

FINE  WINE
Bar

NAPOJE I KOKTAJLE

Poznaj receptury, które zachwycą Twoich gości

ZIMA



Spis treści

Wstęp	3
Zanim zaczniesz.	4
Wskazówki specjalisty ds. baru	
Wskazówki baristy	5
To będzie niezbędne.	6
Akcesoria barmańskie	
Akcesoria baristyczne	
W czym podawać?	9
Szkło i ceramika	
Herbaty	11
Kawy i czekolady	17
Grzańce	23
Koktajle	29
Spis indeksów	38
Fine Wine - bądźmy w kontakcie	40

Wstęp

Wraz z nadejściem chłodniejszych miesięcy, goście restauracji i kawiarni coraz częściej poszukują napojów, które nie tylko rozgrzeją, ale także umilą jesienno-zimowy czas. To doskonała okazja, by wzbogacić ofertę o sezonowe propozycje koktajli, aromatycznych herbat, wyśmienitych kaw i grzańców, wprowadzających przytulną, ciepłą atmosferę.

Ten katalog to zbiór starannie wyselekcjonowanych napojów, stworzonych z myślą o potrzebach branży horeca, a więc i Twoich. Znajdziesz w nim inspiracje zarówno na klasyczne, jak i nowoczesne kompozycje smakowe, które – jesteśmy przekonani – przypadną do gustu Twoim gościom. Każda receptura została opracowana z dbałością o najwyższą jakość składników i harmonijne połączenie smaków – tak, aby każdy napój był aromatyczny (co jest priorytetem jesienią i zimą), pyszny i pięknie się prezentował.

Zapraszamy Cię do odkrycia nowych pomysłów, które pomogą wyróżnić się Twojej ofercie, a jednocześnie stworzą niepowtarzalny klimat. Zadbaj z nami o napoje, do których tęskni się cały rok! Pomogą Ci w tym specjaliści z projektu Fine Wine Bar: sommelier i specjalista ds. baru Rafał Antoniak oraz barista Adam Dulski.

Przyjemnej lektury i degustacji!

Zanim zaczniesz.

Wskazówki specjalisty ds. baru

Schłodzone szkło. Zadbaj o (niską) temperaturę szkła. Najprostszym sposobem jest schłodzenie kieliszka lub szklanki w lodówce bądź zamrażarce. Można również napęlić 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. To technika nadawania nowego smaku alkoholom, które doskonale absorbują smak! Najlepiej do tego procesu wybierać wysokoprocentowe trunki. Do infuzji świetnie 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 przecedź alkohol do uzyskania klarownego płynu.

Zest. 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. Do koktajli z wodą gazowaną, bąbelkami czy winami musującymi nie stosuj shakera, bo całość będzie się pienić. Możesz użyć metody 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. To ważne! Najpierw lód, następnie składniki wymagające ochłodzenia (np. soki), na koniec alkohol. Wlanie procentów bezpośrednio na lód spowoduje jego rozwodnienie.

Wskazówki baristy

Filiżanki pełne ciepła. Przed przygotowaniem kawy, zadбай o odpowiednią temperaturę filiżanki. Najlepszym sposobem jest podgrzanie jej na górze ekspresu, jeśli jest on wyposażony w płytę przeznaczoną do tego celu. Możesz też zalać filiżankę gorącą wodą przed przygotowaniem espresso. Pamiętaj, aby opróżnić filiżankę z wody tuż przed nalaniem gotowej kawy!

Espresso? Liczy się jakość! Idealne espresso to nie tylko kwestia odpowiedniego sprzętu, ale też jego prawidłowej kalibracji, jakości wykorzystywanych ziaren oraz precyzji na każdym etapie parzenia (i przed nim). Używaj świeżo zmielonych ziaren wysokiej jakości. Kluczowe są również: odpowiednia doza kawy dopasowana do wielkości sitka w Twoim portafiltrze, równomierne ubijanie i dokładne kontrolowanie czasu ekstrakcji, który najczęściej (w zależności od używanych ziaren) powinien mieścić się w przedziale 25-30 sekund.

Uważaj na temperaturę. Aby uzyskać idealną konsystencję mleka do cappuccino czy latte, ważne jest nie tylko jego odpowiednie spienienie, ale także temperatura. Staraj się, aby temperatura mleka nie przekraczała 65°C, aby zachować jego naturalną słodycz i delikatność. Do spieniania zawsze używaj dobrze schłodzonego mleka – łatwiej uzyskasz jednolitą, kremową strukturę.

