
1883
MAISON ROUTIN
FRANCE



Философия Maison Routin

На протяжении столетий французы являются неоспоримыми лидерами в создании самых изысканных, благородных напитков и блюд. Искусство сохранения истинных вкусов, которые нам дарит природа, а также креативное мышление развивается во Франции уже много поколений.

Филибер Рутан - основатель компании, которая носит его имя с 1883 года, был одним из тех выдающихся людей, которому удалось сохранить то, что уже изначально имело превосходный вкус.

На протяжении всего процесса развития от маленького семейного бизнеса в 1883 году до крупной международной компании сегодня, компания Maison Routin всегда придерживалась философии своего основателя: «Сохраняй силу, которую природа дает нам и передавай ее как можно большему количеству людей».

Используя рецепты получения вытяжек, которые оставались неизменными на протяжении более века, компания Maison Routin продолжает успешно создавать гармоничные соединения.
Сохранение традиций и инновационный подход привели к тому, что компания Maison Routin стала лидирующим разработчиком сиропов и хранителем истинных вкусов.



Особенности производства сиропов 1883

Ингредиенты
Со всего мира выбираются только самые качественные и дорогие ингредиенты.

Контроль качества
В процессе подготовки сырье проходит физико-химический (густота, кислотность), органолептический (цвет, запах, вкус) и микробиологический контроль.

Смешивание ингредиентов
Смешивание осуществляется при температуре окружающей среды, что позволяет сохранить природную структуру компонентов.

Пастеризация
Флэш-пастеризация (мгновенное нагревание и постепенное остывание) производится при высокой температуре (104 градуса Цельсия).
Это позволяет обеспечить сиропам длительный срок хранения без использования консервантов. И при этом сохранить структуру и свойства соков и эссенций, входящих в состав сиропа.

Хранение и розлив
Сиропы перед розливом «отдыхают» в герметичных стальных контейнерах, исключающих окисление продукта. Дальнейшее бутилирование производится также в герметичной системе, обеспечивающее стерильность процесса. Производство полностью автоматизировано. Влияние человека сведено к минимуму.

САХАРНЫЙ ТРОСТНИК

CANE SHUGAR

"Король" сиропов – он буквально является универсальной сладкой основой для создания собственных рецептов, коктейлей и различных блюд.



81230084

PISCO SOUR

- *15 мл сиропа 1883 Сахарный тростник*
- *50 мл писко*
- *20 сока лайма*
- *20 мл яичного белка*
- *2 дэша Ангостуры*

Налить все ингредиенты в шейкер, взбить и отфильтровать в охлажденный бокал. Капнуть Ангостуру. Подать.



БУЗИНА

ELDER FLOWER

Богатый, яркий вкус с едва уловимой кислинкой и великолепный насыщенный аромат цветов с такими же кислыми нотками.



81230029



ALPINA GROG

- *15 мл сиропа 1883 Бузина*
- *15 мл мёда*
- *45 травяного ликера*
- *10 мл лимонного сока*
- *120 мл воды*

Налить все ингредиенты в бокал. Подогреть. Украсить. Подать.

ОРХИДЕЯ

ORCHID

Воплощает собой самый изысканный десерт – мягкий, цветочный, с неизменным послевкусием, оттененным легкими нотками ванили, и насыщенным ароматом.



81230062

SPRING TIME

- *20 мл сиропа 1883 Орхидея*
- *20 мл Лайм Кордиал*
- *60 мл сока Алоэ Веры*
- *80 мл джинджер эля*

Налить все ингредиенты в бокал. Добавить лед и перемешать. Украсить. Подать.



ЛАВАНДА

LAVENDER

Мягкий чистый вкус летних цветов лаванды с травяным послевкусием и яркий насыщенный аромат, дополненный легким оттенком ванили.



81230042



PURPLE TEA

- *20 мл сиропа 1883 Лаванда*
- *20 мл черничного сока*
- *140 мл чая Эрл Грей*

Налить все ингредиенты в бокал со льдом. Украсить. Подать.

ФИАЛКА

VIOLET

Изысканность и совершенство… На протяжении веков он был лакомством французских королей и высшего света, теперь же доступен каждому.



81230098

VIOLETINI

- *20 мл сиропа 1883 Фиалка*
- *50 мл водки*
- *20 мл сухого вермута*

Налить все ингредиенты в смесительный бокал. Добавить лед и как следует охладить. Отфильтровать в охлажденный бокал. Украсить. Подать.



РОЗА

ROSE

Яркий насыщенный вкус и аромат распустившихся розовых цветов. Умеренная сладость и волшебное длительное послевкусие.





81230080



PINK LEMONADE

- *20 мл сиропа 1883 Роза*
- *160 мл содовой*
- *Замороженный чай Эрл Грей*
- *15 мл сока лайма*

Заморозить Эрл Грей в кубики.
Положить замороженный чай в бокал.
Добавить остальные ингредиенты.
Перемешать и украсить. Подать.

КЛУБНИКА

STRAWBERRY

Сочная и спелая ягода, воплощение страсти, наслаждения и нежной сладости, с её непередаваемым ароматом и вкусом.



81230030

ICED STRAWBERRY MOCHA

- *20 мл сиропа 1883 Шоколад*
- *20 мл сиропа 1883 Клубника*
- *150 мл молока*

Налить все ингредиенты в бокал. Украсить. Подать.



МАЛИНА

RASPBERRY

Любимая многими летняя ягода с неповторимым ароматом и нежным вкусом, в котором сладкие ноты соединились с легкой кислинкой.





VERMOUTH HERITAGE

- *20 мл сиропа 1883 Малина*
- *50 мл сухого вермута*
- *100 мл индиан тоника*
- *15 мл грейпфрутового сока*

Налить все ингредиенты в бокал. Добавить лед. Украсить. Подать.

81230032

КЛУБНИКА НАТУРАЛЬНАЯ

STRAWBERRY WITHOUT COLORING

Воплощение страсти и наслаждения…
Идеальное решение для ситуаций,
когда хочется наслаждаться
любимым вкусом.



81230031

STRAWBERRY & PEACH OOLONG ICED TEA

- *20 мл сиропа 1883 Клубника натуральная*
- *20 мл сиропа 1883 Персик*
- *90 мл чая Молочный Улун*

Заварить чай и остудить его.
Все ингредиенты налить в шейкер со льдом.
Взбить. Перелить в бокал.
Украсить. Подать.



МАЛИНА НАТУРАЛЬНАЯ

RASPBERRY WITHOUT COLORING

Воплощение лета и удовольствий...
Яркий аромат и насыщенный вкус,
которым можно насладиться
в любое время года.





81230033



ШАМАН СЛИНГ

- *10 мл сиропа 1883 Малина натуральная*
- *10 мл сиропа 1883 Сладкий перец*
- *50 мл травяного биттера*
- *25 мл лимонного сока*

Налить все ингредиенты в бокал.
Добавить лед. Размешать.
Украсить и подать.

ЕЖЕВИКА

BLACKBERRY

Сочный вкус дикой черной ягоды с кисло-сладкими нотками, легкой пряностью и мягким изысканным ароматом.



81230053

BLACKBERRY MATE

- *20 мл сиропа 1883 Ежевика*
- *100 мл воды*
- *2 г матэ*
- *1 г семян фенхеля*

Поместить все ингредиенты в бокал и подогреть, не доводя до кипения. Украсить. Подать.



ВИШНЯ

CHERRY

Богатый и плотный вкус сочной спелой ягоды, в сладости которого растворяются легкие нотки миндаля и едва уловимая кислинка.



81230014



VELVET CHERRY

- *20 мл сиропа 1883 Вишня*
- *40 мл водки*
- *10 мл Гальяно*
- *Взбитые сливки*

Все ингредиенты налить в смесительный бокал.
Перемешать, перелить в бокал.
Украсить взбитыми сливками. Подать.

ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА

BLACKCURRANT

Насыщенный, сладкий, с легкой кислинкой вкус спелой ягодный напомнить о теплых летних днях, подарит ощущение свежести и хорошее настроение.



81230013

BLACKCURRANT GROG

- *20 мл сиропа 1883 Черная смородина*
- *60 мл шотландского виски*
- *80 мл чая Ройбош*
- *2 дэша вишневого биттера*
- *2 дэша лимонного биттера*

Налить все ингредиенты в бокал. Подогреть. Украсить. Подать.



ГРЕНАДИН

MIXED BERRIES

Сбалансированный вкус из микса лесных ягод дополнен фруктовыми нотами и легким оттенком ванили, а также нежным ароматом.



81230038



RED BLAZER

- *20 мл сиропа 1883 Гренадин*
- *4 дэша абсента*
- *60 мл пряного рома*
- *60 мл чая Ройбуш*

Все ингредиенты налить в питчер и подогреть. Перелить в бокал. Украсить. Подать.

КЛЮКВА

CRANBERRY

Насыщенный вкус спелой северной ягоды, с его неповторимыми кислыми нотами, богатым ароматом и нежным сладким послевкусием – клюквенный сироп передает все эти оттенки.



