

PASTI IMPOSTI

Minimo per 2 e più

PRANZO IMPOSTO (A) £20.80 per Persona

菠菜海鮮羹 Zuppa di frutti di mare e spinaci

冰鎮咕嚕雞 Pollo in agrodolce ghiacciato (piatto tipico)

Pollo in pastella ghiacciato servito con mirtillo,
Pepe e ananas in salsa agrodolce

蜜椒牛肉 Manzo al miele e pepe nero 🍴

Manzo fritto ricoperto di miele e salsa al pepe nero

四寶蔬 Verdure miste fritte

Verdure miste fritte con aglio in salsa di ostriche

黃金蛋炒飯 Riso fritto con uova d'oro

Riso al gelsomino fritto con uova e cipolla

PRANZO IMPOSTO (B) £24.80 per Persona

特色熱拼 Hors D'oeuvres speciali dello chef

Costine alla fragola, ravioli di pollo, gamberi al sesamo su pane tostato,

Involtni primavera croccanti di alghe e verdure.

香酥鴨沙律 Insalata di anatra croccante aromatica

Succulenta anatra marinata con spezie sottili ed erbe cinesi.

Servito con Pomelo, Pin Seed e Shallot

乾燒松菇蝦球 Gamberi brasati a secco con funghi di salice

Gamberoni fritti con funghi di salice

冰鎮咕嚕肉 Maiale in agrodolce ghiacciato (piatto tipico)

Maiale pastellato e fritto con mirtillo in salsa agrodolce

四川宮保雞 Pollo Szechuan 'Gong Bao' 🍴🍴

Pollo fritto con anacardi, castagne d'acqua,
e peperoncino secco in salsa 'Gong Bao' stile Szechuan

橄欖菜素炒飯 Riso fritto alle verdure

con foglia di oliva conservata (V)

Riso al gelsomino saltato con foglia di oliva conservata
e mais dolce Kernel.

PRANZO IMPOSTO (C) £42.80 per Persona

點心拼盤 Piatto speciale di Dim Sum al vapore (5 pezzi)

金蒜黑椒龍蝦 Aragosta fresca brasata

con aglio e pepe nero

蜜椒雞 Pollo al miele e pepe 🍴

冰鎮咕嚕蝦球 Gamberi in agrodolce ghiacciati

Gamberi in pastella ghiacciata e fritti con mirtillo in salsa agrodolce

田園風光 Tofu fritto e verdure miste

Cagliata di fagioli frita e verdure miste con aglio in salsa di ostriche

XO醬海鮮炒飯 Riso fritto ai frutti di mare XO 🍴

Riso fritto con frutti di mare in salsa XO

(Contiene peperoncino, gamberetti secchi e carne macinata di maiale)

頭盤 Antipasti

香酥鴨沙律 Insalata di anatra aromatica croccante £12.80

Succulenta anatra marinata con spezie sottili ed erbe cinesi.

Servito con pomelo, semi di pino e scalogno

香酥鴨 Anatra aromatica croccante

(a) 1/4 £12.80. (b) 1/2 £22.80 (c) Intero £38.80

Succulenta anatra marinata con spezie sottili ed erbe cinesi. Servita con frittelle,
salsa Hoi Sin, cetrioli e cipolle sprint

北京鴨 Anatra alla pechinese (a) Mezza £25.80 (b) Intero £48.00

Anatra arrosto tradizionale con frittelle, servita con cipolle e cetrioli

特色熱拼 Antipasti speciali dello chef (Min for 2) £9.00

Costine alla fragola, ravioli di pollo, gamberi al sesamo su pane tostato,
Alghe croccanti, involtni primavera alle verdure e pollo satay su spiedino.

