

СЕЗОННОЕ МЕНЮ
ОСЕНЬ-ЗИМА

2025/2026

КАКАО БУЗИНА – ТАБАЧНЫЙ ЛИСТ

Ингредиенты

Пюре AGROBAR Бузина	50 мл
Сироп AGROBAR Табак	20 мл
Кокосовое молоко	130 мл
Какао	8 г

Метод

Соединить все ингредиенты в питчере и довести до пеномолочной массы при помощи форсунки эспрессо-машины.

Выход: 250 мл

Посуда: олд фешн

Гарнир: сливочная пена Кокос – Ваниль*
50 мл + молотая соленая карамель

Лед: нет



СБОРНЫЙ ЧАЙ РЯБИНОВЫЙ ГЛИНТВЕЙН

Ингредиенты

Пюре AGROBAR Черноплодная Рябина	40 мл
Пюре AGROBAR Лимон	20 мл
Сироп AGROBAR Глинтвейн	20 мл
Заваренный чай Эрл Грей	100 мл

Метод

Соединить все ингредиенты в питчере и прогреть форсункой эспрессо-машины.

Выход: 180 мл

Посуда: стеклянная чайная кружка

Гарнир: микрозелень бархатец

Лед: нет



ЧАЙНЫЙ ГРОГ КАЛАМАНСИ – МЕДОВЫЙ АБРИКОС

Ингредиенты

Пюре AGROBAR Абрикос	40 мл
Пюре AGROBAR Каламанси	20 мл
Сироп AGROBAR Медовый	20 мл
Заваренный чай Сенча	120 мл

Метод

Соединить все ингредиенты в питчере и прогреть форсункой эспрессо-машины.

Выход: 200 мл

Посуда: олд фешн

Гарнир: физалис

Лед: нет



ШЕЙК ЧЕРИМОЙЯ 2.0

Ингредиенты

Пюре AGROBAR Черимойя	50 мл
Сироп AGROBAR Имбирный Пряник	20 мл
Миндальное молоко	100 мл
Эспрессо	1 порция

Метод

Все ингредиенты соединить в блендере и взбить на средней скорости на протяжении минуты.

Выход: 250 мл

Посуда: олд фешн

Гарнир: микрозелень каркаде

Лед: шар 1 шт



ШЕЙК ЛУКУМА 2.0

Ингредиенты

Пюре AGROBAR Лукума	50 мл
Сироп AGROBAR Грецкий Орех	25 мл
Водка Ваниль – Бобы Тонка	45 мл
Кокосовое молоко	80 мл
Эспрессо	1 порция

Метод

Все ингредиенты соединить в блендере и взбить на средней скорости на протяжении 1 минуты.

Выход: 280 мл

Посуда: банка

Гарнир: соцветие цукини

Лед: шар 2 шт



ОСЕННИЙ ГРОГ ОБЛЕПИХА – ПРЯНАЯ ТЫКВА

Ингредиенты

Пюре AGROBAR Облепиха	25 мл
Сироп AGROBAR Пряная Тыква	15 мл
Темный ром	20 мл
Заваренный чай Ассам	60 мл

Метод

Соединить все ингредиенты в питчере и прогреть форсункой эспрессо-машины.

Выход: 120 мл

Посуда: чашка чайная

Гарнир: сушеный клевер

Лед: нет



САУЭР ШИСО – КАЛАМАНСИ

Ингредиенты

Настой Шисо-Сычуаньский Перец*	30 мл	Вермут экстра драй	15 мл
Пюре AGROBAR Каламанси	25 мл	Пастеризованный яичный белок	10 мл
Сироп AGROBAR Лимонный Пирог	20 мл		

Метод

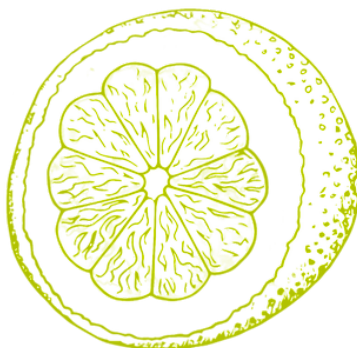
Все ингредиенты соединить в шейкере. Интенсивно взболтать и отфильтровать через сито. Далее «сухой шейк».

