



Herzlich Willkommen in einem Ort des Genusses und des Wohlfühlens.

Der Name **ONA MOR** hat für uns eine große Bedeutung und ist federführend für unseren exzellenten Service und inspirierend für unsere feinen Getränke. ONA hat die Bedeutung „der Liebling der Götter“ zu sein und MOR steht in anderen Worten für „Ausgefallen und Hervorragend“.

Getränke finden hier einen ganz besonderen Platz. Unsere hochwertigen Weine und Champagner werden Ihnen bei der Flasche als auch mit einer großzügigen Auswahl im Glas serviert. Um Sie köstlich durch die Nacht zu begleiten suchen wir in unseren Mixturen nur die frischesten und besten Zutaten, Denn ein Cocktail ist immer nur so gut wie seine günstigste Zutat, die man verwendet.

Wir wünschen Ihnen eine angenehme Zeit im **ONA MOR**.

ONA MOR Die Kunst der feinen Getränke
Roonstraße 94 in 50674 Köln
www.onamor.de - drink@onamor.de - 0221/ 16 87 4524



Ruhelos

Gin Tonic trockener gin mit limette und aufgefüllt mit premium Fever Tree tonic water	9,90
Mexican Elbow tequila Anejo 100% Agave, Grapefuitzeste, aufgefüllt mit Ting	8,50
Moscow Mule vodka mit limette und aufgefüllt mit ginger beer	8,50
Dark n Stormy Bermudas rum mit Limette und aufgefüllt mit ginger beer	9,50
Cuba Libre kubanischer rum mit limette und aufgefüllt mit Coca Cola	8,00

CAMEO cocktail, von artisan bartendern und freunden kreiert.
„Jeden Monat wird ein Cocktail neu vorgestellt, schauen Sie
Vorbei um welchen drink es sich im diesem Monat im ~~ONAMOR~~
handelt“.



Cocktails „Will Never Die“ 8-2-1

The Martini 7 to 1 7.50
trockener gin bestäubt mit französischem wermut, serviert mit einer grüner olive und einem zitronentwist

The Manhattan 8.50
roggen whiskey, italienischer wermut, betröpfelt mit aromatischem Bitter, serviert mit kandierten kirschen

The Old-Fashioned (wartezeit min. 6 minuten) 9.50
roggen whiskey mit aromatischem bitter, zucker und serviert mit orangenzeste

The Daiquiri (manchmal Dykaree geschrieben ☺) 8.50
leichter kubanischer rum mit limette und zucker

The Side Car

7.50

edler brandy mit zitrone, orangenliquer und serviert mit einer zitronenzeste



Rookytail

Bamboo

7.50

französischer wermut, trockener sherry, aromatischer bitter und serviert mit einer orangenschale

Swiss

7.50

italien wermut mit kirschbrandy und serviert mit einem zitronentwist

Sherry Cobbler

8.50

süßer sherry, rotwein mit erlesenen fruchten kombiniert

Sparkling Sazarec

11,00



champagner, edler brandy, absinth, zucker, betröpfelt mit französischem
aromatischem bitter und serviert mit einem zitronentwist

Signature

Pomme Marnier

orangenliquer mit Italienischem wermut, grünem apfel, minze und serviert auf absinth
ausgewaschenen eiswürfeln
„Alessandro Romano UK Bartender of the Year 2006“

8,00



Süßes sonst gibt's Saures

Courtney Riley Cooper

edler brandy, orangenliquer, italien wermut, limette und eischnee

7.50

Pisco Sour

südamerikanischer brandy mit limette, zucker, eischnee und flambiertem
Aromatischem Bitter

8.00

Ti Punch

französischer rhum mit limette & zucker

9.00



Bourbon Smash

bourbon mit zitrone, minze, zucker und eischnee

8.50

Signature

Hang Tang

holland gin, orangenLiqueur, granatapfel mit Tamarinden Paste und hausgemachtem
orangen bitter, verfeinert mit schwarzem pfeffer
„Virgin Airline getränk des monats“

7.50



Zart aber Würzig

Beaux Arts

holland gin mit französischem & Italienischem wermut, orange & ananas,
verfeinert mit absinth und serviert mit einem orangentwist

7.50

Brooklyn

roggen whiskey, französischer wermut, kräuterliquer, Maraschinoliquer, serviert mit
orangenzeste

