

COCKTAILS

UTTALE: k'åkkteil

ETYMOLOGI: engelsk 'hanestjert'

KLASSIKERE


 OLD FASHIONED Bulleit bourbon, brunt sukker, angostura bitter og orange bitter.	125	 WHISKEY SOUR Bulleit bourbon, sitronjuice, sukker, eggehvite og angostura bitter.	125
 HUNDHOLMEN ESPRESSO MARTINI Eristoff vodka, Kahlua, lønnesirup og espresso.	130	 SMÅSUR SMÅGE Queens grappa, sitronjuice, sukker og eggehvite.	125
 MOJITO Bacardi rom, lime, sukker, mynte og soda.	128	 MOSCOW MULE Eristoff vodka, lime og ingefærøl.	125
 GRAPEFRUIT COLLINS Bombay gin, sitronjuice og sukker og pink grapefruit soda.	125	 BLOODY MARY Eristoff vodka, tomatjuice, cayenne bitter, worcester sauce, salt og pepper.	128

ALKOHOLFRITT


 PINK INK Ginish alkoholfri gin toppes med cherry blossom tonic.	95	 KJØRBAR Grapefrukt juice, lime, sukkerlake og mynte, toppes med 7UP.	75
---	----	--	----

HØST


Alle 128,-

 SAWYER Bombay gin, limejuice, sukkerlake, angostura bitters, orange bitters og peychaud's bitters.
--


Sitrus og einer kombinert med til sammen 14 dasj'er bitters gir en spennende smak som passer perfekt til mørke høstkvelder.

 8TH WAVE Bacardi 8, De Kuyper crème de cacao, limejuice, sukkerlake, toppes med Thomas Henry ginger beer.

Drøm deg bort til varmere strøk med denne tropiske og friske cocktailen.

 PORNSTAR MARTINI Smirnoff vanilla, pasjonsfrukt likør, pasjonsfrukt puré, vanilje- sukkerlake, toppes med prosecco.

En frisk og vakker cocktail som vi mener passer like bra til å nytes en hvilken som helst årstid, så hvorfor ikke dra frem godsakene nå?

 SAZERAC Brillet VSOP cognac, sukkerlake, peychaud's bitters, angostura bitters, pernod.

Født på midten av 1800-tallet, og etter ryktene verdens eldste cocktail!

