

VIBRA | DRINK
EAT
REPEAT

Menù Beverage

QNEAM





Vibra vuole essere un posto felice, un luogo dove i pensieri quotidiani vengono messi in pausa e l'unica cosa che conta è godersi il momento.

Vibra nasce dall'idea nostalgica di rivivere momenti e sensazioni che ci hanno fatto stare bene e ci hanno reso felici anche solo per un istante.

Questo menù è il punto di partenza per creare nuovi ricordi insieme, allietandovi con melodie, sapori, sensazioni, vibrazioni.

BUENAS VIBRAS

Super classico

Americano Riserva	7
Vermouth Martini riserva , Bitter Martini Rubino , soda	
Negroni	8
Bombay Dry , Vermouth Martini Riserva, Bitter Martini Rubino	
Tommy's Margarita	8
Tequila Cazadores , Agave, lime	
Daiquiri	8
Rum Bacardi Blanco, zucchero, lime	
Mojito	8
Rum Bacardi Blanco, lime , menta, zucchero.	
Gin Fizz	7
Bombay Shapphire, limone, zucchero, soda .	
Vodka Sour	8
Gray Goose vodka , limone , zucchero .	
Old Fashioned	8
Whisky Bourbon , zucchero, angostura bitter.	
Whiskey Sour	8
Bourbon Four Roses, limone, zucchero.	
Spritz	6
St. Germain Hugo	7

Acqua Panna 1,50

Acqua San Pellegrino 1,50

Cocktail Internazionali a partire da 7 Eur.

Per delucidazioni e richieste particolari rivolgersi al barman e al personale di sala.



Servizio al tavolo 1 eur

Gin&Tonic

Bombay Shappire 6

Gusto bilanciato, fresco, delicato.

Bombay Bramble 7

Aroma di more e lamponi

Bombay Premier Cru 8

Gusto sofisticato, note agrumate con prevalenza dei Limoni spagnoli della Murcia.

Alkkemist 8

Fresco, bilanciato, mediterraneo.

Bobby's 8

Ginepro e rosa canina, pepe e citronella.

Etsu 8

Agrumi freschi, floreale, speziato.

Etsu Pacific 9

Fresco e minerale, intense note di Yuzu

Ginarte 8

Lavanda, ibisco e fiori di sambuco.

Ginarte Melograno 9

Hendrick's 10

Gin Mare 10

Malfy Pompelmo 8

Sabatini 8

Spezie selvatiche, iris, lavanda.

Tanqueray 8

Tanqueray Ten 9

Agrumi, coriandolo e camomilla.

Acqua Tonica

Orsini Tonic

San Pellegrino Brillante 2

Fever Three Mediterranea 2

three Cent Soda Pompelmo 2,50

*Puoi selezionare un'acqua tonica a tua scelta da includere nel tuo cocktail senza costi aggiuntivi.

Vodka&Tonic

Grey Goose 8

Grey Goose Altius 12

Below 42 9

Beluga 10

Ciroc 10

Acqua Panna 1,50

Acqua San Pellegrino 1,50

Cocktail Internazionali a partire da 7 Eur.

Per delucidazioni e richieste particolari rivolgersi al barman e al personale di sala.



