



## HUISAPERITIEVEN

Vylmer - Fever-Tree Tonic  
*bitter ~ 8,50*

Vylmer - Fever-Tree Mediterranean  
*zoet ~ 8,50*

Seedlip Grove 42 - Light & Breezy - Fever-Tree Ginger Beer  
*alcoholvrij ~ 10,00*

## SPECIALS

Hierbas de Las Dunas (Syrco Bakker - PUR C)  
*Likeur van kruiden uit de Noordzee duinen*  
*On The Rocks ~ 8,50 | Fever-Tree Ginger Ale ~ 11,00*

Italicus  
*On The Rocks ~ 8,50 | Spritz (Prosecco) ~ 13,50*

Sacred Rose Chip Cup  
*On The Rocks ~ 8,50 | Vers Fruitsap ~ 13,50*

Sacred Spiced Vermouth  
*On The Rocks ~ 8,50*

## GIN & TONICS

Tanqueray ~ <i>Fever-Tree Indian Tonic</i>	9,00
Gin Mare ~ <i>Fever-Tree Mediterranean Tonic</i>	12,50
Copperhead ~ <i>Fever-Tree Mediterranean Tonic</i>	15,00
Copperhead Black Batch ~ <i>Fever-Tree Mediterranean Tonic</i>	15,00
Copperhead Gibson ~ <i>Fever-Tree Aromatic Tonic Water</i>	15,00
Hanami Gin ( <i>Japanse kersenbloesem</i> ) ~ <i>Fever-Tree Aromatic Tonic Water</i>	15,00
Sacred Gin ~ <i>BTW Tonic Water (non bleached kinine)</i> ~ <i>Organic, Orris, Cardamon, Juniper ~ 85% Jeneverbes</i>	15,00
Wilderer Vintage Vanilla ~ <i>Fever-Tree Aromatic Tonic Water</i>	15,00
S72 Gin ( <i>violet based</i> ) ~ <i>Fever-Tree Mediterranean Tonic</i>	15,00

## COCKTAILS

Glenmorangie Ginger Ale <i>Glenmorangie Original, Zeste van Appelsien, Fever-Tree Ginger Ale</i>	12,00
Red Snapper <i>Copperhead Gibson Dry Gin, Limoen, Spiced Tomato Juice</i>	12,00
Sacred Negroni <i>Pink Grapefruit Gin, Rosehip Cup, Spiced Vermouth, Zeste van Appelsien</i>	12,00
Moscow Mule <i>Wodka, Fever-Tree Ginger Beer, Limoen</i>	12,00
Dark & Stormy <i>Goslings Rum, Limoen, Fever-Tree Ginger Beer</i>	12,00
Cuba Libre <i>Bacardi Añejo Cuatro, Limoensap, Fever-Tree Cola</i>	12,00

## APERITIEVEN

Campari	5,40
Ricard	5,40
Martini ~ <i>Bianco of Rosso</i>	5,40
Sherry La Guita	6,50
Porto Quinta de Noval ~ <i>wit of rood</i>	6,50
Bellini Original	7,00
Kirr Royal ~ <i>met prosecco</i>	8,00
Aperol ~ <i>met cava</i>	8,50
Cava, limoncello, basilicum	8,50

## MOCKTAILS

Seedlip Mule <i>Seedlip Spice, Fever-Tree Ginger Beer, Limoen</i>	10,00
Seedlip Spice 94 <i>Seedlip Spice, Zeste van Pomelmoes, Fever-Tree Aromatic Tonic Water</i>	10,00
Seedlip Garden 108 <i>Seedlip Garden, Fever-Tree Indian Tonic, Erwtjes</i>	10,00
Seedlip Grove 42 <i>Seedlip Grove, Fever-Tree Ginger Beer</i>	10,00

## ALCOHOLVRIJ

Finley Mojito	3,50
Finley Spritz	3,50
Crodino Orange	4,30
Crodino Rosso	4,30
Crodino Rosso Verse Jus	8,50
Seedlip Spice 94	6,50
Seedlip Garden 108	6,50
Seedlip Grove 42	6,50

## BUBBELS

Prosecco "Brut" Azienda Agricola Ai Galli <i>100% Prosecco</i>	<i>glas ~ 7,00</i>	<i>fles ~ 35,00</i>
Prosecco "Rosé" Azienda Agricola Ai Galli <i>100% Pinot Nero</i>	<i>glas ~ 7,00</i>	<i>fles ~ 35,00</i>
Franciacorta "Brut" Ca'Del Bosco <i>75% Chardonnay, 15% Pinot Noir, 10% Pinot Blanc</i>		<i>fles ~ 55,00</i>

