

BISTROLOGY @ CORDA

---





## GIN & TONICS

|  |       |
|--|-------|
| Bombay London Dry Gin<br>~ <i>Fever-Tree Indian Tonic</i>                                | 13,00 |
| Copperhead Elixir 0.0% ( <i>sans alcool</i> )<br>~ <i>Fever-Tree Mediterranean Tonic</i> | 13,50 |
| Hendrick's<br>~ <i>Fever-Tree Indian Tonic</i>   | 14,00 |
| Angels Premium Gin ( <i>fruité</i> )<br>~ <i>Fever-Tree Indian Tonic</i>                 | 14,00 |
| Wilderer Double You<br>~ <i>Fever-Tree Indian Tonic</i>                                  | 15,00 |
| Copperhead<br>~ <i>Fever-Tree Mediterranean Tonic</i>                                    | 15,00 |
| Le Tribute Gin<br>~ <i>Le Tribute Tonic</i>  | 15,00 |
| Ocus Organic Gin<br>~ <i>Fever-Tree Indian Tonic</i>                                     | 15,00 |
| Gin Mare Capri<br>~ <i>Fever-Tree Indian Tonic</i>                                       | 15,00 |
| Cordaat Gin ( <i>very exclusive</i> )<br>~ <i>Fever-Tree Indian Tonic</i>                | 15,00 |
| Cordaat Lady Gin ( <i>very exclusive</i> )<br>~ <i>Fever-Tree Mediterranean Tonic</i>    | 15,00 |



*informations sur  
les allergènes*

## AMUSE-BOUCHES À PARTAGER

### IBERICO

50g ~ 13,50

100g ~ 24,00

### NACHOS

chips de tortilla, jalapeño, cheddar, crème épaisse, jeunes oignons, avocat

2 personnes ~ 13,50 | 4 personnes ~ 18,50

### NACHOS PULLED PORK

chips de tortilla, jalapeño, cheddar, crème épaisse, jeunes oignons, avocat

2 personnes ~ 16,50 | 4 personnes ~ 22,50

### CHOU-FLEUR BONCHON

chou-fleur, piment, sésame, poivre

15,50

### POULET BONCHON

poulet, piment, sésame, poivre

16,50

### CALAMARES

tartare frais, citron, persil

17,50

### MINI CROQUETTES DE CREVETTES

sauce cocktail maison

8 pièces ~ 18,00

### PINSA LARDO DI COLONNATA

miel de truffe, truffe

18,00

## COCKTAILS

|   |       |
|---|-------|
| Italian Negroni   | 12,50 |
| ~ <i>Bombay Gin, Campari, Martini Vermouth Rosso</i>                                |       |
| White Negroni   | 14,00 |
| ~ <i>Gin, Vermouth, Italicus</i>  |       |
| Cordaat Martini   | 14,00 |
| ~ <i>Gin, Aperol, Vermouth, Vitron Vert, Orange</i>                                 |       |
| Pornstar Martini  | 14,00 |
| ~ <i>Vodka, Vanille, Fruit de la Passion, Citron Vert, Aigre-doux, Blanc d'oeuf</i> |       |
| Old Fashioned   | 14,00 |
| ~ <i>Ray Scotch, Liqueur Benedictus, Angostura Bitter</i>                           |       |
| Devils Margarita  | 14,00 |
| ~ <i>Tequila, Citron vert, Agave, Vin rouge</i>                                     |       |
| Tokyo Ice Tea   | 15,00 |
| ~ <i>Tequila, Vodka, Rhum, Cointreau, Midori, Citron Vert, Agave, Eau gazeuse</i>   |       |

## CORDAAT SPECIALS

|                                     |      |
|-------------------------------------|------|
| Vermouth Reserva "Bianco"           | 9,00 |
| ~ <i>On The Rocks</i>               |      |
| Vermouth Reserva "Rosso"            | 9,00 |
| ~ <i>On The Rocks</i>               |      |
| Cordaat Spritz                      | 9,00 |
| ~ <i>Select Aperitivo, Prosecco</i> |      |