點心拼盤 Piatto speciale di Dim Sum al vapore (5pcs) £9.00

沙爹串雞 Pollo Satay su Spiedino (4 Spiedini) £7.50

沙爹串蝦 Pollo Satay su Spiedino (3 Spiedini) £8.20

新鮮帶子 Capasanta fresca al vapore (ciascuno) £7.80

椒鹽軟殼蟹 Granchio a guscio morbido con sale e pepe 🍴 £8.20

士多啤梨骨 Costine di maiale con salsa di fragole £9.00

椒鹽骨 Costine di maiale con sale e pepe £9.00

椒鹽雞翼 Ali di pollo con sale e pepe £8.80

煎雞鍋貼 Gnocchi di pollo (4pz) £6.00

芝麻蝦 Gambero al sesamo su pane tostato £8.20

齋春卷 Involtni di primavera (4pz) (V) £6.00

干貝松 Alghe croccanti (V) £6.00

炸冬菇 Fungo croccante (V) 🍴 £6.00

金磚豆腐 Tofu dorato (V) £7.80

風味小食 Spuntini di strada

椒鹽茄子 Melanzane con sale e pepe £7.80

白灼牛百葉 Pollo al vapore di manzo Tripes £7.80

沙薑鳳爪 Piedi con sabbia zenzero Szechuan £7.80

口水雞 Pollo al vapore con salsa al peperoncino 🍴

Lingua d'anatra con gelatina salsa di

soia £8.80

豉油皇鴨舌 Fette di pesce (freddo) £9.80

鹽焗豬肚 Stomaco di maiale al sale £9.80

點心 Dim Sums

| | | |
|--|-------|-------|
| Gnocchi ai gamberi | 羊城蝦餃皇 | £5.20 |
| Gnocchi di maiale e gamberi "Siu Mai" | 干蒸燒賣皇 | £5.20 |
| Gnocchi di gamberi e ceci | 鮮蝦韭菜餃 | £5.20 |
| 'Xiao Long Bao', ravioli di maiale di Shanghai | 上海小籠包 | £5.20 |
| Gnocchi di verdure (V) | 羅漢齋餃 | £5.20 |
| Gamberi e gnocchi di maiale con arachidi con salsa di ostriche | 蠔油鮮竹卷 | £5.20 |
| Panino al vapore di maiale al barbecue con miele | 蜜汁叉燒包 | £5.20 |
| Gamberi e ravioli di maiale con arachidi | 潮州粉果 | £5.20 |
| Panino tradizionale al maiale | 東北醬肉包 | £5.20 |
| Pan fritto di manzo | 芋頭扣肉包 | £5.20 |
| Ravioli grigliati della capitale | 生煎牛肉包 | £5.20 |
| Involtini primavera croccanti e aromatici di | 京都煎鍋貼 | £5.20 |
| | 香酥鴨春卷 | £5.20 |
| <i>Anatra croccante ripiena di cetrioli e cipolla</i> | | |
| Gambero tritato e maiale ripieno | 鬼馬釀油條 | £5.20 |
| Torta di rape alla griglia con bastoncino di pasta fritta | 香煎蘿蔔糕 | £5.20 |
| Salsa XO Torta di rape alla griglia XO | 醬炒蘿蔔糕 | £6.80 |

湯類 Zuppe

| | | |
|---------|--|-------|
| 原盅時令燉湯 | Zuppa al vapore speciale della casa | £8.80 |
| 雞蓉粟米湯 | Zuppa di pollo e mais dolce | £5.20 |
| 蟹肉粟米湯 | Zuppa di carne di granchio e mais dolce | £5.20 |
| 雜菌蔬菜豆腐湯 | Zuppa di verdure e fagioli (V) | £5.20 |
| 酸辣湯 | 'Zuppa piccante 'Szechuan' 🌶️🌶️ | £5.20 |
| 鮮蝦雲吞湯 | Zuppa Won Ton | £5.20 |
| 菠菜海鮮羹 | Brodo di spinaci e frutti di mare | £6.20 |
| 海鮮冬蔭湯 | Zuppa di frutti di mare thailandese 'Tom Yum' 🌶️ | £6.20 |

燒味精選 Arrosto al barbecue

| | | |
|------|--|--------|
| 明爐燒鴨 | Gustosa anatra arrosto (servita con osso o senza osso) | |
| | (a) Quarto £12.80. (b) Metà £18.80. (c) Intero | £28.80 |
| 脆皮燒肉 | Fette di maiale croccanti | £11.80 |
| 蜜汁叉燒 | Maiale arrosto al miele (Char Siu) | £11.80 |
| 燒味拼盤 | Piatto di arrosto speciale | |
| 雙拼 | (a) Due combo | £13.80 |
| 三拼 | (b) Tre combo | £15.80 |