## CHAMPAGNE

Monthuys Père & Fils "Brut Réserve"	<i>glas ~ 10,00</i>	<i>fles ~ 55,00</i>
Moët & Chandon "Brut Imperial"		<i>fles ~ 70,00</i>
Ruinart Brut "Blanc de Blancs"		<i>fles ~ 95,00</i>
Ruinart Brut "Rosé"		<i>fles ~ 95,00</i>
Dom Pérignon "Brut"		<i>fles ~ 240,00</i>

## HUISWIJNEN

<i>wit</i> Trebbiano d'Abruzzo **Bio Lupi Reali <i>100% Trebbiano</i>	<i>glas ~ 4,60</i>	<i>fles ~ 26,00</i>
<i>rood</i> Montepulciano d'Abruzzo **Bio Lupi Reali <i>100% Montepulciano</i>	<i>glas ~ 4,60</i>	<i>fles ~ 26,00</i>
<i>rosé</i> Pays d'Oc "Terre Pure" Les Vins du Littoral <i>50% Grenache Noir, 50% Cinsault</i>	<i>glas ~ 4,60</i>	<i>fles ~ 26,00</i>
<i>zoet</i> Côtes de Gascogne «Eté Gascon» Dom. Pellehaut <i>50% Grenache Noir, 50% Cinsault</i>	<i>glas ~ 4,60</i>	<i>fles ~ 26,00</i>

## WITTE SUGGESTIEWIJNEN

Békaa "B'Oa de Marsyas" Château Marsyas <i>~ Vallée de la Békaa ~ 80% Sauvignon, 20% Chardonnay</i>	<i>glas ~ 9,00</i>	<i>fles ~ 43,00</i>
Rioja "La Bastide" <i>~ Rioja ~ 90% Viura, 5% Garnacha Blanca, 5% Malvasia</i>	<i>glas ~ 10,50</i>	<i>fles ~ 52,00</i>
Langhe Chardonnay "Elioro" Cordero di Montezemolo <i>~ Piemonte ~ 100% Chardonnay</i>	<i>glas ~ 11,00</i>	<i>fles ~ 54,00</i>
Pouilly-Fumé "La Moynerie" <i>~ Val de Loire ~ 100% Sauvignon</i>	<i>glas ~ 12,00</i>	<i>fles ~ 58,00</i>
Rully Montagne "La Folie" <i>~ Bourgogne ~ 100% Chardonnay</i>	<i>glas ~ 12,00</i>	<i>fles ~ 58,00</i>

## RODE SUGGESTIEWIJNEN

Rioja "Rayos Uva" **Bio Olivier Rivière Vinos <i>~ Rioja ~ 50% Tempranillo, 40% Graciano, 10% Garnacha</i>	<i>glas ~ 7,50</i>	<i>fles ~ 36,00</i>
Békaa "B'Oa de Marsyas" Château Marsyas <i>~ Vallée de la Békaa ~ 70% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah, 10% Mourvèdre</i>	<i>glas ~ 9,50</i>	<i>fles ~ 47,00</i>
Châteauneuf-du-Pape **Bio Domaine Saint Préfert <i>~ Vallée du Rhône ~ 70% Grenache Noir, 15% Cinsault, 10% Syrah, 5% Mourvèdre</i>	<i>glas ~ 11,50</i>	<i>fles ~ 57,00</i>
Ribera del Duero "Astrales" Bodegas Astrales <i>~ Ribera del Duero ~ 100% Tempranillo</i>	<i>glas ~ 13,00</i>	<i>fles ~ 64,00</i>
Barolo "Monfalletto" Cordero di Montezemolo <i>~ Piemonte ~ 100% Nebbiolo</i>	<i>glas ~ 14,00</i>	<i>fles ~ 70,00</i>



