

MANDARIN  
BAR & BISTROT

# YEAR OF THE TIGER APERITIF

Abbiamo selezionato per voi i cocktail più iconici tra i migliori bar di Mandarin Oriental, per un viaggio alla scoperta dei mille sapori dell'Asia, i quali saranno accompagnati da una selezione di finger food fusion.

We have selected for you the most iconic cocktails from Mandarin Oriental's best bars to take you on a journey of discovery of the countless flavors of Asia, which will be accompanied by a selection of fusion finger food.

## ELIXIR

MO BAR AT MANDARIN ORIENTAL, SINGAPORE  
30

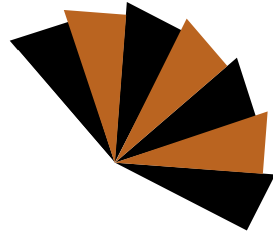
Cocktail bar premiato dalla prestigiosa The World's 50 Best Bars 2021 alla posizione 36. Vi proponiamo Elixir, Cocktail fresco dalle note agrumate, balsamiche e lievemente speziate.

TANQUERAY LONDON DRY GIN, KAFIR LIME, SCIROPPO DI PANDAN E CALAMONDINO, BITTER AL LIME E CARDAMOMO

An award-winning Cocktail bar ranked 36<sup>th</sup> in the prestigious The World's 50's Best Bars 2021. We present Elixir, a fresh cocktail characterized by citrusy, balsamic and mildly spicy notes.

TANQUERAY LONDON DRY GIN, KAFIR LIME, PANDAN AND CALAMONDINO SYRUP, LIME BITTER AND CARDAMOM



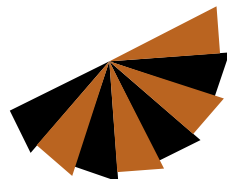


## ENDGAME

THE AUBREY AT MANDARIN ORIENTAL, HONG KONG  
30

Cocktail ispirato al gioco degli scacchi, creando una rivisitazione del cocktail Negroni, con Tequila Casamigos Blanco infusa al wasabi, Bitter Campari, Vermouth Carpano Antica Formula e tintura di pepe di Sichuan.

A Cocktail inspired by chess, offering a revisitation of the Negroni cocktail, with wasabi-infused Tequila Casamigos Blanco, Bitter Campari, Vermouth Carpano Antica Formula and Sichuan pepper.



## HAWKER

BAMBOO BAR AT MANDARIN ORIENTAL, BANGKOK

30

Questo cocktail è ispirato allo stile street food di Hawker di Bangkok. Uno dei piatti preferiti del Bamboo Bar Team è la zuppa “Tom Ka Gai”, piatto prelibato speziato ed agrumato.

◆  
TEQUILA, OLIO DI COCCO, SCIROPPO DI LEMONGRASS,  
SUCCO DI LIME, CORIANDOLO, FOGLIE DI LIME KEFIR E  
GINGER BEER.

This cocktail is inspired by the street food style of Hawker in Bangkok. One of the favorite dishes of the Bamboo Bar Team is the “Tom Ka Gai” soup, a spiced and citrusy gourmet dish.

TEQUILA, COCONUT OIL, LEMONGRASS SYRUP,  
LIME JUICE, CORIANDER, LIME KEFIR LEAVES AND  
GINGER BEER.

