BEERMÀNÌA

Benvenuti in Beermànìa!

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

Slow Food®

Presidi Slow Food:
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.

DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA

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

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

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

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

Tagliere salumi e formaggi €20
Crudo 24 mesi, soppressata, pancetta, capocollo, pirano di bufala, bonfiore di bufala, canestrato di Moliterno, parmigiano reggiano 24 mesi, 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

Supplì €3.50
Ragù, fior di latte, piselli, pecorino romano, pepe

Frittatina genovese €4
Pasta mista, genovese con carne e cipolla

Frittatina pasta e patate €4
Pasta mista, patate, provola, parmigiano reggiano 24 mesi

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
- Genovese con carne e cipolla, parmigiano reggiano 24 mesi

(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

BEERMÀNÌA

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 €7
Sugo cotto cilentano,
cacioricotta di capra

Pizza fritta salame €9
Calzone ripieno con fior di latte, ricotta di bufala, salame piccante, pepe

Doppia cottura *(fritte e al forno)*

Bufala €10
Pomodoro san marzano, mozzarella di bufala, dopo cottura: parmigiano reggiano 24 mesi

Genovese €11
Genovese con carne e cipolla, provola e parmigiano reggiano 24 mesi

Al forno

Margherita €6.50
Pomodoro san marzano, fior di latte

Cilentana €7
Sugo cotto cilentano, dopocottura: cacioricotta di capra

Napoletana €9
Pomodoro san marzano, capperi, olive nere con nocciolo, pesto di aglio orsino, dopo cottura: alici di menaica, origano

Bufalina €10
Pomodoro san marzano, mozzarella di bufala, dopo cottura: pomodorino rosso semidry, pirano di bufala

Cilentana calabrese €10
Pomodoro san marzano, ndujia di spilinga, salsiccia di suino a punta di coltello con finocchietto, salame dolce, dopo cottura: cacioricotta di capra

Diavola gialla €11
Pomodoro pelato giallo, fior di latte, salame piccante, parmigiano reggiano 24 mesi, dopo cottura: cacioricotta di capra

Napoletana sbagliata €10
Provola, pacchetelle di pomodori gialli, olive taggiasche, dopo cottura: alici di menaica, origano

Pizze

Nerano €10
Fior di latte, crema di zucchine, zucchine fritte, provolone del monaco, dopo cottura: fonduta di provolone del monaco

Broccoli e salsiccia €10
Provola, salsiccia di suino a punta di coltello con finocchietto, crema di broccoli, broccoli

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, broccoli

Blu e porchetta €10
Fior di latte, porchetta, blu di bufala, capperi, dopo cottura: cipolla in agrodolce

Cotto e carciofini €11
Mozzarella di bufala, prosciutto cotto arrosto, crema di carciofi, dopo cottura: carciofini, pirano di bufala

Zucca e cardoncelli €11
Fior di latte, crema di zucca, blu di bufala, funghi cardoncelli, dopocottura: capocollo, canestrato di Moliterno

Cicoria e patate €11
Fior di latte, cicoria e patate, salame napoletano, provolone del monaco

Fungo al quadrato €12
Fior di latte, patate al forno, funghi porcini, funghi cardoncelli, dopo cottura: polvere di peperone sciuscillone, nocciole

Cinque formaggi €12
Fior di latte, blu di bufala, camembert di bufala, pirano di bufala, dopo cottura: cialde di parmigiano 24 mesi, canestrato di Moliterno, composta di albicocca pellecchiella

Tartufo €14
Provola, vellutata di patate, dopo cottura: pancetta, scaglie di 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

BEERMÀNÌA

Burger

€12

Hamburger 200g di scottona selezionata e panino bun con sesamo di nostra produzione serviti con contorno a scelta tra patatine fritte o patate al forno. Disponibilità di panino bun senza glutine con supplemento di €2.
Disponibilità di hamburger vegano*.

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, cicoria e patate, nduja, cipolla in agrodolce, provolone del monaco

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, broccoli saltati, provola, polvere di peperone sciuscillone

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**
Broccoli ripassati	**€6**
Verdure grigliate	**€6**
Cipolle in agrodolce	**€6**
Cicoria e patate	**€6**

Carni

Hamburger di scottona 220g **€18**
Con broccoli saltati e patate al forno

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.
Disponibilità di hamburger vegano* con supplemento di €2.

