

MENYU

BAR 19

FLAME TOWERS

BU AD GÖZƏL BAKININ
MÖHTƏŞƏM MƏNZƏRƏSİ
OLAN YERİ ƏKS ETDİRİR

SALATLAR

QARIŞIQ BRUSKETTA

Marinə edilmiş qızılbalıq, çuğundur, rukola, straçiatella, albalı, ənginar ilə qurudulmuş pomidorlar

h 34

KAPRIZ MOZARELLA VƏ MARİNƏ EDİLMİŞ POMİDORLAR

Qurudulmuş pomidorlar, reyhanlı pesto, balzamik əlavəsi, qrissini

h 28

TAYLAND ÜSULU MAL ƏTİ SALATI YUM NUA (N)

Qızardılmış mal əti, yerfistiği, xiyar, kərəviz, soğan, pomidor, keşniş, acılı laym dresinqi

h 28

KLASSİK SEZAR SALATI

Kahı, Yumşaq qaynadılmış yumurta, Parmesan pendiri, Kruton

h 22

Əlavə: Toyuq h 6

Əlavə: Krevet h 16

YERLİ VƏ XARİCİ PENDİR BOŞQABI (D)

Bal, meyvə cemi, duzlu kraker, quru ərik, qoz

h 45

STRAÇIATELLA VƏ QOZLU VİNİQRET İLƏ ALBALI POMİDOR SALATI (N)

İtalyan straçiatella, albalı pomidor, qoz və yaşıl reyhan viniqreti

h 28

A - AŞPAZDAN BAHAR SALATI

Marinə edilmiş xiyar, pomidor, avokado və mozzarella topları, kahı

h 28

AVOKADO VƏ YAŞIL REYHAN İLƏ KİNOA SALATI

Avokado, cəfəri, kinoa, nar, rukola, nanə sousu

h 28

TOYUQLU TERİYAKİ SALATI

Marinə edilmiş toyuq, brokoli, xiyar, kök, göyerti qarışığı, küncüt yağı, zəncəfil teriyaki sousu

h 28

TAPAS

XIRTIŁDAYAN ŞİRİN ÇİLİ KREVETKALAR

Kələm, kök, küncüt

h 34

XIRTIŁDAYAN QIZARDILMIŞ TORTİLLA ÇİPSİ

Quakamole, pomidor salsa, xama (V)

h 22

QIZARDILMIŞ KREVETKALAR

Aioli sousu, limon

h 28

QIZARDILMIŞ KALAMAR

Kokteyl sousu, limon

h 28

MARİNƏ EDİLMİŞ SALMON TARTAR

Təzə qızılbalıq, Çuğundur konfiti, Limon

h 30

KATALAN MİDİYƏLƏRİ

Təzə Midiyə, Portağal sirkəsi, Keşniş

h 25

İSPAN SARIMSAQ KREVETLƏRİ (KİÇİK TAVADA)

Qızardılmış çörək ilə servis edilən sarımsaq və paprika ilə qızardılmış krevetlər

h 36

ƏTLİ EMPANADAR

Limon şirəsi və cəfəri ilə servis edilən

Empanadas de carne

Pomidor, çili, qırmızı lobyə və mozzarella pendiri ilə qızardılmış mal əti

h 35

KRAB & ƏNGİNAR

Doğranmış krab, bolqar bibərləri qarışığı, Filadelfiya pendiri, artişok, cəfəri, mozzarella pendiri, parmezan pendiri, sarımsaq, limon qabığı

h 28

DANİMARKA ÜSULU BALIQ TOPLARI

Avokado püresi, Limon

h 30

QIZARDILMIŞ KAMAMBERT PENDİRİ

Manqo püresi, Albalı pomidoru, Göyerti

h 28

Hörmətli qonaqlar, zəhmət olmasa, xüsusi pəhriz tələbləriniz varsa, ofisiantlara bildirin.

Qida allergiyası, qida dözümsüzlüyü və ya vegetarian yeməkləri.

(A) – Alkoqol, (V) – Vegetarian, (N) – Qoz-fındıq, (D) – Süd məhsulları, (F) – Balıq

Bütün qiymətlər 18% - lik ƏDV daxil olmaqla Azərbaycan Manatı ilə nəzərdə tutulub

10% - lik xidmət haqqı hesabınıza əlavə olunacaqdır

MENYU

BAR 19

FLAME TOWERS

NİGİRİ | 2 ƏDƏD

SAKE, QIZILBALIQ ₼ 20

Ebi, KREKETKA ₼ 18

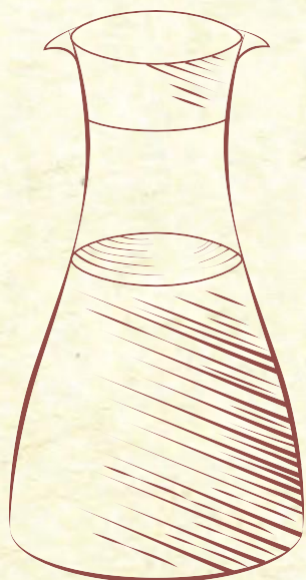
MAQURA, TON BALIĞI ₼ 26

SAŞİMİ | 3 ƏDƏD

QIZILBALIQ ₼ 18

TON BALIĞI ₼ 28

KREKETKA ₼ 18



MAKİ SUŞİ

TƏRƏVƏZ VƏ AVOKADOLU ROL (V)

