

КОКТЕЙЛЬНЫЕ ЭКСПЕРИМЕНТЫ НА ТЕМУ АВАНГАРДА

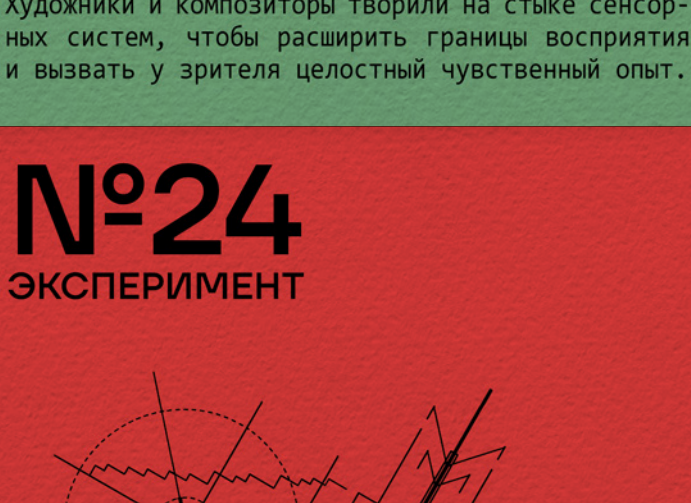
«Современные миксологи похожи на художников-авангардистов: они изучают устоявшуюся базу, но сознательно игнорируют классические каноны, чтобы найти фирменный почерк, отражающий индивидуальный стиль.

Размышляя над новой барной картой, проводя сотни экспериментов в лаборатории, мы открыли интересные параллели между художественными приёмами и искусством создания коктейлей.

Для нас это открытие ещё раз подтверждает факт: только выходя за академические правила и смело нарушая каноны, можно создавать по-настоящему уникальный гастрономический опыт. Именно этим мы занимаемся в экспериментальном бара-лаборатории — стираем границы привычного и настраиваем рецепторы на волну чистого искусства».

Василий Жеглов,
шеф-бармен бара-лаборатории ИНО М2

№07 ЭКСПЕРИМЕНТ



СИНЕСТЕЗИЯ

Феномен слияния разных чувств: когда цвет обретает звук, а музыка рождает визуальные образы. Художники и композиторы творили на стыке сенсорных систем, чтобы расширить границы восприятия и вызвать у зрителя целостный чувственный опыт.

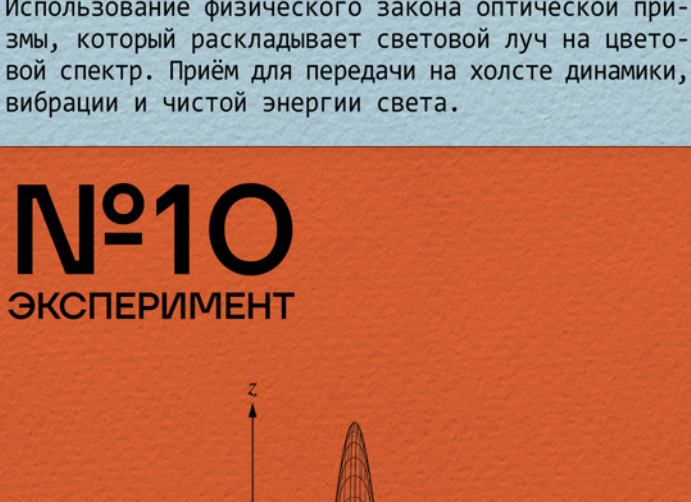
№24 ЭКСПЕРИМЕНТ



ФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ГЕОМЕТРИЯ

Чистые геометрические формы лишаются бесполезной декоративности и обретают строго утилитарные или философское назначение — то есть пропорции, линии и углы диктуют функцию.

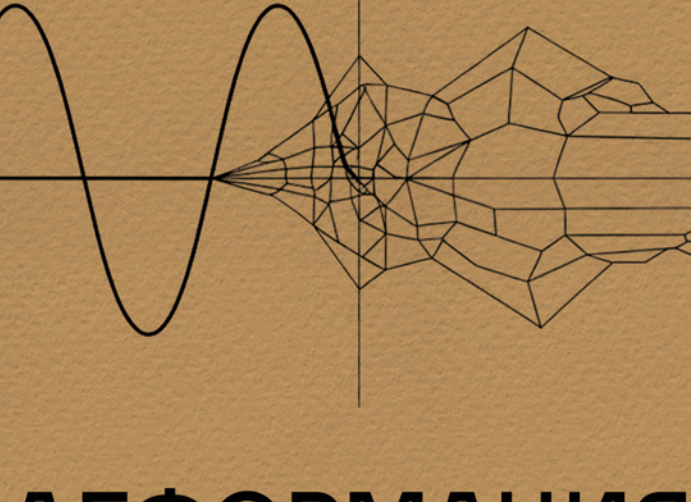
№08 ЭКСПЕРИМЕНТ



ТЕКТОНИКА

Главный инженерный приём конструктивизма — обнажение структуры и внутренней логики объекта, когда каркас и швы не прячутся, а становятся главным выразительным средством и украшением формы.