Servizio al tavolo 1 eur

VIBRA | DRINK
EAT
REPEAT



Americano Highball Special

Americano Mediterraneo

Martini Bitter Rubino
Vermouth Martini Riserva Speciale
Soda Homemade

7

Americano Fresco

Martini Bitter Rubino
Vermouth Martini Riserva Speciale
Soda Pompelmo Three Cent

7

Americano Simpatico

Martini Bitter Rubino
Vermouth Martini Riserva Speciale
Soda allo zenzero

7

Acqua Panna 1,50

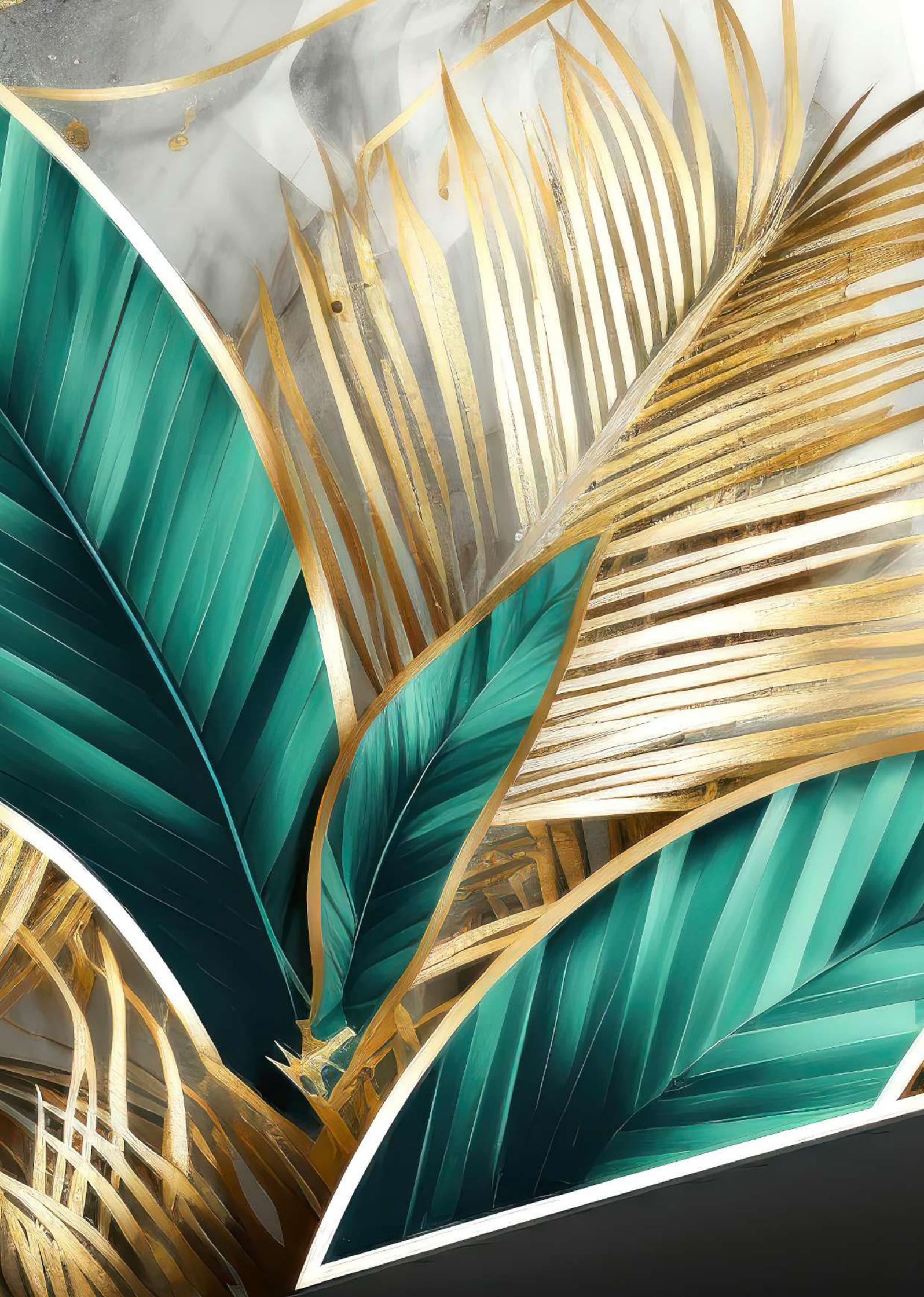
Acqua San Pellegrino 1,50

Cocktail Internazionali a partire da 7 Eur.

Per delucidazioni e richieste particolari rivolgersi al barman e al personale di sala.



Servizio al tavolo 1 eur



Whisky, Whiskey

Aberlour 12y Double Cask Matured 10

Regione: Speyside, Scozia 12 anni in botti americane ex-Bourbon e finale in botti ex-Sherry. Morbido con piacevoli, note dolci e leggermente speziate.

