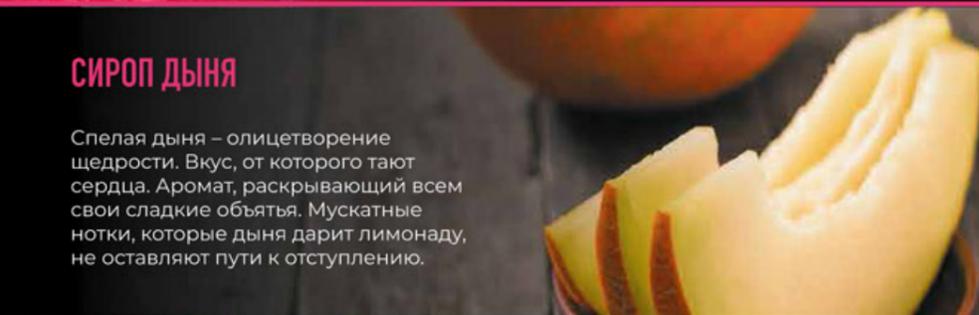




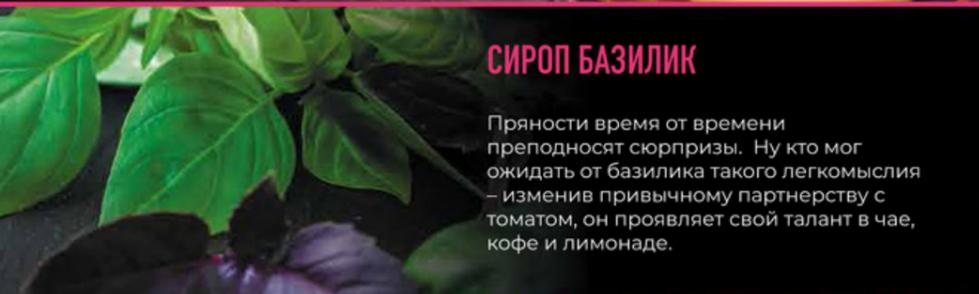
### СИРОП АРБУЗ

Прохладный арбуз никого не оставляет равнодушным. Даже когда уже ничего не хочется, для него находится местечко. Аромат спелой красной мякоти в холодном лимонаде – жемчужина в сладкой коллекции бармена.



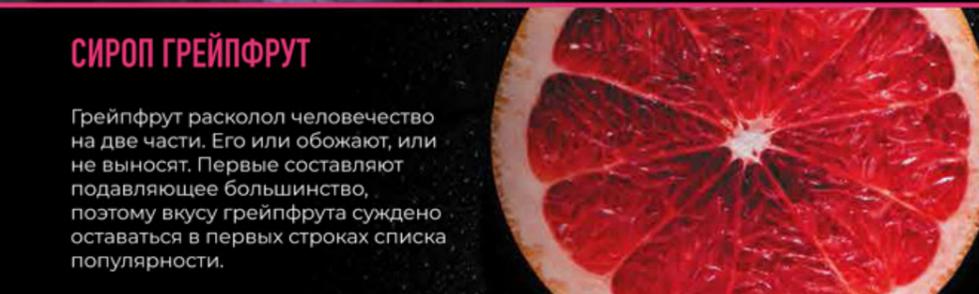
### СИРОП ДЫНЯ

Спелая дыня – олицетворение щедрости. Вкус, от которого тают сердца. Аромат, раскрывающий всем свои сладкие объятия. Мускатные нотки, которые дыня дарит лимонаду, не оставляют пути к отступлению.



### СИРОП БАЗИЛИК

Пряности время от времени преподносят сюрпризы. Ну кто мог ожидать от базилика такого легкомыслия – изменив привычному партнерству с томатом, он проявляет свой талант в чае, кофе и лимонаде.



