

GIMLET NERDS GUIDE

**УЛЬТИМАТИВНЫЙ СБОРНИК ГИМЛЕТОВ
С ПОЛНЫМИ РЕЦЕПТАМИ КОРДИАЛОВ**



BOOZY NERDS

УЛЬТИМАТИВНЫЙ СБОРНИК
РЕЦЕПТОВ ГИМЛЕТОВ

GIMLET NERDS GUIDE

BOOZY NERDS

© Boozy Nerds

Данный сборник создан при поддержке барного комьюнити и нацелен на развитие и распространение знаний.

Все рецепты собраны и опубликованы в общем доступе с согласия авторов.

Boozy Nerds
Worldwide

Азиатский Гимлет	9
Tagliatella Caffè (Санкт–Петербург, Россия)	
Ало – Э – Болсын	11
BarBolsyn (Алматы, Казахстан)	
Бергамо Гимлет	13
Italy на Большом (Санкт–Петербург, Россия)	
Гимлет С Эстрагоном	15
Toon Neobistro (Пятигорск, Россия)	
Грейпфрутовый Гимлет	17
The No Name Bar (Бишкек, Кыргызстан)	
Дворянское Собрание	19
Mr. Willard (Казань, Россия)	
Джованна	21
Хон Гиль Дон (Москва, Россия)	
Инжиритто	23
City Space Bar (Москва, Россия)	
Крыжовниковый Гимлет	25
Vijou (Москва, Россия)	
Ле	27
Шалом Шанхай (Екатеринбург, Россия)	
Любит Не Любит	30
Культура (Ульяновск, Россия)	
Морковный Гимлет	32
Счастье (Санкт-Петербург, Россия)	
Морошковый Гимлет	35
СНОР.BBQ (Мурманск, Россия)	
Не Тревожь Мне Душу, Гимлет	37
Петров и Васечка (Москва, Россия)	
Персиковый Гимлет	39
Подвал Бродячей Собаки (Москва, Россия)	
Рецепт №12	41
Шалом Берман (Киров, Россия)	

Ройбуш Гимлет	44
Locals (Тверь, Россия)	
Улан-Удэ	46
Faraday (Гродно, Беларусь)	
Фейхоа & 3 Мята	48
Sage restaurant (Москва, Россия)	
Фэшн Буравчик	50
Шоты! Где? (Калининград, Россия)	
Черешня	52
OVO Izakaya (Екатеринбург, Россия)	
Шисо Гимлет	54
Цветочки (Санкт-Петербург, Россия)	
Эликсир	56
Угар (Казань, Россия)	
Яблочный Гимлет	58
Paloma Cantina (Санкт-Петербург, Россия)	
Amarant Gimlet	60
Джаз-бар Маяковский (Смоленск, Россия)	
Baikal Gimlet	62
Водокачка (Тюмень, Россия)	
Beet Gimlet	64
Милорад (Самара, Россия)	
Bell Pepper–Orange Gimlet	66
The Bar. Speak Easy (Ташкент, Узбекистан)	
Cherry Gimlet	68
Odd Fashioned (Ереван, Армения)	
Cherry Sakura	70
Ichi–Go Ichi–E (Казань, Россия)	
Currant Gimlet	72
Friends Cocktail Bar (Новосибирск, Россия)	
Dunkan's Strangest Kiss	74
Раз на раз не приходится (Саранск, Россия)	

Exotic Gimlet	76
ЕПТ Бар-Паб (Краснодар, Россия)	
Favorite Scent	78
Offshore, drinkeria & bistro (Киров, Россия)	
Floral Bees Knees	80
Медные Трубы (Нижний Новгород, Россия)	
Ginger Gimlet	82
Не лезь в бутылку (Казань, Россия)	
Green	84
Snobs (Тбилиси, Грузия)	
Homeland Gimlet	86
Yellow Door (Алматы, Казахстан)	
K-Pop Gimlet	88
Домашний (Алматы, Казахстан)	
L'impressioniste	91
FARO (Санкт-Петербург, Россия)	
Lil Breezy Gimlet	94
Vorobey Bar (Новосибирск, Россия)	
Love Actually	96
Imbibe (Санкт-Петербург, Россия)	
Matenadaran	98
the Kond House (Ереван, Армения)	
Needls Gimlet	101
Хабл Бабл (Сочи, Россия)	
Paris Syndrome	103
Shortlist Books&Spirits (Москва, Россия)	
Pussycat Dolls	106
Höre (Батуми, Грузия)	
Rhapsody #69	108
Бар Секреты (Тюмень, Россия)	
Saagan Gimlet	111
Fresca (Тюмень, Россия)	

Sherry Gimlet	113
Bar BQ (Анапа, Россия)	
Shiso Gimlet	114
Жан Хуан Лу (Новосибирск, Россия)	
Shower Day In Prison	116
Bakhi Maran (Ереван, Армения)	
South Mini Gimlet	119
Cocos Bar (Сочи, Россия)	
Summer Wine	121
Delicatessen (Москва, россия)	
Sun Reflection	124
Lila Asia (Москва, Россия)	
Verde Gimlet	126
El Copitas Bar (Санкт-Петербург, Россия)	
Wasteland	128
Пиф-Паф (Санкт-Петербург, Россия)	
Wheat Gimlet	131
Огонек (Алматы, Казахстан)	
White Wing	133
Illegal Bar (Красноярск, Россия)	
Wine Gimlet	135
French 42 (Алматы, Казахстан)	
Your Yool	137
More (Казань, Россия)	
Gimlet Karjala	140
Бар 3/4 (Петрозаводск, Россия)	

ПРОЛОГ

Приветствуем всех барных гиков и сочувствующих.

Мы искренне считаем, что целью любого барного ресурса, будь то небольшое СМИ, телеграм-канал или аккаунт в Instagram, являются не только образование и развитие насмотренности, но и объединение комьюнити. Собственно, этот сборник рецептов является нашим небольшим вкладом в это правое дело.

Гимлет, по факту, считается главным коктейлем прямо сейчас. Именно поэтому мы выбрали эту формулу, как базис для будущего материала. Целью было показать, как бары разных городов России и СНГ многогранно раскрывают такой, казалось бы, простой в приготовлении смешанный напиток. Кажется, у нас получилось.

Признательны каждому, кто поделился своими наработками и отрадно, что здесь можно найти не только звездные бары, которые на слуху у всех, кто более-менее следит за движухой. Новых имен полно, а значит, наша многострадальная индустрия в надежных руках.

26 городов. 7 стран. 61 рецепт. Одна любовь к профессии. Спасибо, что скачали себе этот сборник.

Stay boozy, stay nerds.

1.

АЗИАТСКИЙ ГИМЛЕТ

Tselovalnik Russian Gin – 40 мл

Ликёр юдзу – 10 мл

Кордиал личи–огурец – 50 мл

Способ приготовления:

Отрезать пиллером слайс огурца и смешать с остальными ингредиентами в смесительном бокале.

Сервировать в коктейльном бокале с огурцом.

КОРДИАЛ ЛИЧИ – ОГУРЕЦ

Вода – 1000 мл

Сахар – 350 гр

Лимонная кислота – 10 гр

Яблочная кислота – 20 гр

Раствор соли 10% – 10 мл

Раствор глутамата 7% – 10 мл

Сироп личи – 0,1 л

Огуречный фреш – 0,1 л

Способ приготовления:

Смешать воду, сахар, кислоты, раствор соли и глутамата.

В 1000 мл полученной смеси смешать сироп личи и фреш огурца.



TAGLIATELLA CAFFÈ (САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, РОССИЯ)

БАРТЕНДЕР: АНАСТАСИЯ БАЧИЛО

2.

АЛО – Э – БОЛСЫН

Джин – 50 мл

Кордиал алоэ – 50 мл

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в смесительном бокале и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

КОРДИАЛ АЛОЭ

Мед алоэ – 100 гр

Сахар – 200 гр

Лимонная кислота – 10 гр

Вода – 450 мл

Смешать все ингредиенты в блендере и процедить.



BARBOLSYN (АЛМАТЫ, КАЗАХСТАН)

3.

БЕРГАМО ГИМЛЕТ

Джин на орегано – 30 мл

Ликёр бергамота – 20 мл

Сахарный сироп – 10 мл

Раствор лимонной кислоты (22 гр на 1 л) – 30 мл

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в смесительном бокале и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

Сервировать с листом вербены.

ДЖИН НА ОРЕГАНО

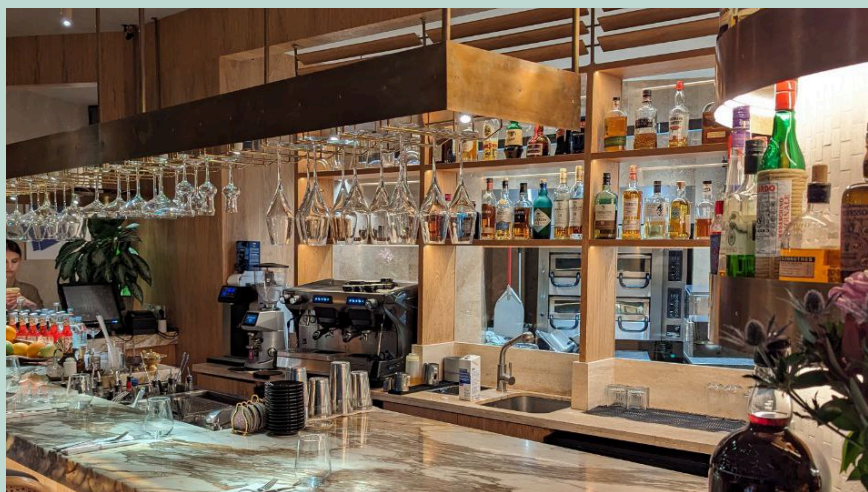
Джин – 1 л

Орегано – 2 гр

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в вакуумном пакете и поместить в су-вид на 2 часа при 55 °С.

Остудить и процедить.



ITALY НА БОЛЬШОМ (САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, РОССИЯ)
БАРТЕНДЕР: АЛЕКСЕЙ БОСЫЙ

4.

ГИМЛЕТ С ЭСТРАГОНОМ

Джин – 50 мл

Кордиал эстрагон – 40 мл

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

КОРДИАЛ ЭСТРАГОН

Сок лайма – 250 мл

Сахарный сироп (800 гр на 1 л) – 250 мл

Листья эстрагона – 16 гр

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в блендере и отфильтровать.



TOON NEOBISTRO (ПЯТИГОРСК, РОССИЯ)

БАРТЕНДЕР: ВАЛЕРИЙ ДЖАГАРЯН

5.

