



GF GLUTEN FREE (our corn chips and corn tortilla are certified gluten free) 无麸质 (我们的玉米片和玉米饼是经认证过的无麸质)



CAREFUL IT'S SPICY 小心点, 这是辣的



SLOW COOK ITEM 烹饪较慢



POPULAR ITEM 受欢迎的菜

PARA PICAR (STARTERS) 开胃菜

GUACAMOLE 牛油果泥

Avocado mash with tomato, red onions, garlic, coriander & lime. Served with warm corn chips.

牛油果泥混上番茄、红洋葱、大蒜、香菜和青柠，搭配热玉米片一起食用。

\$16.00

BEAN DIP 黑豆酱

Black beans layered with red onions, sour cream & grated cheese, then grilled & topped with pico de gallo. Served with warm corn chips.

黑豆、红洋葱、酸奶油和磨碎的芝士，然后烤制并淋上墨西哥西红柿丁酱。搭配热玉米片一起食用。

\$16.00

BUFFALO WINGS 布法罗鸡翅

Originally from Buffalo, New York with blue cheese dressing, carrot & celery sticks.

来自纽约布法罗，搭配蓝纹芝士酱、胡萝卜和芹菜条。

\$21.00

BLACKENED PRAWNS 秘制煎虾

Prawns dragged through our house spice blend & seared served with guacamole, a chipotle chili sauce & sour cream.

大虾加上我们选择的混合香料，经过煎制后，佐以鳄梨酱、墨西哥辣椒酱和酸奶油。

\$20.00



ENTREES 前菜 2 SHARE 两人份

NACHOS 墨西哥玉米片

Corn chips covered with melted cheese, shaved red onion, black olives, jalapeños, topped with guacamole, pico de gallo & sour cream.

玉米片上覆盖着融化的芝士、红洋葱、黑橄榄、墨西哥辣椒，淋上牛油果酱、墨西哥莎莎酱和酸奶油。

Entree size 前菜份大小...\$22 Main size 主菜份大小...\$33

Chicken, beef or beans 可选择：牛肉、鸡肉或黑豆

COMBO PLATTER 组合拼盘

Guacamole, corn chips, Buffalo wings, and quesadilla, (chicken or beef, chefs choice).

Served with blue cheese dressing and sour cream.

牛油果酱、墨西哥玉米片、布法罗鸡翅和墨西哥馅饼（由厨师选择鸡肉或牛肉）。佐以蓝纹芝士酱和酸奶油。

Serves 2 两人份...\$32 Serves 4 四人份大小...\$52



SOUPS & SALADS (热汤和沙拉)

TACO SALAD 墨西哥塔可沙拉

A chopped mixed lettuce salad, red cabbage, onion served in a crispy baked flour tortilla bowl topped with pico de gallo, cheese, crispy tortilla strips, guacamole & sour cream. with either grilled chicken or beef. Blackened option.

切碎的混合生菜沙拉、红卷心菜、洋葱，盛在酥脆的烤墨西哥薄饼碗中，铺上墨西哥西红柿丁酱、芝士、玉米脆条、牛油果酱和酸奶油。

\$16.00

With Grilled chicken 烤鸡肉... **\$25** With Grilled beef 烤牛肉.. **\$25** With Grilled prawns 烤虾（也可选择秘制煎虾）... **\$30**

BUFFALO CHICKEN & BLUE CHEESE SALAD 布法罗鸡肉&蓝纹芝士沙拉

A chopped mixed lettuce salad, red cabbage, tossed with tomato, red onions, cheese, jalapeños and a creamy blue cheese dressing, topped with crispy buffalo chicken pieces and crispy tortilla strips.

切碎的混合生菜沙拉、红卷心菜，拌上番茄、红洋葱、芝士、墨西哥辣椒和蓝纹芝士酱，铺上酥脆的布法罗鸡肉和玉米脆条。

\$24

CHICKEN & CORN CHOWDER 鸡肉&玉米浓汤

A creamy chowder with bacon, potatoes, chicken and corn, topped with tortilla strips, sour cream & pico de gallo.

