

Welkom in hotel Damier

Welcome at hotel Damier

De historiek van Hotel Damier gaat terug tot 1398. Toen was er al sprake van 'Ten Scaek', dat verwijst naar een plek waar reizigers een comfortabel bed en een lekkere maaltijd konden vinden. Daarna verbasterde de naam in het Nederlands naar 'Het Scaek' en 'Het Daemberd', wat in het Frans als 'Damier' vertaald werd. De geklas-

seerde rococogevel uit 1769 is een mooi staaltje klassieke architectuur en is al die tijd onveranderd gebleven. Hotel Damier is het oudste hotel in België

The history of Hotel Damier dates back to 1398. At that time, there was already mention of 'Ten Scaek,' which referred to a place where travelers could find a comfortable bed and a delicious meal. Later, the name evolved in Dutch to 'Het Scaek' and 'Het Daemberd,' which was translated as 'Damier' in French. The classified rococo façade from 1769 is a beautiful example of classical architecture and has remained unchanged throughout all this time. Hotel Damier is the oldest hotel in Belgium.



BRASSERIE & RESTAURANT DAMIER

Keukenuren

Kitchen hours

Maandag Monday	18:00 – 21:00
--------------------------	----------------------

Dinsdag t.e.m. vrijdag Tuesday to Friday	12:00 – 14:00 18:00 – 21:00
--	--

Zaterdag Saturday	12:00 – 21:00 Doorlopende keuken Continuous kitchen service
-----------------------------	--

Tearoom op zaterdag Saturday tearoom	14:00 – 18:00
--	----------------------

À la carte • Menu Damier • Kindermenu
À la carte • Menu Damier • Children's menu

Hotel Damier
★★★★

*Hotel Damier beschikt over 2 prachtige zalen met
daglicht voor de organisatie van uw events.
Een babyborrel, huwelijksfeest, rouwmaaltijd,...*

*Hotel Damier features 2 beautiful rooms with natural daylight for
organizing your events. A baby shower, wedding reception,
funeral reception,...*

Free Wifi = Damier Free Wifi

Prijzen in euro, BTW inbegrepen/All prices are in euro, VAT included

Eén rekening per tafel. Une seule addition par table. One bill per table

Allergeneninfo op aanvraag. Allergen list available on request.

KLEINE HAPJES *PETITES BOUCHEES SMALL BITES*

Assortiment charcuterie <i>Cold cuts variety</i>	24
Homemade bitterballen met BBQ mayo en ajuin crumble (8) 18 <i>Boulettes de ragoût frites, mayonnaise BBQ et crumble d'oignon (8)</i> <i>Fried ragout balls, BBQ mayo and onion crumble (8)</i>	
Droge worst of Mix van Flandrienkaas en droge worst 12/12 <i>Saucisson sec ou mix fromage Flandrien et saucisson sec</i> <i>Dry sausage or mix Flandrien cheese and dry sausage</i>	
Flandrienkaas, selderijzout, Tierentyn mosterd 12 <i>Fromage Flandrien, sel de céleri, moutarde Tierentyn</i> <i>Flandrien cheese, celery salt, Tierentyn mustard</i>	
Plankje gerookte zalm, kruidenkaas, roze peper 22 <i>Planche de saumon fumé, fromage aux herbes, poivre rose</i> <i>Smoked salmon board, herb cheese, pink pepper</i>	
Dip zoete aardappel, crunch van tijm en honing 10 <i>Dip de patate douce, croustillant au thym et miel</i> <i>Sweet potato dip, thyme and honey crunch</i>	
Witte pens met picklesmayonaise 18 <i>Boudin blanc, mayonnaise aux pickles</i> <i>White sausage with piccalilli mayonnaise</i>	
Portie olijven / <i>Portion d'olives/Portion of olives</i>	6