Dekoruj z pomysłem. Ozdabianie kawy może sprawić, że nawet najprostsze napoje będą wyglądały imponująco. Polewy, posypki, jadalne kwiaty czy cynamon to świetne dodatki, które błyskawicznie podnoszą walory estetyczne. Jednak pamiętaj, aby nie przesadzić – dekoracja ma być delikatnym uzupełnieniem, nie powinna dominować nad smakiem kawy.

Porządek musi być! Utrzymanie porządku i dobra organizacja baru to podstawa efektywnej obsługi. Zorganizuj bar tak, aby wszystkie niezbędne akcesoria i składniki były pod ręką. Minimalizuj zbędne ruchy i skracaj czas przygotowania kaw. Wyposaż się w organizery barmańskie na dodatki, butelki do sosów i owocowych purée typu squeeze, komplet miarek kuchennych czy też pojemniki z sitkiem do wygodnego dozowania kakao lub cynamonu. Trzymaj się zasady, że każdy składnik czy narzędzie powinno mieć swoje stałe miejsce – to z pewnością ułatwi płynne działanie nawet w godzinach szczytu.

To będzie niezbędne.

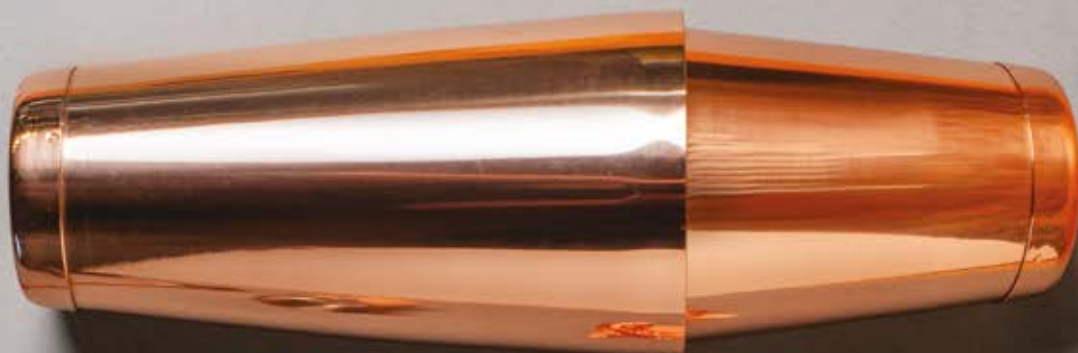
Akcesoria barmańskie

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

Miarka barmańska (jigger). Podstawowy element wyposażenia barmana. Tą 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.

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



Miarka
barmańska



Sitko barmańskie



Łyżka barmańska

Akcesoria baristyczne

Tamper. Niezbędny do odpowiedniego ubicia zmielonej kawy w portafiltrze! Równomierne ubijanie gwarantuje równą ekstrakcję, a to przekłada się na lepszy smak espresso. Dodatkowo zapewnia powtarzalność. Pamiętaj, by wybrać tamper o odpowiedniej wadze i średnicy, dostosowany do Twojego portafiltru.

Dzbanek do spieniania mleka. Dzięki niemu łatwo uzyskasz idealne mleko do caffè latte czy cappuccino. Warto zainwestować w kilka dzbanków o różnej pojemności, w zależności od potrzeb, czyli ilości oraz wielkości przygotowywanych napojów. Dzięki dzbankom precyzyjnie spienisz i wlejesz mleko.

Stacja tampingowa. Ten gadżet stabilizuje portafiltr podczas ubijania kawy tamperem. Dzięki niemu zachowasz porządek na stanowisku pracy i zagwarantujesz równomierne ubijanie, a to kluczowe dla odpowiedniej ekstrakcji espresso.

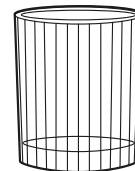
Termometr do mleka. Chcesz kontrolować temperaturę mleka podczas spieniania? To urządzenie dla Ciebie! Pamiętaj, że przegrzane mleko jest pozbawione swojej słodyczy, a dodatkowo powoduje powstanie nieestetycznej piany pełnej pęcherzyków powietrza. Termometr jest więc nieoceniony, jeśli zależy Ci na perfekcyjnym cappuccino czy latte.

Waga baristyczna. Dokładna waga z funkcją tarowania i timerem pomoże Ci precyzyjnie odmierzać ilość uzyskiwanej kawy oraz czas jej ekstrakcji. Pozwala też na stałe kontrolowanie proporcji, co jest kluczowe dla utrzymania wysokiej jakości serwowanych napojów.

