



# aaltos

ITALIAN GRILL & GARDEN

## COCKTAILS

	5 cl
<b>BELLINI</b>	115:-
Peach purée, Spumante	
<b>NEGRONI</b>	140:-
Beefeater Gin, Campari, Carpano Classico, Orange	
<b>APEROL SPRITZ</b>	140:-
Aperol, Spumante, Soda Water, Orange	
<b>ITALICUS SPRITZ</b>	145:-
Italicus, Spumante, Soda, Olive	
<b>VODKA MARTINI</b>	145:-
Tito's Handmade Vodka, Noilly Prat, Lemon	
<b>DRY MARTINI</b>	150:-
Plymouth Gin, Noilly Prat, Lemon, Olive	
<b>ESPRESSOMARTINI</b>	150:-
Absolut Vodka, Caffè Borghetti, Espresso, Sugar	

# ANTIPASTI

## SALUMI E FORMAGGIO

served with foccacia, melon, olive oil and balsamic vinegar

Prosciutto di Parma (50 g)	79:-
Truffle salami (30 g)	79:-
Capocollo (30g)	69:-
Bresaola (30g)	69:-
Parmesan 30 months (50g)	89:-
Taleggio DOP with truffle (50g)	89:-
Nocellara olives	59:-
Marcona almonds	49:-

## COLD CUT PLATTER

299:-

prosciutto di parma, truffle salami, capocollo, taleggio mozzarella, truffle mayonnaise, grilled tomatoes, foccacia and olives

## BURRATA 75 g

cream filled buffalo mozzarella, basil, grilled tomatoes, pine nuts and balsamic vinegar

155:-

## TARTARO DI POMODORO

tomato tartare, avocado, puffed rice, tomato vinaigrette and sage

129:-

## BRUSCHETTA

bruschetta with tiger prawns, avocado, melon and sicilian pesto

145:-

## CALAMARI FRITTI

deep fried squid, Espelette pepper, lemon, capers, parmesan and squid aioli

139:-

## TONNO CRUDO

tuna tartare, lemon vinaigrette, chili, avocado, green tomatoes and mint

149:-

## INSALATA DI BISTECCA

lightly grilled thinly sliced beef tenderloin, gremolata, deep fried capers, truffle emulsion, rocket salad and parmesan

159:-

## RAVIOLI ALL'ARAGOSTA

lobster ravioli, buttered lobster broth, spinach and sage

169:-

# PIZZETTE

<b>TRUFFLE</b> , taleggio, fior di latte and roasted garlic	139:-
<b>CREAM-FRIED CHANTERELLES</b> , fig balsamico, goat cheese and sage	139:-
<b>GRILLED SCAMPI</b> , chili, basil and semi dried tomatoes	139:-

## PRIMI PASTA

	<b>STARTER/MAIN COURSE</b>
<b>MACCHERONI TARTUFO</b> truffle stewed pasta, beef tenderloin, grilled portobello, spinach, pine nuts and pecorino	149:-/229:-
<b>MEZZI RIGATONI</b> prawns, polpo, prosecco cream, garlic, cherry tomatoes, trout roe and lemon caramel	145:-/199:-
<b>PASTA BURRATA E POMODORINI</b> burrata, tomato sauce, peperoncino, focaccia crumbs and basil	145:-/199:-

## CLASSICO SECONDI

<b>OSSO BUCO</b>	299:-
tomato braised lamb shank, gremolata, saffron risotto and parmesan	
<b>POLLO MILANESE</b>	279:-
breaded chicken, lemon butter, peperonata, rocket salad and pasta alfredo	

KINDLY ADVISE US IF YOU HAVE ANY ALLERGIES OR ARE IN NEED OF SPECIAL DIETARY

# MENU ALLA GRIGLIA

all courses on our alla griglia menu are served with truffle emulsion, caprese salad and lemon pesto  
choose between potato purée with truffle, gnocchi in tomato sauce, deep fried risotto quenelles or parmesan fries

<b>SEDANO RAPA MILANESE</b> breaded celeriac	220:-	<b>TONNO GRIGLIATO</b> grilled tuna	325:-
<b>SPIEDINI DI POLLO</b> chicken on skewers with salsiccia and pimientos	239:-	<b>ENTRECÔTE</b> grilled rib eye	335:-
<b>SALMONE</b> lemon grilled salmon	245:-	<b>CERVO</b> grilled venison	355:-
<b>SPIEDINI DI SCAMPI</b> grilled scampi skewer	275:-	<b>FILETTO DI MANZO</b> beef tenderloin tournedos	399:-