8.50

East India Cocktail

8.00

edler brandy, Orangenliquer, ananas, tropfen von Aromatischem bitter, serviert mit zitronenzeste

Rum Daisy

7.50

leichter rum mit limette, grenadine sirup, gelbem chartreuse, serviert mit einer limettenzeste



Signature

Bulleit

8.50

Bourbon, Italienischer Wermut, kräuterliker und oranger bitter, serviert mit einer orangenzeste



Frisch und Verführerisch

Rum Swizzle

8,50

bermudas rum mit limette, falernum 11% und aromatischem bitter

Fig Rickey

8,00

ONAMOR Die Kunst der feinen Getränke
Roonstraße 94 in 50674 Köln
www.onamor.de - drink@onamor.de - 0221/ 16 87 4524

feigenmarmelade mit Eischnee auf brandy, zitrone, zucker und
soda wasser

Alexander

trockener gin mit creme de cacao und sahne

7,50

Colada (Puerto Rico style)

leichter rum mit frischer ananas, kokosnuss creme

8,50



Signature

Chocobrum

scotch whisky mit schokoladenLiqueur, kakao, sahne und zucker.

„Alessandro Romano Gewinner für den Signature cocktail für Birmingham UK 2006“

8,00

Ungezähmte Zeitlosigkeit

Uncle Sam

Bourbon mit sauerkirschmarmelade, kirschliquer, zitrone, zucker und Eischnee

8,00



ONAMOR Die Kunst der feinen Getränke
Roonstraße 94 in 50674 Köln
www.onamor.de - drink@onamor.de - 0221/ 16 87 4524

Mai Tai (Trader Vics style) 9,50
französischer & jamaikanischer r(h)um mit orangenliquor, limette, ausbalanciert mit
orgeat (=mandel mit orangenblüten)

Thyme Pearl 8,50
trockener gin mit jasmin tee, thymian, zitrone, zucker und Eischnee

Georgia Mint Julep 8,50
edler brandy und pfirsichbrandy, minze, und betröpfelt mit aromatischem bitter

 Signature

Mojo 7,50
leichter Kubanischer Rum mit limette, zucker, soda wasser, aufgefüllt mit einem
hausgemachtem pfefferminz & apfelschaum

Multiple choice



Tom Collins

- | | |
|--|-------|
| 1. Finsbury 47% (london dry) | 8,00 |
| 2. Beefeater 24 aromatisiert mit grünem tee, betröpfelt mit Tee Bitter | 10,50 |
| 3. Hendricks aromatisiert mit gurke und rose, gestösselt mit gurke | 10,50 |

kombiniert mit zitrone, zucker und soda wasser

Caipirinha the Brazil way (auf eiswürfeln mit weissem rohrzucker serviert)

- | | |
|--|-------|
| 1. Sagatiba Pura nicht gealterter, sehr frischer Premium cachaca | 8,00 |
| 2. Armazem viera 2 jahre im grappafass gelagert | 10,50 |
| 3. Yipioca 150 6 Jahre gealtert | 10,50 |

kombiniert mit limette und zucker

Cosmopolitan „sex in the city style“ (charaktervoll und lecker)

- | | |
|--|-------|
| 1. Belvedere Pommeranzca (orange) polnischer vodka | 10,50 |
| 2. Grey Goose Vanilla französischer vodka | 10,50 |

3. Im Haus Aromatisierter zitronen vodka
Kombiniert mit orangenliquer, limette und cranberrysaft

8,00



Ich mag gar keinen alkoholischen cocktail

Pussy Foot

6,00

orange, zitrone, grenadine sirup (auf wunsch wie im original mit eigelb)

Shirley Temple

6,50

ginger beer, soda wasser und übergossen mit grenadine sirup

Organic Colada

8,00

Bio ananas, bio kokosnussmilch und bio zucker

ONAMOR

Signature

E- Gal

6,00

Orange, Ananas, limette, Tamarindenpaste und cranberrysaft

Bubble tea

6,50

ONAMOR Die Kunst der feinen Getränke
Roonstraße 94 in 50674 Köln
www.onamor.de - drink@onamor.de - 0221/ 16 87 4524

