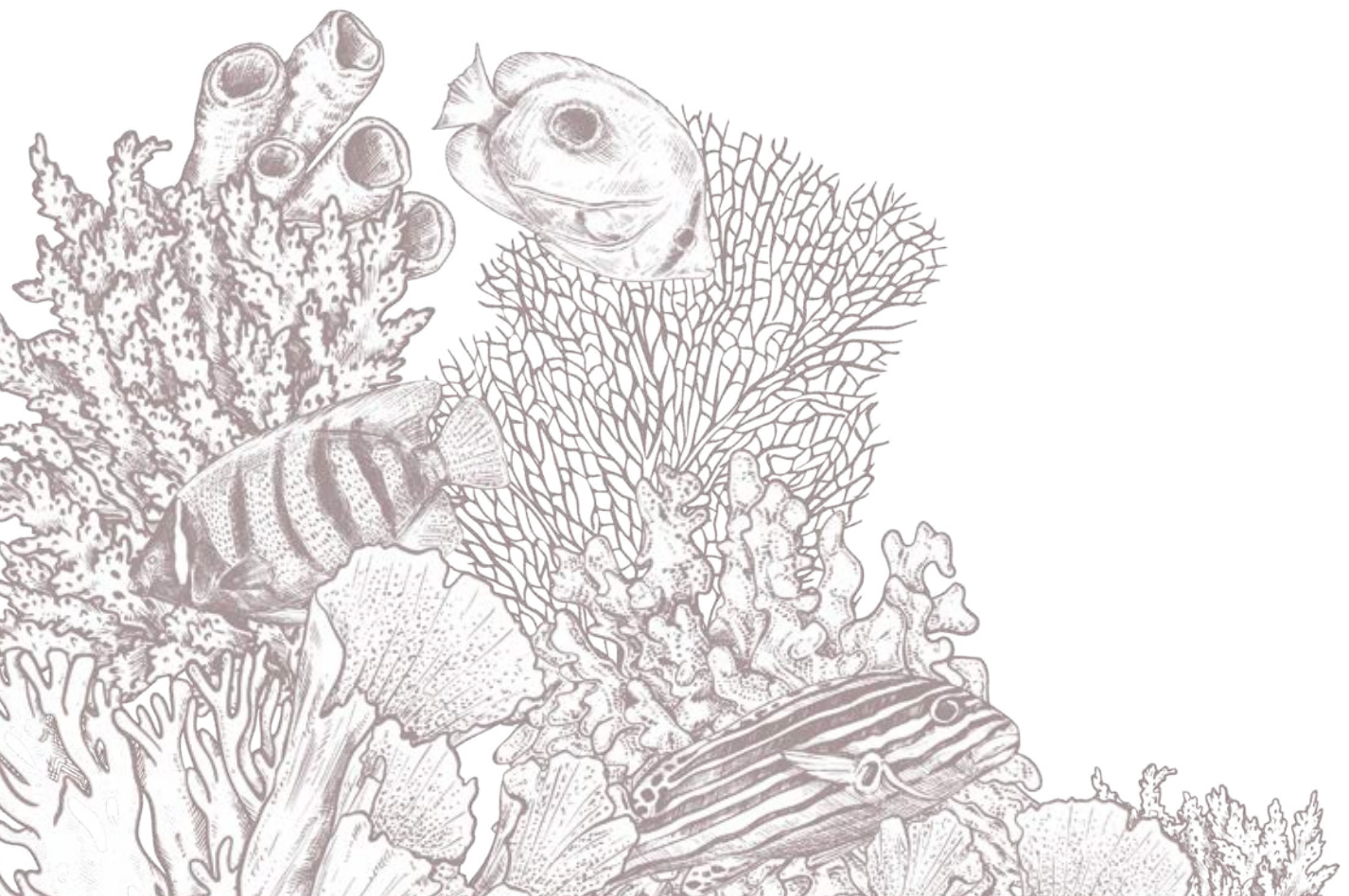




GRAND WINDSOCK
OCEAN CLUB



BREAKFAST MENU

SERVED FROM 8:00AM - 12PM

HEALTHY START

GREEN ISLAND SMOOTHIE 8.50

Spinazie, honing, amandelmelk, havermout, vanille, kaneel
Spinach, honey, almond milk, oats, vanilla, cinnamon

TROPICAL BOOST SMOOTHIE 8.50

Mango, ananas, kokosmelk, havermout, lijnzaad
Mango, pineapple, coconut milk, oats, flaxseed

BERRY GOOD SMOOTHIE 8.50

Framboos, blauwe bes, bramen, yoghurt, honing, lijnzaad
Raspberry, blueberry, blackberry, yogurt, honey, flaxseed

ESPRESSO COCO BOOST 8.50

Shot espresso, kokos, banaan, honing, kokosmelk
Espresso shot, coconut, banana, honey, coconut milk

GINGER SHOT 4.50

Gember, citroen, limoen, kurkuma
Ginger, lemon, lime, turmeric

SWEET START

WAFEL / WAFFLE

Plain 6
Poedersuiker | Powdered sugar 0.50
Stroop | Syrup 1.00
Slagroom | Whipped cream 2.50
Vers fruit | Fresh fruit 4.50

CINNAMON BUN 5

Huisgemaakt kaneelbroodje
Homemade cinnamon roll

FRENCH TOAST 12

Wentelteefjes met boter en stroop
French toast with butter and syrup

PANCAKES 12

Amerikaanse pannenkoeken met boter en stroop
American pancakes with butter and syrup

YOGHURT & GRANOLA 9

Huisgemaakte knapperige granola van diverse noten, zaden, gedroogde cranberry, honing, kaneel
Homemade crunchy granola made of various nuts, seeds, dried cranberry, honey, cinnamon
Add extra fruit 4.50

CROISSANT

1 Vers afgebakken croissant
1 Freshly baked croissant
Ham en kaas | Ham and cheese 7
Boter en jam | Butter and jam 7
Extra croissant 4

THE MORNING BOARD 25

Variërende ontbijtproducten; o.a. 2 soorten brood, croissant, ei gerecht, kaas en/of vleeswaren, zoet beleg, roomboter, yoghurt en fruit
A variety of breakfast items: including two types of bread, croissant, egg dish, cheese and/or cold cuts, sweet spreads, butter, yogurt and fruit

BREAD OR 'ROLL'

Kies uit een witte of bruine ciabatta
Choose from white or brown ciabatta
Eiersalade met of zonder spek 14
Egg salad with or without bacon
Geitenkaas met/zonder serrano ham, walnoot, balsamico glaze en honing 17
Goat cheese with/without serranoham, walnut, balsamic glaze with honey
Huisgemaakte garnalensalade 16
Homemade shrimp salad
Gerookte zalm met kruidenroomkaas 18
Smoked salmon cream cheese with herbs

BREAKFAST MENU

SERVED FROM 8:00AM - 12PM



GRAND WINDSOCK
OCEAN CLUB

EGGSPERIENCE FOR YOUR BREAKFAST AND LUNCH 8

Ei naar keuze: uitsmijter, omelet, roerei of gekookt ei op wit of bruin brood

Egg of your choice: fried eggs, omelet, scrambled or boiled egg on white or brown bread

