



RIO DE JANEIRO

BAR EMILE

NOVOS APOTECÁRIOS (SIGNATURES)

46

Yella

Tanqueray, Malibu, Lemon Mix, Hortelã, Louro e Burlesque Bitters.

Do Grego "Gela" que significa boa sorte. Representa a tradição esquecida de colocar ramos de louro nos berços dos bebês para que tivessem sempre beleza e boa sorte.



Refrescante,
cítrico



Levemente
adocicado,
tropical

Ambrose

José Cuervo Prata, Angostura Bitters, Lemon Mix, Orgeat de Amêndoas e Hibiscus

Conhecido como o manjar dos deuses do Olimpo. Poderia tornar um homem imortal, conceder poderes fenomenais ou amaldiçoá-lo no Hades. Mas temos um trato com ele, e portanto, ficamos só com a parte boa.



Sugestão para
um dia quente



Cafeomancia

Havana Club 7, Cointreau, Café, Leite Clarificado, Cítricos, Caramelo e Noz-moscada.

Prática divinatória difundida no Ocidente pela França, a partir do século XVIII, originalmente usada pelas odaliscas que, através da borra do café, adivinhavam os mistérios do futuro.



Camadas de
especiarias e
sabores



Escolha para
um fim de
tarde

Ellis

Ratafia de Ameixa, Amaro Averna, Mandarineto, Infusão de Lavanda e Redução de Campari.

Famosa por ajudar diversas pessoas como herborista e curandeira com seus elixires no período do século XV, Ellis deixou sua marca através do tempo como "A Grande Mãe".



Amargo,
Frutado



Sugestão
pós-Jantar

Pumpking

Rum Havana Club 7, Cordial de Abóbora, Limão, Pimenta e Espuma de Gengibre.

“Se da terra do Halloween prover algum encanto, então que seja de abóbora para todos os cantos”
- Um trecho de Halloweentown para o mundo.

Koi no Yokan

Ciroc Redberry, Pink Sour, Pimentas e Espuma de Gengibre.

Koi no Yokan é uma expressão que se define por aquela sensação de encontrar alguém ou algo, e sentir que acontecerá uma grande história de amor com o passar do tempo.

O Corsário

Rum Kraken, Frangélico e Cynar.

Livre para praticar a pirataria em nome de uma nação, assim era um corsário. Grandes nomes já entraram para essa lista como Francis Drake, Mary Read e Barba Negra.

St. Mare

St. Germain, Vermouth Extra Dry, Orange Bitters e Vinho Tempranillo.

A história do Conde de St. Germain é envolta em mistérios. Conhecido como alquimista, músico e até mesmo bartender, o conde deixou um legado de misticismo através das eras.



Levemente picante



Aperitivo para o dia



Seco, Refrescante



Ótimo para seguir um Jantar



Amargo, Encorpado



Ótimo Digestivo



Seco, Floral



Aperitivo versátil para o dia

TÍPICOS BOTÂNICOS (CLÁSSICOS DO EMILE)

40

Orla

Tanqueray, Switchel, Xarope de Maçã Verde, Lemon Mix e Pepino.

Trouxemos a ideia do Gin Tanqueray, produzido com frutas cítricas frescas e inteiras, para criar um cocktail que assim como ele tem na sua identidade o frescor, misturando a ideia da brisa do mar com a nossa orla carioca, onde cada elemento tem como lembrança todo o espírito do Rio.



Levemente adocicado, Cítrico



Otimo para um começo de noite

Dunholm

Ketel One, Chandon Brut, Lemon Mix, Hortelã, Estragão e Xarope de Amora.

Remetendo a Tradição antiga de distribuir ramos e flores de Verbena entre os Guerreiros Saxões da Antiga Grã-Bretanha que antes das batalhas as guardavam em suas armaduras, sendo a Batalha de Dunholm uma das mais icônicas desta época.



Refrescante, Frutado



Ótimo aperitivo para fim de tarde ou início de jantar

Mandarino

Tanqueray, Tangerina, Lemon Mix, Xarope de Gengibre e Tônica

Uma releitura do clássico Gin & Tonic, utilizando elementos refrescantes e saudáveis como a tangerina, refletindo a vida do carioca sempre em forma.