ГРЕЙПФРУТОВЫЙ ГИМЛЕТ

Джин – 50 мл

Кордиал грейпфрут-щавель – 50 мл

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в смесительном бокале.

Сервировать в охлажденном коктейльном бокале.

КОРДИАЛ ГРЕЙПФРУТ-ЩАВЕЛЬ

Фреш грейпфрута – 500 мл

Цедра грейпфрута без альбедо – 10 гр

Щавель – 15 листьев

Аскорбиновая кислота – 10 гр

Сахарный сироп (1:1) – 500 мл

Способ приготовления:

Пробить все ингредиенты в блендере и отфильтровать.



THE NO NAME BAR (БИШКЕК, КЫРГЫЗСТАН)

БАРТЕНДЕР: СТАНИСЛАВ КИМ

6.

ДВОРЯНСКОЕ СОБРАНИЕ

Бехеровка – 30 мл

Абсент – 5 мл

Томатный кордиал – 55 мл

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в смесительном бокале.

Сервировать в охлажденном коктейльном бокале.

ТОМАТНЫЙ КОРДИАЛ

Томатный сок – 500 мл

Снепперс б/а – 250 мл

Сахар – 200 гр

Сок лимона – 250 мл

Агар–агар – 3 гр

Способ приготовления:

Смешать сахар, томатный сок, лимонный сок и снепперс.

В 100 мл полученной смеси растворить агар-агар.

Нагреть смесь с агаром до появления больших пузырей

Смешать с оставшейся смесью и убрать в морозильник на 8 часов.

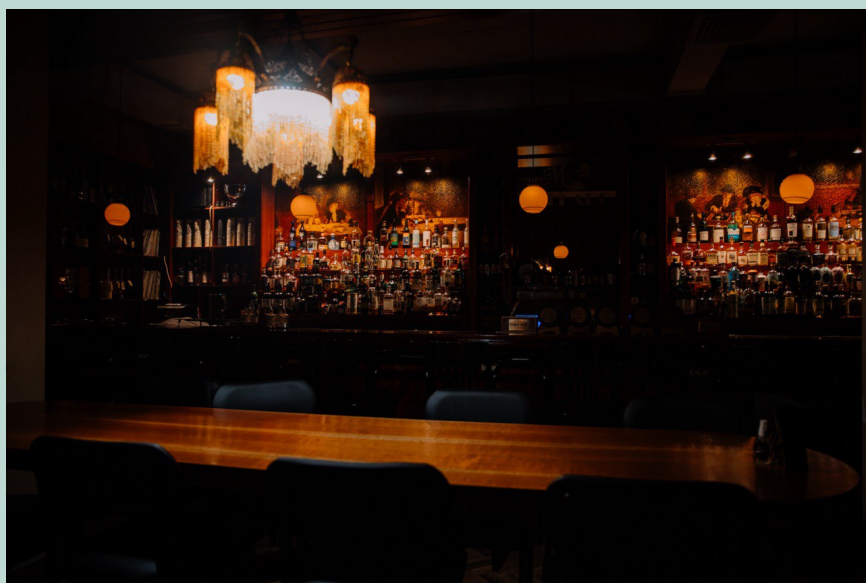
Полученный лед растопить на вафельном полотне.

СНЕППЕРС Б/А

Табаско зеленый – 7 капель
Ворчестер – 100 мл
Бальзамический крем – 10 б.л.
Приправа «прованские травы» – 4 б.л.
Соус барбекю – 10 б.л.
Сливочный хрен – 5 б.л.
Аджика – 2,5 б.л.
Паприка крупная – 2,5 б.л.
Соль и перец по 2 б.л.
Томатный сок – 520 мл

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты и дать настояться в течение часа.



MR. WILLARD (КАЗАНЬ, РОССИЯ)

7.

ДЖОВАННА

Водка – 40 мл

Трипл сек – 10 мл

Кордиал малина-болгарский перец – 55 мл

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в смесительном бокале.

Сервировать в охлажденном коктейльном бокале.

КОРДИАЛ МАЛИНА-БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ

Малина с/м – 200 гр

Болгарский перец – 200 гр

Сахар – 400 гр

Яблочная кислота – 15 гр

Молочная кислота – 10 гр

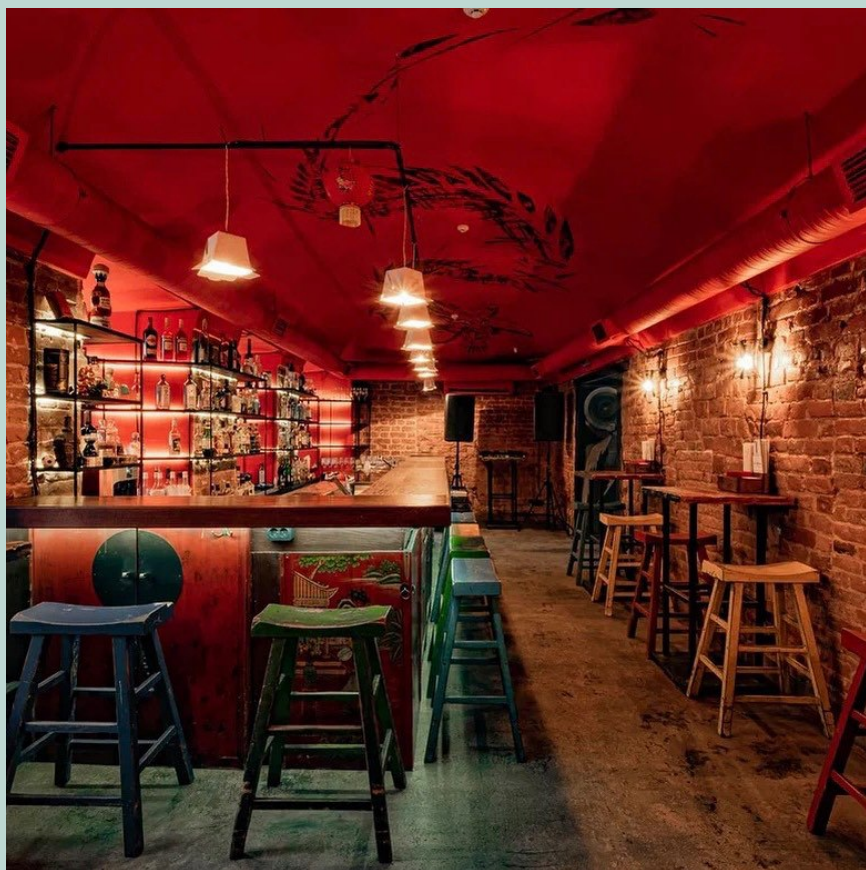
Вода – 1000 мл

Очистить от семечек и мелко нарезать перец, поместить в вакуумный пакет с сахаром и малиной на сутки.

Перелить получившийся концентрат в мерник, добавить воду и кислоты.

Тщательно перемешать, оставить еще на 2 часа.

Затем процедить через марлю.



ХОН ГИЛЬ ДОН (МОСКВА, РОССИЯ)
БАРТЕНДЕР: АНДРЕЙ ПТАШИНСКИЙ

8.

ИНЖИРИТТО

Текила – 50 мл

Сок лайма – 20 мл

Кордиал инжир-вишня – 30 мл

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере. Сервировать в охлажденном коктейльном бокале со свежим инжиром на шпажке.

КОРДИАЛ ИНЖИР-ВИШНЯ

Вода – 940 гр

Фруктоза – 705 гр

Лимонная кислота – 40 гр

Яблочная кислота – 20 гр

Янтарная кислота – 0,4 гр

Сублимированная вишня – 120 гр

Сушеный инжир – 200 гр

Фруктозу растворить в воде, добавить кислоты и перемешать до полного растворения.

Затем добавить вишню и сушеный инжир и поместить в су-вид на 3 часа при 58 °С.



CITY SPACE BAR (МОСКВА, РОССИЯ)
БАРТЕНДЕР: АЛЕКСАНДР МЕДВЕДЕВ

9.

КРЫЖОВНИКОВЫЙ ГИМЛЕТ

Джин на крыжовнике – 50 мл

Кордиал лайм – 20 мл

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в смесительном бокале.

Сервировать в охлажденном коктейльном бокале.

КОРДИАЛ ЛАЙМ

Сок лайма – 1000 мл

Вода – 150 мл

Сахарный сироп (1,5:1) – 575 мл

Агар-агар – 4 гр

Способ приготовления:

Растворяем агар в тёплой воде.

Смешать полученную смесь с соком лайма и убрать в холод на 1 час.

Фильтруем через супербэг и смешиваем полученный сок с сахарным сиропом.



VIJOU (МОСКВА, РОССИЯ)
БАРТЕНДЕР: РУСЛАН ГАТАУЛИН

10.

ЛЕ

Джин на белом чае – 40 мл

Кордиал базилик-апельсин – 20 мл

Микс кислот – 10 мл

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в смесительном бокале.

Сервировать в охлажденном коктейльном бокале.

КОРДИАЛ БАЗИЛИК-АПЕЛЬСИН

Сахар – 500 гр

Вода – 500 мл

Яблочная кислота – 15 гр

Лимонная кислота – 15 гр

Соль морская – 1 гр

Базилик зеленый – 30 гр

Цедра апельсина – 25 гр

Способ приготовления:

Листья базилика заморозить и разбить на мелкие сегменты.

Смешать сахар, воду, кислоты и соль до полного растворения и в 1000 мл полученной смеси добавить листья базилика и цедру.

Поместить в су-вид на 1 час при 55°C.

Остудить при помощи ледяной бани и отфильтровать.

ДЖИН НА БЕЛОМ ЧАЕ

Джин – 1000 мл

Белый чай «Бай му дань» – 8 гр

Способ приготовления:

Залить чай джином и оставить на 24 часа в холодильнике.

Отфильтровать.

МИКС КИСЛОТ

Лимонная кислота – 26 гр

Яблочная кислота – 26 гр

Соль – 1 гр

Сахар песок – 500 гр

Вода – 500 мл

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты вместе.



ШАЛОМ ШАНХАЙ (ЕКАТЕРИНБУРГ, РОССИЯ)

БАРТЕНДЕР: АЛЕКСАНДР РЕШЕТНИКОВ

11.

ЛЮБИТ НЕ ЛЮБИТ

Джин – 40 мл

Кордиал ромашка – 20 мл

Молочная кислота – 10 мл

Вода соцветий черемухи – 10 мл

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в смесительном бокале.

