

Эспрессо

Состав :



Кофе	10 гр
Вода	30 мл
Выход в готов виде	30 мл

Для варки кофе используем кофемашину. Пролив воды должен быть 25 секунд. Сахар и шоколад подаем отд.

Украшение: шоколад

Посуда : чашка под эспрессо

Эспрессо Мокко

Состав :



Кофе	30мл
шоколад	20мл
Выход в готов виде	60мл

Для варки кофе используем кофемашину. Пролив воды должен быть 25 секунд. Сахар и шоколад подаем отд.

Украшение: шоколад

Посуда : чашка под эспрессо

Эспрессо Романо

Состав :



Кофе	60мл
Лимонный сок	5 млмл
Выход в готов виде	60 мл

Для варки кофе используем кофемашину. Пролив воды должен быть 25 секунд. Свеже выжатый лимон добавляем в эспрессо и сверху украшаем цедрой лимона.

Украшение: шоколад

Посуда : чашка под эспрессо

Двойное эспрессо

Состав :

Кофе	20 гр
Вода	60 мл
Выход в готов виде	60 мл



Для варки кофе используем кофемашину. Сахар и шоколад подаем отд.

Украшение: шоколадка

Посуда: чашка американо

Эспрессо Лунго

Состав :

Кофе	10
Вода	60 мл
Выход в готов виде	60 мл



для варки используем кофе машину, проливаем 60 мл. из группы

Посуда : чашка под эспрессо

Украшение : шоколадка.

Ристретто

Состав :



Кофе	10 гр
Вода	15 мл
Выход в готов виде	15 мл

Для варки кофе используем кофемашину. Сахар и шоколад подаем отд.

Украшение: шоколадка

Посуда : чашка под эспрессо

Кофе Американо

Состав :



Кофе	10 гр
Вода	110 мл
Выход в готов виде	110 мл

Для варки кофе используем кофемашину. Наливаем в чашку 90 мл. горячей воды и сверху доливаем порцию эспрессо так чтоб на поверхности напитка были кофейные крема. Сахар и шоколад подаем отд.

Посуда: чашка американо

Украшение: шоколадка

Кофе с Имбирём

Состав :



Кофе	20 гр
Вода	110 мл
Имбирь	10 гр

Для варки кофе используем кофемашину. Выкладываем в чашку Имбирь, Наливаем в чашку 90 мл. горячей воды и сверху доливаем порцию эспрессо так чтоб на поверхности напитка были кофейные крема. Сахар и шоколад подаем отд.

Посуда: чашка американо

Украшение: имбирь

Кофе с Имбирём

Состав :



Кофе	20 гр
Вода	110 мл
Имбирь	10 гр

Для варки кофе используем кофемашину. Выкладываем в чашку Имбирь, Наливаем в чашку 90 мл. горячей воды и сверху доливаем порцию эспрессо так чтоб на поверхности напитка были кофейные крема. Сахар и шоколад подаем отд.

Посуда: чашка американо

Украшение: имбирь

Капучино

Состав :



Кофе эспрессо	10 гр
Молоко	200 мл
Выход в готовом виде	210 мл

Для варки кофе используем кофе машину. Молоко взбиваем в густую пену. Сверху готового кофе вливаем взбитую пену. Сахар и печенье подается на блюде. может быть с корицей или шоколадом и посыпается на кофе

Украшение: печенье тоццети

Посуда: чашка под американо

Капучино с (сиропом по желанию гостя)

Состав :



Кофе эспрессо	30мл
Сироп	15 мл
Молоко	150мл
Выход в готовом виде	210 мл

Для варки кофе используем кофе машину. Молоко взбиваем в густую пену. Сверху готового кофе с сиропом вливаем взбитую пену. Сахар и печенье подается на блюде. может быть с корицей или шоколадом и посыпается на кофе

Украшение: печенье тоццети

Посуда: чашка под американо

Французский крем-кофе

Состав :



Кофе	30мл
Молоко 3,5%	120
Сливки 33% (декор)	20гр

Готовим эспрессо, добавляем шоколад и сверху украшаем взбитыми сливками,
Посуда: Кофейная чашка

Кофе по Венски

Состав :

Кофе	60 мл
Сливки (Декор)	20гр
Шоколад	50 мл



Готовим эспрессо, добавляем шоколад и сверху украшаем взбитыми сливками,
Посуда: Кофейная чашка

Кофе Латте

Состав :

Кофе (порция эспрессо)	30 мл
Взбитое молоко	230 мл
Выход в готов виде	300 мл



Молоко взбиваем паром, наливаем в бокал, добавляем слоем эспрессо, так чтобы было четкое расслоение:молоко,кофе,пена.