## BITES TO SHARE

### IBERICOHAM

50 gr ~ 8,50  
100gr ~ 17,00

### PIZZABROOD

olijfolie, tomaat, basilicum, pesto, buffelricotta  
9,50

### NACHO'S

tortillachips, jalapeño, cheddar, zure room, lente-ui, avocado  
10,50

### CROSTINI'S

vitello tonnato, hummus-halloumi, tomaat, basilicum  
6 stuks ~ 12,50

### ANTIPASTO CHARCUTERIE

venkelsalami, parmaham, salami picante, mortadella  
18,00

## SOEP

### DAGSOEP

4,80

### TOMATENSOEP

4,80

## SALADE

### GROENTESALADE BURRATA

buratta, tomatensalsa, aubergine, courgette, olijfolie, sjalot  
19,50

### CAESERSALADE

gebakken kipfilet, Romeinse sla, ei, Parmezaan, croutons  
19,50

### THAI BEEF SALADE

runds, gember, sojascheuten, komkommer, koriander, limoen  
21,50

### SALADE NIÇOISE

gegrilde tonijn, ansjovis, ei, tomaat, fijne boontjes, rode ui, olijven  
22,50

### TOMAAAT-GARNAAL

grijze garnalen, kropsla, tomaat, ei, cocktailsaus  
25,00



### SUPERFOOD SALADE

quinoa, chiazaad, avocado, granaatappel, amandel, vijg, goji, harissa  
18,00

 = vegetarisch gerecht

Vraag steeds bij het afrekenen naar uw betalingsbewijs. 1 rekening per tafel. Allergenen: Info over allergenen op aanvraag.  
De samenstelling van de producten kunnen veranderen. De allergenenlijst is opgemaakt n.a.v. de leveranciersinfo.  
Opgelet: kruisbesmetting is niet 100% uit te sluiten.

## OOSTERS

*koud*

### POKE BOWL VEGETARISCH 🌱

rijst, limoen, sojascheuten, komkommer, sesamzaad, radijs, wortel

13,50

### POKE BOWL ZALM

rijst, limoen, sojascheuten, avocado, komkommer, sesamzaad, radijs, wortel

16,50

### POKE BOWL TONIJN

rijst, limoen, sojascheuten, avocado, komkommer, sesamzaad, radijs, wortel

18,50

### SASHIMI

tonijn, zalm, coquilles, gember, wasabi, sojasaus, komkommer

22,50

## OOSTERS

*warm*

### RAMENSOEP VEGETARISCH 🌱

noedels, grotchampignons, paksoi, ei

12,00

### RAMENSOEP KIP

kip, noedels, grotchampignons, paksoi, ei

12,90

## ITALIAANS

### PASTA AGLIO E OLIO 🌱

olijfolie, knoflook, peperoncino, peterselie

12,90

### SPAGHETTI *of* GNOCCHI BOLOGNAISE

kalfsgehakt, oregano, tomaat, ui

12,50

### GARGANELLI POMODORO 🌱

kerstomaat, sjalot, basilicum

15,00

### GNOCCHI BOLOGNAISE AL FORNO

kalfsgehakt, oregano, tomaat, ui, parmezaan

15,50

### RISOTTO FUNGHI

portobello, oesterzwam, shiitake, grotchampignons

16,50

### RAVIOLI AUBERGINE SCAMORZA 🌱

aubergine, scamorza, gegrilde groenten, olijfolie, Parmezaanse kaas

18,00

### LINGUINI VONGOLE

kerstomaatjes, witte wijn, peterselie

19,50

### PENNE SCAMPI

pesto, tomaat, scampi

19,50

### MARE-MONTI

champignons, pancetta, ui, linguine, scampi

19,50

### CALAMARATA ZEEVRUCHTEN

inktvis, scampi, vongole, mosselen

21,00

🌱 = vegetarisch gerecht

Vraag steeds bij het afrekenen naar uw betalingsbewijs. 1 rekening per tafel. Allergenen: Info over allergenen op aanvraag.  
De samenstelling van de producten kunnen veranderen. De allergenielijst is opgemaakt n.a.v. de leveranciersinfo.  
Opgelet: kruisbesmetting is niet 100% uit te sluiten.

## VOORGERECHTEN

*koud*

### CARPACCIO VAN RUNDS

truffelmayonaise, crumble Brussel XL en kappertjes  
15,00

### GRAVAD LAX

rijstpapier, zeewier, wakame, wasabi, gerookte sojasaus  
16,00

### VITELLO TONNATO

kalfs, tonijnsaus, tonijn, appelkappertjes, rucola  
16,00

### TONIJN TARTAAR

wakame, komkommer, postelein, peterseliewortel, sorbet groene appel  
17,50

### BURRATA V

cœur de bœuf, basilicum, olijfolie, zeezout  
18,00

### OESTERS NATUUR

3 stuks ~ 9,00 | 6 stuks ~ 17,00 | 12 stuks ~ 32,50

### KAVIAAR PUUR

*Belgische kaviaar gold ~ 10 gram*  
blini, zure room, peterselie  
32,00

### POMME MOSCOVITE

*Belgische kaviaar gold ~ 10 gram*  
tuinkers, zure room, aardappelpuree  
32,00

### KAVIAAR 'HET CORDAAT'

*Belgische kaviaar gold ~ 10 gram*  
ei, mousseline, aardappelpuree  
35,00

## VOORGERECHTEN

*warm*

### KAASKROKET V

aardappel-kaas mousseline, limoen, wilde waterkers  
1 stuk ~ 9,00 | 2 stuks ~ 14,00

