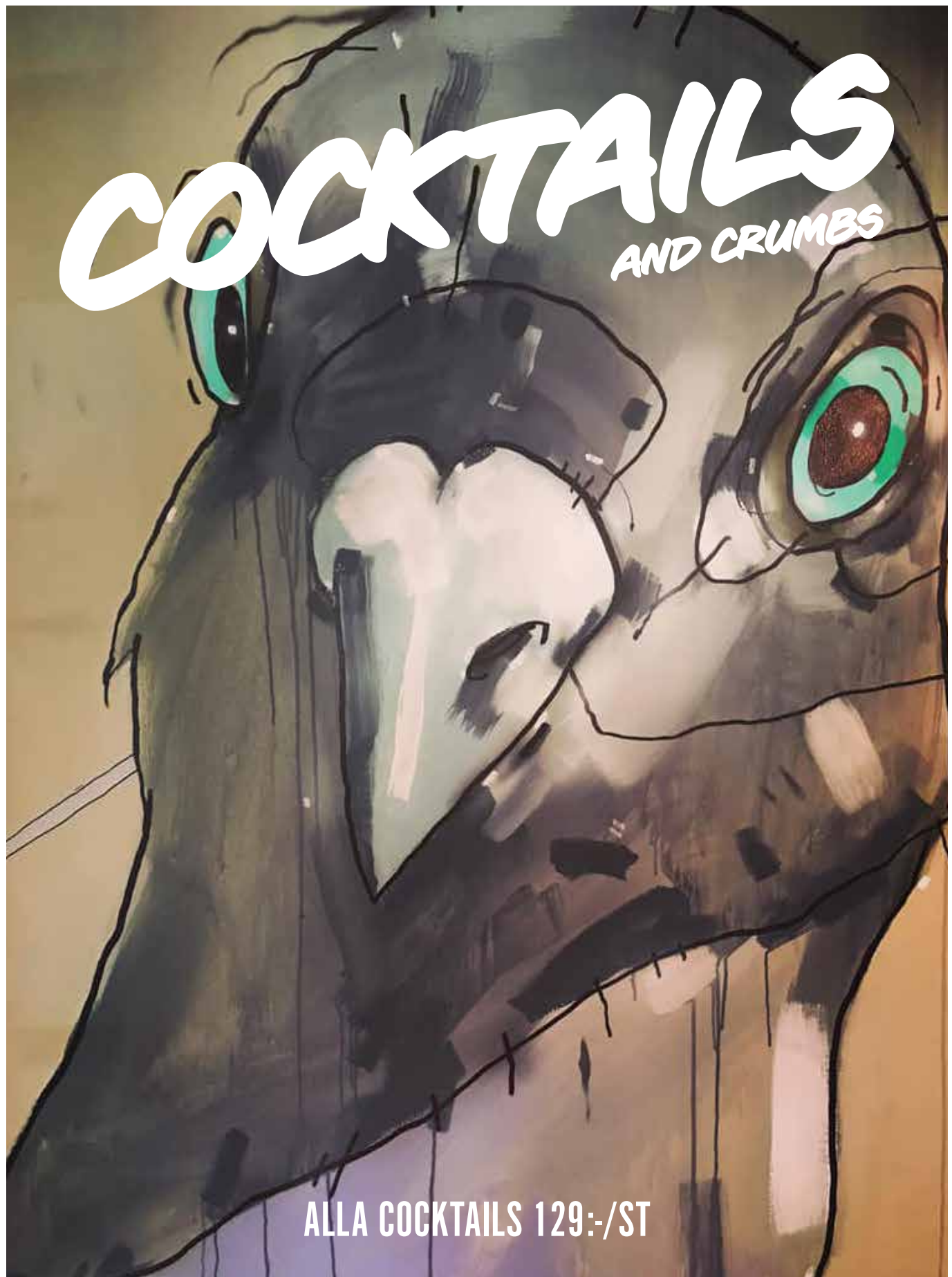


PIGEON STREET



COCKTAILS AND CRUMBS

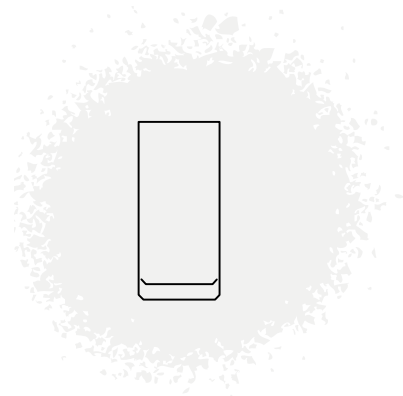
ALLA COCKTAILS 129:-/ST

GROGS!