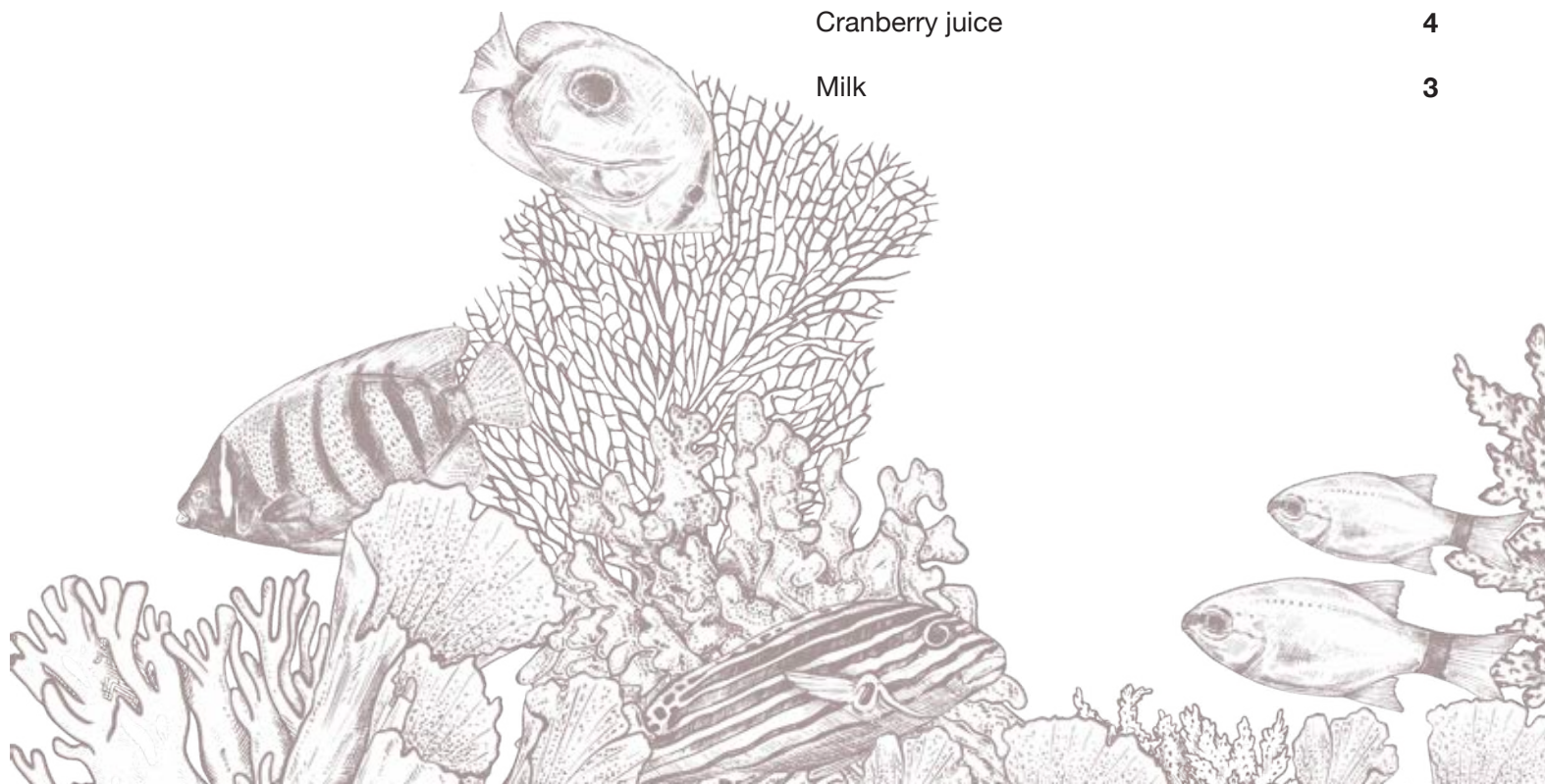
Kaas Cheese	2.50
Ham Ham	2.50
Spek Bacon	3.50
Avocado Avocado	2.50
Spinazie Spinach	2.50
Tomaat Tomato	1.50
Ui Onion	1.50
Gerookte zalm Smoked salmon	9

COFFEE OR TEA

Coffee	4
Cappuccino	4.50
Espresso	3.50
Double espresso	4.50
Espresso macchiato	4
Latte macchiato	4.50
Coffee latte	4.50
Fresh mint tea	5
Tea	4

JUICES

Fresh orange juice	7
Awa di lamunchi	4
Apple juice	4
Orange juice	4
Pineapple juice	4
Fruit punch	4
Cranberry juice	4
Milk	3



LUNCH MENU

SERVED FROM 12PM - 4:00PM

BETWEEN THE BREADS

SHRIMP SALAD

16

Huisgemaakte garnalen salade geserveerd op een witte of bruine ciabatta

Homemade shrimp salad served on a white or brown ciabatta

GOAT CHEESE

17

Geitenkaas met/zonder serrano ham, walnoot, gemengde sla, balsamico glaze en honing geserveerd op een witte of bruine ciabatta

Goat cheese with/without serranoham, walnut, mixed lettuce, balsamic glaze and honey served on a white or brown ciabatta

EGG SALAD

14

Huisgemaakte eiersalade met/ zonder knapperig spek geserveerd op een witte of bruine ciabatta

home made egg salad with/without crispy bacon served on a white or brown ciabatta

SMOKED SALMON

19

Gerookte zalm met kruidenroomkaas, rode ui en kappertjes geserveerd op een witte of bruine ciabatta of in een tortilla wrap

Smoked salmon cream cheese with herbs, red onion and capers served on a white or brown ciabatta or in a tortilla wrap

BEEF CARPACCIO

18

Rundercarpaccio met parmezaan, rucola, pijnboompitten en pesto geserveerd op een witte of bruine ciabatta of in een tortilla wrap

Beef carpaccio with parmesan, arugula, pine nuts, pesto served on a white or brown ciabatta or in a tortilla wrap

CLUB SANDWICH

16

Club sandwich met kaas, gerookte kipfilet, knapperig spek, gebakken ei, tomaat, sla en spicy sriracha-mayo keuze wit of bruin brood

Club sandwich with cheese, smoked chicken file, crispy bacon, fried egg, tomato, lettuce and spicy sriracha mayo choose white or brown bread

LEAF IT TO US

Available for lunch and dinner

SMOKY CHICKEN SALAD

19

Maaltijdsalade met gerookte kip, krokant spek, feta, gekookt ei en walnoten

Salad with smoked chicken, crispy bacon, feta cheese, boiled egg and walnuts

HONEYED GOAT CHEESE SALAD

19

Gemixte sla met geitenkaas, appel, honing, balsamico glaze en walnoten

Mixed greens with goat cheese, apple, honey, balsamic glaze and walnuts

SMOKED SALMON SALAD

22

Maaltijdsalade met gerookte zalm, kappertjes, gekookt ei en zonnebloempitten

Salad with smoked salmon, capers, boiled egg, and sunflower seeds

WARM & TASTY

SOUPRISE!

