



*Número Ocho*

**BRASSSERIE**

Plaça Mayor 8  
Pollença

## COCKTAILS

COSMOPOLITAN	9	LIMONCELLO SPRITZ	9
Vodka, Cointreau, lime und Preiselbeerersaft.		Limoncello, Prosecco und soda.	
GRAND NEGRONI	12	CLASSIC MARGARITA	9
Campari Bitter, Dry Vermouth und Grandmarnier.		Tequila, Cointreau und fres frischer limettensaft.	
WOO WOO	9	STRAWBERRY WOO WOO	9
Vodka, Peach Schnapps, und Preiselbeerersaft.		Vodka, Peach Schnapps, erdbeeren und Preiselbeerersaft.	
MOJITO	9	STRAWBERRY MOJITO	9
White Rum, frische limette, sugar, minz und zucker.		Rum, frische limette, erdbeeren, sugar, minz und zucker.	
DRY MARTINI COCKTAIL	9	GRAND MARTINI	9
London Dry Gin und Noilly Pratt Vermouth.		London Dry Gin, Grandmarnier und frischer limettensaft.	
MANHATTAN	9	BOULEVARDIER	12
Canadian Club, Vermouth Rosso und Bitters.		Campari Bitter, Vermouth Rosso und Wild Turkey 101.	
FRENCH MARTINI COCKTAIL	9	WHITE RUSSIAN	9
Vodka, Chambord und anasaft.		Vodka, Kahlua Kaffeelikör und eis.	
NEGRONI SBAGLIATO	10	TOM COLLINS	9
Campari Bitter, Vermouth Rosso und Prosecco.		London Dry Gin, frischer zitronensaft und soda.	
TEQUILA SUNRISE	9	TEQUILA NEGRONI	10
Tequila, orangensaft und grenadine.		Campari Bitter, Vermouth Rosso und Tequila.	
PORN STAR MARTINI	9	PINA COLADA	9
Vanilla Vodka, Passionsfruchtpüree und anasaft.		Rum, Malibu, kokosnuss und anasaft.	
BLOODY MARY	9	PIMMS No. 1 CUP	9
Vodka, tomatensaft und gewürze.		Pimms No. 1 Cup, limonade, minze und frisches obst.	
ROSSINI	9	AMERICANO COCKTAIL	8
Prosecco und erdbeerpüree.		Campari und Vermouth Rosso.	
BELLINI	8	FROSTY JACK	10
Prosecco und weibes pfirsichpüree.		Drambuie, Jack Daniels frischer limettensaft und eis.	
APEROL SPRITZ	9	SALTED CARAMEL ESPRESSO MARTINI	10
Aperol, Prosecco und soda.		Vodka, Kahlua, espresso kaffee und gesalzene karamell.	
NEGRONI	10	SICILIAN NEGRONI	12
Campari, London Dry Gin und Vermouth Rosso.		Campari, London Dry Gin, Vermouth Rosso und orangesaft.	
HUGO	9	HURRICANE	9
Prosecco, Holundersirup, minz und soda.		Rum, Myer's Rum, orangensaft, anasaft und passionsfrucht.	
VESPER MARTINI	12	STRAWBERRY DAIQUIRI	9
Grey Goose Vodka, Bombay Sapphire Gin und Lillet Vermouth.		Rum und erdbeerpüree.	
CHAMBORD SPRITZ	9	HAWAIIAN	12
Chambord Himbeerlikör, Prosecco und soda.		White Rum, Amaretto, Southern Comfort, orangesaft und anasaft	
THE GODFATHER	9	ESPRESSO MARTINI	9
Scotch Whisky und Amaretto mit eis.		Vodka, Kahlua und espresso kaffee.	
CAMPARI SPRITZ	9	BANANA DAIQUIRI	9
Campari, Prosecco und soda.		Rum, Bananenlikör und Bananenpüree.	
SIDECAR	9	LONG ISLAND ICED TEA	12
Cognac V.S.O.P. , Triple Sec und zitronensaft.		Vodka, White Rum, London Dry Gin, Tequila, Triple sec, und frischer limettensaf und cola.	
GARIBALDI	7		
Campari Bitter und frischer orangesaft.			

