



RED FROG
— Speakeasy bar —

Cocktail Menu Soft Open

est. 1800

10.50€ | 75 ml | 37% Alc

Intenso | Poderoso | Old Style | Doce
Intense | Powerful | Old Style | Sweet

Pierre Ferrand 1840 Cognac

La Quintinye Rouge vermute | Vermouth

Luxardo Maraschino Licor | Liqueur

The Bitter Truth Creole

Absinthe La Fee com infusão de pinho fumado | Absinthe Smoke pine infusion

American Gangster

9.50€ | 90 ml | 25% Alc

Robusto | Intenso | Espirituoso | Doce | Old Style
Robust | Intense | Spirituous | Sweet | Old Style

Buffalo Trace Bourbon whiskey

Blandy's Madeira

Red Frog Amaro Blend

Maple Syrup com infusão de Café e Tabaco | Maple syrup with Coffee & Tobacco infusion

The Bitter Truth Chocolate & Pimento Dram (All Spices)

Cabaret Rouge Cobbler

9.00€ | 220 ml | 15% Alc

Frutado | Intenso | Fresco | Meio Doce
Fruity | Intense | Fresh | Meium Sweet

Bulleit Bourbon whiskey

Bacalhã Superior Moscatel | Muscat wine

Manga e Ananás | Mango and Pineapple

Red Frog cordial de framboesas | Raspberries Cordial

Tintura de Especiarias | Spiced Tincture

Midnight Smugglers

9.50€ | 330 ml | 10% Alc

Fresco | Aromático | Acre | Texturado | Cítrico | Especiado | Doce
Fresh | Aromatic | Acre | Textured | Citrus | Spicy | Sweet

Hayman's Old Tom Gin

Kamms & Sons ginseng spirit

Sumo fresco de limão | Fresh lemon juice

Red Frog spiced syrup

Clara de ovo | Egg white

Fever Tree ginger beer

Fumado de canela | Cinnamon smoke

White Rabbit Clock

10.00€ | 180 ml | 15% Alc

Vegetal | Picante | Herbal | Acre | Complexo | Fresco
Savoury | Spicy | Herbal | Sour | Complex | Fresh

Tanqueray Ten Gin

Don Julio blanco Tequila

Green Chartreuse com infusão de Jalapeño | Green Chartreuse with Jalapeño infusion

Cenoura, Micro Vegetais e Cítricos | Carrot, Micro vegetables and Citrus

The Bitter Truth Lemon & Celery

Noz Moscada | Nutmeg

Spiced Rusty Cherry

11.50€ | 120 ml | 20% Alc

Especiado | Concentrado | Intenso | Intrigante | Complexo | Sofisticado | Doce
Spiced | Concentrated | Intense | intriguing | Complex | Sophisticated | Sweet

Diplomatico Reserva Rum

Kraken Spiced rum

Ginja com infusão de baunilha e chocolate | Sour Cherry Liqueur infused with vanilla and chocolate

Shrub de cereja | Cherry Shrub

The Bitter Truth Chocolate & Creole

Fumado de Especiarias | Spiced smoke

Marmelow 5

11.50€ | 150 ml | 14% Alc

Fresco | Aromático | Acre | Texturado | Cítrico | Doce
Fresh | Aromatic | Sour | Textured | Citric | Sweet

Patron Silver tequila

Domaine de Canton Ginger Licor | Ginger Liqueur

Geleia de Marmelo | Quince Jelly

Espuma de Lima e sumo Fresco de Lima | Lime foam and Fresh lime Juice

The Bitter Truth Grapefruit & lemon

Flor de Sal fumada com citrinos | Smoke aromatic salt with citrus

Red Potion

8.00€ | 220 ml | 18% Alc

Espirituoso | Especiado | Robusto | Aromático | Texturado | Aventureiro | Tropical
Spirituous | Spiced | Robust | Aromatic | Textured | Adventurer | Tropical

Plantation 3 stars rum com infusão de ananás | Rum with pineapple Infusion

Plantation grand reserve 5 rum

Zombie Potion #13

Frutos vermelhos | Red berries

Plantation original dark overproof rum

Poção mágica aromatizada | Magic potion aromatised

Garota De Ipanema | Meet Yoko Ono

9.50€ | 240 ml | 10% Alc

Tropical | Aromático | Fresco | Saboroso | Meio Doce
Tropical | Aromatic | Fresh | Tasty | Medium Sweet

