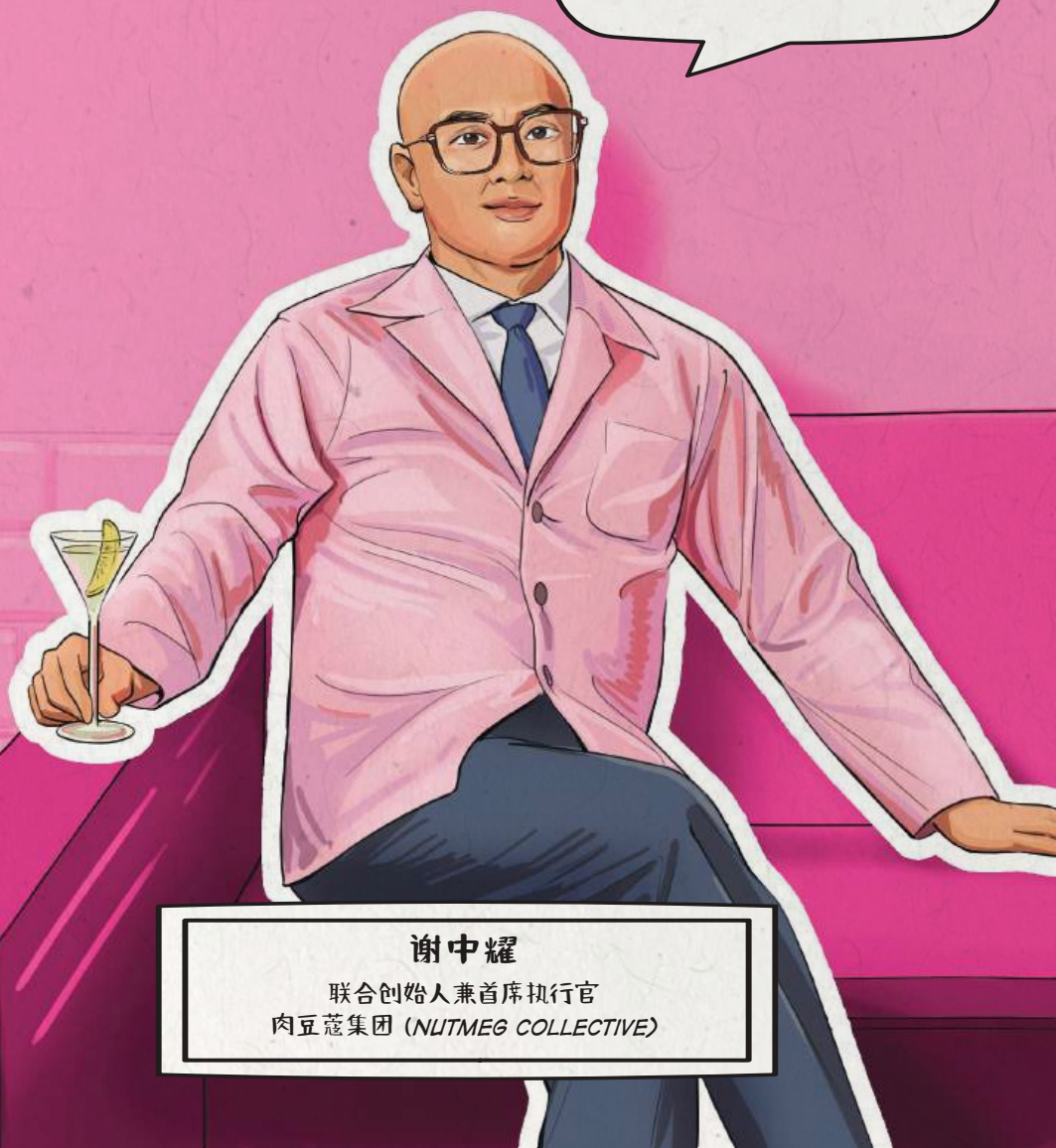


坊祥安泉玉

哎呀，放轻松啦——
我们来这里就是喝点酒、
开心聊聊天、开开玩笑！



谢中耀

联合创始人兼首席执行官
肉豆蔻集团 (NUTMEG COLLECTIVE)

狮城啊，狮城！

无论种族、语言或宗教如何不同，总有一种语言将我们紧紧联系在一起。

没错啦，就是 Singlish（新式英语）！这种语言早已成为我们耳边最熟悉的旋律。无论是在公交车上、餐馆里，还是在酒吧肩并肩坐着聊天时，总能听见它的身影。

我们将各种语言中的词汇和表达巧妙融合，创造出一套属于新加坡人的独特“词典”。这些词语就像只有自己人才懂的内部玩笑，但有趣的是，整个国家都懂。

这份酒单正是我们向这座阳光岛屿致敬的方式，致敬它独有的个性、幽默与生活气息。不要小看哦，这里每一杯鸡尾酒都相当认真地好喝，而灵感却来自我们那些一点都不正经、却格外真实有趣的日常对话。不妨把这份酒单当作一本从 A 到 Z 的 Singlish 与本地风味指南，搭配让人会心一笑的漫画，一起感受属于新加坡的独特魅力。