Сервировать в охлажденном коктейльном бокале.

КОРДИАЛ РОМАШКА

Ромашка – 15 гр

Вода – 750 мл

Сахар – 500 мл

Лимонная кислота – 30 гр

Яблочная кислота – 10 гр

Смешать ромашку, воду и сахар.

Постоянно размешивая нагреть смесь не доводя до кипения.

Профильтровать через 2 слоя вафельного полотна и остудить.

Добавить кислоты.



КУЛЬТУРА (УЛЬЯНОВСК, РОССИЯ)
БАРТЕНДЕР: ВЛАДИСЛАВ ПАНЧЕНКО

12.

МОРКОВНЫЙ ГИМЛЕТ

Джин – 40 мл

Branca Menta – 5 мл

Кордиал морковный – 30 мл

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в смесительном бокале.

Сервировать в охлажденном коктейльном бокале покрытым желтой пудрой (см.далее) на 1/3.

КОРДИАЛ МОРКОВНЫЙ

Сок морковный – 500 мл (жмых не выбрасываем)

Сок лайма – 150 мл

Вода – 60 мл

Агар-агар – 2 гр

Молочная кислота 80% – 8 мл

Лавандовый сироп – 250 мл

Способ приготовления:

Растворить агар-агар в воде, перемешать.

Прогреть на плите полученную смесь до закипания, влить смесь соков тонкой струйкой постоянно помешивая.

Томить до появления легкой пенки (не кипятить).

Снять с плиты и охладить на ледяной бане.

Получившуюся смесь процедить через вафельное полотенце/лавсановый мешок/марлю. При наличии взвеси - процедить через бумажный фильтр.

Добавить сироп и кислоту, смешать, хранить в холодильнике.

ЛАВАНДОВЫЙ СИРОП

Сахар песок – 1000 гр

Вода – 1000 мл

Лаванда цветки суш. – 40 гр

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты и довести до кипения.

После закипания томить 15 минут на минимальной мощности.

Остудить, процедить.

ЖЕЛТАЯ ПУДРА

Жмых от морковного фреша

Лавандовый сироп – 5 мл

Соль – 1 гр

Лаванда цветки суш. – 1 гр

Способ приготовления:

Жмых и сироп смешать и высушить в дегидраторе до полного высыхания.

Добавить соль и лаванду, перебить в кофемолке до состояния пудры.



СЧАСТЬЕ (САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, РОССИЯ)

БАРТЕНДЕР: ИГОРЬ ВАУЛИН

13.

МОРОШКОВЫЙ ГИМЛЕТ

Настойка морошка-розмарин – 40 мл

Джин Gintl – 10 мл

Кордиал яблоко-саган-дайля-ваниль – 40 мл

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в смесительном бокале.

Сервировать в охлажденном коктейльном бокале.

КОРДИАЛ ЯБЛОКО-САГАН-ДАЙЛЯ-ВАНИЛЬ

Сахарный сироп с ванилью (палочка на 3 л) – 150 мл

Заваренный саган-дайля (чистый лист 5 гр) – 350 мл

Яблочный сок – 500 мл

Лимонная кислота – 5 гр

Яблочная кислота – 5 гр

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты.

НАСТОЙКА МОРОШКА-РОЗМАРИН

Морошка – 700 гр

Водка – 1000 мл

Сахар – 300 гр

Розмарин – 7 гр

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты и поместить в су-вид на 4 часа при 56°C.

Остудить на ледяной бане и отфильтровать.



СНОР.ВВQ (МУРМАНСК, РОССИЯ)

**БАРТЕНДЕР: ДМИТРИЙ БАРАУСКАС АЛЕКСЕЙ
ПУНАНЦЕВ**

14.

НЕ ТРЕВОЖЬ МНЕ ДУШУ, ГИМЛЕТ

Джин – 60 мл

Кордиал лайм–сычуанский перец – 30 мл

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в смесительном бокале.

Сервировать в охлажденном коктейльном бокале.

КОРДИАЛ ЛАЙМ-СЫЧУАНСКИЙ ПЕРЕЦ

Вода – 500 мл

Цедра двух лаймов

Чёрный перец горошком – 2 шарика

Сок лайма – 500 мл

Сахар – 200 гр

Лимонная кислота – 5 гр

Сычуанский перец сушеный – 2 гр

Способ приготовления:

Подогреть воду с цедрой и чёрным перцем до характерного тёмно-зелёного цвета, сцедить, дать остыть.

Вмешать все остальные ингредиенты и дать настояться на сычуанском перце в течение 2 часов, процедить.



ПЕТРОВ И ВАСЕЧКА (МОСКВА, РОССИЯ)

БАРТЕНДЕР: НИКОЛАЙ ПЕТРОВ

15.

ПЕРСИКОВЫЙ ГИМЛЕТ

Джин – 45 мл

Кордиал персик – 35 мл

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в смесительном бокале.

Сервировать в охлажденном коктейльном бокале с цедрой лимона. Ароматизировать абрикосовым парфюмом.

КОРДИАЛ ПЕРСИК

Абрикосовое варенье – 100 гр

Персиковый сок – 300 мл

Раствор лимонной кислоты 4% – 150 мл

Молоко 3,2% – 100 мл

Персиковый ликер – 100 мл

Способ приготовления:

Смешать в блендере варенье, сок, и раствор кислоты.

В полученную смесь добавить молоко и оставить при комнатной температуре на 2 часа.

После того, как молоко свернулось, отфильтровать и добавить ликер.



ПОДВАЛ БРОДЯЧЕЙ СОБАКИ (МОСКВА, РОССИЯ)

БАРТЕНДЕР: СТАНИСЛАВ ШУСТРОВ

16.

РЕЦЕПТ №12

Текила на манго – 30 мл

Кордиал кинза – 50 мл

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в смесительном бокале.

Сервировать в охлажденном коктейльном бокале и украсить маслом кинзы.

КОРДИАЛ КИНЗА

Вода – 650 мл

Кинза – 75 гр

Яблочная кислота – 15,7 гр

Сахар – 210 гр

Соль – 0,4 гр

Агар-агар – 1,5 гр

Способ приготовления

Смешать все ингредиенты в блендере.

В 100 мл полученной смеси растворить агар-агар.

Нагреть смесь с агаром до появления больших пузырей.

Смешать с оставшейся смесью и убрать в морозильник на 8 часов.

Полученный лед растопить на вафельном полотне.

ТЕКИЛА НА МАНГО

Текила – 200 мл

Пюре манго – 100 гр

Способ приготовления:

Смешать в блендере все ингредиенты до однородной массы.

Отфильтровать через кофейный фильтр.

МАСЛО КИНЗЫ

Масло без запаха – 300 мл

Кинза свежая – 150 гр

Способ приготовления:

Смешать в блендере все ингредиенты до однородной массы.

Отфильтровать через вафельное полотно.



ШАЛОМ БЕРМАН (КИРОВ, РОССИЯ)
БАРТЕНДЕР: ЕГОР ИВАНОВ

17.

РОЙБУШ ГИМЛЕТ

Настойка на ройбуше – 30 мл

Сахарный сироп (1:1) – 10 мл

Сок лимона – 20 мл

Martini Fiero – 10 мл

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в смесительном бокале.

Сервировать в охлажденном коктейльном бокале с цедрой лимона.

НАСТОЙКА НА РОЙБУШЕ

Водка – 250 мл

Лимонная кислота – 4 гр

Чай ройбуш – 8 гр

Сахар – 50 гр

Способ приготовления:

Смешать водку, чай и лимонную кислоту.

Поместить в су-вид на 1 час при 60°C.

Затем добавить сахар и отфильтровать.



LOCALS (ТВЕРЬ, РОССИЯ)
БАРТЕНДЕР: АРТЕМ ЧИЖОВ

18.

УЛАН-УДЭ

Джин – 45 мл

Кордиал Улан-Удэ – 45 мл

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в смесительном бокале.

Сервировать в охлажденном коктейльном бокале.

Ароматизировать цедрой лимона и украсить незабудкой.

КОРДИАЛ УЛАН-УДЭ

Сахар – 320 гр

Мёд цветочный – 50 гр

Ромашка сушеная – 5 гр

Саган-дайля – 7 гр

Вода – 860 мл

Раствор молочной кислоты 80% – 12,5 мл

Яблочная кислота – 7,5 гр

Лимонная кислота – 3,5 гр

Аскорбиновая кислота – 1,5 гр

Способ приготовления:

Нагреть до закипания 360 мл воды, сахар, ромашку и саган-дайля до полного растворения, добавить ромашку и саган-дайля.

После закипания накрываем крышкой и оставляем настаиваться до полного остывания.

В 500 мл воды растворить кислоты и добавить мед.

Смешать обе смеси и отфильтровать.



FARADAY (ГРОДНО, БЕЛАРУСЬ)
БАРТЕНДЕР: НИКИТА СЛЕЗНИК

19.

ФЕЙХОА & 3 МЯТЫ

Джин на фейхоа – 40 мл

Italicus Rosolio Di Bergamotto – 10 мл

Amaro Montenegro – 5 мл

Кордиал мята и вино – 20 мл

Ароматизатор фейхоа – 1 капля

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в смесительном бокале.

Сервировать в охлажденном коктейльном бокале.

КОРДИАЛ МЯТА И ВИНО

Рислинг – 200 мл

Мята свежая – 1,5 гр

Мята перечная сухая – 1 гр

Мята горная – 1 гр

Сахарный сироп (1,5:1) – 10 мл

Способ приготовления:

Мяту и вино смешать и поместить в су-вид на 1,5 часа при 45°C.

Охладить с помощью ледяной бани и отфильтровать через обеззоленый фильтр.

Добавить сахарный сироп.

ДЖИН НА ФЕЙХОА

Фейхоа – 65 гр

Ginato Pino Grigio – 125 мл

Способ приготовления:

Фейхоа нарезать на тонкие слайсы и залить джином.

Поместить в су-вид на 3 часа при 55°C.

Охладить с помощью ледяной бани и отфильтровать.



SAGE RESTAURANT (МОСКВА, РОССИЯ)

БАРТЕНДЕР: СЕРГЕЙ МАКАРОВ

20.

ФЭШН БУРАВЧИК

Настойка маракуйя-чили – 30 мл

Джин – 20 мл

Сок лайма – 15 мл

Сахарный сироп – 10 мл

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

НАСТОЙКА МАРАКУЙЯ-ЧИЛИ

Водка – 1000 мл

Пюре маракуйи – 700 гр

Сахар – 150 гр

Свежий перец чили – 20 гр

Способ приготовления:

Смешать водку, пюре маракуйи и сахар.