## CONTORNI

<b>POMODORI</b> tomato, balsamico and basil	45:-	<b>ARANCINI</b> deep fried risotto quenelles	30:-/st
<b>INSALATA VERDE</b> salad, parmesan and vinaigrette	45:-	<b>PUREA DI PATATE AL TARTUFO</b> potato purée with truffle	49:-
<b>SPINACI ALLA FIORENTINA</b> spinach, parmesan and cream	55:-	<b>PARMESAN-FRIES</b>	30:-
<b>GNOCCHI</b> tomato sauce, peperoncino, garlic	65:-		

KINDLY ADVISE US IF YOU HAVE ANY ALLERGIES OR ARE IN NEED OF SPECIAL DIETARY

## D O L C I

<b>CIOCCOLATO IN FORNO</b>	110:-	<b>RAVIOLI DI MELE</b>	110:-
chocolate fondant, pistachio ice cream, raspberry pannacotta and nutella-filled raspberries		apple filled ravioli, vanilla sauce with apple liquor, "burro rosolato" and lemon sorbet	
<b>PANNACOTTA</b>	89:-	<b>GELATO</b> vanilla, chocolate, pistachio,	45:-/scoop
honey and vanilla pannacotta with orange sorbet		stracciatella, caramelized almond, lemon sorbet, blueberry and rosemary sorbet, bellini sorbet, orange sorbet	
<b>TIRAMISÙ</b>	110:-		
<b>CIOCCOLATINO</b>	35:-		

## V I N O D O L C E

	5 cl		
<b>MARSALA SUPERIORE</b>	50:-	<b>CASTELLO DI BROLIO VIN SANTO</b>	110:-
<b>Grillo/Catarratto</b>		<b>Malvasia/Sangiovese</b>	
Vecchioflorio, Sicily		Barone Ricasoli, Tuscany	
<b>I VIGNAIOLI SANTO STEFANO MOSCATO D'ASTI</b>	80:-	<b>RECIOTO DELLA VALPOLICELLA</b>	110:-
<b>Moscato</b>		<b>Corvina /Molinara/Rondinella</b>	
Ceretto, Piedmont		Pietro Zerdini, Veneto	
<b>RIMFROST ISCIDER</b>	100:-	<b>BEN RYÉ PASSITO DI PANTELLERIA</b>	120:-
Pomologik, Sweden		<b>Moscato</b>	
<b>LE COLOMBARE RECIOTO DI SOAVE</b>	110:-	Donnafugata, Sicily	
<b>Garganega</b>			
Pieropan, Veneto			

## A V E C

	per/cl		
<b>GRAPPA MORELLI E FIGLIO</b>	25:-	<b>BORGHETTI SAMBUCCA</b>	25:-
<b>MAROLO GRAPPA DI BARBERA</b>	35:-	<b>LIMONCELLO DI CAPRI</b>	25:-
<b>C.O.S. GRAPPA DI ZIBBIBIO</b>	45:-	<b>AMARO MONTENEGRO</b>	25:-
<b>POLI GRAPPA DI SASSICAIA</b>	50:-	<b>AMARETTO</b>	25:-
<b>MAROLO GRAPPA DI BAROLO 9Y</b>	50:-	<b>FERNET BRANCA</b>	25:-

KINDLY ADVISE US IF YOU HAVE ANY ALLERGIES OR ARE IN NEED OF SPECIAL DIETARY

# CHAMPAGNE & SPUMANTE

## FRANCE

### CHAMPAGNE

	Bottle	Glass
<b>POL ROGER BRUT RÉSERVE</b> Pinot Noir/Pinot Meunier/Chardonnay	850:-	145:-
<b>LOUIS ROEDERER COLLECTION 243</b> Pinot Noir/Chardonnay/Pinot Meunier	950:-	
<b>POL ROGER BRUT VINTAGE 2015</b> Pinot Noir/Chardonnay	1195:-	
<b>DIEBOLT-VALLOIS MILLÉSIME BLANC DE BLANCS 2004</b> Chardonnay	1750:-	
<b>POL ROGER SIR WINSTON CHURCHILL 2004</b>	3200:-	
<b>POL ROGER SIR WINSTON CHURCHILL 2012</b> Pinot Noir/Chardonnay	2500:-	
<b>EGLY-OURIET GRAND CRU BLANC DE NOIRS VIEILLES VIGNES</b> Pinot Noir	3200:-	
<b>LOUIS ROEDERER CRISTAL BRUT 2012</b>	3250:-	
<b>LOUIS ROEDERER CRISTAL BRUT 2013</b> Pinot Noir/Chardonnay	3250:-	

