

1883
MAISON ROUTIN
FRANCE

BAR LEGENDS

Инновации 1883:

новый подход к привлечению гостей



Оглавление

Вступление....2

Комплимент....4

Японская кухня....6

Паназиатская кухня....14

Итальянская кухня....22

Кухни народов Кавказа....30

Бары....38

Гастробары....46

Пабы....54

Стейк-хаусы....62

Бургерные....70

Wine bar (Винные бары)....78

Кофейни....86

Детские развлекательные центры....94

Фитнес-бары....102

Барбершопы....110

Кофе ‘To go’, заправочные станции....118

История и философия 1883....122

Особенности производства....123

Преимущества сиропов 1883 Maison Routin....124

Контакты....126

Привет, друзья!



Более 30 лет назад во Франции торговый дом Maison Routin открыл Лабораторию 1883 – первый в мире научно-исследовательский центр сенсорного анализа, изучающий и разрабатывающий вкусо-ароматические композиции. На протяжении последних нескольких лет специалисты Лаборатории 1883 занимались изучением различных кухонь мира и совместимостью еды и напитков.

При поддержке ведущих мировых звезд барной и кулинарной индустрии были найдены лучшие сочетания вкусов и ингредиентов, которые идеально дополняют те или иные блюда. Результатом этой работы стали рецепты напитков, возбуждающие желание наслаждаться гастрономическими изысками.

Разумеется, все результаты работы не пропали даром. Перед вами уникальный в своем роде журнал, переведенный и адаптированный для российского рынка. В нем собрано большое количество рецептов многокомпонентных напитков. Но это не простая коктейльная карта: журнал содержит 15 категорий – самые популярные концепции заведений, где можно выпить смешанные напитки.

Представленные рецепты являются рабочим инструментом для повышения прибыли заведений: если людям нравится вкус еды и напитков, то они будут возвращаться к вам снова и снова. Более 100 разработанных рецептов были опробованы по всему миру в различных заведениях, что подтвердило успешность проекта и идеи в целом.

Главная цель создания журнала – это популяризация качественных продуктов и напитков. Также он поможет вам в создании меню для своего заведения: вы можете использовать готовые решения или использовать представленные рецепты для вдохновения и переработать их на свой лад.

За последние годы очень сильно выросла культура потребления. Люди стали чаще посещать различные заведения и питаться вне дома, появился термин “гастрономический туризм”. Теперь гости заведений разбираются в продуктах и ингредиентах, используемых для приготовления напитков. Они понимают, когда экономят за счет снижения качества, оценивают не только внешний вид и подачу, но и вкус.

– Мы ответственны за то, что даем нашим гостям. Они достойны самого лучшего.



Поэтому сейчас очень важно использовать качественные составляющие. Проще говоря, если вы используете хороший кофе, то молоко, которое вы в него наливаете, и сироп должны быть также наилучшего качества. Если вы готовите коктейль и наливаете в него качественный алкоголь, то и остальные ингредиенты также должны быть на уровне, будь то сок, сироп, лимонад, фрукты или вода.

Компания 1883 предлагает не просто сиропы и соусы для напитков, а уникальный продукт, способный вызвать любовь и интерес ваших гостей, продукт, который станет одним из важнейших инструментов продаж.

Мы не гонимся за большим разнообразием вкусов, собранных "на коленке", как на промышленных производствах. Мы предлагаем только тщательно проработанные варианты, уникальные вкусо-ароматические композиции, которые будут не просто стоять на полке, а будут работать на вас.

Для каждой композиции по всему миру отбираются лучшие ингредиенты – после тщательной проверки вариантов выбираются те, которые обеспечивает высокое качество и необходимые вкус и аромат. Только мы честно говорим, из чего приготовлены наши сиропы. Состав полностью прозрачен, в этом можно убедиться, взяв любую бутылку и прочитав его.

Сиропы 1883 производятся по единой рецептуре, на единственном заводе и продаются более чем в 90 странах мира. Они соответствуют жестким мировым стандартам: ISO 9001, International Food Standarts, British Retail Consortium. Продукция имеет сертификаты: Halal, Kosher, Vegan, Organic. Такого количества сертификатов нет ни у одной другой марки.

Помните, мы ответственны за то, что даем нашим гостям. Они достойны самого лучшего.

С уважением,
Денис Бабарайка, бренд-амбассадор 1883.

Комплимент

Комплимент в ресторане — это небольшой напиток (дегустационная порция), которую вручают безвозмездно и зачастую неожиданно. Во Франции такой жест называют amuse-bouche, и он давно стал традиционным приемом, чтобы развлечь скучающего в ожидании заказа гостя, а заодно разбудить аппетит и создать первое приятное впечатление о заведении и кухне.

В Европе подача комплимента стала своего рода синонимом хорошего тона. Если европейцу в заведении класса fine dining не подадут amuse-bouche, он останется разочарованным после посещения и, скорее всего, подумает об элементарной жадности владельца. В России же подача приветственного угощения еще не вошла в массы, на данный момент это скорее привилегия ресторанов класса “люкс”, которая придает статусности заведению в глазах гостей.

Мы предлагаем вам два варианта amuse-bouche – алкогольный и безалкогольный. Это 2 самых популярных апперетивных комплимента среди европейских рестораторов и отельеров в 2018 году.



Amuse-bouche



Безалкогольная версия комплемента.
Рецепт на 3 порции.

Ингредиенты:

20 мл сиропа 1883 Гранат
90 мл ананасового сока
10 мл лимонного сока
Украшение - ананас

Метод приготовления:

Все ингредиенты налить в шейкер, добавить лед. Взбить и отфильтровать в 3 охлажденных бокала.
Украсить и подать.

Amuse-bouche alcool



Версия комплемента с алкоголем.
Рецепт на 3 порции.

Ингредиенты:

40 мл текилы
20 мл сиропа 1883 Томат
10 мл лимонного сока
2 листа свежего базилика
Украшение - чипс из бекона

Метод приготовления:

Все ингредиенты налить в шейкер, добавить лед. Взбить и отфильтровать в 3 охлажденных бокала.
Украсить и подать.

Японская кухня

Традиционная японская кухня совершенно непохожа на европейскую. В еде предпочтение в первую очередь отдается натуральным продуктам с минимальной обработкой. Во главе угла - сохранение природных свойств и изначального вкуса. При этом пища должна быть максимально здоровой и свежей.

В меню в большом количестве присутствуют морепродукты, рис, соя и бобы, а также сезонные продукты. Все эти привычные японцам продукты не являются повседневными для европейцев. Чтобы помочь организму в усвоении этих продуктов, были разработаны специальные рецепты напитков.

При их создании были учтены все особенности и требования к продуктам японской кухни, использовались традиционные японские ингредиенты. Рецептуры создавали бренд-шефы и бренд-бармены популярных японских ресторанов, которые помимо коктейлей, созданных специально для японской кухни, представили твисты в японском стиле на классические коктейли.



Гранатовая па́года



Алоэ - древнее африканское растение из рода суккулентов - занимает значительное место в современной японской кухне, ведь его сок обладает поистине целительными свойствами.

Ингредиенты:

50 мл джина
40 мл лимонада Алоэ
15 мл сиропа 1883 Гранат
20 мл лимонного сока
Лед - кубик
Украшение - огурец, голубика

Метод приготовления:

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

Фурано



Лавандовыми полями знаменита не только Франция - в городе Фурано на острове Хоккайдо каждое лето поля превращаются в прекрасный лавандовый край.

Ингредиенты:

50 мл сакэ
120 мл тоника
15 мл сиропа 1883 Лаванда
10 мл лимонного сока
Лед - кубик
Украшение - сухие цветы лаванды

Метод приготовления:

Налить все ингредиенты в бокал,
насыпать лед, перемешать.
Украсить и подать



Big in Japan

Сочетание двух классических ингредиентов японской кухни - кокоса и зеленого карри в алкогольном коктейле.

Ингредиенты:

50 мл рома
20 мл сиропа 1883 Кокос
2 шепотки зеленого карри
20 мл сока лайма
20 мл кокосовых сливок
Украшение - краста из карри

Метод приготовления:

Сделать красту из зеленого карри. Налить все ингредиенты в шейкер, взбить. Отфильтровать в бокал, подать.



Самурай

Японский цитрус юдзу, обладающий терпким вкусом с мандариновыми нотами, великолепно сочетается с копченым чаем, его пикантным вкусом и ароматом.

Ингредиенты:

50 мл виски
15 мл сиропа 1883 Юдзу
5 мл сиропа 1883 Кайенский перец
50 мл чая Лапсанг Сушонг
Лед - краш
Украшение - мини-перец чили

Метод приготовления:

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

Гейша

Личи хоть и считается исконно китайским фруктом, сейчас активно культивируется и распространяется в Японии: из него делают разнообразные сладости, десерты и, конечно же, напитки.



Ингредиенты:

50 мл джина
15 мл сиропа 1883 Личи
120 мл тоника
15 мл сока лайма
Лед - кубик
Украшение - съедобный цветок

Метод приготовления:

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

Фисташковая маргарита

Легендарный коктейль, выполненный в японском стиле. Новые вкусовые ощущения - фисташковые ноты, восточная классика.



Ингредиенты:

20 мл сиропа 1883 Фисташка
50 мл текилы
20 мл сока лайма
10 мл ликера Трипл Сек
Лед - сфера
Украшение - круста из фисташки и соли

Метод приготовления:

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



Plum sour

Культовый сауэр: виски, лимонный сок и сахар, взбитые со льдом, и нежная слива Мирабель - классика в японском стиле.

Ингредиенты:

50 мл бурбона
20 мл сиропа 1883 Слива Мирабель
20 мл лимонного сока
Белок одного яйца
Украшение - цедра лимона

Метод приготовления:

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

Абрикосово-миндальный кори



Мало кто знает, но кори - один из традиционных прохладительных напитков Японии, суть которого заключается именно в сладких сиропах.

Ингредиенты:

10 мл сиропа 1883 Абрикос
10 мл сиропа 1883 Миндаль
50 мл содовой
15 мл лимонного сока
Лед - краш
Украшение - миндаль

Метод приготовления:

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

Персиково-анисовый кори



Еще один вариант традиционного японского напитка кори - сочетание нежного персика и терпкого аниса. Прохладительный, идеальный для жаркого времени года.

Ингредиенты:

15 мл сиропа 1883 Персик
5 мл сиропа 1883 Анис
50 мл содовой
15 мл лимонного сока
Лед - краш
Украшение - звездочка аниса

Метод приготовления:

Налить все ингредиенты в бокал.
Засыпать лед, перемешать.
Украсить и подать.

Банановый дайкири



Банановая версия классического коктейля - сочетание светлого рома и банана, оттененное лаймом. Вкус мягкий, необычный и насыщенный.

Ингредиенты:

40 мл светлого рома
15 мл сиропа 1883 Банан
1/2 часть банана
20 мл сока лайма

Метод приготовления:

Налить все ингредиенты в блендер.
Взбить и отфильтровать в бокал.
Украсить. Подать.



ЛАВАНДА	LAVENDER	81230042
ГРАНАТ	POMEGRANATE	81230037
ЛИЧИ	LYCHEE	81230043
ФИСТАШКА	PISTACHIO	81230072
АНИС	ANISE	81230005
КОКОС	COCONUT	81230057
ТРИПЛ СЕК	TRIPLE SEC	81230096





МИНДАЛЬ	ALMOND	81230063
ЮЗУ (ЯПОНСКИЙ ЦИТРУС)	YUZU LEMON	81230099
КАЙЕНСКИЙ ПЕРЕЦ	SPICY CAYENNE PEPPER	81230261
БАНАН	BANANA	81230006
ПЕРСИК	PEACH	81230069
СЛИВА МИРАБЕЛЬ	CHERRY PLUM	81230050
АБРИКОС	APRICOT	81230001





Паназиатская кухня

Паназиатская кухня – это сочетание, казалось бы, несочетаемых вкусов, а также широкое применение экзотических приправ и специй.Однако тТалантливые повара часто адаптируют паназиатские блюда для европейской аудитории. Это связано с тем, что вкусовые восприятия разных народов отличаются, привычная для жителей Азии острая еда для европейцев является, ни много ни мало, настоящим шоком, а потому требует некоторой коррекции.

Шеф-бармены в тесном взаимодействии с шеф-поварами паназиатских заведений разработали коктейли с использованием характерных для стран Азии ингредиентов: юдзу, личи, орехов и других продуктов.

В рецептурах задействованы продукты, которые, помимо великолепных гастрономических качеств, несут пользу для здоровья человека, содержат много масел, растительных жиров и белков. Они насыщены витаминами и минералами, способствующими лучшему усвоению блюд, и благоприятно влияют на организм в целом.

Тай куллер



Терпкий мандариновый цитрус юзу и сладкий нежный личи - традиционные вкусы кухни народов Азии.

Ингредиенты:

30 мл сиропа 1883 Юзу (Японский цитрус)
10 мл сиропа 1883 Личи
25 мл сока лайма
20 мл содовой
50 мл светлого рома
Лед - кубик
Украшение - пучок мяты, ринг лайма

Метод приготовления:

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

Миндальная маргарита



Маргарита - классический коктейль, любимый многими. Представляем его вариацию в азиатском стиле, с яркими и теплыми миндальными оттенками.