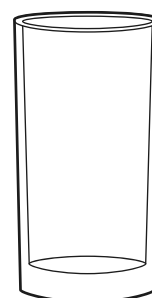
W czym podawać?

Szkło i ceramika

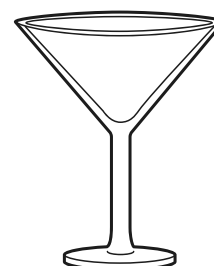
Tumbler. Prosta, niska szklanka (zwana czasami typu old-fashioned lub szklanką do whisky). Jej pojemność wynosi ok. 200 ml. Służy do podawania short drinków oraz czystych alkoholi z kostkami lodu.



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.



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.



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. Wysoka nóżka zapobiega ogrzewaniu napoju dłońmi.



Szklanka z uchem. Jej pojemność bazuje zwykle między 200-300 ml. Prosty, klasyczny design pozwala cieszyć się widokiem naparu, a wygodny uchwyt chroni przed poparzeniem dłoni. To najlepszy wybór do zimowych herbat, kaw, czekolad lub grzańca.



Kubek. Nieodłączny towarzysz każdej kawiarni. Praktyczne naczynie o klasycznej pojemności 250–400 ml, idealne do codziennych napojów, takich jak kawa, herbata czy kakao. Jego wygodny uchwyt ułatwia picie, a różnorodne wzory i kolory pozwalają dopasować go do każdego stylu kuchni.



Filiżanka. Filiżanki, znane od XVIII wieku, powstały w czasach, gdy picie herbaty i kawy stało się rytuałem towarzyskim w Europie. Oryginalne modele, o pojemności 150–250 ml, miały eleganckie spodki chroniące meble przed rozlaniem napoju i poparzeniem. Dziś filiżanka to symbol klasy i wyrafinowania.



Szkło do sesji fotograficznej zostało użyte przez:

FineDine
PROFESSIONAL TABLETOP & BAR

<https://finedine.pl>

Herbaty

Filiżanka aromatycznej herbaty to idealny sposób na rozgrzanie i chwilę relaksu w chłodne dni. W naszej ofercie znajdziesz wyjątkowe kompozycje, które otulą Twoich gości smakiem i zapachem, wprowadzając w ciepły, przytulny nastrój. Od klasycznej czarnej herbaty, przez zieloną, po zimowy rooibos – wszystkie kryją w sobie magię sezonu. Niech Twoi goście ją odkryją!

CZARNA HERBATA W ZIMOWEJ ODSŁONIE



I136:30334

T101:18609

T245:27690

T245:27720

T228:15173

T138:9885

15 ML SYROPU POMARAŃCZA 68BAR

25 G ŻURAWINY SUSZONEJ

5 SZT. PŁASTRÓW IMBIRU

½ SZT. PŁASTRA POMARAŃCZY

1 SZT. GAŁĄZKA ROZMARYNU

1 SZT. HERBATY ENGLISH BREAKFAST

200 ML WRZĄCEJ WODY

Umieść w szklance kolejno wskazane składniki, następnie wlej wrzącą wodę i parz przez minimum 5 minut pod przykryciem. Przed wydaniem dokładnie zamieszaj.

ROZGRZEWAJĄCA ZIELONA HERBATA

I136:30355

T245:27690

T245:20562

T128:28361

T138:8923

15 ML SYROPU CYTRYNA 68BAR

5 SZT. PLASTRÓW IMBIRU

½ SZT. PLASTRA CYTRYNY

1 SZT. LASKA CYNAMONU

1 SZT. HERBATY ZIELONA SENCHA

200 ML WRZĄCEJ WODY

Umieść w szklance kolejno wskazane składniki, następnie wlej wrzącą wodę i parz przez minimum 5 minut pod przykryciem. Przed wydaniem dokładnie zamieszaj.

ZIMOWY ROOIBOS

I136:30322	10 ML	SYROPU CZEKOLADA 68BAR
I136:30334	10 ML	SYROPU POMARAŃCZA 68BAR
T245:27720	½ SZT.	PLASTRA POMARAŃCZY
T128:14658	5 SZT.	GOŹDZIKÓW
T128:28361	1 SZT.	LASKA CYNAMONU
T138:9880	1 SZT.	HERBATY ROOIBOS
	200 ML	WRZĄCEJ WODY
T245:19228	1 SZT.	KWIATÓW JADALNYCH - AKSAMITKA

Umieść w szklance kolejno wskazane składniki, następnie wlej wrzącą wodę i parz przez minimum 5 minut pod przykryciem. Przed wydaniem dokładnie zamieszaj.