Tapioca perlen mit grünem tee, Erdbeerpüree, milch, sahn e und zucker

Falls sie einen Cocktail ihres Geschmacks nicht finden sollten, so wenden Sie sich bitte an Conny oder Alessandro. wir werden ihnen gerne bei Ihrer wahl behilflich sein.



hausgemachte limonaden

Orangade

orange, zitron e, zucker und aufgefüllt mit soda/ stillem wasser

3,00

Limonade

zitron e, zucker und aufgefüllt mit soda/ stillem wasser

3,00

Grapefruitnade

Grapefruit, zucker und aufgefüllt mit soda/ stillem wasser

3,00

Berrynade

frische erdbeere/himbeere/blaubeere, zucker und aufgefüllt mit soda/ stillem wasser

3,50

mint soda

3,00

minze, limette, zucker und aufgefüllt mit soda wasser



Sodas & anderweitiges

Wasser

Evian still lebe jung	0,25l	2,50
Apollinaris prickelnd die königin des tadelwassers	0,25l	2,50

Premium Club Sodas

old jamaican ginger beer mit feurigem ingwer (kein alkohol!)	0,33l	
	3,50	
ting aus gereifter Jamaikanischen grapefruit und zitrusfrüchten	0,33l	3,50
Fever Tree Tonic Water die perfekte ehefrau für jeden gin 3)	0,20l	
	4,00	

Coca Cola jeder kennt sie, jeder liebt sie 1)2)	0,20l	2,50
1)Farbstoff, 2)koffeinhaltig, 3)chininhaltig		

100% Frischgepresste Säfte	0,20l	3,50
(wir bitten um entschuldigung, falls der entsafter etwas lauter wird)		
orange/ grapefruit/ zitrone/ ananas/ Apfel		

koffeinhaltige Heißgetränke		
Espresso/ Cappuccino		2,50
schwarzer Tee/ Grüner Tee		

3,00



Flaschenbier		
Reissdorf für kölsche momente		0,33l 2,90

Spirituosen	4cl	
4cl		

Mette Vielle Mirabelle	9,50	mount gay eclipse	6,50
Berta Nibbio 2001	8,50	ron zacapa 23y	
15,50			

		Pampero Aniversario	8,50
Tapatio reposado	11,00	Bologne	7,50

Don Julio real anejo	34,00	Matusalem 15y	9.00
Porfidio Plata blanco	10,00		
1921Reserva especial reposado	9,50	Yipioca 150 6y	8,50
7 Leguas blanco	10,50	Armazem vieira	8,50
Bränvin sweden	6,50	Glenfiddich 21y	
18,00			
Krepkaya russland	8,00	Glenmorangie 18y	
16,00			
Heavy water norwegen	9,50	Ardbeg 17y	
23,00			
Pravda polen	10,50	Longmorn 16y	
17,00			
Beefeater 24 london dry	8,50	famouse grouse1989	9,00
Bombay Sapphire london dry	8,00	Loch Lomond 1981	32.00
16.00		Chivas Regal 18y	
Tanqueray Ten	10,50		
Hendricks	8,50	Rittehouse Rye	6,50
Finsbury Platinum london dry	6,50	Four Roses Barrel P	8,50

ONA MOR Die Kunst der feinen Getränke
 Roonstraße 94 in 50674 Köln
www.onamor.de - drink@onamor.de - 0221/ 16 87 4524

San Miguel ginebra phillipinien
mark
Weißwein Glas 0,1l

6,50
6,50

Rotwein Glas

makers



Da nicht alle Spirituosen bei uns
gelistet sind, fragen sie uns
bitte für mehr Informationen zu
den anderen Preisen.

