

## 伏特加

蘇托力	€ 6.50
雪樹	€ 8.75
灰雁	€ 9.75
詩珞珂	€ 8.50
考夫曼	€ 12.50
蘇托力 (尊皇)	€ 14.75
白鯨 (金尊)	€ 19.75

## 干邑白蘭地

雅文邑 VSOP	€ 7.50
瓦吉巴斯雅文邑1977	€ 32.50
卡爾瓦多斯·布拉德VSOP	€ 7.50
卡爾瓦多斯·羅利斯登1992	€ 19.75
人頭馬VSOP	€ 8.50
軒尼詩VSOP	€ 9.75
人頭馬XO	€ 37.75
軒尼詩XO	€ 39.75
金豹 (特級)	€ 42.50
軒尼詩杯莫停	€ 149.50
路易十三	€ 249.50

## 利口酒

安摩拉多·迪莎羅娜	€ 6.50
百利	€ 6.50
法國廊	€ 6.50
杜林標	€ 6.50
珊布卡	€ 6.50
弗朗格里哥	€ 6.50
樂莎度	€ 6.50
利卡43	€ 6.50
阿馬羅	€ 6.50
瑪莉亞	€ 6.50
柑曼怡 (紅絲帶版)	€ 6.50
柑曼怡 (百年紀念版)	€ 17.50
柑曼怡 (150週年特別紀念版)	€ 37.50

## 比特酒

雅凡娜	€ 6.50
菲奈特·布蘭卡	€ 6.50
野格	€ 6.00
金巴利	€ 6.00
艾普羅	€ 6.00

## 波特酒／雪利酒／苦艾酒

馬丁尼 (白／紅／不甜)	€ 6.00
雪利酒 (中甜／微甜)	€ 6.00
茶色波特酒 (十年)	€ 10.50

## 渣釀白蘭地

魄力渣釀白蘭地 (微甜／甜)	€ 7.50
迪戈里渣釀白蘭地	€ 12.50
阿達焦渣釀白蘭地	€ 29.75

## 香烤優質牛扒

本店的牛扒,全為尊貴的客人您而特地進口

本店提供世界級水準的100%純種牛肉,分別來自阿根廷、加拿大、日本、蘇格蘭及紐西蘭。  
我們的牛扒全以特級初榨橄欖油及海鹽醃制,細心選用100%全天然有機食材,為您烹調出最美妙的味道。

世界級精品之選:

### 阿根廷優質黑安格斯

以冰鎮保鮮而非急凍貨的超優質100%純種草飼牛,實在滋味滿載。含有歐米伽3不飽和脂肪酸,不會造成膽固醇過高。從豐饒肥沃的南美大草原進口,自由放牧的牛隻成長於平靜放鬆的天然環境,肉質柔軟鮮嫩,又有健康效益,含有豐富的歐米伽3和6。本來就已經美妙得很的阿根廷牛肉,再加上本店的精心烹飪,制成品自然帶有獨特的風味。來試一口,如此美味包您永遠難忘。

### 加拿大傳統放牧安格斯

阿伯特省擁有無數牧場,傳統安格斯牛需要細心照料,方能維持農業與大自然之間的平衡。草原和森林孕育出最優質的安格斯牛,牧農向來自豪於能夠以最傳統古老的方法來飼養牛隻,完全沒有使用荷爾蒙、抗生素,以及任何動物副產品。

### 加拿大放牧區的美洲野牛

近年愈來愈多食客都愛上了美洲野牛的鮮美肉質,那無與倫比的美味及豐富的營養、鮮嫩而富有彈性的精瘦紅肉,真是滋味無窮,跟尋常牛肉相比,加倍濃郁甜美。美洲野牛扒含有一天所需的蛋白質、鐵質及鋅質攝取量,是綽實自己身體的最佳燒烤美食,給您帶來健康的心臟,也給您的味蕾帶來最快樂的享受。

