



MENU

R A W

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.

Sicilian Seabass Ceviche New

€17

Fresh seabass fillet, pickled pepperoncini, fennel, caviar and citrus granite. (5,9)

Ceviche από φιλέτο φρέσκου λαβρακιού, με μαριναρισμένες πιπεριές πεπεροντσίνι, μάραθο, χαβιάρι και αρωματική γρανίτα 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.

Zucchini Carpaccio New

€15

Marinated shaves of zucchini, basil zucchini puree, tomato confit and roasted pumpkin seeds.

Λεπτοκομμένες μαριναρισμένες φέτες κολοκυθιού, βελούδινο πουρέ κολοκυθιού με βασιλικό, confit ντομάτας και καβουρδισμένο κολοκυθόσπορο.

STARTERS

Antipasti Platter for Two

€29

Meat: Prosciutto, Salami Milano, Mortadella.

Αλλαντικά: Προσούτο, Σαλάμι Milano, Μορταδέλα.

Cheese: Parmesan, Gorgonzola, Barolo cheese.

Τυριά: Παρμεζάνα, Γκοργκοντζόλα, τυρί Barolo.

Served with grilled artichokes, cherry tomatoes, pickled capers and onions. (7)

Συνοδεύεται με αγκινάρες στην σχάρα, ντοματίνια cherry, κάπαρη τουρσί και κρεμμύδι.

Fried Calamari

€18

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 New

€17

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 glaze. (1,7)

Φουά γκρα (Συκώτι πάπιας), με πουρέ σελινόριζας, γλυκόξινα λευκά σταφύλια και γλάσο κερασίου Amarena.

Grilled Halloumi cheese New

€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.

Don Carlo Aubergine and Parmesan

€14

Oven baked eggplants, tomato confit, parmesan cheese, basil pesto, baby rucola.

(7,10) Ψητές μελιτζάνες στον φούρνο, με confit ντομάτας, παρμεζάνα, πέστο βασιλικού και μικρά φύλλα ρόκας.

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 New

€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.

S O U P S

Avocado Cucumber soup New €10

Served with mango relish.

Βελούδινη σούπα αγγουριού και αβοκάντο, συνοδευόμενη με relish μάνγκο.

Pumpkin soup €10

Served with roasted pumpkin seeds.

Σούπα κολοκύθας, με καβουρδισμένους σπόρους κολοκύθας.

S A L A D S

Burrata salad €15

Freshly Burrata cheese, cherry tomatoes, olives, glaze balsamic, arugula leaves.

(7,14) Burrata, ντοματίνια cherry, ελιές, φύλλα ρόκας και γλάσο βαλσάμικο.

Seafood salad New €29

Baby leaves, marinated octopus, shrimps, mussels and calamari and shaved fennel drizzled with citrus frozen granite. (1,3,5,8,9)

Τρυφερά φύλλα σαλάτας, μαριναρισμένο χταπόδι, γαρίδες, μύδια, καλαμάρι και λεπτοκομμένος μάραθος, με δροσερή γρανίτα εσπεριδοειδών

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.

Bresaola Mango salad New €19

Aged Pecorino cheese in white grapes, baby salad leaves, pomegranate and honey dressing. (7,9,14)

Μάνγκο, παλαιωμένο τυρί Pecorino σε λευκά σταφύλια, τρυφερά φύλλα σαλάτας και ντρέσινγκ από ρόδι και μέλι.

Beetroot salad €17

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.

◆ DON CARLO ITALIAN RESTAURANT ◆

PASTA & RISOTTO

Lobster Linguine

€87

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

€28

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

€18

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.

Tagliatelle Chicken

€19

Mascarpone cheese, parmesan flakes, crispy guanciale, mixed wild mushrooms.

(1,4,7) Ταλιατέλες με κοτόπουλο, τυρί Μασκαρπόνε, νιφάδες παρμεζάνας, τραχανό γκουαντσιάλε και ανάμεικτα άγρια μανιτάρια.

Spaghetti with mussels

€20

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.

Gorgonzola Ravioli New

€18

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 New

€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, μαρινarisμένο μπρόκολο και τραχανά τσιπς παρμεζάνας.

Tomato Eggplant Ravioli New

€19

Served with Basil pesto cream sauce and parmesan chips. (1,7,4)

Ραβιόλι με γέμιση ντομάτας και μελιτζάνας, σε βελούδινη κρέμα πέστο βασιλικού και τραχανά τσιπς παρμεζάνας.

Risotto Mushrooms

€21

Market's wild mushrooms, parmesan cheese, 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.