Aberfeldy 12y 10

Regione: Highlands, Scozia 12 anni in botti americane ex-Bourbon Morbido e corposo, sentori di miele e frutta.

Bruichladdich 9

Regione: Islay, Scozia Fresco con note di mele e uva.

Dewar's 12y 10

Regione: Highlands, Scozia Note di frutta secca, vaniglia e miele di castagno.

Akashi 12

Regione: Honshu Kansai, Giappone Miele, vaniglia e Frutta Gialla.

Bourbon Angel Envy 9

Regione: Kentucky, USA Morbido, con note di miele caramello e spezie.

Bourbon Bulleit 10y 9

Regione: Kentucky, USA Secco con sentori di spezie dolci.

Rye Ritten House 9

Regione: Kentucky, USA Note di arancia, cioccolato e vaniglia.

Jameson Black Barrell 8

Regione: Cork, Irlanda Note di nocciola, vaniglia e legno toscato.

Acqua Panna 1,50

Acqua San Pellegrino 1,50

Cocktail Internazionali a partire da 7 Eur.

Per delucidazioni e richieste particolari rivolgersi al barman e al personale di sala.



Servizio al tavolo 1 eur

Tequila & Mezcal

Tequila Cazadores Blanco 7
Sentori erbacei, note erbacee e aromi speziati.

Tequila Cazadores Reposado 8
Aromi di frutta tropicale e vaniglia.

Tequila Patron Anejo 9
Intensa, leggermente affumicata e avvolgente.

Tequila Patron Reposado 9
Note di frutta secca e miele, morbida e avvolgente.

Tequila Patron Silver 9
Delicato ed elegante, con sottili sentori di frutta ed agave fresca.

Tequila Patron "el cielo" 20
Profumo fresco di limoni ed agave con un finale duraturo dolce e fruttato.

Tequila Don Julio 1942 35
Tequila di seta, ricchi aromi di caramello e vaniglia. Al palato è ricco di sfumature tropicale con toni vanigliati.

Tequila classe Azul Reposado 70
Fragranze di agave vaniglia e buccia d'arancia, al palato aromi di nocciola, vaniglia e cannella.

Mezcal del Maguey Crema 8
Aromi di frutta a polpa bianca, mandorla, vaniglia. Al palato risulta avvolgente, cremoso e morbido.

Mezcal Espadin Selvatico 9
Aroma delicato di buccia d'arancia al burro e pepe bianco. Lievi note affumicate.

Rum, Rhum, Ron

Santa Teresa Solera 1796 9
Dolce, Caldo, con note di vaniglia, spezie dolci e frutta.

Santa Teresa SpeySide Cask Finish 15
Aromi di caramello, vaniglia, cacao ed una torba leggera, al palato arrivano note di caffè, miele, albicocca e cioccolato amaro.

Bacardi Reserva Ocho 10
Aromi di albicocca e frutta secca con richiami di spezie e vaniglia.

Zacapa 23y 10
Aromi di frutta esotica, fichi secchi e frutta matura. La bevuta è ricca e persistente.

Santa Teresa Classic 8

Zacapa Ambar 12 9
Aromi di scorza d'agrumi, frutta secca e caramello.

Diplomatico Riserva Esclusiva 10
Sentori di spezie dolci e miele. Gusto caldo e intenso.

Diplomatico Single Vintage 15
Aroma ricco ed intenso di vaniglia, caffè, cioccolato e spezie dolci. Gusto intenso, ricco e corposo.

Don Papa Masskara 9
Infuso con agrume filippino Calamansi, raggiunge al palato fresche note inconfondibili.

Clairini Sonson 6 Recolte 10
La canna di zucchero "Madame Meuze" dona al distillato note vegetali leggermente minerali. Al gusto è setoso ed elegante, unico nel suo genere.

Acqua Panna 1,50

Acqua San Pellegrino 1,50

Cocktail Internazionali a partire da 7 Eur.

Per delucidazioni e richieste particolari rivolgersi al barman e al personale di sala.



