

# МОМЕНТЫ

Эту коктейльную карту мы посвятили ярким моментам единения человека с природой, которых нам так часто не хватает.

Каждый коктейль отправит вас в путешествие по воспоминаниям, вдохновлённых вкусами, ароматами и ощущениями.





## Сон петербургского кондитера☆

Когда за окнами проступает морозный узор и в воздухе витает предвкушение праздников, рождаются самые волшебные сны. Этот коктейль — воплощение одного из них. Его вкус начинается сочной свежестью смородины, подчёркнутой нотами душицы и яркой кислинкой лимона. Затем он сменяется тёплым ореховым шнапсом и бархатистой мягкостью водки «Сибирский экспресс», даря вам нежное воспоминание — точный вкус той самой конфеты, что была спрятана в новогоднем подарке.

**860.-**

*\*Разработан барменом ресторана «Банщики» Иваном Башиловым*



## Беседы у костра☆

Когда языки пламени рисуют причудливые тени, а в ночном воздухе витают задушевные истории, рождается этот напиток. В его дымном характере грушевой настойки на водке «Сибирский экспресс» – живое тепло костра. Нежность персика и утончённая горечь вермута сплетаются в сложный узор, который освежает яркий акцент грейпфрута. Это не просто коктейль, а приглашение замедлиться – позвольте себе момент тепла и тихой радости.

**860.-**

*\*Разработан барменом ресторана «Банщики» Иваном Башиловым*

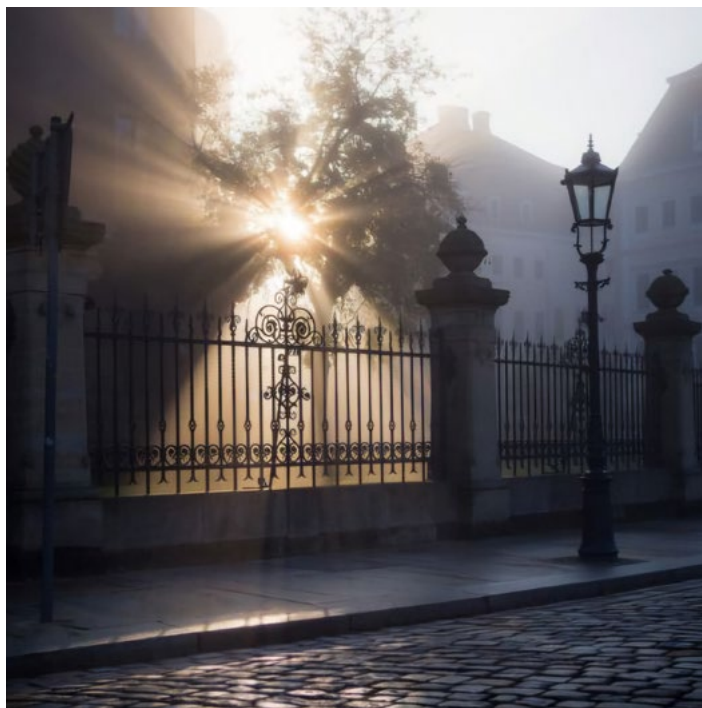


## Тёплые окна☆

Атмосфера воскресной кухни за городом. В основе этого уюта — дуэт тёмного рома и травяной Бехеровки. Их глубина, словно мерцание свечей в наступающих сумерках, освещает густое пюре тыквы, сладость сухофруктов и свежую кислинку яблока.

**860.-**

*\*Разработан барменом ресторана «Банщики» Иваном Башиловым*



## Отсвет на граните☆

Коктейль, построенный на контрасте.

Глубина домашней настойки черноплодной рябины со сливой в дуэте с терпким Мартини Россо — это гранит питерских набережных. А тёплый луч ликёра персика — тот самый золотой отсвет, что падает на холодный камень.

Лёгкая игристость пшеничного радлера завершает картину, словно рябь на воде у гранитного парапета.

**860.-**

*\*Разработан барменом ресторана «Банщики» Иваном Башиловым*



## Взгляд сквозь иней★

Этот коктейль — как сладкий узор на зимнем стекле: хрупкий, холодный и прекрасный. Взгляд сквозь него открывает дуэт тёплой настойки из кураги и биттера на ягодах и травах Карелии, где глубина гвоздики создает согревающую пряность. Яркая горчинка грейпфрута в тандеме с ягодной кислинкой брусники, словно морозный воздух, освежает палитру.

Лёгкий, питкий, обманчиво простой — как утренний рассвет, играющий на ледяных узорах, где в каждом луче скрывается таинственный шёпот бузины.

**860.-**

*\*Разработан барменом ресторана «Банщики» Никитой Кохановым*



## Прогулка в оранжерее☆

Пряный джин с ананасом и корицей, яркость лимона и тропическая сладость агавы — вместе они создают атмосферу долгой прогулки под стеклянной крышей оранжереи в хмурый день. Лёгкая горчинка Кампари напоминает о заморских диковинах, привезённых в северную столицу, а нежная пена белка смягчает контрасты, создавая уютный мирок, где длится вечное лето.

**860.-**

*\*Разработан барменом ресторана «Банщики» Никитой Кохановым*





## Нежность с характером

Воплощённый контраст: первое впечатление — нежность бархатной текстуры и розового аромата. Но вслед за ним раскрывается характер тёплой текилы, сочной сладости перца ипряного базилика. Нежная пена белка объединяет противоположности, создавая идеальную гармонию и радостное удивление в каждом глотке.

**860.-**

*\*Разработан барменом ресторана «Банщики» Ильей Кадочниковым*





## Вино из одуванчиков☆

Это законсервированный солнечный свет — тот самый, что пьют долгими зимами, чтобы согреть душу. В основе — тёплый настой ройбуша и ромашки с мёдом, будто пойманный в бутылке луговой день. Благородная горечь хереса и холодная строгость сухого вермута добавляют напитку глубины и сложности, а лимонная цедра в завершение — словно яркая вспышка того самого мгновения, который вам только что удалось вернуть.

**860.-**

*\*Разработан барменом ресторана «Банщики» Ильей Кадочниковым*



## Мандариновый сауэр☆

Этот коктейль объединяет ароматный виски, мятную настойку на водке «Сибирский экспресс» и сладковатый сок мандарина. Его пикантность и тепло прогревают душу, создавая атмосферу зимнего уюта, а свежее послевкусие настойки оставляет приятное ощущение прохлады.

**860.-**

*\*Разработан барменом ресторана «Банзики» Иваном Башиловым*



## Олива для Растрелли☆

Тост в честь итальянского гения на русской земле.  
В основе коктейля — сплав северного характера джина  
с можжевельником и элегантности сухого вермута.

Домашняя оливковая настойка — как тоска  
по далёкой родине, вложенная зодчим в свои творения,  
а маринованный лук — яркая русская деталь  
в совершенном силуэте города.

**860.-**

*\*Разработан барменом ресторана «Банщики» Иваном Башиловым*

