

## APERITIEF EN DIGESTIEF

### MOCKTAILS SIR JAMES

<b>Pink Gin Tonic</b>   Elegante bubbel   Rood fruit 0.0%	7.5
<b>Ginger Mule</b>   Kruidige gember   Frisse limoen 0.0%	7.5
<b>Passionfruit Martini</b>   Frisse passievrucht   Zoete vanille 0.0%	7.5
<b>Mojito</b>   Frisse limoen   Munt 0.0%	7.5
<b>Spritz</b>   Sinaasappel   Specerijen   Kruiden 0.0%	7.5

### COCKTAILS

<b>Mojito</b>   Rum   Limoen   Munt	8.5
<b>Aperol Spritz</b>   Aperol   Cava   Sinaasappel	10.5
<b>Cuba Libre</b>   Rum   Cola   Limoen	9.5
<b>Sangria</b>   Rode wijn   Rood fruit   Sinaasappel	10.5
<b>Moscow Mule</b>   Vodka   Gingerbeer   Limoen	9.5



## Gin-Tonic

<b>Havn Gin Antwerp</b>	12.5
<i>Kom thuis in Antwerpen bij de zwarte gietijzeren kookpotten vol Vlaamse rabarber en troostende aroma's en herken de zachtzoete toets van vanille en kaneel.</i>	
<b>Havn Gin Marseille</b>	12.5
<i>Laat je strelen door de warmte van een onder- gaande koperen zon op je huid bij de geuren van mediterrane kruiden en olijven in de haven van Marseille, tijdens lange avonden vol doordringende herbale toetsen.</i>	
<b>Havn Gin Kopenhagen</b>	12.5
<i>Laat je meevoeren naar Kopenhagen en proef het zilt van zilveren gerookte vissen en pittig zeewier, voel de frisheid limoenzeste en een zeebries, ruik het rokerige wintervuur.</i>	

### WHISKY'S | SCHOTLAND

Talisker Single Malt 10Yrs	8.5
Oban Single Malt 14Yrs	10.5
Dalwhinnie Single Malt 15Yrs	12.5
Lagavulin Single Malt 16Yrs	14.5

### COGNAC

Joseph Guy	8.5
V.S.O.P. Martell	11.5