



# BRUNCH

## EVENING

### COCKTAILS

#### Hugo Spritz

Elder flower liquor, sparkling wine,  
soda

#### Infused Negroni

Almond Infused rum, dark rum, campari,  
red vermouth

#### Tequila Sunrise

Tequila, orange juice,  
grenadine syrup

#### Raspberry Daiquiri

Raspberry, orange liqueur,  
rum, lime juice

### BEER

Corona Bottle

Heineken Bottle

### SPIRITS

#### Vodka

Stolichnaya Premium

#### Gin

Bombay Sapphire

#### Rum

Bacardi Carta Blanca

#### Whisky

Williams Grant

#### Tequila

Jose Cuervo Silver

### WINES

#### Red Wine

Barton & Guestier Rouge

#### Rose Wine

Barton & Guestier Rosé

#### White Wine

Barton & Guestier Blanc

#### Sparkling Wine

Pierlant Blanc de Blancs Brut





# BRUNCH

## EVENING

### Appetizer

#### **Crispy Shrimp Cocktail** (D) (E) (G) (SH)

Little gem salad, cappers

#### **Calamari ala Romana** (E) (G) (SH)

Mojo verde, lemon

#### **Truffle Arancini** (D) (E) (G)

Parsley, tarragon mayonnaise

#### **Niçoise Salad** (E\*) (F\*)

Haricot verts, potato's, quail eggs, tuna, lemon dressing

#### **Bresaola & Burrata** (D) (G)

Grilled pita bread, balsamic

### Main Course

#### **Mussels** (SH)

Garlic butter sauce

#### **Cheese fries** (D)

Grated halloumi, chives

#### **Polpette** (D) (E) (G)

Beef meat balls, mashed potato, parmigiano, parsley

#### **Chicken skewers** (D) (G)

Crispy pita bread, yogurt mint sauce

#### **Caponata** (V)

Sicilian ratatouille, bruschetta's

### Desserts

#### **Basque Burnt Cheesecake** (D) (E)

Preserved blackberries, berry coulis

#### **Chocolate Mousse** (D) (G) (N)

Salted caramel, caramelized hazelnut nibs

#### **Fresh Fruit Platter** (VE)

Fruit popsicles, grapes, watermelon