## ITALY

### SPUMANTE

	Bottle	Glass
<b>VALENTINO SPUMANTE</b> Chardonnay Veneto	525:-	99:-
<b>FERRARI BRUT</b> Chardonnay Trento	595:-	109:-
<b>BISOL JEIO BRUT VALDOBBIADENE PROSCCO SUPERIORE</b> Glera Veneto	595:-	
<b>BISOL JEIO PROSECCO ROSÉ MILLESIMATO 2020</b> Glera/Pinot Noir Veneto	595:-	
<b>CA'DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE FRANCIACORTA</b> Chardonnay/Pinot Noir/Pinot Blanc Lombardy	795:-	
<b>MASI CONTE FEDERICO RISERVA BRUT 2015 1,5L</b> Chardonnay/Pinot Noir Trento	1195:-	
<b>BELLAVISTA GRANDE CUVÉE ALMA BRUT</b> Chardonnay/Pinot Bianco/Pinot Nero Lombardy	795:-	135:-

# VINO ROSATO

## CHÂTEAU MINUTY

<b>M DE MINUTY ROSÉ</b> Grenache/Cinsault/Tibouren	460:-
<b>MINUTY PRESTIGE</b> <b>MINUTY PRESTIGE 1,5L</b> Grenache/Tibouren/ Cinsault/Syrah	550:- 1095:-
<b>MINUTY ET OR</b> Grenache/Tibouren	650:-
<b>CHÂTEAU MINUTY 281</b> Grenache	825:-

## ITALY

<b>ORIGINE ROSATO</b> <b>Montepulciano</b> Passione Natura, Abruzzo	495:-
<b>LACRIMAROSA IRPINIA ROSATO</b> <b>Aglianico</b> Mastroberardino, Campania	525:-
<b>LUMERA ROSATO</b> <b>Nero d'Avola/Syrah/Pinot Nero</b> Donnafugata, Sicily	525:-
<b>ROSATO DI AMPELEIA</b> <b>Carigan/Grenache</b> Ampeleia, Tuscany	675:-

WITH RESERVATION FOR VARIETY IN VINTAGES AND ASSORTMENT

# VINO BIANCO

Bottle Glass

## CAMPANIA

VINOSIA  
**L'ARIELLA GRECO DI TUFO** 575:-  
Greco di Tufo

## PIEDMONT

CERETTO  
**BLANGÉ LANGHE** 595:-  
Arneis

GAJA  
**ROSSJ-BASS 2020** 1250:-  
Chardonnay/Sauvignon Blanc

**ALTENI DI BRASSICA 2014** 1795:-  
Sauvignon Blanc

SCARPA  
**MONFERRATO BIANCO** 725:-  
Timorasso

## SICILY

GAJA  
**IDDA SICILIA BIANCO 2020** 925:-  
Carricante

MEZZACORONA  
**ANTERRA** 440:- 110:-  
Chardonnay

DONNAFUGATA  
**ANTHILIA** 525:-  
Lucida

## TUSCANY

GAJA  
**VISTAMARE 2020** 975:-  
Vermentino/Viognier/Fiano

PALAGETTO  
**VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO RISERVA** 650:- 165:-  
Vernaccia