奶油浓汤中有培根、土豆、鸡肉和玉米，铺上玉米脆条、酸奶油和墨西哥西红柿丁酱。

Add one cheese quesadilla for an extra \$5, or two for an extra \$8

加一个墨西哥芝士馅饼另\$5，加两个另\$8。

\$18.00



GUARNICIONES (SIDES) 配菜

MEXICAN RED RICE 墨西哥红米饭

\$4

BLACK BEANS 黑豆

\$4

CORN CHIPS & SALSA 玉米片 & 莎莎酱

\$5

GUACAMOLE 牛油果酱

\$7

COLESLAW 卷心菜沙拉

\$7

SIDE SALAD 小份沙拉

\$7

CURLY FRIES 卷卷薯条

Served with chipotle aioli & tomato sauce.

\$8.50

KUMARA OR SEASONED POTATO WEDGES 地瓜条 或 滋味薯条

Served with chipotle aioli & tomato sauce. 佐以墨西哥辣椒蒜泥蛋黄酱和番茄酱。

\$9.00



EXTRAS (另加配菜)

SAUCES 酱汁类

Sour cream, chipotle, aioli , roja, verde, blue cheese or salsa. 酸奶油、墨西哥辣椒酱、蒜泥蛋黄酱、墨西哥红酱 (红番茄)、墨西哥绿酱 (绿番茄/微辣)、蓝纹芝士或墨西哥莎莎酱

\$2

JALAPEÑOS 墨西哥辣椒

\$2

TORTILLA 饼皮

(Flour or Corn) 面粉或玉米粉

\$2.50

CHEESE 芝士

\$3

PICO DE GALLO 墨西哥西红柿丁酱

\$4.50



PLATOS FUERTES (MAINS) 主菜

TEX - MEX All dishes are served with chicken, beef or sautéed vegetables and your choice of salsa roja or verde. 所有菜均配有鸡肉，或牛肉，或炒蔬菜，同时您可以选择墨西哥莎莎红酱或莎莎绿酱

CLASSICS

得克萨斯和
墨西哥混合
的经典美味

.....
SALSA ROJA (RED SAUCE) | SALSA VERDE (GREEN SAUCE)

墨西哥莎莎红酱

墨西哥莎莎绿酱

Made from tomatoes 红番茄制作

Made from tomatillo and it is spicier 绿番茄制作,微辣

BURRITO 墨西哥卷饼

A large flour tortilla stuffed with your choice of filling, red rice, beans, cheese, sour cream, topped with sauce, then baked. Served with a tossed salad, guacamole & pico de gallo. 一个大面粉饼，里面塞满您想选择的馅料，红米、黑豆、芝士、酸奶油，淋上酱汁，然后烘烤。配上一份拌好的沙拉、牛油果酱和墨西哥西红柿丁酱。**\$31.00**

CHIMICHANGA 墨西哥炸卷饼

A large flour tortilla stuffed with your choice of filling, cheese then golden fried. Served with red rice, beans, sour cream & pico de gallo.

一个大的面粉饼皮里面塞满了您选择的馅料、芝士，然后炸成金黄色。搭配红米、黑豆、酸奶油和墨西哥西红柿丁酱。

\$31.00



ENCHILADAS 玉米皮小卷饼

Two corn tortillas rolled with your choice of filling, red rice, beans, cheese, topped with sauce, then baked. Served with sour cream & pico de gallo. 两个玉米饼卷起您选择的馅料，搭配红米、黑豆、芝士，淋上酱汁，然后烘烤。配上酸奶油和墨西哥西红柿丁酱。

\$31.00

QUESADILLA GRANDE 墨西哥馅饼

flour tortilla filled with your choice of filling (chicken, beef or sautéed vegetables) & cheese then grilled. Served with sour cream, guacamole & pico de gallo. *It does not include salsa. 墨西哥馅饼面粉皮里面可以加入您想选择的馅料（鸡肉、牛肉或炒蔬菜）和芝士后烤制。佐以酸奶油、牛油果酱和墨西哥西红柿丁酱。 *这里面不包括墨西哥莎莎酱。 **\$31.00**

