

Авторські коктейлі

Harmonia Verde

Освіжаючий коктейль із приємною терпкістю джину, ніжними квітковими нотами бузини та пряним акцентом базилика. Лимон додає свіжості та легкої кислоти, а ніжна піна створює оксамитову текстуру. Смак легкий, трав'яний, із витонченим балансом солодкого та кислого. Ідеальний для тих, хто цінує елегантність у простоті.	Джин BOMBAY SAPPHIRE	SHAKE /DRY SHAKE	мл	45	45	Посуд подачі засипати крашем, залишити охолоджуватися. У шейкер засипати лід, розмістити всі інгредієнти: Шейк \драй шейк. З посуду подачі видалити лід, з шейкера перелити за допомогою стрейнера та файнстрейнера рідину. Прикрасити чіпс лайм та листом бамбука (перерізати, як вушка викласти).	
	Сироп бузини		мл	15	15		
	Стебло селери НФ		г	25	25		
	Базилік зачищ НФ		г	5	5		
	Сік яблучний		мл	50	50		
	Фреш лимону НФ		мл	10	10		
	Лаймові чіпси		г	1,5	1,5		
	Лист бамбуку		шт	1	1		
	Easy Foam (замінник білка)		г	1	1		

LIKE IT

Яскравий ягідний коктейль із насиченим смаком чорної смородини та соковитої малини. Легкі квіткові нотки бузини додають витонченості, а свіжий лайм створює освіжаючий цитрусовий баланс із делікатною гірчинкою в післясмаку. Легкий, фруктовий, з приємною кисло-солодкою гармонією. Ідеальний для любителів ягідних поєднань.	Горілка Finlandia Blackcurrant	SHAKE /DRY SHAKE	мл	45	45	- Посуд подачі охолодити крашем. - У шейкер додати всі інгредієнти, ретельно збовтати. - Видалити краш із посуду подачі, помістити кубік лід. - За допомогою фін-стрейнера перелити коктейль у келих на кубік льоду. - Декорувати істивними квітами.	
	Сироп Малина		мл	15	15		
	Сироп бузини		мл	15	15		
	Квіти істивні		г	1,5	1,5		
	Фреш лимону НФ		мл	25	25		
	Aperol		мл	25	25		

Pure Balance

Вишуканий коктейль на основі джину, із делікатним поєднанням цитрусових нот лимона, ніжного персика та мигдалю. Легка піна додає напою оксамитової текстури та підкреслює гармонійність смаку. Ідеальний для поціновувачів елегантних і збалансованих коктейлів.	Джин BOMBAY SAPPHIRE	SHAKE /BUILD	мл	50	50	- Посуд подачі наповнити льодом і залишити охолоджуватись. - У шейкер засипати лід, додати всі інгредієнти, крім мінеральної води, і ретельно збовтати, потім Драйк шейк. - Видалити лід та конденсат з посуду подачі. - За допомогою стрейнера та фін-стрейнера перелити коктейль у келих. - Долити мінеральну воду. - Прикрасити бамбуком, чіпсом лайм.	
	Фреш лимон НФ		мл	25	25		
	Сироп мигдаль		мл	15	15		
	Easy Foam (замінник білка)		г	2	2		
	Вода слабогазована		мл	50	50		
	Сироп бузина		мл	15	15		
	Лист бамбука		шт	2	2		
	Лаймовий чіпс		г	1,5	1,5		

Tropical Whisper

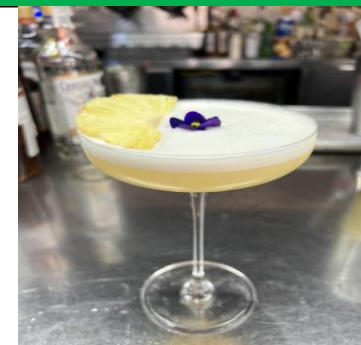
	Poseidon	
--	----------	--

A glass of yellow cocktail with orange slices and a purple flower garnish, with bottles of ingredients in the background.