## TRENTINO-ALTO ADIGE

COLTERENZIO  
**COLTERENZIO PINOT GRIGIO** 595:-  
Pinot Grigio

SAN LEONARDO  
**VETTE DI SAN LEONARDO** 625:- 159:-  
Sauvignon Blanc

PACHERHOF  
**KERNER ALTO ADIGE VALLE ISARCO** 725:-  
Kerner

**RIESLING MITTERBERG** 795:-  
Riesling

## UMBRIA

MARCHESI ANTINORI  
**CERVARO DELLA SALA 2020** 975:-  
Chardonnay/Grechetto

## VENETO

OTTELLA  
**LE CREETE LUGANA** 625:- 159:-  
Trebiano di Lugana

PIEROPAN  
**SOAVE CLASSICO** 550:-  
Garganega/Trebiano

**CALVARINO 2020** 695:-

**CALVARINO 2018 1,5L** 1395:-  
Garganega/Trebiano

**LA ROCCA SOAVE CLASSICO 2020** 825:-  
Garganega

# VINO BIANCO MACERATO

## LIGURIA

CANTINA LUNAE  
**VERMENTINO ETICHETTA NERA** 625:- 159:-  
Vermentino

## SICILY

C.O.S.  
**RAMI** 775:-  
Grecanico/Insolia

## VENETO

OTTELLA  
**BACK TO SILENCE** 775:-  
Trebiano di Lugana

## EMILIA ROMAGNA

VENETO LA STOPPA  
**LA STOPPA AGENO 2019** 875:-  
Malvasia/Ortrugo/Trebiano

## TRENTO

FORADORI  
**FONTANASANTA NOSIOLA 2018** 875:-  
Nosiola

## FRIULI COLLI-ORIENTALI

DARIO PRINCIC  
**BIANCO SIVI 2017** 950:-  
Pinot Grigio

WITH RESERVATION FOR VARIETY IN VINTAGES AND ASSORTMENT

# VINO ROSSO

CAMPANIA	Bottle	Glass	PIEDMONT	Bottle	Glass
MASTROBERARDINO			DIEGO E DAMIANO BARALE		
<b>RADICI TAURASI 2016</b> Aglanico	875:-		<b>BAROLO 2018</b> Nebbiolo	895:-	
EMILIA ROMAGNA			<b>BAROLO CANNUBI 2018 1,5L</b> Nebbiolo	4995:-	
LA STOPPA			GAJA		
<b>MACCHIONA ROSSO 2006</b>	995:-		<b>SITO MORESCO 2019</b>	895:-	
<b>MACCHIONA ROSSO 2002</b>	995:-		<b>Nebbiolo/Merlot/Cabernet Sauvignon</b>		
<b>MACCHIONA ROSSO 2002 3L</b> Barbera/Bonarda	3495:-		<b>DAGROMIS BAROLO 2017</b> Nebbiolo	1495:-	
MEDICI ERMETE			<b>BARBARESCO 2018</b> Nebbiolo	3150:-	
<b>PHERMENTO</b> Lambrusco di Sorbara	550:-		SCARPA		
LOMBARDY			<b>MONFERRATO ROSSO 2015</b> Ruché	795:-	
ARPEPE			<b>BARBARESCO TETTINEVE 2017</b>	1250:-	
<b>IL PETTIROSSO 2018</b> Nebbiolo	795:-		<b>BARBARESCO TETTINEVE 1989</b> Nebbiolo	2150:-	
<b>SASSELLA STELLA RETICA RISERVA</b> SUPERIORE 2017 Nebbiolo	895:-		VIETTI		
CA'DEL BOSCO			<b>LANGHE FREISA</b> Freisa	675:-	
<b>MAURIZIO ZANELLA 1999</b> Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc/Merlot	1995:-		<b>PERBACCO LANGHE NEBBIOLO 2019</b>	675:-	
PIEDMONT			<b>PERBACCO LANGHE NEBBIOLO 2019 1,5L</b> Nebbiolo	1195:-	
AZELIA			<b>BARBERA D'ASTI LA CRENA 2019</b> Barbera	895:-	
<b>AZELIA LANGHE NEBBIOLO</b> Nebbiolo	675:-		TRAVAGLINI		
<b>BAROLO 2018</b> Nebbiolo	875:-	219:-	<b>GATTINARA</b> Nebbiolo	725:-	
<b>BAROLO MARGHERIA 2016</b> Nebbiolo	1395:-		UMBRIA		
CERETTO			<b>CASTELLO DELLA SALA PINOT NERO</b> Pinot Nero	995:-	
<b>BARBERA D'ALBA PIANA</b> Barbera	650:-	165:-	SICILY		
<b>NEBBIOLO D'ALBA BERNARDINA</b> Nebbiolo	695:-		MEZZACORONA		
<b>BARBARESCO 2018</b> Nebbiolo	895:-		<b>ANTERRA NERO D'AVOLA</b> Nero d'Avola	440:-	110:-
<b>BARBARESCO BERNADOT 2018</b> Nebbiolo	1495:-		C.O.S		
<b>BAROLO BRUNATE 2016</b> Nebbiolo	1725:-		<b>CERASUOLO DI VITTORIA 2017</b> Nero d'Avola/Frappato	795:-	
<b>BAROLO BUSSIA 2018</b> Nebbiolo	1895:-		VINO DI ANNA		
<b>BAROLO BRICCO ROCCHIE 2018</b> Nebbiolo	2195:-		<b>PALMENTINO ROSSO 2018</b> Nerello Mascalese/Nerello Cappuccio/Alicante	650:-	
FRATELLI ALESSANDRIA			<b>JEUDI 15 2020</b> Nerello Mascalese/Nerello Cappuccio/Alicante	775:-	
<b>DOLCETTO D'ALBA</b> Dolcetto	625:-	155:-	DONNAFUGATA		
<b>PELAVERGA SPECIALE</b> Pelaverga	675:-		<b>MILLE E UNA NOTTE 2018</b> Petit Verdot/Syrah/Nero d'Avola	1075:-	
<b>BAROLO DEL COMUNE DI VERDUNO 2017</b> Nebbiolo	995:-		ARIANNA OCCHIPINTI		
			<b>IL FRAPPATO</b> Frappato	950:-	
			CALABRETTA		
			<b>VIGNE VECCHIE 2012</b> Nerello Mascalese	795:-	199:-



