

FRANK BAR

VOLUME VI

**UMA VIAGEM PELA
COQUETELARIA DO
FRANK BAR**

Frank

FRANK BAR

VOLUME VI

Todos os acontecimentos históricos registrados e publicados mudaram o curso da humanidade, desde a Antiguidade Clássica até a Era Contemporânea. Tais documentos, esculturas e quadros, assim como tantos outros feitos incríveis produzidos pelas hábeis mãos humanas e seus polegares opositores, é que nos levam aos museus, exposições e mostras de arte ao redor do mundo.

O ponto de partida para o desenvolvimento desta carta foi a produção de um documento histórico que resumisse a trajetória do Frank Bar ao longo dos últimos cinco virtuosos anos. E, sem dúvidas, a melhor maneira de contar esta história é através dos coquetéis que se tornaram atemporais e patrimônio do clássico balcão de madeira incrustado como um diamante único no lobby do glorioso Maksoud Plaza.

Você é o convidado de honra nesta visita ao nosso cardápio-museu. Aproveite nossa linha do tempo etílica, revisitando momentos que marcaram esta meia década de existência e que nos trouxeram aqui para contar e reviver cada umas dessas etapas da nossa jornada.

Seja bem-vindo e saúde!

VOLUME I

Toda história tem um início, mas a nossa não começa com “era uma vez...” e sim com uma “Cocktail List”. Nesta carta, que aparece nos primórdios dessa Golden Age da nova coquetelaria brasileira, os traços que definiriam o Frank Bar já estavam presentes: a inovação e autenticidade nos insumos, o máximo cuidado com as formas de preparo e o atendimento diferenciado. O começo desta incrível jornada chamada Frank Bar.

/ El Grito de Dolores 43

SILVER PATRON
CRÈME DE CASSIS
MORANGO
BALSÂMICO

/ Simple Man 42

WOODFORD RESERVE
MARSALA
CAMPARI
FERNET
ANGOSTURA AROMATIC BITTER

FRANK BAR

VOLUME VI

VOLUME II

O “New and Improved Menu, how to mix drinks on classic Style” trouxe um conceito tão cristalino quanto nossos cubos de gelo e trabalhado com o cuidado que um ourives tem com suas joias. Com um formato vintage que remete aos manuais do Século XIX, a carta traz releituras e criações autorais que combinam insumos artesanais, frescos e únicos, referências aos primórdios da coquetelaria e um toque de brasilidade.

／ Batida de coco e abacaxi 36

SEBASTIANA SINGLE BARREL
CREME DE COCO QUEIMADO
CUMARU
ABACAXI
CÍTRICOS

／ The Crusher 38

HAVANA 7 ANOS
ALVISA
AMARO STOMATICO
CINZANO 1787
PIMENTA DA JAMAICA

／ Frank's 3dr degree cocktail 39

BEEFEATER
ORA-PRO-NOBIS VERMOUTH
ABSINTO BLANC
RANGPUR BITTER

VOLUME III

O passado, o presente e o futuro da coquetelaria em um simulacro que mescla a influência dos grandes mestres do bar, releituras de clássicos consagrados, a redescoberta de misturas esquecidos ao longo da história e as criações exclusivas. A contraposição entre o clássico e o contemporâneo, sem perder a essência. Um marco na história do Frank Bar, que resultou na primeira menção do nosso balcão no cobiçado ranking dos melhores do mundo.

/ Coc-ktail de Tequila 42

SILVER PATRON
ÓLEO DE COCO
GELEIA DE CABERNET SAUVINGON
ANGOSTURA ORANGE BITTERS

/ Maverick Negroni 38

BEEFEATER
JEREZ FINO
AMARO LUCANO
FRANK'S CHOCOLATE BITTER

VOLUME IV

Os mil e um coquetéis, de Augusto Comte a Old Boy, os contrastes que tornam única a experiência de uma carta que buscou inspiração na tradicional coquetelaria japonesa: disciplina, treino, equilíbrio e precisão. As releituras de bartenders históricos, como os renomados Albert Stevens Crockett, William Schmit e William Boothby, coexistindo ao lado de criações exclusivas. Como diz o mestre Kazuo Uyeda: “A única coisa que eu quero é aperfeiçoar minhas próprias técnicas e continuar melhorando até o topo da montanha.”

