

H'S  
TRIESTE

# Bar menù



# CAFFE' & MORE

<b>ILLY ESPRESSO 100% ARABICA</b>	€ 4,00
<b>DECAFFEINATO</b>	€ 4,00
<b>ORZO / GINSENG</b>	€ 4,00
<b>CAPPUCCINO</b>	€ 5,00
<b>LATTE MACCHIATO</b>	€ 5,00
<b>CAFFE' SHAKERATO</b>	€ 5,00
<b>CAFFE' AMERICANO</b>	€ 5,00
<b>MAROCCHINO</b>	€ 5,00
<b>VIENNESE</b>	€ 6,00
<b>CAFFE' CORRETTO</b>	€ 6,00
<b>CIOCCOLATA CALDA</b>	€ 5,00
<b>THE &amp; TISANE</b>	€ 5,00

# SOFT DRINKS

<b>COCA COLA, COCA COLA ZERO</b>	€ 5,00
<b>FANTA, SPRITE</b>	€ 5,00
<b>FEVER TREE SOFT DRINKS</b> <i>Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer, Bitter Lemon</i>	€ 5,00
<b>THE' FREDDO LIMONE</b>	€ 5,00
<b>THE' FREDDO PESCA</b>	€ 5,00
<b>SPREMUTA DI AGRUMI</b> <i>Fresh pressed juice</i>	€ 6,00
<b>SUCCHI DI FRUTTA</b>	€ 5,00
<b>ACQUA DOLOMIA L. 0,33</b>	€ 2,50
<b>ACQUA DOLOMIA L. 0,70</b>	€ 3,50

# MOCKTAIL

<b>BABY COLADA</b> Fresh Pineapple, Coconut, Lime	€ 8,00
<b>BORA</b> Lemon juice, Grapefruit juice, Pineapple juice, Orgeat	€ 8,00
<b>INDIAN PINK BEE</b> Orange juice, Pineapple juice, Yuzu, Ibiscus tea	€ 8,00
<b>RED GINGER</b> Cranberry juice, Lime juice, Granadine, Ginger beer	€ 8,00
<b>STARDUST</b> Passion fruit syrup, Orange juice, Tonic water	€ 8,00
<b>VIRGIN BLOODY MARY</b> Tomato juice, Fresh lime juice	€ 8,00
<b>VIRGIN MOJITO</b> Ginger Ale, Fresh lime juice	€ 8,00
<b>VIRGIN MULE</b> Ginger beer, Fresh lime juice, Black tea Lapsang	€ 8,00
<b>VIRGIN SPRITZ HUGO</b> Prosecco no-alcohol, Elderflower syrup, Soda	€ 8,00
<b>VIRGIN SPRITZ CAMPARI</b> Prosecco no-alcohol, Bitter no-alcohol, Soda	€ 8,00
<b>VIRGIN CAMPARI ORANGE</b> Bitter no-alcohol, Orange juice	€ 8,00
<b>VIRGIN AMERICANO</b> Martini Vermouth no-alcohol, Bitter no-alcohol, Soda	€ 8,00
<b>VIRGIN BELLINI</b> Prosecco no-alcohol, White peach puree	€ 8,00
<b>VIRGIN ROSSINI</b> Prosecco no-alcohol, Strawberry puree	€ 8,00
<b>VIRGIN SEX ON THE BEACH</b> Cranberry juice, Orange juice, Peach puree	€ 8,00
<b>VIR-GIN TONIC</b> Selection of Gin alcohol free, Tonic water	€ 8,00
<b>CORONA CERO 0% ALCOHOL</b>	€ 7,00

# BIRRE



## BIONDA GJAN

LAGER BIONDA A BASSA FERMENTAZIONE

*Blonde Lager - Bottom-fermented*

Contenuto alcol 4,8% - Indice amaro 23 IBU - Capacità 33 cl **GLUTEN FREE**

### CARATTERISTICHE

Freschi aromi di luppolo che accompagnano anche al palato. Non è una birra "dolce", ma senza sensazioni amare fastidiose, moderata alcolicità e con una corposità snella. Molto rinfrescante e invitante da bere.

