



"Four Senses Nomad-Ability Bar нь шингэн хүнсний соёлд шинэхандлагыг нэвтрүүлж орчин үеийн, хариуцлагатай хэрэглээг төлөвшүүлэхийн зэрэгцээ байгаль орчин, соёлын өвийг эрхэмлэн дээдлэх болно."

"Four Senses Nomad-Ability Bar will not only introduce a new approach to the drinking culture, but also foster modern, responsible consumption, all while honoring the environment and cultural heritage."

NOMAD-ABILITY:

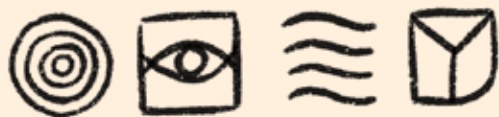
Монгол уламжлалт нүүдэлчин соёлыг орчин үеийн тогтвортой хөгжлийн зарчимтай хослуулсан арга барил юм.

Нүүдэлчин соёл бол байгаль орчинтойгоо зохицон ажиллаж, нөөц баялгийг зүй зохистой ашиглан, тогтвортой амьдрах хэв маяг билээ. Бид энэхүү соёлын өвийг орчин үеийн үйлчилгээний салбарт бүтээлч байдлаар авч ирэхээр хүмүүний дөрвөн мэдрэхүйд хүрэх коктейлиудыг өөрсдийн тав дахь мэдрэхүйгээр зөвхөн танд зориулан урлаж байна.

Nomad-Ability combines the traditional Mongolian nomadic culture with modern sustainable development principles.

Nomadic culture is a way of life that works in harmony with nature, uses resources wisely, and is sustainable. We are creatively bringing this cultural heritage into the modern service industry by crafting cocktails that reach the human' four senses-using our fifth sense, just for you.





Welcome to Four Senses

Four Senses Nomad-Ability Bar-нд зочилсонд талархал илэрхийлье. Бид шинэхэн цэсээ толилуулж байгаадаа тун таатай байна.

Энэ удаагийн “Nomad-Ability Menu: НАЙР-А НААДАМ” цэс Монгол түмний намар болон өвөл цагийн уламжлалт хүнсэлгээг шингээснээрээ онцлог юм.

Ийнхүү бид хуучин цэсний хээнцэр коктейлуудыг агуулсан, уламжлалт хэв маягийг хадгалж, орчин үеийн тоног төхөөрөмжөөр бүтээсэн шинэхэн **намар, өвлийн** цэсээ танилцуулахад бэлэн боллоо.

Thank you for visiting the Four Senses Nomad-Ability Bar. We are delighted to present our new menu.

The “Nomad-Ability Menu: NAIR-A NAADAM” is special for its inspiration drawn from the traditional Mongolian culinary practices of the autumn and winter seasons.

We are excited to present our new **Fall & Winter** cocktail menu, featuring some of our beloved classics, crafted with modern techniques while preserving traditional flair.





LAZY MENU

NOMADIC 5 SENSES

WHITE SENSE

/Lemongrass & Cinnamon cordial, Sustainable lime juice,
Milk, Flor de Cana 4yo rum/

RED SENSE

/Celery Lemon peel & Black pepper infused Blanco tequila, Tomato elixir,
Celery bitters, 10% Saline solution, Lime acid solution, Soda water/

GREEN SENSE

/Mongol Apple & Cucumber Cordial, Calvados, Watermelon aromatic
distillation, Cucumber liqueur, London dry gin/

BLUE SENSE

/Salt, Aperitivo, Blanco Tequila, Mezcal, Agave syrup, Malic Solution,
Tonic Water, Smoked paprika salt air foam/

BLACK SENSE

/Shim, Fresh Beetroot Juice, Lemongrass & Ginger Cordial, Vodka/

BELOVED CLASSICS

WILDFLOWER

/Flor de Cana 4y.o rum/

WHITE BIRD

/Sour Whey, Curd Cordial, Vanilla, Angostura Bitter, Onegin Vodka/

MOUNTAIN WHISPER

/Local huckleberry juice, Maple, Johnnie Walker Red Label whisky/

NO-MAD TEA

/GenMaicha tea, Yuzu, Miso, Tonic, Gin/

GROWING FOUR SENSES

/Coffee kvass, Tonka bean bitter, Falernum, Clase Azul reposado tequila/



HIGHBALL TWISTS

CLASE AZUL HIGHBALL

/Clase Azul Tequila Plata, Soda/

HENNY HIGHBALL

/Hennessy VS, Soda/

FOUR SENSES GIN&TONIC

/FS gin, Salted Caramel, Tonic/

X-HIGHBALL

/X-Rated, Ginger ale/

M-GIN FIZZ

/Melon Gin, Airag cordial, Egg white, Homemade soda/

CLASSIC TWISTS

MO-GRONI

/Sustainable bitter gin, Sweet Vermouth, Campari/

BLUE BRAMBLE

/London dry gin, Wild blueberry cordial, Sustainable lemon juice/

CHINGGIS KHAN MARTINI

/Chinggis Khan vodka, Shiguderi/

MOLOKO MULE

/Vodka, Condensed milk, Sustainable lime juice, Ginger beer/

CLEAR ESPRESSO MARTINI

/Onegin vodka, Distilled re-used coffee & cacao water,
Leftover distillation coffee foam/

