



SIGNATURE CLASS CLASSE SIGNATURE

Welcome aboard.

We invite you to sit back and experience Air Canada's Signature Class, an elevated way to travel. Settle in with our range of premium amenities to make your flight more comfortable and enjoy our Canadian hospitality. If there is anything we can do to make your flight more enjoyable, please don't hesitate to let us know.

Thank you for choosing Air Canada.

Bienvenue à bord.

Nous vous invitons à vous détendre et à profiter d'une expérience de voyage supérieure avec la Classe Signature d'Air Canada. Installez-vous grâce à nos produits haut de gamme, conçus pour rendre votre vol plus confortable, et profitez de notre hospitalité canadienne. Si nous pouvons faire quoi que ce soit pour rendre votre vol plus agréable, n'hésitez pas à nous en faire part.

Merci d'avoir choisi Air Canada.

विमान में आपका स्वागत है।

हम आपको आराम से बैठने और एयर कनाडा की सिग्नेचर क्लास की आनंद उठाने के लिए आमंत्रित करते हैं, जो यात्रा करने का एक बेहतरीन तरीका है। अपनी उड़ान को और अधिक आरामदायक बनाने और हमारे कनाडाई आतिथ्य का आनंद लेने के लिए प्रीमियम सुविधाओं की एक श्रेणी का आनंद लें। यदि आपकी उड़ान को अधिक सुविधाजनक बनाने के लिए हम कुछ कर सकते हों, तो कृपया हमें बताने में संकोच न करें।

एयर कनाडा चुनने के लिए धन्यवाद।

Lucie Guillemette

Executive Vice President and Chief Commercial Officer

Vice-présidente générale et chef des Affaires commerciales

LATE EVENING EXPRESS SUPPER



Shortly after take off, enjoy your choice of main course served with salad and cheese – presented all at once, followed by dessert.

SALAD

🍏 Mixed greens, cucumber, cherry tomatoes, vinaigrette

MAIN COURSES

Each meal is served with a selection of warm breads.

Lamb rogan josh, bhindi amchoori, dal tadka, jeera rice
Aromatic lamb, okra, lentils, cumin rice

Spinach and cheese filled chicken breast, pepper jus, herb potatoes, grilled zucchini, tomatoes, carrots

🍏 Herb-crusted sea bass, lemon velouté, creamy polenta, carrots with sesame, green beans

Paneer butter masala, masoor dal tadka, palak pulao
Cheese cubes, lentils, spinach rice

CHEESE

Camembert, Emmental, Cheddar, crackers

DESSERT

Served with espresso, cappuccino, coffee and a selection of teas.

🍏 Fresh seasonal fruit

Mint mango cheesecake

Ice cream

🍏 Air Canada NutriCuisine

2 271C002-1

DINE ON DEMAND

Should you wish more time to work or sleep after take-off, please let us know before departure and we'll set your supper aside for you to have later during the flight.

Following supper, personalise your inflight experience: enjoy any light bite or brunch items up to 75 minutes prior to landing. Simply let your flight attendant know what you would like to order.

LIGHT BITES

Choose between one or more of the following snack options.

Hot snack – Chicken chutney skewer

Hot snack – Chickpea and potato kati roll

Hot pastries – Potato and pea samosas

🍏 Fresh seasonal fruit

Ice cream

A selection of packaged snacks and fresh fruit is always available in our galley.

BRUNCH

Please note that brunch will be served approximately 75 minutes prior to arrival. Should you prefer to eat at an earlier time, please inform your flight attendant.

Fresh orange juice

🍏 Fresh seasonal fruit

Yogurt

Croissants, pear Danish, butter, preserves

MAIN COURSES

Tomato omelette, potato wedges, chicken sausage, mushrooms, grilled herb tomato

Apple and raisin cinnamon French toast, vanilla sauce

Sambar, vermicelli upma, plain idli

All meat selections are certified Halal.