Ингредиенты:

50 мл текилы
10 мл сиропа Трипл Сек
10 мл сиропа 1883 Миндаль
25 мл сока лайма
Лед - сфера
Украшение - круста из соленого жареного миндаля

Метод приготовления:

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



Blueberry sake

Традиционный алкогольный японский напиток в сочетании с насыщенными ягодами - идеален для паназиатской и японской кухни.

Ингредиенты:

50 мл сакэ
15 мл сиропа 1883 Черника
20 мл сока лайма
Лед - краш
Украшение - голубика на шпажке

Метод приготовления:

Налить все ингредиенты в бокал. Добавить лед. Перемешать, украсить и подать.

Том Ям

Необычная алкогольная версия знаменитого супа. Интересное дополнение для паназиатской кухни.



Ингредиенты:

50 мл водка Том Ям
15 мл кокосовых сливок
10 мл сиропа 1883 Имбирный
5 мл сиропа 1883 Кайенский перец
15 мл сока лайма
Украшение - кинза, чили

Метод приготовления:

Водка Том Ям - настоять водку на корне галангала, листьях каффир-лайма, лемонграсса 5 дней.
Налить все ингредиенты в шейкер. Взбить и отфильтровать в охлажденный бокал. Украсить. Подать.

Whiskey green tea



Вариация знаменитого сауэра с зеленым чаем, классическим вкусом паназиатской кухни.

Ингредиенты:

50 мл бурбона
20 мл сиропа 1883 Зеленый чай
20 мл сока лимона
Белок одного яйца
Лед - кубик
Украшение - крупные листы зеленого чая

Метод приготовления:

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

Indian sour



Орехи и специи - одна из главных составляющих паназиатской кухни. Характерно это не только для еды, но также и для напитков, отражающих суть культуры.

Ингредиенты:

50 мл джина
10 мл сиропа 1883 Фалернум
10 мл сиропа 1883 Миндаль
Белок одного яйца
20 мл лимонного сока
Лед - кубик
Украшение - мускатный орех

Метод приготовления:

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



Minty pineapple

Мята, ананас и ром - неожиданное для азиатской кухни, но тем не менее ставшее традиционным сочетание. Освежающе-мятный с легкой кислинкой вкус.

Ингредиенты:

10 мл сиропа 1883 Мохито
50 мл ананасового сока
40 мл светлого рома
15 мл сока лайма
Лед - кубик, шапка - краш
Украшение - листья ананаса

Метод приготовления:

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



Тай лимонад

Освежающий лимонад из японского цитруса юдзу и “китайской сливы” личи, традиционных вкусов паназиатской кухни.

Ингредиенты:

30 мл сиропа 1883 Юзу (Японский цитрус)
10 мл сиропа 1883 Личи
25 мл сока лайма
20 мл содовой
Лед - кубик
Украшение - мята

Метод приготовления:

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

Восточная палома



Римейк одно из популярнейших коктейлей на азиатский лад. Вкус сливы Мирабель придает особые ноты миксу.

Ингредиенты:

40 мл текилы
15 мл сиропа 1883 Слива Мирабель
10 мл сока лайма
10 мл сока грейпфрута
80 мл содовой
Лед - кубик
Украшение - слива

Метод приготовления:

Налить все ингредиенты в бокал.
Добавить лед, перемешать.
Украсить и подать.

47 ронинов



Необычные сочетания - характерная черта азиатской кухни. На создание коктейля из терпкого рома, сладкой клубники и травяного ревеня вдохновило древнее предание о смелых воинах.

Ингредиенты:

40 светлого рома
20 мл сиропа 1883 Клубника
10 гр ревеня
10 мл лимонного сока
Украшение - съедобный цветок

Метод приготовления:

Размять ревень в шейкере, долить остальные ингредиенты. Взбить и отфильтровать в бокал.
Украсить. Подать.



ЧЕРНИКА	BLUEBERRY	81230054
ЗЕЛЕНЫЙ ЧАЙ	GREEN TEA	81230092
ИМБИРНЫЙ	GINGER	81230036
СЛИВА МИРАБЕЛЬ	CHERRY PLUM	81230050
ЛИЧИ	LYCHEE	81230043
КЛУБНИКА	STRAWBERRY	81230030





ТРИПЛ СЕК	TRIPLE SEC	81230096
МОХИТО	MOJITO MINT	81230051
МИНДАЛЬ	ALMOND	81230063
ФАЛЕРНУМ	FALERNUM	81230258
ЮЗУ (ЯПОНСКИЙ ЦИТРУС)	YUZU LEMON	81230099
КАЙЕНСКИЙ ПЕРЕЦ	SPICY CAYENNE PEPPER	81230261





Итальянская кухня

Современное разнообразие блюд итальянских ресторанов поражает воображение. Использование свежих овощей, грибов, фруктов, вкуснейших сыров, добавление полезного оливкового масла и трав. В основе всего этого многообразия лежит принцип здорового и полезного питания. Даже десерты отличаются особой легкостью и нежностью, за что пользуются не меньшей популярностью, чем сытные блюда. Неотъемлемой частью итальянской кухни также являются различные пасты и морепродукты.

Для заведений, предлагающих гостям кухню солнечной Италии, мы разработали напитки, способствующие процессу усвоения пищи. В составе коктейлей есть ингредиенты, которые являются источниками фитонутриентов, среди которых есть флавоноиды, лигнаны и тритерпены, известные своими антиоксидантными, а также противовоспалительными свойствами.

Cetriolo



В переводе с итальянского “Cetriolo” означает “огурец”.
Насыщенные огуречные ноты великолепно сочетаются с имбирным лимонадом, добавляя коктейлю свежести.

Ингредиенты:

50 мл водки
15 мл сиропа 1883 Огурец
110 мл джинджер эля
20 мл лимонного сока
Лед - краш
Украшение - огурец, лимонная цедра

Метод приготовления:

Налить все ингредиенты в бокал.
Добавить лед, перемешать.
Украсить, подать.

Лимончино



Каноничный ликер Лимончелло и нежный вкус ванили отлично дополняют друг-друга. А лимонный сок создает необходимый баланс, чтобы получить итальянское лакомство.

Ингредиенты:

50 мл Лимончелло
15 мл сиропа 1883 Ваниль
20 мл лимонного сока
25 мл содовой
Лед - кубик
Украшение - вэйдж лимона

Метод приготовления:

Налить все ингредиенты в бокал.
Добавить лед, размешать.
Украсить, подать.



Tiramisu

Десертный коктейль, воплощающий классическое итальянское лакомство. Особую изысканность и нежность ему придает мусс.

Ингредиенты:

50 мл бренди
20 мл сиропа 1883 Тирамису
Эспрессо
20 мл мусса из маскарпоне
Украшение - молотый кофе

Метод приготовления:

Маскарпоне положить в кример, загазировать баллоном для сливок, охладить. Налить все ингредиенты, кроме мусса, в шейкер, взбить. Отфильтровать в бокал, сверху выложить мусс, посыпать кофе.



Espresso Martini

Вариация легендарного коктейля Дика Брэдселла Vodka Espresso - незабвенная классика с насыщенным кофейным вкусом.

Ингредиенты:

50 мл водки
20 мл сиропа 1883 Кофе
Эспрессо
Украшение - кофейные зерна

Метод приготовления:

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

Sinis gin



Свежий огурец и имбирь в сочетании с апельсиновым Блю Кюрасао - солнечные и свежие вкусы, символизирующие теплую и яркую Италию.

Ингредиенты:

50 мл джина
20 мл сиропа 1883 Блю Кюрасао
20 мл лимонного сока
70 мл содовой
2 слайса имбиря
2 слайса огурца
Лед - кубик
Украшение - веточка розмарина

Метод приготовления:

Налить все ингрелиенты в бокал.
Добавить лед. Перемешать.
Украсить и подать.

Лимонный коретто



Кофе коррето был изобретен в Италии и прочно закрепился в традиционной кухне этой страны. Классическая версия с граппой и новыми лимонными оттенками.

Ингредиенты:

40 мл граппы
Эспрессо
10 мл сиропа 1883 Лимон

Метод приготовления:

Налить все ингредиенты слоями в бокал: нижний слой - сироп, второй - кофе, верхний - граппа.



Bella Donna

Граппа - исконно итальянский напиток. На его основе мы создали изысканный коктейль с цветочным оттенком вкуса специально для прекрасных дам.

Ингредиенты:

50 мл граппы
15 мл сиропа 1883 Бузина
20 мл лимонного сока
3 дэша вишневого биттера
3 капли оливкового масла с розмарином
Украшение - съедобный цветок

Метод приготовления:

Налить все ингредиенты в шейкер, кроме оливкового масла. Взбить и отфильтровать в охлажденный бокал. Капнуть сверху масло, украсить и подать.



Взбитый биттер

Первые настойки на горьких растительных компонентах появились именно в Италии, положив начало зарождению современных биттеров. Коктейль с апельсином станет отличным решением для итальянской кухни.

Ингредиенты:

20 мл кампари
10 мл сиропа 1883 Красный апельсин
50 мл джина
Украшение - апельсиновая цедра

Метод приготовления:

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

Double green martini



Еще один классический итальянский напиток - мартини. Мы создали вариацию на классический коктейль - более легкую и насыщенную.

Ингредиенты:

50 мл джина
10 мл сухого вермута
10 мл сиропа 1883 Лайм
Украшение - цедра лайма

Метод приготовления:

Все ингредиенты налить в смесительный бокал. Добавить лед, размешать. Отфильровать в бокал. Украсить и подать.

Тарантелла



Кофейные коктейли всегда пользовались популярностью в Италии. Мы предлагаем классическое сочетание кофе и анисового ликера, сбалансированное лимоном.

Ингредиенты:

50 мл самбуки
15 сиропа 1883 Лимон
Эспрессо
Украшение - кофейные зерна

Метод приготовления:

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



БЛЮ КЮРАСАО	BLUE CURACAO	81230026
ЛАЙМ	LIME	81230022
ОГУРЕЦ	CUCUMBER	81230023
ЛИМОН	LEMON	81230020
КРАСНЫЙ АПЕЛЬСИН	BLOOD ORANGE	81230061





БУЗИНА	ELDER FLOWER	81230029
ВАНИЛЬ	VANILLA	81230097
ТИРАМИСУ	TIRAMISU	81230093
КОФЕ	COFFEE	81230008









Кухни народов Кавказа

Благодаря теплому климату и особенностям региона, основные продукты кавказских кухонь – это мясо, свежие овощи и фрукты, а также обязательное множество зелени, специй и соусов. В ряду напитков - традиционные вина, айран, чача, коньяк и чай. Также очень популярны лимонады, их главное отличие – натуральный состав. Использование качественных ингредиентов без химических добавок позволяет не только добиваться великолепного вкуса, но и сохранять пользу. Любимый многими тархун тут готовится на натуральных основах, включающих в свой состав вытяжки из эстрагона.

Кроме того, в составе представленных коктейлей есть ингредиенты с иммуномодулирующими и укрепляющими свойствами, они также способствуют нормализации пищеварения.

При создании этой коктейльной карты мы учли все особенности кавказского темперамента. Использовали лучшие ингредиенты, встречающиеся в кавказской кухне, и, как следствие, подходящие к ее блюдам.



Овощной куллер



Сладкий болгарский перец - один из основных ингредиентов кухни народов Кавказа. Его насыщенный вкус в сочетании с малиной стал основой для необычного алкогольного коктейля.

Ингредиенты:

20 мл сиропа 1883 Сладкий красный перец
100 мл содовой
15 мл лимонного сока
10 мл сиропа 1883 Малина
45 мл водки
Лед - кубик, шапка - краш
Украшение - мята, сладкий красный перец

Метод приготовления:

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

Ногайский чай



Традиционный ногайский чай с добавлением молока - древнейший и излюбленный напиток кавказских ногайцев. Изначально назывался “коьгай” – “небесная луна”.

Ингредиенты:

20 мл сиропа 1883 Чай с пряностями
150 мл молока
1 палочка корицы
3 звездочки гвоздики
Украшение - горошина черного перца, гвоздика, корица

Метод приготовления:

Налить молоко и сироп в термо-бокал.
Добавить специи.
Прогреть и подавать.

Харчо



Алкогольная версия знаменитого кавказского супа. Отлично подойдет как аперитив и даже как похмельный напиток. Возможно приготовление безалкогольной версии.

Ингредиенты:

30 мл говяжьего бульона
20 мл сиропа 1883 Томат
40 мл томатного сока
50 мл водки
20 мл лимонного сока
Украшение - кинза

Метод приготовления:

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



Щербет

В древние времена на Востоке, а после и на Кавказе, пили щербет. Традиционно он употреблялся в холодном виде, как тонизирующий напиток, который прекрасно утолял жажду в жаркие дни.

Ингредиенты:

20 мл сиропа 1883 Роза
150 мл настоя плодов шиповника
Лед - кубик
Украшение - вейдж лимона, лепесток розы

Метод приготовления:

Заранее заварить настой шиповника, охладить. Налить все ингредиенты в бокал. Добавить лед. Перемешать.
Украсить и подать.

Арбузный слинг



Арбуз - одно из излюбленных лакомств, попадающее к нам из солнечного Кавказа. В традиционной кухне такой коктейль станет лучшим десертом.