№21 ЭКСПЕРИМЕНТ



СВЕТО- ПРЕЛОМЛЕНИЕ

Использование физического закона оптической призмы, который раскладывает световой луч на цветовой спектр. Приём для передачи на холсте динамики, вибрации и чистой энергии света.

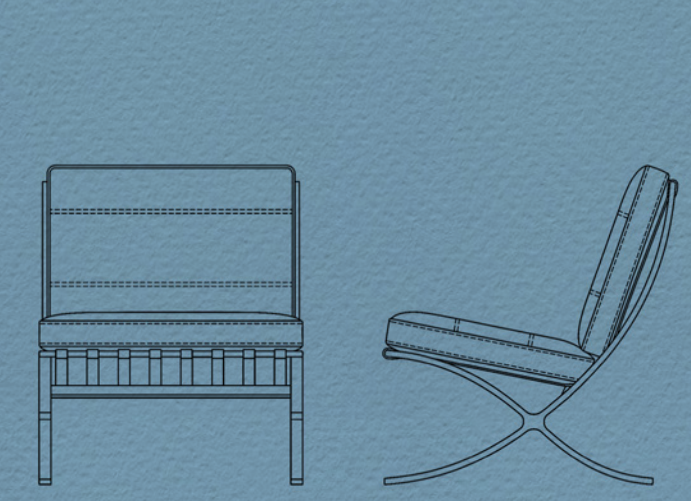
№10 ЭКСПЕРИМЕНТ



ЭКСПРЕССИЯ

Торжество эмоции над объективной реальностью: отказ от точного копирования мира, чтобы зафиксировать его искажённым сквозь призму личного переживания, страсти и душевного порыва.

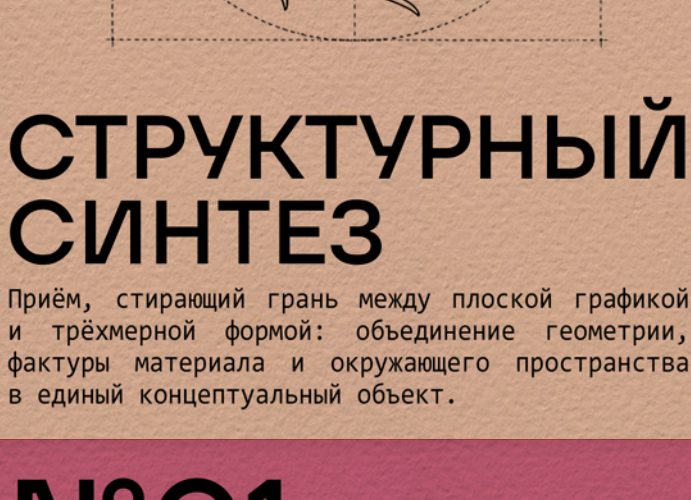
№38 ЭКСПЕРИМЕНТ



ДЕФОРМАЦИЯ

Сознательное искажение или разрушение привычных очертаний объекта. Художники отказывались от реалистичного копирования и деформировали форму, чтобы обнажить суть вещей и заставить зрителя почувствовать сильную эмоцию.

№11 ЭКСПЕРИМЕНТ



СЮРРЕАЛИСТИЧЕС- КОЕ ЗАМЕЩЕНИЕ

Метод, при котором привычный предмет из своего контекста и заменяется элементом, логически несовместимым с ним, ломая шаблоны восприятия.

№05 ЭКСПЕРИМЕНТ

КОЛЛАЖ

Смелое соединение разнородных элементов — обрывков газет, уличных афиш, грубой ткани и дерева. Вместе они создают новое, целостное и неожиданное произведение.

№09 ЭКСПЕРИМЕНТ

КОНЦЕПТУАЛЬНАЯ УТИЛИТАРНОСТЬ

Союз чистого искусства и практической пользы: когда творческий порыв решает реальную задачу производства, стирая границы между ними.

