

FINE  WINE
Bar

KOKTAJLE

Poznaj receptury, które zachwycą Twoich gości



Spis treści

Wstęp	4
Zanim zaczniesz.	5
Wskazówki barmańskie	
To będzie niezbędne.	6
Akcesoria barmańskie	
W czym podać?	8
Rodzaje szklanek do koktajli	
Koktajle – składniki i receptury.	
Spritz. Koktajle na bazie likierów oraz win musujących	11
Sour. Koktajle na bazie alkoholu, syropu i soku z cytrusów	19
Daiquiri. Koktajle na bazie rumu, soku z cytrusów oraz syropu cukrowego	29
Martini. Koktajle na bazie alkoholu podawane w kieliszkach koktajlowych	33
Long drink i lemoniady bezalkoholowe	37
Spis indeksów	42
Fine Wine - bądźmy w kontakcie!	44

Wstęp

Orzeźwiające, kolorowe, owocowe koktajle są obowiązkowym elementem karty z napojami każdego lokalu – szczególnie latem. Dlatego też przygotowaliśmy zestaw łatwych w wykonaniu i zachwycających smakiem receptur, których podstawą są popularne alkohole.

W katalogu znajdziesz inspirujące pomysły na delikatnie musujące szprycery zaostrzające apetyt, souery z wyraźną nutą kwasowości, rumowe daiquiri na leniwe popołudnia, wytrawne koktajle na bazie wódki doskonałe wieczorową porą. Na koniec proponujemy orzeźwiające lemoniady, które oczarują Twoich gości nie tylko smakiem, ale również wyglądem.

Ponadto przy każdej recepturze znajdziesz listę niezbędnych składników do przyrządzenia koktajlu oraz oznaczenie poszczególnych indeksów, które są dostępne w ofercie Bidfood.

Zanim zaczniesz.

Wskazówki barmańskie

Schłodzone szkło. Zadbaj o (niską) temperaturę szkła. Najprostszym sposobem jest schłodzenie kieliszka lub szklanki w lodówce bądź zamrażarce. Można również napełnić je kostkami lodu na czas, w którym przygotowujesz koktajl. Pamiętaj o odlaniu wody powstałej ze stopionego lodu bezpośrednio przed przelaniem gotowego koktajlu lub pozbyciu się go, jeżeli rodzaj napoju tego wymaga.

Garniowanie. Sztuka dekorowania przy użyciu rozmaitych dodatków, które sprawiają, że nawet proste koktajle prezentują się spektakularnie i zachwycają swoim wyjątkowym smakiem. Pamiętaj jednak, że jest to forma dopełnienia i urozmaicenia napoju, co oznacza, że dodatki nie powinny go przytłaczać, ale uzupełniać. Na fotografiach w katalogu zobaczysz nasze propozycje - są one inspiracją. Wybierz to, co najbardziej lubią Twoi goście.

Infuzowanie, czyli aromatyzowanie alkoholu. To technika nadawania nowego smaku alkoholom, które doskonale absorbują smak! Najlepiej do tego procesu wybierać wysokoprocentowe trunki. Do infuzji doskonale nadają się świeże zioła, owoce, a nawet warzywa. Wybierz składnik, którego walory smakowe i zapachowe chcesz przekazać. Umieść go w czystym, szczelnie zamykanym naczyniu, następnie zalej alkoholem. Pozostaw zamknięty pojemnik w ciemnym miejscu. Od czasu do czasu wstrząśnij nim, aby przyspieszyć maturację. Po 2/3 dniach precedź alkohol do uzyskania klarownego płynu.

Zest – koniecznie bez albedo (białej części skórki)! Doskonałym sposobem na aromatyzowanie i dekorowanie koktajli jest zest – skórka z owoców, najczęściej cytrusów. Aby go pozyskać będzie potrzebna obieraczka lub ostry nóż. Trzeba uważać, aby odciąć wyłącznie zewnętrzną warstwę cytrusa. Pod nią znajduje się biała, gorzka część zwana albedo, która może zepsuć smak.

Shaker nie dla bąbelków. Składników typu woda gazowana, napoje z bąbelkami, czy wino musujące nie wstrząsaj w shakerze ze względu na ich pienistość. Możesz użyć metody przelewania z kubka do kubka zwanej throwingiem. Ta jedna z pierwszych technik barmańskich polega na przelewaniu przygotowanej mieszanki alkoholi i składników koktajlu z jednego naczynia do drugiego.

Zachowaj kolejność w shakerze. Jest ona niezwykle ważna. Najpierw lód, następnie składniki wymagające ochłodzenia (np. soki), na koniec alkohol. Wlanie tego ostatniego bezpośrednio na lód spowoduje jego rozwodnienie.

