



# Напитки

на основе  
сиропов и ТОППИНГОВ

## «*Sweet Madam*»

Производитель:  
ООО Шафран-Элит, ТМ Sweet Madam, Украина

Официальный поставщик в Беларуси:  
компания «Рэйвбел», [www.raivbel.by](http://www.raivbel.by),  
тел. +375 29 622 00 08

# Холодный кофе

2.30 р.  
себестоимость

Сочетание сиропов для холодного кофе:

арахис-шоколад  
дыня-карамель  
клен-миндаль  
фисташка-клюква  
тирамису-солен. карамель  
зеленое яблоко-карамель

вишня-клубника  
клюква-шоколад  
малина-кокос  
черешня-лаванда  
роза-ваниль  
амаретто-лесной орех



## Нектар

Насыщенный  
кофейный вкус в  
сочетании с легкой  
фруктовой сладостью.

Лёд	80+100г.
две порции	
Двойной эспрессо	30мл.
Сахар	10г.
Сироп Sweet Madam	20мл.
Irish Молоко	120
две порции	+60мл.
Сироп Sweet Madam	20мл.
Персик	

Двухслойный напиток.  
Нижний слой: лёд (80г.), сироп (20мл.), молоко (120мл.), дв.эспрессо.  
Заполняем стакан всеми ингредиентами. Верхний слой: лёд (100г.), молоко (60мл.), пищевой краситель для цвета (2-3 г.), топпинг (50мл.), молоко (60мл.) - взбиваем в миксере 40 сек. Вливаем в стакан поверх нижнего слоя.

# Айс Американо

Освежающий и бодрящий кофейный коктейль с легким ароматом ванили и летних фруктов.

Лёд	120г.
Двойной эспрессо	50-60 мл.
Сахар	10г.
Сироп Sweet Madam два вида	20+20 мл
Топпинг Sweet Madam (украшение стакана)	10мл.
	500мл.

В микс-стакан добавляем лёд. В кофейный питчер добавляем два вида сиропа по 20 мл каждого. Туда же готовим двойной эспрессо. Вливаем из кофейного питчера на лёд. Взбиваем в миске 40 сек. Стакан украшаем топпингом. Содержимое миксерного стакана выливаем в стакан.



1.80 р.  
себестоимость

# Айс Капучино

Легкие нотки соленой карамели в сочетании с нежным тирамису никого не оставят равнодушным.

Лёд	130г.
Двойной эспрессо	50-60 мл.
Сахар	10г.
Сиропы Sweet Madam Тирамису	30мл.
Соленая карамель	30мл
Молоко	130мл.
	500мл.

Заполняем микс-стакан льдом, добавляем двойной эспрессо, сахар, сироп, молоко. Все ингредиенты взбиваются миксером около 40 сек. до однородности крема.



2.30 р.  
себестоимость

Яркий экзотический коктейль с освежающим кофейным вкусом и веселым фруктовым нравом.

## Рэйв

Лёд	80г.
Двойной эспрессо	50-60 мл.
Сахар	10г.
Сироп Sweet Madam два вида	20+20 мл
Молоко	200мл.
	<hr/> 500мл.

Двухслойный напиток. Нижний слой: взбиваем в миксере лёд, первый сироп, сахар, дв.эспрессо - 40 сек. Верхний слой: взбиваем молоко со вторым сиропом. Заполняем стакан: нижний слой холодным, после горячим. Слои можно менять местами.



2.20 р.  
себестоимость

## Айс Капучино

Композиция из груши и ванили в сочетании с ароматным кофе не только освежат, но и подарят бодрость на весь день.



2.10 р.  
себестоимость

Лёд	100г.
Эспрессо	30мл.
Сахар	10г.
Сироп Sweet Madam Груша	15мл.
Топпинг Sweet Madam Ваниль	15мл.
Молоко	160мл.
	<hr/> 500мл.

Заполняем стакан льдом. Вливаем молоко, готовим эспрессо в кофейном питчере с заранее добавленными сиропом и топпингом. Добавляем готовую смесь в стакан со льдом.

