

Benvenuti in Beermània!

Il luogo ideale per trascorrere una piacevole serata in un ambiente accogliente e familiare.

Beermània nasce il 28 giugno 2004 e vanta oltre 20 anni di attività ad Agropoli, nella suggestiva cornice del Lungomare San Marco. Il locale, negli anni, è diventato un vero e proprio punto di riferimento non solo per la cittadina agropolese, ma anche per tutto il comprensorio cilentano.

Anno dopo anno Beermània si è evoluto, migliorato e adeguato alle nuove esigenze del momento, puntando prima di tutto su ingredienti ricercati e di assoluta qualità, seguendo sempre la stagionalità di ogni prodotto.

Per noi il successo di una buona cucina sta tutto nella scelta della materia prima. Per questo selezioniamo con cura prodotti e fornitori cercando di trovare sempre il meglio da portare a tavola prediligendo il nostro territorio: il Cilento.

Molti articoli presenti nel nostro menu sono presidi slow food: si tratta di prodotti rari ed eccellenti a rischio di estinzione che vengono realizzati da attenti contadini, allevatori e pescatori.

La nostra missione è quella di accontentare i nostri clienti con servizi sempre migliori.

Grazie per averci scelto! Buon Appetito!



Presidi Slow Food:

*Mortadella Bologna az. Bonfatti,
Cacioricotta di capra az. Le Starze, Alici di
menaica az. Donatella Marino, Soppressata
di Gioi az. Gioi Piccolo salumificio artigianale,
Olive ammaccate Salella az. Salella,
Composta di albicocca pellecchiella del
vesuvio az. Casale Pietropaolo, Capperi di
Salina az. Sapori Eoliani, Olive nere infornate
di Ferrandina az. Sapori Lucani, Conciato
romano az. Le Campestre.*



DOP:

*Pecorino romano, Parmigiano reggiano 24
mesi, Pomodoro San Marzano, Mozzarella di
bufala caseificio Barlotti Paestum, Crudo di
Parma 24 mesi.*



IGP:

*Carciofini az. Maida, Canestrato di Moliterno
az. Mastrangelo Nicola Stagionatore, Pasta
di Gragnano az. Pastificio Di Martino,
Nocciola di Giffoni az. Grimaldi.*

Free Wi-Fi

***Prodotto surgelato**

Rete BEERMANIA

Password: www.beermaniaagropoli.it

Menù

Antipasti

Mortadella grigliata €10

Tartare di manzo €12
Filetto di scottona, maionese al rosmarino, olio extravergine di oliva, sale maldon
(Aggiunta di tartufo nero €4)

Tagliere €18
Crudo 24 mesi, mortadella, soppressata, pancetta, capocollo, pirano di bufala, carciofini, tarallo, composta di albicocca pellecchiella

Fritti

I fritti sono da noi preparati artigianalmente, le patatine e le chips tagliate a mano.

Crocchè €3
Patate, provola, salame napoletano, parmigiano reggiano 24 mesi, pepe

Arancino €3.50
Ragù, fior di latte, mortadella, piselli, pecorino romano, pepe

Frittatina carbonara €4
Rigatoni, guanciale, uovo, pecorino romano, pepe

Frittatina nerano €4
Pasta mista, zucchine, crema di zucchine, provolone del monaco, parmigiano reggiano 24 mesi, pepe

Polpetta pulled pork €4
Panatura ai cereali corn flakes, pulled pork, cheddar

Nuggets €6
Tranci di pollo panati ai cereali corn flakes accompagnati da salsa tartara

Fritti

Patatine €5

Patatine pulled pork e cheddar €7

Chips €5

Chips provolone e bacon €7

Tris di montanarine €11

• Sugo cotto cilentano, cacioricotta di capra, basilico

• Scarola ripassata e olive taggiasche

• Tartare di manzo, stracciatella, zest di limone

(Le montanarine è possibile ordinarle anche singolarmente)

Insalatone

Angel €10

Iceberg, tranci di pollo panati ai cereali corn flakes, mais, salsa tartara

Cilento €12

Iceberg, rucola, filetto di tonno, mozzarella di bufala, olive ammaccate



PIZZERIA
BRACERIA
HAMBURGERIA

WWW.BEERMANIAAGROPOLI.IT

seguici su



Pizze

Sulle pizze utilizziamo olio extravergine di oliva e basilico. Disponibilità di mozzarella di bufala e mozzarella senza lattosio con supplemento di €2. Non è possibile richiedere pizze bigusto e in formato mignon.

