



AUTUMN RECIPES

BY HERBARISTA

Здесь вы сможете ознакомиться с рецептами на основе кордиалов Herbarista. Мы подготовили подборку горячих и освежающих напитков. Ещё больше идей — в нашем Telegram-канале: [@herbarista_store](https://t.me/herbarista_store).

Bon appétit.



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

COLLAGEN BOOM

Апельсиново-маракуйевый раф с коллагеновой составляющей.
Плотная текстура и яркая кислинка в финале.

10 мл

Сироп Herbarista
Red Orange
*красный апельсин

5 мл

Сироп Herbarista
Passion Fruit Ferrari
*маракуйя

5 г

Морской коллаген
(порошок)

40 мл

Эспрессо

170 мл

Ванильное молоко

2 г

Взрывная карамель

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- 1. Соедините в питчере все ингредиенты.
- 2. Взбейте до образования глянцевой пены.
- 3. Перелейте в бокал для подачи.
- 4. Украсьте взрывной карамелью — готово!



PUMPKIN BUMBLE

Тыквенно-ванильный бамбл с апельсиновой цедрой. Согревающая горчинка, переходящая в сладкое послевкусие специй.

10 мл

Сироп Herbarista
Pumpkin Head
*тыква

5 мл

Сироп Herbarista
Bourbon Vanilla
*бурбонская ваниль

150 мл

Апельсиновый сок

40 мл

Эспрессо

1 шт

Цедра апельсина

●

Лёд

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Сварите эспрессо.
2. Хорошо перемешайте в высоком бокале со льдом все ингредиенты, кроме эспрессо.
3. Добавьте ещё немного льда.
4. Аккуратно влейте эспрессо.
5. Украсьте апельсиновой цедрой — готово!



LIME SPARK

Манго-маракуйевый лимонад с лаймом, апельсиновым соком и домашним изотоником. Прозрачная свежесть с цитрусовым финишем.

Лимонад

10 мл

Кордиал Herbarista
Most Exotic
*манго-маракуйя

7 мл

Сироп Herbarista
Lime Elixir
*лайм

50 мл

Свежевыжатый
апельсиновый сок

50 мл

Домашний изотоник*

70 мл

Газированная
вода

1 шт

Чипс апельсина

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Соедините в высоком бокале со льдом все ингредиенты для лимонада.
2. Хорошо перемешайте.
3. Украсьте апельсиновым чипсом — готово!

*ИЗОТОНИК

1 л

Фильтрованная
вода

50 г

Цветочный мёд

5 г

Морская соль

50 мл

Грейпфрутовый сок

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Смешайте в кувшине все ингредиенты для изотоника.
2. Хорошо перемешайте до полного растворения мёда и соли.



ESPRESSO MARTINI ZERO

Шоколадно-ванильный безалкогольный напиток с сухофруктами.
Плотная пенка и терпкое завершение горьким шоколадом.

7 мл

Сироп Herbarista
Choco Bomb
*шоколадный трюфель

5 мл

Сироп Herbarista
Bourbon Vanilla
*бурбонская ваниль

10 мл

Кордиал Herbarista
Sweet Home
*сухофрукты

50 мл

Безалкогольная водка

40 мл

Эспрессо

1 г

Тёртый горький
шоколад

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Соедините в шейкере со льдом все ингредиенты.
2. Хорошо встряхните на протяжении 13 секунд.
3. Отфильтруйте жидкость и перелейте в охлаждённый бокал.
4. Украсьте сверху тёртым шоколадом — готово!



PALOTONIC

Цитрусово-гранатовый эспрессо тоник с дымным акцентом пало санто.
Контрастное звучание с долгим освежающим шлейфом.

10 мл

Сироп Herbarista
Solar Energy
*цитрусовый микс

5 мл

Сироп Herbarista
Palo Santo
*пало санто

10 мл

Кордиал Herbarista
Ruby Rush
*гранат

150 мл

Тоник Bitter Lemon

30 мл

Эспрессо

2 г

Замороженные
зерна граната

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Соедините в высоком бокале со льдом все ингредиенты кроме эспрессо и зерен граната.
2. Аккуратно влейте эспрессо и перемешайте.
3. Украсьте замороженными зёрнами граната — готово!



MILK MINT

Мятно-шоколадный милкшейк на молоке, сливках и пломбире.
Сливочная текстура с ментоловой прохладой.

10 мл
Сироп Herbarista
Choco Bomb
*шоколадный трюфель

7 мл
Сироп Herbarista
Mojito Mint
*мята

100 мл
Молоко

100 г
Мороженое пломбир

50 мл
Сливки 11%

30 г
Лёд

1 веточка
Мята

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- 1. Соедините в блендере все ингредиенты.
- 2. Взбейте до однородной текстуры.
- 3. Перелейте в бокал для милкшейка.
- 4. Украсьте веточкой мяты — готово!



RED ROBE BOOST

Гранатовый коктейль на домашней комбуче из Да Хун Пао с газированной водой, лимонным соком и корицей. Ферментированная глубина с пряным завершением.

