



Коктейльная карта осень-зима

Осенне-зимняя карта авторских коктейлей с сиропами 1883 Maison Routin от бренд-амбассадора Дениса Бабарайки

1883
MAISON ROUTIN
FRANCE

2019-2020

Всем барменам и бариста посвящается



За последние несколько лет на рынке появилось много недорогих сиропов, так называемая "сладкая водичка". В погоне за снижением себестоимости своего продукта производители используют самые дешевые и далеко не полезные ингредиенты, не задумываясь о здоровье потребителя. Из подсластителей это, в лучшем случае, простой свекольный сахар или глюкозный сироп, иногда даже – синтетические заменители сахара. Также в состав подобных продуктов входит обычная фильтрованная водопроводная вода и искусственные ароматизаторы.

Разумеется, влияет это не только на качество, но и на вкус: из-за искусственных ароматизаторов дешевые сиропы имеют яркий аромат, однако он сразу теряется при смешивании с другими ингредиентами напитка. В конечном итоге напиток приобретает лишь чрезмерную сладость вместо ожидаемой многогранности вкуса.

Стоит всегда помнить, для чего сироп применяется в напитках. Для сладости? Нет, ведь для этих целей дешевле насыпать в стакан обычный сахар.

Сама суть использования сиропов состоит в придании напитку осодого вкуса, новых нот и оттенков, которые понравятся гостям заведения.

Будьте внимательны при использовании сиропов, читайте состав! Некачественная безвкусная продукция не добавит заведению популярности и отпугнет посетителей. Давайте заботиться о гостях и предлагать им только лучшее!

Профессиональные бармены и бариста по всему миру присоединяются к движению за качество, чтобы защитить честь профессии и создавать для своих гостей безопасные и по-настоящему вкусные напитки.

В производстве сиропов 1883 мы не гонимся за снижением себестоимости в ущерб качеству нашего продукта. Мы используем только высококачественные ингредиенты: полезный тростниковый сахар, природную альпийскую воду, натуральные соки и вытяжки из растений. Мы не скрываем состав, полностью указывая его на этикетке, ведь он соответствует всем жестким международным стандартам.

Добавляя сиропы 1883 в любой алкогольный коктейль, лимонад или кофейный напиток, вы получите натуральный вкус и длительное послевкусие.



DEPUIS
1883
MAISON
ROUTIN

ЦВЕТОК ВИШНИ

CHERRY BLOSSOM APT. 81230282



NEW 1883 NEW 1883 NEW 1883 NEW 1883 NEW 1883 NEW 1883 NEW

183
MAISON ROUTIN
FRANCE

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ



Малиновый чай

Безалкогольный согревающий напиток, во вкусе которого соединились клюква, малина и тархун.

Ингредиенты:

10 мл сиропа 1883 Малина
5 мл сиропа 1883 Тархун
15 мл лимонного сока
15 мл горячей воды
90 мл клюквенного морса
1 палочка корицы
1 звездочка гвоздики

Метод приготовления:

Налить все ингредиенты во френч-пресс и подогреть пароотводом кофемашины.

Посуда (каталог RestInternational):

Френч-пресс 350 мл P.L. Proff Cuisine
арт. 99002227



Сироп 1883 Малина



Сироп 1883 Тархун

Апельсиновый чай

Согревающий чай с тропическим вкусом.
Идеален, когда скучаешь по жарким странам.

Ингредиенты:

110 мл апельсинового сока
20 мл сиропа 1883 Маракуйя
15 мл горячей воды
15 мл лимонного сока
1 палочка корицы
1 звездочка гвоздики

Метод приготовления:

Налить все ингредиенты в чайник и подогреть пароводом кофемашины.

Посуда (каталог RestInternational):

Чайник 400 мл P.L. Proff Cuisine
арт. 92000036
Стаканчик + розетка P.L. Proff Cuisine
арт. 81201180

Сироп 1883 Маракуйя



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

1883
MAISON ROUTIN
FRANCE





ГОГОЛЬ-МОГОЛЬ

Вкус детства, который уже стал забываться...
Но самое время его вспомнить и насладиться
горячим напитком.

Ингредиенты:

80 мл молока
20 мл сиропа 1883 Гоголь-моголь
1 яичный желток
1 щепотка мускатного ореха
15 мл сливок
Украшение - корица

Метод приготовления:

Налить все ингредиенты в питчер. Подогреть и
перелить в бокал, украсить.

Посуда (каталог RestInternational):

Бокал Irish Coffee 263 мл Pasabahce
арт. 81201115



Сироп 1883 Гоголь-моголь

Ромашковый чай

Горячий ромашковый чай согреет в холодное время года, а нежные ноты бузины и острые ноты кайенского перца дополняют композицию.