81230025

T-DOX

- *20 мл сиропа 1883 Клюква*
- *80 мл свекольного сока*
- *10 мл сока лайма*
- *100 мл имбирного пива*

Налить все ингредиенты в бокал, добавить лед и перемешать. Украсить. Подать.



ЧЕРНИКА

BLUEBERRY

Одно из самых популярных лакомств – ни с чем не сравнимый вкус свежих лесных ягод, которым хочется наслаждаться снова и снова.





BLUEBERRY CRUSTA

- *20 мл сиропа 1883 Черника*
- *50 мл джина*
- *15 мл ликера Мараскино*
- *30 мл грейпфрутового сока*
- *2 дэша кардамонового биттера*

Сделать красту на бокале.
Налить все ингредиенты. Добавить лед.
Перемешать. Украсить. Подать.

81230054

КИВИ

KIWI

Терпкий насыщенный вкус экзотического фрукта, с его оригинальным ароматом и ярким зеленым цветом, напоминает о жарких летних днях.



81230040

AMAZONIA PUNCH

- *200 мл сиропа 1883 Киви*
- *100 мл абсента*
- *200 мл текилы*
- *500 мл ананасового сока*
- *2 л джинджер эля*

В пятилитровый кувшин со льдом налить все ингредиенты. Перемешать.
Разливать по бокалам со льдом.



АБРИКОС

APRICOT

Яркий и сочный вкус, от которого веет теплом и радостью, поднимет настроение даже в пасмурный и холодный день, вернет в веселое лето.





APRICOT & TONIC

- *20 мл сиропа 1883 Абрикос*
- *20 мл сока лайма*
- *120 мл тоника*
- *4 семечки кардамона*
- *1\2 палочки лемонграсса*

Положить семена кардамона в бокал и размять. Насыпать в бокал лед и налить оставшиеся ингредиенты. Добавить лемонграсс. Украсить. Подать.

81230001

АНАНАС

PINEAPPLE

Яркий, сочный, с устойчивым вкусом экзотического фрукта – ананасовый сироп дополнит любой напиток вкусными нотами.



81230004

PINEAPPLE BULL'S EYE

- *10 мл сиропа 1883 Ананас*
- *40 мл ананасового сока*
- *120 мл джинджер эля*

Все ингредиенты налить в бокал со льдом. Перемешать. Украсить. Подать.



ГРАНАТ

POMEGRANATE

Воплощение богатства и изысканности – гранат популярен у гурманов по всему миру, с его оригинальным ароматом и вкусом.





81230037



POMEGRANATE ICED TEA

- *30 мл сиропа 1883 Гранат*
- *180 мл чая Эрл Грей*
- *1 свежий гранат*

Холодный чай, сироп и семена граната добавить в бокал со льдом. Украсить. Подать.

АРБУЗ

WATERMELON

Со времен Древнего Египта, Рима и Китая – на протяжении тысячелетий и по сей день полосатая ягода остается любимым лакомством гурманов.



81230068

EL SANDIA PRESIDENTE

- *10 мл сиропа 1883 Арбуз*
- *30 мл сухого вермута*
- *50 мл белого рома*

Все ингредиенты налить в смесительный бокал со льдом. Перемешать. Отфильтровать в бокал. Украсить. Подать.



ДЫНЯ

MELON

Сочный и спелый вкус десертного овоща, с легким нежным ароматом – идеальное дополнение для самых разнообразных напитков.





81230047



WONDERWOMAN POTION

- *30 мл сиропа 1883 Дыня*
- *6 ягод клубники*
- *6 ягод малины*
- *120 мл молока*

Добавить все ингредиенты в блендер. Добавить полсовка льда и взбить. Перелить в бокал. Украсить. Подать.

АПЕЛЬСИН

ORANGE

Притягательный сладкий вкус ассоциируется с солнцем и радостью, а яркий оранжевый цвет настраивает на позитивную волну и дарит ни с чем не сравнимое удовольствие.



81230060

TISANE DE NOS MONTAGNES

- *20 мл сиропа 1883 Апельсин*
- *40 мл травяного ликера*
- *120 мл настоя вербены*
- *1 палочка корицы*

Заварить вербену в горячей воде. Отфильтровать и добавить остальные ингредиенты. Подогреть, не доводя до кипения. Украсить и подать.



КРАСНЫЙ АПЕЛЬСИН

BLOOD ORANGE

Сироп из особого сорта сицилийских фруктов отличается необычным вкусом – мягким и сладким, с легкой кислинкой и едва уловимыми ягодными нотами.



81230061



BLOODY JUICE

- *20 мл сиропа 1883 Апельсин*
- *80 мл ананасового сока*
- *80 мл клюквенного морса*

Налить все ингредиенты в шейкер.
Взбить и отфильтровать в бокал со льдом.
Украсить и подать.

БАНАН

BANANA

Насыщенный вкус спелого банана уже давно покорил сердца сладкоежек и гурманов по всему миру благодаря своей мягкой сладости.



81230006



GREEN LANTERN

- *20 мл сиропа 1883 Банан*
- *60 мл сока Алоэ Вера*
- *1 киви*

Все ингредиенты добавить в блендер со льдом. Взбить. Перелить в бокал. Украсить. Подать.



ПЕРСИК

PEACH

Мягкий бархатный вкус спелых персиков, умеренно сладкий и сочный, дополненный ароматом свежих плодов.



81230069



STRAWBERRY & PEACH MATCHA TEA

- *15 мл сиропа 1883 Клубника*
- *15 мл сиропа 1883 Персик*
- *180 мл чая матча*

Налить все ингредиенты в бокал. Подогреть. Украсить. Подать.

ГРЕЙПФРУТ

GRAPEFRUIT

*Тропический вкус, с его кислыми нотками,
едва уловимой горчинкой и нежным
цитрусовым ароматом,
может стать как доминирующей,
так и оттеночной нотой напитка.*



81230065

PINK PARADISE

- *15 мл сиропа 1883 Грейпфрут*
- *5 мл абрикот бренди*
- *30 мл апельсинового сока*
- *40 мл джина*

*Налить все ингредиенты в шейкер,
взбить и отфильтровать в бокал.
Украсить и подать.*



РОЗОВЫЙ ГРЕЙПФРУТ

PINK GRAPEFRUIT

Освежающий, сочный, с нежной горчинкой и ярким вкусом – он придаст особые цитрусовые оттенки самым разнообразным напиткам.





81230066



BLOODY GRAPEFRUIT

- *20 мл сиропа 1883 Розовый грейпфрут*
- *60 мл клюквенного морса*
- *80 мл сока красного апельсина*

Налить все ингредиенты в бокал.
Добавить лед. Перемешать.
Украсить. Подать.

ЖЕЛТЫЙ ЛИМОН

YELLOW LEMON

Вся свежесть спелого плода, его мягкий вкус и яркие кислые нотки, оттененные приятной сладостью, а также особый лимонный аромат, навевающий мысли о лете и теплых днях.



81230021

LEMON ICED TEA

- *30 мл сиропа 1883 Желтый лимон*
- *100 мл чёрного чая*
- *100 мл джинджер эля*

Налить все ингредиенты в бокал со льдом. Перемешать. Украсить. Подать.



СЛИВА МИРАБЕЛЬ

CHERRY PLUM

Символ Лотарингии, где ежегодно проводят грандиозный праздник в честь этого сорта сливы, обладающего сладкими карамельными нотами и едва уловимой кислинкой.





AMERICAN PLUM SOUR

- *20 мл сиропа 1883 Слива Мирабель*
- *50 мл ржаного виски*
- *10 мл Амаретто*
- *20 мл апельсинового сока*
- *10 мл лимонного сока*
- *20 мл яичного белка*

Налить все ингредиенты в шейкер.
Взбить и отфильтровать в охлажденный бокал.
Украсить. Подать.

81230050

ЯБЛОКО

APPLE

Герой библейских и античных сюжетов, литературы, скульптуры и живописи – самый популярный на земле фрукт воплотился в изысканном сиропе.



81230075

APPLE POPS

- *20 мл сиропа 1883 Яблоко*
- *Эспрессо*
- *120 мл молока*

Все ингредиенты налить в шейкер со льдом. Взбить. Отфильтровать в бокал. Украсить. Подать.



ЗЕЛЕНОЕ ЯБЛОКО

GREEN APPLE

Благодаря душистому аромату, умеренной сладости и сбалансированной кислинке, сироп великолепно сочетается с самыми разнообразными напитками, придавая им особые оттенки.





81230076



EXOTIC SHADOW

- *10 мл сиропа 1883 Зеленое яблоко*
- *10 мл сиропа 1883 Маракуйя*
- *160 мл индиан тоника*

Налить все ингредиенты в бокал. Добавить лед. Аккуратно перемешать. Украсить. Подать.

ЛАЙМ

LIME

Композиция сочного аромата и яркого насыщенного вкуса, сочетающая в себе сладость, природную кислинку и легкие нотки горечи.



