

BARCOOK.RU

СОВРЕМЕННАЯ КЛАССИКА

Беллини (Bellini)

Ингредиенты:

- Просекко - 100мл
- Персиковое пюре - 50мл

Посуда: Флюте

Как приготовить:

В охлажденный бокал добавить пюре и сверху долить игристое вино. Аккуратно перемешать.

Веспер (Vesper)

Ингредиенты:

- Джин - 45мл
- Водка - 15мл
- Lillet Blanc - 7,5мл

Посуда: Коктейльная рюмка

Как приготовить:

В шейкер со льдом добавить все ингредиенты, тщательно взбить, отфильтровать в коктейльную рюмку и украсить цедрой лимона.

Золотая Мечта (Golden Dream)

Ингредиенты:

- Гальяно - 20мл
- Трипл сек - 20мл
- Апельсиновый сок - 20мл
- Сливки - 10мл

Посуда: Коктейльная рюмка

Как приготовить:

В шейкер со льдом добавить все ингредиенты, тщательно взбить, и отфильтровать в коктейльную рюмку.

Зомби (Zombie)

Ингредиенты:

- Белый ром - 20мл
- Темный ром - 20мл
- Золотой ром - 20мл
- Абрикосовый бренди - 15мл
- Вишневый бренди - 15мл
- Ананасовый сок - 30мл
- Апельсиновый сок - 30мл
- Гренадин - 5мл

Посуда: Хайбол или Харрикейн

Как приготовить:

В шейкер со льдом добавить все ингредиенты, тщательно взбить и отфильтровать в бокал. Украсить коктейльной вишней и долькой апельсина.

BARCOOK.RU

Ирландский Кофе (Irish Coffee)

Ингредиенты:

- Ирландский виски - 40мл
- Кофе - 90мл
- Сливки - 30мл
- Коричневый сахар - 1 ч.л.

Посуда: Айриш бокал

Как приготовить:

В бокал для горячих напитков налить горячий кофе и виски, добавить коричневый сахар и перемешать. Сверху положить слой сливок, предварительно взбив их в шейкере со льдом.

Кайпиринья (Caipirinha)

Ингредиенты:

- Кашаса - 50мл
- Свежий лайм - 1/2
- Тростниковый сахар - 2 ч. л.

Посуда: Рокс или Олд фэшен

Как приготовить:

В бокале размять 4 кусочка лайма с тростниковым сахаром, насыпать колотый (фраппе) лед до верха и добавить остальные ингредиенты. Аккуратно перемешать.

Кир (Kir)

Ингредиенты:

- Белое сухое вино - 90мл
- Черносмородиновый ликер - 10мл

Посуда: Флюте

Как приготовить:

В бокал для вина налить ликер и добавить вино. Аккуратно перемешать.

Космополитен (Cosmopolitan)

Ингредиенты:

- Водка лимонная - 40мл
- Куантро - 15мл
- Сок лайма - 15мл
- Клюквенный морс - 30мл

Посуда: Коктейльная рюмка

Как приготовить:

В шейкер со льдом добавить все ингредиенты, тщательно взбить и отфильтровать в охлажденную коктейльную рюмку. Получившийся коктейль украсить цедрой свежего апельсина, предварительно выжав ее над коктейлем.

Кровавая Мэри (Bloody Mary)

Ингредиенты:

- Водка - 50мл
- Томатный сок - 100мл
- Лимонный сок - 15мл
- Табаско - несколько капель
- Ворчестер - несколько капель
- Соль
- Перец черный

Посуда: Хайбол

Как приготовить:

В смесительный стакан со льдом добавить все ингредиенты, соль и перец по вкусу, тщательно перемешать и отфильтровать в бокал. Украсить стеблем сельдерея и долькой лимона.

Куба либре (Cuba Libre)

Ингредиенты:

- Белый ром - 50мл
- Кока-Кола - 120мл
- Сок лайма - 10мл

Посуда: Хайбол

Как приготовить:

В бокал со льдом добавить все ингредиенты, аккуратно перемешать и украсить долькой лайма.