### 日本神戶牛肉認證

本店非常榮幸能夠為您提供世上最美味的「皇家牛肉」:直接從日本空運而來的皇家和牛BMS 8-9,以及特級皇家和牛BMS 10-11-12。皇家和牛是極為尊貴的高檔食材,以套裝形式銷售,每份套裝附有獨一無二的證明文件,提供該牛隻的產地認證及肉質等級。可以為您烹飪如此講究的獨特肉食,本店感到萬分自豪。

### 蘇格蘭馬特斯黑金

蘇格蘭馬特斯黑金牛肉,追求最高品質,牛隻均成長於阿伯丁郡及蘇格蘭東北部的肥沃牧草場。能夠追溯蘇格蘭原血統的牛隻,當中只有符合嚴格質量標準的,才能獲得認證資格。為了增添風味,所有草飼牛肉都經過風乾處理,讓牛肉停留在骨髓達28天,從而令肉質熟成,其鮮嫩多汁的口感,可以給您帶來獨特的美食體驗。風乾是一種令牛肉熟成的古老方法,因為成本太高,在今時今日已變得極為罕見。並不似尋常牛肉一樣被封於真空袋,黑金牛肉是懸掛於一個受嚴格控制及監察的低溫環境,溫度、濕度、空氣流通度都必須控制至最完美。全球的高級酒店及餐廳都有供應馬特斯黑金牛肉,本店很高興能夠以最實惠的價格,為您提供不同部份的馬特斯黑金牛肉。

### 紐西蘭最高等級

紐西蘭最高等級的牛,每天吃著純天然的新鮮食物而成長。完美的溫和氣候、適合畜牧業發展的偌大土地,廣闊的草原上,有茂盛芬芳的牧草,以及清澈乾淨的水源。我們為您選擇最高等級的牛肉,因為這些牛隻是成長於最優質的環境,厚度十足的高級五花肥牛定能令您滿意。

CANTONESE CHINESE



*the fine art of grilling*



**Toro Dorado**  
Quality steaks



## 威士忌

波希米爾 (十年)	€ 6.50
康尼馬拉	€ 7.75
尊美醇	€ 6.50
四玫瑰	€ 6.50
傑克·丹尼爾	€ 6.50
野火雞 (八年)	€ 7.50
加拿大會所 (十二年)	€ 9.00
皇冠	€ 7.50
亞伯樂 (十年)	€ 7.50
亞伯樂 (十六年)	€ 13.50
亞伯樂 (原桶)	€ 16.50
百齡罈	€ 6.50
百齡罈 (十四年)	€ 16.50
芝華士 (十二年)	€ 7.50
芝華士 (十八年)	€ 14.50
芝華士 (廿一年)	€ 28.75
芝華士 (廿五年)	€ 54.75
大摩 (十二年)	€ 10.50
添寶	€ 8.00
威雀	€ 6.50
格蘭菲迪 (十二年)	€ 8.50
格蘭菲迪 (十八年)	€ 21.00
格蘭菲迪 (廿一年)	€ 41.00
格蘭傑 (十八年)	€ 22.50
格蘭傑 (廿五年)	€ 179.00
高原騎士 (十八年)	€ 30.50
尊尼獲加 (綠牌)	€ 9.75
尊尼獲加 (金牌)	€ 10.50
尊尼獲加 (藍牌)	€ 39.50
喬治五世	€ 94.50
拉加維林 (十六年)	€ 14.50
麥卡倫 (黃金)	€ 11.50
麥卡倫 (琥珀)	€ 13.50
麥卡倫 (紅寶石)	€ 47.50
白州	€ 22.50
山崎 (十八年)	€ 224.00
山崎 (單一麥芽)	€ 22.50
白州 (單一麥芽)	€ 20.00
泰斯卡天空島	€ 8.50
皇家藍動	€ 7.50

## 國際酒

新社松子酒	€ 5.00
老杜松子酒	€ 6.00
龐貝藍鑽特級琴酒	€ 7.50
添加利琴酒	€ 8.50
亨利爵士琴酒	€ 9.50
保樂茴香酒	€ 6.50
銀快活龍龍舌蘭酒	€ 6.50
白金快活龍龍舌蘭酒	€ 7.50
墨西哥培恩 巨岩金樽龍舌蘭酒	€ 14.75
墨西哥培恩 白金龍舌蘭酒	€ 39.75