### GARNAALKROKET

peterselie, cocktail, kropsla  
1 stuk ~ 11,00 | 2 stuks ~ 18,00

### WITTE EN ZWARTE PENS

appel, peperkoek, porto  
13,50

### SCAMPI ~ 7 stuks

lookboter, tomaat, sjalot, lente-ui  
18,50

### SAUTÉ VONGOLE

zure room, look, pancetta  
20,50

### GEBAKKEN COQUILLES

mergpijp, knolselder, groene appel, sabayon, gerookte paling  
25,00

### GEBAKKEN GANZENLEVER

appel, witte porto, violet  
26,00

### KINGKRAB

geplette aardappel, mousseline, Limburgse Witte  
34,00

V = vegetarisch gerecht

Vraag steeds bij het afrekenen naar uw betalingsbewijs. 1 rekening per tafel. Allergenen: Info over allergenen op aanvraag.  
De samenstelling van de producten kunnen veranderen. De allergenenlijst is opgemaakt n.a.v. de leveranciersinfo.  
Opgelet: kruisbesmetting is niet 100% uit te sluiten.

## VISGERECHTEN

### KABELJAUW

paksoi, aardpeer, sojasaus, crumble ajuin

26,00

### ROGVLEUGEL

vongole, kerstomaat, kappertjes, sjalot, natuuraardappelen

26,00

### GEGRILDE TONIJN

venkel, oesterzwam, sesam, citrus, honing, boter, noedels

28,50

### ZEETONG MEUNIÈRE

natuuraardappelen, salade van kropsla en tomaat, botersaus, limoen

33,00

## KREEFT

*500 gram*

### BELLE-VUE

ei, tomaat, kropsla, cocktail

41,00

### GEGRILDE KREEFT

tomaat, olijfolie, sjalot, spaghetti aglio e olio

41,00

### À L'ARMORICAINE

tomaat, parmezaan, witte wijn, peterselie, cayennepeper, natuuraardappel

41,00

 = vegetarisch gerecht

## VLEESGERECHTEN

### VOL-AU-VENT

kip belle flamande, friet, mousseline, kropsla, tomaat

22,00

### STEAK TARTAAR

*versgemalen*

friet, witloof, mosterd, veldsla

22,50

### GEBAKKEN KWARTEL GRAND-MÈRE

oesterzwam, pijnboompitten, dragon, granaatappel, kroketten

24,00

### VARKENSWANG

groene asperges, tomaat, basilicum, za'atar, friet

25,00

### WAGYU BURGER

pecorino, cœur de bœuf, avocado, sjalot, basilicum, zwarte look, friet

25,00

### TOURNEDOS ROSSINI

filet pur, pommes dauphines, ganzenlever, rode wijn, tijm

42,00

## KINDERGERECHTEN

**SPAGHETTI BOLOGNAISE** ~ 8,00

**LANGE HAMBURGER FRIET** ~ 8,00

**FISHSTICK** ~ friet, tartaar ~ 11,00

**VIDEE** ~ friet, salade ~ 15,00

**STEAK** ~ friet, appelmoes ~ 16,00

Vraag steeds bij het afrekenen naar uw betalingsbewijs. 1 rekening per tafel. Allergenen: Info over allergenen op aanvraag. De samenstelling van de producten kunnen veranderen. De allergenenlijst is opgemaakt n.a.v. de leveranciersinfo. Opgelet: kruisbesmetting is niet 100% uit te sluiten.

