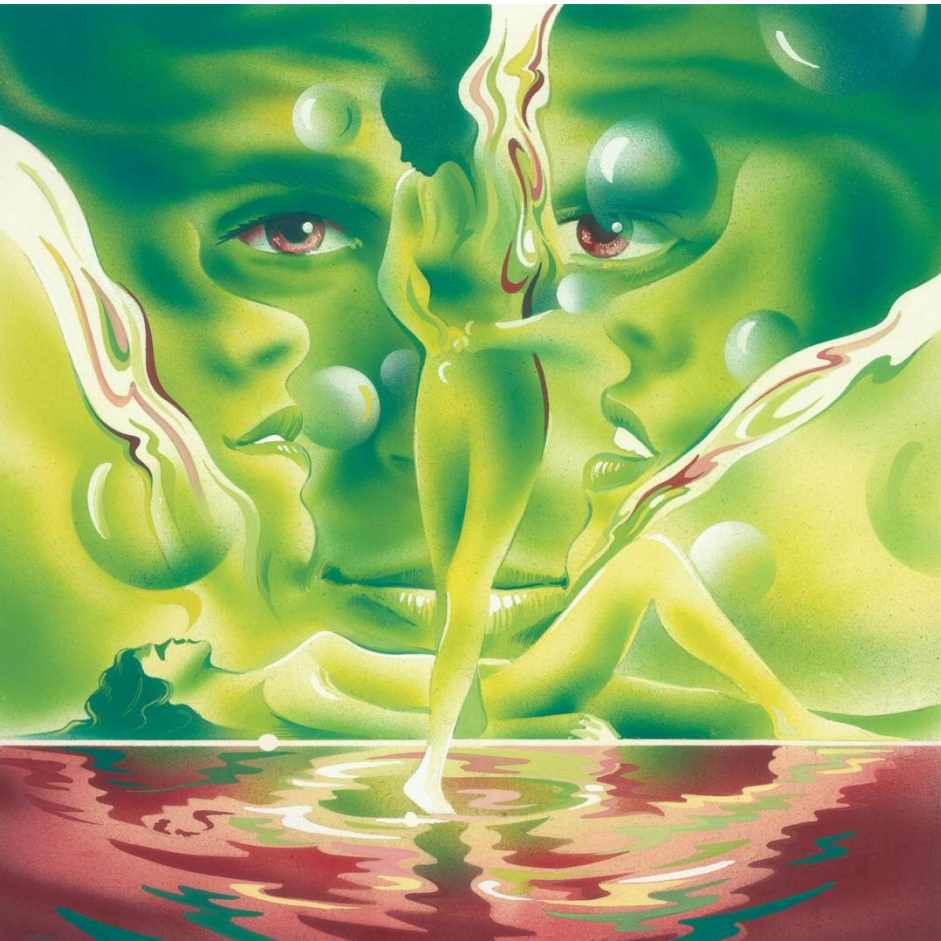


XENTA

S U P E R I O R



ШОТЫ



DEEP THROAT

Ингредиенты:

20 г. крем-ликер с виски

10 г. амаретто

20 г. Хента

Бокал: шот

Рекомендации:

добавлять ингредиенты

в указанном порядке.



DRUNKEN SAMURAI

Ингредиенты:

20 г. Хента

20 г. грушевой водки

1 сл сока лайма

Бокал: шот

Рекомендации: ингредиенты

добавлять в произвольном порядке.



FOXY LADY

Ингредиенты:

½ крем-ликер с виски

½ крем-ликер с зелёной мятой

½ Xenta

Бокал: шот

Рекомендации:

добавлять ингредиенты в указанном порядке.



GREEN MONSTER

Ингредиенты:

1/3 крем-ликер с зелёной мятой

1/3 Blue Curacao

1/3 Xenta

Бокал: шот

Рекомендации:

добавлять ингредиенты

в указанном порядке.



HUMMER

Ингредиенты:

½ ананасовый сок

½ Malibu

½ Xenta

Бокал: шот

Рекомендации:

добавлять ингредиенты

в указанном порядке.



ITALIAN FLAG

Ингредиенты:

1/3 сироп гранатины

1/3 водка

1/3 Xenta

Бокал: шот

Рекомендации:

добавлять ингредиенты

в указанном порядке.



TORNADO

Ингредиенты:

20 г. крем-ликер с какао

10 г. амаретто

20 г. Хента

Бокал: шот

Рекомендации:

добавлять ингредиенты

в указанном порядке.