Настаивать в течение 10 дней.

После добавить перец чили на 6-7 часов (пробовать каждые 2 часа до появления слегка пикантного послевкусия).



ШОТЫ! ГДЕ? (КАЛИНИНГРАД, РОССИЯ)

БАРТЕНДЕР: ОЛЕГ БЛИНОВ

21.

ЧЕРЕШНЯ

Джин – 40 мл

Кордиал черешня – 30 мл

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в смесительном бокале.

Сервировать в охлажденном коктейльном бокале.

КОРДИАЛ ЧЕРЕШНЯ

Черешня – 1000 гр

Вода – 1000 мл

Сахар – 1000 гр

Яблочная кислота – 30 гр

Способ приготовления:

Предварительно отжать ягоды черешни и после поместить все ингредиенты в вакуумный пакет в су-вид на 3 часа при 45°C.



OVO IZAKAYA (ЕКАТЕРИНБУРГ, РОССИЯ)
БАРТЕНДЕР: ВЛАДИМИР ГРИГОРЬЯНЦ, ИЛЪЯ
ГЛЕЗДЕНЕВ

22.

ШИСО ГИМЛЕТ

Джин – 40 мл

Кордиал шисо – 60 мл

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в смесительном бокале.

Сервировать в охлажденном коктейльном бокале с каплей кунжутного масла.

КОРДИАЛ ШИСО

Яблочная кислота – 20,4 гр

Вода – 600 мл

Сахарный сироп (1:1) – 400 мл

Листья шисо – 13 гр

Способ приготовления:

Мелко нарезанные листья шисо смешать с остальными ингредиентами и поместить в су-вид на 3 часа при 50°C.

Отфильтровать через кофейный фильтр.



ЦВЕТОЧКИ (САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, РОССИЯ)

23.

ЭЛИКСИР

Джин Barrister B47 – 40 мл

Кордиал ройбуш-лапсанг сушонг – 30 мл

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в смесительном бокале.

Сервировать в охлажденном коктейльном бокале с вяленными в меде сосновыми шишками в качестве украшения.

КОРДИАЛ РОЙБУШ-ЛАПСАНГ СУШОНГ

Чай лапсанг сушонг – 2 гр

Чай ройбуш – 5 гр

Цедра лимона – 2 гр

Кислота яблочная – 4 гр

Кислота лимонная – 16 гр

Вода – 200 мл

Сахар – 150 гр

Смешать все ингредиенты и поместить в су-вид на 2,5 часа при 65°C.



УГАР (КАЗАНЬ, РОССИЯ)
БАРТЕНДЕР: РАМИЛЬ ХАЙРТДИНОВ

24.

ЯБЛОЧНЫЙ ГИМЛЕТ

Tselovalnik Russian Gin – 40 мл

Кордиал зелёного горошка – 50 мл

Ликёр Cartron Pomme Verte – 10мл

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в смесительном бокале.

Сервировать в охлажденном коктейльном бокале и украсить цветком настурции.

КОРДИАЛ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА

Вода – 1000 мл

Сахар – 300 гр

Лимонная кислота – 20 гр

Яблочная кислота – 10 гр

Сок зелёного горошка – 100 мл

Способ приготовления:

Из лопаток зелёного горошка выдавить сок (при помощи шнековой соковыжималки или соковыжималки для твёрдых продуктов).

Растворить кислоты и сахар в воде.

Добавить сок зелёного горошка.

Размешать.



PALOMA CANTINA (САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, РОССИЯ)
БАРТЕНДЕР: СЕРГЕЙ ХЛОБЫСТОВ

25.

AMARANT GIMLET

Джин на свекле – 50 мл

Кордиал мед-имбирь - 25 мл

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в смесительном бокале.

Сервировать в охлажденном коктейльном бокале.

КОРДИАЛ МЕД-ИМБИРЬ

Имбирь – 130 гр

Цедра одного лайма

Мед – 200 гр

Вода – 200 мл

Becherovka – 30 мл

Сок лайма – 120 мл

Способ приготовления:

Очищенный имбирь и цедру лайма мелко нарезать и смешать в блендере с остальными ингредиентами до однородной массы.

Отфильтровать.

ДЖИН НА СВЕКЛЕ

Свекла очищенная и мелко порезанная – 230 гр
Джин – 250 мл

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в блендере до однородной массы и процедить



ДЖАЗ-БАР МАЯКОВСКИЙ (СМОЛЕНСК, РОССИЯ)
БАРТЕНДЕР: ВЛАДИМИР СОЛОВЬЕВ

26.

BAIKAL GIMLET

Джин Barrister B47 – 40 мл

Кордиал клюква-саган – 50 мл

Сухой херес – 10 мл

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в смесительном бокале.

Сервировать в охлажденном коктейльном бокале.

КОРДИАЛ КЛЮКВА-САГАН

Саган-дайля – 22гр

Вода – 1000 мл

Винная кислота – 20 гр

Яблочная кислота – 20 гр

Клюквенный сироп – 500 мл

Способ приготовления:

Заварить чай.

Смешать чай с остальными ингредиентами до полного растворения.



ВОДОКАЧКА (ТЮМЕНЬ, РОССИЯ)

27.

BEET GIMLET

Джин – 40 мл

Кордиал свекла-смородина – 40 мл

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в смесительном бокале.

Сервировать в охлажденном коктейльном бокале.

КОРДИАЛ СВЕКЛА-СМОРОДИНА

Свекла – 500 гр

Замороженная смородина – 300 гр

Вода – 1000 мл

Лимонная кислота – 33 гр

Сахар – 400 гр

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты при помощи блендера до однородной массы.

Отфильтровать.



МИЛОРАД (САМАРА, РОССИЯ)
БАРТЕНДЕР: ИВАН ТАНАСОГЛО

28.

BELL PEPPER-ORANGE GIMLET

Текила – 50 мл

Кордиал болгарский перец-апельсин – 40 мл

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в смесительном бокале.

Сервировать в охлажденном коктейльном бокале.

КОРДИАЛ БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ-АПЕЛЬСИН

Цедра половинки апельсина

Желтый болгарский перец – 300 гр

Сок лимона – 500 мл

Лимонная кислота– 15 гр

Сахар песок – 400 гр

Лед – 150 гр

Все компоненты смешиваем в блендере до однородной массы.

Агар-агар – 3гр

Вода – 200 мл

Агар доводим до кипения в сотейнике и переливаем в общую массу. Фильтруем.



THE BAR. SPEAK EASY (ТАШКЕНТ, УЗБЕКИСТАН)

БАРТЕНДЕР: АМАЛЬ ШЕРИБОВ

29.

CHERRY GIMLET

Водка на вишне – 50 мл

Кордиал лимонный – 25 мл

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в смесительном бокале.

Сервировать в охлажденном коктейльном бокале с вишней на дне.

КОРДИАЛ ЛИМОННЫЙ

Сок лимона – 500 мл

Сахарный сироп (1:1) – 250 мл

Агар-агар – 2 гр

Способ приготовления:

Растворить агар-агар в 100 мл лимонного сока, довести до кипения и влить оставшийся лимонный сок.

Охладить и отфильтровать.

Кларифицированный лимонный сок смешать с сахарным сиропом.

ВОДКА НА ВИШНЕ

Водка – 1000 мл

Вишня – 500 гр

Способ приготовления:

Залить вишню водкой и дать настояться в течение пяти дней.



ODD FASHIONED (ЕРЕВАН, АРМЕНИЯ)
БАРТЕНДЕР: АЛЕКСАНДР ЛИЗИКОВ

30.

CHERRY SAKURA

Джин – 20 мл.

Саке Nomo Nomo – 20 мл.

Кордиал вишня – 30 мл.

Ликер Мараскино – 5 мл.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в смесительном бокале.

Сервировать в охлажденном коктейльном бокале с вишней на дне.

КОРДИАЛ ВИШНЯ

Вишневая вода – 500 гр

Сахар – 250 гр

Винная кислота – 10 гр

Яблочная кислота – 10 гр

Молочная Кислота – 10 гр

Fleur de Sel – 3 гр

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты и нагреть до 55°C.

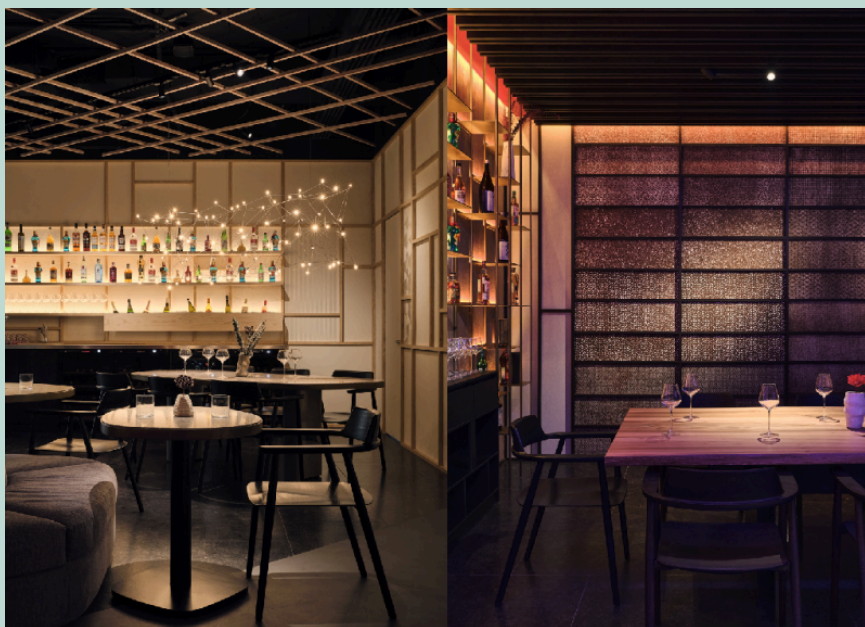
ВИШНЕВАЯ ВОДА

Вода – 1000 мл

Вишня без косточки – 200 гр

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты до однородной смеси в блендере и отфильтровать.



ІСНІ-GO ІСНІ-Е (КАЗАНЬ, РОССИЯ)
БАРТЕНДЕР: АЙРАТ КАЛИМУЛЛИН

31.

CURRENT GIMLET

Водка – 40 мл

Кордиал смородиновый лист – 25 мл

Рислинг – 15 мл

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в смесительном бокале.

Сервировать в охлажденном коктейльном бокале.

