



Internet passord: quit6582

Nettside: www.boteco.no

Facebook: www.facebook.com/botecoas/

Instagram: botecoksu

Avdeling Boteco Interiør (Vågeveien 5, kaia)

Boteco

MED INSPIRASJON FRA BRASIL



Velkommen til vårt Boteco. Boteco kommer fra det portugisiske ordet "botica", og det spanske ordet "bodega", hvorav begge kommer fra det greske ordet "apothéke". I Brasil er ett boteco stedet for de som liker å være ute med venner. Når du drar til ett boteco i Brasil ser du hovedsakelig etter kald øl, fristende småretter, koselig atmosfære og selvfølgelig en hyggelig tid sammen familie og venner. "Botecos" er ikke eksklusivt for Brasil, men de passer svært godt sammen med det tropiske klimaet. Klimaet kan vi dessverre ikke gjenskape i Kristiansund, men vi vil gjøre vårt beste for å skape den samme opplevelsen og atmosfæren. Ett boteco skal ikke være for fancy eller stivt, det skal være stedet alle kjenner til. Boteco skal være stedet hvor du garantert finner den hyggelige atmosfæren, de blide servitørene og selvfølgelig den gode maten og drikken. Vår mat er inspirert av den brasilianske matkulturen, men vi har valgt å skape vårt Boteco i Kristiansund med vår lidenskap for gammelt interiør. Vi håper du vil trives her på samme måte som det har vært en opplevelse for oss å skape vårt Boteco i Kristiansund.



Welcome to our Boteco. The term "Boteco" originates from the Portuguese word "Botica" and the Spanish word "Bodega"; both words come from the Greek word for warehouse - "apothéke". In Brazil, a "boteco" is a hang out spot for night-life lovers. When you go to a "boteco" you are essentially looking for a very cold beer, mouth-watering appetizers, a pleasant atmosphere, and, of course, a moment of relaxation with family and friends. "Botecos" are not exclusive to Brazil, but they certainly go well with the tropical climate. A "Boteco" can also be defined as the bar just around the corner. A "boteco" is not supposed to be fancy or at a hype-chic street or neighborhood; a "Boteco" is this low-key spot that everybody just knows is there. "Boteco" is a guaranteed feel good kind of place. Parking is not a hassle and a team of friendly, stress-free waiters will always be there for you, to help you unwind.



Bem-vindo ao nosso Boteco. O termo "Boteco" se origina da palavra Portuguesa "Botica" e da palavra espanhola "Bodega", as duas palavras vêm da palavra grega para warehouse - "Apotheke." No Brasil, um "boteco" é um hang out local para pessoas que são amantes da vida. Quando você vai para um "boteco" que é essencialmente à procura de uma cerveja bem gelada, petiscos deliciosos, um ambiente agradável, e, é claro, um momento de descontração com a família e amigos. "Botecos" não é exclusivo do Brasil, mas eles certamente vão bem com o clima tropical. O "Boteco" também pode ser definido como o bar ao virar da esquina. O "boteco" não é um lugar extravagante ou em uma rua chic ou bairro, um "Boteco" é num local discreto que todo mundo só sabe que está lá. "Boteco" é uma sensação boa dependendo do tipo de lugar. E uma equipe amigável de garçons livre de stress sempre estará lá para você, para te ajudar

Forretter

Bolinho De Bacalhau

155,-

Klippfiskboller, serveres med salat, chillisaus og aioli.

Brazilian, deep fried fritters, served with salad, chillisauce and aioli.

Inneholder: fisk, muskatnøtt, egg

Boteco Beef Tartar

159,-

Indrefilet av storfe, marinert med sennep, gressløk, egg, kapers m.m. Serveres med brød, eplepurè og eplesticks.

Beef tenderloin, marinated in mustard, chive, egg, capers. Served with bread, apple-purè and apple-sticks.

Inneholder: Hvete, egg, sennep

Pao de Queijo

99,-

6 små varme brasilianske ostebrød, typisk brasiliansk snacks som passer godt til kaffe, øl og gjerne som ett lite mellommåltid. Serveres med aioli.

6 small Brazilian cheese-bread, a typical Brazilian snack that is good together with coffee or beer.