Выход: 140 мл

Посуда: коктейльная рюмка

Гарнир: сушеная сирень

Лед: нет



УЛЬТРА СЛИВА

Ингредиенты

Кордиал		Сладкий	
Ультра Слива*	60 мл	красный вермут	10 мл
Белый ром	30 мл	Вермут экстра драй	15 мл
Херес			
Педро Хименес	5 мл		

Метод

Все ингредиенты смешать в смесительном стакане методом стир.

Выход: 150 мл

Посуда: шампанское блюдце

Гарнир: нет

Лед: куб 1 шт



МИЛК ПАНЧ МЕДОВАЯ ТЫКВА

Ингредиенты

Пюре AGROBAR Тыква	250 мл	Бренди	400 мл
Пюре AGROBAR Лимон	250 мл	Херес Педро Хименес	100 мл
Сироп AGROBAR Медовый	200 мл	Молоко 3,2%	300 г

Метод приготовления заготовки на 1 л

Залить в мерную тару молоко. Залить алкогольную базу, пюре и сироп в другую мерную тару, тщательно перемешать. Перелить получившуюся смесь в тару с молоком, тщательно перемешать. Оставить отдыхать на 30 минут. Поставить осветляться напиток, проливая его через супер-бэг. Процесс фильтрации от 4 до 6 часов.

Метод приготовления на одну порцию

Готовый бэтч (140 мл) смешать в смешительном стакане методом стир.

Выход: 160 мл

Посуда: олд фешн

Гарнир: соцветие цукини

Лед: куб 1 шт



СЛИВОЧНЫЙ НАСТОЙ ЛУКУМА – СОЛЕНАЯ ФИСТАШКА

Ингредиенты

Пюре AGROBAR Лукума	200 мл
Сироп AGROBAR Соленая Фисташка	100 мл
Сливочная Основа*	300 мл
Водка Ваниль – Бобы Тонка	400 мл

Метод приготовления заготовки на 1 л

Смешать пюре, сироп, сливочную основу и водку.

Метод приготовления на одну порцию

Налить охлажденный настой в рюмку.

Выход: 100 мл

Посуда: рюмка

Гарнир: нет

Лед: нет



ГУАВА МАРИЯ

Ингредиенты

Пюре AGROBAR Розовая Гуава	150 мл	Вермут экстра драй	100 мл
Пюре AGROBAR Маракуйя	100 мл	Молоко 3,2%	300 мл
Пюре AGROBAR Лайм	150 мл	Томат свежий	200 г
Сироп AGROBAR Земляника	150 мл	Копченая соль	4 г
Текила бланко	250 мл		

Метод приготовления заготовки на 1 л

Залить в мерную тару молоко. Нарезать томат и засыпать в блендер. Добавить копченую соль. Залить алкогольную базу, пюре и сироп в блендер. Перебить все ингредиенты в течение 1,5 минут на высокой скорости и перелить получившуюся смесь в тару с молоком, тщательно перемешать. Оставить отдыхать на 30 минут. Далее поставить осветляться напиток, проливая его через супер-бэг. Процесс фильтрации займет от 4 до 6 часов.

Метод приготовления на одну порцию

Залить готовый осветленный микс (150 мл) в сифон или физ ин спаркл. Вкрутить один баллон CO₂ и убрать готовый напиток на охлаждение.

Выход: 150 мл

Посуда: хайбол

Гарнир: лист шисо + фигурный мармелад Круг

Лед: шар 2 шт



МИЛК ПАНЧ ДРАГОН ЧЕРИ

Ингредиенты

Милк Панч Пинки*	100 мл
Игристое брют	60 мл

Метод

Готовый бэтч смешать в смесительном стакане методом стир. Перелить в винный бокал, долить игристое и перемешать до однородного состояния.