To będzie niezbędne.

Akcesoria barmańskie

Shaker. Umożliwia dokładne miksowanie wszelkiego rodzaju alkoholi i napojów niegazowanych. Z jego pomocą stworzysz jednolitą konsystencję drinków, a także prawisz, że będą łagodne i klarowne w smaku. Wybierając shaker warto zapoznać się z ich podstawowymi zaletami: shaker bostoński – praktycznie nigdy nie przecieka, shaker trzyczęściowy jest znacznie łatwiejszy w obsłudze oraz zdecydowanie lżejszy od shakerów bostońskich.

Miarka barmańska (Jigger). Podstawowy element wyposażenia barmana. To miarką dokładnie odmierzysz odpowiednią ilość alkoholu, co jest istotne na początkowym etapie nauki miksologii. Każdy przepis zawiera szczegółowe informacje o ilości alkoholu niezbędnego do prawidłowego przygotowania koktajlu.

Moździerz (Muddler). Umożliwia przygotowanie koktajli, których istotnym składnikiem są świeże owoce. Moździerz umożliwia dokładne wyciśnięcie soków z owoców, co znacznie wzbogaca smak i aromat serwowanych koktajli. Istotną zaletą muddlera jest możliwość ugniatania owoców, a także ziół (w tym mięty) bezpośrednio w szklance.

Łyżka barmańska. Służy przede wszystkim do właściwego wymieszania i schłodzenia składników koktajlu. Dzięki swojej długości bez problemu wymiesza wszystkie elementy nawet w długich szklankach.

Sitko barmańskie (Strainer). Za pomocą sitka bez problemu oddzielisz przygotowywany trunek od lodu podczas przelewania zawartości z shakera do kieliszka bądź szklanki. Stosowanie sitka barmańskiego sprawia, że koktajle wyglądają oraz smakują jeszcze lepiej.



Shaker



Sitko barmańskie



Miarka
barmańska



Muddler

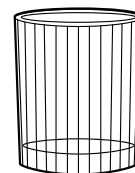


Łyżka barmańska

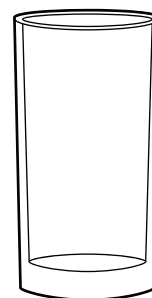
W czym podać?

Rodzaje szklanek do koktajli.

Tumbler. Prosta, niska szklanka (zwana czasami typu old-fashioned lub szklanką do whisky). Jej pojemność wynosi ok. 200 ml. Służy do podawania short drinków oraz czystych alkoholi z kostkami lodu.



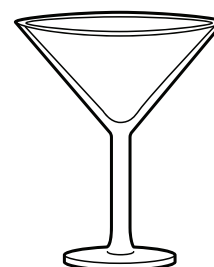
Highball. Szklanka jest wyższa niż old-fashioned i szersza niż collins. Jej pojemność wynosi od 240 do 350 ml. Służy do serwowania koktajli typu highball oraz innych napojów mieszanych.



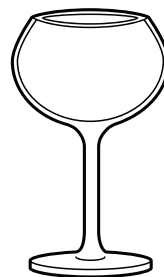
Shot. Mały kieliszek, niezwykle popularny, a większości znany jako kieliszek do wódki. Występuje we wszystkich możliwych kształtach i rozmiarach o pojemności od 25 ml do 60 ml. Służy do serwowania popularnych shotów, likierów lub w formie warstwowych shotów oraz wstrząśniętych napojów alkoholowych wypijanych na raz. Kieliszki te różnią się kształtem, wysokością, smukłością oraz przeznaczeniem (np. kieliszki do tequili). Jedyną ich wspólną cechą jest niewielka objętość, dzięki której napój wypija się natychmiast, bez konieczności sączenia i delectowania się smakiem.



Kieliszek koktajlowy. Klasyczna wersja cechuje się czaszą w kształcie odwróconego stożka osadzonego na długiej, cienkiej nóżce, która tak jak w przypadku kieliszków do wina, zapobiega ogrzewaniu trunku podczas spożywania. W kieliszkach koktajlowych (zwanymi również kieliszkami martini) serwuje się koktajle "straight-up", czyli wstrząsane lub mieszane z lodem, po czym po uprzednim odcedzeniu przelewane do schłodzonego szkła.



