

# Секретные материалы барменов



Эрик  
Адинаев



Константин  
Бахареv



Артур  
Талайчук



Анастасия  
Твак



Евгений  
Торбунов



Григорий  
Тригорьев



Илья  
Доронин



Василий  
Желов



Игорь  
Зернов



Александр  
Кан



Денис  
Кряжев



Вячеслав  
Ланкин



Ниджат  
Оджагулиев



Никита  
Сергеев



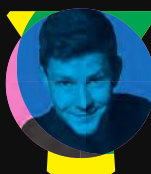
Дмитрий  
Соколов



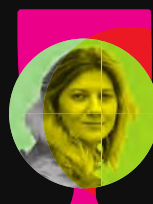
Денис  
Темный



Роман  
Торошин



Евгений  
Шашин



Анастасия  
Штерцер



Николай  
Щербаков

**УДК 663.874:641.87**  
**ББК 36.873**

**C28**

Охраняется законом РФ об авторском праве. Воспроизведение всей книги или любой ее части запрещается без письменного разрешения издателя. Любые попытки нарушения закона будут преследоваться в судебном порядке.

**C28   Секретные материалы барменов / [сост. Аносова Е.Ю., Торощин Р.С.] — М.: ООО «Медиа группа «Ресторанные ведомости», 2017. — 160 с. : ил.**

**ISBN 978-5-9500149-6-3**

«Секретные материалы барменов» — вторая книга в уникальной серии гастрономических бестселлеров от информационной группы «Ресторанные ведомости» и первая — в России, где под одной обложкой собраны все секретные материалы, из которых состоит профессия бармена. Героями этой книги стали как состоявшиеся бартендеры, так и молодые бармены, способные сказать новое слово в искусстве миксологии. Каждый из них делится своими профессиональными секретами — от особенностей работы с ингредиентами и использования новых технологий до создания уникальной атмосферы в заведении и тонкостей общения с гостями. «Секретные материалы барменов» — это коллекция идей, приемов, лайфхаков и рецептов, которые можно использовать для создания не только собственной барной карты, но и собственного бара.

**ISBN 978-5-9500149-6-3**

© ООО «Медиа группа «Ресторанные ведомости», 2017

*Ингредиенты*  
**8**

*Инвентарь*  
**16**

# *Содержание*

*Подача*  
**30**

*Коктейльная карта*  
**40**

*Место встречи*  
**114**

*Оливьер Монин:  
«Я хочу удивлять людей»*





**Компания MONIN — ведущая марка сиропов премиум-класса для профессионалов. Компания выпускает 8–12 новинок ежегодно, однако новых идей обычно выдвигается не менее 25. Бармены MONIN тестируют актуальность вкусов, предлагают наиболее удачное время запуска для них или же советуют повременить с их разработкой.**

## **РОЖДЕНИЕ ВКУСОВ**

Все это возможно благодаря работе нашей команды: профессионалы по всему миру общаются с клиентами напрямую, поэтому могут довольно точно предсказать тренды и увидеть потенциал вкусов. Таким образом мы выбираем вкусы, на которые будем делать ставку в этом году. И за последние 5 лет такая тактика вполне себя оправдала. Зачастую именно клиенты предлагают добавить в линейку те или иные вкусы, например, сироп «Попкорн» появился именно так.

Исследовательское направление для нас — одно из самых важных. Так сложилось, что компания MONIN всегда была пионером в выпуске и продвижении новых вкусов — мы следуем трендам и создаем их сами.

## **ЧЕТЫРЕ ТРЕНДА**

Что касается трендов, то один из наиболее явных — кофейный. Благодаря ему у нас появляются такие вкусы, как «Попкорн» и «Пончик». Также повсеместно становятся популярными безалкогольные напитки, поэтому мы выпустили «Апельсиновый сприц». Несколько лет назад появился любимый многими алкогольный напиток «Апероль Сприц». Наш сироп — это тот же самый вкус, только без алкоголя. Буквально за несколько месяцев он обрел огромную популярность. Тренды являются глобальными, и это отражается на запуске новинок. Например, «Попкорн» мы презентовали в Великобритании, но поскольку это распространенный вкус, очень скоро он стал востребованным и в США, и в Японии, и в Китае. В прошлом году мы выпустили пюре «Юзу» — фантастический вкус родом из Азии. И буквально через несколько месяцев обнаружили, что в Европе спрос на него ничуть не меньше. И, пожалуй, основной на данный момент тренд, зародившийся в Калифорнии в США, — это меньшее содержание сахара в напитках. Азии он пока не достиг, а вот в Великобритании вполне

очевиден: покупатели заказывают менее сладкие напитки. Поэтому мы должны принять этот тренд во внимание и наладить выпуск продуктов с меньшим содержанием сахара, но с такими же яркими вкусами, как и раньше.

На 100% натуральный продукт — это глобальный тренд. При этом производить такой продукт гораздо сложнее, чем наполовину натуральный: потребуется больше затрат энергии и средств, но мы не вправе игнорировать этот тренд — компания MONIN должна его возглавить.

На сегодняшний день работают пять заводов MONIN — очень важно иметь производство в регионах продаж, поскольку это позволяет быстрее реагировать на местные тренды. Люди в Америке, Европе и Азии предпочитают разные напитки, и развитие локальных разработок — наш метод работы с потребностями клиентов и модными тенденциями.

## **БЛИЗОСТЬ К ОРИГИНАЛУ**

Я хочу удивлять людей, которые пробуют продукты MONIN. Обычно я в последнюю очередь говорю, что вкус получился отличным и его можно отправлять в производство. До этого момента множество раз могу отметить, что он хорош, но это не вау, поэтому над ним стоит еще поработать. И, конечно, продукт должен быть похож на оригинал — натуральный фрукт или растение. Мы много лет безуспешно пытались выпустить сироп со вкусом ревеня. Каждый раз он был недостаточно хорош — не соответствовал эталонным критериям долготы вкуса. В какой-то момент решили изменить сам формат с сиропа на пюре, и это было верным решением. Я очень хотел видеть в линейке продуктов MONIN ревень, и несколько месяцев назад он наконец был выпущен. Теперь это, пожалуй, один из моих любимых вкусов.

## **ВАУ-ПРОДУКТ**

Мы предлагаем нашим клиентам только лучшее. Нельзя идти на компромиссы в отношении качества продукта: качество — это ключ к вашей конкурентоспособности. Если вы производите просто хороший продукт, у вас будет множество конкурентов. Если вы производите лучший продукт и готовы удивлять, вы будете окружены множеством лояльных клиентов. Всегда стремитесь быть лучшими!



## *А поговорить?*

Бармен, пожалуй, одна из вечных профессий — не умирающее ремесло. Не потому, что люди любят алкоголь, а потому, что люди не могут без общения. Так было всегда, и барная стойка, как магнит, притягивала и притягивает к себе всех, кому нужно выговориться и пообщаться. Особенно в наше время, время интернета, социальных сетей и офисной суеты, время, когда так не хватает человека, с которым ты можешь поделиться своими мыслями и откровениями. Еще несколько лет назад бармен мог удивить гостей трюками с бутылками и шейкерами. А сегодня хочется общаться... Недаром говорят: «Хороший бармен тот, с кем есть о чем поговорить и о чем помолчать».

Современное поколение барменов совсем не похоже на тех, кто стоял за стойкой 10–15 лет назад. Приходят амбициозные, смелые, красивые, уверенные в себе ребята и девчонки. Со своими взглядами и принципами. С новыми вкусами и технологиями.

Но дай Бог, чтобы в погоне за новыми идеями и сочетаниями мы не потеряли самого главного — заботу о наших гостях. И очень важно, чтобы человек, стоящий за стойкой бара, помнил о своей миссии — дарить радость всем, кто пришел к нему в заведение. Потому что великий бармен тот, про которого люди вспоминают много лет спустя.

*Роман Торошин, директор по развитию напитков компании MONIN в странах СНГ*



# ЕСТЕСТВЕННОЕ ВДОХНОВЕНИЕ



**MONIN®**

Эксклюзивно в компании «Комплекс-Бар»



[www.complexbar.ru](http://www.complexbar.ru) / +7(495) 411-90-60

Материалы в разделе  
подготовлены  
при поддержке  
Moscow Bar Show.

*Анастасия Твак*  
**9**

*Евгений Торбунов*  
**10**

*Илья Доронин*  
**11**

*Игорь Зернов*  
**11**

# *Ингредиенты*

*Вячеслав Ланкин*  
**12**

*Роман Тороцин*  
**13**

*Евгений Шагин*  
**14**

*Анастасия Штерцер*  
**15**





## Анастасия Твак

Noor Bar, Salumeria Moscow.  
Москва

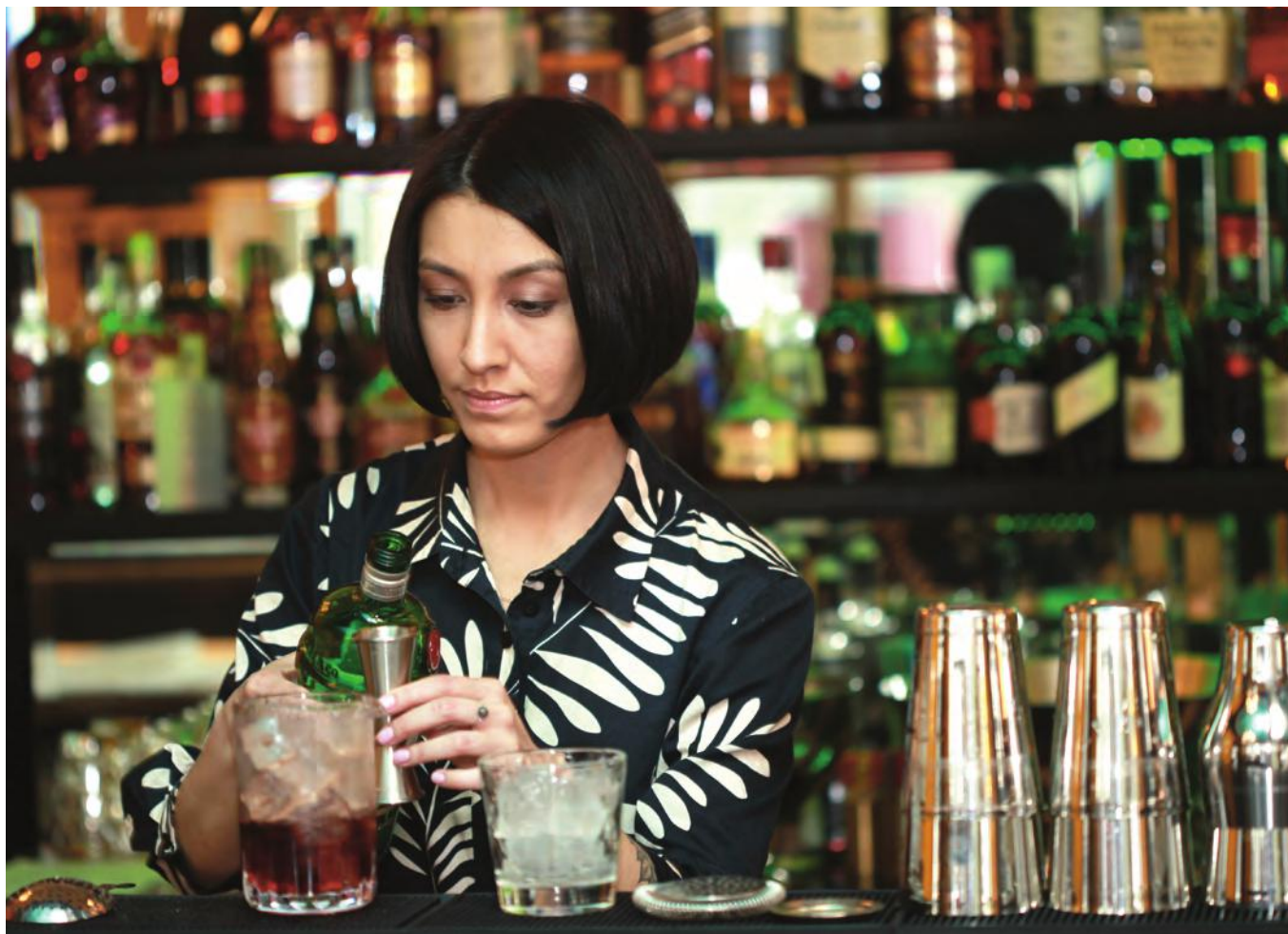
Что касается количества ингредиентов в коктейле, то Настя за простоту — не более трех-четырех.

Мне нравится работать с простыми и доступными ингредиентами. Преимущественно использую свежие сезонные продукты или сиропы и шрабы на их основе. Noor Bar — с уклоном в итальянскую кухню, у нас много твистов на классический негрони, апероль спритц и лимонадов. Мы активно экспериментируем с разными видами шоколада, сорбетами и фруктовой пастиллой — все собственного производства.

Люблю работать с джином. А еще мне очень нравится использовать ингредиенты,

которые, как многим кажется, не сочетаются. Например, молочный сироп в сауэрах. Мы выпариваем молоко с сахаром и ванильной палочкой, в результате такой обработки молоко не сворачивается, но придает очень необычный вкус коктейлю.

Я — адепт старой школы, поэтому считаю, что не нужно изобретать велосипед. Мне интересно добавлять свои акценты в классические рецепты с помощью специй, трав и еще экспериментировать с подачей.







В линейку «Дюжина» входят, соответственно, 12 вкусов: попкорн и арахис, зефир, малина, шоколад, ананас, мороженое крем-брюле, лесной орех, кола, зеленое яблоко, банан, дюшес, миндаль.



**Евгений  
Торбунов**

Gin Tonic Bar. Санкт-Петербург

Мне стало интересно создать безалкогольный биттер с большим сроком хранения. Более уместно употребить выражение Long Shelf Life, поскольку современные тренды диктуют нам правильный образ жизни и эстетику здорового тела. На создание вкусов «Дюжина» меня вдохновили детские воспоминания — вкус барбариса и первого сливочного мороженого. Моя юность связывает меня с уличной культурой и колой. Первые свидания в кино напомнили вкус и запах жареного попкорна. Клубника со сливками — детское кафе рядом с парком. А вкусы и запахи, которые мы ждем каждый год с нетерпением, стали традицией любой семьи — это рождественские яблоки с корицей, чашка горячего какао с зефирками и обязательно компот из красных ягод, напоминающий зимой о лете.