## 朗姆酒

百加得	€ 6.00
摩根船長	€ 7.00
哈瓦那 (七年)	€ 7.50
薩凱帕 XO	€ 24.75
馬里布	€ 6.00

## 前菜

<b>紫蘇韃靼菲力漢堡扒</b>	€ 15.00
<span><span><span></span></span></span> 多款半生熟漢堡扒、紅蔥頭、漬青瓜、柚子胡椒、紫蘇、茺茜及調味醬汁	
<span><span><span></span></span></span> 蘇格蘭馬特斯黑金牛扒、阿根廷優質黑安格斯牛扒、紐西蘭最高等級牛扒、優質美洲野牛扒及加拿大傳統安格斯認證牛扒	
<b>日式香烤菲力牛扒3 x 30克</b>	€ 29.50
<span><span><span></span></span></span> 香烤菲力牛扒，含豉油、味醂、清酒、青蘿蔔、韭蔥及刺山柑，配以西洋山葵芥末醬	
<span><span><span></span></span></span> 日本純種和牛A5 BMS 8+、加拿大卡門溪美洲野牛扒及蘇格蘭馬特斯黑金牛扒	
<b>香脆蟹餅</b>	€ 16.50
<span><span><span></span></span></span> 配以芒果、墨西哥辣椒、茺茜、韭蔥、石榴、山椒及西洋山葵醬	
<b>半殼生蠔</b>	€ 3.50 / € 4.00
<span><span><span></span></span></span> 諾曼第／吉拉多生蠔 (尺寸 2／4) 配以日本海帶、干辣椒、茺茜及檸檬	每件
<span><span><span></span></span></span> <i>至少兩件</i>	
<b>吞拿魚拖羅 (大腹) 配他他醬</b>	€ 22.50
<span><span><span></span></span></span> 藍鱈吞拿魚，配水琴、牛油果、韭菜芽、蕃茄、芒果、酸薑、魚子醬及雲吞	
<b>鮮蝦可頌</b>	€ 15.50
<span><span><span></span></span></span> 鬆脆可口的油炸麵包粒，配以濃郁的芝士、青檸汁、日式芥辣牛油果醬及鮮蝦	
<span><span><span></span></span></span> 尺寸 13 - 15	
<b>滋味日本扇貝</b>	€ 16.00
<span><span><span></span></span></span> 香煎扇貝，配以牛油果、奇異果、紅蔥頭、茺茜、魚子醬及紅柚子醬汁	
<b>卡布里沙律</b>	€ 13.75
<span><span><span></span></span></span> 水牛芝士 3 x 25克、祖傳甜蕃茄、紫洋葱及羅勒	
<b>龍蝦沙律</b>	€ 21.75
<span><span><span></span></span></span> 龍蝦尾、法國龍蒿葉、紅蔥頭、韭蔥、西芹、日本花穗紫蘇、牛油果塊、海鹽、黑椒及日式醃菜	
<b>野生三文魚</b>	€ 19.75
<span><span><span></span></span></span> 新鮮的野生三文魚，含豉油、紅菜頭、山羊奶芝士、柑、橄欖油、火山鹽及黑椒，配以柚子胡椒汁	

## 湯

<b>意式蕃茄湯</b>	€ 7.50
<span><span><span></span></span></span> 意式蕃茄湯，含羅勒及意大利乾酪	
<b>龍蝦湯</b>	€ 12.50
<span><span><span></span></span></span> 濃郁的龍蝦湯，含新鮮的日本山姜、藏紅花、水琴、細香蔥及青檸汁	