/ Golden Heat 42

HAVANA 7 AÑOS
MANZANILLA
DRAMBUIE
MEL
AGED ANGOSTURA

VOLUME V

Água, fogo, terra e ar. A transmutação dos elementos da natureza, que permitia a formação de todas as coisas corpóreas, foi a tônica do Volume V. Como alquimistas modernos, os bartenders usam desses combustíveis para compor obras de arte etílicas, tomadas em pequenos goles pelos fervorosos entusiastas das batidas de coqueteleiras. Passeando pela pré-história da coquetelaria, revivemos os espíritos de Cato Alexander, Martha King e Peter Bent Brigham na ponta das ágeis bailarinas e dos sorrisos lapidados no rosto de cada profissional responsável pela execução dos coquetéis noite após noite.

/ Brandy Cruستا 45

CASA VALDUGA X
LUXARDO
RATAFIA DE CUPUAÇU
CÍTRICOS
ANGOSTURA ORANGE BITTER

/ Gin Cocktail 36

PLYMOUTH
COINTREAU NOIR
VERMOUTH AND LEMON SYRUP
MIND CRUSHING BITTER

VOLUME VI

Impermanência, interdependência e insubstancialidade. As três marcas da existência, segundo o budismo de Shinran Shonin, permeiam o Volume VI. Impermanência, pois nada é estável ou permanente, do movimento das marés ao lento crescimento de uma montanha, tudo está em eterna transformação. Interdependência, já que dependemos de todos os nossos antepassados para chegar no local e momento no qual estamos. Nossa história indissociável daquilo que somos.

Insubstancialidade, o mundo da forma e da não-forma, da molécula e do pensamento. O mundo físico depende do mundo das ideias. Transformamos filosofia em coquetéis palpáveis, a fim de transmitir valores e conceitos em porções dentro de receptáculos de vidro. A experiência alinhada com a técnica, a arte e a beleza dos cinco anos de existência do nosso balcão e de todos que por aqui passaram e fizeram parte dessa história.

/ New World Snapper 35

SEBASTIANA CRISTAL
NEW WAVE GIN
TUCUPI PRETO
PIMENTA DE CHEIRO
WORCHESTERSHIRE SAUCE MIX
TOMATE
CÍTRICOS

/ Nui Nui 36

HAVANA 7 AÑOS
SPICED RHUM
ARBÓREA AMBURANA
PIMENTO DRAM
TIKI SPICED MIX
CÍTRICOS
ANGOSTURA AROMATIC BITTER

FRANK BAR

VOLUME VI

DOSES E AFINS

／ Cachaça

SEBASTIANA DUAS BARRICAS **R\$68**
SEBASTIANA SINGLE BARREL **R\$27**
SEBASTIANA CASTANHEIRA **R\$27**
SEBASTIANA CRISTAL **R\$18**
JANEIRO **R\$12**
SÃO FRANCISCO **R\$12**
PRINCESA ISABEL JAQUEIRA **R\$22**
PRINCESA ISABEL AMBURANA **R\$26**
PRINCESA ISABEL AQUARELA **R\$20**
SANTO GRAU PX **R\$34**
SANHAÇU FREIJÓ **R\$18**
WIBA BRANCA **R\$13**
ESPÍRITO DE MINAS **R\$22**
SERRA DAS ALMAS **R\$12**
VALE VERDE **R\$21**
LEBLON MERLET **R\$35**
WEBER HAUS 6 ANOS **R\$38**
ARBÓREA AMBURANA **R\$18**
ARBÓREA PRATA **R\$18**
ARBÓREA CARVALHO **R\$18**

