

enjoy
Cocktail Bar & Bistrot

Spirits
MENU ENJOY





enjoy
Cocktail Bar & Bistrot



Cocktails

À LA CARTE

Enjoy Vomero,
Via Luca Giordano, 80129 Napoli NA
(+39) 081 1816 7241

MITO € 10,00
Red Vermouth, Campari Bitter

AMERICANO € 10,00
Red Vermouth, Campari Bitter, Soda Water

NEGRONI € 10,00
Gin, Campari Bitter, Red Vermouth

NEGRONI SBAGLIATO € 10,00
Campari Bitter, Red Vermouth, Prosecco
(.🍷)

NEGRONI WHITE € 12,00
Gin, Bitter White (Rouge), Cocchi White Liqueur or Lillet Blanc

BOULEVARDIER € 10,00
Bourbon or Rye Whiskey, Campari Bitter, Sweet Red Vermouth

PORNOSTAR MARTINI € 12,00
Absolut Vanilla, Passion Fruit, Passoa, Vanilla Syrup, Lime Juice

FRENCH MARTINI € 10,00
Vodka, Raspberry Liqueur, Pineapple Juice

ESPRESSO MARTINI € 10,00
Vodka, Kahlúa, Espresso, sugar syrup

ESPRESSO MARTINI TIRAMISU € 12,00
Vodka, Kahlúa, Espresso, Baileys

CAPPUCCINO MARTINI € 12,00
Kahlúa, Espresso, Baileys, Sugar, Milk, Cocoa

NEW YORK SOUR € 12,00
Bourbon or Rye Whiskey, Sweet and Sour, Egg White, Red Wine

PISCO SOUR (CHILENO O PERUANO) € 12,00
Pisco, Sweet and Sour, Egg White, Bitter

GIN SOUR € 10,00
Gin, Sweet and Sour, Egg White

GIN SOUR ALLA FRUTTA € 12,00

DISARONNO SOUR € 12,00
Disaronno, Sweet and Sour, Egg White

MIDORI SOUR € 12,00
Midori, Sweet and Sour, Egg White

BLOODY MARY € 10,00
Vodka, Tomato Juice, Fresh Lemon Juice, Worcestershire Sauce, Tabasco, Salt, Pepper

SEX ON THE BEACH € 10,00
Vodka, Peach Liqueur, Orange Juice, Cranberry Juice

O' MELLON € 12,00
Vodka, Liquore melone, Limone, Sciroppo di Zucchero, Top Sprite

RED HEART € 12,00
Cherry brandy, Cherry Liqueur, Cherry Syrup, Orange Juice, Lime Juice

LONG ISLAND ICED TEA € 10,00
Vodka, Gin, Rum, Triple Sec, Lime Juice, Top Coca

MIAMI ICED TEA € 10,00
Gin, Vodka, White Rum, Blu Curacao, Sweet & Sour, Sprite

JAPANESE ICED TEA € 12,00
Midori, Vodka, Rum, Gin, Lemon Juice, Lemon Soda

CUBANO ITALIANO (SHAKERATO) € 12,00
Gin Malfy, Liqueur Bergamotto, Lemon Juice, Sugar Syrup, Mint

PIÑACOLADA € 10,00
White Rum, Coconut Liqueur, Pineapple Juice Syrup Coconut

CUBA LIBRE € 10,00
White Rum, Cola, Lime Juice

RUM COOLER € 12,00
Rum Chiaro, Rum Scuro, Arancia, Limone, Lime, Zucchero, Ginger Ale