Inneholder: Melk, egg

Ceviche

155,-

Marinerte biter av fersk torskefilet, i en rett basert på det peruanske kjøkken. Marinert med rødløk, selleri, koriander, ingefær og chilli. Servert med søtpotet og brød.

Marinated pieces of fresh cod, in a dish based on the kitchen of Peru. Marinated with onions, seller, coriander, ginger and chilli. Served with sweet potatoe and bread.

Inneholder: Hvete, fisk, selleri

Salat

Kyllingsalat

219,-

Salat med kylling, tomat, grønnsaker og balsamicokrem. Serveres med brød og aioli.

Salad with chicken, tomatoes, vegetables and balsamico-cream. Served with bread and aioli.

Inneholder: Hvetemel, melk, egg

Cæsarsalat med scampi eller kylling

219,-

Romanosalat med cæsar dressing, bacon og parmesan. Serveres med krutonger

Cesarsalad with scampi or chicken. Romanosalad with dressing, bacon, parmesan and crutons.

Inneholder: Hvetemel, melk, egg, sennep

Boteco friske salat med mango

219,-

Salat med mango, serrano-skinke, mozzarella, feta-ost og tørkede tomater. Med olivenolje, balsamico og brød.

Salat with mango, serrano, mozzarella, feta-cheese and tomatoes. With olive-oil, balsamico and bread.

Inneholder: Hvetemel, melk

Hovedretter

Biff av indrefilet **399,-**

200-220 gr indrefilet av storfe, serveres med brasiliansk vinagrette og fløtegratinerte poteter.

Velg mellom rød saus av bær og vin, champignongsaus eller peppersaus.

Beef tenderloin, served with red sauce of berries and wine, gratinated potatoes and brazilian vinagrette

Inneholder: Melk

Opera Medalion Biff **399,-**

Indrefilet av storfe, bacon, bakte amandine-potet, asparges, brasiliansk vinagrette og kokkens smakfulle saus

Beef tenderloin, bacon, baked amandine-potatoes, asparagus, brazilian vinagrette and the chefs sauce

Inneholder: Melk

Torsk med Pasjonsfruktsaus **319,-**

Stekt filet av torsk, servers med frisk saus av pasjonsfrukt og husets potetstappe.

Fried filet of cod, sauce of passion-fruit and mashed potatoes

Inneholder: Fisk, melk

Torsk à la Boteco **319,-**

Ovnsbakt torskefilèt, innrullet i bacon. Serveres med vår potetstappe og kokos-saus, toppet med granateple.

Baked filet of cod rolled in bacon. Served with mashed potatoe and coconut-sauce

Inneholder: Fisk, melk

Bakt loins av klippfisk **kr 389,-**

Ovnsbakt loins av klippfisk, marinert med olivenolje og smør. Serveres med bakte amandinepoteter og urucum-saus (kokos, kremfløte, krydder).

Loins of bacalao, marinated with olive-oil and butter. Served with baked potatoes and urucum-sauce.

Inneholder: Fisk, melk

Svin Indrefilet med jordskock **kr 329,-**

Svin indrefilet. Servert med jordskock, bacon/eplecider, eple-purè, karamellisert løk, jordskock-chips og appelsin/smør-saus.

Pork tenderdloin. Served with sun root, bacon/apple-cider, apple-ure, onions, sun root-chips and orange/butter-sauce.

Inneholder: Melk, sennep

Innbakt kylling

319,-

Innbakt kylling med mozarella, champignon, tørked tomat, mini-gulrot og bakte amandinepoteter. Serveres med saus av appelsin og mango.

Baked chicken with mozarella, mushroom, dried tomatoes, carrots and baked potatoes.

Inneholder: melk

Coxinha

319,-

«Raspet» kylling blandet med persille, løk og krydder. Servert med salat, ailoi, chilisau og amandine-potet.

Brazilian fried snack of chicken, baked into a dough of mashed potatoe. Served with salad, aioli, chili-sauce and amandine-potatoes.

Inneholder: Hvetemel, melk, egg

Copacabanaburger

239,-

Smakfull 200 gr hamburger, bacon, tomat, ananas, salat og ost.

Serveres med hjemmelaget brasiliansk BBQ-saus, coleslaw og friterte pommes frites.

Hamburger, bacon, tomatoe, pineapple, salad and cheese. BBQ-sauce, coleslaw and fries

Inneholder: Hvetemel, egg

Spicyburger

239,-

Smakfull 200 gr hamburger, bacon, salat og ost

Serveres med hjemmelaget jalapeno-saus, karamellisert løk og pommes frites .