Ингредиенты:

40 мл бренди
15 мл сиропа 1883 Арбуз
15 мл лимонного сока
120 гр свежего арбуза
Лед - кубик
Украшение - долька арбуза

Метод приготовления:

Размять арбуз в шейкере. Налить остальные ингредиенты, кроме содовой. Взбить и отфильтровать в бокал со льдом.
Долить содовую. Украсить и подать

Болгарский лимонад



Домашний лимонад. Основными вкусовыми нотами стали сладкий красный перец и малина. Великолепное освежающее сочетание, хорошо пододет к мясным блюдам.

Ингредиенты:

20 мл сиропа 1883 Сладкий красный перец
100 мл содовой
15 мл лимонного сока
10 мл сиропа 1883 Малина
Лед - кубик, шапка - краш
Украшение - мята

Метод приготовления:

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



Домашний тархун

Уже ставший каноничным для кухни народов Кавказа лимонад тархун в новой версии: с добавлением сладкой нежной сливы.

Ингредиенты:

10 мл сиропа 1883 Тархун
10 мл лимонного сока
10 мл сиропа 1883 Слива Мирабель
120 мл содовой
Украшение - ветка тархуна

Метод приготовления:

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



Закавказский сауэр

Основой для этого коктейля стала чача - традиционный напиток, а дополнение - варенье из шишек и лимонный сироп. Коктейль отлично сочетается с блюдами Кавказа.

Ингредиенты:

50 мл чачи
15 мл варенья из шишек
20 мл лимонного сока
10 мл сиропа 1883 Лимон
Украшение - шишка

Метод приготовления:

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

Томатный джулеп



Освежающий напиток из классических составляющих кавказской кухни. Безалкогольный коктейль особенно хорошо подходит для мясных блюд.

Ингредиенты:

80 мл кавказской минеральной воды
10 листочков мяты
15 мл сиропа 1883 Томат
10 мл лимонного сока
Лед - краш
Украшение - черри, мята

Метод приготовления:

Налить все ингредиенты в бокал, добавить лед. Перемешать. Украсить и подать.

Мандариновый лимонад



Вкус спелых и сочных мандаринов в легком освежающем лимонаде. Мощный заряд бодрости и наслаждения вкусом.

Ингредиенты:

25 мл сиропа 1883 Мандарин
15 мл лимонного сока
120 мл содовой
1/2 часть мандарина
Лед - краш
Украшение - мандарин

Метод приготовления:

Размять мандарин в бокале. Налить остальные ингредиенты и добавить лед. Размешать. Украсить и подать.



ЧАЙ С ПРЯНОСТЯМИ	CHAI TEA	81230086
ТАРХУН	TARRAGON	81230259
ЛИМОН	LEMON	81230020
СЛИВА МИРАБЕЛЬ	CHERRY PLUM	81230050
МАНДАРИН	TANGERINE	81230045





РОЗА	ROSE	81230080
АРБУЗ	WATERMELON	81230068
СЛАДКИЙ КРАСНЫЙ ПЕРЕЦ	RED PEPPER	81230074
ТОМАТ	TOMATO	81230095
МАЛИНА	RASPBERRY	81230032



Бары

Один из важнейших принципов в баре - это быстрое, качественное и гостеприимное обслуживание.

В зависимости от концепции заведения гости в баре могут не только выпить и закусить, но и насладиться живой музыкой. В любом баре важную роль играют коктейли и микс-дринки, особенно классические коктейли.

Используя последние тренды в барной индустрии, лучшие европейские миксологи создали твисты на популярные мировые коктейли.

Для повышения продаж, и чтобы гости оставались более трезвыми, мы рекомендуем всегда подавать бесплатную воду, с добавлением небольшого количества сиропа с освежающим вкусом, например, огурца.



Питерский мул

Твист на коктейль, ставший легендарным - аккуратные томатные ноты меняют вкус, раскрывая его по-новому.



Ингредиенты:

50 мл водки
25 мл лимонного сока
20 мл сиропа 1883 Томат
15 мл сиропа 1883 Имбирный
100 мл содовой
Лед - кубик
Украшение - мята, ринг лимона, черри на шпажке

Метод приготовления:

Налить все ингредиенты в бокал.
Добавить лед, размешать.
Украсить и подать.

Vanilla sky

Яблоко, бренди и ваниль - эти вкусы, дополняя друг друга, не оставят никого равнодушным.



Ингредиенты:

45 мл бренди
15 мл сиропа 1883 Французская ваниль
10 мл сиропа 1883 Зеленое яблоко
1/2 часть яблока
10 мл лимонного сока
Лед - кубик
Украшение - веер из яблочных слайсов

Метод приготовления:

Размять яблоко в шейкере. Налить все ингредиенты.
Взбить, отфильтроавть в бокал. Добавить лед.
Украсить и подать.



Пряный шторм

Интересный вкус: сочетание грейпфрута, маракуйи и остроты перца. Простой в приготовлении коктейль несомненно станет хитом в вашем баре.

Ингредиенты:

2 вэйджа грейпфрута
20 мл лимонного сока
20 мл сиропа 1883 Маракуйя
40 мл водки
5 мл сиропа 1883 Кайенский перец
Лед - краш
Украшение - грейпфрут

Метод приготовления:

Грейпфрут размять в бокале. Налить все ингредиенты. Добавить лед, перемешать. Украсить и подать.



Зеленая маргарита

Необычная вариция коктейля “маргарита” с освежающим вкусом и ароматом зеленого чая.

Ингредиенты:

50 мл серебряной текилы
15 мл сиропа 1883 Зеленый чай
20 мл сока лайма
10 мл сиропа 1883 Трипл Сек
Лед - сфера из льда
Украшение - листовой зеленый чай

Метод приготовления:

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

Corn Cola



Виски-кола - один самых популярных напитков в мире.
Удивите своих гостей его новой интерпретацией с оттенками любимого лакомства.

Ингредиенты:

40 мл виски
10 мл сиропа 1883 Попкорн
120 мл колы
10 мл лимонного сока
Лед - кубик
Украшение - попкорн

Метод приготовления:

Налить все ингредиенты в бокал.
Добавить лед, размешать.
Украсить и подать.

Лайм Коллинз



Коллинз - один из известнейших коктейлей, пришедший к нам из Лондона. Предлагаем его лаймововую версию - модный вариант с кислинкой и великолепным вкусом.

Ингредиенты:

50 мл скотча
20 мл сиропа 1883 Лайм
25 мл сока лайма
100 мл содовой
Лед - кубик
Украшение - вейдж лайма

Метод приготовления:

Налить все ингредиенты, кроме содовой, в шейкер. Взбить и отфильтровать в бокал со льдом. Долить содовую.
Украсить и подать.



Long spicy ice tea

Новая версия популярного напитка Long Island Ice Tea. Сироп Чай с пряностями добавляет необычные теплые и насыщенные ноты.

Ингредиенты:

10 мл водки
10 мл рома
10 мл джина
10 мл текилы
10 мл ликера Трип Сек
20 мл лимонного сока
20 мл сиропа 1883 Чай с пряностями
30 мл швепса
Украшение - специи, мята

Метод приготовления:

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



Bubble gum daiquiri

Яркая и веселая версия классического коктейля - это то, что запомнится вашим гостям. Любимый с детства вкус жевательной резинки в напитке - необычно и привлекательно.

Ингредиенты:

50 мл светлого рома
20 мл сиропа 1883 Жевательная резинка
20 мл сока лайма
Украшение - жевательная резинка

Метод приготовления:

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

Parisian sling



Новый и насыщенный Парижский слинг будет достоянием вашего бара точно так же, как классический Сингапурский слинг считается исторической реликвией Сингапура.

Ингредиенты:

40 мл бренди
120 мл ананасового сока
5 мл сиропа 1883 Гренадин
15 мл ликера Трипл Сек
Лед - кубик
Украшение - ананас, вишня

Метод приготовления:

Налить все ингредиенты в шейкер, взбить.
Отфильтроавть в бокал, добавить лед.
Украсить и подать.

Возвращение паломника



Яркое переплетение белого рома, пряной тыквы, мяты и ананаса. Придется по вкусу вашим гостям, особенно тем, кто любит жаркие страны.

Ингредиенты:

50 мл белого рома
10 мл сиропа 1883 Пряная тыква
5 мл сиропа 1883 Зеленая мята
2 слайса ананаса
20 мл сока лайма
Лед - кубик
Украшение - листья ананаса, палочка корицы

Метод приготовления:

Размять в шекере ананас.
Налить все ингредиенты, взбить.
Отфильтроавть в бокал. Добавить лед.
Украсить и подать.



ТОМАТ	TOMATO	81230095
ГРЕНАДИН	MIXED BERRIES	81230038
ЗЕЛЕНЫЙ ЧАЙ	GREEN TEA	81230092
ЧАЙ С ПРЯНОСТЯМИ	CHAI TEA	81230086
ЗЕЛЕНАЯ МЯТА	GREEN MINT	81230049
ЗЕЛЕНОЕ ЯБЛОКО	GREEN APPLE	81230076
ЛАЙМ	LIME	81230022
ТРИПЛ СЕК	TRIPLE SEC	81230096





ЖЕВАТЕЛЬНАЯ РЕЗИНКА	BUBBLE GUM	81230007
ПРЯНАЯ ТЫКВА	PUMPKIN SPICE	81230078
ФРАНЦУЗСКАЯ ВАНИЛЬ	FRENCH VANILLA	81230034
МАРАКУЙЯ	PASSION FRUIT	81230035
ИМБИРНЫЙ	GINGER	81230036
КАЙЕНСКИЙ ПЕРЕЦ	SPICY CAYENNE PEPPER	81230261
ПОПКОРН	POPCORN	81230077





Гастробары

Акцент напитков для гастробаров смещен в сторону простоты и понятности во вкусе, однако не последнюю роль играет использование необычных ингредиентов и интересных подач.

Рецепты подобраны таким образом, что часть из них можно подать как комплимент в замороженном шоте (например Transparent mary, Тесла, Blue gin и Apricot julep) перед началом трапезы, так как эти напитки способствуют выделению желудочного сока. Гость, зашедший скушать только салат, готов будет съесть и 1-ый и 2-ой курс блюд.
В качестве "десерта" можно подать замороженный шот с Dulce de Leche, Boy Scout, Nitro brownie coffee, №83, Riki tiki thai и Крепкий чай. Коктейли оставят приятное впечатление и спровоцируют в дальнейшем повторные заказы, тем самым повышая средний чек вашего заведения.

Себестоимость такого комплимента очень мала, так как одной порции достаточно, чтобы разделить его на целых 3 приветственных шота для ваших гостей.

Transparent Mary



Особая гастрономическая версия популярного коктейля. Благодаря легкой остроте и специям отлично подходит в качестве дополнения к блюдам.

Ингредиенты:

50 мл водки Том Ям
30 мл томатной воды
5 мл сиропа 1883 Кайенский перец
15 мл лимонного сока
Украшение - чипс из бекона

Метод приготовления:

Водка Том Ям: настоять водку на корне галангала, листьях каффир-лайма, лемонграсса 5 дней.
Томатная вода: на 1 литр сока, 100 мл воды и 3 гр агар-агара. Заморозить, затем откинуть на сито. Стекшую воду можно использовать.

Все ингредиенты налить в смесительный бокал. Добавить лед, размешать, отфильровать в бокал. Украсить и подать.

Dulce de Leche



Твист на один из самых популярных напитков с новыми нотами любимымой всеми вареной сгущенки. Подается в оригинальном фарфоровом бокале в виде консервной банки.

Ингредиенты:

50 мл скотча
15 мл сиропа 1883 Вареное сгущенное молоко
2 дэша ангостуры
Лед - краш
Украшение - апельсиновая цедра

Метод приготовления:

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



Boy Scout

Гастрономический римейк классической версии коктейля - сочетание с традиционным американским лакомством.

Ингредиенты:

50 мл джина
20 мл сиропа 1883 Жареный маршмеллоу
20 мл лимонного сока
Белок одного яйца
Лед - кубик
Украшение - маршмеллоу

Метод приготовления:

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



Nitro brownie coffee

Больше темного: модный нитро-кофе в сочетании с популярным в Америке шоколадным десертом и виски.

Ингредиенты:

50 мл скотча
15 мл сиропа 1883 Брауни
Эспрессо

Метод приготовления:

Налить все ингредиенты на несколько порций в кример. Загазировать балоном с азотом. Охладить.
Налить в бокалы, подать.

Тесла

Необычный коктейль посвящен великому изобретателю - Николе Тесле. Особые “электрические” ингредиенты и лавандовый сироп - коктейль станет настоящей “бомбой” для модного заведения.



Ингредиенты:

50 мл джина на электрических цветах
20 мл сиропа 1883 Лаванда
20 мл лимонного сока
Украшение - съедобный электрический цветок

Метод приготовления:

Джин настоять на электрических цветах в течение 5 дней. Все ингредитенты налить в шейкер. Взбить и отфильтровать в бокал. Украсить и подать.

№83

Гастрономическая версия популярного мексиканского коктейля с натуральным сиропом агавы. Дополнением стало пюре манго, добавившее особые ноты напитку.



