метод

Стир + березовая содовая он топ.

**Выход:** 180 мл

**Посуда:** хайбол

**Гарнир:** композиция на замороженном бокале из белого и черного шоколадного велюра

**Лед:** шар – 2 шт



## НОВОГОДНИЙ ПЕРУАНСКИЙ ЭКСПРЕСС

### Ингредиенты

Милк Панч Черемола – Ананас\* 90 мл

Игристое Брют 40 мл

### Метод

Стир.

**Выход:** 150 мл

**Посуда:** олд фешн

**Гарнир:** голубой мармелад в виде окружностей

**Лед:** куб – 2 шт





**AGROVAR**  
ПЮРЕ · СИРОПЫ · МИКСЫ

ЗАГОТОВКИ ДЛЯ  
**СЕЗОННЫХ НАПИТКОВ**

## СЛИВОЧНАЯ ПЕНА МИНДАЛЬ – МЕД

### Ингредиенты

Сироп AGROBAR Медовый	50 мл
Овсяное молоко	150 мл
Миндальное молоко	200 мл
Заваренный молочный улун	100 мл
Ксантановая камедь	3,5 г

### Метод

Засыпать ксантановую камедь в блендер. Залить все оставшиеся ингредиенты. Перебить на средней скорости в течение одной минуты. Перелить готовую смесь в кример. Вкрутить 1 баллон N<sub>2</sub>O. Стабилизировать в холодильнике 30 минут.

**Выход:** 500 мл

## БЕРЕЗОВАЯ СОДОВАЯ

### Ингредиенты

Пюре AGROBAR Лайм	40 мл
Сироп AGROBAR Мармеладные Мишки	60 мл
Березовый сок ПЭТ	300 мл
Вода	300 мл

### Метод

Смешать все ингредиенты в мернике. Перелить готовую смесь в сифон. Вкрутить 1 баллон CO<sub>2</sub>. Стабилизировать в холодильнике 30 минут.

**Выход:** 700 мл

## **МИЛК ПАНЧ ЧЕРЕМОЛА – АНАНАС**

### **Ингредиенты**

Пюре AGROBAR Черимойя	200 мл
Пюре AGROBAR Лайм	200 мл
Сироп AGROBAR Ананас	100 мл
Писко	300 мл
Темный ром	100 мл
Банановое молоко	100 мл
Молоко 3,2%	300 мл

### **Метод**

Залить в мерную тару молоко. Залить алкогольную базу, пюре и сироп в другую мерную тару, тщательно перемешать. Перелить получившуюся смесь в тару с молоком, тщательно перемешать. Оставить отдыхать на 30 минут. Далее поставить осветляться напиток, проливая его через супер-бэг. Процесс фильтрации займет от 4 до 6 часов.

**Выход:** 500 мл

ООО «АГРОБАР ПРО»  
[www.agrobar.org](http://www.agrobar.org)  
[@agrobarpuree](https://www.instagram.com/agrobarpuree)

