



Cocktails & more

THIS MENU IS AVAILABLE IN ENGLISH ONLY



We proudly craft exceptional cocktails
in collaboration with
premium beverage partners.

Each brand has been thoughtfully chosen
to enhance our bar menu, bringing variety, quality,
and exclusive flavors to your glass.

ABSOLUT.

APEROL
SPRITZ

 **BACARDÍ.**

BEEFEATER
LONDON


BLOOM
LONDON DRY GIN
MASTER DISTILLER *James*

BOMBAY  **SAPPHIRE.**


BORGHETTI

CAMPARI.

— ESTD 1846 —
Dewar's

DISARONNO

ESPOLÓN TEQUILA

FEVER-TREE
MIX with the BEST


RUM
Flor de Caña
EST. 1890


GREENALL'S
A DROP OF GREATNESS
SINCE 1761


Jägermeister


MARTELL
COGNAC


MARTINI

MOUNT GAY
Barbados Rum
ESTD 1703

OLMECA
ALTOS
100% AGAVE TEQUILA


ST-GERMAIN


WHITLEY NEILL
GIN

BELVEDERE

BRUGAL 

 **CHIVAS**


DIPLOMATICO
RUM


GIN MARE
MEDITERRANEAN GIN

GLENMORANGIE


GREY GOOSE
VODKA

HENDRICK'S
DISTILLED AND BOTTLED IN SCOTLAND
GIN

Hennessy


JACK DANIEL'S
OLD NO. 7
BRAND

JAMESON
IRISH WHISKEY

Maker's
Mark

MALFY
GIN FROM ITALY


PATRÓN.
TEQUILA
SIMPLY PERFECT.

 **RÉMY MARTIN**

THE
GLENLIVET.

Tito's
HANDMADE VODKA


VOLCAN
DE MI TIERRA
TEQUILA


WOODFORD
RESERVE

Contemporary Classics

Passion Fruit Martini \$14

Absolut Vanilia vodka, passion fruit, sweet & sour, prosecco

Appletini \$14

Absolut Classic and Vanilia vodka, apple liqueur, sweet & sour

Absolut Cosmo \$14

Absolut Citron vodka, Cointreau, cranberry, lime

Negroni \$14

Beefeater gin, Campari Bitter, Martini Rosso vermouth

The Ultimate Long Island Iced Tea \$14

Absolut Classic vodka, Greehall's gin, Espolon Silver tequila, Bacardi Carta Blanca rum, triple sec, sweet & sour, Coca Cola

Classic Margarita \$14

Olmecca Altos tequila, triple sec, sweet & sour

Absolut Bloody Mary \$14

Absolut Classic vodka, tomato juice, spices

Paloma \$14

Espolon Silver tequila, grapefruit, simple syrup, club soda

Jalisco Sunrise \$14

Espolon Silver tequila, orange juice, grenadine

Blue Hawaiian Punch \$14

Flor de Caña 4Y white rum, Flor de Caña coconut rum, blue curaçao, pineapple, coconut

Spritz & Beyond

Aperol Spritz \$14

Aperol, prosecco, club soda

Spritz Hugo \$14

St-Germain elderflower liqueur, prosecco, club soda

Classic Mojito \$14

Flor de Caña 4Y white rum, fresh mint leaves, lime, sugar, club soda



Tropical Treasures

Mai-Tai \$16

Brugal Gran Reserva 1888 rum, Disaronno liqueur, fruit punch

Coco Loco \$14

Mount Gay Eclipse rum, Flor de Caña coconut rum, pineapple, coconut, mango, fruit punch

The Ultimate Piña Colada \$14

Flor de Caña 4Y white rum, PINEAPPLE, COCONUT

Frozen Strawberry Daiquiri \$14

Bacardi Carta Blanca rum, strawberry, sweet & sour

Miami Vice \$14

Miami's hottest drink: half Strawberry Daiquiri and half Piña Colada



Mocktails

Nojito \$ 10

Lime, fresh mint leaves, sugar, club soda

Virgin Strawberry Daiquiri \$ 10

Strawberry, sweet & sour

Virgin Piña Colada \$ 10

Pineapple juice, coconut

Premium Cocktails

Lynchburg Lemonade \$16

Jack Daniel's Tennessee Honey, triple sec, lemon juice, lemonade

Whisky Sour \$16

Woodford Reserve bourbon, lemon juice, simple syrup, sweet & sour

Old Fashioned \$16

Maker's Mark bourbon, orange bitters, simple syrup, orange slice

Dry Gin Martini \$16

Hendrick's gin, Martini Dry vermouth, olive

Dry Vodka Martini \$16

Grey Goose vodka, Martini Dry vermouth, lemon twist

Espresso Martini \$16

Belvedere vodka, dark cocoa liqueur, espresso, Borghetti coffee liqueur, simple syrup

100% Italian Negroni \$16

Malfy gin, Campari Bitter, Martini Rosso sweet vermouth



Spirits 1,5 oz

Whiskey

Chivas Regal 12Y	\$16
Dewar's White Label	\$14
Fireball Cinnamon Whisky	\$14
Gentleman Jack	\$16
Glenmorangie 12Y	\$16
Glenlivet	\$16
Jack Daniel's Old N°7 Brand	\$14
Jack Daniel's Honey	\$15
Jameson Irish Whiskey	\$14
Johnnie Walker Black Label 12Y	\$16
Johnnie Walker Red Label	\$14
Maker's Mark	\$15
Woodford Reserve	\$16

Vodka

Absolut	\$14
Absolut Citron	\$14
Absolut Vanilia	\$14
Belvedere	\$16
Grey Goose	\$16
Tito's	\$14

Tequila

Espolon Blanco	\$14
Olmecca Altos	\$14
Olmecca Blanco	\$14
Patrón Silver	\$15
Volcan de mi Tierra Reposado	\$16

Gin

Beefeater	\$14
Bloom London Dry	\$15
Bombay Sapphire	\$14
Gin Mare	\$16
Greenhall's London Dry	\$14
Hendrick's	\$16
Malfy	\$16
Whitley Neill Rhubarb & Ginger	\$15
Seedlip Garden 108	\$15

Rum

Bacardi Carta Blanca	\$14
Bacardi Oakheart	\$14
Brugal Gran Reserva 1888	\$15
Diplomatico Reserva	\$16
Flor de Caña 4 Años	\$14
Flor de Caña 7 Años	\$16
Flor de Caña coconut rum	\$14
Mount Gay Eclipse	\$16
Myers's Original	\$14

Brandy & Cognac

Hennessy VSOP	\$16
Rémy Martin VSOP	\$16
Cardinal Mendoza	\$14
Vecchia Romagna Etichetta Nera	\$14



Liqueurs & Cordials



Baileys Irish Cream	\$14	Sambuca	\$14
Cointreau	\$14	Jägermeister	\$14
Disaronno	\$14	Amaro Montenegro	\$14
Borghetti Coffee Liqueur	\$14	Aperol	\$14
Limoncello	\$14	Campari Bitter	\$14