Посуда : хайбол.

Мокко



Состав :

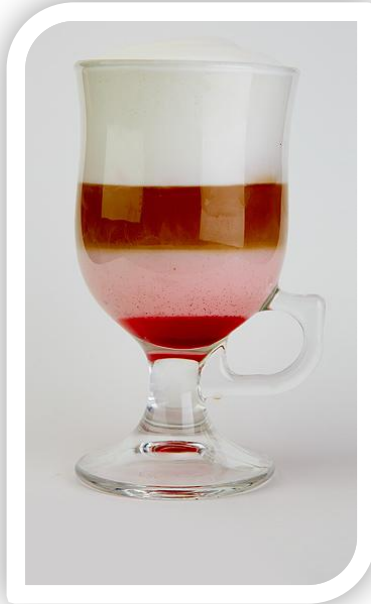
Кофе (порция эспрессо)	30 мл
Взбитое молоко	150 мл
Шоколад	30 мл

В бокал вливается горячий шоколад, вспененное молоко, после не спеша тонкой струйкой следует вливать в него эспрессо

Посуда : хайбол.

Кофе Латте(сиропом по желанию гостя)

Состав :



Кофе (порция эспрессо)	30 мл
Взбитое молоко	120 мл
Сироп Монин	20 мл

Заливаем сироп .Молоко взбиваем паром, наливаем в бокал, добавляем слоем эспрессо, так чтобы было четкое расслоение:сиропа ,молоко,кофе,пена.

Посуда : хайбол.

Макиато

Состав :

Кофе	30 мл
Молоко	70 мл
Выход в готов виде	90 мл



Готовим эспрессо, добавляем взбитое, разогретое молоко с пенкой, отдаем.

Украшение: печенье тоццети

Посуда: мал. Кофейная чашка

Кофе Гляссе

Состав :

Кофе Американо	60 мл
Мороженное	150 гр
Выход в готов виде	210 мл



Шарик ванильного мороженого закладываем в стакан хайбол ,заливаем сверху кофе Американо . Сахар подается отдельно.

Посуда : Хайбол.

Какао

Состав :



Шоколад	30гр
Молоко	180 мл
Выход в готов виде	250 мл

Нагреваем молоко на капучинаторе добавляем шоколад тщательно перемешиваем переливаем в чашку.

Посуда: чашка под какао

Горячий шоколад

Состав :



Шоколад	100 гр
Сливки	60 мл
Выход в готов виде	130 мл

В молочнике подогреваем сливки, добавляем шоколад и на горячей ванне тщательно перемешиваем. Можно использовать шоколадоварку. Наливаем в чашку. Итоговая консистенция должна быть похожа на 1% кефир.

Посуда: чашка под американо

Горячий шоколад

Состав :



Шоколад	2.5 кг
Сливки	1050мл
Выход в готов виде	

Посуда:

Холодное Капуччино

Состав :



Двойной эспрессо	60 мл
Молоко холодное	100 мл
Сахарный сироп	20 мл
Сливки	50 мл
Кофейный зерна несколько шт.	5 гр
Выход в готов виде	400 мл

В блендер с 5-ю куб. льда наливаем молоко, сливки и сахарный сироп, добавляем двойной эспрессо, тщательно взбиваем, переливаем в бокал.

Украшение : несколько кофейных зерен сверху.

Посуда : гibraltar с толстой трубочкой

Эспрессо Кон Панна

Состав :



Кофе	30 мл
Взбитые сливки (Декор)	20 мл
Выход в готов виде	60мл

Для варки кофе используем кофемашину. Пролив воды должен быть 25 секунд. Сахар и шоколад подаем отд.

Украшение: Взбитые сливки

Посуда : чашка под эспрессо

Фредо

Состав :

Кофе	30 мл
Сироп Шоколад	10мл
Сироп Карамель	10мл
Молоко	120мл



Для варки кофе используем кофемашину. Пролив воды должен быть 25 секунд. Заливаем сиропы и после молоко

Украшение:

Посуда : чашка под эспрессо

Любой весовой чай

Состав :



Чай	4 гр
Кипяток	400 мл
Выход в готов виде	400 мл

Насыпать чай в чайник, залить кипятком до нужного объема, подать на подносе с чайной чашкой.

Посуда: металлический чайник, кофейная средняя чашка, ложка.

Чай с чабрецом

Состав :



Чабрец сухой	2 гр
Чай весовой Ассам	4 гр
Выход в готов виде	600 мл

Сухой чабрец и чай засыпать в заварочный стакан чайника, залить кипятком.

Посуда:стеклянный чайники , армуда, ложка

Чай черный с мятой

Состав :



Чай пакетированный	1 шт
Кипяток	200 мл
Мята, 1 пучок	15 гр
Выход в готовом виде	250 мл

Заварить чай в чашке добавить пучок мяты

Украшение: без него

Посуда: стеклянный бокал для чая

Облепиховый чай

Состав :

Чай весовой (ромашка)	4 гр
Корень имбиря	50 гр
Облепиха с/м	40 гр
Мед цветочный	30 гр
Анис	1 гр
Вода	520 мл
Выход в готов виде	600 мл



В стеклянный чайник без колбы и с пружинкой, положить имбирь нарезанный соломкой, ромашковый чай в бумажном фильтре, добавить мед, облепиху и анис. Залить крутым кипятком и тщательно перемешать.

Подавать на большом белом блюде с армудой.

Холодный чай

Состав :

Чай в ассортименте	3 гр
Сахарный сироп	20 мл
Кипяток	150 мл
Лимон	20 гр
Мята , 1 веточка.	5 гр
Выход в готов виде	400 мл



Чай заварить отдельно в сотейнике, процедить через ситечко в шейкер с 5-ю куб. льда, добавить сах. Сироп, взбить, перелить в гибралтар с 5 кубиками льда, добавить веточку мяты и лимон.

Украшение: 1 дольку лимона в бокал, 1 дольку на край бокала. Внутри бокала веточку мяты. Две тонких соломинки.

Посуда : гибралтар

Холодный чай Red

Состав :



Чай в ассортименте	3 гр
Сахарный сироп	20мл
Ягоды С/М	100гр
Сироп Клубника	20 мл
Лайм	60гр
Лимон	60 гр
Мята	20 гр
Выход в готов виде	1000 мл

Чай заварить отдельно в сотейнике, процедить через ситечко в шейкер с 5-ю куб. льда, добавить сах. Сироп, взбить, перелить в гибралтар с 5 кубиками льда, добавить веточку мяты и лимон.

Украшение: 1 долька лимона в бокал, 1 долька на край бокала. Внутри бокала веточку мяты. Две тонких соломинки.

Посуда : гибралтар

Холодный чай Yellow

Состав :

Чай в ассортименте	3 гр
Сахарный сироп	20 мл
Сироп Банан	20мл
Лайм	60гр
Апельсин	60гр
Сироп Лайм Джус	20мл
Лимон	60 гр
Мята , 1 веточка.	20 гр
Выход в готов виде	1000 мл



Чай заварить отдельно в сотейнике, процедить через ситечко в шейкер с 5-ю куб. льда, добавить сах. Сироп, взбить, перелить в гибралтар с 5 кубиками льда, добавить веточку мяты и лимон.

Украшение: 1 долька лимона в бокал, 1 долька на край бокала. Внутри бокала веточку мяты. Две тонких соломинки.

Посуда : гибралтар

Холодный чай Green

Состав :

Чай в ассортименте	3 гр
Яблочный сок	200 мл
Зелёное Яблоко	100гр
Киви	70гр
Лайм	60гр
Мята , 1 веточка.	20гр
Выход в готов виде	1000 мл



Чай заварить отдельно в сотейнике, процедить через ситечко в шейкер с 5-ю куб. льда, добавить сах. Сироп, взбить, перелить в гибралтар с 5 кубиками льда, добавить веточку мяты и лимон.

Украшение: 1 долька лимона в бокал, 1 долька на край бокала. Внутри бокала веточку мяты. Две тонких соломинки.

