

Our All Time Favourites



13.50

Amaretto Sour: Amaretto Mandel-likör mit frischem Zitronensaft, Zuckersirup, Aquafaba und Orangen-bitter, kräftig geschüttelt, und mit Weißer Schaum drauf.



13.50

Bahama Mama: Kalani Coconut Rum, Bananenlikör, Ananassaft Grenadine und Bitter. Ein viel besser-er und unschuldiger Sex on the beach.



14.50

Basilikum Smash: 2019-2020 zum meistkonsumierten Cocktail der Deutschen gewählt. Dry London Gin, zerdrücktes Basilikum mit Zitronen-saft und Zuckersirup.



15.00

Tommy's Mezcal Margarita: Eine Margarita auf "Steroide" mit rauchigem Mezcal, Agavensirup und frisch gepresster Limette, hart geschüttelt. auch möglich mit Tapatio Tequilla für eine klassische Version.



16.00

Mai-Tai : Das ist ein Daquiri mit allem Schnickschnack. Überfester dunkler jamaikanischer Rum, frisch gepresste Limette, Zuckersirup, Mandelsirup und der beste Triple Sec, Curacao ergeben einen ausgewo- genen, druckvollen Geschmack.



17.00

★ **Porn Star Martini:** Zweifellos der beste Cocktail des 21. Jahrhunderts! Vanille-Wodka, Passionsfrucht-Likör, Kokossirup und Passionsfruchtpüree sorgen für Orgasmen im Mund. Serviert mit einem Shot Prosecco.



15.00

Long Island Ice Tea: Klassische fünf weiße Spirituosen (Wodka, Gin, Rum, Triple Sec, Tequila), Zitronensaft und Sirup, aufgefüllt mit Coca Cola. Stark, aber ausgewogen "to rock your boat".



13.50

Caipirinha: Brasilianischer Cachaca, frisch gepresste Limette und Demerara -Rohzucker.



14.50

Passion fruit Mojito: Ein beliebter Mojito mit süßen und würzigen Noten. Barbados Golden Rum, Vanillesirup, Passionsfruchtpüree, Minzblätter, Limetten und Soda. Classic-Version ist auch eine Möglichkeit!



14.50

Jamaican Mule : Eine Moscow Mule Twist - Rum ist Leben! Jamaikanischer Premium Rum, frische Limetten, Zuckersirup und frisches Premium Ingwerbier!



15.00

Classic Old Fashion: Premium Bourbon aus Kentucky, gerührt mit Angostura und Orangen-bitter, Demerara Zucker, Maraschino Kirsche und Orangenöl.



16.00

Zombie: Triple Rum Blend, mit Apricot Brandy, Passionsfruchtpüree, Zitronensaft, Ananassaft, Beeren-grenadine und Bitter. Mit zwei von diese sind Sie in Puerto Rico!



14.00

Espresso Martini: Der kultige Kaffee klassiker. Wir verwenden Vanilla-Vodka, Kahlua-Kaffee likör, Vanillesirup und einen Shot Espresso.

Slice of Italy



10.00

Aperol Spritz: Aperol, Prosecco und Mineralwasser. Auch möglich mit Campari!



10.00

Americano Cocktail: Campari, Premium roter Wermut und Sodawasser. Das perfekte Verdaun- ungs-Mundwasser!



15.00

Negroni: Premium London Dry Gin, gepaart mit Campari und Likörwein aus der Region Torino. Wir nehmen unsere Negronis hier ernst und liefern Ihnen nur das Beste!



15.00

★ **Boulevardier:** Ein Negroni aus Kentucky! Anstelle von Gin verwen- den wir Bourbon für mehr Süße und Geschmack.



15.00

Sbaliato: Süßer roter Wermut, Campari und Prosecco. Sbaliato bedeutet Fehler auf Italienisch. Ein Italiener Barkeeper hat fälschli- cherweise Prosecco statt Gin in seinen Negroni geschüttet – die Gäste waren begeistert und bestell- ten ihn immer wieder, bis er zum Klassiker wurde!

Blended Cocktails



14.00

Margarita: Tequila, Triple Sec, Zitronensaft, Limettensirup, Zuckersir- up. Eine erfrischend scharfe und abgerundete Version des Klassikers.



14.00

Erdbeeren Daquiri: Weißer Rum, Limettensaft, Zuckersirup, Erdbeersir- up und Erdbeerpüree. Das weltweit beste alkoholische Getränk unter der Sonne!



14.00

Bananen Daquiri: Goldener Rum, Bananenlikör, Limettensaft, halbe Banane. Die meisten unterschätzten Daiquiri, Versuch es und wir garantie- ren Ihnen, dass Sie es nicht bereuen werden!



14.00

★ **Hummingbird:** Weißer Rum, Bananenlikör, Kahlua-Kaffee likör, Kondensmilch, halb-rahm, frische Banane. Dessert in einem Glas. Schmeckt eher nach Smoothie als nach Alkohol!

Happy Hour:

★ Empfehlung des Barkeepers

Montag bis Donnerstag 16:00 - 19:00 Uhr
Alle cocktails 2 für 25schf
(gleicher Cocktail, gleiche Zeit)

Master Cocktail Class

Jeden Donnerstagabend lernen und bereiten Sie unter Begleitung unseres Barkeepers Ihren eigenen Cocktail zu!