PALOMA € 10,00
Tequila, Lime Juice, Pink Grapefruit Soda, Salt, Syrup Agave

MOJITO € 10,00
Cuba White Rum, Lime Juice, Mint, White Cane Sugar, Soda Water



ENJOY COCKTAIL € 12,00*Gin, Apple Juice, Honey Syrup, Lemon Juice***GIN BASIL SMASH** € 10,00*Gin, Basil, Lemon Juice, Sugar Syrup***BRAMBLE** € 10,00*Gin, liqueur de mure, Lemon Juice, Sugar Syrup***CAIPIRINHA** € 10,00*Cachaca, Lime, White Sugar Agave***CAIPIROSKA** € 10,00*Vodka, Lime Juice, White Sugar***CAIPIROSKA FRAGOLA** € 12,00**BLACK RUSSIAN** € 10,00*Vodka, Kalhua Liqueur***WHITE RUSSIAN** € 12,00*Vodka Kalhua, Fresh Cream***OLD FASHIONED** € 12,00*Bourbon or Rye Whiskey, Sugar Cube, Angostura Bitter, Water***CAMPARI GIN** € 12,00*Campari Gin o Bitter Campari e Gin***COSMOPOLITAN** € 10,00*Vodka Citron, Cointreau, Lime Juice, Cranberry Juice***CLOVER CLUB** € 10,00*Gin, Raspberry Syrup, Egg White, Lemon Juice***PINK NIGHT** € 12,00*Tequila or Gin, Coconut Liqueur, Coconut Syrup, Lime Juice, Dragon Fruit***PINK LADY** € 12,00*Gin Grapefruit, Bergamotto Liqueur, Sugar Syrup***SYDECAR PERA** € 12,00*Cognac Pears, Fresh Lemon, Controu***MANHATTAN** € 10,00*Rye Whiskey, Red Vermouth, Angostura Bitter***DAIQUIRI** € 10,00*White Rum, Lime Juice, White Sugar***MARGARITA** € 10,00*Tequila, Triple Sec, Lime Juice***TOMMY'S MARGARITA** € 10,00*Tequila, Lime Juice, Agave Syrup***MOSCOW MULE** € 10,00*Vodka, Ginger Beer, Lime Juice***LONDON MULE** € 10,00*Gin, Ginger Beer, Lime Juice***PENICILLIN** € 12,00*Whisky Single Malt, Whisky Blerald, Fresh Lime, Ginger***MAI TAI** € 12,00*Jamaican Rum, White Rum, Orange Curacao, Lime Juice, Simple Syrup, Orgeat Syrup***KING KONK TIKI** € 12,00*Vodka, Rum, Triple Sec, Banana, Ananas, Cocco, Lime***MIMOSA** € 10,00*Spremuta di Arancia, Prosecco***KIR ROYAL** € 12,00*Crema Liquorosa Frutti Rossi, Prosecco***BELLINI** € 10,00*Prosecco, White Peach Syrup***ROSSINI** € 10,00*Prosecco, Strawberry Syrup*

SPRITZ		ANALCOLICI	
APEROL	€ 8,00	O' CORE NDO ZUCCHR	€ 10,00
Prosecco, Aperol ()		Spremuta di Arancia, Ananas, Mirtillo Rosso, Spremuta di Lime, Sciroppo zucchero	
CAMPARI	€ 8,00	CARIBBEAN	€ 8,00
Prosecco, Campari ()		Pineapple Juice, Coconut Syrup, Blu Curacao, Lime Juice	
COLADA	€ 10,00	SUNSET	€ 8,00
Prosecco, Pineapple Juice, Coconut Syrup, Rum ()		Orange Juice, Lemon Juice, Granadine	
ENJOY	€ 10,00	ALOHA	€ 8,00
Prosecco, Gin, Green Apple Syrup, Soda Water ()		Raspberry Syrup, Lemon Juice, Passion Fruit Juice	
LIMONCELLO	€ 9,00	BORA BORA	€ 8,00
Prosecco, Limoncello ()		Mango Syrup, Falernum, Strawberry Syrup, Tonic Water	
HUGO'	€ 9,00	HAWAII	€ 8,00
Prosecco, Elderflower Liqueur ()		Lime Juice, Passion Fruit Syrup, Pineapple Juice, Coconut Syrup	
VENEZIANO	€ 8,00	VIRGIN MOJITO	€ 8,00
White Wine, Select Bitter, Soda Water ()		Lime Juice, Simple syrup, Mint, Tonic Water	
PASSION	€ 10,00	VIRGIN COLADA	€ 8,00
Prosecco, Passoa Liqueur, Passion Fruit ()		Coconut Syrup, Pineapple Juice	
MEXICAN	€ 10,00	VIRGIN STAR	€ 8,00
Prosecco, Tequila, Granatina ()		Juice Passion Fruit, Vanilla Syrup, Lime Juice	
PERCOCA	€ 9,00	VIRGIN HUGO	€ 8,00
Prosecco, Campari, Peach Syrup, ()		Elder Flower Syrup, Mint, Lime, Tonic Water	
PARTENOPE	€ 10,00	VIRGIN MARY	€ 8,00
Prosecco, Gin, Blu Curacao ()		Tomato Juice, Worcestershire Sauce, Tabasco Sauce, Salt, Pepper, Lemon Juice	
SAN GENNA'	€ 10,00	SPRITZ ANALCOLICO	€ 8,00
Prosecco, Gin, Strawberry Syrup ()		Sweet Fruit Bitter	
ST. GERMAIN	€ 10,00	ANALCOLICO FRUTTA FRESCA	€ 10,00
Prosecco, French Elderflower Liqueur ()		Frutta del giorno / di stagione	
SORBETTO	€ 10,00		
Sorbetto, Aperol, Prosecco ()			