Посуда : гибралтар

Горячий Имбирный Чай



Состав:

Корень имбиря	60гр
Лимонник	15гр
Лайм	15гр
Мед донник матовый	60гр
Гвоздика	1гр
Перец ямайский	1гр
Выход в готов виде	600мл

Корень имбиря и лимонник нарезанные тонкой соломкой, а также лайм нарезанный кольцами а кольца порезанные на четыре части, чтобы получились треугольники кладем в стеклянный чайник, добавляем мед, две горошинки душистого перца и три гвоздички. Заливаем кипятком, тщательно перемешиваем и отдаем на большом блюде с чайной парой.

Посуда : стеклянный чайник, чайная пара.

Молочный коктейль



Состав :

Молоко	100 мл
Мороженое ванильное	200 гр
Сироп ванильный МОНИНО	10 мл
Выход в готовом виде	310 мл

В блендер помещаем компоненты тщательно взбиваем и переливаем в бокал Хайрикен. Подается с толстой трубочкой

Украшение: без него

Посуда : Хайрикен

Прелесть



Состав :

Киви	50 гр
Молоко	70 мл
Мороженое ванильное	150 гр
Сироп Банан МОНИНО	10 мл
Банан	60гр

В блендер помещаем компоненты тщательно взбиваем и переливаем в бокал Хайрикен. Подается с толстой трубочкой

Украшение: без него

Посуда : Хайрикен

Воздушный Замок



Состав :

Сок Апельсин	60 мл
Молоко	100 мл
Мороженое ванильное	150 гр
Сироп ванильный МОНИНО	10 мл
Сливки Взбитые (Декор)	20мл

В блендер помещаем компоненты тщательно взбиваем и переливаем в бокал Хайрикен. Подается с толстой трубочкой

Украшение: Взбитые сливки

Посуда : Хайрикен

Пи́на Калада



Состав :

Сливки 22%	30 мл
Ананасовый сок	100 мл
Лёд	150 гр
Сироп Кокос МОНИН	20 мл
Выход в готовом виде	330мл

с куб. льда помещаем компоненты тщательно взбиваем и переливаем в бокал Хайрикен. Подается с толстой трубочкой

Украшение: без него

Посуда : Хайрикен

Гальяно Хот - Шот



Состав :

Мороженое	200гр
Молоко	80 мл
Фундук	30 гр
Сироп Ваниль МОНИН	10 мл
Выход в готовом виде	320мл

В блендере помещаем компоненты тщательно взбиваем и переливаем в бокал Хайрикен. Подается с толстой трубочкой

Украшение: без него

Посуда : Хайрикен

Коктейль мол.Банановый



Состав :

Сливки	50 мл
Молоко	100 мл
Мороженное ванильное	150 гр
Сироп банановый	20 мл
Бананы, половина в бленд.	80 гр
Выход в готовом виде	400 мл

В блендер помещаем компоненты и тщательно взбиваем. Переливаем в Хайрикен, подаем с толстой трубочкой.

Украшение: На край бокала одеваем небольшой кружочек из поперечного среза банана.

Посуда : Хайрикен

В гостях у сказки



Состав :

Банан	60гр
Молоко	60 мл
Мороженное ванильное	150 гр
Сироп банановый	10 мл
Сок Апельсин	60мл
Выход в готовом виде	340мл

В блендере помещаем компоненты и тщательно взбиваем. Переливаем в Хайрикен, подаем с толстой трубочкой.

Украшение: На край бокала одеваем небольшой кружочек из поперечного среза банана.

Посуда : Хайрикен

Коктейль мол. Клубничный



Состав :

Молоко	100 мл
Мороженое клубничное	150 гр
Сироп клубничный Монин	20 мл
Клубника свеж. 3 штуки.	60 гр
Выход в готовом виде	330мл

В блендер с 4-мя куб. льда помещаем компоненты и тщательно взбиваем. Переливаем в Хайрикен, подаем с толстой трубочкой.

Украшение: на край бокала одеваем 1 клубн. в нее втыкаем типс мяты.

Посуда : Хайрикен

Ванильное небо

Состав :

Банан	60гр
Молоко	60 мл
Мороженое	150 гр
Сироп Ананасовый Монин	10 мл
Клубника С/М	60 гр
Выход в готовом виде	340мл



В блендер помещаем компоненты и тщательно взбиваем. Переливаем в Хайрикен, подаем с толстой трубочкой.

