

Коктейльная карта весна-лето



Ингредиенты:

40 мл сиропа 1883 Maison Routin Киви
12 листьев шпината
120 мл яблочного сока
2 барные ложки семян чиа
15 мл лимонного сока

Украшение:

Яблочный чипс
Лист шпината

Метод приготовления:

Взбить в блендере все ингредиенты, добавив в чашу 1\2 барного совка краш-льда. Перелить в бокал готовый напиток, украсить и подать.

Spinach Explosion

Набор ингредиентов полезных для здоровья и хорошего настроения в любое время дня.

Инвентарь:

99007049 Блендер Hamilton Beach HBB908
81250295 Ложка барная The Bars 30 см
81250320 Джигер The Bars 30/60 мл

Подача:

81262014 Хайбол RCR Luxion Tattoo 360 мл

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Ингредиенты:

20 мл сиропа 1883 Maison Routin Жареный маршмеллоу
30 мл топпинга 1883 Maison Routin Шоколад
50 мл кокосового молока
70 мл молока
1/2 часть банана
3 барные ложки кокосовой стружки

Украшение:

Топпинг 1883 Maison Routin Шоколад
Кокосовая стружка

Метод приготовления:

Взбить в блендере все ингредиенты. Украсить бокал крустой из топпинга и кокосовой стружки, перелить в него готовый напиток и подать.



Tropical

Удивительно нежный по своей текстуре напиток с нотами шоколада и маршмеллоу.

Инвентарь:

99007049 Блендер Hamilton Beach HVB908
99002098 Нож барный P.L. Proff Cuisine
81250320 Джигер The Bars 30/60 мл

Подача:

81262008 Олд Фэшн RCR Style TimeLess 310 мл





Ингредиенты:

30 мл сиропа 1883 Maison Routin Лимон
10 мл лимонного сока
130 мл апельсинового сока
1/2 часть банана
12 листьев зеленого базилика

Украшение:

Лист зеленого базилика

Метод приготовления:

Взбить в блендере со льдом все ингредиенты.
Перелить в бокал готовый напиток, украсить и подать.

На Завтрак

Заряд бодрости и хорошего настроения с утра с этим удивительно полезным коктейлем Вам обеспечен.

Инвентарь:

99007049 Блендер Hamilton Beach HBB908
99002098 Нож барный P.L. Proff Cuisine
81250320 Джигер The Bars 30/60 мл
81400335 Прищепка-мини деревянная 2,5 см

Подача:

81261091 Хайбол Schott Zwiesel Pure 357 мл



Ингредиенты:

40 мл сиропа 1883 Maison Routin Шприц
100 мл свежевыжатого апельсинового сока

Украшение:

Цедра апельсина

Метод приготовления:

Выжать сок апельсина через соковыжималку для твердых овощей. Все ингредиенты налить в бокал со льдом и перемешать. Сбрызнуть эфирными маслами цедры апельсина. Украсить и подать.

Sbagliato Garibaldi

Наша безалкогольная версия классического итальянского коктейля.

Инвентарь:

90001107 Овощечистка
81250320 Джигер The Bars 30/60 мл
81250295 Ложка барная The Bars 30 см

Подача:

81262008 Олд Фэшн RCR Style TimeLess 310 мл



Ингредиенты:

15 мл сиропа 1883 Maison Routin Острый кайенский перец
8 листьев шалфея
80 мл ананасового сока
20 мл сока лайма
1/4 барной ложки соли

Украшение:

Лист шалфея
Розовый перец

Метод приготовления:

Размять шалфей в шейкере, добавить все ингредиенты и взбить. Отфильтровать в бокал со льдом, украсить и подать.

Spicy Guy

Умеренный баланс острого и сладкого для любителей неожиданных сочетаний.



Инвентарь:

81250252 Мадлер XL черный The Bars
81250320 Джигер The Bars 30/60 мл
81230103 Шейкер 1883 Maison Routin
81200378 Стрейнер с двумя ушками, 8*17 см
81250295 Ложка барная The Bars 30 см

Подача:

81261092 Олд Фэшн Schott Zwiesel Pure 389 мл

1883
MAISON ROUTIN
FRANCE

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Ингредиенты:

15 мл сиропа 1883 Maison Routin Личи
15 мл сиропа 1883 Maison Routin Юзу (японский лимон)
15 мл сиропа 1883 Maison Routin Карамель
3 слайса корня имбиря
20 мл сока лайма
90 мл содовой/воды с газом

Украшение:

Слайсы корня имбиря
Звездочка аниса

Метод приготовления:

Налить все ингредиенты в бокал, добавить колотый лёд и перемешать. Украсить и подать.

