DON CARLO

ITALIAN RESTAURANT

MENU

RAW

Fresh Oysters Gillardeau
Shallot infused vinegar, fresh lime (8)
Φρέσκα στρείδια, Ξύδι αρωματισμένο με κρεμμυδάκι και φρέσκο λάιμ.
6 pieces/ τεμάχια **€40**
12 pieces/ τεμάχια **€75**

Tuna Tartare **€18**
Fresh cut tuna loin with jalapenos emulsion and citrus ponzu gel. (5,13)
Ταρτάρ από φιλέτο φρέσκου τόνου, με γαλάκτωμα από πιπεριές jalapenos και ponzu τζελ εσπεριδοειδών.

Beef Tartare Black Angus **€21**
Hand cut beef with capers, red onions, parsley, Dijon mustard, egg yolk. (4,9)
Ταρτάρ από χειροκομμένο εκλεκτό μοσχαρίσιο κρέας, με κάπαρη, κόκκινο κρεμμύδι, μαϊντανό, μουστάρδα Dijon και κρόκο αυγού.

Beef Carpaccio Black Angus **€21**
Thin slices of beef, parmesan flakes, baby rucola, truffle slices and glaze of balsamic vinegar. (7,14)
Carpaccio από λεπτοκομμένες φέτες μοσχαριού, με νιφάδες παρμεζάνας, baby ρόκα, νιφάδες τρούφας και γλάσο βαλσάμικο.

STARTERS

Bruschetta Classic 4pcs/ τεμάχια **€7**
Tomato, red onion, fresh basil, olive oil. (1)
Τραγανή κλασσική μπρουσκέτα με ντομάτα, κόκκινο κρεμμύδι, φρέσκο βασιλικό και ελαιόλαδο.

Parma Ham Bruschetta 4pcs/ τεμάχια **€8**
Stracciatella, Parma ham and poached pear in red wine. (1,7,14)
Τραγανή μπρουσκέτα με κρεμώδη στρατσιατέλα, προσούτο και αχλάδι ποσέ αρωματισμένο σε κόκκινο κρασί.

Focaccia **€6**
Mountain herbs, tomato salsa, olive oil. (1)
Φοκάτσια, αρωματικά βότανα του βουνού, σάλτσα ντομάτας και ελαιόλαδο.

Grilled Halloumi cheese **€15**
Roasted pepper puree, olives, pine nuts and fresh herbs. (7,10)
Χαλούμι ψημένο στη σχάρα, με βελούδινο πουρέ ψητής πιπεριάς, ελιές, κουκουνάρι και φρέσκα αρωματικά βότανα.

STARTERS

Gorgonzola Ravioli **€19**
Served with Pumpkin sauce, dried figs and basil oil. (1,4,7)
Ραβιόλι με γέμιση από τυρί γκοργκοντζόλα, βελούδινη σάλτσα κολοκύθας, αποξηραμένα σύκα και αρωματικό έλαιο βασιλικού.

Lobster and Shrimp Ravioli ***€25***
Served with Bisque and orange sauces, marinated broccoli and parmesan chips. (1,2,3,4,7)
Ραβιόλι με γέμιση από αστακό και γαρίδες, με σάλτσα bisque και πορτοκάλι, μαριναρισμένο μπρόκολο και τραγανά τσιπς παρμεζάνας.

Don Carlo Aubergine and Parmesan ***€16***
Oven-baked eggplants, tomato confit, Parmesan cheese and pesto emulsion. (7,10)
Μελιτζάνες ψημένες στον φούρνο, με confit ντομάτας, παρμεζάνα και emulsion από πέστο.

Fried Calamari **€19**
Served with sun-dried tomatoes, artichokes, pickled red onions, parmesan flakes. (1,3,7,9,10,12,14)
Τηγανητό καλαμάρι, σερβίρεται με λιαστές ντομάτες, αγκινάρες, μαριναρισμένο κόκκινο κρεμμύδι και νιφάδες παρμεζάνας.

Shrimps Cacciatore **€19**
Sauté shrimps with roasted pepper coulis and creamy polenta (1,3,7)
Σοταρισμένες γαρίδες Cacciatore, με βελούδινο coulis από ψητή πιπεριά και κρεμώδη πολέντα.

Duck Foie Gras **€25**
Celeriac puree, sweet and sour white grapes and Amarena cherry glace. (1,7)
Φουά γκρα (Συκώτι πάπιας), με πουρέ σελινόριζας, γλυκόξινα λευκά σταφύλια και γλάσο κερασιού Amarena.

