



## aperitif

Bellini prosecco, peach	9 <sup>50</sup>
Gin & tonic beefeater gin, homemade tonic, grapefruit	11 <sup>00</sup>

## sparkling

Prosecco Vignal 'La Delizia' (ITA) Prosecco	7 <sup>00</sup>	38 <sup>50</sup>
Blanc de Blanc d.o. Raventos, Penedes 2015 (ESP) Macabeo	9 <sup>50</sup>	49 <sup>00</sup>
De Nit Rosado Raventos, Penedes 2016 (ESP) Monastrell, Macabeo, Parellada, Xarel·lo	11 <sup>00</sup>	60 <sup>50</sup>
De la Finca Grand Reserva, Penedes 2014 (ESP) Chardonnay, Parellada, Xarel·lo, Macabeo	12 <sup>00</sup>	66 <sup>00</sup>
Moët & Chandon Vintage, Champagne 2009 (FRA) Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	16 <sup>50</sup>	90 <sup>00</sup>
Moët & Chandon Rosé, Champagne (FRA) Pinot Noir, Pinot Meunier		95 <sup>00</sup>
Philipponnat, Réserve Brut, Champagne (FRA) Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier		79 <sup>00</sup>
Dom Pérignon Vintage 2006, Champagne (FRA) Chardonnay, Pinot Noir		275 <sup>00</sup>
Krug Grande Cuvée, Champagne (FRA) Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier		295 <sup>00</sup>

**Interested in our special wines, ask for the sommelier!**



## specials

### white

Meursault Les Clous, Vincent Girardin, Bourgogne 2015 (FR)

Chardonnay

glas/glass 23<sup>00</sup> fles/bottle 120<sup>00</sup>

Chardonnay, Hirsch Vineyards, Sonoma 2014 (USA)

Chardonnay

glas/glass 27<sup>00</sup> fles/bottle 150<sup>00</sup>

Chateauneuf-du-Pape, Château Beaucastel 2016 (FR)  
Grape: Bourboulenc, Clairette, Grenache Blanc, Roussanne

glas/glass 29<sup>00</sup> fles/bottle 165<sup>00</sup>

Chassagne-Montrachet "Les Vergers" 1er Cru",  
Domain Marc Morey & Fils 2015 (FR)

Chardonnay

glas/glass 30<sup>00</sup> fles/bottle 170<sup>00</sup>

### red

Brunello di Montalcino, Castello Banfi, Tuscany 2012 (IT)

Grape: Sangiovese

glas/glass 19<sup>00</sup> fles/bottle 105<sup>00</sup>

Barolo Castiglione, Vietti 2013 (ITA)

Grape: Nebbiolo

glas/glass 25<sup>00</sup> fles/bottle 133<sup>00</sup>

Condado de Haza, Alenza Grand Reserva, Ribera del Duero 2006 (SP)

Grape: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Merlot

glas/glass 26<sup>50</sup> fles/bottle 140<sup>00</sup>

Chateauneuf-du-Pape, Château Beaucastel 2014 (FR)

Grape: Cinsault, Grenache, Mouvèdre, Counoise, Syrah, +16

glas/glass 27<sup>50</sup> fles/bottle 150<sup>00</sup>

**Interested in our special wines, ask for the sommelier!**



## wit - white

Domaine Guilleman, Gascogne 2017 (FRA) Sauvignon Blanc	4 <sup>50</sup>	25 <sup>00</sup>
Picpoul de Pinet, Les Flamants, Languedoc Roussillon 2017(FR) Picpoul	5 <sup>00</sup>	28 <sup>00</sup>
Regaleali Bianco, Tasca d'Almerita, Sicilië 2016 (ITA) Inzolia, Catarratto, Grecanico	5 <sup>75</sup>	32 <sup>00</sup>
Belleaux Reserve, Languedoc 2016 (FRA) Chardonnay	6 <sup>50</sup>	36 <sup>00</sup>
Weingut Braun, 2punk0, Meckenheim 2015 (DEU) Riesling	7 <sup>50</sup>	41 <sup>50</sup>
Château Fuissé, Mâcon-Villages, Bourgogne 2016 (FRA) Chardonnay	9 <sup>50</sup>	54 <sup>50</sup>
Terras Gauda, Rias Baixas, O Rosal 2017 (ESP) Albariño, Loureira, caiño blanco	10 <sup>00</sup>	55 <sup>00</sup>
Chenin Blanc original, Raats, Stellenbosch 2017 (ZA) Chenin Blanc		48 <sup>00</sup>
 Granitico Blanco, Italo Valley, Bravos 2016 (CHL) Moscatel, Semillon		48 <sup>00</sup>
Gavi di Gavi, Fontanafredda, Piemonte 2017 (ITA) Cortese		49 <sup>00</sup>
Petit Clos, Clos Henri, Marlborough 2016 (NZ) Sauvignon Blanc		51 <sup>00</sup>
2Punk0 B2, Weingut Braun Pfalz 2015 (DEU) Grauburgunder (Pinot Grigio)		52 <sup>00</sup>
Il Templare, Montenedoli, Toscana 2011 (IT) Malvasia. Trebbiano, Vernaccia		59 <sup>00</sup>
 Le vigne di Zamo orange, Friuli 2016 (ITA) Pinot Grigio		71 <sup>00</sup>
Chablis Vosgros 1er Cru, Gilbert Picq & se Fils, Bourgogne 2015 (FR) Chardonnay		76 <sup>00</sup>
 Gemischter Satz, Weingut Wieninger, Nußberg Alte Reben 2015 (Aus) Riesling, Grüner Veltliner, Neuburger, Rotgipfler, +4		3376 <sup>00</sup>

