

# ORY BARKARTE

## ORY HALL OF FAME

<b>Stifler's Mom</b>	<b>20,0</b>
Roku Gin, Passionfruit, Sea-Buckthorn, Lime, Vanilla, Apricot	
<b>Ory Colada</b>	<b>17,0</b>
Bacardi Carta Blanca Rum, Coconut Sorbet, Pineapple, Lime	

## CLASSIC RECOMMENDATIONS

Ask our staff for more

<b>Espresso Martini</b>	<b>16,0</b>
Belvedere Vodka, Espresso, Ory's Sweet Blend	
<b>Old Cuban</b>	<b>22,0</b>
Eminente 7 Rum, Lime, Mint, Aromatic Bitters, Champagne	
<b>Tommy's Margarita</b>	<b>18,0</b>
Volcan De Mi Tierra Blanco Tequila, Lime, Agave	
<b>Martinez</b>	<b>18,0</b>
Bobby's Genever, Carpano Classico, Maraschino Cherry Liqueur, Bitters	
<b>Bloody Mary</b>	<b>17,0</b>
Belvedere Vodka, Tomato, Herbs & Spice Mix	
<b>Whiskey Sour</b>	<b>16,0</b>
Maker's Mark Bourbon Whisky, Lemon, Oleo Saccharum	
<b>Aviation</b>	<b>15,0</b>
Sipsmith Gin, Maraschino Cherry Liqueur, Crème de Violette, Lemon	
<b>Bonny &amp; Clyde Old Fashioned</b>	<b>21,0</b>
Markers Mark Bonny & Clyde Edition, Muscovado, Syrup, Aromatic Bittes	

## FROM ZERO TO HERO

<b>Lilac</b>	<b>17,0</b>
Illusionist Alcohol Free Gin, Lemon, Butterfly Pea Tea, Thyme, Elderflower	
<b>Bittersweet Symphony</b>	<b>16,0</b>
Undone Non-Alcoholic Aperitif, Espresso, Vanilla	

# LUXURY COCKTAILS

<b>Luxury Vodka Martini</b> Belvedere 10, Ory Vermouth Blend, Lemon, Blue Cheese	<b>50,0</b>
<b>Luxury Margarita</b> Clase Azul Plata, Lime, Ory Triple Blend	<b>50,0</b>
<b>Cuvée des Fleurs</b> Krug Grande Cuvée, Belvedere, Ringelblume, Weisser Tee, Limette	<b>55,0</b>
<b>Luxury Pornstar Martini</b> Belvedere 10, Passionfruit, Madagascar Vanilla, Krug Grande Cuvée	<b>65,0</b>
<b>Luxury Toreador</b> Clase Azul Reposado, Citrus, Merlet Crème de Peche	<b>65,0</b>
<b>Luxury Old Fashioned</b> Hibiki 12, Yamazaki 18, Kokuto, Applewood Bitters	<b>200,0</b>
<b>Luxury Cuba Libre</b> Havanna Maximo, Home made Cola, Lime	<b>400,0</b>
<b>Sazerac XIII</b> Remy Martin Louis XIII, Basterdsuiker, Aromatic Bitters	<b>600,0</b>
<b>Ikigai</b> Yamazaki 25, Vanilla, Bergamotte, Verjus	<b>1.000,0</b>

# SIGNATURE COCKTAILS

<b>Speyside Connection</b>   sour, smoky, complex The Maccallan 12 Scotch Whisky, Toki Whisky, Chamomile, Bavarian Honey, Maple, Lapsang Souchong Tea	<b>23,0</b>
<b>Unbeetable</b>   earthy, crispy, refreshing Volcan de mi Tierra Blanco Tequilla, Lillet Blanc, Elderflower, Golden Beetroot, Peach, Pai Mu Tan Tea	<b>18,0</b>
<b>Coco</b>   velvety, elegant, mildly sweet Hennessy VSOP Cognac, Coconut, Calpis, Milky Oolong Tea	<b>21,0</b>
<b>Quince Charming</b>   herbal, floral, fruity Sipsmith Gin, Quince, Yo Booch Green Mate Kombucha	<b>19,0</b>
<b>CRIMSON RIVER</b>   fresh, floral, hint of smoke Hermano Pisco, Nuestra Soledad Mezcal, Apple, Hibiscus Tea	<b>18,0</b>
<b>Mango Mystery</b>   sweet, fruity, aromatic Belvedere Vodka, Laphroaig 10 Scotch Whisky, Rooibos Distillate, Mango Grey Tea	<b>18,0</b>
<b>C.R.E.A.M.</b>   strong, rich, smooth Brugal 1888 Rum, Walnut, Yogurt, Verjus, Fruit and Cream of Ireland Tea	<b>20,0</b>
<b>Bangkok Cooler</b>   light and cool, grassy, hints of spice Whistle Pig 10 Rye Whiskey, Cucumber, Sage, Thai Tea Mix	<b>20,0</b>