81230022

GROGGY LIME

- *20 мл сиропа 1883 Лайм*
- *20 мл апельсинового сока*
- *1 ложка ванильного сахара*
- *60 мл пряного рома*
- *4 дэша Ангостуры*
- *5 листиков мяты*
- *150 мл воды*

Налить все ингредиенты в бокал. Подогреть не доводя до кипения. Украсить и подать.



ЛИМОН

LEMON

Один из важнейших компонентов разнообразных напитков, воплотивший в себе всю терпкость и сочность свежего кислого плода.



81230020



VERY GREEN SMASH

- *20 мл сиропа 1883 Лимон*
- *4 листка базилика*
- *50 мл джина*
- *2 деша грейпфрутового биттера*
- *110 мл зелёного чая*

Положить в бокал базилик. Добавить дроблёный лёд и залить все ингредиенты. Перемешать. Украсить. Подать.

МАНДАРИН

TANGERINE

Сладкий цитрус, символ лета и, конечно же, новогодних праздников, которые просто не могут обойтись без мандаринов.



81230045

VERMONADE

- *20 мл сиропа 1883 Мандарин*
- *30 мл красного вермута*
- *10 мл лимонного сока*
- *120 мл содовой*

Все ингредиенты налить в бокал со льдом. Перемешать. Украсить. Подать.



ЮЗУ (ЯПОНСКИЙ ЛИМОН)

YUZU LEMON

Особый восточный фрукт, обладающий сильным кислым вкусом с мандариновыми нотами и едва уловимыми хвойными и цветочными оттенками.





81230099



PACIFIC JULEP

- *20 мл сиропа 1883 Юзу*
- *5 листочков лимона*
- *5 мл сока лайма*
- *120 мл тоника*

Все ингредиенты добавить в бокал со льдом. Перемешать. Украсить. Подать.

МАРАКУЙЯ

PASSION FRUIT

Название фрукта с английского языка переводится дословно, как "фрукт страсти" – это символ лета и солнца, воплотившийся в экзотическом сиропе.



81230035

GINGER & PASSION T

- *20 мл сиропа 1883 Маракуйя*
- *160 мл джинджер эля*
- *150 мл чёрного чая*

Заварить чай и заморозить в кубики. Наполнить этим льдом бокал. Налить ингредиенты. Перемешать. Украсить. Подать.



МАНГО

MANGO

Тропический и экзотический, символ жарких летних дней и пляжей – он воплотил в себе свежесть фрукта с его аутентичными хвойными нотами.



81230046



CHOSE MANGUE

- *20 мл сиропа 1883 Манго*
- *60 мл грейпфрутового сока*
- *100 мл тоника*
- *5 мл сока лайма*

В бокал со льдом налить все ингредиенты. Перемешать. Подать.



ЛИЧИ

LICHEE

Китайские гурманы наслаждались личи еще во II веке до нашей эры, однако в Европу он был завезен только в 17 веке и до сих пор остается необычной и многогранной экзотикой.





81230043

LYCHEE COOLER

- *20 мл сиропа 1883 Личи*
- *30 мл клюквенного сока*
- *20 мл сока лайма*
- *140 мл содовой*

Все ингредиенты налить в бокал с измельчённым льдом. Перемешать. Украсить. Подать.



ФРАНЦУЗСКАЯ ВАНИЛЬ

FRENCH VANILLA

Древесные ноты с оттенками свежей выпечки, а также неповторимый аромат придают особую насыщенность классическому вкусу специи.





APPLE CALYPSE

- *10 мл сиропа 1883 Французская ваниль*
- *40 мл кальвадос*
- *25 мл вишневого ликера*
- *15 мл абрикосового ликера*
- *3 дэша шоколадного биттера*

Налить все ингредиенты в смесительный бокал. Хорошо перемешать и отфильтровать в охлажденный бокал. Украсить. Подать.

81230034

ВАНИЛЬ

VANILLA

Особая пряность, история которой исчисляется тысячелетиями. Она покоряла и продолжает покорять сердца гурманов по всему миру, считаясь своего рода классикой.



81230097

SUPER-MAN HATTAN

- *50 мл сиропа 1883 Ваниль*
- *25 мл красного вермута*
- *10 мл темного рома*
- *35 мл ржаного виски*
- *2 дэша шоколадного биттера*
- *2 дэша апельсинового биттера*

Смешать все ингредиенты в смесительном бокале. Отфильтровать в охлажденный бокал. Украсить цедрой апельсина и вишней. Подать.



КОРИЦА

CINNAMON

Коричный сироп обладает ярким вкусом известной всем пряности с небольшим сладковатым оттенком, а потому идеально сочетается со многими напитками.



81230009



HOT VERMOUTH TEA

- *10 мл сиропа 1883 Корица*
- *50 мл красного вермута*
- *100 мл апельсинового сока*
- *100 мл воды*

Налить все ингредиенты в бокал и подогреть. Украсить. Подать.

АНИС

ANISE

Истинная экзотика – насыщенный травяной сладкий вкус, освежающий, с необычными оттенками и легким послевкусием.



81230005

FIZZY MEDITERRANEAN

- *20 мл сиропа 1883 Анис*
- *10 мл сиропа 1883 Гренадин*
- *180 мл содовой*

Наполнить бокал льдом.
Налить поочередно ингредиенты.
Украсить. Подавать не перемешивая.



ШАФРАН

SAFFRON

Сложная композиция: сладкие, пряные, цветочные, древесные ноты... Восхитительный аромат и длительное послевкусие, аутентичные природному вкусу редкой специи.



81230081



SAFFRON CRUSTA

- *10 мл сиропа 1883 Шафран*
- *40 мл джина*
- *20 мл Мараскино*
- *20 мл сока лимона*
- *2 дэша кардамонового биттера*

Все ингредиенты налить в шейкер со льдом. Взбить. Отфильтровать в бокал. Украсить. Подать.

ЗЕЛЕНАЯ МЯТА

GREEN MINT

Охлаждающий яркий и сильный – сироп придаст напиткам особые свежие ноты, великолепно раскроется даже в многокомпонентном миксе.



81230049

SHAMROCK CHOCOLATE

- *5 мл сиропа 1883 Зелёная мята*
- *10 мл сиропа 1883 Белый шоколад*
- *140 мл обезжиренного молока*
- *Взбитые сливки*

Разогреть молоко в питчере.
Добавить сироп и соус. Перелить в бокал.
Украсить взбитыми сливками. Подать.



МЯТНЫЙ

PEPPERMINT

Аутентичный свежий вкус, в котором главенствующую роль играет ментол, дополненный мягкими сладкими нотами и прохладным ароматом.



81230070



LIQUID AFTER EIGHT

- *30 мл сиропа 1883 Мятный*
- *150 мл горячего шоколада*

Приготовить горячий шоколад и остудить его.
Налить все ингредиенты в шейкер.
Взбить и отфильтровать в бокал.
Украсить и подать.

ТАРХУН

TARRAGON

Яркий, пряный и пикантный вкус, слегка терпкий. Аромат особого сорта полыни, дополненный анисовыми нотами.



81230259

МЫС ТАРХАНКУТ

- *20 мл сиропа 1883 Тархун*
- *50 мл бренди*
- *20 мл облепихового джема*
- *15 мл сока лимона*
- *40 мл содовой*

Налить все ингредиенты в бокал. Перемешать. Украсить и подать.



ИМБИРНЫЙ

GINGER

Насыщенный и пряный, сочетающий в себе сладкие ноты и легкую остроту, обладающий особенным послевкусием и ароматом. Он дарит ощущение тепла, превращая привычные вкусы в нечто новое.





81230036



TONIC GINGER

- *20 мл сиропа 1883 Имбирь*
- *20 мл сока лайма*
- *120 мл тоника*
- *4 листка базилика*

Положить базилик в бокал.
Добавить лёд и все ингредиенты.
Перемешать. Украсить. Подать.

TOMAT

TOMATO

Захватывающий и яркий, он создан специально для тех, кто любит свежие летние овощи и эксперименты.



81230095

DRY TOMATO MARTINI

- *5 мл сиропа 1883 Томат*
- *45 мл джина*
- *20 мл сухого вермута*

Налить все ингредиенты в смесительный бокал.
Добавить лед. Хорошо перемешать.
Перелить в охлажденный бокал.
Украсить и подать.



ОГУРЕЦ

CUCUMBER

Освежающий, со вкусом и ароматом молодого свежего овоща, со сладкими нотками и длительным послевкусием – необычный сироп для настоящего креатива.





GREEN GARDEN

- *15 мл сиропа 1883 Огурец*
- *25 мл дынного ликёра*
- *10 мл сока лайма*
- *140 мл содовой*

Все ингредиенты налить в бокал со льдом. Перемешать. Украсить. Подать.

81230023

ПРЯНЫЙ

SPICY

Особое удовольствие с восхитительным ароматом, наполненным оттенками корицы, перца и пряностей.