## MOCKTAILS

|  |       |
|--|-------|
| Passion Mule                                   | 12,50 |
| ~ <i>Fruit de la Passion, Fryns Spice 0.0%</i> |       |
| Crazy Red Cheeks                               | 12,50 |
| ~ <i>Framboise, Violette, Fryns Spice 0.0%</i> |       |
| Mango Nojito                                   | 12,50 |
| ~ <i>Mangue, Citron, Fryns Spice 0.0%</i>      |       |
| Botaniets Gin 0.0%                             | 13,50 |
| ~ <i>Fever-Tree Aromatic Tonic Water</i>       |       |
| Copperhead Elixir 0.0%                         | 13,50 |
| ~ <i>Fever-Tree Mediterranean Tonic</i>        |       |
| Crodino Orange Ginger Beer                     | 9,00  |
| ~ <i>On the Rocks</i>                          |       |

## APÉRITIFS

|   |       |
|---|-------|
| Campari                                       | 9,00  |
| Martini ~ <i>Bianco ou Rosso</i>              | 8,00  |
| Sherry La Guita                               | 8,00  |
| Porto Quinta de Noval ~ <i>blanc ou rouge</i> | 8,00  |
| Ricard  | 10,00 |
| Aperol ~ <i>avec prosecco</i>                 | 11,00 |
| Kirr Royal ~ <i>avec prosecco</i>             | 14,00 |

## BULLES

### *Prosecco*

Prosecco Brut *ou* Rosé verre ~ 8,50 bouteille ~ 42,50

"Plantimoon" Brut Conco d'Oro DOCG bouteille ~ 57,50

### *Vin Mousseux du Limbourg*

"Don de Pierre" Itterdal, Domaine 'De Steinberg' Bree - Rosé bouteille ~ 59,00

~ 50% Pinot Gris, 50% Pinot Noir

### *Franciacorta*

Ca'Del Bosco - Brut bouteille ~ 75,00

~ 75% Chardonnay, 15% Pinot Noir, 10% Pinot Blanc

## CHAMPAGNE

Monthuys Père & Fils "Brut Réserve" verre ~ 13,00 bouteille ~ 75,00

magnum ~ 150,00

Monthuys Père & Fils "Blanc de Blancs" bouteille ~ 99,00

Moët & Chandon "Brut Impérial" verre ~ 17,00 bouteille ~ 95,00

Ruinart Brut "Blanc de Blancs" bouteille ~ 125,00

Ruinart Brut "Rosé" bouteille ~ 125,00

## VINS MAISON

### *blanc*

Bio Trebbiano d'Abruzzo Lupi Reali verre ~ 7,50 bouteille ~ 37,00

~ 100% Trebbiano

### *rouge*

Bio Montepulciano d'Abruzzo Lupi Reali verre ~ 7,50 bouteille ~ 37,00

~ 100% Montepulciano

### *rosé*

Château de l'Escarelle "Solange" Rosé verre ~ 7,50 bouteille ~ 37,00

~ Grenache, Syrah, Cinsault

Miraval Rose Côtes de Provence AOC verre ~ 9,50 bouteille ~ 47,50

~ Syrah, Grenache, Cinsault, Rolle

### *doux*

Côtes de Gascogne «Été Gascon» Dom. Pellehaut verre ~ 7,50 bouteille ~ 37,00

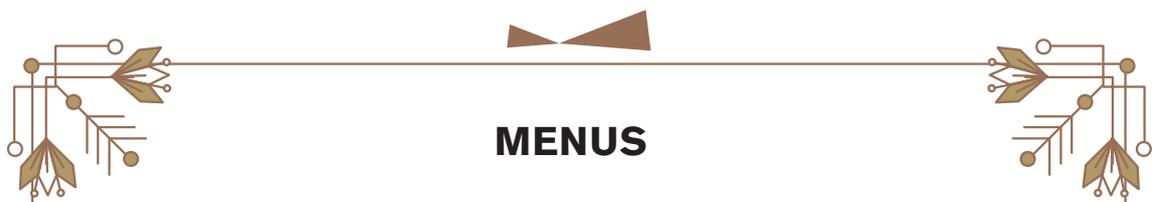
~ 70% Gros Manseng, 20% Chardonnay, 10% Petit Manseng