AKVAVIT & TONIC

Åhus Akvavit/Rosemary tincture/Tonic

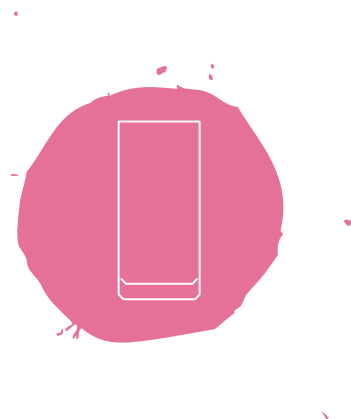
"Man behöver inte alltid blanda tonic med gin. Vi har valt att använda oss av akvavit istället, samt några stänk rosmarintinktur för att förhöja smaken från akvaviten"



FUNKY LEMONADE

Plantation 3 */Aperol/Lime/Pink grape Lemonade/
Grenadine**

"En av de mest kända Tequiladrinkarna efter Margarita, ofta en favorit hos bartenders som definitivt är värd att testa"



MOSCOW MULE

Absolut vodka/Lime/Ginger beer

"Skapades på 40-talet i USA. Med sin distinkta smak av ingefära blev den väldigt populär och är en stor del till att Vodkan gick om Whiskeyn och blev den mest sålda spriten i USA"



SIGNATURES!

THE IRISH LADY

Jameson/Rinquinquin/Lemon

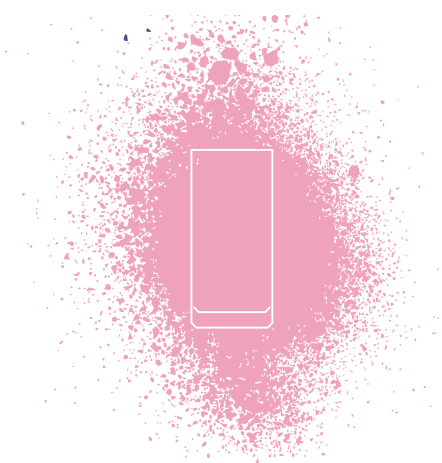
”En twist av Whiskey sour, vi använder oss av den Irländska Whiskeyn Jameson samt en liten del Rinquinquin som gör att den blir något fruktigare.”



GIN’N’GRAPE

Beefeater Gin/Aperol/Citron/Grape/Soda

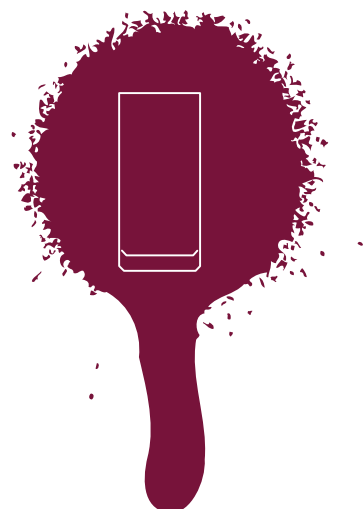
”En gammal favorit som det är lätt att dricka många av, en fräsch syrlig longdrink med aningen beska”



LO FI

Aperol/Lillet rose/Rhubarb/vanilla/Lemon/Soda

”En fräsch drink med en sockerlag gjord på färska rabarber och vanilj. Mycket god och passar utmärkt på sommaren”



MODERN CLASSICS!