*Fresh hop aromas that carry through to the palate. Not a "sweet" beer, but free of unpleasant bitterness, with moderate alcohol content and a light, smooth body. Very refreshing and easy to drink.*

€ 8,00



## BLANCHE ZUAN

BLANCHE AD ALTA FERMENTAZIONE

*Blanche - Top-fermented*

Contenuto alcol 4,5% - Indice amaro 15 IBU - Capacità 33 cl - **GLUTEN FREE**

### CARATTERISTICHE

Una piccola quantità di semi di coriandolo macinati e uniti a bucce d'arancia la rendono una birra fresca e piacevole nei caldi mesi estivi. È una birra dal colore molto chiaro, con una tipica opalescenza derivante dai lieviti e dalle proteine del frumento.

*A small amount of ground coriander seeds combined with orange peel gives this beer a fresh and pleasant character, especially enjoyable during the warm summer months. It has a very pale color and a typical cloudiness from the yeast and wheat proteins.*

€ 8,00



## SESSION IPA BERGUL

IPA AD ALTA FERMENTAZIONE

*Pale Ale - Highly fermented*

Contenuto alcol 4,3% - Indice amaro 26 IBU - Capacità 33 cl - **GLUTEN FREE**

### CARATTERISTICHE

La nostra Bergul è una Session IPA stagionale, moderna con una buona presenza di luppoli (Simcoe®, Cascade, Citra®), poco alcolica, meno del 5% di alcol e con un amaro più contenuto, risultando una birra di facilissima beva.

€ 8,00



## IPA BRAULIN

€ 8,00

IPA ITALIAN PALE ALE AD ALTA FERMENTAZIONE

*Italian Pale Ale - Top-fermented*

Contenuto alcol 6,7% - Indice amaro 40 IBU - Capacità 33 cl - **GLUTEN FREE**

### CARATTERISTICHE

Birra dai sentori agrumati che avvolge l'olfatto e il palato di intense sensazioni di bosco bagnato e di erbe aromatiche. Pur essendo una birra importante e da tutto pasto, mantiene la freschezza e piacevolezza di una birra rinfrescante.

*A beer with citrusy notes that envelops the sense of smell and the palate with intense sensations of damp forest and aromatic herbs. Although it's a full-bodied beer suitable throughout the meal, it retains the freshness and pleasantness of a truly refreshing brew.*



## AMBRATA BAGAN

€ 8,00

AMBRATA AD ALTA FERMENTAZIONE

*Amber- Highly fermented*

Contenuto alcol 5,6% - Indice amaro 27 IBU - Capacità 33 cl - **GLUTEN FREE**

### CARATTERISTICHE

Il colore ambra richiama quello del rame, non è una birra scura con molto malto, ma l'utilizzo di malto caramellato le conferisce un colore più carico e aromi molto intensi. È una birra moderna che affascina per la sua diversità. Da bersi anche solo fresca.

*The amber color recalls copper; it's not a dark beer with a lot of malt, but the use of caramelized malt gives it a deeper color and very intense aromas. It's a modern beer that captivates with its diversity. It can also be enjoyed chilled.*



## MARZEN MARUF

€ 8,00

LAGER A BASSA FERMENTAZIONE

*Lager - Bottom-fermented*

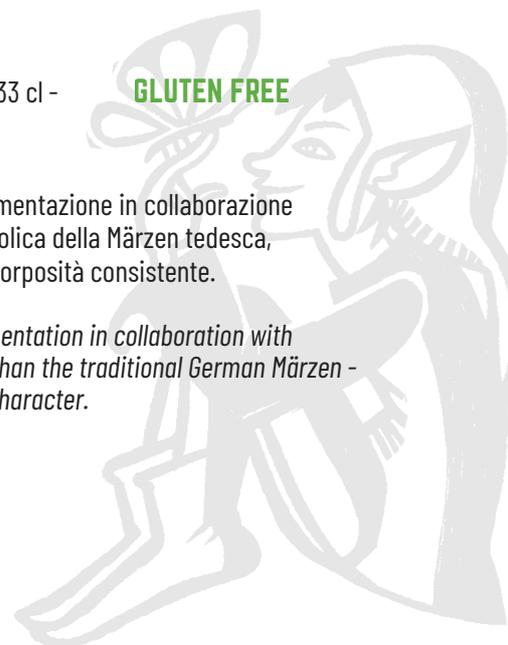
Contenuto alcol 4,5% - Indice amaro 22 IBU - Capacità 33 cl -

**GLUTEN FREE**

### CARATTERISTICHE

Maruf è una Lager in stile tedesco prodotta in bassa fermentazione in collaborazione con il mastro-birraio tedesco Jorg Sennhenn. Meno alcolica della Märzen tedesca, 4,5% si presenta con fragranti sentori di malto e una corposità consistente.