Ингредиенты:

50 мл текилы
10 мл сиропа 1883 Агава органическая
20 мл пюре манго
20 мл сока лайма
Лед - кубик
Украшение - сахарная вата

Метод приготовления:

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



Riki tiki thai

Сочетание полинезийской и азиатской культур. Коктейль подойдет как дополнение к соответствующим блюдам, так и просто в качестве самостоятельного лакомства.

Ингредиенты:

40 мл рома
10 мл пюре из личи
15 мл кокосового молока
10 мл сиропа 1883 Кокос
15 мл сока лайма
Лед - краш
Украшение - личи в кокосовой стружке, лемонграсс

Метод приготовления:

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



Blue gin

Коктейль яркого синего оттенка, который ему придает использование в составе синего тайского чая. Изысканный вариант для гурманов и любителей экзотики.

Ингредиенты:

50 мл джина на тайском чае
15 мл сиропа 1883 Бузина
5 мл сиропа 1883 Корица
20 мл лимонного сока
Украшение - съедобный цветок

Метод приготовления:

Настоять джин на синем тайском чае в течение суток. Налить все ингредиенты в шейкер. Взбить и отфильтровать в бокал. Украсить и подать.

Крепкий чай



По истине гастрономическое сочетание дымного вкуса виски, земляного вкуса пуэра и многогранных оттенков пряного чая.

Ингредиенты:

50 мл виски
20 мл пюре из малины
20 мл чая Пуэр
10 мл сиропа 1883 Чай с пряностями
Лед - кубик
Украшение - ежевика на шпажке

Метод приготовления:

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

Apricot julep



Созданный в 1840 году, джулеп стал настоящей классикой. Мы предлагаем новую версию, с абрикосовыми нотами. Такой коктейль может быть как самостоятельным, так и стать дополнением к блюдам.

Ингредиенты:

50 мл бурбона
10 листьев мяты
15 мл сиропа 1883 Абрикос
Лед - краш
Украшение - мята, курага

Метод приготовления:

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



ЛАВАНДА	LAVENDER	81230042
ЧАЙ С ПРЯНОСТЯМИ	CHAI TEA	81230086
БРАУНИ	BROWNIE	81230260
КОРИЦА	CINNAMON	81230009
ВАРЕНОЕ СГУЩЕННОЕ МОЛОКО	DULCHE DE LECHE	81230027
АБРИКОС	APRICOT	81230001





АГАВА ОРГАНИЧЕСКАЯ	AGAVE ORGANIC	81230254
ЖАРЕНЫЙ МАРШМЕЛЛОУ	TOASTED MARSHMALLOW	81230015
БУЗИНА	ELDER FLOWER	81230029
КАЙЕНСКИЙ ПЕРЕЦ	SPICY CAYENNE PEPPER	81230261
КОКОС	COCONUT	81230057





Пабы

Характерные черты любого паба – это особая атмосфера и дизайн места, подаваемая еда и напитки. Время привнесло свои изменения, и теперь популярностью в пабах пользуются не только “чистые” пиво и эль, которые представлены в большом разнообразии. Теперь посетители не отказывают себе в удовольствии попробовать коктейли, а также пиво с сиропами, которые придают привычному напитку новые вкусовые оттенки.

Что же касается еды, то традиционно в меню всегда был выбор закусок к напиткам. Многие современные заведения расширяют свое меню, предлагая гостям разнообразные горячие и холодные блюда.

В разделе представлены коктейли, соответствующие духу и стилю пабов и их посетителей. Современные напитки с модными вкусами не оставят гостей равнодушными.

Southern Julep



Виски - один из главных напитков любого паба. А его сочетание с курагой и кленовым сиропом подарит несравненное наслаждение вкусом.

Ингредиенты:

50 мл шотландского виски
4 шт кураги
15 мл сиропа 1883 Кленовый
15 мл лимонного сока
10 листьев мяты
Лед - краш
Украшение - мята, курага на шпажке

Метод приготовления:

Размять курагу в бокале. Налить все ингредиенты, добавить лед. Перемешать. Украсить и подать.

Шотландский пирог



Идеальное сочетание виски, классики любого паба, и чернослива, классики шотладской кухни, дополненное кленовым сиропом и яблочными нотами.

Ингредиенты:

40 мл яблочного сока
1 шт чернослива
10 мл сиропа 1883 Кленовый
40 мл шотландского виски
15 мл лимонного сока
Лед - кубик
Украшение - чернослив на шпажке

Метод приготовления:

Размять чернослив в бокале. Налить все ингредиенты, добавить лед. Перемешать. Украсить и подать.



Beer Corn

Еще один важный алкогольный напиток для любого паба - это, конечно же, пиво. В коктейле обыгрывается новое сочетание - со вкусом попкорна.

Ингредиенты:

180 мл лагера
20 мл сиропа 1883 Попкорн
20 мл сиропа 1883 Желтый лимон
15 мл лимонного сока
Лед - кубик
Украшение - соленый попкорн

Метод приготовления:

Налить все ингредиенты в бокал со льдом. Легко перемешать. Украсить и подать.



Пивной Шприц

Сегодня самый популярный коктейль в мире - шпритц. Здесь мы смешали его с лагером, получив отличный пенный фруктовый напиток.

Ингредиенты:

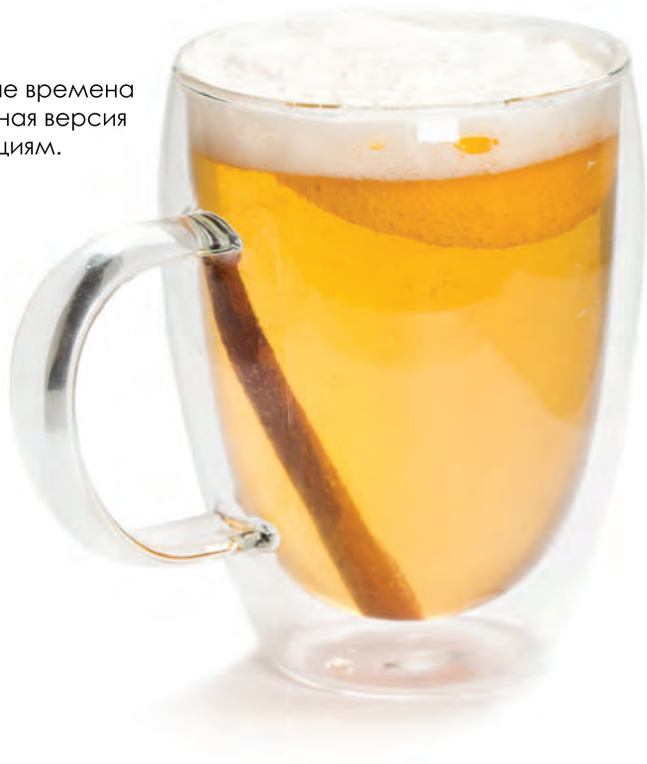
150 мл лагера
15 мл сиропа 1883 Шприц
10 мл лимонного сока
Лед - кубик
Украшение - апельсиновая цедра

Метод приготовления:

Налить все ингредиенты в бокал со льдом. Легко перемешать. Украсить и подать.

Noggin

Noggin - прародитель известного коктейля Эгг Ног. В старые времена он делался из светлого пива и яичного желтка. Современная версия предлагает больше вкуса, благодаря сиропу и специям.



Ингредиенты:

250 мл лагера
15 мл сиропа 1883 Гоголь-моголь
1 палочка корицы
3 шт гвоздики цельной
15 мл лимонного сока
Украшение - долька лимона

Метод приготовления:

Налить все ингредиенты в бокал, добавить специи.
Подогреть и подать.

Персиковый Noggin

Согревающая версия пивного коктейля, дополненная мягкими персиковыми нотами, корицей и гвоздикой.



Ингредиенты:

250 мл лагера
15 мл сиропа 1883 Персик
1 палочка корицы
3 шт гвоздики цельной
15 мл лимонного сока

Метод приготовления:

Налить все ингредиенты в бокал, добавить специи.
Подогреть и подать.



Кислый отец

Римейк классического коктейля с шотландским виски. Новая версия - с добавлением кислых нот в виде свежевыжатого лимонного сока.

Ингредиенты:

50 мл скотча
20 мл сиропа 1883 Амаретто
20 мл лимонного сока
Лед - кубик
Украшение - апельсиновая цедра

Метод приготовления:

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



Пьяная вишня

Ирландский виски в сочетании со сладкой вишней и кислым лимоном - отличный вариант напитка, предворяющего трапезу.

Ингредиенты:

50 мл ирландского виски
15 мл сиропа 1883 Вишня
20 мл лимонного сока
Лед - кубик
Украшение - апельсиновая цедра

Метод приготовления:

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

Popcorn sour



Кукурузный вкус бурбона усилен с помощью сиропа Попкорн. Подобное сочетание положительно сказывается на пищеварении, повышая аппетит.

Ингредиенты:

50 мл бурбона
15 мл сиропа 1883 Попкорн
20 мл лимонного сока
Белок одного яйца
Украшение - соленый попкорн

Метод приготовления:

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

Cold Irish coffee



Холодная версия коктейля, появившегося в 1943 году в ирландском аэропорту. В пабах обязательно представлен Айриш Кофе, ведь это настоящая классика, любимая многими.

Ингредиенты:

40 мл ирландского виски
15 мл сиропа 1883 Ирландский Эспрессо
20 мл ванильного мусса
Украшение - молотый кофе

Метод приготовления:

Для мусса: налить 500 мл сливок и 30 мл сиропа 1883 Ваниль в кример, загазировать балоном для сливок, охладить.
Налить все ингредиенты, кроме мусса, в шейкер. Взбить и отфильтровать в бокал.
Украсить и подать.

ПАБЫ



ГОГОЛЬ-МОГОЛЬ	EGGNOG	81230041
ПОПКОРН	POPCORN	81230077
ЖЕЛТЫЙ ЛИМОН	YELLOW LEMON	81230021
ПЕРСИК	PEACH	81230069
ШПРИЦ	SPRITZ	81230119





ВИШНЯ	CHERRY	81230014
ИРЛАНДСКИЙ	IRISH CREAM	81230039
КЛЕНОВЫЙ СИРОП	MAPLE	81230028
АМАРЕТТО	AMARETTO	81230003



Стейк-хаусы

Как понятно из названия, главное блюдо такого ресторана – стейк. Каждый стейк готовится очень скрупулёзно, начиная от вызревания свежего мяса. Для этого оно помещается в вакуумную упаковку и находится там в течение трех недель. Во время процесса вызревания белки мяса превращаются в молочную кислоту, которая размягчает соединительную ткань волокон, делая мясо становится нежным. И только после этого оно попадает на кухню, где повара делают из него прекрасные блюда.

С такой же скрупулёзностью, совместно с шеф-поварами зарубежных стейк-хаусов, мы проработали рецепты этих коктейлей, максимально сочетающихся с мясом. Некоторые ингредиенты в этих коктейлях способны затормозить процесс окисления жиров из мяса и уменьшить тем самым всасывание в кровь малондиальдегидов. К примеру, анис используется не только в кулинарии, но и в медицине для улучшения пищеварения. А тростниковый сахар – усиливает вкус мяса и смягчает соединительную ткань в мясе.



Анисовое золото



Анисовые ноты отлично сочетаются с говядиной, дополняя вкус мяса. Апельсин и ананас дополняют общую композицию сладко-кислыми оттенками.

Ингредиенты:

5 мл сиропа 1883 Анис
30 мл апельсинового сока
30 мл ананасового сока
50 мл золотого рома
15 мл сока лайма
15 мл сиропа 1883 Сахарный тростник
Лед - краш
Украшение - апельсин, звездочка аниса

Метод приготовления:

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

Болгарская Маргарита



Что может быть вкуснее приготовленного на гриле мяса и сладкого перца? Алкогольный коктейль дополнит мясные блюда, позволит им раскрыться лучшим образом.

Ингредиенты:

10 мл сиропа 1883 Сладкий красный перец
50 мл текилы
20 мл сока лайма
10 мл сиропа 1883 Трипл Сек
Лед - сфера
Украшение - краста из розового перца

Метод приготовления:

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

Нью-Йорк сауэр



Скотч и красное вино, как известно, отличное сопровождение для мяса. В этом коктейле есть и то и другое. Ранняя версия коктейля называлась Континенталь-сауэр и была придумана в Чикаго в 1870-х.

Ингредиенты:

50 мл скотча
30 мл сиропа 1883 Сахарный тростник
10 мл лимонного сока
30 мл красного вина
Белок одного яйца
Лед - краш

Метод приготовления:

Налить все ингредиенты, кроме вина, в шейкер. Взбить и отфильтровать в бокал. Верхним слоем долить вино. Подать.



Black sun

Вкус ежевики дополняет естественную сладость говядины. Сопровождение в виде этого коктейля также придаст блюдам из говядины новые приятные ноты - терпкие и травяные.

Ингредиенты:

10 мл сиропа 1883 Ежевика
10 мл сиропа 1883 Кофе
50 мл водки
3 ягоды ежевики
Ванильный мусс
Украшение - ежевика на шпажке

Метод приготовления:

Для ванильного мусса: 500 мл сливок и 30 мл сиропа 1883 Ваниль налить в кример, загазировать баллоном для сливок. В шейкере размять ежевику, смешать ингредиенты, отфильтровать в бокал, сверху выложить мусс. Украсить, подать.

