13.10 - 16.10

BUSINESS LUNCH

STARTERS | Entrées

ROASTED PARSNIP VELOUTÉ

Coriander oil, crispy parsnip with cumin and togarashi

Velouté de panais rôti, huile de coriandre, panais croustillant au cumin et togarashi

CRISPY CHICKEN GYOZA

Plum dressing, pickled cucumber, spring onion, shiso oil

Gyozas croustillants au poulet, vinaigrette à la prune, concombre mariné, cébette, huile de shiso

MAINS | Plats

ROASTED PUMPKIN & SHIITAKE TAGLIATELLE

Sake cream, baby spinach, crispy leeks, shiso oil

Tagliatelles au potimarron rôti et shiitakés, crème au saké, jeunes pousses d'épinards, poireaux croustillants, huile de shiso

KOJI-MARINATED FAUX FILLET STEAK

Creamy mashed potatoes, smoked aubergine purée, baby carrots, black garlic jus

Faux-filet mariné au koji, purée de pommes de terre crémeuse, purée d'aubergines fumées, jeunes carottes, jus à l'ail noir

MISO BUTTER SEAFOOD LINGUINE

Prawns, mussels, squid, cherry tomatoes, shiso oil

Linguine aux fruits de mer, beurre miso, crevettes, moules, calamars, tomates cerises, huile de shiso

DESSERT

CAFÉ GOURMAND

Seasonal mini desserts & hot drink of your choice

Mini-desserts de saison & boisson chaude au choix

Main Course: 20
Main + Dessert OR Starter + Main: 25€
Full Menu: 29€

PHILOSOPHIE

NOUS REVISITONS L'ASSIETTE TRADITIONNELLE

Nous nous éloignons du format traditionnel entrée-plat et vous invitons à découvrir notre carte en partageant vos plats. Composez votre table avec plusieurs plats, mélangez les saveurs et créez ensemble votre propre expérience.

Notre chef cuisinier et notre sushi master s'inspirent des cuisines libanaise, japonaise, américaine et d'Europe centrale. Chaque plat est préparé à la minute et servi dès qu'il est prêt, offrant à votre table une succession continue de saveurs.

Si vous préférez que tous les plats soient servis en même temps, n'hésitez pas à nous le faire savoir.

*

Notre équipe est à votre service
et se fera un plaisir de vous assister !

Découvrez nos événements

MENU DÉGUSTATION

VOUS SOUHAITEZ VIVRE L'EXPÉRIENCE HITCH À FOND ?

Laissez notre équipe vous concocter une table conviviale, composée de plats selon vos goûts. Une profusion de saveurs à découvrir, à savourer et à partager.

CARTE BLANCHE 55,70 €
Le menu dégustation idéal à partager,
Indiquez-nous vos préférences !
Prix par personne - Min 2 personnes

CARTE BLANCHE AVEC SUSHI 63,00 €
Le menu dégustation idéal avec des sushis à partager,
Indiquez-nous vos préférences !
Prix par personne - Min 2 personnes

À partager ensemble !

Suivez-nous
sur Instagram

SUSHIS ET ROLLS SIGNATURE

ROLLS AU THON ÉPICÉ 24,20€
Thon - Mayonnaise piquante - Avocat - Concombre - Furikake
Gluten, poisson, soja, moutarde, sulfites

MAKI TEMPURA CROUSTILLANT 26,30€
Crabe - Saumon - Scampi - Sésame piquant - Sauce Unagi
Gluten, crustacés, poisson, soja, sésame, sulfites, mollusques

HITCH ROLLS 29,40€
Plat Signature
Avocat - Saumon piquant - Ebi Tempura - Mayonnaise au Wasabi
Gluten, fish, soy, sulfites

CAKE AU SAUMON 25,20€
Riz à Sushi - Saumon - Chutney de Mangue piquant - Caviar de Mangue - Tempura croustillant
Gluten, crustacés, poisson, soja, céleri, moutarde, sésame, sulfites

CHIRASHI BOWL 25,20€
Saumon - Thon - Maquereau Roi - Avocat - Riz à Sushi
Poisson, moutarde

SASHIMIS & TATAKIS

SASHIMIS DE THON 23,10€
Tranches de Thon - Wasabi aux Agrumes
Gluten, poisson, soja, sulfites

SASHIMIS DE SAUMON 20,00€
Tranches de Saumon - Sauce Ponzu
Gluten, poisson, soja, sulfites