Asian Style

Приятный кисло-сладкий вкус личи и цитрусовые ноты прекрасно сочетаются с легкой остротой свежего имбиря.

Инвентарь:

81250320 Джигер The Bars 30/60 мл
81250295 Ложка барная The Bars 30 см

Подача:

81261091 Хайбол Schott Zwiesel Pure 357 мл





Ингредиенты:

15 мл сиропа 1883 Maison Routin Агава
30 мл сиропа 1883 Maison Routin Персик
35 мл лимонного сока
80 мл лимонада Ginger Ale

Украшение:

Красный базилик

Метод приготовления:

Насыпать в бокал лед, налить все ингредиенты и перемешать. Украсить коктейль базиликом и подать.



СОН В ЛЕТНЮЮ НОЧЬ

Вкус сладкого персика с нотами имбиря,
дополненный медовыми оттенками агавы.

Инвентарь:

81250320 Джигер The Bars 30/60 мл
81250295 Ложка барная The Bars 30 см

Подача:

81262008 Олд Фэшн RCR Style TimeLess 310 мл

1883
MAISON ROUTIN
FRANCE

АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ



Ингредиенты:

15 мл сиропа 1883 Maison Routin Зеленая мята
5 мл сиропа 1883 Maison Routin Кардамон
30 мл абсента
15 мл лимонного сока

Украшение:

Красный базилик

Метод приготовления:

Все ингредиенты взбить в шейкере и отфильтровать
в бокал со льдом. Украсить и подать.

1883 Фраппе

Яркий и свежий – без лишних слов. То, что нужно в жаркую погоду.

Инвентарь:

81250320 Джигер The Bars 30/60 мл
81230103 Шейкер 1883 Maison Routin
81200378 Стрейнер с двумя ушками, 8*17 см

Подача:

81262012 Бокал для вина RCR Luxion Tattoo 290 мл





Ингредиенты:

10 мл сиропа 1883 Maison Routin Желтый лимон
10 мл сиропа 1883 Maison Routin Зеленая мята
40 мл джина
20 мл лимонного сока
3 слайса свежего огурца
30 мл пастеризованного яичного белка

Украшение:

Чипс лимона
Слайс огурца

Метод приготовления:

Размять огурец в шейкере, добавить все ингредиенты и взбить. Отфильтровать в бокал, украсить и подать.



Fresh Breeze

Этот напиток поистине сравним с дуновением свежего ветра, благодаря сочетанию свежести мяты и огурца, дополненному лесным ароматом джина.

Инвентарь:

81250320 Джигер The Bars 30/60 мл
81230103 Шейкер 1883 Maison Routin
81200378 Стрейнер с двумя ушками, 8*17 см
81250252 Мадлер XL черный The Bars
99002098 Нож барный P.L. Proff Cuisine

Подача:

81262013 Бокал-блюдец для шампанского RCR Luxion Tattoo 260 мл

1883
MAISON ROUTIN
FRANCE

АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ



Dimmi's Margarita

Ингредиенты взбить в шейкере. Отфильтровать в бокал со льдом. Украсить и подать.

Ингредиенты:
30 мл сиропа 1883 Maison Routin Грейпфрут
60 мл текилы Reposado
30 мл сока лайма
15 капель Solty drop

Украшение:
Цедра грейпфрута

Метод приготовления:
Solty drop: смешать 10 гр соли и 90 мл воды до полного растворения, профильтровать.

Наше современное прочтение классического рецепта с хорошим дополнением в виде вкуса грейпфрута.

Инвентарь:
81250320 Джигер The Bars 30/60 мл
81230103 Шейкер 1883 Maison Routin
81200378 Стрейнер с двумя ушками, 8*17 см
70001030 Нож для чистки овощей Victorinox

Подача:
81262027 Набор стаканов Олд Фэшн RCR Luxion Pedro&Rosa 360 мл



АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

1883
MAISON ROUTIN
FRANCE

Ингредиенты:

30 мл сиропа 1883 Maison Routin Гоголь-Моголь
40 мл джина
15 мл лимонного сока
15 мл сока лайма
60 мл сливок 11%
2 дэша апельсинового биттера
30 мл пастеризованного яичного белка
30 мл пшеничного нефильтованного пива

Украшение:

Цедра лимона

Метод приготовления:

Все ингредиенты, кроме пива, взбить в шейкере.
Отфильтровать в бокал со льдом, долить пиво.
Украсить цедрой лимона и подать.