Czy wiesz, że...

Herbata rooibos nie zawiera kofeiny i posiada niewielkie ilości flawonoidów, co działa relaksująco, pomaga złagodzić stres i napięcie. Publicznie o miłości do niej mówią nawet gwiazdy, takie jak Gwyneth Paltrow, Angelina Jolie, Oprah Winfrey czy Leonardo DiCaprio.

HERBATA MALINOWA Z WIŚNIÓWKĄ

T138:9882

T138:8922

T136:1593

T101:18609

T245:27720

T128:14658

T128:28361

60 ML RATAFII WIŚNIA CRAFT

120 ML HERBATY RASPBERRY
SIR WILLIAM'S TEA

10 G MIODU WIELOKWIATOWEGO

25 G SUSZONEJ ŻURAWINY

½ SZT. PLAISTRA POMARAŃCZY

3 SZT. GOŹDZIKI

1 SZT. LASKA CYNAMONU

Zaparz herbatę. Następnie dodaj miód, żurawinę i przyprawy korzenne. Na sam koniec wlej nalewkę wiśniową i ozdób szklankę plasterkami pomarańczy. Dokładnie wymieszaj... i rozgrzej swoich gości!



Kawy i czekolady

Nic tak nie poprawia nastroju jak filiżanka kawy! A jesienią i zimą Twój gość docenia jej aromat jeszcze bardziej... W tym sezonie chcemy zainspirować Cię kawami z nietuzinkowymi dodatkami: bananem, miętą lub czekoladą. Z odrobiną procentów czy bez – te propozycje zachwycą i rozgrzeją każdego gościa!

BANANA & OAT CAFFE LATTE



T136:12695	15 ML	SOSU O SMAKU CZEKOLADOWYM SIMPLY SWEET
I136:30350	15 ML	SYROPU BANAN 68BAR
I133:30462	200 ML	NAPOJU OWSIANEGO NATUR ALL BARISTA
T138:30523	30 ML	ESPRESSO POJEDYNCZE LUB 60 ML ESPRESSO PODWÓJNE
T217:26626		FLORA PROFESSIONAL PLANT WIELOFUNKCYJNA
T126:14088		KAKAO BARIMA ARTISANAL
T245:27682	1 SZT.	PLASTER BANANA

W szklance umieść porcję sosu o smaku czekoladowym, następnie syrop bananowy. Wlej podgrzany i spieniony napój owsiany, dodaj espresso. Udekoruj wedle uznania stożkiem z bitej śmietany lub wegańskiego odpowiednika przygotowanego w syfonie. Posyp kakao, ozdób plasterm banana.

Ekspert radzi

Przygotowując bitą śmietanę w syfonie, warto pamiętać o możliwości nadania jej unikalnego smaku poprzez dodanie wybranego syropu. W przypadku Banana & Oat Caffè Latte szczególnie polecany jest Syrop Banan 68Bar.

MINT & CHOCOLATE CAFFE LATTE



I136:30339

T126:29780

T138:30523

T126:14088

T217:30678

T126:14088

T245:24953

15 ML SYROPU MIĘTA 68BAR

200 ML MLEKA

20 G NAPOJU CZEKOLADOWEGO
W PROSZKU

30 ML ESPRESSO POJEDYNCZE LUB

60 ML ESPRESSO PODWÓJNE

BITA ŚMIETANA

KAKAO BARIMA ARTISANAL

MIĘTA DEKORACYJNA LISTKI

W szklance umieść porcję syropu miętowego.
W dzbanku do mleka wymieszaj mleko wraz
z porcją napoju czekoladowego w proszku,
a następnie podgrzej i spień. Przygotowany
napój czekoladowy przelej do szklanki, dodaj
espresso, udekoruj bitą śmietaną, posyp
kakao, przyozdób listkami mięty.

Czy wiesz, że...

Usuając z przepisu espresso, za-
miast miętowego latte będziesz
mógł uraczyć swoich gości klasycz-
ną Mint Hot Chocolate.

Ekspert radzi

Jeśli wolisz umieścić w karcie wersję bezalkoholową, zamień klasyczne amaretto na syrop o takim samym smaku.