## Илья Доронин

Ruski. Москва

Мой любимый ингредиент — это новый ингредиент. Если ты используешь только привычные 3–4 ингредиента, то очень быстро поймешь, что ничего нового придумать не можешь. Не надо загонять себя в подобные рамки. Для меня при выборе ингредиентов в первую очередь важно использовать только натуральные продукты — они вкуснее и зачастую стоят недорого.



## Игорь Зернов

El Copitas.  
Санкт-Петербург

В El Copitas мы долго искали свой коктейльный путь. Когда в Мексике пробовали продукты, которые сочетаются с мескалем, текилой и другим локальным алкоголем, то поняли, что их напитки такие вкусные потому, что у них почти круглый год есть клубника, персики, манго и другие доступные фрукты отличного качества. В России трудно найти продукты стабильно хорошего качества по адекватной цене, поэтому сложно сделать коктейльную карту, максимально приближенную к тому, что пробовали в Мексике. Тогда мы стали работать с сезонными ингредиентами — они недорогие и с максимально ярким вкусом.







## Вячеслав Ланкин

Delicatessen, «Юность».  
Москва

**СВОИМ БАРМЕНАМ Я СОВЕТУЮ ДРУЖИТЬ  
С КУХНЕЙ: ТАМ ВСЕГДА ЕСТЬ ЭКЗОТИЧЕСКИЕ  
СПЕЦИИ, СВЕЖИЕ ТРАВЫ, КАКИЕ-ТО НЕОБЫЧНЫЕ  
ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ БУДУТ ФАНТАЗИЮ.**



Я работаю на тонких нюансах. Есть классические рецепты коктейлей, которые всем нравятся и в которых можно что-то изменить, придать собственный авторский стиль. Подчеркнуть какой-то вкус,

усилить оттенок, найти особый ингредиент и получить нечто интересное на основе проверенных временем и всеми любимыми рецептов. Если хочется попробовать что-то новое, то сейчас для этого

есть масса возможностей. Мои бармены ищут нестандартные вкусы, оригинальные компоненты — в ход идут сиропы, семечки, чипсы из лотоса и тыквы, масло нуазет, пена из сои, сушеные грибы...

## ИНГРЕДИЕНТЫ



### Роман Торошин

Директор по развитию  
напитков компании MONIN  
в странах СНГ

В моде — локальная тема. Недавно мы были в Алма-Ате, там открылся бар «Мичурин». Они делают акцент на местные продукты — горный лук, местную конину... Людям это нравится. В MONIN даже специально для России сделали облепиховое пюре. Французы его понюхали и говорят: «Вы уверены, что сможете это продавать?» Я отвечаю: «У нас оно везде очень популярно — и к чаю, и лимонады, и облепиховый смузи». Испания, например, задает тон в отношении джиновой культуры. В некоторых испанских барах можно увидеть до ста разновидностей джина, мало того, они увлекаются еще и разнообразием тоников. Много трендов задают азиаты. Они очень креативны.

#### ПЮРЕ MONIN

Минимальное содержание фруктов в пюре **MONIN** — 50%, благодаря чему вкус напитков получается насыщенным и натуральным. Литровая бутылка имеет удобную форму и изготовлена из облегченного материала, а практичный клапан гейзера позволяет правильно дозировать продукт и исключить его перерасход. Открытое пюре хранится до 1 месяца, закрытое — до 2 лет.

*«Комплекс-Бар» — эксклюзивный дистрибьютор продукции MONIN в России и Казахстане.*







## Евгений Шашин

«Коробок». Москва



В летний период все привыкли использовать мяту и тархун, а Евгений Шашин предпочитает щавель — он хорошо освежает, и его можно добавлять в напиток вместо лимона.

Из безалкогольных ингредиентов мне сейчас нравится работать с пророщенным ячменем — это очень недооцененный у нас продукт, который можно интересно использовать в виде кордиалов. Мы много экспериментируем с выращиванием растений для коктейлей, например, у

нас свои подсолнух, ячмень, люцерна.

Сейчас экспериментируем с собственными дистиллятами из коктейлей. Для этого используем роторный испаритель и получаем легкий напиток, который обладает ароматом коктейля. На примере негрони

ты угадываешь все ингредиенты, но за счет того, что напиток более легкий, получаешь совсем другое органолептическое восприятие и можешь использовать дистиллят как базовый или дополнительный ингредиент для коктейля, чтобы получить более широкий профиль вкуса.

Купите семена, накройте марлей, замочите — и через неделю у вас готовый продукт.







## Анастасия Штерцер

Rumor, Lumberjack Bar,  
Tin Woodman. Москва

Мои предпочтения и вкусы меняются, главным образом, в зависимости от сезона. Например, летом хочу что-то с мятой или лимонником, может быть, с игристым вином, потому что жарко. Еще я люблю джин-тоник — он простой, понятный, и с ним можно экспериментировать. В любом из наших трех баров вы можете заказать джин-тоник с разными вариантами «гарнира» — это цитрус, травы или специи. А мне из всего множества вариаций больше всего по вкусу розмарин.

**У МЕНЯ НЕТ  
КАКОГО-ТО ОДНОГО  
ЛЮБИМОГО  
ИНГРЕДИЕНТА, НА  
КОТОРОМ Я БЫ  
СТРОИЛА СВОЮ  
РАБОТУ В БАРЕ ИЛИ  
ДЕЛАЛА АКЦЕНТ  
В МЕНЮ.**

Материалы в разделе  
подготовлены  
при поддержке  
Moscow Bar Show.

*Артур Талайчук*  
**17**

*Анастасия Твак*  
**20**

*Илья Доронин*  
**21**

*Игорь Зернов*  
**22**

*Денис Кряжев*  
**23**

# Инвентарь

*Вячеслав Ланкин*  
**24**

*Никита Сергеев*  
**25**

*Роман Тороцин*  
**27**

*Евгений Шашин*  
**29**







Артур  
Талайчук

Mr. Willard, ReLab. Казань

Мы часто покупаем инвентарь на ярмарках и барахолках. В баре Mr. Willard много антиквариата, например, ложка от американского ювелира. Таких всего семь в мире, одна из них — у нас. Много хрустальных смесительных стаканов и шейкеров. Щипцы для льда — им больше 100 лет, и касса 60-х годов прошлого века из США. Мне сделали классный подарок — совок для льда в виде крокодила. А еще у нас имеется отличный набор для приготовления сухого мартини: смесительный стакан, барная ложка и стрейнер, которые я привез из бара Dry Martini в Барселоне.















## Анастасия Твак

Noor Bar, Salumeria Moscow.  
Москва

Инвентарь у бармена должен быть свой. Это может быть базовый набор или набор дополнительных аксессуаров и расходных материалов вроде шпажек или костеров, которые подчеркивают стиль твоей работы. У меня страсть к джиггерам, их у меня много, но самый любимый — мой первый джиггер, в нем нет ничего особенного, просто он дорог мне как моя первая профессиональная вещь.

Сейчас бар из-за наличия множества хоум мейд ингредиентов плотно взаимодействует с кухней.



Мы используем су-вид для заготовок на основе трав, овощей, фруктов и сезонных ягод. Применяем конвектомат для приготовления чипсов из айвы, а также аппарат для мороженого и сорбетов, которые используем в коктейлях или в качестве дополнения к ним.





*Илья  
Доронин*

Ruski. Москва



Очень интересная история с инвентарем, купленным на ярмарках и барахолках. Сначала мне нравился инвентарь, который просто красиво смотрится, но потом я начал подбирать инвентарь, который еще и функционален. Купил себе винтажный трехсоставной коблер-шейкер и джиггер «хаммер» с ручкой и понял, что вещь хоть и красивая, но в работе очень неудобная, поэтому они так и лежат у меня дома на дальней полке.

У меня есть джиггер, который сделали в 80-х годах прошлого века на заказ для компании Martini. В мире их всего около 200 штук. За счет его объема 20 × 80 мл он отлично подходит для приготовления крепких коктейлей вроде Dry Martini, Manhattan или Martinez.





У меня нет зависимости от какого-либо инвентаря, но ни один мой мастер-класс или презентация не обходятся без фартуков Mr Murka. Мы их делаем сами, и у меня уже целая коллекция.

Сейчас запустили производство разноцветных керамических джиггеров и смесительных стаканов. Нас заинтересовала теплопроводность глины, и это здорово, что благодаря бару у нас есть возможность получать обратную связь о работе с таким инвентарем от друзей и коллег.



Игорь  
Зернов

El Copitas.  
Санкт-Петербург





Я разделяю два стиля подхода к инвентарю. Европейский — это когда инвентарь является продолжением твоих рук, у него есть история, и он отражает тебя и твой стиль работы. Японский — более стандартизированный и утилитарный, с акцентом на функциональность.

У меня оба подхода — есть инвентарь, с которым не расстаюсь, но есть и абсолютно стандартные функциональные вещи.

Сейчас я использую трехставной японский шейкер от Эрика Лоринца. Мне нравится



**Денис  
Кряжев**

«Фаренгейт»,  
«Матрешка». Москва

более спокойный, элегантный стиль работы, и этот шейкер отлично подходит.

У меня есть два классических «хэви» джиггера — серебряный и золотой. Они продаются только в Японии, причем золотой найти особенно трудно. Работать с ними очень удобно, цветовая айдентика позволяет

быстро ориентироваться в работе: легче запомнить, какой джиггер ты используешь для виски, а какой — для текилы или джина.

Что касается продвинутого оборудования в баре, то на данный момент многие такие штуки играют в заведении декоративную роль. Пока мы еще

не исчерпали потенциал более простых гаджетов.

Но су-вид — это вещь необходимая. На примере настойки на эстрагоне скажу, что если просто настаивать в бутылке, то получится мутная жижа, а если заготовку вакуумировать и готовить в су-виде, то получится тонкий и прозрачный напиток.



## Вячеслав Ланкин

Delicatessen, «Юность».  
Москва



У бармена — определенный набор инструментов, без которых нельзя обойтись. Их немного, и важно, чтобы они были не столько красивыми и современными, сколько удобными. Весь остальной антураж, как правило, для гостей. Я могу смешать коктейль в трехлитровой банке. Но на глазах у гостей это надо сделать красиво. Поэтому все

должно сверкать и блестеть, а сам бармен — с легкостью управляться со своим арсеналом. Во многих барах есть целые коллекции винтажных шейкеров и других инструментов. Но у меня нет коллекционного жара, и в какой-то момент я остановился. Теперь новая смена молодых продолжает искать и собирать интересные штуки.

Другое дело — новые технологии. Инструменты для их применения мы практически всегда заимствуем у кухни. И смокерган, и роторные испарители, и пакоджет, и сифоны-кремеры, и су-вид — все в первую очередь было сделано для кухни. Но это не главное. Важно, используя технологии, понимать, для чего ты это делаешь.







## Никита Сергеев

«Пирс».  
Санкт-Петербург

У меня есть любимая барная ложка, которую я купил в Нью-Йорке. Обязательно беру ее с собой на мастер-класс или презентацию.

Винтажный инвентарь может быть отличным подарком, но я бы не сказал, что у него широкий функционал. Наличие такого инвентаря скорее свидетельство заинтересованности бармена в своей профессии.

Приветствую использование в баре продвинутого оборудования вроде су-вида, центрифуг, вакууматоров и т.п. Но здесь очень важно понимать, насколько все эти гаджеты необходимы вашему заведению.



### КРИМЕРЫ ISI

Австрийская компания iSi — лидирующий мировой производитель кримеров и сифонов, а также баллончиков и аксессуаров к ним. Кримеры iSi предназначены для простого приготовления свежих взбитых сливок, в том числе с добавлением сиропов, а также целого ряда холодных и горячих напитков, соусов, эспумы, муссов и крем-супов. Термокримеры iSi сохраняют продукт холодным в течение 8 часов, а горячим — в течение 3 часов. Холодный крем в сифоне сохраняет свежесть на протяжении 10 дней при условии хранения в холодильнике. Кримеры работают на баллончиках iSi N<sub>2</sub>O.

# FRAGILE

Такое оборудование находит применение, если вы хотите сделать акцент на авторских напитках. Здорово, что у бармена есть возможность с этим работать и удивлять гостей авторскими коктейлями с использованием кулинарных техник, но это должно быть оправданно.

Я ратую за то, чтобы оборудование и инвентарь, которые применяю, были максимально функциональными. Например, часто использую сифоны для сливок с N<sub>2</sub>O, в которых делаю быстрые инфьюзы, сливки и пены. Еще пользуюсь су-видом для создания настоек и других заготовок.









## Роман Торошин

Директор по развитию  
напитков компании MONIN  
в странах СНГ



Очень люблю и ценю свой барный инвентарь. Он был собран постепенно, от предмета к предмету. Дело не в стоимости, а насколько он тебе подходит: как лежит в руке, какие воспоминания с ним связаны.

Однажды мне подарили барную ложку времен сухого закона в США. Ручка этой ложки сделана из витой серебряной прово-



локи, на конце ложки приделан аметист, а с другой стороны — испанский реал. Я никогда не пользуюсь этой ложкой, но понимаю, что держу в руках историю.

Старое ситечко купил в антикварном магазине Таллина. Иногда я использовал его для Fine Strain, а однажды мне показали, что отверстия в ситечке сделаны в форме Звезды Давида.







## Евгений Машин

«Коробок». Москва

Если я беру что-то на конкурс, то только то, с чем уже давно работаю. Сейчас это стальной смесительный стакан Birdy от Эрика Лоринца. Я неоднократно разбивал в поездках стеклянные смесительные стаканы, поэтому Birdy — мой фаворит.

Что касается технических новинок в баре, то следует понимать, зачем они нужны. Необязательно иметь кучу продвинутого оборудования, чтобы быть классным баром. Эти гаджеты не сделают ваши коктейли невероятно вкусными и не обеспечат очередь из гостей. Напиток — вообще не ключевая вещь в баре, это только повод для общения. Если бармен профессионален, интересен и гостеприимен, то люди потянутся.

Мы используем центрифугу, чтобы сделать напитки про-

зрачными, — это позволяет изменить восприятие вкуса. Ведь человек воспринимает вкус в том числе по цвету напитка. Например, кажется, что кола слаще тоника, но количество сахара в них одинаковое. Просто за счет того, что тоник прозрачный, он кажется свежее.

Еще мы используем в работе летучие и сложные ароматы, которые можно получить только при помощи роторного испарителя. За счет этих ароматов удается придать простым на вид напиткам глубину и более широкий спектр вкуса.