8.50

Huisgemaakte soep geserveerd met Turks brood

home made soup served with Turkish bread

SWEET HEAT SURINAMESE CHICKEN

15

Surinaamse kip met zuur en pittige honing geserveerd op een witte of bruine Ciabatta

Surinamese chicken with pickles and spicy honey served on a white or brown Ciabatta

BEEF CROQUETTE

12

Twee rundvlees kroketten met wit of bruin brood en mosterd

Two crispy beef croquettes served with white or brown bread and mustard

LUNCH MENU

SERVED FROM 12PM - 4:00PM

WARM & TASTY

MUSHROOM CROQUETTE

Twee Oesterzwam kroketten met wit of bruin brood en mosterd

Two crispy oyster mushroom croquettes served with white or brown bread and mustard

PULLED PORK

Pulled pork met rode ui en knoflooksaus geserveerd op een witte of bruine Ciabatta

Pulled pork with red onion and garlic sauce served on a white or brown ciabatta

LAMB GYROS ON TURKISH BREAD

Lams gyros met rode ui, Romainse sla en knoflooksaus geserveerd op Turks brood

Lamb gyros with red onion, Romaine salad and garlic sauce on Turkish flatbread

GRILLED PANINI 2.0

Gegrilde panini belegd met uw favoriete combinatie

Grilled panini with your favorite combination:

Kaas | Cheese

Met friet / with fries

Ham & Kaas | Ham & Cheese

Met friet / with fries

Kaas & Tomaat & Ui | Cheese & Tomato & Onion

Met friet / with fries

Ham & Kaas & Ananas | Ham & Cheese & Pineapple

Met friet / with fries

15

BEEF QUESADILLA

Tortilla met rundergehakt, ui, paprika, kaasmix geserveerd met chilisaus, guacamole, zure room en friet

Tortilla filled with spiced minced beef, onion, bell pepper, and a mozzarella-cheddar mix.

Served with chili sauce, guacamole, sour cream and French fries

CHICKEN QUESADILLA

Tortilla met pulled chicken, ui, paprika, kaasmix geserveerd met chilisaus, guacamole, zure room en friet

Tortilla with pulled chicken, onion, bell pepper, and a mozzarella-cheddar mix. Served with chili sauce, guacamole, sour cream and French Fries

VEGGIE QUESADILLA

Tortilla met 2 soorten champignons, ui, paprika, spinazie, kaasmix geserveerd met chilisaus, guacamole, zure room en friet

Tortilla with mixed mushrooms, onion, bell pepper, spinach and a mozzarella-cheddar mix. Served with chili sauce, guacamole, sour cream and French fries

CRISPY CHICKEN WRAP

Tortilla gevuld met huisgemaakte kippentenders met sla, ui, honingmosterdsaus, geserveerd met friet

Wrap filled with homemade chicken tenders, lettuce, onion and honey mustard sauce, served with French fries

KOREAN-STYLE JACKFRUIT STEW

Koreaanse stoof van jack fruit met zuur en sesam en geserveerd op een witte of bruine Ciabatta

Korean stew of jackfruit with pickled vegetables and sesame served on a white or brown ciabatta

14

16

9

12

11

14

10

13

12

15

19

18

20

18

15

LUNCH MENU

SERVED FROM 12PM - 4:00PM

BURGER SMASHDOWN

Available for lunch and dinner

THE CLASSIC SMASH

20

Dubbele burger met cheddar kaas, sla, tomaat, augurk en huisgemaakte burgersaus, geserveerd op een briochebroodje

Double patty with cheddar cheese, lettuce, tomato, pickles, and our home made burger sauce, served on a brioche bun

THE TRUFFLE SMASH

23

Dubbele burger met gebakken champignon, cheddar kaas, rode ui en huisgemaakte truffelmayo, geserveerd op een briochebroodje

Double patty with sauteed mushrooms, cheddar cheese, red onion, and home made truffle mayo, served on a brioche bun

THE CRISPY BACON SMASH

22

Dubbele burger met krokant spek, cheddar kaas, augurk, gekarameliseerde ui en huisgemaakte burgersaus, geserveerd op een briochebroodje

Double patty with crispy bacon, cheddar cheese, pickles, caramelized onions, and home made burger sauce, served on a brioche bun

THE BEYOND BURGER

24

Vegetarische burger met cheddar kaas, sla, tomaat, augurk en huisgemaakte burgersaus, geserveerd op een briochebroodje

Vegetarian burger with cheddar cheese, lettuce, tomato, pickles, and our home made burger sauce, served on a brioche bun