Клубничный слинг



Клубника и имбирь обладают особыми свойствами - они влияют на пищеварение, улучшая его. Этот коктейль отлично подойдет для плотного приема пищи.

Ингредиенты:

20 мл лимонного сока
2 слайса имбиря
20 мл сиропа 1883 Клубника
100 мл спрайта
Лед - кубик
Украшение - мята, имбирь, клубника

Метод приготовления:

Размять имбирь в шейкере, налить сироп и лимонный сок. Взбить и отфильтровавть в бокал со льдом. Долить спрайт. Украсить и подать.

Bumblebee



Кофе и апельсин помогают расщеплять мясные волокна, что хорошо сказывается на пищеварении. Коктейль отлично подойдет к мясу, а карамельные оттенки вкуса станут приятным дополнением.

Ингредиенты:

20 мл сиропа 1883 Карамель
60 мл апельсинового сока
Эспрессо
Лед - кубик
Украшение - апельсин

Метод приготовления:

Налить все ингредиенты слоями в бокал со льдом. Украсить и подать.



Кокосовая Мэри

Кокос, томат, специи и немного текилы разогреют аппетит перед хорошим стейком. Невероятное сочетание доставит особое удовольствие гостям.

Ингредиенты:

15 мл сиропа 1883 Кокос
80 мл томатного сока
10 мл лимонного сока
2 капли табаско
40 мл текилы
По 1 щепотке соли, перца, зеленого карри
Лед - краш
Украшение - корона из краша, черри,
круста из кокосовой стружки

Метод приготовления:

Налить все ингредиенты в шейкер, добавить лед. Готовить методом фроулинг. Перелить в бокал со льдом. Украсить и подать.



Яблоко-корица

Яблоко и корица - это классическое сочетание, используемое во многих кухнях. При этом яблоко улучшает пищеварение, а корица улучшает аппетит.

Ингредиенты:

15 мл сиропа 1883 Корица
10 мл яблочного сока
50 мл рома
15 мл лимонного сока
Лед - кубик
Украшение - яблоко, корица

Метод приготовления:

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

Spicy Grapefruit



Сочетание остроты кайенского перца, цитрусовых нот грейпфрута и тимьяна, где последний принимает отчетливо пряный и дымный характер. Как результат - новые компоненты вкуса обогащают мясное блюдо.

Ингредиенты:

5 мл сиропа 1883 Кайенский перец
15 мл сиропа 1883 Розовый грейпфрут
Белок одного яйца
50 мл джина
20 мл лимонного сока
3 веточки тимьяна
Лед - кубик
Украшение - тимьян, мини-чили

Метод приготовления:

Налить все ингредиенты в шейкер. Положить тимьян. Взбить. Отфильтровать в бокал. Добавить лед. Украсить и подать.

Apricot sherry



Скотч и херес, как известно - это отличное дополнение для мясных блюд. В правильной дозировке они способствуют усилению пищеварения.

Ингредиенты:

15 мл сиропа 1883 Абрикос
50 мл виски
10 мл хереса Фино
Украшение - цедра лимона

Метод приготовления:

Налить все ингредиенты в смесительный стакан. Добавить лед, перемешать. Отфильтровать в бокал, украсить и подать.



ТРИПЛ СЕК	TRIPLE SEC	81230096
САХАРНЫЙ ТРОСТНИК	CANE SUGAR	81230084
КОКОС	COCONUT	81230057
АНИС	ANISE	81230005
КАЙЕНСКИЙ ПЕРЕЦ	SPICY CAYENNE PEPPER	81230261
ИМБИРЬ	GINGER	81230036
ВАНИЛЬ	VANILLA	81230097





АБРИКОС	APRICOT	81230001
РОЗОВЫЙ ГРЕЙПФРУТ	PINK GRAPEFRUIT	81230066
СЛАДКИЙ КРАСНЫЙ ПЕРЕЦ	RED PEPPER	81230074
КАРАМЕЛЬ	CARAMEL	81230010
КОРИЦА	CINNAMON	81230009
КЛУБНИКА	STRAWBERRY	81230030
КОФЕ	COFFEE	81230008
ЕЖЕВИКА	BLACKBERRY	81230053





Бургерные

За последние несколько лет бургерные стали мейнстримом на ресторанном рынке. Существует большое количество разнообразных рецептов бургеров, на любой вкус и пожелания. Однако с напитками дела обстоят не везде хорошо – обычные газировки и соки уже не так интересны гостям, которые хотят оценить новые вкусы.

Мы предлагаем разнообразить и сделать ассортимент напитков интересным и привлекательным. Для этого мы совместно с технологом популярной бургерной проработали эту коктейльную карту. В нее вошли простые в приготовлении, но соответствующие последним тенденциям моды и, самое главное, отлично сочетающиеся с бургерами напитки.

Устричная Мэри



Коктейльная вариация на кровавую Мэри. Лучшего сочетания и не придумаешь. Коктейль подчеркнет особый стиль заведения.

Ингредиенты:

40 мл водки
10 мл устричного соуса
90 мл томатного сока
10 мл сиропа 1883 Сладкий красный перец
15 мл лимонного сока
1 щепотка соли
1 щепотка черного перца
Лед - кубик
Украшение - бекон, сладкий перец, черри

Метод приготовления:

Все ингредиенты налить в шейкер.
Готовить методом фроулинг. Перелить
в банку со льдом. Укрсить и подать.

Cucumber tonic



Хороший аперитив: джин, бузина, огурец и тоник подготовят пищеварительную систему к плотному ужину, разбудят аппетит.

Ингредиенты:

50 мл джина
15 мл сиропа 1883 Бузина
20 мл лимонного сока
10 мл сиропа 1883 Огурец
70 мл тоника
Лед - кубик
Украшение - огурец, гипсофила

Метод приготовления:

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



Наша Маша

Кровавая Мэри - популярный коктейль, однако мы предлагаем его новую гастрономическую версию, которая идеально подойдет для подачи с сытными блюдами.

Ингредиенты:

50 мл водки, настоянной на хрене
2 барные ложки хрена
70 мл томатного сока
15 мл сока сельдерея
7 мл сиропа 1883 Кайенский перец
1 щепотка соли
1 щепотка черного перца
Лед - кубик
Украшение - томат, сельдерей, мини-чили

Метод приготовления:

Водку настоять на хрене в течение 3 дней. Все ингредиенты налить в шейкер. Готовить методом фроулинг. Перелить в бокал со льдом. Укрсить и подать.



Я - веган!

Овощной лимонад с шутливым названием придется по вкусу тем, кто не пьет алкоголь. Также это отличный освежающий вариант для жаркой погоды.

Ингредиенты:

5 мл сиропа 1883 Сладкий красный перец
10 мл сиропа 1883 Огурец
10 мл сиропа 1883 Томат
20 мл лимонного сока
80 мл содовой
Лед - кубик
Украшение - огурец, томат, сладкий перец

Метод приготовления:

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

Lavender tonic



Лавандовая версия одного из самых популярных микс-дринков. Идеально для плотного обеда, ведь лаванда улучшает аппетит.

Ингредиенты:

50 мл джина
15 мл сиропа 1883 Лаванда
130 мл тоника
10 мл лимонного сока
Лед - кубик
Украшение - цветы лаванды, вейдж лайма

Метод приготовления:

Налить все ингредиенты в бокал.
Добавить лед, размешать.
Украсить и подать.

Orchid tonic



Нежный аромат орхидеи не только возбуждает аппетит, но и улучшает настроение. Тоник с сиропом Орхидея - отличное решение для приема пищи.

Ингредиенты:

50 мл джина
15 мл сиропа 1883 Орхидея
130 мл тоника
10 мл лимонного сока
Украшение - съедобный цветок, вейдж лайма

Метод приготовления:

Налить все ингредиенты в бокал.
Добавить лед, размешать.
Украсить и подать.



Violet tonic

Фиалковый джин-тоник отлично подойдет как дижестив, для завершения трапезы. Мягкий аромат и вкус также идеальны для подачи с десертами.

Ингредиенты:

50 мл джина
15 мл сиропа 1883 Фиалка
130 мл тоника
10 мл лимонного сока
Лед - кубик
Украшение - цветок фиалки, вейдж лайма

Метод приготовления:

Налить все ингредиенты в бокал.
Добавить лед, размешать.
Украсить и подать.



Rose tonic

Аромат розы - тонизирующий, повышающий настроение и пробуждающий чувства. Нежный джин-тоник для ужина, сочетается с различными блюдами.

Ингредиенты:

50 мл джина
15 мл сиропа 1883 Роза
130 мл тоника
10 мл лимонного сока
Лед - кубик
Украшение - лепесток розы, вейдж лайма

Метод приготовления:

Налить все ингредиенты в бокал.
Добавить лед, размешать.
Украсить и подать.

Лимонад кокос-черника



Черника отлично подходит к мясу, а потому напиток станет отличным дополнением для бургеров и другой сытной пищи. Кокос в напитке добавляет ему особые вкусовые ноты.

Ингредиенты:

15 мл сиропа 1883 Черника
15 мл сиропа 1883 Кокос
15 мл лимонного сока
110 мл содовой
Лед - кубик
Украшение - черника

Метод приготовления:

Все ингредиенты налить в бокал со льдом. Размешать.
Украсить и подать.

Лимонад вишня-миндаль



Вишня и миндаль - это идеальное сочетание, часто используемое в кулинарии. Лимонад с таким вкусом отлично подходит для плотного приема пищи, ведь он утоляет жажду.

Ингредиенты:

15 мл сиропа 1883 Миндаль
15 мл сиропа 1883 Вишня
15 мл лимонного сока
110 мл содовой
Лед - кубик
Украшение - миндаль

Метод приготовления:

Все ингредиенты налить в бокал со льдом. Размешать.
Украсить и подать.



ФИАЛКА	VIOLET	81230098
ЛАВАНДА	LAVENDER	81230042
ЧЕРНИКА	BLUEBERRY	81230054
ВИШНЯ	CHERRY	81230014
РОЗА	ROZE	81230080
ОРХИДЕЯ	ORCHID	81230062
БУЗИНА	ELDER FLOWER	81230029





ТОМАТ	TOMATO	81230095
СЛАДКИЙ КРАСНЫЙ ПЕРЕЦ	RED PEPPER	81230074
КАЙЕНСКИЙ ПЕРЕЦ	SPICY CAYENNE PEPPER	81230261
ОГУРЕЦ	CUCUMBER	81230023
МИНДАЛЬ	ALMOND	81230063
КОКОС	COCONUT	81230057





Wine bar (Винные бары)

Название «винные» говорит само за себя, в таких барах представлена тщательно собранная сомелье коллекция вин, которая является главным преимуществом заведения. За хорошей винной картой следует наличие подходящих бокалов – отдельно для красных, белых, игристых и крепленых вин разных типов, соответствующее меню закусок. Как правило, гостям предлагаются классические универсальные закуски или специально разработанные сеты.

Вино – это достаточно самостоятельный напиток. Мы с огромным уважением относимся ко всем качественным винам, имеющим свою историю и культуру потребления.

Поэтому при разработке карты мы сотрудничали с разными сомелье. По их рекомендации добавили к вину всего один вкус сиропа в количестве, достаточном чтобы подчеркнуть преимущества вина, не перебивая его вкуса. А совместно с шеф-поварами разработали пары вина и тапаса. Все эти закуски готовятся очень быстро и прямо за барной стойкой.

Duet



Белое вино отлично сочетается с ананасом. А закуска из ананаса на гриле и ростками зеленого горошка отлично дополняет напиток.

Ингредиенты:

150 мл белого вина
15 мл сиропа 1883 Ананас
Лед - кубик
Дополнение - ананас на гриле,
ростки зеленого горошка

Метод приготовления:

Налить вино и сироп в бокал. Добавить лед. Перемешать. Подавать с поджаренным на гриле ананасом и ростками горошка.

Win-win



Вино и орехи - это популярное гастрономическое сочетание. Здесь дополнением вина служит органический ореховый сироп.

Ингредиенты:

150 мл белого органического вина
15 мл сиропа 1883 Лесной орех органический
Лед - кубик
Дополнение - орехи, мед

Метод приготовления:

Налить вино и сироп в бокал. Добавить лед. Перемешать. Подавать с орехами и медом



Tete-a-tete

В аромате белого вина можно услышать ноты дыни. Поэтому в качестве дополнения был выбран дынный сироп.
Гастраномическая пара: напиток подается с печеной грушей, миндалем и кислицей.

Ингредиенты:

150 мл белого вина
15 мл сиропа 1883 Дыня
Лед - кубик
Дополнение - печеная груша, тертый миндаль, кислица

Метод приготовления:

Запечь грушу, посыпать сверху тертым миндалем. Украсить кислицей.
Налить вино и сироп в бокал.
Добавить лед. Подать.



Коммунар

Сочетание красного вина и сиропа из черной смородины - это классическое сочетание, которое ценят гурманы. Вкус дополняется правильной закуской.

Ингредиенты:

150 мл красного вина
15 мл сиропа 1883 Черная смородина
Лед - кубик
Дополнение - мини-сэндвич с арахисовым маслом, сиропом 1883 Черная смородина, зеленью и грецким орехом на крутоне.