AMELIA

Absolut vodka/Elderflower/Blackberries/Lemon

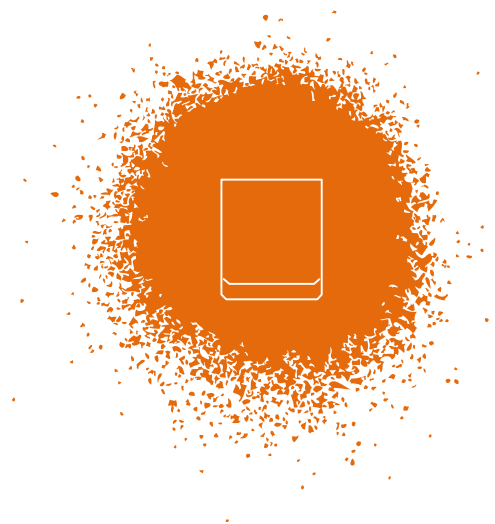
"Employees Only är en legendarisk speakeasybar i New York som vunnit flera priser för sina drinkar och varit rankad så högt som #4 i World's50 best bars. Amelia är en fruktig och balanserad sour, som är en utav deras signaturdrinkar"



PENNEGRONI

**Roku Gin/Apricot/Vermouth/Galliano l'apertivo
/Lemon/Agave**

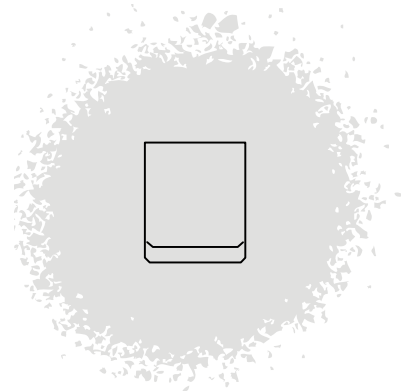
"Vinnare av årets signaturcocktail på Bartenders Choice Awards 2019. Den skapades av Josefine Thoren när hon jobbade på Stranger i Göteborg. Pennegroni är en syrlig, något bitter drink med viss fruktighet"



HIDE'N'SEEK

Beefeater Gin/Italicus Bergamotto/Lemon/Ginger

"Med härliga citrustoner från citron och bergamott tillsammans med kryddighet från ingefära är Hide'n'seeksvår att inte tycka om. Skapades av Jakob Bravo på Pig'n'hens första drinkmeny år 2017"



CLASSICS!

AIR MAIL

Plantation Grande Reserva/Lime/Honey/ Bubbles

”En härlig bubblig klassiker med rom som bas. Det sägs att den kom till på 30-talet i cuba för att fira att de lyckats skicka luftburen post”



AVIATION

Beefeater Gin/Maraschino/Violette/Lemon

”Denna klassiker skapades i New York för över 100 år sedan och nu finns den på listan på PigeonStreet. Gillar du viol, bör du verkligen testa denna goding”



SIDECAR

Martell VS/Cointreau/Lemon/sugar

”En utav historierna kring denna klassiska sour är att den blev till i Paris under första världskriget. En amerikansk kapten beställde drinken och det sägs att den blev döpt till Sidecar just för att han åkte runt i en sådan”



BUBBEL & VIN

Champagne Extra Brut

Chardonnay/Pinot Noir/Pinot Meunier

599:-/f

110:-/g

Husets Cava

Macabeo/Chardonnay

420:-/f

79:-/g

Rött vin

Tempranillo

375:-/f

85:-/g

Vitt vin

Airen

375:-/f

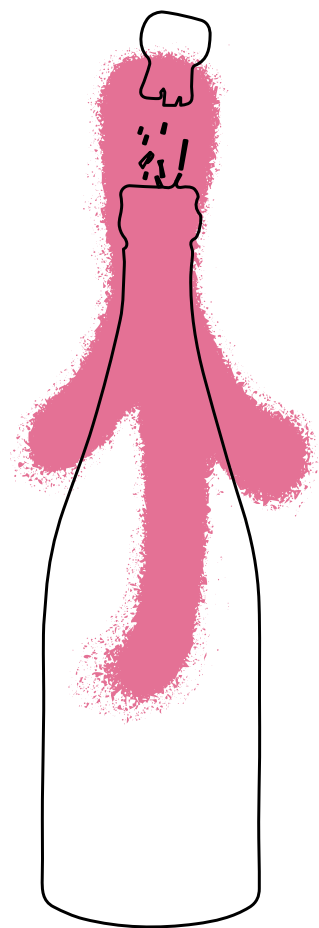
85:-/g

Rosévin

Tempranillo

375:-/f

85:-/g



ÖL FRÅN TAPPEN 40cl

Pigeons huslager

69:-

Lagunitas IPA

75:-

Sigtuna Hazy Daze

85:-

Bernard Unfiltered

79:-

Pigeons gästtapp

(fråga personalen vad som serveras idag)