SOBER & DESSERT COCKTAILS - 0%

VIRGIN MULE

/Fever Tree ginger beer, Fever Tree ginger ale, Sustainable lemon juice/

ZERO SLING

/Cherry, Terelj reduction, Lime solution, Vignito Unus Bitter, Horn Chili, CO2/

PAPA PINA

/Pineapple juice, Coconut, Sustainable lime juice/

BATOS

NOMADIC 5 SENSES

Эрт цагаас эхлэн Монголчууд налгар намрын цагт дүн өвлийн хүнсэлгээгээ бэлтгэдэг байж.

Намар нь Монголчуудын хувьд идээ ундаа элбэг дүүрэн бөгөөд найр наадмын улирал байсан юм.

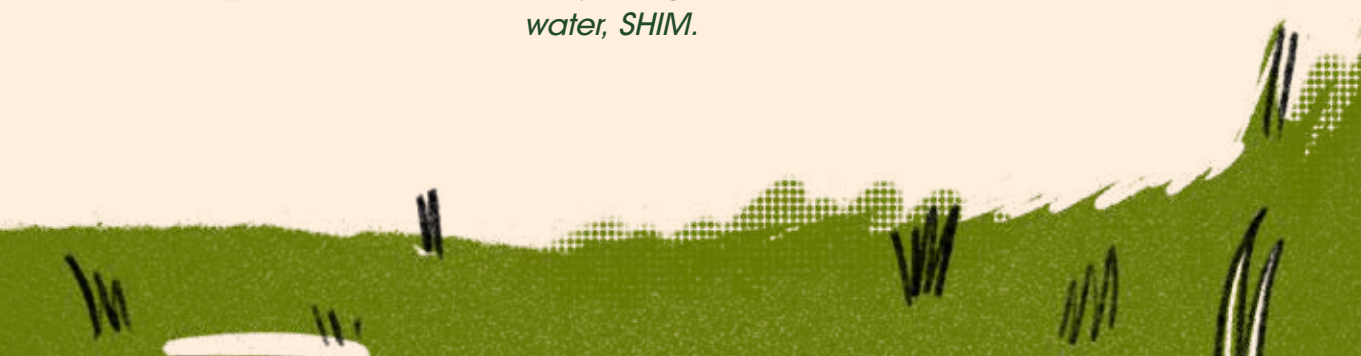
Энэ үед найрын ширээг таван мэдрэхүйг баясгах “Таван тамсаг идээ”-ээр таван өнгө бүхий хүнсээр засдаг байж гэнэ.

- Цагаан идээ - Сүү, цагаан идээ
- Улаан идээ - Мах шүүс.
- Ногоон идээ - Таримал ургамлын ба байгалийн эмийн ургамал тэргүүтэн.
- Хөх идээ - Эрдэс, давс.
- Хар идээ - Жир ус төдийхөн биш рашаан ус, булгийн ус, нэрмэл.

Since time immemorial, Mongolians have used the gentle warmth of autumn to prepare for the long winter ahead.

This season, rich with food and drink, became the heart of feasts and celebrations. Banquet tables were adorned with the “Nomadic Five-Sense Delicacies” , five-colored foods crafted to awaken and delight each of the five senses, turning every meal into a feast for body and soul.

- White delicacies - Milk, cheese, dried curd, all kinds of dairy
- Red delicacies - Meat.
- Green delicacies - Culinary and natural medicinal plants.
- Blue delicacies - Minerals and salt.
- Black delicacies - Not just regular water, but also mineral water, SHIM.





WHITE SENSE

● SOUR ● DAIRY

/Lemongrass & Cinnamon cordial, Sustainable lime juice,
Milk, Flor de Cana 4yo rum/

**“Өөрийн үзэл бодлыг амтал—эргэлзээтэй, зоригтой,
бас жаахан хэтрүүлэгтэй.”**

**“For those who enjoy their drinks like they enjoy their
opinions—complicated, bold, and a little bit extra.”**



ABV:11.32%

₮ 45,0

RED SENSE

● UMAMI ● HERBAL ● SOUR

/Celery Lemon peel & Black pepper infused Blanco tequila, Tomato elixir, Celery bitters, 10% Saline solution, Lime acid solution, Soda water/

**“Та илүү сонирхолтой зүйл туршмаар байгаа ч,
зөвхөн тэкила л уумаар байгаа үед яг тохирно.
Умами, исгэлэн, бас жаахан нууцлаг.”**

**“When you're feeling adventurous, but don't want to
stray too far from your tequila comfort zone. Umami,
sour, and a little mysterious.”**



ABV: 18.27%

₮ 45,0

GREEN SENSE

● HERBAL ● REFRESHING ● GREY

/Mongol Apple & Cucumber Cordial, Cucumber liqueur,
Watermelon aromatic distillation, Cucumber liqueur, London dry
gin/