### СИРОП ГРЕЙПФРУТ

Грейпфрут расколол человечество на две части. Его или обожают, или не выносят. Первые составляют подавляющее большинство, поэтому вкусу грейпфрута суждено оставаться в первых строках списка популярности.



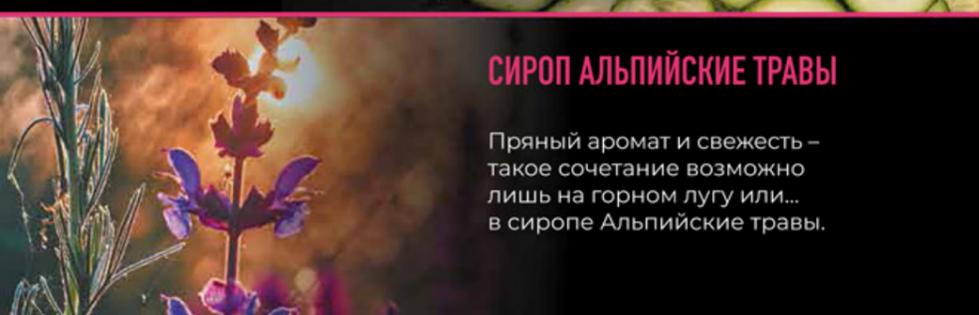
### СИРОП ГРУША

Грушевый вкус и аромат сродни хорошей компании – с ними никогда не бывает скучно. Хотите поднять настроение – добавьте грушу в чай.



### СИРОП ОГУРЕЦ

Огуречный лимонад изобрели оптимисты. Кто же еще мог разглядеть в зеленой огородной ягоде такой богатый потенциал для прохладительных напитков? Отлично ладит с яркими вкусами можжевельных ягод, имбиря и маракуйи.



### СИРОП АЛЬПИЙСКИЕ ТРАВЫ

Пряный аромат и свежесть – такое сочетание возможно лишь на горном лугу или... в сиропе Альпийские травы.



ВЕСНА-ЛЕТО  
2022



## АССОРТИМЕНТ СИРОПОВ

1 л. бут. ПЭТ

#### АЛЬПИЙСКИЕ ТРАВЫ \*

- АМАРЕТТО
- АНАНАС
- АПЕЛЬСИН
- АПЕРОЛЬ СПРИТЦ
- АРБУЗ \*
- БАБЛГАМ
- БАЗИЛИК \*
- БАНАН
- БЛЮ КЮРАСАО
- БУЗИНА
- ВИШНЯ
- ГРЕЙПФРУТ \*
- ГРЕНАДИН
- ГРУША \*
- ДЫНЯ \*
- ЗЕЛЕНОЕ ЯБЛОКО
- ЗЕМЛЯНИКА
- ИМБИРНЫЙ ПРЯНИК
- ИМБИРЬ
- КАРАМЕЛЬ
- КАРДАМОН
- КАШТАН
- КЛЕНОВЫЙ СИРОП
- КЛУБНИКА
- КЛЮКВА
- КОКОС
- КОРИЦА
- КРАСНОЕ ЯБЛОКО
- ЛАВАНДА
- ЛЕМОНГРАСС

- ЛЕСНАЯ МАЛИНА
- ЛИМОН И ЛАЙМ
- ЛИМОННЫЙ СОК
- ЛИЧИ
- МАЛИНА
- МАРАКУЙЯ
- МИНДАЛЬ
- МИНДАЛЬНОЕ МОККО
- МОЖЖЕВЕЛЬНИК
- ОГУРЕЦ \*
- ПЕРЕЧНАЯ МЯТА
- ПЕРСИК
- ПРЯНАЯ ТЫКВА
- РОМ
- САДОВАЯ МЯТА
- СЛИВОЧНЫЙ ЛИКЕР
- СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ
- СОЛЕНАЯ ФИСТАШКА
- ТАРХУН
- ТИРАМИСУ
- ТОФФИ
- ТРОСТНИКОВЫЙ САХАР
- ФРАНЦУЗСКАЯ ВАНИЛЬ
- ФУНДУК
- ЧАЙ СО СПЕЦИЯМИ
- ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА
- ЧЕРНИКА
- ЧИНОТТО
- ШОКОЛАД
- ШОКОЛАД И МЯТА