We apologize should your preferred choice not be available. We cannot guarantee any food items to be allergen free.



Véronique Rivest

Gatineau, QC

SOMMELIER

Having stood on the podium at the World's Best Sommelier Competition, Véronique is an internationally renowned sommelier. Her selection of superbly balanced, food friendly wines evokes the spirit of travel and perfectly pairs with our inflight cuisine.

WINE



CHAMPAGNE

Laurent-Perrier Champagne Brut, France

An elegant, refined Champagne, with delicate aromas of white fruit and citrus. Crisp and lively, it makes a perfect apéritif and a great match for fish, seafood and salads.

WHITE WINES

Palacio de Bornos Sauvignon Blanc, Rueda, Spain

The region of Rueda, a rocky plateau northwest of Madrid, is known for its crisp and lively white wines. This one, entirely made from Sauvignon Blanc, is light and dry, with aromas of melon, apple and citrus. Flavourful and refreshing, it is ideal as an apéritif, as well as with salads, fish and seafood.

Cave Spring Chardonnay, Niagara Peninsula, Canada

The Niagara region is world famous for its magnificent falls, but also for the world class wines it produces. Cave Spring is one of the pioneering wineries in the area, and their know-how shows in this beautifully crafted Chardonnay, packed with green apple, lime, buttery pear and peach. The palate is elegant and harmonious, with a round, creamy texture, underlying chalky notes and fresh, citrusy acidity. Ideal with fish, seafood, chicken and creamy pasta dishes.

RED WINES

Le Fraghe, Bardolino, Italy

On the southeastern shores of the magnificent Lake Garda, the region of Bardolino produces light and charmingly fruity red wines, based on local varieties. Matilde Poggi at Le Fraghe produces authentic wines, all made very naturally. This blend of Corvina and Rondinella brims with flavours of sweet and sour cherries, with a juicy texture and very light tannins. A true *vin de soif*! Delicious with tomato-based pasta, white meats and vegetarian fare.

Domaine de Périillère Côtes du Rhône-Villages, Signargues, France

Signargues, the southernmost cru of the Côtes du Rhône, produces hearty wines from a rocky *terroir* scattered with large pebbles. This blend of Syrah and Grenache offers aromas of very ripe red and black fruit with notes of spices, flowers and wild herbs. The palate is rich, fruity and fresh, with light tannins. Sun-drenched and savoury, it is delicious with chicken, duck and red meats.

Robert Hall Cabernet Sauvignon, Paso Robles, USA

Halfway between San Francisco and Los Angeles, the Paso Robles viticultural area enjoys a hot and dry climate and produces rich and powerful wines. Cabernet Sauvignon is its most planted grape variety. This one is full-bodied, broad and ripe, with flavours of black currant and blueberry, notes of spice, mint, oak and toast, as well as firm tannins. Perfect for duck, red meats and hard cheeses.

PORT

Dow's Port, Portugal

This Port has a red plum jam aroma with a silky smooth texture. The sweetness of this Port is not persistent, allowing freshness on the palate after each sip.

SOUPER EXPRESS EN FIN DE SOIRÉE



Peu après le décollage, dégustez votre choix de plat principal accompagné d'une salade et de fromage – servis en une fois, suivis d'un dessert.

SALADE

🍏 Mesclun, concombre, tomates cerises, vinaigrette

PLATS PRINCIPAUX

Chaque repas est servi avec une sélection de pains chauds.

Rogan josh à l'agneau, bhindi amchoori, dal tadka, riz jeera
Agneau aromatique, gombos, lentilles, riz au cumin

Poitrine de poulet farcie aux épinards et au fromage, jus au poivre, pommes de terre aux herbes, courgettes grillées, tomates, carottes

🍏 Bar en croûte d'herbes, sauce veloutée au citron, polenta crémeuse, carottes au sésame, haricots verts

Panir makhani, masoor dal tadka, palak pulao
Cubes de fromage, lentilles, riz aux épinards

FROMAGE

Camembert, Emmental, Cheddar, craquelins

DESSERT

Servi avec expresso, cappuccino, café et une sélection de thés.