慢慢享受啦！

世界50佳酒吧

2025年 排名第50位

2024年 排名第28位

亚洲50佳酒吧

2025年 排名第24位

2024年 排名第6位

2023年 排名第7位

鸡尾酒速览



HENG ONG HUAT

福兹金酒、阿蒙蒂亚多雪莉酒、菠萝、金桔、乌龙茶、澄清牛奶、柑橘



CAN LAH

天使之美波本威士忌、桃子、大伊亚美烧酎、巧克力、红葡萄酒、烘焙香料、月桂叶



DABAO

野火鸡波本威士忌、小青桔、自制可乐、布兰卡薄荷利口酒、茉莉花、气泡



ALAMAK

六金酒、刺果番荔枝、接骨木花、百香果、石榴、樱桃白兰地、澄清牛奶、气泡



SHIOK

猴王47金酒、白茶、鼠尾草、香茅、柠檬、蛋清、檀香



DIE DIE MUST TRY

科迪戈1530原酒强度银龙舌兰、梅斯卡尔、青木瓜、番茄、辣椒、烤大蒜、马六甲椰糖、虾酱、花生、鱼露、青柠



JIALAT

培恩银龙舌兰、芒果、黄甜椒、椰子、藏红花、奶油、蛋清、青柠、苏打水



ATAS

灰雁伏特加、奶油太妃糖、佩德罗·希梅内斯雪莉酒、咖啡、藏红花、玫瑰、大吉嶺茶



BOJIO

外交官珍藏朗姆酒、香蕉、牙买加朗姆酒、斑斓叶、米浆、欧罗索雪莉酒、盐水、青柠



OWN TIME OWN TARGET

麦卡伦双桶12年单一麦芽苏格兰威士忌、锡兰红茶、澄清牛奶、杏仁利口酒、白可可、柠檬



LOBANG

亦竹彩天烧酎、阿蒙蒂亚多雪莉酒、腌渍橄榄菜、卤花生、白胡椒、味醂



BO TA BO LAMPA

猴肩调和麦芽苏格兰威士忌、苏格兰蜂蜜利口酒、甜菜根、胡萝卜、苹果西打

全场鸡尾酒 \$26



NUTMEG & CLOVE

萨凯帕23年朗姆酒、肉豆蔻、丁香、马六甲椰糖、奶油、蛋清、柠檬、姜汁啤酒



STYLO MILO

美格波本威士忌、大麦烧酎、美祿、白可可、杏仁奶、泥煤威士忌、焙茶奶泡



GARDEN CITY

亨利爵士金酒、哈密瓜、阿尤克蒸馏酒、紫苏、罗勒、蜂蜜、青柠



GRANDFATHER'S TALE

埃斯波隆银龙舌兰、梅斯卡尔、罗西果酒、本笃会香草利口酒、茴香花粉、藏红花



ROSES & LYCHEE

添加利No.10金酒、玫瑰、荔枝、澄清牛奶、柠檬



SUNNY SIDE UP

猴肩调和麦芽苏格兰威士忌、苦艾酒、杏仁利口酒、橙子、枫糖浆、蛋清、柠檬、巴黎水气泡水



OH MY JASMINE

汝拉12年单一麦芽苏格兰威士忌、抹茶、茉莉花、柠檬、咸味茉莉奶泡



KING & QUEEN

火山之地银龙舌兰、榴莲、咖啡、斑斓叶、澄清牛奶、柠檬



IS IT REALLY BOULEVARDIER?

