



THE
FLATIRON

“RAZZMATAZZ IN A GLASS”

BESTIL VENLIGST I BAREN

COCKTAILS

Signaturdrinks & specials står med
TURKIS SKRIFT

CHAMPAGNE COCKTAILS

FRENCH 75 100 KR

Tanqueray gin rystet med citronsaft og sukkersirup. Toppet med champagne og pyntet med citrontwist.

FRENCH 125 100 KR

Hennessy cognac rystet med citronsaft og sukkersirup. Toppet med champagne og pyntet med appelsin.

DEATH IN THE AFTERNOON 110 KR

"A" Absint og champagne - pyntet med stjerneanis.

BOURB 'N' STORMY 100 KR

Bulleit bourbon, Del Professore Rosso vermouth, sukkersirup og ginger beer toppet med et skvæt Angostura og presset lime.

DARK 'N' STORMY 95 KR

Kraken spiced rom, ginger beer og lime toppet med et skvæt Angostura og presset lime.

PINEAPPLE PISCO PUNCH 110 KR

Pisco Demonio de Los Andes infuseret med ananas rystet med lime og sukkersirup. Pyntet med lime.

MARTINIS

JULIE REINER'S

FLATIRON MARTINI 100 KR

Kettel One vodka rystet med Lillet Blanc og serveret i et glas vasket i Cointreau. Pyntet med brændt appelsinskal.

ESPRESSO MARTINI 100 KR

Kettel One vodka og Kahlúa shaket med espresso.

GREEN BEAST 100 KR

La Fee absint, agurk, lime, sukkersirup rystet med salt, peber og Onkel G's hotsauce. Toppet med danskvand.

SAZERAC 100 KR

Bulleit rye whisky og Peychaud's bitters rørt med sukker, serveret i et glas vasket i absint og pyntet med et twist citron. Prøv den også med cognac i stedet for whisky.

MANHATTAN 95 KR

Bulleit rye whisky rystet med Del Professore Rosso vermouth og et dash Angostura. Serveres med cocktailbær.

SOURS

CHAMOMILE SOUR 100 kr

Tanqueray gin rystet med kamilleblomstsirup, citron og æggeghvider. Pyntet med tørret citron.

BOURBON SOUR 95 KR

Bulleit bourbon, citronsaft og sukkersirup rystet med æggeghvider.

PRONTO SOUR 110 KR

Mezcal Koch Espadin, Campari, Del Professore Rosso vermouth og Cointreau rystet med citron, sukkersirup og æggeghvider. Pyntet med tørret lime.

PISCO SOUR 100 KR

Pisco Demonio de Los Andes rystet med citronsaft og sukkersirup. Pyntet med citronskal.

BEET IT 110 KR

Mezcal Koch Espadin rystet med vaniljesirup, limesaft samt muddlet rødbede og hindbær.

CRUNCHY JEAN HARLOW 110 KR

Phantom Spirits Crunchy Frog rom rørt med Del Professore Rosso vermouth og pyntet med citron.

3cl eller 5cl **SPIRITUS: LUKSUS** 45/65 KR **PREMIUM** 60/85 KR

WHAMMY MARGARITA 95 KR
José Cuervo Tradicional tequila og tripple sec rystet med citronsaft, toppet med cava og serveret med kreolsk sugarspiced kant. Prøv den med Mezcal Koch Espadin (+15 KR).

THE 9TH WARD 110 KR
Bulleit bourbon, Fiorente Elderflower og Velvet Falernum rystet med limesaft, sukkersirup og Peychaud's bitters.

DIRTY PINK LEMONADE 95 KR
Friskpresset lemonade og Kettel One vodka rystet med Aperol og toppet op med cava.

Vi laver naturligvis også meget gerne alle klassikerne, spørg din bartender...

NEGRONIS

FLATIRON NEGRONI 110 KR
Tanqueray gin og Campari rystet med Del Professore Barolo vermouth og pyntet med appelsinskal.

BOULEVARDIER 100 KR
Bulleit bourbon og Campari rystet med Del Professore Rosso vermouth og pyntet med appelsinskal.

MEZCAL NEGRONI 110 KR
Mezcal Koch Espadin og Campari rystet med Dolin vermouth og pyntet med appelsinskal.