Кузнечик (Grasshopper)

Ингредиенты:

- Crème de Cacao белый - 30мл
- Мятный ликер зеленый - 30мл
- Сливки - 30мл

Посуда: Коктейльная рюмка

Как приготовить:

В шейкер со льдом добавить все ингредиенты, тщательно взбить, отфильтровать в коктейльную рюмку и украсить веточкой мяты.

Лонг Айленд Айс Ти (Long Island Iced Tea)

Ингредиенты:

- Водка - 15мл
- Белый ром - 15мл
- Серебряная текила - 15мл
- Джин - 15мл
- Трипл сек - 15мл
- Лимонный сок - 30мл
- Сахарный сироп - 20мл
- Кока-Кола - доверху

Посуда: Хайбол

Как приготовить:

В бокал со льдом добавить все ингредиенты (кроме колы), перемешать и долить доверху Кока-Колу. Украсить цедрой лимона.

BARCOOK.RU

Лошадиная Шея (Horse's Neck)

Ингредиенты:

- Бренди - 40мл
- Имбирный эль - 120мл
- Ангостура биттер - 1 дэш

Посуда: Хайбол

Как приготовить:

В бокал со льдом добавить все ингредиенты, аккуратно размешать и украсить цедрой лимона.

Май-Тай (Mai-Tai)

Ингредиенты:

- Выдержанный ром - 30мл
- Темный ром - 30мл
- Оранж Кюрасао - 15мл
- Миндальный сироп - 15мл
- Сок лайма - 30мл
- Сахарный сироп - 5мл

Посуда: Хайбол

Как приготовить:

В шейкер со льдом добавить все ингредиенты, тщательно взбить, отфильтровать в бокал на лед. Украсить долькой свежего ананаса, веточкой мяты и цедрой лайма.

Маргарита (Margarita)

Ингредиенты:

- Серебряная текила - 50мл
- Куантро - 20мл
- Сок лайма - 15мл

Посуда: Маргарита

Как приготовить:

В шейкер со льдом добавить все ингредиенты, тщательно взбить, отфильтровать в бокал маргарита с соленым краем и украсить долькой свежего лайма.

Мимоза (Mimosa)

Ингредиенты:

- Сухое шампанское - 75мл
- Апельсиновый сок - 75мл

Посуда: Флюте

Как приготовить:

Охлажденный апельсиновый сок налить в бокал, осторожно долить шампанское и аккуратно перемешать. Украсить долькой свежего апельсина.

BARCOOK.RU

Морской Бриз (Sea Breeze)

Ингредиенты:

- Водка - 40мл
- Клюквенный морс - 120мл
- Грейпфрутовый сок - 30мл

Посуда: Рокс или Олд фэшен

Как приготовить:

В бокал со льдом добавить все ингредиенты, перемешать и украсить долькой лайма.

Московский Мул (Moscow Mule)

Ингредиенты:

- Водка - 45мл
- Имбирное пиво - 120мл
- Сок лайма - 10мл
- Ангостура биттер - 2 дэша
- Имбирное пиво - доверху

Посуда: Медная кружка

Как приготовить:

В бокал со льдом налить все ингредиенты, аккуратно перемешать и украсить долькой лайма. Коктейль подается в специальной медной кружке.

Мохито (Mojito)

Ингредиенты:

- Белый ром - 50мл
- Сахарный сироп - 20мл
- Газированная вода - доверху
- Свежая мята - 6-8 листиков
- Свежий лайм - 1/4

Посуда: Хайбол

Как приготовить:

В высоком бокале размять мяту и лайм, насыпать колотый (фраппе) лед до верху, добавить ром и сироп, долить содовой (газированная вода). Хорошо размешать и украсить веточкой мяты.

Мятный Джулеп (Mint Julep)

Ингредиенты:

- Бурбон - 60мл
- Свежая мята - 7-8 листиков
- Сахарная пудра - 1 ч.л.
- Вода без газа - 2 ч.л.

Посуда: Рокс или Олд фэшен

Как приготовить:

В бокале с водой размять мяту и сахар, насыпать колотый (фраппе) лед до верху, добавить бурбон, перемешать и украсить веточкой свежей мяты. Обычно этот коктейль подается в металлическом бокале.