Выход: 180 мл

Посуда: винный бокал

Гарнир: нет

Лед: шар 2 шт



ЗАГОТОВКИ ДЛЯ
СЕЗОННЫХ НАПИТКОВ

СЛИВОЧНАЯ ПЕНА КОКОС – ВАНИЛЬ

Ингредиенты

Овсяное молоко	150 мл
Кокосовое молоко	200 мл
Заваренный чай Молочный Улун	100 мл
Сироп AGROBAR Ваниль	50 мл
Ксантановая камедь	3,5 г

Метод

Засыпать ксантановую камедь в блендер. Залить все остальные ингредиенты. Перебить на средней скорости в течение одной минуты. Перелить готовую смесь в кример. Вкрутить 1 баллон N₂O. Стабилизировать в холодильнике 30 минут.

Выход: 500 мл

НАСТОЙ ШИСО – СЫЧУАНЬСКИЙ ПЕРЕЦ

Ингредиенты

Джин лондон драй	1000 мл
Свежие листья шисо	12 г
Сычуаньский перец	2 г
Розовый перец	1 г
Цедра лимона с альбедро	10 г

Метод

Засыпать в блендер листья шисо и залить джин. Перебить на средней скорости в течение одной минуты. Поместить в вакуумный пакет все оставшиеся ингредиенты и залить смесь джина и шисо. Запаять пакет и отправить в Су-Вид, разогретый до 45°C на 3 часа. Охлаждение и фильтрация через кофейный фильтр.

Выход: 1000 мл

КОРДИАЛ УЛЬТРА СЛИВА

Ингредиенты

Пюре AGROBAR Слива Красная	600 мл
Пюре AGROBAR Лимон	300 мл
Сироп AGROBAR Слива	200 мл
Сироп AGROBAR Корица	100 мл
Вода	300 мл
Агар-агар	3 г

Метод

Смешать в мерной таре все пюре и сиропы. В сотейник налить воду и засыпать агар-агар. Довести смесь воды и агара до состояния начального кипения, интенсивно перемешивая жидкость венчиком. Перелить смесь воды и агара в тару с миксом пюре и сиропов и тщательно все перемешать. Залить смесь в бокс и убрать в морозилку на 6 часов. Достать замороженную смесь, разрезать на куски и поместить их на сито с одноразовой кухонной шапкой. Процесс фильтрации займет от 4 до 6 часов.

Выход: 1000 мл

МИЛК ПАНЧ ПИНКИ

Ингредиенты

Пюре AGROBAR Питайайя	200 мл
Пюре AGROBAR Лайм	200 мл
Сироп AGROBAR Вишня	100 мл
Джин ягодный	400 мл
Кокосовое молоко	100 мл
Молоко 3,2%	300 мл

Метод

Залить в мерную тару молоко. Залить алкогольную базу, пюре и сироп в другую мерную тару, тщательно перемешать. Перелить получившуюся смесь в тару с молоком, тщательно перемешать. Оставить отдыхать на 30 минут. Поставить осветляться напиток, проливая его через супер-бэг. Процесс фильтрации займет от 4 до 6 часов.

Выход: 1000 мл

СЛИВОЧНАЯ ОСНОВА

Ингредиенты

Сгущенное молоко	200 мл
Сливки 10%	150 мл
Сливки 33%	150 мл
Сироп AGROBAR Сахарный Тростник	100 мл
Соль	3 г

Метод

Соединить все ингредиенты в сотейнике и поставить его на плиту. Томить сливочную основу на медленном огне до начального кипения. Далее отставить охлаждаться. Охлажденную смесь отфильтровать через мелкое сито. Хранить в холодильнике.

Рекомендуем сразу же смешивать с крепкой базой.

Выход: 500 мл

ООО «АГРОБАР ПРО»
www.agrobar.org
[@agrobarpuree](https://www.instagram.com/agrobarpuree)


AGROBAR
ПЮРЕ • СИРОПЫ • МИКСЫ