VOORGERECHTEN *ENTREES STARTERS*

Artisanale garnalkroketten, gefrituurde peterselie <i>Croquettes de crevettes artisanales, persil frit</i> <i>Artisanal shrimp croquettes, fried parsley</i>	26	Terrine van ganzenlever, ajuinconfijt en brioche <i>Terrine de foie gras d'oie, confit d'oignons et brioche</i> <i>Goose foie gras terrine, onion confit and brioche</i>	29
Gemarineerde zalm gravad lax, zuurdesem en dille <i>Saumon mariné gravad lax, pain au levain et aneth</i> <i>Gravad lax salmon, sourdough bread and dill</i>	22	Wildpastei, witloof en jeneverbes <i>Pâté de gibier, chicons et baies de genièvre</i> <i>Game pâté, Belgian endive and juniper berries</i>	24
Carpaccio van sint-jakobsvrucht, aardpeer, zure room, en Avruga <i>Carpaccio de Saint-Jacques, topinambour, crème aigre et Avruga</i> <i>Scallop carpaccio, Jerusalem artichoke, sour cream and Avruga</i>	26	Rundscarpaccio, Parmigiano Reggiano, rucola en IGP balsamico VG/HG <i>Carpaccio de boeuf, Parmigiano Reggiano, roquette et balsamique IGP (E/P)</i> <i>Beef carpaccio, Parmigiano Reggiano, arugula, aged balsamic (S/M)</i>	21/29
Kalfszwezerikkroketten, tartaarsaus <i>Croquettes de ris de veau, sauce tartare</i> <i>Veal sweetbread croquettes, tartar sauce</i>	29	Vitello tonnato, tonijnsaus, croutons en zoete ajuin VG/HG <i>Vitello tonnato, sauce au thon, croûtons et oignon doux (E/P)</i> <i>Vitello tonnato, tuna sauce, croutons and sweet onion (S/M)</i>	19/27
Toast champignon met ganzenlever <i>Toast aux champignons et au foie gras d'oie</i> <i>Mushroom toast with goose foie gras</i>	26	Artisanale kaaskroketten, citroen en peterselie  <i>Croquettes artisanales au fromage, citron et persil</i> <i>Artisanal cheese croquettes, lemon and parsley</i>	19

VIS POISSON FISH

Gebakken zeetong "meuniere", met verse frietjes <i>Sole meunière, frites fraîches</i> <i>Sole meuniere, fresh French fries</i>	48
Gebakken zalmoot met groene kool en béarnaise <i>Pavé de saumon poêlé, chou vert et sauce béarnaise</i> <i>Pan-fried salmon steak with Savoy cabbage and béarnaise sauce</i>	34
Roodbaarsfilet, gestoofde prei, aardappelpuree met lente-ui en vadouvansaus <i>Filet de sébaste, poireaux étuvés, purée de pommes de terre à la cébette et sauce au vadouvan</i> <i>Redfish fillet, braised leeks, spring onion mashed potatoes and vadouvan sauce</i>	35
Tartaar van tonijn, avocado, olijfolie, limoen, sjalot, bieslook met verse frietjes <i>Tartare de thon, avocat, huile d'olive, citron vert, échalote, ciboulette, frites fraîches</i> <i>Tuna tartare, avocado, olive oil, lime, shallot, chives, French fries</i>	32
Huisgemaakte garnaalkroketten (2 of 3), citroen en peterselie, kropsla en verse frietjes <i>Croquettes de crevettes artisanales (2 ou 3), citron et persil, salade, frites fraîches</i> <i>Artisan shrimp croquettes (2 or 3), lemon and parsley, salad and French fries</i>	33/39

SALADES SALADES SALADS

Waldorfsalade, noten, selder, brie en ahornsiroop  <i>Salade Waldorf, noix, céleri, brie et sirop d'érable</i> <i>Waldorf salad, nuts, celery, brie and maple syrup</i>	24
Caesar salade, kip, ansjovis, parmezaan, romeinse sla, croutons, dressing <i>Salade César, poulet, anchois, parmesan, romaine, croutons, dressing</i> <i>Caesar salad, chicken, anchovies, parmesan, romaine lettuce, croutons, dressing</i>	24
Thai beef salade, pinda, koriander, citroengras en ponzu <i>Salade de boeuf thaï, cacahuètes, coriandre, citronnelle et ponzu</i> <i>Thai beef salad, peanuts, coriander, lemongrass and ponzu</i>	29
Thaise salade, pinda, koriander, citroengras en ponzu <i>Salade thaï, cacahuètes, coriandre, citronnelle et ponzu</i> <i>Thai salad, peanuts, coriander, lemongrass and ponzu</i>	24
Artisanale kaaskroketten (2 of 3), peterselie, kropsla en verse frietjes <i>Croquettes artisanales au fromage (2 ou 3), salade, frites fraîches</i> <i>Artisanal cheese croquettes (2 of 3), parsley, salad and French fries</i>	24/30
Melanzane alla parmigiana <i>Aubergines à la parmigiana</i> <i>Aubergine parmigiana</i>	24