BARCOOK.RU

Пина Колада (Pina Colada)

Ингредиенты:

- Белый ром - 50мл
- Кокосовые сливки - 30мл
- Ананасовый сок - 100мл

Посуда: Хайбол или Харрикейн

Как приготовить:

В шейкере со льдом взбить все ингредиенты. Отфильтровать в бокал, украсить долькой свежего ананаса и коктейльной вишней.

Писко Сауэр (Pisco Sour)

Ингредиенты:

- Писко - 60мл
- Сок лайма - 30мл
- Сахарный сироп - 20мл
- Белок яйца - 1 шт.

Посуда: Коктейльная рюмка

Как приготовить:

В шейкер со льдом добавить все ингредиенты, очень тщательно взбить, отфильтровать в охлажденный бокал и капнуть сверху несколько капель Ангостуры.

Реаниматор (Corpse Reviver)

Ингредиенты:

- Джин - 25мл
- Куантро - 25мл
- Lillet Blanc - 25мл
- Лимонный сок - 25мл
- Абсент - 1 дэш

Посуда: Коктейльная рюмка

Как приготовить:

В шейкер со льдом добавить все ингредиенты, тщательно взбить и отфильтровать в коктейльную рюмку. Украсить цедрой свежего апельсина.

Секс на пляже (Sex On The Beach)

Ингредиенты:

- Водка - 40мл
- Персиковый ликер - 20мл
- Ананасовый сок - 40мл
- Клюквенный морс - 40мл

Посуда: Хайбол или Харрикейн

Как приготовить:

В шейкере со льдом взбить все ингредиенты. Перелить в бокал, украсить долькой свежего апельсина и коктейльной вишней.

Сингапурский Слинг (Singapore Sling)

Ингредиенты:

- Джин - 30мл
- Вишневый бренди - 15мл
- Куантро - 7,5мл
- Бенедиктин - 7,5мл
- Ананасовый сок - 120мл
- Сок лайма - 15мл
- Гренадин - 10мл
- Ангостура биттер - 1 дэш

Посуда: Хайбол или Харрикейн

Как приготовить:

В шейкер со льдом добавить все ингредиенты, тщательно взбить и отфильтровать в бокал. Украсить долькой ананаса и коктейльной вишней.

Текила Санрайз (Tequila Sunrise)

Ингредиенты:

- Серебряная текила - 50мл
- Апельсиновый сок - 100мл
- Гренадин - 15мл

Посуда: Хайбол

Как приготовить:

Текилу и апельсиновый сок вылить в высокий бокал с кусковым льдом и перемешать. Добавить Гренадин (так, чтобы он лег на дно) и украсить долькой свежего апельсина.

Французский 75 (French 75)

Ингредиенты:

- Джин - 30мл
- Лимонный сок - 15мл
- Сахарный сироп - 15мл
- Шампанское - 60мл

Посуда: Флюте

Как приготовить:

В шейкер со льдом добавить все ингредиенты (кроме Шампанского), тщательно взбить, отфильтровать в бокал и долить Шампанским. Аккуратно перемешать.

Французский Связной (French Connection)

Ингредиенты:

- Коньяк - 35мл
- Амаретто - 35мл

Посуда: Рокс или Олд фэшен

Как приготовить:

В бокал со льдом добавить все ингредиенты и перемешать.

Хемингуэй Спешл (Hemingway Special)

Ингредиенты:

- Белый ром - 60мл
- Мараскино - 15мл
- Грейпфрутовый сок - 40мл
- Сок лайма - 15мл

Посуда: Коктейльная рюмка

Как приготовить:

В шейкер со льдом добавить все ингредиенты, тщательно взбить и отфильтровать в коктейльную рюмку.

Черный русский (Black Russian)

Ингредиенты:

- Водка - 50мл
- Калуа - 20мл

Посуда: Рокс или Олд фэшен

Как приготовить:

В бокал со льдом добавить все ингредиенты и перемешать.

Шампань Коктейль (Champagne Cocktail)

Ингредиенты:

- Шампанское - 90мл
- Коньяк - 10мл
- Ангостура биттер - 2 дэша
- Сахар - 1 кубик

Посуда: Флюте

Как приготовить:

Сахар пропитать Ангостурой и положить в бокал, добавить остальные ингредиенты и аккуратно перемешать. Украсить долькой апельсина и коктейльной вишней.