Capucana Cachaça

Jinzu Gin

Maracujá, ananás e lichia | Passion fruit, pineapple and Lychee puree

Leite de Coco | Coconut milk

Lima | Lime

Frog Spirit

8.50€ | 130 ml | 18% Alc

Fresco | Cítrico | Doce
Fresh | Citric | Sweet

Ketel One vodka

Agavero Tequila Licor | Agavero Tequila Liqueur

Limoncello Licor | Limoncello Liqueur

Sumo fresco de lima | Fresh squeezed lime juice

Mel de Agave | Agave Néctar

Clara de ovo | Egg white

Martim Moniz Square

5.50€ | 330 ml

Aromático | frutado | ligeiro picante | fresco | meio doce
Aromatic | fruity | slightly spicy | Fresh | medium sweet

Puré de Manga | Mango Puree

Sumo fresco de citrinos | Fresh citrus juice

Xarope de Gengibre | Ginger Syrup

Coentros e Malagueta | Coriander e Chilli

Conceito

“RED FROG” Speakeasy Bar

De onde vem o nome...

Este pequeno anfíbio, que se encontra em vias de extinção é originário da América Central, pode ser encontrado na Isla Bastimentos no Panamá. Tem características muito particulares, (pequeno, reservado, noctívago, em vias de extinção, venenoso e excêntrico). Tem como ambiente predileto zonas húmidas com temperaturas elevadas, sendo vislumbrado com maior frequência à noite, em sítios inesperados sempre com uma envolveria tranquila.

Fazendo uma metáfora, ligamos as características deste anfíbio e as dos boémios dos tempos áureos de Lisboa que faziam parte integrante da vida noturna desta cidade e os quais têm muitas semelhanças com as características do anfíbio red frog, nasceu o ponto de ligação do anfíbio com as genes da cidade que nos acolhe bem como uma ligação direta das características com os boémios da atualidade.

O nome surgiu na visita à Isla Bastimentos, depois pensamos no nome, desenvolvemos e amadurecemos um conceito único em Portugal.

* Os períodos e destinações das épocas, são descritos e demonstradas através do menu.

Early Classics & Golden Age

(período retratado do sec.XIX até ao início do sec.XX)

O início... a idade de ouro, dos cocktails.

De Nova Orleans, passando de Nova York até Londres, das cidades, aos navios e viagens onde eram introduzidos produtos ou bebidas novas, foram estes os principais pontos de partida para o início da cultura e desenvolvimento dos cocktail's.

Embora a “idade de ouro” do cocktail tenha decorrido no início do sec XX, as “bebidas misturadas” já existiam há muito mais tempo. O cocktail, descrito como “um licor estimulante composto por todo o género de bebidas alcoólicas, açúcar, água e bitter's”, sendo o mais conhecido e representante dessa época acabando por ser batizado como nome de Old Fashioned e generalizando essa receita do álcool, açúcar, água e bitter's.

Muitos destes cocktail's clássicos ainda hoje se encontram em muitos dos bares em todo o mundo, fazendo assim uma homenagem à criatividade destes bartender's, os quais foram pioneiros na inclusão do cocktail nas sociedades.

O nosso Tributo a Bartender's como:

Jerry Thomas, Harry Johnson, Harry Craddock, David Embury, Charles S Mahoney,
Patrick Gavin Duffy, Ada Coleman e Hugo Ensslin

The Desperate Time

(Período retratado dos anos da proibição nos estados unidos de 1920 a 1932)

O movimento da “proibição” também conhecida como “lei seca” na verdade tinha fortes raízes que remontam a Guerra Civil, onde havia uma grande preocupação sobre o uso inadequado do álcool, surgindo assim, sob a liderança do Reverend Theobald Mathew um movimento anti consumo de álcool.

Em 16 de janeiro de 1920, a Lei Nacional de proibição tornou-se a 18ª Emenda na constituição dos Estados Unidos. No tempo da “proibição ou lei seca”, onde beber álcool era proibido, a sua produção era muito escassa e o contrabando dominava o mercado!

Desta época em diante, foi considerado ilegal fabricar, vender, transportar, importar ou exportar qualquer álcool para fins de bebidas.