№31 ЭКСПЕРИМЕНТ

СТРУКТУРНЫЙ СИНТЕЗ

Приём, стирающий грань между плоской графикой и трёхмерной формой: объединение геометрии, фактуры материала и окружающего пространства в единый концептуальный объект.

№01 ЭКСПЕРИМЕНТ

ТЕКСТУРНЫЙ КОНТРАСТ

Дерзкое соединение полярных, на первый взгляд несовместимых материалов — гладкого глянца, грубого дерева и шершавого песка, которые вместе создают объёмную тактильную реальность.



БАР-ЛАБОРАТОРИЯ ИНО М2

КОНЦЕПЦИЯ:
Перевести зелёные цвета на язык вкуса, аромата и тактильности. В одном бокале собран спектр фермерской зелени, чтобы помочь рецепторам буквально увидеть в воображении, услышать и почувствовать как звучит зелёный цвет.

СОСТАВ:
/ ДИСТИЛЛЯТ ФЕНХЕЛЬ, АКВАВИТ ЛИМЬЕ, ЛИКЁР ЯБЛОКО, ВЕРМУТ НА ЦВЕТАХ УКРОПА, РЕКОМБИНИРОВАННЫЙ СОК ШАВЕЛЯ С СЕНЧЕЙ /

ABV (крепость) 0 5
PH (кислотность) 0 5
BRIX (плотность) 0 5

1200 P

БАР-ЛАБОРАТОРИЯ ИНО М2

КОНЦЕПЦИЯ:
Математическая точность вкуса: мы построили налиток рационально. Для идеального баланса коктейль собран в равных пропорциях ингредиентов, которые образуют безупречную вкусовую симметрию.

СОСТАВ:
/ ДЖИН, РЕДИСТИЛЛИРОВАННЫЙ С ФЕЙХОА И КЛУБНИКОЙ, ШИСО ВЕРМУТ, ДЕЛЬ САНТО, КЛАРИФИЦИРОВАННЫЙ ЛАЙМ /

ABV (крепость) 0 5
PH (кислотность) 0 5
BRIX (плотность) 0 5

1200 P

БАР-ЛАБОРАТОРИЯ ИНО М2

КОНЦЕПЦИЯ:
Анатомия цитруса: мы разложили один вкус на структурные уровни и собрали его заново с помощью полярных техник. Коктейль раскрывается слоями: от кристальной чистоты лимонного дистиллята до дымной терпкости сушеного луми и яркой кислоты юдзу.

СОСТАВ:
/ ДИСТИЛЛЯТ ЛИМОНА И МИСО, ЛИМОННЫЙ МИРТ, ЛАКТО-ФЕРМЕНТИРОВАННЫЙ ЛИМОН, ЛУМИ, ХИНИННЫЙ АПЕРИТИВ, АНЖЕЛЕТТО, ЮДЗУ, АБСЕНТ /

ABV (крепость) 0 5
PH (кислотность) 0 5
BRIX (плотность) 0 5

1300 P

БАР-ЛАБОРАТОРИЯ ИНО М2

КОНЦЕПЦИЯ:
Эффект скрытой призмы: прозрачный, минималистичный напиток, визуально скрывающий характер, внезапно преломляется на рецепторах и распадается на калейдоскоп контрастных вкусовых профилей.

СОСТАВ:
/ ТЕКИЛА, АЛОЭ, БАНАН, КЛУБНИКА, ХЕРЕС ФИНО, СМЕСЬ ВЕРМУТОВ /

ABV (крепость) 0 5
PH (кислотность) 0 5
BRIX (плотность) 0 5

1200 P

БАР-ЛАБОРАТОРИЯ ИНО М2

КОНЦЕПЦИЯ:
Коктейль-эмоция: хаотичные, экспрессивные «мазки» клубники на стекле и обман на уровне вкуса. Имитация обволакивающего сливочного эффекта без использования молочных продуктов.

СОСТАВ:
/ КОКОСОВЫЙ РОМ, ДИСТИЛЛЯТ ПАЛО САНТО, ПРОВАНСКИЙ ВЕРМУТ, КЛУБНИКА, ГУАНАБАНА, КАЛПИС /

ABV (крепость) 0 5
PH (кислотность) 0 5
BRIX (плотность) 0 5

1200 P

БАР-ЛАБОРАТОРИЯ ИНО М2

КОНЦЕПЦИЯ:
Перестройка вкусовой структуры знакомого продукта — риса. Через ферментацию и особые техники нейтральный злаковый профиль риса деформировался до неузнаваемости, внезапно расцвел яркими тонами спелого персика, экзотического иланг-иланга и парфюмерного шисо.