Avokado, xiyar, küncüt toxumu, yapon mayo, qulançar ₼ 28

KALİFORNİYA ROL

Krab, uçan balıq kürüsü, avokado, yapon mayo ₼ 32

FİLADELFİYA ROL

Qızılbalıq, avokado, xiyar, krem pendir, küncüt toxumu ₼ 32

XIRTILDAYAN KREKETKA TEMPURA ROL

Ananas, xiyar, yapon mayo, küncüt ₼ 30

QIZIL BALIĞINDAN TEMPURA ROL

Acılı qızılbalıq, tempura krevetkəsi, avokado, uçan balıq kürüsü, teriyaki sousu ₼ 36

KRAB TEMPURA ROL

Krab, qızılbalıq, krem pendir, unaqi sousu ₼ 32

MƏXSUSİ ROL

Qızılbalıq, krab, uçan balıq kürüsü, trüf yağı, xiyar, avokado, küncüt toxumu ₼ 40

ALOVLU DİNAMİT ROL

Acılı ton balığı, xiyar, avokado, küncüt toxumu, siraça sousu ₼ 38

YOKOHAMA ROL

Tempura krevetka, unaqi, qızılbalıq, ton balığı, xiyar, avokado ₼ 42

ROK KREKET ROL

Krevet, qızardılmış tuna, küncüt toxumu, sitrus sousu, yapon mayonezi, xiyar ₼ 42

ƏJDAHHA ROL

Tempura unagi balıq, xiyar, küncüt toxumu, avokado, yapon mayonezi ₼ 36

QIZILBALIQ TERİYAKİ ROL

Qızılbalıq, krab çubuğu, avokado, yaşıl tobiko, küncüt toxumu ₼ 40

DƏNİZ MƏHSULLARI İLƏ İN YAN ROLU

Qızılbalıq, krab çubuğu, avokado, turp, xiyar ₼ 32

Hörmətli qonaqlar, zəhmət olmasa, xüsusi pəhriz tələbləriniz varsa, ofisiantlara bildirin.

Qida allergiyası, qida dözümsüzlüyü və ya vegetarian yeməkləri.

(A) – Alkoqol, (V) – Vegetarian, (N) – Qoz-fındıq, (D) – Süd məhsulları, (F) – Balıq

Bütün qiymətlər 18% - lik ƏDV daxil olmaqla Azərbaycan Manatı ilə nəzərdə tutulub

10% - lik xidmət haqqı hesabınıza əlavə olunacaqdır

BAR 19 SUŞI SETİ

₼ 140

Qızıl balığı saşimi 3 ədəd,
Ton balığı saşimi 3 ədəd,
Ton balığı nigiri 2 ədəd,
Krevetka nigiri 2 ədəd,
Qızıl balıq kürüsü nigiri 2 ədəd,
Məxsusi rol vasabi,
Zəncəfil turşu ilə servis olunur.

SUŞI BENTO SETİ

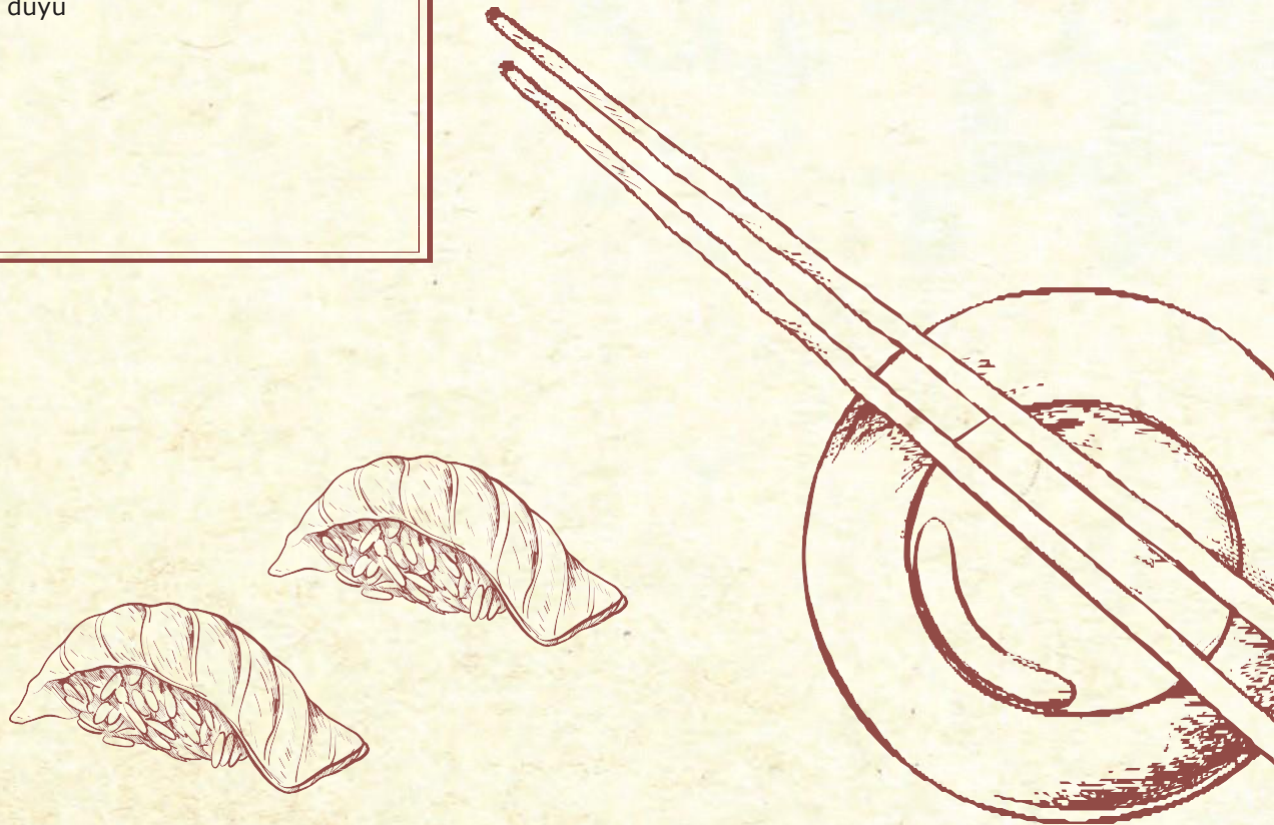
₼ 120

Qızılbalıq roll 3 ədəd,
Kaliforniya rol 6 ədəd
Qızıl balıq nigiri 1 ədəd,
Ton balığı nigiri 1 ədəd,
Krevetka nigiri 1 ədəd,
Dəniz yosunu salata

BAR 19 BENTO LÜKS SETİ

₼ 110

Qızıl balığı saşimi 2 ədəd,
Ton balığı saşimi 2 ədəd,
Qızıl balıq nigiri 2 ədəd,
Ton balığı nigiri 2 ədəd, isti qarışıq dəniz
məhsulları rol 5 ədəd
Dəniz yosunu salata
Qızardılmış mal əti hoisin sousu ilə, göbələk,
sarımsaq, soğan, düyü



Hörmətli qonaqlar, zəhmət olmasa, xüsusi pəhriz tələbləriniz varsa, ofisiantlara bildirin.
Qida allergiyası, qida dözümsüzlüyü və ya vegetarian yeməkləri.
(A) – Alkoqol, (V) – Vegetarian, (N) – Qoz-fındıq, (D) – Süd məhsulları, (F) – Balıq
Bütün qiymətlər 18% - lik ƏDV daxil olmaqla Azərbaycan Manatı ilə nəzərdə tutulub
10% - lik xidmət haqqı hesabınıza əlavə olunacaqdır