**“Монгол ногоо зөвхөн буузны хачир болоод байж
байдаггүй. Тэд бүр таны хундаганд ч байж чадна.”**

**“Proof that Mongolian greens don't just sit on the side of
your buuz plate. They can actually be in your glass.”**



ABV: 14.16%

₮ 45,0

BLUE SENSE

● SOUR ● SMOKY ● SALTY

/Salt, Aperitivo, Blanco Tequila, Mezcal, Agave syrup, Malic Solution, Tonic Water, Smoked paprika salt air foam/

“Нэг удаа Монголчууд махаа давсгүй чанажээ. Тэгээд бид тэр давсыг нь хөөс болгоод, коктейль гэж нэрлэчихлээ.”

“Mongolians once cooked meat without salt. We thought, why stop there? Let's foam it, and call it a cocktail.”



ABV: 23.38%

₮ 45,0

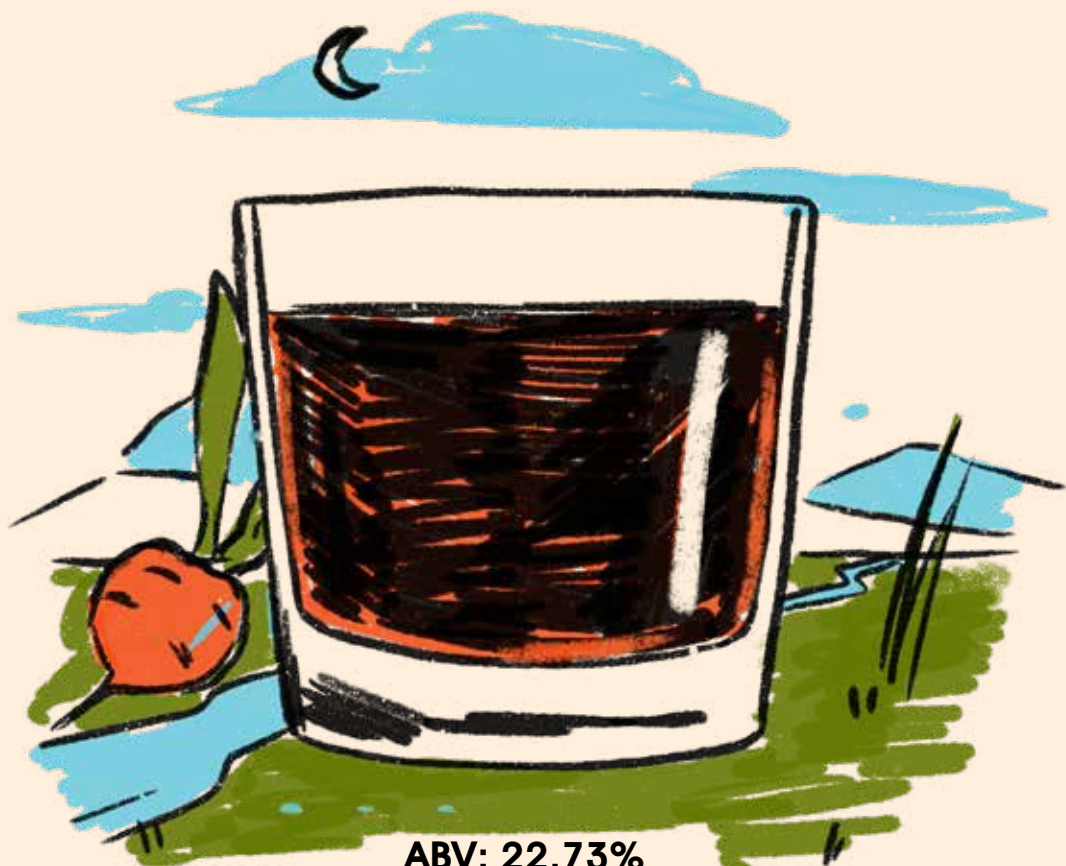
BLACK SENSE

● SOUR ● BITTER ● EARTHY

/Shim, Fresh Beetroot Juice, Lemongrass & Ginger Cordial,
Vodka/

“Тал нутагт ‘хар’ гэдэг нь харанхуй гэсэн үг биш -
уух зүйл. Энэ нь уулын булаг ч байж болно, эсвэл
ус болж дүр эсгэсэн архи ч байж болно.”

“In the steppe, “black” doesn’t mean dark — it
means drink up, whether it’s spring water or vodka
disguised as water.”



ABV: 22.73%

₮ 45,0



BELOVED CLASSICS

“Nomad-Ability Menu” цэсний онцлог нь Монгол орны газарзүйн онцлог болон нүүдэлчдийн арга барилыг баримтлан тогтвортой хөгжлийг дэмжих уух зүйлс болон хоолыг агуулснаараа онцлогтой бөгөөд улирал тутам шинэчлэгддэгээрээ онцлогтой.

Зочлох бүр мартагдашгүй бөгөөд таатай байх нь эргэлзээгүй.”

“The “Nomad-Ability Menu” is unique for featuring drinks and dishes that support sustainable development, inspired by Mongolia’s geographical features and the nomadic way of life. It will be updated every season, adding to its distinctiveness.

Every visit will undoubtedly be unforgettable and pleasant.”



GROWING FOUR SENSES

₮ 60,0

SWEET HERBAL COFFEE UMAMI

/Coffee kvass, Tonka bean bitter, Falernum, Clase Azul reposado tequila/

“Four Sense-ийг таашаан ууж, дэлхийг цэцэглэн хөгжихөд нь туслаарай - худалдан авсан коктейль бүрт мод таригдана.”

“Enjoy Four Senses, and help the Earth thrive—each cocktail purchased plants a tree.”

ABV: 14.29%



NO-MAD TEA

SOUR HERBAL UMAMI

/GenMaicha tea, Yuzu, Miso, Tonic, London Dry Gin/

“No-Mad Tea: Эрх чөлөөтэй амьдрах дуртай хүмүүст зориулсан, хээр талд чөлөөтэй орших мэт амтуудын холимог.”

“No-Mad Tea: A blend of flavors that roams freely like heher-e tal, perfect for those who love to live without limits.”

ABV: 15.87%

₮ 45,0



MOUNTAIN WHISPER

SWEET SOUR FRUITY CREAMY

/Local huckleberry juice, Maple, Blended Whisky/

“Уулсын амгаланг шимнэ үү - таны сэтгэл рүү өнгийдөг ундаа.”

“Sip the serenity of the mountains - a drink that speaks to your soul.”

ABV: 15.35%

₮ 45,0



WILDFLOWER

SWEET SOUR HERBAL

/Seabuckthorn Seltzer, Lime, Mango, Orange liqueur,
Flor de Cana 4y.o rum/

“Зэрлэг цэцэгсээр дүүрэн нуга шиг шинэлэг,
өнгөлөг - жимслэг, цэцэгсийн
анхилам үнэрт коктейль.”



“A cocktail as fresh and colorful as a
wildflower meadow-
fruity, floral,
and full of life.”

ABV: 18.32%

₮ 45,0



WHITE BIRD

SWEET SOUR DAIRY

/Sour Whey, Curd Cordial, Vanilla, Angostura Bitter, Vodka/

“Уламжлалт тансаг зоог, говийн охь амтыг
хослуулсан гэнэтийн бэлэг мэт
холимог ундаа.”

“A traditional delicacy reimagined as a
liquid dish, full of surprises and
the essence of the desert.”

ABV: 12.77%

₮ 45,0



HIGHBALL TWISTS

Хөнгөн, сэргээм, мөн нууцлаг.

“Highball яг л нүүдэлчдын аялал шиг — гаднаасаа энгийн боловч олон түүхийг агуулсан.”

Highball нь коктейлийн ертөнц дэх хамгийн даруухан атлаа эрхэмсэг төрлийн нэг юм. Four Senses бааранд бид энэ сонгодог ундааг нүүдэлчний урам зориг, уламжлат түүхий эд, байгальд ээлтэй орцуудтай хослуулан дахин урласан билээ. Бидний highball бүр хөнгөн, сэрүүн, мэдрэмжээр дүүрэн байх ёстой гэж үздэг.

Энгийн мэт санагдавч хэзээ ч уйтгартай биш байх болно.

Effortless, refreshing, and full of secrets.

“A highball is like a nomad’s journey — simple on the outside, layered with stories inside.”

The highball is one of the most humble yet elegant drinks in the cocktail world. At Four Senses, we reimagine this classic with a nomadic twist — using local ingredients, house-made infusions, sustainable spirits, and minimalist precision. Every highball here is crafted to be light, refreshing, and full of sensory depth.

Perfect for when you want something casual...
but never ordinary.



CLASE AZUL HIGHBALL
/Clase Azul Tequila Plata, Soda/

₹120,0

ABV 14.29%

HENNY HIGHBALL
/Hennessy VS, Soda/

₹ 55,0

ABV 14.29%

FOUR SENSES GIN&TONIC
/Four Senses Sustainable bitter gin, Tonic water/

₹ 45,0

ABV 14.29%

X-HIGHBALL
/X-Rated, Ginger ale/

₹45,0

ABV 7.29%

M-GIN FIZZ
/Melon Gin, Airag cordial, Egg white, Homemade soda/

₹ 45,0

ABV 13.29%

CLASSIC TWISTS

Сонгодог уух зүйлсэд хүндэтгэл үзүүлж, бяцхан нүүдэлчин сүнс нэмэв.

“Уламжлалт коктейль бол суурь.

Харин бүтээлч байдал бол түүнийг амьдруулах арга.”

Классик коктейль яагаад үеийн үед оршиж ирснийг бид мэднэ - тэд төгс амтны зохицолтой, сэтгэл татам. Харин Four Senses-д бид тэдгээрийг дахин сэргээж, өөрсдийн өнгө төрхийг нэмсэн юм.

Манай twist-үүд классикүүдын агуулгыг нь хадгалсан ч, нүүдэлчний оюун ухаан, нүүдэлчдийн амт, тогтвортой хандлагаар баяждаг. Танил мэт боловч сонирхолтой амт. Эртний андтайгаа шинэхэн дүрээр уулзаж байгаа мэт.

We honor the classics - then add a little nomadic soul.

“Tradition is the foundation.

Creativity is how we keep it alive.”

Classic cocktails are timeless for a reason. They've survived centuries because they work - balanced, bold, and beautiful. But at Four Senses, we like to give these legends a new life.

Our twists stay true to the spirit of the originals but reflect our nomadic roots - local flavors, sustainable ingredients, and curious minds. Familiar, but never predictable. Think of them as old friends in new clothes.



Classic Twists: Familiar classic cocktails infused with nomadic flavors and sustainable approaches, priced at ₺45,0.

MO-GRONI

/Sustainable bitter gin, Sweet Vermouth, Campari/

ABV 26.67%

FLAVOR Bitter, Sweet

BLUE BRAMBLE

/London dry gin, Wild blueberry cordial,
Sustainable lemon juice/

ABV 13.93%

FLAVOR Sweet, Sour, Fruity

CHINGGIS KHAN MARTINI

/Chinggis Khan vodka, Shiguderi/

ABV 25.06%

FLAVOR Boozy, Dairy

MOLOKO MULE

/Vodka, Condensed milk, Sustainable lime juice,
Ginger beer/

ABV 12.93%

FLAVOR Sweet, Sour, Fruity

CLEAR ESPRESSO MARTINI

/Vodka, Distilled re-used coffee & cacao water,
Leftover distillation coffee foam/

ABV 13.43%

FLAVOR Sweet, Bitter

SOBER COCKTAILS - 0%

Хатуулаггүй. Хязгааргүй. Зөвхөн ур ухаан.

“Сайн коктейль заавал алкогольтой байх албагүй - харин сэтгэл гаргасан байх ёстой.”

Алкоголь хэрэглэхгүй байна гэдэг нь амт, туршлагаас хоцорно гэсэн үг биш. Four Senses-д бид амт, үнэр, бүтэц, түүх бол хүн бүрт зориулагдсан гэж үздэг.

Бид архигүй “спирт”, исгэсэн жимс, цай, ургамал, улирлын сиропуудаараа таны мэдрэхүй бүрийг баясгах ундаануудыг бүтээдэг. Та амрах, тайвшрах эсвэл зүгээр л удаанаар мэдрэхийг хүсч байвал - таны аяган дотор мөн л нэгэн гайхамшиг байна.

No alcohol. No limits. Just pure craft.

“A great cocktail doesn't need alcohol — it just needs intention.”

Not drinking shouldn't mean missing out. At Four Senses, we believe flavor, texture, aroma, and story are for everyone. That's why our non-alcoholic creations are built with the same care and curiosity as any other cocktail on our menu.

We use distillate-free spirits, fermented fruits, teas, herbs, and our own seasonal cordials to create drinks that excite all your senses — without the buzz. Whether you're resting, resetting, or just vibing slowly — there's something beautiful in your glass.



Sober & Dessert Cocktails - 0%: Non-alcoholic options crafted with the same care as alcoholic cocktails, priced at ₹35,0.

VIRGIN MULE

/Fever Tree ginger beer, Fever Tree ginger ale, Sustainable lemon juice/

ABV 0%
FLAVOR Sour, Herbal

ZERO SLING

/Cherry, Terelj reduction, Lime solution, Vignito Unus Bitter, Horn Chili, CO2/

ABV 0%
FLAVOR Herbal, Sour

PAPA PINA /VIRGIN PINA COLADA/

/Pineapple, Coconut cream, Lime solution/

ABV 0%
FLAVOR Sweet, Tropical

BATOS

/Travel to 90's, but little bit boozy/

ABV 8.35%
FLAVOR Sweet, Tropical



DRINKS SELECTION

REFRESHMENTS

PERRIER SPARKLING WATER ₮ 00,0

HANGOVER HEALING ₮ 20,0

FEVER TREE ₮ 14,0

/Indian Tonic, Ginger Beer, Madagscan Cola, Ginger Ale, Soda/

TEA ₮ 14,0

/Hibiscus, Japan green tea, Mongolian black tea/

ESPRESSO ₮ 10,0

/Single, Double/

SHIM / MILK VODKA

“Шим нь зүгээр л уух зүйл биш бөгөөд энэ бол байгалийн
цэвэр ариун байдал, шимийн баялаг амтыг балга болгонд
НЭГТГЭСЭН АЯЛАЛ ЮМ.”

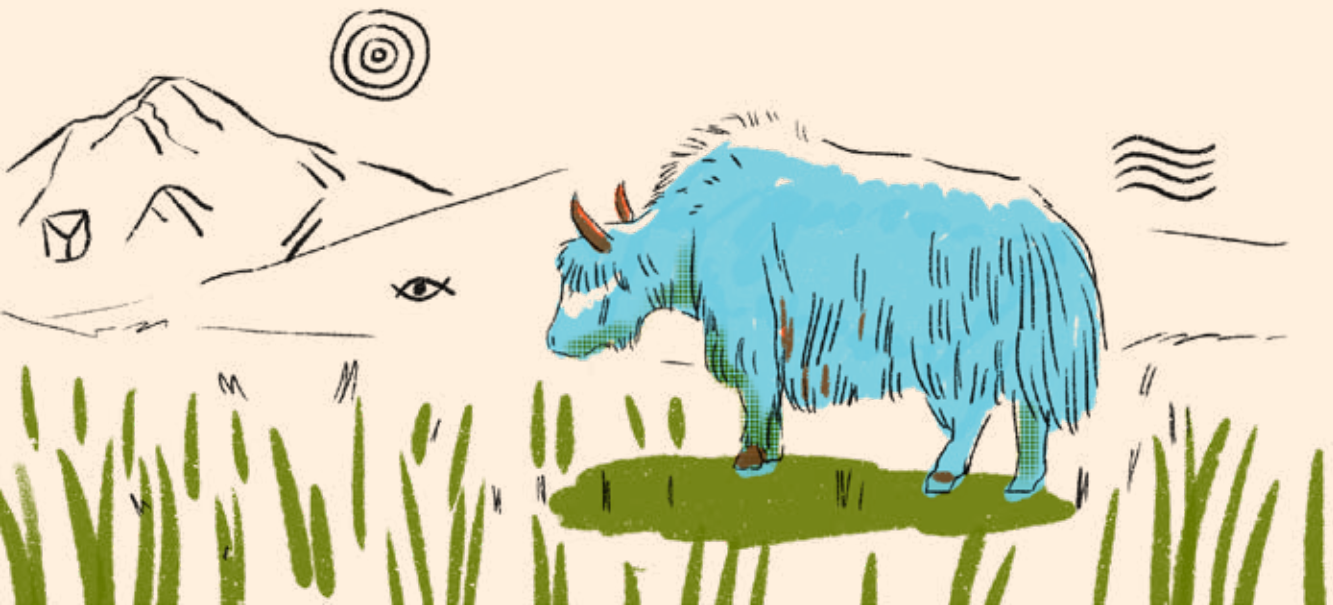
“Shim is more than a drink—it’s a journey, bringing together the
purity of nature and the bold spirit of shim in every sip.

SHIMIIN OHI /САРЛАГИЙН ШИМ/

shot 500ml

₮ 20,0 ₮150,0

+ Ghee ₮5,0



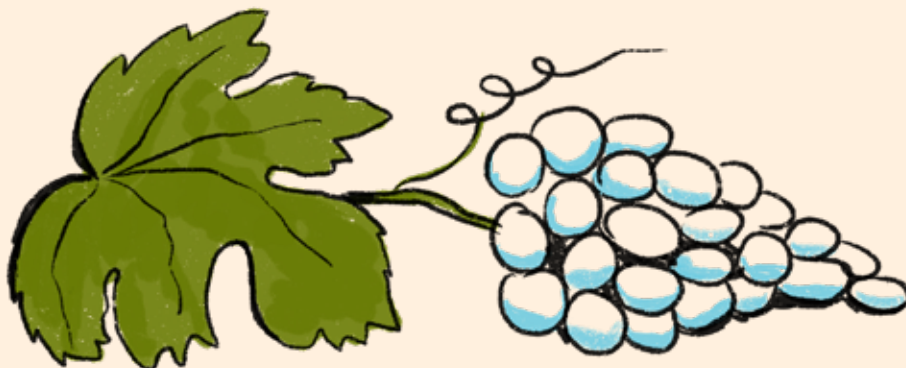
FERMENTED GRAPES & GRAPE BUBBLES

A SELECTION OF WINES AND CHAMPAGNES.

DOM PERIGNON VINTAGE	₹2,000,0
MOËT ROSE	₹650,0
VEUVE CLICQUOT BRUT	₹600,0
MOËT BRUT	₹600,0



SANTA MARGHERITA PINOT GRIGIO	₹240,0
SANTA MARGHERITA MERLOT	₹240,0
SANTA MARGHERITA ROSE	₹240,0



HIGH SPIRITS SELECTION

Бид өндөр градустай согтууруулах ундааг зөвхөн 500мл, 250мл декантер болон шот хэлбэрээр үйлчилнэ.

We exclusively serve high-spirits in 500ml, 250ml decanters and shots.