СОСТАВ:
/ РИСОВЫЙ АМАДЗАКЕ, САКЕ, УМЕШУ, ДИСТИЛЛЯТ ШИСО, ПИСКО, РЕДУКЦИЯ БЕЛЫХ ВИН АУА, ЛАКТО-ФЕРМЕНТИРОВАННЫЙ АНАНАС /

ABV (крепость) 0 5
PH (кислотность) 0 5
BRIX (плотность) 0 5

1300 P

БАР-ЛАБОРАТОРИЯ ИНО М2

КОНЦЕПЦИЯ:
Вкусная иллюзия, ода собственной органической пасеке и труду пчёл. В этом коктейле нет ни капли мёда, но рецепторы будут утверждать обратное, так как воссоздан парфюмерный аромат улья, воска и цветущего луга.

СОСТАВ:
/ ДИСТИЛЛЯТ ЦВЕТОВ ТАВОЛГИ И БУЗИНЫ, ХИНИННОЕ ВИНО С ОСМАНТУСОМ, ХВОЙНАЯ НАСТИКА, АБХАЗСКИЙ ЛИМОН, НЕКТАР АГАВЫ, СПРЕЙ ОСТРОВНОГО ВИСКИ /

ABV (крепость) 0 5
PH (кислотность) 0 5
BRIX (плотность) 0 5

1200 P

БАР-ЛАБОРАТОРИЯ ИНО М2

КОНЦЕПЦИЯ:
Гастрономический коллаж: землистый характер свекольного Негрони, дымные ноты мескаля и пикантная текстур фермерского овечьего сыра. Связующим звеном — «жидким клеем» этой вкусовой аппликации стал дистиллят пасты ака-мисо, который объединяет закуску и напиток в концепт.

СОСТАВ:
/ СВЕКОЛЬНЫЙ ДЖИН, ДИСТИЛЛЯТ АКА-МИСО, МЕСКАЛЬ, ГИБИСКУСОВЫЙ ВЕРМУТ, АРТИШОКОВЫЙ АМАРО, КЛЁН, ОВЕЧИЙ ОРГАНИЧЕСКИЙ СЫР /

ABV (крепость) 0 5
PH (кислотность) 0 5
BRIX (плотность) 0 5

1200 P

БАР-ЛАБОРАТОРИЯ ИНО М2

КОНЦЕПЦИЯ:
Философия разумного потребления Zero Waste. Органические белые вина АУА получили вторую жизнь, превратившись в насыщенный винную редукцию, которая легла в основу коктейля, вдохновлённого ароматами яблоневое сада органической Фермы М2.

СОСТАВ:
/ КАЛЬВАДОС, ПИСКО, ДИСТИЛЛЯТ ЛЕМОГРАСС, ПИНО ДЕ ШАРАНТ, БУЗИНА, РЕДУКЦИЯ ИЗ БЕЛЫХ ВИН АУА, ЗАСЛУЖИВШИХ ВТОРУЮ ЖИЗНЬ /

ABV (крепость) 0 5
PH (кислотность) 0 5
BRIX (плотность) 0 5

1300 P

БАР-ЛАБОРАТОРИЯ ИНО М2

КОНЦЕПЦИЯ:
Коктейль со вкусом абрикосовой выпечки, созданный благодаря бурбону на масле beurre noisette и нотам бобов тонка. Восприятие расширяется за счёт красных сфер на стекле бокала. Графика и янтарный цвет напитка синтезируются, подача превращается в объёмную пространственную инсталляцию.

СОСТАВ:
/ БУРБОН БЕРНУАЗЕТ, ДИСТИЛЛЯТ БОБОВ ТОНКА, ПЕРСИК, АБРИКОС, БЕЛЫЙ ПОРТО, НЕКТАР АГАВЫ, ЧЁРНЫЙ КАРДАМОН /

ABV (крепость) 0 5
PH (кислотность) 0 5
BRIX (плотность) 0 5

1200 P

БАР-ЛАБОРАТОРИЯ ИНО М2

КОНЦЕПЦИЯ:
«Правило трёх текстур». В одной подаче три контрастные стихии: глубокая согревающая терпкость кофейного джистива, нежная сливочная прохлада мороженого и обжигающие мазки острого чили-масла.

