

Праздничные коктейли



14/02/2024

Love in Harvard

Сироп Pinch&Drop
«Кленовый пекан» 15 мл

Коньяк 30 мл

Красный вермут 20 мл

Биттер 30 мл

Миндаль в шоколаде
(для украшения)

Олд фэшн «Миксолоджи»,
Vormioli Luigi, 380 мл, хр.стекло
арт.: 1022121.



pinch&drop.ru

Метод приготовления: добавить ингредиенты в охлажденный бокал со льдом, тщательно перемешать и украсить напиток.

14/02/2024

Love is Gold



**Пюре Pinch&Drop
«Маракуйя»** 50 мл

**Кордиал C.O.D.E «Чёрная
смородина / Ананасовый
экспресс / Лаванда»** 50 мл

**Кислая основа Pinch&Drop
«Лайм»** 25 мл

Золотая текила 40 мл

Золотой кандурин

Лист бамбука
(для украшения)

**Хайбол «Хэпберн», Nude,
425 мл, хр.стекло**
арт.: 1010946.

pinch&drop.ru

Метод приготовления: смешать в шейкере все ингредиенты, добавить лёд, хорошо взбить, перелить в охлажденный бокал со льдом, украсить напиток.

23/02/2024

Lemonade?



Сироп Pinch&Drop
«Чёрная смородина» 15 мл

Кислая основа Pinch&Drop
«Лимон» 20 мл

Джин 15 мл

Водка 15 мл

Ликёр «Трипл-сек» 15 мл

Содовая 65 мл

Ягоды смородины
(для украшения)

Хайбол «Биг топ», Nude,
300 мл, хр.стекло
арт.: 1010943.

pinch&drop.ru

Метод приготовления: в бокал со льдом поместить все ингредиенты, хорошо перемешать, украсить ягодами смородины.

23/02/2024

Jaffa sour

Кордиал С.О.Д.Е «Гранатовое
вино / Грецкий орех /
Яффа» 40 мл

Бурбон 50 мл

Красное вино 15 мл

Баббл дропс 4 дропа

Олд фэшн «Финесс», Nude,
300 мл, хр.стекло,
арт.: 1020840.



pinch&drop.ru

Метод приготовления: смешать в шейкере все ингредиенты, кроме вина, добавить лёд, хорошо взбить и перелить в охлажденный бокал со льдом, сверху аккуратно влить красное вино.

08/03/2024

Back to the clover club

Пюре Pinch&Drop
«Малина» 15 мл

Кордиал C.O.D.E «Ревень /
Малина / Сицилийский
лимон» 15 мл

Кислая основа Pinch&Drop
«Лимон» 15 мл

Джин 40 мл

Вермут сухой 15 мл

Баббл дропс 4 дропа

Розовая пудра
(для украшения)

Бокал для коктейлей «Джаз»,
Vormioli Luigi, 300 мл, хр.стекло
арт.: 1171226.

pinch&drop.ru

Метод приготовления: смешать в шейкере все ингредиенты, добавить лёд, хорошо взбить, перелить в охлажденный бокал со льдом, украсить напиток.

08/03/2024

Vermouth Spritz



Кордиал С.О.Д.Е «Личи /
Белый лотос / Кардамон» 25 мл

Вермут бьянко 35 мл

Розовое вино 120 мл

Слайс грейпфрута
(для украшения)

Бокал для вина «Ревил ап»,
Chef&Sommelier, 300 мл,
хр.стекло, арт.: 1050478.

Метод приготовления: добавить ингредиенты в охлажденный бокал со льдом, тщательно перемешать и украсить напиток.



Ещё больше рецептов
на pinch&drop.ru

Pinch & Drop
▲ PINCH & DROP ●