

COCKTAIL MENU

DRINKTAPAS

Ta del av vår Drinktapas där du får tre stycken unikt framtagna cocktails i ett mindre format. Drinkarna vi erbjuder är skapta för att vara i perfekt harmoni med varandra och med våra rätter. Det bästa av allt är att du får flera olika drinkar att testa utan att det ska kosta skjortan!

299:-

MÅNADENS DRINK

Testa månadens drink! En cocktail som roterar under året som följer säsongens smaker och trender. En exklusiv drink där du får ta del av en upplevelse utöver drycken.

165:-

WE CHASE

EST. 2020

THE TASTE

GIN TONIC MENU



BEEFEATER 24 G&T

Beefeater 24 Gin – Rabarber Tonic
– Granatäpple – Apelsin

159:-

HENDRICKS G&T

Hendricks Gin – Fläder Tonic –
Gurka – Svartpeppar

165:-

ROKU G&T

Roku Gin – Yuzu Tonic –
Rosmarin – Ingefära

159:-

MONKEY 47 G&T

Monkey 47 Gin – Björk Tonic –
Grapefrukt – Enbär

169:-

PLYMOUTH G&T

Plymouth Gin – Lemon Tonic –
Enbär – Citron

159:-

MALFY G&T

Malfy Gin – Mediterranean Tonic
– Timjan – Lime

165:-

CHOWCHASE.SE

NEGRONI

MENU

KLASSISK NEGRONI

Dry Gin – Campari –
Antica Formula

159:-

WATERMELON SBAGLIATO

Aperol – Noilly Prat – Salt –
Vattenmelonjuice – Prosecco

159:-

BLANC BLOSSOM NEGRONI SOUR

Dry Gin – Luxardo – Lillet Blanc –
Citron – Äggvita

169:-

BERRY NOIR NEGRONI

Mörk Rom – Aperol – Antica
Formula – Björnbär – Vanilj-
och Salviashrub

169:-

THE COFFEE STANDARD

Kaffeinfucerad Campari – Dry Gin
– Antica Formula – Apelsinbitters

169:-

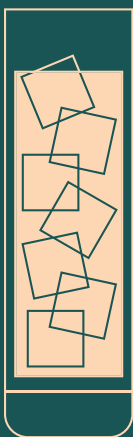
JUNGLE ROAD BOULVARDIER

Bourbon – Antica Formula – Kaffe-
infucerad Campari – Banan

169:-

COCKTAILS

SAGEBERRY ZEN 169:-



Att smutta på denna drink är som en resa genom tid och rum. Sidenvägen väcks till liv av japansk hantverksgin och en mystisk björnbärsshrub. Varje klunk fångar Kyotos körsbärsblomning och Gions lugna salvia-gårdar, medan åldrad balsamico adderar ett djup till drinken.

*Gin – Björnbär – Salvia – Vanilj –
Balsamico – Citron – Äggvita – Soda*



Bitter



Sweet

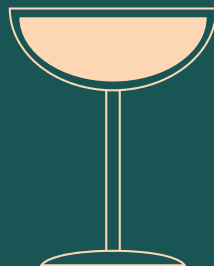


Sour

VELVET MOCHA 169:-

Allt börjar med livfulla toner av brynt smör och bourbon. Lägg därefter till en blandning av kaffe, choklad och vanilj och du tas på en resa till hjärtat av Sydamerikas kaffeodlingar. En skvätt av citron fräschar upp blandningen likt en weekend vid Medelhavets kust.

*Brynt smör-bourbon – Kaffe – Choklad –
Vanilj – Citron – Socker – Äggvita*



Bitter



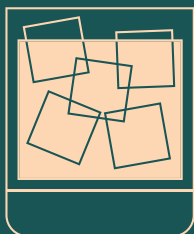
Sweet



Sour

COCKTAILS

FALL HARVEST 159:-



Låt Fall Harvest vara din kompanjon genom årets mörkare dagar. Känslan av ett strövtåg genom trädgårdsmästarens gård bildas genom en blandning av bourbon, äpplen, päron, citroner och skummande äggvita. Kanelen på toppen av drinken vidrör dig som en varm kram.

*Bourbon – Päron – Äpple –
Kanel – Citron – Äggvita*



Bitter



Sweet

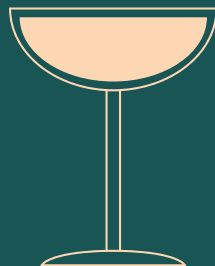


Sour

LIL FIGGY 159:-

En homage till hiphopens koppling med Hennessy. Denna fusion av fikoninfucerad cognac och Cointreau gungar som ett klassiskt rap beat. En shrub av päron och chai adderar en global twist, medan citrusen påminner oss om hiphopens vibrerande energi.

*Fikoninfucerad Cognac – Cointreau –
Päron – Chai – Citron*



Bitter



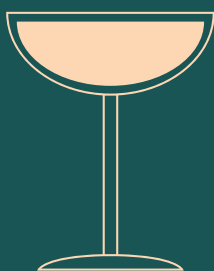
Sweet



Sour

COCKTAILS

NOSTALGIA 169:-



Med hjälp av egengjord kokosinfucerad rom, banan, Frangelico, ett helt ägg och lite choklad så har denna drink en nästintill magisk förmåga att väcka det förflutna. Drinken blir en resa genom sinnena; perfekt för den som vill smutta på sina ljuvligaste minnen.

*Kokosinfucerad Rom – Banan – Frangelico –
Choklad – Valnötsbitter – Ägg*



Bitter



Sweet



Sour

GINGER PEAR FIZZ 159:-

Värm upp sinnet med en Ginger Pear Fizz efter en naturskön cabrioletfärd genom landsbygden, där trädkronorna står i brand. Potpurriet av brynt smör-bourbon, chai- och päronshrub och rivig ginger beer känns som en härlig omfamning av den friska brisen på din resa mitt i de skiftande lövens tid.

*Brynt smör-bourbon – Päron –
Ingefära - Ginger Beer*



Bitter



Sweet



Sour

