



饮 品 单

欢迎登船！

我们为您精心挑选了一系列美妙的饮品！

从经典鸡尾酒、手工精酿啤酒，到美味的葡萄酒和令人惊喜的无酒精选择，总有一款适合您。

我们期待着欢迎您的光临！

尽情享受。





软 饮 料

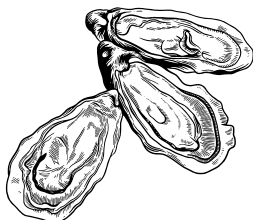
Coca cola	3,5
Coca cola zero	3,5
Fanta	3,5
Sprite	3,5
Tonic	3,5
Bitter lemon	3,5
Ice tea	4
Ice tea green	4
Chocomel	4
Fristi	4

果 汁

橙汁	5
苹果汁 <i>Schulp</i>	5

水

无气泡水	500 ml	3,5
	750 ml	8
气泡水	500 ml	3,5
	750 ml	8





咖啡与鸡尾酒

咖啡	3,5
浓缩咖啡	3,5
双份浓缩咖啡	4
卡布奇诺	4
欧蕾咖啡	4
拿铁玛奇朵	4,5
茶	3,5
姜茶	4,5
薄荷茶	4,5
热巧克力配鲜奶油	5

特色咖啡

爱尔兰咖啡 <i>Jameson</i>	13
西班牙咖啡 <i>Tia Maria of Licor 43</i>	13
意大利咖啡 <i>Disaronno</i>	13
<i>Kiss of Fire Cointreau & Tia Maria</i>	13
阿芙佳朵配 <i>Tia Maria, Baileys of Limoncello</i>	13

鸡尾酒

Gordon's Gin Tonic	13
Aperol Spritz	13
无酒精鸡尾酒 0.0%	9

甜点酒

<i>Coteaux du Layon, Chenin Blanc</i>	7
Maison Foucher le Brun, 法国	





啤酒

生啤酒

Heineken 3.5

笛型杯 / 郁金香杯 / 大杯
喜力，最清爽的皮尔森啤酒。凭借淡淡的果香，与啤酒花的苦味达到完美平衡。

Heineken 0,0 3,8

郁金香杯 / 大杯
喜力0.0%，品味无酒精啤酒的清爽，凭借标志性的果香和淡淡的苦味余韵。

Skuumkoppe 6

郁金香杯 / 大杯
个性十足的深色小麦啤酒。带有焦糖和杏子的气息，口感醇厚，带微甜的余味。得名于海浪上的白色浪尖。

Affligem Blond 6,5

郁金香杯 / 大杯
柔和的金色修道院啤酒，带有果香和淡淡的香料味。

瓶装啤酒

**Zeezuiper
Trippel** 6,75

0 . 0 %

Radler 0.0 5

Affligem Blond 0.0 6





烈 酒

进 口

Cognac Hennessy	10
Whiskey Bourbon Jack Daniels	8
Whiskey Jameson	6
Vodka Absolut	6
Rum Bacardi Carta Blanca	6
Grappa Botega Alex	6

国 产

Korenwijn Bols	5
Jonge Jenever Bols	5

利 口 酒

Grand marnier	6
Tia Maria	6
Amaretto Disaronno	6
Limoncello Villa Massa	6
Bailey's	6
Licor 43	6
Campari	6
Cointreau	6

波 特 酒

波特酒 Kopke 红	6
-------------	---





起 泡 酒



Prosecco Brut Motivo Asolo D.O.C.G

Borgo Molino, 意大利, Veneto

Piccolo 200ML

40

13

来自阿索罗D.O.C.G.优质产区的清新活泼普罗塞克，气泡细腻，带有优雅的梨和白花香气。作为开胃酒极为可口，也是我们厨房生蚝、寿司、青口、炸鳕鱼块及其他清淡鱼类菜肴的完美搭配。