КОРДИАЛ СМОРОДИНОВЫЙ ЛИСТ

Вода – 1000 мл

Сахар – 500 гр

Сушеный смородиновый лист – 20 гр

Лимонная кислота – 30 гр

Яблочная кислота – 18 гр

Способ приготовления:

Смешать и поместить в су-вид воду, сахар и смородиновый лист на 3 часа при 70°C.

Отфильтровать и добавить кислоты.



FRIENDS COCKTAIL BAR (НОВОСИБИРСК, РОССИЯ)

БАРТЕНДЕР: МАКСИМ ГЛАДЫШКЕВИЧ

32.

DUNKAN'S STRANGEST KISS

Кальвадос VSOP – 30 мл
Кордиал фейхоа – 40 мл
Микс кислот – 5 мл
Galliano Vanilla – 5 мл
Яблочный шорли – 20 мл

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в смесительном бокале.
Сервировать в охлажденном коктейльном бокале и
украсить белым сухоцветом.

КОРДИАЛ ФЕЙХОА

Фейхоа – 450 гр
Сахар – 300 гр
Вода – 500 мл
Яблочная кислота – 2 гр
Винная кислота – 1 гр

Способ приготовления:

Тщательно промыть фейхоа и нарезать на тонкие
слайсы (примерно 0,3 см).

В вакуумном пакете смешать нарезанный фейхоа,
сахар и воду.

Поместить в су-вид на 5 часов при 58°C.

Затем охладить и отфильтровать через супербэг,
добавить кислоты.

Дать отстояться 4-5 часов в холодильнике для
стабилизации вкуса.

МИКС КИСЛОТ

Вода – 90 мл

Молочная кислота (80%) – 10 мл

Яблочная кислота – 2 гр

Лимонная кислота – 1 гр

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты до полного растворения.



РАЗ НА РАЗ НЕ ПРИХОДИТСЯ (САРАНСК, РОССИЯ)

**БАРТЕНДЕР: ДМИТРИЙ МАСЫЧЕВ,
ВЛАДИСЛАВ КОЛМЫКОВ**

33.

EXOTIC GIMLET

Cross Keys Botanical Gin – 40 мл

Кордиал тропический – 60 мл

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в смесительном бокале.

Сервировать в охлажденном коктейльном бокале и украсить желированным лаймом.

КОРДИАЛ ТРОПИЧЕСКИЙ

Пюре манго – 500 гр

Пюре маракуйя – 500 гр

Пюре личи – 500 гр

Пудра питахайи – 15 гр

Champagne acid mix – 340 мл

Способ приготовления:

Смешать в термомиксере на 7-ой скорости при 50°C в течение 10 минут.

Затем продолжить на 3-ей скорости в течение 10 минут

Отфильтровать с помощью сито и остудить

Добавить Champagne acid mix.

CHAMPAGNE ACID MIX

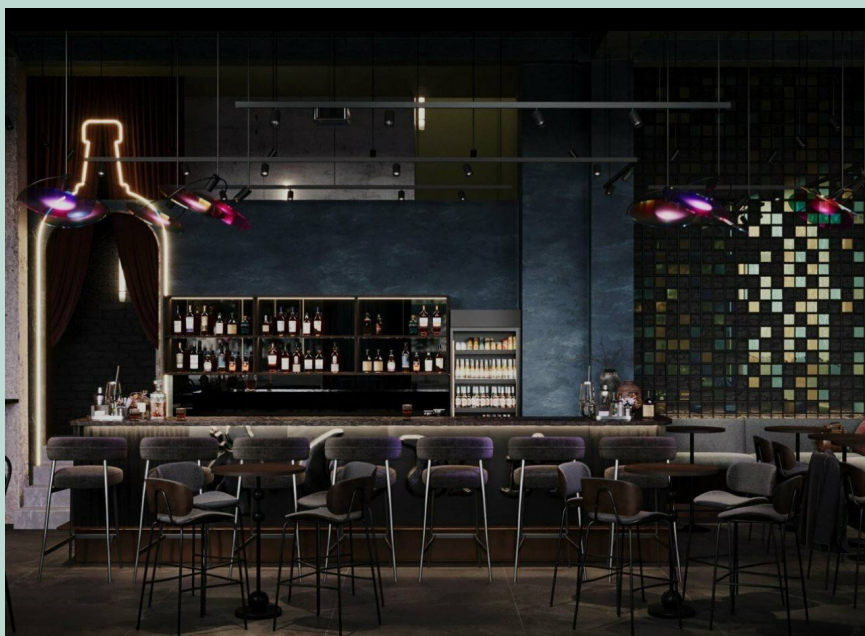
Винная кислота – 25 гр

Молочная кислота – 25 гр

Вода – 1000 мл

Способ приготовления:

Смешать кислоты с теплой водой (до 35 С) до полного растворения.



ЕПТ БАР-ПАБ (КРАСНОДАР, РОССИЯ)

БАРТЕНДЕР: ИГОРЬ ДОНСКИХ

34.

FAVORITE SCENT

Cross Keys Currant Gin – 35 мл

Кордиал ромашка – 40 мл

Сироп клен-мускат – 5 мл

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в смесительном бокале.

Сервировать в охлажденном коктейльном бокале.

Ароматизировать смесью ликеров Suze, Chartreuse и St-Germain.

КОРДИАЛ РОМАШКА

Вода – 400 мл

Ромашковый чай – 10 гр

Сахар – 120 гр

Лимонная кислота – 20 гр

Способ приготовления:

Довести воду до кипения и добавить чай, сахар, накрыть крышкой и оставить остывать.

Затем добавить лимонную кислоту и отфильтровать.

СИРОП КЛЕН-МУСКАТ

Мускатный орех – 3 гр
Кленовый сироп – 1000 мл

Способ приготовления:

Смешать ингредиенты в блендере до однородной массы и отфильтровать.



OFFSHORE, DRINKERIA & BISTRO (КИРОВ, РОССИЯ)
БАРТЕНДЕР: ВЯЧЕСЛАВ СТЕПАНОВ

35.

FLORAL BEES KNEES

Бузинный джин – 45 мл
Кордиал мед-лаванда – 45 мл
Тинктура прополис – 3 мл
Апельсиновый биттер – 2 мл

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в смесительном бокале.

Сервировать в охлажденном коктейльном бокале.

КОРДИАЛ МЕД-ЛАВАНДА

Вода – 350 мл
Медовый сироп (3:1) – 400 мл
Цедра грейпфрута – 40 гр
Лаванда сушеная – 20 гр
Лимонная кислота – 27 гр

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты и поместить в су-вид на 1 час при температуре 40°C.



МЕДНЫЕ ТРУБЫ (НИЖНИЙ НОВГОРОД, РОССИЯ)
БАРТЕНДЕР: ИВАН СЫРКИН

36.

GINGER GIMLET

Джин – 40 мл

Настойка имбирная – 20 мл

Сахарный сироп (1:1) – 10 мл

Сок лимона – 15 мл

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере. Сервировать в охлажденном коктейльном бокале.

НАСТОЙКА ИМБИРНАЯ

Водка – 500 мл

Имбирь – 100 гр

Цедра лимона – 40 гр

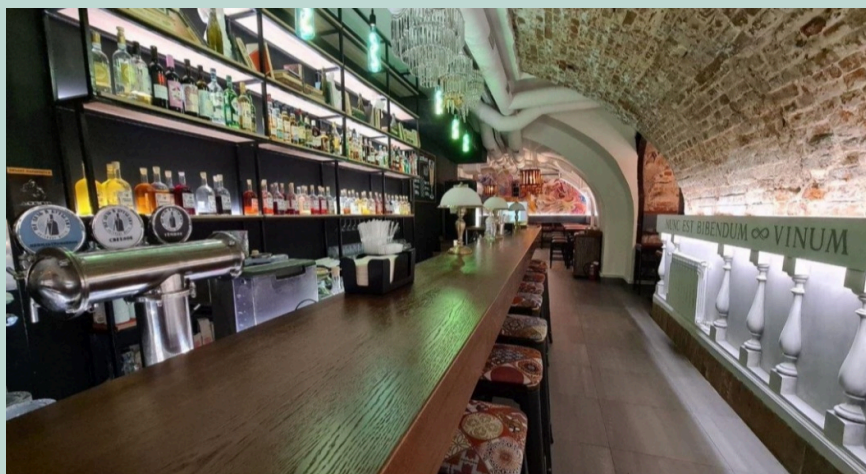
Мед – 50 гр

Способ приготовления:

Имбирь почистить и тонко нарезать.

Смешать все ингредиенты и оставить настаиваться при комнатной температуре в течение трех дней.

Отфильтровать.



НЕ ЛЕЗЬ В БУТЫЛКУ (КАЗАНЬ, РОССИЯ)

БАРТЕНДЕР: ДАНИИЛ ФАТХИНУРОВ

37.

GREEN

Citadelle gin – 45 мл

Херес fino – 10 мл

Ликер зеленого яблока – 10 мл

Кордиал лайм-ростки горошка – 30 мл

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в смесительном бокале.

Сервировать в охлажденном коктейльном бокале.

КОРДИАЛ ЛАЙМ-РОСТКИ ГОРОШКА

Лайм – 10 шт

Вода - 350 мл

Сок лайма – 500мл

Сок лимона – 150 мл

Сахар – 750 гр

Лимонная кислота – 20 гр

Яблочная кислота – 20 гр

Микрозелень горох – 10 стручков

Раствор бентонита - 100 мл

Способ приготовления:

На мелкой терке натереть цедру с лаймов и засыпать цедру сахаром на 24 часа.

Затем смешать с помощью блендера до однородной смеси микс соков, сахар с цедрой и микрозелень.

Процедить, добавить бентонит и доставить на 8 часов.

На следующий день отфильтровать и добавить воду и микс кислот.



SNOBS (ТБИЛИСИ, ГРУЗИЯ)
БАРТЕНДЕР: АРТЕМ РЯБЦЕВ

38.

HOMELAND GIMLET

Джин – 45 мл

Кордиал айва-джида – 30 мл

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в смесительном бокале.

Сервировать в охлажденном коктейльном бокале.

КОРДИАЛ АЙВА-ДЖИДА

Ягоды джиды – 200 гр

Айва - 300 гр

Сахар - 370 гр

Лимонная кислота - 17 гр

Яблочная кислота - 13 гр

Вода фильтрованная - 1000 мл

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты и поместить в су-вид на 40 минут при 60°C.

Затем охладить с помощью ледяной бани и отфильтровать.



YELLOW DOOR (АЛМАТЫ, КАЗАХСТАН)

БАРТЕНДЕР: ЕРКЕБУЛАН МАРАЛ

39.