Esta proibição provocou uma mudança do consumo de whisky para gin, mais conhecido como Bathtub gin que era destilado nos Moonshines e como não necessita de envelhecimento, tornava-se mais fácil de produzir e vender ilicitamente entre outros tipos de bebidas que eram produzidas fora dos Estados Unidos e que chegaram através do contrabando.

Sendo o seu consumo proibido, a alternativa passou pelos cocktail's que eram consumidos ilegalmente em estabelecimentos conhecidos como speakeasy.

Neste capítulo fazemos uma viagem por um mundo onde interpretamos com twist e atualidade alguns destes desesperados cocktail's onde à força do álcool se tinha de juntar uma parte aromática. Frequente se usavam produtos como o mel, sumos de fruta e outros condimentos que serviam para mascarar o mau gosto e diminuir a má qualidade do álcool, conseguindo “esconder ou iludir” o consumo de álcool, na rua.

Good Times

(período final dos anos 30, até ao final dos anos 60)

Neste período retratamos o final da proibição, o fim da segunda guerra mundial, entre outros momentos depressivos e que levaram muitos a quererem imigrar e para sítios paradisíacos entre eles todas as ilhas ou países tropicais onde a qualidade de vida era boa e os tempos eram de festas, prazer livre e boa vida.

Neste período retratamos a cultura tiki, tropical de festa dos países tropicais e dos prazeres frescos que alegravam e ajudavam a dar um outro sentido ao cotidiano destes retornados de épocas difíceis e marcantes.

Modernity Collection

(período da retratado final do sec.XX início do sec.XXI)

A modernização das sociedades... o início da reinvenção dos cocktail's bem como a reeducação das cultura de beber e de socializar nas cidades cosmopolitas.

Sharing Cocktail's

A nossa aposta nos Sharing (partilha) será com o objectivo de se partilhar algo que se gosta e se possa desfrutar em conjunto fomentando o convívio em grupo.

RULES of the house

As regras cá de casa

Comportamento exigido para todos os clientes que queiram usufruir dos nossos serviços.
Required behavior for all customers who want to use our services.

- I Funcionamos em modo de serviço de porta de entrada fechada. Por favor, toque à campainha e aguarde.
We operate in closed front door service. Ring the bell and wait please.
- II Trabalhamos em modo exclusivo de serviço de mesa. Se necessitar de algo, chame a atenção do anfitrião.
We work exclusively on table service. Call the attention of your host if you need something.
- III Possuímos uma zona exclusiva para fumadores. Respeite os clientes não fumadores. Não é permitido sair do bar para fumar na rua.
We have smoking area. We asked to respect non-smokers customers. It is not allowed to leave the bar to smoke on the street.
- IV Sem menores de idade... por uma variedade de razões. *No young kids, please. For a variety of reasons.*
- V As bebidas são servidas diretamente no balcão com medidores. Consuma com moderação, de forma responsável e inteligente.
Drinks are served directly at the counter with measurers. Consume with moderation, responsible and intelligent manner.
- VI A noite é a melhor parte do dia! Aproveite para se divertir. Pedimos que o telefone esteja OFF ou em SILÊNCIO e que as fotografias sejam sem FLASH. #redfrogspeakeasy
The night is the best part of the day. We asked for the phones are mode off or silence and photos without flash. #redfrogspeakeasy
- VII Conversar e socializar é uma das razões por que existimos. Por favor, faça-o em bom tom.
Talk and socialize is one reason why we exist. Please, do it in good manners.
- VIII O Gentlemen nunca se apresenta ou aborrece uma senhora, a não ser que esta, esteja interessada. Por favor, respeite este facto.
The gentlemen should never make contact or annoy the ladies, Unless they are interested. Please respect this fact.
- IX Ao sair, pedimos que não faça barulho depois de passar a porta. Gostamos de manter boa vizinhança.
When you leave, do not make noise after passing the door. We like to keep good neighborhood.

Obrigado pela visita, esperamos uma nova visita em breve. *Thank you for visiting, we hope a visit soon.*

Dress Code: Creative Black Tie, Cocktail, Casual Chic, Casual Dressy, Casual Business.
Consumo obrigatório | *Obligatory consumption*



RedFrog Speakeasy bar . lisboa



redfrogspek



/redfrogspeakeasy



#redfrogspeakeasy

* Brevemente apresentamos o nosso menu