Fritte

Montanara
Sugo cotto cilentano,
cacioricotta di capra

€7

Pizza fritta salame
Calzone ripieno con fior di latte, ricotta di
bufala, salame piccante, pepe

€9

Doppia cottura *(fritte e al forno)*

€10

Bufala
Pomodoro san marzano, mozzarella di bufala, dopo cottura:
parmigiano reggiano 24 mesi

€10

Napoletana sbagliata
Provola, pacchetelle di pomodori gialli, olive taggiasche
dopo cottura: alici di menaica, origano

Al forno

Margherita
Pomodoro san marzano, fior di latte

€6.50

Cilentana
Sugo cotto cilentano, cacioricotta di capra

€7

Napoletana
Pomodoro san marzano, capperi, olive nere con
nocciolo, pesto di aglio orsino, dopo cottura:
alici di menaica, origano

€9

Bufalina
Pomodoro san marzano, mozzarella di bufala,
pacchetelle di pomodori del piennolo, dopo cottura:
pirano di bufala

€10

Quattro pomodori
Fior di latte, pomodoro pelato giallo, pacchetelle
di pomodori gialli, pacchetelle di pomodori del
piennolo, dopo cottura: pomodorino rosso
semidry, origano

€10

Pesto e stracciatella
Pomodoro san marzano, dopo cottura: stracciatella,
pesto di basilico, parmigiano reggiano 24 mesi

€11

Diavola gialla
Pomodoro pelato giallo, fior di latte, salame
piccante, parmigiano reggiano 24 mesi, dopo
cottura: cacioricotta di capra

€11

Pizze

Come una parmigiana

€10

Fior di latte, crema di melanzane, melanzane fritte, dopo cottura: pomodorino rosso semidry, conciato romano

Nerano

€10

Fior di latte, crema di zucchine, zucchine fritte, provolone del monaco, dopo cottura: fonduta di provolone del monaco

Capricciosa

€12

Pomodoro san marzano, fior di latte, prosciutto cotto arrosto, funghi porcini, salame piccante, olive taggiasche, dopo cottura: carciofini

Ortolana

€10

Fior di latte, crema di zucca, melanzane fritte, zucchine fritte, funghi porcini

Blu e porchetta

€10

Fior di latte, porchetta, blu di bufala, capperi, dopo cottura: cipolla in agrodolce

Sciuscillone

€10

Fior di latte, patate al forno, salsiccia di suino a punta di coltello con finocchietto, dopo cottura: canestrato di Moliterno, polvere di peperone sciuscillone

Una gioia

€11

Provola, crema di carciofi, dopo cottura: carciofini, soppressata, pirano di bufala

Tarallo

€11

Fior di latte, ricotta di bufala, salame napoletano, dopo cottura: tarallo sbriciolato

Zucca e cardoncelli

€11

Fior di latte, crema di zucca, blu di bufala, funghi cardoncelli, capocollo, canestrato di Moliterno

Cinque formaggi

€12

Mozzarella di bufala, blu di bufala, camembert di bufala, pirano di bufala, dopo cottura: canestrato di Moliterno, composta di albicocca pellecchiella

Tartufo

€14

Fior di latte, dopo cottura: mortadella, nocciole, tartufo nero

Ripieni al forno

Ripieno classico

€10

Calzone ripieno con pomodoro san marzano, fior di latte, ricotta di bufala, prosciutto cotto arrosto, pepe, dopo cottura: parmigiano reggiano 24 mesi

Ripieno scarola

€11

Calzone ripieno con fior di latte, provola, scarola ripassata, olive nere, alici di menaica

Hamburger 200g di scottona selezionata e panini di nostra produzione serviti con contorno a scelta tra patatine fritte o patate al forno, con la possibilità di essere serviti anche a piatto con supplemento di €3. Disponibilità di panino senza glutine con supplemento di €2.