Hamburger with spicy sauce, caramellised onion and fries

Inneholder: Hvetemel, egg,

Vegetarburger

239,-

Soya-burger, karamellisert løk, agurk og salat.

Serveres med brasiliansk vinagrette og pommes frites

Vegan burger, onions, cucumber and salad. Served with brazilian vinagrette and fries

Inneholder: Hvetemel, soya

For barna

For barna

Panquecas

Kr 99,-

To pannekaker med jordbærsyltetøy eller sukker
Two pancakes with strawberry jam
Inneholder: Hvetemel, egg, melk

Hamburger med amandinepotet

Kr 119,-

Hamburger with amandine-potatoes
Inneholder: Hvetemel, egg, melk, sennep, selleri

Iskuler, 2 stk

Kr 69,-

Inneholder: Egg, melk

Barn under 12 år kan også bestille en liten porsjon av hovedrettene til halv pris (med unntak av biff/burgere).

Desserter

Sjokolade-og pasjonsfruktmousse Kr 119,-

Mousse av sjokolade og pasjonsfrukt, toppet med frukt/bær
Mousse of chocolate and passion-fruit, served with fruit/berries.
Inneholder: Egg, melk, kan inneholde spor av nøtter

Brasiliansk ostekake Kr 119,-

Med saus av bær og guava (brasiliansk frukt)
Brazilian cheesecake with sauce of berries and guava
Inneholder: Hvetemel, egg, melk, kan inneholde spor av nøtter

Katalansk krem Kr 119,-

Med smak av appelsin og kanel
Creme Catalan, with flavours of cinnamon and orange
Inneholder: Egg, melk

Brunost-iskrem med jordbærsaus Kr 119,-

IBrown-cheese icecream with strawberry sauce
Inneholder: Egg, melk, sulfitt

Kaker

Botecos saftige gulrotkake Kr 69,-

Botecos juicy carrotcake
Inneholder: Hvetemel, egg, melk

Varm eplekake med vaniljeis Kr 109,-

Warm applecake with vanilla icecream
Inneholder: Hvetemel, egg, melk

Vi har også mange deilige flytende desserter, se på neste side.

Dessertdriker med alkohol

Espresso Martini	135,-
Irish coffee , (whisky, brunsukker, kaffe og krem)	135,-
French coffee , (cognac, brunsukker, kaffe og krem)	135,-
Strawberry Daiquerie	149,-
Pasjonsfrukt Daiquerie	149,-
Frozen mudslide (vaniljeis, melk, sjokoladesaus, baileys, vodka og kahlua)	149,-
Snickers Bar (Vaniljeis, melk, baileys, galliano, div kaffesiruper, og peanøttsmør)	149,-

Mineralvann/alkoholfritt

Mineralvann	0,33	55,-
(cola, zero, fanta, sprite, bonaqua, pære, ananas, pepsi max)		
Eplemost	0,33	55,-
Appelsinjuice	0,33	55,-
Alkoholfritt øl (Clausthaler/Erdinger/Nøgne Ø Himla Humle/Nøgne Ø Svart Hvit)		65,-
Vørterøl	0,33	55,-
Kuli Appelsin (til barna)		35,-

Milkshake



Milkshake, toppet med krem	79,-
Sjokolade, karamell, jordbær, kokosnøtt, vanilje eller blåbær	

Kaffe/Te/sjokolade

Svart kaffe	45,-
Espresso	45,-
Latte	49,-
Cappuchino	49,-
Mocca	49,-
Chillikaffe	49,-
Americano	49,-
Chai latte	49,-
Varm sjokolade med krem	65,-
Islatte	59,-
Frappuchino	59,-
Kopp te, smak etter ønske	49,-

Tillegg på kr 5,- for sirup, krem og ekstra kaffeshot.



Øl

0,5 l glass, Heineken 119,-

0,4 l glass, Heineken 109,-

Snacks, glass med peanøtter, chillinøtter eller saltstenger 40,-



Peroni Italia 0,33 4,6% 109,-

Italiensk pilsnerøl karakterisert av en lys gyllen farge, med fin duft av korn, malt, blomster, krydder og buljong.



