

# MAMAFRIKA



**AVVENTURE  
DI SPEZIE  
E DISTILLATI**

HAGAKURE  
NŌH  
S · A · M · B · A  
NIKKEI E SUSHI

D R I N K L I S T



# TERRA NERA

Cachaca Magnifica, Hagakure Lemongrass, acqua di cocco,  
succo di lime, zucchero semolato,  
latte condensato, tintura di coriandolo e tintura di peperoncino.

TERRA NERA è ispirato all'isola  
delle mille spezie da sempre crocevia  
del commercio: ZANZIBAR.

Un cocktail molto fresco,  
quasi un piatto liquido,  
lemongrass, coriandolo,  
peperoncino, acqua di cocco  
e Canna da zucchero  
ti faranno sentire  
i profumi intensi di  
questa meravigliosa isola.

EURO 7,00



# HONEY MOON

**Tequila 8 Blanco, Mies, succo di lime,  
Hagakure Corno d’Africa e tintura di artemisia.**

## **Quante Lune di Miele ha visto l’Africa!**

L’espressione “luna di miele” risale agli antichi Babilonesi, che erano soliti donare agli sposi una particolare bevanda alcolica a base di miele che è la protagonista di questo drink: il MIES o meglio conosciuto come idromele.

Ancora oggi nel Corno d’Africa, dove l’idromele è la bevanda nazionale ci sono circa 10 milioni di alveari rustici e l’80% del miele prodotto viene utilizzato per fare idromele.

Per gli amanti del Tommy’s Margarita questo è il cocktail per Voi!

Al classico succo di agave abbiamo preferito il MIES che accentua tutto il carattere del nostro HAGAKURE CORNO D’AFRICA, un liquore home-made preparato con un blended whisky (Hankey Bunnister), scorza di arance, cardamomo e pimento.

**EURO 7,00**



# PARIGI dak ar

Whitley Neill gin, Hagakure Bissop liquer, Pierre Ferrand dry curacao, succo di limone, simple syrup, tintura di baobab e soda water Cortese.

Nel 1976 Thierry Sabine rischiò di perdersi nel deserto durante la Abidjan-Nizza e decise così di creare un rally che percorresse la direzione inversa. Ecco come è nata la Parigi-Dakar, l'unica gara dove arrivare alla bandiera a scacchi è già considerato un trionfo.

Un cocktail in pieno stile FIZZ, in cui misceliamo un gin dai profumi d'afrika che rafforziamo con una tintura di baobab e con il nostro HAGAKURE BISSOP, un liquore home-made lavorato con la tecnica del Milk Washing a base di fiori di Karkadè.

EURO 7,00

# MAMAFRIKA

**Clairin Communal, Scochu allo Shiso, Hagakure Aloko, Chutney di mango, succo di lime, succo al pompelmo rosa e tintura di bacche della passione.**



**MAMAFRIKA** è l'icona dello stile di vita equatoriale dell'Africa Centrale.

HAGAKURE ALOKO è un falernum homa-made ovvero un liquore a base di un rhum agricolo Clairin Caisimir di origine haitiana che maceriamo alle banane. Questo cocktail è un viaggio tra continenti: Asia, Americhe e Africa si incontrano con differenti distillati e tradizioni e ci regalano una splendida sensazione di fresco, acidulo ed aromatico.

**EURO 8,00**

# AFTERNOON IN CASABLANCA

Gin Mare, Amaro Frack, Hagakure Magreb, premuta di arancia,  
tintura di ajowain e tintura di artemisia.

**AFTERNOON IN CASABLANCA**  
è l'incontro tra la tradizione del Magreb  
e la cultura mediterranea.

Gin Mare, Amaro Frak, tinture di  
origine africana e mediterranea e  
HAGAKURE MAGREB il nostro liquore  
home-made dove il rum Diplomatico  
Planas si fonde ad una attenta selezione  
di spezie, tra le quali zenzero,  
farina di mandorle, lime, chiodi di  
garofano e caffè di monorigine Etiope.

Il risultato è un drink speziato,  
aromatico e sorprendente.

EURO 8,00



# SAVANA FLIP

Elephant Navy Strength, Elephant Ld, Lustau Px sherry,  
uovo intero pastorizzato, simple syrup,  
tintura di buchu e tintura di vaniglia.



Quando bere gin non è solo un piacere  
per il corpo, ma anche per la coscienza:  
con **Elephant Gin** aiutiamo  
a salvare gli elefanti africani.

Noi di Hagakure sosteniamo attivamente  
tutte le politiche di tutela dell'ambiente.  
Lo facciamo con **4OCEAN**,  
con **Friend of the Sea** ed  
anche con **Elephant Gin**.  
Elephant Gin ogni anno dona il 15%  
dei suoi introiti per la salvaguardia  
degli elefanti in Africa.

Ispirato ai FLIP di Jerry Thomas in questo  
drink utilizziamo l'uovo che dona al  
cocktail una piacevole cremosità.  
Al palato esplodono le botaniche  
di Elephant Gin aiutate dall'utilizzo  
delle tinture e del fantastico  
sherry PX di Lustau.

EURO 9,00



# SAFARI

**Diplomatico Mantuano, Stiggi's Justino, Hagakure Afrikoko, Napoleon mandarin, succo alla mela bevande futuriste, succo di lime, granatina e tintura di bacche della passione.**

**Abbiamo pensato all'Africa Sud Orientale e non potevamo non pensare che è la terra dei grandi animali e di conseguenza ai SAFARI.**

Proprio come nei safari con questo drink in stile tiki vi proponiamo un giro avventuroso tra i sapori. Un viaggio a base di passion fruit, Stiggi's Justino di Mango e di Plantation Pineapple, uno dei rum piu' interessanti della miscelazione moderna macerato alla polpa e corteccia di ananas.

A concludere il Safari Tiki c'è il nostro HAGAKURE AFRIKOKO, un falernum home-made dove cannella e cacao fanno da padrone.

**PRONTI A PARTIRE PER IL SAFARI?**

**EURO 10,00**





# MYSTERY MISSTERY



Tequila Curado blue agave, Ancho Reyes verde, Mr Three and Bros, succo di lime, soluzione salina e tintura al peperoncino.

Uno sguardo al prossimo viaggio, alla prossima cocktail list, guardiamo al **Messico** ed al giorno in cui si festeggiano i morti.

Una strana rivisitazione di un punch in chiave messicana dove parte acida, speziata ed un pizzico di piccante al termine, caratterizzano un cocktail in una decisa chiave dei sapori messicani.

★  
EURO 9,00



**S** *STAY TUNED...*

HAGAKURE  
NŌH  
S · A · M · B · A  
NIKKEI E SUSHI



MAGISTRO CREATIVI ASSOCIATI

**BEVANDE  
FUTURISTE**  
Il nuovo modo di bere acidi



[www.hagakurenosamba.it](http://www.hagakurenosamba.it)

