

AMANO BAR

MUNICH



SO - DO · 18:00 - 01:00 Uhr

FR - SA · 18:00 - 03:00 Uhr

Reservierungen unter

Mail: mio-bar@amanogroup.de

Tel.: 089 6142110

APERITIF

AMANO SPRITZ ^{D,7,14}

Martini Fiero • Zitronensaft • Tonic

9.50

APEROL SPRITZ ^{D, 1, 4, 5, 7}

Prosecco • Aperol • Soda

9.50

PEACH SPRITZ ^{D,5,7}

Prosecco • Pfirsich • Soda

9.50



DJ TUNES

FREITAGS

ab 21 Uhr

THANK GOD IT'S FRIDAY

SAMSTAGS

ab 21 Uhr

BEAT SUITE

HIGHBALLS

HORSES NECK ^{D, 4, 5}	12.00
Bourbon • Ginger Ale • Bitters	
PALOMA ^{3,5}	12.00
Tequila • Limette • Pink Grapefruit	
DARK'N'STORMY ^{3,5}	12.00
Rum • Limette • Ginger Beer	
MUNICH MULE ^{3,5}	12.00
Gin • Zitronensaft • Ginger Beer	
THE FRENCHMAN	12.00
Gin • Holunderblüte • Zitrone • Pink Grapefruit	
EL DIABLO ^{D,3,5}	12.00
Tequila • Limette • Cassis • Ginger Ale	
TIKI HIGHBALL ^{14, 5, 7}	12.00
Rum • Ananas • Minze	
PATHFINDER ⁵	12.00
Bourbon • Cranberry • Limettenzeste	

...weitere Drinks gerne auf Anfrage!

COCKTAILS

JASMIN COCKTAIL ⁵	13.00
Gin • Cointreau • Campari • Zitrone	
RED RUM ^{H,5}	13.00
Rum • Limette • Grenadine • Bitters • Soda	
DON VICO'S LEMONADE ^{4, 5, F, D}	13.00
Bourbon • Minze • Wassermelone • Zitrone • Zucker • 7 UP	
P.P. FIZZ ^{4, 5, F, D}	13.00
Gin • Pfirsich • Limette • Maracuja • Soda	
BLACK CURRENT KAMIKAZE ^{D, 4, 5}	13.00
Vodka • Cassis • Orangenlikör • Zitrone • Zucker	
BANANA DAIQUIRI ^{4, 5, F, D}	13.00
Rum • Limette • Banane • Zucker	
EL RUDO ^{5, 10}	14.00
Mezcal • Tequila • Limette • Himbeere • Zucker Grapefruit Bitter • Eiweiß	
PAPER PLANE ^{5,7}	14.00
Aperol • Bourbon • Amaro • Zitrone	
OLD CUBAN ^{D, 5}	16.00
Rum • Limette • Minze • Bitters • Zucker • Champagner	
THE MEDITERRANEAN, 0,0 % ^{1, 3, 5, 14}	8.00
Rosmarin • Cranberry • Zitrone • Holunder	
THE LOCAL, 0,0 % ^{.1, 3, 5, 7, 14}	8.00
Erdbeere • Zitrone • Ginger Ale	

...weitere Drinks gerne auf Anfrage!

SPIRITUOSEN

VODKA	[4cl]
42 Below	8.00
Grey Goose	9.00
Belvedere Heritage	12.00
GIN	[4cl]
Bombay Sapphire	8.00
The Duke	9.00
Sipsmith	9.00
Saffron Gin	12.00
RUM	[4cl]
Eminente Ambar/Reserva ⁵	9.00
Sailor Jerry Spiced Rum ⁵	9.00
Bacardi Ocho ⁵	9.00
Botucal Reserva ⁵	10.00
100% AGAVE	[4cl]
Del Maguey Vida	9.00
Volcan de mi Tierra Blanco Tequila	11.00
InCorrupto Plate	14.00

SPIRITUOSEN

SCOTCH

[4cl]

Laphroaig 10y ⁵	11.00
Glenmorangie 10y ⁵	12.00
Auchentoshan Tree Wood ⁵	13.00
Balvenie Caribbean Cask ⁵	16.00

WHISKEY INTERNATIONAL

[4cl]

Suntory Toki ⁵	10.00
---------------------------	-------

BOURBON & RYE

[4cl]

Maker's Mark ⁵	8.00
Woodford Reserve Rye ⁵	10.00
Basil Hayden's ⁵	12.00
Sazerac Rye ⁵	13.00

WEINBRAND

[4cl]

Asbach 8 ⁵	9.00
Martell VSOP ⁵	15.00
Martell Cordon Bleu ⁵	25.00

SPIRITUOSEN

BITTER	[4cl]
Amaro Montenegro ^{D,F}	8.00
Fernet Branca ⁵	8.00
Branca Menta ^{D,F}	8.00
Cynar ^{D,F}	8.00
DON'T CALL IT SCHNAPS	[4cl]
Licor43 ⁵	7.00
Don Pasquale Limoncello ³	7.00
Mozart Chocolate Spirit	7.00
Lantenhammer Williams ^D	12.00
Fassbind Alte Pflaume ^{D,I,F}	13.00

...weitere Spirituosen sind an der Bar zu finden!