伍德福珍藏波本威士忌、金巴利、甜味美思、斑斓叶、咖啡、椰子



GODDESS HIGHBALL

芝士士金钻调和烈酒、铁观音、烏梅、柠檬酸、巴黎水气泡水



GOLDEN CHARM

三得利季威士忌、柚子、菊花、多香果莓、柠檬、姜汁啤酒



WANDERTHIRST

唐胡里奥银龙舌兰、Empirical Symphony 6 蒸馏酒、苜蓿、西柚、烤辣椒、盐水

来来，请进！

Congratulations
on your
Grand
Opening

哇！恭喜啊，
你的新地方看
起来真棒！

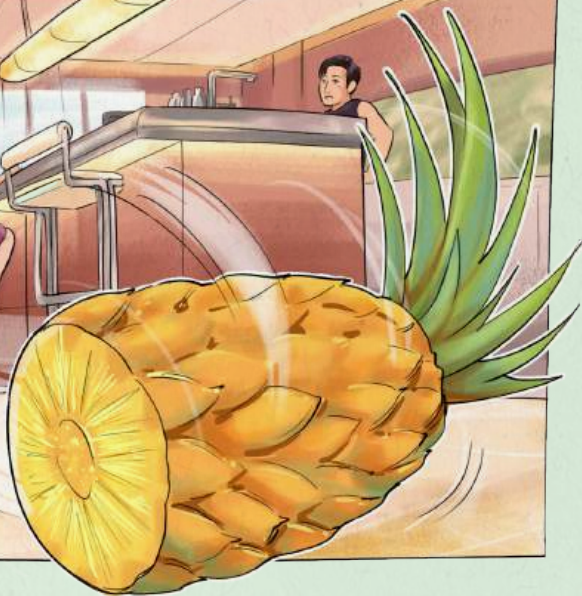
等等..这张椅子
看起来不咋样啊...

这杯子看起来
也有点普通啊？

你太多抱怨了！
你给我站到外面去！

等一下 等一下... 我还有
最后一句话要说！

兴旺发！



HENG ONG HUAT

/ heng-ong-hwut /



财运旺来，好运常在。凤梨与柑橘交织出酸甜平衡的果香，融合清雅乌龙茶製成丝滑细腻的牛奶宾治 (milk punch)。清爽顺口，寓意吉祥，每一口都是满满好彩头。

Flavour Notes

顺口、果香、酸甜

Ingredients

福兹金酒、阿蒙蒂亚多雪莉酒、菠萝、金桔、乌龙茶、澄清牛奶、柑橘

HENG ONG HUAT —— Singlish 是闽南语及新加坡华人常用的吉祥祝福语，寓意财运亨通、好运连连、生意兴隆。



DABAO

/ dah-bao /



作为新加坡人，我们都爱那些一冲即饮的“三合一”饮品。这杯清爽的高球酒，
将咖啡店里最受欢迎的几款经典饮料融为一体。
你会同时品尝到甜、酸、苦三种滋味——就像生活一样。

Flavour Notes

气泡感、柑橘香、清凉薄荷感

Ingredients

野火鸡波本威士忌、小青桔、自制可乐、布兰卡薄荷利口酒、茉莉花、气泡

DABAO —— Singlish 中意为“打包带走”，常用于咖啡店或各类平价餐馆。

哇兄弟……这个很爽吧？

什么叫 Shiok？

Shiok 就是那种特别满足、特别过瘾的感觉……

……一切都恰到好处的时候……

我懂了！（日文）

你觉得你能让我们的客人也感受到这种 Shiok 吗？

嗯……我觉得可以！

SHIOK

/ shee-ohk /



忙碌了一整天之后，是时候来一杯 ShioK 了。
檀香、鼠尾草与香茅交织出的柔和香气，能够慢慢安抚你的身心；
绵密细腻的泡沫口感，则让每一口都更加舒适惬意。

Flavour Notes

香气馥郁、草本气息、顺滑柔和

Ingredients

猴王47金酒、白茶、鼠尾草、香茅、柠檬、蛋清、檀香

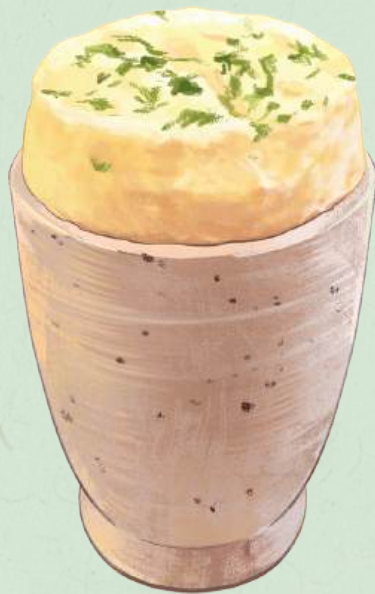
SHIOK —— Singlish 中意为“极度满足、幸福感爆棚的状态”，形容那种仿佛飘在云端般的愉悦感受。

竹脚市场



JIALAT

/ chiah-lat /



人生总有些感到力不从心的时候，但没有什么是一杯芒果椰子气泡饮解决不了的。

浓郁顺滑的口感带来满满慰藉，尾韵还透着淡淡草本香气。

嗯……就算是在心情不错的日子里，你也一样会想再来一杯。

Flavour Notes

热带水果风味、奶香浓郁、气泡感

Ingredients

培恩银龙舌兰、芒果、黄甜椒、椰子、藏红花、奶油、蛋清、青柠、苏打水

JIALAT —— Singlish 中意为“糟糕透顶的情况”，形容事情不顺、令人头疼或让人感到力不从心的处境。



BOJIO

/ boh-jee-oh /



带上一杯 Bojio，在海边尽情放松吧——这是一杯绝对不容错过的热带风味鸡尾酒。斑斓叶与香蕉的香气扑面而来，仿佛海风中夹杂着一丝咸鲜气息；深色朗姆酒带来的温暖香料感在口中久久萦绕，让人仿佛置身于热带海岛天堂。