81230083

MATE MON PIMENT

- *15 мл сиропа 1883 Пряный*
- *15 мл лимонного сока*
- *140 мл матэ*
- *6 листиков мяты*

Заварить и остудить матэ. Налить все ингредиенты в бокал. Добавить лед. Перемешать. Украсить и подать.



ПРЯНАЯ ТЫКВА

PUMPKIN SPICE

Мягкий тыквенный вкус с нотками специй и приятным послевкусием, в насыщенном аромате ощущаются оттенки гвоздики и корицы.



81230078



PUMPKIN SKIN

- *20 мл сиропа 1883 Пряная тыква*
- *20 мл сиропа 1883 Фалернум*
- *50 мл белого рома*
- *80 мл апельсинового сока*
- *80 мл молока*

Налить все ингредиенты в блендер. Добавить лед и взбить. Перелить в бокал. Украсить и подать.

КАЙЕНСКИЙ ПЕРЕЦ

SPICY CAYENNE PEPPER

Огненный, сильный и восхитительный.
Для тех, кто любит погорячее...



81230261

WHITE HOT LADY

- *20 мл сиропа 1883 Кайенский перец*
- *40 мл джина*
- *20 мл Трипл Сек*
- *20 мл сока лимон*
- *20 мл яичного белка*

Налить все ингредиенты в шейкер.
Взбить и отфильтровать в бокал.
Украсить и подать.



СЛАДКИЙ КРАСНЫЙ ПЕРЕЦ

RED PEPPER

Особое лакомство, с аутентичным вкусом созревшего на теплом солнце овоща, с его живым и ярким ароматом и нежным послевкусием.



81230074



SPICY JALISCO

- *15 мл сиропа 1883 Сладкий перец*
- *40 мл серебряной текилы*
- *30 мл сока красного апельсина*
- *20 мл яичного белка*
- *1 дэш табаско*

Взбить все ингредиенты в шейкере. Отфильтровать в охлажденный бокал. Украсить и подать.

ЛЕСНОЙ ОРЕХ

HAZELNUT

Незабвенная ореховая классика,
один из самых популярных вкусов на планете,
великолепно раскрывающийся в напитках.



81230055

AMERICAN HAZELNUT COFFEE

- *40 мл сиропа 1883 Имбирный пряник*
- *50 мл бурбона*
- *Эспрессо*
- *60 мл взбитых сливок*

Все ингредиенты, кроме сливок, налить в бокал, перемешать. Добавить сливки. Украсить. Подать.



ФИСТАШКА

PISTACHIO

Аутентичный восхитительный вкус и аромат орехов, которые в древности назывались "магическими".





81230072



MAGIC GREEN STRAWBERRY

- *10 мл сиропа 1883 Фисташка*
- *30 г клубники*
- *150 мл молока*
- *50 г фисташкового мороженого*

Добавить в блендер лед, половину молока, сироп и мороженое. Взбить и перелить в бокал. Насыпать в блендер клубнику и лед, налить оставшееся молоко, взбить, долить верхним слоем в бокал. Украсить и подать.

МАКАДАМИЯ

MACADAMIA NUT

"Королева" среди орехов, самый дорогой и редкий сорт, привезенный в Европу из Австралии. Очаровательный вкус и особый аромат.



81230058

O PRIMEIRO DIA

- *10 мл сиропа 1883 Макадамия*
- *50 мл кашасы*
- *4 дэша шоколадного биттера*
- *20 мл колы*

Все ингредиенты налить в бокал. Добавить лёд. Перемешать. Украсить. Подать.



МИНДАЛЬ

ALMOND

Символ богатства, благополучия и изобилия, обязательный компонент многих миксологических и кофейных шедевров.





81230063



MAURESQUE MAI TAI

- *20 мл сиропа 1883 Миндаль*
- *20 мл пастиса*
- *20 мл белого рома*
- *20 мл темного рома*
- *20 мл сока лайма*
- *2 дэша апельсиновой воды*

Налить все ингредиенты в шейкер.
Взбить и отфильтровать в охлажденный бокал.
Украсить. Подать.

АРАХИС КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫЙ

CARAMELISED PEANUT

Созданный для настоящих ценителей, сироп обладает ярким вкусом арахиса, дополненным оттенками ванили и выраженным карамельным послевкусием.



81230019

CHOUCO

- *30 мл сиропа 1883 Арахис карамелизированный*
- *50 мл горячего шоколада*
- *50 мл молока*

Взбить ингредиенты в питчере. Перелить в бокал. Украсить. Подать.



ЖАРЕНЫЙ ФУНДУК

ROASTED HAZELNUT

Яркий, насыщенный, но при этом мягкий и сладкий, с отчетливым ароматом, он будет хорошо сочетаться с различными напитками, а также десертами.





81230056



HAZELNUT OLD FASHIONED

- *20 мл сиропа 1883 Лесной орех*
- *40 мл клубничного пюре*
- *4 дэша Ангостуры*
- *60 мл бурбона*

Налить все ингредиенты в бокал. Добавить лед и размешать. Украсить. Подать.

КОКОС

COCONUT

Насыщенный, мягкий, с приятным послевкусием, умеренной сладостью и легким характерным ароматом.



81230057

BATIDA COCO

- *30 мл сиропа 1883 Кокос*
- *40 мл кашасы*
- *30 мл молока*
- *60 мл свежевыжатого ананасового сока*

Все ингредиенты налить в блендер с измельчённым льдом. Взбить до однородной массы. Переложить в бокал. Украсить. Подать.



AMAPETTO

AMARETTO

Сочетание нот сочного сладкого абрикоса и миндального ореха – аутентичный вкус знаменитого на весь мир итальянского ликера.



81230003



FEROLETO ANTICO

- *20 мл сиропа 1883 Амаретто*
- *5 листиков мяты*
- *30 мл граппы*
- *20 мл лимонного сока*
- *Эспрессо*
- *15 мл яичного белка*

Налить все ингредиенты в шейкер.
Взбить и отфильтровать в охлажденный бокал.
Украсить. Подать.

БЛЮ КЮРАСАО

BLUE CURACAO

Сочный вкус апельсинов Лараха, сочетающий в себе сладкие, горькие и кислые тона, дополнен нежным послевкусием и тонким цитрусовым ароматом.



81230026

BLUE WHALE

- *15 мл сиропа 1883 Блю Кюрасао*
- *5 мл сиропа 1883 Карамель*
- *40 мл черничного сока*
- *60 мл соевого молока*

Залить все ингредиенты в блендер, добавив дробленый лед. Тщательно взбить и перелить получившийся коктейль в бокал. Украсить и подать.



МОХИТО

MOJITO MINT

Оригинальный вкус знаменитого коктейля, созданного, по легенде, в 16 веке английскими пиратами. Освежающий, с дерзкими нотами авантюризма и свободы.



81230051



MINTY PINEAPPLE

- *20 мл сиропа 1883 Мохито*
- *80 мл ананасового сока*
- *100 мл содовой*

Все ингредиенты налить в бокал со льдом. Перемешать. Украсить. Подать.

ТРИПЛ СЕК

TRIPLE SEC

Главенствующие апельсиновые аккорды, дополненные легкой пикантной горчинкой, в которой угадываются едва ощутимые ноты трав.



81230096

VIRGIN CHERRY COSMO

На 1 литр:

- *100 мл сиропа 1883 Вишня*
- *50 мл сиропа 1883 Трипл Сек*
- *100 мл сока лайма*
- *250 мл клюквенного сока*

Все ингредиенты налить в блендер с большим количеством льда. Взбить до однородной массы. Переложить в бокалы. Украсить. Подать.



ПИНА КОЛАДА

PINA COLADA

Современная безалкогольная версия коктейля, созданного более 100 лет назад, со сладкими кокосовыми и ананасовыми оттенками.





COLADA COFFEE

- *20 мл сиропа 1883 Пина Колада*
- *Эспрессо*
- *15 мл молока*

В чашку с кофе добавить горячее молоко с сиропом. Украсить. Подать.

81230071

КОФЕ

COFFEE

Вкус, поднимающий жизненный тонус и придающий сил, бодрящий и яркий, с аутентичным ароматом, которым хочется наслаждаться бесконечно.



81230008

COFFEE MILK SHAKE

- *30 мл сиропа 1883 Кофе*
- *50 г ванильного мороженого*
- *100 мл молока*
- *Эспрессо*

Поместить все ингредиенты в блендер. Добавить ½ совка льда и взбить. Перелить в бокал. Украсить. Подать.



ИРЛАНДСКИЙ

IRISH CREAM

Гармоничный кофейный вкус с оттенками сладкой карамели, сливок и ирландского виски, многогранный и аутентичный оригинальному напитку.





IRISH EGG NOG

- *30 мл сиропа 1883 Ирландский*
- *Яичный желток*
- *50 мл ирландского виски*
- *120 мл молока*
- *Щепотка корицы*

Все ингредиенты налить в питчер. Взбить паром. Перелить в бокал. Украсить. Подать.