Ингредиенты:

120 мл чая из ромашки

15 мл сиропа 1883 Бузина

15 мл лимонного сока

5 мл сиропа 1883 Острый кайенский перец

Украшение - чипс из груши

Метод приготовления:

Налить все ингредиенты в питчер. Подогреть и перелить в чашку, украсить.

Посуда (каталог RestInternational):

Чашка для капучино 225 мл P.L. Proff Cuisine Бариста арт. 81223259



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

1883
MAISON ROUTIN
FRANCE





Ромашковый лимонад

Ромашка и бузина хороши не только в горячих напитках. Освежающий лимонад с цветочным вкусом понравится многим.

Ингредиенты:

120 мл чая из ромашки
15 мл сиропа 1883 Бузина
15 мл лимонного сока
5 мл сиропа 1883 Острый кайенский перец
Украшение - чипс из яблока

Метод приготовления:

Налить все ингредиенты в бокал, насыпать лед. Перемешать, украсить.

Посуда (каталог RestInternational):

Хайбол 300 мл Chef & Sommelier Праймери
арт. 81200906



Сироп 1883 Бузина



Сироп 1883 Острый кайенский перец

Hot Toddy

Безалкогольная версия популярного коктейля - насыщенный вкус рома и зеленого чая в бокале.

Ингредиенты:

130 мл зеленого чая

20 мл сиропа 1883 Ром

10 мл сиропа 1883 Лимон

10 мл лимонного сока

Украшение - чипс из апельсина, корица

Метод приготовления:

Налить все ингредиенты в питчер. Подогреть и перелить в чашку. Украсить.

Посуда (каталог RestInternational):

Чашка 250 мл P.L. Proff Cuisine Бариста
арт. 81223312



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

1883
MAISON ROUTIN
FRANCE





Passion Tea

Многогранный вкус в одном освежающем напитке: сочетание кислинки тропического цветка и сладости тропического фрукта.

Ингредиенты:

25 мл сиропа 1883 Маракуйя

130 мл чая каркаде

Украшение - чипс из апельсина и каркаде

Метод приготовления:

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

Посуда (каталог RestInternational):

Бокал пивной 470 мл Arcoroc Бир Лэдженд
арт. 81200882



Сироп 1883 Маракуйя

Мандариновый лимонад

Мандариновый вкус - это сочное напоминание о теплых днях, а так же вкусный символ новогодних праздников.

Ингредиенты:

20 мл сиропа 1883 Мандарин

1/2 часть мандарина

15 мл лимонного сока

120 мл содовой

Украшение - чипс из мандарина

Метод приготовления:

Размять мандарин в бокале, добавить остальные ингредиенты. Насыпать лед, перемешать, украсить.

Посуда (каталог RestInternational):

Олд Фэшн 400 мл Chef & Sommelier Ревил Ап арт. 81201103

Сироп 1883 Мандарин



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

1883
MAISON ROUTIN
FRANCE





Tequila sunshine

Легкий алкогольный напиток с текилой и клюквенно-цитрусовым вкусом.

Ингредиенты:

50 мл текилы
120 мл апельсинового сока
20 мл сиропа 1883 Клюква
20 мл лимонного сока
Украшение - слайс апельсина, розовый перец

Метод приготовления:

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

Посуда (каталог RestInternational):

Хайбол 350 мл Arcoroc
арт. 81200877



Сироп 1883 Клюква

Горячий Джо

Классическое сочетание бренди, яблока и амаретто. Согревающий напиток для холодных вечеров.

Ингредиенты:

50 бренди
20 мл сиропа 1883 Амаретто
150 мл яблочного сока
20 мл лимонного сока
Долька апельсина
1 палочка корицы
1 звездочка гвоздики
1 щепотка мускатного ореха

Метод приготовления:

Добавить все ингредиенты в питчер, подогреть и перелить в кружку.

Посуда (каталог RestInternational):

Кружка 320 мл OSZ (Россия)
арт. 81200940
Камень для подачи зеленый гранит
арт. 81200679

Сироп 1883 Амаретто



АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

1883
MAISON ROUJIN
FRANCE





Темный Flip

Темнее некуда: микс из темного пива, темного рома и темного шоколада.

Ингредиенты:

50 мл темного рома
20 мл сиропа 1883 Шоколад
1 яичный желток
100 мл темного пива
Украшение - соус 1883 Шоколад

Метод приготовления:

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

Посуда (каталог RestInternational):

Олд Фэшн 380 мл Chef & Sommelier Лима
арт. 81200908



Сироп 1883 Шоколад



Соус 1883 Шоколад

Hot and Spicy

АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

1883
MAISON ROUTIN
FRANCE

Согревающий коктейль с остротой кайенского перца и ромовыми нотами.