Метод приготовления:

Смешать арахисовое масло с сиропом, намазать на крутон. Украсить зеленью и орехом.
Налить вино и сироп в бокал. Добавить лед.
Подать.

Couple

Изысканное сочетание терпкого красного вина и нежной сливы Мирабель, доплненное салатом из ананаса, моцареллы и авокадо.



Ингредиенты:

150 мл красного вина
15 мл сиропа 1883 Слива Мирабель
Дополнение - авокадо, моцарелла,
ананас, силимарин,
сушеные сезонные травы

Метод приготовления:

Нарезать кубиками авокадо, моцареллу и ананас, добавить сушеные сезонные травы. Сбрызнуть оливковым маслом, украсить силимарином. Налить вино и сироп в бокал. Добавить лед. Подать.

Double

Ореховые ноты присутствуют в аромате красного вина. Усилить их и раскрыть помогает сироп. А дополнение из окорока, груши и зелени усиливает ощущения.



Ингредиенты:

150 мл красного вина
15 мл сиропа 1883 Жареный фундук
Дополнение - кусочек вяленого окорока,
зелень, груша

Метод приготовления:

Сделать тапас из вяленого окорока, зелени и груши. Налить вино и сироп в бокал. Добавить лед. Подать.



B2B

Мы усилили вкус красного вина миндальным сиропом, и сопроводили тапасом из говядины, ежевики, козьего сыра и хлеба, чтобы подчеркнуть яркость композиции.

Ингредиенты:

150 мл красного вина
15 мл сиропа 1883 Миндаль
Лед - кубик
Дополнение - кусочек говядины, ежевика, козий сыр, хлебцы

Метод приготовления:

Сделать тапас из говядины, козьего сыра, хлебца и ежевики. Налить вино и сироп в бокал. Добавить лед. Подать.



Duos

Сочетание органического вина и органического сиропа, дополненное тапасом из апельсина, выдержанной пармской шейки, грецкого ореха и зелени.

Ингредиенты:

150 мл красного органического вина
15 мл сиропа 1883 Ваниль органическая
Дополнение - апельсин, выдержанная пармская шейка, грецкий орех, фиолетовая зелень

Метод приготовления:

Сделать тапас. Налить вино и сироп в бокал. Добавить лед. Подать.

Stella italliana

Анис хорошо дополняет легкие сорта белого вина. Закуска из моцареллы, черри и базилика завершает эту гастрономическую композицию.



Ингредиенты:

150 мл белого вина
5 мл сиропа 1883 Анис
Лед - кубик
Дополнение - мини-базилик, черри, хлебцы, моцарелла

Метод приготовления:

Сделать тапас. Налить вино и сироп в бокал. Добавить лед. Подать.

Romance

Одно из великих сочетаний: вино, грейпфрут и голубой сыр. Все эти продукты обладают насыщенным вкусом, но таким гармоничным сочетание делает контраст между сладостью вина и соленостью сыра.



Ингредиенты:

150 мл белого вина
15 мл сиропа 1883 Грейпфрут
Лед - кубик
Дополнение - Дор Блю, грейпфрут, водяной кресс

Метод приготовления:

Сделать тапас. Налить вино и сироп в бокал. Добавить лед. Подать.



ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА	BLACKCURRANT	81230013
ЖАРЕНЫЙ ФУНДУК	ROASTED HAZELNUT	81230056
ДЫНЯ	MELON	81230047
ГРЕЙПФРУТ	GRAPEFRUIT	81230065
АНИС	ANISE	81230005





МИНДАЛЬ	ALMOND	81230063
АНАНАС	PINEAPPLE	81230004
СЛИВА МИРАБЕЛЬ	CHERRY PLUM	81230050
ЛЕСНОЙ ОРЕХ ОРГАНИЧЕСКИЙ	HAZELNUT ORGANIC	81230256
ВАНИЛЬ ОРГАНИЧЕСКАЯ	VANILLA ORGANIC	81230257



Кофейни

Сегодня кофейни стали своего рода культовыми местами, собирающими большое количество гостей. В кофейнях всегда представлены разнообразные варианты кофейных напитков. Особой популярностью у посетителей пользуется кофе с сиропами, которые дополняют классический вкус новыми нотами. Не менее популярны кофейные коктейли, как безалкогольные, так и алкогольные.

Сиропы 1883 создавались в первую очередь для кофейных напитков, а потом уже добавились коктейльные вкусы. В представленном меню мы используем классические вкусовые сочетания, так и новые необычные вкусы. В создании кофейной карты участвовали шеф-бариста, также в нашей команде есть чемпион мира по Латте-арт.

В 2018 году сироп 1883 занял первое место на авторитетной выставке в США, получив награду «лучший продукт».



Ананасовый эспрессо

Кофейный напиток по мотивам веселого фильма “Ананасовый экспресс”. Необычное сочетание с ананасовыми нотами.



Ингредиенты:

Двойной эспрессо
10 мл сиропа 1883 Ирландский
90 мл ананасового сока
1 вэйдж лимона

Метод приготовления:

Подогреть все ингредиенты, кроме кофе. Перелить в чашку, добавить эспрессо.

Карибский кофе

Кофейный напиток, приготовленный в тропическом стиле - для любиетлей лета, пальм и тропиков.



Ингредиенты:

Двойной эспрессо
10 мл сиропа 1883 Кокос
10 мл сиропа 1883 Маракуйя
Ванильный мусс
Украшение - кокосовая стружка

Метод приготовления:

Для ванильного мусса: 500 мл сливок и 30 мл сиропа 1883 Ваниль налить в кример, загазировать баллоном для сливок. Налить все ингредиенты в бокал, сверху налить мусс. Украсить, подать.

Карамельно-апельсиновый кофе



Соленая карамель, апельсин и кофе - беспроигрышное сочетание для настоящих кофеманов.

Ингредиенты:

10 мл сиропа 1883 Соленая карамель
30 мл апельсинового сока
Двойной эспрессо
Ванильный мусс
Соус 1883 Шоколад

Метод приготовления:

Для ванильного мусса: 500 мл сливок и
30 мл сиропа 1883 Ваниль налить в кример,
загазировать баллоном для сливок.
Налить все ингредиенты в бокал,
сверху налить мусс. Украсить соусом, подать.

Карамельно-арахисовый раф

Появившийся в 20 веке, этот напиток переживает вторую волну своей популярности, занимая одно из почетных мест в меню.



Ингредиенты:

15 мл сиропа 1883 Арахис карамелизированный
100 мл сливок
Эспрессо

Метод приготовления:

Налить все ингредиенты в питчер.
Взбить и перелить в бокал.
Украсить. Подать.

Томатный раф

Наш эксклюзивный вкус, уже успевший стать настоящим хитом в Европе. Сочетание томата и кофе - изысканное наслаждение для тех, кто понимает.



Ингредиенты:

15 мл сиропа 1883 Томат
100 мл сливок
Эспрессо

Метод приготовления:

Налить все ингредиенты в питчер. Взбить, перелить в бокал. Украсить. Подать.

Exotic latte

С 20 века этот напиток не теряет своей популярности. Мы добавили яркие оттенки, чтобы вкус стал еще насыщеннее.



Ингредиенты:

Эспрессо
15 мл сиропа 1883 Имбирный пряник
50 мл молока
50 мл ананасового сока
Лед - кубик
Украшение - кофейные зерна, листья ананаса

Метод приготовления:

Налить все ингредиенты в питчер. Взбить и перелить бокал. Украсить. Подать.



Spritz lemonade

Безалкогольная версия самого знаменитого и продаваемого напитка. Родом из Италии, актуален в жаркое время года.

Ингредиенты:

20 мл сиропа 1883 Шприц
100 мл содовой
Лед - кубик
Украшение - вэйдж апельсина

Метод приготовления:

Налить все ингредиенты в бокал.
Добавить лед, перемешать.
Украсить апельсином и подать.

Какао с имбирем и мятой

Какао - теплый и сладкий - великолепно дополняется холодными оттенками мяты и пряными - имбиря. Новый модный напиток вызовет интерес у гостей.



Ингредиенты:

150 мл какао Brut
10 мл сиропа 1883 Имбирный
10 мл сиропа 1883 Зеленая мята
Украшение - маршмеллоу, мята

Метод приготовления:

Налить все ингредиенты в бокал.
Перемешать, украсить и подать.

Latte Dulce de Leche



Вкус вареной сгущенки за границей - это необычное лакомство, тогда как у нас - это любимый вкус детства. Сироп с этим вкусом превратит напиток во вкуснейший десерт.

Ингредиенты:

Латте
15 мл сиропа 1883 Вареное сгущенное молоко
Украшение - маршмеллоу

Метод приготовления:

Приготовить кофе.
Налить слоями в бокал сначала сироп, потом латте. Украсить, подать.

Банановый латте



Банан, кофе и молоко - это идеальное сочетание, пользующееся необычайной популярностью. Латте с тропическим вкусом, налитый слоями - отличное лакомство.

Ингредиенты:

Латте
15 мл сиропа 1883 Банан
Украшение - маршмеллоу

Метод приготовления:

Приготовить кофе.
Налить слоями в бокал сначала сироп, потом латте. Украсить, подать.

КОФЕЙНИ



ИМБИРНЫЙ ПРЯНИК	GINGERBREAD	81230064
ВАРЕНОЕ СГУЩЕННОЕ МОЛОКО	DULCHE DE LECHE	81230027
АРАХИС КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫЙ	CARAMELISED PEANUT	81230019
СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ	SALTED CARAMEL	81230011
ИРЛАНДСКИЙ	IRISH CREAM	81230039
СОУС ШОКОЛАД	CHOCOLATE SAUCE	81230249





ЗЕЛЕНАЯ МЯТА	GREEN MINT	81230049
КОКОС	COCONUT	81230057
ИМБИРЬ	GINGER	81230036
БАНАН	BANANA	81230006
МАРАКУЙЯ	PASSION FRUIT	81230035
ШПРИЦ	SPRITZ	81230119
ТОМАТ	TOMATO	81230095



Детские развлекательные центры

Совместно с диетологами мы разработали специальную карту напитков для кафетериев при детских развлекательных центрах и игровых площадках. Главные потребители этих напитков, это, конечно же, дети. Поэтому при разработке меню мы использовали только самые качественные и полезные ингредиенты, а также ориентировались на предпочтения детей.

В состав напитков, предназначенных для детей, входят сиропы без красителей, состоящие из самого полезного из сахаров - тростникового, природной альпийской воды и натуральных ягодных соков.

Также мы не забыли и про родителей, которые в ожидании, когда же наиграется их чадо, могут насладиться великолепными кофейными напитками и домашними лимонадами.



Клубничный милкшейк



Любимый детский напиток с самым популярным вкусом. В детской версии специально используется сироп из натуральных компонентов, без красителей.

Ингредиенты:

15 мл сиропа 1883 Клубника натуральная
80 мл молока
120 гр мороженого
Украшение - клубника

Метод приготовления:

Добавить все ингредиенты в миксер для молочных коктейлей, взбить.
Перелить в бокал, украсить, подать.

Малиновый милкшейк



Любимый детский напиток с нежным малиновым вкусом. В версии для детей специально используется сироп из натуральных компонентов, без красителей.

Ингредиенты:

15 мл сиропа 1883 Малина натуральная
80 мл молока
120 гр мороженого
Украшение - малина

Метод приготовления:

Добавить все ингредиенты в миксер для молочных коктейлей, взбить.
Перелить в бокал, украсить, подать.



Карамельный милкшейк

Милкшейк со вкусом карамели - настоящее лакомство.
В составе используется органический сироп, что подтверждается международным сертификатом.

Ингредиенты:

15 мл сиропа 1883 Карамель органическая
80 мл молока
120 гр мороженого
Украшение - карамелька

Метод приготовления:

Добавить все ингредиенты в миксер для молочных коктейлей, взбить.
Перелить в бокал, украсить, подать.



Ореховый милкшейк

Сочетания молочных продуктов с орехами одно из самых вкусных. Особенно если в состав входит макадамия - королева орехов.

Ингредиенты:

15 мл сиропа 1883 Макадамия
80 мл молока
120 гр мороженого
Украшение - фундук

Метод приготовления:

Добавить все ингредиенты в миксер для молочных коктейлей, взбить.
Перелить в бокал, украсить, подать.

Мадлен кофе-тоник



Кофе-тоник - напиток, который очень быстро набирает популярность. Сироп Мадлен с аутентичным вкусом знаменитого печенья будет хорошим доплнением к этой паре.

Ингредиенты:

Эспрессо
100 мл тоника
15 мл сиропа 1883 Мадлен
Лед - кубик
Украшение - вейдж лайма

Метод приготовления:

Налить сироп в бокал, добавить лед.
Налить тоник, после - эспрессо,
формируя слои. Украсить, подать.

Ирисковый латте



Вкус сладкого лакомства - ириски - великолепно сочетается с кофе и молоком. Нежная вариация кофейного напитка будет пользоваться популярностью.

Ингредиенты:

Латте
20 мл сиропа 1883 Ириска

Метод приготовления:

Налить в бокал сироп.
Сверху налить слоями латте.



Нуга-латте

Изысканный напиток для тех, кто хочет попробовать что-то новое и необычное. С сиропом Нуга латте приобретает новый вкус.