TATAKI DE THON 23,10€
Thon poêlé - Sauce Ponzu
Gluten, poisson, soja, sulfites

ASSORTIMENTS DE SUSHIS

ASSORTIMENT DE ROLLS 29,40€
Sélection du Chef : 12 Makis assortis
Gluten, crustacés, poisson, soja, sésame, sulfites, mollusques

ASSORTIMENT DE NIGIRIS 30,50€
Assortiment de 10 Nigiris sélectionnés par le Chef
Gluten, crustacés, poisson, soja, sésame, sulfites, mollusques

Plat Signature

LANSYA COMBO 88,20€ | 120,80€
Assortiment de Makis - Nigiris et Sashimis
Disponible pour 2 ou 3 personnes
Gluten, crustacés, poisson, soja, sésame, sulfites, mollusques

BARBECUE & ROBATA

KUSHIYAKI DE BŒUF ROBATA 20,00€
Filet de Bœuf Grillé au Charbon de Bois - Asperges Vertes - Sauce Yakitori
Gluten, soja, sulfites, mollusques, ail

YAKITORI DE POULET ROBATA 17,90€
Cuisse de Poulet Grillée au Charbon de Bois - Oignons Nouveaux - Sauce Yakitori
Gluten, soja, sulfites, mollusques, ail

RIBEYE EN TRANCHES 36,80€
Plat Signature
220g de Côte de Bœuf Grillée au Charbon de Bois - Jus Hoisin Production Locale
Gluten, crustacés, soja, fruits à coque, sésame, sulfites, mollusques, ail

POULET BBQ DE KK 24,20€
Cuisse de Poulet Jaune - Marinée selon une Recette Secrète
Gluten, crustacés, soja, sulfites, mollusques, ail

VIANDES

CÔTES DE PORC NOIR 12H 23,10€
Côtes de Porc Noir - Sauce BBQ - Glaçage au Citron Vert
Soja, sulfites, mollusques, ail

TATAKI DE BŒUF 22,60€
Filet de Bœuf Poêlé - Vinaigrette aux Agrumes - Kizami Wasabi - Sauce Soja
Gluten ,soy, mustard, sulfites, allium

TARTARE DE BŒUF & WASABI 22,60€
Filet de Bœuf Tranché à la Main - Kizami Wasabi - Câpres - Yuzu
Gluten, soja, moutarde, sulfites, ail

H SLIDERS 27,30€
Plat Signature
3 Pains au Lait Japonais - 70% Bœuf Luxembourgeois - 30% Bœuf A5 Wagyu - Bacon - Sauce Burger - Cheddar Fondu
Gluten, œufs, lactose, moutarde

YAKINIKU DE BŒUF 26,30€
Filet de Bœuf en Tranches - Gingembre - Ail - Sauce Yakiniku
Gluten, soja, sulfites, ail

FRUITS DE MER

GAMBAS³ 31,50€
3 Sortes de Crevettes Sautées selon une Recette Portugaise Classique : de l'Ail, de l'Ail... et encore de l'Ail :-)
Gluten, crustacés, lactose, ail

SAUMON GLACÉ 32,60€
Saumon - Soja - Balsamique - Matcha - Purée de Yuzu - Tobiko
Gluten, poisson, soja, lactose, sésame, sulfites

PIEUVRE & MUHAMARA 28,40€
Poulpe Cuit à Feu Doux Pendant 12 Heures - Dashi - Tsuyu - Miel
Gluten, poisson, arachides, soja, fruits à coque, sésame, sulfites

CRUDO DE SAUMON 15,80€
Saumon - Yuzu - Chili Koji - Tsuru Bishio (Soja vieilli de 4 ans)
Poisson, soja, fruits à coque, moutarde, sésame

CARPACCIO DE CREVETTE 22,10€
Shio Citron - Œuf Mariné à la Poutargue
Crustacés, œufs, poisson, soja, lactose, fruits à coque, moutarde, sésame, sulfites, mollusques

HUÎTRE JAPONAISE RÔTIE AU PONZU 12,60€
Vermicelles croustillants
Gluten, crustacés, poisson, soja, sésame, sulfites, mollusques

LE VÉGÉTAL

EDAMAME 9,50€ Vegan
Salé & Piquant
Gluten, soja, sésame, sulfites

PANISSE AUX POIS CHICHES 9,50€
Bâtonnets de Pois Chiches au Four - Mayonnaise à la Sriracha
Céleri, moutarde, ail

