

KOKTEILID | COCKTAILS

SHANG SHI SOUR 10

Burboon, greip, mesi, pardirasv, munavalge | Bourbon, grapefruit, honey, duck fat, egg white

Rikkalik pardirasvaga infundeeritud burboon, mida tasakaalustavad värske greibi hapukus ja metslille-mesi. Kokteili kroonib sametine munavalgevaht.

A rich, duck fat-washed Bourbon base balanced with the tartness of fresh grapefruit and wildflower honey, topped with a velvety egg white foam.

ROLL THE DICE 10

Džinn, melon, lõhnav puuritshein, jasmiin | Gin, melon, vetiver, jasmine

Seikluslik džinni ja meloni kooslus, mida täiendab jasmiini õrn aroom. Lõhnav puuritshein lisab sellele kargele ja värskendavale botaanilisele joogile salapärase, parfüümise lõppakordi.

An adventurous blend of gin and melon infused with the delicate aroma of jasmine. Earthy notes of vetiver add a mysterious, perfumed finish to this crisp and refreshing botanical serve.

LOTUS SPARK 10

Džinn, maasikas, basiilk, Sichuan, laim | Gin, strawberry, basil, Sichuan, lime

Lõuna-Hiina aedadest inspireeritud kokteil džinnist, maasikatest ja basiilikust. Sichuani pipraterade „elektriline“ kihelus ja laim loovad põneva ja mitmetahulise maitselamuse.

A vibrant fusion of gin, strawberries, and basil inspired by Southern Chinese gardens. The “electric” tingle of Sichuan peppercorns meets lime for a thrilling, multi-sensory finish.

SILK CANOPY 10

Tekiila, ananass, pistaatsiapähkel, agaav, munavalge | Tequila, pineapple, pistachio, agave, egg white

Tekiilakokteil, kus pistaatsiapähkli võine rikkus kohtub troopilise ananassiga. Agaavinektar ja munavalge loovad joogile pehme ja siidise tekstuuri.

A refined tequila blend of buttery pistachio and tropical pineapple. Balanced with agave nectar and egg white for a smooth, silken texture.

KOKTEILID | COCKTAILS

CANTONE BIRD

10

Rumm, Campari, litsi, hoisin kaste, sidrun | Rum, Campari, lychee, hoisin sauce, lemon

Julge tõlgendus klassikast, kus rumm ja mõrkjas Campari põimuvad litsi eksootilise magususega. Hoisini kastme soolakus lisab sellele keerukale ja mõrkjasmagusale mesitriteesele sügava umami maitsenüansi.

A bold reimagining of a classic, blending rum and bitter Campari with the exotic sweetness of lychee. A subtle touch of savoury hoisin sauce adds a profound umami dimension to this complex, bittersweet masterpiece.

SHANG TINI

10

Džinn, kahvrilaim, vermut | Gin, kaffir lime, vermouth

Aasiapärane Gin Martini, kus kahvrilaimi lehtede intensiivsed tsitruselised õlid toovad esile kuiva vermuti, luues puhta ja intensiivse aroomiga kokteili.

An Asian-inspired Gin Martini where the citrus oils of kaffir lime leaves elevate the dry vermouth, creating a clean, intensely fragrant cocktail.

VELVET OOLONG

10

Viin, rabarber, Milk Oolong tee, vanill | Vodka, rhubarb, Milk Oolong tea, vanilla

Õrn desserdilaadne kokteil, mis ühendab vaniljeviina kreemja Milk Oolongi tee essentsiga ja rabarberi hapukusega.

A dessert-style cocktail combining vanilla vodka with the creamy essence of Milk Oolong tea and the bright tartness of rhubarb.

OYSTER OLD FASHIONED

10

Burboon, austrikaste, Palo Santo | Bourbon, oyster sauce, Palo Santo

Meditatiivne burbooni kokteil, kus karamelline magusus kohtub austrikastme soolakusega ja millele annab viimase lihvi Palo Santo puu rituaalne suits.

A meditative bourbon cocktail where caramel sweetness meets the savory depth of oyster sauce, finished with the ritual smoke of Palo Santo wood.