

«МОЛЕКУЛЯРНАЯ ЯИЧНИЦА»

Благодаря технологиям молекулярной кухни достаточно подобрать желаемые по цвету продукты и модно воссоздать любое блюдо в любой интерпретации.

Мы предлагаем попробовать рецепт яичницы из манго и кокосового сока. Для приготовления желтка в молекулярной яичнице можно использовать сок манго, для имитации белка — кокосовое молоко.



«Молекулярные спагетти»

Коктейль, приготовленный методом желефикации.

Включает в себя как алкогольные, так и безалкогольные ингредиенты.

НИТРО КОКТЕЙЛЬ

АВТОРСКИЙ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ КОКТЕЙЛЬ НА ОСНОВЕ СОКА МАНДАРИНА И СИРОПА МАНГО. ГОТОВИТСЯ СПОСОБОМ СОРБЕТИРОВАНИЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ СУХОГО ЛЬДА.



МОЛЕКУЛЯРНАЯ ПЕНА

Пена (испан. espumas — «пена») — это сложным образом полученная ароматнейшая эссенция, не отягощенная излишними жирами. Возможно приготовление как алкогольного, так и безалкогольного варианта.



ГАЗИРОВАННЫЕ СФЕРЫ «МОХИТО»
ГАЗИРОВАННЫЙ СФЕРИЧЕСКИЙ КОКТЕЙЛЬ
«МОХИТО» ПОДАЕТСЯ В РЕСТОРАНЕ
«MINIBAR» ИЗВЕСТНОГО ШЕФ-ПОВАРА
МОЛЕКУЛЯРЩИКА ДЖОЗЕ АНДРЕСА (JOSE
ANDRES). ЭТИ СФЕРЫ ГОТОВЯТСЯ
ТЕХНОЛОГИЕЙ ОБРАТНОЙ
СФЕРИФИКАЦИИ, ПОСЛЕ ЧЕГО
ГАЗИРУЮТСЯ В СИФОНЕ ISI С
ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ГАЗА CO₂.



Коктейль в ледяном шаре

Авторская подача коктейля в ледяном шаре, позволяет «открывать» напиток непосредственно перед подачей, разбивая шар специальным молоточком.

КОКТЕЙЛЬ-ЖЕЛЕ В ДОЛЬКАХ ЦИТРУСА.

Алкогольный и безалкогольный коктейль-желе на основе соков, фрешей, сиропов. Подается в дольках цитрусовых, что придает особую пикантность коктейлю.



МОХИТО С МОЛЕКУЛЯРНОЙ ИКРОЙ

Классический и всеми известный коктейль на основе светлого рома, мяты и сахара.

Оригинальность формы подачи заключается в том, что мятные нотки заключены в икринках-сферах, и при дегустации коктейля, они лопаются, наполняя его необычайными вкусовыми оттенками.

Молекулярный бар – это выездной кабинет химии и физики, в котором бармены готовят удивительные коктейли в колбах, заливают всё это жидким азотом и сухим льдом. Барная стойка при этом может находиться в дыму, огне или даже льду, а коктейли могут почти молниеносно переходить из жидкого состояния в твёрдое или даже воздушное. Молекулярный выездной бар — это возможность увидеть то, как бармены смешивают и обрабатывают знакомые ингредиенты совершенно неожиданным образом. Наши бармены готовят коктейли на настоящем оборудовании из химической лаборатории.

Удивите гостей и удивитесь сами!