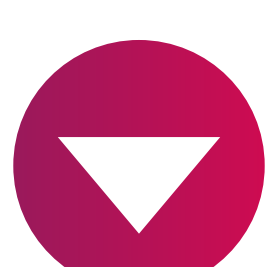


# Сет ASTime Бар на диване



~~9 400 ₺~~  
5 000 ₺

Цена сета



Создай свой коктейль

## BEGINNER



### Kir Royal

#### Ингредиенты

- 120 мл игристого вина,
- 15 мл Bols Crème de Cassis,
- бокал для игристого.

#### Рецепт

Смешайте вино и ликёр в охлаждённом бокале, украсьте ягодами.



### Bols Tonic

#### Ингредиенты

- 40 мл Bols Crème de Cassis,
- 150 мл тоника Fever-Tree,
- высокий стакан.

#### Рецепт

Смешайте ликёр и тоник в стакане со льдом, украсьте мятой.



### Vodka Tonic

#### Ингредиенты

- 50 мл Finlandia Cranberry,
- 150 мл тоника Fever-Tree,
- высокий стакан.

#### Рецепт

Смешайте водку и тоник в стакане со льдом, украсьте лаймом.

## INTERMEDIATE



### Black Russian

#### Ингредиенты

- 30 мл Bols Coffee,
- 30 мл Finlandia Vodka,
- стакан для виски.

#### Рецепт

1. Налейте все ингредиенты в стакан;
2. Добавьте лёд;
3. Аккуратно перемешайте барной ложкой.



### White Russian

#### Ингредиенты

- 30 мл Finlandia Vodka,
- 30 мл Bols Coffee,
- 30 мл сливок,
- стакан для виски.

#### Рецепт

1. В стакан насыпьте кусковой лёд;
2. Налейте в стакан водку, кофейный ликёр и сливки (до 22% жирности);
3. Аккуратно перемешайте барной ложкой.

## ADVANCED



### Espresso Martini

#### Ингредиенты

- 40 мл Finlandia Vodka,
- 30 мл горячего кофе,
- 20 мл Bols Coffee,
- 2 чайных ложки сахарного сиропа (для тех, кто любит послаще),
- бокал-креманка или бокал для белого вина.

#### Рецепт

1. Приготовьте крепкий кофе. Он должен быть горячим;
2. Влейте все ингредиенты в шейкер, досыпьте лёд на две трети.
3. Закройте шейкер и взбалтывайте в течение примерно 30 секунд;
4. Перелейте коктейль через ситечко в охлажденный бокал;
5. Украсьте сверху зёрнами кофе. Пейте и бодритесь!



### Russian Spring Punch

#### Ингредиенты

- 50 мл Finlandia Vodka,
- 25 мл сока лимона,
- 60 мл игристого вина,
- 25 мл Bols Crème de Cassis,
- высокий стакан или бокал для красного вина.

#### Рецепт

1. Смешайте водку Finlandia, Bols Crème de Cassis и лимонный сок в шейкере со льдом;
2. Отфильтруйте в стакан с дробленным льдом;
3. Долейте сверху игристое вино;
4. Украсьте свежими ягодами.