AMARETTO CAFFE LATTE

T136:12695	15 ML	SOSU O SMAKU CZEKOLADOWYM
T138:29234/ I136:30349	50 ML	AMARETTO AMANDE LUB
	15 ML	SYROPU AMARETTO 68BAR
	150 ML	SPIENIONEGO MLEKA
T217:30678		BITA ŚMIETANA
T138:30523	30 ML	ESPRESSO POJEDYNCZE LUB
	60 ML	ESPRESSO PODWÓJNE
T101:23288		MIGDAŁY W PŁATKACH



W szklance umieść sos czekoladowy, a następnie Amaretto Amande / Syrop Amaretto 68Bar. Wlej podgrzane i spienione mleko, dodaj espresso, udekoruj bitą śmietaną i migdałami w płatkach.

Czy wiesz, że...

Choć amaretto kojarzy się z intensywnym migdałowym smakiem, nie zawsze wytwarzane jest z migdałów. Tradycyjne receptury wykorzystują do jego produkcji pestki moreli, brzoskwiń lub wiśni.

SPICED CAFFE

T138:29173

I136:30333

T138:30523

T217:30678

I132:29795

30 ML WHISKY PROUD IRISH

15 ML SYROPU PIERNIK 68BAR

150 ML MLEKA

30 ML ESPRESSO POJEDYNCZE LUB

60 ML ESPRESSO PODWÓJNE

BITA ŚMIETANA

1 SZT. CIASTKO LOTUS BISCOFF

W szklance wymieszaj whisky z syropem piernikowym. Wlej podgrzane i spienione mleko, a następnie dodaj espresso. Udekoruj bitą śmietaną i ozdób, posypując pokruszonym korzennym ciasteczkiem.



WHITE CHOCOLATE MATCHA LATTE

T138:24189

3 G HERBATY MATCHA

30 ML GORĄCEJ WODY

I136:30323

15 ML SYROPU BIAŁA CZEKOLADA 68BAR

200 ML MLEKA

W filiżance dokładnie wymieszaj sypką matchę z gorącą wodą (ok. 70-80°C), dodaj porcję syropu. Uzupełnij filiżankę podgrzanym, spienionym mlekiem.



Grzańce

Zimowa klasyka w najlepszym wydaniu? Grzańce! Koją się z ciepłem i przytulnością, są sprawdzonym napojem, który rozgrzeje w chłodne dni. Gwarantujemy, że nasze propozycje oczarują Twoich gości bogactwem smaków! Tradycyjny grzaniec czerwony, biały czy świąteczne sake z cytrusami. Każdy z tych aromatów to strzał w dziesiątkę w sezonowej karcie!

GRZANIEC KLASYCZNY

T138:16612	250 ML GRZAŃCA KORZENNEGO O!GRZANIEC
T245:27720	½ SZT. PLASTRA POMARAŃCZY
T101:18609	25 G ŻURAWINY SUSZONEJ
T128:14658	3 SZT. GOŹDZIKI
T128:28361	1 SZT. LASKA CYNAMONU
T128:27590	1 SZT. GWIAZDKA ANYŻU

W rondelku podgrzej goździki, cynamon, gwiazdkę anyżu. Gdy przyprawy zaczną wydzielać intensywny aromat, dodaj wino i pozostałe składniki grzańca. Podgrzej, ale nie doprowadzaj do wrzenia.



Czy wiesz, że...

Grzane wino ma swoje początki w starożytnym Rzymie, gdzie nazywano je „Conditum Paradoxum”. Wino było podgrzewane i mieszane z miodem, przyprawami oraz ziołami, aby wzbogacić smak i poprawić jego trwałość.

GRZANIEC BIAŁY

T138:18480	250 ML WINA BIAŁEGO BORGA
T245:27720	½ SZT. PLASTRA POMARAŃCZY
T101:18609	25 G SUSZONEJ ŻURAWINY
T136:1593	10 G MIODU WIELOKWIATOWEGO
136:30325	20 ML SYROPU IMBIR 68BAR
T128:14658	3 SZT. GOŹDZIKI
T128:28361	1 SZT. LASKA CYNAMONU
T128:27590	1 SZT. GWIAZDKA ANYŻU

W rondelku podgrzej goździki, cynamon, gwiazdkę anyżu. Gdy przyprawy zaczną wydzielać intensywny aromat, dodaj wino i pozostałe składniki grzańca. Podgrzej, ale nie doprowadzaj do wrzenia.



SAKE Z CYTRUSOWĄ NUTĄ

T138:25703

T138:9443

I136:30338

T245:26953

150 ML SAKE TANCHO SAWANOTSURU

30 ML CHOYA ORIGINAL

20 ML SYROPU YUZU 68BAR

SKÓRKA Z LIMONKI

Wymieszaj składniki, podgrzej do temp.
35-40°C i... rozpocznij sezon z rozgrzewającą
mocą!