VLEES VIANDE MEAT

Vol-au-vent, bladerdeeg, champignon, gehaktballetjes, verse frietjes	32
<i>Vol-au-vent, pâte feuilletée, champignons, boulettes, frites fraîches</i>	
<i>Chicken vol-au-vent, puff pastry, mushrooms, meatballs, French fries</i>	
Burger, ajuinconfituur, homemade gele bickysaus, verse frietjes	26
<i>Burger, confiture d'oignons et sauce bicky jaune maison, frites fraîches</i>	
<i>Burger, onion confit and homemade yellow bicky sauce, French fries</i>	
Huisbereide rundstartaar, salade, verse frietjes	30
<i>Tartare de boeuf prepare maison, salad, frites fraîches</i>	
<i>Homemade beef tartare, salade, French fries</i>	
Hertenkalffilet, savooikool met lardo, knolselderij en sausje met balsamico	42
<i>Filet de chevreuil, chou de Savoie au lardo, céleri-rave</i>	
<i>et sauce au balsamique</i>	
<i>Young venison, Savoy cabbage with lardo, celeriac and balsamic sauce</i>	
Filet pur, peper of béarnaisesaus, salade, verse frietjes	44
<i>Filet pur, sauce au poivre ou béarnaise, salade, frites fraîches</i>	
<i>Filet pur, pepper or béarnaise sauce, salad, French fries</i>	
Stoverij van varkenswang met Le Fort bier en spekjes, salade, verse frietjes	30
<i>Joues de porc a la flamande au Le Fort biere et lardons, salade, frites</i>	
<i>fraîches</i>	
<i>Flemish pork cheek stew with Le Fort beer, bacon, salad, French fries</i>	
Geconfijte eendenbil à l'orange, spitskool en verse frietjes	29
<i>Cuisse de canard confite à l'orange, chou pointu et frites fraîches</i>	
<i>Confit duck leg à l'orange, pointed cabbage and French fries</i>	
Tagliatelle al ragù alla bolognese	22

KINDERMENU MENU D'ENFANTS CHILDREN'S MENU

Artisanale kaaskroket (1) / garnaalkroket (1) 12/14
Croquette au fromage (1) / croquette de crevettes artisanale (1)
Homemade cheese croquette (1) / artisan shrimp croquette (1)

Vol-au-vent 20
Vol-au-vent
Chicken stew

Visreepjes 14
Goujonnettes de poisson
Fish strips

Alle bovenstaande gerechten worden geserveerd met verse frietjes en salade
Tous les plats ci-dessus sont servis avec des frites fraîches et de la salade
All of the above dishes are served with French fries and salad

Tagliatelle al ragù alla bolognese 14

HUISGEMAAKTE DESSERTS

DESSERTS FAITS MAISON / HOMEMADE DESSERTS

Dame blanche, chocoladesaus en slagroom <i>Dame blanche, sauce chocolat et crème chantilly</i> <i>Dame blanche, chocolate sauce and whipped cream</i>	14
Chocolademousse "forêt-noire" <i>Mousse au chocolat "forêt-noire"</i> <i>Chocolate mousse "black forest"</i>	14
Crème brûlée met Tahiti vanille <i>Crème brûlée à la vanille de Tahiti</i> <i>Crème brûlée with Tahiti vanilla</i>	12
Geroosterde peer, dulce de leche, crumble en vanille-ijs <i>Poire rôtie, dulce de leche, crumble et glace vanille</i> <i>Roasted pear, dulce de leche, crumble and vanilla ice cream</i>	14
Cheesecake, shortbread en bosbes <i>Cheesecake, shortbread et myrtilles</i> <i>Cheesecake, shortbread and blueberries</i>	14
Assortiment kaasjes geaffineerd door Van Tricht met rozijntoast <i>Assortiment de fromages affinés par Van Tricht, accompagné de toast aux raisins</i> <i>Selection of cheeses matured by Van Tricht, served with raisin toast</i>	16

