
С НАМИ ТЫ
НА ХАЙПЕ!
1883
MAISON ROUTIN
FRANCE
1883 lifestyle

# Добро пожаловать в семью!

## Философия 1883 Maison Routin

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

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

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

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

# САХАРНЫЙ ТРОСТНИК

CANE SHUGAR

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




81230084

## PISCO SOUR

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

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



# БУЗИНА

ELDER FLOWER

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




81230029



## ALPINA GROG

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

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

# ОРХИДЕЯ

ORCHID

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




81230062

## SPRING TIME

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

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



# ЛАВАНДА

LAVENDER

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






81230042



## PURPLE TEA

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

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

# ФИАЛКА

VIOLET

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




81230098

## VIOLETINI

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

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



# РОЗА

ROSE

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




81230080



## PINK LEMONADE

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

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

# КЛУБНИКА

STRAWBERRY

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




81230030

## ICED STRAWBERRY MOCHA

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

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



# МАЛИНА

RASPBERRY

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












## VERMOUTH HERITAGE

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

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

81230032

# КЛУБНИКА НАТУРАЛЬНАЯ

STRAWBERRY WITHOUT COLORING

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




81230031

## STRAWBERRY & PEACH OOLONG ICED TEA

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

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



# МАЛИНА НАТУРАЛЬНАЯ

RASPBERRY WITHOUT COLORING

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






81230033



## ШАМАН СЛИНГ

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

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

# ЕЖЕВИКА

BLACKBERRY

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




81230053

## BLACKBERRY MATE

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

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



# ВИШНЯ

CHERRY

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






81230014



## VELVET CHERRY

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

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

# ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА

BLACKCURRANT

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




81230013

## BLACKCURRANT GROG

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

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



# ГРЕНАДИН

MIXED BERRIES

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




81230038



## RED BLAZER

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

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

# КЛЮКВА

CRANBERRY

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




81230025

## T-DOX

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

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



# ЧЕРНИКА

BLUEBERRY

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






81230054



## BLUEBERRY CRUSTA

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

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

# КИВИ

KIWI

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




81230040

## AMAZONIA PUNCH

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

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



# АБРИКОС

APRICOT

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






## APRICOT & TONIC

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

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

81230001

# АНАНАС

PINEAPPLE

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




81230004

## PINEAPPLE BULL'S EYE

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

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



# ГРАНАТ

POMEGRANATE

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




81230037




## POMEGRANATE ICED TEA

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

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

# АРБУЗ

WATERMELON

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




81230068

## EL SANDIA PRESIDENTE

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

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



# ДЫНЯ

MELON

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






81230047



## WONDERWOMAN POTION

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

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

# АПЕЛЬСИН

ORANGE

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




81230060

## TISANE DE NOS MONTAGNES

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

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



# КРАСНЫЙ АПЕЛЬСИН

BLOOD ORANGE

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





## BLOODY JUICE

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

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




81230061

# БАНАН

BANANA

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




81230006

## GREEN LANTERN

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

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



# ПЕРСИК

PEACH

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






81230069



## STRAWBERRY & PEACH MATCHA TEA

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

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

# ГРЕЙПФРУТ

GRAPEFRUIT

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




81230065

## PINK PARADISE

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

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



# РОЗОВЫЙ ГРЕЙПФРУТ

PINK GRAPEFRUIT

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






81230066



## BLOODY GRAPEFRUIT

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

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

# ЖЕЛТЫЙ ЛИМОН

YELLOW LEMON

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




81230021

## LEMON ICED TEA

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

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



# СЛИВА МИРАБЕЛЬ

CHERRY PLUM

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




81230050



## AMERICAN PLUM SOUR

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

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

# ЯБЛОКО

APPLE

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




81230075

## APPLE POPS

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

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



# ЗЕЛЕНОЕ ЯБЛОКО

GREEN APPLE

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




81230076



## EXOTIC SHADOW

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

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

# ЛАЙМ

LIME

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




81230022

## GROGGY LIME

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

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



# ЛИМОН

LEMON

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




81230020



## VERY GREEN SMASH

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

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

# МАНДАРИН

TANGERINE

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






81230045

## VERMONADE

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

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



# ЮЗУ (ЯПОНСКИЙ ЛИМОН)

YUZU LEMON

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






## PACIFIC JULEP

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

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

81230099

# МАРАКУЙЯ

PASSION FRUIT

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




81230035

## GINGER & PASSION T

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

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



# МАНГО

MANGO

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






81230046



## CHOSE MANGUE

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

