

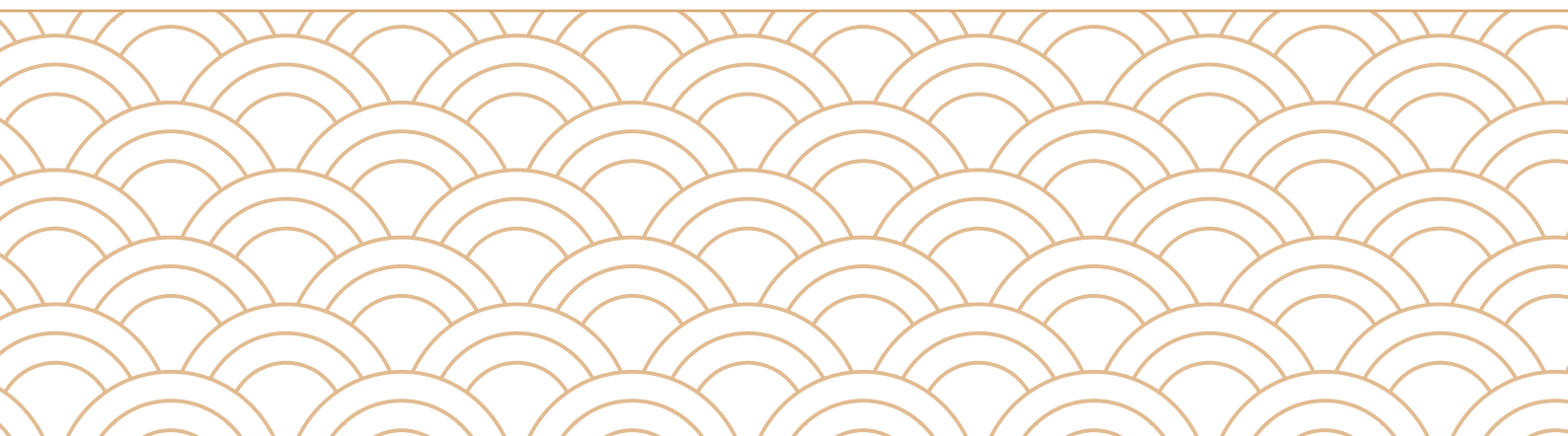


WILLKOMMEN IM RESTAURANT ATLANTIS

Treten Sie ein in eine Welt, in der kulinarische Raffinesse und mediterrane Lebensfreude eins werden. Inspiriert von den Aromen der Ägäis, der italienischen Riviera und den traditionellen Rezepten Griechenlands, servieren wir Ihnen eine moderne Küche, die ihre Wurzeln nicht vergisst – aber mit jedem Bissen überrascht.

Unser Anspruch ist es, mehr als nur ein Essen zu bieten. Atlantis steht für Qualität, Ruhe und stilvolles Genießen – mit ausgewählten Zutaten, liebevoller Zubereitung und einem Ambiente, das zum Verweilen einlädt. Ob ein leichter Lunch, ein festliches Dinner oder ein Glas Wein am Abend – lassen Sie sich verwöhnen von mediterranen Klassikern mit moderner Note, sorgfältig ausgewählten Weinen und einem Service, der aufmerksam ist, ohne aufdringlich zu sein.

Atlantis – wo Genuss auf Eleganz trifft.





Mo bis Fr von 11.30 – 15 Uhr

BUSINESS LUNCH

100 **Hähnchen Sous vide** 15.5 €

Grillgemüse | Selleriepüree | Aioli ^{D,E}

*

101 **Flat Bread** 🌱 13.5 €

Rote-Bete-Hummus | Falafel | Zucchini-Bällchen | Feta | Guacamole ^{A,D,F}

*

102 **Trüffel Tagliatelle** 🌱 16.5 €

Cremesoße | Blattspinat | Cherrytomaten ^{A,D}

*

103 **Rindfleischburger** 15.5 €

200g Rindfleisch | Trüffelcreme | Zwiebelmarmelade | Cheddar | Steak Fries ^{A,B,D}

*

104 **Mediterraner Grillteller** 🌱 16.5 €

Hähnchenfilet | Schweinefilet | Kalbsleber | Rosmarinkartoffeln | Grillgemüse | Zaziki ^D

