



**Green
Milk**

BARISTA
FOR PROFESSIONAL

ТВОРЕЦ
ТВОЕГО
ВКУСА

**ВЕСЕННИЕ
РЕЦЕПТЫ**
НА РАСТИТЕЛЬНЫХ НАПИТКАХ

ХОЛОДНЫЕ



ФИСТАШКОВЫЙ АЙС ЛАТТЕ НА ВАНИЛЬНОМ МОЛОКЕ

Green Milk Barista «Ваниль» - 150 мл

Эспрессо - 40 мл

Топпинг или сироп «Фисташка» - 20 мл

Приготовление:

Все ингредиенты перелейте в стакан со льдом.

Перемешайте барной ложкой.



ГОЛУБОЙ АЙС ТИ С МАНГО НА КОКОСОВОМ

Green Milk Barista «Кокос» - 100мл

Персиковый Ice tea - 100мл

Сироп Blue Curaçao - 20мл

Концентрированное пюре манго - 20мл

Приготовление:

Все ингредиенты перелейте в стакан со льдом.

Перемешайте барной ложкой.





БАБЛ ГАМ БАБЛ ТИ НА КЛУБНИЧНОМ

Green Milk Клубника - 100мл
Малиновый Ice tea - 100мл
Топинг «Bubble gum» - 30мл
Juice balls - 50гр

Приготовление:

Все ингредиенты перелейте в стакан со льдом.
Перемешайте барной ложкой. Добавьте джуз боллы.



ГРУШЕВЫЙ СМУЗИ С СОЛЕНОЙ КАРАМЕЛЬЮ НА ОВСЯНОМ

Green Milk Barista Овес -100мл
Сироп «Соленая карамель» - 30мл
Груша свежая - 70гр

Приготовление:

Грушу очистить от кожуры и косточек, оставить только мякоть.
Погрузить ингредиенты в блендер, смешать.
Готовый напиток перелить в стакан со льдом.



ГОРЯЧИЕ



ТИРАМИСУ ЛАТТЕ НА ШОКОЛАДНОМ

Green Milk Шоколад - 150мл

Эспрессо - 40мл

Сироп «Тирамису» - 20мл

Приготовление:

Все ингредиенты перелейте в молочник, взбейте с помощью стимера и перелейте в бокал для подачи.





МАКАДАМИЯ ЛАТТЕ НА БАНАНОВОМ

Green Milk Barista Банан - 150мл

Эспрессо - 40мл

Сироп «Макадамия» - 20мл

Приготовление:

Все ингредиенты перелейте в молочник, взбейте с помощью стимера и перелейте в бокал для подачи.





ЛАТТЕ С АРАХИСОВЫМ ПЕЧЕНЬЕМ НА ВАНИЛЬНОМ

Green Milk Barista Ваниль - 150мл

Эспрессо - 40мл

Сироп «Арахисовое печенье» - 20мл

Приготовление:

Все ингредиенты перелейте в молочник, взбейте с помощью стимера и перелейте в бокал для подачи.





ЧЕРНИЧНЫЙ РАФ НА ФУНДУЧНОМ

Green Milk Barista Фундук - 150мл

Эспрессо - 40мл

Сироп «Черника» - 20мл

Приготовление:

Все ингредиенты перелейте в молочник, взбейте с помощью стимера и перелейте в бокал для подачи.



ЧАЙНЫЙ ЛАТТЕ С ЦВЕТАМИ САКУРЫ НА СОЕВОМ



Green Milk Barista Соя - 150мл
Экстракт молочного улуна - 40мл
Сироп «Сакура» - 20мл

Приготовление экстракта:

5гр молочного улуна, залейте горячей водой температурой 70-90°С в объеме 300мл. Дайте настояться 15мин, отфильтруйте, перелейте в чистую емкость для хранения.

Приготовление:

Все ингредиенты перелейте в молочник, взбейте с помощью стимера и перелейте в бокал для подачи.



АЛКОГОЛЬНЫЕ



CUBAN PINA COLADA НА КОКОСОВОМ



Green Milk Barista Кокос – 120мл

Основа «Ананас-кокос» – 30мл

Ром золотой – 40мл

Приготовление:

Все ингредиенты взбейте в шейкере и перелейте в бокал для подачи.



ПАНАКОТА НА ВАНИЛЬНОМ

Green Milk Barista Ваниль - 120мл

Топинг или сироп «Белый шоколад» - 30мл

Ром золотой - 40мл

Приготовление:

Все ингредиенты взбейте в шейкере
и перелейте в бокал для подачи.





MONKEY'S DINNER НА БАНАНОВОМ

Green Milk Barista Банан - 120мл

Основа «Халва-ваниль» - 30мл

Ром золотой - 40мл

Приготовление:

Все ингредиенты взбейте в шейкере и перелейте в бокал для подачи.



greenmilk.ru



Стань нашим
партнером
за 5 минут



**РЕКЛАМНЫЕ
МАТЕРИАЛЫ**

+7 (351) 218 42 60

ОТДЕЛ ПРОДАЖ