Ингредиенты:

Латте
20 мл сиропа 1883 Французская нуга

Метод приготовления:

Налить в бокал сироп.
Сверху налить слоями латте.

Ореховый раф

Раф-кофе, появившийся в 2000-х годах в Москве, считается одним из самых популярных напитков. Его ореховая версия несомненно понравится многим гурманам.



Ингредиенты:

Эспрессо
100 мл сливок
15 мл сиропа 1883 Лесной орех

Метод приготовления:

Налить все ингредиенты в питчер, взбить, перелить в бокал и подать.

Домашний лимонад



Освежающий лимонад хорошо утоляет жажду и позволяет насладиться настоящим чайным вкусом. Идеальный вариант для жарких дней, а также для подачи со сладкими десертами.

Ингредиенты:

25 мл сиропа 1883 Холодный чай
120 мл содовой
15 мл лимонного сока
Лед - кубик

Метод приготовления:

Налить все ингредиенты в бокал со льдом. Легко перемешать. Подать.

Классический лимонад



Классика никогда не выйдет из моды. Лимонные ноты с чайными оттенками великолепно утоляют жажду и освежают.

Ингредиенты:

25 мл сиропа 1883 Холодный чай с лимоном
15 мл лимонного сока
120 мл содовой
Лед - кубик

Метод приготовления:

Налить все ингредиенты в бокал со льдом. Легко перемешать. Подать.



ХОЛОДНЫЙ ЧАЙ	TEA	81230085
ХОЛОДНЫЙ ЧАЙ С ЛИМОНОМ	ICED TEA LEMON	81230087
КЛУБНИКА НАТУРАЛЬНАЯ	STRAWBERRY WITHOUT COLORING	81230031
МАЛИНА НАТУРАЛЬНАЯ	RASPBERRY WITHOUT COLORING	81230033
КАРАМЕЛЬ ОРГАНИЧЕСКАЯ	CARAMEL ORGANIC	81230255





МАКАДАМИЯ	MACADAMIA NUT	81230058
ПЕЧЕНЬЕ МАДЛЕН	MADELEINE	81230044
ЛЕСНОЙ ОРЕХ	HAZELNUT	81230055
ФРАНЦУЗСКАЯ НУГА	FRENCH NOUGAT	81230059
ИРИСКА	BUTTERSCOTCH	81230012



Фитнес-бары

В фитнес-барах меню подбирается очень тщательно. Правильно подобранные напитки помогут организму восполнить недостаток жидкости, наполнить его необходимыми витаминами и элементами, восполнить утраченную энергию и освежиться.
В разработке меню для фитнес-баров принимали участие диетологи и фитнес-тренеры совместно со специалистами из лаборатории 1883. Поэтому все предложенные напитки продуманы и сбалансированы.

Не секрет, что в каждом сиропе содержится не менее 50% сахара. Однако в продуктах 1883 используется только тростниковый сахар. У него низкий гликемический индекс (в сравнении со свекольным), то есть при его употреблении процесс высвобождения глюкозы более длительный. Следовательно, он дает быстрое высвобождение энергии, но меньше откладывается в жир. Кроме того, благодаря мелассе, тростниковый сахар содержит целый комплекс полезных микроэлементов (кальций, магний, железо, фосфор, калий).



Гибискус-маракуйя



Каркадэ полезен для здоровья сердца и желудка, он помогает укрепить иммунитет. Полезный напиток, которому маракуйя придает интересный оттенок.

Ингредиенты:

140 мл чая Каркадэ
20 мл сиропа 1883 Маракуйя
Лед - кубик
Украшение - вейдж лимона, съедобный цветок

Метод приготовления:

Налить все ингредиенты в бокал.
Добавить лед, перемешать.
Украсить и подать.

Взбодрись!



Ананас содержит большое количество витамина С, помогает укрепить сосуды. Сельдерей богат клетчаткой и витаминами группы В. Сироп Киви создает баланс между этими полезными компонентами.

Ингредиенты:

80 мл ананасового сока
80 мл сока сельдерея
15 мл сиропа 1883 Киви
Лед - кубик
Украшение - сельдерей

Метод приготовления:

Налить все ингредиенты в бокал.
Добавить лед, перемешать.
Украсить и подать.



Wake up!

Гуарана действует, как мощный стимулятор и оказывает влияние в 5 раз сильнее, чем кофе. При этом она действует мягко, не вызывает учащенного сердцебиения и перевозбуждения. Сироп добавит полезному напитку дополнительный оттенок свежести.

Ингредиенты:

140 мл напитка гуараны
20 мл сиропа 1883 Холодный чай со вкусом малины
15 мл лимонного сока
Лед - кубик
Украшение - лимон

Метод приготовления:

Налить все ингредиенты в бокал. Добавить лед, перемешать. Украсить и подать.



Тропический чай

Зеленый чай повышает иммунитет, а также является природным энерго-стимулятором. В сочетании с сиропом и соком лимона получается отличный освежающий напиток, подходящий для спортивных людей.

Ингредиенты:

140 мл зеленого чая
15 мл сиропа 1883 Холодный чай со вкусом манго
15 мл лимонного сока
Лед - кубик
Украшение - лимон

Метод приготовления:

Налить все ингредиенты в бокал. Добавить лед, перемешать. Украсить и подать.

Витаминный заряд



Свежие соки яблока и моркови - настоящие кладези полезных элементов и витаминов, положительно влияющие на все системы организма. Их сочетание идеально для фитнеса, а клюквенный сироп великолепно балансирует вкус.

Ингредиенты:

80 мл яблочного фреша
80 мл морковного фреша
15 мл сиропа 1883 Клюква
Украшение - яблоко

Метод приготовления:

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

На массу



Творог - не просто полезная еда, это настоящая сокровищница полезных микроэлементов, витаминов, а также веществ, необходимых для работы нервной системы и мозга. В сочетании с молоком, бананом и сиропом, творог - отличный перекус для восстановления сил.

Ингредиенты:

100 гр обезжиренного творога
50 мл молока
1/2 банана
15 мл сиропа 1883 Печенье Спекулос
Украшение - хлебец

Метод приготовления:

Налить все ингредиенты в блендер, взбить до однородного состояния. перелить в бокал, дополнить хлебцем.



Фитнес раф

Органический сироп агавы, миндальное молоко и кофе - это очень вкусный и полезный напиток, для тех кто следит за своим питанием, но не хочет отказывать себе в лакомствах.

Ингредиенты:

15 мл сиропа 1883 Агава органическая
100 мл миндального молока
Эспрессо

Метод приготовления:

Налить все ингредиенты в питчер.
Взбить и перелить в бокал. Подать.



Кокосовый заряд

Творог, соевое молоко, кокосовая стружка и кокосовый сироп - этот вкусный коктейль поможет быстро восстановить силы и подкрепиться.

Ингредиенты:

50 мл соевого молока
10 мл сиропа 1883 Кокос
100 гр обезжиренного творога
1 барная ложка кокосовой стружки
Украшение - хлебец с кокосовой стружкой

Метод приготовления:

Взбить все ингредиенты в блендере до однородного состояния.
Перелить в бокал, дополнить хлебцем.
Подать.

Черничный смузи



Черника богата витаминами А, С и минеральными веществами. Агава в свою очередь содержит огромное количество аминокислот и алкалоидов, участвующих в построении белка. Персиковый сок дополняет напиток, придавая ему мягкость.

Ингредиенты:

70 гр замороженной черники
100 мл персикового сока
10 мл сиропа 1883 Агава органическая
Украшение - черника

Метод приготовления:

Все ингредиенты взбить в блендере до однородного состояния.
Перелить в бокал, украсить, подать.

Цветочный чай



Зеленый чай содержит большое количество полезных веществ и элементов, являясь идеальным напитком для ведения здорового образа жизни. В сочетании с сиропами и лимонным соком он приобретает особый вкус и освежающие качества.

Ингредиенты:

140 мл зеленого чая
15 мл сиропа 1883 Холодный чай с ароматом цветов бузины
15 мл лимонного сока
Лед - кубик
Украшение - вейдж лимона, веточка гипсофилы

Метод приготовления:

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



АГАВА ОРГАНИЧЕСКАЯ	AGAVE ORGANIC	81230254
КЛЮКВА	CRANBERRY	81230025
ХОЛОДНЫЙ ЧАЙ СО ВКУСОМ МАЛИНЫ	ICED TEA RASPBERRY	81230089
ХОЛОДНЫЙ ЧАЙ СО ВКУСОМ МАНГО	ICED TEA MANGO	81230090
ХОЛОДНЫЙ ЧАЙ С АРОМАТОМ ЦВЕТОВ БУЗИНЫ	ICED TEA ELDER FLOWER	81230088





КИВИ	KIWI	81230040
КОКОС	COCONUT	81230057
МАРАКУЙЯ	PASSION FRUIT	81230035
ПЕЧЕНЬЕ СПЕКУЛОС	SPECULOOS	81230082



Барбершопы

Особые заведения – современные мужские клубы, куда мужчины приходят за хорошей стрижкой и обновлением своего образа. В таких местах действительно все круто, брутально и с выдумкой.

Профессиональные барберы стараются создать необходимую атмосферу и по-настоящему высокий уровень обслуживания. Поэтому в таких местах можно угоститься кофе-чаем или даже “чем покрепче”, от ликёров до виски, а также высококлассными трендовыми напитками.

Мы разработали не сложные в приготовление напитки, которые помогут добавить уникальности и стиля вашему заведению, и, разумеется, проявить заботу о ваших гостях.

Все напитки с сугубо мужским характером, они были протестированы в европейских барбершопах.



Шоко-минт эспрессо шот



Насыщенное и мощное сочетание мяты и шоколада с бодрящим кофе.

Ингредиенты:

Эспрессо
5 мл сиропа 1883 Шоколад
5 мл сиропа 1883 Мятный
Украшение - плитка шоколада

Метод приготовления:

Налить все ингредиенты слоями в шот.
Украсить. Подать.

Апельсиновый эспрессо шот



Соленая карамель и апельсин придадут интересный вкус черному кофе.

Ингредиенты:

Эспрессо
5 мл сиропа 1883 Апельсин
5 мл сиропа 1883 Соленая карамель
Украшение - ириска

Метод приготовления:

Налить все ингредиенты слоями в шот.
Украсить. Подать.



Латте Пина Колада

Кто сказал, что кофейные напитки не для мужчин? Тропический латте отлично скрасит время пребывания в заведении.

Ингредиенты:

Латте
20 мл сиропа 1883 Пина Колада

Метод приготовления:

Налить в бокал сироп.
Сверху налить слоями латте.



Кофейное пиво

Алкогольные напитки всегда удачно сочетались с кофе, и пиво - не исключение. Темное пиво и черный кофе - великолепное сочетание. А чтобы избежать лишней нагрузки на сердце, кофе заменим сиропом.

Ингредиенты:

300 мл темного пива
20 мл сиропа 1883 Кофе

Метод приготовления:

Налить в бокал холодное пиво, добавить сироп. Аккуратно перемешать, подать.

Ореховое пиво



Ни для кого не секрет, что темное пиво великолепно сочетается с орехами. В нашем случае мы взяли благородный фундук.

Ингредиенты:

300 мл темного пива
20 мл сиропа 1883 Жаренный фундук

Метод приготовления:

Налить в бокал холодное пиво, добавить сироп. Аккуратно перемешать, подать.

Персиковое пиво



Светлое пиво отлично раскроет свой вкус в сочетании с мягкими персиковыми нотами, создав особый холодный напиток.

Ингредиенты:

300 мл лагера
20 мл сиропа 1883 Персик

Метод приготовления:

Налить в бокал холодное пиво, добавить сироп. Аккуратно перемешать, подать.



Пиво с черной смородиной

Вкус темных ягод и вкус темного пива - идеальное сочетание, богатое насыщенными оттенками.

Ингредиенты:

300 мл темного пива
20 мл сиропа 1883 Черная смородина

Метод приготовления:

Налить в бокал холодное пиво, добавить сироп. Аккуратно перемешать, подать.



Сливовое пиво

Лагер и слива Мирабель с ее кислыми нотками великолепно дополняют друг друга, образуя необычное сочетание.

Ингредиенты:

300 мл лагера
20 мл сиропа 1883 Слива Мирабель

Метод приготовления:

Налить в бокал холодное пиво, добавить сироп. Аккуратно перемешать, подать.

Последний крик



Вишневое пиво - это уже настоящая классика, а в сочетании с джином она приобретает особые ноты и крепость.

Ингредиенты:

300 мл лагера
20 мл сиропа 1883 Вишня
30 мл джина
Лед - кубик

Метод приготовления:

Налить в бокал холодное пиво, джин и сироп. Добавить лед. Аккуратно перемешать и подать.

Шафрановый лимонад



Шафран и мандарин - гастрономическое сочетание с особым вкусом. В освежающем лимонаде эти компоненты полностью раскроются и отлично утолят жажду.

Ингредиенты:

80 мл содовой
5 мл сиропа 1883 Мандарин
15 мл сиропа 1883 Шафран
15 мл лимонного сока
Лед - кубик
Украшение - мандарин

Метод приготовления:

Налить все ингредиенты в бокал. Добавить лед, перемешать. Украсить, подать.