🍏 Fruits frais de saison

Gâteau au fromage à la mangue et à la menthe

Crème glacée

🍏 NutriCuisine d'Air Canada

6 271C002-1



SERVICE SUR MESURE

Si vous préférez privilégier le travail ou le sommeil après le décollage, veuillez nous l'indiquer avant le départ. Nous mettrons votre souper de côté pour que vous le dégustiez plus tard au cours du vol.

Après le souper, personnalisez votre expérience à bord : dégustez tout élément du menu sous les rubriques Petits plaisirs et Brunch jusqu'à 75 minutes avant l'atterrissage. Il vous suffit d'indiquer vos choix à l'agent de bord.

PETITS PLAISIRS

Choisissez une ou plusieurs options parmi les en-cas légers suivants.

En-cas chaud – Brochette de poulet au chutney

En-cas chaud – Roulé kati aux pois chiches et à la pomme de terre

Pâtisseries chaudes – Samosas aux pommes de terre et pois

🍏 Fruits frais de saison

Crème glacée

Un assortiment de grignotines pré-emballées et de fruits frais est toujours disponible dans l'office.

BRUNCH

Le brunch vous sera proposé environ 75 minutes avant l'arrivée. Veuillez informer le personnel de bord si vous désirez être servi plus tôt.

Jus d'orange frais

🍏 Fruits frais de saison

Yogourt

Croissants, viennoiserie aux poires, beurre, confiture

PLATS PRINCIPAUX

Omelette aux tomates, pointes de pomme de terre, saucisse de poulet, champignons, tomate grillée aux herbes

Pain doré aux pommes et raisins à la cannelle, sauce à la vanille

Sambar, upma aux vermicelles, idli nature

Tous nos plats de viande sont certifiés Halal.

Veuillez accepter nos excuses si le plat de votre choix n'est plus disponible. Nous ne pouvons garantir que notre nourriture soit sans allergène.



Véronique Rivest

Gatineau, QC

SOMMELIÈRE

Véronique est sommelière de renommée internationale, comme en témoigne sa place sur le podium lors de la compétition du Meilleur Sommelier du Monde. Sa sélection de vins équilibrés et harmonieux, très polyvalents à table, évoque le plaisir du voyage et offre le compagnon idéal de notre cuisine à bord.

VINS



CHAMPAGNE

Laurent-Perrier Champagne Brut, France

Un Champagne tout en fraîcheur, aux délicats arômes de fruits blancs et d'agrumes. Fin et élégant, il est tout indiqué pour l'apéritif ainsi que pour accompagner poissons, fruits de mer et salades.

VINS BLANCS

Palacio de Bornos Sauvignon Blanc, Rueda, Espagne

La région de Rueda, un plateau rocheux au nord-ouest de Madrid, est reconnue pour ses vins blancs gouleyants. À base de sauvignon blanc, celui-ci est sec et léger, avec des arômes de melon, de pomme et d'agrumes. Goûteux et rafraîchissant, il est idéal pour l'apéritif ou pour accompagner des salades, des poissons et des fruits de mer.

Cave Spring Chardonnay, Péninsule du Niagara, Canada

La région de Niagara est mondialement connue pour ses magnifiques chutes, mais aussi pour ses vins de renommée internationale. Cave Spring est un pionnier de la région, et son savoir-faire est apparent dans ce très beau chardonnay. Un nez de pomme verte, de lime, de poire au beurre et de pêche précède une bouche élégante et harmonieuse, à la texture ronde et crémeuse, avec des notes sous-jacentes de craie et une acidité rafraîchissante. Idéal pour des poissons, des fruits de mer et des pâtes crémeuses.