1883 Fizz

Наша версия классического коктейля родом из Нового Орлеана, приправленная неожиданным сочетанием ингредиентов.

Инвентарь:

81250320 Джигер The Bars 30/60 мл
81230103 Шейкер 1883 Maison Routin
81200378 Стрейнер с двумя ушками, 8*17 см
90001107 Овощечистка

Подача:

81262019 Хайбол RCR Luxion Style Opera 350 мл



1883
MAISON ROUTIN
FRANCE

АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Ингредиенты:

10 мл сиропа 1883 Maison Routin Острый кайенский перец
30 мл сиропа 1883 Maison Routin Ананас
30 мл водки
50 мл питьевого йогурта

Украшение:

Звездочки аниса
Куркума

Метод приготовления:

Все ингредиенты взбить в шейкере. Отфильтровать
в бокал со льдом. Украсить и подать.

Lassi Word

Согревающий вкус кайенского перца сразу же
сменяется прохладой йогурта, вызывая желание
сделать новый глоток.

Инвентарь:

81250320 Джигер The Bars 30/60 мл
81230103 Шейкер 1883 Maison Routin
81200378 Стрейнер с двумя ушками, 8*17 см

Подача:

81262008 Олд Фэшн RCR Style TimeLess 310 мл





Ингредиенты:

20 мл сиропа 1883 Maison Routin Личи
20 мл сиропа 1883 Maison Routin Манго
30 мл лимонного сока
30 мл джина
90 мл игристого вина брют

Украшение:

Ветка чабреца

Метод приготовления:

Все ингредиенты, кроме игристого вина, взбить в шейкере. Отфильтровать в бокал, долить вино. Украсить и подать.



French 1883

Наше прочтение классического коктейля с добавлением свежести личи и сладости спелого манго.

Инвентарь:

81250320 Джигер The Bars 30/60 мл
81230103 Шейкер 1883 Maison Routin
81200378 Стрейнер с двумя ушками, 8*17 см
81400335 Прищепка-мини деревянная 2,5 см

Подача:

81261088 Бокал для шампанского Schott Zwiesel Pure 215 мл

1883
MAISON ROUTIN
FRANCE

АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ



Ингредиенты:

20 мл сиропа 1883 Maison Routin Миндаль
30 мл выдержанного рома
15 мл ликера Triple Sec
20 мл сока лайма
90 мл белого игристого вина

Украшение:

Мята
Чипс лайма

Метод приготовления:

Все ингредиенты, кроме игристого вина, взбить в шейкере. Отфильтровать в бокал со льдом, долить вино. Украсить и подать.

Mai Tai Spritz

Объединение двух легендарных напитков и направлений в одном коктейле: страсть к Tiki культуре и свежесть летних Spritz-сочетаний не оставит равнодушным.

Инвентарь:

81250320 Джигер The Bars 30/60 мл
81230103 Шейкер 1883 Maison Routin
81200378 Стрейнер с двумя ушками, 8*17 см

Подача:

81262019 Хайбол RCR Style Opera 350 мл



Ингредиенты:

10 мл сиропа 1883 Maison Routin Шприц
20 мл сиропа 1883 Maison Routin Ананас
30 мл джина
20 мл ликера «Бузина»
15 мл белого рома
30 мл кокосовой воды
60 мл содовой/воды с газом

Украшение:

Чипс ананаса

Метод приготовления:

Все ингредиенты, кроме содовой, взбить в шейкере. Отфильтровать в бокал со льдом, долить содовую. Украсить и подать.

Surf Punch Spritz

Яркий напиток – это то, что нужно для летних вечеринок в приятной компании друзей.