VOODOO

Ингредиенты:

20 г. амаретто

10 г. Passoa

20 г. Хента

Бокал: шот

Рекомендации:

добавлять ингредиенты

в указанном порядке.



B-53

Ингредиенты:

20 г. кофейный ликер

10 г. крем-ликер с виски

20 г. Хента

Бокал: шот

Рекомендации:

добавлять ингредиенты

в указанном порядке.



BOMBER

Ингредиенты:

½ Blue Curacao

½ Xenta

Бокал: шот

Рекомендации:

добавлять ингредиенты в указанном порядке.



COOKIE

Ингредиенты:

10 г. крем-ликер с виски

10 г. крем-ликер с какао

10 г. кофейный ликер

20 г. Xenta

Бокал: шот

Рекомендации:

смешать ингредиенты.



XENTA

S U P E R I O R



Коктейли



3D



Ингредиенты:

10 г. сиропа мохито

10 г. soho lychee

5 г. малины

20 г. вермут Gran Torino Extra Dry

20 г. Xenta

Бокал: шот

Украсить малиной и веточкой мяты

Рекомендации: добавлять ингредиенты в указанном порядке.

Призы / награды: победитель финала в категории «Pousse Cafe» конкурса Xenta Cocktail Cup, Развлекательный Клуб Арена (Киев), 26/06/2012.



ABSINTHE FLIP

Ингредиенты:

15 г. Xenta

15 г. Triple Sec

15 г. сока лайма

1 чайная ложка мараскино
(вишнёвый ликер)

1 белок яйца

Бокал: мартини

Украсить долькой лайма

Рекомендации: взболтать в шейкере и
подать холодным.

Призы / награды:

China Master Bartender Competition 2013,
Hotelex (Шанхай)



APPLE DREAM

Ингредиенты:

50 г. Xenta

50 г. Сок зеленого яблока

50 г. Кедровый газированный напиток

Бокал: низкий тумблер

Украсить листьями базилика.

Рекомендации:

взболтать в шейкере сок зеленого яблока вместе с Xenta. Вылить в стакан и добавить кедровый газированный напиток. Подать с трубочкой.



AXENTINI

Ингредиенты:

40 г. Xenta

30 г. Absolut pears

20 г. сиропа зеленого чая Monin

30 г. сока лайма

30 г. негазированной воды

Бокал: высокий тумблер

Украсить долькой лайма и веточкой мяты

Рекомендации: взболтать в шейкере с добавлением кубиков льда.

BEIJING DELIGHT

Ингредиенты:

30 г. Xenta
20 г. ванильной водки
10 г. карамельного ликера
30 г. свежавыжатого сока лайма
25 г. сахарного сиропа
35 г. клубничных сливок
15 г. свежавыжатого сока ананаса
4 сл зеленого чая с жасмином
2 капли Angostura Bitter

Бокал

Подавать с клубникой, присыпать белым перцем

Рекомендации: ингредиенты равномерно смешивать с кубиками льда.

Призы / награды: победитель финала в категории «Long Drink» конкурса Xenta Cocktail Cup 26/06/2012, Развлекательный Клуб Арена (Киев).



BELLEZZA e FASCINO

Ингредиенты:

20 г. Хента

20 г. сиропа самбуко

15 г. свежевыжатого сока лайма

10 г. яичного белка

10 г. Eau-De-Vie-Framboise Sauvage

6 ягод малины

Бокал: шот

Украсить листками базилика

Рекомендации: раздавить листья базилика и малину, затем добавить остальные ингредиенты.

Призы / награды: 1-ое место в категории «Short Drink» конкурса Xenta Cocktail Cup (Киев), 25/04/2013.



BOHEMIAN ICE TEA



Ингредиенты:

20 г. джиң,

20 г. водка,

20 г. ром

20 г. Лайм кордиал

20 г. Xenta

Сэвэн Ап

Бокал: высокий тумблер

Украсить земляникой

Рекомендации: взболтать в шейкере все ингредиенты с кубиками льда. Добавить Xenta и Сэвэн Ап. Подать трубочкой



САРОГИРО (КАПОДЖИРО)

Ингредиенты:

Сироп зеленой мяты

40 г. Xenta

Лимонный Schweppes

Бокал: низкий тумблер

Украсить веточкой мяты

и долькой лимона

Рекомендации:

смешивать ингредиенты с
добавлением кубиков льда.