VINS ROUGES

Le Fraghe, Bardolino, Italie

Sur la rive sud-orientale du magnifique lac de Garde, la région de Bardolino produit des vins rouges légers et tout en fruit, à base de cépages locaux. Matilde Poggi produit chez Le Fraghe des vins authentiques, dénués de tout artifice. Cet assemblage de corvina et rondinella regorge de notes de cerise et de griottes, avec un caractère juteux et de très légers tanins. Un véritable vin de soif! Délicieux avec des pâtes sauce tomate, des viandes blanches et des plats végétariens.

Domaine de Périllière Côtes-du-Rhône Villages, Signargues, France

Signargues, le cru le plus méridional des Côtes-du-Rhône, est à l'origine de vins généreux, issus d'un terroir pierreux parsemé de galets roulés. Cet assemblage de syrah et de grenache offre un nez aux accents de fruits noirs et rouges bien mûrs, d'épices, de fleurs et de garrigue. La bouche est riche, fruitée et fraîche, avec de légers tanins. Un vin ensoleillé et gourmand, qui accompagnera le poulet, le canard et les viandes rouges.

Robert Hall Cabernet Sauvignon, Paso Robles, États-Unis

À mi-chemin entre San Francisco et Los Angeles, la région viticole de Paso Robles jouit d'un climat chaud et sec, à l'origine de vins riches et puissants. Le cabernet sauvignon y est le cépage le plus cultivé. Il donne ici un vin généreux, mûr et ample, aux saveurs de cassis et de bleuets, avec des notes d'épices, de menthe, de chêne et de pain grillé, ainsi que des tanins fermes. Tout indiqué pour du canard, des viandes rouges et des fromages durs.

PORTO

Porto Dow's, Portugal

Ce porto offre des arômes de confiture de prunes sur une texture veloutée. Sa douceur cède à une impression de fraîcheur en bouche.

देर रात का एक्सप्रेस भोजन



टेक-ऑफ के थोड़ी ही देर बाद, सलाद और चीज के साथ परोसे गये अपनी पसंद के मुख्य भोजन का आनंद उठाएँ – जो एक साथ परोसे जाते हैं, और जिसके बाद मिष्ठान्न परोसा जाता है।

सलाद

○ मिश्रित सब्जियाँ, खीरा, गाजर, चेरी टमाटर, बाल्समी सिरके वाली ड्रेसिंग

मुख्य भोजन

हर भोजन में चुनिंदा गरम पावरोटियाँ शामिल हैं।

लैम्ब रोगन जोश, भिंडी अमचूरी, दाल तड़का, जीरे वाले चावल
खुशबू वाला लैम्ब, भिंडी, दाल, जीरा चावल

पालक और चीज से भरी चिकन ब्रेस्ट, पैपर जस, मसाले वाले आलू, ग्रिल की हुई जुकीनी, टमाटर, गाजरें

○ हर्ब-क्रस्टेड समुद्री बास, नींबू के व्यंजन, मलाईदार पोलेंटा, गाजर के साथ तिल, हरी बीन्स

पनीर मक्खन मसाला, मसूर दाल तड़का, पालक पुलाव
चीज क्यूल्स, दाल, पालक चावल

चीज

कैम्बवर्ट, एम्मंटल, चैड्डर, क्रेकर (बिस्कुट)

मिष्ठान्न

एस्प्रेसो, कैपाचीनो, कॉफी और चायों के एक घयन के साथ परोसा गया।

○ ताजे मौसमी फल

पुदीने और आम वाला चीजकेक

आइसक्रीम

○ एयर कनाडा न्यूट्रीक्विजोन



मांग किये जाने पर भोजन खाएँ

अगर आप काम करने के लिए अधिक समय लेना चाहते हैं या उड़ान के बाद सोना चाहते हैं, तो कृपया प्रस्थान से पहले हमें बताएं और हम उड़ान के दौरान बाद में आपके खाने के लिए आपके खाने को अलग कर देंगे।

