



SPIRITS & SYRUPS

SINCE  
1999



ООО «Брандбар» - одна из ведущих украинских компаний, занимающаяся дистрибуцией и производством алкогольных и безалкогольных напитков преимущественно коктейльного сегмента. История нашей компании насчитывает более 20 лет, что позволило значительно расширить ассортимент продукции собственной марки, основанной на натуральных ингредиентах.

Компания имеет свою производственную составляющую, размещая заказы на специализированных сертифицированных заводах. Все продукты Brandbar™ изготавливаются только из поставляемого исключительно нами сырья в соответствии с нашими собственными зарегистрированными рецептами.

Сегодня Brandbar производит абсент, самбуку, джин, более 20 видов ликеров, более 40 видов безалкогольных сиропов. Портфель компании также включает собственный импорт.

Нашими клиентами являются оптовые и розничные операторы рынка HoReCa, а также сети супермаркетов (Auchan, Metro и т.д.). Продукция компании реализуется более чем в 10 000 торговых точках во всех регионах Украины.

В настоящее время наша компания активно развивает свои экспортные продажи, продолжая работать с 5 странами, включая Китай.

Водка

# Страус

## Ostrich Gorilka

Идея создания водки Страус родилась одновременно с развитием нашего производства на территории Ясногородской Страусовой фермы, где есть возможность получать ингредиент для дополнительной фильтрации, а именно белок страусиных яиц.

Лучшие зерновые спирты и чистая артезианская вода, помимо 30-дневного отдыха, проходят очистку яичным белком, что делает водку максимально мягкой и деликатной.



ВОДОЧНЫЙ



0,7 л



40%



## SAVANNAH

- 40g Orange
- 40ml gorilka «Ostrich»
- 20ml Brandbar Curacao Orange liqueur
- 15ml Lime juice
- 15ml Brandbar Coconut syrup
- 3 drops Tabasco Habanero sauce

**Method:** Muddle, Swizzle

**Garnish:** Lotus chips, Bamboo leaves, Orange.

**Примечание:** сервировать коктейль на крошку льда.



## HERBAL WHITE

- 30ml gorilka «Ostrich»
- 25ml Brandbar Rotwild liqueur
- 15ml Brandbar Creme de Cafe liqueur
- 40ml Cream 18%(shake)

**Method:** Build

**Garnish:** Orange peel, caramelized sugar.

**Примечание:** ароматизировать сливки цедрой апельсина, насыпать на цедру тростниковый сахар, карамелизировать его зажималкой и украсить коктейль. Посуда подачи олд фешен.

# Настойка Абсент Винсент

## Absinthe Vincent

Напиток, которым мы очень гордимся и с которого начала свой путь компания Брендбар.

В 2001 году компания «Брендбар» стала первым в Украине производителем абсента, который был назван в честь известного художника и большого ценителя абсента – Винсента Ван Гога.

Наш абсент создан для настоящих ценителей: он готовится по длинному рецепту XIX века. Сушеную полынь, анис и фенхель, настаивают в спирте, эту смесь прогоняют через аламбик для получения дистиллированного спирта в сочетании с дистиллированными терпеноидами (важнейшие компоненты эфирных масел) из трав.

Для улучшения вкуса добавляют и другие травы, а также настой мускатного ореха, после чего абсент настаивают и фильтруют. В этом напитке полынь и другие травы соединяются вместе и отдают свои ароматы спирту, тем самым подчеркивает его элитное происхождение. Цвет напитку придается путем добавления настоя мелисы лечебной.