Flavour Notes

热带果香、清新爽口、酸甜开胃

Ingredients

外交官珍藏朗姆酒、香蕉、牙买加朗姆酒、斑斓叶、米浆、
欧罗索雪莉酒、盐水、青柠

BOJIO —— Singlish 中意为“从来不叫我一起”，用来调侃朋友出去玩、聚餐或参加活动时没有邀请自己。

Colin, 你知道哪里有好吃的粥吗?

我们需要来点解宿醉的东西!

当然知道!
我有门路!

你刚刚说什么
来着? Lobang?

太好吃了!

我最喜欢看到一个好
点子最终变成美味的样子!



LOBANG

/ low-bung /



一碗温暖丰盛的潮州粥，总能从内而外抚慰人心。

这杯酒正是向这道经典慰藉美食致敬——咸香的潮州橄榄、浓郁鲜美的卤花生、味醂带来的柔和甘甜、雪莉酒的微苦层次，再点缀一丝白胡椒的辛香，让风味更加完整而迷人。

Flavour Notes

酒感浓郁、咸鲜风味、层次丰富

Ingredients

亦竹彩天烧酎、阿蒙蒂亚多雪莉酒、腌渍橄榄菜、卤花生、白胡椒、味醂

LOBANG —— Singlish 中意为“好门路”或“好资源”，通常指值得推荐的消息、渠道、地点或内部情报。



CAN LAH

/ kan-la /



黄桃罐头承载着许多人童年的回忆——那份甜蜜与美好，仿佛被永远珍藏在时光里。这是一杯酒感鲜明的鸡尾酒，适合慢慢品味。五种香料与五种酒液相互交融，碰撞出丰富而迷人的层次。看似天马行空，却意外地和谐——一种恰到好处的精彩混乱。

Flavour Notes

酒感浓郁、果香丰富、层次复杂

Ingredients

天使之美波本威士忌、桃子、大伊亚美烧酎、巧克力、红葡萄酒、
烘焙香料、月桂叶

CAN LAH —— Singlish 中意为“当然可以”或“没问题”，用来表达同意、认可，或对某件事充满信心。



ALAMAK

/ ah-lah-mak /



来到新加坡，如果沒喝过一杯新加坡司令，那怎么算真正来过呢？我们以金酒为基底，融合刺果番荔枝、百香果与石榴的热带果香，重新演绎这款经典之作。丰富、鲜活、充满层次——新加坡司令，大概也不过如此精彩了。

Flavour Notes

热带果香、明亮清爽、沁爽怡人

Ingredients

六金酒、刺果番荔枝、接骨木花、百香果、石榴、樱桃白兰地、澄清牛奶、气泡

ALAMAK —— Singlish 中意为“哎呀！”或“糟了！”，用来表达惊讶、无奈、懊恼或意外时的情绪。

谁饿了?!

KTV

呜呼!

走吧各位, 去吃宵夜!

这里有什么好吃的?

各种沙拉都很不错!

MENU

芒果沙拉!

青木瓜沙拉!

鲜虾沙拉!

那哪一道是
一定要吃的?

MENU

那当然是
水果沙拉!



DIE DIE MUST TRY

/ dai-dai-mas-trai /



去不了黄金坊也没关系。坚果香、辛辣感与虾酱独特的发酵风味相互交织，让这杯咸鲜风格的鸡尾酒充满个性与层次。不用怀疑，绝对靠谱——这是一杯“说什么都必须试试”的作品。