Коктейль

7 мл

Сироп Herbarista
Palo Santo
*пало санто

10 мл

Кордиал Herbarista
Ruby Rush
*гранат

100 мл

Домашняя комбуча
из Да Хун Пао

50 мл

Газированная вода

15 мл

Свежевыжатый
лимонный сок

1 палочка

Корица

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Соедините в высоком бокале со льдом все ингредиенты.
2. Хорошо перемешайте.
3. Украсьте палочкой корицы — готово!

*Домашняя комбуча

1 шт

Чайный Гриб SCOBY

10 г

Чай Да Хун Пао

1 л

Фильтрованная вода

30 г

Белый сахар

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Заварите чай Да Хун Пао (10 г на 1 л воды, 10 минут настаивания). Добавьте белый сахар, размешайте до растворения. Дайте остыть до комнатной температуры.
2. Влейте в большую стеклянную банку отфильтрованный чай с сахаром и добавьте чайный гриб SCOBY. Накройте банку марлей, сложенной в несколько слоёв, закрепите резинкой. Оставьте при комнатной температуре в затемнённом месте на 14 дней.





АЛКОГОЛЬНЫЕ

BEET DAIQUIRI

Ревенево-лаймовый дайкири с гранатом и свекольным ромом.
Рубиновый цвет и долгое терпкое послевкусие.

Дайкири

15 мл
Сироп Herbarista
Incredible Pieplant
*ревень

7 мл
Кордиал Herbarista
Lime Code
*лайм

5 мл
Кордиал Herbarista
Ruby Rush
*гранат

60 мл
Ром, настоянный
на свекле*

1 шт
Съедобные цветы

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Соедините в шейкере все ингредиенты для дайкири.
2. Добавьте лёд и хорошо встряхните 10 секунд.
3. Отфильтруйте готовый коктейль в коктейльную рюмку.
4. Украсьте съедобным цветком — готово!

*Свекольный ром

500 г
Отварная свёкла

100 г
Белый сахар

2 л
Светлый ром

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Положите в большую стеклянную банку отварную свёклу, добавьте белый сахар.
2. Влейте светлый ром. Через 3 дня отфильтруйте ром от свёклы.



TEA TIME PUNCH

Бананово-имбирный пунш с клубникой-крапивой и персиковым чаем.
Тропическая сладость с пряным ударом имбиря в финале.

7 мл

Сироп Herbarista
Ginger Tincture
*имбирь

5 мл

Сироп Herbarista
King Kong
*банан

10 мл

Кордиал Herbarista
Nettle Kiss
*клубника-крапива

100 мл

Холодный Чай Lipton
Персик

15 мл

Свежевыжатый
лимонный сок

50 мл

Газированная вода

2 шт

Цукат имбиря

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Смешайте в высоком бокале со льдом все ингредиенты.
2. Аккуратно перемешайте барной ложкой.
3. Украсьте цукатом имбиря — готово!



KIWI SPRITZ

Кисло-сладкий шприц с лаймовым пюре, белым вермутом и сухим вином. Лёгкая горчинка в игристой основе.

10 мл

Кордиал Herbarista
Green Collins
*огурец-базилик

10 мл

Сироп Herbarista
Kiwi Tiki
*киви

150 мл

Сухое игристое
вино

20 мл

Белый сладкий
вермут

15 мл

Пюре лайма

7 г

Листья зелёного
базилика

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Соедините в винном бокале со льдом все ингредиенты.
2. Хорошо перемешайте.
3. Украсьте веточкой свежего базилика — готово!



HOLY PRESINDENTE

Гранатово-дымный коктейль с гренадином, тёмным ромом, трипл секом и красным вермутом. Многослойный вкус с апельсиновой цедрой в обрамлении.

5 мл

Сироп Herbarista
Authentic Grenadine
*гренадин —
старинный рецепт

5 мл

Кордиал Herbarista
Ruby Rush
*гранат

3 мл

Сироп Herbarista
Palo Santo
*пало санто

50 мл

Тёмный ром

15 мл

Ликер Трипл сек

10 мл

Красный вермут

1 шт

Цедра апельсина

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Соедините в смесительном бокале со льдом все компоненты, кроме цедры апельсина.
2. Хорошо перемешайте.
3. Перелейте жидкость в охлаждённую коктейльную рюмку.
4. Украсьте цедрой апельсина — готово!



HOLY FIRE

Древесный глинтвейн с пало санто, сухофруктами, каффир-лаймом, корицей и гвоздикой. Пряное восточное тепло, созданное для долгих вечеров.

10 мл

Кордиал Herbarista
Sweet Home
*сухофрукты

7 мл

Сироп Herbarista
Palo Santo
*пало санто

150 мл

Красное сухое вино

2 слайса

Лайм

2 шт

Лист каффир-лайма

1 палочка

Корица

3 шт

Гвоздика

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Соедините в бокале для глинтвейна все ингредиенты.
2. Прогрейте форсункой, не доводя до кипения — готово!





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