The pearl of the ocean

Crystal Oyster						
Вишуканий і витончений коктейль, що поєднує класичні ноти джину та вермуту з яскравими акцентами білого вина та гристого. Легку кислинку та трав'янистий характер доповнює ревеневий біттер, додаючи ніжну гірчинку та ба. Родзинка подачі – устриця Fin De Claire №3, щоманго-чили сальсою, додаючи Незвичайне поєднання морської свіжості, пряного фруктового аромату та складного алкогольного профілю робить цей коктейль ідеальним вибором для гурманів і спр.	Джин BOMBAY SAPPHIRE	S T I R	мл	40	40	Спосіб приготування: 1. У змішувальний стакан додаємо джин, вермут, біле вино, біттер. 2. Акуратно стіруємо суміш, щоб інгредієнти гармонійно поєдналися. 3. Келих подачі засипаємо краш-льодом, охолоджуємо і видаляємо лід перед наливанням коктейлю. 4. Переливаємо коктейль у підготовлений бокал. 5. Додаємо 50 мл ігристого вина для свіжості та легкості. 6. Відкриваємо устрицю, викладаємо на неї сальсу. 7. Обережно розміщуємо устрицю на келих зверху, завершуючи подачу. Результат: складний, структурований коктейль із глибокими нотами джину та вермуту, доповнений елегантною подачею з устрицею.
	Вермут MARTINI Bianco		мл	15	15	
	Вино біле сухе		мл	15	15	
	Вино ігристе		мл	50	50	
	Бітер США Fee Brothers Rhubarb (Ревінь)		мл	1	1	
	Сальса овочева НФ		г	18	18	
	Устриця Фін Де Клер №3(має бути не маленька)		шт	1	1	
	Сироп цукровий НФ		мл	5	5	
	Квіти їстівні		г	1	1	
Maracuya Sunset						
Коктейль має насичений та яскравий смак, де медові та карамельні нотки бурбону гармонійно поєднуються з тропічною солодкістю маракуй та ананасу. Лимонний фреш додає освіжаючої кислинки.	Бурбон Four Roses	SHAKE	мл	50	50	1. Посуд подачі засипати краш-льодом, залишити охолоджуватись. 2. У шейкер засипати лід, розмістити всі інгредієнти. 3. Виконати **шейк** / **драй-шейк**. 4. З посуду подачі видалити лід. 5. З шейкера перелити за допомогою стрейнера та фاین-стрейнера рідину в бокал подачі. 6. Прикрасити чипсом ананасу та квіткою
	Фреш лимонний НФ		мл	15	15	
	Сік ананасовий		мл	50	50	
	Сироп Маракуйя Monin		мл	15	15	
	Easy foam (замінник білку)		г	1	1	
	Квіти їстівні		г	1,5	1,5	
	Ананасовий чіпс		г	1,5	1,5	
Catch of Neptune						
Смакові ноти коктейлю: Глибокий, насичений смак бурбону з карамельними відтінками Тропічна солодкість ананаса та маракуй Вершкова м'якість згущеного молока, що додає густоти текстури Освіжаюча кислинка лимонного фрешу для балансу Делікатний фруктовий післясмак персика Коктейль має ніжну, оксамитову текстуру з гармонійним балансом між солодкістю, кислинкою та вершковою м'якістю.	Бурбон Four Roses	SHAKE	мл	45	45	1. Посуд подачі засипати краш-льодом, залишити охолоджуватись. 2. У шейкер засипати лід, розмістити всі інгредієнти. 3. Виконати **шейк** / **драй-шейк**. 4. З посуду подачі видалити лід. 5. З шейкера перелити за допомогою стрейнера та фاین-стрейнера рідину в бокал подачі. 6. Прикрасити цукровою маркою.
	Фреш лимонний НФ		мл	15	15	
	Сік яблучний		мл	45	45	
	Молоко згущене		мл	25,5	25	
	Пюре персик монін		мл	25,5	25	
	Easy foam (замінник білку)		г	1	1	
	Марка цукрова (декор)		г	1,5	1,5	





Chiang Tai

Багатогранний ТІКІ-коктейль на основі двох видів рому з яскравими нотами ананасового соку, лаймового фрешу та маракуйового сиропу. Глибокий, екзотичний смак доповнений легкими ягідними й абрикосовими відтінками, а подача з бамбуковим листом і м'ятою занурює у справжню тропічну атмосферу.	Ромовий напій Captain Morgan, Spiced Gold	SHAKE	мл	50	50	(TIKI-style) 1. Підготовка келиха: • Взяти келих TIKI. • Засипати в нього лід і залишити для охолодження. 2. Приготування коктейлю: • У шейкер додати: • Два види рому, Два види лікеру, Сік, Фреш, Сироп, Додати лід у шейкер. • Добре збовтати (SHAKE). 3. Збірка коктейлю: • Видалити конденсат TIKI. • Влити в нього рідину через фін стрейнер. 4. Фінальні штрихи: • Вставити трубочку. • Додати краш-лід до верху келиха. • Прикрасити листом бамбука, чіпсом лайму та м'ятою.	
	Ром Captain Morgan White		мл	50	50		
	Лікер De Kuiper Creme de Cassis Чорна смородина		мл	15	15		
	Лікер De Kuiper Apricot		мл	15	15		
	Сік ананасовий		мл	50	50		
	Фреш лайму НФ		мл	15	15		
	Сироп маракуйя		мл	15	15		
	Лист бамбук		шт	1	1		
	Лаймові чіпси		г	3	3		
	М'ята НФ		г	2	2		
Лонган лічі НФ							
Піна яблуко-тархун НФ							

Класичні коктейлі

Boulevardier

Бурбон Four Roses	мл	30	30	Охолодити посуд. Усі інгредієнти залити в змішувальну склянку. Змішати із льодом. Процідити у посуд. Прикрасити чіпс апельсину та вишня	Glass	Method		
Campari	мл	30	30		Old fashioned	Stir		
Вермут Gamondi Vermouth Rosso Di Torino червоний солодкий	мл	30	30		Насичений і шляхетний коктейль на основі бурбону, з гіркувато-солодкими нотами вермуту та італійського аперитиву. Глибокий, зігріваючий смак із карамельними та трав'яними відтінками.			
Вишня мараскин	г	11	11					
Апельсиновий чіпс	г	2	2					

Negroni

Джин BOMBAY SAPPHIRE	мл	30	30	Охолодити посуд. Усі інгредієнти залити в змішувальну склянку. Змішати із льодом. Процідити у посуд. Прикрасити чіпсом апельсину та вишня	Glass	Method	Ідеальний баланс між гіркуватістю, солодкістю та міцністю. Поєднання джину, червоного вермуту та італійського бітера створює яскравий, виразний смак із цитрусовими й пряними нотками. 
Вермут Gamondi Vermouth Rosso Di Torino червоний солодкий 18%	мл	30	30		Old fashioned	stir	
Campari	мл	30	30				
Вишня мараскин	г	11	11				
Апельсиновий чіпс	г	2	2				

Old fashioned

Бурбон Four Roses	мл	60	60	Охолодити посуд. Усі інгредієнти залити в змішувальну склянку. Змішати із льодом. Процідити у посуд. Прикрасити чіпс апельсину. Додати вишню на шпажці та чіпс апельсину	Glass	Method	
Сироп цукровий НФ	мл	5	5		Old fashioned	stir	
Біттер Ангостура	мл	1	1		Класика, що не потребує представлення. Гладкий, міцний коктейль на основі бурбону або жита, з легкими карамельними, апельсиновими та пряними акцентами. Витончений смак для справжніх поціновувачів.		
Вода слабогазована	мл	25	25				
Вишня мараскин	г	11	11				
Апельсиновий чіпс	г	2	2				

Margarita

Текіла Sierra Blanco	мл	30	30
Лікер Cointreau	мл	30	30
Фреш лайму НФ	мл	30	30
Лаймовий чіпс	г	1,5	1,5
Сіль	г	3	3

Охолодити посуд. Усі інгредієнти збити у шейкері з льодом. Через подвійне сито процідити у посуд. Попередньо прикрасити край бокалу із солі (половину) та вилити коктейль, викласти чіпс лайму

Glass	Method
Coupe/Nick and Nora	Shake
Легендарний коктейль, у якому свіжість лайма зустрічається з яскравими агазовими нотами текіли. Освіжаючий, цитрусовий та трохи солоний — ідеальний вибір для тих, хто любить баланс кислого й міцного.	



Whiskey Sour

Бурбон Four Roses	мл	50	50
Фреш лимону НФ	мл	20	20
Сироп цукровий НФ	мл	20	20
Easy foam (замінник білку)	г	1	1
Вишня мараскин	г	11	11
Апельсиновий чіпс	г	2	2
Ангостура біттер	мл	1	1

Охолодити посуд. Усі інгредієнти збити у шейкері з льодом. Через подвійне сито процідити у посуд. Прикрасити апельсином чіпс, ангостурою та вишнею

Glass	Method
Old fashioned	Shake
Гармонійне поєднання м'якості віскі, свіжості лимона та легкої солодкості. Приємна кислинка та оксамитова текстура роблять його одним із найулюбленіших коктейлів у світі.	

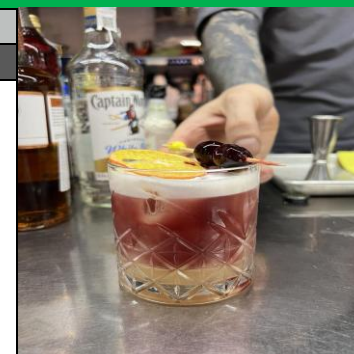


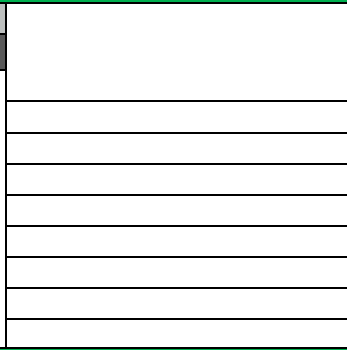
New York Sour

Бурбон Four Roses	мл	50	50
Фреш лимону НФ	мл	20	20
Сироп цукровий НФ	мл	20	20
Ангостура біттер	мл	1	1
Easy foam (замінник білку)	г	1	1
Вино Mushlya червоне сухе	мл	15	15
Апельсиновий чіпс	г	2	2
Вишня мараскин	г	11	11

- Охолодити келих Old Fashioned льодом або в морозильній камері.
- У шейкер додати віскі, лимонний фреш, цукровий сироп і easy foam.
- Зробити сухий шейк (без льоду) 10 секунд для емульгації білка.
- Додати лід, добре збити ще 10-15 секунд.
- Процідити через сито у крижаний кубом заповнений келих.
- Лайфхак для ідеального шару вина:
 - Обережно вилити червоне вино по ложці або через барну ложку, щоб воно залишилося зверху.
- Прикрасити чіпс апельсину, вишнею та біттером.

Glass	Method
Old fashioned	Shake
Вишуканий варіант Whiskey Sour з плавним шаром червоного вина, що додає глибину смаку. Поєднує яскраві фруктові, винні та пряні ноти, створюючи ефектний вигляд і складний смаковий профіль.	



