

# 刃开口

Contemporary Chinese Cuisine

## 签名

### SIGNATURE

---

- CEREMONY** (仪式)  268  
St. Germain, Manzana Verde, Albahaca, Yuzu
- BAMBOO COCKTAIL** (竹子鸡尾酒) 268  
Midori, Pepino, Jugo de Limón, Jarabe de Chile, Aquafaba
- DRAGON FLY** (蜻蜓) 268  
Whiskey Irlandés, Limón, Menta, Hoja Santa, Aperol, Miel Maple, Ginger Ale
- GURIN** (古林) 268  
Ginebra, Matcha, Jugo de Limón, Jarabe de Hierbas, Jengibre
- SUSI WONG** (黄素子) 268  
Licor de Chile, Té Negro, Melón, Cerveza de Jengibre
- BUDA** (布达) 268  
Coñac, Ron Añejo, Jarabe de Té Negro, Espuma de Piña
- PAGODA** (宝塔) 268  
Tequila Silver, Yuzu, Oleo de Cítricos Saccharum, Biter, Sal de Jamaica
- SUMMER IN THE EAST** (东方的夏天) 268  
Ron Malibu, Leche de Coco, Plátano, Maracuyá, Jugo de Piña
- SIGNAPURE SLING HM** (Singapur 吊带HM) 268  
Ginebra con Infusión de Frutos Rojos, Limonada Rosa, Chía

## 鸡尾酒

### MOCKTAILS

---

- ICED MASALA TEA** (冰玛萨拉茶) 186  
Infusión de Masala Chai, Jugo de Arándano, Jugo de Limón
- BUBBLE TEA** (珍珠奶茶) 186  
Leche, Té Negro, Jarabe, Tapioca de Chocolate
- GOJI MOCKTAIL** (枸杞无酒精鸡尾酒) 186  
Jugo de Piña Asada, Maracuyá, Cúrcuma, Jarabe Natural

---

Todos los cocteles son servidos con 45 ml de destilado.  
Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.