

ОДК

ORSADRINKS.COM



Осенне-зимние напитки от ОДК

Коктейльная программа
осень-зима

КОМПЛЕКС **БАР**

Т/Ф: +7 495 431-90-60

info@kbnik.ru

www.complexbar.ru

1. Черничный пунш

Состав:

Сироп ОДК «Миндаль» _____	10 мл
Пюре ОДК «Черника» _____	40 мл
Концентрат ОДК «Лимон» _____	30 мл
Яблочный сок _____	100 мл

Украшение:

Мята, стручковая корица

Метод приготовления:

Смешать все ингредиенты в питчере, разогреть до температуры 80 градусов, перелить в бокал и украсить пучком свежей мяты.

Подача:

Бокал двойные стенки «Проотель», Prohotel, терм. стекло, 250 мл
арт.: 3141028



2. Грог а-ля рюс

Состав:

Сироп ОДК «Ревень» _____	20 мл
Сироп ОДК «Имбирь» _____	5 мл
Пюре ОДК «Клюква» _____	20 мл
Концентрат ОДК «Лимон» _____	20 мл
Горячая вода _____	60 мл

Украшение:

Цедра лимона, имбирные цукаты

Метод приготовления:

Смешать все ингредиенты в питчере, разогреть до температуры 80 градусов, перелить в бокал и украсить имбирным цукатом и цедрой лимона.

Подача:

Стаканчик для чая с ручкой, Pasabahce, терм. стекло, 160 мл
арт.: 1160211



3. Рождественский глинтвейн

Состав:

Сироп ОДК «Глинтвейн» _____	60 мл
Концентрат ОДК «Лайм» _____	50 мл
Сок апельсиновый _____	200 мл
Отвар шиповника _____	300 мл

Украшение:

Розмарин, дольки апельсина

Метод приготовления:

В большом питчере смешать все ингредиенты, разогреть до температуры 85 градусов. Перелить чай в чайник и добавить 2 дольки апельсина и веточку розмарина.

Отвар из шиповника: в термосе заварить 300 гр ягод шиповника в 800 мл горячей воды. Оставить на 2-3 часа.

Подача:

Чайник «Кронос», Walmer, стекло, пробка, 660 мл / арт.: 3151338
Пара чайная, Pasabahce, стекло, 180 мл / арт.: 3140583



4. Ореховый Эгг-ног

Состав:

Сироп ОДК «Чай Масала» _____	20 мл
Сироп ОДК «Лесной Орех» _____	10 мл
Молоко _____	200 мл
Желток _____	1 шт

Украшение:

Имбирный пряник и тёртый кардамон

Метод приготовления:

Смешать в питчере молоко и сиропы. Отделить белок от желтка и добавить его к смеси молока и сиропов. Взбить каппучина-тором до температуры 80 градусов. Перелить в кружку. Украсить тёртым кардамоном и пряником.

Подача:

Кружка «Пунто Бьянка», Борисовская Керамика, фарфор, 350 мл
арт.: 3141544



5. Hot Banana Cookies

Состав:

Пюре ОДК «Кокос» _____	10 мл
Сироп ОДК «Печенье Спекулос» _____	10 мл
Двойной эспрессо _____	60 мл
Банановое молоко _____	150 мл

Украшение:

Меренга, корица

Метод приготовления:

Налить в питчер молоко, пюре и сироп. Взбить с помощью капучинатора. Перелить в бокал и влить сверху эспрессо. Украсить меренгой, посыпать сверху корицей.

Подача:

Хайбол, Probar, стекло, 300 мл
арт.: 1010284



6. Белый глинтвейн

Состав:

Пюре ОДК «Персик» _____	20 мл
Сироп ОДК «Мохито» _____	15 мл
Концентрат ОДК «Лимон» _____	20 мл
Вино белое (сухое) _____	100 мл
Горячая вода _____	50 мл
Зелёный чай _____	1 пакетик / 2 гр

Украшение:

Звездочка аниса

Метод приготовления:

В маленьком питчере заварить в течение 2-х минут зелёный чай в 50 мл горячей воды. Параллельно в большой питчер налить пюре, сироп, вино, лимонный концентрат. Влить заваренный чай в приготовленную смесь. Разогреть всё вместе с помощью капучинатора. Перелить в бокал и украсить.

Подача:

Бокал «Паб Айриш Кофе», Pasabahce, стекло, 263 мл
арт.: 1090222



7. Currant Velvet

Состав:

Концентрат ОДК «Лимон»	_____	5 мл
Сироп ОДК «Чёрная Смородина»	_____	10 мл
Сироп ОДК «Бобы Тонка»	_____	20 мл
Нитро кофе	_____	70 мл
Лёд кусковой	_____	5-7 шт

Украшение:

Трюфель

Метод приготовления:

В бокал налить сиропы и нитро кофе, добавить лёд и тщательно перемешать. Украсить трюфелем из тёмного шоколада.

Подача:

Олд фэшн «Кракле», Neman, стекло, 310 мл
арт.: 1021020



8. Bubbles

Состав:

Пюре ОДК «Юдзу» _____	10 мл
Пюре ОДК «Мандарин» _____	10 мл
Игристое вино (сухое) _____	70 мл
Лёд кусковой _____	5-10 шт

Украшение:

Тимьян

Метод приготовления:

В смесительный стакан налить пюре и вино, добавить лёд. Всё перемешать. С помощью стрейнера перелить смесь в бокал, отделяя напиток от льда. Украсить веточкой тимьяна.