*Maruf is a German-style lager brewed using bottom fermentation in collaboration with German brewmaster Jorg Sennhenn. It is less alcoholic than the traditional German Märzen - 4.5% features fragrant malt aromas with a full-bodied character.*



## PORTER GJULIT

€ 8,00

PORTER AD ALTA FERMENTAZIONE

*Porter - Highly-fermented*

Contenuto alcol 5,5% - Indice amaro 36 IBU - Capacità 33 cl - **GLUTEN FREE**

### CARATTERISTICHE

Birra scura di color mogano che deriva dalla tostatura dei malti. Gli aromi caldi della tostatura si accompagnano alla luppolatura che alleggerisce il palato e conferisce freschezza.

*A dark, mahogany-colored beer made from roasted malts. The warm aromas of the roasting are complemented by hopping, which lightens the palate and adds freshness.*

# SPRITZ SELECTION

<b>APERITIVO NONINO</b> Aperitivo Nonino Sparkling wine, Schweppes Tonic	€ 8,00
<b>SPRITZ BIANCO</b>	€ 8,00
<b>SPRITZ APEROL</b>	€ 8,00
<b>SPRITZ CAMPARI</b>	€ 8,00
<b>SPRITZ HUGO</b>	€ 8,00
<b>SPRITZ HUGO AL LAMPONE</b>	€ 8,00
<b>SPRITZ SELECT</b>	€ 8,00
<b>SPRITZ ITALICUS al Bergamotto</b>	€ 8,00
<b>SPRITZ LIMONCELLO</b>	€ 8,00
<b>SPRITZ ST-GERMAIN</b> Champagne, ST-Germain, Sparkling water	€ 20,00
<b>SPRITZ CYNAR</b>	€ 8,00
<b>SPRITZ ZIGO</b> Prosecco, Bitter Nardini, Ginger beer, Cucumber	€ 8,00
<b>SPRITZ MOSCATO</b> Sparkling Moscato, White Martini, Fresh fruit	€ 8,00
<b>SORBOLINO</b> Sorbole Bitter, Lemon juice, Grapefruit Soda	€ 8,00
<b>SOCCIA!</b> Sorbole Bitter, Chinotto, Lemon juice	€ 8,00
<b>SCOSSA</b> Sorbole Bitter, Lemon juice, Sanbitter bianco	€ 8,00

# SPARKLING COCKTAIL

<b>BELLINI</b> Sparkling wine, White peach puree	€ 11,00
<b>ROSSINI</b> Sparkling wine, Strawberry puree	€ 11,00
<b>MIMOSA</b> Sparkling wine, Orange juice	€ 11,00

# NEGRONI SELECTION

<b>NEGRONI</b> Campari, Gin, Vermouth	€ 10,00
<b>NEGRONI SBAGLIATO</b> Campari, Red Vermouth, Prosecco	€ 10,00
<b>NEGRONI CAFFE'</b> Coffee-flavored bitter Campari, Red Vermouth, Gin	€ 10,00
<b>NEGRONI SOUR AL ROSMARINO</b> Gin, Red Vermouth, Rosemary syrup, Lemon juice	€ 10,00
<b>JAPAN NEGRONI</b> Japanese Gin, Bitter Campari, Red Vermouth	€ 12,00
<b>NEGRONI BIANCO</b> Gin, Suze, Lillet blanc	€ 10,00
<b>NEGROSKI</b> Vodka, Bitter Campari, Red Vermouth	€ 10,00

# AMERICANO SELECTION

<b>AMERICANO</b> Bitter Campari, Vermouth, Soda	€ 10,00
<b>AMERICANO BAVARIA</b> Bitter Campari, Red Vermouth, Beer emulsion, Campari crystals	€ 10,00
<b>AMERICANO CALABRESE</b> Chili-flavored Campari bitter, Red Vermouth, Soda	€ 10,00
<b>AMERICANO GIALLO</b> Sorbole bitter, Vermouth Cocchi, Soda	€ 10,00
<b>AMERICANO ZEN</b> Bitter Campari, Red Vermouth, Ginger, Ginger beer	€ 11,00
<b>AMERICANO PREMIUM</b> Bitter Campari, Vermouth Premium, Soda	€ 12,00

