

DRINKSOME

AUTUMN &
WINTER
COCKTAIL
CARD

КАРТА БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ
КОКТЕЙЛЕЙ

DRINKSOME

COFFEE X
TEA DRINKS

Drinksome Highland Scotch Whisky	20 гр
сливки 10%	250 гр
соус мед	20 гр
посыпка медовый грильяж	1 гр
эспрессо	18 гр

МЕДОВЫЙ РАФ



В питчер добавить **безалкогольный виски**, **20 гр медового соуса** (или 10–15 гр классического меда), **эспрессо** и **250 гр молока**

Взбить паровым краном до однородной кремовой текстуры. Украсить посыпкой медовый грильяж

В качестве альтернативного декора можно использовать крошку или молд из песочного печенья, чтобы подчеркнуть вкус медовика



Drinksome Pirate Dark

Rum 20 гр

какао 5 гр

эспрессо 36 гр

посыпка шоколад 1 гр

сироп ваниль 10 гр

молоко 125 гр

сливки 10% 125 гр

МОККО ТИРАМИСУ



В небольшой питчер добавить **5 гр какао** (с сахаром или без сахара — по выбору) и **10 гр** горячей воды. Перемешать до однородности с помощью капучинатора

Добавить свежеприготовленный эспрессо и безалкогольный темный ром, затем еще раз перемешать. Отдельно взбить молоко с ванильным сиропом до кремовой текстуры и перелить в бокал

Аккуратно влить сверху кофейно-шоколадную смесь. Украсить посыпкой из шоколадного печенья или молдом из шоколадного печенья



Drinksome

Cranberries & Spices 40 гр

чай черный 3 гр

мед 10 гр

КЛЮКВЕННЫЙ ПУНШ



Заварить **3 гр** черного чая в **270 гр** горячей воды. В питчер добавить заваренный чай, основу «клюква специи» и мед. По желанию добавить замороженные ягоды

Подогреть и слегка взбить капучинатором до однородной текстуры. Перелить в подогретую чашку и подать горячим



DS

Magic Sip Pear	
Wine White Lilac	30 гр
американо	250 гр
пена	
персиковый концентрат	30 гр
вода	300 гр
белок	30 гр

САДОВЫЙ ФИЛЬТР



Приготовить американо объемом **250 гр.**
Добавить **30 гр** кордиала «грушевое вино»
magic sip и перемешать. Перелить напиток
в чашку

Пена (заготовка)

Смешать **30 гр** персикового концентрата, **300 гр**
воды и **30 гр** яичного белка. перелить смесь в
сифон, зарядить и хорошо охладить

Перед подачей отсадить слой пены из сифона
на поверхность напитка. По желанию украсить
сублимированным персиком или тонким
слайсом груши

Drinksome

Amaretto 30 гр

молоко 250 гр

эспрессо 18 гр

пена

сливки 33 % 30 гр

сироп кокос 10 гр

КОКОСОВЫЙ ЛАТТЕ



Взбить молоко с сиропом «амаретто». Перелить в бокал, затем аккуратно влить сверху свежеприготовленный эспрессо

пена (1 вариант)

Смешать **30 гр** сливок 33% и **10 гр** кокосового сиропа, слегка взбить венчиком до воздушной текстуры. Выложить пену на поверхность напитка и посыпать кокосовой стружкой

пена (2 вариант для потока)

Смешать:

шантипак — **150 гр**

молоко — **150 гр**

кокосовый сироп — **50 гр**

Перелить смесь в сифон, зарядить и охладить



Magic Sip	
Plum Violet	30 гр
эспрессо	36 гр
вода	250 гр
сахарный сироп	5 гр

СЛИВОВЫЙ АМЕРИКАНО



В питчер добавить **36 гр** свежеприготовленного эспрессо, **30 гр** кордиала «слива-фиалка», **5 гр** сахарного сиропа и холодную воду

Взбить смесь паровым краном в течение нескольких секунд до образования плотной кремовой текстуры.