2008 Grauer Burgunder
3,40

Achkarren, Baden Kaiserstuhl

2007 Spätburgunder

Bachemer Karlskopf, Ahr

2008 riesling
Heinrich Vollmer, Pfalz

3,50

2008 Chianti Predella
Campagna Gello, Italien

2,90

2008 Gavi di Gavi
Tenuta Trere, Italien
Pozzo, Italien

3,60

2006 Barbera D'Asti

3,30
Il

2008 Orvieto Classico
Il Carpino, Italien

3,30

2008 Rioja Pueblo Viejo
Bodegas Almenar, Spanien

3,40

2008 Chardonnay	2,90	2008 Bordeaux	
	3,50		
Vin de pays d'oc, Frankreich			Jean
Degaves, Frankreich			
2008 Sauvignon, Chateau m.	3,20	2008 Beaujolais-Villages	4,20
Bernard Despagne, Frankreich		Georges du Boeuf, Frankreich	
2007 Chablis	4,40	2008 Shiraz Sediba	3,40
Emile Durand, Frankreich		Western Cape, Südafrika	
Weißwein bei der Flasche	0,75l		
2008 Chablis Premier Cru	41	2008 Blanc de Noirs	22
Emile Durand, Frankreich		VinIan, Württemberg	
2007 Pouilly Fumé	39	2008 Riesling	28
Michel Laurent, Frankreich		Schloss Rheinhartshausen	
		Rheingau	
2008 Sancerre La Guiberte	41		

Alain Gueneau, Frankreich

2008 Chardonnay Woodbridge 25
Robert Mondavi, Kalifornien

2008 Vernaccia Di San Gimig 25
Teruzzi & Puthod, Italien

2008 Pinot Grigio 22
Forchir, Italien

2008 Torre di Giano 24
Lungarotti, Italien
Rotwein bei der Flasche 0,75l
0,75l

2007 Chianti Superiore 22
Poggio al casone, Italien

2008 Sangiovese Pater 24
Frescobaldi, Italien

weincocktail empfehlung

redvino berry

8,50

beeren mit rotwein, limette,
zucker und ginger beer

2004 Barolo Il Pozzo	42	2007 Sangiovese Rubicone	
Cossano Belbo, Italien	19	Laura Romagnelli, Italien	
2005 Berengario	38	2005 Villa Antinori	25
Zonin, Italien		Marchesi Antinori, Italien	
2002 Barbaresco Superiore	29	2001 Tempranillo Reserva	23
Cossano Belbo, Italien		Sembrador, Spanien	
2006 Amarone	42	2007 Rosso Piceno Superiore	21
Movano, Italien		Constantini Brancadoro, Spanien	
2008 Montepulciano d'Abruz	19	2006 Camino de Castilla	21
Predella, Italien		Crianza, Spanien	
2006 Rubesco	25	2006 Tempranillo	4
Lungarotti, Italien		Tinto Pesquera crianza, Spanien	
Rotwein bei der Flasche	0,75l		



2007 Cuvée noir H.J. Kreuzberg, Ahr	34	2006 Shiraz Cabernet Mc Williams, Australien	22
2007 Chateauneuf-du-pape Armand Dartois, Frankreich	42	2008 Merlot Nederburg, Südafrika	21
2006 Côtes de Beaune Joseph Drouphin, Frankreich	59	2007 Cabernet Sauvignon Robert Mondavi, Kalifornien	24
2006 Bordeaux Chateau Londre, Frankreich	19	2006 Zinfandel Fetzer Vineyards, Kalifornien	34
2007 Saint-Emilion Monsieur Louis, Frankreich	27	2008 Spätburgunder rosé Münsterberg, Baden	19
2007 Cabernet Sauvignon Don Enrique, Chile	22		
2008 Malbec Argento Reserva Mendoza, Argentinien	24		



Champagner 0,75l	0,11	
Vve. Pelletier & Fils brut	8,00	55
Moet Chandon imperial brut	9,50	65
Pol Roger brut		67
Taittinger brut		75
Pommery & Greno brut (fl. Über 30 jahre alt)		99
Billecart Salmon Rosé brut		110
Dessertwein 0,5l	5cl	
2008 Eiswein Nachtgold,	3,60	28

Pfalz

2006 Sauternes Louis Eschenauer 3,90

Frankreich

Begleitende Knabbereien Wenn der kleine Hunger kommt !



oliven grün und schwarz, verschieden gewürzt 2,00

dreierlei käse aus italien, frankreich & england 5,00
serviert mit rustikalem brot und feigensenf

salami & schinken aus italien 6,00
Serviert mit rustikalem Brot

früchteteller mit saisonalen fruchten 4.50

„The atmosphere of a great bar will affect most cultured men and women approximately the same way. It will conjure relaxation, it will invite depth and savor to fellowship. It will encourage reflection. In short a great bar is a place of high purpose. A great bar is a way of life“. BV Enquire 1954