All prices are in Euro and include VAT

◆ DON CARLO ITALIAN RESTAURANT ◆

MAIN COURSES MEAT

Black Angus Fillet Steak 250gr

€40

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

€37

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

€90

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

€37

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

€49

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

€19

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.

◆ DON CARLO ITALIAN RESTAURANT ◆

MAIN COURSES FISH

Rock Lobster Tail - 300-450 gr New <i>Grilled or Thermidor (3,7)</i> Ουρά Αστακού. Στην σχάρα ή Thermidor.	€82
Fresh Cyprus Sea Bass Fillet New <i>Served with zucchini basil puree and lemon zest (5,7)</i> Φρέσκο φιλέτο κυπριακό λαυράκι, με βελούδινο πουρέ κολοκυθιού αρωματισμένο με βασιλικό και ζύσμα λεμονιού.	€25
Baked fresh Norwegian salmon <i>Salmon fillet with citrus sauces drizzled with basil green olive oil. (5,7,9)</i> Φιλέτο φρέσκου Νορβηγικού σολομού, σε αρωματική σάλτσα με νότες εσπεριδοειδών και αρωματικό ελαιόλαδο βασιλικού.	€24
King Prawns <i>Grilled on a real flame charcoal oven, served with mango salsa and fresh basil. (3,7)</i> Βασιλικές γαρίδες, ψημένες σε ξυλόφουρνο, με σάλτσα από μάνγκο και φρέσκο βασιλικό.	€29
Octopus <i>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)</i> Χταπόδι, ψημένο σε ξυλόφουρνο, σε στρώση κρεμώδης πολέντας, με ελαιόλαδο και ρίγανη.	€29

SIDE DISHES

Potatoes puree - Πουρές πατάτας (1,7)	€5
Roasted baby potatoes - Ψητές baby πατάτες (7)	€5
Sauté baby broccoli Rabe - Σοταρισμένο μπρόκολο Rabe	€7
Asparagus - Σπαράγγια	€9
Grilled Seasonal vegetables - Λαχανικά εποχής στη σχάρα	€7
Side salad - Συνοδευτική σαλάτα	€5

SAUCES

Pepper/ Σάλτσα πιπεριού (7)	€4
Mushroom/ Σάλτσα μανιταριών (7)	€4
Red wine sauce/ Σάλτσα με κόκκινο κρασί (14)	€4

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 mozzarella 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

€18

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.

Mortadella Pistachio Pizza New

€18

Homemade dough with our tomato sauce, Stracciatella cheese, sliced mozzarella and roasted pistachio nuts. (1,7,10)

Πίτσα με σάλτσα ντομάτας, mortadella, τυρί στρατσιατέλα, λεπτοκομμένη φρέσκια mozzarella και καβουρδισμένα φυστίκια.

Veggie Delight Pizza (vegan)

€16

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.

DESSERTS

Tiramisu

€9

Our twist of traditional Italian tiramisu. (1,4,7,14)

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 New

€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

€14

Market availability.

Φρέσκα φρούτα εποχής

Cheese Platter

€19

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

** Wheat, rye, barley and oats.*

*** Almonds, Hazelnuts, Walnuts, Cashews, Pecan nuts, Brazil nuts, Pistachio nuts, Macadamia or Queensland nuts.*



BEVERAGES

◆ DON CARLO ITALIAN RESTAURANT ◆

WATER

<i>San Pellegrino sparkling water.75cl</i>	€6
<i>Acqua Panna mineral water.75cl</i>	€5

COFFEES

<i>Espresso</i>	€3
<i>Double Espresso</i>	€4
<i>Cappuccino</i>	€6

SMOOTHIES

<i>Mango, Passion fruit, Green apple, Strawberry</i>	€6
--	----

SOFT DRINKS

<i>Soft drinks</i>	€4
<i>(Coca cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic water)</i>	
<i>Fresh orange juice</i>	€6
<i>Fruit juice</i>	€4
<i>Orange, Pineapple, Apple, Cranberry</i>	

BEERS

<i>Carlsberg 33cl</i>	€5
<i>Keo 33cl</i>	€5
<i>Peroni Nastro Azzuro 33cl</i>	€7
<i>Corona 33cl</i>	€7
<i>Stella Artois 33cl</i>	€7
<i>Carlsberg non-alcohol 33cl</i>	€7