海鮮類 Frutti di mare

| | | |
|---------|---|--------|
| 新鮮龍蝦 | Aragosta fresca | £42.80 |
| 薑蔥焗 | (a) Brasato con zenzero e cipolla | |
| 蒜金黑椒焗 | (c) Brasato con aglio in salsa nera e pepe | |
| 新鮮蟹 | Granchio fresco | £24.80 |
| 薑蔥焗 | (a) Brasato con zenzero e cipolla | |
| 咖喱焗 | (c) Brasato con salsa al curry | |
| 新鮮鱸魚 | Branzino fresco (con osso o senza osso) | £24.80 |
| 清蒸 | (a) Al vapore con zenzero e cipolla | |
| 煎封 | (c) Fritto in padella con salsa di soia | |
| 松子魚 | Pesce scoiattolo | |
| | Branzino fritto in salsa agrodolce | £26.80 |
| 智利銀雪魚 | spigola cilena | £29.80 |
| | 清蒸/煎封/冬菜蒸 al vapore / alla griglia / al vapore con verdure conservate | |
| 多寶魚 | Pesce Doppel | £38.80 |
| | 清蒸/骨香/潮式蒸/豉汁 | |
| | Al vapore / Fritto profondo / Stile Chiu Chow / Salsa di fagioli neri | |
| 豉汁蒸鱈魚 | Anguilla al vapore con salsa di fagioli neri | £22.80 |
| 蒜子火腩燜鱈魚 | Anguilla brasata con arrosto di maiale | £24.80 |
| 水煮鱸魚 | Branzino bollito | |
| | in stile Szechuan 🌶️🌶️🌶️ | £28.80 |
| 冰鎮咕嚕蝦球 | Gamberi in agrodolce ghiacciati | £15.80 |
| 士多啤梨蝦球 | Gamberi in salsa di fragole | £14.80 |
| 咖喱蝦球 | Gamberoni al curry 🌶️🌶️ | £14.80 |
| XO醬帶子蝦球 | Capesante e gamberoni con salsa XO 🌶️ | £15.80 |
| 椒鹽鮮魷 | Calamari con sale e peperoncino 🌶️ | £12.80 |
| 豉椒鴨脯 | Anatra in salsa di fagioli neri al peperoncino 🌶️ | £13.80 |
| 啤酒鴨脯 | Petto d'anatra alla birra | £13.80 |
| 乳香鴨脯 | Petto d'anatra con salsa di fagioli fermentati | |
| 蜜椒鴨脯 | Anatra al miele e pepe nero | £13.80 |
| | | £13.80 |
| 梅子鴨 | Anatra brasata con salsa di palma salata | £13.80 |

鴨 Anatra

羊 Agnello

| | | |
|-------|---|--------|
| 蔥爆羊肉 | Agnello con Cipolla Primavera | £14.80 |
| 孜然羊肉 | Agnello con cumino | £14.80 |
| 黑椒羊仔架 | Cotoletta di agnello con salsa al pepe nero | £17.80 |
| 燒醬羊仔架 | Cotoletta di agnello con salsa barbecue | £17.80 |

牛 Manzo

| | | |
|---------|--|--------|
| 蜜椒牛肉 | Manzo al miele e pepe nero 🍴 | £12.80 |
| 乾牛肉絲 | Manzo croccante al peperoncino 🍴 | £12.80 |
| 豉椒牛肉 | Manzo con salsa di fagioli neri e peperoncino 🍴 | £12.80 |
| 蒜香美極牛柳粒 | Filetto di manzo a cubetti con salsa di soia Meggi | £16.80 |
| 秘製牛腩煲 | Punta di petto di manzo in pentola calda | £14.80 |
| 水煮牛肉 | Manzo bollito in stile Szechuan 🍴🍴🍴 | £16.80 |
| 芥蘭沙茶炒牛肉 | Manzo con broccoli cinesi in salsa Sha-cha | £14.80 |