SOUPS

Cappuccino di Parmigiana New **€12**
Sautéed forest mushrooms, crispy ditalini pasta and porcini powder. (1,7,4)
Βελούδινη σούπα παρμεζάνας με σοταρισμένα μανιτάρια του δάσους, τραγανό ζυμαρικό ditalini και σκόνη μανιταριών porcini.

Pumpkin soup **€10**
Served with roasted pumpkin seeds.
Σούπα κολοκύθας, με καβουρδισμένους σπόρους κολοκύθας.

SALADS

Italian salad **€15**
Mix leaves, pepperoncini, olives, cherry tomatoes, parmesan flakes, caper berries and balsamic dressing. (1,7,9)
Ανάμεικτα φύλλα σαλάτας με πιπεριές πεπεροντσίνι, ελιές, ντοματίνια, νιφάδες παρμεζάνας, κάπαρη και ντρέσινγκ βαλσάμικου.

Burrata salad **€16**
Freshly Burrata cheese, cherry tomatoes, olives, glaze balsamic, arugula leaves. (7,14) Burrata, ντοματίνια cherry, ελιές, φύλλα ρόκας και γλάσο βαλσάμικο.

Green Salmon Salad New **€23**
Oven-baked salmon, baby spinach, green beans, broccoli, fennel shaves, orange segments and lemon dressing. (5,9)
Σολομός ψημένος στον φούρνο, τρυφερά φύλλα σπανακιού, πράσινα φασολάκια, μπρόκολο, λεπτοκομμένο φινόκιο, φέτες πορτοκαλιού και ντρέσινγκ λεμονιού.

Bresaola Mango salad **€20**
Aged Pecorino cheese, white grapes, baby salad leaves, pomegranate and honey dressing. (7,9,14)
Μάνγκο, λεπτοκομμένη Bresaola, παλαιωμένο τυρί Pecorino, λευκά σταφύλια, τρυφερά φύλλα σαλάτας και ντρέσινγκ από ρόδι και μέλι.

Beetroot salad **€18**
Lettuces leaves, marinated beetroot, goat cheese, green apple, peanut brittle and balsamic vinaigrette. (7,9,11,12)
Φύλλα μαρουλιού, μαριναρισμένο παντζάρι, κατσικίσιο τυρί, πράσινο μήλο, καραμελωμένο φυστίκι και ντρέσινγκ βαλσάμικου.

PASTA & RISOTTO

Fresh homemade pasta

Lobster Linguine **€95**
Bisque sauce, tomato sauce, dried cherry tomatoes, basil-infused oil. (1,2,3,4,7,14)
Λιγκουίνι με αστακό, σάλτσα Bisque, σάλτσα ντομάτας, αποξηραμένα ντοματίνια cherry, αρωματισμένο λάδι με βασιλικό.

Truffle linguine **€29**
Creamy sauce with black truffle paste, fresh truffle flakes and parmesan. (1,4,7)
Λιγκουίνι με κρεμώδης σάλτσα μαύρης τρούφας, νιφάδες παρμεζάνας και φρέσκιας τρούφας.

Spaghetti Carbonara **€19**
Guanciale, Grana Padano, Pecorino Romano and egg yolk enhanced by freshly ground black pepper. (1,4,7)
Λιγκουίνι με γκουαντσιάλε, Grana Padano, Pecorino Romano και κρόκο αυγού με φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι.

Casarecce with Chicken New **€22**
Mascarpone cheese, parmesan flakes, crispy guanciale, mixed wild mushrooms. (1,4,7)
Casarecce με κοτόπουλο, τυρί Μασκαρπόνε, νιφάδες παρμεζάνας, τραγανό γκουαντσιάλε και ανάμεικτα άγρια μανιτάρια.

Spaghetti with mussels **€22**
Fresh Greek mussels served with white wine sauce, garlic and chopped garden herbs. (1,4,5,7,8) Σπαγγέτι με φρέσκα ελληνικά μύδια σε σάλτσα λευκού κρασιού, με σκόρδο και αρωματικά βότανα κήπου.

Risotto Mushrooms **€23**
Wild mushroom risotto with Parmesan, truffle flakes, drizzled with basil-infused oil. (7,14)
Ριζότο με άγρια μανιτάρια, παρμεζάνα, νιφάδες τρούφας και αρωματισμένο λάδι βασιλικού.