Украшение: на край бокала одеваем 1 клубн. в нее втыкаем типс мяты.

Посуда : Хайрикен

Коктейль Шоколадно Банановый

Состав :

Банан	60гр
Молоко	100 мл
Мороженное шоколадное	150 гр
шоколад	30 мл
Выход в готовом виде	340 мл



В блендер помещаем компоненты тщательно взбиваем, переливаем в бокал Хайрикен. Подается с толстой трубочкой

Вальдорфф

Состав :

Клубника замороженная	80гр
Сироп Клубника	10 мл
Сок Персик	60 мл
Яблоко Зелёное	60гр
Киви	60 гр
Сок Яблоко	50 мл
Сироп Зелёное Яблоко	10 мл
Выход в готовом виде	330 мл



Коктейль двухслойный

Украшение:

Посуда : Гибралтар

Французский крем-кофе

Состав :



Кофе	30мл
Молоко 3,5%	120
Сливки 33% (декор)	20гр

Готовим эспрессо, добавляем шоколад и сверху украшаем взбитыми сливками,
Посуда: Кофейная чашка

Путешествие во времени

Состав :

Все ингредиенты добавляются в бокал с дроблённым льдом



Сироп Кокос	10 мл
Сок Ананас	50 мл
Спрайт	100мл
Сироп Клубника	10мл
Сироп Блю Курасао	10мл
Лёд 5-6	60гр
Выход в готовом виде	330 мл

Зелёная миля

Состав :

Сироб Блю курасао	15
Сироп Кокос	15
Газированная вода	100мл
Сок Персик	50мл
Сок Яблоко	50мл
Лёд Дроблённый	60гр
Выход в готовом виде	330 мл



Все ингредиенты заливаем в стакан с дроблённым льдом .Отдаем с толст тр.

Украшение: без него

Посуда : Гибралтар

Осенний Бархат

Состав:

Ягоды С/М	60 гр
Сок Винограда	60 гр
Сироп Малина	20 мл
Сок Абрикоса	100мл
Лёд 5-6 кубиков	80гр



Все компоненты поместить в блендер, добавить 6 кусочков льда, тщательно взбить и перелить в бокал

Украшение: без него.

Посуда :Милк Шейк

Пеликан

Состав:

Банан, половина	60 гр
Клубника, 3 штуки	60 гр
Сироп клубничный	20 мл
Сок Персик	100мл
Лёд 5-6 кубиков	80гр



Все компоненты поместить в блендер, добавить 6 кусочков льда, тщательно взбить и перелить в бокал

Украшение: без него.

Посуда :Милк Шейк

Витаминная бомба

Состав:

Банан	60 гр
Клубника С/М	30 гр
Малина С/М	30 мл
Сок Апельсин	100мл
Лёд 5-6 кубиков	60гр
Монин Гренадин	15мл



Все компоненты поместить в блендер, добавить 6 кусочков льда, тщательно взбить и перелить в бокал

Украшение: без него.

Посуда :Милк Шейк

Голубая Лагуна

Состав:

Апельсин	40 гр
Сироп Кокос	10мл
Сироп Блю Курасао	20 мл
Газированная вода	100мл
Лёд 5-6 кубиков	80гр



Все компоненты поместить в бокал с Радробленным льдом и перемешать

Украшение: без него.

Посуда :Милк Шейк

Сальвадор

Состав:

Киви	70 гр
Черная смородина С/М	60гр
Монин Черная смородина	20 мл
Зелёная Яблоко	70гр
Сок Яблочный	60мл
Лёд	60гр



Все компоненты поместить в бокал с Радробленным льдом и перемешать

Украшение: без него.

Посуда :Милк Шейк

Ягодный фестиваль

Состав:

Черная смородина С/М	40 гр
Клубника С/М	30гр
Сироп Гренадин	20 мл
Мороженое	150гр
Сок Яблочный	60мл



Все компоненты поместить в бокал с Радробленным льдом и перемешать

Украшение: без него.

Посуда :Милк Шейк

Мохито безалкогольный

Состав :



Лимонный сок	40 мл
Мята	15 гр
Сахарный сироп	30 мл
Лайм , долька 2 штуки	30 мл
Сахар тростниковый, 1 сыпок	5 гр
Содовая	120 мл
Лимон ,долька, 2 шт.	20 гр
Выход в готов виде	400 мл

Ингредиенты помещаем в американский шейкер с 8-ю куб.льда.Лайм и мяту кладем внутрь, тщательно взбиваем,переливаем в Гибралтар, доливаем содовой,украшаем двумя дольками лимона и типсом мяты.