А вообще лучший гаджет в баре — это хорошая книга. Хотите стать интересным собеседником — читайте книги. Хотите стать великим барменом — читайте книги.

Материалы в разделе  
подготовлены  
при поддержке  
Moscow Bar Show.

*Анастасия Твак*  
31

*Игорь Зернов*  
32

*Денис Кряжев*  
34

*Вячеслав Ланкин*  
35

# Подача

*Роман Тороцин*  
36

*Евгений Шашин*  
37

*Николай Щербаков*  
39







## Анастасия Твак

Noor Bar, Salumeria Moscow.  
Москва



Транснациональная корпорация **Libbey** — второй по величине производитель профессионального стекла в мире, объединяющий заводы Libbey Америка, Royal Leerdam в Голландии, Crisal в Португалии, Crisa в Мексике и стекольный завод в Китае. Стекло Libbey предназначено для обслуживания всех уровней рынка HoReCa и поставляется более чем в 100 стран мира.

Для стекла Libbey характерны идеальная прозрачность и естественный оттенок, отсутствие пузырьков и вкраплений, безупречное качество кромки, износостойчивость, разнообразие форм и дизайна.

Я — за простоту. В минимализме просматриваются элегантность и лаконичность. Выбор бокала очень важен, ведь бокал — это тоже своего рода украшение. Использование красивого прозрачного льда необычной формы — сейчас весьма актуальная тема. Мне нравится, когда на льду или цедре ставят печати с логотипом бара — это вроде довольно простое решение, но выглядит здорово!





## Игорь Зернов

El Copitas.  
Санкт-Петербург

Чаще всего подача — это инструмент, с помощью которого можно вытянуть эмоции из гостя. В El Copitas есть, например, коктейль батанга, который размешивается и подается с ножом. Но этот коктейль с долгой историей, поэтому такая подача — дань традициям, а не моде.

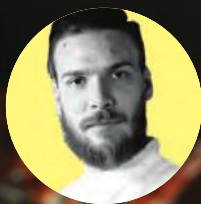
Я считаю, что в России очень плодородная почва для новых идей, но зачастую бармены получают совсем неожиданный результат. Подсмотрев у кого-то интересную подачу, многие пытаются повторить чужой успех, но чаще получается лишь карикатура. В погоне за эффектными подачами бармены забывают о каких-то базовых вещах.

Во многих странах коктейльная культура развивалась десятилетиями. И они получали новые идеи поэтапно — начиная от коктейля олд фэшн, через сауэр и дальше. Через Россию за последние 20 лет прошел настоящий калейдоскоп трендов, и особенно яркими были последние пять лет. Мы не успеваем их прожить и переосмыслить.









## Денис Кряжев

«Фаренгейт»,  
«Матрешка». Москва



Через подачу ты транслируешь свое видение, идею коктейля и стилистику заведения. Но здесь надо опираться на концепцию и формат бара. Если у вас заведение с шумными вечеринками и танцами, то не надо замысловатыми подачами усложнять жизнь гостям. Ты можешь придумать что угодно, но проработай технологию так, чтобы отдавать напитки максимально быстро, — делай заготовки и премиксы.

Гарнир в напитке выполняет несколько задач. Может сделать акцент. Подчеркнуть и/или дополнить аромат и вкус. Замаскировать цвет напитка, что тоже играет важную роль в восприятии вкуса. Передать стилистику напитка: глядя на такой гарнир, понимаешь, какой вкус тебя ждет. Яркий тому пример — тики-коктейли.

В «Фаренгейте» я стараюсь работать в более минималистичном стиле или без украшений вообще. Зачастую бокал — сам по себе украшение.

Аромат — тоже часть подачи. Вкус, аромат и текстура напитка должны сочетаться друг с другом. То, что аромат отвечает за 80% восприятия вкуса, уже давно не секрет. Но аромат также взаимодействует и с текстурой, дополняя впечатление от вкуса напитка. Если в коктейле очень интенсивный аромат, но легкое тело напитка, то это плохое сочетание. Чтобы сбалансировать напиток, используйте гарнир с более легким ароматом — он поможет сделать напиток более понятным и сбалансированным.



**ЕСТЬ СТАРАЯ ОТТОЧЕННАЯ КЛАССИКА. В НЕЙ ВСЕ НА СВОИХ МЕСТАХ: ЛИМОННАЯ ЦЕДРА, ВИШНЯ, ДОЛЬКА АПЕЛЬСИНА — ВСЕ ИГРАЕТ СВОЮ РОЛЬ В ОБЩЕМ БАЛАНСЕ ВКУСА НАПИТКА. НО ГОСТИ ТРЕБУЮТ НОВОГО, ИХ НАДО УДИВЛЯТЬ!**



## Вячеслав Ланкин

Delicatessen, «Юность».  
Москва

Современная подача и гарнировка — всегда аттракцион, шоу. Надо показать что-то интересное, уникальное. А как же! Гости хотят сделать фото и выложить в Инстаграм или Фейсбук. подача — одна из форм рекламы заведения, так что неважных мелочей тут просто быть не может. Тем более в наш век интернета информации больше чем достаточно, весь мир связан. В Австралии что-то придумали, мы у себя применили. Конечно, надо выбирать — нельзя бросаться на все подряд ради эффекта. Все должно быть подчинено единому стилю. Здесь можно по максимуму использовать технологии — алкоголь сделать не только жидким, но и в виде пены или желе. Это будет эффектно смотреться!







## Роман Торошин

Директор по развитию  
напитков компании MONIN  
в странах СНГ

Восточная мудрость гласит: «Если тебя мучает жажда, то какое тебе дело до формы кувшина». Но в баре все наоборот. Гости всегда обратят внимание на то, в каком бокале им подали напиток и как украшен коктейль.

Очень важно соблюсти баланс между формой, объемом бокала и украшением. По моим наблюдениям, сегодня гостям очень нравится, когда у коктейля есть гастрономическое сопровождение.







## Евгений Шашин

«Коробок». Москва

Нет единой схемы, по которой я придумываю рецепты и подачу. Все зависит от задач.

Я сторонник минимализма — украшением для коктейля может стать одна травинка. Периодически мы выносим в зал воду, в которую добавлен ароматический биттер: у гостя сразу возникают вопросы, а правильный диалог между барменом и гостем всегда улучшает восприятие напитка.

Мы используем разные настойки в виде спрея, а аромат, как известно, играет ключевую роль в восприятии вкуса, поэтому мы можем полностью менять впечатление от напитка.

Вот это сочетание — аромат, вкус, диалог с гостем и внимание к деталям — вызывает большой отклик, чем что-то яркое и кричащее на краю бокала.











## Николай Щербаков

Take it Easy, Darling. Москва

Мы делаем яркие на вкус напитки, но они не должны отвлекать людей от общения. Поэтому посуда у нас простая, в основном меню — классика. Есть экспериментальное меню, создавая которое, мы даем волю воображению. Там бывают интересные сочетания. Но акцент все равно на вкусе, а не на подаче. Впрочем, мы подаем коктейль на хоккейной шайбе — в честь Уэйна Гретцки. У этого коктейля есть своя история... Но это скорее исключение.



Материалы в разделе  
подготовлены  
при поддержке  
Moscow Bar Show.

Эрик Адинаев  
41

Константин Бахарев  
45

Артур Талайчук  
48

Анастасия Твак  
51

Евгений Горбунов  
54

Тригорий Тригорьев  
56

Илья Доронин  
59

Василий Желлов  
62

Игорь Зернов  
64

Александр Кан  
68

# Коктейльная карта

Денис Кряжев  
72

Вячеслав Ланкин  
75

Ниджат Оджакулиев  
82

Никита Сергеев  
86

Дмитрий Соколов  
89

Денис Темный  
92

Роман Торощин  
97

Евгений Шашин  
104

Анастасия Штерцер  
107

Николай Щербаков  
110







**Эрик  
Агинаев**

Mitzva Bar. Москва

## *Holy Land*

Водка Finlandia Grapefruit — 50 мл

Соус амба — 30 г

Крем-бальзамик  
с белым трюфелем — 1 барная ложка

Сок лимона — 15 мл

Сироп «Фруктоза» — 10 мл

Пищевые чернила — несколько капель

### *Соус амба*

Манго спелое (очищенное) — 500 г

Горчица — 50 г

Карри — 50 г

Чеснок — 1 зубчик

Соль — 5 г

Перец чили — по вкусу

### *Бумага из манго*

Пюре из манго — 200 г

Мякоть манго — 300 г

Мед — 20 г

Приготовить соус амба. Манго, горчицу, карри, чеснок, соль, острый красный перец пропустить через блендер.

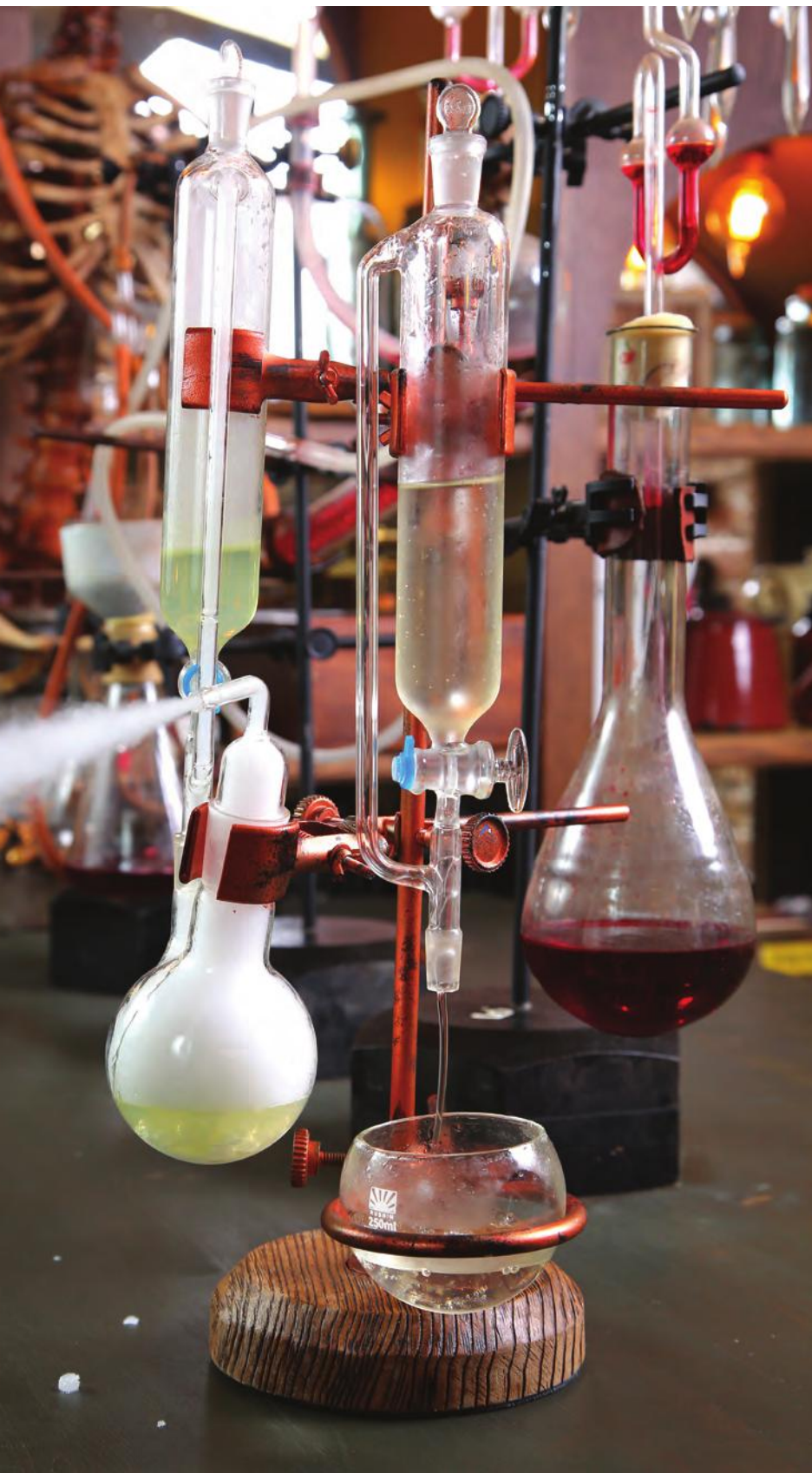
Подготовить бумагу из манго для украшения. Пюре из манго, свежее манго, мед пропустить через блендер, распределить полученную смесь тонким слоем на листе для запекания. Запечь при температуре 150°C в течение 2,5–3 часов.

Коктейль готовится методом шейк & стрейн: все ингредиенты поместить в шейкер и встряхнуть.

Подавать в коктейльной рюмке.

Украсить небольшим листиком съедобной бумаги из манго с изображением пищевыми чернилами оленя.





## *Opus magnum*

Pree-batch opus magnum — 100 мл

Налить pree-batch коктейль в смешительный стакан и приготовить методом стир. Отфильтровать в колбу с компенсатором давления. Во вторую колбу влить воду, ароматизированную лавандой.

### *Pree-batch opus magnum*

Gin Tanqueray — 500 мл

Martini Reserva  
Speciale Ambrato — 150 мл

Orange blossom water — 10 мл

Mitzva bar lavender essence — 20 мл

Сироп MONIN  
«Белый шоколад» — 100 мл

Сахарный сироп — 150 мл

Сок лимона — 200 мл

Смешать все ингредиенты, добавить 2 г фермента пектиназы, после расслаивания отфильтровать через обеззоленные фильтры.





## *Safed sour*

Whisky Grans — 40 мл

Monte Alban mescal — 15 мл

Safed sour premix — 25 мл

Сок лимона — 20 мл

Белок пастеризованный — 20 мл

## *Safed sour premix*

Халапеньо маринованный — 300 г

Листья базилика — 200 г

Зира — 2,5 г

Сахарный сироп — 1 л

Все ингредиенты смешать и взбить в блендере Vitamix, после чего процедить через сито-шинуа.

## *Safed sour premix*

Поместить все ингредиенты в шейкер, взбить и отфильтровать в керамический бокал. Украсить зирой.