रात के खाने के बाद, अपने इन्फ्लाइट अनुभव को निजीकृत बनाएँ: लैंडिंग से पहले 75 मिनट तक किसी भी हल्के नाश्ते या ब्रंच आइटम का आनंद उठाएँ। बस केवल अपनी उड़ान परिचारिका को बता दें कि आप क्या खाना चाहेंगे।

हल्के नाश्ते

निम्नलिखित नाश्तों के विकल्पों में से एक या अधिक का चुनाव करें।

गरम अल्पाहार – मुर्ग चटनी सीख

गरम अल्पाहार – छोले और आलू काठी रोल

गरम पेस्ट्रियाँ – आलू और मटर के समोसे

ताजे मौसमी फल

आइसक्रीम

पैकेज वाले नाश्ते और ताजे फल का चयन हमेशा हमारी गैली में उपलब्ध होता है।

भारी नाश्ता (ब्रंच)

कृपया ध्यान दें, ब्रंच (भारी नाश्ता) आगमन के लगभग 75 मिनट पहले परोस दिया जाएगा। यदि आप इससे कुछ पहले भोजन करना चाहें, तो कृपया अपनी उड़ान परिचारिका को सूचित करें।

संतरों का ताजा रस

ताजे मौसमी फल

दही

क्रोसेंट, नाशपती डेनिश, मक्खन, जैम

मुख्य भोजन

टमाटर वाला ऑमलेट, आलू की कतलियाँ, चिकन सॉसेज, मशरूम, ग्रिल किये हुए मसालेदार टमाटर

सेब और किशमिश दालचीनी वाला फ्रेंच टोस्ट, वनीला सॉस

सांभर, सेवइयों वाला उपमा, सादा इडली

सभी मीट चयन प्रमाणित हलाल मीट हैं।

यदि आपकी पसंद का विकल्प उपलब्ध न हो, तो हम क्षमा चाहते हैं। हम यह गारंटी देने में असमर्थ हैं कि विमान में परोसा गया कोई भी भोजन एलेर्जन मुक्त होगा।



Véronique Rivest

Gatineau, QC

परिचारक

विश्व की बेस्ट सोमेलियर प्रतियोगिता में मंच पर खड़ा होने के कारण, वेरोनिके एक अंतरराष्ट्रीय स्तर पर प्रसिद्ध सोमेलीयर हैं। शानदार संतुलित, भोजन के अनुकूल मदिराओं का उनका चयन यात्रा के भाव को उभारता है और हमारे इन्फ्लाइट व्यंजनों के साथ पूरी तरह से अनुकूलित है।



शैंपेन

लौरेंट-पेरियट शैंपेन ब्रूट, फ्रांस

एक बढ़िया, परिष्कृत शैंपेन, जिसमें व्हाइट फ्रूट और संतरे की महक होती है। कुरकुरी और जीवंत, यह खाने की शुरुआत करने के लिए और मछली, समुद्री भोजन और सलादों के साथ बढ़िया मेल खाती है।

व्हाइट वाइन

पैलासिओ डे बोर्नोस सांविनन ब्लांक, रूएडा, स्पेन

रूएडा के प्रांत में, मैड्रिड के उत्तर-पश्चिम में एक चट्टानी पठार, जिसे अपनी कुरकुरी और जीवंत व्हाइट वाइंस के लिए जाना जाता है। यह पूरी तरह से सांविनन ब्लांक से बनी वाइन, हल्की और ड्राई है, जिसमें खरबूजे, सेब और नारंगी की खुशबूएं हैं। स्वाद और ताजगी से भरी, यह वाइन एक क्षुधावर्धक होने के साथ-साथ, यह सलाद, मछली और समुद्री भोजन के रूप में बढ़िया है।