## TUSCANY

Bottle Glass Bottle Glass

MARCHESI ANTINORI

VILLA ANTINORI 550:-  
 VILLA ANTINORI 1,5L 1095:-  
 Sangiovese/Cabernet Sauvignon/Merlot

PEPPOLI CHIANTI CLASSICO 625:-  
 Sangiovese/Syrah/Merlot

CONT'UGO 2019 775:- 195:-  
 Merlot

CHIANTI CLASSICO RISERVA 2019 950:-  
 Sangiovese

GUADO AL TASSO 2019 1895:-  
 Cabernet Sauvignon/Merlot/Cabernet Franc

TIGNANELLO 2019 1895:-  
 Sangiovese/Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc

SOLAIA 2017 3695:-  
 SOLAIA 2013 3695:-  
 Cabernet Sauvignon/ Sangiovese/ Cabernet Franc

MATAROCCHIO 2013 5995:-  
 Cabernet Franc

MARCHESI MAZZEI

BRONZONE BELGUARDO MORELLINO DI SCANSANO 725:- 179:-  
 Sangiovese

MARCHESI MAZZEI CASTELLO FONTERUTOLI 2017 895:-  
 Sangiovese/Colorino/Malvasia

MIX36 2016 995:-  
 Sangiovese

IL PARADISO DI FRESSINA

BRUNELLO DI MONTALCINO 2017 995:-  
 Sangiovese Grosso

BRUNELLO DI MONTALCINO FLAUTO MAGICO 2012 1695:-  
 Sangiovese Grosso

BARONE RICASOLI

COLLEDILÀ CHIANTI CLASSICO 1050:-  
 GRAN SELEZIONE 2016

COLLEDILÀ CHIANTI CLASSICO 1995:-  
 GRAN SELEZIONE 2016 1,5L  
 Sangiovese

CIACCI PICCOLOMINI D'ARAGONA

ROSSO DI MONTALCINO 650:-  
 Sangiovese Grosso

BRUNELLO DI MONTALCINO 2017 950:-  
 Sangiovese Grosso

BRUNELLO DI MONTALCINO 2010 1995:-  
 Sangiovese Grosso

GAJA

PROMIS 2020 950:-  
 Merlot/Syrah/Sangiovese

CA'MARCANDA 2012 2150:-  
 CA'MARCANDA 2000 3700:-  
 Cabernet Sauvignon/Merlot/Cabernet Franc