Блендер **Vitamix Quiet One®** ценится за производительность и тихую работу. Мотор мощностью 3 лошадиные силы позволяет с легкостью справляться с твердыми ингредиентами, а запатентованная технология подавления шума обеспечивает бесшумное смешивание и взбивание на всех 93 скоростях, поэтому его можно использовать прямо за баром. Благодаря особой форме контейнера Advance® напитки не капают и не проливаются, что исключает перерасход продукта. В блендере заложено 6 оптимизированных программ с 34 дополнительными настройками и автоматическим отключением для простой работы и экономии вашего времени для приема заказов.

«Комплекс-Бар» — эксклюзивный дистрибьютор продукции Vitamix на территории России.





## *Freemason`s kit*

Смесь ромов, настоянных  
на топленом масле — 50 мл

Cocchi Americano — 20 мл

Framboise liqueur — 15 мл

### *Смесь ромов на топленом масле*

Топленое масло ГХИ — 150 г

Bacardi Gran Reserva 8 Anos — 900 мл

Zacapa 23 — 100 мл

Налить все ингредиенты в смесительный стакан  
и приготовить коктейль методом стир.

### *Смесь ромов на топленом масле*

Топленое масло растопить в сотейнике, смешать  
с ромом и Zacapa 23, остудить, поместить смесь  
на 3 часа в морозильник, после чего отделить  
масло от рома.





## Константин Бахарев

St. Martin. Санкт-Петербург

ВНЕШНИЙ ВИД КОКТЕЙЛЯ ОЛИЦЕТВОРЯЕТ КУПОЛ  
СИЯЮЩЕГО ИСААКИЕВСКОГО СОБОРА. С ЭТИМ  
КОКТЕЙЛЕМ БАРМЕН БАРА ST. MARTIN ЮРИЙ ГУСЕВ  
В 2016 ГОДУ ВОШЕЛ В ФИНАЛ КОНКУРСА «ЛУЧШИЙ  
ПО ПРОФЕССИИ», КОТОРЫЙ ПРОВОДИТСЯ ПОД  
ПАТРОНАЖЕМ ПРАВИТЕЛЬСТВА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА.



### Исаакий Тини

Светлый ром — 20 мл

Ликер «Адвокат» — 30 мл

Ликер йогуртовый — 20 мл

Сироп MONIN «Карамель» — 15 мл

Свежевыжатый сок лимона — 20 мл

Все ингредиенты залить в шейкер,  
добавить лед и произвести интенсив-  
нейший шейк. Отфильтровать сквозь  
двойное сито в коктейльный бокал.  
Украсить цедрой лимона.

**ЭТО АВТОРСКАЯ ВАРИАЦИЯ НА КОКТЕЙЛЬ МАЙ ТАЙ. БЫЛ ПРИДУМАН ОДНИМ ИЗ ПЕРВООТКРЫВАТЕЛЕЙ ТИКИ-КУЛЬТУРЫ. С ПОЛИНЕЗИЙСКОГО ДОСЛОВНО ПЕРЕВОДИТСЯ КАК «САМЫЙ ЛУЧШИЙ». ПО ОДНОЙ ИЗ ЛЕГЕНД, КОКТЕЙЛЬ БЫЛ НАСТОЛЬКО ПОПУЛЯРНЫМ, ЧТО РОМ, КОТОРЫЙ В НЕГО ВХОДИЛ, ЗАКОНЧИЛСЯ В ПЕРВЫЙ ЖЕ ГОД, КАК ТОЛЬКО ТРЕЙДЕР ВИК ДОБАВИЛ ЕГО В КАРТУ.**

## *Май Тай El Fuego*

Темный ром — 50 мл

Сироп MONIN «Соленая карамель» — 20 мл

Сироп MONIN «Фалернум» — 20 мл

Свежевыжатый грейпфрутовый сок — 20 мл

Свежевыжатый лимонный сок — 20 мл

Биттер ангостура — 2 капли

Все ингредиенты залить в шейкер, заполнить его льдом и произвести интенсивнейший шейк. Перелить вместе со льдом в бокал тики и сверху засыпать колотым льдом. Украсить верхушкой свежей мяты и корзинкой из лайма с абсентом. Абсент поджечь перед подачей, посыпать пламя молотой корицей.

*Сироп «Фалернум» — это полинезийский тики-сироп на основе ямайского перца, полдюжины трав, миндаля и лайма. Рецепт этого сиропа знают лишь немногие профессионалы, которые готовят его специально для барменов.*





## Смоки Черри

Выдержанный ром Havana Club — 40 мл

Биттер апероль — 15 мл

Вишневый ликер — 20 мл

Красный вермут — 15 мл

Сироп MONIN «Белый шоколад» — 5 мл

Биттер апельс — 3 капли

В смесительный стакан залить все ингредиенты, добавить лед, перемешать. Окуренный бокал олд фэшн перевернуть на спиле и перелить в него коктейль, добавить лед. Рядом положить шоколад и шишку. Шишку поджечь перед подачей.

*Для приготовления коктейля использовать свежий спил дерева, поджечь его, накрыть бокалом для того, чтобы насытить ароматом дыма.*



**УДИВИТЕЛЬНАЯ И ЗАВОРАЖИВАЮЩАЯ ПОДАЧА,  
НАСТОЯЩИЙ КУБИНСКИЙ ХАРАКТЕР С РУССКИМ МОТИВОМ.  
ОГНЕННАЯ ШИШКА И ТЕРПКИЙ СОСТАВ — ЭТОТ ВКУС ДЛЯ НАСТОЯЩИХ МУЖЧИН!**



Артур  
Талайчук

Mr. Willard, ReLab. Казань



## *Dirty Martini*

Джин, настоянный на оливках с косточкой — 50 мл

Сухой вермут — 20 мл

Сельдерейный биттер — несколько капель

Апельсиновый биттер — несколько капель

Влить компоненты в смесительный стакан, перемешать барной ложкой, отцедить с помощью стрейнера в коктейльный бокал. Положить в бокал оливки на шпажке.



**В RELAX МЫ СЛЕДИМ ЗА ТРЕНДАМИ И МОЖЕМ ПРИГОТОВИТЬ КОКТЕЙЛИ, КОТОРЫЕ СЕЙЧАС ПЬЮТ В НЬЮ-ЙОРКЕ И ЛОНДОНЕ. У НАС БОЛЬШОЙ ВЫБОР КАК АЛКОГОЛЬНЫХ, ТАК И БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ, И МЫ ПОСТОЯННО ОБНОВЛЯЕМ АССОРТИМЕНТ, ЧТОБЫ ПРЕДЛАГАТЬ ГОСТЯМ ЧТО-ТО НОВОЕ.**

## *Willard's Julep*

Джин, настоящий  
на петрушке — 50 мл

Белый сладкий вермут,  
настоянный  
на лавровом листе — 20 мл

Сахарный сироп — 5 мл

По очереди поместить компоненты в металлический бокал для джулепа, на две трети заполненный ледяной крошкой. Украсить свежей зеленью.



## Penicillin

Купажированный шотландский виски — 40 мл

Сок лимона — 20 мл

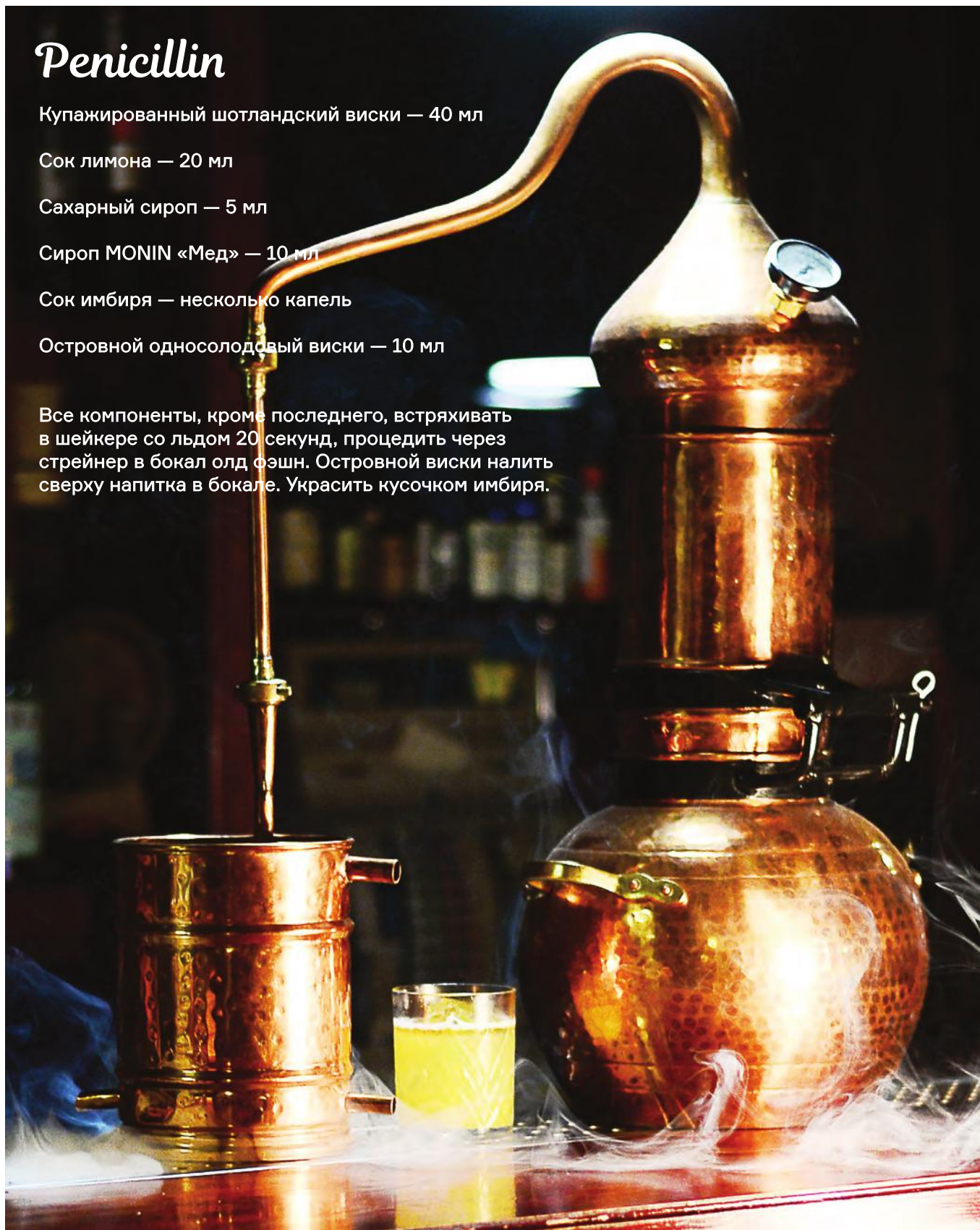
Сахарный сироп — 5 мл

Сироп MONIN «Мед» — 10 мл

Сок имбиря — несколько капель

Островной односолодовый виски — 10 мл

Все компоненты, кроме последнего, встряхивать в шейкере со льдом 20 секунд, процедить через стрейнер в бокал олд фэшн. Островной виски налить сверху напитка в бокале. Украсить кусочком имбиря.







## Анастасия Твак

Noor Bar, Salumeria Moscow.  
Москва

### *A Priori*

Ром Bacardi  
Carta Blanca — 40 мл

Martini Bitter — 20 мл

Сок лайма — 15 мл

Сахарный сироп — 10 мл

Свежевыжатый  
ананасовый сок — 30 мл

Смешать компоненты в шейкере, взбить с большим количеством льда, отфильтровать в коктейльную рюмку, подавать со слайсом ананаса.





## *Barolo Negroni*

Джин Tanqueray — 30 мл

Cocchi Barolo Chinato — 30 мл

Campari — 30 мл

Вишневый биттер — несколько капель

Смешать компоненты в смесительном стакане со льдом, отфильтровать в бокал олд фэшн со льдом, украсить гранатовой пастилой.





## *Fennel Angel*

Ром Havana club Especial — 30 мл

Lillet Blanc — 20 мл

Кордиал из лимона и фенхеля — 20 мл

Кальвадос — 10 мл

Яблочный биттер — несколько капель

Смешать компоненты в смесительном стакане со льдом, отфильтровать в коктейльную рюмку, украсить цедрой лимона.

## *Кордиал*

Сахар — 100 г

Цедра 1 лимона

Фенхель — 200 г

Сок лимона — 150 мл

Вода — 400 мл

Растереть сахар с цедрой лимона, добавить мелко порезанный фенхель, сок лимона, залить водой. Все содержимое поместить в вакуумный пакет и в аппарат су-вид на 30–40 минут при температуре 60–70°C. По готовности отфильтровать и охладить.



## Евгений Торбунов

Gin Tonic Bar.  
Санкт-Петербург

### Negroni на районе

Campari — 30 мл

Malbec — 40 мл

Drambuie — 15 мл

Porto Ruby — 15 мл

Персиковый биттер  
Fee Brothers — несколько капель

Сливовый биттер  
Fee Brothers — несколько капель

Смешать все ингредиенты в  
смесительном стакане, перелить  
в охлажденный бокал и украсить  
сверху цедрой апельсина.





## Thai Gin Tonic

London Dry Gin, настоянный на тайском чае, имбире и листьях кафирского лайма — 50 мл

Сухой тоник — 150 мл

Налить джин в винный бокал, на две трети заполненный льдом, добавить тоник. В процессе добавления тоника напиток меняет цвет от темно-синего до светло-фиолетового. Украсить палочкой корицы и апельсиновой цедрой.





## Серебряный век

Ванильная водка — 20 мл

Ликер шартрез — 10 мл

Сироп MONIN «Бузина» — 10 мл

Свежевыжатый сок апельсина — 30 мл

Мякоть маракуйи — 30 г

Листики свежего базилика — 5 шт.

Все ингредиенты поместить в шейкер, энергично встряхнуть. Заполнить винный бокал колотым льдом и поверх налить коктейль через двойное сито, чтобы остатки базилика не попали в бокал. Украсить листиками базилика и цедрой апельсина.