## 伴碟

<b>葡萄牙國王麵包</b>	€ 3.50
<span><span><span></span></span></span> 100% 全天然麵包，配以橄欖醬及香蒜牛油	
<b>焗薯</b>	€ 4.50
<span><span><span></span></span></span> 配以酸辣醬	
<span><span><span></span></span></span> 加配焗肉或芝士 (€ 1.50)	
<b>荷蘭有機薯蓉</b>	€ 5.50
<span><span><span></span></span></span> 將有機薯仔、洋葱、胡蘿蔔打成蓉，配以香烤杏仁粒	
<b>鮮炸薯條</b>	€ 5.25
<span><span><span></span></span></span> 配以巴馬芝士及茺茜	
<b>蘑菇及紅蔥頭</b>	€ 5.50
<span><span><span></span></span></span> 白酒拌炒蘑菇、紅蔥頭及蒜蓉	
<b>香辣枝豆</b>	€ 5.00
<span><span><span></span></span></span> 完美混合了黑椒與枝豆，香噴噴的蒜蓉簡直刺激味蕾，令人無限回味停不下來	
<b>新鮮野生菠菜</b>	€ 5.00
<span><span><span></span></span></span> 野生菠菜，配以香滑白芝麻、香蒜胡椒及法式芥末	
<b>西蘭花及椰菜花</b>	€ 5.00
<span><span><span></span></span></span> 奶油煮西蘭花及椰菜花	
<b>特色露荷</b>	€ 5.75
<span><span><span></span></span></span> 露荷，配以巴馬芝士及辣醬	

## 伴碟沙律

<b>傳統蕃茄沙律</b>	€ 7.25
<span><span><span></span></span></span> 祖傳甜蕃茄、龍蒿葉、細香蔥、羅勒、刺山柑、紫洋葱、山羊奶芝士、意大利黑醋、日本七味辣椒粉及橄欖油	
<b>田園沙律</b>	€ 7.75
<span><span><span></span></span></span> 生菜、火箭菜、青瓜、牛油果、紫洋葱、石榴、碎杏仁、希臘羊奶芝士、意大利黑醋、日式飯素及橄欖油	

## 滋味無窮

<span><span><span></span></span></span> 令人無法抵擋的至高美味			
<span><span><span></span></span></span> 100克／3.53安士 柔軟鮮嫩的高質菲力肉排 (至少兩件)			
<b>&gt;紐西蘭 <sup>*</sup></b>	€ 13.50		
<span><span><span></span></span></span> 最高等級			
<span><span><span></span></span></span> 草飼			
<b>阿根廷</b>	€ 14.50		
<span><span><span></span></span></span> 優質黑牌安格斯			
<span><span><span></span></span></span> 草飼			
<b>加拿大 <sup>*</sup></b>	€ 18.00		
<span><span><span></span></span></span> 傳統安格斯認證			
<span><span><span></span></span></span> 草飼，已完飼			
<b>蘇格蘭</b>	€ 19.25		
<span><span><span></span></span></span> Mathers Black Gold			
<span><span><span></span></span></span> 草飼，成熟而天然的味道			
<b>美洲野牛</b>	€ 30.50		
<span><span><span></span></span></span> 生活於自由放牧的環境			
<span><span><span></span></span></span> 完全沒有使用成長激素			
<span><span><span></span></span></span> 草飼			
<b>皇家和牛</b>	€ 78.75		
<span><span><span></span></span></span> 日本純種神戶和牛 A5 BMS 8+			
<span><span><span></span></span></span> 草飼，滿九百日			
<b>特級皇家和牛 <sup>*</sup> <sup>*</sup></b>	€ 101.25		
<span><span><span></span></span></span> 日本純種神戶和牛 A5 BMS11+			
<span><span><span></span></span></span> 日本純種神戶和牛 A5 BMS12+			
<span><span><span></span></span></span> 草飼，滿九百日			