MENYU

BAR 19

FLAME TOWERS

BU AD GÖZƏL BAKININ
MÖHTƏŞƏM MƏNZƏRƏSİ
OLAN YERİ ƏKS ETDİRİR



ƏSAS YEMƏKLƏR

- POLLO A LA BRASA (QIZARDILMIŞ TOYUQ) YAŞIL SOUS İLƏ** ₼ 30
Limon şirəsi, zest, zəncəfil, soya sousu, oreqano, rozmarin
- ŞİRİN KARTOF PÜRESİ VƏ MUSKAT CEVİZLİ PORTAĞAL
SOUSU İLƏ ÖRDƏK KONFİTİ** ₼ 52
Ördək, şirin kartof, portağal, rozmarin, kəklikotu
- BADAM İLƏ ƏZİLMİŞ DORADO SİLANTRO LİMON ŞİRƏSİ
VƏ KONFİT KARTOFLAR İLƏ** ₼ 38
(Davamlı sertifikatlaşdırılmış)
Dorado balığı, günəşdə qurudulmuş pomidor, keşniş, limon şirəsi, zeytun yağı, badam
- LİMONLU TERİYAKİ FISTIQ SOUSLU VƏ “HIBACHI” QIZARDILMIŞ
DÜYÜ İLƏ MİSO QIZILBALIĞI** ₼ 60
(Davamlı sertifikatlaşdırılmış)
Qızıl balıq filesi, miso sousu, küncüt yağı, zəncəfil, tərəvəz, qırmızı bibər yağı
- QURUDULMUŞ POMİDOR İLƏ QUZU ƏTİ RULONU** ₼ 44
Quzu beli, rozmarin, kartof püresi, sarımsaq, kərə yağı, doğranmış göyərti, ispanaq yaşıl noxud, quzu şirəsi
- SARIMSAQLI GÖBƏLƏK VƏ HESSEL KARTOFU İLƏ YAĞDA DALLAS BİFTEKİ** ₼ 105
- POMİDOR SOUSUNDA XIRTILDAYAN VEQAN QIRMIZI LOBYA TOPLARI** ₼ 20
Qırmızı lobyə, kartof, cəfəri, pomidor, balqabaq, brokoli
- GÖBƏLƏK İLƏ VEQAN QIZARDILMIŞ DÜYÜ** ₼ 15
Düyü, kök, yaşıl noxud, zəncəfil, zeytun yağı, göbələk, keşniş
- TAVADA QIZARDILMIŞ LEVRƏK FİLESİ** ₼ 48
(davamlı sertifikatlaşdırılmış)
Kartof püresi, qurudulmuş pomidor, rukola, limon yağı ilə servis edilir
- TAVADA QIZARDILMIŞ JUMBO KREVETKA** ₼ 58
(davamlı sertifikatlaşdırılmış)
Kartof püresi, rukola, qurudulmuş pomidor, limon yağı ilə servis olunur
- QRİLDƏ MAL ƏTİ TENDERLOİN** ₼ 62
Marinə edilmiş qrıldə tərəvəzlər, qovrulmuş konfit kartof, qreyvi sousu
- QRİLDƏ MAL ƏTİ RIB-EYE** ₼ 95
Marinə edilmiş qrıl tərəvəzləri ilə servis edilən qovrulmuş konfit kartofları, qreyvi sousu

Hörmətli qonaqlar, zəhmət olmasa, xüsusi pəhriz tələbləriniz varsa, ofisiyatlara bildirin.
Qida allergiyası, qida dözümsüzlüyü və ya vegetarian yeməkləri.
(A) – Alkoqol, (V) – Vegetarian, (N) – Qoz-fındıq, (D) – Süd məhsulları, (F) – Balıq
Bütün qiymətlər 18% - lik ƏDV daxil olmaqla Azərbaycan Manatı ilə nəzərdə tutulub
10% - lik xidmət haqqı hesabınıza əlavə olunacaqdır

MENYU

BAR 19

FLAME TOWERS

THE NAME IS REFLECTING THE LOCATION (19TH FLOOR) WITH A MAGNIFICENT VIEW OF BEAUTIFUL BAKU

SALADS

ASSORTED BRUSCHETTA ₼ 34

Marinated salmon, beetroot, Rucola, stracciatella, cherry tomato, artichoke with sundried tomato

CAPRESE MOZZARELLA AND MARINATED TOMATOES (D) ₼ 28

Sundried tomato, Basil pesto, Balsamic glazed, Grissini

THAI BEEF SALAD YUM NUA (N) ₼ 28

Grilled beef tenderloin, Peanuts, Cucumber, Celery, Shallots, Tomato, Coriander, Chili lime dressing

CLASSIC CAESAR SALAD ₼ 22

Gem lettuce, Soft boiled egg, Shaved parmesan cheese, Crouton

ADD: Chicken ₼ 6

ADD: Shrimp ₼ 16

INTERNATIONAL FARM CHEESE BOARD (D) ₼ 45

Honey, Fruits chutney, Salted cracker, Dry apricots, Walnuts

STRACCIATELLA & CHERRY TOMATO SALAD WITH WALNUT VINAIGRETTE (N) ₼ 28

Italian stracciatella, cherry tomato, walnut, and green basil vinaigrette

SPRING SALAD FROM CHEF – A ₼ 28

Marinated cucumber, tomato, avocado, and mozzarella balls, lettuce

QUINOA SALAD WITH AVOCADO & GREEN BASIL ₼ 28

Avocado, parsley, quinoa, pomegranate, rucola, mint sauce

CHICKEN TERIYAKI SALAD ₼ 28

Marinated chicken, broccoli, cucumber, carrot, mix greens, sesame oil, ginger teriyaki sauce

TAPAS

BOLD CRISPY SWEET CHILI SHRIMP ₼ 34
Cabbage, Carrot, Sesame seeds

CRISPY FRIED TORTILLA CHIPS (V) ₼ 22
Guacamole, Tomato Salsa, Sour cream

FRIED SHRIMPS ₼ 28
Aioli sauce, Lemon

FRIED CALAMARI ₼ 28
Cocktail sauce, Lemon

MARINATED SALMON TARTARE ₼ 30
Fresh Salmon, Confit beetroot, Lemon

CATALANE MUSSELS ₼ 25
Fresh Mussels, Orange vinegar, Coriander

SPANISH GARLIC SHRIMPS (IN A LITTLE PAN) ₼ 36
Fried shrimp with garlic and paprika served with lime & bread crumbs