81230039

РОМ

RUM

Вкус с легкими карамельно-медовыми оттенками, древесными нотами и аутентичным ароматом, полностью повторяет классический напиток морских волков.



81230079

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ МОХИТО 1883

- *30 мл сиропа 1883 Ром*
- *20 мл сока лайма*
- *5 г листьев мяты*
- *50 мл содовой*

Налить все ингредиенты, кроме содовой, в бокал. Добавить мяту. Засыпать дробленным льдом. Добавить содовую. Украсить и подать.



ШПРИЦ

SPRITZ

Он повторяет особый вкус коктейля, с его уникальными цитрусовыми нотками и классической горчинкой, грейпфрутовыми оттенками и неповторимым апельсиновым ароматом.



81230119



EXOTIC SPRITZ CUP

- *150 мл сиропа 1883 Шприц*
- *100 мл сиропа 1883 Кокос*
- *400 мл имбирного пива*
- *4 маракуйи*

Все ингредиенты добавить в чашу для пунша со льдом. Перемешать. Подавать в бокалах с украшением.

ГОГОЛЬ-МОГОЛЬ

EGGNOG

Нежный вкус оригинального напитка, в котором оттенки корицы и ванили преобладают над вкусом хорошего рома и дополняются легким ощущением сладкой прохлады.



81230041

WHISKEY EGG NOG

- *15 мл сиропа 1883 Гоголь-Моголь*
- *50 мл ирландского виски*
- *120 мл молока*

Налить все ингредиенты в бокал. Подогреть, не доводя до кипения. Украсить и подать.



ФАЛЕРНУМ

FALERNUM

Классический тики-микс и, одновременно, необычная экзотика. Вкус специй и лайма, дополненный ароматом рома.



81230258



ЗОМБИ В ПАРИЖЕ

- *20 мл сиропа 1883 Фалернум*
- *20 мл коньяка*
- *20 мл кальвадоса*
- *20 мл виноградного сока*
- *15 мл сока лимона*

Налить все ингредиенты в бокал. Перемешать. Украсить и подать.

ХОЛОДНЫЙ ЧАЙ

TEA

Терпкий и насыщенный вкус правильно заваренного черного чая, дополненный холодными оттенками и нежным ароматом.



81230085

STRAWBERRY TEA SODA

- *10 мл сиропа 1883 Холодный чай*
- *20 мл сиропа 1883 Клубника*
- *100 мл содовой*

Налить все ингредиенты в бокал. Добавить лед. Перемешать. Украсить. Подать.



ЗЕЛЕНЫЙ ЧАЙ

GREEN TEA

Освежающий и мягкий, с легкими цветочными нотками, он может использоваться в самых разнообразных миксах, как алкогольных, так и безалкогольных.





81230092



GREEN KISS

- *15 мл сиропа 1883 Зеленый чай*
- *30 мл травяного ликера*
- *30 мл джина*
- *20 мл сока юзу*
- *15 мл яичного белка*
- *2 дэша абсента*
- *6 листиков мяты*

Налить все ингредиенты в шейкер.
Взбить и отфильтровать в охлажденный бокал.
Украсить. Подать.

ЧАЙ С ПРЯНОСТЯМИ

CHAI TEA

Изысканный вкус насыщенного черного чая, дополненный ощутимыми нотами специй, с превалирующими корицей и имбирем.



81230086

EXOTIC CHRISTMAS LATTE

- *10 мл сиропа 1883 Чай с пряностями*
- *10 мл сиропа 1883 Имбирный пряник*
- *Эспрессо*
- *60 мл молока*
- *60 мл ананасового сока*

Все ингредиенты налить в шейкер со льдом. Взбить и отфильтровать в бокал. Украсить. Подать.



ХОЛОДНЫЙ ЧАЙ С ЛИМОНОМ

ICED TEA LEMON

Аутентичным вкус знакомого с детства напитка: свежий черный чай с легкой лимонной кислинкой, дополненный холодными нотами.



81230087



ISLAND

- *20 мл сиропа 1883 Холодный чай с лимоном*
- *5 мл сиропа 1883 Апельсин*
- *40 мл водки*
- *50 мл содовой*

Налить все ингредиенты в шейкер.
Взбить и отфильтровать в охлажденный бокал.
Украсить. Подать.

ХОЛОДНЫЙ ЧАЙ СО ВКУСОМ МАЛИНЫ

ICED TEA RASPBERRY

Непревзойденный вкус свежезаваренных чайных листов с нежной сладостью сочной малины, дополненный холодными нотками.



81230089

EVENING DELIGHT

- *20 мл сиропа 1883 Холодный чай со вкусом малины*
- *20 мл вермута бьянко*
- *20 мл водки*
- *100 мл содовой*

Налить все ингредиенты, кроме содовой, в шейкер. Взбить и отфильтровать в бокал. Добавить лед и долить содовую. Украсить и подать.



ХОЛОДНЫЙ ЧАЙ СО ВКУСОМ МАНГО

ICED TEA MANGO

Яркие оттенки экзотического фрукта с насыщенными нотами чайных листов образуют великолепную композицию, оттененную мягким холодом и свежим ароматом.



81230090



ICED TROPIC

- *15 мл сиропа 1883 Холодный чай со вкусом манго*
- *15 мл сока лайма*
- *40 мл джина*
- *100 мл сока гуавы*

Налить все ингредиенты в шейкер. Взбить и отфильтровать в бокал. Добавить лед. Украсить и подать.

ХОЛОДНЫЙ ЧАЙ ЦВЕТЫ БУЗИНЫ

ICED TEA ELDER FLOWER

Насыщенный нежный вкус свежезаваренного черного чая, с легкими оттенками цветов бузины, мягкими холодными нотами и легким послевкусием.



81230088

ELDERFLOWER FIZZY TEA

- *20 мл сиропа 1883 Холодный чай Цветы бузины*
- *10 мл лимонного сока*
- *6 листьев мяты*
- *140 джинджер эля*

Налить все ингредиенты в бокал, добавить лед. Перемешать. Украсить. Подать.



ХОЛОДНЫЙ ЧАЙ СО ВКУСОМ ПЕРСИКА

ICED TEA PEACH

Восхитительное лакомство, обладающее насыщенным свежим чайным вкусом с легкой персиковой кислинкой и мягким прохладным фруктовым ароматом.







PEACH CUP

На 1 литр:

- *100 мл сиропа 1883 Холодный чай со вкусом персика*
- *4 маракуйи*
- *20 листиков мяты*
- *400 мл воды*

Добавить все ингредиенты в литровую емкость, добавить лед и перемешать. Разлить по бокалам со льдом.

81230091



ТИРАМИСУ

TIRAMISU

Многослойный итальянский десерт давно стал символом непередаваемого удовольствия, которое обожают сладкоежки по всему миру.





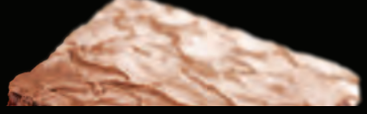
81230093

TIRAMISU MARTINI

- *15 мл сиропа 1883 Тирамису*
- *30 мл пряного рома*
- *30 мл белого рома*
- *10 мл кофейного ликёра*
- *5 мл ванильного ликёра*

Все ингредиенты налить в шейкер со льдом. Взбить. Отфильтровать в бокал. Украсить. Подать.





БРАУНИ

BROWNIE

Вкус шоколадного десерта, с кофейными нотами и легким послевкусием ароматной выпечки.





81230260



NITRO BROWNIE COFFFEE

- *30 мл сиропа 1883 Брауни*
- *50 мл шотландского виски*
- *Эспрессо*

Налить все ингредиенты в кример.
Загазировать баллоном NO2.
Перелить в бокал, украсить, подать.

ЖАРЕНЫЙ МАРШМЕЛЛОУ

TOASTED MARSHMALLOW

Сбалансированный, сладкий и насыщенный вкус традиционного американского лакомства – поджареного зефира с мощным жареным ароматом.



81230015

CHAMALLOW MILK SHAKE

- *20 мл сиропа 1883 Жареный маршмеллоу*
- *120 мл молока*
- *50 г мороженого*

Все ингредиенты добавить в блендер со льдом. Взбить. Перелить в бокал. Украсить. Подать.



ПОПКОРН

POPCORN

Вкус, в котором слились жареные, карамельные и маслянистые оттенки, уже давно стал символом веселья, радости и, конечно же, кино.





TIKI CORN

- *20 мл сиропа 1883 Попкорн*
- *20 мл бурбона*
- *20 мл пряного рома*
- *20 мл кальвадоса*
- *40 мл ананасового сока*
- *20 мл сока лайма*
- *80 мл джинджер эля*

Все ингредиенты, кроме эля, налить в шейкер со льдом и взбить. Отфильтровать в бокал, добавить эль, украсить и подавать.

81230077

ЖЕВАТЕЛЬНАЯ РЕЗИНКА

BUBBLE GUM

Любимая с детства жевательная резинка, сладкая, с необычным вкусом – она завоевала популярность много лет назад и по-прежнему сохраняет её.