СОСТАВ:
/ ИРЛАНДСКИЙ ВИСКИ, ХЕРЕСНЫЙ БРЕНДИ, КОФЕЙНЫЙ ЛИКЁР, ЭСПРЕССО, КЛЁН, МОРОЖЕНОЕ ИЗ ФЕРМЕРИРОВАННЫХ БОБОВ, ЧИЛИ-МАСЛО /

ABV (крепость) 0 5
PH (кислотность) 0 5
BRIX (плотность) 0 5

1300 P

БАР-ЛАБОРАТОРИЯ ИНО М2

КОНЦЕПЦИЯ:
Коктейль со вкусом абрикосовой выпечки, созданный благодаря бурбону на масле beurre noisette и нотам бобов тонка. Восприятие расширяется за счёт красных сфер на стекле бокала. Графика и янтарный цвет напитка синтезируются, подача превращается в объёмную пространственную инсталляцию.

СОСТАВ:
/ БУРБОН БЕРНУАЗЕТ, ДИСТИЛЛЯТ БОБОВ ТОНКА, ПЕРСИК, АБРИКОС, БЕЛЫЙ ПОРТО, НЕКТАР АГАВЫ, ЧЁРНЫЙ КАРДАМОН /

ABV (крепость) 0 5
PH (кислотность) 0 5
BRIX (плотность) 0 5

1300 P

БАР-ЛАБОРАТОРИЯ ИНО М2

КОНЦЕПЦИЯ:
Коктейль со вкусом абрикосовой выпечки, созданный благодаря бурбону на масле beurre noisette и нотам бобов тонка. Восприятие расширяется за счёт красных сфер на стекле бокала. Графика и янтарный цвет напитка синтезируются, подача превращается в объёмную пространственную инсталляцию.

СОСТАВ:
/ БУРБОН БЕРНУАЗЕТ, ДИСТИЛЛЯТ БОБОВ ТОНКА, ПЕРСИК, АБРИКОС, БЕЛЫЙ ПОРТО, НЕКТАР АГАВЫ, ЧЁРНЫЙ КАРДАМОН /

ABV (крепость) 0 5
PH (кислотность) 0 5
BRIX (плотность) 0 5

1300 P

БАР-ЛАБОРАТОРИЯ ИНО М2

КОНЦЕПЦИЯ:
Коктейль со вкусом абрикосовой выпечки, созданный благодаря бурбону на масле beurre noisette и нотам бобов тонка. Восприятие расширяется за счёт красных сфер на стекле бокала. Графика и янтарный цвет напитка синтезируются, подача превращается в объёмную пространственную инсталляцию.

СОСТАВ:
/ БУРБОН БЕРНУАЗЕТ, ДИСТИЛЛЯТ БОБОВ ТОНКА, ПЕРСИК, АБРИКОС, БЕЛЫЙ ПОРТО, НЕКТАР АГАВЫ, ЧЁРНЫЙ КАРДАМОН /

ABV (крепость) 0 5
PH (кислотность) 0 5
BRIX (плотность) 0 5

1300 P

БАР-ЛАБОРАТОРИЯ ИНО М2

КОНЦЕПЦИЯ:
Коктейль со вкусом абрикосовой выпечки, созданный благодаря бурбону на масле beurre noisette и нотам бобов тонка. Восприятие расширяется за счёт красных сфер на стекле бокала. Графика и янтарный цвет напитка синтезируются, подача превращается в объёмную пространственную инсталляцию.

СОСТАВ:
/ БУРБОН БЕРНУАЗЕТ, ДИСТИЛЛЯТ БОБОВ ТОНКА, ПЕРСИК, АБРИКОС, БЕЛЫЙ ПОРТО, НЕКТАР АГАВЫ, ЧЁРНЫЙ КАРДАМОН /

ABV (крепость) 0 5
PH (кислотность) 0 5
BRIX (плотность) 0 5

1300 P

БАР-ЛАБОРАТОРИЯ ИНО М2

КОНЦЕПЦИЯ:
Коктейль со вкусом абрикосовой выпечки, созданный благодаря бурбону на масле beurre noisette и нотам бобов тонка. Восприятие расширяется за счёт красных сфер на стекле бокала. Графика и янтарный цвет напитка синтезируются, подача превращается в объёмную пространственную инсталляцию.

СОСТАВ:
/ БУРБОН БЕРНУАЗЕТ, ДИСТИЛЛЯТ БОБОВ ТОНКА, ПЕРСИК, АБРИКОС, БЕЛЫЙ ПОРТО, НЕКТАР АГАВЫ, ЧЁРНЫЙ КАРДАМОН /

ABV (крепость) 0 5
PH (кислотность) 0 5
BRIX (плотность) 0 5

1300 P

БАР-ЛАБОРАТОРИЯ ИНО М2

КОНЦЕПЦИЯ:
Коктейль со вкусом абрикосовой выпечки, созданный благодаря бурбону на масле beurre noisette и нотам бобов тонка. Восприятие расширяется за счёт красных сфер на стекле бокала. Графика и янтарный цвет напитка синтезируются, подача превращается в объёмную пространственную инсталляцию.