／ Gim

MONKEY 47 **R\$81**
PLYMOUTH **R\$35**
BEEFEATER 24 **R\$30**
BEEFEATER **R\$20**
SILVYUS **R\$63**
BOOMPJES OLD DUTCH **R\$60**
MARTIN MILLER'S **R\$53**
BOBBY'S **R\$55**
GIN & JONNIE **R\$65**
VIRGA **R\$22**
BOMBAY **R\$19**
BULLDOG **R\$27**
HENDRICKS **R\$55**
TANQUERAY **R\$22**
TANQUERAY 10 **R\$34**

FRANK BAR

VOLUME VI

DOSES E AFINS

／ Rum

HAVANA SELECCION DE MAESTROS **R\$57**

HAVANA 7 AÑOS **R\$30**

HAVANA 3 AÑOS **R\$15**

MONT GAY BLACK BARREL **R\$71**

BACARDI 8 AÑOS **R\$32**

BACARDI CARTA BLANCA **R\$12**

ZACAPA 23 **R\$79**

APPLETON STATE **R\$21**

ANGOSTURA 5 AÑOS **R\$30**

SAN BASILE SPICED RHUM **R\$18**

／ Agave

ALTOS PRATA **R\$46**

EL JIMADOR BLANCO **R\$19**

DON JULIO PRATA **R\$61**

PATRON PRATA **R\$54**

PATRON AÑEJO **R\$61**

1800 AÑEJO **R\$49**

METEORO **R\$85**

／ Vodka

ABSOLUT ELIX **R\$42**

ABSOLUT **R\$18**

SOBIESKI **R\$15**

GREY GOOSE **R\$32**

CIROC **R\$30**

FINLANDIA **R\$18**

STOLICHINAYA **R\$18**

KETEL ONE **R\$22**

FRANK BAR

VOLUME VI

DOSES E AFINS

／ Blended Scotch Whisky

ROYAL SALUTE **R\$149**

CHIVAS 18 **R\$51**

CHIVAS XV **R\$49**

CHIVAS EXTRA **R\$42**

CHIVAS 12 **R\$23**

BALLANTINES 12 **R\$20**

BALLANTINES FINEST **R\$18**

DEWAR'S 12 **R\$21**

OLD PARR 12 **R\$22**

FAMOUS GROUSE 12 **R\$25**

FAMOUS GROUSE 8 **R\$19**

JOHNNIE WALKER BLUE LABEL **R\$180**

JOHNNIE WALKER PLATINUM LABEL **R\$107**

JOHNNIE WALKER GOLD LABEL **R\$44**

JOHNNIE WALKER GREEN LABEL **R\$46**

JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK LABEL **R\$30**

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL **R\$28**

JOHNNIE WALKER RED RYE LABEL **R\$22**

JOHNNIE WALKER RED LABEL **R\$18**

LOGAN 12 **R\$31**

BUCCHANAN'S 12 **R\$33**

FRANK BAR

VOLUME VI

DOSES E AFINS

Irish Whiskey

JAMESON R\$18

JAMESON CASKMATES IPA BARREL R\$24

Single Malt Whisky

GLENLIVET 18 R\$128

GLENLIVET 15 R\$82

GLENLIVET FOUNDERS RESERVE R\$49

GLENFIDDICH R\$40

ARDBERG R\$119

MACALAN 12 R\$117

Bourbon Whiskey

WILD TURKEY 101 R\$35

WOODFORD RESERVE R\$38

EVAN WILLIAMS 1783 R\$54

EVAN WILLIAMS BLACK R\$28

MARKER'S MARK R\$49

BULLEIT R\$30

JIM BEAN WHITE R\$22

JIM BEAN BLACK R\$30