## SUGGESTIONS DE VINS BLANCS

|   |                      |                          |
|---|----------------------|--------------------------|
| Secret de Famille Dom. Paul Jaboulet Ainé<br>~ <i>Rhône</i><br>~ 100% <i>Viognier</i>               | <i>verre</i> ~ 7,80  | <i>bouteille</i> ~ 39,00 |
| La Malvar Blanco Barrica de Más Que Vinos<br>~ <i>Castilla</i><br>~ 100% <i>Malvar</i>              | <i>verre</i> ~ 8,20  | <i>bouteille</i> ~ 41,00 |
| Rueda Bodegas Menade<br>~ <i>Castilla Y León</i><br>~ 100% <i>Verdejo</i>                           | <i>verre</i> ~ 8,50  | <i>bouteille</i> ~ 43,00 |
| Segreto di Vianca - Masseria Salento<br>~ <i>Puglia</i><br>~ 100% <i>Fiano</i>                      | <i>verre</i> ~ 9,70  | <i>bouteille</i> ~ 48,50 |
| Pouilly-Fumé "La Moynerie" Dom. M. Redde & Fils<br>~ <i>Val de Loire</i><br>~ 100% <i>Sauvignon</i> | <i>verre</i> ~ 11,00 | <i>bouteille</i> ~ 55,00 |
| Jermann<br>~ <i>Venezia Giullia</i><br>~ 100% <i>Chardonnay</i>                                     | <i>verre</i> ~ 15,80 | <i>bouteille</i> ~ 79,00 |
| Montagny 1 <sup>er</sup> Cru "Madeleine"<br>~ <i>Bourgogne</i><br>~ 100% <i>Chardonnay</i>          | <i>verre</i> ~ 17,00 | <i>bouteille</i> ~ 85,00 |

## SUGGESTIONS DE VINS ROUGES

|   |                      |                          |
|---|----------------------|--------------------------|
| Barbera "Campomoro" Az. Agricola Accornero<br>~ <i>Piemonte</i><br>~ 100% <i>Barbera</i>                            | <i>verre</i> ~ 9,40  | <i>bouteille</i> ~ 47,00 |
| Salento "Zacinto"<br>~ <i>Puglia</i><br>~ 100% <i>Negroamaro</i>  | <i>verre</i> ~ 9,60  | <i>bouteille</i> ~ 48,00 |
| Bierzo "Pico Tuerto"<br>~ <i>Sangarida</i><br>~ 100% <i>Mencia</i>  | <i>verre</i> ~ 11,80 | <i>bouteille</i> ~ 59,00 |
| Rully "La Chaume"<br>~ <i>Bourgogne</i><br>~ 100% <i>Pinot Noir</i>   | <i>verre</i> ~ 12,40 | <i>bouteille</i> ~ 62,00 |
| Tenuta di Carleone<br>~ <i>Toscana</i><br>~ 100% <i>Sangiovese</i>  | <i>verre</i> ~ 13,80 | <i>bouteille</i> ~ 69,00 |
| Pomerol Château L'Enclos<br>~ <i>Bordeaux</i><br>~ 85% <i>Merlot</i> , 12% <i>Cabernet Franc</i> , 3% <i>Malbec</i> | <i>verre</i> ~ 19,80 | <i>bouteille</i> ~ 99,00 |
| "AALTO"<br>~ <i>Ribera del Duero</i><br>~ 100% <i>Tempranillo</i>   | <i>verre</i> ~ 19,80 | <i>bouteille</i> ~ 99,00 |



## MENUS

### LUNCH

*du lundi au vendredi de 12 h à 14 h*

entrée ~ plat ~ café

35,50

### MENU 3 SERVICES

entrée ~ plat ~ dessert

44,00

### MENU 4 SERVICES

entrée ~ entremets ~ plat ~ dessert

55,00

### MENU 5 SERVICES

entrée ~ soupe ~ entremets ~ plat ~ dessert ou fromage

59,00

### *Supplément de fromages*

*au lieu de dessert*

14,00



### FORFAIT BOISSONS

verre de prosecco ~ vin maison ~ eaux ~ boissons fraîches ~ bière (Cristal) ~ café

