



## ДЖИММИ БАРРАТ / JIMMY BARRAT ЛУЧШИЙ БАРТЕНДЕР ОАЭ 2012 ГОДА<sup>1</sup>

### I. МОРЕПРОДУКТЫ

**Название:** Sweet And Smoky Snapper

**Ингредиенты:**

- Сирс 45 мл.
- Talisker 20 мл.
- Свежий перец чили 10 гр.
- Томатный сок 120 мл.
- Щепотка сухой морской воды
- Щепотка соли
- Щепотка чёрного молотого перца
- Мед 15 гр.

**Приготовление:** Метод-Throwing, окуривание коктейля в отдельном графине.

**Украшение:** Веточка розмарина

**Бокал:** банка для варенья

**Появление коктейля:**

Великолепное блюдо от Антона и мои средиземноморские путешествия



**Название:** Bloody Clear Martini

**Ингредиенты:**

- Сирс 45 мл.
- Daiginjo Sake 25 мл.
- Для томатной воды:
  - Свежие томаты 12 шт.
  - Свежий красный чилийский перец 12 шт.
  - Свежий стебель лемонграсс 12 шт.



<sup>1</sup> По версии Diageo Reserve World Class 2012

- Соль, перец чёрный молотый
- Сахарный сироп 1:1 2л
- Листья Шисо 40 гр.
- Томатная вода 50 мл.
- Нейтральный рисовый уксус 5 мл.

**Приготовление:** Метод-Stir

**Украшение:** томат черри

**Бокал:** Шале

**Появление коктейля:** мои воспоминания о Корсике и Японии

## II. ОВОЩНОЕ БЛЮДО

**Название:** Wasabi Mule

**Ингредиенты:**

- Васаби сода:
  - Свежая паста васаби 15 гр.
  - Свежий корень имбиря 150 гр.
  - Минеральная вода 1,5 л.
  - со2 баллончики 3 л.
- Сирс 50 мл.
- Васаби сода

**Приготовление:** Налить на лёд



**Украшение:** цедра лайма

**Бокал:** Медная кружка

**Появление коктейля:** Когда Россия встречается с Японией

**Название:** French Vesper

**Ингредиенты:**

- Сирс 50 мл.
- Ликёр Бузины 25 мл.
- Лимонный биттер 2 мл.
- Щепотка чёрного молотого перца

**Приготовление:** Взбить в шейкере

**Украшение:** Цедра лимона



**Бокал:** Шале

**Появление коктейля:**

Более сладкая интерпретация классического коктейля Vesper

**МЯСНОЕ БЛЮДО**

**Название:** Ginza Boulevard

**Ингредиенты:**

- Johnnie Walker Gold label 30 мл.
- Aperol 30 мл.
- Antica formula 15 мл.
- Martini rosso 15 мл.

**Приготовление:** Метод приготовления - Stir

**Украшение:** Цедра апельсина на прищепочке

**Бокал:** коньячный снифтер



**Появление коктейля:**

Современная интерпретация коктейля Boulevardier

**Название:** Gin Tonic In A Bag

**Ингредиенты:**

- Tanqueray No.10 50 мл.
- Грейпфрутовый шраб 15 мл.
- Tonic water 150 мл.

**Приготовление:** налить в бокал на лёд

**Украшение:** свежий лайм, чипсы из апельсинов, грейпфрута и

**Бокал:** Пакет

**Появление коктейля:**

Уличная еда в Тайланде



### III. ДЕСЕРТ

**Название:** Zacapa blazer

**Ингредиенты:**

- Zacapa 45 мл.
- Pedro ximenez sherry 25 мл.
- Chocolate liqueur 5 мл.
- Сироп корицы 20 мл.
- Кипяток 30 мл.

**Приготовление:** Переливание горящего коктейля из одной кружки в другую

**Украшение:** палочка корицы, цедра апельсина, вишня мараскино

**Бокал:** коньячный сифтер

**Появление коктейля:**

Десертная вариация на классический blue blazer

**Название:** Mulata Julap

**Ингредиенты:**

- Zacapa 45 мл.
- Шоколадный ликёр Моцарт 15 мл.
- Сок лайма 15 мл.
- Имбирное пиво 25 мл.

**Приготовление:** Взбить в шейкере и перелить на лёд

**Украшение:** лайм, мята, мускатный орех.

**Бокал:** Джулеп

**Появление коктейля:**

Вариация на тему классического коктейля Джулеп.