Al onze burgers worden geserveerd met friet

All our burgers come with French fries

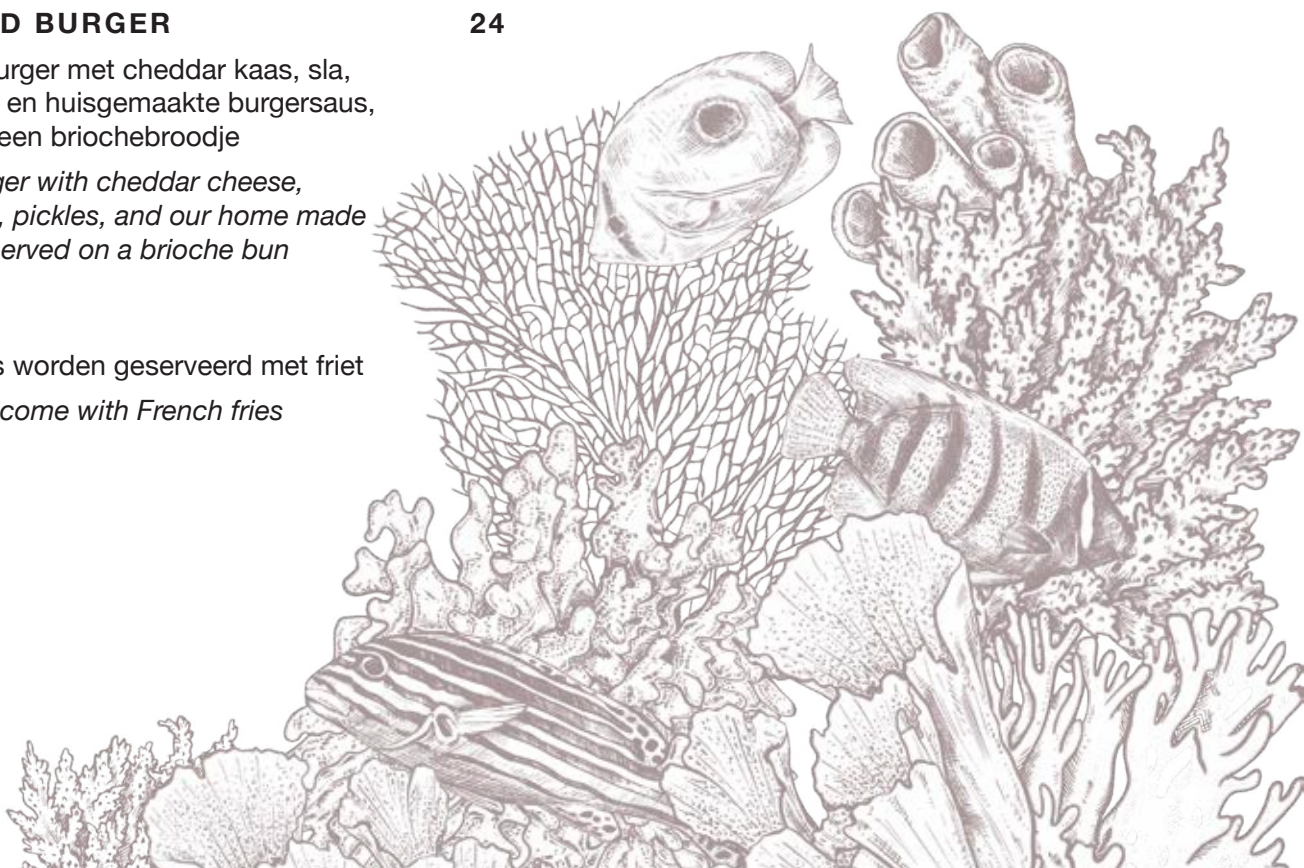
LUNCH O' CLOCK

18

Available for lunch

Variërende lunch bestaande uit kopje soep, koud belegd broodje en een warm belegd broodje. Voor degene die niet kan kiezen

A balanced lunch plate with a small soup, one cold sandwich and one warm sandwich. Perfect for when you just can't choose.



DINNER MENU

SERVED FROM 5PM - 9PM

OCEAN CLUB 3 COURSE MEAL

Wij bieden een speciaal 3-gangenmenu voor slechts **\$ 49.95**. U kunt uw favoriete voorgerecht en hoofdgerecht kiezen van ons à-la-cartemenu, gevolgd door een verrassingsdessert van de chef.

We offer a special 3-course menu for just \$ 49.95 You can choose your favorite starter and main course from our à la carte menu, followed by a surprise dessert from the chef.

APPETIZERS

BREAD & DIP PER PERSON

2.50

Een vers afgebakken broodje met huisgemaakte kruidenboter

A freshly baked roll with home made herb butter

PIRI PIRI PRAWN

17

Garnalen gebakken in een pittige knoflook – piri piri saus

Shrimps sauteed in a spicy garlic – piri piri sauce

ESCARGOTS

17

6 Gemarineerde slakken uit de oven in knoflookboter geserveerd met Turks brood

6 Marinated snails from the oven in garlic herb butter served with Turkish bread

SAMURAI MELON

14

Sashimi van watermelon, geserveerd met wakame en wasabi

Sashimi of watermelon, served with wakame and wasabi

BELLY & PEARL

18

Langzaam gegaarde buikspek met gebakken coquille geserveerd met ingelegde groentes en kerriemayonaise

Slow cooked pork belly with seared scallop, pickled vegetables and curry mayonnaise

BEEF & LEAF

17

Rundercarpaccio met parmezaan, pijnboompitten, rucola en pesto

Thin sliced beef carpaccio topped with Parmesan, pine nuts, arugula and pesto

CAPRESE DI CAPRA

15

Geitenkaas met tomaat en lokale basilicum en balsamico glaze

Goat cheese with tomato and local basil and balsamic glaze

CAULI CRUNCH

15

Krokant gefrituurde bloemkoolroosjes geserveerd met een pittige limoen aioli

Crispy cauliflower served with a spicy lime aioli



DINNER MENU

SERVED FROM 5PM - 9PM

MAIN COURSE		
JACK IN THE FIRE	21	
Langzaam gegaard jack fruit met Koreaanse kruiden en ingelegde groentes geserveerd met basmati rijst en pika		
Slow-cooked jack fruit with Korean spices and tangy pickled vegetables served with basmati rice and pika		
FISH & CHIPS	21	
Goud gebakken visfilet geserveerd met knapperige friet en tartaarsaus		
Golden battered fish served with crispy fries and classic tartar sauce		
SATAY ROYALE 300 GR	24	
Gegrilde varkenshaas saté met pindasaus, atjar, kroepoek en friet		
Grilled pork tenderloin skewer served with peanut sauce, atjar, prawn crackers and fries		
BUTCHER'S SCHNITZEL	24	
Gebakken varkensschnitzel met citroen geserveerd met friet		
Pan-fried pork schnitzel with fresh lemon and served with fries		
GRILLED OCEAN & ROOT	31.50	
Op de huid gebakken verse zalmfilet met gegrilde groenten en zoete aardappel friet		
Pan seared salmon with grilled vegetables and sweet potato fries		
"OP=OP" RIBS 500 GR	35	
Don't ask! Just try, you will love it...		
De beste ribs van de Caribbean. Valt van het bot, met een geheime Caribische BBQ lak en geserveerd met friet		
The best porkloin ribs in the Caribbean. The meat falls off the bone, glazed with a secret marinade. Served with fries		
BALI BEEF 225 GR	35	
Medium-rare gebakken ossenhaas in de sambal, geserveerd met brood en friet		
Grilled tenderloin, medium rare, with a sambal kick and served with bread and fries		
RIB-EYE STEAK 300 GR	35	
Gegrilde Argentijnse rib-eye met huisgemaakte kruidenboter geserveerd met wokgroenten en friet		
Grilled Argentinian rib-eye steak served with home made herb butter, stir fried vegetables and fries		
PASTABILITIES		
PESTO MARE	26	
Penne rigata met garnalen, cherry tomaatjes en een romige pestosaus		
Penne rigata with shrimps, cherry tomatoes and a creamy pesto sauce		
TRUFFLE & TENDER	26	
Romige truffel penne pasta met ossenhaas, champignons, ui en Parmezaanse kaas		
Creamy truffle penne pasta with beef tenderloin, mushroom, onion and Parmesan		
BLUE GARDEN	24	
Penne rigata met gorgonzola, pijnboompitten, champignons en rucola		
Penne rigata with gorgonzola, pine nuts, mushrooms and arugula		
SIDE DISHES		
Friet Fries	5	
Aardappelsalade Potatoe salad	5	
Roer gebakken groenten Stir-fried vegetables	6	
Rijst Rice	4	
Zoete aardappel friet met parmezaan en truffelmayonaise Sweet potato fries with parmesan and truffle mayo	7	
Groene salade Mixed green salad	7	

DINNER MENU

SERVED FROM 5PM - 9PM

PIZZA

Available for lunch and dinner

PIZZA MARGHERITA

16

Tomatensaus, mozzarella & basilicum
Tomato sauce, mozzarella & basil

PIZZA RAZZO

21

Tomatensaus, serrano ham, rucola & parmezaan
Tomato sauce, serrano ham, arugula & parmesan

PIZZA PEPPERONI

19

Tomatensaus, mozzarella, ui & pepperoni
Tomato sauce, mozzarella, onion & pepperoni

PIZZA GAMBERI

24

Tomatensaus, mozzarella, knoflook, garnalen, ui & pesto
Tomato sauce, mozzarella, garlic, shrimp, onion & pesto