**Interested in our special wines, ask for the sommelier!**



## rood - red

 Petit pittacum. Bierzo 2015 (ESP) Mencia	5 <sup>00</sup>	28 <sup>00</sup>
Villa Wolf, Pfalz 2016 (DEU) Pinor Noir	5 <sup>00</sup>	28 <sup>00</sup>
Barbera d'Asti, Cossetti, Piemonte 2014 (ITA) Barbera	6 <sup>50</sup>	34 <sup>00</sup>
 Alejandro Fernández, Tierra del Vino de Zamora 2012 (ESP) temperanillo	7 <sup>00</sup>	41 <sup>00</sup>
Jeane, Château Musar, Bekaa Valley 2013 (LIB) Cabernet Sauvignon, Syrah, Cincault	8 <sup>50</sup>	46 <sup>00</sup>
Creative Block 5, Stellenbosch, Spier 2014 (ZA) Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Malbec, Petit Verdot.	10 <sup>00</sup>	55 <sup>00</sup>
 Granitico, Italo Valley, Bravos 2016 (CHL) Cincault		48 <sup>00</sup>
 Spätburgunder, Shelter, Salzmatten 2013 (DEU) Pinot Noir		52 <sup>00</sup>
 Tenuta Ulisse, Abruzzo 2014 (ITA) Montepulciano		52 <sup>00</sup>
Chianti Colli Senesi, Toscane 2015 (ITA) Malvasia, Sangiovese		59 <sup>00</sup>
 Pour mon père, Gaure, Roussillon 2015 (FRA) Carignan, Grenache, Syrah, Mourvèdre		59 <sup>00</sup>
Francis Coppola, Claret 'Diamond collection', California 2016 (USA) Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Malbec, Cabernet Franc		59 <sup>00</sup>
Masseria Li Veli, Puglia 2015 (ITA) Susumaniello		64 <sup>00</sup>
Chateau Musar red, Bekaa valley 2010 (LIB) Cabernet Sauvignon, Cincault		84 <sup>00</sup>
 Biodynamisch		
 Vin nature		

**Interested in our special wines, ask for the sommelier!**



## dessert & port

Domaine Guillaman, Gascogne 2015 (FRA) Gros Manseng, Petit Manseng	5 <sup>00</sup>
Maculan, Dindarello 2016 (ITA) Moscato	5 <sup>50</sup>
Moscato rosso di Monte Terre 2014 (ITA) Moscato	7 <sup>00</sup>
Château de Cranna, Cuvée Annie, Loupiac Bordeaux (FR) Sauvignon Blanc, Sémillon	7 <sup>50</sup>
Portal, Douro, reserva 2004 (POR) Moscatell	7 <sup>00</sup>
Château de Climens, Papillon de Sauternes, Bordeaux (FRA) Sauvignon Blanc	8 <sup>50</sup>
Domaine Pouderoux, Maury 15 d'age (FRA) Grenache	9 <sup>00</sup>
Portal Select Ruby Port, Douro (PRT)	5 <sup>50</sup>
Portal Colheita, Douro 2004 (PRT)	11 <sup>00</sup>
Portal 20 years Tawny, Douro (PRT)	13 <sup>00</sup>

Digestif? Please ask our staff  
Digestief? Vraag onze bediening

**Interested in our special wines, ask for the sommelier!**