Bierra Moretti Italia 0,33 4,6% 109,-

En premium italiensk pilsner med en mild bitterhet og en noe fruktig aroma



Poretti 4 Lupoli Italia 0,33 5,0% 129,-

Lys lager, tørr krisp, bløt tydelig bitterhet



Sol Mexico 0,33 4,6% 109,-

Sol er svært lett-drikkelig og har en forfriskende rund og leskende smak.



Grolsch Nederland 0,33 5,0% 135,-

Bløtt anslag, fin lett bitterhet som vokser utover, men fortsatt ganske dempet. Ett forfriskende og lett-drikkelig øl.



Kirin Ichiban Japan 0,33 5,0% 129,-

Lys lager, fint preg av lyst malt, sitrus og litt korn



Staropramen Tsjekkia 0,33 5,0% 129,-

Lys lager, kremet med fint sødmefullt maltpreg, innslag av urter, moderat bitterhet



Alhambra Reserva Spania 0,33 6,4% 129,-

Lys lager, smak av mørk malt med humlepreg



Cusquena Golden Lager Peru 0,33 4,8% 139,-

Lys lager, smak av lyst malt og humle, noe urter og erter.

IPA, finnes også under Nøgne Ø



Frydenlund Juicy IPA, Norge 0,5 4,6% 129,-



Brewdog Punk IPA Skottland 0,33 5,6% 139,-

Fruktig og kremet, fint preg av sitrus og urter, tydelig humlebitter ettersmak.

Hveteøl, finnes også under Nøgne Ø



Weihenstephaner Tyskland 0,5 5,4% 149,-

Tysk hveteøl. Fyldig, forfriskende. Fruktig aroma med bananpreg.



Kronenbourg 1664 Blanc 0,33 5,0% 139,-

Fransk hveteøl, fruktig. Egner seg til desserter og som apertiff.



Blue Moon belgian white Italia 0,33 5,4% 129,-

Hveteøl. Lett frisk sitrus



Erdinger Weissbrau Dunkel Tyskland 0,5 5,3% 149,-

Hveteøl. Kremet med preg av mørk malt og vørter, hint av kaffe og karamell.

Glutenfritt øl



Brewdog Glutenfri Punk IPA

Skottland 0,33 5,4% 139,-



Peroni Glutenfri Italia 0,33 4,6% 109,-

Friskt anslag, lett fylde med bittertone mot slutten

Mørkt øl på flaske, diverse



Harviestoun Brewery Old Engine Oil Porter

Skottland 0,33 6,0% 139,-

Porter/stout. Kompleks, kraftig sjokolade og kaffe, bittersøt.



Cusquena Cerveza Malta Peru 0,33 5,6% 139,-

Mørk lager. Anslag av nøtter og toast.



Nürnberger Rotbier Tyskland 0,5 5,5% 169,-

Mørk lager. Fylding maltpreg med vanilje og krydder.



Nøgne Ø, Blonde,	0,33	4,5%	109,-
Produsert i Grimstad. Tørsteslukkende, friskt og fruktig. Passer godt til skalldyr og sjømat. Øl fra Nøgne Ø er ufiltrert så skjenk aktsomt hvis du ikke vil forstyrre sedimentene i bunnen av flasken.			
Nøgne Ø, Brown Ale,	0,33	4,5%	109,-
Maltfull Lær Mørk Sjokolade. Maltsødmen og smaksbidragene fra karamell og sjokolade-malt gir dette ølet et karakteristisk preg og gjør det velegnet til matkombinasjoner.			
Nøgne Ø, Saison, Norge	0,33	6,5%	129,-
Produsert i Grimstad. Et lyst øl som er tørt og forfriskende og passer veldig bra til sjømat og lyse kjøttretter. Øl fra Nøgne Ø er ufiltrert så skjenk aktsomt hvis du ikke vil forstyrre sedimentene i bunnen av flasken.			
Nøgne Ø, 500, Norge	0,5	10%	199,-
Ipa-verdens svar på en avec. Masse smak og perfekt balanse.			
Nøgne Ø, Asian Pale Ale	0,33	4,5%	109,-
Lys og forfriskende øl som tilsettes sitrongress mot slutten av bryggeprosessen. Frisk og syrlig aroma.			
Nøgne Ø, Two Captains IPA	0,33	8,5%	139,-
Klassisk bohemian pilsner med rikelige mengder Saaz humle. Lys og klar i smaken med korn blomster, honning og brød i aromaen.			
Nøgne Ø, Robust Porter	0,33	7%	129,-
Mørk, lær, sjokolade, røstet, skumring.			
Nøgne Ø, Imperial Stout, strong dark ale	0,5	9%	179,-
Søt, fyldig, røstet, sort, varmende.			