Григорий  
Тригорьев

«Дайкири».  
Санкт-Петербург

*В этом коктейле мы не используем мадлер. Лед и так разобьет базилик в шейкере, а последний в свою очередь даст мощный аромат.*

**КОКТЕЙЛЬ ПРИДУМАН СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ КОНКУРСА «ЛУЧШИЙ ПО ПРОФЕССИИ» СРЕДИ БАРМЕНОВ-ПРОФЕССИОНАЛОВ, КОТОРЫЙ ПРОВОДИТСЯ ПРИ ПОДДЕРЖКЕ ПРАВИТЕЛЬСТВА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА. С ЭТИМ КОКТЕЙЛЕМ Я ЗАНЯЛ ПЕРВОЕ МЕСТО НА КОНКУРСЕ В 2014 ГОДУ. У ПОЭТА НИКОЛАЯ ГУМИЛЕВА ЕСТЬ СБОРНИК «ГЛОТОК ЗЕЛЕННОГО ШАРТРЕЗА». ЭТОТ ЛИКЕР И БЫЛ ВЗЯТ ЗА ОСНОВУ КОКТЕЙЛЯ.**





**КОКТЕЙЛЬ ПОЛУЧИЛСЯ  
МНОГОГРАННЫМ  
И ИНТРИГУЮЩИМ,  
КАК И ОДНОИМЕННЫЙ  
РОМАН УМБЕРТО ЭКО.  
В НЕМ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ  
НЕОБЫЧНЫЙ ИНГРЕДИЕНТ  
— СИРОП РОЗЫ.**

## *Имя Розы*

Текила — 40 мл

Сироп MONIN «Роза» — 30 мл

Мякоть маракуйи — 40 г

Ванильная пена — 50 мл

Все ингредиенты, кроме ванильной пены, налить в смешивательный бокал и перемешать. Отфильтровать в бокал мартини. Добавить слой ванильной пены и украсить лепестком красной розы.

## *Ванильная пена*

Сливки 22% — 400 мл

Яичный белок — 40 мл

Карамельный сироп — 40 мл

Все ингредиенты залить в крем, газировать баллончиком  $N_2O$ .

## Травяной дайкири

Светлый ром — 50 мл

Ликер «Бехеровка» — 10 мл

Сироп MONIN «Клюква» — 20 мл

Свежевыжатый сок лимона — 20 мл

Биттер ангостура — 2 дэша

Свежий базилик — 5–7 листиков

Розмарин — 2 веточки

**ОДИН ИЗ ФЛАГМАНСКИХ КОКТЕЙЛЕЙ БАРА «ДАЙКИРИ». КАК И КЛАССИЧЕСКИЙ КОКТЕЙЛЬ, ГОТОВИТСЯ НА ОСНОВЕ СВЕТОЛОГО РОМА. ИНТЕРЕСНЫЙ АРОМАТ ДАЕТ СОЧЕТАНИЕ СВЕЖИХ БАЗИЛИКА И РОЗМАРИНА. ДОПОЛНЕН ТРАВЯНЫМ ЛИКЕРОМ «БЕХЕРОВКА» И ТРИНИДАДСКИМ БИТТЕРОМ АНГОСТУРА. КОКТЕЙЛЬ ИМЕЕТ МОЩНЕЙШИЙ ВКУС И ЯРКОЕ МНОГОГРАННОЕ ПОСЛЕВКУСИЕ.**

Все ингредиенты интенсивно помять в шейкере (метод мадл), взболтать со льдом, отфильтровать через двойное сито в бокал мартини. Украсить клубникой и базиликом.







**Илья  
Доронин**

Ruski. Москва

**ПРИ СОЗДАНИИ КОКТЕЙЛЬНОЙ КАРТЫ ИЛИ СЕЗОННОГО МЕНЮ ВАЖНО НЕ ОТСТУПАТЬ ОТ ЗАДАЧИ, КОТОРАЯ СТОИТ ПЕРЕД БАР-МЕНЕДЖЕРОМ. СОСТАВЛЯЯ МЕНЮ ДЛЯ ЛЕТНЕЙ ВЕРАНДЫ, Я УВЛЕКСЯ ВИНАМИ, ВЕРМУТАМИ И ЛЕГКИМИ АПЕРИТИВАМИ. МЫ СДЕЛАЛИ ОЧЕНЬ ВКУСНУЮ САНГРИЮ С ПЮРЕ ИЗ БЕЛОГО ВИНОГРАДА, ШАРДОНЕ, ИСПАНСКОЙ КАВЫ, АЛОЭ И АЙВОВОЙ РАКИИ.**

## *Air Sangria*

Шенен блан — 30 мл

Просекко — 30 мл

Виноградное пюре — 10 г

Алойный мед — 10 г

Айвовая ракия — 10 г

Красный виноград — несколько ягод

Пена из апероля и апельсинового сока

Смешать все ингредиенты, кроме последнего, в винном бокале со льдом. Добавить пену из апероля и апельсинового сока. Украсить кусочками ягодной пастилы.

### *Пена из апероля и апельсинового сока*

Свежевыжатый апельсиновый сок — 150 мл

Яичный белок — 50 мл

Апероль — 60 мл

Поместить компоненты в сифон-кремер. Встряхнуть, перевернуть, приблизить носик к поверхности бокала, осторожно выдавить пену. Наполнять бокал пеной необходимо сразу перед подачей, так как пена нестабильна.





## *Soracabana*

Ром кашаса — 40 мл

Пюре MONIN «Личи» — 40 г

Лаймовый сорбет — 100 г

Просекко — 80 мл

Смешать компоненты в блендере, процедить через сито в хайбол со льдом, украсить листьями мяты и лайма, кусочком лонгана. Подавать на пальмовых листьях.



## Malecon

Семилетний ром Havana Club — 20 мл

Ром Plantation Guatemala — 20 мл

Грейпфрутовый сок — 40 мл

Пюре MONIN «Груша» — 20 г

Лимонный фреш — 10 мл

Ликер Maraschino — 10 мл

Ликер Falernum — 30 мл

Взбить все ингредиенты в шейкере, процедить в бокал рокс с кусковым льдом, украсить вишнями на шпажке и сушеной грушей.

**ОПИРАЙТЕСЬ НА СТИЛИСТИКУ ЗАВЕДЕНИЯ И ДУМАЙТЕ ОБ ИСТОРИИ ВОКРУГ КОКТЕЙЛЯ, КОТОРУЮ ВЫ ХОТИТЕ ДОНЕСТИ ДО ВАШЕГО ГОСТЯ. НАПРИМЕР, ОДИН ИЗ РАЗДЕЛОВ НАШЕГО МЕНЮ ПОСВЯЩЕН ОТДЫХУ НА ПЛЯЖЕ. КОКТЕЙЛИ ПОЛУЧИЛИ НАЗВАНИЯ САМЫХ ИЗВЕСТНЫХ ПЛЯЖЕЙ МИРА, НАПРИМЕР, МАЛЕКОН И КОПАКАБАНА, А В РЕЦЕПТАХ МЫ ИСПОЛЬЗУЕМ ИНГРЕДИЕНТЫ, ПЕРЕДАЮЩИЕ ДУХ И НАСТРОЕНИЕ ЭТИХ МЕСТ.**





## Hong Kong Sour



**Василий  
Желов**

Hong Kong. Москва

**ЭТОТ КОКТЕЙЛЬ — ПРЕДСТАВИТЕЛЬ ТЕХНИКИ FAT WASHING, ОСНОВАННОЙ НА ВЗАИМОДЕЙСТВИИ РАСТИТЕЛЬНЫХ ЖИРОВ И СПИРТА. ЧАСТЬ СПИРТОРАСТВОРИМЫХ ЖИРОВ МЕНЯЕТ ПЛОТНОСТЬ НАПИТКА, ОТДАВАЯ ВСЕ АРОМАТЫ СЫРЬЯ АЛКОГОЛЮ, НО НЕ ИЗМЕНЯЕТ НЮАНСЫ ВКУСА ИСХОДНОГО АЛКОГОЛЯ.**

Бурбон, промытый кокосовыми сливками — 40 мл

Сироп MONIN «Лемонграсс» — 20 мл

Сок лайма — 20 мл

Австралийское вино Shiraz — 25 мл

Бурбон, сироп и сок лайма взбить в шейкере вместе с кусковым льдом. Перелить напиток в бокал и сверху налить слой вина. Подать с брендированным кубиком льда.





## Chinese Garden

Писко, настоянный на цветках акации и клевера — 50 мл

Сливовое вино с экстрактом периллы — 15 мл

Сок лайма — 25 мл

Сироп MONIN «Ананас» — 15 мл

Пастеризованный яичный белок — 15 мл

Взбить все ингредиенты в шейкере вместе с кусковым льдом. Отфильтровать напиток в замороженный бокал шале. Украсить малиновой крошкой и веточкой лаванды.



Игорь  
Зернов

El Soritas.  
Санкт-Петербург



## *Aztec Negroni*

Красный вермут — 30 мл

Биттер кампари — 30 мл

Текила — 30 мл

Мескаль — 15 мл

Все ингредиенты налить в бокал рокс, добавить лед, перемешать барной ложкой. Украсить шоколадом и цедрой апельсина.



## *Bloody Maria*

Текила — 40 мл

Мескаль — 10 мл

Сироп MONIN «Агава» — 20 мл

Сок лимона — 25 мл

Микс острых соусов табаско,  
халапеньо и хабанеро — 5 мл

Томатный сок

Все ингредиенты налить в бокал хайбол, добавить лед, перемешать барной ложкой. Долить томатный сок. Украсить стручком гороха, корнишоном и маринованной кукурузой.

**ИЗ-ЗА ТОГО, ЧТО МЫ РАБОТАЕМ ГЛАВНЫМ ОБРАЗОМ С СЕЗОННЫМИ ИНГРЕДИЕНТАМИ — МАКСИМАЛЬНО ЯРКИМИ И АРОМАТНЫМИ ФРУКТАМИ И ЯГОДАМИ, У НАС ГИБКАЯ КОКТЕЙЛЬНАЯ КАРТА С ОБНОВЛЕНИЕМ РАЗ В НЕДЕЛЮ. СЕЙЧАС В МЕНЮ 4–5 ПОСТОЯННЫХ И 4 ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ КОКТЕЙЛЯ.**



# Морошковая Марго


Текила — 40 мл

Сироп MONIN «Ваниль» — 20 мл

Сок лимона — 25 мл

Пюре из свежей морошки — 15 мл

Все ингредиенты налить в коктейльный шейкер, взбить со льдом, перелить в бокал рокс. Украсить цедрой лимона и ягодами морошки.



А ЧТО КАСАЕТСЯ  
МОЕГО ЛЮБИМОГО  
АЛКОГОЛЬНОГО  
ИНГРЕДИЕНТА, ТО СЕЙЧАС  
Я ЛЮБЛЮ РОМ, ТЕКИЛУ,  
МЕСКАЛЬ, КОТОРЫЕ  
ВПИТЫВАЮТ И ОТДАЮТ  
МАКСИМУМ СОЛНЕЧНОЙ  
ЭНЕРГИИ.



## *El Batanga*

Текила — 40 мл

Сок лимона — 25 мл

Сироп MONIN «Соленая  
карамель» — 20 мл

Вода S. Pellegrino  
Chinotto — 100 мл

Микс острых соусов  
табаско, халапеньо  
и хабанеро — 5 мл

Все ингредиенты налить  
в бокал хайбол, добавить  
лед, перемешать барной  
ложкой. Украсить лаймом.





## Александр Кан

«Никуда не едем»,  
Time Out Bar. Москва

### Бородинский

Биттер ангостура — 5 мл

Кампари — 5 мл

Хлебный сироп — 15 мл

Свекольный сок — 15 мл

Сироп MONIN  
«Черная смородина» — 10 мл

Ржаной самогон — 50 мл

Перемешать все ингредиенты в  
смесительном стакане, перелить в  
бокал рокс на лед.

Украсить колоском пшеницы и  
апельсиновой пастилой.

### Хлебный сироп

Квас — 2 л

Выпарить квас до объема 350 мл.





## Seviche Mary

Mary Mix — 120 мл

Водка — 40 мл

Микс смешать с водкой в смесительном стакане со льдом и процедить. Подавать коктейль на деревянной подставке в двустенных пиалах под стеклянным клоше. На гарнир — маринованный лосось в стиле перуанской закуски севиче.

### Mary mix

Томаты в собственном соку — 150 г

Томатный сок — 150 мл

Вустерский соус — 25 мл

Соус табаско — 3 дэша

Соль — 1 барная ложка

Черный молотый перец — 3 г

Сахарный сироп — 15 мл

Сельдереевый  
фреш — 40 мл

Кинза — 5 г

Устричный соус — 30 мл

Лимонный фреш — 30 мл

Все ингредиенты перемолоть в блендере и процедить через крупное сито.

### Маринад для севиче

Лимонный фреш — 100 мл

Апельсиновый фреш — 25 мл

Сахарный сироп — 45 мл

Соль — 3 барные ложки

Кинза — 5 г

Соус табаско — 5 дэшей

Лосось — 200 г

Ингредиенты, кроме лосося, перемолоть ручным блендером, пока кинза полностью не измельчится. Маринад задымить в бутылке с помощью дымового пистолета. Лосося нарезать кубиками и мариновать 10 минут.

Под стеклянный клоше нагнетается дым из ольховых щепок, что позволяет сделать крайне эффектную подачу.

## Тесла

Свежий огурец — 50 г

Айвовая ракия — 50 мл

Сахарный сироп — 20 мл

Лаймовый фреш — 20 мл

Огурец помять в шейкере, добавить остальные ингредиенты, взбить, процедить на кусковой лед в бокал рокс в виде лампочки. Насыпать немного краш-льда, положить на него светодиод, сверху засыпать краш-льдом с горкой. Украсить шпажками в виде вольфрамовой нити, посыпать взрывной карамелью.







## *Ruby Smash* (мбист на Basil Smash)

Гранатовый сок — 30 мл

Свекольный сок — 10 мл

Лаймовый фреш — 10 мл

Сахарный сироп — 15 мл

Джин — 40 мл

Красный базилик — 7 листиков

Яичный белок — 15 мл

Все ингредиенты интенсивно взбить в шейкере, перелить в бокал-блюдец для шампанского. Украсить базиликом и тремя ягодами можжевельника.



## Денис Кряжев

«Фаренгейт»,  
«Матрешка». Москва

### *Apricot King*

Коньяк Hennessy VS — 40 мл

Мартини «Амбрато» — 30 мл

Абрикосовый ликер «Мерле» — 10 мл

Абрикосовый шраб — 20 мл

Поместить компоненты в смесительный стакан и перемешать. Процедить в бокал купе, украсить апельсиновой цедрой «волосы».



### *Абрикосовый шраб*

Свежие абрикосы — 100 г

Винный уксус — 100 мл

Сахар — 100 г

Поместить все ингредиенты в вакуум-пакет на три дня, затем процедить.