Beer Selection

Draft Beer

Heineken	Netherlands		14 oz	\$9
			7 oz	\$6

Bottles & Cans

Budweiser	USA	Pale lager	12 oz	\$9
Corona Extra	Mexico	Pale lager	12 oz	\$9
Heineken	Netherlands	Pale lager	12 oz	\$9
Samuel Adams	USA	Pale lager	12 oz	\$9
Stella Artois	Belgium	Pale lager	12 oz	\$9
Bud Light	USA	Light lager	12 oz	\$9
Michelob Ultra	USA	Light lager	12 oz	\$9
Miller Lite	USA	Light lager	12 oz	\$9
Beck's	Germany	Pilsner	12 oz	\$9
Guinness Pub Draught	Ireland	Stout	15 oz	\$9

Cider

Angry Orchard Apple Cider	USA	Cider	16 oz	\$9
----------------------------------	-----	-------	-------	-----

Alcohol-Free Beer

Heineken 0.0	Netherlands	Lager	12 oz	\$9
---------------------	-------------	-------	-------	-----

From Our Wine Cellar

Champagne & Sparkling Wines

	Glass	Bottle
Nicolas Feuillatte Brut	\$16	\$66
Martini & Rossi, Asti	\$14	\$49
Valdo, Prosecco	\$14	\$49

White Wines

	Glass	Bottle
Castello di Poggio, Moscato	\$14	\$49
Chateau Ste Michelle, Riesling	\$14	\$49
Danzante, Pinot Grigio	\$14	\$49
Matua, Sauvignon Blanc	\$14	\$49
Robert Mondavi, Private Selection Chardonnay	\$14	\$49

Rosé Wine

	Glass	Bottle
Beringer, White Zinfandel	\$12	\$44
Gérard Bertrand, Côte des Roses	\$15	\$54

Red Wines

	Glass	Bottle
Casa Lapostolle, Merlot	\$14	\$49
Diseño, Old Vine Malbec	\$16	\$66
Mirassou, Pinot Noir	\$14	\$49
Oberon, Cabernet Sauvignon	\$16	\$66
Robert Mondavi, Private Selection Cabernet Sauvignon	\$14	\$49





Fruit Juices

Fruit Juices by the Glass \$3.5 8 oz

Orange, pineapple, grapefruit, cranberry, apple, tomato

Bottled Juices \$4.5 8 oz

Ask for the current availability

Mineral Water

Still / Sparkling	32 oz	\$5.25
Still / Sparkling	16 oz	\$3.25

Energy Drinks

Red Bull	8 oz	\$5
Sugar-free Red Bull	8 oz	\$5

Sodas

Caned Sodas	12 oz	\$3.5
Sodas by the Glass	11 oz	\$3
Fever-Tree Tonic	7 oz	\$3

Hot Drinks

Espresso	\$2.5
Decaf Espresso	\$2.5
Cappuccino	\$4.25
Decaf Cappuccino	\$4.25
Caffè Latte	\$4.25
Hot chocolate	\$4.25
Hot Tea	\$3.5



Coffee Delights

Irish Coffee	\$14
Caffè Shakerato	\$6

Enhance Your **Prepaid Drink Experience**

If a specific cocktail, preferred spirit, or favorite glass of wine isn't covered by your package, simply pay the difference between your package threshold and the drink's price to enjoy all drinks on the menu.

Easy Package holders

pay the difference on drinks priced over **\$10**,

while **Easy Plus Package holders**

pay the difference on drinks over **\$14**.

For example, with the Easy Plus Package, if the drink you desire costs \$16, you only pay \$2.

Enjoy your beverage package responsibly and treat yourself to that extra special drink today.

Included in the Easy Package

Cocktails

Martini, Cosmopolitan, Margarita, Moscow Mule, Mimosa, Blue Hawaiian, Tequila Sunrise, Bloody Mary, Long Island Iced Tea, Mojito, Piña Colada, Strawberry Daiquiri

Mocktails

Nojito, Virgin Piña Colada, Virgin Strawberry Daiquiri

Spirits

Whiskey, Vodka, Rum, Gin, Tequila

Wines by the Glass

Sparkling wine, White wine, Rosé wine, Red wine

Beer

Heineken (draft and bottle)

Soft Drinks & Mineral Water

Sodas, Fruit juices, Still or sparkling water

Hot Drinks

Espresso, Decaf Espresso, Cappuccino, Decaf Cappuccino, Caffè Latte, Hot chocolate, Hot Tea



*MSC Cruises strives to protect the oceans by **reducing plastic use**.
Join us to preserve the planet for future generations and **request a biodegradable straw**.*

If you have any allergy or sensitivity to specific foods, please notify our staff before ordering.

Guests under legal drinking age respective of the country
are not permitted to purchase or consume alcohol.

18% Beverage gratuities automatically added to all Guests without a beverage package
and to items excluded from respective package.

Prices are subject to change.

Your check may reflect applicable VAT for certain ports or itineraries.



THIS MENU IS AVAILABLE IN ENGLISH ONLY



TROPICAL TREASURES

MAI-TAI

\$16

Brugal Gran Reserva 1888 rum, Disaronno liqueur, fruit punch

COCO LOCO

\$14

Mount Gay Eclipse rum, Flor de Caña coconut rum, pineapple, coconut, mango, fruit punch

LAVA FLOW

\$14

Bacardi Carta Blanca rum, Flor de Caña coconut rum, strawberry, banana, coconut, pineapple juice

THE ULTIMATE PIÑA COLADA

\$14

Flor de Caña 4Y white rum, pineapple, coconut

B.B.C

\$16

Baileys Irish Cream, Flor de Caña 4Y white rum, pineapple, coconut, banana

FROZEN STRAWBERRY DAIQUIRI

\$14

Bacardi Carta Blanca rum, strawberry, sweet & sour

MIAMI VICE

\$14

Miami's hottest drink:
half Strawberry Daiquiri and half Piña Colada



CONTEMPORARY CLASSICS

CLASSIC MOJITO

\$14

Flor de Caña 4Y white rum, fresh mint leaves, lime, sugar, club soda

FROZEN MARGARITA

\$14

Olmecca Blanco tequila, triple sec, sweet & sour

JALISCO SUNRISE

\$14

Espolon Silver tequila, orange juice, grenadine

PEACH ON THE BEACH

\$14

Absolut Classic vodka, peach schnapps, cranberry and orange juice

BLUE HAWAIIAN PUNCH

\$14

Flor de Caña 4Y white rum, Flor de Caña coconut rum, blue curaçao, pineapple, coconut

ABSOLUT BLOODY MARY

\$14

Absolut Classic vodka, tomato juice, spices

THE ULTIMATE LONG ISLAND ICED TEA

\$14

Absolut Classic vodka, Greehall's gin, Espolon Silver tequila, Bacardi Carta Blanca rum, triple sec, sweet & sour, Coca Cola

