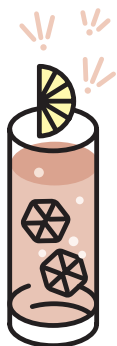


umami

COCKTAILS

COCKTAILS



Suntory Highball

**Toki Whisky, soda,
amer Hinoki**

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

14 \$ / double +6\$ / Hibiki +10\$

PROFILE DE SAVEURS :
FRAIS ET LÉGÈREMENT BOISÉ

PRÉPARATION : BUILT



Ume Sour

**Umeshu, Pisco, jus de
citron, Amarena**

*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 ET ACIDULÉ

PRÉPARATION : SHAKEN



Negroni Enoki

**Sake, Gin Radoune,
Campari, Vermouth Rouge,
champignon Enoki**

*Apéritif Italien revisité aux cham-
pignons Enoki. L'équilibre parfait
entre la douceur et l'amertume.*

16 \$

PROFILE DE SAVEURS :
HERBAL ET UMAMI

PRÉPARATION : STIRRED



Bītorūto

Tequila Blanco Cazadores, betterave, framboise, citron, Shiso

Mélange de l'agave bleue avec notre purée maison de betterave, gingembre et framboise

18 \$

PROFILE DE SAVEURS :
EARTHY ET COMPLEXE

PRÉPARATION : SHAKEN



Kool Herc

Bourbon Bulleit, Amaro Lucano, thé Hojicha, jus de lime

Notre version d'un Pepper Plane. La fraîcheur d'un amaro italien associée à la chaleur d'un bourbon à saveur fruité.

15 \$

PROFILE DE SAVEURS :
RICHE ET CORSÉ

PRÉPARATION : SHAKEN



Meikaku Matcha

Rhum, Grand Marnier, Galliano, Lait d'Avoine, mousse au Matcha

Milk Punch végétale clarifié au caractère botanique.

18 \$

PROFILE DE SAVEURS :
EXOTIQUE ET TEXTURÉ

PRÉPARATION : CLARIFICATION

COCKTAILS



Pamdam Chuhai

Shochu, Saint Marie Coco, sirop de pandan, jus de yuzu, soda

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

15 \$

PROFILE DE SAVEURS :
EXOTIQUE ET VIVIFIANT

PRÉPARATION : SHAKEN



Sakura Martini

Gin Roku Suntory, Sherry, Liqueur de Marasquin, amer

Au goût d'amandes et de cerise confites.

15 \$

PROFILE DE SAVEURS :
SEC ET DÉLICAT

PRÉPARATION : SHAKEN



Jade

Lillet Blanc, Mezcal Del Maguey, Kumquat, Yuzu, Huile de Chili

Cocktail versatile à base de Mezcal. Légèrement fortifié par une touche d'oranges confites.

16 \$

PROFILE DE SAVEURS :
COMPLEXE, ÉPICÉ ET FRUITÉ

PRÉPARATION : SHAKEN



Espresso Martini

Vodka Haku Suntory, Yuzu, liqueur de café, café cold-brew, Amer Cardamome

Espresso Martini version Umami au yuzu. Cold brew à la torréfaction légère de Café Pista.

15 \$

PROFILE DE SAVEURS :
CRÉMEUX ET MENTHOLÉ

PRÉPARATION : SHAKEN



Haru

Gin Roku Suntory, Campari, Saint-Germain, verjus

Short drink avec notes florales telles que la fleur de sureau, la lavande et le bleuet sauvage.

16 \$

PROFILE DE SAVEURS :
HERBACÉ ET FRUITÉ

PRÉPARATION : STIRRED



Goro Majima

Cognac, Sherry, sirop de Miso 3 ans, Amer Cacao

Classic Old fashioned à la Japonaise. Une touche minéral et une note de pêche blanche. Belle harmonie et rondeur en bouche.

17 \$

PROFILE DE SAVEURS :
CORSÉ ET UMAMI

PRÉPARATION : STIRRED

**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 ET ACIDULÉ

PRÉPARATION : SHAKEN



Aperitivo Spritz

Tequila sans alcool, fin soda Aperitivo, citron

Fidèle à l'incontournable apéritif italien. Mocktail vivifiant et aromatisé aux écorces d'agrumes.

14 \$

PROFILE DE SAVEURS :
AMER ET HERBAL

PRÉPARATION : BUILT



Cold Brew Tonic

Whisky sans alcool, café cold brew, sirop de 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 ET FRUITÉ

PRÉPARATION : SHAKEN