FATTORIA LE PUPILLE

SAFFREDI 2019 1395:-  
 Cabernet Sauvignon/Merlot/Petit Verdot

AMPELEIA

UNLITRO 675:-  
 Alicante/Carignano/Mourvedre/Sangiovese

CABERNET FRANC 2020 775:-  
 Cabernet Franc

CARIGNANO 2018 775:-  
 Carignano

TENUTA BISERNO

IL PINO 2018 995:-  
 Merlot/ Cabernet Franc/Petit Verdot/Cabernet Sauvignon

TENUTA SAN GUIDO

SASSICAIA 2018 3695:-  
 Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc

## TRENTINO-ALTO ADIGE

WEINGUT NUSSERHOF

SÜDTIROL LAGREIN RISERVA 2015 795:-  
 Lagrein

FORADORI

SGARZON 2018 825:-  
 SGARZON 2020  
 Teroldego

SAN LEONARDO

SAN LEONARDO CARMENÈRE 2015 1025:-  
 Carmenère

MANINCOR

MASON 2019 895:-  
 Pinot Nero

## VALLE D'AOSTA

GROSJEAN

GROSJEAN GAMAY 595:-  
 Gamay

OTTIN

PINOT NOIR 2020 795:-  
 Pinot Noir

## VENETO

ALLEGRIANI

PALAZZO DELLA TORRE 625:-  
 Corvina/Rondinella/Sangiovese

LA GROLA 650:-  
 Corvina/Oseleta

AMARONE DELLA VALPOLICELLA 1395:-  
 CLASSICO 2009  
 Corvina/Rondinella/Oseleta

LA POJA 2016 1495:-  
 Corvina Veronese

PIEROPAN

RUBERPAN VALPOLICELLA 725:-  
 Corvina Veronese/Rondinella

AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2016 1150:-  
 Corvina/Corvinone/Rondinella

# CORAVIN

The most revolutionary in the wine world since the corkscrew is definitely Coravin. Through an ingenious system where a cannula needle penetrates the cork, you can pour the wine from the bottle while filling the void with the heavy noble gas argon.

The scent and taste neutral gas protects the wine residues in the bottle against oxidation.

All this happens without the cork being removed.

The wine can thus remain in the bottle for several months.

Smart and a great success!

5 cl      15 cl

## VINO BIANCO

### **AGENO 2019**

**Malvasia/Ortrugo/Trebbiano**

La Stoppa

65:-      195:-

### **CERVARO DELLA SALA 2020**

**Chardonnay/Grechetto**

Marchesi Antinori

70:-      210:-

## VINO ROSSO

### **BARBERA D'ASTI LA CRENA 2019**

**Barbera**

Vietti

65:-      195:-

### **SAN LEONARDO CARMENÈRE 2015**

**Carmenère**

San Leonardo

75:-      225:-

### **LA POJA 2016**

**Coravina Veronese**

Allegrini

110:-      330:-

# BIRRA & SIDRO

## BOTTIGLIA 33 CL

CARLSBERG HOF <small>EKO</small>	72:-
STOCKHOLM BREWING CO. PICCOLO	79:-
PERONI NASTRO AZZURO	85:-
CARNEGIE J.A.C.K IPA	85:-
MA.MA CHIARA	87:-
MA.MA ROSSA	87:-
MA.MA IPA	87:-
BIANCA LANCIA-BLANCHE	87:-
FEDERICO II EXTRA-IPA	87:-
PERONI GLUTEN FREE	89:-
STOCKHOLM BREWING CO. ITALOPILS	89:-

## ALLA SPINA 40 CL

CARLSBERG EXPORT	79:-
BIRRA PORETTI	85:-

## SIDRO 33 CL

SOMERSBY PEAR	75:-
LA CIDRAIE	79:-

## SIDRO 75 CL

POMOLOGIK AVANTGARDE 2017	295:-
---------------------------	-------

## BOTTIGLIA 50 CL

PERONI GRAN RISERVA	125:-
---------------------	-------

# SENZA ALCOL

	Bottle	Glass		
<b>RED / WHITE WINE</b>	195:-	49:-	<b>SAN PELLEGRINO LIMONATA</b> 20 cl	39:-
<b>RICHARD JUHLIN SPARKLING</b> 20 cl	79:-		<b>SAN PELLEGRINO ARANCIATA ROSSA</b> 20 cl	39:-
<b>THREE CENTS GINGER BEER</b> 33cl	49:-		<b>THREE CENTS PINK GRAPEFRUIT SODA</b> 20 cl	39:-
<b>CARLSBERG NON ALCOHOLIC</b> 33cl	49:-		<b>THREE CENTS PINEAPPLE SODA</b> 20 cl	39:-
<b>BROOKLYN SPECIAL EFFECTS</b> 33cl	55:-		<b>RESCUED ÄPELMUST</b> 27 cl	55:-
<b>POMOLOGIK HANTVERKSCIDER</b> 25cl	59:-		<b>RESCUED ORANGE</b> 27 cl	55:-
			<b>RESCUED MINT/LAJMONAD</b> 27 cl	55:-
			<b>RESCUED LYCKLIG JORDGUBB/CITRON/THAIBASILIKA</b>	55:-
			<b>RAMLÖSA</b> 80 cl	59:-
			<b>SAN PELLEGRINO</b> 75 cl	59:-