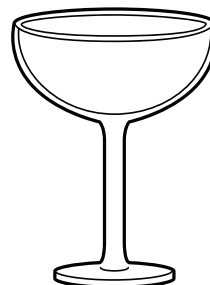
Kieliszek do czerwonego wina. Ma szeroką czaszę, która umożliwia napowietrzanie trunku. Nóżka kieliszka powinna być odpowiednio długa, aby swobodnie ją chwycić, nie ogrzewając schłodzonego napoju.



Kieliszek do szampana typu „flute”. Najpopularniejszym rodzajem szkła do szampana są kieliszki typu „flute”. To wysokie, wąskie kieliszki, których kształt zabezpiecza bąbelki i aromaty przed szybkim ulotnieniem. Świetnie nadają się do serwowania koktajli, których bazą jest wino musujące.



Coupe. To chyba najbardziej kultowy model szkła koktajlowego. Pierwotnie kieliszek zaprojektowany został z przeznaczeniem do serwowania w nim szampana, jednak z upływem czasu został zaadaptowany przez barmanów szukających alternatywy dla kieliszków martini podatnych na rozlewanie. Charakteryzują się szeroką, płytką czarką o zaokrąglonych brzegach, osadzoną na wysokiej, smukłej nóżce. Serwuje się w nim drinki typu straight-up, czyli koktaile wstrząsane lub mieszane aż do momentu schłodzenia, które następnie podawane są bez lodu. Wysoka nóżka zapobiega ogrzewaniu napoju dłońmi.



Szkło do sesji fotograficznej zostało użyte przez:

D A J A R

HORECA

www.horeca.dajar.com

APS

glass & bar supply

www.apspolska.pl

Spritz

Spritz to orzeźwiający napój, który stworzysz mieszając wino (najczęściej białe) z wodą gazowaną. Szprycerem gasili pragnienie już starożytni Grecy. Jest znany pod różnymi nazwami i lubiany w wielu krajach. Jego przygotowanie nie nastręcza trudności, natomiast warto pamiętać o kilku istotnych zasadach.

Po pierwsze woda musi być gazowana, gdyż w bąbelkach tkwi sekret idealnego szprycera. Po drugie istotna jest temperatura – trzeba go solidnie schłodzić (temperatura wody i wina musi być jednakowa). Ponadto pamiętaj o proporcjach, aby napój nie był zbyt rozwodniony.

CHOYA SPRITZ



T138:9443	80 ML WINA CHOYA ORIGINAL
T138:28388	125 ML WINA PROSECCO EXTRA DRY VIA VAI
T245:27783	OGÓREK ZIELONY
I236:23479	60 ML PURÉE Z BRZOSKWIŃ
T141:26602	WODA GAZOWANA
T041:22612	LÓD W KOSTKACH

Do schłodzonego, dużego kieliszka o pojemności ok. 500 ml wrzucić lód.

Wleć wszystkie składniki koktajlu do kieliszka.

Dodaj 3 plastry świeżego ogórka i dokładnie wymieszaj łyżką barmańską, ugniatając delikatnie warzywo.

Dodaj wodę gazowaną. Podawaj z dwiema przyciętymi rurkami do picia.

MYSPLITZ ORIGINAL

T138:28535	60 ML LIKIERU APERITIVO MYSPLITZ
T138:28388	125 ML WINA PROSECCO EXTRA DRY VIA VAI
T245:27720	2 DUŻE PLASTRY POMARAŃCZY
T141:26602	WODA GAZOWANA
T041:22612	LÓD W KOSTKACH

Krawędź schłodzonego, dużego kieliszka do czerwonego wina zwilż sokiem z pomarańczy.

Dodaj lód, a następnie składniki koktajlu wlej do naczynia. Dorzuć plastry pomarańczy przekrojone na pół i dokładnie wymieszaj łyżką barmańską, ugniatając owoce na dnie.

Podawaj z dwiema krótko przyciętymi rurkami do picia.



Czy wiesz, że...

Benedict Cumberbatch aktor znany m.in. z serialowej roli Sherlocka Holmesa lubi ugasić pragnienie klasycznym Spritzem.

MYSPRITZ HUGO

T138:29236

T138:28388

T245:27773

I133:13947

T141:26602

T041:22612

60 ML LIKIERU HUGO APERITIVO MYSPRITZ

125 ML WINA PROSECCO EXTRA DRY VIA VAI

2 PLASTRY LIMONKI

10 ML SOKU Z CYTRYNY

WODA GAZOWANA

LÓD W KOSTKACH

Krawędź schłodzonego, dużego kieliszka do czerwonego wina zwilż limonką.

Dodaj lód, 2 plastry limonki, następnie wlej wszystkie składniki (oprócz wody), ugniatając na dnie owoce łyżką barmańską. Na koniec dodaj wodę gazowaną.