Biancaneve

Hamburger, prosciutto crudo 24 mesi, blu di bufala, rucola, pomodorino rosso semidry

Brontolo

Hamburger, bacon, crema di zucchine, zucchine fritte, provolone del monaco

Cucciolo

Hamburger, pancetta, crema di zucca, scaglie di pirano di bufala

Dotto

Hamburger, iceberg, bacon, cheddar, salsa barbecue

Eolo

Hamburger, mortadella, croccchè, granella e pesto di pistacchio

Gongolo

Hamburger, capocollo, melanzane fritte, stracciatella, pesto di basilico

Mammolo

Hamburger, iceberg, pomodoro tondo, cipolla caramellata, uovo fritto

Pisolo

Hamburger, iceberg, bacon, provola, anelli di cipolla*, maionese

Cacciatore

Salsiccia di suino a punta di coltello con finocchietto, melanzane a funghetto, provola

Principe

Pulled pork, iceberg, cheddar, cipolla caramellata, salsa barbecue

Regina cattiva

Porchetta, zucchine fritte, provola

Specchio magico

Cotoletta di pollo panata ai cereali corn flakes, iceberg, pomodoro tondo, maionese

Contorni

Insalata iceberg, rucola e pomodorini	€5
Patate al forno	€5
Scarola ripassata con olive taggiasche	€6
Melanzane a funghetto	€6
Verdure grigliate	€6
Cipolle in agrodolce	€6

Carni

Tagliata di entrecote Argentina 250g

€20

Con rucola e scaglie di parmigiano reggiano 24 mesi

Filetto di scottona 250g

Con verdure grigliate

€22

A seconda delle disponibilità, i tagli di carne che offriamo possono essere: costata, t-bone e tomahawk.

È nostra abitudine servirle a una cottura al sangue e su una pietra ollare incandescente, in modo tale da permettervi di continuare la cottura fino al punto di vostro gradimento.

Frisona €60/Kg

Lombata provenienza Italia dove le vacche, una volta esaurita la produzione da latte, vengono alimentate esclusivamente ad erba. Il taglio si caratterizza per notevole scioglievolezza e sapore delicato ma estremamente soddisfacente al palato.

Marchigiana €60/Kg

È una delle più note razze da carne italiane ed è considerata da sempre una carne di grandissima qualità, con il suo colore rosato, la grana fine e con il giusto grado di infiltrazione di grasso che gli conferiscono una particolare tenerezza ed un gusto saporito.

Sashi Gold Finlandese €60/Kg

Il termine "sashi" deriva dal giapponese e significa "marezzatura". Si riferisce alla presenza di grasso intramuscolare, che conferisce alla carne un aspetto marmorizzato e un gusto morbido e saporito.

Simmenthal €65/Kg

La Simmenthal è una delle razze più antiche e famose del mondo. Questo taglio si presenta ricco di grasso infiltrato, che gli dona morbidezza e succosità, facendola diventare uno dei "must" delle carni.

Angus Irlandese €65/Kg

Quotata una delle migliori carni del mondo, grazie alla qualità della produzione, essendo considerata una carne "da erba" e quindi fonte preziosa di ferro, zinco, vitamina B e di altri grassi acidi essenziali.

Rubia Gallega €80/Kg

Il suo aspetto è molto caratteristico! Oltre alla particolare marezzatura interna, ha anche un contorno di grasso che termina con uno strato fibroso più duro e di colore giallo. Si tratta quindi di un taglio molto succoso, saporito e morbido.