Frisante,
Cítrico



Recomendado
para um início
de tarde

Errejota Sour

Cachaça, Xarope de Gengibre, Lemon Mix e Mate

Em homenagem a cidade maravilhosa, uma mistura dos ingredientes que fazem a tão amada caipirinha com o Mate da praia que o carioca aprecia.



Refrescante,
Cítrico



Recomendação
para um dia
quente

Nina

Double Black e Homemade Allspice Dram

Uma das grandes cantoras de Jazz da década de cinquenta, Nina Simone mostra em suas musicas a sofisticação, complexidade e sutileza de seu estilo, assim como este coquetel em sua



Defumado,
Complexo



Ótimo para
um pós-jantar

POÇÕES DIVERSAS (DRINKS SEM ÁLCOOL)

25

Abacaxinho

Abacaxi, Mel, Switchel, Soda e Hibisco

Bebida que foi consumida por tempos nas regiões serranas do rio, o Abacaxinho se tornou popular entre as crianças e jovens que o misturavam a todo tipo e sorte de coisas.



Frutado,
Adocicado



Ideal para o
dia

Fresco Sour

Lemon Mix, Xarope de Coco, Hortelã e Mate

Versão sem álcool do clássico do Emile "Errejota Sour" que segue a mesma linha do cocktail, que abusa do frescor para criar um sensação única no calor de copacabana.



Cítrico,
Refrescante



Ótima opção
para dias
quentes

Água de Beber

Manjericão, Hortelã, Limão e Água de Coco

"Se teve um dia água que passarinho não pudesse beber, tudo bem, por que não é esse o caso aqui"
- Frase de um hóspede que adorava conversas no bar.



Refrescante,
Tropical



Excelente para
acompanhar
pratos a tarde

Vuur

Água com Gás, Xarope de Frutas Vermelhas e Lemon Mix

Vuur representa o fogo e a paixão, o apreço quente e transformador de cada instante. Tentamos trazer a revolução de uma palavra em um drink para todos.



Frisante,
Adocicado



Ótimo para
início de
noite

Tônico N°3

Tônica, Espresso e Mel com Especiarias

Vintage e retrô unidos em um único gosto. A mistura de café e tônica remonta desde os antigos apotecários que serviam a mistura como um analgésico e fortificante, e o sabor das especiarias mascarava o amargor intenso da quinina.



Frisante,
Especiarias



Para um pós-
refeição

MALTE E LÚPULO (CERVEJAS)

HEINEKEN Lager 330ml	22
5,0% ABV – Amsterdã, Holanda <i>Cerveja puro malte holandesa, fundada em 1864 por Wandscheer Heineken.</i>	
STELLA ARTOIS Pale Lager 275ml	24
5,0% ABV - Leuven, Belgium <i>Cerveja que tem suas origens em uma tradicional cervejaria chamada Den Hoorn, que data de 1366, considerada uma das mais antigas do mundo.</i>	
PRAYA Witbier 355ml	24
5,3% ABV - Rio de Janeiro, Brasil <i>Uma mistura de maltes de cevada e trigo, aveia em flocos e lúpulos eslovenos, toques de limão siciliano e sementes de coentro.</i>	
HOCUS POCUS – ORANGE SUNSHINE American Blonde Ale 300ml	28
5,0% ABV – Rio de Janeiro, Brasil <i>Leve, refrescante Apresenta corpo médio, sua coloração é alaranjada com aparência turva, espuma de média formação e notas frutadas, cítricas e final resinoso.</i>	
HOCUS POCUS - INTERSTELLAR Indian Pale Ale 500ml	36
7,0% ABV – Rio de Janeiro, Brasil <i>Apresenta coloração amarela, espuma de boa formação e sua receita leva o dobro de lúpulos da APA, trazendo intensos sabores frutados (frutas amarelas - maracujá e manga) e amargor presente.</i>	