PALOMA

\$14

Espolon Silver tequila, grapefruit, simple syrup, club soda



MOCKTAILS

NOJITO

\$10

Lime, fresh mint leaves, sugar, club soda

VIRGIN STRAWBERRY DAIQUIRI

\$10

Strawberry, sweet & sour

VIRGIN PIÑA COLADA

\$10

Pineapple juice, coconut



SOFT DRINKS

Fruit Juices by the Glass	8 oz	\$3.5
Bottled Juices	8 oz	\$4.5
Caned Sodas	12 oz	\$3.5
Sodas by the Glass	16 oz	\$3.5
Red Bull (regular / sugar-free)	8 oz	\$5
Gatorade	16 oz	\$4.5



MINERAL WATER

Still / Sparkling	\$5.25
Still / Sparkling	\$3.25



WINES

SPARKLING WINES

Martini & Rossi, Asti	\$14
Valdo, Prosecco	\$14

WHITES

Danzante, Pinot Grigio	\$14
Matua, Sauvignon Blanc	\$14
Robert Mondavi, Private Selection Chardonnay	\$14

ROSÉ

Beringer, White Zinfandel	\$12
---------------------------	------

REDS

Casa Lapostolle, Merlot	\$14
Mirassou, Pinot Noir	\$14
Robert Mondavi, Private Selection Cabernet Sauvignon	\$14



BEERS & CIDER

DRAFT

Heineken	14 oz	\$9
	7 oz	\$6

BOTTLED

Budweiser	12 oz	\$9
Corona Extra	12 oz	\$9
Heineken	12 oz	\$9
Stella Artois	12 oz	\$9
Bud Light	12 oz	\$9
Miller Lite	12 oz	\$9
Beck's	12 oz	\$9
Guinness Pub Draught	15 oz	\$9
Heineken 0.0	12 oz	\$9
Angry Orchard Apple Cider	16 oz	\$9

BUCKET OF BEERS

A BUCKET OF BEERS, enjoy and save!!!
With our formula 4+1, you can choose 5 bottles or cans
of your favorite beer paying only for 4.



SPIRITS

Jack Daniel's Old N°7 Brand	\$14
Jameson Irish Whiskey	\$14
Johnnie Walker Red Label	\$14
Beefeater	\$14
Bombay Sapphire	\$14
Bacardi Carta Blanca	\$14
Flor de Caña 4 Años	\$14
Absolut	\$14
Tito's	\$14
Olmecca Blanco	\$14

ENHANCE YOUR PREPAID DRINK EXPERIENCE

If a specific cocktail, preferred spirit, or favorite glass of wine isn't covered by your package, simply pay the difference between your package threshold and the drink's price to enjoy all drinks on the menu.

Easy Package holders pay the difference on drinks priced over **\$10**, while **Easy Plus Package holders** pay the difference on drinks over **\$14**.

For example, with the Easy Plus Package, if the drink you desire costs \$16, you only pay \$2.

Enjoy your beverage package responsibly and treat yourself to that extra special drink today.

MSC Cruises strives to protect the oceans by **reducing plastic use**.
Join us to preserve the planet for future generations and **request a biodegradable straw**.

If you have any allergy or sensitivity to specific foods please notify our staff before ordering.

Guests under legal drinking age respective of the country
are not permitted to purchase or consume alcohol.

18% Beverage gratuities automatically added to all Guests without a beverage package
and to items excluded from respective package. Prices are subject to change.

Your check may reflect applicable VAT for certain ports or itineraries.





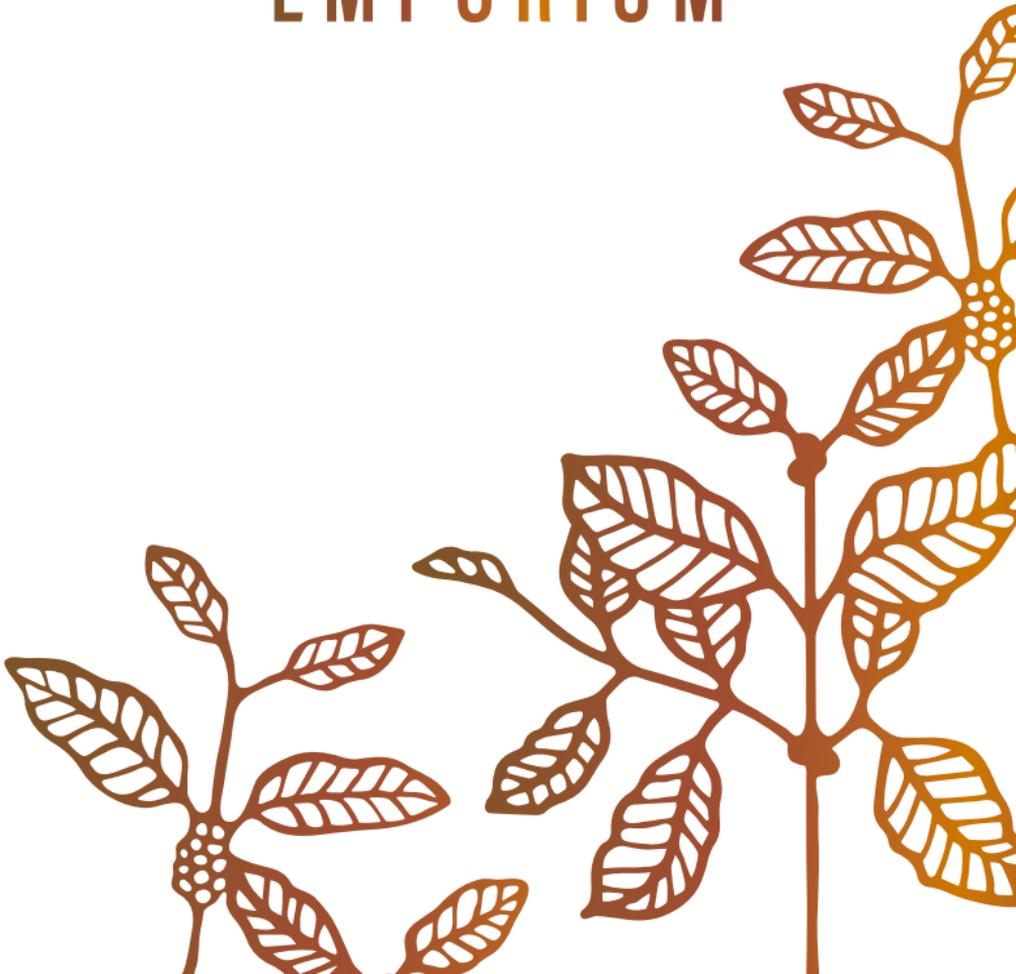
*Coffee
Experience*

LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895

for

**COFFEE
EMPORIUM**



CLASSICS

Hot

AVAILABLE IN TAKE AWAY CUPS!