Подача:

Бокал-флюте «Фолкнер», Probar, стекло, 147 мл
арт.: 1060925



9. Berry Snow

Состав:

Сироп ОДК «Фиалка» _____	10 мл
Сироп ОДК «Лесные Ягоды» _____	15 мл
Концентрат ОДК «Лимон» _____	20 мл
Биттер _____	5 мл
Джин _____	40 мл
Пенообразователь пищевой _____	3 капли
Лёд кусковой _____	5-10 шт

Украшение:

Розмарин

Метод приготовления:

В шейкер налить сиропы, биттер, джин и концентрат. Добавить лёд. Взболтать в шейкере и с помощью стрейнера перелить в охлаждённый бокал, отделяя напиток от льда. Украсить.

Подача:

Шампанское-блюдце «Хэпберн», Nude, хр. стекло, 195 мл
арт.: 1060709



10. After-party Mule

Состав:

Сироп ОДК «Кардамон» _____	10 мл
Пюре ОДК «Груша» _____	20 мл
Концентрат ОДК «Лайм» _____	20 мл
Имбирное пиво _____	70 мл
Лёд кусковой _____	5-7 шт

Украшение:

Слайс сушёной груши

Метод приготовления:

В охлаждённый бокал налить пюре, сироп и концентрат.
Добавить лёд. Налить имбирное пиво и тщательно перемешать.
Украсить слайсом груши.

Подача:

Хайбол «Бах», Bormioli Luigi, хр. стекло, 360 мл
арт.: 1010685



Сиропы

0,75 л (стекло) | вкус

артикул

Амаретто*	5045001
Ананас	5045044
Арахисовая паста*	5045042
Арбуз	5045057
Баббл Гам*	5045007
Базилик*	5045003
Белый персик	5045061
Белый шоколад*	5045058
Блю Кюрасао	5045054
Бобы Тонка*	5045053
Бузина	5045018
Ваниль*	5045055
Гибискус	5045028
Гренадин	5045025
Гуава	5045026
Глентвейн*	5039943
Ежевика	5045004
Жасмин	5045031
Жёлтый банан*	5045002
Зелёная мята*	5045024
Зелёное яблоко	5045023
Имбирный пряник*	5045021
Имбирь*	5045020
Ирландский	5045029
Итальянский Сприц*	5045030
Карамель*	5045008
Кардамон*	5045009
Киви	5045032
Кленовый*	5045036
Клубника	5045051
Кокос*	5045016

0,75 л (стекло) | вкус

артикул

Корица*	5045015
Лаванда*	5045033
Лесной орех*	5045027
Лесные ягоды	5045063
Малина	5045045
Манго	5045035
Маракуйя	5045040
Маргарита	5045037
Миндаль	5045039
Мохито	5045038
Огурец	5045017
Перец Чили*	5045012
Перечная мята*	5045059
Персик	5045041
Печенье Макарон*	5045034
Печенье Спекулос*	5045050
Пина Колада	5045043
Ревень*	5045046
Роза	5045048
Ром	5045047
Сахарный*	5045062
Солёная карамель*	5045049
Тростниковый сахар*	5045006
Фалернум	5045019
Фиалка*	5045056
Чай Масала*	5045011
Чай Матча*	5045052
Чёрная смородина	5045010
Черника*	5045005
Шоколад	5045014
Шоколадное печенье	5045013

1 л (пластик) | вкус

артикул

Ваниль*	5045102
Гренадин	5045109
Жёлтый Банан*	5045107
Имбирный Пряник*	5045105
Карамель*	5045103
Клубника	5045110

1 л (пластик) | вкус

артикул

Кокос*	5045108
Лесной Орех*	5045104
Малина	5045111
Маракуйя	5045106
Мохито	5045112

Пюре (фруктовые концентраты)

0,75 л (пластик) вкус	артикул	0,75 л (пластик) вкус	артикул
Абрикос	5045087	Кокос	5039999
Ананас	5039998	Красный апельсин	5045088
Арбуз	5045083	Лесные ягоды	5045080
Банан	5039997	Личи	5045082
Вишня	5045081	Малина	5045078
Гранат	5045069	Манго	5045084
Груша	5045070	Мандарин	5045077
Дыня	5045074	Маракуйя	5045072
Ежевика	5045079	Розовый грейпфрут	5045099
Зелёное яблоко	5045073	Папайя	5045075
Киви	5045071	Персик	5045076
Клубника	5039996	Черника	5045086
Клюква	5040000	Юдзу	5045085

Кислые концентраты (сауэр)

0,75 л (пластик) вкус	артикул	0,75 л (пластик) вкус	артикул
Концентрат «Лайм сауэр»	5045151	Концентрат «Лимон сауэр»	5045152

Сиропы, которые хорошо сочетаются с молоком

Амаретто	Зелёная мята	Лесной орех	Тростниковый сахар
Арахисовая паста	Имбирный пряник	Манго	Фиалка
Баббл Гам	Ирландский	Миндаль	Чай Масала
Базилик	Карамель	Перечная мята	Чай Матча
Белый персик	Кардамон	Печенье Макарон	Черника
Белый шоколад	Карибский	Печенье Спекулос	Шоколад
Бобы тонка	Кленовый	Пина Колада	Шоколадное печенье
Ваниль	Кокос	Роза	
Жасмин	Корица	Сахарный	
Жёлтый банан	Лаванда	Солёная карамель	

Сворачивают горячее молоко

Белый персик	Персик
Клубника	Фалернум

Сворачивают любое молоко

Ананас	Лесные ягоды
Блю Кюросоа	Малина
Гуава	Маракуйя
Ежевика	Маргарита
Зелёное яблоко	Мохито
Имбирь	Чёрная смородина
Киви	

* Сочетаются с кофе

ODK

ORSADRINKS.COM



made in italy

Отсканируйте QR-код
и узнайте ещё больше
рецептов



www.complexbar.ru

КОМПЛЕКС **БАР**

Комплекс-Бар — генеральный дистрибьютор
продукции ODK на территории России
и стран таможенного союза