豬 Maiale

| | | |
|---------|--|--------|
| 冰鎮咕嚕肉 | Maiale in agrodolce ghiacciato | £13.80 |
| 四川肉片 | Maiale in spezie ed erbe Szechuan | £10.80 |
| 杭州東坡肉 | Maiale Dong Po | £14.80 |
| 梅菜扣肉煲 | Pancia di maiale stufata con conserva Verdure in pentola | £13.80 |
| 乳香豬扒 | Braciola di maiale in fermento Salsa di fagioli | £13.80 |
| 椒鹽豬扒 | Braciola di maiale con sale e peperoncino 🍴 | £13.80 |
| 芋頭扣肉煲 | Pancia di maiale stufata con Taro in pentola calda | £13.80 |
| 鹹魚蒸/煎肉餅 | Maiale tritato con pesce salato | £13.80 |
| 羊城生炒骨 | Specialità della casa Costolette di costolette di ricambio in agrodolce | £13.80 |
| 士多啤梨骨 | Costolette di ricambio speciali della casa con fragola | £14.80 |

雞 Pollo

| | | |
|--------|---|--------|
| 冰鎮咕嚕雞 | Pollo in agrodolce ghiacciato | £13.80 |
| 咖哩雞 | Pollo al curry 🍴🍴 | £10.80 |
| 蜜椒雞 | Pollo al miele e pepe nero 🍴 | £10.80 |
| 檸檬雞 | Pollo al limone | £10.80 |
| 豉椒雞 | Pollo con fagioli neri Salsa e peperoncino 🍴 | £10.80 |
| XO醬蘆筍雞 | Asparagi e pollo con salsa XO 🍴 | £13.80 |
| 台式三杯雞煲 | Pollo cinese alle tre marinate | £13.80 |
| 四川宮保雞 | Pollo Szechuan 'Gong Bao' 🍴🍴 | £13.80 |
| 蒜香脆皮炸雞 | Pollo fritto croccante all'aglio (Half) | £15.80 |
| 海蜇手撕雞 | Pollo tritato a mano con gelatina di pesce | £19.80 |
| 辣子雞 | Pollo al peperoncino | £13.80 |
| 羊城走地雞 | Nuovo giovane pollo Cheng | £16.80 |

蔬菜 Verdure

| | | |
|---------|---|--------|
| 川爆四寶蔬 | Verdure miste fritte 🍴🍴 | £9.00 |
| 咖哩雜菜 | Verdure miste al curry (V) 🍴🍴 | £9.00 |
| 金銀蒜蒸茄子 | Melanzane al vapore con aglio (V) 🍴 | £9.00 |
| 松菇蒸菜心 | Choy Sum con funghi di salice (V) | £11.80 |
| 田園風光 | Soffriggere il tofu e Misto di verdure (V) | £10.80 |
| 乾煸四季豆 | Fagioli francesi con peperoncino Salsa di fagioli 🍴 | £10.80 |
| 清炒腰果蘆筍 | Asparagi fritti con Anacardi (V) | £10.80 |
| 籠仔冬菜蒸茄子 | Verdura conservata Impianto di uova di vapore | £11.80 |
| 高湯粉絲 | Cavolo, spaghetti di vetro e secchi | |
| 蝦米浸紹菜 | Gamberi in zuppa suprema | £12.80 |
| 怡香茄子煲 | Pianta d'uovo con salsa di pesce | £11.80 |
| 羅漢齋煲 | Verdure del monaco in pentola calda | £12.80 |
| 椒絲腐乳炒通菜 | Gloria del mattino frita con peperoncino &Cagliata di fagioli conservata | £10.80 |
| 薑汁糖酒炒芥蘭 | Broccoli cinesi fritti con salsa allo zenzero | |
| 蒜蓉炒時蔬 | Verdure di stagione fritte con aglio | £10.80 |