Flavour Notes

咸鲜浓郁、香料风味、发酵气息

Ingredients

科迪戈1530原酒强度银龙舌兰、梅斯卡尔、青木瓜、番茄、辣椒、烤大蒜、
马六甲椰糖、虾酱、花生、鱼露、青柠

DIE DIE MUST TRY —— Singlish 中意为“无论如何都一定要试”，形容某样东西好到绝对不能错过，非尝不可。

大家最喜欢喝
什么饮料？

我最爱一杯
浓缩咖啡！

我喜欢一杯好茶！

咖啡浓郁有力，还能让人
瞬间精神起来！

茶则细腻优雅，
香气迷人！

各位……别这么
Atas（高端）啦。

让我来告诉你们什么叫
“鸳鸯”——咖啡加奶茶！

Kafei Dian

ATAS

/ ah-tahs /



就算是浓缩马天尼这样的经典之作，在这里也绝不会无聊。

奶油太妃糖与咖啡交织出迷人的苦甜平衡，藏红花与玫瑰则带来优雅的花香层次。

经过充分摇荡后形成绵密泡沫，每一口都香浓顺滑，让人喝得格外满足。

Flavour Notes

烘烤香气、坚果风味、花香馥郁

Ingredients

灰雁伏特加、奶油太妃糖、佩德罗·希梅内斯雪莉酒、
咖啡、藏红花、玫瑰、大吉嶺茶

ATAS —— Singlish 中意为“高档、讲究、有格调”，通常用来形容看起来比较精致、高级或价格不菲的人、事物或生活方式。



OWN TIME OWN TARGET

/ ow-n t-aim ow-n tar-get /



我们喜欢拉茶丝滑浓郁、茶香四溢的样子，而有时候，再带一点微醺感就更完美了。

这杯酒干净细腻、轻盈顺口，白可可带来的柔和甜香让尾韵更加迷人。

不知不觉就能喝上好几杯，不过别着急——Own Time Own Target，慢慢来就好。

Flavour Notes

坚果香气、丝滑顺口、平衡和谐

Ingredients

麦卡伦双桶12年单一麦芽苏格兰威士忌、锡兰红茶、澄清牛奶、
杏仁利口酒、白可可、柠檬

OWN TIME OWN TARGET —— Singlish 中意为“按照自己的节奏来”，形容不着急、
不跟别人比较，以自己舒服的步调完成事情。

欢迎来到新加坡
的核心地带……

FOOD OPERA 食代館

美食广场！

哦哦！

快看这些水果饮料！

没有酒精也能叫
Shot 吗，兄弟！

威士忌？！

来！
Bo Ta Bo Lampa！

WHISKY

BO TA BO LAMPA

/ bo-ta-bo-laam-pa /



现在我们学会新的 ABC 了——苹果西打、甜菜根和胡萝卜！这是一杯充满趣味与活力的气泡鸡尾酒，以威士忌和苏格兰蜂蜜利口酒为基底，搭配丰富果蔬风味。

喝起来轻松愉悦，也算是给身体里那个“老灵魂”补充一点维生素。

Flavour Notes

果香丰富、轻松有趣、根茎植物风味

Ingredients

猴肩调和麦芽苏格兰威士忌、苏格兰蜂蜜利口酒、甜菜根、胡萝卜、苹果西打

BO TA BO LAMPA —— Singlish 中意为“不把酒喝完就算输”，是一句朋友之间喝酒时常用的玩笑话，用来起哄大家把杯中的酒一饮而尽。

名人堂

每位来到 Nutmeg & Clove 的客人，几乎都会问：“你们的招牌鸡尾酒是哪一杯？”

我们的回答是：“都在这里了！”这一页收录了自 2014 年至今历年最受欢迎的经典作品——由客人票选出来的人气鸡尾酒。

献给每一位支持我们的朋友，发自内心地感谢大家。干杯！（Yam Seng!）



NUTMEG & CLOVE

香料风味、奶香浓郁、气泡感

萨凯帕23年朗姆酒、肉豆蔻、丁香、马六甲椰糖、
奶油、蛋清、柠檬、姜汁啤酒



GARDEN CITY

香气馥郁、清爽怡人、草本风味

亨利爵士金酒、哈密瓜、阿尤克蒸馏酒、
紫苏、罗勒、蜂蜜、青柠

别小看这些酒，它们
可是我们的经典常驻。



ROSES & LYCHEE

丝滑顺口、花香馥郁、果香丰富

添加利No.10金酒、玫瑰、荔枝、
澄清牛奶、柠檬



OH MY JASMINE

酸甜平衡、奶香浓郁、花香馥郁

汝拉12年单一麦芽苏格兰威士忌、抹茶、
茉莉花、柠檬、咸味茉莉奶泡



IS IT REALLY BOULEVARDIER?