PIZZA BBQ CHICKEN

19

BBQ saus, mozzarella, ui, paprika & kip
BBQ sauce, mozzarella, onion, bell pepper & chicken

PIZZA QUATTRO FROMAGGI

21

Mozzarella, gorgonzola, parmezaan & geitenkaas
Mozzarella, gorgonzola, parmesan & goat cheese

LAMB GYROS PIZZA

22

Tomatensaus, mozzarella, shoarma & knoflooksaus
Tomato sauce, mozzarella, shawarma & garlic sauce

LEAF IT TO US

Available for lunch and dinner

SMOKY CHICKEN SALAD

19

Maaltijdsalade met gerookte kip, krokant spek, feta, gekookt ei en walnoten
Salad with smoked chicken, crispy bacon, feta cheese, boiled egg and walnuts

HONEYED GOAT CHEESE SALAD

19

Gemixte sla met geitenkaas, appel, honing, balsamico glaze en walnoten
Mixed greens with goat cheese, apple, honey, balsamic glaze and walnuts

SMOKED SALMON SALAD

22

Maaltijdsalade met gerookte zalm, kappertjes, gekookt ei en zonnebloempitten
Salad with smoked salmon, capers, boiled egg, and sunflower seeds



DINNER MENU

SERVED FROM 5PM - 9PM

DESSERT TIME

THE SNICKERS CHEESECAKE

10

Cheesecake met chocolade, dulce de leche en pinda's

Baked cheesecake with chocolat, dulce de leche and peanuts

KOFFIE CRÈME BRÛLÉE

10

Zachte crème brûlée met een koffiesmaak geserveerd met huisgemaakt Barcelo rum cream ijs

Smooth coffee infused creme brûlée, served with home made Barcelo rum ice cream

DUTCH CRUMBLE

10

Hangop – uitgehangen yoghurt met geslagen room – met gemalen speculaasbrokken en een frambozen coulis

Traditional Dutch strained yoghurt, thick and creamy, with crumbled speculaas cookies and raspberry coulis

SNACKS & BITES

Portie Old Amsterdam | *Portion Old Amsterdam* 8

Portie olijven | *portion olives* 5

Portie mini frikandel | *Mini frikandel 8pcs* 6

Weide rundvlees bitterballen | *Pasture-raised beef 'bitterballen' 6pcs* 11

Portie kaasballen | *Local cheese balls 6pcs* 11

Jalapeno kaasballen | *Portion local jalapeno cheese balls 6pcs* 11

Calamari met een pittige limoen aioli | *fried squid with a spicy lime aioli* 9

Hot wings 6pcs 11

Mini snack platter 36pcs 29



SNACKS & BITES

SERVED FROM 12PM - 9PM

BREAD & DIP 4ST

Assortiment van diverse vers afgebakken broodjes met huisgemaakte kruidenboter

A selection of various freshly baked rolls with home made pesto & herb butter

SWEET POTATO FRIES

Zoete aardappelfriet met parmezaan en truffelmayonaise

Sweet potato fries with parmesan and truffle mayo

PIRI PIRI PRAWNS

Garnalen gebakken in een pittige knoflook – piri piri saus

Shrimps sauteed in a spicy garlic – piri piri sauce

CAULI CRUNCH

Krokant gefrituurde bloemkoolroosjes geserveerd met een pittige limoen aioli

Crispy cauliflower served with a spicy lime aioli

9.50

NACHOS

PULLED CHICKEN

18

Pulled chicken gemixt met paprika, ui, jalapeno, olijven, cherrytomaat & kaas geserveerd met chili saus, guacamole, zure room

Pulled chicken mixed with bell pepper, onion, jalapeno, olives, cherry tomato & cheese served with chili sauce, guacamole & sour cream

BEEF

18

Gekruid rundergehakt gemixt met paprika, ui, jalapeno, olijven, cherrytomaat & kaas geserveerd met chili saus, guacamole, zure room

Ground beef mixed with bell pepper, onion, jalapeno, olives, cherry tomato & cheese served with chili sauce, guacamole & sour cream

VEGGIE

18

Vega is zonder de pulled chicken en gekruid rundergehakt

Veggie is without the pulled chicken and the ground beef

14

17

15



DRINK MENU

WATER

SAN PELLEGRINO 3.75 | 7.50

25 cl/ 0,75 cl

AQUA PANNA 3.75 | 7.50

25 cl/ 0,75 cl

SOFTDRINKS

GLAS | CAN

COLA 3 | 5

COLA ZERO 3 | 5

SPRITE 3 | 5

SPRITE ZERO 5

TONIC 5

FANTA 5

BITTER LEMON 5

CASSIS 5

GINGER ALE 5

ICE TEA LEMON 5

ICE TEA PEACH 5

ICE TEA GREEN 5

GINGER BEER 6

JUICES

FRESH ORANGE 7

AWA DI LAMUNCHI 4

APPLE 4

ORANGE 4

PINEAPPLE 4

FRUIT PUNCH 4

MILKSHAKES (CONTINUED)

VIRGIN COLADA 10

MANGO 10

STRAWBERRY 10

PASSION FRUIT 10

FRAPPUCCINO 10

VANILLA 10

CHOCOLATE 10

TROPICAL 10

SMOOTHIE

MARGARITA 9

VIRGIN COLADA 9

MANGO 9

STRAWBERRY 9

PASSION FRUIT 9

BANANA 9

TROPICAL 9

COFFEE OR TEA

COFFEE 4

CAPPUCCINO 4.50

ESPRESSO 3.50

DOUBLE ESPRESSO 4.50

ESPRESSO MACCHIATO 4

LATTE MACCHIATO 4.50

COFFEE LATTE 4.50

FRESH MINT TEA 4.50

TEA 4

MILK (GLASS) 4

DRINK MENU

BEER

POLAR	4.50
HEINEKEN	5
HEINEKEN 0.0%	5
HEINEKEN DRAFT 0,25L	5
HEINEKEN DRAFT 0,5L	8
BRASA	5
AMSTEL BRIGHT	5.50
CORONA	5.50
CORONA 0.0	5.50
MODELO	6

GIN LOVERS

BEEFEATER	9
BEEFEATER PINK STRAWBERRY	9
GORDON'S	9
GORDON'S PINK	10
BOMBAY	12
TANQUERAY	10
BOBBY'S	12
THE BOTANIST	13
HENDRICK'S	14

VODKA

LAVISH	6.50
IGANOF	8
ABSOLUT VODKA	9
TITO'S	10
GREY GOOSE	14

RUM

BONAIRE DARK RUM	8
BACARDI WHITE	8
BACARDI 8	10
HAVANA 7Y	8
CANEY LIGERO	7
CANEY BLANCO	8
CANEY BLANCO SUPERIEUR	9
CANEY ANEJO CENTURIA	12
CANEY 12Y	18
CANEY VARADERO 15Y	16
CAPTAIN MORGAN SPICED	8
CAPTAIN MORGAN BLACK	9
BARCELO GRAN ANEJO	7
BARCELO CREAM	8
BARCELO BLANCO	8
BARCELO IMPERIAL ONYX 10Y	9
BARCELO MAPLE CASK	12
BARCELO PORTO CASK	12
BARCELO MIZUNARA CASK	12
FLOR DE CAÑA SILVER	8
FLOR DE CAÑA 7Y	8
FLOR DE CAÑA CENTENARIO 12Y	12
FLOR DE CAÑA CENTENARIO 18Y	13

