



## red wine

	175ml	500ml	carafe
	bottle		
<sup>01</sup> Brise de France Cabernet Sauvignon, 2007, Vin de Pays d'Occ			11.45
<sup>02</sup> La Masquerade Syrah, 2005, Vin de pays d'Occ			11.90
<sup>03</sup> Candidato Tempranillo, 2007, Vino de la Tierra de Castilla, Spain			3.30
	8.50	12.50	
<sup>04</sup> Sierra Grande Merlot, 2007, Chile	3.40	8.60	12.75
<sup>05</sup> Bellefontaine Shiraz, 2006, Vin de pays d'Occ			12.90
<sup>06</sup> Angelo Nero d'Avola/Sangiovese, 2007, Sicily	3.50	9.00	13.75
<sup>07</sup> Cabernet Sauvignon, 2006, Vigneti delle Dolomiti			13.95
<sup>08</sup> Les Templiers Shiraz/Viognier, 2006, VdP des Côtes de Thongue			14.10
<sup>10</sup> Itynera Primitivo, 2006, Puglia, Italy			14.80
<sup>11</sup> MGM "Barrique Aged" Montepulciano d'Abruzzo, 2006, Abruzzi, Italy			15.00
<sup>12</sup> Silenzi Rosso, 2007, Isola dei Nuraghi			15.10
<sup>13</sup> Quinta el Refugio Tinto, 2005, Toro, Spain	3.90	10.20	15.50
<sup>14</sup> Monte Schiavo Sassaiolo, 2004, Rosso Piceno Superiore, Italy			15.50
<sup>15</sup> Andes Peaks Reserva Cabernet Sauvignon, 2007, Rapel Valley, Chile			15.80
<sup>16</sup> Minervois Cuvée M, 2006, Minervois, France			16.20
<sup>17</sup> Scotto Zinfandel, 2005, Lodi Valley, California			16.60
<sup>18</sup> Ruitersvlei Pinotage, 2007, Paarl, South Africa			16.70
<sup>19</sup> Château de Tersac Corbieres, 2005, Languedoc-Rousillon, France			16.90
<sup>20</sup> Primitivo Bricco, 2006, Salento, Italy			17.00
<sup>21</sup> Nieto Reserve Malbec, 2006, Mendoza, Argentina			17.10
<sup>22</sup> Whistling Duck Shiraz/Cabernet, 2005, Australia			17.50
<sup>23</sup> Côtes du Rhône Séguret - Les Cateaux Schisteux, 2005			22.90
<sup>24</sup> Chateau Pierrail Bordeaux Supérieur, 2005, Bordeaux			23.40
<sup>25</sup> Mas d'En Catala Priorat, 2003, Catalonia, Spain			23.50
<sup>26</sup> Domain Sorin Bandol, 2004, Provence, France			29.80
<sup>27</sup> Chapel Down Rondo/Pinot Noir, 2005, Tenterden in Kent, England			29.90

## rosé

	175ml	500ml	carafe
	bottle		
<sup>30</sup> Brise de France Cinsault, 2007, Vin de Pays d'Occ	3.50	9.20	13.70
<sup>31</sup> Gran Fuedo Rosado, 2007, Chivite, Spain			15.00
<sup>32</sup> Domaine Coste, 2007, VdP des Côtes de Thongue			15.40
<sup>33</sup> Señorio de Sarria Rosado, 2007, Navarra, Spain			15.80

## champagne/sparkling

	125ml	half	bottle
	bottle		
<sup>40</sup> Cava René Barbier Brut Reserva			17.50
<sup>41</sup> Cava Gran Gesta Brut Rosado			18.40
<sup>42</sup> Col de'Salici Prosecco di Valdobbiadene, Veneto, Italy	4.40		24.10
<sup>43</sup> Trouillard Brut Extra Selection NV, Champagne		22.20	35.60
<sup>44</sup> Chapel Down Brut Traditional Method NV, Tenterden in Kent, England			43.50

## beers/ales/ciders

Peroni	2.95	Williams Red Ale	4.20
Staropramen	2.95	Harviestoun Old Engine Oil Dark Beer	
	3.95		

