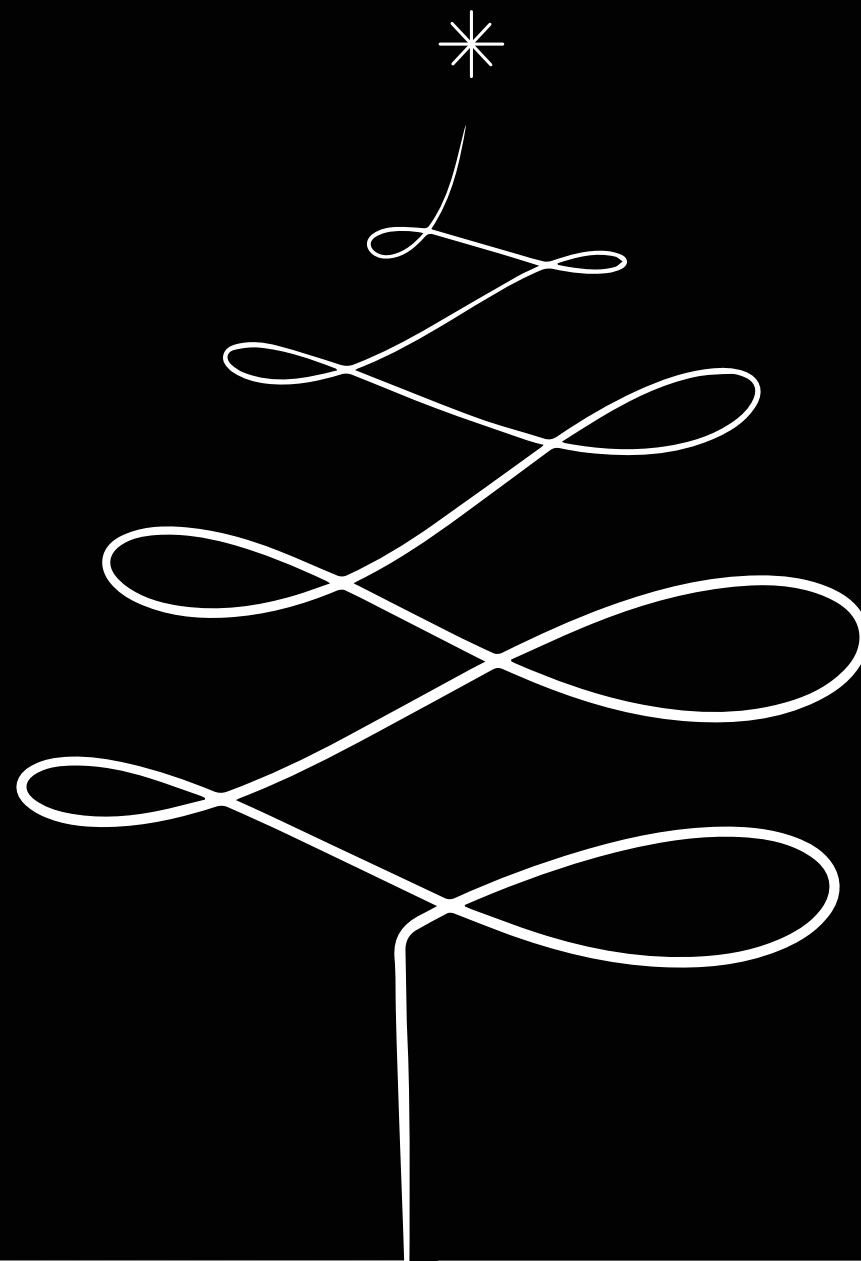


Зимнее коктейльное меню

EGOISTE

CAFÉ



ГЛИНТВЕЙН А-ЛЯ ТРЮФЕЛЬ

Уют в тёплой компании

На 3 порции:

EGOISTE Grand Cru — 200 мл

Сухое красное вино — 500 мл

Апельсин — 1 шт.

Яблоко — 1 шт.

Лимон — 0,5 шт.

Сахар — 2 ст. л.

Гвоздика — 3 шт.

Корица — 1 палочка

Орех мускатный — 1 щепотка

Бадьян — 2 звездочки

Вода — 100 мл

Налить в кастрюлю воду, добавить сахар, гвоздику, корицу, мускатный орех и бадьян. Довести до кипения и варить 1 минуту на медленном огне.

Накрыть крышкой и дать настояться 7–10 минут. Процедить горячий отвар из специй через сито.

Поставить вино в отдельном сотейнике на медленный огонь на 2 минуты. Добавить отвар из специй и томить ещё 5 минут.

Заварить EGOISTE Grand Cru по вкусу и нарезать фрукты тонкими ломтиками.

Добавить кофе и половину нарезанных фруктов в кастрюлю с вином и отваром. Нагревать на небольшом огне 5 минут, не давая закипеть.

Подавать с добавлением ломтиков свежих фруктов.





КОФЕЙНЫЙ ДЖИН-ТОНИК С КЛЮКВОЙ

Праздничное настроение

На 1 порцию:

EGOISTE Grand Cru — 30 мл

Сухой джин — 75 мл

Имбирное пиво — 120 мл

Клюква — 20 г

Лимонный сок — 10 мл

Лёд — 3 кубика

Положить в рокс кубики льда и ягоды.

Добавить в бокал лимонный сок, имбирное пиво и джин.

Аккуратно размешать коктейльной ложкой и долить эспрессо EGOISTE Grand Cru.

Наслаждаться праздничным настроением!

NITRO-DRY

Ничего лишнего

На 1 порцию:

EGOISTE Nitro — 70 мл

Сухой вермут — 50 мл

Лимонный сок — 10 мл

*Налить сухой вермут в бокал, добавить
EGOISTE Nitro и лимонной сок.*

*Соотношение ингредиентов можно менять
по вкусу: больше Nitro — слаще, больше
вермута — крепче.*





НЕГРОНИ NOIR

Классика в стиле нуар

На 1 порцию:

EGOISTE Noir — 50 мл

Джин — 20 мл

Вермут — 20 мл

Кампари — 10 мл

Лёд — 6 кубиков

Цедра апельсина — по вкусу

Положить в рокс кубики льда и немного подождать, чтобы бокал слегка охладился, затем налить кампари и вермут.

Налить эспрессо и джин в рокс.

Смешать заранее приготовленный эспрессо на EGOISTE Noir и джин и тщательно перемешать.

Край бокала натереть цедрой апельсина, после чего добавить цедру в напиток.

Классический негрони с оттенком нуара готов!



ИРЛАНДСКИЙ ВЕЧЕР

Когда хочется согреться

На 1 порцию:

EGOISTE Espresso — 120–140 мл

Ирландский виски — 30 мл

Жирные сливки (22–32%) — 30 мл

Сахарный сироп — 30 мл

Налить в миску жирные сливки и взбивать венчиком или капучинатором несколько минут.

Добавить в бокал EGOISTE Espresso, заваренный по вкусу, сахарный сироп и виски. Размешать ложкой.

Аккуратно уложить взбитые сливки верхним слоем. Украсить тёртым шоколадом по вкусу.

Вечер перестаёт быть томным!