*

105 **Souvlaki Kotopoulo** 14.5 €

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet | Reis | Zaziki ^{A,D}

*

106 **Gratiniertes Schweinefilet** 15.5 €

Schweinefilet | Zucchini | Aubergine | Zwiebel | Kartoffel | Tomatensoße ^L

*

107 **Kalbsleber** 15.5 €

Tomatisierte griechische Reismudeln | Schmorzwiebeln | Pimientos

*

108 **Mediterrane Fleischbällchen** 14.5 €

Rosmarinkartoffeln | Tomaten-Paprikasoße ^{A,B,D}

*

109 **Santorini Pfanne** 14.5 €

Schweinefilet | Waldpilze | Käse-Sahnesoße | Reis ^{A,B,D}

*

110 **Pasta Nero** 14.5 €

Frutti di Mare | Pesto | Petersilie | Cherrytomaten ^{A,G,H}

*

111 **Tagliatelle Salmone** 16.5 €

Tagliatelle | Lachs | Hummercremesoße ^{A,D,H}

Zu jedem Gericht servieren wir eine kleine Tagessuppe und Salat



EXTRA KARTE

149 Tapasplatte 16.5 €

Pita | Chorizo | Käsecreme | Oliven | Pimientos | Zaziki | Rote-Bete-Hummus ^{A,D}

*

150 Burrata 11.5 €

Frische Burrata | Tomatenchutney | Tomatensorbet

*

151 Rindertartar 19.5 €

Rote Zwiebeln | Kapern | Guacamole | Trüffelmayonnaise | Chips | Gebeiztes Eigelb ^B

*

152 Vitello Tonnato 18.9 €

Thunfischcreme | Kapernapfel | Wildkräutersalat | Gartenkresse ^{D,I}

*

153 Marinierter Butterfisch 16.9 €

Tomatenchutney | Sesam | Wildkräutersalat | Fetamayonnaise | Kritamo ^{D,F,I,J}

*

154 Jakobsmuschel 26.5 €

Gegrillte Jakobsmuscheln | Rote-Bete-Hummus | Hummersoße | Gefüllte Weinblätter mit Reis | Zitronenöl ^{D,G,H}

*

155 Baby-Kalamaraki 28 €

Zarte Baby-Kalamaris | Aioli | Reis | Spargel | Blattspinat ^{B,G}

*

156 Feiner Filetspieß 27 €

Schwein | Hähnchen | Rind | Rosmarinkartoffeln | Grillgemüse | Zaziki | Salat ^D

*

157 Gnocchi Trilogie 20.5 €

Chorizo | Tomatenchutney | Pimientos | Schnittlauchöl ^{B,D}

*

158 Lammrücken Kräuterkruste 33 €

Grillgemüse | Trüffelpüree | Salat ^{D,K}



KALTE VORSPEISEN

¹ Meze Atlantis 14.5 € | 28 €

Wahlweise für eine oder zwei Personen
Verschiedene Meze des Hauses | Brot ^{A,D}

*

² Zaziki 🌱 6 €

Griechischer Joghurt | Gurke | Knoblauch | Bio-Olivenöl | Dill ^D

*

³ Tarama 8 €

Weißes Kaviarmousse | Zitrone confit | Botarga | Schwarzer Kaviar | Bio-Olivenöl ^{D,I}

*

⁴ Lachs Ceviche 🌱 18.5 €

Passionsfrucht | Wildkräutersalat | Sesam | Guacamole | Kritamo ^{F,I}

*

⁵ Melitzanosalata 🌱 7.5 €

Geräucherte Auberginencreme | Fetamousse | Bio-Olivenöl | Knoblauch | Zitrone | Kräuter ^D

*

⁶ Tirokafteri Käsecreme 🌱 7 €

Fetamousse Chili | Paprika | Knoblauch ^D

*

⁷ Meeresfrüchtesalat 15 €

Kalamata Oliven | milde scharfe Peperoni | Tomate | Lauchzwiebel | Chimichurri ^{G,H,I}