Инвентарь:

81250320 Джигер The Bars 30/60 мл
81230103 Шейкер 1883 Maison Routin
81200378 Стрейнер с двумя ушками, 8*17 см

Подача:

81261064 Бокал Schott Zwiesel Bar Special 344 мл



Ингредиенты:

30 мл сиропа 1883 Maison Routin Жареный маршмеллоу
40 мл рома Анежо 5 лет
20 мл лимонного сока
30 мл пастеризованного яичного белка

Украшение:

Топпинг 1883 Maison Routin Карамель
Морская соль

Метод приготовления:

Все ингредиенты взбить в шейкере. Украсить бокал крутой из топпинга и соли, положить в него лед. Отфильтровать напиток в бокал и подать.

Roasted Sour

Прекрасное сочетание жареного маршмеллоу и выдержанного рома с каплей соленой карамели.

Инвентарь:

81250320 Джигер The Bars 30/60 мл
81230103 Шейкер 1883 Maison Routin
81200378 Стрейнер с двумя ушками, 8*17 см

Подача:

81261092 Олд Фэшн Schott Zwiesel Pure 389 мл



Ингредиенты:

20 мл сиропа 1883 Maison Routin Миндаль
15 мл сиропа 1883 Maison Routin Желтый лимон
45 мл рома Апежо 5 лет
20 мл лимонного сока
20 мл молока

Украшение:

40 мл красного сухого вина

Метод приготовления:

Смешать все ингредиенты, кроме молока, в смешительном стакане. Перелить смесь в молоко, перемешать и отфильтровать всё через нейлоновый мешок для фильтрации. После фильтрации все ингредиенты перелить в смешительный стакан со льдом и перемешать. Отфильтровать в бокал со льдом. Украсить слоем вина и подать.

Caribbean Sour

Сладкие ноты миндаля, дополненные сливочным послевкусием от процесса «кларификации».

Инвентарь:

81250320 Джиггер The Bars 30/60 мл
81200378 Стрейнер с двумя ушками, 8*17 см
81262017 Стакан для смешивания напитков RCR Luxion Tattoo 650 мл
81250295 Ложка барная The Bars 30 см

Подача:

81262008 Олд Фэшн RCR Style TimeLess 310 мл

183
MAISON ROUTIN
FRANCE

АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ



Ингредиенты:

40 мл сиропа 1883 Maison Routin Шприц
40 мл грейпфрутового сока
100 мл белого сухого вина Ламбруско
50 мл содовой

Украшение:

Слайс грейпфрута

Метод приготовления:

Налить все ингредиенты в бокал, добавить лед.
Перемешать, украсить, подать.

Italiano Spritz

Поистине итальянское сочетание традиционного вина
и вкуса спелых сочных цитрусов.

Инвентарь:

81250320 Джигер The Bars 30/60 мл
81250295 Ложка барная The Bars 30 см

Подача:

81260023 Бокал Schott Zwiesel Classico для белого вина 300 мл





Ингредиенты:

20 мл сиропа 1883 Maison Routin Цветок вишни
20 мл сиропа 1883 Maison Routin Абрикос
30 мл шотландского виски
20 мл лимонного сока
100 мл содовой/воды с газом

Украшение:

Зеленый базилик

Метод приготовления:

Налить все ингредиенты в бокал со льдом.
Перемешать, украсить, подать.

Summer Highball

Легкий, освежающий напиток с приятным послевкусием ароматной вишни.

Инвентарь:

81250320 Джигер The Bars 30/60 мл
81250295 Ложка барная The Bars 30 см
81400335 Прищепка-мини деревянная 2,5 см

Подача:

81262014 Хайбол RCR Luxion Tattoo 360 мл



183
MAISON ROUTIN
FRANCE

АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ



Ингредиенты:

20 мл сиропа 1883 Maison Routin Грейпфрут
20 мл сиропа 1883 Maison Routin Киви
90 мл белого сухого вина Рислинг
20 мл апельсинового сока

Украшение:

Цедра грейпфрута
Лист шалфея

Метод приготовления:

Налить все ингредиенты в бокал, добавить лед.
Перемешать, украсить, подать.

Wine Story

Великолепно продуманное сочетание спелого киви и цитрусовых нот дополнено умеренной кислотностью рислинга.

Инвентарь:

81250320 Джигер The Bars 30/60 мл
81250295 Ложка барная The Bars 30 см
70001030 Нож для чистки овощей Victorinox
81400335 Прищепка-мини деревянная 2,5 см

Подача:

81260023 Бокал Schott Zwiesel Classico для белого вина 300 мл



Ингредиенты:

30 мл сиропа 1883 Maison Routin Жевательная резинка
40 мл виски бурбон
40 мл апельсинового сока
40 мл ананасового сока
30 мл лимонного сока
20 мл биттера Кампари

Украшение:

Лист бамбука
Цедра апельсина

Метод приготовления:

Взбить в шейкере все ингредиенты, кроме Кампари. Отфильтровать в бокал, долить биттер. Украсить и подать.