81230007

BUBBLE GUM DAIQUIRI

- *20 мл сиропа 1883 Жевательная резинка*
- *20 мл сока лайма*
- *50 мл белого рома*

Все ингредиенты налить в шейкер со льдом. Взбить. Отфильтровать в бокал. Украсить. Подать.



КЛЕНОВЫЙ СИРОП

MAPLE

Мощная и яркая основа, со сладкими аккордами и нежным ароматом кленового сока, дополняется едва уловимыми нотками карамели и темного мёда.



81230028



КУРШСКАЯ КОСА

- *15 мл сиропа 1883 Кленовый*
- *4 ягоды чернослива*
- *20 мл лимонного сока*
- *100 мл ананасового сока*
- *20 мл содовой*

Чернослив положить в шейкер, добавить сироп и размять мадлером. Добавить ананасовый и лимонный соки. Взбить со льдом и отфильтровать в бокал, наполненный кубиками льда. Добавить содовую и слегка размешать. Украсить и подать.

ИМБИРНЫЙ ПРЯНИК

GINGERBREAD

Символ Рождества, с его особым ароматом специй и пряностей, мягкого и насыщенного вкуса с нотами имбиря и корицы.



81230064

MILKY GINGERBREAD

- *20 мл сиропа 1883 Имбирный пряник*
- *1 желток яйца*
- *60 мл апельсинового сока*
- *80 мл молока*

Все ингредиенты налить в шейкер со льдом. Взбить. Отфильтровать в бокал. Украсить. Подать.



ФРАНЦУЗСКИЙ КРУАССАН

FRENCH CROISSANT

Богатый вкус свежей выпечки, округлые масляные ноты в сочетании с изысканной сладостью и тонкими ванильными оттенками – эстетика солнечного парижского утра.



81230252



CROISSANT AUX AMANDES

- *20 мл сиропа 1883 Французский круассан*
- *Эспрессо*
- *120 мл молока*
- *Соус 1883 Шоколад*
- *Взбитые сливки*

Налить все ингредиенты в шейкер со льдом. Взбить. Отфильтровать в бокал. Украсить. Подать.

КАРАМЕЛЬ

CARAMEL

Характерный аромат и насыщенный вкус традиционной карамели, дополненный едва уловимыми поджаренными нотками.



81230010

TOFFEE BERRIES CAIPIROSKA

- *30 мл сиропа 1883 Карамель*
- *1\2 лайма*
- *40 мл малинового пюре*
- *50 мл водки*

Половину лайма нарезать на 4 дольки. Положить в бокал и размять мадлером. Добавить остальные ингредиенты, лед и перемешать. Украсить. Подать.



СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ

SALTED CARAMEL

Необычные ощущения от привычной классики – великолепный баланс между сладостью и легким соленым послевкусием.







COOKIE BY NIGHT

- *30 мл сиропа 1883 Солёная карамель*
- *150 г мороженого*
- *50 мл горячего шоколада*
- *½ печенья*

Все ингредиенты добавить в блендер со льдом. Взбить. Перелить в бокал. Украсить. Подать.

81230011

ИРИСКА

BUTTERSCOTCH

Легкие ноты карамели в сочетании с нотами арахиса и ванили рождают тот самый, знакомый с детства, чарующий вкус.



81230012

MUMMY'S CAPPUCCINO

- *10 мл сиропа 1883 Ириска*
- *Эспрессо*
- *100 мл молока*
- *Соус 1883 Карамельный*

Сделать капучино с сиропом Ириска 1883. Украсить соусом 1883.



ФРАНЦУЗСКАЯ НУГА

FRENCH NOUGAT

Истинно французский деликатес: яркий и мягкий, идеальное сочетание меда, миндаля и ванили, которые раскрываются постепенно, оставляя мягкое жареное послевкусие.





81230059



NOUGAT IN LOVE

- *15 мл сиропа 1883 Французская нуга*
- *Эспрессо*
- *Взбитые сливки*

Налить ингредиенты в шейкер со льдом. Взбить. Отфильтровать в бокал. Украсить. Подать.

ПЕЧЕНЬЕ МАДЛЕН

MADELEINE

Необычный вкус печенья, открытого французскому двору служанкой Мадлен Польмье в 1755 году, которая подала его в качестве десерта на торжественном обеде.



81230044

JAPANESE A LA PROUST

- *20 мл сиропа 1883 Печенье Мадлен*
- *50 мл бренди*
- *2 дэша шоколадного битера*

Все ингредиенты налить в шейкер со льдом. Взбить. Отфильтровать в бокал. Украсить. Подать.



ПЕЧЕНЬЕ СПЕКУЛОС

SPECULOOS

Традиционное лакомство, с многообразными нотами специй, которое выпекается лишь в день Святого Николая, теперь можно попробовать в любое время года.





81230082



APRICOT BREAKFAST

- *20 мл сиропа 1883 Печенье Спекулос*
- *120 мл абрикосового нектара*
- *40 мл молока*

Все ингредиенты налить в блендер со льдом. Взбить. Перелить в бокал. Украсить. Подать.

ЧЕРНИЧНЫЙ МАФФИН

BLUEBERRY MUFFIN

Теплый вкус свежеиспеченных кексов с превалирующими нотами черники и длительным послевкусием сочной выпечки.



81230052

BLUE CAKE EGGNOG

- *20 мл сиропа 1883 Черничный маффин*
- *30 мл чёрного рома*
- *20 мл яичного белка*
- *120 мл молока*
- *20 мл портвейна*

Добавить в шейкер со льдом все ингредиенты, кроме портвейна. Взбить. Отфильтровать в бокал. Сверху налить портвейн. Украсить. Подать.



ХРУСТЯЩАЯ ИРИСКА

TOFFEE CRUNCH

Необычное сочетание карамельных, арахисовых, шоколадных нот и нежного послевкусия какао – аутентичный вкус сладкого лакомства.





81230094



BLACK AND WHITE

- *20 мл сиропа 1883 Хрустящая ириска*
- *60 мл молока*
- *Эспрессо*

Налить все ингредиенты в кример.
Добавить баллон NO2.
Налить в бокал и подать.

ШОКОЛАД

CHOCOLATE

Яркий вкус и неповторимый аромат молочного шоколада на протяжении многих лет манит всех сладкоежек.



81230017

DARK CHOCOLATE COCONUT MOCHA

- *15 мл сиропа 1883 Кокос*
- *15 мл сиропа 1883 Шоколад*
- *150 мл молока*
- *Эспрессо*

Взбить молоко. Налить его в бокал, добавить сиропы и эспрессо. Украсить. Подать.



БЕЛЫЙ ШОКОЛАД

WHITE CHOCOLATE

Оригинальное лакомство с нежным вкусом, в котором проскальзывают ноты ванили и сливок, и остается мягкое приятное послевкусие.





81230018



CREAMY BLACKBERRY

- *15 мл сиропа 1883 Белый шоколад*
- *25 мл ежевичного ликера*
- *45 мл водки*
- *20 мл сливок*

Налить все ингредиенты в шейкер.
Взбить и отфильтровать в охлажденный бокал.
Украсить. Подать.

ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

CHOKOLATE COOKIE

Насыщенные шоколадные ноты в сочетании с мягким вкусом печенья – восхитительное лакомство воплотилось в особом сиропе 1883.



81230024



CHOCOLATE CHIP CHILLI FRAPPE

- *30 мл соуса 1883 Шоколадно-ореховый*
- *20 мл сиропа 1883 Шоколадное печенье*
- *15 мл сиропа 1883 Сладкий перец*
- *90 мл молока*

Налить все ингредиенты в блендер. Добавить полсовка льда. Взбить. Украсить. Подать.



ВАРЕНОЕ СГУЩЕНОЕ МОЛОКО

DULCHE DE LECHE

Мягкий сладкий вкус сгущенного молока, с нотками карамели и сладковатым ароматом не оставит равнодушным любителей сладкого.





RUSSIAN DULCE DE LECHE

- *15 мл сиропа 1883 Варёное сгущеное молоко*
- *15 мл сиропа 1883 Кофе*
- *60 мл водки*
- *100 молока*

Все ингредиенты налить в бокал. Добавить лёд. Перемешать. Добавить сверху молочный мусс.

81230027

СЕРИЯ ORGANIC

Особая линейка от 1883 Maison Routin – это продукция, при изготовлении которой применяются исключительно сертифицированные органические ингредиенты.*

Как и классические, сиропы 1883 Organic имеют одинаково высокое качество, все процессы производства проходят под жестким контролем. Особый статус этих сиропов подтверждается дополнительным сертификатом международного агентства, специализирующегося исключительно на органических продуктах питания.

**продукты, при выращивании которых не используются вредные вещества, пестициды и искусственные удобрения.*




Высшее природное качество
и восхитительный вкус...
...для тех, кто ценит натуральное.

АГАВА ОРГАНИЧЕСКАЯ

AGAVE ORGANIC

Характерный сладкий вкус с легким длительным карамельным послевкусием.