*

⁸ Rote-Bete-Salat Mediterran 🌱 9.5 €

Gratinierter Schafskäse | Chili | Honig ^D



WARME VORSPEISEN

9 Geröstetes Knoblauchbrot 🌱 6 €

Butter | confierter Knoblauch | Schnittlauch | Bio-Olivenöl ^{A,D}

*

10 Pita 🌱 4 €

wilder Oregano | Bio-Olivenöl ^A

*

11 Pita Spezial 🌱 7 €

Tomatenchutney | Lauchzwiebel | Feta ^{A,D}

*

12 Zucchini Chips 🌱 11.5 €

Frisch dünn geschnittene Zucchini gebraten | Zaziki ^{A,D}

*

13 Zuccinibällchen 🌱 12 €

Käse | frische Zucchini | Zaziki ^D

*

14 Florinis 🌱 9.5 €

Rote Paprikaschoten | gefüllt mit Käse ^D

*

15 Gebackene Calamares 11.5 €

Chimichurri | Aioli | Tomatenchutney ^{A,G}

*

16 Graviera Naxou 🌱 13.5 €

Hartkäse vom Grill | Rucola | geröstete Nüsse | Käse von der Insel Naxos | Honig | Balsamico ^{D,K}

*

17 Dolmadakia 🌱 11 €

Fetamayonnaise | Hummerdip | Tomatenchutney | Schnittlauchöl ^{D,H}

*

18 Saganaki Filo 🌱 12 €

Filoteig | schwarzer Sesam | Honig ^{A,D,F}

*

19 Garides Saganaki 🌱 14 €

Scampi | Hummersoße | Tomaten | Käse ^{D,F,H}



SALATE

20 Griechischer Salat 🌱 14.5€

Tomaten | Gurken | Fetakäse | Rote Zwiebeln | Kalamata Oliven | Oregano | Bio-Olivenöl ^D

*

21 Caesar Salat mit Hähnchenfilet 18€

Knackiger Römersalat | Caesar-Dressing | Parmesan | Croûtons | gegrilltes Hähnchenfilet ^{A,B,D,I}

*

22 Caesar Salat mit gebratenen Garnelen 21€

Knackiger Römersalat | Caesar-Dressing | Parmesan | Croûtons | gegrillte Garnelen ^{A,B,D,H,I}

*

23 Avocado-Quinoa Salat (Scampi) 🌱 16 | 21€

Quinoa | Guacamole | Rucola | Zitronen-Bio-Olivenöl ^{F,H,K}

*

24 Kritharaki Salat 🌱 14.5€

Granatapfel | Aubergine | Zucchini | Zwiebel | Falafel ^F

SUPPEN

25 Fava-Kokoscremesuppe 🌱 7€

Rote-Bete-Sprossen | Gebrannte Walnüsse ^K

*

26 Geröstete Paprikacremesuppe 🌱 7€

Trüffel-Käse-Croûtons | Gartenkresse | Schnittlauchöl ^{A,D}

*

27 Bouillabaisse »Neu interpretiert« 9€

Garnele | Knoblauch-Croûtons ^{G,H,I}



HAUPTGERICHTE

28 **Waldpilz-Risotto** 🌿 21.5€

Cremiges Risotto | Waldpilze | Parmesan | Trüffel ^D

*

29 **Portwein-Risotto** 🌿 21.5€

Portwein | Walnüsse | Weintrauben | Parmesan ^{D,K,M,N}

*

30 **Garides Kritharoto** 29€

Griechische Reismudeln | Riesen-Scampi | Hummersoße ^{G,H,I}

*

31 **Tagliatelle Santorini** 29€

Scampi | Champagner | Hummersoße | Frische Kräuter ^{G,H,I}

*

32 **Moussaka Modern Twist** 24€

Rinderhackfleisch | Kartoffeln | Auberginen | Béchamel | Zimtnote | Käse ^{A,D}

*

33 **Lammhaxe** 29€

Geschmorte Lammhaxe | Selleriepüree ^{D,E}

*

34 **Arni Souvlaki** 29.5€

Herzhafte Lammspieße | Kräutermarinade | Grillgemüse | Selleriepüree ^{D,E}

*

35 **Hirino Souvlaki** 26.5€

Gegrillte Schweinefiletspeieße | Kräutermarinade | Grillgemüse | Selleriepüree ^{D,E}

*

36 **Pulled Beef** 29€

Crème Polenta | Grillgemüse | Tomatenchutney | Chimichurri ^D

*

37 **Kalbsleber** 26€

Madeirasoße | Selleriepüree | Schmorzwiebeln ^{D,E}

*

38 **Mediterraner Grillteller** 32€

Kalbsleber | Hähnchenfilet | Lammrücken | Schweinefilet | Rosmarinkartoffeln | Grillgemüse | Beefsoße