3 services ~ 25,00 | 4 services ~ 27,00 | 5 services ~ 30,00

### FORMULE SANS ALCOOL

apéritif sans alcool ~ eaux ~ boissons fraîches ~ café

3 services ~ 20,50 | 4 services ~ 23,50 | 5 services ~ 27,50

*Les forfaits boissons sont uniquement disponibles avec nos menus,  
formules par personne*

## SALADE

### BURRATA 🌱

orange, grenade, quinoa noir, lavande

26,00

### SALADE AU FROMAGE DE CHÈVRE 🌱

fruits rouges, miel, noix, figue, chicorée, pomme

26,50

### SALADE NIÇOISE

thon grillé, anchois, œuf, tomate, haricots fins, oignon rouge, olives, pomme de terre

32,50

### SALADE FOLLE

vinaigrette salée, foie gras fumé, saumon fumé, radis,  
oignon rouge mariné, tomate, mangue

34,50



## PLATS ITALIENS

### MEZZELUNE ALLA CAPRESE V

tomaat, zuiderse groentjes

24,50

### LINGUINI SCAMPI

tomate cerise, échalote, ail, poivron rouge

26,50

### LINGUINI VONGOLE

tomates cerises, vin blanc, persil

28,50

### LASAGNE D'AGNEAU

ragoût, fromage pecorino, aubergine, sauce d'agneau

29,00

### BURRATA V

tomate, tagliolini, échalote, ail

26,00

### FRUITS DE MER

paccheri, calamars, scampi, vongole, moules

31,50

### HOMARD

demi homard, tomate, bisque, échalote, tagliolini

34,00



*La truffe est également disponible en supplément pour chaque plat*

*Truffe ~ 3 g ~ 10,00*



## ENTRÉES

*froides*

### CARPACCIO COQUILLE

vadouvan, graine de moutarde, piment doux

24,00

### VITELLO TONNATO

veau, thon mayo, câpres, roquette

24,00

### TATAKI DE BOEUF

court cuit entrecôte, salade de soja aux algues, concombre, radis, kimchi mayo

25,00

### TERRINE DE FOIE GRAS

chutney de mangue, sel fumé, brioche, noix, datte

29,00

## HUÎTRES

**HUÎTRES NATURE *ou* À L'ORIENTALE *ou* PRINTEMPS** (échalote, vinaigre de framboise)

*3 pièces ~ 12,00* | *6 pièces ~ 22,50* | *12 pièces ~ 36,00*

## ENTRÉES

*chaudes*

### **CROQUETTE AU FROMAGE** V

Parmesan, citron, mousseline

*1 pièce ~ 14,00 | 2 pièces ~ 19,00*

### **CROQUETTE DE CREVETTES**

persil, bisque, mayonnaise au citron

*1 pièce ~ 17,00 | 2 pièces ~ 23,00*

### **CUISSES DE GRENOUILLES**

panko, ail, herbes, beurre

*5 pièces ~ 23,50 | 8 pièces ~ 33,00*

### **ROULEAU DE LAPIN CUIT LENTEMENT**

raviolis burrata é limone, asperges vertes, sauce au romarin

26,00

### **ANGUILLE FUMÉE**

bouillon, poitrine de porc, bok choy, soja

26,50

### **SCAMPI**

beurre à l'ail, tomate, échalote, jeunes oignons

*7 pièces ~ 26,50*

## POISSON

### LOUP DE MER

homard béarnaise, légumes chauds, pommes neuf

31,00

### PULPO

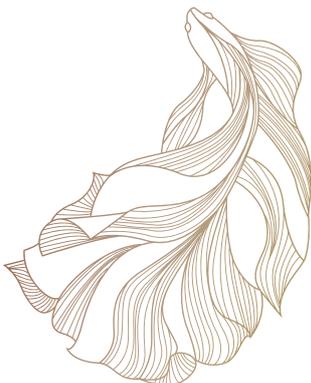
risotto, tomate, chorizo, safran, paprika fumé

