



# PHARAOH'S®



Speziell kreiert für die 1. **PHARAOH'S** Night 2005 von den Barkeepern des Wiener Marriott Hotels

<p><b>PHARAOH'S</b> <i>Waterpipe</i></p> <p>4 cl Cachaca 2 cl Zitronensaft 2 cl Limettensaft 2 Bl brauner Zucker</p> <p>shaken aufgießen mit <b>Pharaoh's Pfefferminze</b></p>	<p><b>PHARAOH'S</b> <i>Black Stallion</i></p> <p>6 St Limetten 3 Bl Minze 3 Bl brauner Zucker 2 cl Mandelsirup</p> <p>crushed ice aufgießen mit <b>Pharaoh's Lakritze</b></p>
<p><b>PHARAOH'S</b> <i>Nile Special</i></p> <p>3 cl Vodka 2 cl Maracuja Sirup 1 cl Zitronensaft 2 cl Grenadine 6 cl Ananassaft</p> <p>aufgießen mit <b>Pharaoh's Carob</b></p>	<p><b>PHARAOH'S</b> <i>Hot Desert</i></p> <p>6 cl Passoa 1 cl Zitronensaft 2 cl Limettensaft 4 cl Pfirsichmark 1 cl Kokosnussirup 10 cl <b>Pharaoh's Hibiskus</b></p> <p>mixen</p>
<p><b>PHARAOH'S</b> <i>Cleopatra</i></p> <p>6 St Limetten 3 BL brauner Zucker</p> <p>crushed ice aufgießen mit <b>Pharaoh's Tamarinde</b></p>	<p>KREMEZZAT GETRÄNKEPRODUKTIONS GMBH JOHANNESGASSE 14, 1010 VIENNA, AUSTRIA TEL: +43-1-512 47 05 FAX: +43-1-512 47 05-16 E-MAIL: <a href="mailto:OFFICE@KREMEZZAT.COM">OFFICE@KREMEZZAT.COM</a> INTERNET: <a href="http://WWW.KREMEZZAT.COM">WWW.KREMEZZAT.COM</a></p>