K-POP GIMLET

Джин – 40 мл

Кордиал лайм – 20 мл

Кордиал лемонграсс – 20 мл

Ликер кокос – 10 мл

Ликер ваниль – 5 мл

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в смесительном бокале.

Сервировать в охлажденном коктейльном бокале и украсить тремя каплями кунжутного масла.

КОРДИАЛ ЛАЙМ

Сок лайма – 500 мл

Вода – 500 мл

Сахар – 250 гр

Агар-агар – 2 гр

Способ приготовления:

Смешать сок, воду и сахар до полного растворения.

В 100 мл полученной смеси растворить агар-агар.

Нагреть смесь с агаром до появления пузырей.

Смешать с оставшейся смесью и убрать в морозильник на 8 часов.

Полученный лед растопить на вафельном полотне.

КОРДИАЛ ЛЕМОНГРАСС

Лемонграссовая вода – 500 мл

Лимонная кислота – 4 гр

Яблочная кислота – 6 гр

Соль – 1 гр

Сахар – 190 гр

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты.

ЛЕМОНГРАССОВАЯ ВОДА

Вода – 1000 мл

Лемонграсс – 100 гр

Агар-агар – 3 гр

Способ приготовления:

Смешать в блендере воду с лемонграссом.

В 100 мл полученной смеси растворить агар-агар.

Нагреть смесь с агаром до появления пузырей.

Смешать с оставшейся смесью и убрать в морозильник на 8 часов.

Полученный лед растопить на вафельном полотне.



ДОМАШНИЙ (АЛМАТЫ, КАЗАХСТАН)
БАРТЕНДЕР: АБАЙ МУКАМБАЕВ

40.

L'IMPRESSIONISTE

Джин на подсолнечном масле – 40 мл

Белое вино – 20 мл

Кордиал из ростков подсолнуха – 30 мл

Абсент – 1 дэш

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в смесительном бокале.

Сервировать в охлажденном коктейльном бокале и украсить изолированными танинами.

КОРДИАЛ ИЗ РОСТКОВ ПОДСОЛНУХА

Вода – 1000 мл

Сахар – 350 гр

Лимонная кислота – 20 гр

Микрозелень подсолнечник – 50 гр

Способ приготовления:

Нагреваем воду до 80°C , растворяем в ней сахар и кислоту.

Добавляем микрозелень подсолнечника и даем настояться 1 час. Фильтруем.

ДЖИН НА ПОДСОЛНЕЧНОМ МАСЛЕ

Джин – 1000 мл

Нерафинированное подсолнечное масло – 100 мл

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты и поместить в су-вид на 1 час при 50°C.

После поместить в морозильную камеру и дождаться заморозки масла (около 8 часов).

Снять слой масла и отфильтровать джин.

ИЗОЛИРОВАННЫЕ ТАНИНЫ

Красное вино – 500 мл

Способ приготовления:

Выпарить вино в 3 раза.



FARO (САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, РОССИЯ)
БАРТЕНДЕР: ЛИОНЕЛЬ РАБЕАРИВЕЛУ

41.

LIL BREEZY GIMLET

Малиновая водка – 50 мл

Сухой вермут – 15 мл

Кордиал арбуз-ментол – 50 мл

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в смесительном бокале.

Сервировать в охлажденном коктейльном бокале.

КОРДИАЛ АРБУЗ-МЕНТОЛ

Арбуз (мякоть) – 1 кг

Сахар – 1 кг

Молочная кислота – 50 мл

Ментол – 0,3 гр

Водка – 15 мл

Способ приготовления:

Мякоти арбуза перебить в блендере, процедить через супербэг.

Подогреть полученный сок и добавить к нему сахар.

Добавить молочную кислоту.

В водке растворить ментол и вмешать в основную массу.



VOROB"Y BAR (НОВОСИБИРСК, РОССИЯ)

БАРТЕНДЕР: АЛЕКСАНДР САЗОНОВ

42.

LOVE ACTUALLY

Малиновая водка – 10 мл
Джин на малине – 30 мл
Кашаса – 5 мл
Шнапс ореховый – 5 мл
Кордиал молочный улун – 40 мл

Способ приготовления:
Смешать все ингредиенты в смесительном бокале.
Сервировать в охлажденном коктейльном бокале.

КОРДИАЛ МОЛОЧНЫЙ УЛУН

Вода – 1000 мл
Сахар – 300 мл
Яблочная кислота – 10 гр
Молочная кислота – 10 гр
Молочный улун – 7 гр

Способ приготовления:
Нагреть воду до 80°C и вмешать сахар с кислотами.
В полученную смесь добавить улун и настаивать до остывания.

ДЖИН НА МАЛИНЕ

Джин – 1000 мл

Малина – 300 гр

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты вместе и поместить в су-вид при 55°C на 8 часов.

Отфильтровать через кофейный фильтр.



IMBIBE (САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, РОССИЯ)

БАРТЕНДЕР: ЕВГЕНИЙ КРЫЛОВ

43.

MATENADARAN

Виноградный дистиллят – 40 мл

Кордиал лайм-жженный эстрагона – 50 мл

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в смесительном бокале.

Сервировать в охлажденном коктейльном бокале.

Украсить тремя каплями ароматного масла.

КОРДИАЛ ЛАЙМ-ЖЖЕННЫЙ ЭСТРАГОН

Цедра одного лайма

Яблочная кислота – 20 гр

Лимонная кислота – 30 гр

Соль – 1 гр

Вода – 1000 мл

Сок лайма – 30 мл

Свежий эстрагон – 40 гр

Сахарный сироп (1:1) – 1000 мл

Способ приготовления:

Сначала делаем super Juice.

В вакуумном пакете смешиваем цедру одного лайма, кислоты и соль.

Вакуумируем и оставляем на 12 часов.

На следующий день смешиваем наши кислоты, воду и сок лайма с помощью блендера.

Затем процеживаем полученную жидкость через мелкое сито и марлю.

Затем делаем сироп жженный эстрагон.

Свежий эстрагон помещаем в дегидратор, не высушиваем его до конца, а просто немного подвяливаем. Затем обжигаем его горелкой и кладем в сотейник и заливаем сахарным сиропом.

Провариваем в течение 5 минут обожжённый эстрагон и оставляем остывать под крышкой до комнатной температуры.

После того, как наш сироп остыл, мы процеживаем его через мелкое сито и марлю.

Кордиал смешиваем в пропорции 1,5 : 1 (super juice и сироп жженого эстрагона).

АРОМАТНОЕ МАСЛО

Оливковое масло – 1000 мл

Душистый перец – 5 гр

Чабрец – 5 гр

Лавровый лист – 5 гр

Розмарин – 5 гр

Мята – 5 гр

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты и поместить в су-вид при 60°C на 3 часа.

Затем хранить масло в бутылке вместе с пряностями.



THE KOND HOUSE (ЕРЕВАН, АРМЕНИЯ)
БАРТЕНДЕР: АЛЕКСАНДР БОБКОВ

44.

NEEDLS GIMLET

Джин – 50 мл

Clavis «фейхоа и еловые иголки» – 50 мл

Сок лайма – 10 мл

Херес fino – 5 мл

Angostura aromatic – 1 дэш

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в смесительном бокале.

Сервировать в охлажденном коктейльном бокале.

Украсить слайсом фейхоа.



ХАБЛ БАБЛ (СОЧИ, РОССИЯ)
БАРТЕНДЕР: РУСЛАН КАЗИМАГОМЕДОВ

45.

PARIS SYNDROME

Кальвадос – 40 мл

Кордиал малина-шисо – 40 мл

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в смесительном бокале.

Сервировать в охлажденном коктейльном бокале.

Украсить листом шисо.

КОРДИАЛ МАЛИНА-ШИСО

Сироп малина – 350 мл

Супер джус – 700 мл

Листья шисо – 30 гр

Способ приготовления:

Смешать все компоненты с помощью блендера и отфильтровать.

СИРОП МАЛИНА

Малина с/м – 1000 гр

Сахар – 1000 гр

Способ приготовления:

Засыпать малину сахаром и размять, оставить на 12 часов.

Затем процедить через сито.

СУПЕР ДЖУС

Лимонная кислота – 30 гр

Яблочная кислота – 20 гр

Аджиномото – 1 гр

Соль – 1 гр

Лайм – 1 шт

Вода – 1000 мл

Способ приготовления:

Цедру лайма вакуумируем со всеми сухими ингредиентами и оставляем на 24 часа.

После этого с помощью блендера до однородной смеси смешиваем воду, сок 1 лайма и кислоты с цедрой.

Фильтруем с помощью мелкого сито.



SHORTLIST BOOKS&SPIRITS (МОСКВА, РОССИЯ)

БАРТЕНДЕР: НИКИТА СОЛДОВ

46.

PUSSYCAT DOLLS

Джин со вкусом фейхоа – 50 мл

Кордиал аджарский лимон – 50 мл

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в смесительном бокале.

Сервировать в охлажденном коктейльном бокале.

Украсить пеной со вкусом маракуйи.

КОРДИАЛ АДЖАРСКИЙ ЛИМОН

Сок аджарских лимонов – 600 мл

Цедра аджарского лимона – 30 гр

Листья каффирского лайма – 5 гр

Сахарный сироп (1:1) – 400 мл

Способ приготовления:

Смешать все компоненты с помощью блендера и отфильтровать.



НÖRE (БАТУМИ, ГРУЗИЯ)
БАРТЕНДЕР: ФЕЛИКС УЛЯМАЕВ

47.

RHAPSODY #69

Джин – 40 мл

Кордиал шисо-грейпфрут-имбирь – 60 мл

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в смесительном бокале.

Сервировать в охлажденном коктейльном бокале.

КОРДИАЛ ШИСО-ГРЕЙПФРУТ-ИМБИРЬ

Цедра грейпфрута – 30 гр

Имбирь очищенный – 70 гр

Фреш грейпфрута с мякотью – 400 мл

Вода – 650 мл

Листья шисо – 50 гр

Сахар – 300 гр

Микс кислот – 20 мл

Агар-агар – 4 гр

Способ приготовления:

Смешать в кастрюле 300 гр сахара и 600 мл воды до полного растворения.

Смешать в блендере полученный сироп, имбирь, грейпфрутовый фреш, цедру и листья шисо.

В сотейнике доводим 50 мл воды примерно до 60°C, после чего добавляем агар-агар и тщательно вмешиваем. Выключаем нагрев примерно на 90°C.

