



join us @stajnoodlebar

I nostri drink...

Staj Mule	€10.00
<i>Vodka, Passoa, Pura di Frutto della passione, Menta, Lime, Ginger Beer</i>	
Spri-Zu	€10.00
<i>Liquore allo Yuzu (agrume giapponese), Vermouth dolce alla menta e Prosecco</i>	
Sumomo tai	€10.00
<i>Liquore al Sumomo, Rum Bianco, Rum Scuro, Lime</i>	
Staj Fresco	€10.00
<i>Sake, Zenzero, Midori, Basilico e Lime</i>	
Hyogo Sour	€10.00
<i>Japanese Blended Whisky, Umeshu, e Lime</i>	
Tokyo's Lemonade	€10.00
<i>Gin Giapponese, Sake infuso al Cetriolo, Tè Matcha, Top Lemonade</i>	
Sakuroni	€10.00
<i>Gin Giapponese, Vermouth alla Sakura, Bitter, Arancia</i>	

Voglia di Gin Tonic...

Tanqueray (Scozia)	€9.00
<i>Questo Gin London Dry viene prodotto da alcol neutro e 4 botanicals (bacche di ginepro, coriandolo, liquirizia e radice di angelica) non infuse ma inserita appena prima della distillazione.</i>	

Bulldog London Dry (Inghilterra) €9.00

Il suo sapore arriva da un mix di ingredienti che gli conferiscono caratteristiche uniche tra cui: ginepro e iris che arrivano dalla Toscana, il coriandolo dal Marocco, i limoni dalla Spagna, la lavanda dalla Francia, un tocco di eccentricità dato dal Dragon Eye, un frutto di origine cinese simile al lichi.

Malfy Rosa (Piemonte) €9.00

Nato dall'infusione in alcol di pompelmo rosa della Sicilia, limone, coriandolo, ginepro e rabarbaro italiani.

Sloe il Reale (Piemonte) €9.00

Questo Gin è un distillato artigianale, una versione alla frutta, che nasce da un'infusione di prugne in un classico London Gin. Note di prugne, melograno, bacche selvatiche, erbe aromatiche e frutti di bosco sono i profumi che rilascia.

Opihr Oriental Spiced (Inghilterra) €9.00

London Dry realizzato con una selezione di erbe e spezie esotiche provenienti dall'Indonesia, dall'India e dal Marocco. All'olfatto regala un bouquet caratterizzato da aromi delicati di cardamomo, cumino, pepe nero, spezie orientali, fragranti note di agrumi e scorza di pompelmo.

Cannabis Sativa (Olanda) "non contiene THC" €10.00

*Questo Gin nasce da una **infusione con foglie di canapa e altre tre botaniche**, quali bacche di ginepro, vaniglia e spezie di cardamomo piccante.*

Kaikyo Hyogo (Giappone) €10.00

Distillato di cereali con botaniche come Angelica, Coriandolo, Ginepro, Sencha, Yuzu, Shiso leaf, Ume, Sansho pepper. Tutte le botaniche vengono distillate sottovuoto separatamente e infine unite con, in aggiunta, una spruzzata di distillato di sake Junmai di Akashi-Tai.

Hendrick's (Scozia) €10.00

La ricetta di questo gin prevede l'uso di 11 botaniche: achillea, coriandolo, ginepro, camomilla, semi di cumino, bacche di cubebe, fiore di sambuco, scorza d'arancia, scorza di limone, radice di angelica, radice di iris. A queste vanno aggiunte petali di rosa della Bulgaria e cetrioli tedeschi.

Bobby's Schiedam (Olanda) €10.00

Questo gin Dry è ottenuto da una miscela esotica di botanici indonesiani, tra cui bacche di rosa canina e pepe di Giava. Si tratta di un distillato molto aromatico e floreale, di grande piacevolezza, caratterizzato da note dolci di rosa e agrumi e da sentori balsamici e speziati

Roku (Giappone) €10.00

Prodotto con 6 botanicals giapponesi (fiori di ciliegio, foglie di ciliegio, tè verde Sencha, tè verde Gyokuro, pepe Sansho e yuzu), unite a 8 botanicals tradizionali (bacche di ginepro, coriandolo, radici e semi di angelica, cardamomo, cannella, scorza di arancia amara e scorza di limone).

Edinburgh Cannonball (Scozia) €10.00

Prodotto con botanicals: ginepro, pepe di Sichuan, bucce di limone e arance.