ESPRESSO	\$4
ESPRESSO MACCHIATO	\$5
AMERICANO	\$5
CAPPUCCINO	\$6
LATTE MACCHIATO	\$6
FLAT WHITE	\$6

Iced

ICED AMERICANO	\$6
ICED LATTE	\$6
CAFFÉ SHAKERATO	\$6

EXTRAS

EXTRA COFFEE SHOT	\$2
ADD YOUR FAVORITE FLAVOR	\$0.5
SPECIAL MILK	\$0.5



LAVAZZA SPECIALS

The exclusive coffee-based creations by Lavazza.
The "Avant garde" of mixology meets coffee
to discover new taste sensations.

MOCHA	\$8
<i>Double espresso, cocoa , frothed milk</i>	
SALTED CARAMEL ICED COFFEE	\$8
<i>Coconut milk, espresso, whipped cream, caramel syrup, full fat milk</i>	
SALTITALIAN ESPRESSO MARTINI	\$16
<i>Espresso, Absolut vodka, Frangelico liquor</i>	
LAVAZZA COLADA	\$16
<i>Flor de Caña 7Y, pineapple juice, coconut syrup, espresso</i>	

HOT CHOCOLATE

ARTHEMIA

CLASSIC CHOCOLATE	\$6
<i>The whole traditional flavour in the most classical chocolate.</i>	
COCONUT CHOCOLATE	\$6
<i>An exotic taste where the freshness of coconut meets with the best chocolate.</i>	
HAZELNUT CHOCOLATE	\$6
<i>Hazelnut meets chocolate: a taste masterpiece.</i>	
ORANGE AND CINNAMON CHOCOLATE	\$6
<i>The energy of the orange and the spiciness of the cinnamon for an astonishing taste.</i>	
WHITE CHOCOLATE	\$6
<i>Creamy and rich in milk: it's the favourite chocolate of the youngest.</i>	
ADD WHIPPED CREAM	\$1.5

If you have any allergy or sensitivity to specific foods,
please notify our staff before ordering.
Guests under legal drinking age respective of the country
are not permitted to purchase or consume alcohol.
18% Beverage gratuities automatically added to all Guests without
a beverage package and to items excluded from respective package.
The products on this list are included in Premium Extra package only.



A large, minimalist graphic of a wine glass. The glass is outlined in white and filled with a dark red color at the bottom, representing wine. The text "WINE LIST" is centered within the upper part of the glass.

WINE LIST

THIS MENU IS AVAILABLE IN ENGLISH ONLY

Wines by the Glass



CHAMPAGNE AND SPARKLING WINES

5 OZ

- | | | |
|-----|--|-------------|
| 106 | Nicolas Feuillatte Brut
Épernay-France | \$16 |
| 218 | Martini & Rossi, Asti
Piedmont-Italy | \$14 |
| 223 | Valdo, Prosecco
Veneto-Italy | \$14 |

ROSÉ WINES

5 OZ

- | | | |
|-----|--|-------------|
| 503 | Beringer, White Zinfandel
St. Helena-California | \$12 |
| 520 | Gérard Bertrand, Côte des Roses
Languedoc-France | \$15 |

WHITE WINES

5 OZ

- | | | |
|-----|---|-------------|
| 359 | Castello di Poggio, Moscato
Piedmont-Italy | \$14 |
| 347 | Chateau Ste Michelle, Riesling
Columbia Valley-Washington | \$14 |
| 375 | Danzante, Pinot Grigio
Friuli Venezia Giulia-Italy | \$14 |
| 310 | Matua, Sauvignon Blanc
Marlborough-New Zealand | \$14 |
| 322 | Robert Mondavi, Private Selection Chardonnay
Central Coast-California | \$14 |

RED WINES

5 OZ

- | | | |
|-----|---|-------------|
| 444 | Casa Lapostolle, Merlot
Central Valley-Chile | \$14 |
| 439 | Diseño, Old Vine Malbec
Mendoza-Argentina | \$16 |
| 471 | Mirassou, Pinot Noir
Monterey County-California | \$14 |
| 440 | Oberon, Cabernet Sauvignon
Napa Valley-California | \$16 |
| 473 | Robert Mondavi, Private Selection Cabernet Sauvignon
Central Coast-California | \$14 |

DESSERT WINE

2 OZ

- | | | |
|-----|---|-------------|
| 610 | Château le Miselle, Sauternes
Bordeaux-France | \$12 |
|-----|---|-------------|



*Champagne &
Sparkling Wines*

Champagne & Sparkling Wines

- | | | |
|------------|---|--------------|
| 103 | Moët & Chandon, Impérial Brut
Épernay-France
Grapes: Pinot Noir, Meunier, Chardonnay | \$100 |
| 106 | Nicolas Feuillatte Brut
Épernay-France
Grapes: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay | \$66 |
| 102 | Veuve Clicquot, Yellow Label Brut
Reims-France
Grapes: Pinot Noir, Meunier, Chardonnay | \$110 |
| 230 | Domaine Chandon, Brut Classic
Napa Valley-California
Grapes: Chardonnay, Pinot Noir, Meunier | \$60 |
| 218 | Martini & Rossi, Asti
Piedmont-Italy
Grape: White Muscat | \$49 |
| 223 | Valdo, Prosecco
Veneto-Italia
Grape: Glera (Prosecco) | \$49 |

White Wines



White Wines

CHARDONNAY

- | | | |
|-----|---|------|
| 327 | La Crema, Chardonnay
Sonoma Coast-California | \$63 |
| 341 | Mer Soleil, Chardonnay
Napa Valley-California | \$86 |
| 398 | Meridian, Chardonnay
California | \$49 |
| 322 | Robert Mondavi, Private Selection Chardonnay
Central Coast-California | \$49 |
| 306 | Woodbridge by Robert Mondavi, Chardonnay
Napa Valley-California | \$40 |

SAUVIGNON BLANC

- | | | |
|-----|---|------|
| 315 | Kim Crawford, Sauvignon Blanc
Marlborough-New Zealand | \$58 |
| 310 | Matua, Sauvignon Blanc
Marlborough-New Zealand | \$49 |

PINOT GRIS

- | | | |
|-----|--|------|
| 375 | Danzante, Pinot Grigio
Friuli Venezia Giulia-Italy | \$49 |
| 365 | Santa Margherita, Pinot Grigio
South Tyrol-Italy | \$74 |

RIESLING

- | | | |
|-----|---|------|
| 347 | Chateau Ste Michelle, Riesling
Columbia Valley-Washington | \$49 |
|-----|---|------|

WHITE BLEND

- | | | |
|-----|---|------|
| 387 | Caymus, Conundrum
Napa Valley-California
Grapes: Viognier, Muscat, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Semillon | \$74 |
|-----|---|------|

WHITE MUSCAT

- | | | |
|-----|---|------|
| 359 | Castello di Poggio, Moscato
Piedmont-Italy
Grape: Muscat | \$49 |
|-----|---|------|