SUCETTE DE CHOU-FLEUR CROUSTILLANT 11,60€
Chou-Fleur - Panko & Filo - Mayonnaise à la Truffe
Gluten, œufs, soja, moutarde, sulfites

AUBERGINE^3 16,80€ Vegan
Babaghanoush - Aubergines Grillées au Charbon de Bois - Purée d'Aubergine - Coulis de Tomate
Gluten, sésame, ail

CHOU-FLEUR 85°C 16,80€ Vegan
Chou-Fleur - Amandes - Sauce au miso
Cacahuètes, fruits à coque, sulfites, lupin

MUHAMARA 15,30€ Vegan
Muhamara Libanaise - Noix - Grenade - Pain Arabe
Gluten, fruits à coque, sésame, ail

BURRATA 16,80€
Réduction de Prunes - Pesto à la Ricotta et au Basilic - Roquette - Salade d'Agrumes
Gluten, arachides, lactose, fruits à coque

STREET FOOD

BAO AU PORC 15,80 €
Bao Bun - Poitrine de Porc Mijotée - Glaçage au Citron Vert - Sésame
Gluten, soja, sésame, sulfites, mollusques, ail

BAO AU POULET 16,30€
Bao Bun -Ailes de Poulet Désossées - Salsa à la Tomate
Gluten, soja, sésame, sulfites, ail

GYOZAS CROUSTILLANTS 15,30€
Poulet & Légumes - Glaçage au Citron Vert - Sésame - Coriandre
Gluten, œufs, soja, sésame, sulfites, ail

BOUCHÉES DE POULET ÉPICÉES 16,80€
Ailes de Poulet Rôties et Croustillantes - Basilic Thaï - Chili
Gluten, soja, sésame, sulfites, ail

POPCORN AUX CREVETTES 20,00 €
Cubes de crevettes - Tempura - Mayonnaise à la Sriracha
Gluten, crustacés, œufs, soja, sulfites

GARNITURES

NOUILLES PIQUANTES 10,00€ Vegan
Pousses de Soja - Fèves Edamame - Piment
Gluten, soja, sésame, sulfites, ail

PETITE SALADE JAPONAISE 9,50€
Edamame - Pousses d'Épinards Frais - Salade Verte - Sésame - Mélange de Noix - Brocoli Sauvage - Sauce Yakitori
Crustacés, arachides, soja, moutarde, sésame, sulfites, ail

RIZ À SUSHI BY LANSYA 4,20€
Zeste de Citron Vert - Furikake
Gluten, poisson, soja, sésame, sulfites

FRITES 5,30€
Mélange d'Épices Cajun
Céleri, moutarde, ail

FRITES DE PATATES DOUCES 7,40€
Mélange d'Épices Cajun - Sauce Chili
Céleri, moutarde, ail

DESSERT

POT DE FLEURS 10,50 €

Dessert Signature

Crème au Combava - Compote de Citron Blanc - Crumble au Charbon

Gluten, lactose

PORNSTAR TARTELETTE 13,70€

Tartelette - Fruit de la Passion - Noix de Coco - Yuzu - Menthe

Gluten, œufs, arachides, lactose, fruits à coque

CAFÉ GOURMAND 14,20€

Mini-Desserts - Boisson Chaude

Gluten, œufs, arachides, soja, lactose, fruits à coque, sésame, sulfites

CAKEPOPS 2.0 12,10€

Dessert Signature

3 Pièces

Gluten, œufs, arachides, soja, lactose, fruits à coque

FÈVE DE CACAO 12,10€

Mousse au Chocolat

Gluten, œufs, arachides, soja, lactose, fruits à coque, sulfites

GLACE & SORBET 4,00€

Pistache - Chocolat - Litchi - Framboise - Fruit de la Passion - Vanille

COCKTAILS

SIGNATURE

SHISO YUZU 16,80 €
Gin Kinobi · Saké · Jus de yuzu · Eau au miel · Shiso

MIDNIGHT PEARL 16,80 €
Vodka Grey Goose · Purée de litchi · St-Germain
Jus de citron vert · Sirop de jasmin

MEDITERRANEAN SOUR 16,80 €
Aperol · Gin Mare · Purée d'abricot · Jus de citron vert · Sirop de romarin · Blanc d'œuf

SPICY MEZCALITA 16,80 €
Mezcal infusé au piment habanero · Triple sec
Jus de citron vert · Purée de mangue · Sirop d'agave