Zu jedem Gericht servieren wir einen Salat



39 **Hähnchenschnitzel "Wiener Art" 23 €**

Waldpilzsoße | Rosmarinkartoffeln ^D

*

40 **Hähnchenfiletspieß Smoky-Honig-Senf-Marinade 26 €**

Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln ^L

*

41 **Überbackenes Schweinefilet 27 €**

Bacon | Tomatenchutney | Mozzarella | Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln ^L

*

42 **Bifteki Spezial 27 €**

Oliven | Getrocknete Tomaten | Feta | Rosmarinkartoffeln | Grillgemüse | Zaziki ^D

*

43 **Lammkarree "New Zealand" 35 €**

Lammkarree | Grillgemüse | Selleriepüree | Beefsoße ^{D,E}

*

44 **Lamm Trilogie 35 €**

Variation vom Lamm: Filet, Karree und Souvlaki | Selleriepüree | Grillgemüse | Beefsoße ^{D,E}

*

45 **Lammfilet 34 €**

Selleriepüree | Grillgemüse | Beefsoße ^{D,E}

*

46 **Kotopoulos Fileto 29 €**

Hähnchenfilet | Halloumi | Champignonsoße | Reis ^D

*

47 **Argentinisches Rinderfilet 150g oder 220g 30 | 40 €**

Rinderfilet | Grillgemüse | Selleriepüree | Beefsoße ^{D,E}

*

48 **Surf & Turf 150g oder 220g 37 | 47 €**

Argentinisches Rinderfilet | Riesengarnelen | Selleriepüree | Grillgemüse | Beefsoße ^{D,E,H}

Zu jedem Gericht servieren wir einen Salat



FISCHGERICHTE

49 Miesmuscheln 25€

Wurzelgemüse | Knoblauch | Weißwein | Knoblauchbaguette ^{A,D,G}

*

50 Doradefilet 31€

Grüner Spargel | Blattspinat | Reis | Zitronenmarinade ^I

*

51 Wolfsbarsch 31€

Grüner Spargel | Blattspinat | Reis | Kräuter Beurre blanc | Zitronenmarinade ^I

*

52 Lachsfilet 27€

Gegrilltes Lachsfilet | Grüner Spargel | Blattspinat | Kräuter Beurre blanc | Reis ^{D,I}

*

53 Oktopus 34€

Gegrillter Oktopus auf Fava | Blattspinat | Grüner Spargel | Tarama ^{D,G,I,K}

*

54 Fischplatte 39€

Wolfsbarsch | Doradenfilet | Lachsfilet | Scampi | Grüner Spargel | Blattspinat | Reis | Kräuter Beurre blanc ^{G,H,I}

*

55 Gambas 34€

Gegrillte Riesengarnelen | Grüner Spargel | Blattspinat | Reis | Hummerdip ^{H,I}

Zu jedem Gericht servieren wir einen Salat

BEILAGEN

56 Rosmarinkartoffeln 6€

*

57 Steak Fries 6€

*

58 Selleriepüree ^{D,E} 6€

*

59 Grillgemüse 6€

*

60 Reis 6€

HOMEMADE SOßEN

61 Zaziki ^D 3€

*

62 Beefsoße 4€

*

63 Kräuter Beurre Blanc ^{A,D} 4€

*

64 Trüffelsahnesoße ^{A,D} 4€

*

65 Waldpilzcremesoße ^{A,D} 4€

Allergene

A: Gluten, B: Eier, C: Erdnüsse, D: Milch, E: Sellerie, F: Sesam, G: Weichtiere, H: Krebstiere, I: Fisch, J: Soja, K: Schalenfrüchte, L: Senf, M: Lupine, N: Schwefeldioxid und Sulfid