SIGNATURE COCKTAILS

<i>Our Negroni</i>	€13
<i>Tanqueray, Campari, Martini Rubino, Velvet pink Grapefruit & passion fruit Foam.</i>	
<i>Sicilian Sunset</i>	€13
<i>Bombay Press Lemon, Aperol, vanilla, almond, Mango, foamer, lime juice</i>	
<i>Blossom Americano</i>	€13
<i>Campari, Martini ambrato, Blossom flower syrup, Three cent pink grapefruit soda</i>	
<i>Cosmo</i>	€13
<i>Kettle one, St - Germaine elderflower, cherry, peach, lime juice, foamer.Top up Bellini</i>	

BUBBLES

<i>Passion in Rome</i>	€12
<i>Bombay Press Lemon, St - Germaine, passion fruit, top up Three cent Fig soda</i>	
<i>St - Germain Spritz</i>	€12
<i>St - Germaine elderflower, Prosecco, Soda water</i>	
<i>Aperol Spritz</i>	€12
<i>Aperol , Prosecco, Soda water</i>	
<i>Sgroppino</i>	€12
<i>Kettle one, lemon sorbet, Prosecco, Limoncello, Soda Water</i>	

All prices are in Euro and include VAT

◆ DON CARLO ITALIAN RESTAURANT ◆

CLASSIC COCKTAILS

Old Fashioned	€12
<i>Bulleit bourbon , sugar, bitters</i>	
Negroni	€12
<i>Tanqueray , Campari, Martini Rubino</i>	
Espresso Martini	€12
<i>Kettle One, espresso, Tia Maria, vanilla</i>	
Negroni Sbaliato	€12
<i>Campari, Martini rubino, Prosecco</i>	
Paloma	€12
<i>Jose Cuervo Silver, lime juice, To up Pink Grapefruit soda</i>	
Margarita	€12
<i>Jose Cuervo Silver, agave, triple sec, lime juice</i>	
Mojito	€12
<i>Rum, Sugar Syrup, Lime, Soda Water, Mint</i>	
Porn Star Martini	€12
<i>Vanila Vodka, Vanilla Syrup, Passion Fruit, Lime</i>	

NON - ALCOHOL COCKTAILS

Virgin Aperol Spritz	€10
<i>Martini Vibrante, Orange Spritz syrup, Three Cent Tonic Water</i>	
Virgin Hugo	€10
<i>Martini Floreale, Elderflower, Mint, Three cent Soda Water</i>	

SPIRITS 5CL

VODKA

<i>Grey Goose</i>	€8
<i>Belvedere</i>	€8
<i>Beluga</i>	€8
<i>Kettle One</i>	€8
<i>Roberto Cavalli</i>	€8
<i>Stoli</i>	€6

RUM

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

◆ DON CARLO ITALIAN RESTAURANT ◆

GIN

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

TEQUILA

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

COGNACS & BRANDY

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

ARMAGNAC

<i>Saint Vivant V.S.O.P</i>	€12
<i>Saint Vivant Napoleon</i>	€18
<i>Jenanneau X.O</i>	€19

CALVADOS

<i>Pere Macloire</i>	€9
<i>Lacompte Pays 5 Y.O</i>	€14

All prices are in Euro and include VAT

◆ DON CARLO ITALIAN RESTAURANT ◆

BRANDY

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

BLEND WHISKEY

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

AMERICAN WHISKEY & BOURBON

<i>Jack Daniels</i>	€8
<i>Bulleit</i>	€13
<i>Evan Williams Single Barrel</i>	€15
<i>Elijah Craig Small Batch</i>	€15

SINGLE MALT

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

APERITIFS & LIQUERS

<i>Martini Ambrato</i>	€7
<i>Martini Rubino</i>	€7
<i>Dolin Rouge</i>	€7
<i>Campari</i>	€8
<i>Grappa Angelo Cava Di Barbaresco</i>	€24
<i>Grappa Angelo Cava Di Barolo</i>	€24
<i>Grappa Bottega Fume</i>	€12
<i>Amaretto Di Saronno</i>	€8
<i>Baileys</i>	€7
<i>Tia Maria</i>	€8
<i>Limoncello</i>	€7
<i>Frangelico</i>	€8
<i>Luxardo Marachino</i>	€9
<i>Sanbuca Isolabella Silver</i>	€7
<i>Sanbuca Opal Nera Black</i>	€8
<i>Cointreau</i>	€9
<i>Grand Marnier</i>	€10
<i>Dranbuie</i>	€10
<i>Malibu</i>	€7
<i>Chambord Royal De France</i>	€12
<i>Archer's Peach Schnapps</i>	€9
<i>Southern Comfort</i>	€9