34,00

### SOLE MEUNIÈRE

potatoes nature, salade de laitue et tomate, sauce au beurre, citron vert

47,00



---

## HOMARD EUROPÉEN

± 600 grammes

### HOMARD BELLE-VUE

œuf, tomate, laitue, cocktail

54,00

### HOMARD GRILLÉ

légumes chauds, spaghetti aglio e olio

54,00

## VIANDE

### **VOL-AU-VENT**

poulet Belle Flamande, petites boulettes, mousseline, laitue, tomate, frites  
23,50

### **STEAK TARTARE**

*Blanc Bleu ~ coupé à la main*  
chicon, Granny Smith, moutarde, oignon, câpres, frites  
27,50

### **GLACED SHORT RIB**

salsa de mangue, ananas, citron vert pommes neuf  
29,00

### **WATERZOOI 'CORDAAT'**

poulet de maïs mijoté, ris de veau, légumes, velouté, pommes de terre nature  
36,00

### **POITRINE DE PORC LAQUÉE**

gamba, ail, mini fenouil, crème de pois, pommes de terre al forno  
36,00



**CORdAAT**  
BISTROLOGY @ CORDA

## ROBATA GRILL

*Dans la cuisine japonaise, le terme Robata désigne une façon de griller, comparable au barbecue, où les plats sont cuits à différentes vitesses sur du charbon de bois brûlant.*

### *poisson*

#### **LOUP DE MER**

*dans son intégralité*

32,00

#### **FILET DE THON**

*mini fenouil, bimi, soja-sésame*

33,00

#### **GAMBA**

*8/12*

*5 pièces ~ 38,00*

#### **BROCHETTES DE CALMARS**

*aioli*

*4 pièces ~ 29,00*

---

## ACCOMPAGNEMENTS

### *salades*

laitue, tomate, chicon, vinaigrette ~ 4,00

~

salade de chicon ~ 5,00

~

bimi, soja, sésame ~ 8,00

~

légumes verts chauds ~ 9,00

~

tomate, échalote, huile d'olive ~ 4,00

algues, salade de soja, laitue, vinaigrette ~ 6,00

**V** = plat végétarien

**V** = plat végane

**I** = plat épicé

## ROBATA GRILL

*viande*

### LADY FLANK STEAK

*Wagyu*  
180 gr ~ 29,00

### SWISS BROWN

*nourri au grain*  
34,00

### STEAK

*Ferme de Bremberg*  
*Belgique ~ nourri à l'herbe ~ Blanc-Bleu*  
26,00

### FILET PUR

*Ferme de Bremberg*  
*Belgique ~ nourri à l'herbe ~ Blanc-Bleu*  
37,00

### CÔTE À L'OS

*Ferme de Bremberg*  
*Belgique ~ nourri à l'herbe ~ blanc bleu élevé*  
1,2 kg ~ 2 personnes ~ 92,00

---

## ACCOMPAGNEMENTS

*préparations de pommes de terre et de pâtes*

frites, croquettes de patate douce ou croquettes ~ 4,00

pasta aglio e olio ou pomme de terre al forno ~ 5,00

pommes neuf, mayonnaise à la truffe, parmesan ~ 7,50

*sauces*

nature, béarnaise fraîche, sauce au poivre

sauce aux champignons ou beurre aux herbes maison ~ 4,00



## PLATS POUR ENFANTS

*jusqu'à 12 ans*

### **FISH STICK**

frites, tartare

14,50

### **VOL-AU-VENT**

frites, salade

17,50

### **BOULETTES DE VIANDE À LA SAUCE TOMATE**

frites, salade

17,50

### **FILET DE POULET**

frites, salade

17,50

### **SPARERIBS**

frites, salade

21,50





## DESSERTS

### GLACE ENFANT

6,00

### DAME BLANCHE V

*végane ~ 12,50 | maison ~ 12,50*

### SORBET À LA VIOLETTE

mousse de yaourt, croustillant, citron vert

13,50

### CAFÉ GLACÉ DULCE DE LECHE 'NOISETTES'

14,50

### CRÈME BRÛLÉE TONKA

15,00

### SABAYON

*2 personnes*

pommes, glace au caramel salé, calvados

*par personne ~17,00*

### CHOCOLAT BLANC

mangue, caramel salé

17,50

## FROMAGE

### SÉLECTION DE FROMAGES BELGES

brioche, confiture, noix

20,00

## BIÈRES

### *au fût*

|                   |      |
|-------------------|------|
| Cristal ~ 25cl    | 3,50 |
| Grimbergen Blonde | 4,90 |
| Grimbergen Brun   | 4,90 |



