

COCKTAILS
OUTOx



NICE GUYS

COCKTAILS OUTOX

NICE GUYS

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Состав:

1. Джин ^{oo}	30мл
2. Вермут Россо ^{ooo}	30мл
3. Кампари.....	30мл
4. OUTOX.....	60мл
5. Цедра апельсина.....	1 срез
6. Лёд кусковой.....	180г

Бокал подачи: oldfashion° (олдфэшн) 200-310мл

Бокал приготовления: смесительный стакан

Способ приготовления: STIR (стир)

Технология приготовления:

- ✗ Бокал oldfashion наполнить льдом доверху для охлаждения.
- ✗ «Смесительный» стакан наполнить льдом.
- ✗ Все ингредиенты (джин, кампари, вермут, Outox) в смесительный стакан.
- ✗ С помощью барной ложки протирать.
- ✗ Высыпать лёд из бокала oldfashion и добавить лёд - «глыбу» или новый кусковой.
- ✗ С помощью стрейнера перелить готовый коктейль в бокал oldfashion.
- ✗ Взбрызнуть маслом цедры апельсина в коктейль и на стенки oldfashion.
- ✗ Украсить цедрой апельсина.

- Бокал для подачи только oldfashion.
- Возможно использование любой марки джина.
- Допустимо использование любой марки вермута.

COCKTAILS
OUTOX



BE STRONG

COCKTAILS **OUTOX**

BE STRONG

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Состав:

1. Ром	20мл
2. Текила.....	20мл
3. Водка.....	20мл
4. OUTOX	100мл
5. Джин.....	20мл
6. Апельсиновый ликер.....	20мл
7. Лимонный фреш.....	25мл

Бокал подачи: Highball (хайбол) 200-310мл

Бокал приготовления: смешительный стакан

Способ приготовления: **SHAKE/BUILD** (шейк/билд)

Технология приготовления:

- ✘ Наполнить highball льдом для охлаждения.
- ✘ Водку, ром, текилу, джин, апельсиновый ликер, лимонный фреш взбить в шейкере.
- ✘ Перелить все в highball наполненный льдом.
- ✘ Добавить Outox сверху.

- ✘ Налить все ингредиенты в highball со льдом.
- ✘ Размешать барной ложкой.
- ✘ Украсить сахаром, чипсами, апельсином.

- Допустимы любые марки алкоголя.
- Возможно использование любой марки рома классификации «Белый».

COCKTAILS
OUTOX



SHAKA, BRAH!

COCKTAILS OUTOX

ШАКА, БРАН!

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Состав:

1. Ром.....	20мл
2. Егермейстер.....	60мл
3. Пюре маракуйя.....	30мл
4. OUTOX	50мл
5. Лимонный фреш.....	10мл
6. Банановый ликер ПИЗАНГ °.....	20мл

Бокал подачи: oldfashion (олдфэшн) 200-310мл

Способ приготовления: SHAKE/TOP (шейк + топ)

Технология приготовления:

- ✗ Наполнить oldfashion льдом для охлаждения.
- ✗ Ром, травяной ликер (егерь), пюре маракуйя, лимонный фреш взбить в шейкере.
- ✗ Перелить в oldfashion, добавить Outox доверху.

○ При добавлении бананового ликера, коктейль становится сладким «девичьим».

COCKTAILS
OUTOX



GOOD MOOD

COCKTAILS OUTOX

GOOD MOOD

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Состав:

1. Водка ^{oo}	50мл
2. Ликёр апельсиновый ^{ooo}	20мл
3. Сок лайма.....	20мл
4. OUTOX.....	60мл
5. Сахарный сироп.....	10мл
6. Лёд кусковой.....	150г
7. Цедра лимона.....	1 срез
8. Мускатный орех.....	1гр

Бокал подачи: oldfashion°(олдфэшн) 200-310мл

Способ приготовления: SHAKE/TOP (шейк + топ)

Технология приготовления:

- ✗ Наполнить oldfashion льдом для охлаждения.
- ✗ Водку, апельсиновый ликер, сок лайма, сахарный сироп взбить в шейкере.
- ✗ Перелить в oldfashion, добавить Outox доверху.
- ✗ Натереть мускатный орех и взбрызнуть маслом цедры лимона.

- o Бокал подачи можно заменить на соответствующий по объёму
- oo Возможно использование любой марки водки.
- ooo При проработке использовался ликёр "Triple Sec".
Возможно использовать более дорогой аналог - «Куантро».

COCKTAILS
OUTOX



TIÁ

COCKTAILS OUTOX

ТІА

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Состав:

1. Текила ^{oo}	50мл
2. Ликер Блю Кюрасао	20мл
3. Клюквенный морс.....	50мл
4. OUTOX.....	70мл
5. Сок лайма.....	20мл
6. Чипсы апельсина	1 шт
7. Мята	5г
8. Лёд кусковой	250г

Бокал подачи: винный бокал ° 350 мл

Способ приготовления: Layering (лэйринг/слоями)

Технология приготовления:

- ✗ Винный бокал наполнить льдом.
- ✗ Налить морс, Outox, сок лайма в винный бокал и перемешать с помощью барной ложки.
- ✗ Отдельно смешать блю кюрасао с текилой и с помощью барной ложки уложить слой сверху.

- Бокал подачи можно заменить на соответствующий по объёму, (220 мл).
- Возможно использование любой марки текилы классификации «silver».

COCKTAILS
OUTOX



LIGHT THE NIGHT

COCKTAILS **OUTOX**

LIGHT THE NIGHT

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Состав:

1. Игристое вино Просекко °	75мл
2. Апероль	100мл
3. Апельсин	20г
4. OUTOX	75мл
6. Лёд кусковой	250г

Бокал подачи: винный бокал 300-350 мл

Способ приготовления: BUILD (билд)

Технология приготовления:

- ✗ Винный бокал наполнить льдом.
- ✗ Кинуть в бокал апельсин.
- ✗ Сверху на апельсин налить апероль, Outox и игристое шампанское.
- ✗ Слегка размешать барной ложкой.
- ✗ Для контраста украшаем зеленым листом банана.

○ Игристое вино может быть любой марки классификации «Prosecco».

COCKTAILS
OUTOX



DOCTOR MONKEY

COCKTAILS OUTOX

DOCTOR MONKEY

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Состав:

1. Виски ^{oo}	50мл
2. Ликёр апельсиновый ^{ooo}	20мл
3. Сок лайма.....	20мл
4. OUTOX.....	60мл
6. Белок яичный или альбумин.....	1
7. Корица.....	1 палочка

Бокал подачи: Шале (коктейльная рюмка) 165 мл

Способ приготовления: REVERSE SHAKE (реверс шейк)

Посуда приготовления: шейкер

Технология приготовления:

- ✗ Коктейльную рюмку наполнить льдом для охлаждения.
- ✗ Добавить в шейкер много льда.
- ✗ Налить в шейкер Outox и мешать для того чтобы ослабить газ в напитке (иначе шейкер выстрелит).
- ✗ Добавить в шейкер виски, апельсиновый ликер, сок лайма, яичный белок, хорошо взбить.
- ✗ Убрать лед и еще раз взбить.
- ✗ С помощью стрейнера и барного сита сделать «дабл стрейн» и перелить содержимое в коктейльную рюмку.
- ✗ Посыпать корицей.

- Бокал подачи можно заменить.
- ○ Возможно использовать виски/бурбон разных марок.
- ○ ○ При проработке использовался ликёр “Triple Sec”.
Возможно использовать более дорогой аналог - «Куантро».