酒感浓郁、苦甜平衡、热带果香

伍德福珍藏波本威士忌、金巴利、甜味美思、斑斓叶、咖啡、椰子



GOLDEN CHARM

香料风味、清爽怡人、花香馥郁

三得利季威士忌、柚子、菊花、多香果莓、柠檬、姜汁啤酒



STYLO MILO

温暖醇厚、奶香浓郁、舒适治愈

美格波本威士忌、大麦烧酎、美祿、白可可、杏仁奶、泥煤威士忌、焙茶奶泡



全员经典，
无需争论。



GRANDFATHER'S TALE

酒感浓郁、大地风味、草本风味

埃斯波隆银龙舌兰、梅斯卡尔、罗西果酒、本笃会香草利口酒、茴香花粉、藏红花

怎么会
不能选？



SUNNY SIDE UP

气泡感、柑橘风味、清爽怡人

猴肩调和麦芽苏格兰威士忌、苦艾酒、杏仁利口酒、橙子、枫糖浆、蛋清、柠檬、巴黎水气泡水



KING & QUEEN

热带果香、丝滑顺口、别具一格

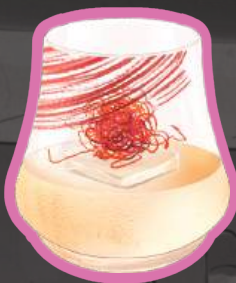
火山之地银龙舌兰、榴莲、咖啡、斑斓叶、澄清牛奶、柠檬



GODDESS HIGHBALL

清爽怡人、气泡感十足、轻松易饮

芝华士金钻调和烈酒、铁观音、烏梅、柠檬酸、巴黎水气泡水



WANDERTHIRST

明亮活泼、香料风味、果香丰富

唐胡里奥银龙舌兰、Empirical Symphony 6 蒸馏酒、茼蒿、西柚、烤辣椒、盐水

BEER	Sapporo Premium Beer	\$16
	Guinness Draught (Can)	\$17
WHITE WINE	Two Rivers Convergence Sauvignon Blanc	\$19/\$98
	Marlborough, New Zealand	
	Terlano Pinot Grigio 2024	\$108
	Alto Adige, Italy	
	Markus Molitor Wehlener Klosterberg Kabinett Riesling 2023	\$108
	Mosel, Germany	
	Miraval Côtes de Provence Rosé 2025	\$118
RED WINE	Provence, France	
	Domaine Michelot Meursault Les Grands Charrons 2022	\$238
	Burgundy, France	
	Cirillo Single Vineyard Shiraz	\$19/\$98
	Barossa Valley, Australia	
	Joel Gott 815 Cabernet Sauvignon	\$108
	California, USA	
	Tenuta San Guido Guidalberto 2023	\$158
	Tuscany, Italy	
	Domaine de la Janasse Châteauneuf-du-Pape Cuvée Tradition 2022	\$168
BUBBLES	Rhône, France	
	Occidental Wines Pinot Noir 2023	\$198
	Oregon, USA	
	Hudlot-Baillet Chambolle-Musigny Vieilles Vignes 2023	\$238
	Burgundy, France	
	Scavi & Ray Spunmante DOC Prosecco Veneto, Italy	\$19/\$90
	Perrier Jouët NV Brut Champagne, France	\$29/\$168
	Perrier Jouët Belle Époque Brut 2015 Champagne, France	\$488
	Krug Grande Cuvée 172ème Édition Champagne, France	\$498

SPIRITS

Mixer Charge \$2 Cocktail Charge \$4

VODKA	Belvedere	\$23/\$260
	Haku	\$22/\$240
	Ketel One	\$22/\$240
	Grey Goose	\$24/\$280
GIN	Bombay Sapphire Premier Cru	\$24/\$280
	Fords	\$22/\$240
	Gin Mare	\$26/\$320
	Hendrick's	\$23/\$260
	KI NO BI Dry	\$24/\$280
	KI NO BI SEI	\$38/\$370
	Monkey 47	\$28/\$240
	No. 3 London Dry	\$23/\$260
	Roku	\$22/\$240
	Roku Sakura	\$24/\$280
	Tanqueray No. TEN	\$22/\$240

RUM

Bacardi Carta Blanca	\$22/\$240
Bacardi Reserva Ocho 8YO	\$25/\$300
Diplomatico Exclusiva Reserva	\$24/\$280
Havana Club 3YO	\$22/\$240
Ron Zacapa	\$24/\$280
Ron Zacapa XO	\$48/\$520

AGAVE

Código 1530 Still Strength Blanco	\$22/\$240
Código 1530 Reposado	\$24/\$280
Código 1530 Anejo	\$32/\$380
Código Extra Anejo	\$48/\$640
Don Julio Blanco	\$22/\$240
Don Julio Reposado	\$23/\$280
Don Julio Anejo	\$23/\$280
Don Julio 1942	\$52/\$650
Espolón Blanco	\$22/\$240
Herradura Reposado	\$23/\$260
Volcan De Mi Tierra Blanco	\$22/\$240
Volcan De Mi Tierra X.A	\$38/\$480
Código 1530 Mezcal Artesanal	\$23/\$280
Código 1530 Mezcal Ancestral	\$52/\$520