SAKE ZIMOWE

T138:25703	100 ML SAKE TANCHO SAWANOTSURU
T138:29314	20 ML RUMU CABANA 5YO
T133:16018	50 ML SOKU JABŁKOWEGO SOLEO
136:30325	20 ML SYROPU IMBIR 68BAR
T128:14658	3 SZT. GOŹDZIKI
T128:28361	1 SZT. LASKA CYNAMONU
T245:27721	SKÓRKA Z POMARAŃCZY

Wszystkie składniki wymieszaj, podgrzej do temp. 35-40°C. Gotowe!



Koktajle

Rozgrzewające koktajle to hit sezonu zimowego. Niektóre z nich serwowane są na ciepło, inne ogrzewają wyłącznie swoją procentową mocą. Służymy inspiracją na wspaniałe kompozycje na bazie różnorodnych alkoholi – likieru, wódki czy ginu. Ty zdecyduj, które z nich wpiszą się najlepiej w Twoją sezonową kartę.

Ekspert radzi

Jeśli wolisz umieścić w karcie wersję bezalkoholową, zamień białe wino na wino bezalkoholowe, a likier MySpritiz na Aperitif Ciemme Zero.

HOT MYSPRITZ

T138:28535	80 ML LIKIERU APERITIVO MYSPRITZ LUB
T138:11604	80 ML LIKIERU APERITIF ZERO CIEMME
T138:18480	150 ML WINA BIAŁEGO BORGA LUB
T138:30438	150 ML WINA BIANCO 0%
T233:30204	60 ML SOKU TŁOCZONEGO Z JABŁKA
I136:30334	10 ML SYROPU POMARAŃCZA 68BAR
T245:27720	½ SZT. PLAstra POMARAŃCZY

W rondelku podgrzej goździki, cynamon, gwiazdkę anyżu. Gdy przyprawy zaczną wydzielać intensywny aromat, dodaj wino, likier MySpritiz, sok jabłkowy oraz pozostałe składniki grzańca. Podgrzej, ale nie doprowadzaj do wrzenia.



GROG

T138:29314	60 ML	RUMU 5YO CABANA
	120 ML	GORĄCEJ WODY
T233:30205	10 ML	SYROPU CUKIER TRZCINOWY 68BAR
T245:27720	15 ML	SOKU TŁOCZONEGO Z CYTRYNY
T128:14658	½ SZT.	PLASTRA POMARAŃCZY
T128:28361	3 SZT.	GOŹDZIKI
T245:27690	1 SZT.	LASKA CYNAMONU
T245:27690	5 SZT.	PLASTRÓW IMBIRU

Wymieszaj syrop z wodą i rumem. Przelej do szklanki. Przykryj szklankę talerzykiem na około 5 minut. Całość udekoruj przyprawami i pomarańczą.



HOT TODDY

T138:29173	60 ML	WHISKY PROUD IRISH
T138:9885	120 ML	HERBATY ENGLISH BREAKFAST
T136:1593	10 G	MIODU WIELOKWIATOWEGO
136:30325	20 ML	SYROPU IMBIR 68BAR
T233:30205	20 ML	SOKU TŁOCZONEGO Z CYTRYNY
T128:14658	3 SZT.	GOŹDZIKI
T128:28361	1 SZT.	LASKA CYNAMONU
T245:27720	½ SZT.	PLASTRA POMARAŃCZY

Zaparz herbatę. Wlej miod i syrop imbirowy.
Dokładnie wymieszaj. Dodaj pozostałe skład-
niki koktajlu.



PORTO NEGRONI

T138:28535

T138:18178

T138:25798

T245:27720

T041:22612

30 ML LIKIERU APERITIVO MYSPRITZ

30 ML GINU BRESLAUER CURACAO

30 ML PORTO QUINTA DE LA ROSA RUBY

1 SZT. ZEST Z POMARAŃCZY

LÓD W KOSTKACH

Wszystkie składniki koktajlu wlej do szklanicy barmańskiej. Mieszaj przez 30 sekund. Przelej do szklanki wypełnionej lodem. Udekoruj zestem ze skórki pomarańczy.



PEAR & LAVENDER



T138:29227	40 ML	OKOWITY PSZENICA PODOLE WIELKIE
I236:23472	40 ML	PURÉE GRUSZKOWEGO PONTHER
I136:30329	20 ML	SYROPU LAWENDA 68BAR
T233:30205	20 ML	SOKU TŁOCZONEGO Z CYTRYNY
T217:15103	20 ML	BIĄŁKA FERMA BIAŁKA
T245:28126	1 SZT.	KWIAT STORCZYKA

Wlej wszystkie składniki koktajlu (oprócz lodu) do shakera i wstrząśnij. Następnie dodaj lód i delikatnie potrząśnij. Przelej do kieliszka koktajlowego. Udekoruj kwiatem storczyka.