With red rice and beans 加红米饭和黑豆

with fresh salad 加新鲜沙拉

TACOS GF 塔可

.....SERVED IN SOFT CORN TORTILLAS 配在软玉米饼中

One for \$11 一个\$11 | Two for \$20 两个\$20

CHICKEN MIX TACO 鸡肉混合塔可 🌶️

With black beans, cheese, lettuce, topped with pico de gallo, sour cream, guacamole and salsa verde (tomatillo). 搭配黑豆、芝士、生菜，淋上墨西哥西红柿丁酱、酸奶油、牛油果酱和莎莎绿酱（绿番茄）。

BRAISED BEEF TACO 红烧牛肉塔可 🌶️

With black beans, cheese, lettuce, topped with pico de gallo, sour cream, guacamole and chipotle sauce. 搭配黑豆、芝士、生菜，淋上墨西哥西红柿丁酱、酸奶油、牛油果酱和墨西哥辣椒酱。



VEGETARIAN TACO 素食塔可 🌶️

Mix of sautéed pumpkin, eggplant, mushroom, courgette and capsicums* with black beans, cheese, lettuce, topped with pico de gallo, sour cream, guacamole and jalapeños. 炒南瓜、茄子、蘑菇、西葫芦和彩椒* 搭配黑豆、芝士、生菜, 淋上 墨西哥西红柿丁酱、酸奶油、牛油果酱和墨西哥胡椒。

TACOS FROM THE GRILL 塔可烤制系列

GRILLED CHICKEN 烤鸡肉

With black beans, cheese, lettuce, topped with pico de gallo, sour cream, guacamole, and salsa verde (tomatillo). 搭配黑豆、芝士、生菜, 淋上墨西哥西红柿丁酱、酸奶油、牛油果酱和莎莎绿酱 (绿番茄)。

One for 一个...\$13, Two for 两个... \$23

GRILLED BEEF 烤牛肉

With black beans, cheese, lettuce, topped with pico de gallo, sour cream, guacamole and salsa roja. 搭配黑豆、芝士、生菜, 淋上墨西哥西红柿丁酱、酸奶油、牛油果酱和莎莎红酱。

One for 一个...\$13, Two for 两个... \$23

GRILLED PRAWNS 烤大虾

With black beans, chipotle aioli and coleslaw. 配黑豆、墨西哥辣椒蒜泥蛋黄酱和卷心菜沙拉。

***Blacken option** 🌶️ (以上选项也可选择秘制煎)

One for 一个...\$16, Two for 两个... \$28

GRILLED FISH 烤鱼

Snapper with black beans, chipotle aioli and coleslaw. 鲷鱼配黑豆、墨西哥辣椒蒜泥蛋黄酱和卷心菜沙拉。

***Blacken option** 🌶️ (以上选项也可选择秘制煎)

One for 一个...\$16, Two for 两个 ... \$28



PLATOS FUERTES (MAINS) 主菜

FAJITA - make your own tacos

法吉塔 - 做属于自己的卷饼吧 (北京烤鸭式吃法)

Served on a sizzling platter with sautéed onions and capsicum, accompanied with cheese, sour cream, guacamole, pico de gallo, shredded lettuce, red rice & beans with your choice of 4 warm flour tortillas or gluten free corn tortillas. 铁盘烤盘上的炒洋葱和彩椒，佐以芝士、酸奶油、牛油果酱、墨西哥西红柿丁酱、生菜丝、红米和黑豆酱，和四张热面粉玉米饼或无麸质玉米饼。

VEGETARIAN 素菜.....\$38

CARNE ASADA (marinated steak) 腌制牛排.....\$40

GRILLED CHICKEN 烤鸡肉.....\$40

GRILLED PRAWNS 烤虾.....\$40

GRILLED SNAPPER 烤鲷鱼.....\$44

snapper is our favourite fish, wait staff will advise you if alternative fish is used, and any relevant price change

