

L'orto är Buco Neros köksträdgård, vår vision är att skapa ett dryckeskoncept som matchar det italienska köket. Till största del är våra drinkar baserade på grönsaker, örter och markväxande frukter. Hälften av drinkmenyn byts ut varje månad. Detta för att ge plats till nya spännande smaker och även se till att ni får den variationen som vi tycker borde erbjudas.

Råvarorna i drinkarna kommer från små producenter som vi känner till väl och som levererar absolut toppkvalité direkt från Italien. I takt med att årstiderna växlar på den italienska landsbygden kommer vi att variera vår cocktailmeny efter de skördar som är allra bäst för tillfället, vare sig det handlar om tomater från Toscana eller pumpa från Piemonte.

I samarbete med en noga utvald dryckesskapare har vi dessutom tagit fram en alldeles egen limoncello. Limoncellon på L'orto del Buco Nero är en färskvara helt utan tillsatser, konserveringsmedel eller färgämnen och bör konsumeras iskall. Barens ledord är detsamma som kökets; *närvaro, enkelhet och kvalité* i allt vi gör.

Salute!

L'ORTO

KÖKS- TRÄDGÅRDEN

UVA

I november skapar vi drinkar på druvor.
Samtliga av dessa sex cocktails innehåller vindruvor i någon form.

Uva Fuga 105.–

blå vindruvor, vodka, chardonnaysocker, mynta, spumante

Nero Pisco Sour 105.–

chardonnaysocker, pisco, citron, bitters

Uva Martini 105.–

gröna vindruvor, vodka, grön chartreuse

Grappa Manhattan 105.–

grappa, italiensk vermouth, maraschinolikör, bitters

Uva Rosso 105.–

druvjuice, cognac, citron, socker, ginger beer

Uva Timido (alkoholfri) 55.–

blå vindruvor, chardonnaysocker, mynta, grapefruktsoda

BIRRA E SIDRO

Öl och cidersortiment i november

Draft:

Carlsberg Export 52.–

Carlsberg Hof 52.–

Brooklyn Lager 58.–

Bottiglia:

Estrella Damm 56.–

East India Pale Ale 59.–

Brooklyn Brown Ale 59.–

Corona Extra 56.–

Peroni Gran Riserva 68.–

Peroni Nastro Azzurro 59.–

Carlsberg Non Alcoholic 38.–

La Cidraie Cidre Blond 58.–

Somersby Pear 56.–

CLASSICO

Här presenterar vi L'orto tidlösa klassiker. De två populäraste drinkarna från septembers och oktobers drinkmeny har nu fått kvala in i denna "all star" italienska liga.

24 negroni 105.–

gin, campari, italiensk vermouth

Bocca Limone 105.–

limoncello, basilika, citron, socker, prosecco

L'orto Margarita 105.–

tequila, honungsmelonpuré, lime, agavesyrup

Zucca Ferro 105.–

bourbon, pumpamarmelad, citron, socker

Nero Swizzle 105.–

limoncello, gin, citron, basilika, socker, soda

Grappino 95.–

grappa, maraschino, citron, socker, strega

MANGIARE

Barmat i våra ögon är en snack som en eller två kan smaka på. Små enkla rätter. Buon appetito!

Il tagliere di salumi 125.–

italienska charkuterier

Il tagliere formaggi misti 125.–

italienska ostar med grissini

Olive marinate 65.–

marinerad oliver

Panzerottini 75.–

små calzone, tomat, mozzarella

Bruschette 65.–

som det ska vara, tomat, olivolja, bröd