Медленно вливаем смесь из блендера в раствор агар-агара параллельно тщательно перемешивая.

Накрываем пленкой и отправляем кордиал в морозилку на 1 час (перемешать через 30 минут).

Спустя час выливаем зажелерованный кордиал на фильтрацию в супербэг.

Смешиваем отфильтрованный кордиал с миксом кислот.

МИКС КИСЛОТ

Яблочная кислота – 150 гр

Лимонная кислота – 250 гр

Молочная кислота 80% – 200 гр

Соль – 50 гр

Способ приготовления:

Взбивать в блендере все ингредиенты вместе до растворения.



БАР СЕКРЕТЫ (ТЮМЕНЬ, РОССИЯ)
БАРТЕНДЕР: БРЫЗГАЛОВ АНТОН

48.

SAAGAN GIMLET

Джин – 40 мл

Кордиал саган – 60 мл

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в смесительном бокале.

Сервировать в охлажденном коктейльном бокале.

Украсить бабочкой из цедры апельсина.

КОРДИАЛ САГАН

Чай саган-дайля – 22 гр

Вода – 1000 мл

Винная кислота – 20 гр

Яблочная кислота – 20 гр

Сахар – 300 гр

Способ приготовления:

Залить чай холодной водой и оставить на ночь 12 часов, чтобы не появилась горечь.

После отфильтровать, добавить сахар, яблочную и винную кислоты.

Тщательно перемешать до полного растворения.



FRESCA (ТЮМЕНЬ, РОССИЯ)
БАРТЕНДЕР: МАКСИМ ЯГОЛЬНИК

49.

SHERRY GIMLET

Водка – 40 мл

Clavis «пандан-банан» – 30 мл

Херес Pedro Ximenez – 10 мл

Какао биттер – 2 дэша

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в смесительном бокале.

Сервировать в охлажденном роксе со льдом.

Украсить половиной грецкого ореха.



BAR BQ (АНАПА, РОССИЯ)

50.

SHISO GIMLET

Джин – 40 мл

Кордиал улун-шисо – 50 мл

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в смесительном бокале.

Сервировать в охлажденном коктейльном бокале.

КОРДИАЛ УЛУН-ШИСО

Сироп дынный улун – 400 мл

Микс кислот – 300 мл

Экстракт Шисо – 10 мл

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты вместе.

МИКС КИСЛОТ

Вода – 1000 мл

Молочная кислота – 25 мл

Яблочная кислота – 15 гр

Лимонная кислота – 7 гр

Аскорбиновая кислота – 3 гр

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты вместе.

СИРОП ДЫННЫЙ УЛУН

Чай улун со вкусом дыни – 12 гр

Листья мяты – 8 гр

Лемонграсс – 30 гр

Сахар – 400 гр

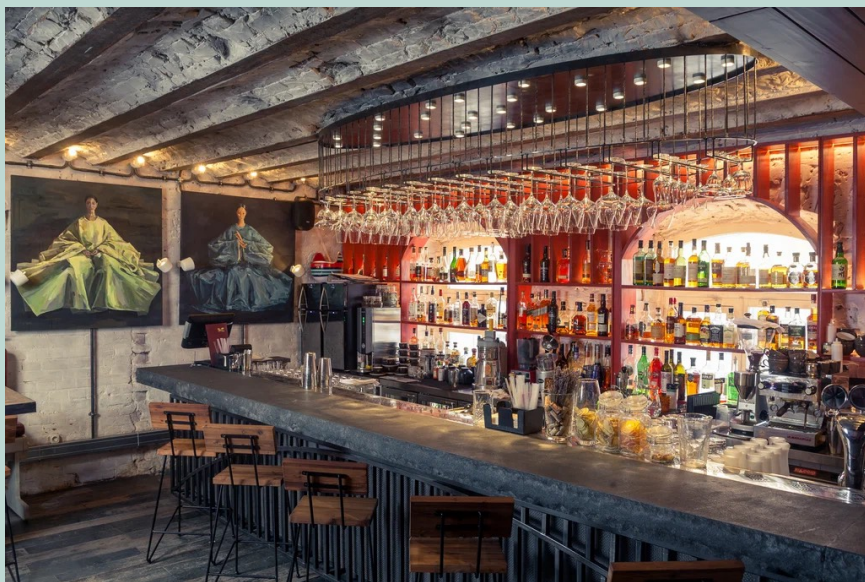
Вода – 1000 мл

Способ приготовления:

Заварить в воде улун, дать настояться в течение 15 минут.

Затем смешать в блендере заваренный чай, мяту и лемонграсс.

Процедить и добавить сахар.



ЖАН ХУАН ЛУ (НОВОСИБИРСК, РОССИЯ)

БАРТЕНДЕР: ПАВЕЛ САННИКОВ

51.

SHOWER DAY IN PRISON

Айвовый дистиллят – 20 мл

Водка – 20 мл

Кордиал лайм-айва – 40 мл

Вытяжка из корня аира – 1 дэш

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в смесительном бокале.

Сервировать в охлажденном коктейльном бокале.

Украсить дегидрированной айвой.

КОРДИАЛ ЛАЙМ-АЙВА

Сироп айвы – 1000 мл

Super juice – 1500 мл

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты вместе.

СИРОП АЙВЫ

Айва свежая – 500 гр

Сахар – 500 гр

Вода – 250 мл

Способ приготовления:

Свежую айву нарезаем на кубики среднего размера, засыпаем сахаром и оставляем на 24 часа.

Спустя 24 часа добавляем воду и нагреваем полученную смесь до полного растворения сахара.

Фильтруем. Остатки айвы используем для украшения.

SUPER JUICE

Цедра 1 лайма

Яблочная кислота – 20 гр

Лимонная кислота – 30 гр

Соль – 1 гр

Вода – 1000 мл

Сок лайма – 30 мл

Способ приготовления:

Смешать и оставить на 24 часа в вакуумном пакете цедру, кислоты и соль.

На следующий день добавить воду, сок лайма и смешать все ингредиенты в блендере,

Отфильтровать при помощи мелкого сита/марли.

ВЫТЯЖКА ИЗ КОРНЯ АИРА

Виноградный спирт 75% – 500 мл

Сушеный корень аира – 10 гр

Способ приготовления:

Настоять в течение 2-х недель и процедить через кофейный фильтр.



ВАКНИ MARAN (ЕРЕВАН, АРМЕНИЯ)
БАРТЕНДЕР: АЛЕКСАНДР БОБКОВ

52.

SOUTH MINI GIMLET

Джина – 40 мл

Кордиал кизил-краснополянские травы – 50 мл

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в смесительном бокале.

Сервировать в охлажденном коктейльном бокале.

КОРДИАЛ КИЗИЛ-КРАСНОПОЛЯНСКИЕ ТРАВЫ

Кизил – 500 гр

Комбуча – 1000 гр

Вода – 500 мл

Краснополянский чай – 10 гр

Фруктоза – 300 гр

Лимонная кислота – 14 гр

Винная кислота – 5 гр

Яблочная кислота – 8 гр

Способ приготовления:

Выпарить комбучу в два раза и смешать с ней все ингредиенты кроме кислот.

Поместить полученную смесь в су-вид на 2,5 часа при 60°C.

Затем охладить с помощью лесной бани и откинуть на сито без отжима.

После отфильтровать через кофе-фильтр и смешать с кислотами.



COCOS BAR (СОЧИ, РОССИЯ)
БАРТЕНДЕР: ДЕНИС БУЙЛОВ

53.

SUMMER WINE

Писко – 30 мл

Вино из крыжовника – 30 мл

Ликер Cacao White – 10 мл

Раствор кислот – 5 мл

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в смесительном бокале.

Сервировать в охлажденном коктейльном бокале.

Ароматизировать парфюмом кафирского лайма.

ВИНО ИЗ КРЫЖОВНИКА

Крыжовник – 3 кг

Сахар песок белый – 1 кг

Вода

Бентонит

Способ приготовления:

Перетертый крыжовник и сахар соединить и оставить бродить в течение недели.

После первичного брожения отфильтровать от осадка и готовое сусло разбавить на 2/3 питьевой водой.

Полученную смесь оставить на вторичное брожение в банке.

В финале отфильтровать через бентонит от лишних примесей и довыдержать в дубовой бочке по желанию.

РАСТВОР КИСЛОТ

Вода – 2000 мл

Лимонная кислота – 10 гр

Винная кислота – 10 гр

Способ приготовления:

Смешать ингредиенты вместе.

ПАРФЮМ КАФФИРСКОГО ЛАЙМА

Листья каффирского лайма – 20 гр

Водка – 500 мл

Способ приготовления:

Перебить все ингредиенты в блендере и оставить настаиваться в холодильнике в течение 3 дней.



DELICATESSEN (МОСКВА, РОССИЯ)

БАРТЕНДЕР: АНАСТАСИЯ КУРДЮМОВА

54.

SUN REFLECTION

Сётю Умэнисики Аяме – 25 мл

Соджу Jinro grapefruit – 25 мл

Cartron Violette – 5 мл

Ouzo – 5 мл

Грейпфрутовый кордиал – 20 мл

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в смесительном бокале.

Сервировать в охлажденном коктейльном бокале.

КОРДИАЛ ГРЕЙПФРУТ

Фреш грейпфрут – 200 мл

Цедра грейпфрута – 12 гр

Сахар – 120 гр

Лимонная кислота – 6 гр

Вода – 100 мл

Способ приготовления:

Цедру грейпфрута засыпать сахаром, промять мадлером, завакуумировать и оставить на 30 минут.

Смешать воду, лимонную кислоту и фреш. Добавить смесь сахар+цедра и размешать до полного растворения.

Процедить, перелить в бутылку.



LILA ASIA (МОСКВА, РОССИЯ)
БАРТЕНДЕР: ДМИТРИЙ ЗМАЗОВ

55.

VERDE GIMLET

Tselovalnik Russian Gin – 40 мл

Кордиал кинза-халапеньо – 60 мл

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в смесительном бокале.

Сервировать в охлажденном коктейльном бокале.

Украшаем маслом кинзы.

КОРДИАЛ КИНЗА-ХАЛАПЕНЬО

Вода – 1000 мл

Сахар – 350 гр

Яблочная кислота – 20 гр

Лимонная кислота – 10 гр

Раствор соли 10% – 10 мл

Кинза – 100 гр

Способ приготовления:

Смешиваем воду с сахаром, кислотами и раствором соли.

Полученную смесь смешиваем с кинзой и прогоняем несколько раз в вакууматоре.

Фильтруем.



