



Cocktails

Pre Drooglegging 1600 - 1918

- Y Daiquiri No. 3** 7,50
Een klassier uit 1915 en daarmee voorloper van de Hemmingway Daiquiri. Pampero anejo rum, limoensap, suikersiroop, Bols maraschinolikeur en grapefruitsap
- Y Panacea** 8,50
Een bloemige variant op de bekende whiskey sour. Bulleit Bourbon, citroensap, huisgemaakte lavendelsiroop, suikersiroop en angostura bitters
- New York Sour** 8,00
Flours toevoeging voor deze periode. Bulleit Rye whiskey, citroensap, suikersiroop, eiwit Angostura bitters en een laagje rode wijn er bovenop.
- Y 'the Bacardi' (Bacardi Cocktail)** 7,50
Deze klassieke zalmroze drank combineert en balanceert de lichte rum perfect met de rijke zuurheid van limoensap en de zoetheid van granaatappelsiroop.
- Y Jack Rose** 8,50
Vernoemd naar een franse roos die op haar beurt weer is vernoemd naar een franse generaal. Calvados, citroensap, Grenadine, suikersiroop en angostura bitters.

Cocktails

Post Drooglegging 1932 - Nu

- Old Fashioned*** 8,50
Een echte stirred cocktail en een van de favorieten van de eigenaar. Bulleit bourbon, Single barrel Jack, suikersiroop en angostura bitters
- Y French Martini** 7,50
Ontstaan tijdens de cocktail renaissance van 1980 tot 1990. Makkelijk te drinken en zeer fruitig. KetelOne vodka, Chamboard (raspberry likeur) en ananassap
- Y International Incident** 8,00
Sanne koos een romige cocktail voor de herfst, maar eigenlijk kan deze cocktail altijd! Bailey's, Frangelico, Disaronno, Kahlua en KetelOne wodka
- Kraken 'n' Stormy** 8,00
Onderdeel van de 'Mule cocktails' maar uitgesproken door zijn mooie rumsmaak. Zeker deze met Kraken rum, limoensap, suikersiroop en Fevertree gingerbeer
- Millard Tai** 8,50
Variant op de mai tai uit 'the curious bartender'. Geflambeerde limoen met rietsuiker, Pampero blanke rum, Pampero Anejo, Grand Marnier en orgeat siroop. heerlijk!

Cocktails

Drooglegging 1918 - 1932

- Y Blood & Sand** 7,50
Vernoemd naar de gelijknamige film uit die tijd en daardoor ook een hit. Scotch, Bols cherry brandy, jus d'orange en citroensap
- Y White Lady** 8,00
Deze romige dame is lekker fris en verrassend zoetig van smaak. Zij doet denken aan een scroppino. Tanqueray gin, Cointreau, citroensap, suikersiroop en eiwit
- Missionary's Downfall** 8,50
Lisa en Sanne kwamen afzonderlijk met deze cocktail. Dan moet hij dus wel goed zijn! Munt, Pampero rum, limoensap, suikersiroop, ananassap en Bols perziklikeur
- Y Apple Martini No. 2** 7,50
Sanne's nieuwste keuze voor onze menukaart en volgens haar eigen recept. Ketel One vodka, Bols sour apple, citroensap en suikersiroop
- Y The Last Word** 7,50
In die tijd voor 35 cent op het menu van de 'Detroit athletic club' en daarmee toen een van de duurste cocktails. Tanqueray Gin, Green Chartreuse, Bols maraschino likeur en limoensap

Cocktails

Dogtails Signatures

- The Zombie*** 1 per persoon per avond! 10,00
Onze versie van de zombie wordt geserveerd in een apenkop! Verschillende rumsoorten gecombineerd met siropen en sappen maken dit een zeer verraderlijke maar smakelijke drank!
- Y Especial Day** 8,50
Lisa's voorkeur voor de kaart. Gecreëerd in 2005. Heerlijk gebalanceerd, geurend, rum-achtig en fruitig. Bramen, Pampero rum, sweet vermouthe, Crème de mûre, ananassap en orange bitters
- Mexican Tutti frutti** 8,00
Verwacht een fruitig drankje met een kleine bite. Deze cocktail past perfect bij onze hotdog van de maand. Tequila, vanilla, apricot brandy, dry orange, ananassap en cranberrysap
- Y Bee's Knees No. 5** 8,50
De oorsprong van de Bee's Knees volgens ons. Oude Jenever als voorloper van gin, Bols triple sec, citroensap, honing orangebitters en eiwit. zalig zacht en vol van smaak
- G, G & R** 8,00
Lisa bedacht deze twist op een cocktail die gemaakt is door Ago Ferrone. (wie kent hem niet) Tanqueray Gin, Grapefruitsap en huisgemaakte rozemarijn siroop. Een echte aanrader!