Podawaj z dwiema krótko przyciętymi rurkami do picia.



MANGO SPRITZ

T138:28388

I236:13487

I133:13947

T245:27773

T141:26602

T041:22612

125 ML WINA PROSECCO EXTRA DRY VIA VAI

80 ML PURÉE Z MANGO

10 ML SOKU Z CYTRYNY

2 PLASTRY LIMONKI

WODA GAZOWANA

LÓD W KOSTKACH

Krawędź schłodzonego, dużego kieliszka do czerwonego wina zwilż limonką.

Dodaj lód, 2 plastry limonki, wlej wszystkie składniki (oprócz wody), wymieszaj łyżką barmańską, ugniatając mocno cytrusy. Na koniec dodaj wodę gazowaną.

Podawaj z dwiema krótko przyciętymi rurkami do picia.



BELLINI

T138:28388

I236:23479

100 ML WINA PROSECCO EXTRA DRY VIA VAI

30 ML PURÉE Z BRZOSKWIŃ

Składniki koktajlu zmieszaj przelewając je dwukrotnie z kubka barmańskiego do szklanicy barmańskiej.

Przelej delikatnie koktajl do schłodzonego kieliszka.



MIMOSA

T138:28388

T245:27721

100 ML WINA PROSECCO EXTRA DRY VIA VAI

100 ML SOKU ŚWIEŻO WYCIŚNIĘTEGO
Z POMARAŃCZY

Składniki koktajlu zmieszaj przelewając je dwukrotnie z kubka barmańskiego do szklanicy barmańskiej.

Przelej delikatnie koktajl do schłodzonego kieliszka.



Sour

Souery, czyli kwaśne koktajle pojawiły się w połowie XIX wieku. Składają się z różnych rodzajów alkoholu z dodatkiem soku z cytryny lub limonki oraz syropów cukrowych. W niektórych wariantach występują również z białkiem jajka. Tego rodzaju koktajle są podawane w szklance typu tumbler wypełnionej lodem.

VODKA SOUR

Polecamy infuzję wódki
trawą cytrynową.

T138:29231

I133:13946

I136:30319

I217:4863

T041:22612

40 ML WÓDKI ŻYTNIEJ PODOLE WIELKIE

30 ML SOKU Z LIMONKI

20 ML SYROPU CUKIER TRZCINOWY 68BAR

20 ML BIAŁKA

LÓD W KOSTKACH

Krawędź schłodzonej szklanki typu tumbler
(do whisky) zwilż świeżą skórką z cytryny.

Wszystkie składniki (bez lodu) przelej do shakera, następnie potrząsaj nim ok. 20 sekund
(do wytworzenia się piany).

Otwórz shaker i dodaj lód. Powtórz czynność.

Przelej zawartość shakera przez sitko do szklanki z lodem.



PASSOA SOUR

T138:28329	40 ML WÓDKI GORBATSCHOW 37,5%
I133:13946	30 ML SOKU Z LIMONKI
I136:30330	20 ML SYROPU MARAKUJA 68BAR
I236:13489	25 PURÉE Z MARAKUI
I217:4863	20 ML BIAŁKA
T041:22612	LÓD W KOSTKACH

Krawędź schłodzonej szklanki typu tumbler (do whisky) zwilż skórką z cytryny.

Wszystkie składniki przelej do shakera i bez lodu potrząsaj nim ok. 20 sekund do wytworzenia się piany. Następnie otwórz go, dodaj lód i powtórz czynność.

Przelej zawartość shakera przez sitko do szklanki.



Czy wiesz, że...

Wino Honoro Vera Garnacha zostało podane gościom na gali rozdania Oskarów w 2013 r.

NEW YORK SOUR

T138:29178

I133:13946

I136:30319

9T138:15382

T041:22612

40 ML WHISKY BLACK CROW

20 ML SOKU Z LIMONKI

20 ML SYROPU CUKIER TRZCINOWY 68BAR

15 ML CZERWONEGO WINA

HONORO VERA GARNACHA

LÓD W KOSTKACH

Krawędź schłodzonej szklanki typu tumbler (do whisky) zwilż skórką z pomarańczy.

Wszystkie składniki (oprócz wina i lodu) przelej do shakera, następnie potrząsaj nim ok. 20 sekund.

Otwórz shaker i dodaj lód. Powtórz czynność.

Przelej zawartość shakera przez sitko do szklanki.

Na koniec wlej do koktajlu powoli wino Honoro Vera Garnacha.