AMERICAN WHISKEY

Jack Daniel's 10YO	\$36/\$380
Maker's Mark Bourbon	\$22/\$240
Maker's Mark 46 Bourbon	\$24/\$280
Wild Turkey Bourbon	\$22/\$240
Woodford Reserve Bourbon	\$23/\$260
Woodford Reserve Rye	\$23/\$260

BLENDED SCOTTISH WHISKY

Johnnie Walker Black Label	\$22/\$240
Johnnie Walker Gold Label	\$24/\$280
Monkey Shoulder	\$22/\$240

SINGLE MALT SCOTTISH WHISKY

Balvenie 12YO Double Wood	\$26/\$320
Benriach 12YO	\$24/\$280
Glendronach 12YO	\$24/\$280
Glenfiddich 12YO	\$23/\$260
Glenfiddich 15YO	\$28/\$360
Glenfiddich 18YO	\$38/\$420
Jura 12YO	\$23/\$260
The Glenlivet 12YO	\$24/\$280
The Glenlivet 18YO	\$38/\$420
The Macallan Double Cask 15YO	\$38/\$480
The Macallan Double Cask 18YO	\$65/\$780
The Macallan Sherry Cask 12YO	\$32/\$380
The Singleton of Dufftown 12YO	\$22/\$240
The Singleton of Dufftown 15YO	\$28/\$360

JAPANESE WHISKY

Chita Single Grain	\$22/\$240
Nikka From The Barrel	\$24/\$280
Hakushu Distiller's Edition	\$38/\$420
Hakushu 12YO	\$52/\$620
Hibiki Harmony	\$34/\$420
Yamazaki Distiller's Reserve	\$38/\$420
Yamazaki 12YO	\$52/\$540

COGNAC

Hennessy VSOP	\$24/\$280
Martell Noblige	\$34/\$390



能翻到这一页——够棒！
这里是为你准备的新加坡
速查指南。

扫一扫，去探索，去感受，像我们一样
爱上这座城市。到时候可别说我们
没告诉你哦！



HENG ONG HUAT

Shelley Tai - MIUS, Hong Kong
Hayley Lee
Rachel Tann
Radhika Chandhok
Goh Song Yu

DABAO

CK Kho - Coley, Kuala Lumpur
Shen - Backdoor Bodega, Penang
Adrian Eugene Seet
Eshton Chua
Katelyn Tan

SHIOK

Atsushi Suzuki - The Bellwood, Tokyo
Cross Yu - E.P.I.C, Shanghai
Liao Jien Ming
Hidetsugu Ueno - Bar High Five, Tokyo
Shin Takada - Sodden Frog, Tokyo
Tiger Liang
Leo Siu

JIALAT

Andrew Ho - Hope & Sesame, Guangzhou
Dre Yang - Pony Up, Shanghai

BOJIO

Adam Bursik - Origin Bar, Singapore
Boo Jing Heng - Baes Cocktail Club, Singapore
June Baek - Hup San Social Club, Singapore
Joash Conceicao - Offtrack, Singapore
Niza - Origin Bar, Singapore
Peter Chua - Night Hawk, Singapore
Uno Jang - Jigger & Pony, Singapore
Vijay Mundliar - Native, Singapore
Yugnes - Elephant Room, Singapore

LOBANG

Yi-Che Liao - Moonrock, Tainan
Amber Liu - The Public House, Taipei
Angus Zou - Draft Land, Taipei
Kae Yin - Wu, Taipei
Pei Liu - Under Lab, Taipei
Mark Huang - Hiboru, Taipei
Nick Wu - Bar Mood, Taipei
William Wu - The Public House, Taipei

CAN LAH

Ajit Gurung - The Savory Project, Hong Kong
Agung Prabowo - Penicillin, Hong Kong
Jay Khan - COA, Hong Kong
Lorenzo Antinori - Bar Leone, Hong Kong

ALAMAK

Alonso Palomino - Lady Bee Lima, Peru
Gina Barbachano - Hanky Panky, Mexico
Jean Trinh - Alquímico Cartagena, Colombia
Julio Cabrera - Cafe La Trova, Miami
Jose Luis - Licorería Limantour, Mexico
Takuma Watanabe - Martiny's, New York
Tato Giovannoni - Florería Atlántico, Argentina

DIE DIE MUST TRY

Chanel Adams - Bamboo Bar, Bangkok
Dicky Hartono - Firefly, Bangkok
Niks Anuman - G.O.D, Bangkok
Palm Supawit - Dry Wave Cocktail Studio, Bangkok
Philip Bischoff - BKK Social Club, Bangkok
Ronnaporn K. - Mahaniyom, Bangkok
Ryan Dela Vega - Aqua Bar, Bangkok
Allan Wu
Edward Russell

