

## COCTÉLES

Noga utvalda cocktails på handgjord tequila och mezcal  
(5 cl)



### CABO SOUR 125

Mezcal Sinai Joven, äggvita, citron, socker och bitter

### BEERGERITA 135

Tequila Arette Blanco, Beso Agave, lime och en upp-och-ner-vänd SOL cerveza

### MARIACHI 135

Tequila Arette Añejo, Chambord, Beso agave, jordgubb, citron och äggvita

### EL BURRO FUERTE 125

Mezcal Sinai Joven, Ancho Reyes chililikör, ingefära, socker och lime

### LA PALOMA 125

Tequila Arette Blanco, Beso Agave, lime, rosa grapefrukt och havssalt

### NARCO BLANCO 125

Tequila Garcia Lemon, Kalani kokoslikör, kokosnektar, kokosmjölk, ananas och citron

### BLOODY MARIA 125

Tequila Arette Reposado, Sangrita, Worcestershiresås, tomatjuice, citron och rött vin

### VIRGIN PABLITO 48

Beso Agave, jordgubb, citron, passionsfrukt och äggvita

## MARGARITAS

Upplev Linköpings godaste, lyxigaste och mexigaste Margaritas!



### MARGARITA CLASSICO 98

Tequila Arette Blanco, Cointreau, lime och saltad kant

### COCKTAIL 115

### FROZEN 125

### PITCHER 490

Gurka / Fläder / Mango / Jordgubb / Passion / Hallon

## LITEN VÄNTOL 33

Perfekt innan din cocktail är klar!

## MEZCAL & TEQUILA



Ingen råvara för sprittillverkning tar så lång tid att odla som agaven. Det kan ta upp till 10 år innan den skördas. Mezcal är samlingsnamnet på destillerade spritdrycker gjorda från arter i agavesläktet, men det som särskiljer tequilan är att den är ursprungsskyddad och endast gjord på Tequilana Weber Blue. Mezcal bakas under jord och smaken är ofta rökgig i sin karaktär. Larver i flaskan, salt och citron är bara försäljningstrick. Vi är stolta över vårt unika sortiment av handgjord tequila och mezcal som serveras i kupade glas och passar precis när som helst under middagen. Fråga oss så berättar vi gärna mer!

Vi tipsar om...

### TEQUILA DON ANSELMO REPOSADO 56 2CL / 112 4CL

En mjuk, söt och lagrad. Perfekt för dig som vill testa riktigt len hantverksmässig tequila.

### TEQUILA LOS TRES TÖNOS EXTRA ANEJO 68 2CL /136 4CL

Elegant tequila för finsmakare, lagrad 4 år på amerikanska bourbonfat.

### MEZCAL MONTELOBOS JOVEN 56 2CL / 112 4CL

Fylld av passion och rökighet. Tillverkad med respekt för traditionella produktionsmetoder, hållbarhet och livskvalitet för de familjer som har producerat mezcal i generationer.

### MEZCAL LÁGRIMAS DE DOLORES AÑEJO 109 2CL /218 4CL

Fabiola Ávila, en kvinnlig mezcadero, med examen inom biokemi och specialisering i jäsning tillverkar denna underbara mezcal. Lagrad 1 år på vita ekfat med karaktär av trä, karamell och örter.

### HEMGJORD SANGRITA 20 3CL

Tomat, Worcestershiresås, apelsin, chili, lök, lime, tabasco, salt och peppar

VI HAR EN FULLSTÄNDIG AGAVEMENY MED RUNT 50 OLIKA TEQUILA OCH MEZCAL. FRÅGA OSS OCKSÅ GÄRNA OM VÅRT TILLFÄLLIGA SORTIMENT!