<sup>\*</sup> 請詢問職員  <sup>\*</sup> 提供清真餐食



## 滋味牛扒

<span><span><span></span></span></span> 牛扒愛好者的天堂				
<b>優質西冷牛扒</b>	8,82oz / 250克	12,35oz / 350克	17,64oz / 500克	
<b>阿根廷</b>	€ 24.50	€ 32.50	€ 43.00	
<span><span><span></span></span></span> 優質黑牌安格斯				
<span><span><span></span></span></span> 草飼				
<b>優質菲力牛扒</b>	6,35oz / 180克	8,82oz / 250克	12,35oz / 350克	17,64oz / 500克
<b>&gt;紐西蘭 <sup>*</sup></b>	€ 25.00	€ 33.00	€ 44.50	€ 62.50
<span><span><span></span></span></span> 最高等級				
<span><span><span></span></span></span> 草飼				
<b>阿根廷</b>	€ 25.50	€ 35.50	€ 47.75	€ 66.50
<span><span><span></span></span></span> 優質黑牌安格斯				
<span><span><span></span></span></span> 草飼				
<b>加拿大安格斯 <sup>*</sup></b>	€ 34.50	€ 44.50	€ 59.00	€ 84.00
<span><span><span></span></span></span> 加拿大傳統安格斯認證				
<span><span><span></span></span></span> 草飼，已完飼				
<b>蘇格蘭黑金</b>	€ 35.00	€ 47.50	€ 64.50	€ 89.00
<span><span><span></span></span></span> 來自亞伯丁郡的蘇格蘭牛				
<span><span><span></span></span></span> - 肉質柔軟，充滿天然的味道				
<span><span><span></span></span></span> 熟成至少十四天，草飼				
<b>美洲野牛</b>	€ 55.00	€ 75.00	€ 99.00	€ 139.00
<span><span><span></span></span></span> 加拿大放牧區				
<span><span><span></span></span></span> 草飼，生活於自由放牧的環境				
<span><span><span></span></span></span> 完全沒有使用成長激素				
<b>皇家和牛</b>	€ 141.75	€ 191.00		
<span><span><span></span></span></span> 日本純種神戶和牛 A5 BMS 8+				
<span><span><span></span></span></span> 草飼，滿九百日				
<b>特級皇家和牛 <sup>*</sup> <sup>*</sup></b>	€ 182.25	€ 245.00		
<span><span><span></span></span></span> 日本純種神戶和牛 A5 BMS11+				
<span><span><span></span></span></span> 日本純種神戶和牛 A5 BMS12+				
<span><span><span></span></span></span> 草飼，滿九百日				

<b>優質肉眼扒</b>	8,82oz / 250克	12,35oz / 350克	17,64oz / 500克	
<b>加拿大安格斯 <sup>*</sup></b>	€ 33.50	€ 43.50	€ 51.50	
<span><span><span></span></span></span> 加拿大傳統安格斯認證				
<span><span><span></span></span></span> 草飼，已完飼				

<sup>\*</sup> 請詢問職員  <sup>\*</sup> 提供清真餐食

## 本店皇牌菜式

<span><span><span></span></span></span> 可選擇任意一款伴碟			
<b>海鮮牛排餐2 x 90克</b>	€ 47.50		
<span><span><span></span></span></span> 菲力牛排與半隻龍蝦尾的完美搭配			
<span><span><span></span></span></span> 阿根廷優質黑安格斯牛扒及紐西蘭最高等級牛扒			
<b>本店例牌 2 x 100克</b>	€ 94.50		
<span><span><span></span></span></span> 一碟美食，讓您探索不同大陸的多樣性			
<span><span><span></span></span></span> 卡門溪美洲野牛扒及日本純種和牛A5 BMS 8+			
<b>菲力牛扒烤串 4 x 50克</b>	€ 29.00		
<span><span><span></span></span></span> 一次過享有不同類型的優質菲力牛扒			
<span><span><span></span></span></span> 蘇格蘭馬特斯黑金牛扒、紐西蘭最高等級牛扒、阿根廷優質黑安格斯牛扒及加拿大傳統安格斯認證牛扒			
<b>羊架 400 克 <sup>*</sup></b>	€ 34.50		
<span><span><span></span></span></span> 配以法式芥末、橄欖油、蒜蓉及迷迭香			
<span><span><span></span></span></span> 紐西蘭毛利酒			
<b>本店皇牌：菲力牛扒漢堡</b>	€ 22.50		
<span><span><span></span></span></span> 一次過享有不同類型的優質菲力牛扒，共200克			
<span><span><span></span></span></span> 蘇格蘭馬特斯黑金牛扒、阿根廷優質黑安格斯牛扒、紐西蘭最高等級牛扒、卡門溪美洲野牛扒及加拿大傳統安格斯認證牛扒			
<span><span><span></span></span></span> <sup>*</sup> 提供清真餐食			

