

FÔRMO

COCKTAILS

NEGRONI

GIN, VERMOUTH E AMARO. AMARGO E ENCORPADO, FINALIZADO COM TWIST DE LARANJA.

R\$ 27

NEGRONI JEREZ

GIN, VERMOUTH BRANCO, JEREZ FINO E AMARO. SECO E SUAVE, LEVEMENTE CÍTRICO.

R\$ 27

MANHATTAN

RYE WHISKEY, VERMUTE, TRIPLE SEC E BITTERS. SECO E LEVEMENTE ADOCICADO, FINALIZADO COM CEREJA MARASCHINO.

R\$ 35

OLD FASHIONED

BOURBON WHISKEY, BITTER E AÇÚCAR DEMERARA. FORTE E ENCORPADO, NOTAS AMADEIRADAS.

R\$ 32

SMOKED BOULEVARDIER

BOURBON WHISKEY, VERMOUTH, AMAROS E PEATED ISLAY WHISKY. ENCORPADO E DEFUMADO.

R\$ 35

DRY MARTINI

GIN, DRY VERMOUTH E AZEITONA.

R\$ 35

FITZGERALD

GIN, SUCO DE LIMÃO SICILIANO, AÇÚCAR E BITTERS.
CÍTRICO E REFRESCANTE.

R\$ **27**

NY SOUR

BOURBON WHISKEY, SUCO DE LIMÃO SICILIANO,
AÇÚCAR, BITTERS E VINHO TINTO.
REFRESCANTE E LEVEMENTE FRUTADO.

R\$ **29**

BLOODY MARY / RED SNAPPER

VODKA OU GIN, SUCO DE TOMATE ARTESANAL
TEMPERADO, SUCO DE LIMÃO TAITI E PIMENTA.
ENCORPADO, NOTAS DE DEFUMADO E PICANTE.

R\$ **31**

MILANO TORINO

VERMOUTH E AMARO.
EQUÍLBRIO DE DOCE E AMARGOR.

R\$ **25**

DRY 47

GIN MONKEY 47, DRY VERMOUTH E AZEITONA.
CLÁSSICO UTILIZANDO UM DOS GINS
MAIS PREMIADOS DO MUNDO.

R\$ **60**

FORNO G&T

GIN E TÔNICA.
ESCOLHA ENTRE AS OPÇÕES DO DIA DE ESPECIARIAS.

R\$ **29**



/FORNO_SP