Перелить напиток в бокал

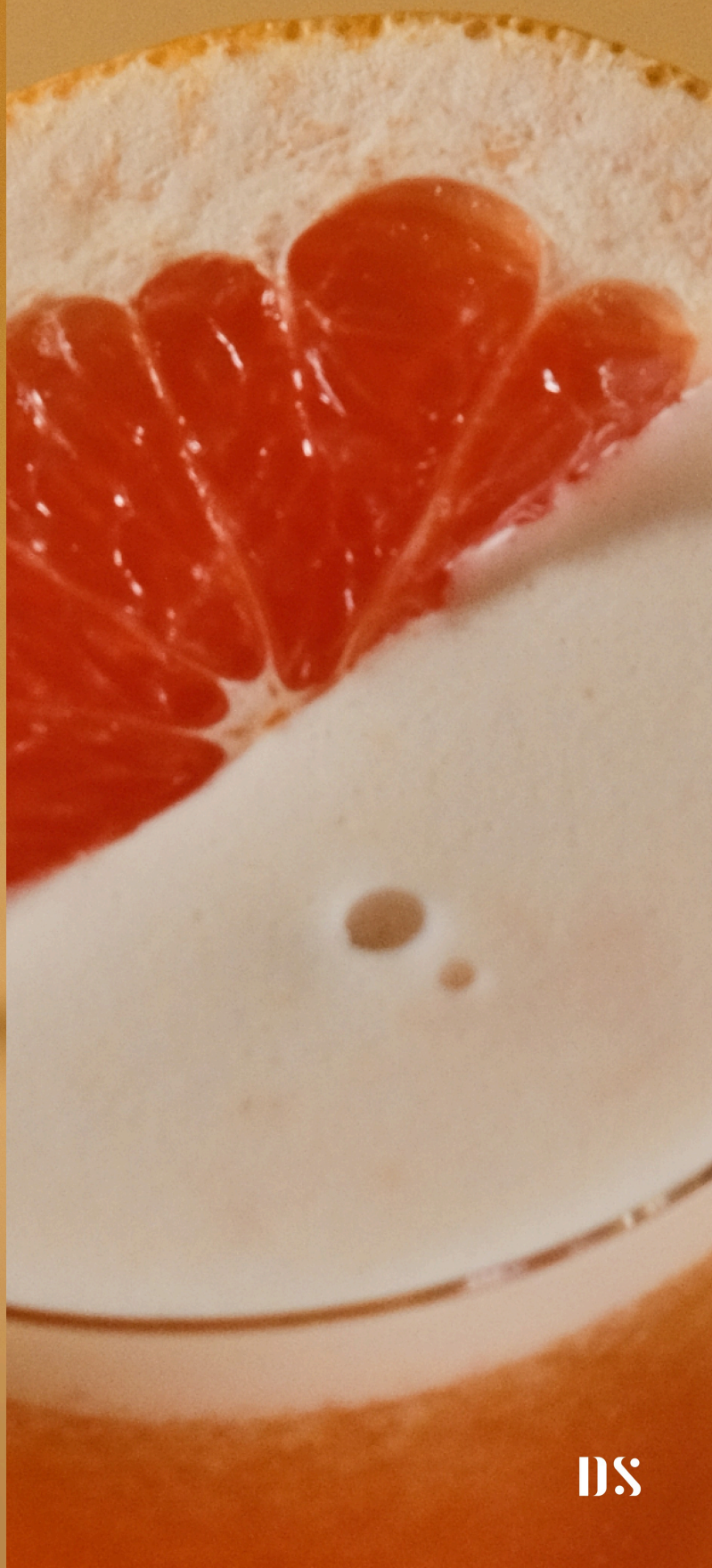
Drinksome Pirate Dark Rum	30 гр
сок грейпфрута	250 гр
сироп апельсин	15 гр
корица	0.05 гр
гвоздика	2 шт



В питчер добавить грейпфрутовый сок, безалкогольный ром, апельсиновый сироп и молотую корицу. Прогреть паровым краном, одновременно слегка аэрируя напиток до однородной текстуры. Перелить в подогретую чашку

Украсить долькой грейпфрута. По желанию дополнить палочкой корицы или звездочкой бадьяна

ГРЕЙПФРУТОВЫЙ ГЛИНТВЕЙН



Magic Sip Black

Currant Yuzu 50 гр

чай черный 3 гр

вода 280 гр

сахарный сироп 10 гр

ЧАЙ ЮДЗУ СМОРОДИНА



Заварить 3 гр черного чая в 280 гр горячей воды. Добавить кордиал «юдзу смородина» и сахарный сироп, тщательно перемешать. Перелить напиток в чайник