### *sans alcool*

|                           |      |
|---------------------------|------|
| Cristal 0.0%              | 3,90 |
| Affligem 0.0%             | 4,90 |
| Force Majeure Tripel 0.0% | 5,90 |
| Force Majeure Kriek 0.0%  | 5,90 |
| GOD, Good Old Days 0.0%   | 5,90 |

### *en bouteilles*

|                                    |      |
|------------------------------------|------|
| Brugs Tarwe ~ <i>bière blanche</i> | 3,90 |
| Ter Dolen Foncé                    | 4,80 |
| Ter Dolen Tripel                   | 5,20 |
| Wilderen Or                        | 4,80 |
| Wilderen Cérise                    | 4,80 |
| Wilderen Cuvée Clarisse            | 4,80 |
| Duvel                              | 4,90 |
| Omer                               | 4,90 |
| Karmeliet                          | 4,90 |
| Westmalle Brun                     | 4,90 |
| Westmalle Tripel                   | 5,20 |
| Geuze Oud Beersel ~ 37,5cl         | 7,50 |
| Cérise Oud Beersel ~ 37,5cl        | 9,00 |



## EAUX

|                       |      |
|-----------------------|------|
| San Pellegrino ~ 25cl | 3,60 |
| San Pellegrino ~ 50cl | 5,50 |
| San Pellegrino ~ 1l   | 9,90 |
| Acqua Panna ~ 25cl    | 3,60 |
| Acqua Panna ~ 50cl    | 5,50 |
| Acqua Panna ~ 1l      | 9,90 |

## FAIBLE TENEUR EN SUCRE

|                          |      |
|--------------------------|------|
| Tönissteiner Orange      | 3,80 |
| Tönissteiner Citron      | 3,80 |
| Tönissteiner Naranja     | 3,80 |
| Tönissteiner Multifruits | 3,80 |

## JUS DE FRUITS

|                    |      |
|--------------------|------|
| Minute Maid Orange | 3,80 |
| Minute Maid Pomme  | 3,80 |
| Jus de Tomates     | 5,60 |

*frais*

|                           |      |
|---------------------------|------|
| Jus d'orange frais Nature | 6,50 |
|---------------------------|------|

## BOISSONS FRAÎCHES

|                        |      |
|------------------------|------|
| Coca-Cola              | 3,50 |
| Coca-Cola Zero         | 3,50 |
| Fanta                  | 3,50 |
| Sprite                 | 3,50 |
| Gini                   | 3,60 |
| Lipton Ice Tea Regular | 3,60 |
| Lipton Ice Tea Green   | 3,60 |

## FEVER-TREE

|                     |      |
|---------------------|------|
| Mediterranean Tonic | 4,80 |
| Indian Tonic        | 4,80 |
| Clementine          | 4,80 |
| Ginger Ale          | 4,80 |
| Ginger Beer         | 4,80 |
| Raspberry & Rhubarb | 4,80 |



## BOISSONS CHAUDES

|  |      |
|--|------|
| Espresso   | 3,90 |
| Decafeiné  | 3,90 |
| Moka   | 3,90 |
| Moka Double  | 4,10 |
| Moka Cappuccino ~ mousse de lait ou crème fouettée | 4,20 |
| Cappuccino ~ mousse de lait ou crème fouettée      | 4,20 |
| Café au Lait                                       | 4,20 |
| Latte Macchiato                                    | 4,20 |
| Chocolat Chaud                                     | 4,20 |