полынь, мускатный орех, мелиса



0,5 л / 0,7 л / 1 л



60%



## CLOUDS

- 10 ml Absinthe Vincent Brandbar
- 15 ml Tequila
- 20 ml Sambuca Ibiza Brandbar

**Method:** Shot

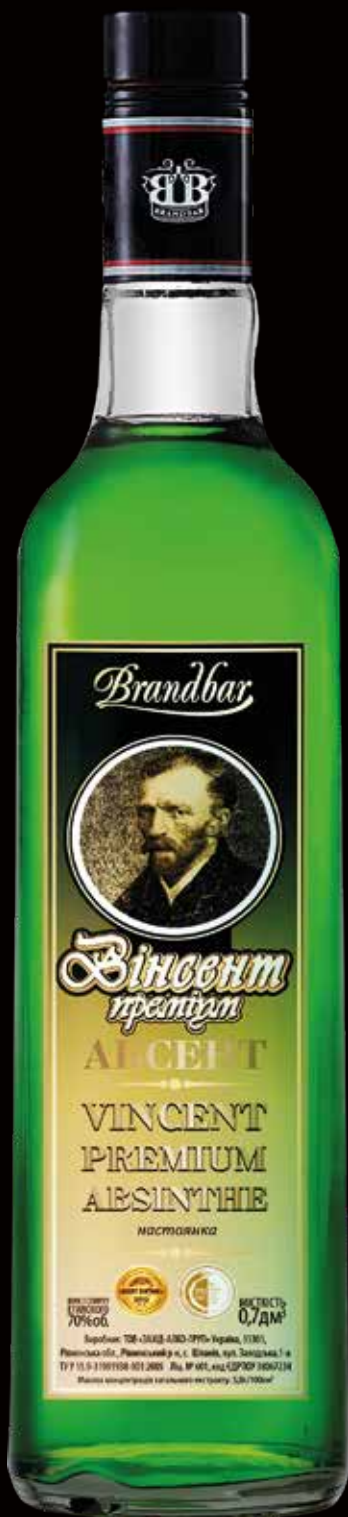


## ENJOYMENT

- 30 ml Brandbar Vincent Absinthe
- 30 ml Brandbar Peach liqueur
- 20 ml Lychee puree
- 25 ml Fresh Lime juice
- 30 ml Egg white

**Method:** Dry Shake; Shake & Strain





# Абсент Настойка Вінсент премиум

## Absinthe Vincent Premium

В 2005 была улучшена рецептура абсента, что дало рождение новому на то время, уникальному украинскому продукту с крепостью в 70%. В рецептуру были добавлены настои бадьяна, кориандра, фенхеля что придает великолепную игру во вкусе и особое послевкусие.



полынь, бадьян, фенхель



0,7 л / 1 л



70%



### BOHEMIAN MOOD

- 20 ml Brandbar Vincent Absinthe
- 20 ml Gin
- 10 ml Brandbar Almond liqueur
- 40 ml Riesling 0% vol 1g.
- Lime peel (muddle)

**Method:** Muddle, Stir & Fine Strain



### GREEN MEMORIES

- 30 ml Brandbar Vincent Absinthe
- 30 ml Brandbar Melon liqueur
- 5 ml Brandbar Cherry liqueur
- 10 ml Fresh Lime juice
- 60 ml Pineapple juice

**Method:** Shake & Strain

Джин

# Трафальгар

## Gin Trafalgar

Свое название получил в честь легендарного Трафальгарского сражения, в котором адмирал Нельсон разгромил флот Наполеона и испанцев. Так же это название носит одно из самых красивых мест Лондона – Трафальгарская площадь.

Джин производится по технологии London Dry Gin, которая является самым распространенным и популярным методом производства.

Однако немаловажными считаются и другие ингредиенты, которые входят в состав джина – можжевельник, цедра лимона, цедра апельсина, имбирь, кориандр и корица. Одной из основ является чистейшая мягкая вода, прошедшая фильтрацию. Производится продукт исключительно из натуральных, тщательно отобранных ингредиентов, что позволяет добиться высочайшего качества.

За счет интенсивной можжевельности во вкусе – идеален для коктейля Джин-Тоник.



можжевельный, цитрусовый



0,7 л / 1 л



45%



### APPLE FLAVOR

- 35ml Gin
- 30 ml Brandbar Green Apple liqueur
- 10 ml Brandbar Coconut syrup
- 15 ml Fresh Lime juice
- 25 ml Egg white

**Method:** Dry Shake; Shake & Strain



### CITRUS MAXIMUM

- 40 ml Grapefruit
- 40 ml Gin Trafalgar
- 20 ml Brandbar Spicy Vanilla liqueur
- 20 ml Brandbar Creme de Cassis liqueur

**Method:** Muddle & build



Джин

# Де ла Бо

## Gin De La Bo

Назван в честь великого врача, анатома и химика Франца де ле Боэ (так же известного как Франциск Сильвий), человека, который не только был одним из основателей биохимии, но и создателем джина, который мы с вами очень любим.