CHERRY SOUR

T138:29171

I236:23475

I133:13946

I136:30337

I136:30330

I236:13489

I217:4863

T041:22612

40 ML WHISKY SHAMROSE

30 ML PURÉE Z WIŚNI

20 ML SOKU Z LIMONKI

10 ML SYROPU WANILIA 68BAR

10 ML SYROPU MARAKUJA 68BAR

20 ML PURÉE Z MARAKUI

20 ML BIAŁKA

LÓD W KOSTKACH

Krawędź schłodzonej szklanki typu tumbler (do whisky) zwilż skórą z cytryny.

Wszystkie składniki przelej do shakera (bez lodu), następnie potrząsaj nim ok. 20 sekund do wytworzenia się piany.

Przelej zawartość shakera przez sitko do szklanki z lodem.



GINGER SOUR

Polecamy infuzję
ginu imbirem.

T138:29177

I133:13946

I136:30319

I217:4863

T041:22612

40 ML GINU LOGAN'S

30 ML SOKU Z LIMONKI

20 ML SYROPU CUKIER TRZCINOWY 68BAR

2 DASHE ANGOSTURY

20 ML BIAŁKA

LÓD W KOSTKACH

Krawędź schłodzonej szklanki typu tumbler
(do whisky) zwilż skórą z cytryny.

Wszystkie składniki przelej do shakera (bez
lodu), następnie potrząsaj nim ok. 20 sekund
do wytworzenia się piany. Otwórz shaker,
dodaj lód i powtórz czynność.

Przelej zawartość shakera przez sitko do
szklanki z lodem.



BRANDY SOUR

T138:28371	40 ML BRANDY DE JEREZ ROMATE
I133:13946	10 ML SOKU Z LIMONKI
I236:16329	60 ML PURÉE Z JABŁKA
	2 DASHE ANGOSTURY
I136:30337	5 ML SYROPU WANILIA 68BAR
I217:4863	20 ML BIAŁKA
T041:22612	LÓD W KOSTKACH

Krawędź schłodzonej szklanki typu tumbler (do whisky) zwilż skórką z cytryny.

Wszystkie składniki przelej do shakera (bez lodu), następnie potrząsaj nim ok. 20 sekund do wytworzenia się piany. Otwórz shaker, dodaj lód i powtórz czynność.

Przelej zawartość shakera przez sitko do szklanki z lodem.



AMARETTO SOUR

T138:29234	40 ML AMARETTO
I133:13947	20 ML SOKU Z CYTRYNY
I136:30319	20 ML SYROPU CUKIER TRZCINOWY 68BAR
I217:4863	20 ML BIAŁKA
T041:22612	LÓD W KOSTKACH

Krawędź schłodzonej szklanki typu tumbler (do whisky) zwilż skórką z cytryny.

Wszystkie składniki przelej do shakera (bez lodu), następnie potrząsaj nim ok. 20 sekund do wytworzenia się piany. Otwórz shaker, dodaj lód i powtórz czynność.

Przelej zawartość shakera przez sitko do szklanki z lodem.

Czy wiesz, że...

Marlon Brando przyczynił się do popularności klasycznego koktajlu zwanego Ojcem Chrzestnym. To idealny drink dla niecierpliwych, który przygotujesz w 5 minut! Tyle czasu wystarczy, aby połączyć szkocką whisky oraz Likier Amaretto.



WHISKY SOUR

T138:29178

I133:13947

I136:30319

I217:4863

T041:22612

40 ML WHISKY BLACK CROW

30 ML SOKU Z CYTRYNY

20 ML SYROPU CUKIER TRZCINOWY 68BAR

20 ML BIAŁKA

LÓD W KOSTKACH

Krawędź schłodzonej szklanki typu tumbler (do whisky) zwilż skórką z cytryny.

Wszystkie składniki przelej do shakera (bez lodu), następnie potrząsaj nim ok. 20 sekund do wytworzenia się piany. Otwórz shaker, dodaj lód i powtórz czynność.

Przelej zawartość shakera przez sitko do szklanki z lodem.



Daiquiri

Koktajl na bazie rumu, który w klasycznej wersji dodatkowo uzupełniają jeszcze dwa składniki – sok z cytryny lub limonki oraz syrop cukrowy. Tajemnica smaku tkwi w odpowiednim zbalansowaniu kwasowości ze słodyczą. Daiquiri bez problemu można dopasowywać do indywidualnych upodobań, dodając do podstawowej wersji owoce bądź wybrane zioła.

Czy wiesz, że...

Wielkim miłośnikiem daiquiri był **Ernest Hemingway**. Wypijał go chętnie w postaci koktajlu zwanego Papa Doble – z podwójną porcją rumu.