Завершить добавлением

Schweppes Lemon.



DEVIL FINGER

Ингредиенты:

20 г. Xenta

30 г. Bols Melon

20 г. водки

125 г. Red Bull

20 г. свежесжатого сока лайма

Бокал: тюльпан

Украсить долькой дыни

Рекомендации:

смешивать ингредиенты с добавлением кубиков льда. Завершить добавлением Red Bull.



EDUARD

Ингредиенты:

10 г. смородинового сиропа

10 г. Aperol

20 г. сока алоэ вера

15 г. Xenta

Бокал: широкий для шампанского
Украсить долькой лайма

Рекомендации: смешивать в произвольном порядке.

Призы / награды: победитель дополнительной премии «Лучшая презентация» конкурса Xenta Cocktail Cup, Развлекательный Клуб Арена (Киев), 26/06/2012.

EXOTIC XENTA



Ингредиенты:

35 г. Xenta,

65 г. имбирный эль

Бокал: обычный для белого вина

Украсить экзотическими фруктами и листьями мяты

Рекомендации: ингредиенты смешивать в указанном порядке с лядиной крошкой.



XENTA FROZEN TRICOLORE

Ингредиенты:

1/3 гранатового сиропа

1/3 самбуки

1/3 Xenta

Ледяная крошка

Бокал: узкий фужер

Рекомендации: смешивать
ингредиенты в указанном порядке.

GINGER XEN

Ингредиенты:

50 г. Xenta

100 г. Имбирное пиво

Кубики льда

Бокал:

обычный для белого вина

Украсить малиной, зернами граната и дольками огурца.

Рекомендации:

ингредиенты смешивать
указанном порядке





HEMINGWAY

Ингредиенты:

40 г. Xenta

150 г. ананасового сока

Бокал: тюльпан

Украсить долькой ананаса

Рекомендации: смешивать ингредиенты с добавлением кубиков льда.



JAM NOTE

Ингредиенты:

30 г. Xenta

Персиковое пюре

Апельсиновый джем и дольки лайма

Кубик сахара

Бокал: высокий тумблер

Рекомендации:

истолочь мадлером лайм вместе с апельсиновым джемом, добавить Xenta и персиковое пюре. Подать с кубиком сахара, который пропитывается небольшим количеством Xenta и трубочкой.



JASMINE

Ингредиенты:

20 г. Xenta

10 г. Лядиная вода

10 г. Сиропа «зеленый чай» Монин

30 г. просекко Gran Torino

Рекомендации: взболтать в шейкере все ингредиенты и подать в бокале Мартини. Добавить просекко Gran Torino.



LA DOLCE VITA

Ингредиенты:

20 г. Хента

30 г. водки

15 г. свежевыжатого сока лимона

15 г. ананасового сиропа

15 г. апельсинового сока

35 г. малинового пюре Monin

4 г свежего тимьяна

Бокал: мартини

Украсить долькой лимона, малиной и тимьяном

Рекомендации:

смешать ингредиенты и подать холодным. Призы / награды: 3-е место в категории «Short Drink» конкурса Xenta Cocktail Cup, Развлекательный Клуб Арена (Киев) 25/04/2013.

LA ROSA DI GIULIETTA

Ингредиенты:

20 г. Xenta

100 г. Pinot Grigio

10 г. розового сиропа Monin

15 г. гранатины

2 капли Angostura Bitter

Бокал: сомбреро

Подача: лепестки розы

Рекомендации: соединить

ингредиенты и завершить

добавлением Pinot Grigio.

Призы / награды: 2-ое место в

категории «Long Drink» конкурса

Xenta Cocktail Cup 25/04/2013,

Развлекательный Клуб Арена (Киев).



XENTA LIQUÌ

Ингредиенты:

20 г. кофейной самбуки

20 г. Xenta

Бокал: конический Xenta

Украсить палочкой лакрицы и
веточкой мяты

Рекомендации: смешивать
ингредиенты с ледяной крошкой.





XENTA MARGARITA

Ингредиенты:

3/6 Xenta

2/6 Triple Sec

1/6 сок лайма

Бокал: сомбреро

Подача: цедра лайма, малина, соль
на ободке бокала

Рекомендации: смешать в стакане
для смешивания.