## 新鮮海魚及海蝦

<span><span><span></span></span></span> 可選擇任意一款伴碟			
<b>銀鱈魚</b>	€ 35.00		
<span><span><span></span></span></span> 以香辣柚子味增醃制的清甜銀鱈魚			
<span><span><span></span></span></span> 國家：美國阿拉斯加			
<b>香烤野生三文魚</b>	€ 29.75		
<span><span><span></span></span></span> 香烤野生三文魚柳，配以阿根廷茺茜蒜蓉醬，含芒果、薑及牛油果			
<span><span><span></span></span></span> 國家：挪威			
<b>香烤芝麻吞拿魚</b>	€ 33.75		
<span><span><span></span></span></span> 香烤薑末豉油吞拿魚			
<span><span><span></span></span></span> 國家：日本			
<b>香烤藍蝦</b>	按市價		
<span><span><span></span></span></span> 共六件，尺寸為21至25，100% 自然養殖於清澈見底的美麗海域，柔軟甜美的海蝦為您帶來無可比擬的奢華級美味			
<span><span><span></span></span></span> 國家：新喀裡多尼亞			

## 馳名鮮制意大利麵

<span><span><span></span></span></span> 蔬菜、海鮮、肉類，選出您最愛的意大利麵口味吧			
<b>香辣蕃茄醬</b>	€ 21.50		
<span><span><span></span></span></span> 自家制意大利寬條麵，配以香辣蕃茄蒜蓉醬			
<b>蔬菜</b>	€ 21.50		
<span><span><span></span></span></span> 西葫蘆、甜椒、洋葱、蕃茄、韭蔥及甘藍			
<b>海洋之寶 125克</b>	€ 21.50		
<span><span><span></span></span></span> 美味的海洋之寶，包括黃鱈吞拿魚、鮮蝦、小龍蝦及三文魚			
<b>菲力牛扒 125 克 <sup>*</sup></b>	€ 21.50		
<span><span><span></span></span></span> 柔軟鮮嫩的菲力牛扒，配以洋葱、蒜蓉、墨西哥辣椒、蕃茄、牛至及羅勒			
<span><span><span></span></span></span> <sup>*</sup> 提供清真餐食			

## 豪華配料

令您的晚餐加倍美味

<b>蟹餅</b>	€ 6.00		
<span><span><span></span></span></span> 85克			
<b>半隻龍蝦尾</b>	€ 12.50		
<span><span><span></span></span></span> 100克			
<b>鮮蝦串燒</b>	€ 7.50		
<span><span><span></span></span></span> 已去殼			
<b>扇貝</b>	€ 6.50		
<span><span><span></span></span></span> 3件			
<b>羊扒 <sup>*</sup></b>	€ 7.25		
<span><span><span></span></span></span> 100克			
<b>自家制蒜蓉芝士碎煙肉</b>	€ 1.50		
<span><span><span></span></span></span> <sup>*</sup> 提供清真餐食			

## 馳名醬汁

<b>黑椒汁 / 法式賓利士蛋黃醬 / 黑松露汁 / 藍芝士醬</b>	€ 3.50		
<span><span><span></span></span></span> 阿根廷茺茜蒜蓉醬 / 西洋山葵醬 / 日式芥辣牛油果醬			
<span><span><span></span></span></span> 燒烤沙沙醬 / 日式紅柚子胡椒汁 / 鮮制日式芥辣蛋黃醬			