GIN LIST

ADAMUS		€ 15,00
ALKEMIST		€ 15,00
AMUERTE BIANCO		€ 15,00
AMUERTE ROSSO		€ 15,00
BOMBAY		€ 10,00
BOTANIST		€ 15,00
BROCKMANS DARK BERRIES		€ 13,00
CUBICAL KISS		€ 15,00
CUBICAL MANGO		€ 15,00
DOLCEVITA		€ 13,00
ELEPHANT AFRICAN EXPLORER		€ 15,00
ELEPHANT DRY		€ 15,00
ELEPHANT ORANGE E CACAO		€ 15,00
ELEPHANT SLOE		€ 15,00
ELEPHANT STRENGHT		€ 15,00
ENGINE		€ 15,00
ETSU PACIFIC		€ 15,00
GIL		€ 15,00
GIL AUTHENTIC RURAL		€ 15,00
GIN DEL PROFESSORE <i>Crocodile/Monsieur/Madame</i>		€ 15,00
GIN MARE		€ 13,00
GIN MARE CAPRI		€ 15,00
HENDRICK'S		€ 13,00
J ROSE		€ 15,00

Serviti con
Fever Tree Premium Mediterranean Indian (Tonic or Lemon)
Thomas Henry (Tonic)

GIN LIST

KINOBI		€ 15,00
KNUT HANSEN		€ 15,00
MALFY <i>Orange, Pink Grapefruit</i>		€ 12,00
MARTIN MILLER		€ 13,00
MARTIN MILLER WINTERFUL		€ 15,00
MONKEY 47		€ 15,00
N°3		€ 13,00
NIKKA COFFEY		€ 15,00
NORDES		€ 13,00
OXLEY		€ 15,00
PORTOFINO		€ 15,00
ROKU		€ 13,00
SAIGON BAIGUR		€ 15,00
SABATINI		€ 13,00
SILENT POOL		€ 15,00
SILENT POOL RARE CITRUS		€ 15,00
SILENT POOL ROSE EXPRESSION		€ 15,00
TANQUERAY		€ 11,00
TANQUERAY TEN		€ 13,00
THE ILLUSIONIST		€ 15,00
UKIYO BLOSSOM		€ 15,00
UKIYO DRY		€ 15,00
UKIYO YUZU		€ 15,00

MEZCAL / TEQUILA LIST	AMARI & LIQUORI
ESPOLON WHITE € 8,00 MONTE ALBAN (MEZCAL) € 8,00 JOSE CUERVO WHITE OR REPOSADO € 8,00 <i>Servito con Frutta Tropicale o Sale e Lime</i> Serviti con Sale e Limone	PASSITO € 6,00 LIQUIRIZIA € 5,00 MELONCELLO € 5,00 LIMONCELLO € 5,00 SAMBUCA € 5,00 UNICUM € 5,00 MONTENEGRO € 5,00 FERNET BRANCA € 5,00 BRANCAMENTA € 5,00 AVERNA € 5,00 AMARO DEL CAPO € 5,00 AMARO AMARA € 6,00 JÄGERMEISTER € 5,00 JEFFERSON € 6,00 LUCANO € 5,00 CYNAR € 5,00
RUM	
DIPLOMATICO € 8,00 DON PAPA € 10,00 MILLONARIO 15 € 13,00 ZACAPA 23 € 12,00 ZACAPA XO € 15,00 EL DORADO 12 € 12,00 Serviti con Cioccolata Fondente e Arancia Caramellata	
BRANDY, COGNAC, ARMAGNAC	WHISKEY
CARDENAL MENDOZA (BRANDY) € 8,00 FUNDADOR (BRANDY) € 8,00 DARTIGALONGUE (ARMAGNAC) € 10,00 REMY MARTIN V.S.O.P. (COGNAC) € 13,00 Serviti con Grissini o Noci Tostate	JACK DANIEL'S € 8,00 JACK DANIEL'S HONEY € 9,00 GLENLIVET 15 ANNI € 15,00 JAMESON € 10,00 BULLEIT BOURBON € 8,00 BULLEIT RYE € 8,00 JOHNNIE WALKER RED LABEL € 8,00 NIKKA € 15,00 FOUR ROSES € 8,00 Serviti con Frutta Secca o Mela Verde e Pera
GRAPPE	
NONINO BARRIQUE € 7,00 NONNINO BIANCA € 6,00 Serviti con Amaretti (Biscotti Secchi)	



