

ADÉLE

BISTRÔ

Drinks

CLÁSSICOS

NEGRONI | 30

Gin, Bitter Campari Bitter, Vermouth Cinzano e casca de laranja

VESPER MARTINI | 30

Vodka, Gin London Dry e Aperitivo Francês Lillet

FRENCH 75 | 28

Gin London Dry, Suco de Limão Siciliano, Xarope de Açúcar e Espumante Larentis Brut

FRENCH GIMLET | 48

Gin London Dry, St. Germain e Suco de Limão Siciliano

COSMOPOLITAN | 32

Vodka, Licor de Laranja Cointreau, Suco de Limão Taiti e Suco de Cranberry

SMOKED BOULEVARDIER | 38

Whiskey Bourbon Defumado, Bitter Campari e Vermute Cinzano Rosso

PENICILLIN | 40

Johnnie Walker Black, Xarope de Gengibre, Xarope de Mel e Suco de Limão Siciliano

APEROL SPRITZ | 36

Bitter Aperol, Cinzano Pro Spritz e Laranja Bahia

WATERMELON SUGAR | 36

Pisco, Suco de Limão Siciliano, Xarope de Melancia e Licor Cointreau. (David Jordan Melia | Liverpool, UK)

MACUNAÍMA | 26

Cachaça Branca, Fernet San Basile, Suco de Limão Siciliano e Xarope de Mel

MARGARITA | 40

Tequila Branca, Licor de Laranja Cointreau, Suco de Limão Taiti e Xarope de Açúcar



ADÉLE

BISTRÔ

Drinks

AUTORAIS

ADÉLE | 36

Licor Lillet, Gin London Dry, Blue Syrup e Óleo Saccharum

LE JARDIN D'ADÈLE | 38

Jack Daniels Tennessee Whiskey, Amaro Averna & Suco de Maracujá

LA VIE EN ROSE | 36

Gin, chá de framboesa, limão, bitter de laranja e pink lemonade

MARIA ANTONIETA | 36

Lillet, gin, amarena, laranja e limão

ÇA VA VIEN | 28

Gin London Dry, Suco de Maracujá, Suco de Limão Siciliano e Tomilho

RELEITURA

NEW YORK SOUR CLARIFICADO | 40

Jack Daniels Tennessee Whiskey, Suco de Limão Siciliano, Xarope de Açúcar e Bitter Aromático. Finalizado com “float” de Malbec

A PARISIAN MARGARITA | 40

Tequila Prata, St. Germain, Suco de Limão Taiti e Xarope de Açúcar

VIEX CARRÉ | 48

Wild Turkey Rye Whiskey, Brandy Macieira, Vermute Cinzano Rosso, Licor DOM Bénédictine e Bitter de Laranja

DAME KIR | 34

Blend de Licores Lillet Blanc e Creme de Cassis Gabriel Bourdier & Infusão de Espumante Larentis Brut



ADÉLE

BISTRÔ

Drinks

MOCKTAIL

Nossos coquetéis sem álcool são elaborados com insumos artesanais e frescos. Ideal para completar sua experiência Adéle. Além do sistema de carbonatação utilizado para o preparo dos drinks's, produzimos nossos vinagres, que dão origem ao Shrub, um insumo artesanal com complexidade na acidez e sabores marcantes das frutas utilizadas.

SOLEIL | 22

Syrup de Laranja, Syrup de Canela, Shrub de Maracujá, Suco de Limão Taiti e Float de Hibisco

CALME | 22

Coulis de Frutas Vermelhas, Suco de Laranja, Suco de Limão Siciliano, Syrup de mel e Água Tônica Orgânica Wewi Rosé

ROSE | 22

Pink lemonade com Shrub de framboesa e siciliano

VERT | 22

Suco de Limão Taiti, Hortelã e Syrup de Açúcar

SODA AU CONCOMBRE | 22

Soda Artesanal de Pepino, Suco de limão siciliano e Manjeriçã

Para outras opções de drink's clássicos ou alterações, consulte nosso time sala!

ADÉLE

BISTRÔ

Curiosities

NEGRONI É um drink herbal e aromático de amargor acentuado. Coquetel centenário criado em 1919 na Itália e batizado com nome do conde Camillo Negroni. Conta-se que depois de uma passagem pelos EUA o conde de volta a Itália pediu para que lhe fosse servido “um americano, porém mais forte”. O bartender então substituiu a água com gás por gin e assim nasceu o icônico coquetel Negroni.

VESPER MARTINI Coquetel seco, herbal e floral, é elaborado à base de Vodka e Gin, Nosso Vesper Martini é preparado como James Bond gosta: “batido, não mexido”.

FRENCH 75 Coquetel refrescante e levemente seco. Teve sua origem durante a Primeira Guerra Mundial em 1915 em Paris. A combinação recebeu o nome do canhão francês de 75 mm.

FRENCH GIMLET Como em uma música, o French Gimlet é um delicioso “riff” do coquetel clássico “Gimlet”, elegante e com um toque floral do licor de flor de sabugueiro.

COSMOPOLITAN Enquanto o coquetel é amplamente considerado uma criação mais moderna, parece existir surpreendentemente uma receita para o *cosmopolitan* que aparece em *Sex and the City*.

SMOKED BOULEVARDIER Coquetel herbal, de amargor equilibrado e com um toque defumado. Releitura do clássico Boulevardier, conhecido por ser o irmão do Negroni.

PENICILLIN Coquetel cítrico, de aroma defumado e um leve apimentado. Criado em 2005, é uma das receitas modernas mais importantes para a coquetelaria.

APEROL SPRITZ O Spritz é um coquetel italiano e o mais consumido em Veneza. Refrescante e amado por muitos, aqui no Adéle servimos este icônico drink em sua forma clássica.

MACUNAÍMA Um clássico Brasileiro à base de cachaça. Levemente amargo, cítrico e aromático. Nomeado em homenagem ao personagem “Macunaíma” de Mário de Andrade,

MARGARITA Coquetel clássico refrescante, ácido e salino. Acredita-se que foi criado no fim da década de 1940, em Acapulco, para que a socialite americana Margareth Sanders surpreendesse seus convidados em uma de suas inúmeras festas.

NEW YORK SOUR CLARIFICADO Coquetel ácido e amadeirado, levemente adocicado com final surpreendente. Criado em Chicago na década de 80 e tem como característica o “float” ou “claret snap”, que significa “toque de vinho tinto.

VIEX CARRÉ Releitura do icônico coquetel criado em New Orleans, berço do Jazz, nos anos 30. Complexo e imponente, conhecido por seus ingredientes que trazem um sabor único: whiskey de centeio com fabricação singular, brandy produzido a partir de uvas portuguesas e licor de ervas francês à base de Cognac. Com notas de cravo e canela é um coquetel que evolui a cada gole.