# Лимонады



2.20 р.  
себестоимость

## Зеленое яблоко-мандарин

Прохладный  
тонизирующий напиток  
с изысканным  
вкусовым сочетанием  
зеленого яблока и  
ароматного мандарина.

Лёд 200г.

Сироп  
Sweet Madam 40мл.  
Зеленое яблоко

Топпинг  
Sweet Madam 50мл.  
Мандарин

Газировка 220  
-240мл.

---

500мл.

В стакан добавляем лёд,  
сироп, топпинг.  
Заполняем газировкой.  
Перемешиваем барной  
ложкой. Добавляем  
фрукты. Газировку  
можно заменять Колой,  
Швепсом или Спрайтом.

Летний фруктовый  
освежающий коктейль  
с пленительным  
сочетанием манго и  
кокоса.

# Кокос-манго

Лёд	200г.
Сироп Sweet Madam	40мл.
Кокос	
Топпинг Sweet Madam	50мл.
Манго	
Газировка	220 -240мл.
	<hr/>
	500мл.

В стакан добавляем лёд,  
сироп, топпинг.  
Заполняем газировкой.  
Перемешиваем барной  
ложкой. По желанию  
можно заменять  
газировку Колой,  
Швепсом или Спрайтом.



# Арбуз-дыня

2.20 р.  
себестоимость



Это лимонад с  
многогранным  
свежим сочетанием  
спелого арбуза и  
ароматной сладкой  
дыни.

Лёд	200г.
Сироп Sweet Madam	40мл.
Арбуз	
Топпинг Sweet Madam	50мл.
Дыня	
Газировка	220 -240мл.
	<hr/>
	500мл.

В стакан добавляем лёд,  
сироп, топпинг.  
Заполняем газировкой.  
Перемешиваем барной  
ложкой. По желанию  
можно заменять  
газировку Колой,  
Швепсом или Спрайтом.

Этнический напиток с тонким мятным ароматом, прекрасно сочетаемым со сладостью арбуза.

# Мята-арбуз

Лёд	200г.
Сироп Sweet Madam Мята	40мл.
Топпинг Sweet Madam Арбуз	50мл.
Газировка	220-240мл.
<hr/>	
	500мл.

В стакан добавляем лёд, сироп, топпинг. Мятный сироп можно заменить мятным топпингом. Заполняем газировкой. Перемешиваем барной ложкой. Рекомендуется украсить листочками мяты.



# Цитрусовый

Яркий цитрусовый лимонад, в котором переплетаются сладковатые оттенки тропических фруктов с пленительным ароматом экзотического грейпфрута.

Лёд	200г.
Сироп Sweet Madam Апельсин/ Пина колада/ Ананас	30+30 мл.
Топпинг Sweet Madam Грейпфрут	50мл.
Газировка	220-240мл.
<hr/>	
	500мл.

В стакан добавляем лёд, 2 вида сиропа на выбор и топпинг. Заполняем газировкой. Перемешиваем барной ложкой. Подаем, украсив кусочками свежих фруктов.



# Молочные коктейли

## Лесная ягода

Сочетание сиропов  
для молочных коктейлей:

арахис-шоколад  
дыня-карамель  
клен-миндаль  
фисташка-клюква  
арбуз-дыня  
вишня-клубника  
клюква-шоколад  
малина-кокос

роза-ваниль  
черешня-лаванда  
амаретто-  
лесной орех  
зеленый банан-мята  
тирамису-  
соленая карамель  
зеленое яблоко-  
карамель

1.30 р.  
себестоимость

Ароматная малина и спелый гренардин прекрасно сочетаются в ярком молочном коктейле.

Лёд	130г.
Молоко	160-180 мл.
Сироп Sweet Madam Вишня, Малина	30+30 мл.
Сахар	10г.
	<hr/> 500мл.

В миксерный стакан добавляем лёд, молоко, сироп Sweet Madam. Взбиваем 40 сек. Для придания более насыщенного цвета рекомендуется добавлять пищевой краситель.



Мягкий молочный  
коктейль с веселой  
ноткой Бабл-гам и  
сладким арбузным  
ароматом.

# Арбуз- бабл-гам

Лёд	130г.
Молоко	160-180 мл.
Сироп Sweet Madam Арбуз, Бабл-гам	30+30 мл.
Сахар	10г.
<hr/>	
500мл.	