СОСТАВ:
/ БУРБОН БЕРНУАЗЕТ, ДИСТИЛЛЯТ БОБОВ ТОНКА, ПЕРСИК, АБРИКОС, БЕЛЫЙ ПОРТО, НЕКТАР АГАВЫ, ЧЁРНЫЙ КАРДАМОН /

ABV (крепость) 0 5
PH (кислотность) 0 5
BRIX (плотность) 0 5

1300 P

БАР-ЛАБОРАТОРИЯ ИНО М2

КОНЦЕПЦИЯ:
Коктейль со вкусом абрикосовой выпечки, созданный благодаря бурбону на масле beurre noisette и нотам бобов тонка. Восприятие расширяется за счёт красных сфер на стекле бокала. Графика и янтарный цвет напитка синтезируются, подача превращается в объёмную пространственную инсталляцию.

СОСТАВ:
/ БУРБОН БЕРНУАЗЕТ, ДИСТИЛЛЯТ БОБОВ ТОНКА, ПЕРСИК, АБРИКОС, БЕЛЫЙ ПОРТО, НЕКТАР АГАВЫ, ЧЁРНЫЙ КАРДАМОН /

ABV (крепость) 0 5
PH (кислотность) 0 5
BRIX (плотность) 0 5

1300 P

БАР-ЛАБОРАТОРИЯ ИНО М2

КОНЦЕПЦИЯ:
Коктейль со вкусом абрикосовой выпечки, созданный благодаря бурбону на масле beurre noisette и нотам бобов тонка. Восприятие расширяется за счёт красных сфер на стекле бокала. Графика и янтарный цвет напитка синтезируются, подача превращается в объёмную пространственную инсталляцию.

СОСТАВ:
/ БУРБОН БЕРНУАЗЕТ, ДИСТИЛЛЯТ БОБОВ ТОНКА, ПЕРСИК, АБРИКОС, БЕЛЫЙ ПОРТО, НЕКТАР АГАВЫ, ЧЁРНЫЙ КАРДАМОН /

ABV (крепость) 0 5
PH (кислотность) 0 5
BRIX (плотность) 0 5

1300 P

БАР-ЛАБОРАТОРИЯ ИНО М2

КОНЦЕПЦИЯ:
Коктейль со вкусом абрикосовой выпечки, созданный благодаря бурбону на масле beurre noisette и нотам бобов тонка. Восприятие расширяется за счёт красных сфер на стекле бокала. Графика и янтарный цвет напитка синтезируются, подача превращается в объёмную пространственную инсталляцию.

СОСТАВ:
/ БУРБОН БЕРНУАЗЕТ, ДИСТИЛЛЯТ БОБОВ ТОНКА, ПЕРСИК, АБРИКОС, БЕЛЫЙ ПОРТО, НЕКТАР АГАВЫ, ЧЁРНЫЙ КАРДАМОН /

ABV (крепость) 0 5
PH (кислотность) 0 5
BRIX (плотность) 0 5

1300 P

БАР-ЛАБОРАТОРИЯ ИНО М2

КОНЦЕПЦИЯ:
Коктейль со вкусом абрикосовой выпечки, созданный благодаря бурбону на масле beurre noisette и нотам бобов тонка. Восприятие расширяется за счёт красных сфер на стекле бокала. Графика и янтарный цвет напитка синтезируются, подача превращается в объёмную пространственную инсталляцию.

СОСТАВ:
/ БУРБОН БЕРНУАЗЕТ, ДИСТИЛЛЯТ БОБОВ ТОНКА, ПЕРСИК, АБРИКОС, БЕЛЫЙ ПОРТО, НЕКТАР АГАВЫ, ЧЁРНЫЙ КАРДАМОН /

ABV (крепость) 0 5
PH (кислотность) 0 5
BRIX (плотность) 0 5

1300 P

БАР-ЛАБОРАТОРИЯ ИНО М2

КОНЦЕПЦИЯ:
Коктейль со вкусом абрикосовой выпечки, созданный благодаря бурбону на масле beurre noisette и нотам бобов тонка. Восприятие расширяется за счёт красных сфер на стекле бокала. Графика и янтарный цвет напитка синтезируются, подача превращается в объёмную пространственную инсталляцию.