## *Tiki Hit* *(Unicorn Dream)*

Восьмилетний  
ром Bacardi — 50 мл

Мякоть маракуйи — 25 г

Кокосовый оржет — 40 мл

Мякоть лайма — 20 г

Малиновый апероль — 20 мл

Поместить все компоненты, кроме малинового апероля, в шейкер и взбить со льдом, процедить в большой хайбол. Сверху влить малиновый апероль и украсить цветком мартинии «Единорог».

## *Кокосовый оржет*

Кокосовая вода — 200 мл

Марципан — 100 г

Пальмовый сахар — 100 г

Смешать компоненты до получения однородной массы.

## *Малиновый апероль*

Свежая малина — 100 г

Апероль — 100 мл

Поместить компоненты в вакуумный пакет на сутки, затем процедить.





## *Green Twins*

Джин Beefeater — 40 мл

Давленные ягоды крыжовника — 6 шт.

Кислая вода — 20 мл

Пальмовый сироп — 20 мл

Камбуча — 50 мл

Встряхнуть все компоненты в шейкере, процедить в бокал хайбол. Украсить ягодами крыжовника на шпажке.

## *Кислая вода*

Лимонная кислота 5% — на кончике чайной ложки

Винная кислота 2% — на кончике ножа

Вода — 100 мл

Растворить лимонную и винную кислоту в воде, перемешать.





*Вячеслав  
Ланкин*

Delicatessen, «Юность».  
Москва



## *Devil's Right Hand*

Бурбон — 20 мл

Апельсиновый ликер — 10 мл

Грейпфрутовый биттер — 2 капли

Налить ингредиенты в бокал хайбол, сверху долить нитро-кофе. Украсить маршмеллоу, посыпанным пудрой из бобов тонка.

## *Pedro Manhattan*

Бурбон — 750 мл

Херес Pedro Ximenez — 250 мл

Бальзамический уксус  
Pedro Ximenez — 1 чайная ложка

Биттер ангостура — 2 дэша

Биттер пешо — 2 дэша

Смешать все компоненты, кроме биттеров, и выдержать в дубовом бочонке в течение месяца. Влить 60 мл выдержанного коктейля в смесительный стакан, добавить ангостуру и пешо. Смешать и процедить в коктейльный бокал. Украсить мараскиновой вишней.







## *Dirty Bird Martini*

Джин London Dry — 40 мл

Сухой вермут — 20 мл

Оливковый маринад — 10 мл

Смешать компоненты в смесительном стакане и процедить в бокал мартини. Украсить маринованным перепелиным яйцом.



## *Old Fashioned*

Бурбон — 60 мл

Домашний сахарный сироп — 15 мл

Биттер ангостура — 3 дэша

Смешать компоненты в смесительном стакане и процедить в бокал олд фэшн. Украсить апельсиновой цедрой и мараскиновой вишней.



## *Pisco Punch*

Ананасовый писко — 40 мл

Домашний шраб на коже ананаса — 20 мл

Апельсиновый ликер — 10 мл

Сок лайма — 15 мл

Сельдереевый биттер — 1 капля

Встряхнуть все ингредиенты в шейкере и процедить в бокал хайбол. Украсить бамбуковым листом и сушеным джекфрутом.



## Porco Rosso

Ликер Becherovka, настоянный на листьях краснокочанной капусты — 30 мл

Кальвадос — 10 мл

Яблочный сидр — 2 мл

Сироп MONIN «Ваниль» — 10 мл

Сок лимона — 20 мл

Встряхнуть все ингредиенты, кроме сидра, в шейкере и процедить в бокал олд фэшн, долить яблочный сидр. Украсить пастилой из сливы и бекона.





## *Tomatina*

Джин — 40 мл

Томатно-лаймовый  
кордиал — 20 мл

Манзанилья — 15 мл

Биттер из  
голубого сыра — 1 дэш

Смешать все ингредиенты в смесительном стакане и процедить в коктейльный бокал, сбрызнуть настойкой из зеленого базилика. Укра-  
сить чипсом из сладкого  
картофеля, вымоченного в  
мадейре.





## Ниджат Оджакулиев

«Китайская грамота.  
Бар и Еда». Москва

## Мэй Ли

Байцзю, настоящий  
на гречишных медовых сотах — 50 мл

Sake Umenishiki Ginjo Tuuno — 30 мл

Яичный белок — 20 мл

Сироп MONIN «Мед» — 5 мл

Лимонный сок — 20 мл

Пюре MONIN «Манго» — 50 мл

Приготовить коктейль методом шейк, украсить  
цветочным бутонем.



## Сяньнянь Хао

Виски Jim Beam — 50 мл

Ликер личи — 20 мл

Пюре из личи — 50 мл

Лимонный сок — 30 мл

Сахарный сироп — 15 мл

Имбирный эль — по вкусу

Приготовить коктейль методом шейк. Долить имбирным элем для небольшой газации напитка. Украсить ягодой личи.









## *Байцзю, настоянный на гречишных медовых сотах*

Байцзю той цюй — 1 л

Гречишные медовые соты —  
500 г

Залить медовые соты байцзю  
и настаивать в течение одной  
недели.

*Традиционная китайская культура  
пития байцзю — это настаивать его  
на полезных для здоровья ингре-  
диентах: меде, имбире, галангале,  
ягодах годжи, разных орехах,  
травах и кореньях, иногда даже на  
змеях и ящерицах.*

## Mexican Style Mary

Белая текила, настоящая  
на печеном чесноке — 60 мл

Томатный сок — 100 мл

Грейпфрутовый сок — 50 мл

Сироп MONIN  
«Розовый грейпфрут» — 10 мл

Сироп MONIN «Мед» — 5 мл

Сок лимона — 20 мл

BBQ Mix — 30 мл

Смесь компонентов перебра-  
сывать из одного смесового  
стакана в другой (методом  
throwing). Готовый коктейль  
налить в пивной бокал  
объемом 340 мл. Украсить  
томатами черри, перцем чили,  
петрушкой и лимонной солью.  
Подавать в сопровождении  
тарталеток, фаршированных  
сливочной пеной из тунца.

### Сливочная пена из тунца

Тунец, консервированный  
в собственном соку — 200 г

Сливочный сыр — 200 г

Сливки 33% — 100 мл

Ингредиенты соединить и пробить  
в блендере до образования одно-  
родной массы. Процедить через  
сито, налить в сифон-кремер,  
газировать одним баллончиком  $N_2O$ .  
Охладить в течение 1–2 часов  
в холодильнике.



Никита  
Сергеев

«Пирс».  
Санкт-Петербург





## Большой розовый бассейн

Белое вино Soave — 100 мл

Сироп MONIN

«Розовый грейпфрут» — 10 мл

Пюре MONIN «Ревень» — 15 мл

Грейпфрутовый сок — 10 мл

Томатно-базиликовый шраб — 30 мл

Сухое игристое вино — 70 мл

Поместить компоненты в смесительный стакан со льдом, перемешать барной ложкой, процедить с помощью стейнера в бокал для вина. Украсить долькой грейпфрута, красной смородиной, листьями мяты и сахарной пудрой.

## Шраб томатно-базиликовый методом су-вид

Томаты черри — 250 г

Зеленый базилик — 50 г

Сахар — 150 г

Яблочный или виноградный уксус — 150 мл

Все ингредиенты поместить в вакуумный пакет. Готовить методом су-вид при температуре 60°C полтора часа. Охладить, отфильтровать и перелить в стеклянную бутылку.





## *Ruby Rum*

Золотой ром — 40 мл

Красный портвейн — 30 мл

Ликер «Амаретто» — 20 мл

Сироп MONIN «Биттер» — 10 мл

Сок лимона — 5 мл

Соус «Бальзамический крем» — 5 мл

Биттер ангостура «Ароматик» — 2 капли

Биттер ангостура «Оранж» — 2 капли

Смесь компонентов перебрасывать из одного смесового стакана в другой (методом throwing). Готовый коктейль налить в бокал для шампанского, украшенный по краям миндальной пудрой с солью.





**Дмитрий  
Соколов**

«Тики», Help. Москва

## *Twentieth Century*

Джин — 40 мл

Lillet Blanc — 20 мл

Белый крем-какао — 15 мл

Лимонный сок — 20 мл

Налить ингредиенты в шейкер, взбивать не менее 15 секунд, процедить в коктейльный бокал через стрейнер. Положить в бокал коктейльную вишню, украсить цедрой лимона.



## *Beeswax Old Fashioned*

Бурбон — 600 мл

Сироп из меда акации — 100 мл

Биттер Peychaud's — 50 мл

Биттер ангостура — 50 мл

Смешать все ингредиенты, залить в темную бутылку, предварительно обработанную изнутри пчелиным воском, настаивать в холодном темном месте в течение 10 дней. Налить коктейль в смесительный стакан, перемешать, налить на лед в бокал олд фэшн. Украсить цедрой лимона.





## *Bombay Punch*

Трехлетний ром, настоящий  
на цедре грейпфрута и ванили — 40 мл

Абрикосовый бренди,  
настоянный на кофейных зернах — 40 мл

Листья свежего базилика — 10 шт.

Кордиал из алоэ — 20 мл

Лимонный сок — 20 мл

### *Кордиал из алоэ*

Сок алоэ

Фруктоза

Лимонная кислота

Количество компонентов  
и способ приготовления — по вкусу.

Налить все ингредиенты в шейкер, взбивать не менее 20 секунд и процедить в бокал олд фэшн при помощи двойного стрейнера. Украсить листиком базилика и коктейльной вишней.



## Денис Темный

Эксперт компании Bacardi  
по Восточной Европе

## Мичелага

Светлое пиво — 150 мл

Острый соус чили — 2 капли

Вустерский соус — 1 барная ложка

Сок лайма — 30 мл

Овощной микс  
или томатный сок — 150 мл

Соль сельдерея — 1/2 чайной ложки

Смесь специй  
для тако — 1/2 барной ложки



Сделать на стакане окаемку из сельдерейной соли. Наполнить льдом, добавить все компоненты, перемешать и украсить стеблем сельдерея, базиликом и долькой лайма.

*Я использую овощной микс из смеси сока сельдерея, томатного и свекольного соков.*

*Он более мягкий, чем просто томатный.*

*Чтобы сделать красивую окаемку бокала, проводим его краем по дольке лайма и окунаем в смесь перцев с апельсиновой цедрой, соль, другую смесь специй.*

*Базилик для украшения коктейля нужно чуть растереть в руках, чтобы он начал отдавать свой аромат.*



## Сладкий ангел

Ананас — 50 г

Светлый ром — 40 мл

Martini Extra Dry — 20 мл

Сок лайма — 20 мл

Сахарный сироп — 10 мл

Ликер St. Germain «Цветы бузины» — 15 мл

Острый соус чили — 1 капля

Тщательно размять ананас в шейкере, добавить лед и остальные компоненты. Энергично взбить и сцедить в бокал тумблер с дробленым льдом. Украсить перцем чили.

*Я использую консервированные ананасы. У свежих варьируются спелость и сладость, что может испортить вкус коктейля. Консервированные удобнее в работе, так как дают уверенность в качестве. Замену ликеру St. Germain «Цветы бузины» в рецепте найти не удастся. Его изготавливают из свежих цветков бузины, дающих напитку уникальный вкус, напоминающий манго, папайю и тропические фрукты. Из сушеных ягод ликер получается совсем другим по вкусу и не таким ароматным.*

*В рецепте мне нравится использовать дробленый лед — краш. Я применяю ручную мельницу для льда, которая дает интересную зернистость. С льдогенератором такого эффекта достичь невозможно.*

**ТВИСТ НА РЕЦЕПТУРУ ОДНОГО ИЗ САМЫХ ЗНАМЕНИТЫХ БАРМЕНОВ В МИРЕ — САЛЬВАТОРЕ КАЛАБРЕЗЕ, РАЗРАБОТАННУЮ ИМ СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ ШКОЛЫ БАРМЕНОВ В МОСКВЕ В 2009 ГОДУ.**



ПО СРАВНЕНИЮ С  
«РУССКОЙ РУЛЕТКОЙ»  
ЭТОТ ШУТЕР НЕ ТАК  
ЖЁСТОК ЗА СЧЕТ  
ОСВЕЖАЮЩЕГО  
ПОСЛЕВКУСИЯ САМБУКИ.

## Оранжевая собака

Ликер Sambuca — 25 мл

Острый соус чили — 1 капля

Серебряная текила — 25 мл

Налить в стопку ликер.  
Добавить острый соус.  
По барной ложке положить  
сверху слоем текилу.







Овощной микс — 1 л

Свежевыжатый  
сок апельсина — 150 мл

Свежевыжатый  
сок лайма — 100 мл

Соус чили свит — 50 мл

Вустерский соус — 30 мл

Острый соус чили — 7 капель

Сельдерейная или  
обычная соль — 1 барная ложка

Смесь специй  
для тако — 1 чайная ложка

Тщательно перемешать все  
компоненты и перелить в бокал  
олд фэшн. Подавать охлажден-  
ным, посыпав молотым черным  
перцем.

*Добавление citrusовых соков в  
рецепт обязательно. Я принципи-  
ально не добавляю грейпфрутовый  
сок, так как он дает горчинку, хотя в  
оригинальном рецепте он есть.  
В оригинальном рецепте использу-  
ется тертая паприка. Ее заменяют  
томатным соком или, как в моем  
рецепте, овощным миксом.*

**САНГРИТУ МЕКСИКАНЦЫ ПРИДУМАЛИ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ЗАПИВАТЬ  
ЕЮ ТРАДИЦИОННЫЕ КРЕПКИЕ НАПИТКИ — ТЕКИЛУ ИЛИ МЕСКАЛЬ.  
ЯРКИЙ, НАСЫЩЕННЫЙ ВКУС ОВОЩЕЙ, ЦИТРУСОВЫХ И ОСТРЫХ  
СОУСОВ — ТАКИМ НАПИТКОМ ПРИЯТНО ДОПОЛНИТЬ РЮМОЧКУ  
ТЕКИЛЫ, НО ВПОЛНЕ МОЖНО НАСЛАЖДАТЬСЯ И ИМ ОДИНМ.**

**КОКТЕЙЛЬ В СТИЛЕ ТИКИ С ПЛОТНЫМ ВКУСОМ КОКОСА И МЯГКОЙ ТЕКСТУРОЙ МГНОВЕННО СОЗДАЕТ ОЩУЩЕНИЕ ПРИСУТСТВИЯ НА ЭКЗОТИЧЕСКИХ ОСТРОВАХ.**



## Острый кокос

Ром восьмилетней выдержки — 50 мл

Кокосовые сливки — 30 мл

Сироп MONIN «Кленовый» — 20 мл

Сок лайма — 20 мл

Острый соус чили — 1 капля

Яичный (перепелиный) белок — 10 мл

Взбить в шейкере безо льда. Сцедить в охлажденный бокал со льдом. Посыпать тертым мускатным орехом.