# SIGNATURE COCKTAIL

<b>MULE LIKE MULE</b> <i>"Twist of two famous drinks..."</i> Vodka, Rum, Gin, Tequila, Lime juice, Lapsang Tea	€ 12,00
<b>PHANTOM OF THE OPERA</b> <i>"A critical version of the Americano"</i> Bitter Rouge, White Vermouth, Soda, Drops of bergamot	€ 12,00
<b>DANTE'S GAZE</b> <i>"A drink inspired by the great poet..."</i> Rum Avana, Lime juice, Rosemary Syrup, Strawberry Puree	€ 12,00
<b>ITALIANS DO IT BETTER</b> <i>"Digestive drink with Italian products"</i> Grappa, Amaro Nonino, Mandarinetto, Fernet, Orange bitter	€ 12,00
<b>IMMAGINATION OF SALGARI</b> <i>"When flavours meet spices"</i> Coffee-flavoured Campari, Cynar, Vermout Cocchi, Chocolate bitter	€ 12,00
<b>SEA HARRY'S</b> <i>"A different version of Sea Breeze"</i> Vodka, Cranberry juice, grapefruit juice, Citrus	€ 12,00
<b>BOMA DREAM</b> <i>"History doesn't forget!"</i> Bourbon Whisky, Lapsang Tea, Orange Syrup, Passion fruit, Apple vinegar	€ 12,00
<b>HARRY'S STAR</b> <i>"Looking towards the sky"</i> Saffron Gin, Mezcal, Rosemary Syrup, Tonic water, Oleo Saccharum	€ 12,00

# UNFORGETTABLE COCKTAIL

<b>AVIATION</b> Gin, Maraschino, Lemon, Creme de Violette	€ 10,00
<b>BOULEVARDIER</b> American Whisky, Red Vermouth, Bitter Campari	€ 10,00
<b>DAIQUIRI</b> White Rum, Lemon juice, Ginger syrup	€ 10,00
<b>GIN FIZZ</b> Gin, Lemon juice, Sugar syrup	€ 10,00
<b>HEMINGWAY</b> Gin, Dry Vermouth, Lemon twist	€ 10,00
<b>MANHATTAN</b> Whisky Rye, Red Vermouth, Angostura	€ 10,00
<b>MARTINI</b> Gin, Vermouth dry	€ 10,00
<b>WHISKY SOUR</b> American Whisky, Lemon juice, Sugar syrup	€ 10,00
<b>WHITE LADY</b> Gin, Cointreau, Lemon juice	€ 10,00

# NEW ERA COCKTAIL

<b>CARIOCA PUNCH</b> Cachaca, Sorbole bitter, Lime juice, Passion Fruit juice	€ 11,00
<b>ESPRESSO MARTINI</b> Vodka, Coffee Liqueur, Espresso, Sugar	€ 11,00
<b>JUNGLE BIRD</b> Brown Rum, Bitter Campari, Pineapple juice, Lime juice	€ 11,00
<b>NEW YORK SOUR</b> American Whisky, Lemon juice, Sugar syrup, Albemen, Red wine	€ 11,00
<b>PORNSTAR MARTINI</b> Vanilla Vodka, Passion Fruit Liqueur, Champagne	€ 14,00
<b>PALOMA</b> Tequila, Lime, Pink Grapefruit Soda, Salt	€ 11,00
<b>RISING SUN</b> Sakè, Sorbole bitter, Soda	€ 11,00

# CONTEMPORARY COCKTAIL

<b>BLACK RUSSIAN</b> Vodka, Coffee liqueur	€ 11,00
<b>BLOODY MARY</b> Vodka, Tomato juice, Lemon	€ 11,00
<b>CLOVER CLUB</b> Gin, Lemon juice, Sugar syrup, Raspberry	€ 11,00
<b>HEMINGWAY SPECIAL</b> White rum, Grapefruit juice, Maraschino, Lime juice	€ 11,00
<b>MAI THAI</b> Brown rum, White rum, Orange liqueur, Orgeat, Lime juice	€ 11,00
<b>MARGARITA</b> Tequila, Cointreau, Lemon juice	€ 11,00
<b>PISCO SOUR</b> Pisco, Sugar syrup, Lemon	€ 11,00