Seafood Risotto **€29**
Rich flavor of shellfish stock combined with sauté prawns, scallops, black mussels' meat. (2,3,5,7,8,14) Ριζότο θαλασσινών, μαγειρεμένο σε ζωμό οστρακοειδών, με σοταρισμένες γαρίδες, χτένια και μαύρα μύδια.

Tomato Risotto with Bottarga New **€25**
Creamy Carnaroli risotto, tomato confit, aged mullet bottarga, basil oil and lemon zest. (5,7)
Κρεμώδες Ριζότο Carnaroli, με ντοματίνια κονφί, παλαιωμένη bottarga κέφαλου, αρωματικό λάδι βασιλικού και ξύσμα λεμονιού.

All prices are in Euro and include VAT

PIZZA

Homemade dough in Wood Fired Pizza Oven - Σπιτική ζύμη, ψημένη σε ξυλόφουρνο

Don Carlo pizza **€19**
Homemade dough with white cream sauce, fresh mozzarella strips, sliced pear, gorgonzola cheese, fresh rucola and pine nuts. (1,7,10)
Πίτσα Don Carlo, με λευκή κρεμώδη σάλτσα, φέτες φρέσκιας mozzarella, φέτες αχλαδιού, γκοργκοντζόλα, φύλλα φρέσκιας ρόκας και κουκουνάρι.

Italian pizza **€18**
Handmade dough with tomato sauce, fresh mozarella chunks, mushrooms, salami, red onion and green peppers. (1,7)
Ιταλική πίτσα, με σάλτσα ντομάτας, φρέσκια mozzarella, μανιτάρια, salami, κόκκινο κρεμμύδι και πράσινες πιπεριές.

Pizza Margherita **€16**
Handmade dough with tomato sauce, fresh mozzarella chunks, basil leaves, herb-infused virgin olive oil. (1,7)
Πίτσα Μαργαρίτα, με σάλτσα ντομάτας, φρέσκια mozzarella, φύλλα βασιλικού και ελαιόλαδο αρωματισμένο με βότανα.

Prosciutto Mozzarella **€18**
Handmade dough with tomato sauce, served with Prosciutto Crudo slices, fresh Buffalo Mozzarella cheese and Arugula leaves drizzled with basil pesto sauce. (1,7,10) Πίτσα με σάλτσα ντομάτας, προσούτο Crudo, φρέσκο βουβαλίσιο τυρί mozzarella, φύλλα φρέσκιας ρόκας και σαλτσα πέστο.

Spicy Pepperoni Pleasure **€18**
Handmade dough with tomato sauce, fresh mozzarella chunks, salami pepperoni, dry chilli flakes. (1,7)
Πίτσα πεπερόνι με σάλτσα ντομάτας, φρέσκια mozzarella, salami pepperoni και νιφάδες τσίλι.

Truffle Mushrooms Madness **€19**
Handmade dough with tomato sauce, mozzarella strips, mixed mushroom variety and fresh truffle flakes. (1,7) Πίτσα με σάλτσα ντομάτας, φρέσκια mozzarella, μείγμα μανιταριών και νιφάδες φρέσκιας τρούφας.

Mediterranean Pizza New **€18**
Homemade dough with tomato sauce, mozzarella cheese, capers, olives and anchovies. (1,5,7)
Πίτσα με σάλτσα ντομάτας, φρέσκια mozzarella, κάπαρη, ελιές και αντζούγιες.

Veggie Delight Pizza (vegan) **€17**
Homemade dough served with vegan cheese, our tomato sauce, bell peppers, zucchini, mushrooms, black olives, red onions and fresh basil. (1,7)
Πίτσα με τυρί vegan, σάλτσα ντομάτας, πιπεριές, κολοκύθι, μανιτάρια, μαύρες ελιές, κόκκινο κρεμμύδι και φρέσκο βασιλικό.

DON CARLO ITALIAN RESTAURANT

MAIN COURSES MEAT

Black Angus Fillet Steak 250gr **€41**
Grilled to perfection on a real flame charcoal oven, served with carrot puree. (7)
Steak Φιλέτο βοδινό (Black Angus), ψημένο σε ξυλόφουρνο, με πουρέ καρότου.

Rib-Eye Steak 300gr **€38**
Grilled to perfection on a real flame charcoal oven, served with carrot puree. (7)
Steak Φιλέτο βοδινό (Rib-eye), ψημένο σε ξυλόφουρνο, με πουρέ καρότου

Chateaubriand for Two 650gr **€92**
Grilled to perfection on a real flame charcoal oven. (7)
Φιλέτο βοδινό (Chateaubriand), ψημένο σε ξυλόφουρνο.