*При взбивании белков перепелиного яйца получаются мельчайшие пузырьки, которые придают коктейлю мягкую кремовость. Я использую натуральный кленовый сироп, который придает выдержанному рому интересный вкус. Мускатный орех не только служит украшением коктейля, но и придает ему тонкий аромат.*





## Роман Тороцин

Директор по развитию  
напитков компании MONIN  
в странах СНГ

## Манговый Freak Shake с зефиром

Молоко — 100 мл

Мороженое — 80 г

Зефир — 1 шт.

Пюре MONIN «Манго» — 30 г

Поместить ингредиенты в блендер и смешать до однородной массы. Процедить в бокал хайбол. Украсить арахисовой пастой, вафлями, взбитыми сливками, маршмеллоу, вафельными трубочками, клюквой в сахаре, карамельным попкорном, пастилой. Сверху добавить карамельный топпинг, крекер и кондитерскую посыпку.





## Облепиховый сбитень с имбирем и перцем

Пюре MONIN «Облепиха» — 30 г

Апельсиновый сок — 50 мл

Вода — 100 мл

Бехеровка — 30 мл

Ягоды облепихи — 40 г

Сироп MONIN «Имбирный» — 10 г

Кардамон, черный перец, лавровый лист, корица, бадьян

Все ингредиенты прогреть в питчере и перелить в бокал банка. Украсить стручковым перцем, апельсином, корицей.





## Шанхайский газированный чай с клубникой и каркаде

Сироп MONIN «Земляника» — 20 г

7up — 50 мл

Чай каркаде — 70 мл

Лимонный сок — 10 мл

Лед

Поместить ингредиенты в бокал  
слинг, украсить клубникой и мятой.



## Черешневый Негрони с апельсиновой карамелью

Кампари — 30 мл

Красный вермут — 30 мл

Джин — 30 мл

Сироп MONIN «Черешня» — 15 мл

Бокал олд фэшн наполнить льдом, добавить все ингредиенты, перемешать. Украсить черешней, цедрой апельсина, карамелью, сделанной на срезе апельсина.





## Яблочный спас

Ванильная водка — 30 мл

Кальвадос — 20 мл

Сок лимона — 10 мл

Яблочный сок — 30 мл

Сироп MONIN  
«Яблочный пирог» — 10 мл

Пюре MONIN «Юзу» — 15 мл

Ангостура — 1 дэш

Все ингредиенты поместить в шейкер и тщательно взбить. Процедить коктейль в бокал шампанка блюдец. Украсить пеной из цитрусовых соков, кампари, пюре юзу, цитрусовой пылью.



## Московское небо

Лимон — 1/3 шт.

Пюре MONIN «Ананас» — 15 мл

Сироп MONIN «Груша» — 10 мл

Джин — 50 мл

Яблочный сок — 25 мл

Дольки лимона поместить в бокал олд фэшн и размять мадлером. Наполнить бокал дробленым льдом, добавить остальные ингредиенты и перемешать. Украсить слайсом груши, чипсом из ананаса, базиликом.







## Оттепель

Сироп MONIN  
«Зеленое яблоко» — 10 мл

Сироп MONIN  
«Имбирный пряник» — 10 мл

Топпинг MONIN  
«Карамель» — 5 мл

Сок лимона — 10 мл

Водка — 50 мл

Сок яблока — 50 мл

Шейкер наполнить льдом,  
добавить все ингредиенты и  
тщательно взбить. Перелить  
в кубок. Украсить веточкой  
тимьяна.



*Евгений  
Шакин*

«Коробок». Москва

## *Ozon Martini*

Джин — 30 мл

Листья  
эвкалипта — несколько штук

Сухой вермут — 30 мл

Свежий огурец — 1 шт.

Оливковое  
масло — несколько капель

Лимонный биттер — 2 капли

Джин настаивать на листьях эвкалипта в течение 2 часов при комнатной температуре. Сухой вермут вакуумировать с тонкими слайсами огурца и в течение 2 часов настаивать в холодильнике при температуре 5–7°C. Оливковое масло озонировать с помощью озонатора. Смешать все ингредиенты в смесительном бокале, перелить в охлажденную коктейльную рюмку, сверху капнуть озонированное масло.





## *Two Step Negroni*

Дистиллят из красного вермута и кампари — 30 мл

Белый сладкий вермут — 20 мл

Конфета из редукции вермута и кампари — 1 шт.

Грейпфрутовый спрей

С помощью роторного испарителя разделить на равные части вермут и кампари. Алкогольную часть использовать в коктейле, безалкогольную редукцию — для приготовления конфеты. Добавить дистиллят и белый сладкий вермут в смесительный бокал со льдом,

перемешать, перелить в рокс со льдом, украсить конфетой и сверху ароматизировать грейпфрутовым спреем.



## *Spring Gimlet*

Джин на первоцвете черемухи — 50 мл

Вода — 1 л

Ростки пшеницы — 65 г

Яблочная кислота — 4 г развести в 100 мл воды

Агар-агар — 2 г развести в 100 мл воды

Сахарный сироп

Бергамотовый спрей

Настаивать джин на первоцвете черемухи в течение 6 часов, затем отфильтровать через кофе-фильтр или супербэг. Приготовить кордиал из пророщенной пшеницы. Ростки пшеницы пробить в воде, добавить яблочную кислоту и агар-агар, оставить в холодильнике на 40 минут, профильтровать через мелкое сито и вафельное полотенце. Получившийся прозрачный сок смешать в равных пропорциях с сахарным сиропом. Смешать все ингредиенты в смесительном бокале, перелить в коктейльную рюмку, сверху ароматизировать бергамотовым спреем.





*Анастасия  
Штерцер*

Rumor, Lumberjack Bar,  
Tin Woodman. Москва

## Барон де Канберж

*Автор Анастасия Штерцер*

Бренди — 50 мл

Сок лимона — 30 мл

Домашний  
клюквенный сироп — 30 мл

Сироп MONIN «Кленовый» — 15 мл

Яичный белок — 25 мл

Все ингредиенты залить в шейкер, взбить без льда, затем добавить лед и повторить действие. Сцедить коктейль в заранее охлажденный бокал шале. Подавать без украшения.

**СЕЙЧАС Я НЕ ЗАНИМАЮСЬ РАЗРАБОТКОЙ КОКТЕЙЛЬНОЙ КАРТЫ, ЭТО ДЕЛАЮТ БАР-МЕНЕДЖЕРЫ, МОЯ ЗАДАЧА — НАПРАВЛЯТЬ ИХ. Я РИСУЮ КАРКАС БУДУЩЕГО МЕНЮ, В КОТОРОМ МЫ ДОЛЖНЫ УЧИТЫВАТЬ СЕЗОННОСТЬ, КОНЦЕПЦИЮ И ЗАДАЧИ, СТОЯЩИЕ ПЕРЕД БАРОМ. В RUMOR МЫ БОЛЬШЕ ЭКСПЕРИМЕНТИРУЕМ С ПОДАЧЕЙ — ПОДАЕМ РАКУШКИ, ПОПКОРН, ДЖЕМ И ДРУГИЕ ГАРНИРЫ, НО В ЦЕЛОМ СТАРАЕМСЯ ДЕЛАТЬ МАКСИМАЛЬНО ПОНЯТНЫЕ ВЕЩИ.**

СЧИТАЮ, ЧТО КОКТЕЙЛЬНАЯ КАРТА ДОЛЖНА БЫТЬ НЕБОЛЬШОЙ, НО ОХВАТЫВАТЬ ПОЛНУЮ ГАММУ ВКУСОВ И БЫТЬ МАКСИМАЛЬНО АВТОРСКОЙ. В ПОСЛЕДНЕЙ КОКТЕЙЛЬНОЙ КАРТЕ LUMBERJACK ВСЕ КОКТЕЙЛИ БЫЛИ ПРИДУМАНЫ НАШИМИ БАРМЕНАМИ, А ПОД НАЗВАНИЕМ КОКТЕЙЛЯ ВЫ МОЖЕТЕ ПРОЧЕСТЬ ИМЯ АВТОРА.

Я ВСЕГДА ЛЮБИЛА КЛАССИЧЕСКИЕ КРЕПКИЕ КОКТЕЙЛИ, НАПРИМЕР, BETWEEN THE SHITS — МОЙ ФАВОРИТ УЖЕ НЕСКОЛЬКО ЛЕТ. А ВОООЩЕ ВКУС НУЖНО ВОСПИТЫВАТЬ, ТЫ НЕ МОЖЕШЬ СРАЗУ ПОЛЮБИТЬ, СКАЖЕМ, ДРАЙ МАРТИНИ.



## Мечтатели

*Автор Анастасия Штерцер*

Ликер «Франжелико» — 40 мл

Ликер «Какао вайт» — 10 мл

Ликер «Драй апельс» — 10 мл

Сок лимона — 25 мл

Яичный белок — 25 мл

Все ингредиенты взбить в шейкере без льда, затем добавить лед и повторить действие. Сцедить коктейль в заранее охлажденный бокал шале. Украсить щепоткой молотого кофе.



## Foodpairing

Все тяжелые блюда лучше сопровождаются чем-то легким, питким, ненавязчивым, чтобы не перебивать вкус еды или только немного его дополнить. Поэтому в коктейлях не стоит злоупотреблять очень яркими и тяжелыми ингредиентами вроде шартреза. Сейчас, в принципе, тенденция на легкие коктейли, которые хорошо сочетаются со многими блюдами.

Мы не строили коктейльную карту как дополнение каких-либо блюд, но у нас есть коктейли, которые можно предложить к бургерам. Например, в Lumberjack делаем коктейль «Тише, тише, ковбой» на основе рома, бренди и холодного чая. А в Rumor подаем к коктейлям сопровождающие закуски, которые прежде всего дополняют коктейли. Но это закуски, а не основные блюда!

Я бы не стала рекомендовать классические коктейли к основным блюдам, на мой взгляд, они не сочетаются. Вот после еды — пожалуйста, выпейте хороший крепкий коктейль в качестве дижестива.





## Карибская зима

Ром El Dorado пятилетней выдержки — 50 мл

Амаро Нонино — 15 мл

Выпаренный гранатовый сок — 25 мл

Кардамоновый биттер — 2 дэша

Смешать все ингредиенты ложкой в смесительном стакане с крупными кубиками льда.

## Сумасшедший укроп

Водка на укропе — 50 мл

Базиликовый микс — 15 мл

Томатный микс — 15 мл

Бальзамический крем — 10 мл

Водка на укропе: водка, прокапанная через сушеный укроп.

Базиликовый микс: листья зеленого базилика (60 г), пробитые в блендере с соком лимона (400 мл) и сахарным сиропом (300 мл).

Томатный микс: натуральный томатный сок (1 л) с добавлением соли (2/3 ч. л.), черного молотого перца (1 г), базиликового микса (65 мл), вустерского соуса (50 мл) и соуса табаско (4 дэша).

Отмерить необходимое количество ингредиентов, взбить в шейкере с крупными кубиками льда. Украшение — веточка свежего укропа.







## Николай Щербаков

Take it Easy, Darling. Москва

### Сьерра-Мадре

Текила репосадо — 30 мл

Белый вермут Dolin — 20 мл

Грушевый ликер Merle — 15 мл

Свежий сок грейпфрута — 20 мл

Взбить все ингредиенты в шейкере с крупными кубиками льда. Ароматизировать эфирными маслами грейпфрута.





**ЛЕГКИЙ, СВЕЖИЙ  
КИСЛО-СЛАДКИЙ  
КОКТЕЙЛЬ С ЦИТРУСОВО-  
БАЗИЛИКОВЫМ ВКУСОМ.**

## *Елизавета*

Джин — 30 мл

Домашний ликер  
«Лимончелло» — 10 мл

Базиликовый микс  
(листья базилика,  
сок лимона,  
сахарный сироп) — 40 мл

Взбить все ингредиенты  
в шейкере. Украсить цедрой  
лимона.



## Виски Сауэр

Шотландский виски  
на шоколадной кураге — 50 мл

Сок лимона — 20 мл

Мед — 10 мл

Яичный белок — 15 мл

Взбить все ингредиенты в шейкере с кубиками льда + взбить в шейкере без льда.



КИСЛО-СЛАДКИЙ  
КОКТЕЙЛЬ СРЕДНЕЙ  
КРЕПОСТИ С ФРУКТОВЫМ  
ПОСЛЕВКУСИЕМ  
НА ОСНОВЕ ДОМАШНЕЙ  
НАСТОЙКИ.



СЛАДКО-ТЕРПКИЙ НАПИТОК  
СРЕДНЕЙ КРЕПОСТИ НА  
ОСНОВЕ ДОМАШНИХ НАСТОЕК  
С ПРЯНЫМ ПОСЛЕВКУСИЕМ.

## Тони Монтана

Бурбон на инжире — 40 мл

Портвейн  
на копченой груше — 20 мл

Сухое красное вино — 20 мл

Шоколадный биттер — 1 дэш

Смешать все ингредиенты в  
смесительном стакане с куби-  
ками льда.

Материалы в разделе  
подготовлены  
при поддержке  
Moscow Bar Show.

*Артур Талайчук*  
**115**

*Анастасия Твак*  
**119**

*Евгений Горбунов*  
**120**

*Илья Доронин*  
**122**

*Игорь Зернов*  
**126**

*Денис Кряжев*  
**128**

# Место встречи

*Вячеслав Ланкин*  
**132**

*Никита Сергеев*  
**136**

*Роман Тороцин*  
**138**

*Евгений Шахин*  
**142**

*Анастасия Штерцер*  
**144**

*Николай Щербаков*  
**148**







*Артур  
Талайчук*

Mr. Willard, ReLab. Москва

Гостеприимство — это больше, чем просто вежливая улыбка. Когда к тебе обращается гость, он должен на некоем энергетическом уровне чувствовать, что ты хочешь помочь ему отлично провести время. Нужно погрузить человека в атмосферу гостеприимства: его должны встретить,





провести, предложить стакан воды, задать какие-то отвлеченные вопросы, а не встречать фразой «Привет, что будете пить?» Здесь важна искренность, ты действительно должен любить людей и хотеть их принимать в своем баре, как у себя дома. Важно оставлять свои проблемы за порогом, быть «здесь и сейчас» и полностью погружаться в работу, гостей, команду. Все начинается именно с личного примера.