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

# ЛИЧИ

LICHEE

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




81230043

## LYCHEE COOLER

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

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



# ФРАНЦУЗСКАЯ ВАНИЛЬ

FRENCH VANILLA

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






## APPLE CALYPSE

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

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

81230034

# ВАНИЛЬ

VANILLA

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




81230097

## SUPER-MAN HATTAN

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

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



# КОРИЦА

CINNAMON

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




81230009



## HOT VERMOUTH TEA

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

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

# АНИС

ANISE

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




81230005

## FIZZY MEDITERRANEAN

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

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



# ШАФРАН

SAFFRON

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






## SAFFRON CRUSTA

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

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

81230081

# ЗЕЛЕНАЯ МЯТА

GREEN MINT

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




81230049

## SHAMROCK CHOCOLATE

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

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



# МЯТНЫЙ

PEPPERMINT

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






81230070



## LIQUID AFTER EIGHT

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

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

# ТАРХУН

TARRAGON

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




81230259

## МЫС ТАРХАНКУТ

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

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



# ИМБИРНЫЙ

GINGER

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






81230036



## TONIC GINGER

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

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

# TOMAT

TOMATO

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




81230095

## DRY TOMATO MARTINI

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

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



# ОГУРЕЦ

CUCUMBER

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






## GREEN GARDEN

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

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

81230023

# ПРЯНЫЙ

SPICY

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




81230083

## MATE MON PIMENT

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

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



# ПРЯНАЯ ТЫКВА

PUMPKIN SPICE

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






81230078



## PUMPKIN SKIN

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

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

# КАЙЕНСКИЙ ПЕРЕЦ

SPICY CAYENNE PEPPER

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




81230261

## WHITE HOT LADY

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

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





# СЛАДКИЙ КРАСНЫЙ ПЕРЕЦ

RED PEPPER



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




81230074



## SPICY JALISCO

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

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

# ЛЕСНОЙ ОРЕХ

HAZELNUT

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




81230055

## AMERICAN HAZELNUT COFFEE

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

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



# ФИСТАШКА

PISTACHIO

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






81230072



## MAGIC GREEN STRAWBERRY

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

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

# МАКАДАМИЯ

MACADAMIA NUT

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




81230058

## O PRIMEIRO DIA

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

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



# МИНДАЛЬ

ALMOND

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






## MAURESQUE MAI TAI

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

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

81230063

# АРАХИС КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫЙ

CARAMELISED PEANUT

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




81230019

## CHOUCO

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

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



# ЖАРЕНЫЙ ФУНДУК

ROASTED HAZELNUT

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






## HAZELNUT OLD FASHIONED

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

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

81230056

# КОКОС

COCONUT

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




81230057

## BATIDA COCO

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

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





# AMAPETTO

AMARETTO



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






81230003



## FEROLETO ANTICO

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

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

# БЛЮ КЮРАСАО

BLUE CURACAO

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




81230026

## BLUE WHALE

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

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



# МОХИТО

MOJITO MINT

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





## MINTY PINEAPPLE

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

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




81230051

# ТРИПЛ СЕК

TRIPLE SEC

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




81230096

## VIRGIN CHERRY COSMO

*На 1 литр:*

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

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



# ПИНА КОЛАДА

PINA COLADA

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





## COLADA COFFEE

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

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




81230071

# КОФЕ

COFFEE

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




81230008

## COFFEE MILK SHAKE

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

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



# ИРЛАНДСКИЙ

IRISH CREAM

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






81230039



## IRISH EGG NOG

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

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

# РОМ

RUM

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




81230079

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ МОХИТО 1883

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

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



# ШПРИЦ

SPRITZ

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






81230119



## EXOTIC SPRITZ CUP

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

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

# ГОГОЛЬ-МОГОЛЬ

EGGNOG

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




81230041

## WHISKEY EGG NOG

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

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



# ФАЛЕРНУМ

FALERNUM

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






## ЗОМБИ В ПАРИЖЕ

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

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

81230258

# ХОЛОДНЫЙ ЧАЙ

TEA

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




81230085

## STRAWBERRY TEA SODA

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

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



# ЗЕЛЕНЫЙ ЧАЙ

GREEN TEA

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






81230092



## GREEN KISS

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

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

# ЧАЙ С ПРЯНОСТЯМИ

CHAI TEA

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




81230086

## EXOTIC CHRISTMAS LATTE

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

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



# ХОЛОДНЫЙ ЧАЙ С ЛИМОНОМ

ICED TEA LEMON

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





## ISLAND

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

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




81230087

# ХОЛОДНЫЙ ЧАЙ СО ВКУСОМ МАЛИНЫ

ICED TEA RASPBERRY

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




81230089