Pork Iberico chop **€27**
Grilled to perfection on a real flame charcoal oven, served with apple compote. (7)
Μπριζόλα Ιβηρικού Χοίρου ελευθέρας βοσκής, ψημένη σε ξυλόφουρνο, με compote μήλου.

Lamb rack **€38**
Grilled to perfection on a real flame charcoal oven, marinated with rosemary, served with celeriac puree. (7)
Αρνίσια παϊδάκια, ψημένα σε ξυλόφουρνο, με δεντρολίβανο και πουρέ σελινόριζας.

Rossini Black angus **€52**
Foie gras, fresh truffle, toasted brioche, red wine sauce. (1,4,7)
Φιλέτο Rossini (Black Angus), με φουά γκρα (Συκώτι πάπιας), ψημένο μπριός και σάλτσα κόκκινου κρασιού.

Grilled chicken **€20**
Grilled to perfection on a real flame charcoal oven, combined with creamy polenta and thyme sauce. (7)
Κοτόπουλο, ψημένο σε ξυλόφουρνο, σε συνδυασμό με κρεμώδη πολέντα και σάλτσα θυμαριού.

SIDE DISHES

Potatoes puree - Πουρές πατάτας (1,7) **€6**

Roasted baby potatoes - Ψητές baby πατάτες (7) **€6**

Sauté baby broccoli Rabe - Σοταρισμένο μπρόκολο Rabe **€8**

Asparagus - Σπαράγγια **€10**

Grilled Seasonal vegetables - Λαχανικά εποχής στη σχάρα **€8**

Side salad - Συνοδευτική σαλάτα **€6**

SAUCES

Pepper/ Σάλτσα πιπεριού (7) **€5**

Mushroom/ Σάλτσα μανιταριών (7) **€5**

Red wine sauce/ Σάλτσα με κόκκινο κρασί (14) **€5**

All prices are in Euro and include VAT

MAIN COURSES FISH

Fresh Lobster New — **€12 / 100g**
Available with 24-hour pre-order. (3)
Φρέσκος Αστακός – Κατόπιν παραγγελίας τουλάχιστον 24 ώρες νωρίτερα.

Fresh Cyprus Sea Bass Fillet — **€26**
Served with zucchini basil puree and lemon zest (5,7)
Φρέσκο φιλέτο κυπριακό λαυράκι, με βελούδινο πουρέ κολοκυθιού αρωματισμένο με βασιλικό και ξύσμα λεμονιού.

Grilled Calamari New — **€27**
Flame-grilled calamari with Verde purée and lemon dressing. (8)
Καλαμάρι ψημένο σε ξυλόφουρνο, με βελούδινο πουρέ κολοκυθιού αρωματισμένο με βασιλικό και ντρέσινγκ λεμονιού.

King Prawns — **€29**
Grilled on a real flame charcoal oven, served with mango salsa and fresh basil. (3,7)
Βασιλικές γαρίδες, ψημένες σε ξυλόφουρνο, με σάλτσα από μάνγκο και φρέσκο βασιλικό.

Octopus — **€29**
Grilled on a real-flame charcoal oven, served on a bed of creamy polenta, drizzled with virgin olive oil and dry oregano. (2,8,14)
Χταπόδι, ψημένο σε ξυλόφουρνο, σε στρώση κρεμώδης πολέντας, με ελαιόλαδο και ρίγανη.

SIDE DISHES

Potatoes puree - Πουρές πατάτας (1,7)	**€6**
Roasted baby potatoes - Ψητές baby πατάτες (7)	**€6**
Sauté baby broccoli Rabe - Σοταρισμένο μπρόκολο Rabe	**€8**
Asparagus - Σπαράγγια	**€10**
Grilled Seasonal vegetables - Λαχανικά εποχής στη σχάρα	**€8**
Side salad - Συνοδευτική σαλάτα	**€6**

SAUCES

Pepper/ Σάλτσα πιπεριού (7)	**€5**
Mushroom/ Σάλτσα μανιταριών (7)	**€5**
Red wine sauce/ Σάλτσα με κόκκινο κρασί (14)	**€5**

DESSERTS

Tiramisu **€9**
Our twist of traditional Italian tiramisu. (1,4,7,10,14)
Τιραμισού, η δική μας εκδοχή της κλασσικής ιταλικής συνταγής.