FLASCHEN

	[0.7l]
42 Below	120.00
Beluga	140.00
Grey Goose	170.00
The Duke - Munich Dry Gin	120.00
Juniper Jack - London Dry Gin	170.00

Inklusive 5 Filler á 0,2l

WEIN

	[0.1l 0.75l]
2022 · Riesling „Drei Sterne“ ^D Weingut Schmitt, Pfalz	5.50 34.00
2023 · Lugana ^D Marangona, Pozzolengo, Italien	5.50 34.00
2021 · Jonathan White ^D Chardonnay & Colombard, Recanati, Israel	5.50 34.00
2021 · Jonathan Rose ^D Recanati, Israel	5.50 34.00
2021 · Wispering Angel Côtes de Provence ^D Château D` Esclans	54.00
2022 · Pouilly Fumé ^D Domaine Serge Dagueneau et Filles	52.00
2020 · Spätburgunder ^D Weingut Kopp, Baden	5.50 34.00
2020 · Chianti ^D Fattoria di Gratena, Toskana	5.50 34.00
2023 · Jonathan Red ^D Cabernet Sauvignon & Shiraz, Recanati, Israel	5.50 34.00
2022 · Rosso di Montalcino ^D Siro Pacenti, Toskana	52.00

SCHAUMWEIN

	[0.10l 0.75l]
Prosecco Inflagrante ^D	5.50 34.00
2019 Riesling Detonation Bubbles	9.00 59.00
Extra Brut ^D Immerich-Batterieberg, Mosel	
2015 Cuvee Tresor Saumur Blanc	11.00 72.00
Cremant ^D Bouvet Ladubay, Loire	
Ruinart Brut ^D	15.00 110.00
Ruinart Rosé ^D	140.00
Dom Pérignon ^D <i>Jahrgang auf Nachfrage</i>	320.00

BIER

FASSBIER	[40cl]
Weihenstephan ^A <i>hell</i>	4.50
Estrella Galicia ^A	4.50
FLASCHENBIER	[33cl]
Pilsner Urquell ^A	4.00
Weihenstephaner Weißbier ^A	4.00
Lammsbräu ^A <i>Alkoholfrei</i>	4.00

SOFT DRINKS

LIMONANA^{3,5} [30cl]
5.50

Minze • Zitrone • Soda

TONIC WATER [20cl]

Thomas Henry Tonic Water 4.00

Fever Tree Indian Tonic⁷ 5.00

Fever Tree Mediterranean Tonic⁷ 5.00

SOFTS [20cl]

Thomas Henry Ginger Ale^{3,5,7} 4.00

Thomas Henry Spicy Ginger^{3,5,7} 4.00

Thomas Henry Bitter Lemon^{3,5,7} 4.00

Thomas Henry Pink Grapefruit^{3,5,7} 4.00

Coca Cola

Classic^{2,3,5,15} • Zero^{2,3,5,15} 4.00

7Up^{3,5} 4.00

Orangina^{3,5} 4.00

Red Bull Energy Drink

Original^{2,3,5} • Zero^{2,3,5} 5.00

Wasser [25cl | 50cl]

Still • Spritzig 2.50 | 4.50

BAR FOOD

EINGELEGTE OLIVEN 3.50

HUMMUS, PITA & OLIVEN 7.50

Fragen Sie nach unserem aktuellen Barfood Angebot

ALLERGENE

- A Getreideprodukte
- B Fisch
- C Krebstiere
- D Schwefeloxide und Sulfite
- E Sellerie
- F Milch und Laktose
- G Sesamsamen
- H Nüsse
- I Eier
- J Lupinen
- K Senf
- L Soja
- M Weichtiere
- N Erdnüsse

- 1 mit Konservierungsstoffen
- 2 koffeinhaltig
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 geschwefelt
- 5 mit Farbstoff
- 6 geschwärzt
- 7 chininhaltig
- 8 mit Aspartam (enthält eine Phenylalaninquelle)
- 9 genetisch verändert
- 10 mit Milcheiweiß
- 11 mit Eiklar
- 12 Eiscreme
- 13 Eis mit Pflanzenfett
- 14 mit Süßungsmittel
- 15 mit Phosphat
- 16 mit Geschmacksverstärker
- 17 hergestellt aus fein zerkleinertem Fleisch
- 18 Formfleischvorderschinken, aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt

