



MANDARIN GARDEN

BAR & RESTAURANT

IL GIRO DEL MONDO
IN 11 COCKTAIL

AROUND THE WORLD
WITH 11 COCKTAILS



Nel 1872, il visionario autore francese Jules Verne scrisse quello che sarebbe diventato il libro di avventure più celebre di tutti i tempi.

Seguite il suo protagonista, il gentiluomo inglese Phileas Fogg, lungo il suo viaggio attorno al mondo, immergetevi nelle atmosfere dei luoghi esotici che visitò con i suoi compagni d'avventura, e scoprite i sapori e le suggestioni che Verne fu in grado di trascrivere in prosa e che noi di Mandarin Garden abbiamo ricreato per voi.

In 1872, visionary French writer Jules Verne wrote what was to become the greatest adventure book of all time.

Follow its protagonist - the british gentleman Phileas Fogg - along his journey around the globe, dive in the atmospheres of the exotic destinations he and his fellow travelers reached, and discover the flavours that Verne translated in words and we at Mandarin Garden give back to you.

LONDON

REFORM CLUB

**Se l'inizio di un'avventura avesse un sapore, sarebbe
il piccante dell'entusiasmo, lo speziato dell'ignoto
e la dolcezza della scoperta.**

*If the beginning of a new adventure had a taste, it would be the spice
of excitement, the tanginess of the unknown and the sweetness
of discovery.*

Amaro Santoni
Manzanilla Sherry
Shrub di rabarbaro e fragola
White peach and jasmine soda London Essence

Amaro Santoni
Manzanilla Sherry
Strawberry and rhubarb shrub
White peach and jasmine soda London Essence

€ 28

TAPPA - LEG N°
• TAPPA - LEG N°
1



LONDON → SUEZ

PHILEAS

In un bicchiere, tutta la leggerezza di una tiepida brezza.
Lasciatevi trasportare da sentori mediterranei e note
orientali. Che il viaggio abbia inizio.

*All the softness of a warm breeze in one glass. Be inspired by the
Mediterranean flavours and oriental notes and let the journey begin.*

O'ndina gin
Pepe di Timut
Americano rosa Cocchi
Acqua di fragole
Orange

O'ndina gin
Timut pepper
Americano rosa Cocchi
Strawberry water
Orange flavor

€ 28

TAPPA - LEG N°
• TAPPA - LEG N°.
2



SUEZ → BOMBAY

MR FIX

Un brindisi alle nuove amicizie e alla gioia tonificante che le accompagna. Porteranno momenti dolci ed altri amari, ma di certo dureranno tutta la vita.

A toast to new friendships and to the refreshing feeling they bring along. They will create sweet moments and sometimes sour ones, but they will surely last a lifetime.

**Tanqueray N° Ten profumato al tè Roibos
Cordiale di mango e foglie di curry
Bitter al cardamomo
Chinotto nero Muyu**



*Tanqueray N° Ten scented with Rooibos tea
Mango and curry leaves cordial
Cardamom bitter
Muyu black chinotto*

€ 28

TAPPA - LEG N°
3
TAPPA - LEG N°



BOMBAY → CALCUTTA

KIOUMI

Benvenuti nella giungla. Rilassatevi e immaginate una lenta cavalcata a dorso d'elefante. Sarete inebriati dalle note di tè e gentilmente cullati dal calore del vino.