МЯТНЫЙ	PEPPERMINT	81230070
ПИНА КОЛАДА	PINA COLADA	81230071
АПЕЛЬСИН	ORANGE	81230060
ПЕРСИК	PEACH	81230069
СЛИВА МИРАБЕЛЬ	CHERRY PLUM	81230050
ЖАРЕНЫЙ ФУНДУК	ROASTED HAZELNUT	81230056





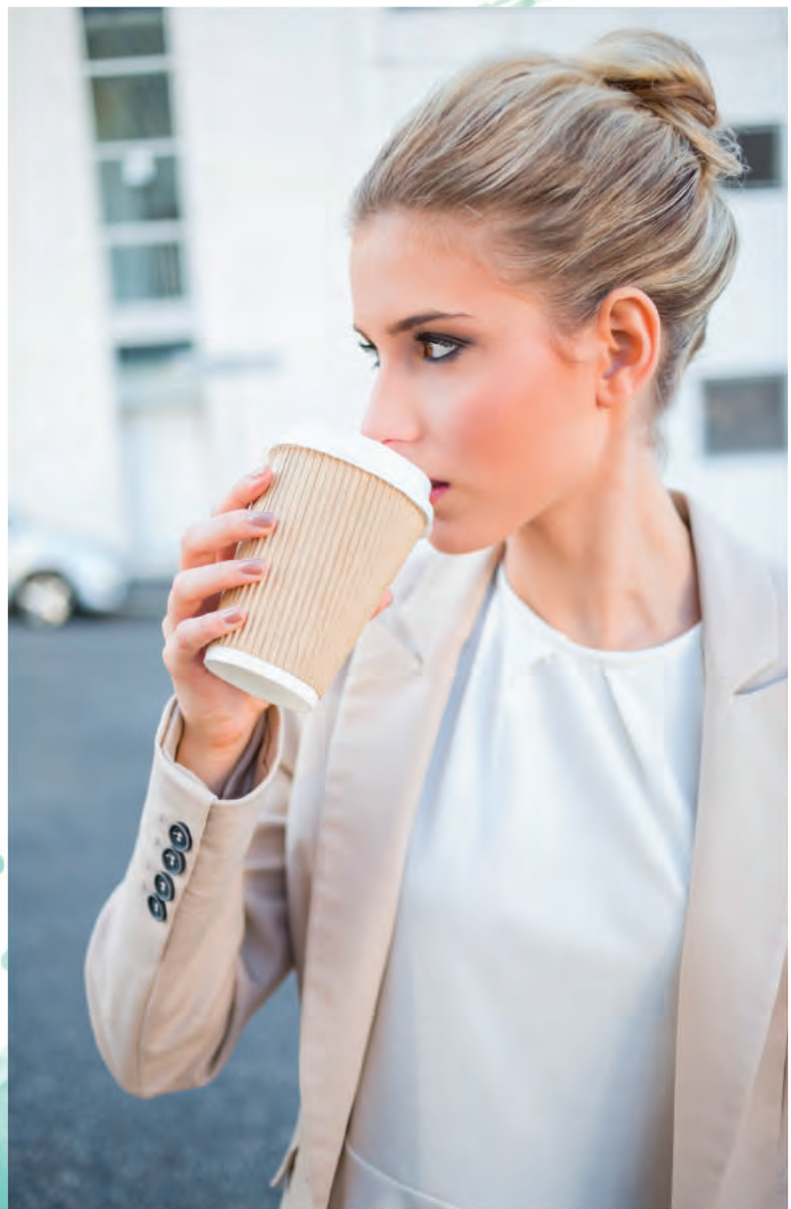
МАНДАРИН	TANGERINE	81230045
ШАФРАН	SAFFRON	81230081
СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ	SALTED CARAMEL	81230011
ШОКОЛАД	CHOCOLATE	81230017
КОФЕ	COFFEE	81230008
ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА	BLACKCURRANT	81230013
ВИШНЯ	CHERRY	81230014



Кофе “To go”, заправочные станции

Во всем мире продажи кофе растут и рост этот только будет продолжаться. И кофе “с собой” и кофе на заправочных станциях из приятного дополнения уже превратился в полноценный продукт, обеспечивающий хороший доход. Главное – дать потребителю качественный и вкусный напиток. Что для этого необходимо? В первую очередь все ингредиенты напитка должны быть высококачественными. Это и хороший кофе и молоко, и конечно же качественный сироп. В ассортименте необходимо иметь классические вкусы и какие-то эксклюзивные. Ну и, конечно же, важна скорость отдачи напитка.

Учитывая все эти факторы, мы разработали напитки, наиболее подходящие для формата “to go” и отвечающие также современным кофейным трендам.



Капучино с сиропом



Вариант 1:
Капучино
20 мл сиропа 1883 Арахис карамелизированный

Вариант 2:
Капучино
20 мл сиропа 1883 Черничный маффин

Вариант 3:
Капучино
20 мл сиропа 1883 Французский круассан

Вариант 4:
Капучино
20 мл сиропа 1883 Шоколадное печенье

Вариант 5:
Капучино
20 мл сиропа 1883 Тирамису



Латте с сиропом

Вариант 1:
Латте
20 мл сиропа 1883 Ром

Вариант 2:
Латте
20 мл сиропа 1883 Хрустящая ириска

Вариант 3:
Латте
20 мл сиропа 1883 Соленая карамель

Вариант 4:
Латте
20 мл сиропа 1883 Печенье Спекулос

Вариант 5:
Латте
20 мл сиропа 1883 Белый шоколад



ТИРАМИСУ	TIRAMISU	81230093
ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ	CHOCOLATE COOKIE	81230024
ЧЕРНИЧНЫЙ МАФФИН	BLUEBERRY MUFFIN	81230052
АРАХИС КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫЙ	CARAMELISED PEANUT	81230019
ФРАНЦУЗСКИЙ КРУАССАН	FRENCH CROISSANT	81230252





БЕЛЫЙ ШОКОЛАД	WHITE CHOCOLATE	81230018
ПЕЧЕНЬЕ СПЕКУЛОС	SPECULOOS	81230082
РОМ	RUM	81230079
СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ	SALTED CARAMEL	81230011
ХРУСТЯЩАЯ ИРИСКА	TOFFEE CRUNCH	81230094



История и философия 1883

– "Сохраняй силу, которую природа дает нам, и передавай ее как можно большему количеству людей."

На протяжении столетий создание изысканных благородных напитков для мастеров своего дела является настоящим искусством – искусством сохранения истинных вкусов, которые нам дарит природа, и искусством их сочетания между собой.

В 1883 году талантливый травник из Шамбери Филибер Рутэн основал свое небольшое предприятие. Благодаря своим знаниям и многолетнему опыту, он научился делать восхитительные напитки и сиропы, сохраняя изначальный яркий вкус компонентов. Травник создал Вермут де Шамбери, комбинируя 35 растений и специй и применяя особые методики обработки. Благодаря исключительному качеству и особому вкусу, его тут же оценили современники.

Развиваясь от маленького семейного бизнеса до международной компании, Maison Routin всегда придерживалась философии своего основателя – следовать бесконечному стремлению к совершенству. "Сохраняй силу, которую природа дает нам, и передавай ее как можно большему количеству людей."



Сохранение традиций, использование вековых рецептов и их сочетание с инновационными разработками и современными технологиями привели к тому, что компания 1883 Maison Routin стала не просто лидирующим разработчиком сиропов, но и хранителем истинных вкусов.

Особенности производства

Продукция 1883 Maison Routin заслуженно относится к премиум-классу, и это не просто слова. Чтобы достигнуть такого уровня, компания проводит тщательнейшую работу по созданию вкусо-ароматической формулы, а после применяет не только многолетний опыт, но и инновационные технологии.

Для разработки каждого сиропа используется беспрецедентное количество сложных ароматических формул и большой архив, содержащий в себе более чем 2000 вкусов. Над созданием сиропов трудятся специалисты из Лаборатории 1883, которые опираются не только на свой опыт и знания, но также и на потребности профессиональных миксологов, барменов и бариста по всему миру. Благодаря постоянному анализу рынка, а также сотрудничеству с профессионалами своего дела, компания обладает пониманием, как будут применяться созданные сиропы. Это в свою очередь помогает разрабатывать идеальные формулы.

Работая с лучшими поставщиками по всему миру, 1883 приобретает лучшие продукты и сырье для производства. В процессе подготовки сырье обязательно проходит физико-химический, органолептический и микробиологический контроль. Специальные технологии производства вытяжек и смешивания компонентов позволяют сохранять природную структуру ингредиентов, добиваясь лучшего цвета, сияния и текстуры конечного продукта.

Еще одна особенность – это максимальная автоматизация процесса, влияние человека сведено к минимуму. Это обеспечивает стерильность процесса производства, пастеризации и герметичность розлива, за счет чего исключается окисление продукта. Также данные меры позволяют добиться длительного срока хранения без использования вредных консервантов.





Преимущества и особенности сиропов 1883 Maison Routin

— Яркий, чистый и насыщенный

Гордость компании 1883 – первый в Европе научно-исследовательский центр сенсорного анализа, специалисты которого трудятся над созданием уникальных формул. Он был открыт в 1987 году и использует в своей работе "Ароматический спектр" Жана-Ноэля Жобера, а также многолетние наработки и исследования.

Идеальная алхимия сиропов сводится к трем основным правилам: чистота вкуса, ароматическая интенсивность и аутентичность природным оригиналам. Специалисты из лаборатории 1883 достигают всех их, благодаря грамотно подобранным компонентам состава и их тщательно выверенному балансу.

Сиропы 1883 идеально раскрываются в одно- и многокомпонентных составах, не теряются и великолепно передают свои вкусовые ноты.

— Вековой опыт и традиции

Название бренда – 1883 – воплощает в себе дату, а не имя, тем самым подчеркивая более 130 лет опыта. Марка давно уже стала символом качества, богатой палитры вкусов сиропов премиум-класса.

— Один завод – одна рецептура

Сиропы 1883 поставляются более чем в 90 стран мира, в каждой из которых действуют свои жесткие требования к продуктам. И сиропы полностью соответствуют им, что говорит об их высоком качестве и чистоте. Это также подтверждается наличием сертификатов International Standarts Organization 9001, International Food Standarts, British Retail Consortium, а так же Halal, Kosher, Vegan и Organic.

— Открытость и честность

Производитель раскрывает состав и содержание компонентов в сиропе вплоть до десятых долей процента, что можно увидеть на контрэтикетке.

— Качественные ингредиенты

Основа любого сиропа – это сахара. В рецептуре 1883 применяется тростниковый сахар – он легко усваивается, имеет низкий гликемический индекс и содержит полезные вещества. При этом он обладает вкусовой умеренностью, благодаря чему не возникает ощущения приторности, исключительно легкий сладкий баланс.

Второй по важности ингредиент – это вода. В сиропах 1883 применяется исключительно чистая природная альпийская горная вода. Свой вкус и свойства она приобретает благодаря естественной фильтрации, проходя через минеральные породы. При этом на заводе не применяется агрессивная химическая очистка, что позволяет сохранить всю пользу горной воды. Стоит отметить, что французская академия официально признала полезное влияние альпийской воды на организм человека.

Основа вкуса – натуральные фруктовые и ягодные соки, а также вытяжки растений, в количестве не менее 7% от общего состава. (1,5% концентрированного сока в составе сиропа 1883 соответствует 15% этого же сока в естественном его состоянии.)

Натуральные ароматизаторы и красители – без них не может обойтись ни один продукт, призванный придать напиткам чистый вкус. Компания 1883 использует в производстве исключительно те варианты, которые соответствуют жестким мировым требованиям и стандартам.

— Разнообразие вкусов

В коллекции 1883 более 100 разнообразных вкусов. Среди них есть как классические. Так и уникальные варианты, такие как "Шафран", "Сладкий перец", "Томат" и многие другие.

— Уникальная цена в России

Как поставщик, компания RestInternational достигла соглашения с производителем, благодаря чему цена на сиропы 1883 в России в 1,5 раза ниже, чем в соседних странах. И при этом мы поставляем продукт с оригинальным составом и качеством. Это позволяет ресторанам и барам России приобретать продукт премиум-класса по комфортной цене.





Добро пожаловать в семью!



www.1883.ru

1883@restint.com

vk.com/syrup1883

instagram.com/1883syrup

facebook.com/1883russia

RestInternational

Группа компаний РестИнтернэшнл - уполномоченное изготовителем лицо, импортер и эксклюзивный представитель сиропов 1883 Maison Routin на территории РФ.
Оптовая торговля на территории РФ.

Санкт-Петербург, ул. Трефолева 41

+7 (812) 612-29-57

www.restinternational.ru

info@restinternational.ru

Все для Бара

Все для Бара - официальный представитель компании RestInternational в Санкт-Петербурге. Оптово-розничная торговля, оптовая торговля на территории РФ.

Санкт-Петербург, наб. Обводного канала 223-225

+7 (812) 251-89-91 +7 (812) 331-74-20 +7 (921) 405-21-40

www.vsedlyabara.ru

info@vsedlyabara.ru

1883
MAISON ROUTIN
FRANCE



RestInternational LLC
Group of companies

Компания «РестИнтернэшнл Центр»

Москва, 1-й Котляковский переулок, д.3
+7(495)108-11-75
mail@restcentr.ru

restcentr.ru