Джин «Де ла Бо» мягче по вкусу и менее крепкий, с преобладанием цитрусовых нот, а в аромате - свежих трав. Произведен по технологии London Dry Gin, которая является самым распространенным и популярным методом производства. Травы это - можжевельные ягоды, шафран, кориандр, кардамон, цитрусовые, имбирь и др. Одной из основ является чистейшая мягкая вода, прошедшая фильтрацию. Производится продукт исключительно из натуральных, тщательно отобранных ингредиентов, что позволяет добиться высочайшего качества.



можжевельный, травяной



0,5 л / 0,7 л / 1 л



43,5%



## FOREVER GREEN

- 40 ml Gin
- 30 ml Brandbar Green Apple liqueur
- 10ml Brandbar Mint syrup
- 15 g Selery(muddle)
- 15 g Lime(muddle)
- 80 ml Ginger ale (top up)

**Method:** Muddle; Shake & Fine Straine; Build



## PARADISE

- 35 ml Gin DelaBo
- 20 ml Brandbar Apricot liqueur
- 15 ml Orange juice

**Method:** Shake & Fine Straine; Build

Ликер самбука

# Ибица

## Sambuca Ibiza

Самбука «Ибица» была названа в честь острова в Средиземном море, который славится своими клубами и вечеринками. Ночная жизнь острова Ибица — это коктейль из молодежного отдыха и традиционных испанских ночных гуляний.

Самбука – это крепкий анисовый ликер, который имеет свежий и мягкий вкус, интенсивный тонкий аромат. Напиток подразумевает собой сладкий натуральный ликер, приготовленный из зернового спирта, сахара, обыкновенного аниса, звёздчатого аниса, вытяжки из цветов бузины. Производится продукт исключительно из натуральных, тщательно отобранных ингредиентов, что позволяет добиться высочайшего качества. Технология производства предусматривает двойную мацерацию (настаивание), в результате чего получается экстрактивный настой, обогащенный ароматами аниса, бадьяна, бузины и другими травами.



АНИСОВЫЙ



0,5 л / 0,7 л / 1 л



42%



## HIROSHIMA

- 20 ml Absinthe Vincent
- 20 ml Brandbar Via Lattea crema
- 20 ml Sambuca Ibiza Brandbar

**Method:** Shot



## SAMBUCA IBIZA



Настойка

# Ротвильд

## Rotwild

Rotwild – это аутентичный украинский крепкий травяной напиток с немецким названием. В переводе с немецкого Rotwild означает «благородный олень». Своим названием мы обязаны местности, в которой ведется сбор основных трав для приготовления настойки, а именно поселок Дунаевцы в Закарпатской области, который в свое время входил в состав Австро-Венгрии. Рядом с поселком находится охотничий замок немецкого графа Шенборна, в котором по слухам жил олень спасенный графом на охоте возле озера. Граф оставил оленя жить при замке и называл его «rot-wild».

Самой сильной стороной этого напитка является состав – помимо стандартных воды и спирта, в него входит комбинация из уникальных украинских полевых трав, имбирь, корица, перец черный, кардамон, кориандр, карамель, гвоздика и т.д. Всего в состав настойки входит 25 составляющих. Полный цикл производства составляет 19 дней.



травяной



0,5 л / 1 л



35%



## ROTWILD SOU

- 50 ml Rotwild
- 20 ml Lime fresh
- 15 ml sugar syrup
- 20 ml albumin

**Method:** Build & Shake



## BRAVE HUNTER

- 35 ml Gin
- 25 ml Brandbar Rotwild liqueur
- 10 ml Brandbar Black Currant syrup
- 10 ml Brandbar Elderflower syrup
- 80 ml Tonic water (top up)

**Method:** Build

**Garnish:** Grapefruit peel, Rosmary..

**Примечание:** сервировать коктейль в хайбол, перед подачей перемешать барной ложкой.

Посуда подачи олд фешен.