DESSERT

66 Galaktobourekó 11€

Grießcreme | Filoteig | Vanilleeis | Karamellsoße ^{A,B,D}

*

67 Millefeuille 12€

Blätterteig | Vanillecreme | Schokoladensoße | Puderzucker ^{A,B,D}

*

68 Orangenkuchen 11€

Orangenchutney | Zitronensorbet ^{A,B}

*

69 Gâteau au Chocolat 11€

Saftiger Schokoladenkuchen | Passionsfruchtsorbet ^{B,D}

*

70 Profiterole 12€

Brandteig | Vanillecreme | Schokosoße ^{A,B,D}

*

71 Pistazien Crème brûlée ^{B,D} 11€

*

72 Weiße Sesam-Kokos Panna cotta 12€

Orangenchutney | Schokolade ^F

*

73 Affogato al caffè 7€

Vanilleeis | Espresso ^{B,D}

KAFFEE & TEE

Kaffee Crème 3.8€

*

Espresso einfach/doppelt 3€ | 3.8€

*

Cappuccino 4.7€

*

Espresso Macchiato 3.9€

Latte Macchiato 5.2€

*

Mokka 4€

*

Eilles Bio-Tee 4€

Schwarzer | Kräutergarten | Kamille | Jasmin |
Pfefferminze | Sommerbeeren | Ingwer-Orange



WASSER

	0,25 l	0,75 l	
Mineralwasser	2.8€	6.9€	
	0,25 l	0,75 l	1 l
Stilles Wasser	2.8€	6.9€	7.9€

SÄFTE

	0,2 l	0,4 l
Apfelsaft	3 €	5.5 €
Orangensaft	3 €	5.5 €
Rhabarbersaft	3 €	5.5 €
Johannisbeersaft	3 €	5.5 €

SAFTSCHORLEN

	0,2 l	0,4 l
Alle Sorten	3 €	5.5 €

BIER VOM FASS

	0,3 l	0,5 l
Wernesgrüner Pils	4 €	5.8 €
Mythos (griechisches Bier)	4 €	5.8 €
Duckstein Hefe	4 €	5.8 €
Rotblond	4 €	5.8 €

SOFT DRINKS

	0,2 l	0,4 l
Coca-Cola	3 €	5.5 €
Coca-Cola Zero	3 €	5.5 €
Fanta	3 €	5.5 €
Sprite	3 €	5.5 €
Spezi	3 €	5.5 €

Thomas Henry	4 €
Tonic Water Bitter Lemon Wild Berry Ginger Ale	

HOMEMADE LIMO

	0,4 l
Holunderblüten / Gurke / Limette	6.5 €
Himbeere / Rosmarin / Zitrone	6.5 €
Blaubeere / Orange / Minze	6.5 €

FLASCHENBIER

	0,33 l	0,5 l
Wernesgrüner Alkoholfrei	4.5 €	
Kapuziner Alkoholfrei		5.5 €
Radler	0,3 l 4 €	0,5 l 5.5 €
Diesel	4 €	5.5 €
Colaweizen	4 €	5.5 €



OFFENE ROTWEINE

Atlantis

7,50€ Glas 0,15l | **36,00€** Flasche 0,75l

Estate Argyros, Cycladen | Mandilaria/Mavrotragano

Dunkle, kirschrote Farbe, Aromen von Kirschen und dunklen Beeren, trocken, im Geschmack nach schwarzen Früchten mit würzigen Noten, süßlicher Auftakt, ausgewogen und weich, milde Tannine, dezente Fruchtsüße, im Abgang wirkt er lange und schmilzt im Gaumen

Papaioannou Nemea

8,00€ Glas 0,15l | **38,00€** Flasche 0,75l

Vineyards Papaioannou, g.U. Nemea | Agiorgitiko (Biologischer Anbau)

Kirschrote Farbe, Aromen aus konzentrierten roten Früchten, mit Noten von Vanille und Milkschokolade, im Geschmack süß, ausgewogene Säure, feine Tannine

Ramnista

10,00€ Glas 0,15l | **45,00€** Flasche 0,75l

Kir Yianni, g.U. Naoussa | Xinomavro

Dunkelrote Farbe, Aromen von Erdbeeren, Vanille und süßen Gewürzen, im Geschmack fruchtig, angenehme Säure, fruchtiger Nachgeschmack, langer Abgang

Spätburgunder aus dem Holzfass

9,00€ Glas 0,15l | **41,00€** Flasche 0,75l

Weingut Keth | Spätburgunder
Deutschland | Rheinhessen | trocken
Kirschfrucht, intensiv, Holzwürze