EMPANADES DE CARNE SERVED WITH TOMATO SALSA, LIME & PARSLEY ₼ 35
Fried beef with tomato, chili, red beans & mozzarella cheese

CRAB & ARTICHOKE DIP ₼ 28
Chopped crab, mix bell pepper, Philadelphia cheese, artichoke, parsley, mozzarella cheese, parmesan cheese, garlic

DANISH FISH BALLS ₼ 30
Mashed Avocado, Grill Lemon

FRIED CAMEMBERT CHEESE ₼ 28
Mango puree, Cherry Tomato, Herb

Dear Guests, allow us to cater for your needs – please let a waiter know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances and vegetarian dishes.

(A) – Contains Alcohol, (V) – Vegetarian, (N) – Contains Nuts, (D) – Contains Dairy, (F) - Fish

All prices are in Azerbaijani manat and include 18% VAT.

Please note that 10% service charge will be added to your bill.

MENYU

BAR 19

FLAME TOWERS

NIGIRI | 2 PCS

SAKE, SALMON	₼ 20
EBI, SHRIMP	₼ 18
MAGURA, TUNA	₼ 26

SASHIMI | 3 PCS

SALMON	₼ 18
TUNA	₼ 28
SHRIMPS	₼ 18



MAKI SUSHI

AVOCADO VEGETABLE ROLL (V)

Avocado, cucumber, sesame seed, Japan mayo and asparagus
28 ₼

CALIFORNIA ROLL

King crab, Tobiko flying fish, avocado, Japan mayo
32 ₼

PHILADELPHIA ROLL

Fresh salmon, Avocado, Cucumber, Cream cheese, sesame seed
32 ₼

CRISPY PRAWN TEMPURA ROLL

Pineapple, Cucumber, Japan mayo, Sesame seed
30 ₼

SALMON TEMPURA ROLL

Spicy salmon, Tempura prawns, Avocado, Tobiko flying fish, Teriyaki sauce
36 ₼

KING CRAB TEMPURA ROLL

Crab, Salmon, Cream cheese, Unagi sauce
₼ 32

HOUSE ROLL

Seared salmon, crab, Tobiko flying fish, truffle oil, cucumber, avocado, sesame seed
₼ 40

FLAMING DYNAMITE ROLL

Spicy tuna, Cucumber, Avocado, Sesame seed, Sriracha sauce
₼ 38

YOKOHAMA ROLL

Tempura prawns, Unagi, Salmon, Tuna, Cucumber, Avocado
₼ 42

ROCK SHRIMP ROLL

Shrimp, grilled tuna, sesame seeds, citrus sauce, Japan mayo, cucumber
₼ 42

DRAGON ROLL

Tempura fish unagi, cucumber, sesame seeds, avocado, Japan mayo
₼ 36

SALMON TERIYAKI ROLL

Grilled Salmon, cucumber, avocado, tobiko green, sesame seed
₼ 40

IN YAN WITH SEAFOOD ROLL

ROCK SHRIMP ROLL

Fish salmon, crab stick, avocado, daikon, cucumber
₼ 32

Dear Guests, allow us to cater for your needs – please let a waiter know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances and vegetarian dishes.

(A) – Contains Alcohol, (V) – Vegetarian, (N) – Contains Nuts, (D) – Contains Dairy, (F) – Fish

All prices are in Azerbaijani manat and include 18% VAT.

Please note that 10% service charge will be added to your bill.

BAR 19 SUSHI PLATTER

₼ 140

Salmon sashimi 3pcs,
Tuna sashimi 3pcs,
Tuna nigiri 2pcs,
Salmon nigiri 2pcs,
Shrimp nigiri 2pcs,
House roll,
Serve with wasabi, ginger pickles.