DRINK MENU

WHISKEY

DEWARS WHITE LABEL	7
FOUR ROSES	7
JAMESON	8
JACK DANIELS	8
JACK DANIELS HONEY	9
CHIVAS REGAL	9
MAKERS MARK	9
OLD PAR	9
JOHNNIE W BLACK LABEL	9
GLENFIDDICH	10
BUCHANAN'S DELUXE 12Y	12
HENNESSY	12

AFTER DINNER

ESPRESSO MARTINI Double espresso, Kahlua, Vodka & Sugar Syrup	12
MUDSLIDE Baileys, Frangelico, Vodka, Kahlua Choco and Vanilla ice cream	13
AMARETTO SOUR Amaretto, Lime juice & Egg white	12

SPECIAL COFFEES

ITALIAN COFFEE Amaretto	10
SPANISH COFFEE Tia Maria or Liquor 43	10
FRENCH COFFEE Grand Marnier	11
IRISH COFFEE Jameson	10

LIQUORS & MORE

BARCELO CREAM	8
AMARETTO DISARONNO	8
BAILEYS	8
COINTREAU	8
FRANGELICO	8
KAHLUA COFFEE	8
LIMONCELLO CARAVELLA	8
TIA MARIA	8
GRAND MARNIER	8
DRAMBUIE	8
SAMBUCA MOLINARIE	8
LICOR 43	8
CAMPARI	8
HPNOTIQ	8
MALIBU	8
PASSOA	8
JÄGERMEISTER	8
JOSE CUERVO SILVER TEQUILA	8
JOSE CUERVO GOLD TEQUILA	9
PATRON SILVER TEQUILA	12

DRINK MENU

CLASSIC COCKTAILS

APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco & Soda water	13
LIMONCELLO SPRITZ Limoncello, Prosecco & Soda water	13
PORNSTAR MARTINI Passoa, Vodka, Passion fruit, Lime juice & Egg white	13
SEX ON THE BEACH Bols peach, Vodka, orange juice & Cranberry juice	13
CAIPERINHA Cachaça, Lime juice & Brown sugar	13
MARGARITA Tequila, Triple sec, Lime juice & Salty touch	13
PINA COLADA Dark rum and home made Pina colada mix	13
MOJITO ITALIAN White rum, Lime juice, Fresh mint, Sugar & Sprite	13
MOJITO RUSSIAN Vodka, lime, mint, sugar syrup and prosecco	14
TROPICAL MOJITO White rum, Strawberry or Passion fruit, Lime juice, Fresh mint, Sugar & Sprite	13
MOJITO AFFAIRE Pink gin, tonic, sprite, lime juice, sugar syrup, mint	13
MANHATTAN Bourbon whiskey, red vermouth, Angostura bitter	14
OLD FASHION Bourbon whiskey, sugar syrup, Angostura bitters	14

CLASSIC COCKTAILS (CONTINUED)

NEGRONI Gin, Campari, Red sweet Vermouth	14
COSMOPOLITAN Vodka, Lime juice & Cranberry juice	13
LONG ISLAND ICE TEA White rum, Vodka, Tequila, Triple sec, Lime juice & Coca cola	15
TEQUILA SUNRISE Tequila, Orange juice, & Grenadine	13
HOME MADE SANGRIA GLASS / PITCHER RED OR WHITE	12/35

SIGNATURE COCKTAILS

OCEAN BREEZE MARGARITA Tequila, Blue Curacao, Lime juice & Sugar syrup	14
PURPLE PINEAPPLE SMASH Vodka, Blue Curacao, Lime Juice, Pineapple juice & Grenadine	14
BLUE WHALE White rum, Blue Curacao & Pineapple juice	14
KISS ON THE LIPS White rum, Passion fruit mix, Mango mix & Grenadine	14
BLUE RASPBERRY PARADISE Vodka, Blue Curacao, Pineapple juice & Grenadine	14
GIN & CAB SOUR Gin, Red wine, Lemon juice, Egg white & Sugar syrup	14
KICK ASS MARGARITA Tequila, Lime juice, Orange juice & Sugar syrup	14
BLUE LAGOON Vodka, Blue Curacao & Sprite	14

SPARKLING WINES

GLASS BOTTLE

ASTORIA PROSECCO TREVISO BUTTERFLY CUVEE, VENETO ITALY

11

49

Kruidig en fris mondgevoel, met veel citroen. Aroma's van witte bloemen, perzikschil en groene appel. Extra droog in de mond met een fruitige afdronk

Zesty and fresh mouthfeel, with loads of lemon. White flowers, peach skin, and green apple fill the nose. Fruit-driven and bone-dry on the palate.

ASTORIA PROSECCO ROSÉ TREVISO BUTTERFLY CUVEE, VENETO ITALY

11

49

Zacht mondgevoel, maar biedt toch frisheid met goed geïntegreerde fruitigheid. De fruitige tonen van framboos, aardbei en rozenwater vullen de neus, samen met aromatische hints van salie en oregano.

On the palate it is soft but still offers freshness and flavor, present but well integrated. It brings fruity notes of raspberry, strawberry jelly and rose water to the nose, together with aromatic hints of sage and oregano.

MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL, CHAMPAGNE, FRANKRIJK

95

Aroma's van groene appel, citrus, brioche en amandel. Een droge, verfijnde Champagne met tonen van wit fruit, toast, lichte mineraliteit en een frisse, elegante afdronk.

