

# МОМЕНТЫ

Эту коктейльную карту мы посвятили ярким моментам единения человека с природой, которых нам так часто не хватает.

Каждый коктейль отправит вас в путешествие по воспоминаниям, вдохновлённых вкусами, ароматами и ощущениями.





## Зелёное вино☆

Коктейль, напоминающий сад после летнего дождя — влажная зелень, прохладный воздух и аромат только что разрезанного киви. Яркая свежесть яблочного ликёра переливается сочными фруктовыми оттенками, текила добавляет тёплую глубину, а искристый тоник оставляет ощущение дождевых капель на коже после грозы.

**890.-**

*\*Разработан барменом ресторана «Банщики» Никитой Кохановым*



## Дом Бенуа★

Этот коктейль напоминает архитектурный шедевр. За элегантной строгостью питерского джина скрывается роскошный вкус спелой дыни, подобный яркому витражу. Лёгкий оттенок зелёного яблока намекает на петербургские сады, спрятанные за фасадами, а сухой тоник бросает вызов, словно порывистый ветер с Невы.

**890.-**

*\*Разработан барменом ресторана «Банщики» Иваном Башиловым*



## Луч солнца золотого<sup>☆</sup>

Яркий микс, напоминающий о тёплом утре. Бузина даёт цветочную сладость, грейпфрут и лимон бодрят свежестью, а водка с безалкогольным игристым добавляют изысканности. Настоящая капля света в вашем бокале.

**890.-**

*\*Разработан барменом ресторана «Банщики» Ильёй Кадочниковым*



## Прогулка в оранжерее☆

Пряный джин с ананасом и корицей, яркость лимона и тропическая сладость агавы – вместе они создают атмосферу долгой прогулки под стеклянной крышей оранжереи в хмурый день. Лёгкая горчинка кампари напоминает о заморских диковинах, привезённых в северную столицу, а нежная пена белка смягчает контрасты, создавая уютный мирок, где длится вечное лето.

**890.-**

*\*Разработан барменом ресторана «Банщики» Никитой Кохановым*



## Вино из одуванчиков☆

Это законсервированный солнечный свет — тот самый, что пьют долгими зимами, чтобы согреть душу. В основе — тёплый настой ройбуша и ромашки с мёдом, будто пойманный в бутылке луговой день. Благородная горечь хереса и холодная строгость мартини добавляют напитку глубины и сложности, а лимонная цедра в завершение — словно яркая вспышка того самого мгновения, который вам только что удалось вернуть.

**890.-**

*\*Разработан барменом ресторана «Банщики» Ильёй Кадочниковым*



## Десять соток

Освежающая кислинка крыжовника и яркий отблеск лимона создают гармонию вкуса. Водка, ликёр «Тархун» и просекко добавляют лёгкую игривость. Свежий базилик – словно листок, случайно упавший в стакан с ветки, – завершает этот момент беззаботного лета.

**890.-**

*\*Разработан барменом ресторана «Банщики» Иваном Башиловым*



## Сад уездной барышни☆

Коктейль погружает в атмосферу свежих садов и благородства. Джин с базиликом напоминает о пробуждении природы в старом поместье, лаймовый щербет дарит кислинку, а апельсиновый сироп создаёт баланс. Воздушная белковая пенка завершает этот изящный образ.

**890.-**

*\*Разработан барменом ресторана «Банзики» Никитой Кохановым*



## Летний бриз

Мягкое морозное послевкусие,  
уносящее нас в воспоминания о свежей  
утренней росе. Кордиал из свежего личи, водка  
с лаймом, белое вино и ароматный  
розовый перец.

**890.-**

*\*Разработан барменом ресторана «Банщики» Иваном Башиловым*



## Терпкий поцелуй<sup>☆</sup>

Насыщенный напиток, где каждый глоток подобен дерзкому поцелую. Сочетание черники, вишневого эрл грея и персика объединяется пряным ромом. Идеальный выбор для тех, кто ценит сочные вкусы с лёгкой горчинкой.

**890.-**

*\*Разработан барменом ресторана «Банзики» Никитой Кохановым*



## Первый взгляд☆

Изящный коктейль с нотами лаванды и цитруса. Джин в его основе добавляет травяной изысканности, а сухой вермут придаёт деликатную горчинку. Это идеальный выбор для романтического свидания, когда хочется погрузиться в атмосферу утончённой роскоши и спокойствия.

**890.-**

*\*Разработан барменом ресторана «Банзики» Ильёй Кадочниковым*