DAIQUIRI MALINOWE

T138:29314	40 ML RUM 5YO CABANA
I133:13946	20 ML SOKU Z LIMONKI
I236:13772	60 ML PURÉE Z MALIN
I136:30319	10 ML SYROPU CUKIER TRZCINOWY 68BAR
T041:22612	LÓD W KOSTKACH

Wsyp lód do shakera oraz pozostałe składniki.

Energicznie potrząsaj shakerem przez 20 sekund.

Za pomocą sitka barmańskiego odcedź do schłodzonego kieliszka zawartość shakera.



Czy wiesz, że...

Miłośniczką daiquiri jest **Liv Tyler**. Wypija go w formie koktajlu Strawberry Daiquiri.

DAIQUIRI BRZOSKWINIOWE

T138:29314

I236:23479

I136:30351

I133:13946

T041:22612

40 ML RUMU 5YO CABANA

60 ML PURÉE Z BRZOSKWIŃ

20 ML SYROPU BRZOSKWINIA 68BAR

20 ML SOKU Z LIMONKI

LÓD W KOSTKACH

Wsyp lód do shakera oraz pozostałe składniki.

Energicznie potrząsaj shakerem przez 20 sekund.

Za pomocą sitka barmańskiego odcedź do schłodzonego kieliszka zawartość shakera.



DAIQUIRI EGZOTYCZNE

T138:29314

I236:23476

T133:16019

I136:30330

I133:13946

40 ML RUMU 5YO CABANA

40 ML PURÉE EGZOTYCZNEGO

40 ML SOKU POMARAŃCZOWEGO

20 ML SYROPU MARAKUJA 68BAR

20 ML SOKU Z LIMONKI

Wlej składniki do shakera, następnie wstrząśnij nim energicznie.

Przelej koktajl do schłodzonego kieliszka.



Martini

Nazwa tej kategorii wywodzi się od rodzaju szkła, w jakim są podawane koktajle. Ich bazą jest klasyka alkoholi, czyli wódka. Szacuje się, że roczne spożycie jej na świecie to prawie pięć miliardów litrów! Wielu nie jest nawet w stanie wyobrazić sobie przyjęcia bez tego królewskiego trunku. Zazwyczaj idziemy na „jednego” i nie zastanawiamy się nad walorami smakowymi tego alkoholu. Postaramy się pokazać, że wódka często jest niedoceniana jako składnik koktajli, które mogą być naprawdę zróżnicowane i smaczne.

Polecamy infuzję wódki
cytryną i trawą cytrynową.

PEAR MARTINI

T138:28329	40 ML WÓDKI GORBATSCHOW 37,5%
I236:23472	40 ML PURÉE Z GRUSZEK
I133:13946	30 ML SOKU Z LIMONKI
I136:30319	20 ML SYROPU CUKIER TRZCINOWY 68BAR
T128:14660	IMBIR MIELONY
T128:14659	GAŁKA MUSZKATOŁOWA
T041:22612	LÓD W KOSTKACH

Wszystkie składniki umieść w shakerze z lodem i potrząsaj nim przez ok. 20 sekund do wytworzenia się piany.

Przelej zawartość shakera przez sitko do schłodzonego kieliszka koktajlowego typu coupe.



Polecamy infuzję
wódki wanilią.

ESPRESSO MARTINI

T138:28329	40 WÓDKI GORBATSCHOW 37,5%
I138:15051	30 ML ESPRESSO
T011:17210	70 G LODÓW MILKA
I136:30337	10 ML SYROPU WANILIA 68BAR
T041:22612	LÓD W KOSTKACH



Wszystkie składniki umieść w shakerze z lodem i potrząsaj nim przez ok. 20 sekund do wytworzenia się piany.

Przelej zawartość shakera przez sitko do schłodzonego kieliszka koktajlowego typu coupe.

Dodaj gałkę lodów, a koktajl może stać się również pysznym deserem. Nie zapomnij podczas serwowania podać łyżki.

CUCUMBER WASABI MARTINI



T138:29177	40 ML GINU LOGAN'S
I148:25373	2,5 G WASABI
I133:13946	30 ML SOKU Z LIMONKI
I136:30319	20 ML SYROPU CUKIER TRZCINOWY 68BAR
T245:27783	OGÓREK ZIELONY
T041:22612	LÓD W KOSTKACH

Wszystkie składniki umieść w shakerze z lodem i potrząsaj nim przez ok. 20 sekund do wytworzenia się piany.

Przelej zawartość shakera przez sitko do schłodzonego kieliszka koktajlowego typu martini, ewentualnie coupe.