VINI BIANCHI			VINI ROSE		
					
FALANGHINA DOC 	€ 8,00	€ 30,00	LACRYMA ROSA DOC 	€ 8,00	€ 30,00
<i>Mastroberardino</i>			<i>Mastroberardino</i>		
CHARDONNAY DOC 	€ 8,00	€ 35,00	VETERE IGP 		€ 30,00
<i>Elena Walch</i>			<i>San Salvatore</i>		
GEWURZTRAMINER DOC 	€ 8,00	€ 35,00	BOLLICINE		
<i>St. Michael Eppan</i>					
PECORINO IGT 	€ 8,00	€ 30,00			
<i>Tenuta Ulisse</i>			SANT'ORSOLA MILLESIMATO 	€ 8,00	€ 30,00
GRECO DI TUFO DOC 		€ 30,00	SANT'ORSOLA ROSÈ 	€ 8,00	€ 30,00
<i>Mastroberardino</i>			BERLUCCHI CUVÉE IMPERIALE	€ 10,00*	€ 45,00
FIANO DI AVELLINO DOC 		€ 30,00	BRUT 		
<i>Mastroberardino</i>			FERGHETTINA	€ 12,00*	€ 60,00
BLANGE' DOC 		€ 40,00	FRANCIACORTA 		
<i>Ceretto</i>			BERLUCCHI CUVÉE IMPERIALE ROSÈ 		€ 50,00
BIANCOLELLA DOC 		€ 35,00	MOËT & CHANDON 		€ 100,00
<i>Casa D'Ambra</i>			VEUVE CLICQUOT CHAMPAGNE 		€ 100,00
MÜLLER THURGAU DOC 		€ 35,00	CA' DEL BOSCO PRESTIGE 		€ 100,00
<i>Elena Walch</i>			MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL 		€ 120,00
VALDADIGE DOC	€ 8,00	€ 30,00	MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL ROSE 		€ 150,00
PINOT GRIGIO 					
<i>Santa Margherita</i>					
ASPRINO DI AVERSA 	€ 8,00	€ 30,00			
VINI ROSSI					
					
IRPINIA AGLIANICO DOC 	€ 8,00	€ 30,00			
<i>Mastroberardino</i>					
MOIO 57 	€ 8,00	€ 30,00			
SANGUE DI GIUDA DOC 	€ 8,00	€ 30,00			
<i>Conte Vistarino</i>					
TRENTINO DOP MERLOT 	€ 8,00	€ 30,00			
<i>Muri Zugna</i>					
PRIMITIVO DI MANDURIA IGP 		€ 35,00			
<i>Paololeo</i>					
TAURASI DOCG 		€ 60,00			
<i>Villa Matilde</i>					
OTTOUVE GRAGNANO	€ 8,00	€ 35,00			

*almeno 2 calici

Allergeni



GLUTINE

cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati



CROSTACEI E DERIVATI

marini e di acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili



UOVA E DERIVATI

tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme etc



PESCE E DERIVATI

inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali



ARACHIDI E DERIVATI

snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



SOIA E DERIVATI

latte, tofu, spaghetti, etc.



LATTE E DERIVATI

yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte



FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI

tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi



SEDANO E DERIVATI

presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



SENAPE E DERIVATI

si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



SEMI DI SESAMO E DERIVATI

oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta



LUPINO E DERIVATI

presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine



MOLLUSCHI E DERIVATI

canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.





*Eleva la tua serata con la nostra
raffinata collezione di spirits.*



