

Этой осенью согреваем вас своим вдохновением и обновленной коктейльной картой.

ФИРМЕННЫЕ КОКТЕЙЛИ

alco 11,3%

inPEACHment 690

персиковая эспума, ликер Amaro d'Erbe, ванильная водка, кордиал саган-дайля-ваниль, сироп с корицей, биттер шоколад

Ароматный коктейль с пряно-сладким характером и легкой персиковой пеной соединяет в себе тепло ликера Amaro, мягкую сладость ванили и пряность корицы, обрамленную тонкой горчинкой шоколадного биттера.



alco 14,8%

LIPA 670

пряный ром, кордиал липа, сливовый сироп, сок лимона

Нежный, обволакивающий коктейль с гармонией специй, цветов и фруктовой кислинки. Пряное тепло рома, цветочная мягкость липового кордиала и насыщенная фруктовая глубина сливового сиропа в одном бокале.



alco 9,2%

FALL IN LOVE 690

ликер грейпфрут, маракуйя, кампари, соленая карамель, апельсиновый фреш, биттер шоколад

Коктейль на грани сладкого тропического удовольствия и благородной горечи. Экзотическая маракуйя и цитрусовая свежесть апельсина соединяются с грейпфрутовым ликером, а кампари добавляет узнаваемую итальянскую горечь.



alco 14,5%

LEMON PIE 670

настойка лимончелло, ванильный сироп, греческий йогурт, ликер адвокат, ликер биттер, меренга

Кремовый десерт-коктейль с цитрусовой яркостью, сладкой ванилью и воздушной меренговой пеной. Лимончелло придает яркость и итальянскую душу, ваниль и ликер адвокат добавляют сладкий, мягкий фон, а греческий йогурт дает кремовую плотность. Воздушный акцент на меренговой пене превращает коктейль в настоящее лакомство.



КОФЕ

PUMPKIN CHEESE LATTE 490

эспрессо, молоко, тыквенное пюре,
сырная пена, фисташка

Кофейный напиток с насыщенной, бархатистой текстурой и утонченным гастрономическим акцентом. Тыквенное пюре добавляет естественную сладость, молоко смягчает и обволакивает вкус, а сырная пена дает сливочную ноту с солоноватым послевкусием.



POMEGRANATE NITRO COFFEE 490

эспрессо, тоник, гранатовый сок,
гранатовый сироп, сливовый сироп,
сок лимона

Освежающий кофейный тоник с гранатовой кислинкой и бархатистой текстурой азота. Взрыв свежести и фруктовой глубины, упакованный в бархатную текстуру азота. Гранат и слива создают сочный терпко-сладкий профиль, лимон добавляет искру, кофе придает тело и сложность напитку, а, благодаря азоту, тоник приобретает шелковистую текстуру и мягкую пену.