Long drink i lemoniady bezalkoholowe

Orzeźwiające, delikatnie kwaśne, koniecznie z dodatkiem lodu, ale też nieoczywistych smaków lemoniady to świetny pomysł na urozmaicenie karty z napojami. W zależności od upodobań można je skomponować z ulubionych składników. Doskonale sprawdzają się sezonowe owoce czy zioła. Lemoniady świetnie gaszą pragnienie i wprawiają w przyjemny nastrój. Można je przygotować zarówno z wybranym alkoholem, jak i w wersji „virgin” - na bazie samej wody.

LEMONIADA ARBUZ SZAŁWIA

T138:28329	40 ML WÓDKI GORBATSCHOW 37,5%
T245:27379	100 G ARBUZA
T245:27563	2 LIŚCIE SZAŁWII
I136:30318	15 ML SYROPU ARBUZ 68BAR
I133:13946	20 ML SOKU Z LIMONKI
T141:26602	WODA GAZOWANA
T041:22612	LÓD W KOSTKACH (do pokruszenia)

Składniki wrzucić do szklanki. Za pomocą moździerza dokładnie ugnieść i wymieszać.

Zasyp kruszonym lodem oraz uzupełnij wodą gazowaną.

Raz jeszcze wymieszać.



LEMONIADA MARAKUJA POMARAŃCZA

T138:29171

I136:13291

T126:21428

T245:27720

T141:26602

T041:22612

40 ML WHISKY SHAMROSE

80 ML PURÉE Z MARAKUI

10 G CUKRU BRĄZOWEGO

FILET Z POŁOWY POMARAŃCZY

WODA GAZOWANA

LÓD W KOSTKACH (do pokruszenia)

Składniki wrzucić do szklanki. Za pomocą młoteczka wszystkie dokładnie ugnieść, następnie wymieszać.

Zasyp kruszonym lodem i uzupełnij wodą gazowaną.

Ponownie wymieszać.



LEMONIADA MALINA BAZYLIA



T138:29177

I236:13772

I136:30319

T228:14953

T141:26602

T041:22612

40 ML GINU LOGAN'S

80 ML PURÉE Z MALIN

15 ML SYROPU CUKIER TRZCINOWY 68BAR

6 DUŻYCH LIŚCI ŚWIEŻEJ BAZYLI

WODA GAZOWANA

LÓD W KOSTKACH (do pokruszenia)

Składniki wrzucić do szklanki. Za pomocą młynki
dziejarki wszystkie dokładnie ugnieść, następ-
nie wymieszać.

Zasyp kruszonym lodem i uzupełnij wodą
gazowaną.

Ponownie wymieszać.

Spis indeksów

WINA I ALKOHOLE MOCNE

Brandy de Jerez, Romate , 700 ml	T138:28371
Cognac VS Fine, Leyrat , 700 ml	T138:25817
Gin Logan's , 700 ml	T138:29177
Likier Aperitivo, MySprtz , 700 ml	T138:28535
Likier Hugo Aperitivo, Myspritz , 1000 ml	T138:29236
Likier Amaretto , 700 ml	T138:29234
Rum 5YO, Cabana , 1000 ml	T138:29314
Whisky Blended, Black Crow , 700 ml	T138:29178
Whisky Blended, J. Menor's , 700 ml	T138:29174
Whisky, Proud Irish , 700 ml	T138:29173
Whisky Shamrose , 700 ml	T138:29171
Wino czerwone, Honoro Vera Garnacha, Ateca , 750 ml	T138:15382
Wino Prosecco Extra Dry, Via Vai , 750 ml	T138:28388
Wino z moreli japońskiej Silver, Choya , 10 l	T138:9443
Wódka Gorbatschow , 700 ml	T138:28329
Wódka Żytnia, Podole Wielkie , 700 ml	T138:29231

ŚWIEŻE OWOCE I WARZYWA

Arbuz	T245:27379
Bazylia	T228:14953
Cytryna	T245:27714
Grapefruit	T245:27716
Gruszka	T245:27689
Imbir, korzeń	T245:27690
Kolendra cięta	T245:27696
Limonka	T245:27773
Marakuja	T245:27490
Mięta cięta	T245:27751
Ogórek zielony	T245:27783
Pitahaja	T245:27521
Pomarańcza deserowa	T245:27720
Rozmaryn cięty	T245:27758
Trawa cytrynowa	T245:20808