# Крем-ликер **Виа Латтеа**

## Cream-liqueur Via Lattea

Результаты сотрудничества компании Брендбар и ирландского технолога – кондитера Кевина Аллена, а также голландской компании, производителя высококачественных сливочных смесей, дало рождение уникального сливочного крем-ликёра «Виа Латтеа», что в переводе с латинского означает «Млечный Путь».

Ликер обладает приятным ароматом и восхитительным сливочным вкусом, а так же с нотками шоколада и карамели. При приготовлении применяется технология гомогенизации, которая позволяет достичь однородной консистенции, при которой, каждая молекула зернового спирта обволакивается сливками. Также в ликер добавляют масло какао и настой ванили сорта «Бурбон».

Технологический процесс длится 14 дней.



сливочно-кофейный



0,7 л



18%



**ВИА ЛАТТЕА**  
+ **ЛЕД**



**VERY NICE**

- 30 ml Brandbar Smoked Prune liqueur
- 30 ml Vanilia vodka
- 30 ml Martini extra dry
- 5 ml Campari bitter

**Method:** Build & Shake



Ликер

# Копченый Чернослив

## Smoked Prunes

Аутентичный украинский ликер, представляет собой ароматный темно-рубиновый ликер с интенсивным вкусом вишни и мощным послевкусием чернослива с легким оттенком дымка.

Производство данного ликера представляет собой настаивание натурального копченого в печах чернослива и вяленой вишни сорта «Лутовка». Перед фильтрацией настой тестируется, затем добавляется корица, ваниль.

Будет интересен, как и в чистом виде, так и в комбинациях с коктейлями и горячими напитками.



вишня-чернослив



0,7 л



20%



**ВИА ЛАТТЕА  
+ ЛЕД**



**VERY NICE**

- 30 ml Brandbar Smoked Prune liqueur
- 30 ml Vanilia vodka
- 30 ml Martini extra dry
- 5 ml Campari bitter

**Method:** Build & Shake

# Ликер Душистый Перец

## Allspice

Allspice представляет собой ароматный горький ликер коричневатого-красного цвета. Уникальность этого ликера состоит в контрасте перца и сладости. Ликер обладает насыщенным, концентрированным вкусом, в котором преобладают тона перца душистого, гвоздики, корицы и мускатного ореха.

Перчинку во вкусе придает ему черный перец, а куркума, тмин и цитрусовые, которые так же входят в состав этого ликера, дополняют его и создают изюминку во вкусе. Allspice- это ликер, который придаст яркую пряно-горькую ноту коктейлю.

Ароматизирующие ингредиенты настаивают на смеси чистого спирта с водой и затем дистиллируют, полученный экстракт смешивают со спиртами высокой очистки. Этот ликер отлично подходит как ингредиент при смешивании коктейлей.



пряности



0,7 л



22%



### ALLSPICE BITTER

- 25 ml Brandbar Allspice liqueur
- 15 ml Brandbar Peach liqueur
- 15 ml Campari
- 40 ml cranberry juice
- 20 ml albumin

**Method:** Build & Shake



### VANILLA APPLE

- 30 ml Calvados
- 25 ml BrandBar Spicy Vanilla
- 20 ml BrandBar Green Apple
- 15 ml Martini Extra Dry
- One slice of ginger

**Method:** Build & Strain

Ликер

# Пряная Ваниль

## Spicy Vanilla

Золотистый ликер с изысканным вкусом ванили. В состав Spicy Vanilla входит - мадагаскарская ваниль, которая считается одним из важнейших составляющих этого ликёра и придает ему характерный вкус и аромат.

Среди компонентов Spicy Vanilla присутствуют так же фенхель, мускатный орех, какао-бобы, корица, лаванда, а полноту вкуса и аромата создают бадьян, мелиса и цитрусовые.

Ароматизирующие ингредиенты настаивают на смеси чистого спирта с водой и затем дистиллируют, полученный экстракт смешивают со спиртами высокой очистки. Этот ликер отлично подходит как ингредиент при смешивании коктейлей.