СОСТАВ:
/ БУРБОН БЕРНУАЗЕТ, ДИСТИЛЛЯТ БОБОВ ТОНКА, ПЕРСИК, АБРИКОС, БЕЛЫЙ ПОРТО, НЕКТАР АГАВЫ, ЧЁРНЫЙ КАРДАМОН /

ABV (крепость) 0 5
PH (кислотность) 0 5
BRIX (плотность) 0 5

1300 P

БАР-ЛАБОРАТОРИЯ ИНО М2

КОНЦЕПЦИЯ:
Коктейль со вкусом абрикосовой выпечки, созданный благодаря бурбону на масле beurre noisette и нотам бобов тонка. Восприятие расширяется за счёт красных сфер на стекле бокала. Графика и янтарный цвет напитка синтезируются, подача превращается в объёмную пространственную инсталляцию.

СОСТАВ:
/ БУРБОН БЕРНУАЗЕТ, ДИСТИЛЛЯТ БОБОВ ТОНКА, ПЕРСИК, АБРИКОС, БЕЛЫЙ ПОРТО, НЕКТАР АГАВЫ, ЧЁРНЫЙ КАРДАМОН /

ABV (крепость) 0 5
PH (кислотность) 0 5
BRIX (плотность) 0 5

1300 P

БАР-ЛАБОРАТОРИЯ ИНО М2

КОНЦЕПЦИЯ:
Коктейль со вкусом абрикосовой выпечки, созданный благодаря бурбону на масле beurre noisette и нотам бобов тонка. Восприятие расширяется за счёт красных сфер на стекле бокала. Графика и янтарный цвет напитка синтезируются, подача превращается в объёмную пространственную инсталляцию.

СОСТАВ:
/ БУРБОН БЕРНУАЗЕТ, ДИСТИЛЛЯТ БОБОВ ТОНКА, ПЕРСИК, АБРИКОС, БЕЛЫЙ ПОРТО, НЕКТАР АГАВЫ, ЧЁРНЫЙ КАРДАМОН /

ABV (крепость) 0 5
PH (кислотность) 0 5
BRIX (плотность) 0 5

1300 P

БАР-ЛАБОРАТОРИЯ ИНО М2

КОНЦЕПЦИЯ:
Коктейль со вкусом абрикосовой выпечки, созданный благодаря бурбону на масле beurre noisette и нотам бобов тонка. Восприятие расширяется за счёт красных сфер на стекле бокала. Графика и янтарный цвет напитка синтезируются, подача превращается в объёмную пространственную инсталляцию.

СОСТАВ:
/ БУРБОН БЕРНУАЗЕТ, ДИСТИЛЛЯТ БОБОВ ТОНКА, ПЕРСИК, АБРИКОС, БЕЛЫЙ ПОРТО, НЕКТАР АГАВЫ, ЧЁРНЫЙ КАРДАМОН /

ABV (крепость) 0 5
PH (кислотность) 0 5
BRIX (плотность) 0 5

1300 P

БАР-ЛАБОРАТОРИЯ ИНО М2

КОНЦЕПЦИЯ:
Коктейль со вкусом абрикосовой выпечки, созданный благодаря бурбону на масле beurre noisette и нотам бобов тонка. Восприятие расширяется за счёт красных сфер на стекле бокала. Графика и янтарный цвет напитка синтезируются, подача превращается в объёмную пространственную инсталляцию.

СОСТАВ:
/ БУРБОН БЕРНУАЗЕТ, ДИСТИЛЛЯТ БОБОВ ТОНКА, ПЕРСИК, АБРИКОС, БЕЛЫЙ ПОРТО, НЕКТАР АГАВЫ, ЧЁРНЫЙ КАРДАМОН /

ABV (крепость) 0 5
PH (кислотность) 0 5
BRIX (плотность) 0 5

1300 P

БАР-ЛАБОРАТОРИЯ ИНО М2

КОНЦЕПЦИЯ:
Коктейль со вкусом абрикосовой выпечки, созданный благодаря бурбону на масле beurre noisette и нотам бобов тонка. Восприятие расширяется за счёт красных сфер на стекле бокала. Графика и янтарный цвет напитка синтезируются, подача превращается в объёмную пространственную инсталляцию.

СОСТАВ:
/ БУРБОН БЕРНУАЗЕТ, ДИСТИЛЛЯТ БОБОВ ТОНКА, ПЕРСИК, АБРИКОС, БЕЛЫЙ ПОРТО, НЕКТАР АГАВЫ, ЧЁРНЫЙ КАРДАМОН /

ABV (крепость) 0 5
PH (кислотность) 0 5
BRIX (плотность) 0 5

1300 P

БАР-ЛАБОРАТОРИЯ ИНО М2

КОНЦЕПЦИЯ:
Коктейль со вкусом абрикосовой выпечки, созданный благодаря бурбону на масле beurre noisette и нотам бобов тонка. Восприятие расширяется за счёт красных сфер на стекле бокала. Графика и янтарный цвет напитка синтезируются, подача превращается в объёмную пространственную инсталляцию.

