



Nomad-Ability



Spring Menu



Introduction

"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."

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

Nyamzaya G. | Founder

Nomad-Ability

Meaning:

Introducing the first Nomad-Ability bar that combines the traditional Mongolian nomadic culture with modern sustainable development principles. Four Senses is based on the "nomadic way of life" and aims to create a new standard of environmentally-friendly and responsible service.

Mongolian nomadic culture is a way of life that works in harmony with nature, uses resources wisely, and is sustainable. We are bringing this rich heritage into the modern service industry in a creative way, staying true to the values of sustainable development.

Монгол уламжлалт нүүдэлчин соёлыг орчин үеийн тогтвортой хөгжлийн зарчимтай хослуулсан анхны Nomad-Ability барыг танилцуулж байна. Four Senses нь нүүдэлчин соёлд суурилсан, байгаль орчинд ээлтэй шингэн хүнсний соёлын шинэ стандартыг бий болгох зорилготой юм.

Монголчуудын нүүдэлчин соёл бол байгаль орчинтойгоо зохицон ажиллаж, нөөц баялгийг зүй зохистой ашиглан тогтвортой амьдрах хэв маяг билээ. Бид тогтвортой хөгжлийн үнэт зүйлд үнэнч байж, энэхүү баялаг өвийг орчин үеийн үйлчилгээний салбарт бүтээлч байдлаар авчирч байна.



Welcome to Four Senses

Four Senses is a cocktail bar that embodies the nomadic spirit through the four human senses. It's a special place where you can enjoy the flavors, smells, sights, and sounds of nomadic culture. With a cozy atmosphere, it's perfect for connecting with others and exploring something new. Our team is made up of skilled professionals who work hard to provide excellent services. Our expert mixologists craft cocktails that engage four senses of sight, sound, smell, and taste, using their fifth sense to create truly unique experiences for our guests, which allows us to meet your needs in the best way possible. Every visit promises to be enjoyable and unforgettable.

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.

Four Senses нь хүний дөрвөн мэдрэхүйгээр дамжуулан нүүдэлчдийн ур ухааныг шингээн нүүдэлчин соёлын амт, үнэр, үзэмж, дуу чимээг мэдрэх онцгой коктейль баар юм. Тав тухтай уур амьсгал нь бусадтай дотносох, шинэ содон зүйлсийг туршихад тохиromжтойгоороо онцлогтой. Бид маш сайн үйлчилгээ үзүүлэхийн тулд шаргуу ажилладаг бөгөөд хүний харах, сонсох, үнэрлэх, амтлах гэсэн дөрвөн мэдрэхүйд хүрэх коктейлуудыг манай багийн мэргэжлийн миксоложистууд өөрсдийн тав дахь мэдрэхүйгээрээ зөвхөн таньд зоиулж урлаж байна.

"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 шинэлчэгдэггээрээ онцлогтой. Зочлох бүр мартагдашгүй бөгөөд таатай байх нь эргэлзээгүй.



Snacks



Edamame

"Steamed and lightly salted, these tender edamame pods are a healthy, protein-packed snack perfect for pairing with your favorite drink."

"Жигнэж давсалсан эдгээр зээлэн шош нь эрүүл, уурагтай хоол хүнс бөгөөд таны дуртай уух зүйлтэй төгс зохицох болно."

20,0

Spring Rolls

"Crispy and light, our spring rolls are filled with fresh veggies and served with a savory dipping sauce for the perfect bite."

"Шаржигнасан, зээлэн, манай спринг роллууд нь шинэхэн ногоогоор дүүрэн бөгөөд амтат соустайгаа хамт хазам бүрт төгс байх болно."

26,0

Gyoza

"Pan-fried to crispy perfection, these delicate dumplings are filled with savory meat and veggies, served with a tangy dipping sauce for the ultimate bite."

"Хайрч шарсан, нарийн хийц бүхий баш нь амтат мах, ногоогоор дүүрэн бөгөөд соустайгаа хамт хамгийн гайхалтай амтыг мэдрүүлнэ."

26,0

Potato Fries

26,0

"Crispy golden fries topped with melted Parmesan cheese and a hint of garlic, creating the perfect savory snack to enjoy with any drink."

"Шаржигнасан гадаргуутай зээлхэн төмс дээр пармезан бяслаг болон сармисны амтыг нэмсэнээр таны дуртай ундаатайгаа хамт идэж болох гайхалтай зууш болох юм."

Avocado Bomb

28,0

"A crispy avocado bomb, with creamy avocado and tender tuna, exploding with unexpected flavor in every bite."

"Тослог авокадо, зээлэн туна загас бүхий шаржигнуур авокадо бөмбөлөг, хазах бүрт гайхалтай амт мэдрүүлэх болно."

Yakitori Scewers

30,0

"Grilled to perfection, these tender chicken skewers are glazed with a savory soy-based sauce, offering a deliciously smoky flavor in every bite."

"Төгс гриллдсэн эдгээр зээлэн тахианы шорлог нь чихэрлэг соёу соусаар бүрсэн бөгөөд сэтгэл татам смоки амтыг агуулдаг."

Tempura Ebi

46,0

"Crispy, golden-brown tempura shrimp, light and airy on the outside, tender and succulent on the inside, served with a delicate dipping sauce for a perfect crunch."

"Тадна талдаа шаржигнасан алтлаг өнгөтэй, харин дотор нь зээлэн, шүүслэг темпурा Shrimp. Өөрийн соустай хамт төгс зохицлыг бүрдүүлдэг."

Main Dishes



Davjaa Burger

55,0

"Juicy, tender mini burgers with a perfectly grilled patty, fresh veggies, and a soft bun, delivering big flavor in every bite."

"Шүүслэг, зээлэн мини бургерууд нь төгс шарсан патти, шинэ ногоо, зээлэн талхтай бөгөөд хазах бүрт гайхалтай амтыг өгнө."

Lamb Chops

36,0

"Tender, juicy lamb chops, grilled to perfection and seasoned with aromatic herbs, offering a rich, savory flavor in every bite."

"Зээлэн, шүүслэг хонины хавиргыг төрөл бүрийн ургамлын охиор амтлан шарсан нь баялаг, шүүслэг амтыг санал болгож байна."

Beef Donburi

55,0

"A bowl of tender, savory beef slices served over steamed Jollof rice, topped with a rich soy-based sauce and garnished with fresh veggies for a hearty and satisfying meal."

"Зээлэн, амттай үхрийн мах нь жоллоф будаан дээр тавигдаж, соё соустай бүрсэн бөгөөд шинэ ногогоор чимэглэгдсэн, еег зоог юм."

Meat Platter

98,0

"A generous selection of perfectly cooked meats, including tender cuts of beef, succulent chicken, and savory sausages, served with a variety of dipping sauces for the ultimate feast."

"Төгс болгосон махны өргөн сонголт бүхий зээлэн шүүслэг үхрийн мах, тахиа, амттай колбас зэрэг нь төрөл бүрийн соустай хамт авч, хамгийн шилдэг амтыг амсах болно."

Deep Fried Lasagna

46,0

"Take your lasagne to the next level—a classic into a crispy, cheesy masterpiece."

"Сонгодог бүтээлийг шаржигнуур, бяслагтай гайхамшигт бүтээл болгон хувиргав."

Ceviche Salad

38,0

"Popular Peru salat meets the precision of Japanese sashimi artistry."

"Перу улсын алдарт саладыг япон улсын сашими арга барилыг хослуулан бүтээв."

Nikkei Style

"Break tradition. Blend global flavors into sushi."
"Уламжлалт арга барилыг эвдэж, олон улсын амтыг сүшитэй хослуулсан арга барил."

Rolls

5pcs - 44,0

Salmon
Spicy Tuna

Nigiri

5pcs - 25,0

Salmon
Tuna
Tiger Prawn
Telepia
Eel
Avocado

Cocktail Map

" Our cocktail menu is inspired by the distinctive qualities of Mongolia's four geographical regions: Gobi, Khangai, Heher-e Tal, and Altai. Each cocktail is crafted to engage all four of your senses, offering a truly immersive experience. "

"Монгол орны өвөрмөц тогтоц бүхий.govь, хангай, хээр тал, алтай гэсэн дөрвөн бүсчлэлийн онцлог шинжийг агуулсан манай коктейль меню нь таны дөрвөн мэдрэхүйг өдөөх болно."





Cocktail from

Gobi

Mist of the Gobi

"Find the rarest of flavors in the Mist of the Gobi—a drink as precious as the Gobi's mist itself."

"Mist Of the Gobi-оос хамгийн ховор амтыг олоорой.
Говьд манан буухтай адил нандин ундаа."

Food Pairing:

Deep Fried Lasagna, Spring Rolls

Ingredients:

Camel Milk, Local Honey,
Hujir Solution, Flor de Cana 4YO rum



SWEET



SOUR



HERBAL



UMAMI



ABV: 16.81%



40,0



Cocktail from

Gobi

White Bird

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

"Уламжлалт тансаг зоог, говийн охь амтыг хослуулсан гэнэтийн бэлэг мэт холимогуンдаа."

Food Pairing:
Gyoza, Spring Rolls

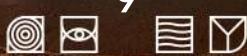
Ingredients:
**Sour Whey, Curd Cordial, Vanilla,
Angostura Bitter, Vodka**



SWEET	● ● ● ●
SOUR	● ● ● ●
HERBAL	● ● ● ●
UMAMI	● ● ● ●

ABV: 12.77%

40,0





Cocktail from

Khangai

Wildflower

"A cocktail as fresh and colorful as a wildflower meadow—fruity, floral, and full of life."

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

Food Pairing:

Ceviche Salad, Yakitori Skewers

Ingredients:

Seabucktorn Seltzer, Sustainable Lime Juice,
ODK Mango pure, Orange liqueur,
Flor de Cana 4y.o rum



SWEET ● ● ● ● ●
SOUR ● ● ● ● ●
HERBAL ● ● ● ● ●
UMAMI ● ● ● ● ●



ABV: 18.32%

10

40,0



Cocktail from

Khangai

Voilà

"Voilà!!! More than a cocktail!—it's a traditional culinary adventure in a glass."

"Voilà!!! Зүгээр ч нэг коктейл биш!. Энэ бол хундага дүүрэн Монголын хоолны урлагийн адал явдал."

Food Pairing:
Edamame, Nigiri, Rolls

Ingredients:
Pineapple skin Seltzer, Red Cabbage Milk Vodka



SWEET	● ● ● ● ●
SOUR	● ● ● ● ●
HERBAL	● ● ● ● ●
UMAMI	● ● ● ● ●

ABV: 16.32%



40,0



Cocktail from

Heher-e Tal

No-mad Tea

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

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

Food Pairing:

Beef Donburi, Rolls, Nigiri

Ingredients:

GenMaicha tea, ODK Yuzu pure, Miso,
Fever tree tonic, London dry gin



SWEET	●	●	●	●	●
SOUR	●	●	●	●	●
HERBAL	●	●	●	●	●
UMAMI	●	●	●	●	●

ABV: 15.87%



50,0



Cocktail from

Heher-e Tal

Oh-rum

This cocktail, inspired by the Mongolian nomad breakfast of fresh cream (Urum), blends smoky, savory flavors. Pronounce its name very fast, and learn a Mongolian word.

Монгол нүүдэлчдийн өглөөний цай буюу шинэхэн цэцгийнөөс (Өрөм) онгод авсан энэхүү коктейль нь утлагат, баялаг амтуудыг хослуулав.

Food Pairing:
Spring Rolls, Potato Fries

Ingredients:

Molasses, Maraschino cherry, Aromatic bitter,
Pecan wood smoke, Sweet potato smoked paprika
infused Johnnie Walker Blended whiskey



SWEET	● ● ● ●
SOUR	● ● ● ●
HERBAL	● ● ● ●
UMAMI	● ● ● ●

ABV: 16.38%



50,0



Cocktail from

Altai

Tegri - Eternal Blue Sky

Хамаг бүгдээр чамайг
Харааж нулимж байвч, тэнгэр шиг бай!
Хамгийн сайн хүмүүс гэж
Хашгирч ерөөж байвч, тэнгэр шиг бай!
Тэвчээр барагдаж, нөхөд чинь орхивч
Тэнгэр шигбай, мөнхөд амгалан...
Тэргэнд суулгаж, алтан титэм өмсгөвч
Тэнгэр шиг бай, юуч болоогүй юм шиг...

Хамгийн хайртай хүн чинь хаяж одсон ч
Хан тэнгэр нурчхаагүй цагт, бүү зов!
Гүтгэж, доромжилж бахаа ганц хангавч
Гүн тэнгэр хэмхрээгүй цагт, бүү ай
О.Дашбалбар



Food Pairing:
Gyoza, Beef Donburi

Ingridients:
Shim, Mongolian thyme vodka, Bitter Bianco

SWEET ● ● ● ● ●

SOUR ● ● ● ● ●

HERBAL ● ● ● ● ●

UMAMI ● ● ● ● ●

ABV: 23.4%



40,0



Cocktail from

Altai

Mountain Whisper

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

"Үүлсын амгаланг шимнэ үү - таны сэтгэл рүү өнгийдөг ундаа."

Food Pairing:
Ceviche Salad, Deep Fried Lasagna

Ingredients:
Local huckleberry juice, Maple,
Johnnie Walker Blended whiskey



SWEET	● ● ○ ○ ○
SOUR	● ● ○ ○ ○
HERBAL	● ○ ○ ○ ○
UMAMI	● ○ ○ ○ ○

ABV: 15.35%



40,0

Cocktail from
Our Senses



Growing Four Senses

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

"Growing Four Sense-ийг таашаан ууж, дэлхийг цэцэглэн хөгжихэд нь туслаарай - худалдан авсан коктейль бурт мод таригдана."



SWEET



SOUR



HERBAL



UMAMI



Food Pairing:

Deep Fried Lasagne, Tempura Ebi

Ingredients:

Coffee kvass, ODK Tonka bean bitter,

ODK Falernum syrup,

Clase Azul reposado tequila

ABV: 14.29%



80,0

Cocktail from

Our Senses



Four Senses Miracle

"Buy this magical tasty cocktail, you'll donate to MagicLand /Id shidiin oron/ child protection service."

"Ид шидтэй коктейлийг амтлаад Ид шидийн оронд хандив өргөөрэй!"



SWEET	●	●	●	●	●
SOUR	●	●	●	●	●
HERBAL	●	●	●	●	●
UMAMI	●	●	●	●	●

Food Pairing:
Any Food

Ingredients:
Re-used coffee ground, Coconut,
Cinnamon, ODK Tonka bean syrup,
Coconut liqueur, London dry gin

ABV: 28.17%

Highballs



Henny Highball

Hennessy, Soda

ABV: 14.29%
Flavor: Sweet, Sour

50,0

Roobois highball

Johnnie Walker Blended Whisky, Roobois tea, Soda

ABV: 14.29%
Flavor: Bitter, Sweet, Sour

50,0

Four Senses Gin & Tonic

Glendalough gin, Salted Caramel, Tonic

ABV: 14.29%
Flavor: Sweet, Umami

40,0

X-Highball

X-Rated, Ginger ale

ABV: 7.29%
Flavor: Sweet, Bitter, Fruity

36,0

Pome-Soda

Vodka, Pomegranate, Soda

ABV: 14.29%
Flavor: Sweet, Sour, Fruity

35,0

Classic Cocktails

Mo-Groni

Sustainable bitter gin, Sweet Vermouth, Campari

ABV: 26.678%
Flavor: Bitter, Sweet

40,0

Casino

London dry gin, The Choya Single Year, Sustainable lemon juice, Sustainable orange juice, Bitters

ABV: 17.86%
Flavor: Sweet, Sour

40,0

Chinggis Khan Martini

Chinggis Khan vodka, Shiguder

ABV: 25.06%
Flavor: Boozy, Dairy

40,0

Blue Bramble

London Dry Gin, Sustainable Lemon Juice, Re-used blueberry cordial

ABV: 13.93%
Flavor: Sweet, Sour, Fruity

40,0

Clear Espresso Martini

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

ABV: 13.43%
Flavor: Sweet, Bitter

40,0

Sober Cocktails

Virgin Mule

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



35,0

ABV: 0%

Flavor: Sour, Herbal

Vital Root

Rhubarb, Apple, Sustainable lime juice, Vanilla

35,0

ABV: 0%

Flavor: Sweet, Sour

Spice Bloom

Ginger cordial, Chai tea, Sustainable lemon juice

35,0

ABV: 0%

Flavor: Herbal, Sparkling

Shim Menu

"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."

"Шим нь зүгээр л уух зүйл биш бөгөөд энэ бол байгалийн цэвэр ариун байдал, шимиийн баялаг амтыг балга болгонд нэгтгэсэн аялал юм."

50ml

500ml

Shimiin oh!