Dranken

Boissons Beverages

Wijnen

Wines

Witte wijn / White wine

antoine de la Farge Enfant Rebelle 2024

Frankrijk / Loire / Sauvignon Blanc

prosper Maufoux Chardonnay Elegance 2024

Frankrijk / Bourgogne / Chardonnay

noemie Vernaux Chardonnay 2024

Frankrijk / Languedoc / Chardonnay

fidora Pinot Grigio BIO 2024

Italie / Venezia / Pinot Grigio

Rode wijn / Red wine

chateau Badette La Fleur Saint-Emilion Grand Cru
2023

*Frankrijk / Bordeaux - Saint-Emilion Grand Cru /
Merlot & Cabernet Sauvignon*

fontareche Pierre Mignard 2023

*Frankrijk / Languedoc-Roussillon - Corbières /
Carignan, Syrah & Mourvedre*

bera barbera d'Alba 2024

Italië / Piemonte - Alba / 100 % Barbera

césar Márquez "Parajes" 2024

Spanje / Bierzo - Mencía & Alicante Bouschet

Rosé wijn / Rose wine

fontareche Tradition rose 2025

Frankrijk / Corbieres / Grenache, Syrah, Mourvedre



8,00 42,00

12,50 65,00

6,70 35,00

7,50 40,00

14,00 74,00

6,70 35,00

9,50 48,00

11,50 58,00

6,70 35,00

Champagne & mousserende dranken

Champagne & sparkling wines



Huischampagne

Gonet blanc de blancs

16,00 90,00

Cava

Cava brut 'Pere Ventura'

9,00 45,00

Prosecco

Prosecco 'Fidora'

9,00 45,00

Champagne

Ruinart brut

135,00

Ruinart blanc de blancs

150,00

Ruinart rose

160,00

Laurent perrier - brut

110,00

Bollinger - brut

150,00

Laurent perrier - cuvee rose

135,00

Dom Perignon 'Millesime vintage 2012

325,00

Vraag naar onze uitgebreide wijnkaart.

Ask for our extensive wine list.

Non-alcoholische wijnen

Non-alcoholic wines

Witte wijn / white wine		
torres natureo	8,00	40,00
sparkling		
torres natureo sparkling	9,00	45,00

Non-alcoholische bieren / non-alcoholic beers

liefmans on the rocks N/A	5,00
carlsberg N/A	4,00
sportzot N/A	5,50
ypra N/A	5,50

ALCOHOLVRIJE GIN / NON-ALCOHOLIC GIN

copperhead N/A, <i>fever tree elderflower</i>	13,00
nona june, <i>fever tree mediterranean</i>	13,00

Spritz

virgin aperol spritz	12,00
<i>nona spritz, fever tree mediterranean</i>	
opius albedo, <i>zacht met subtiële, bittere toets</i>	12,00
<i>fever tree mediterranean</i>	
opius amaro, <i>frisse aanzet van citrusvrucht</i>	12,00
<i>fever tree indian tonic</i>	
opius nigredo, <i>diep aroma van toffee, karamel</i>	12,00
<i>fever tree indian tonic</i>	

NOMUSS

Mocktails

Non-alcoholic aperitif

virgin pornstar martini

passievrucht met romige finish / passionfruit with a creamy finish

12,00

baby red cheeks

fruitig, bloemig en verfrissend / fruity, floral and refreshing

12,00

basil tonic

kruidig, fris en groen / herbal, fresh and green

12,00

virgin mojito

frisse munt, zeste van limoen / fresh mint and lime zest

12,00

virgin tom collins

sprankelend, zuur en verfrissend / sparkling, tart and refreshing

12,00

albedo sour

botanisch, fris en complex / botanical, fresh and complex

12,00

virgin passion mule

passievrucht met pittige gember / passion fruit with spicy ginger

12,00

virgin moscow mule

pittige gember en limoen / spicy ginger and lime

12,00

Cocktails

cosmopolitan

frisse cranberry, limoen en vodka / fresh cranberry, lime and vodka

15,00

caipirinha

krachtige limoen en rietsuiker / bold lime and cane sugar

14,00

lazy red cheeks

fruitig, bloemig, verfrissend met vleugje vodka / fruity, floral and refreshing with a hint of vodka