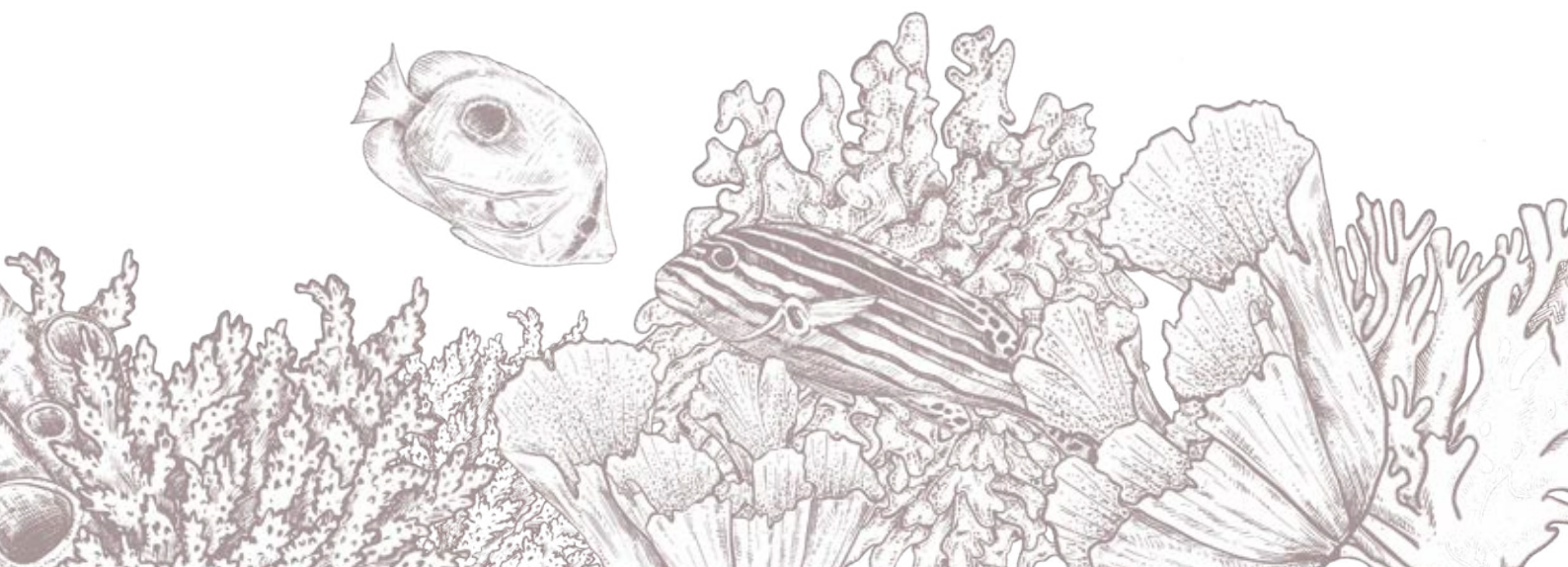
Aromas of green apple, citrus, brioche and almond. A dry, refined Champagne with notes of white fruit, toast, light minerality and a fresh, elegant finish.

MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL, CHAMPAGNE, FRANKRIJK

105

Aroma's van tropisch fruit, nectarine, vijg en munt. Een halfdroge, frisse Champagne met tonen van mango, grapefruit, karamel en een ronde, verkwikkende afdronk – ideaal geserveerd met ijs.

Aromas of tropical fruit, nectarine, fig and mint. A semi-dry, refreshing Champagne with notes of mango, grapefruit, caramel and a round, invigorating finish – best served over ice.



WHITE WINES

GLASS BOTTLE

ASTORIA ALISIA PINOT GRIGIO, VENETO ITALY

9 39

Fris en zacht in de mond. Aroma's van hooi en noten gepaard met soepele peperige kruiden. Smaken van verrukkelijk perenfruit en een perfecte zuurgraad om het gehemelte te verfrissen.

Is fresh yet soft on the palate, with hay and nutty notes alongside delicate peppery spice, with delicious pear fruit and a perfect level of acidity to refresh the palate.

DUSKY SOUNDS SAUVIGNON BLANC, MARLBOROUGH NEW ZEALAND

9 39

In de neus aroma's van verse grapefruit, kiwi en brandnetel. Frisse smaken van citrus, kruisbessen en tropisch fruit dit allemaal in balans gebracht door een mooie zuurgraad en knapperige afdronk.

On the nose, expect aromas of fresh grapefruit, kiwi, and nettles. The palate delivers flavors of citrus, gooseberry, and tropical fruits, all balanced by zesty acidity. Crispy Finish.

MOSKETTO WHITE, PIEMONTE, ITALIË

8 35

Licht mousserend en verfrissend met aroma's van witte bloesem, perzik, citrus en een vleugje muskaat. Een lichtzoete, levendige wijn met tonen van tropisch fruit, druiven en een zachte, sprankelende afdronk.

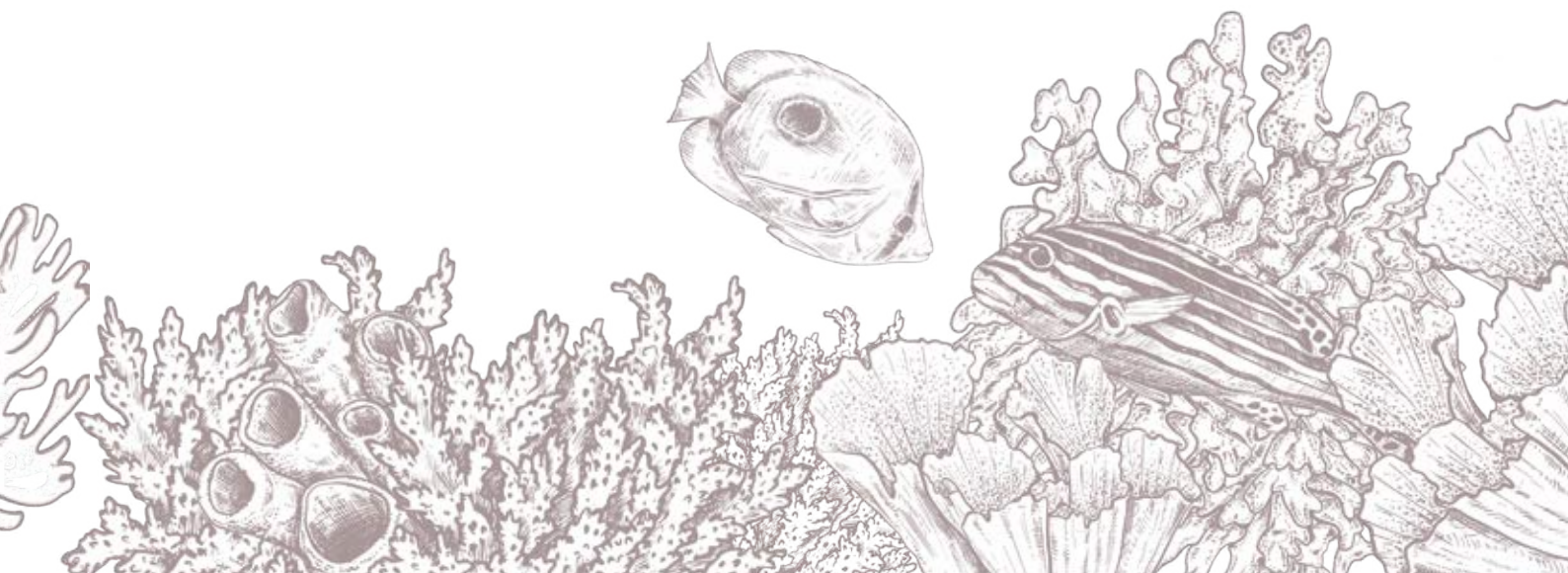
Lightly sparkling and refreshing with aromas of white blossom, peach, citrus and a hint of muscat. A slightly sweet, lively wine with notes of tropical fruit, grapes and a soft, sparkling finish.

DUMANET CHARDONNAY RESERVE, LANGUEDOC-ROUSSILLON FRANCE

10 45

Aroma's van peer, gele appel, rijpe perzik, boter, brioche. Een volle eikenhouten wijn met tonen van tropisch fruit, vanille, amandel, brioche en een lange afdronk.