## ROBATA GRILL

*Robata verwijst in de Japanse keuken naar een manier van grillen, vergelijkbaar met de barbecue, waarbij gerechten met verschillende snelheden worden gebakken op hete houtskool.*

### *vis*

#### **TONIJNFILET**

22,00

#### **GAMBA'S**

8/12

4 stuks ~ 25,00

## ROBATA GRILL

### *vlees*

#### **HASPENGOUWSE STEAK**

Limburg ~ graangevoerd ~ donkerrood  
250 gr ~ 19,00

#### **AUSTRALISCHE ENTRECÔTE**

Australië ~ graangevoerd ~ donkerrood  
250 gr ~ 24,00

#### **HASPENGOUWSE FILET PUR**

Limburg ~ graangevoerd ~ donkerrood  
250 gr ~ 26,00

#### **FLAT STEAK VAN WAGYU**

Australië ~ gevoed met mais, graan, biergist  
donkerrood  
250 gr ~ 32,00

#### **TOMAHAWK VAN RUND**

Piemonte ~ graangevoerd ~ donkerrood  
1 kg ~ 2 personen ~ 62,00

#### **KALFSENTRECÔTE**

Limburg ~ graangevoerd ~ blank  
250 gr ~ 20,00

#### **KROON VAN BRASVAR**

Nevele ~ brasgevoed met aardappelen, draf,  
mais, olijfolie ~ blank  
230 gr ~ 19,00

## BIJGERECHTEN

### *salades*

kropsla, tomaat, witloof, mayonaise ~ 2,00

~  
rucola, kerstomaat, olijfolie, Brussel XL ~ 2,00

~  
witloofsalade ~ 2,00

~  
tomaat, olijfolie, sjalot, zeezout ~ 2,50

~  
warme seizoensgroenten ~ 3,00

~  
gebakken champignons ~ 3,00

~  
kropsla, wakame, sesam ~ 4,00

## BIJGERECHTEN

### *aardappel- en pastabereidingen*

frietten, kroketten, geprakte aardappelen of aardappelen al forno ~ 2,50  
aardappelen met zure room, pommes dauphines of pasta aglio e olio ~ 3,50

### *sauszen*

natuur, vers geklopte béarnaise, pepersaus, champignonsaus, blackwell,  
stroganoff, huisbereide kruidenboter ~ 3,00





## MENU'S

### LUNCHMENU

*van 12u tot 14u*

voorgerecht ~ hoofdgerecht ~ mokka

29,00

### 3-GANGENMENU

voorgerecht ~ hoofdgerecht ~ dessert

35,00

### 4-GANGENMENU

voorgerecht ~ tussengerecht ~ hoofdgerecht ~ dessert

41,00

### 5-GANGENMENU

voorgerecht ~ soep ~ tussengerecht ~ hoofdgerecht ~ dessert of kaas

48,00

## DRANKENFORMULE

*enkel gangbaar met onze menu's*

glasje prosecco ~ waters ~ frisdranken ~ bier (Cristal) ~ wijn ~ koffie

3-gangen ~ 21,00 | 4-gangen ~ 23,00 | 5-gangen ~ 27,00

## DESSERTS

### KINDERIJSJE

6,00

### VEGAN DAME BLANCHE

9,50

### HUISBEREIDE DAME BLANCHE

11,50

### CRÈME BRÛLÉE

11,50

### CAFÉ GLACÉ

11,00

### VIOLET SORBET

yoghurtschuim, krokant, rozemarijn, limoen, munt

11,50

### MOELLEUX VAN CHOCOLADE

framboos, karamel, vanille-ijs

11,50

### CHEESECAKE

speculoos, kers, basilicum

11,50

### STRUCTUREN VAN CHOCOLADE

praline, mango, pistache

12,50

## KAZEN

### ASSORTIMENT VAN BELGISCHE KAZEN *(Van Tricht)*

15,00

**BIEREN***van 't vat*

Cristal ~ 25cl	2,50
Grimbergen Blond	4,10
Grimbergen Bruin	4,10

*in flesjes*

Brugs Tarwe ~ witbier	3,60
Kriek Lindemans	3,60
Vedett Blond	3,60
Maes n/a ~ alcoholvrij	3,60
Westmalle Bruin	4,40
Westmalle Tripel	4,40
Duvel	4,40
Omer	4,40
Cornet	4,40
Karmeliet	4,40
La Chouffe	4,40
St-Bernardus Pater	4,00
St-Bernardus Tripel	4,40
St-Bernardus Abt 12	4,50
Le Fort Tripel	4,40
Geuze Oud Beersel ~ 37,5cl	6,00
Tripel 888	6,00
François Grand Cru	12,00

**WATERS**

San Pellegrino ~ 25cl	2,70
San Pellegrino ~ 50cl	5,00
San Pellegrino ~ 1l	9,50
Acqua Panna ~ 25cl	2,70
Acqua Panna ~ 50cl	5,00
Acqua Panna ~ 1l	9,50