Primitivo 40

9,00€ Glas 0,15l | **41,00€** Flasche 0,75l

Progetto Vino di Lorusso | Primitivo
Italien | Apulien | trocken

Dunkle Früchte, sehr zugänglich, wenig Tannine



OFFENE ROTWEINE

Cabernet Sauvignon

9,00€ Glas 0,15l | 41,00€ Flasche 0,75l

Domaine Hatzimichalis, g.g.A. Atalanti Tal | Cabernet Sauvignon
Griechenland | Cuvée | trocken
Kraftvoller Rotwein mit komplexer Fruchtwürze, feinen Tabaknoten

6 Meses

9,00€ Glas 0,15l | 41,00€ Flasche 0,75l

Bodegas Maisulan | Tempranillo
Spanien | Rioja | trocken
Tolle Frucht mit leichter Barriquenote





OFFENE WEIßWEINE

Atlantis

7,50€ Glas 0,15l | 36,00€ Flasche 0,75l

Estate Argyros, Cycladen | Mandilaria/Mavrotragano
Goldgelbe Farbe, Aromen von Birne und Zitrus, trocken, im Geschmack nach exotischen Früchten mit würzigen Noten, süßlicher Auftakt, ausgewogen und weich, milde Tannine, dezente Fruchtsüße, im Abgang wirkt er lange und schmilzt im Gaumen

Optimum

8,00€ Glas 0,15l | 38,00€ Flasche 0,75l

Novus, g.U. Mantinia | Moschofilero
Goldgelb mit grauen Reflexen, feine Aromen reifer und exotischer Früchte sowie Kräuter, fruchtig, vollmundig und ausgewogen

Ktima Gerovassiliou

10,00€ Glas 0,15l | 48,00€ Flasche 0,75l

Domaine Gerovassiliou, g.g.A. Epanomi | Malagousia/Assyrtiko
Helles Goldgelb mit grünlichen Reflexen, intensive Aromen exotischer Früchte, dazu Noten von Pfeffer, Jasmin, Zitrus und Kräutern – fruchtig, angenehm, langanhaltend

Scheurebe Spätlese

9,00€ Glas 0,15l | 41,00€ Flasche 0,75l

Weingut Keth | Scheurebe
Deutschland | Rheinhessen | feinherb
Sommerwein mit viel Leichtigkeit

Riesling Wolf

9,00€ Glas 0,15l | 42,00€ Flasche 0,75l

Vom Schiefer Birkweiler Kastanienbusch
Deutschland | Pfalz | trocken
Typisch Riesling, fruchtig, mineralisch, komplex

Lugana

9,00€ Glas 0,15l | 42,00€ Flasche 0,75l

Villa de Moreschi | Turbiana
Italien | Veneto | trocken
Ein Klassiker vom Gardasee



OFFENE ROSÉWEINE

Atlantis

7,50 € Glas 0,15l | 36,00 € Flasche 0,75l

Estate Argyros, Cycladen | Assyrtiko/Aidani/Athiri

Glänzende, rosarote Farbe, Aromen von Erdbeere, Apfel und Kirsche mit feinen Noten von Pflaumen, im Geschmack fruchtig, erfrischend, lebendige Säure, mineralisch

Acquarella

8,50 € Glas 0,15l | 38,00 € Flasche 0,75l

Novus, g.g.A. Peloponnes | Moschofilero/Assyrtiko/Syrah

Glänzende saumon-farbene mit rosaroten Reflexen, feine Aromen von Grapefruit mit Noten von Pfirsich und Blaubeere, im Geschmack fruchtig, komplex, vollmundig, spritzige Säure, sehr langanhaltend

Aurora Rosé d'Anjou

8,50 € Glas 0,15l | 38,00 € Flasche 0,75l

Domaine Moncourt | Grolleau, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Frankreich | Loire | feinherb