CARIBEAN ZOMBIE 16,80 €
Bacardi Ocho infusé au thé au caramel et au fruit de la passion · Jus d'ananas · Sirop à la cannelle

TOM FORD 16,80 €
Bourbon Bulleit · Fruit de la passion · Laphroaig
Jus de citron vert · Mousse à la vanille et aux amandes · Cigarette au chocolat

CLASSIQUES

ESPRESSO MARTINI 14,70 €
Vodka 42 Below · Kahlúa · Espresso

PORN STAR MARTINI 14,70 €
Vodka à la vanille · Purée de fruit de la passion
Jus de citron vert · Servi avec un verre de Prosecco

DAIQUIRI 14,70 €
Rhum Bacardi · Jus de citron vert · Sirop de sucre

AMARETTO / WHISKEY / PISCO SOUR 14,70 €
Liqueur · Jus de citron vert · Blanc d'œuf
Sirop de sucre

COSMOPOLITAN 14,70 €
Vodka 42 Below · Triple Sec · Jus de citron vert
Jus de canneberge

MOJITO / CAIPIRINHA 14,70 €

LONG ISLAND ICED TEA 18,90 €

VOUS NE TROUVEZ PAS VOTRE COUP DE CŒUR ?
DEMANDEZ-NOUS !

VIN AU VERRE

ROSÉ

PRÉLUDE IANIRA 10,00 €
Mathis Bastian, Luxembourg, 2024

STUDIO BY MIRAVAL 7,90 €
Perrin & Fils, Côtes de Provence, France, 2024

MIRAVAL 14,20 €
Perrin & Fils, Côtes de Provence, France, 2024

BLANC

MOSCATO D'ASTI DOCG - LA GATTA 7,00 €
Vite Colte, Piémont, Italie, 2024

PINOT GRIS WORMER WÄIBOUR 8,50 €
Domaine Schmit-Fohl, Luxembourg, 2024

RIESLING AHN VOGELSANG BIO 9,00 €
Domaine Schmit-Fohl, Luxembourg, 2024

BUEDEN BIO 8,00 €
Domaine Aly Duhr, Luxembourg, 2024

CHARDONNAY MÂCON-VILLAGE 8,50 €
Domaine Barraud, Bourgogne, France, 2022

GEWÜRZTRAMINER TERRES ÉPICÉES 10,00 €
Dopff au moulin, Alsace, France, 2022

CHARDONNAY GUILLAUME 7,00€
Languedoc-Roussillon, France, 2023

PÉTILLANT

CRÉMANT BUBBLY 8,40 €
Brut

CRÉMANT ALICE HARTMANN 14,20 €
Brut

CRÉMANT ALICE HARTMANN 15,80 €
Rosé

CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT 20,50 €
Brut

CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT 23,10 €
Rosé

ROUGE

SI MON PÈRE SAVAIT 12,10 €
Bernard Magrez, Languedoc-Roussillon, 2022

GRANDE RÉSERVE 10,00 €
Pierre Amadieu, Vallée-du-Rhône, France, 2022

PRIMITIVO DI MANDURIA PAPALE ORO 10,00 €
IGT, Varvaglione, Pouilles, Italie, 2021

QUINTA COVAO RESERVE 11,60 €
Quinta do Covao, Dao, Portugal, 2020

ROBLE D.O. 8,40 €
Alvides, Duero, Espagne, 2022

PINOT NOIR AHN GOELLEBOUR BIO 12,60 €
Domaine Schmit-Fohl, Luxembourg, 2024

VOUS NE TROUVEZ PAS VOTRE COUP DE CŒUR ?
DEMANDEZ NOTRE CARTE DES VINS COMPLÈTE !