Посуда:гибралтар

Мохито с Яблоком/клубникой/ягодный

МИКС
Состав :



Монин Яблоко	10мл
Монин Клубника	10мл
Мята	15 гр
Сахарный сироп	30 мл
Лайм , долька 2 штуки	30 мл
Ягоды	30гр
Содовая	120 мл
Лимон ,долька, 2 шт.	20 гр
Выход в готов виде	330 мл

Ингредиенты помещаем в американский шейкер с 8-ю куб.льда. Лайм и мяту кладем внутрь, тщательно взбиваем, переливаем в Гибралтар, доливаем содовой, украшаем двумя дольками лимона и типсом мяты.

Посуда: гибралтар

Лимонад Тархун

Состав :



Сок из Эстрагона	10 мл
Эстрагон	7гр
Сок Лайма	20 мл
Лайм	12 гр
Сок пакет. Яблочный	80 мл
Сахарный сироп	10 мл
Выход в готов виде	250 мл

Сок эстрагона, яблочный сок, сахарный сироп и лаймовый сок взболтать в шейкере с 5 куб. льда. Перелить в хайбол наполненный на 2/3 фраппе, украсить долькой лайма и веточкой эстрагона. Подавать с толстой и тонкой соломинкой.

Посуда хайбол.

Лимонад Облепиха

Состав :



Облепиховый сироп	30 мл
Облепиха	30 гр
Облепиха	15г
Ванильный сироп	5 мл
Персиковый пакет. сок	70 мл
Розмарин	4 гр
Вода газированная	150 мл
Лимонный сок	15 мл
Выход в готов виде	400 мл

Сироп облепихи, сок персика, сок лимона налить в шейкер, добавить с/м облепиху 30 гр, сироп ванильный и 5 кубиков льда. Хорошенько взболтать и перелить через стрейнер в Гибралтар наполненный на 2/3 фραπε, долить содовой, перемешать. Украсить с/м облепихой 15 гр., в хаотичном порядке и веточкой розмарина. Подается с толстой и тонкой соломинкой.
Посуда: гибралтар

Лимонад Груша

Состав :



Газированная вода	150 мл
Груша	30 гр
имбирь	15гр
сироп Груша	20мл
Лайм	30 гр
Выход в готов виде	400 мл

Газированная вода 150 мл, лайм, имбирь, Груша , банановый сироп влить в бокал , заполненный на две третьих фραπε. Украсить срезом груши дюшес. Подается с тостой и тоненькой трубочкой

Лимонад Малина



Состав :

Газированная вода	150 мл
Малина	40гр
Лимон	20гр
сироп Гренадин	20мл
Лёд	60гр
Выход в готов виде	400 мл

Газированная вода 150 мл, лайм, Лимон , Малина , Гренадин сироп влить в бокал ,
заполненный на две третьих фραπε. Украсить срезом груши дюшес. Подается с
тостой и тоненькой трубочкой

Лимонад Яблочный

Состав :



Газированная вода	150 мл
Яблоко	30 гр
Мята	15гр
сироп Яблоко	20мл
Лайм	30 гр
Выход в готов виде	400 мл

Газированная вода 150 мл, лайм, Мята, Яблоко , Яблочный сироп влить в бокал ,
заполненный на две третьих фραπε. Украсить срезом Яблоки . Подается с тостой и
тоненькой трубочкой

Лимонад Клубничный



Состав :

Газированная вода	150 мл
Клубника	30 гр
Мята	15гр
сироп Клубника	20мл
Лайм	30 гр
Выход в готов виде	400 мл

Газированная вода 150 мл, лайм, Мята, Клубника , Клубничный сироп влить в бокал ,
заполненный на две третьих фραπε. Украсить срезом груши дюшес. Подается с
тостой и тоненькой трубочкой

Классический

Состав :



Сироп Лайм Джус	10 мл
Сахарный сироп	20 мл
Лайм	20гр
Лимон	20 гр
Мята , 1 веточка.	5 гр
Лёд	60гр
Газированная вода	100 мл

Чай заварить отдельно в сотейнике, процедить через ситечко в шейкер с 5-ю куб. льда, добавить сах. Сироп, взбить, перелить в гибралтар с 5 кубиками льда, добавить веточку мяты и лимон.