1.60 р.  
себестоимость

В миксерный стакан  
добавляем лёд, молоко,  
сиропы Sweet Madam.  
Взбиваем 40 сек.  
Молочный коктейль  
готов.

# Шоколад

Нежный шоколадный  
молочный коктейль  
наполнит душу детской  
радостью и добром.

1.60 р.  
себестоимость

Лёд	130г.
Молоко	160-180 мл.
Сироп Sweet Madam Шоколад	60мл.
Сахар	10г.
<hr/>	
500мл.	

В миксерный стакан  
добавляем лёд, молоко,  
сироп Sweet Madam.  
Взбиваем 40 сек. Для  
придания еще более  
насыщенного цвета  
рекомендуется  
добавлять пищевой  
краситель.

Революционный  
тонизирующий  
напиток с приятными  
фруктовыми нотками  
и чарующим  
послевкусием.

# Блю кюрасао- маракуйя

Лёд	130г.
Молоко	160-180 мл.
Сироп Sweet Madam Блю кюрасао, Маракуйя	30+30 мл.
Сахар	10г.

500мл.

В миксерный стакан  
добавляем лёд, молоко,  
сиропы Sweet Madam.  
Взбиваем 40 сек. Для  
придания более  
насыщенного цвета  
рекомендуется  
добавлять пищевой  
краситель.

1.30 р.

себестоимость

# Небесная мята

Тонкий аромат нежной  
мяты удивительно  
сочетается с молочным  
киви и придает  
коктейлю  
необыкновенную  
чувственность.

Лёд	130г.
Молоко	160-180 мл.
Сироп Sweet Madam Мята	30мл.
Топпинг Sweet Madam Киви	30мл.
Сахар	10г.

500мл.

В миксерный стакан  
добавляем лёд, молоко,  
сироп и топпинг Sweet  
Madam.  
Взбиваем 40 сек.  
Коктейль готов к подаче.

1.30 р.

себестоимость

# Алкогольные коктейли

1.40 р.  
себестоимость



## Вишневый Беллини

Шедевр барной культуры, легкий и изысканный венецианский коктейль.

Игристое вино 115г.

Сироп Sweet Madam 35г.  
Черешня

---

150г.

Подготовленные ингредиенты, игристое вино и сироп, наливают в охлажденный бокал подачи (флют), аккуратно перемешивают барной ложкой.

Освежающий,  
бодрящий,  
бурлящий, энергичный -  
все это он,  
зажигательный мохито.

## Мохито

Ром светлый 50г.  
Лайм свежий 40г.  
Мята свежая 5г.  
Вода  
газированная 70г.  
Сироп  
Sweet Madam 30г.  
Мохито Мент

190/5г.

Мяту и лайм разминают  
мадлером в посуде  
подачи (хайболл).  
Насыпают доверху  
бокала колотый лед,  
добавляют ром, сироп,  
газированную воду.  
Тщательно  
перемешивают барной  
ложкой, украшают  
веткой мяты и долькой  
лайма.

2.20 р.  
себестоимость



## Пина Колада

Экзотический коктейль  
с нежным вкусом и  
ароматом, из самого  
сердца солнечных  
Карибов, созданный  
для истинного  
наслаждения.

Ром светлый 50г.  
Сливки 30 % 25г.  
Сок ананас 100г.  
Сироп  
Sweet Madam 30г.  
Кокос  
Апельсин 15г.

205/15г.

Ром, сливки, сок и сироп  
взбивают в  
охлажденном шейкере  
со льдом, от общего  
объема 2/3. Напиток  
отфильтровывают в  
охлажденный бокал  
(хайболл) при помощи  
стрейнера, украшают  
долькой апельсина.