Ингредиенты:

50 мл бренди
10 мл сиропа 1883 Острый кайенский перец
10 мл сиропа 1883 Ром
20 мл лимонного сока
100 мл воды
Звездочка гвоздики
Слайс имбиря
Долька лимона

Метод приготовления:

Налить все ингредиенты в питчер, подогреть и перелить в кружку.

Посуда (каталог RestInternational):

Кружка 325 мл P.L. Proff Cuisine
арт. 92000095

Сироп 1883 Острый кайенский перец



Сироп 1883 Ром





Bitter sweet paloma

Вариация классической паломы с новыми нотами соленой карамели.

Ингредиенты:

50 мл текилы
15 мл сиропа 1883 Соленая карамель
20 мл сока лайма
25 мл грейпфрутового сока
100 мл содовой
Украшение - дольки апельсина и лимона

Метод приготовления:

Налить ингредиенты в бокал, насыпать лед.
Перемешать, украсить.

Посуда (каталог RestInternational):

Хайбол 350 мл Arcoroc
арт. 81200874



Сироп 1883 Соленая карамель

Эдинбургский завтрак

Виски, пряная тыква и миндальное молоко - идеальное сочетание и ничего лишнего.

Ингредиенты:

50 мл шотландского виски
15 мл сиропа 1883 Пряная тыква
100 мл миндального молока
Украшение - молотая корица

Метод приготовления:

Налить все ингредиенты в шейкер, взбить.
Отфильтровать в чашку со льдом, украсить.

Посуда (каталог RestInternational):

Чашка 200 мл Lea Orange RAK Porcelain
арт. 81223536
Блюдце 15 см Lea Orange RAK Porcelain
арт. 81223537

Сироп 1883 Пряная Тыква



АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

1883
MAISON ROUTIN
FRANCE





Мятный мартини

Вкусное сочетание свежей мяты и миндаля.
Идеально для тех, кто любит особенные вкусы.

Ингредиенты:

50 мл водки
12 мл сиропа 1883 Миндаль
12 мл лимонного сока
2 листика мяты
Украшение - верхушка мяты

Метод приготовления:

Налить все ингредиенты в шейкер, взбить.
Отфильтровать в бокал, украсить.



Сироп 1883 Миндаль

Пряное печенье

Запоминающееся сочетание рома, яблока, корицы и печенья Спекулос.

Ингредиенты:

50 мл рома

15 мл сиропа 1883 Печенье Спекулос

60 мл яблочного сока

16 мл сока лайма

Корица

Дополнение к напитку - печенье

Метод приготовления:

Налить все ингредиенты в питчер, подогреть.

Перелить в чашку, подавать с печеньем.

Посуда (каталог RestInternational):

Чашка 200 мл с блюдцем Black Star P.L. Proff Cuisine
арт. 81223144

Сироп 1883 Печенье Спекулос



АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

1883
MAISON ROUTIN
FRANCE





Spicy London

Особый алкогольный коктейль: сочетание джина, апельсинового сиропа и микса специй.

Ингредиенты:

50 мл джина
10 мл сиропа 1883 Трип Сек
10 мл сиропа 1883 Фалернум
15 мл лимонного сока
1 яичный белок
Украшение - молотый мускат, апельсин

Метод приготовления:

Налить все ингредиенты в шейкер. Взбить и отфильтровать в чашку со льдом, украсить.

Посуда (каталог RestInternational):

Чашка 230 мл Lea Yellow RAK Porcelain
арт. 81223411
Блюдце 15 см Lea Yellow RAK Porcelain
арт. 81223412



Сироп 1883 Фалернум



Сироп 1883 Трипл Сек

Суданская роза

Необычное сочетание гибискуса и вареной сгущенки с крепкими нотами джина.

Ингредиенты:

50 мл джина
150 мл каркаде
20 мл сиропа 1883 Вареное сгущенное молоко
10 мл лимонного сока
Украшение - каркаде, лимон

Метод приготовления:

Налить все ингредиенты в бокал, насыпать лед, перемешать, украсить.

Посуда (каталог RestInternational):

Хайбол 400 мл Chef & Sommelier Праймери
арт. 81200905

Сироп 1883 Вареное сгущенное молоко



АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

1883
MAISON ROUTIN
FRANCE





Кофе с круассаном

Кофе со вкусом французского десерта - вкусное сочетание, которое многим покажется необычным.