81230254

GREEN MARGARITA

- *20 мл сиропа 1883 Агава органическая*
- *40 мл текилы, настоянной на зеленом чае*
- *30 мл сока лайма*
- *20 мл апельсинового ликера*

Налить все ингредиенты в шейкер.
Взбить и отфильтровать в бокал.
Украсить и подать.



ВАНИЛЬ ОРГАНИЧЕСКАЯ

VANILLA ORGANIC

Подлинный вкус бурбонской пряности
со сливочными нотами
и легким цветочным оттенком.



81230257



VANILLA RAMOS FIZZ

- *20 мл сиропа 1883 Ваниль органическая*
- *50 мл пряного рома*
- *10 мл лимонного сока*
- *10 мл апельсинового сока*
- *30 мл сливок*
- *20 мл яичного белка*
- *100 мл содовой*

Налить все ингредиенты, кроме содовой, в шейкер. Взбить в течение минуты. Отфильтровать в бокал, долить содовую. Украсить и подать.

КАРАМЕЛЬ ОРГАНИЧЕСКАЯ

CARAMEL ORGANIC

Нежный и мягкий вкус, в котором ощущаются легкие жареные ноты и завораживающая сладость.



81230255

ROASTED CLAFOUTIS

- *20 мл сиропа 1883 Лесной орех органический*
- *140 мл молока*
- *6 вишен Амарено*

Поместить все ингредиенты в блендер. Добавить лед. Взбить. Перелить в бокал. Украсить и подать.



ЛЕСНОЙ ОРЕХ ОРГАНИЧЕСКИЙ

HAZELNUT ORGANIC

Насыщенный и ароматный, с характерными сочными ореховыми нотами и аутентичным послевкусием.





RASPPLE PIE

- *30 мл сиропа 1883 Карамель органическая*
- *60 мл яблочного сока*
- *8 ягод малины*
- *120 мл молока*

Поместить все ингредиенты в блендер. Добавить лед. Взбить. Перелить в бокал. Украсить и подать.

81230256



СОУС 1883 ШОКОЛАД

CHOCOLATE



Насыщенный вкус темного шоколада с прекрасным балансом сладости, не переходящей в приторность, великолепно дополнит напитки и десерты.



81230247

81230249



ICED CHOCOLAT VIENNOIS

- *25 мл соуса 1883 Шоколад*
- *160 мл молока*
- *Взбитые сливки*

Налить все ингредиенты в шейкер.
Взбить и отфильтровать в бокал.
Украсить и подать.



СОУС 1883 КАРАМЕЛЬ

CARAMEL



Сладкая карамель со сливочными нотами станет ярким акцентом во вкусе и внешнем виде десерта, кофейного или молочного коктейля.



81230251

81230248



SNICKERS POUSSE CAFE

- *10 мл соуса 1883 Карамель*
- *10 мл шоколадного ликера*
- *10 мл орехового ликера*
- *10 мл ирландского ликера*
- *Взбитые сливки*

Слоями в шот налить все ингредиенты. Украсить и подать.



СОУС 1883 ШОКОЛАДНО-ОРЕХОВЫЙ

CHOCOLATE HAZELNUT



Классическое гармоничное сочетание двух ярких, самодостаточных вкусов в одном топпинге добавит выразительности напиткам и десертам.



81230250



NUTTY CHOCOLATE RED KISS

- *30 мл соуса 1883 Шоколадно-ореховый*
- *20 мл сиропа 1883 Ирландский*
- *15 мл сиропа 1883 Малина*
- *90 мл молока*

Поместить все ингредиенты в блендер.
Добавить лед. Взбить.
Перелить в бокал.
Украсить и подать.

Отличительные особенности сиропов 1883

1. Уникальный продукт, завоевавший признание профессионалов по всему миру.

2. Многолетний опыт. Более 100 лет компания Maison Routin накапливает опыт создания напитков, что обеспечивает неизменный аутентичный вкус сиропов, удовлетворяющих самым высоким требованиям потребителя к качеству.

3. Один завод и одна рецептура на весь мир. Сиропы 1883 Maison Routin поставляются более чем в 90 стран мира (Европа, Америка, Азия, мусульманские страны), поэтому каждый вкус 1883 соответствует требованиям к качеству всех этих стран одновременно.
Благодаря единой рецептуре наши сиропы имеют сертификаты: **Halal, Kosher, Vegan, Organic.**

4. Используем самые качественные ингредиенты. Только мы полностью, до десятых долей процента, раскрываем состав нашего сиропа, что можно увидеть на контрэтикетке, взяв любую бутылку.

- Основная составляющая любого сиропа - это сахар. В сиропе 1883 используется тростниковый сахар. Тростниковый сахар самый полезный из сахаров, содержит минералы и органические кислоты. Тростниковый сахар также содержит витамины и растительные волокна, что способствуют лучшему его усвоению. У него низкий гликемический индекс - 55.

- Второй по важности ингредиент в сиропе это вода. В сиропе 1883 используется только альпийская горная вода. Свой вкус и целебные качества альпийская вода приобретает благодаря естественной фильтрации (вода выпадает в виде осадков на вершину горы и проходит сквозь минеральные породы), а так же отсутствию какой-либо химической обработки. Французская академия здравоохранения официально признала полезное влияние альпийской воды на организм человека.



- Натуральные фруктовые и ягодные соки. Не менее 7% в сиропе. (1,5% концентрированного сока в составе сиропа 1883 соответствует 15% этого же сока в естественном состоянии)

- Натуральные ароматизаторы. Наша гордость - это первый в Европе научно-исследовательский центр сенсорного анализа построенный в 1987 году. Основываясь на работе Жана-Ноэля Жобера “Ароматический спектр”, флейвористы и дегустаторы лаборатории 1883 разрабатывают описание каждого аромата и вкуса.

5. Законодатель моды. В коллекции сиропов более 100 вкусов, включая такие уникальные, как “Томат”, “Сладкий перец”, “Шафран” и многие другие. Стабильно каждый год компания Maison Routin создает не менее четырех новых вкусов сиропов 1883.

6. Уникальная цена для Российского рынка. Цена на сиропы 1883 в России в 1,5 раза ниже, чем в соседних странах, при сохранении состава и качества, что позволяет барам и ресторанам в России использовать лучший продукт по комфортной цене.