GinArte (Toscana) €10.00

Dall'unione di 13 botanicals tra cui il ginepro toscano, il cartamo, la nepitella, l'ibisco e la lavanda (solo per citarne alcuni) addizionati dell'acqua pura di origine glaciale, nasce un Gin unico.

Mare (Spagna) €10.00

Prodotto con basilico dall'Italia, timo dalla Turchia, rosmarino dalla Grecia, agrumi dalla Spagna e l'oliva Arbequina, tipica della Catalonia.

King Of Soho (Inghilterra) €10.00

Questo London Dry Gin viene distillato 5 volte con 12 botaniche, seguendo le classiche note di ginepro troviamo sentori di pino e agrumi freschi, con sentori di pompelmo e un delicato piccante.

Gretchen Dry (Germania) €10.00

Prodotto dall'unione di diverse botanicals: ginepro, coriandolo, cardamomo, anice stellato, cumino, lavanda, rose rosse, angelica, violetta, lemongrass, lime fiori di hibiscus, scorze di agrumi e germogli di abete rosso.

Zuidam Old Tom (Olanda) €10.00

Il gusto unico di questo gin viene da uno speciale blend di botanicals: angelica, arancia Spagnola, coriandolo del Marocco, ginepro, limone, radice di iris italiana, radice di liquirizia indiana, vaniglia del Madagascar, fiori di sambuco.

Jil (Calabria) €11.00

Questo autentico gin rurale, nasce da un'infusione in purissimo alcol di cereali di numerose botanicals, tra cui: ginepro, assenzio romano, angelica, fiori di sambuco, pompelmo, arancia amara, arancia dolce, limone, origano, lavanda e aloe.

Sabatini (Toscana) €11.00

Questo gin nasce dall'infusione di 9 botanicals toscane: ginepro, coriandolo, iris, finocchio selvatico, lavanda, foglie di olivo, timo, verbena e salvia.

Gastro (Olanda) €11.00

In questo gin alle tipiche botaniche usate per la produzione vengono aggiunti finocchi, agrumi e un audace mix di 5 peperoni.

Colombian Treasure (Colombia) €11.00

Prodotto con alcol di canna da zucchero e con macerazione del tipico agrume colombiano chiamato limon-mandarino, assieme ad altre botanicals: pepe, menta, limone, cannella, bacche di ginepro, angelica e zenzero, viene poi invecchiato per 35 settimane in botti ex-rum.

Boompjies Maltwine (Olanda) €11.00

Il Genever è il padre del moderno Gin. Il distillato nacque in Olanda dalla distillazione di "vino di malto" infuso con ginepro e altre botaniche. Malt Wine indica un Genever invecchiato prodotto con 100% di "vino di malto", ed è il più pregiato dei Genever.

Etsu (Giappone) €11.00

Questo gin ha una macerazione per oltre 24 ore con botaniche locali, quali Yuzu (agrume locale), scorze di arance amare, tè, liquirizia, angelica, ginepro e fiori.

Caprisius Dry (Campania) €12.00

Gin artigianale che richiama tutti i profumi caratteristici di Capri. Tutte le botaniche (Ginepro, limoni di Capri, maggiorana, timo, sale marino) sono distillate separatamente e sono infine inebriate dalla brezza marina.

Jinzu (Scozia) €12.00

*Questo Gin rappresenta simbolicamente l'ideale **unione tra Oriente e Occidente**. E' prodotto in Scozia, ma utilizzando botaniche giapponesi: yuzu, fiori di ciliegio, sakè, bacche di ginepro, coriandolo e angelica.*

Alkkemist (Spagna) €12.00

*Gin spagnolo distillato a mano **12 volte l'anno**, esclusivamente nelle notti di luna piena. Composto da 21 botaniche, tra cui il **finocchietto marino**, con l'aggiunta alla fine del processo di vinacce da uve moscato.*

Cherry Blossom Akori (Spagna) €12.00

Questo gin nasce come omaggio alla stagione della fioritura dei ciliegi in Giappone, che vengono aggiunti in grandi quantità nel processo di produzione, infatti troviamo sia botaniche occidentali che giapponesi, delle quali la principale è proprio il fiore di ciliegio.

Elephant (Germania)**€12.00**

Prodotto con botanical del Sud Africa: bucco, baobab, coda di leone, artiglio del diavolo, assenzio africano; ma anche mele tedesche, bacche di ginepro provenienti dalla Toscana, dall'Ungheria e dalla Macedonia, zenzero cinese, pino mugo austriaco e pimento messicano.

