

Giraffe Bar

DRINQUES ESPECIAIS

The Hungry Tusker (licor Amarula, Rum Hula Hawaiian, coco e abacaxi)

**O Amarula Trust Conservation Fund protege os elefantes africanos*

The Posh Puffin (vodka islandesa Reyka e melancia)

**Em parceria com a National Audubon Society, Reyka apoia a preservação de papagaios-do-mar*

The Serengeti Sunrise (rum Flor de Caña, morango e laranja)

**Coquetel inspirado nas cores vivas do nascer do sol do Serengeti*

DRINQUES DA CASA

Thorn & Berry (whisky Monkey Shoulder, amoras, limão e hortelã)

**Coquetel inspirado na cor da língua da girafa que arranca espinhos dos galhos para comer as folhas*

Masai Margarita (tequila Milagro Silver, abacaxi picante e limão)

**Coquetel inspirado na Masai, maior subespécie de girafa, nativa da África Oriental*

Sparkling Madagascar Mojito (rum africano Starr, limão e hortelã)

**Starr é rum premiado das Ilhas Maurício, também conhecida como a ilha do paraíso africano*

Busch
Gardens



Giraffe Bar

OPÇÕES NÃO ALOÓICAS

Bebidas Coca-Cola®

MENUS DEGUSTAÇÃO DE CERVEJAS LOCAIS

The Toucan:

Raging Eagle Mango Pilsner, Yuengling
Graffiti Orange Wheat, 7venth Sun
Passion of the Heights, Florida Avenue Brewing Co.
You're My Boy Blue, Brew Bus Brewing

The Safari Graze

Fancy Papers IPA, Cigar City Brewing
Old Elephant Foot IPA, Tampa Bay Brewing Co.
Pulp Friction IPA, Motorworks Brewing
Wavemaker Amber Ale, Big Storm Brewing

VINHOS

"Save the Bees" Pinot Noir, Oregon

"Save the Oceans" Sauvignon Blanc, California

**Apoiando ambientes e animais selvagens*

Busch
Gardens