Soft Drink

Acqua Electa 50cl	€2.50
Acqua Ferrarelle 50cl	€2.50
Coca cola, Coca zero 33cl	€3
Fanta 33cl	€3
Sprite 33cl	€3
Estathè limone, pesca 25cl	€3
Schweppes tonica, limone 18cl	€3
Fever Tree Indian, Mediterranean 20cl	€4
Red Bull 25cl	€4

Birre alla spina

Löwenbräu Original Helles Chiara Germania 5,2% vol 20cl – 40cl	€3/€6
Franziskaner Weisse Chiara Germania 5% vol 30cl – 50cl	€4/€6.50
Goose Island Ipa India Pale Ale Chiara Stati Uniti 5,9% vol 25cl – 50cl	€4/€7.50
Leffe Rouge Belgian Ale Ambrata Belgio 6,6% vol 33cl	€6
Tennent’s Super Strong Lager Chiara Scozia 9% vol 20cl – 40cl	€4/€6.50

Birre artigianali in bottiglia

Fresca Salento Blanche Chiara Italia 4% vol 33cl	€6
Igea Salento Senza Glutine Golden Ale Chiara Italia 5,3% vol 33cl	€6
Birra Del Borgo Duchessa Saison Chiara Italia 5,8% vol 33cl	€6
Birra Del Borgo My Antonia Imperial Pils Chiara Italia 7,5% vol 33cl	€6
Cylent Cilentana Dorata Belgian Strong Ale Chiara Italia 8,5% vol 33cl	€6

Birre in bottiglia

Analcolica Chiara 33cl	€5
Schneider Weisse Aventinus Weizen Doppelbock Germania 8,2% vol 50cl	€6.50
Timmermans Kriek Black Pepper Ambrata Lambic Belgio 4% vol 25cl	€5
Orval Trappiste Ambrata Belgian Ale Belgio 6,2% vol 33cl	€6
Schlenkerla Marzen Ambrata Rauchbier Germania 5,1% vol 50cl	€6
Bloemenbier Ambrata Belgian Ale Belgio 7% vol 33cl	€6
Westveleteren XII Ambrata Quadrupel Belgio 10,2% vol 33cl	€18

Birre artigianali in lattina

Baladin Rock’n’Roll American Pale Ale Italia 7,5% vol 33cl	€6
Keychain Senza Glutine Bionda Abbey Tripel Italia 8% vol 33cl	€6.50

Birre in lattina

Guinness Draught Stout Scura Irlanda 4,2% vol 33cl	€6
--	----

BEERMANIA

PER INTOLLERANZE E ALLERGIE CHIEDERE MAGGIORI INFORMAZIONI AL PERSONALE DI SALA.

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI:

1)ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

2)FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi

3)LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie

4)MOLLUSCHI

Canestrello, canalicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc

5)PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali

6)SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale

7)SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili

8)CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili

9)GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

10)LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari

11)SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

12)SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

13)ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc

14)UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



BEERMANIA f @beermania.agropoli

Carta dei vini

Vini al calice

I vini serviti al calice vi saranno proposti di volta in volta dal personale di sala. Utilizziamo il sistema Coravin che è uno strumento che permette di assaggiare qualsiasi vino senza togliere il tappo, preservando così la bottiglia dall'ossidazione. Il vino versato viene sostituito con dell'argon, un gas inerte che non compromette il profilo gustativo del vino.

Vini rossi Campania

SAÙCO Az. Pippo Greco Aglianico Cilento DOP 14% vol	€20
LE GHIANDAIE Az. Alfonso Rotolo Aglianico Paestum IGP 14% vol	€23
PIEDIROSSO DEL SANNIO Az. Mustilli Piedirosso Sannio DOC 12% vol	€23
JUNGANO Az. San Salvatore Paestum Aglianico IGP 14% vol	€24
DONNALUNA Az. De Conciliis Cilento Aglianico Bio DOC 14% vol	€26
KLEOS Az. Luigi Maffini Cilento Aglianico DOC 14% vol	€28

Vini rossi Campania

PINO DI STIO Az. San Salvatore Pinot Nero Paestum IGP 100% 14% vol	€30
TAURASI Az. Feudi di San Gregorio Taurasi DOCG 14% vol	€35