2.10 р.  
себестоимость



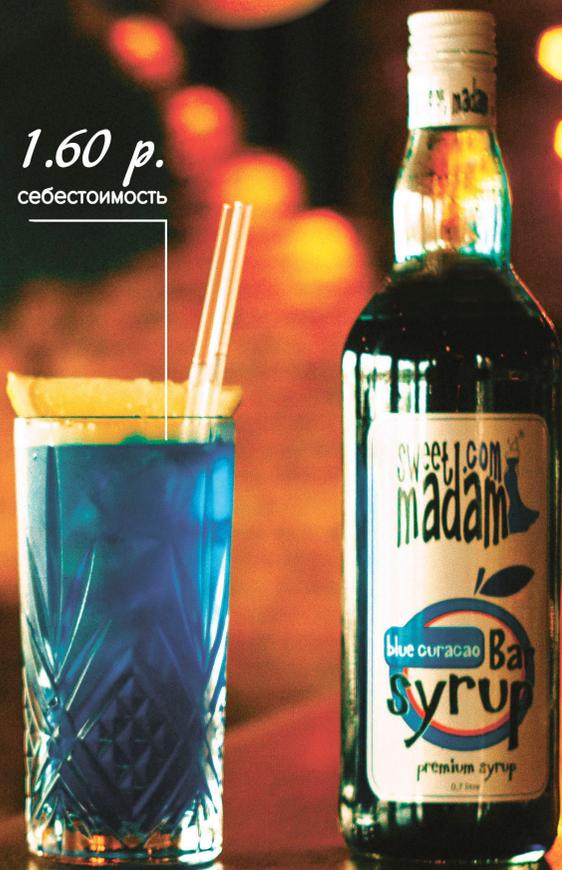
Летний экзотический лонг дринк, вобравший в себя синеву моря и прохладу вечернего бриза.

Водка	50г.
Сок лимона	20г.
Спрайт	100г.
Сироп Sweet Madam Блю Кюрасао	30г.
Лимон	10г.
<hr/>	
	200/10г.

Водку, спрайт, сок лимона и сироп, наливают в бокал подачи (хайболл), заполненный кусковым льдом. Тщательно перемешивают барной ложкой, украшают долькой лимона.

## Голубая Лагуна

1.60 р.  
себестоимость



## Амаретто Сауэр

1.70 р.  
себестоимость



Благородный коктейль-хайбол, сочетающий крепость янтарного виски и сладкие нотки Амаретто.

Виски	50г.
Сок лимона	20г.
Сироп Sweet Madam Амаретто	30г.
Апельсин	10г.
<hr/>	
	100/5г.

Виски, сок лимона и сироп взбивают в охлажденном шейкере со льдом, от общего объема 2/3. Напиток отфильтровывают в охлажденный бокал (олд фэшн) со льдом при помощи стрейнера. Украшается цедрой апельсина.

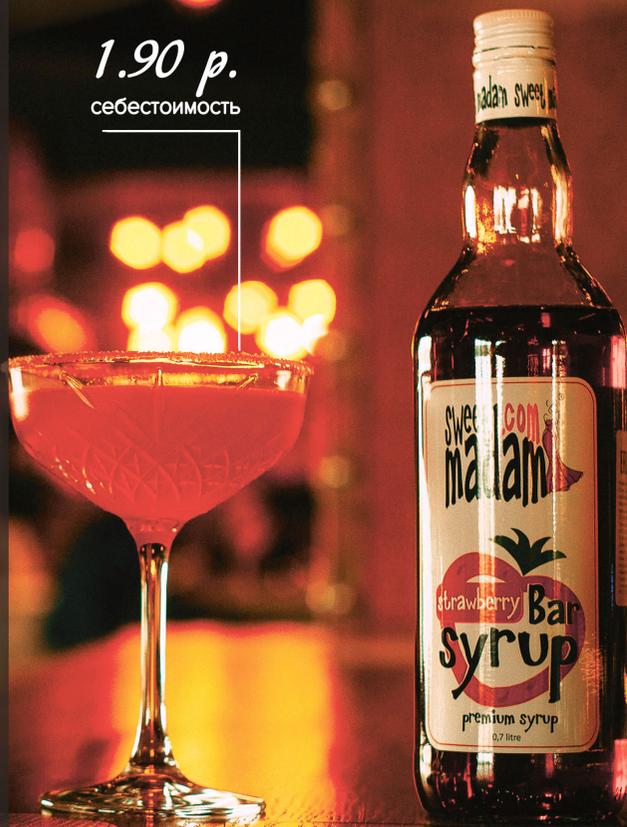
Дерзкий многогранный коктейль с кислой фруктовой ноткой. Маргарита - это простота, завоевавшая мир.