\* ВКУСЫ ВЕСНА-ЛЕТО 2022



СДЕЛАЙ СВОЙ НАПИТОК  
ОСОБЕННЫМ

ИТАЛИКА

1995

Ингредиенты, материалы и инвентарь  
для кондитерских изделий  
и мороженого

ООО «Италика-Трейддинг»  
109429, г. Москва, 14-й км МКАД  
(внутренняя сторона), д. 10  
Тел.: +7 495 685 9 685  
e-mail: info@italika.ru  
www.italika.ru

# КОФЕ / КАКАО

## КАПУЧИНО БАЗИЛИК — КОРИЦА

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Эспрессо              | 30 мл  |
| Молоко                | 120 мл |
| Сироп Базилик DaVinci | 16 мл  |
| Сироп Корица DaVinci  | 8 мл   |

В эспрессо влить вспененное молоко и сироп. Перемешать. Бокал – кружка 250 мл.

## КАПУЧИНО ГРУША — ИМБИРЬ

|                      |        |
|----------------------|--------|
| Эспрессо             | 30 мл  |
| Молоко               | 120 мл |
| Сироп Груша DaVinci  | 16 мл  |
| Сироп Имбирь DaVinci | 8 мл   |

В эспрессо влить вспененное молоко и сироп. Перемешать. Бокал – кружка 250 мл.

## ХОЛОДНЫЙ КАПУЧИНО ГРУША — БАЗИЛИК

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Эспрессо              | 30 мл  |
| Молоко                | 150 мл |
| Сироп Груша DaVinci   | 16 мл  |
| Сироп Базилик DaVinci | 8 мл   |
| Сушеная груша         | 1 шт.  |
| Лед                   | on top |

В бокал, полный льда, налить все ингредиенты и перемешать. Бокал – хайбол 300 мл.

## РАФ ДЫНЯ — БАНАН

|                     |        |
|---------------------|--------|
| Эспрессо            | 30 мл  |
| Сливки 10 %         | 100 мл |
| Сироп Дыня DaVinci  | 16 мл  |
| Сироп Банан DaVinci | 8 мл   |

Все ингредиенты налить в питчер и взбить паровым краном. Бокал – айриш 250 мл.

## МАТЧА ЧАЙ С ДЫНЕЙ И ИМБИРЕМ

|                      |         |
|----------------------|---------|
| Чай матча            | 1 ч. л. |
| Молоко кокосовое     | 120 мл  |
| Сироп Дыня DaVinci   | 16 мл   |
| Сироп Имбирь DaVinci | 8 мл    |

Все ингредиенты налить в питчер и взбить паровым краном. Бокал – айриш 250 мл.

## ХОЛОДНЫЙ КОФЕ

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| Эспрессо                | 30 мл  |
| Тоник                   | 100 мл |
| Сироп Грейпфрут DaVinci | 16 мл  |
| Лед                     | on top |

Все ингредиенты налить в бокал на лед с ледующем порядке: сироп, тоник, эспрессо. Бокал – айриш 250 мл.

# ЛИМОНАДЫ

## ЛИМОНАД АРБУЗ — МАРАКУЙЯ

|                        |         |
|------------------------|---------|
| Сироп Арбуз DaVinci    | 10 мл   |
| Сироп Маракуйя DaVinci | 10 мл   |
| Огурец                 | 1 слайс |
| Лед                    | on top  |
| Вода газированная      | on top  |

В бокал, полный льда, налить все ингредиенты и перемешать. Бокал – хайбол 300 мл.