ATAS

Aurelie Panhelleux - Copper Bay, Paris
Elon Soddu - Amaro Bar, London
Erik Lorincz - Kwänt Mayfair, London
Lorenzo Querci - Moebius Milano, Milan
Patrick Pistolesi - Drink Kong, Rome
Fann Wong
Rosalyn Lee

OWN TIME OWN TARGET

David Ong - The Curator, Manila
Demitra Ramona - HATS Bar, Jakarta
Kiki Moka - The Cocktail Club, Jakarta

BO TA BO LAMPA

BJ Lim - Bar Cham, Seoul
Demie Kim - Zest, Seoul
Du Ui Hong - Pine & Co, Seoul
Evan Noh - Gong Gan, Seoul
JJ Lim - Le Chamber, Seoul
Pat Park - Pine & Co, Seoul
Louis Eom - Le Chamber, Seoul
Soko Son - Soko Bar, Seoul
Terry Kim - ALICE, Seoul
Willy Park - Gong Gan, Seoul

这些故事可能真实发生过，
也可能纯属虚构。



认出自己了吗？看来你还挺有
辨识度的。

本酒单中使用了真实姓名及人物形象。

所有事件、故事及相关描绘均为虚构和艺术化处理，并非旨在反
映任何真实事件。

版权所有 © 2026 Nutmeg & Clove Pte Ltd
保留所有权利。

未经 Nutmeg & Clove Pte Ltd 书面许可，本酒单内容无论全部
或部分，均不得以任何形式复制、转载、使用、披露或传播。

设计：CHOW
插画：A Good Citizen

SOCIAL HOUR

每天下午五点到七点供应

鸡尾酒 \$16

柚子高球

角瓶威士忌、柚子、
新鲜黄柠檬汁、通宁水

圣日耳曼气泡鸡尾酒

圣日耳曼接骨木花利口酒、
普罗塞克气泡酒、苏打水

荔枝馬丁尼

白伏特加、荔枝、
新鲜黄柠檬汁

内格罗尼

福兹金酒、金巴利、
自制甜味美思

汤米玛格丽塔

唐胡里奥银龙舌兰、
龙舌兰糖浆、新鲜青柠汁

斑斓烧酎嗨

亦竹彩天烧酎、斑斓、椰子、
巴黎水气泡水

啤酒/紅白酒/氣泡酒 \$14

札幌啤酒

Cirillo 单一园设拉子 巴罗萨谷，澳大利亚

Two Rivers Convergence 长相思白葡萄酒 马尔堡，新西兰

斯卡维雷普罗塞克气泡酒 意大利威尼托

免费供应香脆鸡腿三明治

酥炸鸡腿肉、参巴辣椒蛋黄酱、黄瓜、娘惹亚渣腌菜

*可提供素食版本

以上价格均需另加服务费及现行税费。

FOOD MENU

Nutmeg
& Clove

佐酒小食

香脆印度薄脆饼 \$8

香脆印度薄脆饼、姜黄酸奶莎莎酱
+\$3可升级搭配三文鱼籽

咖喱鹰嘴豆泥 (V) \$16

鹰嘴豆泥、咖喱香料、咖喱油、
搭配海南吐司

麻辣红薯薯条 (V) \$15

特制麻辣酱、芝士酱、香脆太阳蛋

香脆孢子甘蓝 \$15

油炸孢子甘蓝、罗惹酱汁、腌姜花、
石榴、烤花生碎、格拉纳帕达诺奶酪片

松露薯条 (V) \$16

香脆粗薯条、参巴蛋黄酱
格拉纳帕达诺奶酪片

风味小食

仁当牛脸颊肉芝士通心粉 \$20

慢炖牛脸颊肉、仁当香料酱、
马苏里拉芝士、通心

煎菜头粿 \$18

萝卜糕、亚洲风味培根酱、蛋酥丝、
特制“SHIOK”参巴辣椒酱

香脆姜黄鸡腿肉 \$20

无骨鸡腿肉、姜黄腌料、娘惹亚渣腌菜、
马来盞参巴辣椒酱

适合分享

重庆辣子鸡翅 \$20

香脆鸡中翅、特制重庆风味香料酱

肉骨茶汉堡 \$22

黄油布里欧修面包、香脆猪肉饼、
肉骨茶蒜香蛋黄酱、搭配薯条

辣椒螃蟹蘸酱 \$25

珍宝蟹肉、特制辣椒螃蟹酱、温泉蛋、
搭配烤馒头

亚参辣鱼 \$26

香煎腌制本地海鲈鱼、亚参辣奶油白酱、
焖嫩菠萝蜜、秋葵、小番茄、
香脆孢子甘蓝碎、搭配海南吐司

甜品

冰淇淋三明治 (2块) \$10

朗姆葡萄干冰淇淋、海南吐司

以上价格均需另加服务费及现行税费。