

THE BLOODY MARY

1934 senesinde barmen Fernand Petiot tarafından bulunan kokteyl, kısa bir süre içerisinde The St. Regis New York, King Cole Bar'da Red Snapper adını aldı ve o günden beri Bloody Mary, St. Regis tarihinin ayrılmaz bir parçası haline geldi. Bugün, dünyanın her yerindeki St. Regis otelleri, zamansız geleneğini onurlandırmak için yerelliğe odaklanarak kendi Bloody Mary'sini yaratıyor. Size, miksologlarımız tarafından oluşturulan özel Bloody Mary'mizi ve diğer St. Regis otellerinin farklı Bloody Mary tariflerini sunmaktan gurur duyuyoruz.

Misty Mary	(The St. Regis, İstanbul)	80
<i>Geleneksel sunumumuz, muhteşem İstanbul ve Boğaz'ın sabah sisinden aldığımız ilhamı ve yerel malzemeleri bir araya getiriyor. İstanbul'un imza Bloody Mary'si, Votka, Rakı, Şalgam Suyu, Kereviz suyu, Taze Kekik, Domates Suyu, Limon suyu, Tabasco, Worcestershire, Biber ve Tuz'dan oluşuyor.</i>		
Orijinal Red Snapper	(The St. Regis, New York)	80
<i>Ketel One, Domates Suyu, Limon Suyu, Tabasco, Worcestershire, Karabiber, Tuz</i>		
Red Maria	(The St. Regis, Moscow)	80
<i>Ketel One, Pancar Suyu, Domates Suyu, Yabanturbu Sosu, Worcestershire, Limon Suyu, Tabasco, Karabiber, Tuz</i>		
Agave Maria	(The St. Regis Monarch Beach, California)	80
<i>Don Julio Blanco, Domates, Domates Suyu, Worcestershire, Kereviz Tuzu, Tabasco, Tuz, Limon Suyu, Jalapeño</i>		
Shogun Mary	(The St. Regis, Osaka)	80
<i>Ketel One, Domates Suyu, Worcestershire, Wasabi, Soya Sosu, Limon Suyu, Tabasco, Tuz, Karabiber, Yabanturbu Sosu</i>		
Mardavall Pepper Snapper	(The St. Regis, Mallorca)	80
<i>Tanqueray, Domates Suyu, Worcestershire, Deniz Tuzu, Limon Suyu, Tabasco, Karabiber, Yabanturbu Sosu</i>		