## 甜品

<b>士多啤梨甜品 <sup>*</sup></b>	€ 9.50	
<span><span><span></span></span></span> 濃郁的意大利軟芝士、新鮮的士多啤梨，配以杏仁粒		
<b>蒙塔尼亞甜品 <sup>*</sup></b>	€ 10.50	
<span><span><span></span></span></span> 低糖朱古力慕斯、安格拉斯雲尼拿忌廉、可可口果凍、金葉及堅果朱古力		
<b>法式焦糖布甸 <sup>*</sup></b>	€ 9.25	
<span><span><span></span></span></span> 以新鮮水果伴碟的法式焦糖布甸		
<b>士多啤梨芝士蛋糕</b>	€ 12.50	
<span><span><span></span></span></span> 濃郁的芝士慕斯，配以新鮮的士多啤梨		
<b>芒果乳酪 <sup>*</sup></b>	€ 9.75	
<span><span><span></span></span></span> 香甜的芒果、希臘乳酪及杏仁		
<b>荷蘭雷班納芝士</b>	€ 14.50	
<span><span><span></span></span></span> 熟成一年之雷班納原味芝士／VSOP／特級XO，配以山羊奶芝士		
<span><span><span></span></span></span> <sup>*</sup> 不含麩質		

## 咖啡

<b>咖啡</b>	€ 3.50	
<span><span><span></span></span></span> 濃縮咖啡／特濃咖啡	€ 3.25	
<span><span><span></span></span></span> 意大利泡沫咖啡	€ 4.50	
<span><span><span></span></span></span> 鮮薄荷茶	€ 4.75	
<span><span><span></span></span></span> 拿鐵咖啡	€ 5.00	
<span><span><span></span></span></span> 調味咖啡配鮮忌廉	€ 9.50	
<span><span><span></span></span></span> 尊美醇威士忌／阿瑪托杏酒／柑曼怡／利卡43／百利／咖啡甘露酒		

## 礦泉水

<b>意大利巴娜礦泉水 (蒸餾)</b>	€ 7.50
<span><span><span></span></span></span> 挪威芙絲礦泉水 (碳酸／蒸餾) 大杯	€ 5.00
<span><span><span></span></span></span> 挪威芙絲礦泉水 (碳酸／蒸餾) 大杯	€ 9.75

## 汽水及其他無酒精飲品

<b>可口可樂 / 可口可樂(無糖) / 雪碧 / Fever-Tree 碳酸奎寧水</b>	€ 3.50
<span><span><span></span></span></span> 芬達 / 蘋果汁 / 橙汁 / 冰綠茶	

## 啤酒

<b>喜力啤酒 (中杯 350毫升／大杯 500毫升)</b>	€ 5.00 / € 7.00
<span><span><span></span></span></span> 喜力啤酒 (樽裝 250毫升)	€ 5.00
<span><span><span></span></span></span> 德國艾丁格白小麥啤酒 (樽裝 330毫升)	€ 5.75
<span><span><span></span></span></span> 墨西哥科羅娜啤酒 (樽裝 355毫升)	€ 6.00

## 酒

<b>白酒</b>	杯	樽
<span><span><span></span></span></span> 法國蒙卡佛酒莊	€ 6.00	€ 29.00
<span><span><span></span></span></span> 長相思白葡萄酒		
<span><span><span></span></span></span> 智利威瑪酒莊	€ 7.50	€ 35.00
<span><span><span></span></span></span> 頂級莎當妮白葡萄酒		
<span><span><span></span></span></span> 法國威廉·費爾酒莊	€ 12.50	€ 52.00
<span><span><span></span></span></span> 無甜味白葡萄酒		
<b>紅酒</b>	杯	樽
<span><span><span></span></span></span> 智利威瑪酒莊	€ 6.00	€ 29.00
<span><span><span></span></span></span> 頂級梅洛紅酒		
<span><span><span></span></span></span> 法國尼古拉斯佩蘭酒莊	€ 8.50	€ 39.75
<span><span><span></span></span></span> 西拉紅葡萄及維歐尼白葡萄酒		
<span><span><span></span></span></span> 阿根廷查比迪酒莊	€ 9.75	€ 44.00
<span><span><span></span></span></span> 馬爾貝克紅酒		
<span><span><span></span></span></span> 西班牙德雷男爵酒莊	€ 12.50	€ 52.00
<span><span><span></span></span></span> 頂級里奧哈紅酒		