СОСТАВ:
/ БУРБОН БЕРНУАЗЕТ, ДИСТИЛЛЯТ БОБОВ ТОНКА, ПЕРСИК, АБРИКОС, БЕЛЫЙ ПОРТО, НЕКТАР АГАВЫ, ЧЁРНЫЙ КАРДАМОН /

ABV (крепость) 0 5
PH (кислотность) 0 5
BRIX (плотность) 0 5

1300 P

БАР-ЛАБОРАТОРИЯ ИНО М2

КОНЦЕПЦИЯ:
Коктейль со вкусом абрикосовой выпечки, созданный благодаря бурбону на масле beurre noisette и нотам бобов тонка. Восприятие расширяется за счёт красных сфер на стекле бокала. Графика и янтарный цвет напитка синтезируются, подача превращается в объёмную пространственную инсталляцию.

СОСТАВ:
/ БУРБОН БЕРНУАЗЕТ, ДИСТИЛЛЯТ БОБОВ ТОНКА, ПЕРСИК, АБРИКОС, БЕЛЫЙ ПОРТО, НЕКТАР АГАВЫ, ЧЁРНЫЙ КАРДАМОН /

ABV (крепость) 0 5
PH (кислотность) 0 5
BRIX (плотность) 0 5

1300 P

БАР-ЛАБОРАТОРИЯ ИНО М2

КОНЦЕПЦИЯ:
Коктейль со вкусом абрикосовой выпечки, созданный благодаря бурбону на масле beurre noisette и нотам бобов тонка. Восприятие расширяется за счёт красных сфер на стекле бокала. Графика и янтарный цвет напитка синтезируются, подача превращается в объёмную пространственную инсталляцию.

СОСТАВ:
/ БУРБОН БЕРНУАЗЕТ, ДИСТИЛЛЯТ БОБОВ ТОНКА, ПЕРСИК, АБРИКОС, БЕЛЫЙ ПОРТО, НЕКТАР АГАВЫ, ЧЁРНЫЙ КАРДАМОН /

ABV (крепость) 0 5
PH (кислотность) 0 5
BRIX (плотность) 0 5

1300 P

БАР-ЛАБОРАТОРИЯ ИНО М2

КОНЦЕПЦИЯ:
Коктейль со вкусом абрикосовой выпечки, созданный благодаря бурбону на масле beurre noisette и нотам бобов тонка. Восприятие расширяется за счёт красных сфер на стекле бокала. Графика и янтарный цвет напитка синтезируются, подача превращается в объёмную пространственную инсталляцию.

СОСТАВ:
/ БУРБОН БЕРНУАЗЕТ, ДИСТИЛЛЯТ БОБОВ ТОНКА, ПЕРСИК, АБРИКОС, БЕЛЫЙ ПОРТО, НЕКТАР АГАВЫ, ЧЁРНЫЙ КАРДАМОН /

ABV (крепость) 0 5
PH (кислотность) 0 5
BRIX (плотность) 0 5

1300 P

БАР-ЛАБОРАТОРИЯ ИНО М2

КОНЦЕПЦИЯ:
Коктейль со вкусом абрикосовой выпечки, созданный благодаря бурбону на масле beurre noisette и нотам бобов тонка. Восприятие расширяется за счёт красных сфер на стекле бокала. Графика и янтарный цвет напитка синтезируются, подача превращается в объёмную пространственную инсталляцию.

СОСТАВ:
/ БУРБОН БЕРНУАЗЕТ, ДИСТИЛЛЯТ БОБОВ ТОНКА, ПЕРСИК, АБРИКОС, БЕЛЫЙ ПОРТО, НЕКТАР АГАВЫ, ЧЁРНЫЙ КАРДАМОН /

ABV (крепость) 0 5
PH (кислотность) 0 5
BRIX (плотность) 0 5

1300 P

БАР-ЛАБОРАТОРИЯ ИНО М2

КОНЦЕПЦИЯ:
Коктейль со вкусом абрикосовой выпечки, созданный благодаря бурбону на масле beurre noisette и нотам бобов тонка. Восприятие расширяется за счёт красных сфер на стекле бокала. Графика и янтарный цвет напитка синтезируются, подача превращается в объёмную пространственную инсталляцию.

СОСТАВ: