

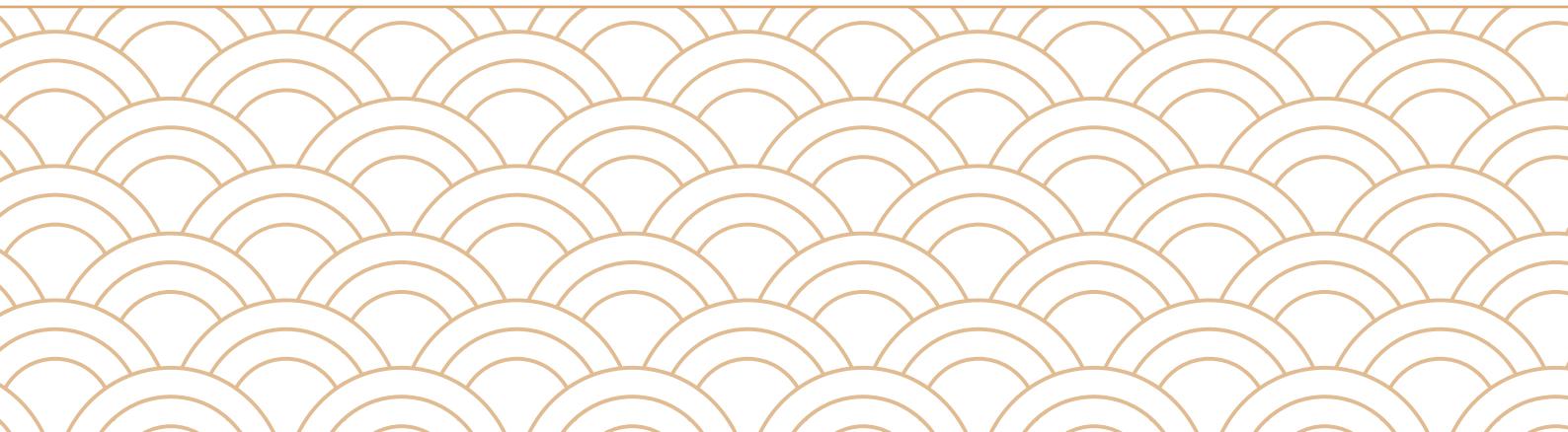


WILLKOMMEN IM RESTAURANT ATLANTIS

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 | Zucchinibällchen | Feta | Guacamole ^{A,D,F}

*

102 Trüffel Tagliatelle 16.5€

Cremesoße | Blattspinat | Cherrytomaten ^{A,D}

*

103 Rindfleischburger 15.5€

200 g 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 Reisnudeln | 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 Mariniertes 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€

Weißen 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



WÄRME 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 Zucchinibällchen 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 Reisnudeln | 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 Schweinefiletspieße | Kräutermarinade | Grillgemüse | Selleriepüree ^{D,E}

*

36 Pulled Beef 29€

Creme 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 Trilogy 35€

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

*

45 Lammfilet 34€

Selleriepüree | Grillgemüse | Beefsoße ^{D,E}

*

46 Kotopoulo 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

HOMEMADE SOßen

56 Rosmarinkartoffeln 6€

61 Zaziki ^D 3€

57 Steak Fries 6€

62 Beefsoße 4€

58 Selleriepüree ^{D,E} 6€

63 Kräuter Beurre Blanc ^{A,D} 4€

59 Grillgemüse 6€

64 Trüffelsahnesoße ^{A,D} 4€

60 Reis 6€

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 Sulfit



DESSERT

66 Galaktoboureko 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 Gateau 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€

Latte Macchiato 5.2€

*

Espresso einfach/doppelt 3€ | 3.8€

*

Mokka 4€

*

Cappuccino 4.7€

*

Eilles Bio-Tee 4€

*

Espresso Macchiato 3.9€

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



~~~~~ WASSER ~~~~~ SOFT DRINKS ~~~~~

	0,25 l	0,75 l			0,2 l	0,4 l
Mineralwasser	2.8€	6.9€	Coca-Cola		3€	5.5€

	0,25 l	0,75 l	1 l	Coca-Cola Zero	3€	5.5€
Stilles Wasser	2.8€	6.9€	7.9€	Fanta	3€	5.5€

			Sprite		3€	5.5€
			Spezi		3€	5.5€

	0,2 l	0,4 l	Thomas Henry	4€
Apfelsaft	3€	5.5€	Tonic Water Bitter Lemon Wild Berry Ginger Ale	

Orangensaft	3€	5.5€
-------------	----	------

Rhabarbersaft	3€	5.5€
---------------	----	------

Johannisbeersaft	3€	5.5€
------------------	----	------

~~~~~ HOMEMADE LIMO ~~~~~

Holunderblüten / Gurke / Limette	0,4 l	6.5€
----------------------------------	-------	------

Himbeere / Rosmarin / Zitrone	0,4 l	6.5€
-------------------------------	-------	------

Blaubeere / Orange / Minze	0,4 l	6.5€
----------------------------	-------	------

~~~~~ SAFTSCHORLEN ~~~~~

Alle Sorten	0,2 l	0,4 l
	3€	5.5€

~~~~~ FLASCHENBIER ~~~~~

Wernesgrüner Alkoholfrei	0,33 l	0,5 l
	4.5€	

Wernesgrüner Pils	0,3 l	0,5 l	Kapuziner Alkoholfrei	5.5€
	4€	5.8€		

Mythos (griechisches Bier)	0,3 l	0,5 l	Radler	0,3 l	0,5 l
	4€	5.8€		4€	5.5€

Duckstein Hefe	0,3 l	0,5 l	Diesel	0,3 l	0,5 l
	4€	5.8€		4€	5.5€

Rotblond	0,3 l	0,5 l	Colaweizen	0,3 l	0,5 l
	4€	5.8€		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 Milchschokolade, 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 dè 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 | Holunderblütsirup | 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 | Ananasssaft

*

Batanga 12€

Tequila | Limettensaft | Cola

*

Le Gurk 12€

Gin | Apfelsaft | Zitronensaft | Holunderblütsirup | 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€