

Коктейльная карта



Light Spirited

Lavender Aviation

Джин, кордиал лаванда–черная смородина, фиалковый ликер

Sappy Gimlet

Джин, кордиал томат–маракуйя, содовая

Green Sour

Джин, матча, ананас, личи, лимон

Wine Cocktails

Bellini

Игристое, Апельсин, Манго

Elderflower French

Джин, кордиал бузины, игристое

Palo Santo Sbagliato

Красный вермут, биттер, кордиал Пало Санто, игристое

Cocktail by FONTE

FONTE Spritz

Сюз, кордиал Аил (манго/ветивер/роза), игристое

Dark Spirited

Chamomile Penicillin

Скотч, островной виски, ромашка, мед, имбирь

Cardamon Espresso Martini

Коньяк, кофе, кардамон

My Time

Золотой ром, темный ром, апельсиновый ликер, сироп фалернум, лимон

Mocktails

Aperol N/A

Безалкогольный апероль, безалкогольное игристое, цитрусовый олео сахарум

Bellini N/A

Апельсин, манго, безалкогольное игристое

890

890

890

990

890

890

590

990

590

890

Глоток, и мы переносимся в настоящую ботаническую студию. В классические коктейли мы добавляем яркие вкусы бузины, кардамона, жасмина, пало санто, ромашки и лаванды.

Твисты на классику концептуально поделены на категории по базовым ингредиентам. Это коктейли на светлых спиртах — лёгкие и прозрачные аперитивы. Затем — винные коктейли на весь день. После — плотные и дымные дижестивы на выдержаных тёмных спиртах. Завершают карту безалкогольные коктейли.

Omeia