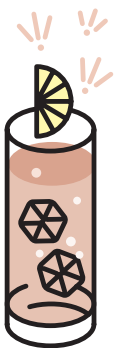


umami

COCKTAILS

COCKTAILS



Suntory Highball

Suntori Toki Whisky, soda, amer Peychaud

Cocktail emblématique des Whisky Japonais. Subtilement boisé grâce aux arômes classiques de la Maison Suntory.

14 \$ / double +7\$ / Hibiki +12\$

PROFILE DE SAVEURS :
FRAIS / LÉGÈREMENT BOISÉ

PRÉPARATION : BUILT



Ume Sour

Umeshu, Pisco Capel, jus de citron

Sweet and Sour à la prune Umé et à la texture onctueuse. Notes subtiles de figues et d'abricots séchés.

15 \$

PROFILE DE SAVEURS :
FRUITÉ / ACIDULÉ

PRÉPARATION : SHAKEN



Sakura Negroni

Gin Roku, Yuzushu, Amer Amer, Vermouth Gran Bassano, *infusé au thé vert Sakura

Apéritif italien revisité. Fraîcheur du Yuzushu délicatesse d'un thé vert fleurie et traditionnel.

16 \$

PROFILE DE SAVEURS :
FLORAL / BOTANIQUE

PRÉPARATION : STIRRED



Dirty Kinoko

**Saké Junmai, Vodka infusé
aux shiitake, jus d'olive,
huile à la truffe**

*Sake Martini vraiment dirty
avec infusion maison de cèpes
et shiitaké*

15 \$

PROFILE DE SAVEURS :
TERREUX / SALIN

PRÉPARATION : SHAKEN



Slipper Sour

**Vodka Grey Goose, Triple
sec, Midori, jus de Yuzu,
Angostura, Gochugaru**

*Notre version d'un Japanese
Slipper. Sweet and Sour coloré
aromatisé au melon vert.*

16 \$

PROFILE DE SAVEURS :
FRAIS / FRUITÉ

PRÉPARATION : SHAKEN



Meikaku Matcha

**Rhum, Grand Marnier,
Galliano, fruit de la passion,
mousse au Matcha,
*clarifié au lait d'avoine**

*Milk Punch végétale au
caractère exotique.*

18 \$

PROFILE DE SAVEURS :
TROPICALE/TEXTURÉ / BOTANIQUE

PRÉPARATION : CLARIFICATION

COCKTAILS



Pandamazake

**Shochu de Seigle, Rhum
Rosemont Coco, Pandam,
jus de lime, Amazaké**

*Touche de vanille, de canne à
sucre et de Noix de coco grillée.*

16 \$

PROFILE DE SAVEURS :
CRÉMEUX / TROPICAL

PRÉPARATION : SHAKEN



Kamomiru

**Whisky Canadien 12 ans,
Gran Bassano Rosso,
liqueur de camomille**

*Ce cocktail est une variation d'un
Manhattan. Finale sur les herbes
et les fleurs.*

16 \$

PROFILE DE SAVEURS :
RICHE / FLORAL

PRÉPARATION : STIRRED



Haru

**Gin Roku Suntory, liqueur
de Fleur de Sureaux, Amer
Amer, verjus**

*Short drink avec des notes de
fleur de Sureaux, lavande et
bleuet sauvage.*

16 \$

PROFILE DE SAVEURS :
FLORAL / LÉGÈREMENT ACIDULÉ

PRÉPARATION : STIRRED



Espresso Martini

Vodka Grey Goose, yuzu, liqueur de café Aléa, concentré de café cold-brew, cardamome verte

Infusion de café Pista à la torréfaction légère, aromatisé à la cardamome.

16 \$

PROFILE DE SAVEURS :
CRÉMEUX / MENTHOLÉ

PRÉPARATION : SHAKEN



Daigo Dojima

Cognac Gautier VSOP, Xérès Tio Pépé, miso 3 ans, cacao, *infusé à l'huile de sésame torréfiée

« Fat-wash » Old Fashioned à l'huile de sésame, combinée aux arômes de noix et de pêches blanches.

17 \$

PROFILE DE SAVEURS :
CORSE / MINÉRAL

PRÉPARATION : STIRRED



Green Sabor

Tequila Blanco, Vermouth blanc, jus de lime, sirop de shiso

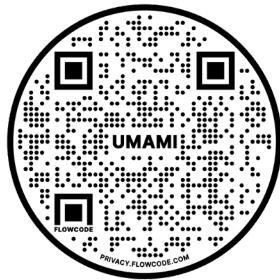
Ceci n'est pas un Margarita... mais presque.

15 \$

PROFILE DE SAVEURS :
FRAIS / HERBAL

PRÉPARATION : SHAKEN

**Menu complet et carte sake,
consulter umamiramenizakaya.ca**



* SANS ALCOHOL



Pretty Toney

Gin sans alcool, jus de yuzu, jus de gingembre

Sweet and Sour aux notes de yuzu, citronnelle, concombre et eucalyptus.

14 \$

PROFILE DE SAVEURS :
FRAIS / ACIDULÉ

PRÉPARATION : SHAKEN



Aperitivo Spritz

Tequila sans alcool, Aperitivo sans alcool, jus de citron, soda

Fidèle à l'incontournable classique à base de Tequila. Mocktail vivifiant aromatisé aux écorces d'agrumes.

14 \$

PROFILE DE SAVEURS :
AMER / HERBAL

PRÉPARATION : BUILT



Cold Brew Tonic

Whisky sans alcool, concentré de café cold-brew, verjus, tonic

Expresso Martini version sans alcool. Cold brew à la torréfaction légère de Café Pista avec une touche d'amertume.

14 \$

PROFILE DE SAVEURS :
CHOCOLATÉ / FRUITÉ

PRÉPARATION : BUILT