



SPICES & DRINKS



КОКТЕЙЛЬНАЯ КАРТА

Asian plum

Ингредиенты

8 г	Сушеная мята Kotanyu
4 г	Азиатская смесь Kotanyu
1 л	Светлый ром
750 мл	Вода
250 мл	Сахарный сироп
5 г	Лайм
800 г	Слива

Приготовление

Ром на сливе и мяте: сливу помыть, отчистить от косточек, порубить. Добавить в вакуумный пакет: ром, сливу, сушеную мяту. Далее су-вид 6 часов при 60 °С, после отфильтровать. Добавить 250 мл сахарного сиропа (1 кг сахара к 1 л воды на малом огне до полного растворения). Все смешать.

Содовая на лайме и азиатской смеси: в кример добавить воду, лайм и азиатскую смесь – карбонизировать с помощью двух азотных баллончиков. После отправить в холодильник на 2 часа, предварительно сильно взболтав.

Далее смешать ром на сливе (50 мл) и содовую (120 мл).



Метод: Build

Бокал: Хайболл

Украшение: Мята

Tokio stile

Ингредиенты

7 г	Имбирь молотый Kotanyu
1 г	Винный камень Kotanyu
1 л	Водка
150 мл	Медовый сироп
40 мл	Лимонный сок
15 мл	Сахарный сироп
10 мл	Белок
80 г	Хрен свежий
15 г	Васаби порошок

Приготовление

Водка на васаби и имбире: добавить в выкуумный пакет водку, хрен, васаби и имбирь. Далее су-вид 6 часов при 60 °С, после отфильтровать. Добавить 150 мл медового сиропа (мед к воде 1:1) и 30 мл лимонного сока.

Смешать полученную водку с белком, лимонным соком (10 мл), 15 мл сахарного сиропа (1 кг сахара к 1 л воды на малом огне до полного растворения) и винным камнем.



Метод: Shake/Dry Shake & Strain

Бокал: Коктейльная рюмка

Украшение: Нори

Flower therapy

Ингредиенты

20 г Цветочная смесь травы Kotanyı
2 drop Бальзамик лесные ягоды Kotanyı
750 мл Белое столовое сухое вино
10 мл Бергамотовый ликер

Метод: Stir & Strain

Бокал: Коктейльная рюмка

Украшение: Лепесток герберы



Приготовление

Цветочное вино: в кример добавить вино и цветочную смесь, карбонизировать с помощью двух азотных баллончиков. После отправить в холодильник на 2 часа, предварительно сильно взболтав.

Смешать цветочное вино (65 мл) с бергамотовым ликером и бальзамиком Kotanyı.

All spice

Ингредиенты

2 г Душистый перец Kotanyı
750 мл Аперитив RinQuinQuin
100 мл Игристое саке

Метод: Build

Бокал: Винный бокал

Украшение: Душистый горошек Kotanyı



Приготовление

Персиковый аперитив на душистом перце: добавить аперитив и душистый перец в вакуумный пакет. Далее су-вид 6 часов при 60 °C, после отфильтровать.

Смешать персиковый аперитив (50 мл) и саке.

Vanilla melon

Ингредиенты

1/2	Стручок ванили Kotany
1 г	Винный камень Kotany
1 л	Джин
25 мл	Дынный ликер
15 мл	Сок лимона
15 мл	Сахарный сироп
1 шт.	Белок

Метод: Shake/Dry Shake & Strain

Бокал: Коктейльная рюмка

Украшение: Авокадо



Приготовление

Джин на ванили: стручок ванили разрезать вдоль, все семена и ром добавить в пакет для вакуумации. Далее су-вид 6 часов при 60 °С, после отфильтровать. Смешать джин (40 мл), сахарный сироп, винный камень, белок, сок лимона и дынный ликер.

Fairy tale

Ингредиенты

4 г	Кардамон Kotany
200 г	Цветочная смесь Kotany
1 л	Водка
150 мл	Сахарный сироп
700 мл	Вода
100 мл	Березовый сок
700 г	Киви
5 г	Конфеты Барбарис

Метод: Build

Бокал: Хайболл

Украшение: Микрозелень



Приготовление

Водка на киви и кардамоне: добавить в вакуумный мешок водку, киви и кардамон. Далее су-вид 6 часов при 60 °С, после отфильтровать. Добавить 150 мл сахарного сиропа (1 кг сахара к 1 л воды на малом огне до полного растворения). Все смешать. **Содовая на цветочной смеси:** смешать в кримере: воду, цветочную смесь трав и конфеты, карбонизировать с помощью двух азотных баллончиков. После отправить в холодильник на 2 часа, предварительно сильно взболтав. Смешать водку на киви (50 мл), содовую (90 мл) и березовый сок.

Crazy Mary

Ингредиенты

- 1 г Чипотле Kotanyі
- 1 г Гималайская соль Kotanyі
- 1 г Паприка копченая Kotanyі
- 1 г Хариса Kotanyі
- 100 мл Светлое пиво
- 100 мл Томатный сок



Метод: Build

Бокал: Хайболл

Украшение: Томат + нити чили Kotanyі

Orangina

Ингредиенты

- 2 г Оранжина Kotanyі
- 1 г Имбирная приправа Kotanyі
- 10 мл Ванильный сироп Kotanyі
- 50 мл Ликер умэ
- 100 мл Грейпфрут фреш
- 70 мл Тоник



Метод: Shake & Strain/Top

Бокал: Хайболл

Украшение: Лист бамбука

Purple haze

Ингредиенты

5 г	Лемонграсс Kotanyu
7 г	Имбирь Kotanyu
3 г	Зеленый перец Kotanyu
1 л	Джин
700 мл	Тоник (обычный, Индиан Эль)
70 мл	Сахарный сироп
4 г	Клитория (Синий чай)

Приготовление

Джин на лемонграссе: добавить джин, лемонграсс, имбирь и клиторию в вакуумный пакет. Далее су-вид 6 часов при 60 °С, после отфильтровать. Добавить 70 мл сахарного сиропа (1 кг сахара к 1 л воды на малом огне до полного растворения).

Тоник с зеленым перцем: добавить тоник и зеленый перец в кример, карбонизировать с помощью одного азотного баллончика. После отправить в холодильник на 2 часа, предварительно сильно взболтав.

Далее смешать джин (50 мл) и тоник (100 мл).



Метод: Build

Бокал: Винный бокал

Украшение: Пеперончини Kotanyu

Zitronett tonik

Ингредиенты

10 г	Цитронет Kotanyu
3 г	Розмарин Kotanyu
1 л	Светлый ром
1 л	Столовое sake
100 мл	Сок копченого ананаса
70 мл	Тоник

Приготовление

Ром Цитронет: смешать ром и приправу Цитронет, профильтровать и охладить.

Приготовить sake на розмарине: добавить sake и розмарин в вакуумный пакет. Далее су-вид 6 часов при 60 °С, после отфильтровать. Смешать ром (30 мл) и sake (70 мл) с соком копченого ананаса и тоником.



Метод: Shake & Strain

Бокал: Хайболл

Украшение: Маршмеллоу жареные

Spider bite

Ингредиенты

3 г	Розовый перец Kotanyı
2 г	Копченая паприка Kotanyı
1 л	Водка
150 мл	Сахарный сироп
10 мл	Сок лимона
10 г	Джем из черной смородины
600 г	Шелковица

Метод: Shake & Strain

Бокал: Коктейльная рюмка

Украшение: Нити Чили Kotanyı

Приготовление

Водка на шелковице и розовом перце Kotanyı: добавить водку, шелковицу и розовый перец в пакет для вакуумации. Далее су-вид 6 часов при 60 °С, после отфильтровать. Приготовить сахарный сироп (1 кг сахара к 1 л воды на малом огне до полного растворения). Смешать водку (40 мл), сахарный сироп (150 мл), джем, копченую паприку и сок лимона.



Meadow dawn

Ингредиенты

2 шт.	Корица палочки Kotanyı
750 мл	Игристое вино
50 мл	Луговой аперитив

Метод: Build

Бокал: Рокс

Украшение: Палочка корицы Kotanyı

Приготовление

Игристое на корице: в кример добавить игристое и корицу, карбонизировать с помощью одного азотного баллончика. После отправить в холодильник на 2 часа, предварительно сильно взболтав. Смешать игристое (100 мл) и луговой аперитив.