NANJING SLING

Ингредиенты:

25 г. белого рома

15 г. мараскино

10 г. клубничного сиропа

1 чайная ложка Xenta

50 г. клюквенного сиропа

Бокал: мартини

Украсить долькой апельсина

Рекомендации: взболтать в шейкере.

Призы / награды: China Master Bartender

Competition, Hotelex (Шанхай),

Апрель 2013.



ORANGE CRUSH

Ингредиенты:

30 г. Xenta

30 г. Кедровый газированный напиток

40 г. Белое вино

Дольки лайма и апельсина

Апельсиновый джем

Ледяная крошка

Бокал: низкий тумблер

Украсить розмарином

Рекомендации:

истолочь мадлером апельсин вместе с лаймом и апельсиновым джемом.

Добавить Xenta, кедровый газированный напиток и белое вино. Подавать с трубочкой



PEACH BLOSSOM

Ингредиенты:

30 г. Xenta,
30 г. Gran Torino Просекко
30 г. Персиковое пюре

Бокал:

обычный для белого вина
Украсить топпинг «зеленая мята» и
листьями мяты

Рекомендации:

ингредиенты смешивать указанном
порядке



SAZERAC

Ингредиенты:

10 г. Xenta

50 г. Коньяк

2 капли Peychaud Bitter

Кубик сахара

Бокал: Old Fashioned

Украсить цедрой лимона

Рекомендации: смачивать стакан Old Fashioned с Xenta и добавить кубики льда. Смешивать другие ингредиенты в другом стакане. Вылить всё в стакан Old Fashioned. Подать кубиком сахара, который пропитывается небольшим количеством Xenta.



SILENT HILL

Ингредиенты:

40 г. Xenta

30 г. Tequila blanco

30 г. сахарного сиропа

30 г. свежевыжатого сока лайма

50 г. негазированной воды

Ледяная крошка

Бокал: слинг

Украсить долькой лайма, клубникой и веточкой мяты

Рекомендации: смешать в шейкере и подать холодным.



SKY

Ингредиенты:

25 г. Xenta

20 г. Passoa

10 г. Disaronno Amaretto

20 г. водки

20 г. сиропа маракуйя Monin

Бокал: низкий тумблер

Рекомендации: взбить ингредиенты в шейкере с добавлением кубиков льда.

SMILE



Ингредиенты:

20 г. белого шоколадного крема Fabbri

50 г. сладкого кофе

10 г. Хента

20 г. полувзбитых сливок

Бокал: конический Хента

Украсить кофейными зернами, добавить
топпинг из киви

Рекомендации: смешивать
ингредиенты в указанном порядке.



XENTA CREAM

Ингредиенты:

30 г. Xenta

40 г. мороженое

Бокал:

широкий для шампанского

Украсить топпинг «зеленая мята» и
листьями мяты

Рекомендации:

взболтать в шейкере



XENTA FRESH

Ингредиенты:

40 г. Xenta

40 г. яблочного пюре

Свежевыжатый сок лайма (1/4)

Бокал: низкий тумблер

Украсить долькой яблока

Рекомендации: на ледяную

крошку выжать сок лайма, затем

добавить остальные ингредиенты.



XENTA МОЖИТО

Ингредиенты:

40 г. Xenta

Свежевыжатый сок лайма (1/2)

2 чайных ложки тростникового сахара

Бокал:

высокий тумблер Украсить
долькой лайма и веточкой мяты

Рекомендации:

смешивать ингредиенты с ледяной
крошкой. В завершение добавить
немного Sprite.



X- GINGER

Ингредиенты:

30 г. Xenta

30 г. грушевого сиропа Monin

30 г. сока свежего лайма

30 г. очищенного измельченного корня имбиря

100 г. зеленого чая сенчу

5 г. листьев мяты

Бокал: шот

Подавать с клубникой, присыпать белым перцем

Рекомендации: взболтать в шейкере с добавлением кубиков льда.

Призы / награды: победитель дополнительной премии «Лучшая техника» конкурса Xenta Cocktail Cup 26/06/2012, Развлекательный Клуб Арена (Киев).



XIAN

Ингредиенты:

40 г. Xenta

30 г. Свежевыжатый сок мандарина

1 брызг имбирного эль

20 г. Лядиная вода

Выжатые личи и мандарин

Бокал: низкий тумблер

Рекомендации: истолочь мадлером личи с мандарином. Разбавлять Xenta с лядиной водой и вылить его в стакан. Добавить сок мандарина и имбирный эль. Подать трубочкой.