Chocolate Cake Fondant **€10**
Accompanied by a delightful combination of crushed vanilla biscuits, vanilla sauce, and a scoop of luscious Amarena cherry gelato. (1,4,7,10)
Σοκολατένιο κεικ Φοντάν, με θρυμματισμένο μπισκότο και σως βανίλιας, συνοδευμένο με παγωτό κεράσι Amarena.

Vanilla Panna Cotta **€10**
Coated with caramel chocolate, served with tropical fruits and crumble. (1,7)
Πανακότα βανίλιας, με επικάλυψη σοκολάτας και καραμέλας, σερβίρεται με τροπικά φρούτα και τραγανό crumble.

Lemon pie **€10**
Oven baked lemon pie served with vanilla ice cream and crushed biscuit.
Τάρτα λεμονιού ψημένη στον φούρνο, σερβίρεται με παγωτό βανίλια και τραγανή τριμμένη μπισκοτένια βάση. (1,4,7,10)

Pavlova **€9**
Accompanied by a delightful combination of vanilla cream and fresh forest fruits. (4,7)
Αέρινη μαρέγκα με κρέμα βανίλιας και φρέσκα φρούτα του δάσους.

Crème Brulee Pistachio **€12**
Our homemade recipe. (4,7,10)
Crème Brulee με φιστίκι, με την αυθεντική μας συνταγή.

Fresh-cut fruits for Two **€16**
Market availability.
Φρέσκα φρούτα εποχής

Cheese Platter **€23**
Selection of international cheeses. (7)
Ποικιλία εκλεκτών διεθνών τυριών.

Ice cream by scoop **€4**
Chocolate, Vanilla, Amarena cherry and Lemon sorbet. (4,7)
Παγωτό (ανά μπάλα) Σοκολάτα, Βανίλια, Κεράσι Amarena, Lemon sorbet.

Allergen Information List

1. Cereals containing gluten*
2. Celery
3. Crustaceans
4. Chicken eggs
5. Fish
6. Lupin
7. Milk
8. Mollusks
9. Mustard
*10. Nuts***
11. Peanuts
12. Sesame Seeds
13. Soya
14. Sulphur dioxide

** Wheat, rye, barley and oats.*
*** Almonds, Hazelnuts, Walnuts, Cashews, Pecan nuts, Brazil nuts, Pistachio nuts, Macadamia or Queensland nuts.*

DON CARLO

ITALIAN RESTAURANT

BEVERAGES

DON CARLO ITALIAN RESTAURANT

WATER

San Pellegrino sparkling water.75cl	**€6**
Acqua Panna mineral water.75cl	**€5**

COFFEES

Espresso	**€3**
Double Espresso	**€4**
Cappuccino	**€6**

SMOOTHIES

€6

Mango, Passion fruit, Green apple, Strawberry

SOFT DRINKS

Soft drinks	**€4**
(Coca cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic water)	
Fresh orange juice	**€6**
Fruit juice	**€4**

Orange, Pineapple, Apple, Cranberry

BEERS

Carlsberg 33cl	**€5**
Keo 33cl	**€5**
Peroni Nastro Azzuro 33cl	**€7**
Corona 33cl	**€7**
Stella Artois 33cl	**€7**
Carlsberg non-alcohol 33cl	**€7**

SIGNATURE COCKTAILS

Our Negroni **€13**

Tanqueray, Campari, Martini Rubino, Velvet pink Grapefruit & passion fruit Foam.

Sicilian Sunset **€13**

Bombay Press Lemon, Aperol, vanilla, almond, Mango, foamer, lime juice

Blossom Americano **€13**

Campari, Martini ambrato, Blossom flower syrup, Three cent pink grapefruit soda

Cosmo **€13**

Kettle one, St - Germaine elderflower, cherry, peach, lime juice, foamer.Top up Bellini

BUBBLES

Passion in Rome **€12**

Bombay Press Lemon, St - Germaine, passion fruit, top up Three cent Fig soda

St - Germain Spritz **€12**

St - Germaine elderflower, Prosecco, Soda water

Aperol Spritz **€12**

Aperol , Prosecco, Soda water

Sgroppino **€12**

Kettle one, lemon sorbet, Prosecco, Limoncello, Soda Water

All prices are in Euro and include VAT

DON CARLO ITALIAN RESTAURANT

CLASSIC COCKTAILS

Old Fashioned **€12**
Bulleit bourbon , sugar, bitters

Negroni **€12**
Tanqueray , Campari, Martini Rubino

Espresso Martini **€12**
Kettle One, espresso, Tia Maria, vanilla

Negroni Sbaliato **€12**
Campari, Martini rubino, Prosecco

Paloma **€12**
Jose Cuervo Silver, lime juice, To up Pink Grapefruit soda

Margarita **€12**
Jose Cuervo Silver, agave, triple sec, lime juice

Mojito **€12**
Rum, Sugar Syrup, Lime, Soda Water, Mint

Porn Star Martini **€12**
Vanila Vodka, Vanilla Syrup, Passion Fruit, Lime

NON - ALCOHOL COCKTAILS

Virgin Aperol Spritz **€10**
Martini Vibrante, Orange Spritz syrup, Three Cent Tonic Water