DESTILAÇÃO E FERMENTAÇÃO

Rum	50 ml
Ron Zacapa 23	65
Havana Club Selección de Maestros	55
Havana 3	30
Havana 7	35
Kraken	45
Bacardi	37
Bacardi 8	45
Cognac	50 ml
Hennesy VSOP	65
Tequila	50 ml
Don Julio Blanco	50
Patrón Reposado	50
José Cuervo Tradicional	37
1800 Reposado	45
1800 Prata	35
Liquores e Aperitivos	50 ml
Baileys	38
Campari	38
Aperol	35
Ricard	30
Amaretto Disaronno	38
Sambuca	38
Amaro Averna	30
Cynar	38
Frangélico	38
Cointreau	38
Drambuie	38
Grand Marnier	42
Malibu	45
Southern Comfort	30
Patron Café	55
Luxardo	45
Martini Dry	35
Martini Rosso	35
Cinzano	35
Punt e Mes	35
Chambord	35
Midori	30
Mozart Chocolate	30
Cachaça	50 ml
Leblon	38
Yaguara Ouro	35
Yaguara Orgânica	35
Yaguara Branca	33

DESTILAÇÃO E FERMENTAÇÃO

Blended Scotch Whisky	50 ml
Johnnie Walker Rred Label	35
Johnnie Walker Black Label	42
Johnnie Walker Double Black Label	60
Johnnie Walker Green Label	48
Johnnie Walker Gold Label	60
Johnnie Walker Blue Label	140
Buchanan's 12	42
Old Parr 12	42
Old Parr Silver	42
Chivas Extra	42
Single malt scotch whisky	50 ml
Macallan 12	120
Glenlivet	45
Glenkinchie 12	75
Singleton of Glen Ord 12	60
Talisker 10	70
Dalmore 12	70
Glenmorangie	65
Irish whiskey	50 ml
Jameson	35
American whiskey	50 ml
Jim Beam	30
Jim Beam Black	35
Maker's Mark	48
Wild Turkey	35
Bulleit	40
Woodford Reserve	45
Jack Daniels	35
Gin	50 ml
Tanqueray	38
Amázzoni	38
Beefeater	42
Bombay Sapphire	45
Bulldog	40
Hendricks	52
Saffron	55
Malfy	55
Monkey 47	82
Vodka	50 ml
Ketel One	38
Cîroc	45
Absolut	35
Absolut Elix	45
Grey Goose	48
Belvedere	45
Stolichnaya	35
Finlandia	35

CAFETERIA

Refrigerantes e Tônicas

Coca Cola / Zero	12
Guaraná Antártica / Zero	12
Sprite	12
Tônica Schweppes	12

Águas e Sucos

Água Emiliano Sem / Com Gás	12
Aqua Panna 505ml	24
San Pellegrino 505ml	24
Água de Coco	12
Sucos Naturais	14
Sucos Especiais	16

Café

Espresso Normal	8
Doppio Espresso	12
Café Filtrado	18
Espresso Au Latte	14
Machiato	12
Capuccino	14
Irish Coffee	18
Mocaccino	14
Chocolate Quente	14

APERITIVOS

PRA COMEÇAR

TARTARE DE FILÉ MIGNON BLACK ANGUS 48

Porção de tartare de carne black angus sobre torradas com gema de ovo de codorna trufada.

PASTÉIS DE QUEIJO MINAS CURADO E MEL TRUFADO 48

Porção com 6 pastéis tipicamente brasileiros com toque especial da casa no sabores de queijo minas e mel trufado

SANDUICHES

BLACK ANGUS COSTELA BURGER	58
Queijo Curado, Guacamole e Picles	
CLUB SANDWICH	55
Frango Orgânico	55
Salmão Defumado	68
CROC MONSIEUR	45
Queijo Gruyère, Presunto Cozido, Molho Béchamel e Salada Verde	

SALADAS

SALADA COBB	56
Frango Orgânico Grelhado, Abacate, Gorgonzola, Tomates Deborah, Ovo Cozido, Bacon, Feijão Santarém, Alface Americana Crocante e Vinagrete de Mostarda.	
SALADA CAESAR	
Coração de Alface Iceberg, Queijo Grana Padano, Bacon, Croutons, Molho Caesar e uma proteína a entre:	
Peito de Frango Orgânico	58
Atum	64
Salmão	68
Camarão VG	

Um guia comparativo entre sabores e melhor sugestão de horário para consumo.

SUTIL
Yella

Pumpking

Orla

Dunholm

Pajé

Nina

Koi no Yokan

Bette

Ambrose

Mandarin

Errejota Sour

O Corsário

St. Mare

Cafeomania

Ellis

ENCORPADO

Um guia comparativo entre sabores e melhor sugestão de horário para consumo.