30,0 300,0

Rhubarb & Ginger Shim

32,0 320,0

Artichoke Shim

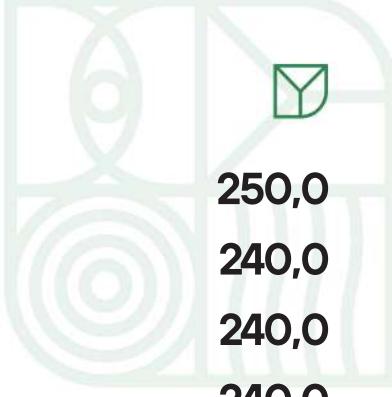
32,0 320,0

Thyme Shim

32,0 320,0

Add Ghee +5,0

Fermented Grapes



Terrazas Reserva Malbec (red)	250,0
Santa Margherita (rose)	240,0
Ruffino Lumina (white)	240,0
Ruffino chianti (red)	240,0

Grape Bubbles

Dom Perignon Vintage	2,800,0
Moet Rose	650,0
Veuve Clicquot Brut	630,0
Moet Brut	600,0

Refreshments

Hangover Cure Hepalyse	15,0
Fever Tree Indian Tonic, Ginger Beer, Madagscan Cola, Ginger Ale, Soda	12,0
Espresso Single, Double, Orange Espresso, Cafe with salted Caramel, Tonic	10,0
Tea Hibiscus, Japan green tea, Mongolian black tea	10,0

Vodka

	50ml	250ml	500ml
Beluga Noble	49,0	245,0	490,0
Grey Goose	46,0	230,0	460,0
Chinggis Khan	45,0	225,0	450,0
Onegin	44,0	220,0	440,0

Gin

	50ml	250ml	500ml
Roku	40,0	200,0	400,0
Tanquaray London Dry	38,0	190,0	380,0
Bulldog	36,0	180,0	360,0

Tequila & Mezcal

Clase Azul Gold		18,000,0
Clase Azul Anejo		5,600,0
Clase Azul Tequila Ultra		2,800,0
Clase Azul Reposado		2,500,0
Clase Azul Plata		2,000,0
Don Julio 1942		1,650,0

	50ml	250ml	500ml
Don Julio Reposado	90,0	450,0	900,0
Don Julio Blanco	80,0	400,0	800,0
1800 Reposado	50,0	250,0	500,0
Montelobos	45,0	225,0	450,0

Rum

	50ml	250ml	500ml
Flor de Cana 12YO	70,0	350,0	700,0
Flor de Cana 4YO	42,0	210,0	420,0

Cognac

Hennessy Paradis

9,800,0

Hennessy XO

1,800,0

50ml

250ml

500ml

Hennessy VSOP

54,0 450,0 900,0

Remy Martin VSOP

53,0 280,0 560,0

Hennessy VS

40,0 240,0 480,0

American Whiskey

Woodford Double Oaked

50ml 250ml 500ml

62,0 310,0 620,0

Woodford Reserve Bourbon

58,0 440,0 580,0

Woodford Reserve Rye

54,0 270,0 540,0

Evan Williams

40,0 200,0 400,0

Irish Whiskey

Singleton 12YO

50ml

250ml

500ml

68,0 340,0 680,0

Jameson

40,0 200,0 400,0

Scotch Whiskey

Glengrant Arboralis

50ml

250ml

500ml

72,0 360,0 720,0

Glenmorangie Original

68,0 340,0 680,0

Johnnie Walker Gold Reserve

64,0 320,0 640,0

Johnnie Walker Black Label

45,0 225,0 450,0

Japanese Whiskey

50ml

250ml

500ml

Hibiki 21YO

1,000,0 5,000,0 10,000,0

Yamazaki 12YO

85,0 425,0 850,0

Tenjaku

48,0 240,0 480,0

Moutai

500ml

Kweichow Moutai

3,000,0

Kweichow Moutai 15YO

8,000,0



Four Senses®

Thank you for visiting us & travelling through the nomadic culture!

Thank you for being part of our journey. As we celebrate the beginning of cherished memories, delightful experiences, and the timeless spirit of Four Senses, we can't wait to create even more amazing memories together with you in the future!

Бидний аялалын нэг хэсэг болж байгаад тань баярлалаа. Бид нандин дурсамжууд, гайхалтай туршлагаар цаглашгүй үргэлжлэх "Four Senses"-ийн амин сүнсийг үүгээр эхлүүлж байна. Бид ирээдүйд та бүхэнтэй олон, олон мартагдашгүй мөчүүдийг бүтээхийг тэсэн ядан хүлээж байна.