鲷鱼是我们最喜欢的鱼，服务员会建议您是否想点其他鱼，并告知相关的价格变化

***Blacken option (以上选项也可选择秘制煎)**



FROM THE GRILL 烤制系列

TEQUILA LIME CHICKEN (GF) 龙舌兰青柠鸡

Chicken breast marinated in House Reposado Tequila, grilled and topped with our spicy chilli jam. Served over red rice and beans accompanied by a sweet corn and red pepper salsa.
鸡胸肉用我们选择的墨西哥龙舌兰酒腌制，烤制后淋上我们的辣椒酱。配上红米饭和黑豆，佐以甜玉米和红椒莎莎酱

\$33.00

B.B.Q. PORK RIBS (GF) 烤排骨

Smoked tender pork ribs smothered in a chipotle spiced B.B.Q. sauce, chipotle aioli and coleslaw, with your choice of orange kumara wedges or kumara mash.

烟熏后的嫩排骨用墨西哥烧烤辣酱烤制，搭配墨西哥辣椒蒜泥蛋黄酱和卷心菜沙拉，您可以选择黄心地瓜条或地瓜泥。

半排骨架... \$30.00，整排骨架... \$36.00

CHIPOTLE PRAWNS (GF) 墨西哥香辣烤虾 *Prawns coated in our house spices & cooked in chipotle sauce served on red rice, accompanied by our house salad and black beans in a crispy corn tortilla, topped with cheese & red onions.*

大虾涂上我们选择的香料，用墨西哥辣酱烹制，配红米，沙拉，黑豆，以及脆玉米片，最后撒上芝士和红洋葱。

\$33.00



POSTRES (DESSERTS) 甜点

CHURROS 吉拿 - 西班牙油条

A classic mexican treat rolled in cinnamon & sugar served with a rich dark chocolate sauce. 一种经典的墨西哥美食，裹有肉桂和糖，配以浓郁的黑巧克力酱。

\$12.00

APPLE CHIMICHANGA 苹果炸卷饼

Apple, sultanas, butter, brown sugar, cinnamon, nutmeg wrapped up in a flour tortilla, fried crispy and served with vanilla ice cream and butterscotch sauce. 苹果、葡萄干、黄油、红糖、肉桂、肉豆蔻包裹在玉米饼中，炸得酥脆，佐以香草冰淇淋和奶油糖果酱。

\$13.00

CHOCOLATE CHILI BROWNIE 巧克力辣椒布朗尼

Just a hint of chili in this decadent gluten free dark chocolate cake (contains walnuts) served with cream and vanilla ice cream and butterscotch sauce. 在无麸质的黑巧克力蛋糕中（含有核桃）加入了一点辣椒，配以奶油、香草冰淇淋和奶油糖果酱。

\$13.00



BEBIDAS (DRINKS) 饮品

COFFEE 咖啡

FLAT WHITE 馥芮白

\$5

LATTE 拿铁

\$5

CAPPUCCINO 卡布奇诺

\$5

LONG BLACK 长黑咖啡

\$5

ICED COFFEE 冰咖啡

\$8

ICED MOCHACCINO 冰摩卡

\$8

ICED CHOCOLATE 冰巧克力

\$8

MOCHACCINO 摩卡奇诺

\$8

HOT CHOCOLATE 热巧克力

\$5

MEXICAN CHILI HOT CHOCOLATE 墨西哥辣味热巧克力

\$6



TEA 茶

TEA POTS 茶壶式

English Breakfast, Earl Grey, Green Tea, Chamomile. 英式早茶, 伯爵茶, 绿茶, 洋甘菊

\$3

ICED TEA 冰茶 | *Arizona Peach* 亚利桑那桃子

\$6.5

NON ALCOHOLIC DRINKS 无酒精饮料

JARRITOS 墨西哥软饮料

Mexican all natural flavoured sodas. Cola, Lime, Guava or Mango. 墨西哥全天然风味苏打。可乐、酸橙、番石榴或芒果。

\$6.5

SODAS 苏打水

Coke, Diet Coke, Coke No Sugar, Sprite, L&P. Small for \$4.00, medium for \$4.50, large for \$5.50 可乐、健怡可乐、无糖可乐、雪碧、派罗瓦柠檬汽水。小\$4.00, 中\$4.50, 大\$5.50.