Prosecco Rosé Extra Dry Motivo

Borgo Molino, 意大利, Veneto

40

清新果香的普罗塞克桃红，气泡精致，带有优雅的红色水果和花香。作为开胃酒极为可口，也是我们厨房寿司、虾及三文鱼菜肴的完美搭配

Champagne, Brut Reserve

Jorez-LeBrun, 法国, Champagne

78

一款丰盈的香槟，泡沫宜人，适合任何时刻。品味热带水果、桃子和杏子的美妙风味，层次深邃，带一丝薄荷气息。当然，要配生蚝享用。

Champagne, chardonnay, blanc de blancs

Ruinart, 法国, Champagne

155

Ruinart香槟的纯净、清澈与完美享誉全球。余味相当悠长，格外清爽，带有优美的矿物气息。我们建议在庆祝时与好友共享这款卓越的葡萄酒，并搭配一盘生蚝。





白 葡 萄 酒



Sauvignon Blanc, Saint-Bris

48

Bruno Verret, 法国, 勃艮第

勃艮第的独特之作：一款丰富的长相思，带有微妙的勃艮第风格与苹果酸发酵。得益于长相思，口感清爽，使这款酒比一般高酸度的霞多丽更易入口，正如勃艮第惯常的风格。谈到煎炸菜肴，Saint-Bris是人人皆宜的百搭之选；这款酒用途广泛，可搭配各种风味。扇贝是它的最爱。

Pouilly-Fumé Cuvée du Bois Joli

60

Masion Foucher-LeBrun, 法国, 卢瓦尔

一款精致的Pouilly-Fumé，风格优雅，比Sancerre略为清淡。带有青柠、百香果和接骨木花的活泼气息，矿物感均衡，余味悠长。极具美食性且用途广泛，适合搭配冷制鱼类，如烟熏鳗鱼或烟熏三文鱼。

Sancerre, Le Chêne Marchand

78

Maison Foucher-LeBrun, 法国, 卢瓦尔

来自著名Le Chêne Marchand葡萄园的Sancerre Blanc，是感官的真正享受。这款浓缩的葡萄酒格外均衡而精致，带有成熟苹果、梨和橙皮的诱人风味。口感纯净圆润，点缀着红醋栗的细腻层次和清爽的青柠气息。建议用餐时点上各种小食，这一点绝不夸张，因为每一口都能让这款酒展现不同的魅力。

Chablis

12

60

Bruno Verret, 法国, 勃艮第

这款活泼的Chablis以其丰富的矿物感令人陶醉。首先品尝到清爽的柑橘气息，随后是成熟的杏仁风味。慢慢品味，这款酒会展现出更圆润温暖的层次。悠长的余味带有白色果肉的风味，这是一种不断变化、令人回味的品酒体验。完美搭配生蚝、三文鱼沙拉、龙利鱼和扇贝。这款精致的白葡萄酒能突显这些海鲜的细腻风味，并强化其清新与矿物特质。





白 葡 萄 酒



Chardonnay

6

30

Bruno Andreu, 法国, Pays d'Oc

这款来自法国的迷人霞多丽，带有成熟热带水果如菠萝和芒果的精致风味。这款优雅而饱满的葡萄酒以出色的平衡和丰富的口感著称，是搭配扇贝的绝佳之选。

Chardonnay, Oaked

8

40

Bruno Andreu, 法国, Pays d'Oc

这款酒经过四个月的橡木陈酿，来自树龄40年的老藤。一款丝滑的葡萄酒，带有成熟菠萝的异域果香和微妙的香草气息。也被称为勃艮第风格的霞多丽。这款酒有着如此柔和的风味，与鳕鱼或比目鱼是绝配。

Verdejo

6

30

Bodega Emina, 西班牙, Rueda

味蕾被热带水果的混合风味所宠爱。口感在活泼的酸度与令人愉悦的微苦之间达到完美平衡，这正是Verdejo葡萄的特色。这款美味的葡萄酒以其清爽的个性和饱满的风味不断带来惊喜。尽享每一口！烤金枪鱼沙拉或鲈鱼都会欣赏这款酒。

