



Весенне-летняя
кофейная карта

*Весенне-летняя карта авторских
коктейлей с сиропами 1883 Maison Routin
от бренд-амбассадора Дениса Бабарайки*

1883
MAISON ROUTIN
FRANCE

2019

Всем барменам и бариста посвящается

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 особого 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.

Томатный анис

“Томатный анис” - это освежающий вкус для теплых дней. Яркое сочетание терпких анисовых нот и спелого сочного томата.

Ингредиенты:

25 мл сиропа 1883 Томат
5 мл сиропа 1883 Анис
20 мл лимонного сока
60 мл содовой
Лед - краш

Украшение:

Звездчатый анис
Томат черри

Метод приготовления:

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



Сироп 1883 Томат



Сироп 1883 Анис

Подача:

Хайбол Arcoroc Фьюжен 350 мл, арт. 81200903

В огороде Бузина

3

1883

MAISON ROUTIN
FRANCE

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Коктейль "В огороде бузина" - это классическое сочетание легкой сладкой бузины и сочного ягодного морса.

Ингредиенты:

- 20 мл сиропа 1883 Бузина
- 40 мл морса брусника-морозика
- 10 мл лимонного сока
- 25 мл содовой
- Лед - краш

Украшение:

Веточка гипсофилы

Метод приготовления:

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



Подача:

Хайбол Аркорос Кэн 480 мл, арт. 81201056



Сироп 1883 Бузина

Капелльский Сиринь

“Капелльский Сиринь” - особая вариация знаменитого коктейля: пикантный... и безалкогольный. Для ярких ощущений.

Ингредиенты:

30 мл сиропа 1883 Шприц
7 мл сиропа 1883 Капелльский перец
200 мл содовой
Лед - кубик

Украшение:

Нити чили
Слайс апельсина

Метод приготовления:

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



Сироп 1883 Шприц



Сироп 1883 Капелльский перец

Подача:

Бокал для вина Chef & Sommelier Оупен Ап 550 мл, арт.81201078

Тайские камиккулы

Сочетание вкусов Азии - кокоса, имбиря, чабреца и цитруса воплотилось в летнем коктейле "Тайские камиккулы".

Ингредиенты:

25 мл сиропа 1883 Кокос
3 слайса имбиря
4 веточки чабреца
25 мл содовой
20 мл лимонного сока
Лед - кубик

Украшение:

Веточки чабреца
Слайсы имбиря

Метод приготовления:

Размять имбирь в бокале, добавить остальные ингредиенты и лед. Перемешать. Украсить и подать.

Подача:

Хайбол Аргосес Нью-Йорк 350 мл, арт. 81200874

5

1883

MAISON FONDÉE
FRANCE

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ



Сироп 1883 Кокос

Мохито 1883

*“Мохито 1883” - это бессмертная классика...
...и ни капли алкоголя.*

Ингредиенты:

30 мл сиропа 1883 Ром
20 мл сока лайма
10 мл содовой
25 листиков мяты
Лед - краш

Украшение:

Соцветие мяты

Метод приготовления:

Положить в бокал мяту, налить все ингредиенты, кроме содовой.
Добавить лед, после долить содовую.
Перемешать, украсить, подать.

Подача:

Высокий стакан для виски P.L. Proff Cuisine Кинг Роялти 370 мл, арт. 71047287



Сироп 1883 Ром

Кокосовый томат

*Безупречное сочетание нежного томата и насыщенного
кокоса, оттененное терпкими специями.*

Ингредиенты:

- 15 мл сиропа 1883 Кокос
- 100 мл томатного сока
- 10 мл лимонного сока
- 1 щепотка соли
- 1 щепотка перца
- 1 щепотка зеленого карри
- 2 дэша тобаско
- Лед - краш

Украшение:

- “Корона” из краша
- Томат черри
- Кокосовая стружка

Метод приготовления:

Налить все ингредиенты в бокал, добавить лед.
Из краш-льда сделать “корону” по размеру
горлышка бокала. Перемешать ингредиенты,
украсить. Подавать на стеклянном блюде.

7

1883

MAISON ROUTIN
FRANCE

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ



Сироп 1883 Кокос



Ah, лето!

Освежающий легкий вкус, дополненный мягкими кокосовыми нотами. "Ah, лето!" - лакомство для жаркого дня.

Ингредиенты:

15 мл сиропа 1883 Огурец
10 мл сиропа 1883 Кокос
5 мл сиропа 1883 Имбирный
25 мл содовой
15 мл лимонного сока
Лед - кубик, краш

Украшение:

Слайсы огурца
Слайсы корня имбиря

Метод приготовления:

Налить все ингредиенты в бокал, добавить лед кубиками. Перемешать все, сверху насыпать лед краш. Украсить, подать.



Сироп 1883 Огурец



Сироп 1883 Имбирь



Сироп 1883 Кокос

Тропикана

Прохладный смузи "Тропикана" идеально подойдет для жаркой погоды. Сладкие ноты манго и легкая кислинка киви.