Rosé Wines



Rosé Wines

- | | | |
|------------|--|-------------|
| 503 | Beringer, White Zinfandel
California
Grape: Zinfandel | \$44 |
| 519 | Château d'Esclans, Whispering Angel
Côtes de Provence-France
Grapes: Grenache, Rolle, Cinsault, Syrah, Tibouren | \$69 |
| 520 | Gérard Bertrand, Côte des Roses
Languedoc-France
Grapes: Grenache, Cinsault, Syrah | \$54 |



Red Wines



CABERNET SAUVIGNON

463	Bonterra, Cabernet Sauvignon Mendocino County-California	\$58
408	Caymus, Cabernet Sauvignon Napa Valley-California	\$160
414	Franciscan Estate, Cabernet Sauvignon Napa Valley-California	\$77
456	Kendall-Jackson, Special Select Cabernet Sauvignon California	\$52
440	Oberon, Cabernet Sauvignon Napa Valley-California	\$66
405	Robert Mondavi, Private Selection Cabernet Sauvignon Central Coast-California	\$49
468	Woodbridge by Robert Mondavi, Cabernet Sauvignon Napa Valley-California	\$40

ZINFANDEL

473	Cline Cellar, Zinfandel Sonoma County-California	\$49
-----	--	------

PINOT NOIR

494	Belle Glos, Pinot Noir Monterey County-California	\$92
448	La Crema, Pinot Noir Sonoma Coast-California	\$72
471	Mirassou, Pinot Noir Monterey County-California	\$49



MERLOT

- 441 **Casa Lapostolle, Merlot** \$49
Central Valley-Chile

SHIRAZ

- 478 **Wolf Blass, Yellow Label Shiraz** \$49
South Eastern-Australia

MALBEC & CARMÉNÈRE

- 439 **Diseño, Old Vine Malbec** \$66
Mendoza-Argentina
- 470 **Terrazas de los Andes, Malbec** \$68
Mendoza-Argentina
- 492 **Errazuris, Carménère** \$49
Aconcagua-Chile

MEDITERRANEAN REDS

- | | | |
|-----|--|-------|
| 401 | Allegrini, Amarone della Valpolicella Classico
Veneto-Italy
Grapes: Corvina Veronese, Rondinella, Oseleta | \$135 |
| 415 | Borgogno, No Name Nebbiolo
Piedmont-Italy
Grape: Nebbiolo | \$76 |
| 404 | Col d'Orcia, Brunello di Montalcino
Tuscany-Italy
Grape: Sangiovese Grosso | \$80 |
| 424 | Pasquier Desvignes, Châteauneuf-du-Pape
Rhône Valley-France
Grapes: Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan | \$80 |

KOSHER WINES

- | | | |
|-----|--|------|
| 290 | Baron Herzog, Sparkling Brut
Central Coast-California
Grapes: local blend | \$48 |
| 390 | Baron Herzog, Chardonnay
Central Coast-California
Grape: Chardonnay | \$48 |
| 490 | Baron Herzog, Merlot
Central Coast-California
Grape: Merlot | \$48 |



NON-ALCOHOLIC WINES

- | | | |
|------------|---|-------------|
| 298 | Sutter Home, Sparkling Brut
California
Grapes: blend of local white grapes | \$35 |
| 383 | Sutter Home, Chardonnay
California
Grapes: Chardonnay | \$35 |
| 483 | Sutter Home, Merlot
Napa Valley-California
Grapes: Merlot | \$35 |

DESSERT WINE

- | | | |
|------------|---|-------------|
| 610 | Château le Miselle, Sauternes
Bordeaux-France
Grape: Sauvignon Blanc | \$48 |
|------------|---|-------------|





If you have any allergy or sensitivity to specific foods, please notify our staff before ordering.
Guests under legal drinking age respective of the country
are not permitted to purchase or consume alcohol.
18% Beverage gratuities automatically added to all Guests without a beverage package
and to items excluded from respective package.
Prices are subject to change. Your check may reflect applicable VAT for certain ports or itineraries.





Beers



BEERS

BUDWEISER	USA	Pale lager	12 oz	\$9
CORONA EXTRA	Mexico	Pale lager	12 oz	\$9
HEINEKEN	Netherlands	Pale lager	12 oz	\$9
TIGER	Singapore	Pale lager	12 oz	\$9
YUENGLING LAGER	USA	Pale lager	12 oz	\$9
BUD LIGHT	USA	Light lager	12 oz	\$9
COORS LIGHT	USA	Light lager	12 oz	\$9
MICHELOB ULTRA	USA	Light lager	12 oz	\$9
MILLER LITE	USA	Light lager	12 oz	\$9
BECK'S	Germany	Pilsner	12 oz	\$9
PERONI NASTRO AZZURRO	Italy	Pilsner	12 oz	\$9
NEWCASTLE BROWN ALE	England	Brown ale	12 oz	\$9
PAULANER	Germany	Light wheat beer	16 oz	\$9
LA TROPICAL ORIGINAL (CRAFT)	USA	Amber lager	12 oz	\$9
GUINNESS PUB DRAUGHT	Ireland	Stout	15 oz	\$9
DAURA DAMM GLUTEN-FREE	Spain	Pale lager	12 oz	\$9
HEINEKEN 0.0	Netherlands	Lager	12 oz	\$9

DRAFT



OCEANIC AMERICAN PILS		Pilsner	1 PINT	\$10
OCEANIC IPA		India pale ale	1 PINT	\$10
OCEANIC LITE		Light lager	1 PINT	\$10
AFFLIGEM	Belgium	Belgium blonde ale	1 PINT	\$10
BLUE MOON	USA	Pale lager	1 PINT	\$10
DOS EQUIS	Mexico	Pale lager	1 PINT	\$10
HEINEKEN	Netherlands	Pale lager	1 PINT	\$10
LAGUNITAS IPA	USA	India pale ale	1 PINT	\$10
LA TROPICAL	USA	Pale lager	1 PINT	\$10
MILLER LITE	USA	Light lager	1 PINT	\$10
STELLA ARTOIS	Belgium	Pale lager	1 PINT	\$10
STRONGBOW GOLD	England	Cider	14 oz	\$10



COCKTAILS



DRINKS

SPRITZ

SPORTS BAR SIGNATURE DRINK

SPIRIT OF '72

\$16

Celebrate the one and only perfect NFL season ever achieved.

Like the 1972 team, this winning cocktail has perfect balance and poise.