\$4

LEMON LIME BITTERS 柠檬酸橙酒

Small for 小 \$4.50, medium 中 for \$5.50, large 大 for \$6.50.

\$4.5

JUICES 果汁

O.J, Apple, Pineapple, Cranberry, Tomato (spiced or plain). Small for \$4.50, medium for \$5.50, large for \$6.50. 橙汁、苹果汁、菠萝汁、蔓越莓汁、番茄汁 (加香料或原味)。小\$4.50, 中\$5.50, 大\$6.50.

\$4.5

BUNDABERG 邦德堡

Ginger beer 姜汁啤酒

\$5.5



HEINEKEN ZERO 喜力零度

.05% beer .05%啤酒

\$9

SAN PELLEGRINO 圣培露

Sparkling 气泡水

\$7

CONGA 康加果汁

Blended virgin mango margarita. 混合初榨芒果玛格丽塔

\$8.5

CHICHEN ITZA 奇琴伊察

Strawberry coulis, pineapple juice & sprite. 草莓酱、菠萝汁和雪碧。

\$8.5

VIRGIN MOJITO 无酒精莫吉托

Fresh lime, mint, sugar & topped with soda. 新鲜青柠、薄荷、糖和苏打水。

\$9.5

VIRGIN MARGARITA 无酒精玛格丽塔

Lime juice, pineapple juice, blue curaçao (non alcoholic) & sprite. Glass for \$9.00, Jug for \$15.00. 青柠汁、菠萝汁、蓝柑 (不含酒精) 和雪碧。一杯 \$9.00, 一壶 \$15.00。



CERVEZA (BEER) 啤酒

SOL 苏尔墨西哥啤酒

\$9

BUCKET OF 5 SOL 一桶/五瓶苏尔墨西哥啤酒

\$40

DOS XX ESPECIAL 墨西哥多瑟特殊拉格

\$11

DOS XX AMBER 墨西哥琥珀拉格

\$11

PACIFICO 墨西哥太平洋啤酒

\$11

BOHEMIA 波西米亚啤酒

\$11

DESPERADOS 德斯乐啤酒

\$11

HEINEKEN 喜力

\$9

HEINEKEN ZERO 喜力零度

.05 % beer 啤酒

\$8

HEINEKEN LIGHT 喜力轻度

2.5 % beer 啤酒

\$8



MONTEITHS APPLE CIDER 新西兰苹果酒

\$9

MICHELADA 米谢拉达

Tomato juice, lime juice, salt, Worcestershire sauce, tabasco, pepper. With any cerveza. \$3 Extra 番茄汁、青柠汁、盐、英国黑醋、塔巴斯科辣酱、胡椒。加其他任何啤酒，额外 \$3

\$3

CHELADA 墨西哥传统啤酒鸡尾酒

Lime juice, salt, Worcestershire sauce, tabasco, pepper. With any cerveza. \$2.50 Extra 青柠汁、盐、伍斯特沙司、塔巴斯科辣酱、胡椒。加任何啤酒，额外\$2.50

\$2.5

ON TAP 龙头啤酒

PILSNER MONTEITHS 皮尔森

Glass for \$9, pint for \$11, jug for \$30. 一杯 \$9.00, 一品脱 \$15.00, 一壶\$30.

\$9

LAGUNITAS IPA 狗脸岁月

Glass for \$10.50, pint for \$13.00, jug for \$36. 一杯 \$10.50, 一品脱 \$13.00, 一壶\$36.