केव स्प्रिंग शार्डने, नियाग्रा प्रायद्वीप, कनाडा

नियाग्रा क्षेत्र अपने शानदार वाटर फॉल्स के लिए दुनिया भर में प्रसिद्ध है, लेकिन साथ ही यह अपने यहां पैदा होने वाली विश्व स्तरीय वाइन्स के लिए भी प्रसिद्ध है। केव स्प्रिंग क्षेत्र में अग्रणी विजेताओं में से एक है, और उनका कैसे-करें की तकनीक इस खूबसूरती से तराशी गई शार्डने में दिखती है, जो हरे सेब, लाइम, मुलायम पीयर और आडू के साथ परिपूर्ण है। इसका पैलेट भरी-पूरी, क्रीमी बनावट, अंतर्निहित चॉकी नोट्स, और खट्टी अम्लता के साथ सुरुचिपूर्ण और सामंजस्यपूर्ण है। मछली, समुद्री भोजन, चिकन और मलाई पास्ता व्यंजन के साथ बढ़िया लगती है।

रेड वाइंस

ले फ्राघे, बारडोलिनो, इटली

शानदार लेक गाडार्ड के दक्षिण-पूर्वी तट पर, बारडोलिनो का क्षेत्र स्थानीय किस्मों पर आधारित, हल्की और आकर्षक रेड वाइंस का उत्पादन करता है। ले फ्राघे में मटिलडे पोगी प्रामाणिक मदिरा का उत्पादन करता है, जिन्हें बहुत स्वाभाविक रूप से बनाया गया है। मीठी और खट्टी चेरी के स्वाद के साथ, एक रसीली बनावट और बहुत हल्के टैनिन के साथ कोरविना और रॉडिनेला का यह मिश्रण भरा-पूरा है। एक असली *विन दे सॉयफ!* टमाटर वाले पास्ता, व्हाइट मीट्स और शाकाहारी व्यंजनों के साथ स्वादिष्ट लगती है।

डोमिन डे पेरिलियर कोट्स ड्यू रोन्-विलेजिस, सिनगार्गस, फ्रांस

सिनगार्गस, कोट्स ड्यू रोन् के सबसे दक्षिणी ओर का क्यू, बिखरे पड़े कंकड़ों से बनी चट्टानी *टेरोयर* से हार्दिक मदिरा का उत्पादन करते हैं। सीरा और ग्रेनेचे का यह मिश्रण मसालों, फूलों और जंगली जड़ी बूटियों के नोट्स के साथ बहुत पके लाल और काले फलों की सुगंध प्रदान करता है। यह टैनिन समृद्ध, फलदार और ताजा होता है, जिसमें हल्के टैनिन होते हैं। धूप से सराबोर और नमकीन, यह चिकन, बत्तख और रेड मीट्स के साथ स्वादिष्ट लगती है।

रॉबर्ट हॉल कैबरनेट साँविगनॉन, पासो रॉबल्स, यूएसए

सैन फ्रांसिस्को और लॉस एंजेलिस के बीच स्थित, पासो रॉबले विटीकल्चरल क्षेत्र एक गर्म और शुष्क जलवायु का आनंद लेता है और समृद्ध और शक्तिशाली वाइन का उत्पादन करता है। कैबरनेट साँविगनॉन इसकी सबसे अधिक उगाई जाने वाली अंगूर की किस्म है। यह पूर्णता वाली, ब्रांड और पकी हुई, ब्लैक करेंट और ब्लूबैरी के स्वादों वाली, मसालों, पुनीदे, ओक और टोस्ट के नोट्स वाली है, और साथ ही साथ इसमें फर्म टैनिन भी है। बत्तख, रेड मीट्स और हार्ड चीज के साथ उत्कृष्ट।

पोर्ट

डाओ'ज़ पोर्ट, पुर्तगाल

इस पोर्ट में लाल आलुबुखारे के जैम का सुगंध और रेशमी कोमल टेक्सचर मौजूद है। इस पोर्ट की मिठास मुँह में बनी नहीं रहती है, जिससे हर चुस्वी से ताजगी मिलती है।

BAR



SIGNATURE COCKTAIL

Enjoy our original signature cocktail made with Crown Royal Canadian Whisky, gin and cranberry cocktail, garnished with lemon.