# THE DIFFERENT MULE

<b>ITALIAN MULE</b> Italian Gin, Lime, Pimento, Creme de Cassis, Ginger beer	€ 11,00
<b>LONDON MULE</b> Gin London Dry, Lime, Ginger beer, Mint	€ 11,00
<b>MOSCOW MULE</b> Vodka, Lime, Ginger beer	€ 11,00

# FAVOURITE MARTINI

<b>DIRTY - SMOKY - VELVET - VESPER - SMASH - OPPENHEIMER</b>	€ 11,00
--	---------

# VODKA

<b>BELUGA (Russia)</b>	€ 11,00
<b>BELVEDERE (Poland)</b>	€ 9,00
<b>GREY GOOSE (France)</b>	€ 10,00
<b>KETEL ONE (Netherlands)</b>	€ 7,00
<b>POTOCKI (Poland)</b>	€ 10,00

CON ACQUA TONICA - WITH TONIC WATER + €2,00

# RHUM

<b>4 x 50 (Austria)</b>	€ 34,00
<b>APPLETON 21 (Jamaica)</b>	€ 15,00
<b>BARON SAMEDI (Haiti)</b>	€ 9,00
<b>CIHUATAN 12 (El Salvador)</b>	€ 10,00
<b>DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA (Venezuela)</b>	€ 9,00
<b>DON DIEGO ENCANTADOR (Panama)</b>	€ 11,00
<b>JM 2012 (Martinica)</b>	€ 18,00
<b>NEISSON PROFIL 105 (Martinica)</b>	€ 12,00
<b>RENEGADE CANE (Grenada)</b>	€ 18,00
<b>SAILOR JERRY (Virgin Islands)</b>	€ 8,00
<b>VERITAS (Barbados)</b>	€ 8,00
<b>ZACAPA 23 (Guatemala)</b>	€ 13,00
<b>ZACAPA XO (Guatemala)</b>	€ 22,00

# WHISKY

## ITALIAN

**TER LIGNUM** € 9,00

## BLENDED

**COPPER DOG** € 8,00

**J & B** € 7,00

**MONKEY SHOULDER** € 9,00

## JAPANESE

**NIKKA FROM THE BARREL** € 9,00

**TENJAKU** € 8,00

**TOKI SUNTORY** € 9,00

## AMERICAN

**BULLEIT RYE** € 8,00

**BULLEIT BOURBON** € 8,00

**FOUR ROSES BOURBON** € 7,00

**JACK DANIEL'S (Gentleman, Honey, Cinnamon, Apple)** € 7,00

## IRISH

**JAMESON** € 8,00

**WATERFORD ARCADIAN** € 28,00

# WHISKY

## SCOTLAND

<b>BLACK LABEL</b>	€ 7,00
<b>CRAGGANMORE 12</b>	€ 11,00

## ISLAY

<b>CAOL ILA 12</b>	€ 13,00
<b>LAGAVULIN 16</b>	€ 16,00
<b>LAPHROAIG 10</b>	€ 12,00

## ORKNEY

<b>HIGHLAND PARK 12</b>	€ 10,00
-------------------------	---------

## SKYIE ISLAND

<b>TALISKER 10</b>	€ 11,00
<b>TALISKER SKYE</b>	€ 9,00

## SPEYSIDE

<b>GLENFIDDICH 12</b>	€ 9,00
<b>GLENFIDDICH 18</b>	€ 18,00
<b>GLEN GRANT 1995 26 Y</b>	€ 25,00

# GIN

## LOCAL GIN

<b>GIN MONTAGNA</b>	€ 10,00
<b>THERESIANER</b>	€ 10,00
<b>TOSOLINI GIN T</b>	€ 11,00

## ITALIAN GIN

<b>BIG GINO ( Veneto )</b>	€ 9,00
<b>ENGINE ( Piemonte )</b>	€ 11,00
<b>ONDINA ( Liguria )</b>	€ 10,00
<b>ROBY MARTON ( Veneto )</b>	€ 10,00
<b>VILLA ASCENTI ( Piemonte )</b>	€ 12,00
<b>Z44 ( Trentino Alto Adige )</b>	€ 11,00