Ингредиенты:

Эспрессо
20 мл сиропа 1883 Французский круассан
90 мл молока
20 мл ванильного мусса
Украшение - сушеный банан в белом шоколаде

Метод приготовления:

Налить все ингредиенты в питчер, кроме мусса. Подогреть и перелить в кружку. Добавить мусс, украсить.

Посуда (каталог RestInternational):

Кружка Грация 250 мл OSZ
арт. 81200934



Сироп 1883 Французский круассан

Сливочный эспрессо

Кофе с карамельно-сливочным вкусом. Нежный и теплый напиток для любителей сладких нот.

Ингредиенты:

Эспрессо

20 мл сиропа 1883 Ирландский

15 мл сливок

30 мл молока

Дополнение к напитку - шоколад

Метод приготовления:

Налить все ингредиенты в питчер, взбить пароотводом, перелить в чашку.

Подавать с шоколадом.

Посуда (каталог RestInternational):

Чашка 230 мл Shale RAK Porcelain

арт. 81223384

Блюдце 17 см Shale RAK Porcelain

арт. 81223385

Сироп 1883 Ирландский



КОФЕЙНЫЕ КОКТЕЙЛИ

1883
MAISON ROUTIN
FRANCE





Миндальный кофе

Аппетитный кофейный напиток с нотами миндаля и нежным ванильным муссом.

Ингредиенты:

Эспрессо
40 мл молока
15 мл сиропа 1883 Миндаль
20 мл ванильного мусса
Украшение - молотый кофе

Метод приготовления:

Налить все ингредиенты, кроме мусса, в питчер. Подогреть, перелить в бокал. Выложить сверху мусс, украсить.



Сироп 1883 Миндаль

Фруточино

Прохладный кофейный напиток со вкусом тропического фрукта.

Ингредиенты:

Эспрессо
20 мл сиропа 1883 Манго
150 мл грейпфрутового сока
Украшение - грейпфрут

Метод приготовления:

Засыпать в бокал лед, налить все ингредиенты слоями, украсить. Перед употреблением перемешать.

Посуда (каталог RestInternational):

Хайбол 400 мл Chef & Sommelier Макарон
арт. 81201029



КОФЕЙНЫЕ КОКТЕЙЛИ

1883
MAISON ROUTIN
FRANCE





Крепкая черника

Крепкий алкогольный коктейль со вкусом кофе и черники, а также нежным воздушным муссом.

Ингредиенты:

Эспрессо
50 мл водки
20 мл сиропа 1883 Черника
20 мл ванильного мусса
Украшение - молотый кофе

Метод приготовления:

Все ингредиенты, кроме мусса, налить в шейкер и взбить. Отфильтровать в бокал, выложить сверху мусс, украсить.

Посуда (каталог RestInternational):

Рюмка коктейльная 150 мл OSZ
арт. 81201228



Сироп 1883 Черника

Кофейный глинтвейн

Необычная вариация классического глинтвейна на красном вине с добавлением кофе.

Ингредиенты:

Эспрессо

20 мл сиропа 1883 Кофе

150 мл красного вина

30 мл бренди

Специи: корица, гвоздика, бадьян, кардамон

Украшение - чипс из мандарина, звездочка аниса

Метод приготовления:

Налить все ингредиенты в питчер. Подогреть и перелить в кружку, украсить.

Посуда (каталог RestInternational):

Кружка 250 мл OSZ

арт. 81200939

Сироп 1883 Кофе



КОФЕЙНЫЕ КОКТЕЙЛИ

1883
MAISON ROUJIN
FRANCE





Вкусы осень-зима 2019/2020

СИРОП 1883

АРТИКУЛ (1 л)

Амаретто	81230003
Бузина	81230029
Вареное сгущенное молоко	81230027
Гоголь-Моголь	81230041
Ирландский	81230039
Клюква	81230025
Кофе	81230008
Лимон	81230020
Малина	81230032
Манго	81230046
Мандарин	81230045
Маракуйя	81230035
Миндаль	81230063
Острый кайенский перец	81230261
Печенье Спекулос	81230082
Пряная тыква	81230078
Ром	81230079
Соленая карамель	81230011
Тархун	81230259
Трипл Сек	81230096
Фалернум	81230258
Французский круассан	81230252
Черника	81230054
Шоколад	81230017



1883

MAISON ROUTIN
FRANCE

RestInternational LLC

Group of companies

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

www.restinternational.ru

www.1883.ru

телефон: +7 (812) 913-1883

e-mail: 1883@restint.com



Компания «Все для Бара» - официальный
представитель компании RestInternational
в Санкт-Петербурге.
Оптово-розничная торговля

www.vsedlyabara.ru

телефон: +7 (812) 331-7420

e-mail: info@vsedlyabara.ru