По желанию добавить несколько ягод замороженной черной смородины для дополнительного аромата и эффектной подачи

Magic Sip Forest Berries
Lily Of The Valley Wild
Cherry Blossoms 40 гр

саган-дайля пф 150 гр

вишня сок 150 гр

ПУНШ САГАН ВИШНЯ



Приготовить полуфабрикат: заварить **2 гр** чая саган-дайля в **150 гр** горячей воды в течение 2 минут, затем процедить. Для приготовления напитка смешать полуфабрикат из саган-дайля, вишневый сок и **40 гр** кордиала «лесная ягода». Перемешать и перелить в чайник

Украсить листьями саган-дайля и замороженными ягодами вишни

Drinksome Pirate Dark

Rum 30 гр

белый шоколад 20 гр

молоко овсяное 250 гр

ходзича 2 гр

ХОДЗИЧА ЛАТТЕ С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ



В небольшой питчер добавить **2 гр** ходзича и **20 гр** горячей воды. Взбить капучинатором до однородной текстуры. Добавить **20 гр** белого шоколада и тщательно перемешать до полного растворения

Отдельно взбить овсяное или коровье молоко с безалкогольным темным ромом до кремовой текстуры. Перелить молочную основу в бокал, затем добавить смесь ходзича с белым шоколадом

Украсить каплей белого шоколада на ложке



DRINKSOME

NON-
ALCOHOLIC
COCKTAILS

Drinksome Limoncello	50 мл
Drinksome Pure Russian Vodka	40 мл
сироп тирамису	15 мл
белок пастеризованный	20 мл

ЛИМОННЫЙ ТИРАМИСУ



Смешать все ингредиенты в шейкере со льдом, взбить 10-15 сек, перелить в бокал и украсить

DS

Drinksome	
Limoncello	50 мл
Drinksome Japanese	
Gin	30 мл
сироп ваниль	15 мл
сливки 10%	50 мл
белок	
пастеризованный	20 мл
Drinksome Dry	
Sparkling Wine	топ

ЛИМОНЧЕЛЛО РАМОС ФИЗЗ



Смешать все ингредиенты в шейкере со льдом, взбить 10-15 сек, перелить в бокал и украсить

DS

Drinksome Bitter
Rosso Italiano 50 мл

фреш мандарина
(флаффи) 150 мл

МАНДАРИНОВЫЙ ГАРИБАЛЬДИ



В бокал со льдом добавить все
ингредиенты, перемешать и украсить

DS

Drinksome Highland Scotch Whisky	40 мл
сок лимона	30 мл
кленовый сироп	20 мл
белок пастеризованный	20 мл

КЛЕНОВЫЙ ВИСКИ САУЕР



Смешать все ингредиенты в шейкере со льдом, взбить 10-15 сек, перелить в бокал и украсить

DS

Drinksome Pirate

Dark Rum 30 мл

Drinksome Red

Vermouth 40 мл

Drinksome Bitter

Rosso Italiano 10 мл

сироп табак 10 мл



В бокал со льдом добавить все ингредиенты, перемешать и украсить

DS

Drinksome Pure Russian Vodka	50 мл
Drinksome Apricot Brandy	20 мл
Magic Sip Tonka Beans Strawberry Cake	25 мл
сироп бобы тонка	5 мл



В бокал со льдом добавить все
ингредиенты, перемешать и украсить

Drinksome Mezcal	50 мл
Drinksome Coffee	
Liqueur	20 мл
Drinksome Cocoa	
Angobitter	5 дэш
эспрессо	20 мл
сироп соленая карамель	5 мл
белок пастеризованный	20 мл

МЕСКАЛЬ ЭСПРЕССО МАРТИНИ



Смешать все ингредиенты в шейкере со льдом, взбить 10-15 сек, перелить в бокал и украсить

DS

Drinksome Italian Orange Spritz	40 мл
Drinksome Bitter Rosso Italiano	20 мл
Magic Sip Tonka Beans Strawberry Cake	30 мл
Drinksome Dry Sparkling Wine	110 мл

БИЛЕТ В ИТАЛИЮ



В бокал со льдом добавить все ингредиенты, перемешать и украсить

DS