Vini rossi Puglia

PRIMITIVO DEL SALENTO

€25

Az. Masseria Ciccella
Primitivo IGP 15% vol

Vini rossi Calabria

DUCA SAN FELICE

€23

Az. Librandi
Cirò riserva DOC 14% vol

Vini rossi Sicilia

BELL'ASSAI

€25

Az. Donnafugata
Frappato di Vittoria DOC 13% vol

Vini rossi Sardegna

PRIMO SCURO

€20

Az. Mesa
Cannonau di Sardegna DOC 14% vol

Vini rossi Basilicata

L'ATTO

€24

Az. Cantine del Notaio
Aglianico del Vulture IGT 13,5% vol

Vini rossi Umbria

COLPETRONE

€25

Az. Tenute del Cerro
Sagrantino di Montefalco DOCG 14,5% vol

Vini rossi Abruzzo

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

€28

Az. Valle Reale
Montepulciano d'Abruzzo DOC 13% vol

Vini rossi Toscana

**CHIANTI RUFINA
RISERVA NIPOZZANO**

Az. Frescobaldi
Chianti DOCG 13,5%

€25

STUPORE

Az. Campo alle comete
Bolgheri rosso DOC 14,5% vol

€30

**MORELLINO DI SCANSANO
VIGNA BENEFIZIO**

Az. Cantina Vignaioli
Morellino di Scansano DOCG 14,5% vol

€25

BRUNELLO DI MONTALCINO

Az. Col D’Orcia
Sangiovese DOCG 14,5% vol

€70

Vini rossi Friuli Venezia Giulia

VERTIGO

Az. Livio Felluga
Delle Venezie IGP 13,5% vol

€28

Vini rossi Emilia Romagna

ARSAN FRIZZANTE

Az. Barbaterre
Lambrusco dell’Emilia IGT 12% vol

€22

Vini rossi Veneto

AMARONE COSTASERA

Az. Masi
Amarone della Valpolicella DOCG 15% vol

€60

Vini rossi Trentino Alto Adige

LAGREIN

Az. St. Michael Eppan
Alto Adige DOC 13,5% vol

€25

Vini rossi Piemonte

PERBACCO

€30

Az. Vietti

Langhe Nebbiolo DOC 14% vol

COLOMBE'

€30

Az. Ratti

Dolcetto d'Alba DOC 13% vol

Vini bianchi Campania

KRATOS

€28

Az. Luigi Maffini

Cilento Fiano 13,5% vol

PIAN DI STIO

€30

Az. San Salvatore

Paestum Fiano Bio IGP 100% 14% vol

VIGNA CICOGNA

€35

Az. Benito Ferrara

Greco di Tufo DOCG 13,5% vol

Vini rosati Campania

ACQUAROSA

€20

Az. Pippo Greco

Rosato IGP 13% vol

VETERE

€22

Az. San Salvatore

Paestum Rosato IGP 12% vol

BEERMANIA



Spumanti

SHĀH MAT

€18

Az. Maschio Dei Cavalieri

Spumante Extra Dry Veneto 11,5% vol

GIOÌ

€28

Az. San Salvatore

Spumante Brut Rosè Aglianico 100%

Campania 12,5% vol

FRANCIACORTA

€35

ANIMANTE BIO

Az. Barone Pizzini

Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco

Lombardia 12% vol

FRANCIACORTA CUVÉE

€45

PRESTIGE

Az. Cà Del Bosco

Chardonnay, Pinot Nero

Pinot Nero Lombardia 12% vol

Champagne

RUINART BRUT

€75

Az. Ruinart

Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier

Francia 13% vol

VEUVE CLIQUOT BRUT

€90

Az. Veuve Clicquot

Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay

Francia 12% vol

VEUVE CLIQUOT

€110

ROSÉ BRUT

Az. Veuve Clicquot

Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay

Francia 12,5% vol

Dolci

Tiramisù	€6
Babà crema chantilly e fragoline	€6
Cheesecake al caramello salato	€6
Dolce senza glutine	€6

Amari e digestivi

Limoncello 30% vol	€3
Nurchè 25% vol	€3
Liquirizia 25% vol	€3
Finocchietto 30% vol	€3
Crema di melone 17% vol	€3
Crema di pistacchio 17% vol	€3
Liquore al fico 25% vol	€3
Mirto 25% vol	€3
Vecchio Amaro del Capo 35% vol	€3.50
Lucano 28% vol	€3.50
Sambuca Molinari 42% vol	€3.50
Disaronno 28% vol	€3.50
Jagermeister 35% vol	€4
Brancamenta 28% vol	€4
Fernet Branca 39% vol	€4
Unicum 40% vol	€4
Petrus 45% vol	€4
Montenegro 23% vol	€4
Baileys 17% vol	€4
Jefferson 30% vol	€5