EL COPITAS BAR (САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, РОССИЯ)

БАРТЕНДЕР: АЛЕКСЕЙ ЧАЙНИКОВ

56.

WASTELAND

Джин на анчане – 60 мл

Домашний биттер ель/пихта/шишка – 3 дэш

Кордиал винный грейпфрут – 30 мл

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в смесительном бокале.

Сервировать в охлажденном коктейльном бокале.

Украшаем цедрой грейпфрута.

КОРДИАЛ ВИННЫЙ ГРЕЙПФРУТ

Вода – 400 мл

Сахар – 190 гр

Сок грейпфрута – 200 мл

Белое сухое вино сорта Пино Гриджо – 80 мл

Лимонная кислота – 6 гр

Рисовый уксус – 2 гр

Цедра 1 грейпфрута

Способ приготовления:

На низкой температуре смешать сахар, воду и цедру до полного растворения сахара.

Снимаем с огня и добавляем все остальные ингредиенты.

Остужаем до комнатной температуры и фильтруем.

ДЖИН НА АНЧАНЕ

Джин – 500 мл

Анчан – 10 гр

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты и поместить в су-вид на 1 час при 60°C.

БИТТЕР ЕЛЬ/ПИХТА/ШИШКА

Пихта хвоя (свежая) – 25 гр

Сосна хвоя (свежая) – 25 гр

Шишка измельченная – 25 гр

Чабрец – 1,5 гр

Кардамон – 7 гр

Гвоздика – 3 гр

Корица – 4 гр

Анис – 2 гр

Имбирь корень свежий – 5 гр

Мускатный орех – 2 гр

Черный перец горошек – 1 гр

Сироп жженный сахар – 20 мл

Сок грейпфрут – 50 мл

Цедра грейпфрут – 10 гр

Вода – 300 мл

Спирт 80% – 1000 мл

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты и настаивать в течение 3-4 дней. Периодически встряхивать.



ПИФ-ПАФ (САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, РОССИЯ)

БАРТЕНДЕР: ОЛЬГА ТИМОФЕЕВА

57.

WHEAT GIMLET

Водка – 40 мл

Пшеничный кордиал – 60 мл

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в смесительном бокале.

Сервировать в охлажденном коктейльном бокале.

ПШЕНИЧНЫЙ КОРДИАЛ

Пшеница пророщенная – 30 гр

Вода – 1000 мл

Сахар – 250 мл

Яблочная кислота – 5 гр

Лимонная кислота – 2 гр

Агар-агар – 3 гр

Способ приготовления:

Смешать в блендере 900 мл воды, пшеницу, кислоты и сахар.

Агар размешать в 100 мл теплой воды, затем залить смесь агара и воды в заготовку, пробить ещё раз.

Оставить в холодильнике на час. После отфильтровать супербэгом.



ОГОНЕК (АЛМАТЫ, КАЗАХСТАН)
БАРТЕНДЕР: САБИНА ЖИЕНБЕКОВА

58.

WHITE WING

Джин – 50 мл

Кордиал брусника-саган-дайля – 50 мл

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере. Сервировать в охлажденном коктейльном бокале. Украсить декоративным белым пером.

КОРДИАЛ БРУСНИКА-САГАН ДАЙЛЯ

Брусника с/м – 1000 гр

Сахар – 1000 гр

Лимонная кислота – 15 гр

Яблочная кислота – 10 гр

Аджинамото – 2 гр

Чай саган-дайля – 12 гр

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты вместе и оставить на 24 часа в вакуумном пакете.

Затем пробить полученную смесь в блендере и отфильтровать.



ILLEGAL BAR (КРАСНОЯРСК, РОССИЯ)
БАРТЕНДЕР: ЕКАТЕРИНА БЕРЁЗКИНА

59.

WINE GIMLET

Джин – 40 мл

Кордиал лайм-сенча – 30 мл

Савиньон блан (Австралия) – 20 мл

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в смесительном бокале.

Сервировать в охлажденном коктейльном бокале.

Ароматизировать лаймом.

КОРДИАЛ ЛАЙМ-СЕНЧА

Вода – 900 мл

Сахар – 300 гр

Лимонная кислота – 12 гр

Яблочная кислота – 8 гр

Чай сенча – 5 гр

Цедра лайма – 3-4 шт

Способ приготовления:

Заварить чай, добавить цедру лайма и дать настояться в течение 5-10 минут.

Смешать полученную смесь с остальными ингредиентами до полного растворения и отфильтровать через мелкое сито.



FRENCH 42 (АЛМАТЫ, КАЗАХСТАН)

БАРТЕНДЕР: ДЕНИС САЯПИН

60.

YOUR YOOL

Женевер – 30 мл

Скотч – 10 мл

Дистиллят губной помады – 2,5 мл

Херес фино – 20 мл

Кордиал томаты-бальзамический крем – 45 мл

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в смесительном бокале.

Сервировать в охлажденном коктейльном бокале.

Украсить томатной пастилой.

КОРДИАЛ ТОМАТЫ-БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ КРЕМ

Томатная вода – 1000 мл

Сахар – 300 гр

Яблочная кислота – 12 гр

Лимонная кислота – 8 гр

Соль – 1,5 гр

Бальзамический крем – 125 мл

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты до полного растворения.

ТОМАТНАЯ ВОДА

Томаты – 1000 гр

Способ приготовления:

Перебить томаты в блендере и довести сок до кипения.

Затем отфильтровать через кофейный фильтр.

ДИСТИЛЛЯТ ГУБНОЙ ПОМАДЫ

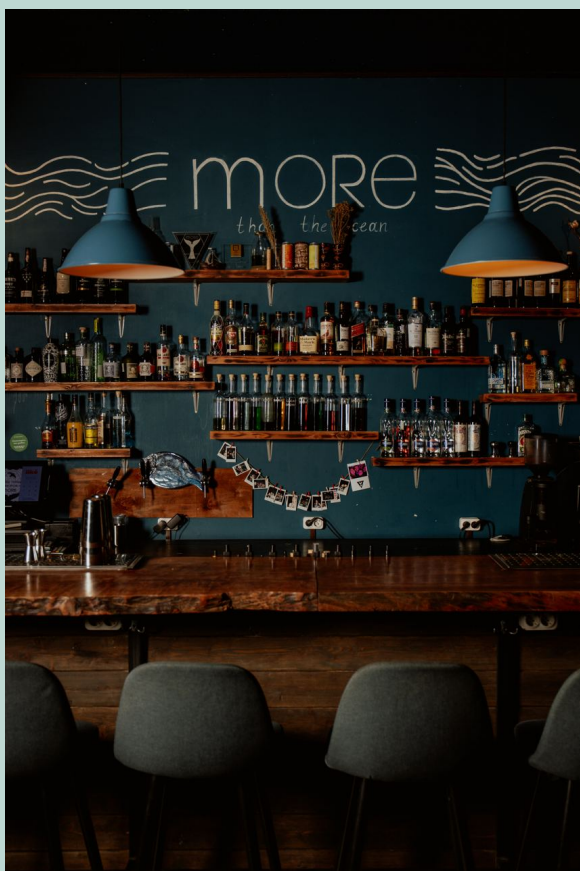
Водка – 300 мл

Помада (L'Oreal Paris Color Riche) – 3 шт

Способ приготовления:

Поместить ингредиенты в вакуумный пакет, завакуумировать и варить в су-виде 2 часа при 55°C.

После этого вместе с кусками помады перегнать досуха в роторном испарителе при температуре бани 55°C.



MORE (КАЗАНЬ, РОССИЯ)
БАРТЕНДЕР: ДАНИЛА ЩЕГОЛЕВ

61.

GIMLET KARJALA

Джин – 45 мл

Кордиал морошка – 30 мл

Лаймовый фреш – 15 мл

Фруктоза – 10 мл

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в смесительном бокале.

Сервировать в охлажденном коктейльном бокале.

Ароматизировать и украсить цедрой лайма с ягодой голубики.

КОРДИАЛ МОРОШКА

Морошка – 300 гр

Вода – 250 мл

Сахар – 275 гр

Лимонная кислота – 4 гр

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты с помощью блендера и отфильтровать через супербэг.



БАР 3/4 (ПЕТРОЗАВОДСК, РОССИЯ)

БАРТЕНДЕР: ПАВЕЛ ЖУРАВЛЕВ



BOOZY NERDS

ОБ АВТОРЕ

Boozy Nerds — это образовательный проект для барных гиков и сочувствующих. Мы выпускаем большие лонгриды с уникальным контентом для всех интересующихся барной индустрией.

Помимо этого, ведём рубрики с важными и интересными фактами об алкоголе и около, рецептами и полезной литературой. В общем, настоящая кладёзь знаний.

НАВИГАЦИЯ ПО КОРДИАЛАМ

Аджарский лимон стр.106
Айва–Джида стр.86
Алоэ стр.11
Арбуз–Ментол стр.94
Базилик-Апельсин стр.27
Болгарский перец–Апельсин стр.66
Брусника–Саган Дайля стр.133
Винный Грейпфрут стр.128
Вишня стр.70
Грейпфрут стр.124
Грейпфрут–Щавель стр.17
Зеленый горошек стр.58
Инжир-Вишня стр.23
Кизил–Краснополянские травы стр.119
Кинза стр.41
Кинза–Халапеньо стр.126
Клюква–Саган стр.62
Кордиал лайм стр.25
Лайм стр.88
Лайм-Сычуанский перец стр.37
Лайм–Айва стр.116
Лайм–Жженный Эстрагон стр.98
Лайм–Ростки горошка стр.84
Лайм–Сенча стр.135
Лемонграсс стр.88
Лимонный стр.68

Личи–Огурец стр.9
Малина-Болгарский перец стр.21
Малина–Шисо стр.103
Мед–Имбирь стр.60
Мед–Лаванда стр.80
Молочный улун стр.96
Морковный стр.32
Морошка стр.140
Мята и Вино стр.48
Персик стр.39
Пшеничный стр.131
Ройбуш–Лапсанг сушонг стр.56
Ромашка стр.78
Ростки Подсолнуха стр.91
Саган–Дайля стр.111
Свекла–Смородина стр.64
Смородиновый лист стр.72
Томатный стр.19
Томаты–Бальзамический крем стр.137
Тропический стр.76
Улан–Удэ стр.46
Улун–Шисо стр.114
Фейхоа стр.74
Черешня стр.52
Шисо стр.54
Шисо-Грейпфрут-Имбирь стр.108
Эстрагон стр.15
Яблоко-Саган-Дайля-Ваниль стр.35