ВАНИЛИ



0,7 л



28%



## ALLSPICE BITTER

- 25 ml Brandbar Allspice liqueur
- 15 ml Brandbar Peach liqueur
- 15 ml Campari
- 40 ml cranberry juice
- 20 ml albumin

**Method:** Build & Shake



## VANILLA APPLE

- 30 ml Calvados
- 25 ml BrandBar Spicy Vanilla
- 20 ml BrandBar Green Apple
- 15 ml Martini Extra Dry
- One slice of ginger

**Method:** Build & Strain



## Ликер Абрикос Apricot

В ликере используется свежие абрикосы, которые придают ему насыщенный, выраженный вкус. Цвет у ликера янтарно-золотистый. Во вкусе чувствуется горечь абрикосовых косточек, благодаря чему ликер приобретает легкий вкус Amaretto.

Производство являет собой настаивание мякоти абрикос на спирте с дальнейшим добавлением сиропа, воды и натуральных ингредиентов.



абрикосовый



0,7 л



20%



## Ликер Вишня Cherry

Ликёр, приготовленный на основе алых плодов ягод вишни, которые придают напитку насыщенный вишневый аромат, сладкий ягодный вкус и ярко-рубиновый цвет.

Для производства вишневого ликера ёмкости заполняются ягодами и заливаются спиртом. Настаивание происходит в течение 2-3 недель до получения идеального результата. Перед фильтрацией напиток тестируется, затем смешивается, добавляется сироп и остальные ингредиенты. В результате рождается восхитительный ликер, обладающий богатым натуральным ароматом и вкусом вишни.



вишневый



0,7 л



22%



## Ликер Дыня Melon

Восхитительный ликер со вкусом спелой сладкой дыни с ярким зеленым (неоновым цветом).

Для производства ликера, дыни собираются на пике созревания. Очистив дыни от кожуры, их помещают в емкость и заливают спиртом. Настаивание проходит в течении двух недель.

Перед фильтрацией настой тестируется, затем добавляется сироп и другие натуральные ингредиенты.



дынный



0,7 л



20%



## Ликер Зеленое яблоко Green apple

Легкий ликер с характерным ароматом и вкусом спелого зеленого яблока. Он обладает отличным балансом сладости и приятной яблочной кислинки. Ликер прекрасен в чистом виде со льдом, а также превосходен в коктейлях и других смешанных напитках.

Для производства ликера, яблоки собираются на пике созревания. После очистки их помещают в емкость и заливают спиртом. Настаивание проходит в течении двух недель. Перед фильтрацией настой тестируется, затем добавляется сироп и другие натуральные ингредиенты.



яблочный



0,7 л



18%



## SNOOKER

- 45 ml vodka
- 30 ml Brandbar Melon liqueur
- 15 ml syrup Caramel Brandbar
- 75 ml cranberry juice

**Method:** Build



## PINATA

- 35 ml Tequila blanco
- 30 ml Brandbar Green Apple liqueur
- 10 ml Brandbar Pear syrup
- 5 ml Brandbar Elderflower syrup
- 20 ml Fresh Lime juice
- 20 g Cucumber (muddle)

**Method:** Muddle; Shake & Fine Straine



## Ликер Черная Смородина Crème de Cassis

Черносмородиновый густой крем-ликер темно-красного цвета. Он славится насыщенным фруктовым ароматом и богатым букетом с деликатной кислинкой. Напиток обладает сбалансированным терпко-танинным вкусом без приторности несмотря на принадлежность к сладкому алкоголю.

Для производства черносмородинового ликера ёмкости заполняются ягодами и заливаются спиртом. Настаивание происходит в течение 2-3 недель до получения идеального результата. Перед фильтрацией напиток тестируется, затем смешивается, добавляется сироп и остальные ингредиенты. В результате рождается восхитительный ликер, обладающий богатым натуральным ароматом и вкусом черной смородины.



смородиновый



0,7 л



18%



## Ликер Мята Crème de Menthe

Классический мятный ликер изумрудно-зеленого цвета. Ароматный спирт перечной мяты на основе эфирных масел составляет основу ликера и придают ему легкость и освежающий вкус.

Для производства сначала изготавливают настой мяты (проводят мацерацию), затем его дистиллируют, разбавляют водой до нужной крепости и сиропом, добавляют натуральные ингредиенты.