APÉRITIFS

COCKTAILS

APEROL SPRITZ 14,70 €
Crémant, orange, soda

SARTI SPRITZ 14,70 €
Crémant, orange, soda

SAINT-GERMAIN SPRITZ 15,30 €
Crémant, jus de citron vert, soda, menthe

WILDBERRY LILLET 14,70 €
Schweppes Wildberry, fruits frais

CONCEPT LILLET 14,70 €
Hoegaarden Rosé, sirop aux fruits rouges

CAMPARI SPRITZ 14,70 €
Crémant, limonade à l'orange

NEGRONI 14,70 €
Gin, Campari, Vermouth

OLD-FASHIONED 14,70 €
Bourbon, sucre de canne, Angostura

PORTO TONIC 14,20 €
Porto blanc, jus de citron vert, Fever-Tree Tonic

CLASSIQUES

CAMPARI 9,00 €
Orange ou Soda: 11,50 €

RICARD 6,90 €
4cl

CRÉMANT BUBBLY 8,40 € | 40,00 €
Verre ou bouteille

CRÉMANT ALICE HARTMANN BRUT 14,20 € | 68,00 €
Verre ou bouteille

CRÉMANT ALICE HARTMANN ROSÉ 15,80 € | 74,00 €
Verre ou bouteille

VEUVE CLICQUOT BRUT 20,50 € | 142,00 €
Verre ou bouteille

VEUVE CLIQUOT ROSÉ 23,10 € | 158,00 €
Verre ou bouteille

PORTO GRAHAM'S 8,40 €
Blanc ou rouge

MARTINI 8,40 €
Blanc ou rouge

KIR VIN BLANC 9,00 €

KIR CRÉMANT 10,50 €

KIR ROYAL 22,60 €

GIN TONIC

BOMBAY SAPPHIRE 17,40 €
Gin London Dry à base d'un mélange de 10 plantes
à déguster avec : Fever-Tree Indian Tonic

BULLDOG 17,40 €
London Dry Gin, un assemblage de 12 plantes
à déguster avec : Fever-Tree Mediterranean Tonic

GARDENER 18,40 €
Conçu par Brad Pitt et la famille Perrin
à déguster avec : Fever-Tree Mediterranean Tonic

MONKEY 47 19,50 €
47 plantes de la Forêt-Noire
à déguster avec : Fever-Tree Mediterranean Tonic

MONKEY 47 SLOE GIN 20,00 €
47 plantes associées à des prunelles sauvages
à déguster avec : Fever-Tree Mediterranean Tonic

BOBBY 'SCHIEDAM DRY GIN 17,40 €
Des ingrédients exotiques tels que la citronnelle,
le clou de girofle et l'églantier
à déguster avec : Fever-Tree Indian Tonic

GIN MARE 18,40 €
Aromatisé à l'huile d'olive, romarin, thym et basilic
à déguster avec : Fever-Tree Mediterranean Tonic

KI NO BI 18,90 €
Fabriqué à Kyoto à partir d'alcool de riz et plantes
locales
à déguster avec : Fever-Tree Mediterranean Tonic

KIWIEF 17,90 €
Frais et fruité, avec du cardamome, orange et anis étoilé
à déguster avec : Fever-Tree Mediterranean Tonic

BIÈRE

BOUTEILLE

HEINEKEN 5,60 €
LEFFE BLONDE / BRUNE 6,70 €
HOEGAARDEN BLANCHE / ROSÉ 6,10 €
CORONA 7,40 €
KNUPPERT (33CL CANNETTE) 5,10 €

PRESSION

HITCH BEER 4,80 € | 8,40 €
25cl ou 50 cl

FRANZISKANER 5,60 € | 9,00 €
30cl ou 50 cl

GOOSE IPA 5,60 € | 10,00 €
25cl ou 50 cl

BATTIN GAMBRINUS 5,60 € | 9,00 €
30cl ou 50 cl

LA CHOUFFE 5,60 € | 10,00 €
25cl ou 50 cl

RAMBORN CIDER 5,60 € | 10,00 €
25cl ou 50 cl

PICON BIÈRE 6,90 € | 10,50 €
25cl ou 50 cl

LONG DRINKS

LONG DRINK + SOFT 14,70 €
LONG DRINK + RED BULL 15,80 €

SOFTS

LODYSS EAU PLATE 3,90 € | 6,10 €
25cl ou 50cl
LODYSS EAU PÉTILLANTE 3,90 € | 6,10 €
25cl ou 50cl
COCA-COLA / COCA-COLA ZERO 4,50 €
FANTA / SPRITE / FUZE TEA PEACH 4,50 €
ROYAL BLISS BITTER LEMON 4,50 €

JUS DE FRUITS 4,50 €
Fraise, banane, mangue, ACE, pomme, orange, tomate
FEVER-TREE TONIC 5,30 €
Mediterranean, Indian, Pink Grapefruit
FEVER-TREE GINGER BEER 5,30 €
FEVER-TREE GINGER ALE 5,30 €
RED BULL 5,80 €

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ 3,80 €
ESPRESSO 3,60 €
DOUBLE ESPRESSO 4,70 €
CAPPUCCINO 4,50 €
LATTE MACCHIATO 5,00 €
ESPRESSO MACCHIATO 4,10 €