Tennessee Whiskey

JACK DANIEL'S SINGLE BARREL R\$55

JACK DANIEL'S GENTLEMAN R\$31

JACK DANIEL'S Nº7 R\$22

FRANK BAR

VOLUME VI

DOSES E AFINS

／ Brandy

BAS ARMANGNAC DELORD VSOP **R\$85**
MARTELL VSOP **R\$62**
COURVOSIER VSOP **R\$107**
HENESSY VSOP **R\$87**
CALVADOS PERE MAGLOIRE VSOP **R\$41**
FERNANDO DE CASTILLA **R\$45**
CASA VALDUGA X **R\$53**
ALVISA BRANDY ECOLÓGICO V **R\$40**
PISCO CAPEL **R\$21**
PISCO KAPPA **R\$111**
GRAPPA BIANCA FUORICLASSE **R\$35**

／ Eau-de-vie

POIRE WILLIANS MASSENEZ **R\$38**

／ Licores

KAHLUA **R\$19**
TIA MARIA **R\$38**
COFFE HEERING **R\$65**
CHERRY HEERING **R\$51**
DRAMBUIE **R\$32**
AMARULA **R\$18**
BAILEY'S **R\$19**
TRIPLE SEC SAN BASILE **R\$18**
COINTREAU **R\$22**
COINTREAU NOIR **R\$51**
GRAN MANIER **R\$49**
BENEDICTINE **R\$49**
LUXARDO MARRASQUINO **R\$42**
GREEN CHATREUSE **R\$85**
YELLOW CHATREUSE **R\$62**
BIZANTINO **R\$22**
ABADIA **R\$24**
STREGGA **R\$47**
BRIOLLET CRÈME DE CASSIS **R\$20**
ABSINTO VERTE **R\$25**
ABISINTO BRANCO **R\$25**
LICOR DE LÚPULO **R\$22**
PERNOD **R\$80**

FRANK BAR

VOLUME VI

DOSES E AFINS

/ Cervejas

HEINEKEN LONG NECK R\$14

/ Sem álcool

ESPRESSO R\$9

CHÁ R\$10

REFRIGERANTE R\$9

ÁGUA NACIONAL R\$7

ÁGUA PERRIER R\$19

ÁGUA SAN PELLEGRINO R\$19

ÁGUA PANNA R\$19

SUCO DE TOMATE R\$18

BITES

Para compartilhar

DADINHOS DE TAPIOCA (6 UNID) R\$35
(QUEIJO CANASTRA, PARMESÃO E LEITE)
ACOMPANHA MELADO DE CANA E GELEIA DE PIMENTA

BOLINHO DE BACALHAU (6 UNID) R\$39
(BACALHAU E BATATA)

MINI PASTEIS DE FILÉ DE COSTELA (6 UNID) R\$38

FRITAS RÚSTICAS R\$29
(BATATA, ALECRIM E TOMILHO)

BRUSCHETTA CANASTRA (6 UNID) R\$42
(QUEIJO CANASTRA, TOMATE CEREJA E MANJERICÃO)

TÁBUA DE QUEIJOS COM PRESUNTO CRU R\$90
*(QUEIJO GORGONZOLA, QUEIJO CANASTRA,
QUEIJO BRIE E PRESUNTO CRU)*
*ACOMPANHA CESTO DE PÃES, BARBECUE DA CASA
E GELEIA DE PIMENTA*

BITES

Burgers

BEEF BURGER R\$49
(PÃO BRIOCHE, BLEND DE CORTES BOVINOS,
CEBOLA CARAMELIZADA, PIMENTA JALAPEÑO,
QUEIJO CHEDDAR E BACON)

CHICKEN BURGER R\$46
(PÃO BRIOCHE, BURGER DE FRANGO, QUEIJO CANASTRA,
TOMATE CEREJA, ALFACE FRISEÉ E GELEIA DE PIMENTA)

VEGGIE BURGER R\$45
(PÃO BRIOCHE, BURGER DE GRÃO DE BICO,
QUEIJO BRIE, GELEIA DE DAMASCO E RÚCULA)