

Neuer Bar-Himmel



Mit dem M?Uniqo hat eine Lifestyle Bar in München eröffnet, die das kreative und pulsierende Münchner Leben mit italienischer Aperitif-Kultur verbindet. Die Bar samt Dachterrasse erwartet die Gäste auf der zwölften und 13. Etage des Andaz Hotel München. Den Gast erwartet auf zwei Ebenen eine klassische Bar samt Private Room für zehn Personen, eine offene Küche für italienische Snacks und eine der höchsten Rooftop-Bars in München. Das M?Uniqo bietet an 365 Tagen im Jahr in Casual Opulence für bis zu 180 Gäste.

Als Aperitivo wird in Italien nicht nur der Aperitif selbst, sondern auch die Gewohnheit bezeichnet, sich abends in Bars mit Freunden zu treffen ? auf einen Drink und kleine Häppchen. Mit dem Blick Richtung Süden will das M?Uniqo hierfür den perfekten Ort bieten. Christian Schmidt, Mixologist im Andaz München, und sein Barteam orientieren sich dabei an der venezianischen Barkultur und bauen die Karte zusammen mit Cihan Anadolglu rund um den Wermut auf. ?Der Aperitif ist in den südlichen Ländern ? und München wird gerne dazugezählt ? gelebte Alltagskultur, die wir im M?Uniqo auf hohem Niveau zelebrieren. Wir verstehen uns als Lifestyle Bar und wollen München über die 360 Grad Panorama-Aussicht hinaus auch frische Perspektiven und unbeschwerten Lebensstil zeigen?, sagt Christian Schmidt.

Der Wermut steht als immer beliebterer Aperitif im Mittelpunkt und soll in seiner Vielfalt überraschen: pur von unterschiedlichen Produzenten aus Italien, Frankreich, Spanien oder Deutschland, im eigenen Holzfass gereift oder als gezapfte easy-drinking Variante. ?Wermut ist jene Zutat für den Feierabend, mit der wir spielen, mixen und überraschen wollen. Neben

Highballs, barrel aged Cocktails und den Klassikern möchten wir uns durch unsere Signature Drinks auszeichnen. Der Kosmos unserer Inspirationen ist die Kunst, die wir durch unsere Kreationen für unsere Gäste erfahrbar machen?, erklärt Schmidt.

Da jeder Aperitif auch von entsprechenden Gaumenfreuden lebt, dreht sich im M?Uniqo alles um Cicchetti, die gerösteten Brot- oder Polenta-Scheiben, die in den typischen Bacari (Weinbars) von Venedig serviert und stehend oder bequem am Tisch sitzend gegessen werden. ?In unserer Küche produzieren wir täglich frisch Cicchetti, die neben Wermut unser bestimmendes Thema sind. Daneben wird es Bruschette, Pizzette, Antipasti und Dolci geben, die wir zu den Drinks reichen?, erklärt Aris Akgün, Director of Guest Relations. ?Im M?Uniqo ermöglichen wir Erlebnisse und Begegnungen zwischen Menschen. Wir stehen für pure Lebensfreude und wollen den Platz an Münchens Sonne neu definieren: mit unserer Bar, einem eleganten und gleichzeitig opulenten Ambiente, perfektem Service und etwas anderen Events, wie zum Beispiel Music Sessions junger Künstler zum Sundowner.?