**SUIKERARM**

Tönissteiner Appelsien	3,10
Tönissteiner Citroen	3,10
Tönissteiner Naranja	3,10
Tönissteiner Vruchtenkorf	3,10

**FRUITSAP**

Looza Appelsien	3,10
Looza Appel	3,10
Looza Pompelmoes	3,10
Big Tom ~ tomatensap	5,20
<i>vers</i>	
Vers Appelsiensap Natuur	5,20

**FRISDRANKEN**

Coca-Cola	2,70
Coca-Cola Zero	2,70
Fanta	2,70
Sprite	2,70
Lipton Ice Tea Regular	2,90
Lipton Ice Tea Green	2,90
Gini	2,90
Fristi	2,90

**FUZE TEA**

Lemon	2,90
Mango Chamomile	2,90
Sparkling	2,90
Peach Hibiscus	2,90

**FEVER-TREE**

Mediterranean Tonic	3,50
Indian Tonic	3,50
Sicilian Lemonade	3,50
Ginger Ale	3,50
Ginger Beer	3,50
Cola	3,50
Aromatic Tonic Water	3,50

**FİNLEY**

Mojito	3,50
Spritz	3,50
Citroen-Vlierbloesem	3,50
Pompelmoes-Bloedappelsien	3,50
Sinaas-Cranberry	3,50
Ananas-Komkommer-Munt	3,50
Citrus-Granaatappel	3,50

**SCHWEPPEES**

Tonic	2,90
Agrum'	2,90
Agrum' Zero	2,90

**TONIC DELUXE**

BTW Tonic	3,50
-----------	------

## WARME DRANKEN

Koffie Espresso	2,90
Decafeïné	2,90
Mokka	2,90
Mokka Dubbel	3,60
Mokka Cappuccino	3,10
~ gestoomde melk of slagroom	
Cappuccino	3,10
~ gestoomde melk of slagroom	
Koffie Verkeerd	3,10
Latte Macchiato	3,10
Warme Choco	2,90

## MET IETS EXTRA

Hasseltse Koffie ~ <i>jenever</i>	6,00
Irish Koffie ~ <i>whisky</i>	8,00
French Koffie ~ <i>cognac</i>	8,00
Italiaanse Koffie ~ <i>amaretto</i>	8,00

## THEE

Earl Grey	3,10
English Breakfast	3,10
Golden Chamomile	3,10
Rosehip	3,10
Green	3,10
Mint	3,10
Verse muntthee	4,20
Verse gemberthee	4,20

## DIGESTIEVEN

Limoncello Bongiorno	5,40
Amaretto	6,50
Calvados	6,50
Sambuca	6,50
Baileys	6,50
Averna	6,50
Licor 43	6,50
Porto Quinta de Noval ~ <i>wit of rood</i>	6,50

## GRAPPA

Berta Grappa Monpra Affinata 40°	8,00
Berta Grappa Villa Prato 40°	8,50
Berta Roccanivo 43°	19,00
Bepi Tosolini Most Brunello Barrique 40°	11,00
<i>Deze grappa is gerijpt in eiken Brunello-vaten. Zijdezacht met tonen van wilde bessen.</i>	
Bepi Tosolini Most Barolo 40° Barrique	11,00
<i>Deze grappa is gerijpt in eiken Barolo-vaten. Zijdezacht met tonen van rood fruit en kruiden</i>	
Bepi Tosolini Most Amarone Barrique 40°	11,00
<i>Deze grappa is gerijpt in eiken Amarone-vaten. Zijdezacht met tonen van kers en zoete kruiden.</i>	

## GEESTRIJKE DRANKEN

### Rum

Bacardi	5,50
Bacardi Añejo Cuatro	6,50
Goslings Black Seal Rum	7,00
Omerta ~ <i>Belgische rum</i>	7,00
Mount Gay Barbados	10,00

### Whisky

William Lawson's	5,50
Jack Daniels	7,00
Glenmorangie Original	8,00
Glenmorangie La Santa	9,00
Glenmorangie Quinta Ruban	9,00
Glenmorangie Nectar d'Or	10,00
Ardbeg Ten	10,00
Sacred Whisky Liqueur	10,00
Rusty Nail ~ <i>Ardbeg 10 + Sacred</i>	12,00

### Cognac

Hennessy VS	7,50
Hennessy XO	23,00

### Vodka

Belvedere Vodka	8,00
S72 ~ <i>violet based</i>	8,00