BRESLAUER BLACKBERRY SOUR



I236:23481

T138:18176

T233:30205

T217:15103

I136:30319

40 ML PURÉE JEŻYNOWEGO PONTHER

40 ML GINU BRESLAUER LEMONGRASS

20 ML SOKU TŁOCZONEGO Z CYTRYNY

20 ML BIAŁKA FERMA BIAŁKA

20 ML SYROPU CUKROWEGO 68BAR

Wszystkie składniki koktajlu wlej do shake-
ra i wstrząśnij (bez lodu). Następnie dodaj
lód i delikatnie potrząsaj. Przelej do kielisz-
ka koktajlowego.

MANDARYNKOWY SOUR



T138:18178	40 ML	GINU BRESLAUER CURACAO
I236:16332	40 ML	PURÉE MANDARYNKOWEGO PONTIER
T233:30208	20 ML	SOKU TŁOCZONEGO Z LIMONKI
I136:30334	20 ML	SYROPU POMARAŃCZA 68BAR
T217:15103	20 ML	BIAŁKA FERMA BIAŁKA
T245:27720	1 SZT.	ZEST Z POMARAŃCZY

Składniki koktajlu wlej do shakera i wstrząśnij bez lodu. Dodaj lód i delikatnie potrząsaj. Przelej do kieliszka koktajlowego. Udekoruj zestem ze skórki pomarańczy.

FESTIVE UMESHU SHAKERATO



T041:22612	75 G	LODU W KOSTKACH
T128:14658	5 SZT.	GOŹDZIKÓW
T128:28361	1 SZT.	LASKA CYNAMONU
I136:30322	10 ML	SYROPU CZEKOLADA 68BAR
T138:30441	50 ML	UMESHU NAKATA SHIRO
T138:30521	60 ML	ESPRESSO PODWÓJNE
T245:28126	1 SZT.	KWIAT STORCZYKA

W shakerze umieść kilka kostek lodu, goździki i laskę cynamonu. Wlej syrop czekoladowy, umeshu oraz podwójne espresso. Intensywnie wstrząśnij, aż do całkowitego rozpuszczenia lodu i przelej przez sitko do schłodzonego kieliszka. Posyp cynamonem, udekoruj kwiatem storczyka.

Spis indeksów

WINA I ALKOHOLE MOCNE

Gin Breslauer Lemongrass 700 ml	T138:18176
Gin Breslauer Curacao 700 ml	T138:18178
Grzaniec korzenny O!Grzaniec 5000 ml	T138:16612
Likier Aperitivo, MySpritz 700 ml	T138:28535
Likier Amaretto, Amande 700 ml	T138:29234
Okowita Pszenica Podole Wielkie 700 ml	T138:29227
Porto Quinta de la Rosa Ruby 750 ml	T138:25798
Ratafia Wiśnia Craft 500 ml	T138:9882
Rum 5YO, Cabana 1000 ml	T138:29314
Sake Tancho Sawanotsuru 18 l	T138:25703
Umeshu Shiro, Nakata 720 ml	T138:30441
Wino białe Bianco Cantine Borga 5000 ml	T138:18480
Whisky, Proud Irish 700 ml	T138:29173
Wino z moreli japońskiej Silver, Choya 10 l	T138:9443

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

Likier bezalkoholowy Aperitif Zero Ciemme 1000 ml	T138:11604
Grzaniec korzenny bezalkoholowy O!Grzaniec 1700 ml	T138:30977
Sok jabłkowy 100%, Soleo 1000 ml	T133:16018
Sok tłoczony jabłko półsłodkie NFC 5000 ml	T233:30204
Sok tłoczony cytryna NFC 5000 ml	T233:30205
Sok tłoczony limonka NFC 5000 ml	T233:30208
Wino Bianco bezalkoholowe Cantina Sgarzi 750 ml	T138:30438

KAWY, HERBATY I CZEKOLADA

Herbata English Breakfast	T138:9885
Sir William's , 50 szt.	
Herbata Matcha , 80 g	T138:24189
Herbata Sencha Sir William's , 50 szt.	T138:8923
Herbata Rooibos Sir William's , 50 szt.	T138:9880
Herbata Raspberry Sir William's , 50 szt.	T138:8922
Kawa Prestige Kimbo , 1 kg	T138:30523
Napój czekoladowy w proszku	
Simply Sweet Premium , 1 kg	T126:29780