Virgin Hugo **€10**
Martini Floreale, Elderflower, Mint, Three cent Soda Water

SPIRITS 5CL

VODKA

Grey Goose	**€8**
Belvedere	**€8**
Beluga	**€8**
Kettle One	**€8**
Roberto Cavalli	**€8**
Stoli	**€6**

RUM

Barcelo Onyx	**€11**
Diplomatiko Reserva	**€11**
Bacardri Carta Blanca	**€12**
Zacapa 23 Y.O	**€13**
Don Papa 7 Y.O	**€12**
Doorleys 12 Y.O	**€12**
Captain Morgan Spiced	**€7**

All prices are in Euro and include VAT

DON CARLO ITALIAN RESTAURANT

GIN

Bombay Sapphire	€7
Tanqueray	€7
Tanqueray 10	€10
Hendricks	€10
Monkey 47	€13
Gin Mare	€10
Votanikon	€7
Siren Small Batch (Local Gin)	€10
J.Rose (Italian)	€12
Ginato Clementino	€9
Ginato Pinot Grigio	€9
Malfy Gin Rosa (Pink Grapefruit)	€9
Upperhand gin (Hand Craft)	€10

TEQUILA

Patron Silver	€10
Patron Rebosado	€11
Patron Anejo	€12
Don Julio Silver	€10
Don Julio Rebosado	€11
Don Julio 1942	€35
Clase Azul	€35
Jose Cuervo Silver	€6

COGNACS & BRANDY

Courvoiser V.S	€9
Courvoiser X.O	€28
Remy Martin X.O	€30
Remy Martin V.S.O.P	€12
Hennessy X.O	€30
Hennessy V.S.O.P	€14
Tesseron No.90 X.O	€28

ARMAGNAC

Saint Vivant V.S.O.P	€12
Saint Vivant Napoleon	€18
Jenanneau X.O	€19

CALVADOS

Pere Macloire	€9
Lacompte Pays 5 Y.O	€14

All prices are in Euro and include VAT

DON CARLO ITALIAN RESTAURANT

BRANDY

*Metaxa 7**	€7
*Metaxa 12**	€9
Metaxa Private Reserve	€19
Ararat 15 Y.O Vaspurakan	€22

BLEND WHISKEY

Johnnie Walker Black label 12 Y.O	€9
Chivas regal 12 Y.O	€9
Chivas Regal 18 Y.O	€15
Chivas Royal Salut 21 Y.O	€35
Johnnie Walker Blue Label	€37
Jameson	€8
Drumshanbo Single Pot (Irish)	€13

AMERICAN WHISKEY & BOURBON

Jack Daniels	€8
Bulleit	€13
Evan Williams Single Barrel	€15
Elijah Craig Small Batch	€15

SINGLE MALT

Glenfiddich 12 Y.O	€11
Glenfiddich 15 Y.O	€13
Macallan 12 Double Cask	€20
Macallan 12 Sherry Cask	€29
Macallan 18 Double Cask	€58
Glenmorangie 12 Y.O	€11
Lagavulin 16 Y.O	€22
Laphroaig 10 Y.O	€12
Glenallachie 15 Y.O	€20
Yamazaki Distillers Reserve	€43

APERITIFS & LIQUERS

Martini Ambrato	€7
Martini Rubino	€7
Dolin Rouge	€7
Campari	€8
Grapa Angelo Caja Di Barbaresco	€24
Grapa Angelo Caja Di Barolo	€24
Grapa Bottega Fume	€12
Amaretto Di Sarono	€8
Baileys	€7
Tia Maria	€8
Limoncello	€7
Frangeliko	€8
Luxarto Marachino	€9
Sanbuca Isolabella Silver	€7
Sanbuca Opal Nera Black	€8
Cointreau	€9
Grand Marnier	€10
Dranbuie	€10
Malibu	€7
Chambord Royal De France	€12
Archer's Peach Schnapps	€9
Southern Comfort	€9

All prices are in Euro and include VAT