VODKA

	Shot	250ml	500ml
Chinggis Khan	₮45,0	/ ₮230,0	/ ₮450,0
Beluga Noble	₮40,0	/ ₮220,0	/ ₮400,0
Onegin	₮39,0	/ ₮180,0	/ ₮350,0

JUNIPER / GIN

	Shot	250ml	500ml
Roku	₮40,0	/ ₮200,0	/ ₮400,0
Tanqueray london dry	₮38,0	/ ₮190,0	/ ₮380,0
Bulldog	₮36,0	/ ₮180,0	/ ₮360,0
Peddler's Shanghai Craft	₮34,0	/ ₮170,0	/ ₮340,0

AGAVE / TEQUILA

	Shot	bottle
Clase Azul Tequila Ultra	X	/ ₮18,900,0
Clase Azul Tequila Anejo	X	/ ₮5,600,0
Clase Azul Tequila Gold	X	/ ₮2,800,0
Clase Azul Tequila Reposado	X	/ ₮2,500,0
Clase Azul Tequila Plata	₮120,0	/ ₮2,000,0
Don Julio 1942	X	/ ₮1,650,0

AGAVE / TEQUILA

	Shot	250ml	500ml
Don Julio Blanco		₡50,0	₡400,0 / ₡800,0
Tequila Ocho Reposado		₡35,0	₡250,0 / ₡450,0
Tequila Ocho Plata		₡30,0	₡200,0 / ₡400,0
Espolon Blanco Tequila		₡30,0	₡200,0 / ₡400,0

SMOKY AGAVE / MEZCAL



Clase Azul Mezcal Durango	₡2,800,0
Clase Azul Mezcal Guerrero	₡2,800,0
Clase Azul Mezcal San Luis Potosi	₡2,800,0

	Shot	250ml	500ml
Los Siete Misterios Ensamble Tobala		₡80,0	₡400,0 / ₡800,0
Los Siete Misterios Ensamble Especial		₡80,0	₡400,0 / ₡800,0
Los Siete Misterios Ensamble Guishe		₡70,0	₡350,0 / ₡700,0
Los Siete Misterios Ensamble Tepeztate		₡70,0	₡350,0 / ₡700,0
Los Siete Misterios Ensamble Mexicanito		₡70,0	₡350,0 / ₡700,0
Los Siete Misterios Doba Yej Mezcal		₡45,0	₡250,0 / ₡450,0
Montelobos Mezcal		₡45,0	₡250,0 / ₡450,0

SUGARCANE / RUM

	Shot	250ml	500ml
Flor de Caña 12yo	₡30,0	₡150,0	₡300,0
Flor de Caña 4yo	₡25,0	₡100,0	₡200,0

GRAPE / COGNAC

Hennessy Paradis	₺12,000,0
Hennessy XO	₺1,800,0
	Shot 250ml 500ml
Hennessy VSOP	₺60,0 / ₺300,0 / ₺600,0
Hennessy VS	₺45,0 / ₺250,0 / ₺450,0

AMERICAN WHISKEY

	Shot	250ml	500ml
Michter's US*1 Small Batch Bourbon 50ml			₡50,0
Michter's US*1 Small Batch Bourbon	₡45,0	₡200,0	₡400,0
Michter's US*1 American Whiskey	₡45,0	₡200,0	₡400,0
Michter's US*1 Sour Mash	₡45,0	₡200,0	₡400,0
Elijah Craig Small Batch	₡40,0	₡200,0	₡400,0
Elijah Craig Toasted Barrel	₡40,0	₡200,0	₡400,0
Evan Williams Bottle in Bond	₡38,0	₡180,0	₡350,0
Evan Williams Kentucky Straight Bourbon	₡35,0	₡150,0	₡300,0

"Pick a whiskey. Ask for a highball. Not hard."

SCOTCH WHISKY

	Shot	250ml	500ml
Glenmorangie The Original 10 YO	₹60,0 / ₹280,0 / ₹550,0		
Singleton of Dufftown 12 YO	₹60,0 / ₹280,0 / ₹550,0		
Johnnie Walker Black Label	₹40,0 / ₹200,0 / ₹400,0		

IRISH WHISKY

	Shot	250ml	500ml
Jameson Irish	₹35,0 / ₹180,0 / ₹350,0		

JAPANESE WHISKY

	Shot	250ml	500ml
Yamazaki 18 Year Old	₹1,000,0 / ₹5,000,0 / ₹10,000,0		
Hibiki 21 Year Old Blended	₹800,0 / ₹4,000,0 / ₹8,000,0		
Hakushu 18 Year Old	₹750,0 / ₹4,000,0 / ₹7,500,0		
Hakushu 12 Year Old	₹250,0 / ₹1,300,0 / ₹2,500,0		
Yamazaki 12 Year Old	₹200,0 / ₹1,000,0 / ₹2,000,0		
Tenjaku	₹40,0 / ₹200,0 / ₹400,0		

AMERICAN RYE WHISKEY

	Shot	250ml	500ml
Woodford Reserve Rye	₹45,0 / ₹250,0 / ₹450,0		
Elijah Craig Rye	₹40,0 / ₹200,0 / ₹400,0		
Michter's US*1 Barrel Strength Rye	₹40,0 / ₹200,0 / ₹400,0		
Rittenhouse Bottle in Bond Rye	₹38,0 / ₹180,0 / ₹350,0		

"Pick a whiskey. Ask for a highball. Not hard."

APPERTIF MENU

Энэхүү цэс нь таны уух зүйлтэй төгс зохицох амтат зуушны цуглуулга юм. 10 төрлийн сонголт бүхий хоолнууд нь таны уух зүйлийг илүү амттай болгоно.