## AVEC UN TRUC EN PLUS

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| Café de Hasselt ~ genèèvre | 8,50  |
| Irish coffee ~ whisky      | 12,50 |
| French coffee ~ cognac     | 12,50 |
| Café italien ~ amaretto    | 12,50 |

## THÉS

|   |      |
|---|------|
| Thé noir Darjeeling                         | 3,90 |
| Thé blanc China Pai Mu Tan                  | 3,90 |
| Thé vert Japon Bancha                       | 3,90 |
| Thé d'arôme My Lady                         | 3,90 |
| Thé vert d'arôme, Mandarine, Cardamome      | 3,90 |
| Thé d'arôme Sencha Multi Fruit              | 3,90 |
| Thé d'arôme Caipirinha                      | 3,90 |
| Infusion de fruits Oma's Garten             | 3,90 |
| Infusion de fruits Green & White Mango      | 3,90 |
| Infusion de fruits Pomme Cannelle           | 3,90 |
| Tisane                                      | 3,90 |
| ~ Lemongrass, Camomille, Ortie, Linden      |      |
| Rose musquée ou Jardin d'herbes aromatiques |      |
| Thé à la Menthe fraîche                     | 4,90 |
| Thé au Gingembre frais                      | 4,90 |



## DIGESTIFS

|  |       |
|--|-------|
| Licor 43                               | 7,00  |
| Limoncello Bongiorno                   | 7,50  |
| Baileys                                | 7,90  |
| Porto Quinta de Noval ~ blanc ou rouge | 8,00  |
| Averna                                 | 9,00  |
| Calvados Groult ~ 3 Years              | 9,50  |
| Espresso Martini                       | 14,00 |

## GRAPPA

|  |       |
|--|-------|
| Bepi Tosolini Most Brunello Barrique 40°                   | 11,50 |
| ~ Cette grappa a été vieillie en fûts de chêne Brunello.   |       |
| Très douce avec des touches de baies sauvages.             |       |
| Bepi Tosolini Most Barolo Barrique 40°                     | 11,50 |
| ~ Cette grappa a été vieillie en fûts de chêne Barolo.     |       |
| Très douce avec des touches de fruits rouges et d'épices.  |       |
| Bepi Tosolini Most Amarone Barrique 40°                    | 11,50 |
| ~ Cette grappa a été vieillie en fûts de chêne Amarone.    |       |
| Très douce avec des touches de cerise et d'herbes sucrées. |       |

## BERTA

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| Amaretto di Berta                    | 9,50  |
| Berta Amaro d'Erbe                   | 9,50  |
| Sambuca di Anise Berta               | 9,50  |
| Berta Grappa Villa Prato Reserva 40° | 10,00 |
| Berta Grappa Elisi 43°               | 14,00 |

## SELECTION OF FINE WHISKY

|   |       |
|---|-------|
| Currach Seaweed ~ maritime, smoked            | 13,50 |
| Penderyn Rich Oak ~ caramel, sweet            | 16,00 |
| Arran Amarone Finish ~ red fruit, sweet       | 16,00 |
| Classic of Islay ~ dark fruit, smoked         | 17,00 |
| As we get it - Islay Cask Strength            | 18,00 |
| ~ maritime, smoked                            |       |
| Kilchoman ~ light fruit, smoked               | 19,00 |
| The Lakes - The Whiskymaker                   | 20,00 |
| ~ dark fruit, spicy                           |       |
| Glasgow 1770 Peated ~ rich & smokey           | 20,00 |
| Kingsbarns Balcomie ~ matured in sherry butts | 21,00 |
| Belgian Owl Intense ~ terroir fruity          | 26,00 |

## RHUM

|                      |       |
|----------------------|-------|
| Omerta               | 8,50  |
| Bacardi              | 8,50  |
| Bacardi Añejo Cuatro | 9,50  |
| Bacardi Añejo Ocho   | 10,90 |
| Eminente             | 12,50 |

## COGNAC

|             |       |
|-------------|-------|
| Hennessy VS | 9,00  |
| Hennessy XO | 23,00 |

## VODKA

|            |      |
|------------|------|
| 42 Below   | 8,00 |
| Grey Goose | 9,00 |