Ingefærøl



Crabbies Ginger Beer	England	0,33	4,0%	125,-
----------------------	---------	------	------	-------

Frisk sprudlende drikk med ingefærsmak



Nøgne Ø Ginger Juice	Norge	0,33	4,6%	125,-
----------------------	-------	------	------	-------

Fyldig, smakfull og potent ingefærøl

Cider og annet på flaske

Bulmers Cider	0,5	4,5%	149,-
---------------	-----	------	-------

Irlands cider nr 1, produsert siden 1887. Ikke veldig søt i smak.

Bulmers Cider, Red berries and lime	0,5	4,0%	149,-
-------------------------------------	-----	------	-------

Frisk og nydelig smak av røde bær og lime.

Bulmers Cider, Zesty Blood Orange	0,5	4,0%	149,-
-----------------------------------	-----	------	-------

frisk cider, med kvalitetsepler og rik smak fra blodappelsin. Den perfekte sommerdrikken.

Bulmers Cider, Rosè	0,5	4,5%	149,-
---------------------	-----	------	-------

Høykvalitets semitørr cider laget av jukse fra saftige røde epler. Frisk knallrosa cider.

Grevens Pærecider	0,33	4,7%	119,-
-------------------	------	------	-------

Uten tilsatt sukker.

Smirfnoff Ice	0,28	4,0%	119,-
---------------	------	------	-------

Original, raspberry, tropical

Rødvin

Glass rødvin 20 cl 119,-

Cocoon Zinfandel Grand Reserve, USA

Bløt og lett sødmefull, preg av mørke bær og vanilje.

Cantina Rossa montepulciano d'Abruzzo, Italia

Duft av krydder og røde plommer. Lett moden og sødmefull bløt frukt, balansert og fin.

Alkoholfri vin, hvit/rød, flaske 0,375 l 129,-

Flasker rødvin

Pedro Del Castillo, Portugal 429,-

Litt utviklet og fast med preg av modne kirsebær og plommer, litt krydder, lakris og sjokolade.

Periquita Reserva, Portugal 489,-

Aroma med preg av modne røde og mørke bær, urter, litt trekrydder og vanilje.
Passer til lyst kjøtt, svin

Alamos Malbec, Argentina 499,-

Aroma preget av modne mørke bær, krydder og litt røyk.
Passer til storfe, lam, sau og storvilt.

Corte Giara Valpolicella Ripasso, Italia 599,-

Preg av røde bær, tørket frukt, litt urter og fat.
Passer til lyst kjøtt, lam, sau og svinekjøtt.

Masi Campofiorin, Italia 599,-

Preg av røde bær og litt tørket frukt.
Passer til storfe, lam, sau og storvilt.

Capital De Roari Amarone Della Valpolicella Classico 899,-

Italia, Preg av søte mørke bær og vanilje, hint av trekrydder.
Passer til storfe, lam, sau, småvilt og fugl.

Hvitvin

Glass hvitvin 20 cl

Astica Chardonnay, Argentina 119,-

Ren og umiddelbar, hint av sitrus og urter

Chalbis, La Chablisienne, Frankrike 139,-

Ung og fruktig, preg av sitrus, eple og urter, hint av mineraler i ettersmaken

Dr. L Riesling, Tyskland 119,-

Fruktig aroma preget av eple, sitrus, litt blomst og urte

Flasker hvitvin

Molitor Zeltinger Sonnenuhr Riesling Kab.. Tyskland 599,-

Ung, preg av eple, sitrus, urter og litt mineraler.

Passer til apertiff, ost, dessert, kake og frukt.

La Chablisienne Chablis Cuvée La Sereine, Frankrike 699,-

Preg av sitrus, grønt eple og hint av urter.

Passer til fisk, skalldyr og ost.

Leitz Rheingau Riesling Trocken, Tyskland 499,-

Ung, preg av eple, blomst og urter, hint av mineraler.