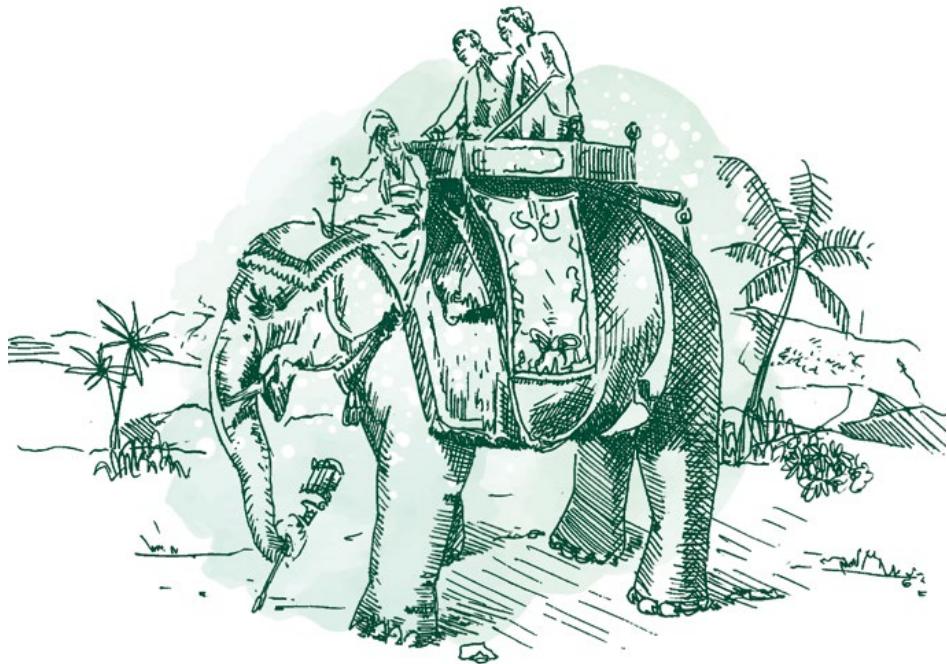
Welcome to the jungle. Sit back and imagine a ride on the back of an elephant. You will be hit by strong notes of tea and will be gently cradled by the warmth of the wine.

Bulleit Rye
Ardbeg Ten profumato al tè Chai Masala
Cordiale di limone nero
Tintura di Galanga
Barbabietola
Vino rosso

Bullet Rye
Ardbeg Ten scented with Chai Masala tea
Black lemon cordial
Galanga tincture
Beetroot
Red wine

€ 28

TAPPA - LEG N°
• TAPPA - LEG N° •
4



CALCUTTA → HONG KONG

RANGOON

Luminoso e vibrante come i mari d'Oriente, lasciate che questo cocktail vi sorprenda con le sue note calde e dolci.

Bright and vibrant like the Far Eastern seas, let this cocktail surprise you with all the warmth of a sweet wave.

Veritas rum profumato al cocco tostato
Grand Marnier
Golden orzata
Lime
Bitter al cioccolato
Pineapple roasted soda London Essence

*Veritas rum flavored with toasted coconut
Grand Marnier
Golden orgeat
Lime
Chocolate bitters
Pineapple roasted soda London Essence*

€ 28

*contiene glutine contains gluten

TAPPA - LEG N°
5
TAPPA - LEG N°



HONG KONG → YOKOHAMA

CARNATIC

**Chiudete gli occhi e immaginate un meraviglioso tramonto,
mentre liquori esotici vi scaldano l'anima.**

*Close your eyes and imagine a breath-taking sunset,
while a blend of exotic spirits warms you up.*

Gin Roku
Vermouth Sakura Mancino
Cordiale alle foglie di kaffir
Tintura di Patchouli

*Gin Roku
Mancino Sakura Vermouth
Kaffir leaves cordial
Patchouli tincture*

€ 28

TAPPA - LEG N°
• TAPPA - LEG N° •
6



YOKOHAMA

PASSEPARTOUT

Perdersi, in un viaggio, fa spesso scoprire delle gemme nascoste. Osservarle con gli occhi della curiosità e con la mente aperta le rende ancora più speciali.

When traveling, getting lost often makes you discover hidden gems.

Looking at them with curiosity and open-mindedness makes them even more special.

**Nikka From The Barrell
Tè Oolong
Ananas tostato e spezie
Vetiver Muyu
Peychaud bitter
Lattosio**

*Nikka From The Barrell
Oolong tea
Toasted pineapple and spices
Vetiver Muyu
Peychaud bitter
Lactose*

€ 28

TAPPA - LEG N°
TAPPA - LEG N°
7



YOKOHAMA → SAN FRANCISCO

GOLDEN GATE

Se la Belle Époque avesse un sapore, sarebbe un raffinato mix di dolce e amaro leggermente affumicato, che racchiude tutta l'eleganza di questi meravigliosi anni.

If the Belle Époque had a signature taste, it would be a bitter sweet flavour, with a smoky touch and all the elegance of these marvelous years.