蛋類/豆腐 Uovo /Tofu

| | | |
|---------|--|--------|
| 粉絲肉鬆蒸水蛋 | Maiale tritato, spaghetti di vetro con uova al | £13.80 |
| 松菇肉鬆 | Funghi di pino con carne di maiale macinata | |
| 玉子豆腐 | Brasato con Tofu Silken | £13.80 |
| 麻婆豆腐 | Ma-po Tofu | £11.80 |
| 北菇紅燒豆腐 | Tofu brasato con funghi | £11.80 |
| 鹹魚雞粒豆腐煲 | Pollo a cubetti con sale Pesce e Tofu | £14.80 |
| 豉汁煎釀三寶 | 3 tipi di peperoni fritti in padella (ripieno di gamberi tritati e carne di maiale) | £16.80 |

麵 Spaghetti

| | | |
|----------------|---|--------|
| 豉油王炒麵 | Chow Mein (V) | £6.80 |
| 雞絲炒麵 | Pollo tritato Chow Mein | £10.50 |
| 家鄉松菇炒麵 | Firma Salice Fungo Chow Mein (V) | £10.50 |
| 蝦球炒麵 | Gamberoni Chow Mein | £11.50 |
| 沙茶牛肉炒麵 | Noodle di manzo saltati con Salsa barbecue Shacha | £10.50 |
| 星洲炒米粉 | Vermicelli di Singapore 🍴 | £10.50 |
| 乾炒牛河 | Manzo Ho Fun | £10.50 |
| 泰式炒河 | Pad Thai | £10.50 |
| 燒鴨湯麵 | Zuppa di noodle di anatra arrosto | £10.50 |
| 雲吞湯麵 | Zuppa Won Ton Noodle | £10.50 |
| 海鮮湯河 | Zuppa di frutti di mare Ho Fun | £12.50 |
| 牛腩湯河粉/ 米粉/麵 | Brasato di petto di manzo con Ho Fun / Vermicelli / Noodle | £10.50 |
| XO醬海鮮炒烏冬 | Udon fritto con frutti di mare in salsa XO | £12.50 |

腸粉 Cheung Fun

| | | |
|--------|---|--------|
| 香煎蝦米腸粉 | Rotolo di riso fritto in padella con Gamberi secchi | £6.00 |
| 啫啫牛腩腸粉 | Rotolo di riso al vapore con Petto di manzo brasato | £12.00 |
| 梅菜扣肉腸粉 | Rotolo di riso al vapore con maiale brasato & verdura conservata | £12.00 |

飯 Riso

| | | |
|---------|--|--------|
| 茉莉香米飯 | Riso al vapore | £2.80 |
| 黃金蛋炒飯 | Riso fritto all'uovo d'oro | £3.80 |
| 橄欖菜素炒飯 | Riso fritto alle verdure con Foglia di oliva conservata (V) | £8.50 |
| 雞絲炒飯 | Riso fritto al pollo tritato | £10.50 |
| 生炒牛肉飯 | Riso fritto con manzo tritato | £10.50 |
| 揚洲炒飯 | Riso fritto speciale della casa | £10.50 |
| 蝦球炒飯 | Riso fritto ai gamberi reali | £11.50 |
| XO醬海鮮炒飯 | XO' Riso fritto ai frutti di mare 🍴 | £12.50 |
| 牛腩飯 | Brasato di manzo con riso | £10.50 |
| 燒鴨飯 | Anatra arrosto con riso | £10.50 |
| 福建炒飯 | Riso fritto del Fujian | £12.50 |

生滾粥 Congees

| | | |
|-------|-------------------------------------|--------|
| 皮蛋瘦肉粥 | Congee con uova conservate e maiale | £8.20 |
| 荔灣艇仔粥 | Congee assortito in stile cantonese | £8.20 |
| 生菜魚片粥 | Congee con lattuga e fette di pesce | £9.20 |
| 狀元及第粥 | Congee con fegato e reni di maiale | £9.20 |
| 生滾鮮蟹粥 | Congee con granchio (per piatto) | £23.80 |