## FROM THE WORLD

<b>BROKEN BONES OLD TOM ( Slovenia )</b>	€ 11,00
<b>BROKEN BONES SLOE ( Slovenia )</b>	€ 12,00
<b>BULLDOG ( UK )</b>	€ 8,00
<b>FIFTY POUNDS ( UK )</b>	€ 9,00
<b>GIN MARE ( Spain )</b>	€ 9,00
<b>HENDRICK'S ( UK )</b>	€ 11,00
<b>KI NO BI ( Japan )</b>	€ 13,00
<b>MARTIN MILLER'S ( UK )</b>	€ 10,00
<b>MONKEY 47 ( Germany )</b>	€ 13,00
<b>NIKKA COFFEY ( Japan )</b>	€ 12,00
<b>NORDES ( Spain )</b>	€ 9,00
<b>ROKU ( Japan )</b>	€ 9,00
<b>TANQUERAY ( UK )</b>	€ 9,00
<b>TANQUERAY 10 ( UK )</b>	€ 11,00

CON ACQUA TONICA - WITH TONIC WATER + €2,00

# PORTO & SHERRY

<b>POCAS WHITE - PORTO</b>	€ 7,00
<b>SANDEMAN RUBY - PORTO</b>	€ 7,00
<b>EMILIO HIDALGO PEDRO XIMENEZ - SHERRY</b>	€ 8,00

# GRAPPE

<b>CAPOVILLA PUNTO G</b>	€ 9,00
<b>DOMENIS STORICA BIANCA</b>	€ 12,00
<b>DOMENIS STORICA NERA</b>	€ 8,00
<b>DUCHI BIANCA</b>	€ 6,00
<b>DUCHI BARRIQUE</b>	€ 6,00
<b>NONINO MOSCATO</b>	€ 7,00
<b>NONINO RISERVA 5 Y</b>	€ 13,00
<b>NONINO RISERVA 8 Y</b>	€ 18,00
<b>NONINO UE UVA BIANCA</b>	€ 10,00
<b>NONINO VENDEMMIA RISERVA</b>	€ 8,00
<b>TOSOLINI MOST</b>	€ 9,00
<b>TOSOLINI MOST RISERVA</b>	€ 10,00
<b>RONER "AMBRA LA MORBIDA" MOSCATO</b>	€ 9,00
<b>RONER GEWURZTRAMINER RISERVA</b>	€ 10,00
<b>RONER CALDIFF - ACQUAVITE DI MELE</b>	€ 9,00
<b>VILLANOVA VAL DI ROSE</b>	€ 8,00

# COGNAC & BRANDY

<b>DARTIGALONGUE - BAS ARMAGNAC</b>	€ 10,00
<b>DROUIN RESERVE - CALVADOS</b>	€ 9,00
<b>FRANCOIS VOYER XO - COGNAC</b>	€ 28,00
<b>GRAND DUQUE D'ALBA SOLERA RESERVA - BRANDY DE JEREZ</b>	€ 9,00
<b>HENNESSY - COGNAC</b>	€ 10,00
<b>LEMORTON 1999 - CALVADOS</b>	€ 29,00
<b>LEPANTO 12 Y - BRANDY DE JEREZ</b>	€ 9,00
<b>MORIN SELECTION - CALVADOS</b>	€ 9,00
<b>VECCHIA ROMAGNA ETICHETTA NERA - BRANDY</b>	€ 7,00

# TEQUILA & MEZCAL

<b>DEL MAGUEY "VIDA" - MEZCAL</b>	€ 8,00
<b>ESPOLON - BLANCO</b>	€ 7,00
<b>ESPOLON - REPOSADO</b>	€ 8,00
<b>HERRADURA - ANEJO</b>	€ 13,00
<b>MONTE ALBAN - MEZCAL</b>	€ 9,00

# AMARI & LIQUORI

€ 5,00

**AMARO NONINO**

**AMARO TOSOLINI**

**AMARO QUE**

**AMARO UDINE**

**AMARO 100 ERBE BALLOR**

**AMARONAUTA**

**AVERNA**

**BAILEYS**

**BRAULIO**

**BRANCA MENTA**

**CHINA ELIXIR**

**CYNAR**

**DI SARONNO**

**DON VENERIS**

**FERNET BRANCA**

**JAGERMEISTER**

**JEFFERSON**

**LIMONCELLO**

**MONTENEGRO**

**PELINKOVAC**

**RAMAZZOTTI**

**SAMBUCA**

**SERI PERVAS**

**UNICUM**

**VECCHIO AMARO DEL CAPO**