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 Imperal 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 — €6.50
Doppelbock Germania 8,2% vol 50cl

Timmermans Kriek Black Pepper — €5
Ambrata Lambic Belgio 4% vol 25cl

Orval Trappiste Ambrata Belgian Ale — €6
Belgio 6,2% vol 33cl

Schlenkerla Marzen Ambrata Rauchbier — €6
Germania 5,1% vol 50cl

Bloemenbier Ambrata Belgian Ale — €6
Belgio 7% vol 33cl

Westveleteren XII Ambrata Quadrupel — €18
Belgio 10,2% vol 33cl

Birre artigianali in lattina

Baladin Rock'n'Roll American Pale Ale — €6
Italia 7,5% vol 33cl

Keychain Senza Glutine Bionda Abbey Tripel — €6.50
Italia 8% vol 33cl

Birre in lattina

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

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, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc

5)PESCE
Prodotti alimetari 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

BEERMÀNÌA

@beermania.agropoli

BEERMANIA

Carta dei vini

Vini da 37,5 cl

Le bottiglie da 37,5 cl (due calici) vi saranno proposte di volta in volta dal personale di sala a seconda della disponibilità.

Vini rossi Campania

SAÙCO €20
Az. Pippo Greco
Aglianico Cilento DOP 14% vol

LE GHIANDAIE €23
Az. Alfonso Rotolo
Aglianico Paestum IGP 14% vol

PIEDIROSSO DEL SANNIO €23
Az. Mustilli
Piedirosso Sannio DOC 12% vol

ROSSO MACCHI €24
Az. Tredaniele
Rosso Campania IGP 13% vol

JUNGANO €24
Az. San Salvatore
Paestum Aglianico IGP 14% vol

DONNALUNA €26
Az. De Conciliis
Cilento Aglianico Bio DOC 14% vol

KLEOS €28
Az. Luigi Maffini
Cilento Aglianico DOC 14% vol

PINO DI STIO €30
Az. San Salvatore
Pinot Nero Paestum IGP 100% 14% vol

TAURASI €35
Az. Feudi di San Gregorio
Taurasi DOCG 14% vol

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 **€25**
Az. Frescobaldi
Chianti DOCG 13,5%

STUPORE **€30**
Az. Campo alle comete
Bolgheri rosso DOC 14,5% vol

BRUNELLO DI MONTALCINO **€70**
Az. Col D'Orcia
Sangiovese DOCG 14,5% vol

Vini rossi Friuli Venezia Giulia

VERTIGO **€28**
Az. Livio Felluga
Delle Venezie IGP 13,5% vol

Vini rossi Emilia Romagna

ARSAN FRIZZANTE **€22**
Az. Barbaterre
Lambrusco dell'Emilia IGT 12% vol

Vini rossi Veneto

AMARONE COSTASERA **€60**
Az. Masi
Amarone della Valpolicella DOCG 15% vol

Vini rossi Trentino Alto Adige

LAGREIN **€25**
Az. St. Michael Eppan
Alto Adige DOC 13,5% vol

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

SHÃH 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 ANIMANTE BIO **€35**
Az. Barone Pizzini
Charddonay, Pinot Nero, Pinot Bianco
Lombardia 12% vol

FRANCIACORTA CUVÈE PRESTIGE **€45**
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 Cliquot
Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay
Francia 12% vol

VEUVE CLIQUOT ROSÈ BRUT **€110**
Az. Veuve Cliquot
Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay
Francia 12,5% vol

BEERMÀNÌA

Dolci

Tiramisù	€6
Babà crema chantilly e fragoline	€6
Tortino al cioccolato	€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
Underberg 44% vol	€3.50
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
Chartreuse giallo 43% vol	€6
Chartreuse verde 55% vol	€6

Passiti

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

Muffati

Muffato della Sala Antinori 12,5% 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

Vodke

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

Sherry

Pedro Ximenez Don Zoilo 15Y 18% vol	€6

Rum

Barceló Imperial 38% vol	€6
Barceló Imperial Onix 38% vol	€6
Barceló Imperial Porto Cask 40% vol	€7
Appletone Estate Reserve Blend 40% vol	€6
Appletone 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 Esclusiva 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 Game of Thrones 45,8% vol	€9
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

BEERMÀNÌA