\$10.5

TIGER 虎牌啤酒

Glass for \$11.00, pint for \$13.00. jug for \$36

\$11



MARGARITAS

*Frozen option available. *可选择做成冰沙。

LA ESCENCIAL – THE CLASSIC 墨西哥基本款 – 经典鸡尾酒

House White Tequila, Cointreau & lime juice served on the rocks in a salt rimmed glass. Glass for \$14, jug for \$26. 我们选择的白龙舌兰酒、君度酒、青柠汁，加入冰块，盛入盐边玻璃杯中。\$14/杯，\$26/壶。

\$14

AGAVE NECTAR 龙舌兰花蜜

House Reposado Tequila, agave nectar, lime juice & splash of soda served on the rocks in a salt rimmed glass. Glass for \$16, jug for \$28. Frozen option available. 我们选择的墨西哥龙舌兰酒、龙舌兰花蜜、青柠汁和苏打水，加入冰块，盛在盐边玻璃杯中。\$16/杯，\$28/壶。

\$16

LA PLAYA 夏日沙滩

House White Tequila, Cointreau, Watermelon Liqueur & lime juice, served on the rocks in a salt rimmed glass. Glass for \$16, jug for \$28. Frozen option available. 我们选择的白龙舌兰酒、君度酒、西瓜利口酒和青柠汁，加入冰块，盛在盐边玻璃杯中。\$16/杯，\$28/壶。可选择冷冻。

\$16

MEXICAN TAXI RIDE 墨西哥的士

House White Tequila, Cointreau, Peach Schnapps, Apple Sourz & lime juice served on the rocks in a salt rimmed glass. Glass for \$19, jug for \$32. Frozen option available. 我们选择的白龙舌兰酒、君度酒、桃子杜松子酒、苹果酸和酸橙汁，加入冰块，盛在盐边玻璃杯中。一杯 \$19，一壶\$32。可选择冷冻。

\$19



FRUIT MARGARITAS 水果玛格丽塔

House White Tequila, Cointreau, fruit & lime juice blended and served in a sugar rimmed glass.

Choose either strawberry or mango or passion fruit. Glass for \$17, jug for \$29. 我们选择的白龙舌兰酒、君度酒、水果和酸橙汁混合，盛在糖边玻璃杯中。可选择草莓或芒果或百香果。

\$17

CÓCTELITOS (COCKTAILS) 鸡尾酒

MEXICAN COCKTAILS 墨西哥鸡尾酒

TEQUILA SUNRISE 龙舌兰日出

House Reposado Tequila, O. J & a splash of grenadine. 我们选择的墨西哥龙舌兰酒，橙汁和一点红石榴糖浆。

\$15

BLOODY MARIA 血腥玛丽

House Reposado Tequila, tomato juice, Tabasco sauce, Worcestershire & pepper. Served with a celery stick. 我们选择的墨西哥龙舌兰酒、番茄汁、塔巴斯科辣酱、英国黑醋和胡椒，搭配芹菜棒。

\$15

NIÑA FRESA 草莓女孩

Herradura Blanco Tequila, strawberry coulis, fresh lime & topped with lemonade. 马蹄铁龙舌兰酒、草莓酱、新鲜酸橙和柠檬水。

\$18



BAJA SEA 巴哈海

White rum, Tequila, Vodka, Gin and Cointreau with a splash of lemonade & blue curacao. 白朗姆酒、龙舌兰酒、伏特加酒、金酒和君度酒，加上一点柠檬水和蓝柑橘酒。

\$21

CLASSIC COCKTAILS 经典鸡尾酒

SANGRIA 桑格利亚汽酒

A full bodied red wine with ginger ale, lime, lemonade & fresh fruit. Glass for \$15, carafe (serves four glasses) for \$49, and make it a Spanish Sangria and add a shot of Brandy for an extra \$5.

一整瓶红葡萄酒，加入姜汁汽水、青柠、柠檬水和新鲜水果。一杯 \$15，一瓶（4杯量）\$49。若选择制作西班牙桑格利亚汽酒，需要再加一杯白兰地，另加\$5。

\$15

MOJITO 莫吉托

Havana 3 yrs, fresh lime, mint, sugar & topped with soda. 哈瓦那三年朗姆酒、青柠、薄荷、糖再加入苏打水。

\$18

LA IGUANA 鬣蜥

Midori, Vodka, Cointreau, lime juice, pineapple juice & fresh mint. 绿色蜜多丽酒、伏特加、君度酒、青柠、菠萝汁和新鲜薄荷。

\$18

PIÑA COLADA 椰林飘香

Havana 3 yrs, Coconut Rum, pineapple juice & cream. 哈瓦那三年朗姆酒、椰子朗姆酒、菠萝汁和奶油。

\$18



VINTO (WINE)葡萄酒

WHITES 干白

HOUSE SAUVIGNON BLANC 自选长相思

Glass for \$10.50, bottle for \$45

\$10.5/杯, \$28/瓶

TRIPLEBANK PINOT GRIS 新西兰灰比诺

Marlborough. Glass for \$14.00, bottle for \$60.00.

产自马尔堡。\$14/杯, \$60/瓶

CHURCH ROAD CHARDONNAY 车路德酒庄霞多丽

Hawkes Bay. Glass for \$14.00, bottle for \$60.00.

产自霍克斯湾。\$14/杯, \$60/瓶

REDS 干红

HOUSE MERLOT

Glass for \$10.50, bottle for \$50.00.

\$10.50/杯, \$50/瓶

LAST SHEPHERD PINOT NOIR 最后的牧羊人黑比诺

Central Otago. Glass for \$14.00, bottle for \$60.00.

产自奥塔哥中心。\$14/杯, \$60/瓶

BABY DOLL ROSE 新西兰宝贝羊粉红酒

Marlborough. Glass for \$11.00, bottle for \$50.00.

产自马尔堡。\$14/杯, \$50/瓶



BUBBLES 气泡酒

BRANCOTT ESTATE BRUT 布兰科特庄园酒

Glass for \$13.00, bottle for \$50.00.

\$13/杯, \$50/瓶

\$13

TEQUILA 龙舌兰酒

SIERRA 塞拉

BLANCO \$10 白龙舌兰

REPOSADO MILENARIO \$9 微陈龙舌兰

FUMADO \$14 富马多

AÑEJO \$12 陈年龙舌兰

DON JULIO 唐胡里奥

BLANCO \$10 白龙舌兰

REPOSADO \$11 微陈龙舌兰

AÑEJO \$14 陈年龙舌兰

DON JULIO 70 \$25 唐胡里奥 70

AVION 亚维

ESPRESSO \$10 龙舌兰咖啡

BLANCO \$14 白龙舌兰



PATRÓN 培恩

SILVER \$14 银樽

REPOSADO \$17 微陈龙舌兰

AÑEJO \$19 陈年龙舌兰

XO CAFE \$10 XO咖啡

EXTRA AÑEJO 超陈龙舌兰

7 AÑOS \$25 7年

JOSE CUERVO 金快活

1800 AÑEJO \$13 典藏1800 陈年龙舌兰

1800 REPOSADO \$13 典藏1800 微陈龙舌兰

RESERVA DE LA FAMILIA \$29 珍藏龙舌兰酒

AGAVERO 阿加维罗

TEQUILA LIQUEUR \$12 龙舌兰

DON CUCO 伯班克

SOTOL REPOSADO \$12 索托微陈龙舌兰

MEZCAL 梅斯卡尔

Ask your server for our seasonal options. \$12 请询问我们的服务生当季选项



ALCOHOLITOS (SPIRITS)烈酒

ABSOLUT VODKA 绝对伏特加

\$10.5

BRANDY ST REMY VSOP 圣-雷米VSOP白兰地

\$9

GIN BOMBAY SAPPHIRE 孟买蓝宝石金酒

\$11

WHISKEY 威士忌

Scotch: Johnnie Walker Black. Bourbon: Jack Daniels, Jim Beam Black.

苏格兰威士忌：尊尼获加黑牌。波旁威士忌：杰克·丹尼、占边黑牌。

\$10.5

RUM 朗姆酒

Havana 3 yrs for \$10.50, Appleton for \$11.

哈瓦那3年 \$10.50, 阿尔普顿庄园 \$11。

\$10.5

LIQUEURS

Patrón Cafe, Patrón Citrónge for \$10.00 and Malibu, Midori, Cointreau for \$10.50

培恩咖啡、培恩柑橘 \$10; 马利宝酒、蜜多丽酒、君度酒\$10.50

\$10.50