Bubble Gum Punch

Вкус знакомой сладкой жвачки из детства, но только для взрослых!

Инвентарь:

81250320 Джигер The Bars 30/60 мл
81230103 Шейкер 1883 Maison Routin
81200378 Стрейнер с двумя ушками, 8*17 см
90001107 Овощечистка

Подача:

81261091 Хайбол Schott Zwiesel Pure 357 мл

1883
MAISON ROUTIN
FRANCE

АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Ингредиенты:

20 мл сиропа 1883 Maison Routin Мохито
30 мл сиропа 1883 Maison Routin Цветок вишни
10 мл сиропа 1883 Maison Routin Персик
60 мл розового полусухого вина
20 мл лимонного сока
30 мл джина
50 мл молока

Украшение:

Гипсофила

Метод приготовления:

Смешать все ингредиенты, кроме молока. Перелить смесь в молоко и отфильтровать все в нейлоновый мешок для фильтрации. После фильтрации все ингредиенты перелить в смесительный стакан со льдом и перемешать. Отфильтровать в бокал. Украсить и подать.

Milk Flower

Яркий цветочный аромат с легким сливочно-мятным послевкусием.

Инвентарь:

81250320 Джигер The Bars 30/60 мл
81200378 Стрейнер с двумя ушками, 8*17 см
81250295 Ложка барная The Bars 30 см
81262017 Стакан для смешивания напитков RCR Luxion Tattoo 350 мл
81400335 Прищепка-мини деревянная 2,5 см

Подача:

81261088 Бокал для шампанского Schott Zwiesel Pure 215 мл





Ингредиенты:

30 мл сиропа 1883 Maison Routin Мохито
30 мл джина
50 мл тайского синего чая
20 мл лимонного сока
80 мл содовой/воды с газом

Украшение:

Чипс лимона
Цедра лимона

Метод приготовления:

Взбить в шейкере все ингредиенты, кроме содовой.
Отфильтровать в бокал со льдом. Долить содовую,
украсить, подать.

Gin Purple

Сочетание свежего хвойного вкуса с яркими мятными нотами Мохито.

Инвентарь:

81250320 Джигер The Bars 30/60 мл
81200378 Стрейнер с двумя ушками, 8*17 см
81230103 Шейкер 1883 Maison Routin

Подача:

81262019 Хайбол RCR Style Opera 350 мл



183
MAISON ROUTIN
FRANCE

АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ



Ингредиенты:

20 мл сиропа 1883 Maison Routin Клюква
20 мл сиропа 1883 Maison Routin Амаретто
30 мл шотландского виски
20 мл лимонного сока
90 мл чайного гриба

Украшение:

Розмарин
Цедра апельсина

Метод приготовления:

Все ингредиенты налить в бокал со льдом,
перемешать. Украсить и подать.

Восток-Запад

Необычное сочетание приятной терпкости клюквы и
традиционного китайского напитка.

Инвентарь:

81250320 Джигер The Bars 30/60 мл
81250295 Ложка барная The Bars 30 см

Подача:

81262019 Хайбол RCR Style Opera 350 мл



Ингредиенты:

15 мл сиропа 1883 Maison Routin Амаретто
20 мл сиропа 1883 Maison Routin Манго
70 мл кофе колд брю
20 мл сока лайма

Украшение:

Корица молотая
Чипс лайма

Метод приготовления:

Кофе колд брю: 60 гр кофе крупного помола залить 500 мл холодной воды, настоять 18 часов и отфильтровать полученный напиток через кофе-фильтр.
Коктейль: все ингредиенты налить в бокал со льдом, перемешать. Украсить и подать.

Смайл

Прекрасный для летнего дня напиток: с холодным кофе и приятным послевкусием сладкого манго.