Servizio al tavolo 1 eur

Liquori e amari

Saint Germain Il liquore ai fiori di sambuco	7	Calvados Morin 10y Sidro distillato di mele	7
Volare amaretto	4	Amaro fragrante	5
Sorrentino concerto Liquore tipico della costiera amalfitana.	5	Vecchia Romagna etichetta nera	6
Sorrentino liquirizia	5	Amaro Jefferson	5
Distillato di pesca nettarina berolà	6	Amaro del capo	5
Armagnac Castarede Vsop	8	Fernet Branca	5
Distillato del cilento berolà Un'eccellenza cilentana in bottiglia.	7		

Soft Drink

Aranciata Bio San Pelelgrino	2,50	Ginger Ale Fever Three	3
Cedrata San Pellegrino	2,50	Ginger Ale Fever Orsini	3
Chinotto San Pellegrino	2,50	Estathe Limone Vetro	2,50
Coca Cola Vetro	2,50	Estathe PescaVetro	2,50
Coca Cola Zero Vetro	2,50		

Acqua Panna 1,50

Acqua San Pellegrino 1,50

Cocktail Internazionali a partire da 7 Eur.

Per delucidazioni e richieste particolari rivolgersi al barman e al personale di sala.



Servizio al tavolo 1 eur

NO FAKE

SH*T



FAKE

SH*T

NO

FAKE

SH*T

NO

FAKE

NO



VIBRA | DRINK
EAT
REPEAT



Birre, Beers

Blonde Ale Tony

Alc. 5%

INGREDIENTI

Acqua, **malto d'orzo, frumento, luppolo**, lievito, zucchero.
Tempo e passione.

La Blonde Ale, color oro intenso, luppolo medio con aromi speziati, in questo caso è stata utilizzata una sola varietà di luppolo. Presenza in piccole percentuali di frumento ed un leggero fruttato dato dal lievito che si avverte nella parte iniziale nel complesso ben bilanciata e molto beverina. Servire ad una temperatura di 5/6 gradi.

5

Honey Ale Nando

Alc. 5,3%

INGREDIENTI

Acqua, malto d'orzo, miele di castagno dell'Irpinia, luppolo, lievito, zucchero.
Tempo e passione.

6

Acqua Panna 1,50

Acqua San Pellegrino 1,50

Cocktail Internazionali a partire da 7 Eur.

Per delucidazioni e richieste particolari rivolgersi al barman e al personale di sala.



Servizio al tavolo 1 eur



VIBRA | DRINK
EAT
REPEAT



Blanche Nina

Alc. 4%

INGREDIENTI

Acqua, malto d'orzo, frumento, avena, luppolo, buccia d'arancia, coriandolo, lievito, zucchero.
Tempo e passione.

La Blanche ha un colore giallo paglierino, la buccia d'arancia viene percepita nella parte iniziale. Corpo medio ed un piacevole sentore di grano, con un finale leggermente secco. Sul finale inoltre vengono percepite le note pepate del coriandolo. Il tasso alcolico contenuto e le spezie utilizzate danno vita ad una birra delicata e rinfrescante. Servire ad una temperatura di 5/6 gradi.

5

Tripel Luke

Alc. 8%

INGREDIENTI

Acqua, malto d'orzo, mela, cotogna, luppolo, lievito, zucchero.

La Tripel, di colore giallo intenso caratterizzata dall'utilizzo di mela cotogna, presenta un bouquet complesso. Si percepiscono esteri fruttati. Si distingue subito il profumo tipico della mela cotogna. Il sapore del malto Pils è moderato, la schiuma è di colore bianco mentre il luppolo ha un gusto morbido. La Tripel ha un contenuto di alcool ingannevole, infatti pur avendo una gradazione alcolica dell'8% non ha il classico sapore dell'alcool, dando vita ad una birra strutturata ma allo stesso tempo semplice da bere.

