**תפריט הבר שלנו**

**premium**

       **בר אלכוהול ותוספות**

|  |  |
| --- | --- |
| ****       **וודקה**       סטולי       פינלנדיה  | ****       **תמציות בטעמי פירות, לדוגמא:**        תות        בננה        מלון |
| ****       **ג'ין**       גורדונס       לונדון היל  | ****       **יינות מבעבעים**       קאווה       למברוסקו |
| ****       **רום**        בקרדי       נגריטה | ****       **בירה (בקבוק )**       קרלסברג         טובורג |
| ****       **וויסקי**       בושמילס       ג'יימסון       בלנטיינ'ס  | ****       **יינות**        לבן: שרדונה, ריזלינג         אדום: מרלו , קברנה מבית הר תבור. |
| ****       **אפרטיף**       מרטיני ביאנקו       מרטיני רוסו        דריי מרטיני        אפרול | ****       **תוספי אלכוהול**        שוופס ראשן       משקה אנרגיה- בלו       משקה חמוציות       מי טוניק        סאוור |
| ****       **אניס******       ערק עלית       אוזו | ****       **מרירים**        טקילה קווארבו: גולד/סילבר       קמפרי  |
| ****       **מוגזים :**       7 סוגים ממשפחת קוקה קולה ופריגת (כולל מים מינרליים!) |

**קוקטייל – עונתי בהרכבת המיקסולוג**

****       **קמפהג'ין**  - ג'ין, קמפרי, תפוזים ולימונדה וקרח מעוטר בגרידת הדרים.

****       **מוחיטו קובני** –רום , ליים , עלי נענע טריים וקרח גרוס

**קפה וחברים**

קפה הוא ללא ספק אחד המשקאות האהובים והפופולריים ביותר בקרב רבים בכל העולם ובכל זמן , מסיבה זו הופך בר הקפה שלנו לפיתרון נוח ואיכותי בכל סוגי האירועים ולחלק בלתי נפרד מחווית האורחים והמשתתפים באירוע

    אספרסו – קפה חזק, ארומה עשירה, קצר, כפול או ארוך

       קפה שחור – קפה תורכי ללא חלב

       קפוצ'ינו – הקלאסי , המוכר והאהוב . עם חלב סויה / שקדים

       לאטה מקיאטו – אספרסו, חלב סויה חם ומוקצף

       נס על חלב – אבקת נס קפה על חלב סויה חם ומוקצף

       נטול קפאין – ניתן להשיג את משקאות הקפה השונים ללא קפאין

       חליטות תה מגוונות – מנטה, חמוציות, פירות יער, קנמון, רימונים, ורד הבר ועוד

**עמדת שייקים טבעיים- לזמן קבלת הפנים** (בתוספת 10 ₪ לאורח)
עמדת שייקים טבעיים , עמוסה פירות העונה טריים בשלל צבעים, אמבטיית קרח מפרספקט לשמירה על טריות,.
השייקים שלנו מוכנים על בסיס מים, מיצים טבעיים וחלב סויה.
הכנת השייקים נעשית באופן פרונטלי בשילוב היצירתיות של מיקסולוג הבית ובקשת האורחים.

**מפרט העמדה**

**מבחר פירות טבעיים וקפואים**

       מנגו

       בננה

       תמר

       מלון

       אבטיח

       קיווי

       פירות יער

       אננס

       תות

 **המחיר כולל:**

       הגשה בחד"פ איכותי מתכלה

       מבנה בר דקורטיבי ברוח ובעיצוב כפרי לקבלת הפנים

       תפעול של בר מובנה בתוך המסעדה .

       ברמנים ביחס 1/50 כולל מנהל צוות

       אספרסו בר קפה איכותי