Gin Garden							
Джин BOMBAY SAPPHIRE	мл	30	30	Охолодити посуд. Всі інгредієнти збити в шейкер без просік. Процідити через подвійне сито, долити просік. Прикрасити чіпс лайму	Glass	Method	
Сік яблучний	мл	30	30		Coupe	Shake+build	
Фреш лимону НФ	мл	15	15		Легкий, ароматний коктейль на основі джину з ніжними нотами свіжої зелені, огірка та яблука. Освіжаючий і витончений, ідеальний для тих, хто цінує м'яку фруктову-трав'яну свіжість.		
Сироп бузина	мл	15	15				
Вино ігристе	мл	75	75				
Лаймовий чіпс	г	1,5	1,5				
Bellini							
Пюре Monin Персик	г	30,6	30	Змішати всі інгредієнти одразу в посуді подачі.	Glass	Method	
Лікер De Kuiper Apricot	мл	25	25		Flute	Build	
Вино ігристе	мл	120	120		Італійська елегантність у келиху: ніжне поєднання ігристого вина та персикового пюре. Легкий, фруктовий і споклиний смак, що дарує відчуття свята в кожному ковтку.		
French 75							
Джин BOMBAY SAPPHIRE	мл	30	30	Охолодити Посуд. Всі інгредієнти, крім ігристого , збити в шейкері з льодом, через подвійне сито процідити в келих. Долити зверху ігристе. Прикрасити чіпс лайм	Glass	Method	
Фреш лимону НФ	мл	15	15		Flute	Shake+build	
Сироп цукровий НФ	мл	15	15		Витончений коктейль із французьким характером. Поєднання джину, цитрусової свіжості та ігристого вина створює елегантний, трохи ігристий напій з легкою кислинкою.		
Вино ігристе	мл	100	100				
Лаймовий чіпс	г	1,5	1,5				

Mai Tai						
Ромовий напій Капітан Морган, Спайсед Голд / Captain Morgan, Spiced Gold	мл	50	50	Охолодити Посуд. Всі інгредієнти збити в шейкері з льодом, через подвійне сито процідити в келих. Прикрасити лист бамбука та вишня	Glass	Method
Сироп Monin Мигдаль	мл	10	10		Old fashioned	Shake
Лікер Cointreau	мл	15	15		Екзотичний і глибокий ромовий коктейль із яскравими нотами мигдалю, цитрусових і спецій. Багатий, тропічний смак, що переносить у атмосферу безтурботних літніх вечорів.	
Фреш лайму НФ	мл	25	25			
Сироп цукровий НФ	мл	5	5			
Лист бамбука	г	1,5	1,5			
Вишня мараскин	г	11	11			



Безалкогольні коктейлі

Golden Peach

Витончений і гармонійний коктейль, що поєднує ніжність молочного улуна, солодкість персикового пюре та вершкову текстуру згущеного молока. Освіжаючий лайм додає яскравої кислоти, а м'ята завершує композицію легким прохолодним відтінком. Golden Peach — це мить насолоди, втілена в елегантному поєднанні смаків.	Алое вода	SHAKE	мл	50	50	- Охолодити посуд подачі (келих шале), засипавши його льодом. - У шейкер додати сік, пюре, молоко, згущене молоко, фреш та воду. - Збовтати (dry shake, потім wet shake). - Видалити лід з келиха подачі. - За допомогою double strainer (сітка + стрейнер) відфільтрувати коктейль у келих. - Прикрасити чіпсом апельсина. Ця методика дозволяє отримати ніжну текстуру та насичений смак, а подача в шале з апельсиновим чіпсом підкреслює елегантність коктейлю.	
	Сік ананасовий		мл	50	50		
	Пюре Monin Персик		мл	30,6	30		
	Молоко згущене		г	25,5	25		
	Фреш лимона НФ		мл	15	15		
	Апельсиновий чіпс		г	1,5	1,5		