Инвентарь:

81250320 Джигер The Bars 30/60 мл
81250295 Ложка барная The Bars 30 см

Подача:

81261064 Бокал Schott Zwiesel Bar Special 344 мл

183
MAISON ROUTIN
FRANCE

КОФЕЙНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Ингредиенты:

50 мл сиропа 1883 Maison Routin Абрикос
110 мл кофе колд брю
60 мл пены «Сладкая клюква»:
350 мл сливок 20%
100 мл молока
50 мл сиропа 1883 Maison Routin Клюква

Украшение:

Тертая цедра апельсина

Метод приготовления:

Кофе колд брю: 60 гр кофе крупного помола залить 500 мл холодной воды, настоять 18 часов и отфильтровать напиток через кофе-фильтр. Пена: залить ингредиенты для пены в сифон (кремер), загазировать баллоном NO2. Коктейль: налить в бокал со льдом кофе и сироп, перемешать. Сверху выложить пену из кримера, украсить, подать.

Spring Cold Brew

Бодрящий вкус освежающе-холодного cold brew, дополненный сливочной пеной со вкусом спелой клюквы.

Инвентарь:

81250320 Джигер The Bars 30/60 мл
81240076 Терка 19 см с черной ручкой P.L. Proff Cuisine
30000719 Сифон (кремер) KAYSER Symphonie 0,5 л
30000716 Баллончики KAYSER для сифона, 10 шт/уп

Подача:

81262019 Хайбол RCR Style Opera 350 мл



СИРОП 1883 MAISON ROUTIN

Артикул (1 л)

Абрикос	81230001
Агава органическая	81230254
Амаретто	81230003
Ананас	81230004
Гоголь-моголь	81230041
Грейпфрут	81230065
Жареный маршмеллоу	81230015
Жевательная резинка	81230007
Жёлтый лимон	81230021
Зелёная мята	81230049
Карамель	81230010
Кардамон	81230285
Киви	81230040
Клюква	81230025
Лимон	81230020
Личи	81230043
Манго	81230046
Миндаль	81230063
Мохито	81230051
Острый кайенский перец	81230261
Персик	81230069
Цветок вишни	81230282
Шприц	81230119
Юзу (Японский цитрус)	81230099

ТОПТИНГ 1883 MAISON ROUTIN

Артикул (0,5 л)

Карамель	81230248
Шоколад	81230249

**Вкусы
 Весна-лето
 2026**



ИНВЕНТАРЬ

Блендер Hamilton Beach HBB908	99007049
Ложка барная The Bars 30 см	81250295
Джигер The Bars 30/60 мл	81250320
Нож барный P.L. Proff Cuisine	99002098
Нож для чистки овощей Victorinox	70001030
Мадлер XL черный The Bars	81250252
Шейкер 1883 Maison Routin	81230103
Стрейнер с двумя ушками, 8*17 см	81200378
Стакан для смешивания RCR Luxion Tattoo 650 мл	81262017
Терка с черной ручкой 19 см P.L. Proff Cuisine	81240076
Прищепка-мини деревянная 2,5 см	81400335
Сифон (кремер) KAYSER Symphonie 0,5 л	30000719
Баллончики KAYSER для сифона (кремера), 10 шт/уп	30000716

ИНВЕНТАРЬ

Хайбол Schott Zwiesel Pure 357 мл	81261091
Хайбол RCR Luxion Tattoo 360 мл	81262014
Олд Фэшн RCR Style TimeLess 310 мл	81262008
Олд Фэшн Schott Zwiesel Pure 389 мл	81261092
Бокал для вина RCR Luxion Tattoo 290 мл	81262012
Бокал-блюдец RCR Luxion Tattoo 260 мл	81262013
Набор олд фэшн RCR Luxion Pedro&Rosa 360 мл	81262027
Хайбол RCR Luxion Style Opera 350 мл	81262019
Бокал для шампанского Schott Zwiesel Pure 215 мл	81261088
Бокал Schott Zwiesel Bar Special 344 мл	81261064
Бокал Schott Zwiesel Classico для белого вина 300 мл	81260023

Артикул

Артикул



**Барный
инвентарь
и стекло**

183

MAISON ROUTIN
FRANCE

Офис и шоурум

г. Москва, ул. Люсиновская, д. 70, стр. 1

Телефон: +7 (495) 108-11-75

E-mail: mail@restcentr.ru

Сайт: restcentr.ru



г. Санкт-Петербург, ул. Трефолева, д. 41

Телефон: +7 (812) 331-74-20

E-mail: info@restinternational.ru

Сайт: restinternational.ru