Ripe pomegranate

Ингредиенты

1 г Чипотле Kotanyu
40 мл Виски
2 drop Наршараб соус
50 мл Сок шиповника

Метод: Shake & Strain

Бокал: Рокс

Украшение: Вода из черемши



Gummy Party

Ингредиенты

2 dash Бальзамик ягодный Kotanyu
25 мл Цитрусый аперитив
15 мл Бергамотовый ликер
50 мл Саке

Метод: Stir & Strain

Бокал: Рокс

Украшение: Мармеладные мишки



Red Flower

Ингредиенты

20 г	Цветочная смесь Kotanyu
5 г	Розовый перец Kotanyu
750 мл	Вино белое столовое сухое
700 мл	Вода
15 мл	Томатный ликер
3 г	Чай каркасе

Приготовление

Цветочное вино: добавить вино и цветочную смесь в кример, карбонизировать с помощью двух азотных баллончиков. После отправить в холодильник на 2 часа, предварительно сильно взболтав.

Содовая на розовом перце: добавить воду, розовый перец и чай каркасе в кример, карбонизировать с помощью двух азотных баллончиков. После отправить в холодильник на 2 часа, предварительно сильно взболтав.

Смешать цветочное вино (45 мл), содовую на перце (100 мл) и томатный ликер.



Украшение: Томаты и цветы

Метод: Build

Бокал: Хайболл

Pink negroni

Ингредиенты

15 г	Розовый перец Kotanyu
20 мл	Джин
20 мл	Campari
20 мл	Сампари
20 мл	Клубничное пюре
веточка	Свежий базилик

Приготовление

Измельчите горошины перца в шейкере, добавьте все остальные ингредиенты и процедите в бокал олд фэшн со льдом.



Украшение: Розовый перец Kotanyu и свежий базилик

Метод: Muddle/Strain over ice

Бокал: Old fashioned

Black Fizz

Ингредиенты

- 10 шт. Ягоды можжевельника Kotanyi
- 40 мл Джин
- 100 мл Минеральная вода
- 20 мл Черничное пюре
- 1/2 Свежий лимон
- 6 шт. Листья мяты

Метод: Muddle/shake

Бокал: Хайболл

Украшение: Ягоды можжевельника Kotanyi и свежая мята



Приготовление

Раздавить лимон, ягоды можжевельника, мяту и размять в шейкере. Добавить лед, джин и хорошо встряхнуть. Процедить в бокал хайболл со льдом и в конце добавить минеральную воду.

Hot toddy

Ингредиенты

- 5 шт. Гвоздика Kotanyi
- 1 шт. Анис звездочка Kotanyi
- 1 шт. Корица палочка Kotanyi
- 40 мл Бурбон
- 30 мл Мед
- 20 мл Лимонный сок
- 100 мл Горячая вода

Method: Build

Бокал: Hot drinks

Украшение: Корица и анис Kotanyi



Приготовление

поместите анис и горячую воду в стакан, чтобы анис выпустил свой аромат. Процедите в другую чашку и добавьте другие ингредиенты.

Настойки. Инфьюзы



Брусника и цитронет

На 350 мл водки 170 г замороженной брусники, 70 г сахара, 2 г приправы Цитронет Kotanyі, 1 ч. л. Тимьяна Kotanyі. Су-вид 3-4 часа 42-50 °С.

Вишня с копченым халапеньо

На 350 мл водки 220 г замороженной вишни, 70 г сахара, 0,5 г Копченого Халапеньо Kotanyі, 5 г Кориандра Kotanyі. Су-вид 3-4 часа 42-50 °С.

Оранжевая и лебкухен

На 450 мл водки 160 г мёда, 10 г приправы Оранжевая Kotanyі, 5 г приправы Лебкухен Kotanyі, 5 г лимонной кислоты. Су-вид 3-4 часа 42-50 °С.

Кофе с апельсиновым перцем, масалой и копченым халапеньо

На 450 мл водки 3 порции эспрессо, 100 г сахара, 5 г чая масала, 1/2 ч. л. приправы Кофейный маринад Kotanyі, 2 г приправы Апельсиновый перец, 0,5 г Копченого халапеньо Kotanyі. Су-вид 3-4 часа 42-50 °С.