IRISH COFFEE 10,50 €
THÉ À LA MENTHE FRAÎCHE 5,30 €
THÉ BY TEE GSCHWENDNER 5,30 €
Nepal Spirit, Earl Grey, Japan Sencha,
Fruits Rouges, Camomille

DIGESTIFS

RHUM

RON ZACAPA 23Y 15,80 €
RON ZACAPA XO 26,30 €
BUMBU 14,70 €
BUMBU XO 21,00 €
BACARDI OCHO 14,70 €

MEZCAL

CUSANO ROJO 14,70 €
CASAMIGOS 14,70 €

TEQUILA

DON JULIO ANEJO 21,60 €
DON JULIO ANEJO 1942 45,70 €
PATRÓN REPOSADO 14,20 €
CLASE AZUL REPOSADO 52,00 €
DON JULIO REPOSADO 15,80 €

CLASSIQUES

SAMBUCA 9,50 €
AMARO AVERNA 9,50 €
LIMONCELLO 9,50 €
BAILEY'S 9,50 €
JÄGERMEISTER 9,50 €
GRAPPA NONNINO 11,10 €

VODKA

GREY GOOSE 12,60 €
GREY GOOSE ALTIUS 47,30 €
BELVEDERE 12,60 €
BELUGA 16,80 €

WHISKY

JOHNNIE WALKER BLACK 10,50 €
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK 14,20 €
BULLEIT RYE 12,10 €
GLENMORANGIE 10Y 13,20 €
TALISKER 12Y 14,70 €
CHIVAS REGAL 12Y 14,20 €
NIKKA FROM THE BARREL 16,30 €

SANS ALCOOL

CLASSIQUES

VIRGIN PALOMA 12,60 €
Agave Syrup · Lime Juice
Fever-Tree Grapefruit

VIRGIN GIN BASIL SMASH 12,60 €
Tanqueray 0,0% · Basil Leaves
Cucumber · Lime Juice

BERRY BLEND 12,60 €
Strawberry · Raspberry · Litchi Purée
Cranberry · Soda

PEACH ICE TEA FIZZ 11,00 €
Peach Syrup · Black Tea · Soda Water

TIKI N° 2 11,00 €
Mango · Miso · Rhum 0,0%
Lime Juice · Sparkling Water

EVEREST MULE 11,00 €
Aperitivo 0,0% · Honey · Ginger Beer

THYME OFF 11,00 €
Thyme & Lemon · Ginger Beer

VIRGIN MOJITO 11,00 €
Mint · Rhum 0,0% · Sparkling Water

FRUITY MOCKTAIL 11,00 €
Seasonal Fruits · Citrus

NADACOLADA 11,00 €
Pineapple · Coconut

BIÈRE *

SIMON 0,0% 4,20 €
CORONA 0,0% 5,50 €
FRANZISKANER ALKOHOLFREI 6,90 €

VIN PÉTILLANT

CRÉMANT BERNARD MASSARD CUVÉE 0,0% 7,40 €

SANS ALCOOL

APERITIFS & SPRITZ

MARTINI NOLO VIBRANTE 6,90 €
Non-alcoholic aperitif · Bergamot · Botanicals

CRODINO ORIGINAL 7,40 €
Herbal Bitters · Citrus

CRODINO ROSSO 7,40 €
Red Fruits · Herbal Bitters

CRODINO TONIC 13,20 €
Crodino N/A Spritz · Fever-Tree Tonic

GRAPEFRUIT APERITIVO 11,00 €
Aperitivo 0,0% · Fever-Tree Grapefruit

ANAPARITIVO SPRITZ 11,00 €
Aperitivo 0,0% · Crémant 0,0%

APPLE GINGER SPRITZ 11,00 €
Cloudy Apple Juice · Ginger Beer · Lime

BERRY TONIC 11,00 €
Cassis Syrup 0,0% · Tonic Water · Lemon

COLD BREW TONIC 11,00 €
Cold Brew Coffee · Tonic Water

BEERBUSCH GIN & TONIC 14,20 €
Non-Alcoholic Gin Alternative · Tonic Water · Herbs

ZERO SUGAR

CITRUS BASIL HIGHBALL 0,0% 11,00 €
Lemon Juice · Basil · Soda Water

CUCUMBER COOLER 0,0% 11,00 €
Cucumber · Lime · Ginger · Soda Water

HERBAL LEMON REFRESHER 0,0% 11,00 €
Herbal Tea · Lemon · Soda Water