Sauvignon Blanc

6

30

Bodega Emina, 西班牙, Rueda

菠萝和芒果的热带香气在鼻尖与酸奶交融。辅以黄杨、香料和清新的柑橘气息，以及一丝红椒，营造出迷人的背景。荷兰虾仁鸡尾杯、刺身或蒜香辣虾都能提升这款酒的风味。

Pinot Grigio delle Venezie DOC

6,5

32,5

Corte Molino, 意大利, Veneto

来自Corte Molino的清新优雅灰皮诺，隶属于威尼托的Borgo Molino。香气中带有青苹果、熟梨、柑橘和一丝白色花香。口感干爽而精致，酸度清新，白色水果多汁，并带有微妙的矿物感。一款美味易饮的葡萄酒，与白身鱼、青口和烤鱼完美搭配。

Riesling.

35

Weingut Braun, 德国, Pfälz

这款雷司令是辛香青柠和青苹果的活泼呈现，杯中诱人的香气仅仅透露出其真实风味的一角。一款诚实真挚的葡萄酒，将以其意想不到的深度惊艳并征服雷司令爱好者。

雷司令向你发出挑战，可搭配鲱鱼、烟熏鳗鱼或虾仁可乐饼





白 葡 萄 酒



Mâcon-Vinzelles

50

JC Perraud, 法国, 勃艮第, Mâconnais

来自马孔内南部的一款清新优雅的白勃艮第。这款来自‘Les Morandes’葡萄园的精致霞多丽，在醇厚与活泼酸度之间取得美妙平衡，带有杏子和桃子的香气。完美搭配鲈鱼或鳕鱼等精致鱼类菜肴。

Saint-Véran.

55

JC Perraud, 法国, 勃艮第, Mâconnais

优雅而有力，带有成熟异域水果如熟梨和甜瓜的香气，点缀一丝桃子，质地细腻，矿物感清新。这款有机酿造的葡萄酒在细酒泥上陈酿12个月，赋予更多深度与悠长。非常适合搭配烤鱼、贝类和海鲜

Pouilly-Fuissé

73

JC Perraud, 法国, 勃艮第, Mâconnais

一款来自Fuissé有机认证葡萄园的优雅而有力的白勃艮第。柑橘皮、西柚和一丝杏仁的结合带来精致感，而活泼的酸度和大橡木桶的陈酿赋予酒体结构与悠长。非常适合搭配精致的鱼类菜肴，如煎三文鱼或刺身。清新的酸度和微妙的木桶气息衬托出鱼的细腻风味，将菜肴提升到更高的层次。

Pouilly-Loché ‘Aux Barres’

58

JC Perraud, 法国, 勃艮第, Mâconnais

精致而富矿物感的霞多丽，带有柑橘、核果和一丝榛子的气息。微妙的木桶影响和清新的结构使其成为一款优雅的美食葡萄酒。
完美搭配：龙利鱼，以及口感细腻绵密、与酒圆润矿物风格和谐相衬的菜肴。





桃 红 葡 萄 酒



Grenache

6

30

Bruno Andreu, 法国, Pays d'Oc

来自威尼托的赤霞珠酿造的清新优雅桃红，带有精致的夏季红色水果风味和微妙的香料气息。风格宜人干爽，格外清爽，同时在餐桌上又出奇地百搭。这款桃红尤其适合搭配金枪鱼菜肴和我们的虾仁可乐饼。

Grenache, Cinsault en Syrah.