мятный



0,7 л



22%



## Ликер Персик Peach

Создается из отборных персиков, которые собираются на пике созревания, в конце лета. Свежесть этих фруктов придают напитку восхитительный золотой цвет и аромат.

Для производства ликера ёмкости заполняются фруктами и заливаются спиртом, настаивание проходит в течение двух недель до получения наилучшего результата. Перед фильтрацией напиток тестируется, затем добавляется сироп. Благодаря такой технологии рождается прекрасный ликер, наделенный богатым персиковым ароматом и вкусом.



персиковый



0,7 л



20%



## Ликер Клубника Strawberry

Клубничный ликёр создан из спелых ягод. Ликер обладает ягодным сладковатым привкусом и тонким ароматом. Подается ко многим десертам, добавляется в коктейли, служит отличным дижестивом.

Для производства клубничного ликера ёмкости заполняются ягодами и заливаются спиртом высшего качества. Настаивание происходит в течение двух недель. Перед фильтрацией напиток тестируется, затем смешивается, добавляется сироп и остальные ингредиенты. В результате рождается восхитительный ликер, обладающий богатым натуральным ароматом и вкусом клубники.



клубничный



0,7 л



20%



## SUNNY ISLAND

- 40 ml Gin
- 30 ml Brandbar Peach liqueur
- 15 ml Brandbar Elderflower syrup
- 50 ml Fresh Grapefruit juice
- 50 ml Ginger ale (top up)
- 3 dash Angostura Aromatic Bitters

**Method:** Build

**Примечание:** сервировать коктейль в бокал для красного вина, перед подачей перемешать барной ложкой.



## STRAWBERRY DAIQUIRI

- 75 ml Rum
- 25 ml Brandbar Strawberry
- 25 ml Brandbar Triple Sec liqueur
- 25 ml Lime juice

**Method:** Shake & Strain



## Ликер Кокос Coconut

Ароматный и вкусный ликер — экзотический, пользуется популярностью не только в жарких странах, но и по всему миру, популярен во многих коктейлях. Ликёр имеет особый лёгкий кокосовый вкус, что позволяет ему хорошо смешиваться с остальными ингредиентами.

Для производства используется путь настаивания мякоти кокоса на спирте, с дальнейшей выдержкой в ёмкостях, добавлением сиропа и остальных натуральных ингредиентов.



КОКОСОВЫЙ



0,7 л



20%



## Ликер Крем де Кафе Crème de Café

Ликёр на основе кофе с отборных зерен сорта "арабика", имеет особый вкус легкой кофейной горчинки, что позволяет ему, сочетаясь с молоком, сливками, кофе и кокосовым молоком.

Основой производства кофейного ликёра является настаивание зерен в спирте на протяжении 3-4 недель, чтобы получить настой с характерным, приятным ароматом. В дальнейшем основа для ликёра отдыхает некоторое время, впоследствии разбавляется водой с добавлением остальных ингредиентов.



КОФЕЙНЫЙ



0,7 л



25%



## Ликер Темный Крем Какао Crème Cacao Brown

Крем де какао — ликер со вкусом какао и неповторимым шоколадным цветом. Обладает натуральным ароматом какао с оттенком ванили и шоколада, насыщенным вкусом и приятным послевкусием.

Для производства используются отборные, обжаренные по специальной технологии какао-бобы. Зерна настаиваются в спирте на протяжении 2-3 недель, чтобы получить настой с характерным, приятным ароматом. В дальнейшем основа для ликёра отдыхает некоторое время, впоследствии разбавляется водой с добавлением остальных ингредиентов.



КАКАО



0,7 л



22%



## Ликер Белый Крем Какао Crème Cacao White

Crème Cacao White — ликер со вкусом какао, прозрачный. Обладает натуральным ароматом какао с оттенком ванили и шоколада, насыщенным вкусом и приятным послевкусием.

Для производства используются отборные, обжаренные по специальной технологии какао-бобы. Зерна настаиваются в спирте на протяжении 2-3 недель, чтобы получить настой с характерным, приятным ароматом. В дальнейшем основа для ликёра отдыхает некоторое время, многократно фильтруется до прозрачности, впоследствии разбавляется водой с добавлением остальных ингредиентов.



