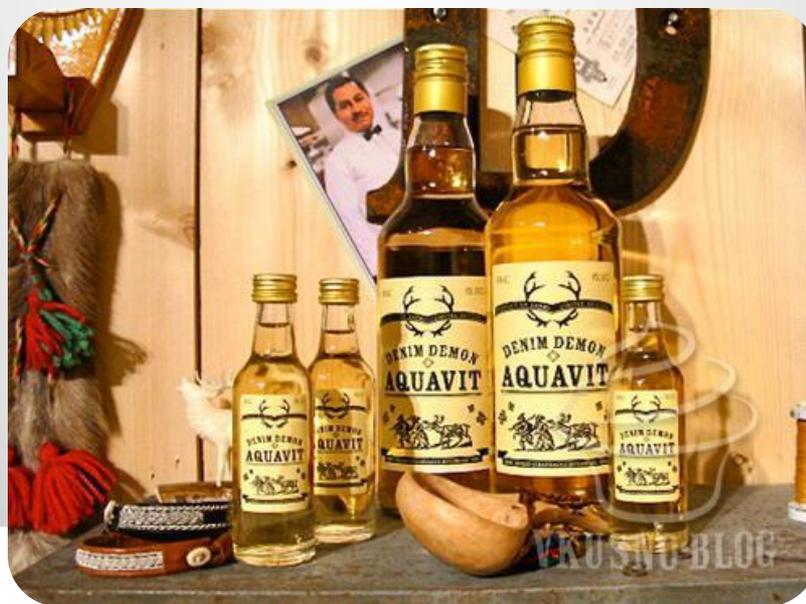


Винная карта ресторана



- **Винная карта** – это документ, содержащий перечень алкогольных напитков и других сопутствующих товаров, предназначенный для доведения информации о наименованиях напитков и ценах на них.



- **Основным ассортиментом винной карты являются алкогольные напитки, дополнительно в нее включают пиво, прохладительные напитки, табачные изделия, шоколад, конфеты.**



- При составлении винной карты нужно в первую очередь учитывать тип кухни и соответственно меню ресторана.



- **Название напитков дается на русском языке и языке страны-изготовителя.**
- **Если на этикетке указаны год и место производства вина, сорт винограда, из которого оно сделано, его особенности, то эти данные следует включить в карту вин.**



- В карте вин и напитков важна логика. Крепкоалкогольные напитки и вина должны быть представлены в той последовательности, в которой их принято употреблять:
- 1. Группа аперитивов (водка, горькие настойки, виски, джин и др.).
- 2. Центральное место отдается натуральным винам.
- 3. Замыкают винную карту дижестивы (коньяк, бренди, ликеры, ром).

- Водка;
- Горькие настойки, наливки;
- Джин, виски, ром;
- Виноградные вина крепкие;
- Виноградные вина столовые – белые, розовые, красные;
- Десертные вина;
- Шампанское – брют, сухое, полусухое, полусладкое, сладкое;
- Коньяки – ординарные, марочные, коллекционные;
- Ликеры;
- Пиво разливное, бутылочное – светлое, темное;
- Прохладительные напитки – соки, минеральная вода, газированная вода;
- Табачные изделия;
- Покупные кондитерские изделия.

**Указывается страна-производитель,
емкость бутылки, цена.**

Составление коктейльной карты бара



- **Коктейльная карта** – это документ, содержащий перечень классических, популярных, фирменных, оригинальных коктейлей, записанных в определенном порядке с указанием их выхода и цены.



- **Коктейльная карта может быть составлена на основании одной из следующих классификаций:**



1. Классификация в соответствии со списком официальных коктейлей Международной ассоциации бартендеров (IBA):

- Аперитивные коктейли – коктейли, предшествующие обеду, возбуждающие аппетит;
- Послеобеденные коктейли (дигестивы) – коктейли, способствующие процессу пищеварения;
- Коктейли, повышающие тонус человека – подаются большими порциями, оказывают также согревающее действие;
- Популярные коктейли.

2. Классификация по основному алкоголю или преобладающему вкусу:

- Коктейли на основе ликера;
- Коктейли на основе текилы;
- Коктейли на основе абсента.

Независимо от принятой классификации коктейлей в карте бара должны быть выделены три дополнительные группы напитков:

- Горячие коктейли (Hot drinks);
- Безалкогольные коктейли (Nonalcoholic cocktails);
- Простые смешанные коктейли микс-дринки (Mix drinks).