## GETRÄNKE

### ERFRISCHUNGETRÄNKE

Coca Cola / Coke Zero	3
Sprite	3
Appleteiser	3
Tonic Wasser / Dry Ginger Ale / Soda Wasser	3

### SAN PELLEGRINO

Orange / Zitrone / Zitrone & Mintz	3.5
------------------------------------	-----

### ACQUA PANNA / SAN PELLEGRINO

Wasser Mit / Ohne Kolensäure (500ml)	3.5
Wasser Mit / Ohne Kolensäure (750ml)	5

### PAGO FRÜCHTE SÄFTE

Orange / Ananas / ACE (Orange-Karrotten-Citron)	3.5
Apfel / Banane / Heidelbeer / Pfirsich	3.5
Mango / Erdbeere / Tomato	3.5

### BIERRE VON FASS

Estrella Damm - Medium (330ml)	3.5
Estrella Damm - Grosse (500ml)	5

### BIERRE FLASCHE

Estrella Damm (330ml)	3.5
Estrella Damm - Gluten Frei (330ml)	3.5
Estrella Damm - 0 % Alcohol (250ml)	2.5

### SPIRITOUSEN UND LIKÖRE GETRÄNKE

Spirits / Wermouths / Sherries / Aperitifs	from	4.5
Liköres / Port Wein	from	5
Malts	from	9

### SANGRIA

	ROT / WEISS	SEKT
Glas (300ml)	5	6
½ Jug (600ml)	9.5	11.5
Liter	16	18

## % ALKOHOLFREI COCKTAILS

5

### 0% VIRGIN MOJITO

Ein Aufguss aus frischer Minze und Limetten mit Limettensaft und Soda, serviert auf zerstoßenem Eis.

### 0% GENTLE SEA BREEZE

Ananassaft und Cranberrysaft geschüttelt und auf Eis serviert.

### 0% HAWAIIAN SEA BREEZE

Himbeersirup Orangen und Bananensirup geschüttelt und über Eis serviert.

### 0% VIRGIN MARY

Tomatensaft mit Salz, Pfeffer, Worcestersauce, Tabascosauce geschüttelt und auf Eis serviert.

### 0% SHIRLEY TEMPLE

Limonade, Ginger Ale und Grenadine auf Eis.

### 0% PINA COLADA

Kokossirup und Ananassaft gemischt mit Eis.

### 0% MEDITERRANEAN SEA BREEZE

Alkoholfreier Sangria-Mix serviert mit frischer Orange, Limonade und frischem Obst.

### 0% BANANA DAIQUIRI

Bananenpüree und Bananensirup gemischt mit Eis.

### 0% SIBERIAN SEA BREEZE

Holunderblütensirup frischer Limettensaft und frische Minze mit Sodawasser.

### 0% ARABIAN SEA BREEZE

Rosenwassersirup Himbeersirup Sodawasser und frische Minze.

### 0% NORWEGIAN SEA BREEZE

Cranberry, Apfel, frischer Orangen und Limettensaft mit Soda.

### 0% SOUTH PACIFIC SEA BREEZE

Frischer Orangensaft, Kokossirup und Bananensirup, geschüttelt und auf Eis serviert.

### 0% STRAWBERRY DAQUIRI

Erdbeerpüree und Grenadine gemischt mit Eis.

### 0% CARIBBEAN SEA BREEZE

Ananassaft, frische Orange, Passionsfruchtsirup und Grenadine, geschüttelt und mit Eis serviert.

### 0% STRAWBERRY WOO WOO

Erdbeerpüree, Cranberrysaft, geschüttelt und auf Eis serviert.

### 0% HURRICANE

Ananassaft, frische Orange, Passionsfruchtsirup Und Limettensaft gemischt mit Eis.

**GEBRATENE GARNELENSCHWÄNZE**  
 Jumbo-Schwanzgarnelen, ummantelt mit Cajun-Gewürzen und Pfanne gebraten, serviert mit einer kreolischen Sauce.  
**TAGESSUPPE**

**VITELLO TONNATO**  
 Dünne Scheiben von kaltem gebratenem Kalbfleisch mit einer cremigen Meeresfrüchtensauce und Kapern.

**GEGRILLTE ZIEGEN KÄSE**  
 Serviert mit toast und karamelierte zwiebel.

**GARNELEN**  
 Große Tigerswanz-Garnelen vom Holzkohlegrill, umhüllt von basilikum und Pancetta.

**FRISCHE MUSCHELN NACH "SEEMANNS ART"**  
 Gekochte muscheln mit weiss wein, zwiebel, knoblauch und tomaten sauce.

**OKTOPUS**  
 Gegrillter Oktopus in Scheiben geschnitten, serviert auf Kartoffelpüree und beträufelt mit nativem Olivenöl extra.

**NIÇOISE SALAT**  
 Mit frischem kurz angebratenen Thunfisch, Ei, Tomate, grünen, bohnen, kartoffeln, zwiebel, olivenöl, salz und pfeffer.

**MOZZARELLA & TOMATO SALAT**  
 Tomaten und büffelmozzarella scheiben mit basilikum und oliven öl.

**GEBRATENE GARNELENSCHWÄNZE SALAT**  
 Garnelenschwänze in kräuterkruste, criollasosse salat tomaten, zwiebel und gurken.

**GEMISCHTER SALAT**  
 Salat, tomaten, zwieble und gurken. quinoa.

## VORSPEISEN

18 **HONIGMELONE MIT PARMA SCHINKEN** 15  
 Honigmelone mit parmaschinken, mozzarella, olivenöl, pfeffer und salz.

12 **BRUSCHETTA** 10  
 kleines bruscheta mit mallorquinischem, brot, tomaten, knoblauch, Oliven Öl.

17 **RINDER CARPACCIO** 16  
 Rinderfillet scheiben mit parmeggiano, rucula, olivenöl und schwarzen pfeffer.

14 **ITALIENISCHES ANTIPASTI** 15  
 Parma schinken, mozzarella, gegrilltes gemüse und oliven.

20 **TUNFISCH TARTARE** 18  
 Mit avocado, tomate, knoblauch, limettensaft, sojasauce dijon senf und geröstetem brot.

15 **FRISCHE MUSCHELN MIT WEISS WEIN SAUCE** 15  
 Gekochte Muscheln mit Weiss Wein, Zwiebel, Knoblauch und Shane.

15 **SPINAT-DATTEL-SALAT** 13  
 Babyspinatblätter, Datteln, geröstete Mandeln und gegrilltes Brot, beträufelt mit einem Dressing aus Zitrone und Olivenöl.

## SALADS

19 **PASTA UND HÄNCHEN SALAT** 18  
 Penne, tomaten, grüner paprika, schwarzen oliven, hähnchen, balsamik essig und pesto.

16 **CESAR SALAT** 16  
 Salat, Parmeggiano, hähnchen, brot "croutons", ei und Cesar dress.

22 **ZIEGE KÄSE SALAT** 16  
 Salat, Tomaten, rote Zwiebel, rot und grüner Paprika, Gurken gratinierte ziege käse und honig.

13 **GEMISCHTER SALAT** 13  
 Salat, tomaten, zwieble und gurken. quinoa.

## HAMBURGERS

Hamburger von rind mit brot, salat, tomaten, pommes und zwiebelringen.

HAMBURGER	17	CHEDDAR-KÄSE HAMBURGER	18
CHEDDAR-KÄSE UND ESSIGGURKIN HAMBURGER	19	CHEDDAR-KÄSH UND SPECK HAMBURGER	20
GORGONZOLA-KÄSE HAMBURGER	19	KAEAMELIZIERTE ZWIEBEL HAMBURGER	20
CHEDDAR-KÄSH UND PILZE BURGER	19	PILZE UND ZWIEBEL HAMBURGER	19
JALOPEÑO & CHEDDAR-KÄSE BURGER	18	"Numero Ocho" HAMBURGER (Ei, Käse und Speck)	21
VEGANER BURGER	18		

Bröt / All i Oli / Oliven/ Olivenöl - pro person - 2

## HAUPGERICHTE

BEGRILLTER LACHS Lachsfilet in Kräuterkruste serviert mit Mango "Pisto".	23	PAPARDELLE (TEIGWAREN) Papardelle mit Trüffeln und Gorgonzolasauce.	18
HÄHNCHEN MIT GRÜNEM CURRY Hähnchen mit Gemüse und Currysosse, serviert mit Basmati Reis, Frischkäse und Heidelbeeremarmelade.	21	CHIMICHURRI-HÄNCHEN Hänchen brustücke und Gemüse mariniert in Chimichurri-Sauce, serviert mit Rosmarin und Röstkartoffeln.	19
LINGUINI MIT GARNELEN Linguini Pasta mit chily, Weiss Wein, tomatensauce und Garnelen.	23	ROTER SCHNAPPER Ein gegrilltes Filet vom roten Schnapper, serviert mit Meeresfrüchte Reis und Bok Choy.	M.P.
RINDERFILET 230gr. Rinderfillet serviert mit gebratenem Gemüse und Kartoffeln. Saucen : Pfeffer / Roquefort / Jalapeño Käse.	33 4	PENNE MIT CHORIZO (SPAN. METTWURST) Penne mit Tomatensauce, Zwiebel, Knoblauch, chorizo und chillies.	19
VEGANER AUFLAUF Tofu, grüne und rote Paprika, Artischoken, Spargel, schwarze Oliven und Knoblauch, gekocht in einer reichhaltigen Tomatensoße.	19	GARNELEN, JAKOBSMUSCHELN, VENUSMUSCHELN UND FETA Große Tigerschwanz-Garnelen, Jakobsmuscheln und Fetakäse, gekocht in einer reichhaltigen Tomatensauce mit Knoblauch, schwarzen Oliven und Koriander.	34
GRÜNER CURRY VEGETAL Gebratenes Gemüse mit Curry und Basmati Reis.	19	WÜRZIGE ITALIENISCHE WURST SPAGHETTI MIT HUMMER .Klassische Italienische Wurst, gekocht mit Bohnen, und Kartoffeln.	19
LINGUINE MIT OKTOPIUS Frische Nudeln in einer leichten Tomatensoße mit schwarzen Oliven, Sardellen; Knoblauch und Koriander.	21	GEBRATENER THUNFISH Frisches Thunfischfilet, roh, kurzgebraten mit einem Jalapeño-Kartoffelpüree und gerösteten Tomaten.	32
RISOTTO FRUTTI DI MARE Reis mit Muscheln, Miesmuscheln, Garnelen, Fischbrühe.	23	LAMMSCHULTER Langsam gekocht mit Gemüse und Kartoffeln.	24
SPAGHETTI FRUTTI DI MARE Schwarze Spaguetti mit Muscheln, Miesmuscheln, Garnelen und Tomatensauce.	23	TAGLIATELLE AMERICIANA Tagliatelle Pasta mit Tomatensauce, Speck, Garnelen, Seeteufel und Chillies.	23
CALDERETA Seehecht fillet gekocht mit Tomaten und Weisseinsauce, mit Muscheln, Miesmuscheln, Garnelen und kartoffeln.	34	HAUSEGEMACHTER VEGANER BURGER Serviert auf einem Artisan-Bröchen, mit Salat und Tomaten serviert mit Pommes.	17
BLUMENKOHL - VEGANER Gebackener Blumenkohl Gewürz mit Chimichurri und Avocadosauce.	19	GERRILLTER WOLFSBARSCH Gegrillte Filets vom Wolfbarsch mit Gebrateneun Gemüse und Kartoffeln.	24
AUSTERNPILZSPIERE - VEGANER Mit Rosenharissa, Chiliflocken und nativem Olivenöl extra. Serviert mit Kichererbsen-Kokos-Joghurt-Püree und gerösteten Kirschtomaten	19	BEGRILLTE ENTRECOTE 250gr Gegrillte Entrecote (Rindersteak) mit Pommes frites und Zwiebelringen. Pfeffer / Roquefort / Jalapeño Käse	26 4
PAPARDELLE (TEIGWAREN) Papardelle mit Trüffeln und Gorgonzolasauce.	18	ZWISCHENGÄNGE " Panadera" Kartoffeln / Patatas Bravas Mango "Pisto" Kleine Salat / Pommes / Kartoffelpüree Gebratenem Gemüse und Rosemarinkartoffeln.	6 6 5 7
Brot / All i Oli / Oliven/ Olivenöl - pro person - 2 10% MWSt Inklusive.			

Alle Produkte sind abhängig von der Verfügbarkeit.

03/23

ROTWEIN	175 ml Glas	FLASCH	WEISSWEIN	175 ml Glas	FLASCH
DELLA CASA ROSSO Merlot - Italien.	5.5	22	DELLA CASA BIANCO Trebiano - Italien.	5.5	22
ARNERGUI CRIANZA Tempranillo - Pagos del Rey - Rioja - Spanien.	6	24	ARNERGUI BLANCO Viura - Pagos del Rey - Rioja - Spanien.	6	24
MACIA BATLE 1856 Man / Cab / Mer / Shz - Vi de la terra de Mallorca.	6.5	25	PALACIO DE BORNOS Sauvignon Blanc- D.O. Rueda - Spanien.	6.5	25
PAGOS DEL INFANTE ROBLE Temp / Albillo Mayor - Ribera del Duero - Spanien.	7	27	MACIA BATLE BLANCO Blanc de Blancs - Vi de la terra de Mallorca.	6.5	26
MORTITX RODAL PLA Syr / Cab / Mer - Vi de la terra Mallorca.	7.5	30	MORTITX BLANC Malvasia - Mortitx - Vi de la terra de Mallorca.	7	28
ARNEGUI RESERVA Tempranillo - Pagos del Rey - Rioja - Spanien.		32	PULPO Albariño - Pagos de Rey - Spanien.	7	28
PRIMITIVO Di Manduria - San Marzano - D.O.P. - Italien.		32	CHARDONNAY Cantina Tramin D.O.C. - Italien.	7	28
BARBERA D'ASTI Piemont - D.O.C.G. - Italien.		32	PINOT GRIGIO Tramin - Fruili Venezia Giulia - Italien	7.5	30
VALPOLICELLA RIPASSO D.O.C. Classico Superiore - Italien.		33	STAIRWAY TO HEAVEN BLANCO Sauvignon Blanc - Castell Miquel - Mallorca.	7.5	30
12 VOLTS Callet / Cab / Syrah / Merlot - Vi de la terra Mallorca.		34	LOESS Verdejo - D.O.Rueda - Spanien	7.5	30
STAIRWAY TO HEAVEN SHIRAZ Shiraz - Castell Miquel - Mallorca - Spanien.	9.5	38	GAVI DI GAVI Gavi - Minaia - D.O.C.G. - Italien		30
4 KILOS Callet / Cabernet / Syrah - Vi de la terra Mallorca.		48	CHARDONNAY EDDA LEI San Marzano - Italien.		32
SEKT & CHAMPAGNE	125 ml Glas	FLASCH	ROSÉ WEIN	175 ml Glas	FLASCH
CASTELLROIG BRUT NATURE RESERVA CAVA	6.5	26	DELLA CASA Rosato Trebiano - Italien.	5.5	22
CASTELLROIG BRUT NATURE ROSÉ RESERVA CAVA	7	28	ARNERGUI ROSADO (Blush Rosé) Tempranillo - Pagos del Rey - Rioja - Spanien.	6	24
PEARLS OF ANGELS - CAVA - Mallorca	7	28	MACIA BATLE ROSADO Mant / Cab / Mer / Shz - Vi de la terra Mallorca	6.5	26
PEARLS OF ANGELS - ROSÉ CAVA - Mallorca	7	28	PINOT GRIGIO (Blush Rosé) Campagnola - Delle Venezie - Italien.	6.5	26
PROSECCO VALDO - SUPERIORE D.O.P.G. - Italien.	7	28	MORTITX FLAIRES (Blush Rosé) Monastrell / Tempranillo - Mortitx - Mallorca.	7	28
PROSECCO VALDO - ROSADO D.O.P.G. - Italien.	7	28	STAIRWAY TO HEAVEN (Blush Rosé) Temp / Cab / Shz / Mon - Vi de la terra Mallorca.	7.5	30
MOET ET CHANDON "Brut Imperial" N. V.		75	ROSÉ DI PRIMITIVO San Marzano - Italien.	7.5	30
MOET ET CHANDON ROSÉ "Brut Imperial" N. V.		80			
VEUVE CLICQUOT PONSARDIN CHAMPAGNE - Brut	15	80			

## NACHTISH

9

Alle unsere Kuchen sind hausgemacht und werden mit Vanilleeis serviert.

PECAN PIE (NÜSSEN-KUCHEN)

KAROTTE-KUCHEN

KÄSE-KUCHEN

BANNOFI-KUCHEN

LEMON MERINGUE PIE (CITRONE-KUCHEN)

SCHOKOLADENKUCHEN

TIRAMISU

CITRONE-KUCHEN

## EISCREAM SUNDAES

9

OREO® COOKIE SUNDAE

Oreoeis mit Oreo® Cookie Stückchen, Schokoladensauce und Schlagsahne.

MINZE SCHOKOLADE CHIP SUNDAE

Minz und Schokoladeneis mit After Eightstückchen, Schokoladensauce, gekrönt von frischer Schlagsahne und After Eight.

SCHOKOLADEN-NUSS SUNDAE

Schokoladeneis, gehackten Nüssen, Schokoladensosse und Schlagsahne.

BANANA SPLIT

Serviert mit Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis, garniert mit Erdbeerensauce, Schlagsahne und Nüssen.

BAILEYS IRISH CREAM SUNDAE

Baileys Irish Cream mit Vanille eiscreme und Schlagsahne.

ERDBEERE SUNDAE

Erdbeereiscreme mit frischen Erdbeere, Erdbeere saucee und Schlagahne.

KAFFEE LIKÖR SUNDAE

Kaffee eiscreme mit Kahlua Kaffee likör und Schlagahne.

AUSWAHL AN EISCREMES - Pro Kugel 3.5

Vanille / Banane / Schokolade / Erdbeere / Oreo / Baileys / Minz und Schokoladeneis Zitrone / Kaffee

## KEFFEE MIT LIKÖR

8

Ein großer Schwarzer Kaffee mit einem Likör Ihrer wahl Zucker mit sahn und nach acht Minze

Amaretto Disaronno Original

Hennessy Brandy

Baileys Irish Cream

Kahlua

Benedictine

Sambuca

Bushmills Irish Whiskey

Southern Comfort

Cointreau

Suau Brandy

Captain Morgan Dark Rum

Famous Grouse Scotch Whisky

Drambuie

Tia Maria

Grand Marnier - Red

Herbes de Mallorca - Dry

Grand Marnier - Yellow

Herbes de Mallorca - Medium

Jameson Irish Whisky

Herbes de Mallorca - Sweet

CAFÉ ROYALE - Cointreau & Hennessy Brandy 8.5

BLACK RUSSIAN - Absolut Vodka & Tia Maria 9

Bitte beachten Sie, daß im Bereich, wo Kuchen, Eis und Torten vorbereitet werden, auch verschiedene Nusssorten vorhanden sind.

## KINDER MENU

PANIERTE HÄNCHEN FINGERS (NUGETS) Mit Pommes frites.	11	SCHWEINE WÜRSTE Mit Pommes frites.	10
SPAGHETTI Spaghetti Mit Bolognaise Sauce.	13	FRISCH WOLFSBZRSCHFILET Mit Pommes frites.	13
LACHS FILLET Mit Kartoffelpüree	13	RINDERFILLET 120g Mit Pommes frites.	18
PENNE PASTA Mit tomanten Sauce.	10	PINSA ROMANA MIT MOZZARELLA UND TOMATEN Pepperoni / Gemüse oder Würzige Würst.	11 2
HAMBURGER 115g (4oz) Mit Pommes frites.	10	KÄSE HAMBURGER 115g (4oz) Mit Pommes frites.	12
KÄSE UND SPECK HAMBURGER 115g (4oz) Mit Pommes frites.	13	VEGAN BURGER Mit Pommes frites.	12

## 0 % ALKOHOLFREI COCKTAILS 5

0% VIRGIN MOJITO Ein Aufguss aus frischer Minze und Limetten mit Limettensaft und Soda, serviert auf zerstoßenem Eis.	0% SIBERIAN SEA BREEZE Holunderblütensirup frischer Limettensaft und Frische Minze mit Sodawasser.
0% GENTLE SEA BREEZE Ananassaft und Cranberrysaft geschüttelt und auf Eis serviert.	0% ARABIAN SEA BREEZE Rosenwassersirup Himbeersirup Sodawasser Und frische Minze.
0% HAWAIIAN SEA BREEZE Himbeersirup Orangen und Bananensirup geschüttelt und über Eis serviert.	0% NORWEGIAN SEA BREEZE Cranberry, Apfel, frischer Orangen und Limettensaft mit Soda.
0% VIRGIN MARY Tomatensaft mit Salz, Pfeffer, Worcestersauce, Tabascosauce geschüttelt und auf Eis serviert.	0% SOUTH PACIFIC SEA BREEZE Frischer Orangensaft, Kokossirup und Bananensirup, Geschüttelt und auf Eis serviert.
0% SHIRLEY TEMPLE Limonade, Ginger Ale und Grenadine auf Eis.	0% STRAWBERRY DAQUIRI Erdbeerpüree und Grenadine gemischt mit Eis.
0% PINA COLADA Kokossirup und Ananassaft gemischt mit Eis.	0% CARIBBEAN SEA BREEZE Ananassaft, frische Orange, Passionsfruchtsirup und Grenadine, geschüttelt und mit Eis serviert.
0% MEDITERRANEAN SEA BREEZE Alkoholfreier Sangria-Mix serviert mit frischer Orange, Limonade und frischem Obst.	0% STRAWBERRY WOO WOO Erdbeerpüree, Cranberrysaft, geschüttelt und Auf Eis serviert.
0% BANANA DAIQUIRI Bananenpüree und Bananensirup gemischt mit Eis.	0% HURRICANE Ananassaft, frische Orange, Passionsfruchtsirup, Limettensaft, geschüttelt und mit Eis serviert.