КАКАО



0,7 л



22%



## RED BERRIES FIZZ

- 20 g Redcurrant
- 35 ml Brandbar Triple Sec liqueur
- 35 ml Gin
- 15 ml Brandbar Coconut liqueur
- 5 ml Lime juice
- 80 ml Tonic water (top up)

**Method:** Shake & Fine Strain, Build



## LAVENDER SOUR

- 40 ml Cachaca (настоять на анчане)
- 20 ml Brandbar Triple Sec liqueur
- 20 ml Brandbar Lavender syrup
- 25 ml Lime juice
- 25 ml Egg white

**Method:** Dry Shake; Shake & Strain



## Ликер Крем Банан Crème de Banana

Банановый ликер является сладким алкогольным напитком с характерным вкусом и запахом, светло-желтого цвета. Ликер служит основой для множества экзотических коктейлей.

Производство являет собой настаивание мякоти отборных сортов бананов на спирте с дальнейшим добавлением сиропа, воды и натуральных ингредиентов.



банановый



0,7 л



22%



## Ликер Пизан Pisang

Ликёр имеет яркий аромат, его вкус округлый, маслянистый с мягкой, гармоничной сладостью и яркими тонами банана. Цвет ликера – ярко-зеленый.

Производство являет собой настаивание мякоти отборных сортов бананов на спирте с дальнейшим добавлением сиропа, воды и натуральных ингредиентов.



банановый-цветочный



0,7 л



20%



## Ликер Миндаль Almond

Традиционный миндальный ликер, теплого золотисто-коричневого цвета, имеет характерный аромат и гармоничный вкус с нотами орехов.

Основными этапами производства является настаивание ядер миндаля на спирте в течение двух недель.

По окончании процедуры основа дистиллируется, после чего добавляется спирт, сироп и карамель для цвета. Перед фильтрацией напиток тестируется, затем добавляется сироп. Благодаря такой технологии рождается прекрасный ликер, наделенный богатым ореховым ароматом и вкусом.



миндаля



0,7 л



28%



## ARUBA ARIBA

- 30 ml Rum
- 30 ml vodka
- 10 ml Brandbar Crème de Banana liqueur
- 10 ml Brandbar Curacao Orange liqueur
- 90 ml Orange juice

**Method:** Build



## GREEN MEXICAN

- 20 ml Tequila
- 10 ml lime fresh
- 20 ml Brandbar Pisang liqueur

**Method:** Shot



## Ликер Трипл Сек

### Triple sec

Бесцветный цитрусовый ликер, который изготовлен на основе цедры сладкого апельсина и горькой цедры лимона. Традиционная крепость ликёра 40 градусов. Его аромат и вкус обладают неповторимым характером.

Производство данного ликёра подразумевает собой настаивание цитрусовой цедры, которая в дальнейшем подвергается тройной перегонке, затем ее разбавляют и подслащают. За основу берут чистый спирт.

 апельсиновый

 0,7 л

 40%



## Ликер Кюрасао

### Curacao

Ликёр ярко синего цвета с насыщенным, апельсиновым ароматом, легкой терпкостью и послевкусием свежей цедры.

Ликёр получают путем настаивания сушеной цедры горьких апельсинов на спирте, и дальнейшей дистилляцией этого настоя. Ключевым ингредиентом является эфирное масло горького апельсина. В дистиллят добавляют сироп, разбавляют водой и подвергают фильтрации.

 апельсиновый

 0,7 л

 25%



## Ликер Кюрасао Оранж

### Curacao orange

Ликёр ярко оранжевого цвета с насыщенным, апельсиновым ароматом, легкой терпкостью и послевкусием свежей цедры.

Ликёр получают путем настаивания сушеной цедры горьких апельсинов на спирте, и дальнейшей дистилляцией этого настоя, ключевым ингредиентом является эфирное масло горького апельсина. В дистиллят добавляют сироп, разбавляют водой и подвергают фильтрации.