## *Анастасия Твак*

Noor Bar, Salumeria Moscow.  
Москва

Очень люблю общаться с гостями и уверена, что даже если в заведении не хватает некоторых элементов сервиса, то правильное общение с посетителями с лихвой это компенсирует. Нужно проявлять внимание и поддерживать общение или, наоборот, не навязываться, если чувствуешь, что гость хочет побыть наедине с собой.

Настя считает: важно дать понять гостю, что его здесь любят и ждут.

Настоящий  
бармен  
никогда не  
ударит в грязь  
лицом — он  
проводник  
между гостем  
и миром  
напитков.



*Евгений  
Торбунов*

Gin Tonic Bar.  
Санкт-Петербург



По внешнему виду бармена судят, насколько серьезно он относится к своей работе. А еще тот, кто стоит за барной стойкой, просто обязан быть харизматичным и источать радушие! Люди приходят в бар отдохнуть, им не хочется видеть напротив хмурое и унылое лицо. И, конечно, не обойтись без фундаментальных знаний. Нужно знать абсолютно все — ведь неизвестно, какой именно коктейль из их огромного числа выберет клиент.





Thai Gain Tonic — один из самых эффектных коктейлей в Gin Tonic Bar. В процессе добавления тоника напиток меняет цвет — от темно-синего до светло-фиолетового.



## СЕКРЕТНЫЕ МАТЕРИАЛЫ БАРМЕНОВ

Илья Доронин советует опираться на стилистику заведения и думать об истории вокруг коктейля, которую бармен хочет донести до своего гостя.



Один из хитов комплекса «354», к которому относится ресторан Ruski, это смотровая площадка на 85-м этаже — один из лучших видов на Москву!







**Илья  
Доронин**

Ruski. Москва

У каждого заведения свои особенности. Основная особенность нашего ресторана — это локация. Ruski — самый высокий бар в Европе: 354 метра над уровнем моря.

Для создания уникального опыта важны и дизайн, и, конечно, сотрудники заведения. В дизайне угадываются русские мотивы в современном стиле: если веранда, то она напоминает летнюю оранжерею, есть 8-метровая русская печь и ледяной бар, напоминающий русскую крепость.



Еще одна из наших особенностей — это флэшмоб, который мы устраиваем каждый день в 21.00. Во всем заведении гаснет свет, стихает музыка, и сотрудники прекращают работу, чтобы в создавшейся тишине вы услышали голос диктора, напоминающего вам о том, как важно любить жизнь, заботиться о близких и что «мы находимся так высоко, что выше только любовь...»



Наблюдать в телескоп за движением планет может любой посетитель ресторана Ruski.





Особенность барной карты ресторана Ruski — это коктейли на основе русских настоек и наливок, современная интерпретация классических вкусов.











## Игорь Зернов

El Copitas.  
Санкт-Петербург

Самое главное — разобраться в том, зачем гость пришел в ваш бар. Не бывает гостей, приходящих без цели: один хочет завести новые знакомства, другой — попробовать что-то новенькое, третий — отпраздновать какое-нибудь событие. Чем быстрее вы поймете причину визита человека, тем быстрее сделаете его довольным.

Вот наш лайфхак: в течение всего вечера с каждым гостем общаются 3–4 сотрудника. Взаимоотношения между двумя людьми очень похожи на взаимодействие ключа и замка. Если один сотрудник не сможет раскрыть потребности гостя, то это сделает другой. По факту каждый из ребят общается со всеми гостями. Такой подход помогает подобрать ключ к каждому гостю и создать особую атмосферу заведения. Я верю, что к неравнодушным людям всегда приходит успех.



## Денис Кряжев

«Фаренгейт», «Матрешка».  
Москва

Люди идут на людей. Ты можешь делать что угодно, но главный фактор — это сотрудники, они встречают гостя, работают с ним в зале и провожают его к выходу. Важно, насколько ваши сотрудники умеют считывать настроение гостя, чтобы дать тот опыт, за которым он пришел, а не вводить его в стресс сумасшедшими подачами и вкусами.

Нужно удовлетворять спрос и немного его опережать, но плавно, без неожиданных скачков.





## МЕСТО ВСТРЕЧИ

Создавая вкусовые сочетания, можно руководствоваться оттенками вкуса. Как в еде, так и в коктейлях есть красный, желтый, оранжевый, зеленый и т.д. цвета. Они могут подсказать, как подобрать вкусовые сочетания. Просто нужно работать в одной гамме и дополнять напиток смыслом, ароматом и текстурой.



# ОСОБАЯ ТЕРМООБРАБОТКА СТЕКЛА LIBBEY

**Двойная термообработка DuraTuff** повышает устойчивость стекла к термическим и механическим воздействиям, увеличивая срок эксплуатации. Бокалы с такой обработкой можно штабелировать, сохраняя рабочее пространство за стойкой бара. При износе и падении бокалы раскалываются на несколько крупных частей, что безопасно и удобно при уборке. При данной термообработке Libbey дает гарантию от образования сколов по краю изделия: SAFEDGE Rim — на сколы по краю чаши для тонкостенных и составных изделий и SAFEDGE Rim and Foot для монолитных изделий — на сколы по краю чаши на основании изделия. Гарантия распространяется на случаи скола, но не боя.

*«Комплекс-Бар» — эксклюзивный дистрибьютор продукции Libbey на территории России.*



Фудпейринг не может работать в формате — вот у нас есть меню бара и меню кухни, давайте их как-нибудь соединим. Когда ты делаешь конкретные напитки под конкретные блюда, только тогда это фудпейринг.









*Вячеслав  
Ланкин*

Delicatessen, «Юность».  
Москва





В идеале бар — это уютное место, куда хочется возвращаться. Бармен должен знать свою целевую аудиторию, быть на одной волне с гостями. Не со всеми можно сойтись, говорить на одном языке, а значит, такие люди к тебе больше не придут. Но это не трагедия. Нельзя обслуживать тех, кого ненавидишь. Не надо лезть с разговорами, иногда достаточно сказать пару слов к месту. Но поддержать разговор при случае надо уметь. Бармен должен быть эрудированным, говорить не только о напитках. Надо знать, что в мире происходит, читать книги,

смотреть фильмы, ходить в театр. Гости (как, впрочем, и все люди) каждую секунду посылают сигналы. Это могут быть фразы из книг, исторические факты, специальные знания. Так они отбирают свой круг общения. И бармен должен оказаться на нужном культурном уровне, чтобы поддержать разговор с гостями. Тогда они не раз вернуться.









Команда барменов Delicatessen:  
Артем Чистов, Анастасия Гота, я, Сергей  
Пушкин, Иван Семченко, Аня Стяжкина.



## Никита Сергеев

«Пирс».  
Санкт-Петербург

Вкусно есть и пить каждый человек может и у себя дома, но создание правильной атмосферы — это командная работа. Когда заведение работает как единый организм, когда каждый сотрудник понимает профессиональную ценность своих коллег, тогда создается особая атмосфера, ради которой приходят гости.

Чтобы добиться этой атмосферы, нужно поддерживать правильное настроение внутри проекта. Деньги как мотиватор не всегда работают, зачастую возможность профессионального развития и причастность к

общему делу намного ценнее. И управляющий, и бармен, и гардеробщик — все должны быть заинтересованы в создании положительного опыта для гостя. Но если один в цепочке дает сбой, то весь механизм начинает сбивать — все взаимосвязано.

Очень многие проекты пытаются компенсировать недостаток гостеприимства сервисом. Но лично для меня не так важно, с какой стороны тарелки официант положил вилку. Куда более ценно, если в баре меня знают по имени, знают, какое блюдо я заказываю или что люблю пить.



## МЕСТО ВСТРЕЧИ



**Сифон iSi** — это система газирования воды и соков, в том числе неразбавленных, для питья и приготовления коктейлей и прохладительных напитков. Сифоны представлены в винтажном (Sodamaker Classic) и классическом (Twist'n Sparkle и сифон с колбой из нержавеющей стали) дизайне. Благодаря их стильному внешнему виду они также могут служить в качестве украшения стола. Сифоны работают на баллончиках iSi CO<sub>2</sub>.

*«Комплекс-Бар» — эксклюзивный дистрибьютор продукции iSi на территории России.*





## Роман Тороцин

Директор по развитию  
напитков компании MONIN  
в странах СНГ

Секрет успешности бара — не столько сервис, сколько гостеприимство. Сегодня, больше чем когда-либо, нашим гостям нужна персонализация, индивидуальный подход. Когда я открыл свой первый бар, то в зал пришлось выйти самому. Это был не маркетинговый ход, а необходимость, так как не было возможности нанимать много сотрудников. Со временем оказалось, что это была очень хорошая реклама для моего заведения. Помню, как однажды спросил гостей, как они узнали про мой бар, и они ответили, что приехали по рекомендации из Челябинска: им рассказали, что гостей обслуживает сам владелец заведения.

Преимственность поколений — Роман Тороцин с сыном Григорием, начинающим барменом.



## МЕСТО ВСТРЕЧИ











Старайтесь больше общаться с гостями, запоминайте их имена, не забывайте, что они пьют, искренне цените их, и тогда в вашем баре не будет свободных мест.





## Евгений Шашин

«Коробок». Москва

Очень важен аромат заведения. Его гость воспринимает сразу, при входе. Приятный аромат гипнотизирует и создает очень необычный эффект. В «Коробке» мы используем наш фирменный аромат пало санто — это дерево из Южной Америки. Индейцы Амазонки применяют его в благовониях, чтобы очистить пространство, себя и окружающие предметы от негативной энергии перед обрядом.

Далее важен внешний вид — все ли гармонично в интерьере. Восприятие пространства гостем должно быть целостным — каждая деталь играет свою роль. Если что-то не на месте, человек отмечает это на подсознательном уровне.

Следующая важная составляющая — музыка, но не сама по себе, а в сочетании с интерьером, она помогает ввести человека в определенное состояние. Если музыка диссонирует с пространством, положительного эффекта не будет.







Важно понимать, какого эффекта вы хотите добиться. Если нет понимания, что должно получиться, то ничего и не выйдет.



Индустрия не стоит на месте, и уже многие умеют готовить классные коктейли и вкусную креативную еду. Твоя задача — быть на уровне и добавлять свои авторские идеи. Но, для того чтобы гость к вам вернулся, только этого будет мало.



**Анастасия  
Штерцер**

Rumor, Lumberjack Bar,  
Tin Woodman. Москва

Чтобы сохранить идеи, которые рождаются за стойкой, мы завели зеленую книгу, куда записываем рецепты коктейлей, придуманных специально для отдельных гостей. Благодаря этой книге гость может получить свой коктейль независимо от того, тот ли самый бармен за стойкой.

Люди приходят к людям. Сейчас есть множество мест, где можно вкусно поесть и выпить, а в бар приходят за атмосферой. Она складывается из



множества деталей. Есть такое понятие в менеджменте — «9 маркетинговых зон». Это универсальная формула, за которой должен следить менеджер в течение всего дня. Смысл в том, что весь опыт гостя от посещения вашего заведения можно разбить на зоны. Например, на входе гость обратит внимание на то, чистые ли окна, стоит ли пепельница, есть ли рекламные носители, как оформлен сам вход. Далее его встречают, проводят за столик. Подумайте, что он увидит на столе. Когда к нему подходит сотрудник, какие детали он подметит в его внешнем виде, поведении.

Основной акцент мы делаем на нашу команду — на то, как они подготовлены, что и как говорят, как считывают настроение гостя. Ребята должны встречать гостя так, как если бы он пришел к ним домой, однако я не склонна считать, что гость всегда прав. В наших барах мы приветствуем открытое и простое общение, но гость должен уважать правила, которые есть в нашем доме.

Вот из множества этих деталей и состоит атмосфера. Но стоит одной детали подвести — и все впечатление о заведении будет испорчено. У вас может быть шикарный интерьер, но если играет неуместная музыка, то впечатление о вашем баре будет уже не то.



Есть множество мест, где  
можно хорошо поесть и выпить,  
а в бар приходят за атмосферой  
— убеждена Настя Штерцер.



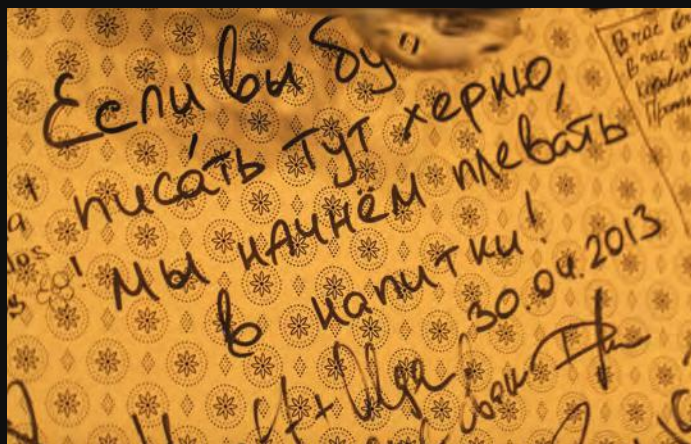






Николай  
Щербаков

Take it Easy, Darling. Москва



Нужно делать то, что любишь,  
и искать единомышленников.





В баре всем должно быть комфортно — и тем, кто пьет напитки, и тем, кто их готовит. Если людям здорово вместе, неважно, по какую они сторону стойки. В нашем баре я могу пересесть на место посетителя, и мне будет так же хорошо, как на своем рабочем месте. Другое дело, что на своем месте мне интереснее.



Главное в баре — атмосфера гостеприимства, напитки — лишь сопровождение. Как создать такую атмосферу? Я могу кого угодно научить готовить коктейли. А вот научиться общаться, быть гостеприимным не так легко. И если кто-то не любит людей, не берите его в бар, даже если он в совершенстве владеет навыками бармена.





Наш бар — для того, чтобы люди приходили не забываться, а общаться. У нас есть свои традиции. Гость никогда не бывает один: если он сел за барную стойку, у него всегда есть собеседник — это я или кто-то из моей команды.



## МЕСТО ВСТРЕЧИ

Приходя к нам, гость  
всегда найдет то, что  
ждет, — хорошую музы-  
ку, приятную атмосферу,  
понятные напитки.