SUSHI BENTO BOX

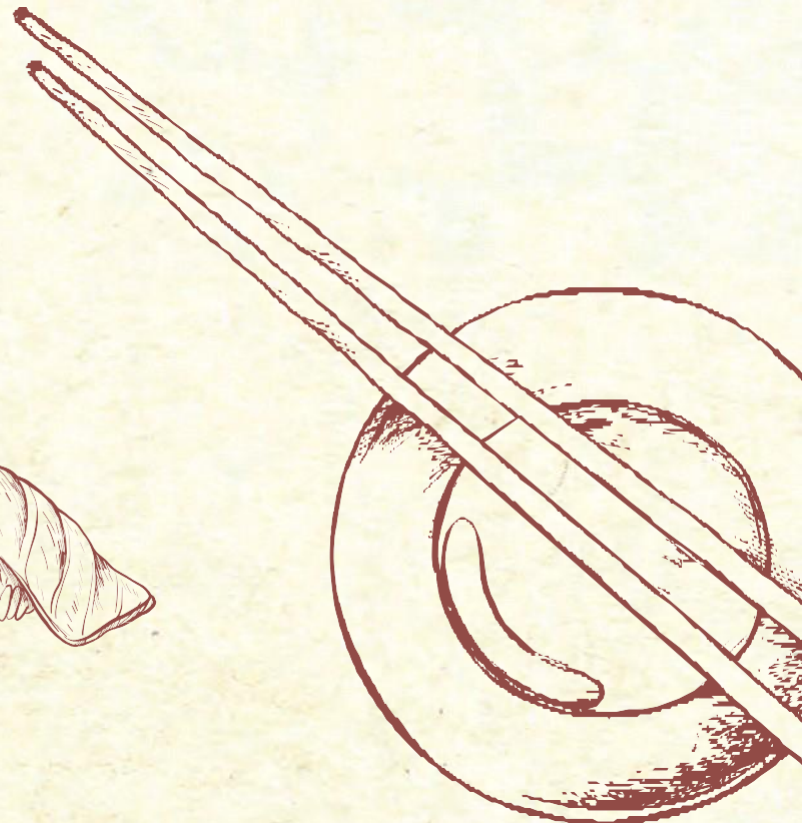
₼ 120

Salmon roll 3pcs,
California roll 6pcs
Salmon nigiri 1pcs,
Tuna nigiri 1pcs,
Shrimp nigiri 1pcs
Seaweed salad

BAR 19 BENTO LUX

₼ 110

Salmon roll 3pcs,
California roll 6pcs
Salmon nigiri 1pcs,
Tuna nigiri 1pcs,
Shrimp nigiri 1pcs
Seaweed salad
Stir fried beef hoisin sauce, mushroom, garlic,
spring onion, rice



Dear Guests, allow us to cater for your needs – please let a waiter know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances and vegetarian dishes.

Dear Guests, allow us to cater for your needs – please let a waiter know if you have any special dietary requirements,

All prices are in Azerbaijani manat and include 18% VAT.

Please note that 10% service charge will be added to your bill.

MENYU

BAR 19

FLAME TOWERS

THE NAME IS REFLECTING THE LOCATION (19TH FLOOR) WITH A MAGNIFICENT VIEW OF BEAUTIFUL BAKU



Main Course

- POLLO A LA BRASA (ROASTED CHICKEN) WITH GREEN SAUCE** ₼ 30
Lime juice, zest, ginger, soy sauce, oregano, rosemary
- CONFIT DUCK WITH MASHED SWEET POTATO & NUTMEG ORANGE SAUCE** ₼ 52
Duck, sweet potato, orange, rosemary, thyme
- ALMOND CRUSHED DORADO WITH CILANTRO LIME SAUCE & CONFIT BABY POTATO** ₼ 38
Dorado fish, sun-dried tomato, coriander, lime, olive oil, almond (Sustainably Certified)
- MISO SALMON WITH LIME TERIYAKI PEANUT SAUCE & HIBACHI FRIED RICE** ₼ 60
Salmon fillet, miso sauce, sesame oil, ginger, vegetables, red chili oil (Sustainably Certified)
- LAMB LOIN ROLL WITH DRIED TOMATO** ₼ 44
Lamb loin, rosemary, mashed potato, garlic, butter, chopped herbs, spinach, green pea, lamb jui
- BUTTER-BASED DALLAS STEAK WITH GARLIC MUSHROOM AND HASSEL BACK POTATO** ₼ 105
- CRISPY VEGAN RED BEANS BALLS ON TOMATO SAUCE** ₼ 20
Red bean, potato, parsley, tomato, zucchini, broccoli
- VEGAN FRIED RICE WITH MUSHROOMS** ₼ 15
Rice, carrots, green peas, ginger, olive oil, mushrooms, coriander
- PAN SEARED SEABASS FILLET** ₼ 48
(sustainably certified)
Serve with mashed potato pure, rucola sundried tomato, lemon butter sauce
- PAN SEARED JUMBO SHRIMPS** ₼ 58
(sustainably certified)
Serve with mashed potato, rucola sundried tomato, lemon butter sauce
- GRILLED BEEF TENDERLOIN** ₼ 62
Serve with marinated grilled vegetables, roasted confit potato, gravy sauce
- GRILLED BEEF RIB EYE** ₼ 95
Serve with marinated grilled vegetables, roasted confit potato, gravy sauce

Dear Guests, allow us to cater for your needs – please let a waiter know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances and vegetarian dishes.

Dear Guests, allow us to cater for your needs – please let a waiter know if you have any special dietary requirements,

All prices are in Azerbaijani manat and include 18% VAT.

Please note that 10% service charge will be added to your bill.