J. Rose London Dry (Puglia)**€12.00**

Prodotto con il bergamotto dalla Calabria come agrume principale, poi ci sono i fiori di fico d'India che vengono dalla Sicilia. Le altre botaniche sono l'angelica, il cardamomo, la buccia di mandarino e il coriandolo. C'è anche un'ultima botanica, ma rimane segreta ed è quella che fa la differenza.

Portofino (Liguria)**€13.00**

Prodotto con 21 botaniche coltivate e raccolte nei pressi di Portofino, tra cui: limoni, ginepro, lavanda, rosmarino, maggiorana, salvia, iris, rose e molte altre prelibatezze locali, il risultato è una grande freschezza espressiva, **fragrante, balsamico e agrumato**.

Engine (Liguria)**€13.00**

Prodotto da soli ingredienti biologici italiani. La base è costituita da alcol di grano tenero, che viene utilizzato per la macerazione di foglie di salvia della Riviera Ligure, scorze di limone della Costiera Amalfitana, radice di liquirizia, rosa damascena, petali di fiori e ginepro, provenienti delle Langhe.

Mare Capri (Spagna)**€13.00**

In questa edizione limitata sono stati aggiunti ai suoi ingredienti premium i limoni e i bergamotti della penisola sorrentina, che gli donano un carattere nuovo, una visione profondamente mediterranea.

The Illusionist Dry (Germania)**€13.00**

Dry Gin dal colore azzurro/blu realizzato senza ingredienti artificiali che cambia tonalità e diventa rosa/viola quando viene aggiunta l'acqua tonica. Prodotto con bacche di ginepro, cardamomo, lavanda, radice di liquirizia, angelica, rosmarino, macis, scorze di agrumi agrumi e petali di fiore dell'oriente (che conferiscono la tonalità)

Knut Hansen (Germania)**€13.00**

Questo London Dry Gin viene realizzato con botaniche locali interamente provenienti dalla Germania, in totale sono 14 ma quelle rivelate al pubblico sono solo ginepro, basilico, cetriolo e mela Atländer. Il profilo olfattivo è caratterizzato da delicate sfumature floreali di petali di rosa, fragranze agrumate di scorza di lime, aromi di mela verde, cenni di erbe officinali, erbe aromatiche, avvolte nella tipica nota balsamica delle fragranti bacche di ginepro.

Japanese Blossom Ukiyo (Giappone)

€13.00

Questo gin è prodotto da un raccolto di orzo locale inizialmente distillato nel liquore shōchū, il quale viene distillato una seconda volta con aggiunta di ginepro, mandarino e spezie e concludere con l'infusione del fiore di Sakura e dello yuzu. Il termine "Ukiyo" significa letteralmente "mondo fluttante" e si riferisce a uno stato mentale che si concentra sul qui ed ora, distaccandosi dalle difficoltà che la vita presenta.

Nikka Coffey (Giappone)

€13.00

Gin che nasce da 11 differenti botanicals, tra cui **agrumi giapponesi** quali Yuzu, Kabosu, Amanatsu e Shikuwasa, pepe Sansho, succo di mela e altri botanici tradizionali come ginepro, angelica, coriandolo, buccia di limone e scorza d'arancia.

Monkey 47 (Germania)

€13.00

Prodotto da un esperto maestro distillatore tedesco che si serve di una miscela di 47 botanicals e di contenitori di terracotta per l'affinamento. Nell'ambito della ricetta, la parte del leone la riveste il mirtillo rosso della Foresta Nera, ma anche gli altri botanici (ginepro, coriandolo, abete rosso, monarda rossa, 6 diversi tipi di pepe, etc.) fanno la loro parte.

Amuerte Green (Belgio)

€14.00

Il suo sapore così esclusivo deriva dall'unione delle foglie di coca con il frutto caruba, un ibrido tra banana e passion fruit.

Herno Old Tom (Svezia)

€14.00

Questo [Gin](#) Old Tom è corposo, ricco e leggermente dolce, prodotto con la stessa ricetta del London Dry ma con maggior utilizzo di fiori di Olmaria e con aggiunta di poche gocce di miele dopo la distillazione. Prodotto con l'infusione di botanicals biologici: ginepro dell'Ungheria, semi di coriandolo della Bulgaria, scorza di limone, mirtilli rossi svedesi, Olmaria dell'Inghilterra, pepe nero dell'India, cassia indonesiana e vaniglia del Madagascar.