Espon Silver tequila, blue curaçao, orange, pineapple, sweet & sour, simple syrup

COCKTAILS/SPRITZ

ESPRESSO MARTINI Belvedere vodka, dark cocoa liqueur, espresso, Borghetti coffee liqueur, simple syrup	\$16
PASSION FRUIT MARTINI Absolut Vanilia vodka, passion fruit, sweet & sour, prosecco	\$14
ABSOLUT COSMO Absolut Citron vodka, Cointreau, cranberry, lime	\$14
APEROL SPRITZ Aperol, prosecco, club soda	\$14
SPRITZ HUGO St-Germain elderflower liqueur, prosecco, club soda	\$14
100% ITALIAN NEGRONI Malfy gin, Campari Bitter, Martini Rosso sweet vermouth	\$16
ABSOLUT BLOODY MARY Absolut Classic vodka, tomato juice, spices	\$14
THE ULTIMATE LONG ISLAND ICED TEA Absolut Classic vodka, Greehall's gin, Espolon Silver tequila, Bacardi Carta Blanca rum, triple sec, sweet & sour, Coca Cola	\$14
CLASSIC MARGARITA Olmecca Altos tequila, triple sec, sweet & sour	\$14
LYNCHBURG LEMONADE Jack Daniel's Tennessee Honey, triple sec, lemon juice, lemonade	\$16
CLASSIC MOJITO Flor de Caña 4Y white rum, fresh mint leaves, lime, sugar, club soda	\$14
PALOMA Espolon Silver tequila, grapefruit, simple syrup, club soda	\$14
THE ULTIMATE PIÑA COLADA Flor de Caña 4Y white rum, PINEAPPLE, COCONUT	\$14
FROZEN STRAWBERRY DAIQUIRI Bacardi Carta Blanca rum, strawberry, sweet & sour	\$14
MAI-TAI Brugal Gran Reserva 1888 rum, Disaronno liqueur, fruit punch	\$16

MOCKTAILS

VIRGIN STRAWBERRY DAIQUIRI Strawberry, sweet & sour	\$10
VIRGIN PIÑA COLADA Pineapple juice, coconut	\$10
NOJITO Lime, fresh mint leaves, sugar, club soda	\$10





SPIRITS

WHISKEY

JACK DANIEL'S OLD N°7 BRAND	\$14
JACK DANIEL'S HONEY	\$15
JAMESON IRISH WHISKEY	\$14
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 12Y	\$16
JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$14
MAKER'S MARK	\$15

VODKA

ABSOLUT	\$14
BELVEDERE	\$16
GREY GOOSE	\$16
TITO'S	\$14

GIN

BOMBAY SAPPHIRE	\$14
HENDRICK'S	\$16
GIN MARE	\$16
MALFY	\$16

TEQUILA

ESPOLON BLANCO	\$14
OLMECA ALTOS	\$14
PATRÓN SILVER	\$15
VOLCAN DE MI TIERRA REPOSADO	\$16

RUM

BACARDI CARTA BLANCA	\$14
BRUGAL GRAN RESERVA 1888	\$15
DIPLOMATICO RESERVA	\$16
FLOR DE CAÑA 4 AÑOS	\$14





WINE

**CHAMPAGNE
SPARKLING**

WINE



CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

NICOLAS FEUILLATTE BRUT	\$16	\$66
VALDO, PROSECCO	\$14	\$49

WHITES

DANZANTE, PINOT GRIGIO	\$14	\$49
MATUA, SAUVIGNON BLANC	\$14	\$49
ROBERT MONDAVI, PRIVATE SELECTION CHARDONNAY	\$14	\$49

ROSÉ

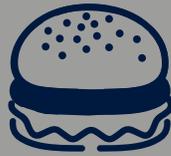
GÉRARD BERTRAND, CÔTE DES ROSES	\$15	\$54
---------------------------------	------	------

REDS

MIRASSOU, PINOT NOIR	\$14	\$49
OBBERON, CABERNET SAUVIGNON	\$16	\$66
ROBERT MONDAVI, PRIVATE SELECTION CABERNET SAUVIGNON	\$14	\$49

Full selection of
BEVERAGES
 is available on request





SPORTS BAR

Favorites



STARTERS

SPINACH ARTICHOKE DIP	\$7
corn chips	
CRISPY BRUSSEL SPROUTS	\$7
gochujang, fried garlic	
SOUTHERN FRIED CHICKEN SLIDERS	\$7
hot honey, dill pickle	
JUMBO PRETZEL	\$7
warm beer cheese	
JALAPEÑO POPPERS	\$7
cream cheese	
LOADED TOTS	\$7
bacon, scallion	

SALAD

GRILLED CEASAR SALAD	\$9
Charred romaine hearts, crispy kale, shaved parmesan. Top it with thick-cut bacon!	

ALL-STAR BURGERS

OUR 8 OZ BURGERS ARE GROUND FRESH BY HAND ON BOARD DAILY AND SERVED ON A TOASTED BRIOCHE BUN. GF bun available on request.
Served with choice of fries or tots.

CLASSIC CHEESE*	\$9
American cheese, lettuce, tomato, onion, pickle & All-Star sauce	
SMOKEHOUSE BBQ*	\$10
American cheese, applewood-smoked bacon, caramelized onions & Ole Smoky BBQ sauce	
MUSHROOM SWISS*	\$10
Swiss cheese, sauteed mushrooms, All-Star sauce	
BLACK AND BLEU*	\$10
Bleu cheese crumbles, applewood-smoked bacon, caramelized onions, lettuce, tomato & All-Star sauce	
CALIFORNIA VEGGIE	\$9
Vegetarian burger, Swiss cheese, avocado, lettuce, tomato, onion	

WINGS

\$8 for 6, \$14 for a dozen

CLASSIC BUFFALO – HONEY BBQ
GARLIC PARM - NASHVILLE HOT
celery & carrots, blue cheese dip

DESSERT

OREO CHEESECAKE
Loaded with Oreo crumbles

WARM BLONDIE
Vanilla ice cream, toffee drizzle

* Public health advisory: Consuming raw or undercooked meats (poultry, beef, lamb, pork, etc.), seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.
If you have any allergy or sensitivity to specific foods, please notify our staff before ordering.

Guests under legal drinking age respective of the country are not permitted to purchase or consume alcohol.
18% Gratuities automatically added to all Guests without a beverage package and to items excluded from respective package.
Prices are subject to change. Your check may reflect applicable VAT for certain ports or itineraries.





Elixir



SIGNATURE COCKTAILS

MIXOLOGY BAR

SMOKEY BACON OLD FASHIONED

Bacon-washed Maker's Mark, simple syrup, Angostura bitters

\$20

MANHATTAN NIGHTS

Great James bourbon, maple syrup, cinnamon syrup, Tabasco, ginger beer

\$20

SINO SECRET

Great James bourbon, Cointreau, blueberry syrup, sweet B sour, chocolate syrup

\$20

NUT SO SMOKEY

Rh R Tucker Double Char bourbon, sweet B sour, macadamia nut syrup

\$20

TROPICAL TUCKER

Rh R Tucker Double Char bourbon, Disaronno, orange juice, mango puree, simple syrup, Angostura bitters

\$20

THE VELVET NEGRONI

Tomato gin, Campari Bitter, Cocchi Vermouth Americano, Maraschino cherries

\$20

THE CREAMY DAME MARTINI

Duke & Duke Salted Caramel whiskey, pineapple, coconut, chocolate salt

\$20

THE DUKE MARTINI

Duke & Duke Salted Caramel whiskey, white chocolate syrup, chocolate salt

\$20

SIGNATURE COCKTAILS

MIXOLOGY BAR

THE GARDENER "HENDRICK"

Hendrick's gin, cucumber syrup, ginger syrup,
St-Germain elderflower liquor, apple schnapps, sweet & sour

\$20

MINTY GIN

Hendrick's gin, mint cordial, mojito mix, Extra Dry Martini,
agave syrup, olive juice

\$20

LUXURY PASSION FRUIT MARTINI

Absolut Vanilla vodka, passion fruit, sweet & sour, simple syrup, champagne

\$18

LUXURY ESPRESSO MARTINI

Belvedere vodka, Luxury Espresso mix

\$18

MEZCAL PALOMA

Contraluz Cristalino mezcal, Espolon Blanco tequila,
grapefruit juice, simple syrup, club soda

\$18

TOMMY'S MARGARITA

Olmeca Altos tequila, orange juice, sweet & sour, simple syrup

\$18

ELIXIR PIÑA COLADA

Flor de Caña 7Y rum, Flor de Caña coconut rum, pineapple, coconut

\$18

ELIXIR STRAWBERRY DAIQUIRI

Flor de Caña 7Y rum, fresh strawberries, sweet & sour

\$18

WHISKY

MIXOLOGY BAR

SINGLE MALT SCOTCH

ABERFELDY 12Y

Highland

\$18

BALBLAIR 12Y

Highland

\$20

BENRIACH THE TWELVE

Speyside

\$20

BOWMORE 12Y

Islay

\$18

BRUICHLADDICH CLASSIC LADDIE

Islay

\$18

DALMORE 15Y

Highland

\$24

GLENFARCLAS 15Y

Speyside

\$22

GLENGOYNE 25Y

Highland

\$45

GLENLIVET

Speyside

\$16

GLENMORANGIES THE LASANTA 12Y

Highland

\$20

WHISKY

MIXOLOGY BAR

SINGLE MALT SCOTCH

HIGHLAND PARK SPIRIT OF THE BEAR \$18
Orkney Island

HIGHLAND PARK 12Y \$16
Orkney Islands

HIGHLAND PARK 15Y \$18
Orkney Islands

HIGHLAND PARK 18Y \$20
Orkney Islands

ISLE OF RAASAY R-02 \$22
Isle of Raasay

TALISKER 10Y \$17
Isle of Skye

TAMDHU 15Y \$23
Speyside

THE GLENROTHES 18Y \$24
Speyside

THE MACALLAN 12Y \$18
Speyside

THE MACALLAN 15Y \$22
Speyside

THE MACALLAN 18Y \$28
Speyside

WHISKY

MIXOLOGY BAR

BOURBON

ELIJAH CRAIG

Kentucky

\$20

HEAVEN'S DOOR

Tennessee

\$22

MITCHTER'S US-1

Kentucky

\$18

WIDOW JANE 10Y

Kentucky

\$22

WOODFORD RESERVE

Kentucky

\$16

GENTLEMAN JACK

Tennessee

\$16

JACK DANIEL'S OLD N°7 BRAND

Tennessee

\$14

MAKER'S MARK

Kentucky

\$15

GREAT JONES BOURBON

New York

\$20

TOWN BRANCH

Kentucky

\$24

BIB & TUCKER

Tennessee

\$20

REDEMPTION

Indiana

\$20

WHISKY

MIXOLOGY BAR

BLENDED SCOTCH

DUNCAN TAYLOR THE BIG SMOKE
Islay

\$22

HAIG DIMPLE 15Y
Highland

\$18

IRISH

GREEN SPOT
Cork

\$18

ROE & CO
Dublin

\$16

RYE

HIGH WEST DOUBLE RYE
Utah

\$20

LOT 40
Canada

\$16

GREAT JONES RYE
New York

\$20

WHISTLE PIG
Vermont

\$22

JAPANESE

NIKKA COFFEY GRAIN
Miyagikyo

\$18

THE HAKUSHU 12Y
Yamanashi

\$20

BEERS

MIXOLOGY BAR

BUDWEISER

USA

\$9

CORONA EXTRA

Mexico

\$9

HEINEKEN

Netherlands

\$9

STELLA ARTOIS

Belgium

\$9

WINES

WIXOLOSY SAS

CAYMUS, CONUNDRUM

Napa Valley-California

\$19 \$74

MATUA, SAUVIGNON BLANC

Marlborough-New Zealand

\$14 \$49

DISEÑO, OLD VINE MALBEC

Mendoza-Argentina

\$16 \$66

OBERON, CABERNET SAUVIGNON

Napa Valley-California

\$16 \$66



Coffee Beverages

White choc. Mocha
Homemade Choc.
Tea

<u>Iced</u>	<u>Hot</u>
6.75	6.50
6.50	6.20
	4.00

Espresso	Sgl / Dbl	3.50	5.00
Macchiato	Sgl / Dbl	3.70	5.90
		<u>Iced</u>	<u>Hot</u>
Americano		3.70	3.70
Cafe Latte		5.50	5.30
Cappuccino			5.80
Chai Latte		5.50	5.30
Caramel Latte		6.75	6.50
Mocha		6.75	6.50

Spirit Coffees

Italian	14.00
Amaretto, Brandy, Whip	
French	14.00
Grand Marnier, Cognac, Whip	
Spanish	14.00
Cointrau, Whip, Orange zest	
Irish	14.00
Baileys, Wiskey, Whip	
Russian	14.00
Vodka, Whip, lemon zest	
American	14.00
Bourbon, Whip, Cinnamon	



Crêpes

from \$ 6.00

Sugar, Honey, Nutella, Dulce
Banana Foster, Apple Sensation
Chocolate, Berry, Strawberry Supreme
Exotic, Soufflé, Build your own

Sundaes

from \$ 7.50

Choc'Choc, Berry, Island, Nutty
Sunlight, Exotic, Kids, Sorbet trio

Full menu available



Gelato Bliss

6.50

Caramelized brioche
with creamy gelato,
topped with nutella,
chocolate, caramel,
or fresh fruits.



A Perfect balance
of crunch and creaminess!