Unser Sommerrosé, fruchtig, frisch, Trinkspaß

La Siluetta Primitivo Rosato

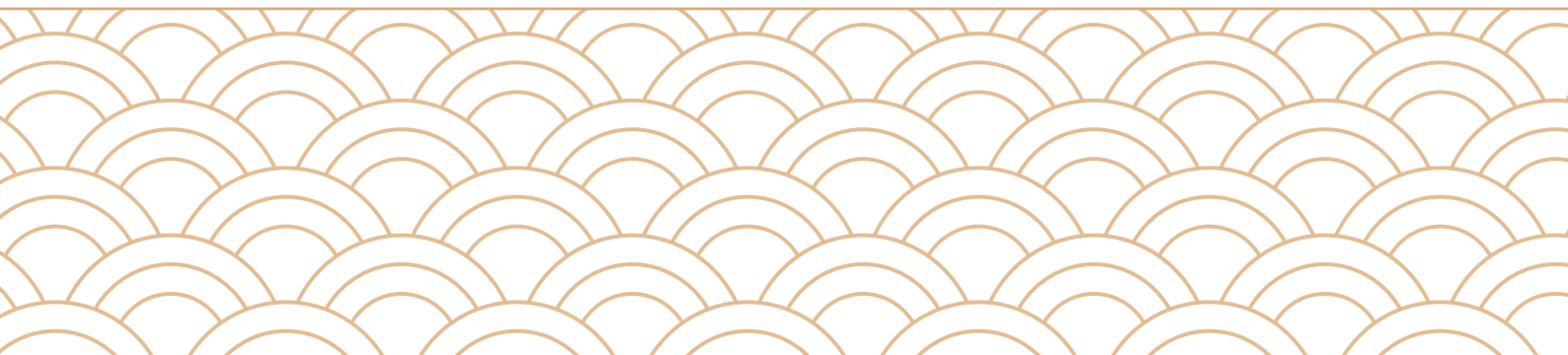
9,00 € Glas 0,15l | 42,00 € Flasche 0,75l

SUD VINI di Nardelli / Primitivo

Italien | Apulien | trocken

Ausgewogener Sommerrosé nach reifen Himbeeren, dezente Säure

Neben den hier aufgeführten Sorten halten wir für Sie eine erlesene Auswahl weiterer Weine bereit. Entdecken Sie unsere separate Weinkarte mit besonderen Tropfen für jeden Geschmack.





APERITIFS

Prosecco 0,1l 4.5 €

*

Amalia Brut 0,1l 6.5 €

*

Limoncello Passionsfrucht Spritz 9.5 €

Minze | Limette | Soda | Prosecco | Italienischer Twist

*

Campari Orange 9 €

Campari | Orange | Soda

*

Sarti Spritz 9.5 €

Limette | Minze | Prosecco | Soda

*

Aperol Spritz 9 €

4 cl Aperol | Prosecco | Soda

*

Hugo 9 €

Prosecco | Holunderblütensirup | Minze

*

Lillet Wildberry 9 €

5 cl Lillet | Wildberry Limonade | Beeren

*

Ramazotti Rosato 9 €

4 cl Ramazotti | Prosecco | Beeren



LONGDRINKS

Gin Tonic 11€

*

Whisky Cola 11€

*

Vodka Lemon 11€

*

Whisky Tonic 11€

*

Cuba Libre 12€

Rum | Limettensaft | Cola

*

Skinny Bitch 12€

Vodka | Soda

*

Bay Breeze 12€

Vodka | Cranberrysaft | Ananassaft

*

Batanga 12€

Tequila | Limettensaft | Cola

*

Le Gurk 12€

Gin | Apfelsaft | Zitronensaft | Holunderblütensirup | Gurke



DIGESTIFS & SPIRITUOSEN

Metaxa Grand Fine 2 cl 7€

*

Metaxa Private Reserve 2 cl 9€

*

Masticha 4 cl 6€

*

Tentura 4 cl 6€

*

Vinsanto First Release 2 cl 9€

Estate Argyros g.u. Santorini

Goldbraune Farbe, Aromen von Schokolade, Kaffee, Nüssen und verschiedenen getrockneten Früchten, im Geschmack fruchtig mit blumiger Note

LIKÖRE & KRÄUTER

Jägermeister 4 cl 5€

*

Fernet Branca 4 cl 5€

*

Averna 4 cl 6€

*

Ramazzotti 4 cl 6€

*

Baileys 4 cl 5€

*

Amaretto 4 cl 5€



WHISKY & SCOTCH

Johnnie Walker 4 cl 6€

*

Ballantine's 4 cl 6€

*

Chivas Regal 4 cl 7€

COGNAC & BRANDY

Hennessy 4 cl 7€

GRAPPA & DIGESTIFS

Grappa 4 cl 7€

RUM

Havana Club 4 cl 7€

VODKA

Beluga 4 cl 7€

*

Belvedere 4 cl 8€

GIN

Bombay 4 cl 7€

*

Botanist 4 cl 7€

*

Gin Mare 4 cl 7€

*

Hendrick's 4 cl 7€