SYROPY AROMATYZOWANE

Syrop arbuz, 68Bar , 750 ml	I136:30318
Syrop brzoskwinia, 68Bar , 750 ml	I136:30351
Syrop cukier trzcinowy, 68Bar , 750 ml	I136:30319
Syrop imbir, 68Bar , 750 ml	I136:30325
Syrop yuzu, 68Bar , 750 ml	I136:30338
Syrop marakuja, 68Bar , 750 ml	I136:30330
Syrop wanilia, 68Bar , 750 ml	I136:30337

PURÉE OWOCOWE

Purée marakuja, chłodzone, Ponthier, 1 kg	I236:13489
Purée brzoskwiniowe, chłodzone, Ponthier, 1 kg	I236:23479
Purée egzotyczne, chłodzone, Ponthier, 1 kg	I236:23476
Purée gruszkowe, chłodzone, Ponthier, 1 kg	I236:23472
Purée limonkowe, chłodzone, Ponthier, 1 kg	I236:25174
Purée malinowe, chłodzone, Ponthier, 1 kg	I236:13772
Purée mango, chłodzone, Ponthier, 1 kg	I236:13487
Purée truskawkowe, chłodzone, Ponthier, 1 kg	I236:13773
Purée wiśniowe, chłodzone, Ponthier, 1 kg	I236:23475
Purée zielone jabłko, chłodzone, Ponthier, 1 kg	I236:16329

DODATKI

Białko płynne, pasteryzowane, Eipro, 1 kg	I217:4863
Chrzan wasabi, Zen, 1 kg	I148:25373
Cukier puder, 500 g	T126:18597
Cukier trzcinowy, 500 g	T126:21428
Gałka muszkatołowa mielona, Horeca Aroma, 550 g	T128:14659
Imbir marynowany różowy, 1 kg	I140:28725
Imbir mielony, Horeca Aroma, 400 g	T128:14660
Kawa ziarnista Espresso Bar Extra, Caffè Moreno, 1 kg	I138:15051
Laska wanilii, 2 g	T128:17569
Lody Milka, 5000 ml	T011:17210
Lód w kostkach, 1 kg x 10 szt.	T041:22612
Ocet jabłkowy, 1000 ml	I128:24056
Pieprz czerwony, Horeca Aroma, 270 g	T128:12411
Sok pomarańczowy 100%, Soleo, 1000 ml	T133:16019
Woda źródlana gazowana Soleo, 500 ml x 6 szt.	T141:26602
Sok z cytryn 100%, Polenghi, 1000 ml,	I133:13947
Sok z limonek 100%, Polenghi, 1000 ml,	I133:13946

Fine Wine - bądźmy w kontakcie!

Fine Wine to oferta win i alkoholi mocnych dostępna we wszystkich oddziałach Bidfood Farutex.

Pomagamy restauratorom w ułożeniu ich karty win i dopasowaniu indywidualnie do profilu działalności. Oferujemy wsparcie sprzętowe, pomoc w kalkulowaniu marży, tematyczne degustacje oraz profesjonalne szkolenia dla zespołu.

Zapraszamy do kontaktu ze specjalistami

Maciej Mroczkowski

woj. dolnośląskie, opolskie, lubuskie
e-mail: maciej.mroczkowski@fine-wine.pl
tel.: +48 607 351 705

Adrian Stróżyk

woj. pomorskie, kujawsko-pomorskie, warmińsko-mazurskie
e-mail: adrian.strozyk@fine-wine.pl
tel.: +48 572 337 629

Marta Wojciechowska

woj. wielkopolskie
e-mail: marta.wojciechowska@fine-wine.pl
tel.: +48 669 260 138

Piotr Dyjak

woj. lubelskie, podlaskie, podkarpackie
e-mail: piotr.dyjak@fine-wine.pl
tel.: +48 669 981 528

Marta Kaczyńska

woj. mazowieckie
e-mail: marta.kaczynska@fine-wine.pl
tel.: +48 502 259 091

Hubert Sęk

woj. małopolskie, śląskie, świętokrzyskie
e-mail: hubert.sek@fine-wine.pl
tel.: +48 693 430 429

Specjalistów wspierają nasi sommelierzy i bariści

Kacper Woźniak

Head Sommelier
Polska
e-mail: kacper.wozniak@fine-wine.pl
tel.: +48 882 848 323

Krzysztof Sulek

Południe
e-mail: krzysztof.sulek@fine-wine.pl
tel.: +48 669 986 851

Adam Dulski

Specjalista ds. rozwoju kategorii
kawa i napoje
e-mail: adulski@farutex.pl
tel.: +48 451 073 728



Więcej informacji znajdziesz na stronie:

www.fine-wine.pl/horeca