Tequila Casamigos Blanco
Mezcal Siete Misteros
Mastiha Roots
Verbena & Vaniglia
Acqua di mela verde e cetriolo
Tintura di pepi

Tequila Casamigos Blanco
Mezcal Siete Misteros
Mastiha Roots
Verbena & Vanilla
Green apple and cucumber water
Pepper tincture

€ 28

TAPPA - LEG N°
• TAPPA - LEG N°.
8



SAN FRANCISCO → NEW YORK

RAILWAY

L'audacia in un bicchiere: una sorprendente miscela
di agrumi, erbe e caramello creata per stupirvi.

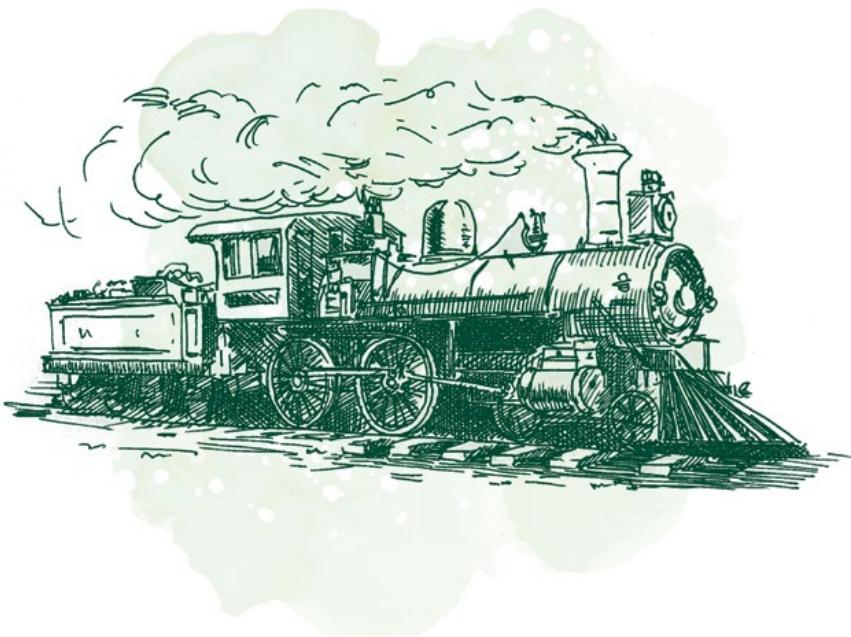
*Pure boldness in a glass: an unexpected mix
of citrus, herbs and caramel created to surprise you.*

Mitchers Rye
Vermouth Vecchio Mancino
Bitter Fusetti
Caramello di acero bruciato
Orange bitter

*Mitchers Rye
Vecchio Mancino vermouth
Bitter Fusetti
Burnt maple caramel
Orange bitter*

€ 28

TAPPA - LEG N°
TAPPA - LEG N°
TAPPA - LEG N°
6



NEW YORK

BROADWAY

Ogni notte, le mille luci di New York si moltiplicano come in un sogno, così come le sfaccettature di questo cocktail dolce e morbido.

Every night, the bright lights of New York City are a fantastic vision, just like the facets of this sweet and smooth cocktail.

Calvados Blanche Drouin
Sherry Tio Pepe
Mela verde
Limone
Lattosio

Calvados Blanche Drouin
Sherry Tio Pepe
Green apple
Lemon
Lactose

€ 28

TAPPA - LEG N°
• TAPPA - LEG N°.
10



NEW YORK → LONDON

HENRIETTA

**La dolcezza di vaniglia e banana incontra il calore
del whisky e il carattere del caffè, per un cocktail
intenso e intrigante.**

