

EST. 1995

**BUGSY'S**

---

B · A · R

Počasí, prezidenti a vládnoucí strany se mění, Bugsy's Bar zůstává. Pevný bod mixologického vesmíru, z něhož pohnete naší koktejlovou planetou.

Propil jsem se za poslední dekádu mnohými bary na zeměkouli. Ale vždycky nakonec se vracím nedočkavě pro svůj Gimlet sem, nad ledovou sklenku s drinkem silným jako buldozer a ledovým jako smrt, připraven si zavzpomínat na budoucnost doby koktejlové, kterou večer co večer, měsíc co měsíc, rok co rok vytvářejí mužové a ženy s logem Bugsy's Baru ve svých horoucích srdečích.

The weather, politics and presidents have come and gone as many other things in life, but one thing stays the same and that is Bugsy's Bar. A fixed point in mixological universe, from which you can control our cocktail planet.

During the last decade I have had a drink in bars all over this planet but I am always anxious to return for my Gimlet to Bugsy's Bar. With this cocktail, strong as a bulldozer and icy as death itself, I am ready to remember the future of cocktails being prepared day after day, month after month, year after year by men and women with the Bugsy's Bar spirit beating in their hearts.

**Alex Mikšovic**  
*Bartender Emeritus*



# DNA LAVENDER SOUR

Erik Rosemberg

náš gin	bugsy's DNA gin
levandule	lavender
citron	lemon
grapefruit	grapefruit
bílek	eggwhite



195 Kč

# BUGSY'S TIKI HEAD

Ondřej Stuchlík

rum	rum
mandle	almond
skořice	cinnamon
limeta	lime
ananas	pineapple
koření	spices



255 Kč



# CHAMPS ÉLYSÉES

Jan Hajdl

koňak	cognac
dubonnet	dubonnet
bilynný likér	herb liqueur
bitters	bitters



225 Kč

# EMPEROR'S TREASURE

Ondřej Císař

gin	gin
třešeň	cherry
liči	lychee
limeta	lime



245 Kč



# HORSE'S KICK

Ondřej Císař

koňak	cognac
limeta	lime
bitters	bitters
pomeranč	orange
yerba maté	yerba maté



265 Kč

# NEW PORT SOUR

Ondřej Stuchlík

whisky	whisky
citron	lemon
cukr	sugar
portské víno	port
bílek	eggwhite



245 Kč



# NEGRONI SESSION



## Tea Time Negroni

gin  
aperol  
red vermouth  
tea infused

**195 Kč**

## Aged Negroni

gin  
red vermouth  
campari  
oak cask

**225 Kč**

## Chateau Negroni

cognac  
campari  
red vermouth

**195 Kč**

## Maestros Negroni

havana club  
selección de maestros  
campari  
red vermouth

**245 Kč**

## Bugsy's Negroni

bugsy's DNA gin  
carpano antica formula  
campari  
raspberry, coffee

**235 Kč**

## Mezcal Negroni

mezcal  
campari  
red vermouth

**245 Kč**



# COFFEE ROSEMARY

Ondřej Císař

gin	gin
káva	coffee
černý rybíz	black currant
rozmarín	rosemary
tonik	tonic



215 Kč

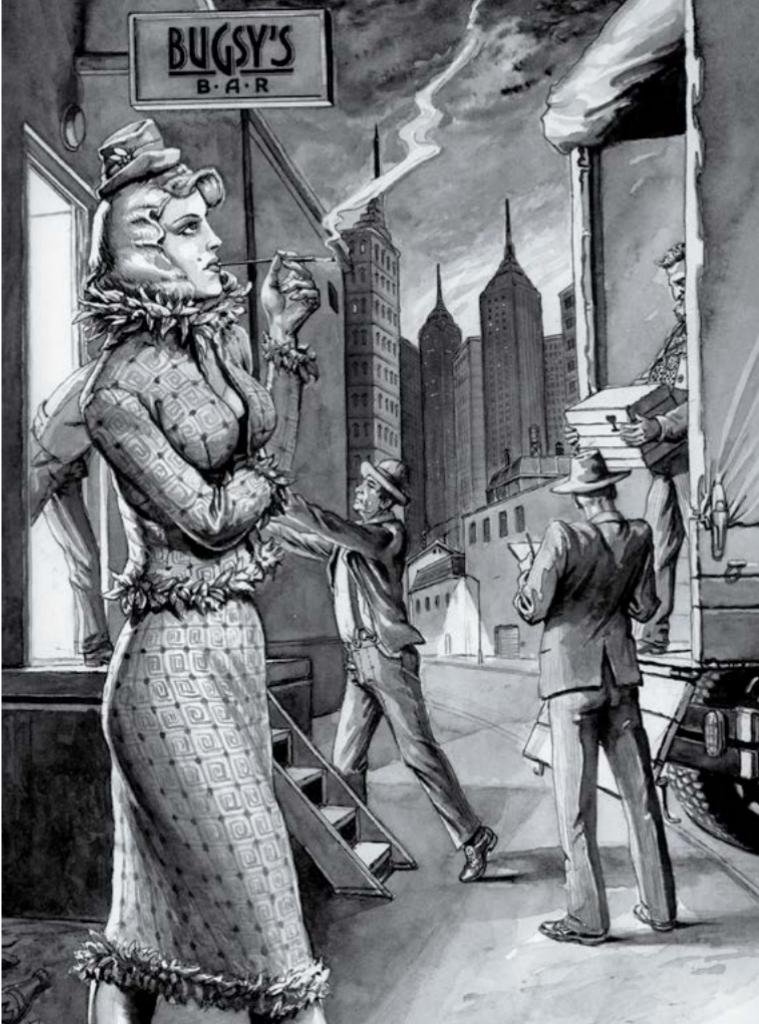
# TOMATO BASIL JULEP

Erik Rosemburg

náš gin	bugsy's DNA gin
rajčata	tomato
citron	lemon
bitters	bitters
bazalka	basil



215 Kč



## RUBY TUESDAY

Ondřej Císař

směs rumů

malina

čokoláda

máta

limeta

blend of havana

club rums

raspberry

chocolate

mint, lime



255 Kč

## BEETRUTH

Erik Rosemberg

vodka

hruška

červená řepa

vanilka

limeta

vodka

pear

beetroot

vanilla

lime



195 Kč



# CLITORIA

Ondřej Císař

vinná pálenka	pisco
citron	lemon
bitters	bitters
modrý čaj	clitoria ternatea



225 Kč

# CAMPESINO

Jakub Vinš

kubánský rum	havana club 7 años
ananas	pineapple
koření	spices
med	honey
citron	lemon



195 Kč



# MARTINI SESSION



**Salty Gimlet**  
rum from martinik  
lime  
bitters  
**175 Kč**

**Wasabi-tini**  
vodka  
lime  
sugar, wasabi  
**175 Kč**

**Thai Leaf**  
vodka  
lime leaf  
lemongrass  
lime  
**165 Kč**

**DNA Summer-tini**  
bugsy's DNA gin  
elderflower  
thyme  
sherry  
**195 Kč**

**Martinez**  
gin  
cherry  
spices  
orange, bitters  
**175 Kč**

**Pinky**  
gin  
rhubarb  
lemon  
sugar, bitters  
**175 Kč**





BUGSYSBAR.CZ

Pařížská 10, Praha 1 | +420 224 810 287 | bar@bugsysbar.cz

GOURMET PLUS spol. s r.o. | IČ: 62585568  
Odpovědná osoba: Václav Vojíř

Platnost od: 1. 9. 2019