Чешский борщ с паприкой и пряностями

На 350 мл водки 200 г свекольного фреша, 150 г сахара, 2 ч. л. Копченой паприки Kotanyі, 2 ч. л. приправы Лебкухен Kotanyі, 0,5 г Копченого халапеньо Kotanyі, 10 г лимонной кислоты. Су-вид 3-4 часа 42-50 °С.

Копченый томатыно

На 450 мл водки 25 г томатной пасты, 5 г приправы Томатино Kotanyі, 5 горошин Черного копченого перца Kotanyі, 5 г приправы Харисса Kotanyі, 25 г Копченой паприки Kotanyі, 2 шт. Перца Кубеба Kotanyі, 0,2 г Майорана Kotanyі, 1 ст. л. мёда, 0,5 г соли. Су-вид 3-4 часа 42-50 °С.

Spice up
my drinks!



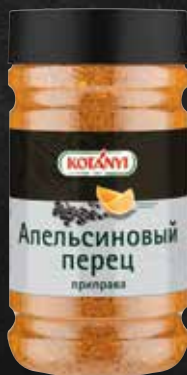
Цветочная смесь

Душистая смесь из сушеных цветов (лепестки ноготков, цветки красного василька, синего василька, мальвы и листья перечной мяты). Для украшения и ароматизации блюд и смешанных напитков, приготовления соусов и десертов. При измельчении получается потрясающая цветочная пудра, которую можно добавлять в блюда и украшать коктейли или бокалы.



Перец длинный. Пинчали

Собранный вручную и высушенный на воздухе Индонезийский длинный перец обладает жгучим и изысканным сладковатым вкусом. Он привлекает внимание не только своим внешним видом, но и легкой остротой, слегка сладковатым ароматом и пряным послевкусием. Придает напиткам максимальную эксклюзивность.



Апельсиновый перец

Приправа «Апельсиновый перец» имеет многогранный вкус: перечный, кисло-сладкий, фруктовый и слегка острый. Идеальная специя для приготовления кофейных напитков категории латте и раф и придания им цитрусового вкуса и аромата. Также апельсиновый перец – незаменимый ингредиент для приготовления смешанных холодных и горячих напитков. Апельсиновый перец хорошо подходит для украшения коктейлей: как посыпка на поверхность коктейля, так и в качестве украшения под названием «краст» (crust).



Чили Чипотле копченый

Насыщенный острый и копченый вкус «Чили Чипотле» идеально подойдет для приготовления таких коктейлей, как Bloody Mary, Red Snapper, а также сангриты (острая смесь из томатного, апельсинового соков, перцев, сока лайма), которая традиционно подается к текиле.



Оранжевый цедра & Цитронет

Цитрусовые приправы прекрасно заменят апельсиновую и лимонную цедру. Могут использоваться при приготовлении горячих и холодных коктейлей, для придания ярко выраженного апельсинового и лимонного вкуса, а также для украшения коктейлей и бокалов (в виде напыления или краста).



Ванильный экстракт

Максимально концентрированный натуральный экстракт ванили. Подходит для настаивания и придания тонкой ванильной нотки готовым смешанным напиткам.

Специи в баре. Способы применения и классификация.

Специи – это яркие краски, которые добавляют настроения вашим напиткам. Использовать специи и приправы можно разными способами, но все они придадут неповторимость любому коктейлю.

Визуальный маркетинг (создание «вкусного» барного меню).

Использование специй в баре меняет не только вкус напитка, но и дает вторую жизнь устаревшим коктейлям. Указание использованной в напитке специи в меню делает его более красочным, необычным и «вкусным». Например, Апельсиновая текила (приготовлена с использованием апельсиновой приправы Orangina) или ванильный бурбон (с добавлением ванильного экстракта) – эти позиции в меню, как минимум, привлекут внимание, их захочется попробовать.

Подходящие специи: Апельсиновая приправа Orangina, Лимонная приправа Zitronett, Ванильный экстракт, Паприка, Анис, бальзамические крем-соусы и другие.



Инфьюзы

При правильном приготовлении алкоголь, дополненный травами, специями и приправами может придать коктейлям приятную глубину и сложность. Применение специй дает неограниченные возможности для творчества и создания новых сочетаний.