Vini bianchi

| | * ABV% | Vetro 175ml | Vetro 250ml | Bottiglia |
|--|-----------|----------------|----------------|-----------|
| Saint Laurand VdP Blanc | 11% | £5.20 | £7.30 | £19.95 |
| Les Celliers de Corneille <i>Languedoc, Francia</i> | | | | |
| Naso floreale, di limone e pompelmo con un delicato agrume, palato alla pesca e un finale fresco e brillante | | | | |
| Chenin Blanc | 12% | | | £25.95 |
| Truter Family <i>Western Cape, South Africa</i> | | | | |
| Aromi freschi e aromatici di agrumi, prugna gialla e note di nettarina. Appetitoso, finisce con un accento minerale croccante | | | | |
| Chardonnay dell' Emilia | 11% | £6.10 | £9.00 | £24.95 |
| Torre Gaggio <i>Emilia Romagna, Italia</i> | | | | |
| Mandorlato e morbido. Limone, ananas e sentori di mandorla | | | | |
| Pinot Grigio IGP Matile <i>Umbria, Italia</i> | 12% | £6.10 | £9.00 | £24.95 |
| Palato elegante e salato con acidità media. Vivace ed espressivo con un finale minerale e lungo | | | | |
| Sauvignon Blanc | 12.5% | | | £28.95 |
| Map Maker <i>Marlborough, New Zealand</i> | | | | |
| Una meravigliosa e pura espressione di un sauvignon neozelandese | | | | |
| Riesling Kabinett Trocken | 11.5% | | | £29.95 |
| Weingut Familie Rauhen <i>Mosel, Germany</i> | | | | |
| Aromatico e speziato. Frutti bianchi e caratteri tropicali con un spezie di pepe bianco e un finale lungo e presente. | | | | |
| Chablis AOC | | | | £38.90 |
| 12.5% Domaine Ellevin <i>Burgundy, Francia</i> | | | | |
| Mandorla pungente, naso di albicocca con sottili sfumature di acacia che portano ad un ricco, palato concentrato e un finale lungo e potente di frutta esotica | | | | |

Vini rossi

| | * ABV% | Vetro 175ml | Vetro 250ml | Bottiglia |
|--|-----------|----------------|----------------|-----------|
| Saint Laurand VdP Rouge | 12% | £5.20 | £7.30 | £19.95 |
| Les Celliers de Corneille <i>Languedoc, Francia</i> | | | | |
| Aromi di lampone selvatico e more con un finale armonioso di frutti rossi e spezie | | | | |
| Merlot Umbria IGP | 12.5% | £6.10 | £8.90 | £23.95 |
| Matile <i>Umbria, Italia</i> | | | | |
| Liscio e speziato. Rosso vivo, questo vino di medio corpo mostra note di bacche, cannella e tabacco da pipa. | | | | |
| Chianti 'Maiano' DOCG | 13 % | | | £25.95 |
| Tenuta Maiano <i>Tuscany, Italy</i> | | | | |
| Aromi armoniosi e maturi di frutta a bacca rossa. Al palato è caratterizzato da un'atmosfera rossa e caratteri di amarena, insieme a note saporite, erbe selvatiche e spezie | | | | |
| Rioja Castezo DOC Bodegas Najerilla | 13.5% | | | £26.95 |
| La Rioja, Spagna | | | | |
| Aromi di ciliegia rossa, prugna e albicocca con alcune note balsamiche. Finale lungo e fruttato. | | | | |
| Bordeaux AOC Château | 14.5% | £6.90 | £9.70 | £28.95 |
| La Croix du Grand Jard <i>Bordeaux, France</i> | | | | |
| Rotondo, ben equilibrato, splendida concentrazione di rosso maturo frutti di bosco, ciliegia, tartufi e finale affumicato. | | | | |
| Malbec Pretty | 14.5% | | | £29.95 |
| Fabre Montmayou <i>Mendoza Argentina</i> | | | | |
| Un sacco di sapori di ciliegia e ribes nero. Sentori di liquirizia e tannini delicati. | | | | |

Champagne e spumante

| | *ABV% | Bottle |
|--|-------|--------|
| Prosecco Extra Dry Spumante DOC | 11 % | £29.90 |
| Villa Doral <i>Veneto, Italia</i> | | |
| Armonioso e floreale. Piccole e leggere bollicine punteggiano un vino deliziosamente fruttato con sentori di mandorle mature e pesche fresche. | | |
| Champagne Françoise Monay Brut <i>Champagne, Francia</i> | 12% | £51.00 |
| Oro pallido brillante con bolle fini. Aromi tostati e naso di albicocca fresca portano ad una sostanziale frutta gialla di frutteto. Finale lungo, ampio e fresco. | | |
| Moët & Chandon Brut Imperial NV <i>Champagne Francia</i> | 12 % | £79.95 |
| Ricco di sapore e morbido. Elegante. Al palato ha un'acidità vibrante, persistente e ben equilibrato. | | |