SPRITZ, DRINKS & CETERA

NB: spritz og g&t serveres i rige mængder og store glas.

APEROL SPRITZ 85 KR
Aperol, cava og danskvand pyntet med appelsin.

HYLDEBLOMST SPRITZ 85 KR
Fiorente, cava og danskvand pyntet med citron.

VERMOUTH SPRITZ 85 KR
Del Professore Bianco Classico og danskvand pyntet med citron.

G&T eller **V&T** 95 KR
6 cl Tanqueray gin eller Kettel One vodka med Franklin & Sons tonic i stort glas m. lime eller citron.

LUKSUS G&T 110 KR
6 cl Geranium, Plateau eller Hendrick's gin blandet med Franklin & Sons tonic m. grape eller agurk.

VERMOUTH TONIC 95 KR
Del Professore Rosso vermouth og tonic m. appelsin.

NON-ALKOHOLISK

MUDHONEY MOCKARITA 65 KR
Friskpresset lime-, citron- og grapesaft rystet med sukkersirup, Onkel G's hotsauce, et nip salt og tilsat tonic. Serveres med kreolsk sugarspiced kant.

HENRY SOUR 65 KR
Henry And His Science (Mikkeller, alkoholfri) kombineret med rystet citron, agavesirup og æggehvider. Serveret med citronskal.

FOAMY THE MONEY 65 KR
Espressosirup og citron rystet med æggehvider, tilsat danskvand og pyntet med citronskal.

LEMONADE (hjemmelavet) 50 KR

TONIC Franklin & Sons (flere varianter) 35 KR

SODAVAND Coca Cola, Kurvand 30 KR

GINGER BEER Old Jamaican 35 KR

SNACKS

BEER NUTS 30 KR

OLIVEN Mixed 30 KR

SALTSTÆNGER 0 KR

CHIPS

SEA SALT Pipers 30 KR

VINEGAR & SEA SALT Pipers 30 KR

CHEDDAR & ONION Pipers 30 KR

VIN

EVE Chardonnay. Charles Smith. USA. Glas 75 KR Flaske 380 KR

VINO ROSÉ Sangiovese rosé. Charles Smith. USA. Glas 75 KR Flaske 380 KR

CRUNCHY 25TH Syrah. K Vintners. USA. Glas 75 KR Flaske 380 KR

BOBLER

CAMÍ DE FLORS Cava Brut. Macabeo/Xarel-lo/Parellada. Cofama. Spanien. Glas 70 KR

MOLTÓ NEGRE Cava Brut. Xarel-lo/Parellada/Trepat. Casa Rojo. Spanien. Flaske 400 KR

COMTESSE DE BRISSY Champagne Brut. Pinot Noir/Pinot Meunier/Chardonnay.
Arnaud Robert. Frankrig. Glas 100 KR

RUE DE SORBIER Champagne Brut. Pinot Meunier/Pinot Noir/Chardonnay.
A. Levasseur. Frankrig. Flaske 700 KR

A. ROBERT ROSÉ Champagne Brut Rosé. Pinot Meunier/Pinot Noir.
Arnaud Robert. Frankrig. Flaske 700 KR

VERMOUTH

DEL PROFESSORE BIANCO CLASSICO Moscato. Antica Quaglia. Italien. Glas 70 KR

DOLIN ROUGE Maison Dolin Cie. Frankrig. Glas 60 KR

DEL PROFESSORE ROSSO Nebbiolo. Antica Quaglia. Italien. Glas 70 KR

DEL PROFESSORE ROSSO BAROLO Antica Quaglia. Italien. Glas 80 KR

FADOL

BROOKLYN LAGER 50 KR

BROOKLYN EAST IPA 50 KR

KRONENBOURG 1664 BLANC 50 KR

FLASKEØL

MUDDY IPA People Like Us. 58 KR

WHAMMY HAZY IPA Mikkeller. 58 KR

HENRY AND HIS SCIENCE Alkoholfri. Mikkeller. 58 KR

DRINK'IN THE SUN Alkoholfri. Mikkeller. 58 KR

SPECIAL EFFECTS Alkoholfri. Brooklyn. 53 KR

BORDBESTILLING (kun før kl 20): info@theflatiron.dk

THE FLATIRON SPEAKEASY LEJES UD
til private arrangemente på www.theflatiron.dk