14,00

mojito

de ultieme Cubaanse dorstlessen, rum, munt, limoen / the ultimate Cuban thirst-quencher: rum, mint and lime

14,00

basil smash

botanische gin met limoen en basilicum / botanical gin with lime and basil

14,00

pornstar martini

passievrucht, vodka, zijdezacht / passion fruit, vodka and silky smooth

15,00

espresso martini

rijke koffie, vodka, zijdezacht schuim / rich coffee, vodka and silky foam

15,00

moscow mule

pittige gember met limoen en vodka / spicy ginger with lime and vodka

15,00

Aperitieven / Aperitifs

aperol spritz	12,50
hugo spritz	12,50
<i>spritz met vlierbloesem,</i>	
<i>prosecco, munt en limoen</i>	
lemon spritz	12,50
<i>sour mix, limoncello, prosecco</i>	
campari orange/vers fruitsap	12,50
prosecco met gimber	9,50
kir	9,00
kir royal	16,50
pineau des charentes	8,00
porto rood of wit	8,00
sherry	8,00
ricard	8,50
vermouth wit/rood	9,50
picon vin blanc	11,00
picon biere	11,00
negroni	15,00

Gin & Tonic

copperhead , <i>fever tree mediterranean</i>	14,00
copperhead "black batch" , <i>fever tree indian tonic</i>	14,00
copperhead "gibson edition" , <i>fever tree mediterranean</i>	14,00
blind tiger , <i>fever tree mediterranean</i>	17,50
gin mare , <i>fever tree mediterranean</i>	16,00
hendrick's , <i>fever tree elderflower</i>	15,00

Long drinks

bloody mary	14,00
witte rum 'bacardi'	9,50
bruine rum 'bacardi'	9,50
grey goose vodka	12,00
tito's vodka	9,00

Bieren / Beers**Op vat / on draft**

stella artois 25 cl / 33 cl / 50 cl 3,50 / 3,90 / 6,00

le fort bruin 5,50

Fles / bottle

duvel 5,50

omer 6,00

ypra 5,50

le fort triple 6,00

brugse zot 5,50

hoegaarden 4,00

karmeliet 6,00

kasteelbier bruin 6,00

leffe blond 5,50

liefmans fruitesse 'on the rocks' 4,50

orval 6,50

blauwe chimay 6,50

rodenbach 4,00

westmalle triple 6,00

sint-bernardus abt 8 6,00

carlsberg 4,00

Frisdranken**Soft drinks**

perrier 33 cl 4,00

vittel 25 cl / 50 cl / 1l 3,70 / 6,00 / 12,00

san pelligrino 50 cl / 1l 6,00 / 12,00

kombucha: Jarr peach-yuzu /ginger-lemon 33 cl 6,50

coca-cola / Coca-zero 3,70

ice Tea 4,00

looza appel / orange / ace 4,90

tomatensap Big Tom 5,50

schweppes agrum / soda 4,00

ritchie orange / grapefruit 4,90

san pelligrino aranciata / limonata 4,90

vers sinaasappelsap 4,60

gimber (gimber, spuitwater, munt) 6,80

fever tree sicilian lemonade 6,00

fever tree indian tonic 4,60

fever tree ginger ale 4,60

fever tree mediteranean 4,60

fever tree elderflower 4,60

fever tree ginger beer 4,60

Thee / Tea

verse muntthee	6,00
Verse gemberthee, citroen, takje munt, geraspte gember	6,00
chai latté	6,00
matcha latté	6,00

Klassieke thees by Newby Teas London

Groene thee

jasmine princess groene thee met een mix van jasmijn en bloemen	5,50
hunan green aangenaam zachte smaak van verse theebladeren	5,50

Zwarte thee

earl grey zwarte thee met citrussmaak en bergamot olie	5,50
english breakfast levendige en volle zwarte thee	5,50

Kruidenthee

ginger lemon rustgevende mix van gember en verse citroen	5,50
masala chai mix van kardamon, kaneel, kruidnagel	5,50
peppermint verfrissende en tintelige smaak van munt	5,50
chamomile verzachtend en kalmerend effect	5,50