# ORY BAR SPEISEKARTE

<b>Mammut Oliven, Grana Padano und gegrilltes Gemüse</b> <sup>SU,M</sup>	<b>16,0</b>
Mediterrane Kräuter und Zitrone	
<b>Trüffel Fries</b> <sup>G, SE, LU, SO, EL</sup>	<b>14,0</b>
Grana Padano, Petersilie und Trüffel Crème	
<b>French Fries</b> <sup>G, SO</sup>	<b>10,0</b>
<b>Cremige Iberico Krokette mit Tomaten Dip</b> <sup>G, S, SE, SO, SEL, M, EI</sup>	<b>16,0</b>
Pommes, Parmesan, Trüffel- Mayonnaise	
<b>Avocado &amp; Quinoa</b> <sup>SE, S, SU, N, SO, M</sup>	<b>26,0</b>
Marinierter Quinoa, Limonen Dressing, Avocado, frische Kresse und rote Beete Crème	
<b>Cheese Burger</b> <sup>G, S, SE, SEL, M, EI</sup>	<b>28,0</b>
180g Black Angus Beef im Brioche Bun mit Cheddar, Salat, Tomate, Cornichons, unserer Burger Sauce und Rustic Fries	
<b>Mandarin Club Sandwich</b> <sup>G, SE, N, SO, SEL, M, EI</sup>	<b>28,0</b>
Bio Hühnerbrust, Landei, Speck, Salat, Gurke und Tomate und Rustic Fries	
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> <sup>S, DE, N, SO, SEL, M, EI</sup>	<b>32,0</b>
Wildpreiselbeeren, Zitrone und Rustic Fries	
<b>Dekonstruierter Bananensplit</b> <sup>G, N, M, EI</sup>	<b>20,0</b>
Vanille-Pandan-Mouse, Bananensorbet und Schokoladen Espuma	
<b>Crème Brûlée mit Madagaskar Vanille</b> <sup>N, E, G, M, EI</sup>	<b>20,0</b>
Himbeersorbet und Pistazienchip	

# VON DER MATSUHISA SUSHI BAR

<b>Seared Salmon Karashi Su Miso</b> <sup>G, S, SE, W, K, F, SO</sup>	<b>26,0</b>
Tuna Avocado Roll   Salmon Avocado Roll   Salmon Nigiri   Seabass Nigiri	
<b>Regular Bento Box</b> <sup>G, S, SE, W, K, F, SO</sup>	<b>48,0</b>
Tuna Avocado Roll, Salmon Avocado Roll, Salmon Nigiri, Seabass Nigiri, Tuna Nigiri, Yellowtail Sashimi und Ama Ebi	
<b>Vegan Bento Box</b> <sup>G, S, SE, SO, EI</sup>	<b>28,0</b>
Special Roll, Hijiki Nigiri, Asparagus Nigiri, Oshinko Nigiri, Avocado Nigiri	

Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer  
Unsere Mitarbeiter informieren gerne über Allergene und Zusatzstoffe.

## Erklärung zu den Allergenen auf unserer Speisekarte:

Erdnüsse (E), Gluten (G), Sesam (S), Senf (SE), Lupine (LU), Sulfite (SU), Nüsse (N), Weichtiere (W), Krebstiere (K), Fische (F), Soja (SO), Sellerie (SEL), Milch (M), Eier (EI). Alle unsere Weine und Schaumweine enthalten Sulfite.