BEVERAGE MENU

BAR 19

FLAME TOWERS



VODKA

Absolut Sweden	13
Beluga Export Russia	20
Beluga Transatlantic Russia	27
Beluga Allure Russia	45
Beluga Gold Seal Russia	56
Russian Standard Russia	13
Stolichnaya Russia	13
Roberto Cavalli Italy	34
Grey Goose France	19
Finlandia Finland	13
Belvedere Poland	17

GIN

Gordon's England	13
Tangeray Ten Scotland	24
Bombay Sapphire England	15
Hendrick's Scotland	24

RUM

Captain Morgan Black Jamaica	15
Bacardi Superior Cuba	15
Bacardi Black Cuba	15
Bacardi Gold Cuba	15
Bacardi 8 Cuba	20
Malibu Curacao	15
Zacapa Guatemala	29
Bacardi Oakheart Cuba	16

TEQUILA

Patron Silver I Mexico	28
Patron, Reposado Mexico	28
Patron, Anejo Mexico	40
Patron, XO Mexico	24
Jose Cuervo Classic Mexico	15
Jose Cuervo Black Mexico	25
Olmega Anejo / Mexico	15

DEAR GUESTS ALLOW US TO CATER FOR YOUR NEEDS - PLEASE LET US KNOW IF YOU HAVE ANY SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS, FOOD ALLERGIES OR FOOD INTOLERANCES. ALL PRICES ARE IN AZERBAIJANI MANAT AND INCLUDE 18% VAT. PLEASE NOTE THAT 10% SERVICE CHARGE WILL BE ADDED TO YOUR BILL

BÜTÜN QIYMƏTLƏR 18% - LİK ƏDV DAXİL
OLMAQLA AZƏRBAYCAN MANATI İLƏ
NƏZƏRDƏ TUTULUB
10% - LİK XİDMƏT HAQQI HESABINIZA ƏLAVƏ
OLUNACAQDIR

COGNAC | BRANDY

Hennessy VS France	22
Hennessy VSOP France	33
Hennessy XO France	105
Hennessy Paradise France	206
Remy Martin VSOP France	26
Remy Martin XO France	82
Lheraud VS France	32
Lheraud VSOP France	50
Lheraud Grande Champagne 1975	138
Lheraud Grande Champagne 1979	138
Calvados France	15
Gold Baku 12 Azerbaijan	44
Bas Armagnac Lheraud France	46

APERITIF | LIQUORS

Baileys Ireland	12
Grand Marnier France	17
Amaretto Disaronno France	12
Aperol Italy	15
Campari Italy	14
Chambord France	20
Cointreau France	15
Jagermeister Germany	11
Kahlua Mexico	15
Limoncello Italy	12
Martini Bianco Rosso Italy	9
Martini Rosato Italy	15
Southern Comfort USA	15
Taylor Port Portuguese 10y.o	50
Yeni Raki Turkey	12

BEER

Xhirdalan 500ml Azerbalian	9
Hoegaarden 330ml Belgium	17
Erdinger 330ml Germany	17
Budweiser 330ml Czech	17
Stella Artois 330ml Belgium	17

BLENDED WHISKEY

J&B Scotland	15
JW Red Label	15
JW Black Label	20
JW Gold Label	27
JW Blue Label	95
Chivas Regal 12 Scotland	24
Chivas Regal 18 Scotland	36
Chivas Regal 21 Scotland	50
Jameson Ireland	15
Jack Daniel's USA	20
JD's Silver Select USA	30
Canadian Club Canada	18
Jim Beam Black USA	20
Crown Royal Canada	19
Famous Grouse Scotland	14

SINGLE MALT

Macallan 12 y.o. Scotland	40
Macallan 15 yo. Scotland	58
Macallan 18 y.o. Scotland	109
Macallan Rare Scoland	140
Glenmorangie 10 y.o. Scotland	24
Glenmorangie Nectar	34
Glenmorangie Quinta Ruban	28
Glenmorangie Lasanta	26
Laphroaig 10 y.o. Scotland	27
Glenfiddich 12 y.o. Scotland	20
Glenfiddich 15 y.o	28
Glenfiddich 18 y.o	30
Glenfiddich 30 y.o.	92
The Glenlivet 12 y.o	25
The Glenlivet 15 y.o	38
Ellan Gillan Benriach	23
Highland Park Scotland	24

GRAPPA

Sito Moresco Italy	26
----------------------	----

BEVERAGE MENU

BAR 19

FLAME TOWERS



FRESH JUICES

Orange	11
Grapefruit	11
Apple	11

PACKED JUICES

Orange	6
Apple	6
Cherry	6
Peach	6
Pineapple	6
Pomegranate	6

SOFT DRINKS

Coca-cola	6
Fanta	6
Coca-cola Zero	6
Sprite	6
Tonic Water	6
Soda Water	8
Red Bull	11

WATER

Gedebey still water	
Azerbaijan 500 ml	7
Gedebey sparkling water	
Azerbaijan 750 ml	9
Gedebey sparkling water 500ml	7
Gedebey sparkling water 750ml	9