8

40

Domaine de La Rose, 法国, 普罗旺斯

来自Domaine La Rose des Vents的Coteaux Varois en Provence的精致桃红，产自海拔较高、石灰质土壤的葡萄园，带来额外的清新与优雅。杯中呈现白桃、野草莓的活泼气息和微妙的地中海香料，余味带有轻盈的张力和柔和的结构。是三文鱼菜肴和金枪鱼排的绝妙搭配

Verdejo, Tempranillo

9

45

Prestigio Bodega Emina, 西班牙, Cigales

Emina Rosé Prestigio是一款独特的浅色桃红葡萄酒，灵感源自普罗旺斯桃红。以树龄超过70年的老藤酿造，这款酒融合了红葡萄（Tempranillo、Garnacha Tintorera、Garnacha Gris）和白葡萄（Verdejo、Albillo）。成果是一款精致的浅粉色葡萄酒，带有野莓、百里香、薰衣草和微妙的矿物气息。得益于低温浸渍，酒体轻盈迷人、酒量适中，并通过2个月的细酒泥陈酿加以强化。让厨房激发灵感，点上各种小食；这款酒能完美适配。





红 葡 萄 酒



Les Prunelles Merlot

6

30

Bruno Andreu, 法国, Pays d'Oc

柔和、圆润，充满黑色水果，带有一丝月桂和可可。口感优雅顺滑，带有清新的底蕴，与烤金枪鱼或浓郁的鱼类菜肴出奇地相配。

Sangiovese, Chianti D.O.C.G.

7

35

Terre del Bruno, 意大利, 托斯卡纳

Terre del Bruno Chianti是托斯卡纳酿酒传统的精致呈现。这款酒以宝石红的色泽和成熟樱桃、紫罗兰及一丝香料气息的迷人芬芳令人陶醉。口中，酒展现出多汁红色水果、柔和单宁和活泼酸度的和谐交融。非常适合搭配意面、素食或鳕鱼。

Tempranillo

8

40

Bodega Emina, 西班牙, Ribera del Duero

Tempranillo葡萄赋予这款酒深邃的宝石红色泽和浓郁的风味。成熟樱桃、黑莓和李子的香气辅以香草和香料的气息。饱满、天鹅绒般柔滑的质地带来成熟红色水果、可可和一丝橡木的风味，增添额外的复杂度。与牛排或煎三文鱼是绝配。

无 酒 精 葡 萄 酒

Verdejo 0.0%

6

30

Matarromera, 西班牙, Valbuena de Duero

这款来自知名酒庄Matarromera的无酒精Verdejo带来格外清爽而美味的体验。这款酒以热带水果和柑橘的活泼混合宠爱味蕾，并有Verdejo葡萄标志性的清新酸度作为支撑。对于寻找高品质无酒精葡萄酒的人来说是理想之选。

Verdejo 起泡 0.0%

7

35

Matarromera, 西班牙, Valbuena de Duero

来自西班牙的一款现代无酒精起泡酒，以真正的葡萄酒精心脱除酒精制成，从而保留了清新与优雅。微微起泡，带有青苹果和柑橘的活泼气息，风格精致干爽。一杯节日气氛的佳酿，与我们厨房的生蚝和烟熏三文鱼完美相配。





小食单

炸鱼

- | | |
|---------------------------------------|----|
| LEKKERBEK
裹上薄面糊、炸至金黄酥脆的鱼片。 | 16 |
| KIBBELING
裹上薄面糊、炸至金黄酥脆的鳕鱼块。 | 16 |
| CRISPY SHRIMPS
裹上酥脆外衣油炸的虾。 | 16 |

SNACKS

- | | |
|---|-------|
| BITTERBALLEN 每份 4个起
酥脆金黄的炸肉丸，内馅为奶油浓汤，配芥末酱。 | 1,50 |
| KAASTENGEL 每份 4个起
酥脆金黄的炸奶酪条，内馅为绵密融化的奶酪。搭配小酒的美味咸香小食。 | 1,50 |
| 面包配蘸酱
手工面包配自制蘸酱和黄油。 | 4 P.P |