Basil Breeze

Освіжаючий і легкий коктейль із яскравим поєднанням яблука, лайма та квітової бузини. Базилік додає пряного акценту, а селера — витонченої гірчинки. Завершує композицію ніжна піна, що надає коктейлю шовковистої текстури. Ідеальний вибір для тих, хто цінує природну гармонію смаків	Стебло селери НФ	SHAKE	г	30	30	- Охолодити посуд подачі льодом. - У шейкер покласти нарізане стебло селери та листя базиліка, придушити мадлером. - Додати яблучний сік, фреш лайма, сироп бузини та easy foam. - Додати лід і збовтати (dry shake + wet shake). - Видалити лід із посуду подачі, покласти брилу льоду. - За допомогою дабл-стрейнера перелити коктейль у келих. - Декорувати базиліком.	
	Базилік фіолетовий НФ листя		г	5	5		
	Сік яблучний		мл	80	80		
	Фреш лайм НФ		мл	15	15		
	Сироп бузина		мл	15	15		
	Easy foam (замінник білку)		мл	1	1		
	Базилік фіолетовий НФ листя		г	4	2		

Flower Whisper

Ніжний та освіжаючий коктейль із витонченими нотами бузини й персика, гармонійно підкресленими яскравістю свіжого лимону. Тонік додає напою легкість та бульбашки. Ідеальний коктейль для тих, хто цінує ніжні та свіжі смакові поєднання.	Сироп бузина	BUILD	мл	15	15	Посуд подачі засипати льодом, залишити охолоджуватися. У шейкер засипати лід, помістити всі інгредієнти (крім тоніка), шийкувати. З посуду подачі злити конденсат, з шейкера перелити за допомогою стрейнера та файстрейнера рідину. Додати тонік. Перемішати. Прикрасити листом бамбука та квіткою.	
	Пюре персик монін		мл	15,5	15		
	Фреш лимону НФ		мл	15	15		
	Тонік Швепс		мл	100	100		
	Лист бамбуку		г	1	1		
	Квіти їстівні		г	1	1		

Tropical Cloud							
Легкий тропічний коктейль з освіжаючою основою з води алое, ніжною солодкістю екзотичного лонгану та яскравим акцентом маракуї. Свіжий лимон додає баланс і підкреслює фруктові відтінки, а повітряна піна на поверхні робить кожен ковток ніжним і особливим. Це ідеальний коктейль для тих, хто хоче відчувти смак тропіків .	Алое вода	SHAKE	мл	70	70	1. Охолодження келиха: Наповнити келих льодом для попереднього охолодження. 2. Shake: У шейкер налити алое воду, пюре лонган, сироп маракуї Monin та фреш лимона. Додати лід і ретельно збити протягом 10-15 секунд до утворення однорідної, охолодженої суміші. Видалити лід із келиха. 3. Dry Shake (без льоду): Вилити коктейль у стрейнер, прибрати лід із шейкера. Додати в шейкер готову суміш, додати Easy Foam. Зробити драй шейк (сухе інтенсивне збивання без льоду) протягом 10-15 секунд для отримання густої піни.	
	Пюре лічі НФ		мл	50,5	50		
	Фреш лимону НФ		мл	15	15		
	Сироп Маракуйя Monin		мл	15	15		
	Ананасова чіпса		г	4	4		
Neptune's Kiss							
Освіжаючий і ароматний напій, у якому екзотичний смак лонгану поєднується з кислінкою лайма, солодкістю пряного кленового сиропу та ефірними нотами яблучно-тархунової піни. Завершальним акцентом стає легка газована текстура, яка додає коктейлю особливої легкості та свіжості.	Пюре лічі НФ	SHAKE	мл	50,4	50	1. Наповнити посуд для подачі льодом і залишити охолоджуватися. 2. У шейкер додати лід, пюре лонгану, свіжий лаймовий сік та пряний кленовий сироп. Добре збовтати (шейкувати). 3. Видалити лід із посуду для подачі. 4. Процідити коктейль через стрейнер і фінш-стрейнер у підготовлений келих. 5. Додати слабогазовану воду із сифона. 6. Прикрасити яблучно-тархуновою піною та квіткою.	
	Фреш лимону НФ		мл	15	15		
	Сироп Пряний клен Monin		мл	15	15		
	Піна яблуко-тархун НФ		мл	95	90		
	Вода слабогазована		мл	100	100		
	Квіти їстівні	г	1,5	1,5			

