

НОВИНКА ☆

DS
DRINKSOME

Ангобиттер Какао

ИЗЫСКАННЫЙ ВКУС БЕЗ КОМПРОМИССОВ



КОМПЛЕКС БАР

Т/Ф: +7 495 431-90-60

info@complexbar.ru

www.complexbar.ru



Новинка от Drinksome: Ангобиттер Какао.

Drinksome — это первый российский бренд безалкогольного алкоголя, ассортимент которого теперь пополнился уникальным биттером.



Angobitter Cocoa / Какао Ангобиттер

Ангобиттер Какао — это плотный, маслянистый биттер с насыщенным вкусом какао, яркими нотами горького шоколада и тонким послевкусием душистых специй и трав. Этот биттер идеально дополнит вкус ваших коктейлей, добавив им глубину и утонченность.

арт.: 5032930

Drinksome ставит перед собой цель дать возможность непьющим людям познакомиться с лучшими в мире коктейлями и искусством миксологии. Drinksome: откройте новые грани вкуса!

ФИСТАШКОВЫЙ IRISH COFFEE С ГОРЬКОЙ КАКАО

Напиток б/а Drinksome «Шотландский Виски»	40 мл
Сироп ODK «Фисташка»	20 мл
Кофе Лунго	140 мл
Сливки 33%	100 мл
Напиток б/а Drinksome «Какао Ангобиттер»	3 мл

Метод приготовления:

Смешать виски Drinksome и сироп ODK в питчере и прогреть паропроводной трубкой кофемашины, сварить кофе в этот же питчер и перемешать барной ложкой. Налить сливки в шейкер, добавить 1 кубик льда и очень хорошо взбить. Перелить смесь виски, сиропа и кофе в бокал, 2-м слоем выложить взбитые сливки с помощью барной ложки и украсить каплями биттера Drinksome.

Украшение:

Печенье в качестве комплимента к напитку.

Подача:

бокал для вина «Макарон», Chef&Sommelier, хр.стекло, 300 мл
арт.: 1051063



РОМОВЫЙ ОЛД ФЭШН С КАКАО

Напиток б/а Drinksome «Тёмный Ром»	40 мл
Напиток б/а Drinksome «Амаретто»	20 мл
Напиток б/а Drinksome «Какао Ангобиттер»	5 мл
Вишневый сок	20 мл

Метод приготовления:

Наполнить бокал льдом для охлаждения. Наполнить смесительный бокал кусковым льдом и охладить, слить талую воду, налить все ингредиенты и хорошо перемешать с помощью барной ложки, удалить из олд фэшна кусковой лед и положить туда большой куб льда. Затем перелить смешанный напиток в олд фэшн с помощью стрейнера. Ароматизировать напиток эфирными маслами апельсиновой цедры и украсить.

Украшение:

Цедра апельсина.

Подача:

Олд фэшн «Сублим», Bormioli Luigi, хр. стекло, 350 мл
арт.: 1022132

