

YÜGEN[®]
LOUNGE RESTAURANT



cocktails

OKINAWA

Rum infuso alla corteccia mauby, liquore di pompelmo, liquore di zenzero, milk chai tea, pure di guava, succo di limone.

€ 10

HOKKAIDO

Mezcal infuso al melone, orange bitter, aceto di riso, estratto di camomilla, soda alle carote viola.

€ 10

KANTO

Espolon reposado, vermouth etrusco nero, cordiale di finocchi, apricot brandy, artemisia bitter.

€ 10

CHUBU

Nikka days infuso al lemongrass, purea di passion fruit, abbots bitter bob's

€ 10

YŪGEN

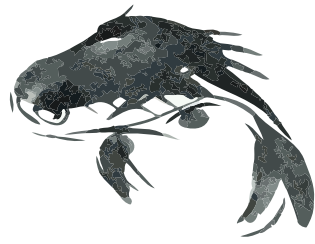
Campari, orange bitter, sakè, soda, salvia pestata e rosmarino affumicato.

€ 8

CAMELIA

Gin aromatizzato al the nero, limone spremuto, ginger beer.

€ 10



BLANVILLE

Gin Tanqueray, passion fruit, ginger Ale, zenzero pestato.

€ 10

BUSHIDÔ

Succo di lime, Jamaican rum mix, falernum, roasted pineapple syrup,
succo di pompelmo, assenzio e Bob's abbott's bitter.

€ 10

LITTLE HELL BOY

Rum infuso all'ananas, lemongrass, arancia e lamponi, succo di limone, simple syrup.

€ 10

AMBASSADOR

Vodka Belvedere, Apricot brandy, succo di lime, sale delle Hawaii, ginger Ale e timo.

€ 10

VIA DELLA SETA

EVO, oleo saccharum, estratto di cipolle rosse di tropea,
succo di limone, bitter psychard's.

€ 10

CRUB MULE

Vodka al granchio, succo di limone, ginger beer homemade, clorofilla di prezzemolo.

€ 10

MAIKUBI

Bourbon, Evo Dwine, Elephant sloe gin, Jamaican rum, lime, ginger Ale, bitter.

€ 10



ODEV BLACK

Vaniglia, uva di moscato passita, bergamotto, cedro e rosmarino, cardamomo, karkadé, camomilla, rosmarino affumicato.

€ 12

ODEV WHITE

Caramella, mela verde, bergamotto, gelsomino, fiori d'acacia, cardamomo, camomilla.

€ 12

GINARTE

Angelica, lavanda, pino mugo, sambuco.

€ 14

NIKKA COFFEY GIN

Yuzu, kabosu, mela, pepe verde.

€ 15

DEL PROFESSORE FIGHTING BEAR

Arancia amara, camomilla, angelica.

€12

GIN MARE

Arancia Amara, arancia, basilico, cardamomo, coriandolo.

€ 10

HENDRICK'S

Angelica, coriandolo, limone, arancia, camomilla.

€ 10



HENDRICK'S LUNAR

Angelica, coriandolo, limone, arancia, sambuco, pepe.

€ 13

TANQUERAY N° 10

Angelica, camomilla, coriandolo, arancia, limes.

€ 12

ACQUEVERDI

Fiori di sambuco, rosa alpina, pino mugo, malva blu.

€ 13

GIL

Ginepro, Limoni IGP, Bergamotto.

€12

PLYMOUTH GIN

Limone, arancia, cardamomo, coriandolo, giaggiolo.

€ 12

ENGINE

Salvia, limone, liquirizia, rosa damascena.

€ 14

MARCONI 42

Ginepro, rosmarino, menta, basilico, timo.

€ 12

gli analcolici

PINK CHERRY

Estratto di ciliegie, sciroppo di rose, succo di limone e tonica al pompelmo.

€ 6

MANGO NO HANA

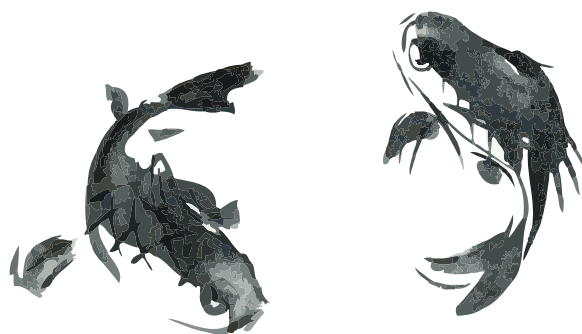
Purea di mango, succo di limone, succo d'ananas, ginger beer.

€ 6

YELLOW SUBMARINE

Estratto di litchi, lime, ginger beer, menta.

€ 6



birre

YUGEN GOLDEN KOI

€ 8
0,50 L

KIRIN IKIBAN

€ 4
0,33 L

SAPPORO

€ 4
0,33 L

MENABREA

€ 4
0,33 L

AMARI	€ 5,0
ACQUA	€ 3,5
BIBITE	€ 3,5
CAFFÈ ESPRESSO	€ 2,5
CAFFÈ CORRETTO, DECAFFEINATO, ORZO, GINSENG	€ 3,5

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o parzialmente crudo è stato preventivamente sottoposto a trattamento di abbattimento rapido (-20°) per motivi di maggiore sicurezza alimentare conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

La lista degli allergeni è ravvisabile presso la cassa secondo quanto stabilito dal Reg. CE 1169/2011





#yugenloungerestaurant