Passiti

Passula Alfonso Rotolo 15% vol	€5
Ben Ryè Donnafugata 14,5% vol	€8

Muffati

Muffato della Sala Antinori 12,5% vol	€6
---------------------------------------	----

Sherry

Pedro Ximenez Don Zoilo 15Y 18% vol	€6
-------------------------------------	----

Cognac

Courvoisier 40% vol	€5
François Peyrot Poir Williams 30% vol	€6

Grappe

903 Bianca 40% vol	€3
903 Barrique 40% vol	€3
Trentina Bianca Marzadro 41% vol	€3
18 Lune Barrique Marzadro 41% vol	€3
Francoli Moscato bianca 41,5% vol	€4
Francoli Moscato barrique 41,5% vol	€4
Francoli Riserva 41,5% vol	€4
Francoli Limousin barrique 42,5% vol	€5
Prime Uve Bianche 39% vol	€5
Prime Uve Oro 39% vol	€6
Prime Uve Nero 38,5% vol	€6

Vodka

Stolichnaya 40% vol	€5
Moskovskaya Green 38% vol	€5
Grey Goose 40% vol	€6
Belvedere 40% vol	€6
Ciroc 40% vol	€6
Tito's 40% vol	€6
Beluga 40% vol	€7
Pototcki 40% vol	€7

*(Supplemento toniche: schweppes €1,
fever tree indian/mediterranean €2)*

Gin

Bombay London Dry 40% vol	€5
Bombay Sapphire 40% vol	€6
Bombay Star 47,5% vol	€7
Beside 45% vol	€6
Tanqueray 0.0	€5
Tanqueray 43,1% vol	€6
Tanqueray Ten 47,3% vol	€7
Bulldog 40% vol	€6
Portobello 42% vol	€6
Hendrick's 44% vol	€7
Mare 42,7% vol	€8
J.Rose 43% vol (1,2,3,4,5,6,7,8,9)	€8
Portofino 43% vol	€8
Hendrick's Lunar 43,4% vol	€9
Hendrick's Flora Adora 43,4% vol	€9
Hendrick's Orbium 43,4% vol	€9
Hendrick's Neptunia 43,4% vol	€9
Hendrick's Grand Cabaret 43,4% vol	€9
Monkey 47 47% vol	€9

Rum

Barceló Imperial 38% vol	€6
Barceló Imperial Onix 38% vol	€6
Barceló Imperial Porto Cask 40% vol	€7
Appleton Estate Reserve Blend 40% vol	€6
Appleton Rare Blend 12Y 43% vol	€6
Clairin Communal 43% vol	€6
Don Papa Baroko 40% vol	€6
Brugal 1888 40% vol	€7
Flor De Cana 12Y 40% vol	€7
Pampero Especial 40% vol	€7
Diplomatico Reserva Exclusiva 40% vol	€8
Hampden Estate 46% vol	€8
Zacapa 23Y 40% vol	€8
Zacapa XO 40% vol	€12
El Dorado 12Y 40% vol	€8
El Dorado 21Y 43% vol	€12

Whisky

Jameson 40% vol	€5
Jack Daniel's 40% vol	€5
J&B Scotch 40% vol	€5
Glen Grant Scotch 40% vol	€5
Hatozaki Japan 40% vol	€8
Glenffidich 12Y 40% vol	€8
Talisker 10Y 45,8% vol	€8
Talisker Select Reserve	€9
Game of Thrones 45,8% vol	
Oban 14Y 43% vol	€9
Laphroaig 10Y 40% vol	€8
Laphroaig Quarter Cask 48% vol	€8
Laphroaig Select 40% vol	€9
Macallan Double Cask 12Y 40% vol	€12
Johnnie Walker Red Label 40% vol	€4
Johnnie Walker Black Label 12Y 40% vol	€5
Johnnie Walker Green Label 15Y 43% vol	€8
Johnnie Walker Blue Label 40% vol	€25