Vini rosati

| | * ABV% | Vetro 175ml | Vetro 250ml | Bottiglia |
|--|-----------|----------------|----------------|-----------|
| Saint Laurand VdP Rose | 13% | £5.50 | £7.90 | £21.95 |
| Les Celliers de Corneille <i>Languedoc, Francia</i> | | | | |
| Aromi di lampone selvatico e petali di rosa schiacciati. Delizioso palato di pesca e frutti di pietra e un finale fresco | | | | |
| Pinot Grigio Rose Delle | 12% | £6.10 | £9.00 | £24.95 |
| Venezie Conti di Reforte <i>Veneto, Italia</i> | | | | |
| Floreale e fresco. Eleganti aromi di agrumi e bacche rosse con una dominante di fragola selvatica | | | | |

Alcolici e liquori

| ABV% | | | |
|------|--|-------|-------------------------|
| | Martini, Sherry | 15% | 50 ml £3.70 25 ml |
| | Archers | 18% | £3.70 |
| | Malibu | 21% | £3.70 |
| | Bacardi | 37.5% | £3.70 |
| | Gin | 37.5% | £3.70 |
| | Vodka | 37.5% | £3.70 |
| | Southern Comfort | 35% | £3.70 |
| | Jack Daniel's | 40% | £4.70 |
| | Black Label | 40% | £4.70 |
| | Chivas Regal | 40% | £4.70 |
| | Courvoisier Brandy | 40% | £4.70 |
| | Remy Martin VSOP | 40% | £4.90 |
| | Glenfiddich 12years Single Malt | 40% | £4.90 |
| | Amaretto | 28% | £3.70 |
| | Baileys | 17% | £3.70 |
| | Tia Maria | 20% | £3.70 |
| | Cointreau | 40% | £4.70 |
| | Drambuie | 40% | £4.70 |
| | Grand Marnier | 40% | £4.70 |
| | QUALSIASI MISCELATORE | | £1.00 |

Vini orientali

| | * ABV% | 350ml | 700ml |
|---------------------------------------|-----------|---------------|-----------------|
| Sake (Giappone) | 14.5% | £17.00 | £30.00 |
| Shao Xing (Cina) | 13.5% | £17.00 | 600ml £30.00 |
| Stella Rossa' Er Guo Tou Chiew | 56 % | 25ml £4.50 | 500ml £57.00 |

Beers and Ciders

| | *ABV % | Bottle |
|---|--------------|--------|
| Tsing Tao | 330 ml 4.7 % | £4.30 |
| Tiger | 330 ml 4.8% | £4.30 |
| Guinness | 330 ml 4.2% | £4.60 |
| Old Mout Cider (Kiwi & Lime) | 500 ml 4% | £5.10 |
| Magners Original Cider | 330 ml 4.5% | £4.30 |

Bevande analcoliche

| | | |
|-----------------------------------|-------|-------|
| Coka | 330ml | £3.10 |
| Fanta/Seven Up/Diet Coke | 330ml | £2.80 |
| Mela/ananas/arancia Succo | | |
| di litchi e mirtilli rossi | 330ml | £2.90 |

| | | |
|-------------------------------------|-------|----------|
| Tonic/Soda/Ginger Ale | 200ml | £2.70 |
| Acqua minerale (liscia o frizzante) | 750ml | £4.20 |
| | 330ml | 1.5L(Bt) |
| Bevanda all'aloè vera | £3.50 | £12.00 |
| Bevanda di soia | £3.50 | |

Tè e caffè

| | |
|---|-------|
| Tè cinese (per persona) | £2.00 |
| Tè inglese | £2.50 |
| Tè inglese freddo | £3.50 |
| Caffè (si prega di fare riferimento al nostro menu dei dessert) | |

*ABV may vary
Gratuities at your discretion