## EVENING DELIGHT

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

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



# ХОЛОДНЫЙ ЧАЙ СО ВКУСОМ МАНГО

ICED TEA MANGO

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






## ICED TROPIC

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

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

81230090

# ХОЛОДНЫЙ ЧАЙ ЦВЕТЫ БУЗИНЫ

ICED TEA ELDER FLOWER

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




81230088

## ELDERFLOWER FIZZY TEA

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

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



# ХОЛОДНЫЙ ЧАЙ СО ВКУСОМ ПЕРСИКА

ICED TEA PEACH

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






## PEACH CUP

*На 1 литр:*

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

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

81230091

# ТИРАМИСУ

TIRAMISU

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



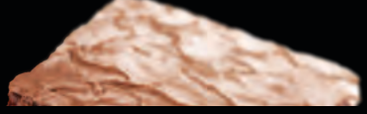

81230093

## TIRAMISU MARTINI

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

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





# БРАУНИ

BROWNIE

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






## NITRO BROWNIE COFFFEE

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

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

81230260

# ЖАРЕНЫЙ МАРШМЕЛЛОУ

TOASTED MARSHMALLOW

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




81230015

## CHAMALLOW MILK SHAKE

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

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



# ПОПКОРН

POPCORN

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






81230077



## TIKI CORN

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

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

# ЖЕВАТЕЛЬНАЯ РЕЗИНКА

BUBBLE GUM

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




81230007

## BUBBLE GUM DAIQUIRI

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

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



# КЛЕНОВЫЙ СИРОП

MAPLE

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




81230028



## КУРШСКАЯ КОСА

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

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

# ИМБИРНЫЙ ПРЯНИК

GINGERBREAD

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




81230064

## MILKY GINGERBREAD

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

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



# ФРАНЦУЗСКИЙ КРУАССАН

FRENCH CROISSANT

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





## CROISSANT AUX AMANDES

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

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




81230252

# КАРАМЕЛЬ

CARAMEL

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




81230010

## TOFFEE BERRIES CAIPIROSKA

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

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



# СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ

SALTED CARAMEL

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






## COOKIE BY NIGHT

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

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

81230011

# ИРИСКА

BUTTERSCOTCH

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




81230012

## MUMMY'S CAPPUCCINO

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

*Сделать капучино с сиропом Ириска 1883. Украсить соусом 1883.*



# ФРАНЦУЗСКАЯ НУГА

FRENCH NOUGAT

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






81230059



## NOUGAT IN LOVE

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

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

# ПЕЧЕНЬЕ МАДЛЕН

MADELEINE

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




81230044

## JAPANESE A LA PROUST

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

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



# ПЕЧЕНЬЕ СПЕКУЛОС

SPECULOOS

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




81230082



## APRICOT BREAKFAST

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

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

# ЧЕРНИЧНЫЙ МАФФИН

BLUEBERRY MUFFIN

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




81230052

## BLUE CAKE EGGNOG

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

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



# ХРУСТЯЩАЯ ИРИСКА

TOFFEE CRUNCH

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








## BLACK AND WHITE

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

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

81230094

# ШОКОЛАД

CHOCOLATE

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




81230017

## DARK CHOCOLATE COCONUT MOCHA

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

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



# БЕЛЫЙ ШОКОЛАД

WHITE CHOCOLATE

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






## CREAMY BLACKBERRY

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

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

81230018

# ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

CHOKOLATE COOKIE

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




81230024

## CHOCOLATE CHIP CHILLI FRAPPE

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

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



# ВАРЕНОЕ СГУЩЕНОЕ МОЛОКО

DULCHE DE LECHE

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






## RUSSIAN DULCE DE LECHE

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

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

81230027

# СЕРИЯ ORGANIC

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

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

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




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

# АГАВА ОРГАНИЧЕСКАЯ

AGAVE ORGANIC

*Характерный сладкий вкус с легким длительным карамельным послевкусием.*




81230254

## GREEN MARGARITA

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

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



# ВАНИЛЬ ОРГАНИЧЕСКАЯ

VANILLA ORGANIC

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






81230257



## VANILLA RAMOS FIZZ

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

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

# КАРАМЕЛЬ ОРГАНИЧЕСКАЯ

CARAMEL ORGANIC

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




81230255

## ROASTED CLAFOUTIS

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

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



# ЛЕСНОЙ ОРЕХ ОРГАНИЧЕСКИЙ

HAZELNUT ORGANIC

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






81230256



## RASPPLE PIE

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

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



# СОУС 1883 ШОКОЛАД

CHOCOLATE



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




81230247

81230249



## ICED CHOCOLAT VIENNOIS

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

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



# СОУС 1883 КАРАМЕЛЬ

CARAMEL



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




81230251

81230248



## SNICKERS POUSSE CAFE

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

*Слоями в шот налить все ингредиенты. Украсить и подать.*



# СОУС 1883 ШОКОЛАДНО-ОРЕХОВЫЙ

CHOCOLATE HAZELNUT



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




81230250



## NUTTY CHOCOLATE RED KISS

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

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

## Особенности производства сиропов 1883

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

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

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

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

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

## Отличительные особенности сиропов 1883

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

# ОГЛАВЛЕНИЕ

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

# ОГЛАВЛЕНИЕ


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

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

1883
MAISON ROUTIN
FRANCE

**RestInternational LLC**
Group of companies

«РестИнтернэшнл» - организация, уполномоченная изготовителем сиропов 1883 Maison Routin для приема замечаний и предложений на территории РФ.
Оптовые поставки на территории РФ.
1883@restint.com
www.1883.ru

ВСЁ ДЛЯ БАРА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

Всё для Бара - официальный представитель компании RestInternational на территории РФ
Оптово-розничная торговля

Санкт-Петербург, набережная Обводного канала, д. 223-225
+7(812)331-7420, info@vsedlyabara.ru, vsedlyabara.ru