5

Acqua Panna 1,50

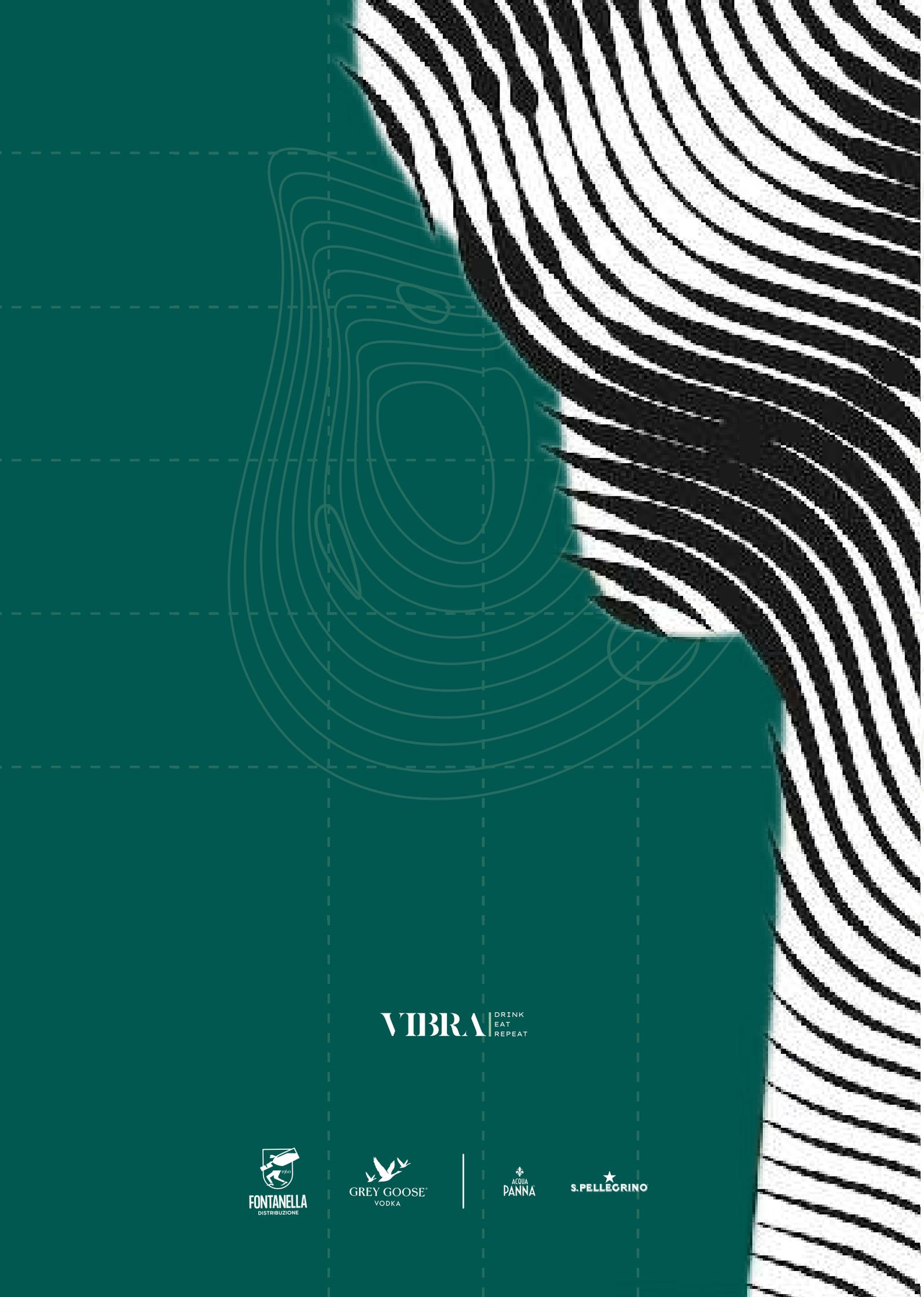
Acqua San Pellegrino 1,50

Cocktail Internazionali a partire da 7 Eur.

Per delucidazioni e richieste particolari rivolgersi al barman e al personale di sala.



Servizio al tavolo 1 eur



VIBRA | DRINK
EAT
REPEAT