Fruitthee

rooiboos orange lichte sinaas en saffraan smaak	5,50
strawberry & mango mengsel van aardbei en	5,50
rosehip & hibiscus mengsel van rozebottel en	5,50

Warme dranken by viva sara

Hot drinks

CHOCOLADED RANKEN

warme chocolademelk	4,60
warme chocolademelk - slagroom	5,00

SPIRITUAL COFFEE

Irish/ Italian/ French/ Normandy/ Hasseltse coffee	12,00
---	-------

ICED COFFEE

frappé latté, <i>mix van koffie, melk, ijs</i>	5,50
frappé haver latté, <i>mix van koffie, haver melk, honing, ijs</i>	6,50
frappé chai latté, <i>mix van chai, melk, ijs</i>	5,50
frappé chai haver, <i>mix van chai, haver melk, honing, ijs</i>	6,50

Seasonal glühwein

7,50

Warme dranken by viva sara

Hot drinks

BLACK COFFEE

lungo	4,30
americano	4,30
decafeïne koffie	4,50
espresso	4,00
doppio	4,50
verwenkoffie/-thee	9,00

COFFEE WITH MILK

latté macchiato, <i>espresso shot met gestoomde melk</i>	5,80
latté macchiato <i>met caramel/speculoos/hazelnoot</i>	6,10
oat latté macchiato, <i>espresso shot met gestoomde haver melk</i>	6,50
oat latté macchiato <i>met caramel/speculoos/hazelnoot</i>	6,80
flat white, <i>dubbele espresso met schuimlaag</i>	4,80
cappuccino, <i>espresso met gestoomde melk</i>	5,00
panna montana, <i>lungo met slagroom</i>	5,00
espresso macchiato, <i>espresso met melkschuim</i>	4,50
mochaccino, espresso, <i>chocolademelk en slagroom</i>	5,00

**Likeuren
Liqueur**

**Distillaten
Distillates**

amaretto	10,00
baileys	9,00
cointreau	9,00
chartreuse, V.E.P.	25,00
chartreuse, Verte	10,00
drambuie	9,50
elixir d'anvers	9,00
grand marnier	9,00
limoncello	9,00
rum, plantation 5y, Barbeidos	9,00
rum ron zacapa, centenaire 23y, Guatemala	12,00
sambucca	9,00

bas armagnac castarède	10,00
calvados, R. Groult 12y	11,00
calvados, Château du Breuil 15y	13,00
cognac, rémy martin VSOP	16,00
cognac, martel VS	11,00
eau-de-vie de poire, N°1	9,00
graanjenever, Filliers	7,00
graanjenever, Saint-Pol	9,00
grappa, Nonino 8y	14,00

ONTBIJT / BREAKFAST

Van 9 tot 11 uur - Served from 9 - 11 AM

sandwich / pistolet sandwich / crusty bread roll	2,50
croissant / chocoladekoek croissant / chocolate croissant	3,90
portie confituur portion jam	2,00
portie ham of kaas - 2 sneetjes portion ham or cheese - 2 slices	2,80
granola parfait - yoghurt & vers fruit granola parfait - yogurt & fresh fruits	6,70
omelet 'Damier' - tomaat/champignons/ hesp/kaas omelette 'Damier' - tomato/mushrooms/ ham/cheese	12,00
omelet omelette	6,00
roerei scrambled egg	6,00
spiegelei sunny side up	6,00
spek bacon	3,00

Tearoom op zaterdag

*Tearoom on Saturday
2pm-6pm*

huisgemaakte taart home made pastry / gâteaux fait maison	6,00
Verwenkoffie/thee	9,00
pannenkoek met boter & suiker pancake with butter & sugar/crêpe au beurre & sucre	6,00
pannenkoek met boter & confituur/ nutella pancake with butter & jam/nutella crêpe au beurre & confiture / nutella	8,00
pannenkoek met slagroom & vanilleijs pancake with whipped cream & vanilla ice crêpe au crème fouettée & glace à la vanille	9,00
wafel met boter & suiker waffle with butter & sugar/gaufre au beurre & sucre	6,00
wafel met slagroom & vanille ijs waffle with whipped cream & vanilla ice gaufre au crème fouettée & glace à la vanille	9,00
dame blanche vanilla ice cream & hot chocolatesauce glace à la vanille & sauce au chocolat chaude	14,00

