

# Nimb

## BRASSERIE

### Cocktails

Velkommen til Nimb Brasserie Bar. Vi laver vores cocktails med kærlighed, omhyggelighed og de friskeste ingredienser. Herunder finder du sæsonens cocktails begyndende med de letteste og mest friske til de mere fyldige og komplekse. Fortvivl ikke, hvis en af dine favoritter ikke er på kortet. Vi kender alle klassikerne, og vi laver dem med glæde til dig!

---

---

<b>RASPBERRY BERET</b> Champagne og hindbær i smuk forening. Denne friske cocktail er den perfekte start på aftenen. <i>Geranium Gin, friske hindbær, citron, sukker, champagne</i>	100 kr.
<b>PAMPLEMOUSSE</b> En forfriskende og balanceret aperitif med gin, mynte og grape i smuk forening. <i>Geranium Gin, frisk mynte, grape, citron, Peychaud's Bitters</i>	100 kr.
<b>EASTSIDE</b> En forførende sommerflirt i form af friske smage fra haven. <i>Geranium Gin, knust agurk, frisk mynte, lime</i>	100 kr.
<b>ROSÉ SLUSHIE</b> Let, frugtlig og perfekt til en sommeraften på terrassen. <i>Beringer Zinfandel Rosé, friske jordbær, citron, Peychaud's Bitters</i>	100 kr.
<b>NIMB'S PIMM'S</b> I vores tvist på den engelske summerklassiker har vi udskiftet ginger ale med mousserende vin og krydret amarolikør for et ekstra strejf af elegance. <i>Pimms No. 1, Amaro Ramazotti, citron, mousserende vin</i>	100 kr.
<b>BITTER TASTE OF MINT</b> Denne italienske godte vil få dig til at glemme alt om din Aperol spritz. <i>Geranium Gin, Campari, frisk mynte, citron, sukker</i>	100 kr.
<b>BIJOU NOIR</b> Sæt sejlene til en festlig aften. Denne mørke juvel er et sandt mysterium af caribiske smage. Hvis du farer vild i Bermudatrekanten, kan du roligt skyde skylden på din bartender. <i>Gosling's Black Seal Rum, lime, Orgeat og Black Magic-sirup</i>	100 kr.
<b>SUMMER SAGE</b> Fløjlsblød med diskrete noter af urter, krydderier og passionsfrugt. <i>Ketel One Vodka, frisk salvie, ananas, appelsin- og chilisirup</i>	100 kr.
<b>KENTUCKY MOON</b> Der er intet som en gåtur under sommermånen med din elskede, og dette er første skridt på vejen. <i>Pure Kentucky Bourbon, Havana Club tres años, St. Germain, honning, Angostura Bitters</i>	100 kr.
<b>FIRECRACKER</b> Hvor der er røg, er der også ild. Dette er en flydende udgave af Tivolis ugentlige fyrværkerishow, der vil varme dig op med ét, hvis den danske sommer svigter. <i>Del Maguey Mezcal, chili, honning, citron</i>	100 kr.
<b>VIEUX ORLEANS</b> Inspireret af cocktails fra byen, der også er kendt som "The Big Easy". 50 % sazerac, 50 % mint julep. 100 % New Orleans. <i>Tesseron VSOP Cognac, frisk mynte, Peychaud's og Angostura Bitters, sukker</i>	120 kr.
<b>SMOKED MARTINEZ</b> Før martinien kom martinez. Den er tættere på en manhattan, end man normalt ville forvente af en ginbaseret cocktail. Vi imødekommer whiskyfansene med vermouth infuseret med røget te. <i>Jensen Old Tom Gin, lapsang-infuseret Antica Formula, Luxardo Maraschino, Dry Curacao.</i>	120 kr.

---

---