SPIRITS AND LIQUEURS

Smirnoff Vodka
Bombay Sapphire Gin
Johnnie Walker Black
Crown Royal Whisky
Jim Beam Bourbon
Bacardi White Rum
Courvoisier VS
Grand Marnier
Baileys Irish Cream

BEER

Heineken
Molson Canadian
Coors Light

COLD BEVERAGES

Orange juice
Apple juice
Tomato beverage
Cranberry cocktail
Extra spicy Clamato
Coca-Cola
Diet Coke
Coke Zero
Sprite
Ginger ale
Club soda
Tonic water
Perrier
Spring water

HOT BEVERAGES

Freshly brewed
Lavazza regular or
decaffeinated coffee,
espresso and
cappuccino

Selection of
Tetley teas:
Orange Pekoe
Earl Grey
Green tea
Camomile
Peppermint
Lemon ginger
Chai

BAR



COCKTAIL SIGNATURE

Dégustez notre cocktail signature original, mariant le whisky canadien Crown Royal, du gin et un cocktail aux canneberges, le tout garni de citron.

SPIRITUEUX ET DIGESTIFS

Vodka Smirnoff
Gin Bombay Sapphire
Johnnie Walker Black
Whiskey Crown Royal
Bourbon Jim Beam
Rhum blanc Bacardi
Courvoisier VS
Grand Marnier
Baileys Irish Cream

BIÈRES

Heineken
Molson Canadian
Coors Light

BOISSONS FROIDES

Jus d'orange
Jus de pomme
Boisson aux tomates
Cocktail aux canneberges
Clamato extra épicé
Coca-Cola
Coke diète
Coke Zero
Sprite
Soda au gingembre
Eau gazéifiée
Soda tonique
Perrier
Eau de source

BOISSONS CHAUDES

Café Lavazza classique ou décaféiné fraîchement préparé, expresso et cappuccino
Sélection de thés Tetley :
Orange Pekoe
Earl Grey
Thé vert
Camomille
Menthe poivrée
Citron-gingembre
Chai



 सिग्नेचर कॉकटेल

नींबू के साथ सजाई गई, क्राउन रॉयल कैनडा की व्हिस्की, जिन और क्रेनबेरी कॉकटेल के साथ बनी हमारी नवीनतम सिग्नेचर कॉकटेल का आनंद उठाएँ।

स्पिरिट्स और
लिक्विऑर्स

स्मिरनॉफ़ वोडका
बोम्बे सैफ़ायर जिन
जॉनी वॉकर ब्लैक
क्राउन रॉयल विहस्की
जिम बीम बरबन
बकार्डी व्हाइट रम
कुअवॉइज़र वीएस
ग्रेंड मार्लियर
बेलेज़ आयरिश क्रीम

बियर

हाइनकेन
मौल्सन कैनडियन
कूर्स लाइट

ठंडे पेय

संतरे का जूस
सेब का जूस
टमाटर वाले पेय पदार्थ
क्रेनबेरी कॉकटेल
एक्सट्रा स्पाइसी क्लामैटो
कोका-कोला
डाइट कोक
कोक जीरो
स्प्राइट
जिंजरेल
क्लब सोडा
टॉनिक वाटर
पेरियर
स्प्रिंग वाटर

गरम पेय-पदार्थ

ताजी बनी लावाज़ा रैगुलर या
डिकैफ़िनेटेड कॉफी, एस्प्रेसो
और कैपाचीनो

टैटली टीज़ के विकल्प:
ऑरेंज पेकोई
अर्ल ग्रे
ग्रीन टी
कैमोमिल
पैपरमिंट
लैमन जिंजर
चाय