Our Whiskey Selection

Blended Scotch Whiskey(4cl)

ballantines Finest (40%)	7,50
chivas Regal 12y (40%)	9,00
chivas Regal 18y(40%)	16,00
dewar's 12y	11,00
famous grouse	7,00
j&b rare (40%)	7,00
johnie walker blue (40%)	33,00
johnie walker black label 12y (40%)	12,00
johnie walker gold (40%)	12,00
johnie walker green (43%)	13,00
johnie walker red (40%)	7,00
supplement soda/cola	3,70

Bourbon & Tennessee Whiskey (4cl)

four roses bourbon (40%)	
jack daniel's single barrel (45%)	7,00
wild turkey 101 8y (51%)	9,00
	9,00

Japanese Whiskey (4cl)

hibiki harmony (43%)	26,00
nikka from the Barrel (51,40%)	15,00
nikka 12y	22,00

Lowland (4cl)

auchentoshan 12y (40%)	11,00
auchentoshan Three Wood (43%)	13,00
glenkinchie 12y (43%)	12,00
tamdhu 12y	12,00
the nectar of the daily drams invergordon	45,00

Speyside (4cl)

aberlour 12y (40%)	
grenrothes 1995 american oak	9,00
glenlivet signature vintage 2007	26,00
glenlivet 15y	16,50
glenlivet 18y	14,00
macallan 15y double cask	20,00
macallan 12y sherry oaktriple cask	25,00
macallan ruby	20,00
	50,00

Islands (4cl)

arran 10y island malt	12,00
talisker skye 10	12,00
glenkinchie 12y (43%)	12,00

Irish Whiskey (4cl)

jameson (40%)	7,00
treeling single pot	12,00
tyrconnell madeira finish	15,00
turconnell sherry finish	15,00

Isle of Skye - Orkney islands - Isle of Jura

highland park 18y (43%)	29,00
scapa skiren 16y (40%)	15,00
talisker 10y (46%)	13,00

Rare Malts (4cl)

royal lochnagar select reserve 2007 (43%)	45,00
macallan harmony arabica	40,00
macallan 1824 'rare cask'	44,00

Highlands (4cl)

aberlour 10y (40%)	10,00
aberlour a'bunadh cask strength (60%)	18,00
ancnoc 12y (40%)	11,00
balblair 2000 (46%)	25,00
balvenie 12y double wood (40%)	15,00
clynelish 14y (46%)	14,00
dalmore vintage 2007	29,00

dalwhinnie 15y (43%)	13,50
edradour 10y (40%)	14,00
glendronach 15y sherry cask (40%)	17,00
glenfarclas 10y (40%)	13,00
glenfarclas 15y (46%)	15,00
glenfiddich 12y (40%)	13,50
glenfiddich 15y solera reserve (40%)	15,00
glenfiddich 18y ancient reserve (40%)	19,00
glenmorangie original 10y (40%)	11,00
glenmorangie 'lasanta'	14,00
glenmorangie 'quinta ruban' 12y	13,00
glenmorangie 'nectar d'or'	15,00
glenmorangie signet (46%)	34,00
knockando 12y (40%)	12,00
macallan 1824 sienna (43%)	23,00
Macallan 12y old double cask (40%)	17,00
oban 14y (43%)	15,00
old pulteney 21y (46%)	20,00
provenance tamdhu 10y (46%)	13,50
springbank 10y (46%)	15,00
the glenlivet founders reserve (40%)	12,00
the glenlivet 18y (43%)	20,00

Islay

ardbeg 10y (46%)	13,00
bowmore 12y (40%)	13,50
bunnahabhain 12y (46%)	13,50
port charlotte scottish barley (50%)	16,00
kilchoman sanaig	16,00
bruichladdich classic lady	14,50
lagavullin 8y	15,00
lagavulin 16y limited	19,00
laphroaig single malt 10y	12,00
bruichladdich bere barley 2010	25,00
bruichladdich 22 y	28,00
caol ila 18y	29,00

Belgian(4cl)

rebelsrock	14,00
------------	-------

American (4cl)

bulleitrye	11,00
jack daniels tennessee	9,50

Indian (4cl)

amrut fusion	14,00
amrut single malt	11,00