

# Cocktails.

---

By heymakers



# Välkomna.

---

“Vi i baren har försökt att skapa en spännande meny med stor bredd. Vi utmanar klassiska drinkar i egna tolkningar och med råvarorna i fokus. Allt ifrån kokoskum till tomatjuice och marmelad gör vi själva i huset. Vi hoppas att ni hittar något som passar just er! Vill ni hellre gå på ett gammalt säkert kort så ordnar vi det. Prata bara med någon i personalen så hjälper vi er.”

# Capri

---

Vodka, Tomatlikör, Basilikasocker,  
Citron, Burratavatten

---

159:-



“ Vi köpte hem en tomatlikör från Japan “La Tomato” och tänkte, vad fasen kan vi göra med den här? Vi kom att tänka på en video vi sett där man använde vattnet som burrataosten ligger i för att binda samman ingredienserna i en drink, likt äggvitan. Våra hjärnor landade i “caprese sallad i ett glas”, vi kokade ett socker med basilika, la till vodka, tappade i lite citronjuice och torkade sedan tomater som vi gjorde ett salt av. En stökig drink som vi tycker mycket om! ”

# Little Rock

---

Bourbon, Socker, Angostura  
Bitters, Citronskum

---

149:-



*En "Old Fashioned" måste man ju ha i en cocktailmeny? Ja det måste man ju nästan, vi tänkte att vi sätter vår touch på denna klassiska cocktail. Det är en "Old Fashioned" i botten som vi toppar med ett hemmagjort citronskum. Det blir någon slags Whiskey Sour/ Old Fashioned hybrid av det hela, Våldigt smaskigt! ”*





# Manaus

---

Canerock, Campari, Ananas,  
Rostad kokos, Socker, Lime, Kokosskum

---

159:-

“  
*Vad är väl en cocktailmeny utan  
en tikidrink? En söt och fruktig drink  
med tydliga inslag av kokos och  
ananas, samtidigt som Camparin  
ger en behaglig beska.*”

# Madison

---

Vodka, Mr.Black, Espresso,  
Pumpkin Spice Socker

---

149:-



*Espresso Martini i amerikansk  
tappning. Man ser ju den där  
amerikanska pumpkin spice  
överallt när man kollar på  
amerikanska matlagnings-  
program, serier, Kafékedjor,  
ja överallt. Nu ser man den  
här också! ☹☹*



# Venezia

---

Citadelle Gin, Campari,  
Antica Formula, Espresso

---

149:-

“  
*Det är inte helt okänt att vi  
älskar Negroni. Vi menar,  
Negroni är gott och kaffe  
är gott!* ”





# Bordeaux

---

Citadelle Gin,  
Lillet Blanc, Suze

---

139:-



*Negroni Bianco, En vit Negroni. En snällare variant av originalet med inslag av franska ingredienser. Är en vanlig Negroni lite för bitter och tuff så kan det här vara ett fantastiskt alternativ, Santé!* ”



# Villa Real

---

Gin, Cointreau, Citron,  
Björnbärsmarmelad

---

139:-



*Söt och syrlig, vår tolkning på klassikern Breakfast Martini.*

*Om den mot all förmodan inte faller dig i smaken, så är det kocken som gjort marmeladen...”*





# Kyoto

---

Roku Gin, La Yuzu,  
Citron, Champagne

---

149:-

“  
*Den här drinken har sitt ursprung  
i den klassiska cocktailen French  
75 (gin, Citron, Champagne). Vi  
gör en lite fruktigare variant där vi  
använder oss av japansk gin och  
japansk yzulikör, Fantastiskt gott att  
dricka innan maten, till maten eller  
kanske helt utan mat banne mig?!*”



# New York

---

Tomatjuice, Vodka,  
Citron, Selleri

---

129:-

“

*Vi rostar våra tomater, selleri,  
vitlök, med mera, sedan  
passerar vi detta och får ut  
enligt oss en fantastiskt bra  
Bloody Mary mix. Hoppas du  
gillar den ”*

# Calabria

---

Mr Bitter, Italicus, Citadelle Gin,  
Citron, Socker, Violskum

---

159:-

“

*Bergamott och viol, inte helt väntat  
att det skulle passa så bra ihop.*

*En fräsch drink med en lite  
blommig touch. ”*





# Santiago

---

Canerock Rum, Lime, Socker,  
Tabasco, Passionsfruktsskum

---

149:-

“  
*En het Daiquiri, toppas med  
ett fräscht skum gjord på  
passionsfrukt. Vi startar med  
bara ett inslag av hetta, du  
bestämmer själv hur spicy  
du vill vara!*”

# Brittany

---

Vodka, Cointreau, Lime, Vanilj &  
jordgubbssocker, Äggvita

---

149:-



*Sex & The City. Serien som gjorde  
drinken Cosmopolitan världskänd.*

*Vi tänkte att lite jordgubbe och  
vanilj inte kunde skada, det gjorde*

*det inte heller. ”*





# New Mexico

---

Bourbon, Citron, Mezcal,  
Socker, Äggvita, Portvin

---

139:-

“

*En Whiskey Sour toppad med portvin kallas New York Sour, vi kastar i lite mexikansk Mezcal för rökighet. Lite mer utmanande smakprofil, gillar du rökiga drinkar så är den här för dig!”*



---

# Alkoholfria Drinkar





# Honolulu

Non-alcoholic

---

Ananasjuice, Lime,  
Socker, Kokosskum

---

69:-



*En fräsch Pina Colada där  
vi jobbar med ett fantas-  
tiskt kokosskum. Det ska vara  
både roligt och gott att  
dricka alkoholfritt. ”*

# Marseille

Non-alcoholic

---

Tranbär, Citron, Socker,  
Soda, Svartvinbärsskum

---

69:-

“

*En syrligare drink som passar  
stora som små.”*



# Rio de Janeiro

Non-alcoholic

---

Hallonsocker, Citron,  
Soda, Passionsfruktsskum

---

69:-



*Rio, vi tänker passionsfrukt.*

*Hallonsocker med en ton  
av stjärnanis och vanilj som  
toppas med ett härligt pas-  
sionsfruktsskum. ”*



# Toulouse

Non-alcoholic

---

Vanilj & Jordgubbssocker, Citron,  
Socker, Briska Fläder Non-Alcoholic

---

69:-



*Jordgubbe, vanilj och fläder.*

*Behöver vi säga mer? 🍷*



**HEY<sup>®</sup>**  
**MKRS**

MYNTGATAN 43 - FALUN