ICE TEA & LEMONADES

Ice Tea	8
*- choose the flavor for your preferences	
Peach Mango Mix Berry	
Passion fruit Lemon Orange	
Homemade Lemonade	10
*- choose the flavor for your preferences	
Passion fruit Pear Mango	
Feijoa Grape Mix berry Peach	
Tarragon Orange Ginger Pineapple	

DEAR GUESTS ALLOW US TO CATER FOR YOUR NEEDS - PLEASE LET US KNOW IF YOU HAVE ANY SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS, FOOD ALLERGIES OR FOOD INTOLERANCES. ALL PRICES ARE IN AZERBAIJANI MANAT AND INCLUDE 18% VAT. PLEASE NOTE THAT 10% SERVICE CHARGE WILL BE ADDED TO YOUR BILL

BÜTÜN QIYMƏTLƏR 18% - LİK ƏDV DAXİL
OLMAQLA AZƏRBAYCAN MANATI İLƏ
NƏZƏRDƏ TUTULUB
10% - LİK XİDMƏT HAQQI HESABINIZA ƏLAVƏ
OLUNACAQDIR

SIGNATURE MOCKTAILS

Strawberry & Pineapple	15
Fresh strawberry fresh pineapple pineapple juice Mango syrup Lemon juice	
Red Papillon	12
Fresh Strawberry Fresh mint Passion fruit syrup Lime juice Cranberry juice Apple juice	
Sweet Caribbean	10
Red apple Mango pure Lemon juice Apple juice	
Kiwi Passion	12
Fresh kiwi Passion fruit pure Apple juice Pineapple juice	
Cinnamon Cream	12
Cinnamon Espresso Popcorn syrup Cream Milk	
Raspberritto Ale	14
Fresh raspberry Fresh lime Peach syrup Sprite	
Love is	18
Bubble gum syrup Fresh strawberry Passion fruit fresh Cranberry juice Lime juice	
Mojito	
Fresh Mint Lime Mint syrup	14
Fresh lemon Soda	

CLASSIC COCKTAILS

Hugo	30
Sparkling Wine Sparkling Water Lime Elder Flower	
Mojito Energy Classic	24
Fresh Mint Lime Mint syrup Fresh lemon Soda RUM Bacardi Energy	
Mimoz	30
Sparkling Wine Fresh Orange Juice	
Mint Julep	21
Bourbon Fresh Mint Sugar Fresh Lemon Juice	
Cosmopolitan	22
Vodka Orange liquor Cranberry juice Lime	
Singapore Sling	26
Gin Cherry Brandy Benedictine Lime Juice Pineapole Juice Grenadine Svruo Bitter	
Mai-Tai	28
Black & White Rum Almond Liqueur Pineapple Juice Sugar syrup	
Spritz Veneciano	28
Sparkling Wine Aperol Sparkling Water Orange	
Moscow Mule	22
Vodka Lime juice Ginger ale	
Old Fashioned	24
Whiskey Brown sugar Angostura Bitters Sparkling water	
Caipirinha	18
Cachaca 51 Lime fresh Sugar	

SIGNATURE COCKTAILS

Burning Zombie	38
Fresh kiwi White rum Special rum Pineapple Fresh lime juice Almond liquer Sugar syrup	
Violet Pearl	24
Tequila Violet liquer Lavender syrup Lime juice	
Cheeky Cherry	26
Cherry brandy Vodka Bitter Lemon juice Syrup Cherry juice	
Pink Country	28
Gold tequila Passion fruit liquer Cinnamon Vanilla syrup Fresh grapefruit Lime juice	
Platinum Star	28
Vanilla vodka Sake Lychee Cranberry juice Lemon juice Peach syrup	
Rose Peel	25
Gin Aperol Rose syrup Lemon juice	
Hope Hope	28
Vodka White rum Gin Midori Tarragon syrup Prosecco Lime juice	
Pomegranate Margarita	26
Tequila Cointreau Pomegranate juice Agava syrup Lime juice	
Strawberry Cheesecake	18
Vodka Cranberry juice Vanilla syrup Special cheese foam	
Legendary Flame	38
Special rum Passion fruit liqueur Cointreau Syrup amaretto Pineapple juice Lime juice	
New Fashioned	22
Whiskey Benedictine Frangelico	
Golden Groom	22
Malibu Jagermeister Midori Vodka Pineapple juice Lime juice	
Vampire Kiss	28
Sake Lillet Gin Grapefruit juice Red basil syrup Lime juice	

BARREL COCKTAILS

Negroni	22
Campari Gin Vermouth Rosso	
Manhattan	22
Whiskey Vermouth Rosso Bitter	
Vermutino	24
Aurum Maraschino liqueur Vermouth Rosso	
Baku Boulevardier	30
Red vermouth Campari Whiskey	