 апельсиновый

 0,7 л

 25%



## JUICY BASIL

- 3 g Green basil
- 40 ml Tequila silver
- 20 ml Brandbar Curacao liqueur
- 20 ml Brandbar Almond syrup
- 25 ml Lemon juice
- 25 ml Egg white

**Method:** Dry Shake; Shake & Fine Strain



## SALTED CURACAO

- 40 ml Vodka (настоять на каркаде)
- 30 ml Brandbar Curacao Orange liqueur
- 10 ml Brandbar Salted Caramel syrup
- 15 ml Lime juice
- 25 ml Egg white

**Method:** Dry Shake; Shake & Strain

# Сиропы

Сиропы производятся из компонентов, используя за основу только самые лучшие природные продукты. Это подлинные вкусовые ощущения и неизменно высокое качество, первоклассные впечатления потребителей.

Натуральные ингредиенты, чистая родниковая вода и глюкозно-фруктозный сироп обрабатывается по уникальной технологии, позволяющей сохранить все полезные свойства начального сырья.

Помимо высокого качества мы можем предложить широкий и разнообразный ассортимент.

К примеру, из цветочных вкусов у нас представлен отличный натуральный сироп “Цветок Бузины”, традиционного украинского растения, с помощью которого можно добавить напиткам цветочных тонов или использовать в кулинарии (особенно для десертов).

Очень интересный и оригинальный для украинского застолья сироп “Огурец”. Произведенный из натурального сырья, он сохраняет свежесть настоящего огурца, что делает его отличным вариантом для миксологии. Ну и классическая для нашей страны – груша. Сироп “Груша” отлично подойдет для приготовления лимонадов, фруктовых коктейлей и для легких горячих напитков.



## MEXICAN MASCOT

- 40 ml Tequila gold
- 25 ml Brandbar Triple Sec liqueur
- 10 ml Brandbar Hazelnut syrup
- 10 ml Brandbar Pear syrup
- 20 ml Lime juice
- 20 ml Fresh orange juice

**Method:** Shake & Fine Straine



## CUCUMBER COOLER

- 25 ml Brandbar Cucumber syrup
- 15 ml Brandbar Ginger syrup
- 120 ml tonic water
- 2 g rosemary

**Method:** Bild



Сироп  
Ананас



Сироп  
Карамель



Сироп  
Бузина



Сироп  
Манго



Сироп  
Лаванда



Сироп  
Зеленая  
мята



Сироп  
Тархун



Сироп  
Малина



Сироп  
Бабл Гам



Сироп  
Клен



Сироп  
Ваниль



Сироп  
Маракуйя



Сироп  
Соленая  
карамель



Сироп  
Роза



Сироп  
Зеленое  
яблоко



Сироп  
Зеленый  
банан



Сироп  
Лайм



Сироп  
Тирамису



Сироп  
Ирландский  
крем



Сироп  
Черная  
смородина



Сироп  
Голубой  
Кюрасао



Сироп  
Гренадин



Сироп  
Ежевика



Сироп  
Шоколад



Сироп  
Вишня



Сироп  
Миндаль



Сироп  
Пина  
Колада



Сироп  
Кокос



Сироп  
Огурец



Сироп  
Желтый  
банан



Сироп  
Персик



Сироп  
Апельсин



Сироп  
Мохито



Сироп  
Дыня



Сироп  
Мята



Сироп  
Клубника



Сироп  
Имбирь



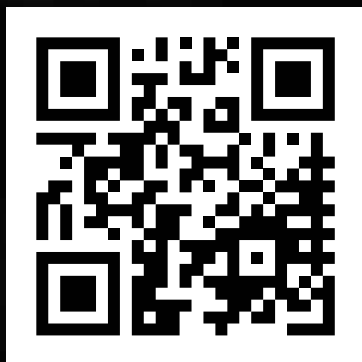
Сироп  
Арбуз



Сироп  
Лесной  
орех



Сироп  
Лайм  
Ориджинал



Украина, 02125, г. Киев, а/я 71

Тел./факс: (044) 503-09-09

[info@brandbar.com.ua](mailto:info@brandbar.com.ua)

[www.brandbar.com.ua](http://www.brandbar.com.ua)

**BORN IN  
UKRAINE**