Aromas of pear, yellow apple, ripe peach, butter, brioche. A full-bodied oaky wine with hints of tropical fruits, vanilla, almond, brioche and a long aftertaste.



ROSÉ WINES

GLASS BOTTLE

GUFO PINOT GRIGIO BLUSH, ABRUZZO ITALY

9 39

Ontdek de verfrissende smaak van Cantina Tollo Gufo Pinot Grigio Blush. Geniet van de harmonie van frisse citrus-tonen en zoete rode bessen, die bij elke slok zijdezacht en verkwikkend zijn. Heeft een frisse afdronk.

Discover the refreshing taste of Cantina Tollo Gufo Pinot Grigio Blush. Enjoy the harmony of fresh citrus notes and sweet red berries, with every sip that is silky and invigorating. Bright finish.

MOSKETTO SWEET PINK FRIZZANTE ROSATO, PIËMONT ITALY

8 35

Mosketto is een combinatie van twee beroemde druivensoorten, Moscato en Brachetto, beide lokaal geteeld in Piëmont. De helder roze kleur en delicate mousse nodigen je zintuigen uit om een aroma en smaak te ontdekken die barsten van rijp fruit en bloemen.

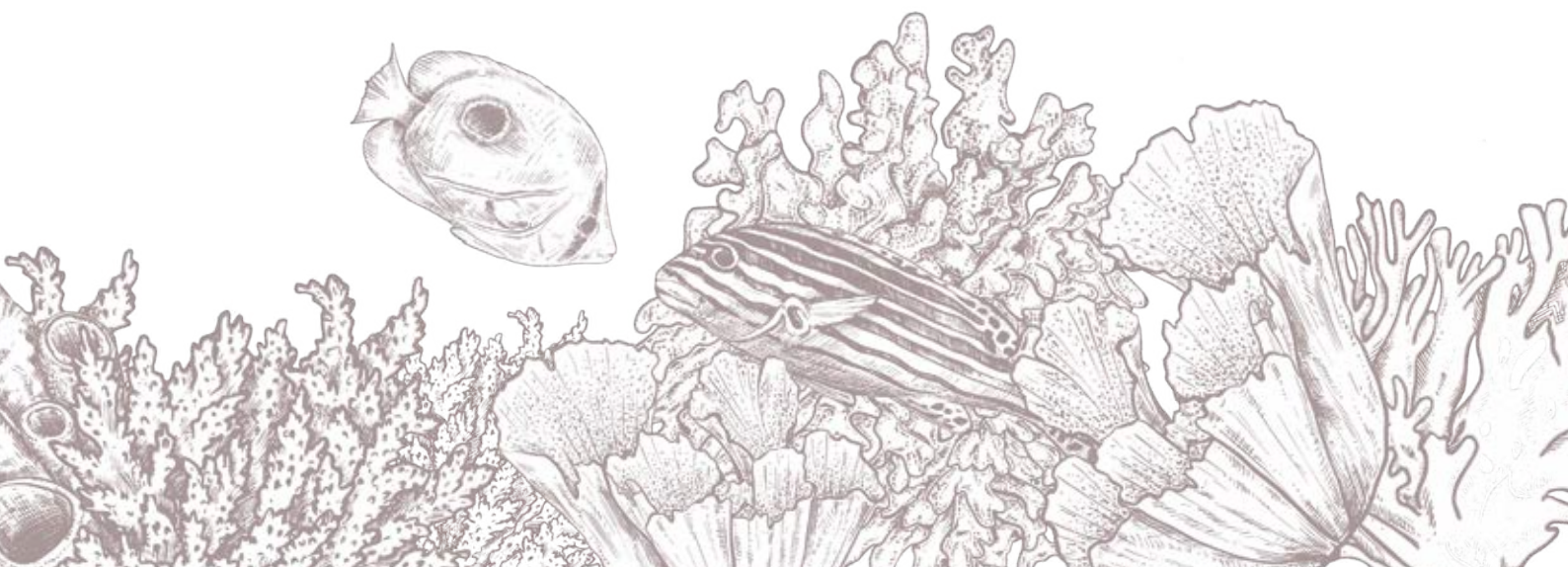
Mosketto is the combination of two famous grapes , Moscato and Brachetto, both locally grown in Piedmont. Its bright pink color and a delicate mousse invite the senses to discover a nose and palate bursting with ripe fruit and flowers.

MONTALIS GRIS ROSÉ, LANGUEDOC ROUSSILLON FRANCE

11 49

De geur is krachtig met aroma's van aardbei, framboos en perzik. De smaak is subliem. Prachtig licht droog, met volop ruimte voor rood fruit. De elegante tonen van appel, perzik en kersen op de achtergrond maken de beleving compleet.

The scent is powerful with aromas of strawberry, raspberry and peach. The taste is sublime. Beautifully light dry, with plenty of room for the red fruit. The elegant notes of apple, peach and cherries in the background complete the experience.



RED WINES

GLASS BOTTLE

SENSAS PINOT NOIR IGT D'OC, LANGUEDOC FRANCE

9 39

Dit is een veelzijdige en een gemakkelijk drinkbare stijl Pinot Noir met levendige kersentonen in de neus. Sappig van smaak met geconcentreerde tonen van kers, pruim en framboos. Goed in balans met zijdezachte tannine en een levendige, frisse afdronk.

This is a versatile and easy drinking style of Pinot Noir with vibrant cherry notes on the nose. The palate is juicy with excellent concentration and notes of cherry, plum and raspberry. Well balanced with silky tannins and a vibrant, fresh finish..

MOSKETTO RED, PIEMONTE, ITALIË

8 35

Fruitige, licht mousserende wijn met aroma's van rode bessen, kersen, aardbei en een vleugje kruiden. Een lichtzoete, verfrissende rode wijn met tonen van rijp rood fruit, muskaat en een zachte, sprankelende afdronk.

Fruity, lightly sparkling wine with aromas of red berries, cherry, strawberry and a hint of spice. A slightly sweet, refreshing red wine with notes of ripe red fruit, muscat and a soft, sparkling finish..

LUIGI BOSCA MALBEC, MENDOZA ARGENTINA

12 49

De aroma's zijn intens en evenwichtig, met tonen van rood fruit, kruiden en bloemen. De smaak is gul, zacht en expressief, met beginnende tannine. De smaak is zuiver, verfrissend en vol van body, met een aantrekkelijk eikenkarakter.

It has intense and balanced aromas, with mainly red fruit, spicy and floral notes. It is generous, smooth and expressive in the mouth, with incipient tannins. Clean, refreshing and well-bodied in the palate, with attractive oaky character.

IDOIA SYRAH GARNACHA TINTA, CATALONIË, SPANJE

14 59

Intens en elegant met aroma's van zwart fruit, kersen, pruimen, viooltjes en kruiden. Een volle, krachtige rode wijn met tonen van bramen, zwarte peper, cacao, vanille en een lange, fluweelzachte afdronk..

Intense and elegant with aromas of black fruit, cherries, plums, violets and spices. A full-bodied, powerful red wine with notes of blackberry, black pepper, cocoa, vanilla and a long, velvety finish.