Текила	50г.
Апельсиновый ликер	25г.
Сок лайма	25г.
Сироп Sweet Madam Клубника	30г.
Сахар песок	10г.
<hr/>	
	145/10г.

Текилу, апельсиновый ликер, сок лайма и сироп взбивают в охлажденном шейкере со льдом, от общего объема 2/3. Бокал подачи («Маргарита») охлаждают, кромку смачивают в сиропе, и опускают в сахар, образуя сахарную кромку. Напиток отфильтровывают в подготовленный бокал при помощи стрейнера.

## Клубничная Маргарита

1.90 р.  
себестоимость



## Банановый Дайкири

1.90 р.  
себестоимость



Любимый напиток Хемингуэя, сочетающий в себе идеальные пропорции кислого, горького и сладкого.

Светлый ром	50г.
Сок лимона	20г.
Сироп Sweet Madam Банан	30г.
Лайм	10г.
<hr/>	
	100/10г.

Ром, сок лимона и сироп взбивают в охлажденном шейкере со льдом, от общего объема 2/3. Напиток отфильтровывают в охлажденный бокал (коктейльная рюмка) при помощи стрейнера. Украшается долькой лайма.

Романтический слабоалкогольный коктейль со сладким ароматом тропических фруктов и летних рассветов.

# Текила Санрайз

Текила 50г.  
Сок апельсин 100г.  
Сироп Sweet Madam Гренадин 35г.  
Апельсин 15г.

185/15г.

Текилу, сок апельсина и сироп, наливают в бокал подачи (хайболл), доверху заполненный кусковым льдом. Аккуратно перемешивают барной ложкой, украшают долькой апельсина.

1.80 р.  
себестоимость



# Лавандовый French-75

Это игристые брызги, тонкие вкусовые оттенки и легкое ощущение приподнятого настроения.

Джин 30г.  
Сок лимона 20г.  
Сироп Sweet Madam Лаванда 30г.  
Игристое вино 70г.  
Лимон 5г.

150/5г.

1.60 р.  
себестоимость



Подготовленные ингредиенты, джин, сок лимона и сироп взбивают в охлажденном шейкере со льдом, от общего объема 2/3. Напиток отфильтровывают в охлажденный бокал (флют) при помощи стрейнера, добавляют игристое вино. Украшается цедрой лимона.

Коктейль-аперитив  
с мягким  
согревающим вкусом  
и пленительным  
ароматом.

Игристое вино 115г.

Сироп  
Sweet Madam 35г.  
Лесные ягоды

150г.

Подготовленные  
ингредиенты, игристое  
вино и сироп, наливают в  
охлажденный бокал  
подачи (флют), аккуратно  
перемешивают барной  
ложкой.

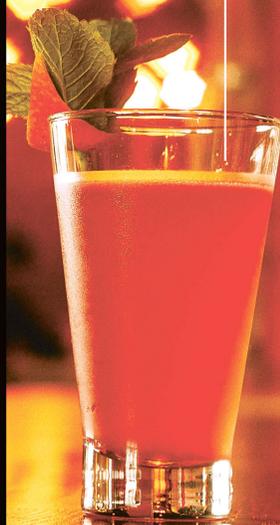
## Кир Рояль

1.40 р.  
себестоимость



## Никербокер

1.90 р.  
себестоимость



Темный ромовый  
профиль, сдобренный  
сладкими цитрусовыми  
вкусами, никого не  
оставит равнодушным

Светлый ром 50г.

Водка 20г.

Сок лимона 25г.

Сироп  
Sweet Madam 25г.  
Малина

Сироп  
Sweet Madam 15г.  
Грейпфрут

Апельсин 15г.

135/15г.

Ром, водку, сок лимона  
и сироп взбивают в  
охлажденном шейкере  
со льдом, от общего  
объема 2/3. Напиток  
отфильтровывают в  
охлажденный бокал  
(рокс) при помощи  
стрейнера. Украшается  
долькой апельсина.