Способы приготовления инфьюзов со специями:

Grandma infuse (традиционный метод). Специи и другие компоненты смешиваются с базовым напитком, помещаются в стеклянную емкость и отправляются в бабушкин погреб. Время приготовления – до 6 месяцев.

Mixing. Базовый напиток смешивается со специями. Время приготовления – мгновенно.

Sous-Vide. Компоненты инфьюза помещаются в вакуум без воздуха и настаиваются в воде определенной температуры. Время приготовления – от 1 до 10 часов.

Rapid Infusion. Все ингредиенты смешиваются в кримере, где под давлением обогащаются азотом. Время приготовления – 30 минут.

Подходящие специи: любые сушеные травы (Розмарин, Базилик, Лемонграсс и другие), миксы трав (Азиатские травы, Итальянские травы, Французские травы), Цветочная смесь, Паприка (копченая, сладкая, острая), перцы (классические и острые), пряности (Анис, Гвоздика, Корица, Имбирь), а также готовые смеси специй (Пул Бибер, Апельсиновый перец, Кофейный маринад, Каджун и другие).



Смешанные напитки

Специи и приправы, масла и бальзамические крем-соусы – все это можно использовать непосредственно при приготовлении напитка.

Подходящие специи: Гималайская соль, Зеленый перец в рассоле, масла (Кунжутное и Тыквенное и другие), пряности для приготовления горячих напитков Гвоздика, Корица, Анис, Мускатный орех), готовые смеси пряностей и специй (Лебкухен, Томатино, Апельсиновый перец и другие), а также бальзамические крем-соусы, которые прекрасно заменяют кислую часть напитка, полностью растворяясь.



Украшения

Применение специй в напитках – это не только вкусно, но и красиво. Широкий ассортимент ароматов, вкусов и форм поможет вам создать свою собственную неповторимую подачу напитка. Можно украшать напиток специями сверху, нанести на внешние стенки бокала, красиво выложить на шапку пены и даже заморозить в лед. Ограничивать вас может только ваша фантазия.

Подходящие специи: нити чили, ягоды можжевельника, цветочная смесь, различные виды перцев, классические пряности (анис, корица, гвоздика) масла и бальзамические крем-соусы.



Себестоимость

Использование сушеных специй в несколько раз снижает себестоимость напитков, не уступая ароматом и вкусовыми качествами свежей зелени и пряностям.

Снижение себестоимости достигается за счет того, что:

- 1) в сушеных травах и специях содержится намного больше эфирных масел, поскольку для их изготовления требуется гораздо больше сырья, вода уходит, а эфирные масла остаются. Именно поэтому в 1 г, например, сушеного розмарина содержится в несколько раз больше эфирных масел, чем в свежем, а это значит, что использовать его нужно в гораздо меньших объемах.
- 2) при правильной обработке сушеные смеси имеют более длительный срок годности и использовать их можно будет круглый год, а не только в сезон.
- 3) сушеные смеси не требуют каких-либо особых способов хранения и заморозки, а это значит, что пользоваться ими намного проще.
- 4) использование готовых смесей специй (таких как Апельсиновый перец, Харисса, кофейные маринады, Фахита, Лебкухен и другие) гарантирует утвержденный вкус и аромат напитка, сколько бы раз и кем бы он ни был приготовлен. Это особенно важно для сетевых заведений с единым барным меню.

Все эти плюсы использования специй возможны только, если вы закупаете их у проверенных производителей, которые отбирают качественное сырье, правильно его обрабатывают и хранят в герметичной упаковке. Компания Kotányi имеет все необходимые сертификаты на свою продукцию и гарантирует ее высокое качество.

Spice up my drinks!

Миксуй со спецями Котануи



www.kotanyi.com, horeca@kotanyi.com



ООО «Котани», Ленинградский пр-т, д. 31А, стр. 1,
Бизнес-центр «Монарх»



г. Москва +7 (495) 232-46-00, +7 (916) 442-20-71
г. Санкт-Петербург +7 (967) 590-39-17
г. Екатеринбург +7 (922) 225-84-05
г. Новосибирск +7 (913) 773-02-05



vk.com/kotanyiprofessional



t.me/KOTANYIRF



[Kotanyi Russia](https://www.youtube.com/KotanyiRussia)

*Spice up
my drinks!*