Passer til fisk, skalldyr og svinekjøtt.



Rosèvin

Rosevin, glass 20 cl 119,-

Chill Out Californian Shiraz Rosè

Fruktig og lett sødmefull stil, litt bitter ettersmak

Rosaura, Italia

489,-

Ung og lett dropsaktig, preg av røde bær og urter.

Passer til fisk, skalldyr og lyst kjøtt

Ioppa Colline Novaresi Nebbiolo Rusin, Italia

549,-

Saftig, ung og fruktig med litt fasthet, preg av friske røde bær, sitrus litt urter og krydder

Portvin

Glass Portvin, Graham`s Late Bottled Vintage 8 cl 119,-

Graham`s Late Bottled Vintage, flaske 749,-

Musserende Vin

Musserende, glass	119,-
Prosecco Divaldobbiadene Brut, Italia	
Campo Viejo Cava Brut Reserva, Spania	399,-
Saftig, livlig og kremet med preg av friske epler, sitrus og litt fersken, innslag av urter og kjeks.	
Prosecco Valdobbiadene Brut, Italia	499,-
Aromatisk. Preg av pære, sitrus og litt urter. Passer til fisk, skalldyr og apertiff.	
Grand Hosteau Crémant de Bordeaux Brut, Frankrike	499,-
Ungdommelig, fruktig og slank, preg av gult eple og sitrus	
La Cave Brilliante Crémant de Bordeaux, Frankrike	519,-
Saftig, frisk og fokusert preg av sitrus, epler og urter.	

Champagne

Moët & Chandon Impèrial Brut	1199,-
Frisk fruktighet med litt preg av sitrus og mineraler. Passer til fisk, skalldyr og apertiff.	

Calvados

Coquerel Fine Calvados 109,-

Cognac

Cognac Braastad VS 109,-

Cognac Braastad VSOP 115,-

Martel VSOP 119,-

Hennesy VSOP 129,-

Cognac Braastad XO 135,-

Renault Carte Noire Extra Old 129,-

Larsen XO 129,-

De Luze XO 129,-

Brillet 139,-

Brandy

Pettersen Extra Old 99,-

Whisky

Jameson 109,-

Famous Grouse 109,-

Jack Daniels 109,-

Tullamore Dew 109,-

Chivas Regal 109,-

Glenfiddich 109,-

Macallan Triple Cask 149,-

Lagavulin 149,-

Rom

Bacardi Carta Blanca 105,-

Captain Morgan Spiced Gold 105,-

Zacapa Centario 23 139,-

Gin

Bombay Sapphire 105,-

Elsker, pink gin 105,-

Hendrick`s Gin 139,-

Akevitt

By`n oss, Kristiansundsakevitten 109,-

Gammel Opland 109,-

Løiten Linie 109,-

Arvesølvet 109,-

Ankerdram 109,-

Vill og Vakker, Sunndalsakevitten 109,-



Shots m.m

Hot Shot	Galliano, kaffe, krem	99,-
B52	Kahlua, baileys, conrieau	99,-
Paparazzi	Bacardi razz/lemon, sour mix	99,-
Spør etter din favorittshot		99,-



Likører m.m

Spør etter din favorittlikør	99,-
(Baileys, Conrieau, Drambuie, Kahlua, Disaronno, Galliano, Eggelikør, Peachtree, X-ante, Bols, Bacardi Razz m.m)	



Coctails

Fjellbekk (vodka, akevitt, lime og sprite)	139,-
Cuba Libre (rom, lime og cola)	139,-
White Russian (vodka, kahlua og fløte)	139,-
Black Russian (vodka og kahlua)	139,-
Gin (Bombay) & Tonic	139,-
Gin (Elsker pink gin) & Tonic	139,-
Gin (Hendricks) & Tonic	139,-
Sure Føtter (peachtree, jeger, sitronjuice, sprite, cola)	139,-
Caipirinha , Brasils nasjonaldrink (Cachaca, lime og sukker)	139,-
Moscow Mule (Vodka, limejuce, ingefærbrus)	139,-
Love Hearts (Xante, Bols, Bacardi Razz, sour-mix, grenadine, sprite)	139,-
Hiawata (vodka, peachtree, sour-mix, pærebrus)	139,-
Amaretto Sour (amaretto, sour-mix)	139,-
Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, club soda, appelsin)	149,-