ОГЛАВЛЕНИЕ

		АРТИКУЛ (СТЕКЛО 1 Л)	СТРАНИЦА	СРОК ГОДНОСТИ (МЕС)	СЕРТИФИКАТЫ			БЕЗ СОДЕРЖАНИЯ ВЫСОКО ФРУКТОЗНОГО КУКУРУЗНОГО СИРОПА
					HALAL	KOSHER	VEGAN	
АБРИКОС	APRICOT	81230001	20	36	v	v	v	v
АГАВА органическая	AGAVE ORGANIC	81230254	105	24	-	v	v	v
АМАРЕТТО	AMARETTO	81230003	64	36	-	v	v	v
АНАНАС	PINEAPPLE	81230004	21	36	v	v	v	v
АНИС	ANISE	81230005	45	36	v	v	v	v
АПЕЛЬСИН	ORANGE	81230060	25	36	v	v	v	v
АРАХИС КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫЙ	CARAMELISED PEANUT	81230019	61	30	v	v	v	v
АРБУЗ	WATERMELON	81230068	23	36	v	v	v	v
БАНАН	BANANA	81230006	27	36	v	v	v	v
БЕЛЫЙ ШОКОЛАД	WHITE CHOCOLATE	81230018	100	36	v	v	v	v
БЛЮ КУРАСАО	BLUE CURACAO	81230026	65	36	v	v	v	v
БРАУНИ	BROWNIE	81230260	84	36	v	v	v	v
БУЗИНА	ELDER FLOWER	81230029	4	36	v	v	v	v
ВАНИЛЬ	VANILLA	81230097	43	36	v	v	v	v
ВАНИЛЬ органическая	VANILLA ORGANIC	81230257	106	24	-	v	v	v
ВАРЁНОЕ СГУЩЁННОЕ МОЛОКО	DULCE DE LECHE	81230027	102	36	v	v	v	v
ВИШНЯ	CHERRY	81230014	14	36	v	v	v	v
ГОГОЛЬ-МОГОЛЬ	EGGNOG	81230041	73	36	v	v	v	v
ГРАНАТ	POMEGRANATE	81230037	22	36	v	v	v	v
ГРЕЙПФРУТ	GRAPEFRUIT	81230065	29	36	v	v	v	v
ГРЕНАДИН	MIXED BERRIES	81230038	16	36	v	v	v	v
ДЫНЯ	MELON	81230047	24	36	v	v	v	v
ЕЖЕВИКА	BLACKBERRY	81230053	13	36	v	v	v	v
ЖАРЕНЫЙ МАРШМЕЛЛОУ	TOASTED MARSHMALLOW	81230015	85	36	v	v	-	v
ЖАРЕНЫЙ ФУНДУК	ROASTED HAZELNUT	81230056	62	36	v	v	v	v
ЖЕВАТЕЛЬНАЯ РЕЗИНКА	BUBBLE GUM	81230007	87	36	v	v	v	v
ЖЁЛТЫЙ ЛИМОН	YELLOW LEMON	81230021	31	36	v	v	v	v
ЗЕЛЁНАЯ МЯТА	GREEN MINT	81230049	47	36	v	v	v	v
ЗЕЛЁНОЕ ЯБЛОКО	GREEN APPLE	81230076	34	36	v	v	v	v
ЗЕЛЁНЫЙ ЧАЙ	GREEN TEA	81230092	76	36	v	v	v	v
ИМБИРНЫЙ	GINGER	81230036	50	36	v	v	v	v
ИМБИРНЫЙ ПРЯНИК	GINGERBREAD	81230064	89	36	-	v	v	v
ИРИСКА	BUTTERSCOTCH	81230012	93	36	v	v	v	v
ИРЛАНДСКИЙ	IRISH CREAM	81230039	70	36	v	v	v	v
КАЕНСКИЙ ПЕРЕЦ	SPICY CAYENNE PEPPER	81230261	55	36	v	v	v	v
КАРАМЕЛЬ	CARAMEL	81230010	91	36	v	v	v	v
КАРАМЕЛЬ органическая	CARAMEL ORGANIC	81230255	107	24	-	v	v	v
КИВИ	KIWI	81230040	19	36	v	v	v	v
КЛЕНОВЫЙ СИРОП	MAPLE	81230028	88	36	v	v	v	v
КЛУБНИКА	STRAWBERRY	81230030	9	36	v	v	v	v
КЛУБНИКА натуральная	STRAWBERRY without coloring	81230031	11	36	v	v	v	v
КЛЮКВА	CRANBERRY	81230025	17	30	v	v	v	v
КОКОС	COCONUT	81230057	63	24	v	v	v	v
КОРИЦА	CINNAMON	81230009	44	36	v	v	v	v
КОФЕ	COFFEE	81230008	69	36	v	v	v	v
КРАСНЫЙ АПЕЛЬСИН	BLOOD ORANGE	81230061	26	36	v	v	v	v
ЛАВАНДА	LAVENDER	81230042	6	36	v	v	v	v
ЛАЙМ	LIME	81230022	35	36	v	v	v	v
ЛЕСНОЙ ОРЕХ	HAZELNUT	81230055	57	36	v	v	v	v
ЛЕСНОЙ ОРЕХ органический	HAZELNUT ORGANIC	81230256	108	24	-	v	v	v
ЛИМОН	LEMON	81230020	36	36	v	v	v	-
ЛИЧИ	LYCHEE	81230043	41	36	-	v	v	v
МАКАДАМИЯ	MACADAMIA NUT	81230058	59	36	v	v	v	v

ОГЛАВЛЕНИЕ

		АРТИКУЛ (СТЕКЛО 1 Л)	СТРАНИЦА	СРОК ГОДНОСТИ (МЕС)	СЕРТИФИКАТЫ			БЕЗ СОДЕРЖАНИЯ ВЫСОКО ФРУКТОЗНОГО КУКУРУЗНОГО СИРОПА
					HALAL	KOSHER	VEGAN	
МАЛИНА	RASPBERRY	81230032	10	36	v	v	v	v
МАЛИНА НАТУРАЛЬНАЯ	RASPBERRY WITHOUT COLORING	81230033	12	30	v	v	v	v
МАНГО	MANGO	81230046	40	36	v	v	v	v
МАНДАРИН	TANGERINE	81230045	37	36	v	v	v	v
МАРАКУЙЯ	PASSION FRUIT	81230035	39	36	-	v	v	v
МИНДАЛЬ	ALMOND	81230063	60	36	v	v	v	v
МОХИТО	MOJITO MINT	81230051	66	36	v	v	v	v
МЯТНЫЙ	PEPPERMINT	81230070	48	36	v	v	v	v
ОГУРЕЦ	CUCUMBER	81230023	52	24	v	v	v	v
ОРХИДЕЯ	ORCHID	81230062	5	24	v	v	v	v
ПЕРСИК	PEACH	81230069	28	36	v	v	v	v
ПЕЧЕНЬЕ МАДЛЕН	MADELEINE	81230044	95	30	v	v	v	v
ПЕЧЕНЬЕ СПЕКУЛОС	SPECULOOS	81230082	96	36	v	v	v	v
ПИНА КОЛАДА	PINA COLADA	81230071	68	36	-	v	v	v
ПОПКОРН	POPCORN	81230077	86	30	v	v	v	v
ПРЯНАЯ ТЫКВА	PUMPKIN SPICE	81230078	54	36	v	v	v	v
ПРЯНЫЙ	SPICY	81230083	53	36	v	v	v	v
РОЗА	ROSE	81230080	8	36	v	v	v	v
РОЗОВЫЙ ГРЕЙПФРУТ	PINK GRAPEFRUIT	81230066	30	36	v	v	v	v
РОМ	RUM	81230079	71	36	-	v	v	v
САХАРНЫЙ ТРОСТНИК	CANE SUGAR	81230084	3	48	v	v	v	v
СЛАДКИЙ КРАСНЫЙ ПЕРЕЦ	RED PEPPER	81230074	56	24	v	v	v	v
СЛИВА МИРАБЕЛЬ	CHERRY PLUM	81230050	32	30	v	-	v	v
СОЛЁНАЯ КАРАМЕЛЬ	SALTED CARAMEL	81230011	92	36	v	v	v	v
ТАРХУН	TARRAGON	81230259	49	24	-	v	v	v
ТИРАМИСУ	TIRAMISU	81230093	83	36	v	v	v	v
ТОМАТ	TOMATO	81230095	51	30	v	v	v	v
ТРИПЛ СЕК	TRIPLE SEC	81230096	67	36	v	v	v	v
ФАЛЕРНУМ	FALERNUM	81230258	74	24	-	v	v	v
ФИАЛКА	VIOLET	81230098	7	36	v	v	v	v
ФИСТАШКА	PISTACHIO	81230072	58	36	v	v	v	v
ФРАНЦУЗСКАЯ ВАНИЛЬ	FRENCH VANILLA	81230034	42	36	v	v	v	v
ФРАНЦУЗСКИЙ КРУАССАН	FRENCH CROISSANT	81230252	90	24	-	v	-	v
ФРАНЦУЗСКАЯ НУГА	FRENCH NOUGAT	81230059	94	30	v	v	v	v
ХОЛОДНЫЙ ЧАЙ	TEA	81230085	75	36	v	v	v	v
ХОЛОДНЫЙ ЧАЙ ЦВЕТЫ БУЗИНЫ	ICED TEA ELDER FLOWER	81230088	81	36	v	v	v	v
ХОЛОДНЫЙ ЧАЙ С ЛИМОНОМ	ICED TEA LEMON	81230087	78	36	v	v	v	v
ХОЛОДНЫЙ ЧАЙ СО ВКУСОМ МАЛИНЫ	ICED TEA RASPBERRY	81230089	79	36	v	v	v	v
ХОЛОДНЫЙ ЧАЙ СО ВКУСОМ МАНГО	ICED TEA MANGO	81230090	80	36	v	v	v	v
ХОЛОДНЫЙ ЧАЙ СО ВКУСОМ ПЕРСИКА	ICED TEA PEACH	81230091	82	36	v	v	v	v
ХРУСТЯЩАЯ ИРИСКА	TOFFEE CRUNCH	81230094	98	36	v	v	v	v
ЧАЙ С ПРЯНОСТЯМИ	CHAI TEA	81230086	77	36	v	v	v	-
ЧЁРНАЯ СМОРОДИНА	BLACKCURRANT	81230013	15	36	v	v	v	v
ЧЕРНИКА	BLUEBERRY	81230054	18	36	v	v	v	v
ЧЕРНИЧНЫЙ МАФФИН	BLUEBERRY MUFFIN	81230052	97	30	v	v	v	v
ШАФРАН	SAFFRON	81230081	46	30	v	v	v	v
ШОКОЛАД	CHOCOLATE	81230017	99	24	v	v	v	v
ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ	CHOCOLATE COOKIE	81230024	101	36	v	v	v	v
ШПРИЦ	SPRITZ	81230119	72	30	-	v	v	v
ЮЗУ (ЯПОНСКИЙ ЦИТРУС)	YUZU LEMON	81230099	38	24	v	v	v	v
ЯБЛОКО	APPLE	81230075	33	36	v	v	v	v

СОУС ШОКОЛАД	CHOCOLATE	110	арт: 1,89 л - 81230247 | 0,5 л - 81230249
СОУС КАРАМЕЛЬ	CARAMEL	112	арт: 1,89 л - 81230251 | 0,5 л - 81230248
СОУС ШОКОЛАДНО-ОРЕХОВЫЙ	CHOCOLATE HAZELNUT	114	арт: 0,5 л - 81230250