Ингредиенты:

- 25 мл сиропа 1883 Манго
- 25 мл сиропа 1883 Киви
- 30 мл лимонного сока
- 25 мл содовой
- 1/4 часть манго
- Лед

Украшение:

Дольки манго и киви

Метод приготовления:

Налить все ингредиенты в блендер, добавить лед. Тщательно взбить, перелить в бокал. Украсить и подать.

Подача:

Хайбол Arcoroc Нью-Йорк 350 мл, арт. 81200874

9

1883

MAISON ROUTIN
FRANCE

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ



Сироп 1883 Киви



Сироп 1883 Манго

Французская палочка

Французская интерпретация классического коктейля. Особый вкус весенне-летнего сезона.

Ингредиенты:

- 50 мл бренди
- 10 мл сиропа 1883 Бузина
- 10 мл сиропа 1883 Розовый Грейпфрут
- 20 мл лимонного сока
- 25 мл содовой

Украшение:

- Цедра грейпфрута
- Веточка гипсофилы

Метод приготовления:

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



Сироп 1883 Розовый грейпфрут



Сироп 1883 Бузина

Подача:

Хайбол Arcoroc Кэн 480 мл, арт. 81201055

Вечерний Тарит

Изысканный вечерний напиток для романтических свиданий и мечтательных встреч.



Ингредиенты:

30 бренди
110 игристое шампанское
7 мл сиропа 1883 Роза
7 мл сиропа 1883 Абрикос

Украшение:

Лепестки и листья розы

Метод приготовления:

Налить все ингредиенты в смесительный стакан, добавить лед и перемешать. Перелить в бокал, украсить и подать.

Подача:

Бокал Флюте Chef & Sommelier Ревил Ап 210 мл, арт. 81201109



Сироп 1883 Роза



Сироп 1883 Абрикос

Шоколадный Old Fashioned

Интерпретация классического коктейля с шоколадными нотами.

Ингредиенты:

50 мл бурбона
10 мл сиропа 1883 Шоколад
5 мл содовой
2 дэша ангостуры
“Дикий” лед

Украшение:

Апельсиновая цедра

Метод приготовления:

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



Сироп 1883 Шоколад

Подача:

Олд Фэшн Арсогос Нью-Йорк 380 мл, арт. 81200875

Рим Egg Nog

13

1883

MAISON ROUTIN
FRANCE

АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

*Легкий twist любимой всеми классики.
Новые ноты и мягкий вкус. В холодные дни
можно подавать горячим.*

Ингредиенты:

45 мл темного рома
20 мл сиропа 1883 Гоголь-моголь
1 яичный желток
50 мл молока

Украшение:

Тертый мускатный орех

Метод приготовления:

Налить все ингредиенты в шейкер.
Взбить и отфильтровать в бокал.
Посыпать напиток мускатным орехом и подать.



Подача:

Стакан барный P.L. Proff Cuisine 220 мл, арт. 81200095



Сироп 1883 Гоголь-моголь

Delicious

Легкий алкогольный напиток, с великолепным сочетанием сладких клубничных нот и нежного киви.

Ингредиенты:

50 мл джина
20 мл сиропа 1883 Клубника
1/2 часть киви
10 мл лимонного сока
Лед - кубик, краш

Украшение:

Дольки киви

Метод приготовления:

Положить киви в шейкер, размять. Добавить остальные ингредиенты, взбить, отфильтровать напиток в бокал. Украсить, подать.



Сироп 1883 Клубника

Вкусный лимонад

Освежающий алкогольный коктейль для летних вечеринок. Просто и со вкусом.

Ингредиенты:

- 50 мл водки
- 15 мл сиропа 1883 Персик
- 20 мл лимонного сока
- 50 мл тоника
- 3 слайса огурца
- 1 веточка розмарина
- Лед - кубик

Украшение:

- Пучок розмарина
- Слайсы огурца

Метод приготовления:

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

Подача:

Бокал пивной Argosog Бир Лэдженд 470 мл, арт. 81200882

15

1883

MAISON ROUTIN
FRANCE

АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ



Сироп 1883 Персик

Parisian spring punch

“Parisian spring punch” - особая французская версия классического напитка с изысканными весенними нотами.

Ингредиенты:

30 мл кальвадоса
15 мл сиропа 1883 Яблоко
20 мл лимонного сока
60 мл игристого вина
15 сухого вермута
Лед - кубик

Украшение:

Долька яблока

Метод приготовления:

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



Сироп 1883 Яблоко

Подача:

Хайбол Аркорос Нью-Йорк 470 мл, арт. 81200873

Feel good

17

1883

MAISON ROUTIN
FRANCE

АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

*Великолепное сочетание текилы, ягодных
оттенков и цитрусовых нот.*



Ингредиенты:

50 мл серебряной текилы
20 мл сиропа 1883 Трипл Сек
30 мл морса брусника-морозика
20 мл сока лайма
Лед - краш

Украшение:

Долька апельсина
Долька лайма
Соль

Метод приготовления:

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

Подача:

Олд Фэшн Аркорос Би-Боп 300 мл, арт. 81200879



Сироп 1883 Трипл Сек

Карамельно-арахисовый раф

*Карамельно-арахисовый раф - напиток, от которого веет теплом.
Тонкие ноты арахиса в карамели добавляют напиток особый оттенок.*

Ингредиенты:

Эспрессо
30 мл сливок
20 мл сиропа 1883 Арахис карамелизованный

Украшение:

Арахис в карамели

Метод приготовления:

Взбить все ингредиенты в питчере,
перелить напиток в кружку.
Подать с арахисом.