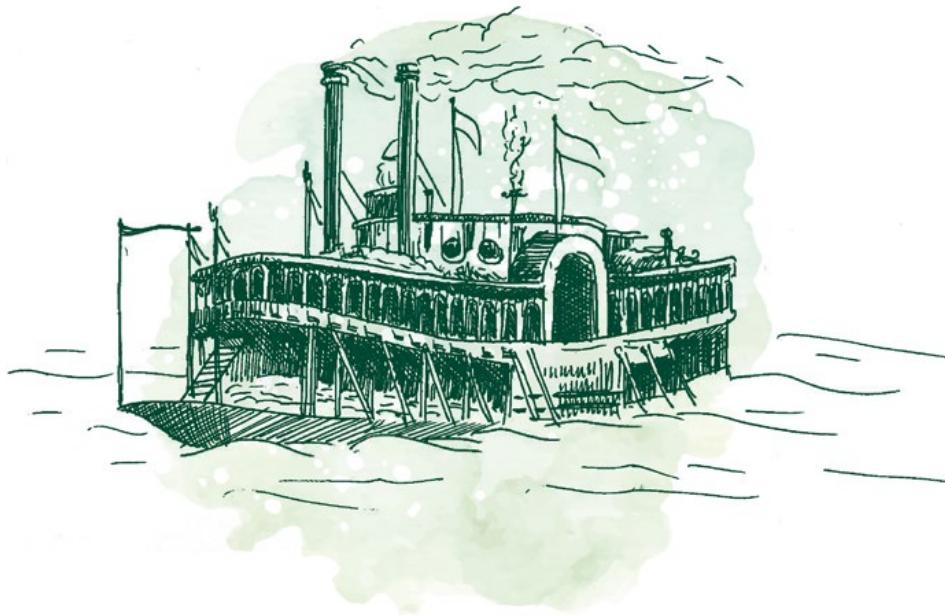
*The sweetness of vanilla and banana meets the warmth
of whisky and the energy of coffee, for an intense
and fascinating cocktail.*

Macallan 12 y.o.
Jamaica cold brew coffee
Disaronno
Vaniglia
Velluto tropicale

*Macallan 12 y.o.
Jamaica cold brew coffee
Disaronno
Vanilla
Tropical velvet*

€ 28

TAPPA - LEG N°
11
• TAPPA - LEG N°.





MANDARIN GARDEN

BAR & RESTAURANT

IL VIAGGIO CONTINUA...

THE JOURNEY CONTINUES...

Un viaggio, anche durato 80 giorni, non termina mai giunti alla destinazione finale. Appena approdati alla meta o rientrati a casa, subito ne iniziano di nuovi. Quello dei ricordi, con cui rivivono nella mente i luoghi e gli incontri che più ci hanno affascinato. E, sicuramente, anche quello della fantasia, che già ci proietta in nuove esotiche terre da esplorare e di cui scoprire i gusti unici.



A journey never ends once you landed at your final destination, even though it lasted 80 days. As soon as you reach your goal or get back to your home, new journeys begin. We relive the places and the encounters that most fascinated us through our memories, and we imagine brand new exotic lands to be explored and unique tastes to be discovered through our imagination.

LOVE IN PORTOFINO

**O'ndina gin, St. Germain, nettare di agave, cetriolo,
basilico, limone e lime, assenzio**
*O'ndina gin, Elderflower St. Germain, agave nectar, cucumber,
basil, lemon & lime, absinthe*
€ 25

VINTAGE NEGRONI

**Tanqueray N° Ten, Campari bitter, Cocchi Storico,
Cocchi Barolo chinato**
*Tanqueray N° Ten, Campari bitter, Cocchi Storico,
Cocchi barolo chinato*
€ 24

ITALIAN BEAUTY

St. Germain, Aperol, limone, Champagne Seta
*Elderflower St. Germain liquor, Aperol Italian bitter,
Champagne Seta*
€ 28

LIVING BETTER

**Tanqueray N° Ten, Mancino Bianco Ambrato,
shrub al bergamotto, succo di yuzu, sumac e cacao**
*Tanqueray N° Ten, Mancino Bianco Ambrato, Bergamot shrub,
yuzu juice, sumac and cocoa*
€ 24

NO HANGOVER DRINKS

PALOMINO

**Seedlip Spice 94, lime, nettare di agave,
Soda al pompelmo rosa London Essence**
*Seedlip Spice 94, lime juice, agave nectar,
Pink grapefruit soda London Essence*
€ 22

BLU BUTTERFLY

**Seedlip Groove, butterfly pea flower, lime,
white peach and jasmine soda London Essence**
*Seedlip Groove, butterfly pea flower, lime,
white peach and jasmine soda London Essence*
€ 22



MANDARIN GARDEN

BAR & RESTAURANT