SYROPY

Syrop Amaretto, 68Bar 750 ml	I136:30349
Syrop Banan, 68Bar 750 ml	I136:30350
Syrop Biała Czekolada, 68Bar 750 ml	I136:30323
Syrop Cukier Trzcinowy, 68Bar 750 ml	I136:30319
Syrop Cytryna, 68Bar 750 ml	I136:30355
Syrop Czekolada, 68Bar 750 ml	I136:30322
Syrop Imbir, 68Bar 750 ml	I136:30325
Syrop Lawenda, 68Bar 750 ml	I136:30329
Syrop Mięta, 68Bar 750 ml	I136:30339
Syrop Piernik, 68Bar 750 ml	I136:30333
Syrop Pomarańcza, 68Bar 750 ml	I136:30334
Syrop Yuzu, 68Bar 750 ml	I136:30338

ŚWIEŻE OWOCY I WARZYWA

Cytryna	T245:27714
Banan	T245:27682
Imbir, korzeń	T245:27690
Limonka	T245:26953
Mięta cięta	T245:27751
Pomarańcza deserowa	T245:27720
Rozmaryn cięty	T228:15173

PURÉE OWOCOWE

Purée gruszkowe, chłodzone, Ponthier 1 kg	I236:23472
Purée jeżynowe, chłodzone, Ponthier 1 kg	I236:23481
Purée mandarynkowe, chłodzone, Ponthier 1 kg	I236:16332

DODATKI

Anyż gwiazdki, Pan Cook 1 kg	T128:27590
Białko jaj płynne, pasteryzowane, Farma Białka 1 kg	T217:15103
Ciastko Lotus Biscoff monoporcja 6,25 g x 300 szt.	I132:29795
Cynamon laski, Horeca Aroma Gold 230 g	T128:28361
Flora Professional Plant Wielofunkcyjna 31%, 1000 ml	T217:26626
Goździki całe, Horeca Aroma 370 g	T128:14658
Kakao, Barima Artisanal 1 kg	T126:14088
Kwiaty jadalne – mix 20 szt	T245:27396
Kwiaty jadalne – storczyk 20 szt	T245:28126
Lód w kostkach 1 kg x 10 szt.	T041:22612
Migdały płatki, Cook Basic 1,5 kg	T101:23288
Miód wielokwiatowy, Simply Sweet 900 g	T136:1593
Napój owsiany Natur All Barista 1000 ml	I133:30462
Sos o smaku czekoladowym, Simply Sweet 1 kg	T136:12695
Żurawina suszona, Cook Basic 1,5 kg	T101:18609

Fine Wine – bądźmy w kontakcie!

Fine Wine to oferta win i alkoholi mocnych dostępna we wszystkich oddziałach Bidfood. Pomagamy restauracjom w ułożeniu karty win i dopasowaniu jej do indywidualnego profilu działalności. Oferujemy wsparcie sprzętowe, pomoc w kalkulowaniu marży, tematyczne degustacje oraz profesjonalne szkolenia dla zespołu.

Zapraszamy do kontaktu z koordynatorami ds. rozwoju rynku

Marta Kaczyńska

woj. mazowieckie
marta.kaczynska@fine-wine.pl
+48 502 259 091

Maciej Mroczkowski

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

Marta Wojciechowska

woj. wielkopolskie
marta.wojciechowska@fine-wine.pl
+48 669 260 138

Marcin Kowalczyk

woj. zachodniopomorskie
marcin.kowalczyk@fine-wine.pl
+48 572 337 628

Hubert Sęk

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

Marcin Korpacz

woj. lubelskie, podlaskie, podkarpackie
marcin.korpacz@fine-wine.pl
+48 669 981 528

Adrian Stróżyk

woj. pomorskie, kujawsko-pomorskie, warmińsko-mazurskie
eadrian.strozyk@fine-wine.pl
+48 572 337 629

Specjalistów wspierają:

Kacper Woźniak

Head Sommelier
kacper.wozniak@fine-wine.pl
+48 882 848 323

Rafał Antoniak

Sommelier
rafal.antoniak@fine-wine.pl
+48 451 073 720

Adam Dulski

Specjalista ds. rozwoju kategorii kawa i napoje
adulski@farutex.pl
+48 451 073 728



Więcej informacji znajdziesz na stronie:

www.fine-wine.pl/horeca