## ЛИМОНАД ДЫНЯ — ГРЕЙПФРУТ

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| Сироп Грейпфрут DaVinci | 10 мл  |
| Сироп Дыня DaVinci      | 10 мл  |
| Алоэ                    | 50 мл  |
| Лед                     | on top |
| Вода газированная       | on top |

В бокал, полный льда, налить все ингредиенты и перемешать. Бокал – хайбол 300 мл.

## ЛИМОНАД АЛЬПИЙСКИЕ ТРАВЫ

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| Сироп Чинотто DaVinci          | 10 мл  |
| Сироп Альпийские травы DaVinci | 10 мл  |
| Цедра грейпфрута               |        |
| Лед                            | on top |
| Вода газированная              | on top |

В бокал, полный льда, налить все ингредиенты и перемешать. Бокал – хайбол 300 мл.

## ЛИМОНАД ДЫНЯ — ОГУРЕЦ

|                      |         |
|----------------------|---------|
| Сироп Дыня DaVinci   | 16 мл   |
| Сироп Огурец DaVinci | 8 мл    |
| Сок лимона           | 10 мл   |
| Мята                 | 1 ветка |
| Лед                  | on top  |
| Вода газированная    | on top  |

В бокал, полный льда, налить все ингредиенты и перемешать. Бокал – хайбол 300 мл.

# СМУЗИ / КОКТЕЙЛИ

## СМУЗИ ГРУША — БАНАН

|                      |        |
|----------------------|--------|
| Пюре Груша Ravifruit | 100 г  |
| Пюре Банан Ravifruit | 100 г  |
| Сироп Бузина DaVinci | 20 мл  |
| Сироп Груша DaVinci  | 10 мл  |
| Лед                  | 6 куб. |

Все ингредиенты поместить в чашу блендера, взбить до однородной консистенции. Бокал – хайрикен 300 мл.

## СМУЗИ АВОКАДО — КАШТАН

|                      |        |
|----------------------|--------|
| Авокадо              | 60 г   |
| Эспрессо             | 30 мл  |
| Молоко соевое        | 100 мл |
| Сироп Каштан DaVinci | 20 мл  |
| Лед                  | 6 куб. |

Все ингредиенты поместить в чашу блендера, взбить до однородной консистенции. Бокал – хайрикен 300 мл.

## КОКТЕЙЛЬ АБСЕНТ — ЛАЙМ

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| Абсент                    | 30 мл  |
| Сироп Тросниковый DaVinci | 10 мл  |
| Сок лайма                 | 10 мл  |
| Вода газированная         | 80 мл  |
| Лед                       | on top |
| Огуречная пена*           | on top |

В шейкер налить сироп, абсент и сок лайма и взбить. Отфильтровать в бокал на лед и долить газированную воду. Сверху добавить огуречную пену. Бокал – хайбол 300 мл.

## КОКТЕЙЛЬ ДЖИН — БАЗИЛИК

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Джин                  | 40 мл  |
| Сироп Базилик DaVinci | 15 мл  |
| Сок лайма             | 10 мл  |
| Лед                   | on top |
| Огуречная пена*       | on top |

В шейкер налить сироп, джин и сок лайма и взбить. Отфильтровать в бокал на лед и долить газированную воду. Сверху добавить огуречную пену. Бокал – рокс 250 мл.

## КОКТЕЙЛЬ ГАВАЙСКИЙ РАЙ

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| Сироп Ром DaVinci         | 15 мл  |
| Пюре Ravifruit (на выбор) | 25 г   |
| Сок лайма                 | 10 мл  |
| Вода                      | 30 мл  |
| Лед краш                  | on top |

Все ингредиенты налить в бокал на лед и перемешать. Украсить долькой лайма. Бокал – хайбол 300 мл.

## \* ОГУРЕЧНАЯ ПЕНА

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| Яичный белок пастеризованный | 500 мл |
| Сироп Огурец DaVinci         | 75 мл  |

Все ингредиенты налить в кример и зарядить 1 баллон CO<sub>2</sub>.