Өвөрмөц хөнгөн зуушнаас эхлээд, бүх зүйл нь таны амтлах мэдрэмжийг дээд зэргээр хангахуйц бүтээгдсэн юм.

Шилдэг коктейлийг шилдэг хоолтой хослуулах ёстой шүү дээ!

Our Aperitif Menu offers the perfect selection of bar bites, thoughtfully crafted to complement every drink on our menu. With 10 delectable options, each dish is designed to enhance your drinking experience.

From crispy snacks to savory bites, every item is a crowd-pleaser, blending bold flavors with satisfying textures.

Great drinks deserve great food.



BRUSCHETTA TRIPLETS

“Энэ бол танд санал болгох тансаг брускетта:
шаржигнуур талх болон гурван
төрлийн ‘тансаг’ амтны зохицол.
Зүгээр амсаад л үз!”



“Here’s your fancy bruschetta:
toasted crispy baguette
opped with three layers of
‘gourmet’ flavors.
Just try it!”

₮33,0

CREAMY GARLIC SOUP

“Энэ шөл нь амттай гэхээсээ илүү, бүр хэтрүүлэгтэй гэж хэлж
болно. Сармисны аагтай амтнаас эхлээд,
ургамлын охь, паприкагийн
халуун амтны хослол.
Харин талх бол?
Зүгээр л илүү ‘чамин’
харагдуулах гээд нэмчихсэн юм.”

“This soup’s got it all:
warm, aromatic,
and overly complicated.
Every bite goes from garlic to herb oil,
with a hint of paprika heat
you’ll pretend to love.
Oh, and the crispy bread?
Just there to make it seem fancier.”



₮31,0

DONALD' SOBA SOUP

“Соба гоймонтой тунгалаг шөл, шарсан нугас,
даршилсан мөөгтэй-яагаад гэж үү?
Яахавдээ, зүгээр л шөл шүү дээ.”

“Soba noodles in clear broth with grilled duck
and pickled mushrooms—
because why not?
It's just soup, really.”



₮32,0

CHICK-EWERS

“Териаки соустай тахианы шорлог,
багахан шарж боловсруулсан ногооны шорлог,
мөн нууц жор бүхий улаан лоолийн сүмс.
Энэ бол төгс зохицол...
эсвэл зүгээр л нэр шоронд зоосон зүйлс.”

“Teriyaki-glazed chicken skewers with some barely grilled veggies
and tomato salsa.
It's all about balance...
or just stuff on sticks.”



₮34,0

TOUCH OF PIZZA



“Хотын хамгийн шилдэг пицца—
хэрвээ та амтат соустай тахиа,
гахайн утсан мах,
урссан бяслэг болон ‘шинэхэн’
мэт мэдрэмжинд дуртай бол.”

“The best pizza in town—
if you like oyster sauce chicken,
bacon, and cheese with
a sprinkle of basil to feel ‘refined’.”

₮36,0

FOLDED PIZZA /but u know what it is.../

“Бараг л хуушуур: үхрийн мах, улаан лоолийн соус,
халуун чинжүү, моцарелла,
бас жаахан чимичурри соус гээд л,
тансаг хувилбар байгаа биз?”

“Basically a huushuur:
beef, tomato sauce, jalapecos,
mozzarella, and a little chimichurri.
Isn't it fancy.”



₮35,0

CHEESE TEASE

“Шарсан помидор, чидун жимс, гурван төрлийн бялаг — үүнээс илүү ‘тансаг’ мэдрэмж үгүй.”

“Grilled tomatoes, olives,
and three cheeses—
because nothing says ‘luxury’
like this.”



₮33,0

MONGOLIAN WINTER BROTH

“Үхрийн зөөлөн бөөрөнхий мах, тунгалаг шөлийн тансаг амт, монгол аарцны өвөрмөц амтыг төгс шингээсэн, сэтгэл дулаацуулах уламжлалт шөл.”

“A traditional soup that perfectly blends the tender meatball, the luxurious taste of clear broth, and the deep flavor of Mongolian sour curd, it can warm both body and soul.”



₮32,0

SWEDISH MEATBALL

“Үхрийн зөөлөн, жигд шарсан бөөрөнхий махыг цөцгийн үнэртэй тансаг төмсний нухаш болон улаан лоолийн сүмстэй гайхалтай зохицуулсан шведын уламжлалт бүтээл.”

“A traditional Swedish delicacy, combining tender, evenly roasted round beef with a rich, buttery mashed potato, perfectly complemented by a tomato sauce.”



₮37,0

FANCY FRIES

“Үхрийн зөөлөн машиндсан махыг франц маягийн шарсан төмс дээр байрлуулж, амтат улаан лоолийн салса соустай хослуулсан энгийн боловч чамин амтны зохицолтой зууш.”

“A simple yet refined appetizer featuring tender minced beef placed on French-style roasted potatoes, paired with a delicious tomato salsa sauce for a perfect balance of flavors.”



₮35,0



DESIGNED BY
TARAKASHLSHT