Сироп 1883 Арахис карамелизованный

Подача:

Кофейная чашка P.L. Proff Cuisine Organica Green 180 мл, арт. 71047031

Кофейное блюдце P.L. Proff Cuisine Organica Green, арт. 71047032

Соусник P.L. Proff Cuisine Organica Green 10 мл, арт. 71048077

Тирамису мафими

Десертный коктейль, воплощающий собой любимое лакомство. Особую изысканность ему придает нежный мусс.

Ингредиенты:

50 мл водки
25 мл сиропа 1883 Тирамису
Эспрессо
25 мл мусса маскарпоне

Украшение:

Мусс маскарпоне
Молотый кофе

Метод приготовления:

Приготовить мусс в кримере.
Водку, эспрессо и сироп залить в шейкер.
Взбить напиток и отфильтровать бокал,
сверху выложить мусс.
Украсить кофе и подать.

Подача:

Бокал для шампанского Schott Zwiesel Bar Special 280 мл, арт. 81260038



Сироп 1883 Тирамису

Эспрессо мафьини

Кофейная вариация классического коктейля с насыщенным кофейным вкусом.

Ингредиенты:

50 водки
20 мл сиропа 1883 Кофе
Эспрессо

Украшение:

Кофейные зерна

Метод приготовления:

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



Сироп 1883 Кофе

Подача:

Коктейльная рюмка Chef & Sommelier Каберне 300 мл, арт. 81201088

Фрошический кофе

Приятное сочетание кофе и пряного рома, оттененное карамелизированным арахисом.



Ингредиенты:

30 мл пряного рома
20 мл сиропа 1883 Арахис карамелизированный
130 мл молока
Эспрессо
Соленый арахис

Украшение:

Дробленый соленый арахис

Метод приготовления:

Прогреть все ингредиенты, кроме молока, в питчере и передить в бокал.
Молоко взбить, долить в коктейль. Украсить.
Подавать с соленым арахисом.

Подача:

Чашка для капучино P.L. Proff Cuisine Barista Мятая бордо 225 мл, арт. 81223257
Чашка для эспрессо P.L. Proff Cuisine Barista Мятая бордо 90 мл, арт. 81223251



Французский завтрак

*Аппетитный молочный коктейль, вдохновение от
теплого весеннего утра и первых лучей солнца.*

Ингредиенты:

Эспрессо
40 мл сиропа 1883 Черничный маффин
150 мл сливочного мороженого
150 мл молока
2 шт печенья классического

Украшение:

Печенье

Метод приготовления:

Все ингредиенты налить в блендер.
Добавить печенье и мороженое,
Взбить и передить в бокал.
Украсить печеньем и подать.



Сироп 1883 Черничный маффин

Подача:

Хайбол Arcoroc Кэн 480 мл, арт. 81201056

Кофе Бомик

23

1883

MAISON FONDÉE
FRANCE

КОФЕЙНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Классическое сочетание кофе и тоника в его новом, насыщенном варианте.

Ингредиенты:

Эспрессо
10 мл сиропа 1883 Кофе
150 мл тоника
Лед - кубик

Украшение:

Вейдж лайма

Метод приготовления:

Наполнить бокал льдом.
Все ингредиенты налить слоями.
Украсить и подать.



Подача:

Хайбол Аргонос Фьюжн 350 мл, арт. 81200903



Сироп 1883 Кофе

Вкусы весна-лето 2019



СИРОП 1883

АРТИКУЛ (1 л)

Абрикос	81230001
Анис	81230005
Арахис карамелизированный	81230019
Бузина	81230029
Жёлтый лимон	81230021
Имбирный	81230036
Кайенский перец	81230261
Киви	81230040
Клубника	81230030
Кокос	81230057
Кофе	81230008
Малина	81230032
Манго	81230046
Огурец	81230023
Персик	81230069
Роза	81230080
Розовый грейпфрут	81230066
Ром	81230079
Тирамису	81230093
Томат	81230095
Трипл Сек	81230096
Черничный маффин	81230052
Шоколад	81230017
Шприц	81230119
Яблоко	81230075

1883

MAISON ROUTIN
FRANCE

RestInternational LLC

Group of companies

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

+7 (812) 913-1883
1883@restint.com

www.1883.ru
www.restinternational.ru



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

190020, Россия, Санкт-Петербург, наб. Обводного канала, дом 223-225, 2 этаж.

+7 (812) 331-7420
info@vsedyabara.ru

www.vsedlyabara.ru