Addlestone Cloudy Cider

4.60

Harviestoun Bitter & Twisted Blond Beer

4.95



**white wine**

	175ml bottle	500ml carafe	
<sup>50</sup> Brise de France Chardonnay, 2007, Vin de Pays d'Oc	3.00	7.60	11.45
<sup>51</sup> Marktree Semillon/Sauv/Chard, 2007, S.E. Australia			12.40
<sup>52</sup> Araldica Cortese Sec, 2007, Piemonte, Italy	3.40	8.60	12.75
<sup>53</sup> Synera Macabeo/Muscat of Alexandria, 2007, Catalonia, Spain			12.90
<sup>54</sup> Mas Montel Grenache Blanc, 2006, Mas Montel Pic St Pierre, Languedoc			13.45
<sup>55</sup> Paarl Heights Chenin Blanc, 2008, Paarl South Africa			13.45
<sup>56</sup> Rioja Monte Clavijo Viura, 2006/07, Spain	3.60	9.20	13.75
<sup>57</sup> Casal Mendes Vinho Verde NV, Portugal			13.75
<sup>58</sup> Bodega Norton Sauvignon Blanc Finca la Colonia, 2007, Argentina			3.80
	9.80	14.50	
<sup>59</sup> Monte Schiavo Verdicchio dei Castelli di Jesi, 2007, Ruviano, Italy			14.50
<sup>60</sup> Silenzi Bianco, 2007, Isola dei Nuraghi, Sardinia			14.90
<sup>61</sup> Frascati Superiore Masseria Trajone, 2007, Italy			15.10
<sup>62</sup> Quercus Pinot Bianco, 2007, Slovenia			15.40
<sup>63</sup> Pinot Grigio Basilica, 2007, Tarantino, Puglia			15.60
<sup>64</sup> La Masquerade Vermentino, 2006, Vin de Pays d'Oc			15.70
<sup>65</sup> Whistling Duck Semillon/Chardonnay, 2007			15.80
<sup>66</sup> Los Cardos Chardonnay, 2006, Mendoza, Argentina			16.00
<sup>67</sup> Domaine du Bahourat Viognier, 2006, Vin de pays du Gard			16.10
<sup>68</sup> Rey Santo Verdejo/Viura, 2006, Rueda, Spain			16.20
<sup>69</sup> Picpoul de Pinet Hugues de Beauvignac, 2007, Languedoc-Rousillon			16.50
<sup>70</sup> Château Haut-Maginet Blanc, 2007, Bordeaux			16.80
<sup>71</sup> Candesa Eylo Verdejo, 2007, Rueda, Spain			17.60
<sup>72</sup> Verdicchio dei Castelli de Jesi Classico, 2007, Fattoria Laila			18.60
<sup>73</sup> Goldridge Estate Sauvignon Blanc, 2007, Marlborough, New Zealand			18.90
<sup>74</sup> Rudeles Valdebonita NV, Ribera del Duero, Spain			20.30
<sup>75</sup> Menetou-Salon La Charnivolle, 2005, Domaine Fournier			23.50
<sup>76</sup> Prunotto Roero Arneis, 2006, Piedmont, Italy			23.80
<sup>77</sup> Chapel Down Flint Dry White NV, Tenterden in Kent, England			26.20

**dessert wine**

	50ml bottle	125ml	half
<sup>80</sup> Beaumes de Venise Domaine de Coyeux, 2003, Rhône Valley {375ml}			5.90
	17.40		
<sup>81</sup> Santa Rita Late Harvest Gewürztraminer, 2007 {500ml}		4.70	17.90
<sup>82</sup> Etim Late Harvest Grenache, 2005, Verema Tardana, Spain {500ml}		2.50	21.00
<sup>83</sup> Château Haura, 2004, Cérons, Denis Dubourdieu {500ml}			26.00

**aperitifs/digestifs**

Macallan 10yr	3.80	Hennessy VS	3.20
Glenmorangie 10yr	4.30	Château de Beaulon Cognac 7yr	3.30
Glenkinchie 12yr	4.70	Hennessy Fine de Cognac	4.30
Jura 10yr	3.80	Château de Laubade Armagnac VSOP 6yr	3.50
Ardbeg 10yr	4.40	Calvados Roger Groult Pays d'Auge Réserve 3yr	3.70
Johnnie Walker Black Label			
	<b>Benedictine</b>		
Lamb's Navy	2.10	Mandarine Napoléon	3.20
Havana Club Especial	2.30	Dubonnet Red	2.10
Tanqueray	2.60	Grappa Sarpa di Poli, NV Merlot	3.40
Miller's Gin	2.80	Port Quinta Noval Ruby	2.40
Pastis Ricard	2.50	Ferreira Port LBV 2000	3.40
Carpano Punt e Mes	2.90	Wies & Krohn Dry White Port	2.70
Fernet Branca	3.30	Pineau de Charentes Blanc	2.80
Green Chartreuse	3.60	Fernando de Castilla Fino	2.60
Yellow Chartreuse	3.40	Fernando de Castilla Amontillado	2.90
Kümmel Wolfschmidt	3.40	Fernando de Castilla Cream	2.90
Noilly Pratt	2.10	Antique Pedro Ximenez	5.90