

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*

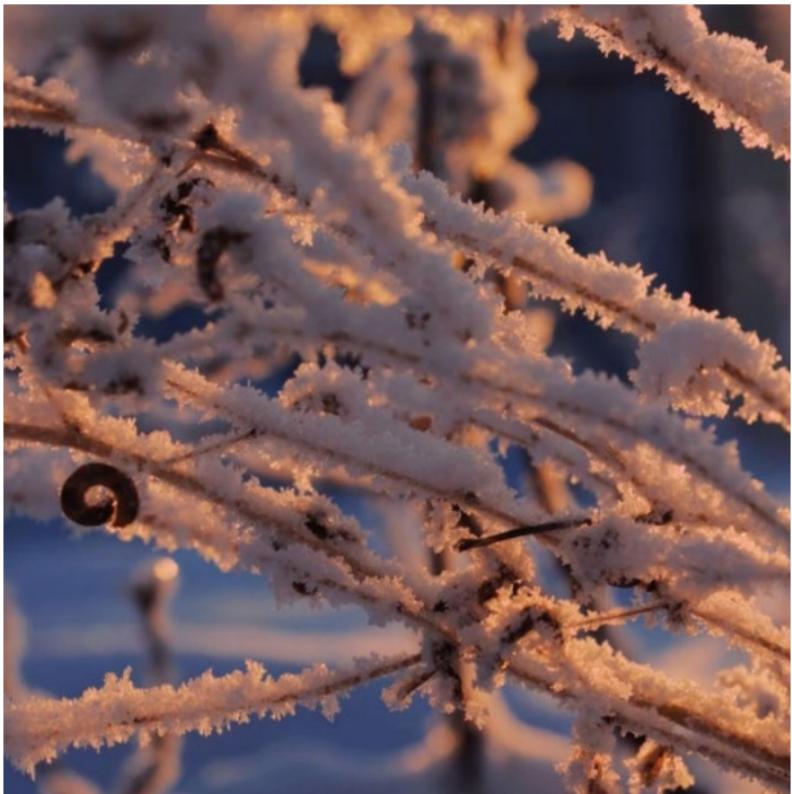
Коктейль, построенный на контрасте.

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 шампанского 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 tandemе 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.-

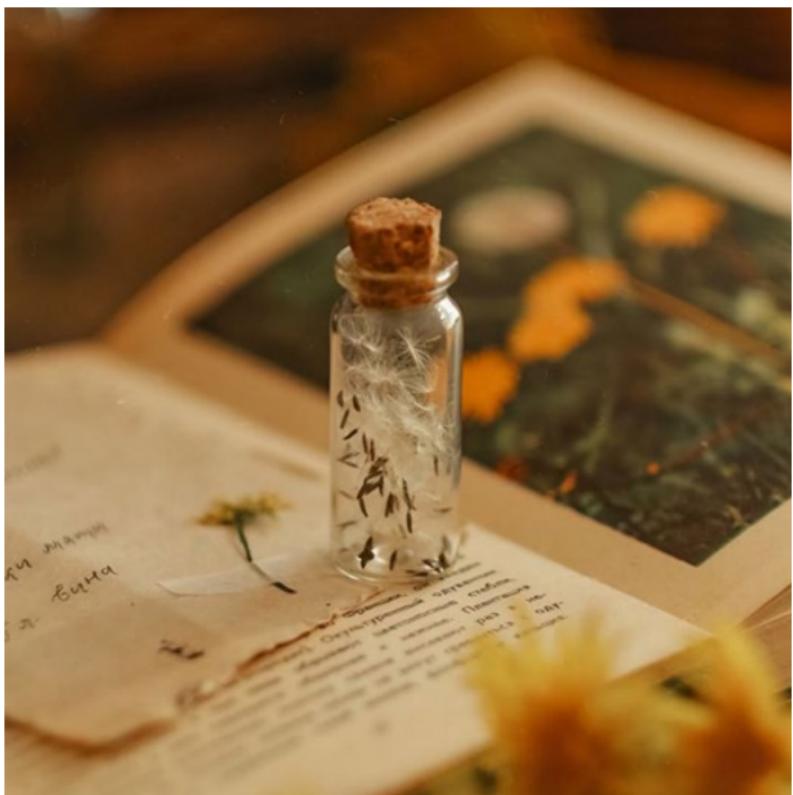
*Разработан барменом ресторана «Банщики» Никитой Кохановым



Нежность с характером

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

860.-

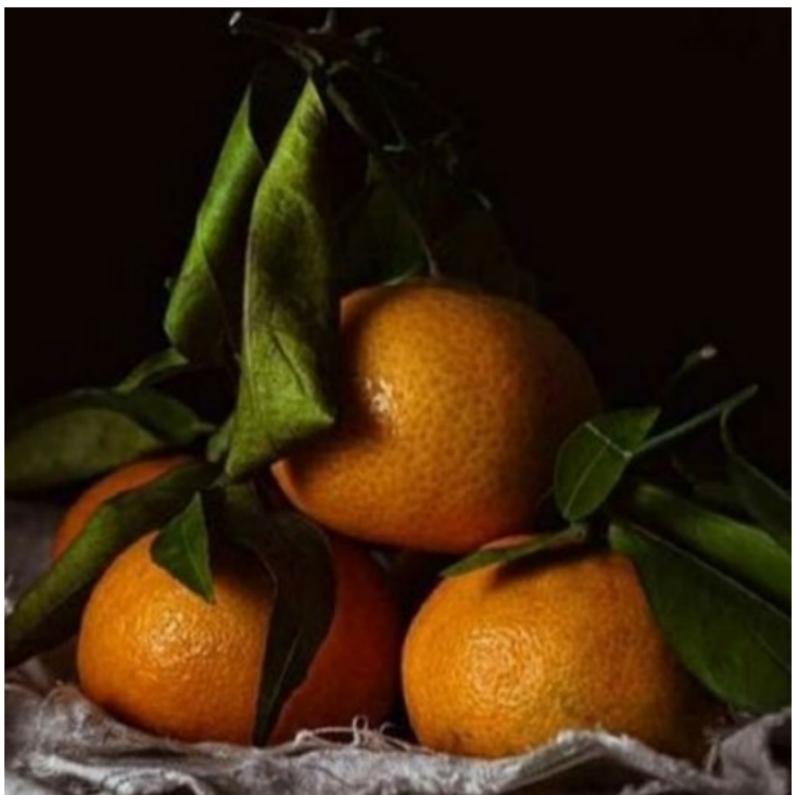


Вино из одуванчиков*

Это законсервированный солнечный свет –
тот самый, что пьют долгими зимами, чтобы согревать
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 «Банщики» 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