Украшение: 1 дольку лимона в бокал, 1 дольку на край бокала. Внутрь бокала веточку мяты. Две тонких соломинки.

Посуда : гибралтар

Фитнесс



Состав :

Грейпфрут	140мл
Замороженная клубника	80гр
Сироп Клубника	20мл
Лёд 5-6	60гр
Выход в готов виде	330мл

Посуда : хайбол

Марокканский чай

Состав :

Корица одна палочка	6 гр
Гвоздика несколько звездочек	3 гр
Чай зеленая сеньча	3 гр
Мята один пучок	15 гр
Сироп имбирный пряник	10 мл
Сахар тростниковый	5 гр
Выход в готов виде	220 мл



Завариваем чай зеленая сеньча 200 мл кипятка, после переливаем в металлический сотейник, добавляем сироп имбирный пряник, сахар, гвоздику, корицу, тщательно перемешиваем и переливаем в айриш (под чай с мятой) и украшается пучком мяты (как на чай с мятой).
Подается на прозрачном блюде с чайной ложкой.

Посуда : стеклянна чашка под чай с мятой

Глинтвейн

Состав :



Сок виноград или вишня	150 мл
Корица молотая, щепотка	1 гр
Сок апельсиновый, пакетир.	15 мл
Сок лимонный	5 мл
Мед жидкий, 1 чайная ложка	10 гр
Апельсин 1 долька	30 гр
Яблоко ,1 долька	30 гр
Гвоздика	3 гр
Выход в готов виде	200 мл

Наливаем сок и все ингредиенты в сотейник, перемешиваем и подогреваем на Капучинаторе до 80град. Через сито процеживаем в бокал , добавляем дольки ябл. И апельсина.

Украшение: долька яблока и апельсина.

Посуда: бокал Айриш -кофе.

Горячая Вишня

Состав :



Сок вишня	150 мл
Корица молотая, щепотка	1 гр
Чай пакетир.	20 мл
Замороженная вишня	30 гр
Мед жидкий, 1 чайная ложка	10 гр
Апельсин 1 долька	30 гр
Лимон ,1 долька	30 гр
Гвоздика	1 гр
Выход в готов виде	200 мл

Наливаем сок и все ингредиенты в сотейник, перемешиваем и подогреваем на Капучинаторе до 80град. Через сито процеживаем в бокал ,добавляем дольки лимона и апельсина.

Украшение: долька апельсина.

Посуда: бокал Айриш -кофе.

Чай Малина

Состав :



Чай весовой (Ассам)	4 гр
Замороженная Малина	50 гр
Сироп монин Малина	40 гр
Лимон	30 гр
Вода	520 мл
Выход в готов виде	600 мл

В стеклянный чайник без колбы и с пружинкой налить сироп Монин, положить замороженную малину, чай в бумажном фильтре, добавить лимон . Залить крутым кипятком и тщательно перемешать.

Подавать на большом белом блюде с армудой.

Ваниль с Гвоздикой

Состав :

Чай весовой (Ассам)	4 гр
Гвоздика	1 гр
Замороженная Ежевика	30гр
Замороженная Малина	30 гр
Лимон	20 гр
Сироп монин Ваниль	40 мл
Выход в готов виде	600 мл



В стеклянный чайник без колбы и с пружинкой налить сироп Монин, положить замороженную ежевику и малину, чай в бумажном фильтре, добавить лимон и гвоздику. Залить крутым кипятком и тщательно перемешать.

Подавать на большом белом блюде с армудой.

Яблоко с корицей

Состав :



Чай весовой (Ассам)	4 гр
Монин Зелёное Яблоко	40мл
Корица	1гр
Лимон	20 гр
Лайм	30 гр
Яблоко	40гр
Выход в готов виде	600 мл

В стеклянный чайник без колбы и с пружинкой налить сироп Монин , положить Яблоко нарезанный соломкой, чай в бумажном фильтре, добавить корицу, лимон и лайм. Залить крутым кипятком и тщательно перемешать.

Подавать на большом белом блюде с армудой.