Gelato & Sorbet



Waffle cone		up to 2 flavours
Plain	6.50	
Chocolate	7.50	

Cups		
Small	4.50	up to 2 flavours
Large	6.50	up to 3 flavours



IAN PILLIPPI
Gelato & Sorbet





Build Your Own Sundae

\$9

Select any three scoops and up to three toppings

ICE CREAMS

Mango - Banana Split - Pineapple & Coconut
Chocaviar 75% - Cremino - Pistachio - Vanilla - Tiramisu - Stracciatella

SORBETS

Passion - Mango - Raspberry - Strawberry - Lemon - Coconut

TOPPINGS

Whipped cream - Chocolate drops - Seasonal fresh fruits
Crumbled cookies - Sprinkles - Jelly belly

Waffles

\$5.5

Choose your topping:

Fresh strawberry & coulis -
Ice cream of your choice -
Whipped cream - Hot fudge

Donuts

\$2

Select your favorite glaze

Hot Drinks

Cappuccino	\$4.25
American-style coffee	\$2.5
Espresso	\$2.5
Macchiato	\$2.75
Caffè Latte	\$4.25
Hot Tea	\$3.5

Crêpes

\$4.5

Choose your topping:

Banana chocolate - Sugar -
Maple syrup - Salted caramel - Nutella

MONT BLANC

\$7

Chestnuts cream, vanilla ice cream,
meringue, toasted almond slices

Mineral Water

Still / Sparkling	32 oz	\$5.25
Still / Sparkling	16 oz	\$3.25

Vegan dairy free ice cream & lactose free whipped cream available on request

If you have any allergy or sensitivity to specific foods, please notify our staff before ordering.

18% Beverage gratuities automatically added to all Guests without a beverage package and to items excluded from respective package.

Prices are subject to change. Your check may reflect applicable VAT for certain ports or itineraries.





Classic & Crazy Shakes

Vegan dairy free ice cream & lactose free whipped cream available on request

Classic Shakes

\$10

*Chocolate - Vanilla - Coffee - Strawberry - Salted Caramel
Nutella - Amarena - Peanuts butter & brownie
Oreo cookie & cheesecake - Blueberry - Mint white chocolate*

Crazy Shakes

COTTON CANDY RAINBOW

\$11

*Strawberry frosted rim, berries milkshake,
blue & pink candy, colour pearls,
lollipop and cotton candy*

SH'OREO

\$12

*Vanilla frosted rim, chocolate milkshake,
OREO crumble, chocolate drizzle
and whipped cream*

FIZZY SHAKY

\$12

*Vanilla frosted rim, strawberry milkshake,
Laffy Taffy, pebbles rice crispy,
whipped cream, strawberry pop tart*

TOASTED FLUFFERNUTTER FREAK

\$14

*Chocolate frosted rim,
peanuts butter milkshake, Reese's pieces,
nutter butter cookies, peanuts butter chips,
whipped cream and toasted marshmallow*

PEANUT BUTTER & PRETZEL

\$11

*Peanuts butter frosted rim, vanilla pretzel
milkshake topped with whipped cream,
salted pretzel, M&M's rainbow*

COOKIES & CREAM

\$11

*Crushed chocolate chip cookies rim,
vanilla milkshake, ice cream;
topped with whipped cream
and large chocolate chips cookie*

OVER THE TOP DONUT FREAK

\$14

*Rainbow sprinkles frosted rim, vanilla donut
milkshake; topped with full size donuts,
whipped cream and chocolate sauce*

CREAMY CINNAMON ROLL

\$12

*Cream cheese frosted rim, chocolate chips,
cinnamon sugar, vanilla & brown sugar ice cream;
topped with frosted cream cheese cinnamon rolls,
whipped cream and cinnamon sugar*

ZEST

JUICE BAR



SMOOTHIE SNACK BOWLS | \$11

Healthy ways to satiate hunger pangs

GLOWING GREEN | 325 KCAL

Almond milk, vanilla protein powder, spinach

TOPPING: banana, kiwi, dried coconut

CHERRY BLOSSOM | 391 KCAL

Almond milk, vanilla protein powder, frozen black cherries, banana, almond butter, matcha powder

TOPPING: frozen cherries, strawberries, coconut, pumpkin seeds

CHOCOLATE HAZELNUT | 362 KCAL

Almond milk, chocolate protein powder, raw hazelnuts

TOPPING: coconut, sesame seeds, dark chocolate

ACAI | 219 KCAL

Oat milk, frozen berries, banana, oats, acai powder, vanilla essence, maple syrup

TOPPING: berries, coconut, nuts



SMOOTHIES | \$11

These healthy smoothie recipes are packed with nutrient-rich ingredients to start your day strong.

SPIRULINA

Banana, cucumber, coconut milk, spinach, spirulina powder

CUCUMBER

Cucumber, ginger, coconut water, lime, sugar, mint leaves

MATCHA & COCONUT

Coconut milk, frozen banana, matcha powder, maple syrup, coconut, shaved dark chocolate



MSC Cruises strives to protect the oceans by **reducing plastic use**. Join us to preserve the planet for future generations and **request a biodegradable straw**.

If you have any allergy or sensitivity to specific foods, please notify our staff before ordering. Guests under legal drinking age respective of the country are not permitted to purchase or consume alcohol. 18% Beverage gratuities automatically added to all Guests without a beverage package and to items excluded from respective package. Prices are subject to change. Your check may reflect applicable VAT for certain ports or itineraries.

MSC0202308

ZEST

JUICE BAR



ENERGY JUICES | \$11

Light and refreshing, just what you will want to cool down

FEEL BETTER JUICE

Green apple, orange, celery, carrot, kale, spinach, ginger, lemon

MORNING K JUICE

Red apple, lemon, ginger, cayenne

PROTEIN SHAKES | \$11

It's tasty, fuels the muscles, and leaves your body feeling satisfied

MANGO ENERGY | 250 KCAL

Whey protein powder, mango, walnuts, fresh orange juice

CHOCOLATE MINT | 340 KCAL

Chocolate-flavored whey protein powder, almond milk, unsweetened cocoa, walnuts, banana, almonds, fresh mint leaves

VERY BERRY | 150 KCAL

Whey protein powder, raspberries, strawberries, blueberries, low-fat milk

ADD EXTRA PROTEIN

FROZEN SHAKES | \$11

Deliciously refreshing

RASPBERRY

Raspberry sorbet, raspberry, coconut milk, banana, ginger

PASSION & MANGO

Passion & mango sorbet, carrots, almond milk, honey, almond

LEMON

Lemon sorbet, banana, pineapple, almond milk, fresh mint

COCONUT

Coconut sorbet, cucumber, melon, celery, coconut milk, grated coconut, lime, chia seeds

ACTIVE PROTEIN DRINK | \$11

HIGH FIBER, HIGH PROTEIN, DELICIOUS

Pistachio, Chocolate, Vanilla



MSC Cruises strives to protect the oceans by **reducing plastic use**. Join us to preserve the planet for future generations and **request a biodegradable straw**.

If you have any allergy or sensitivity to specific foods, please notify our staff before ordering. Guests under legal drinking age respective of the country are not permitted to purchase or consume alcohol. 18% Beverage gratuities automatically added to all Guests without a beverage package and to items excluded from respective package. Prices are subject to change. Your check may reflect applicable VAT for certain ports or itineraries.

MSC0202308



PAXOS

*Willkommen in der Paxos Greek Taverna!
Eingebettet in das Ionische Meer,
ist die Insel Paxos für ihre frische,
dynamische Küche und ihre herzliche*

Willkommenskultur bekannt.

*Bei Paxos an Bord erwecken wir diesen
Geist zum Leben, durch eine authentische
Speisekarte mit feinstem mediterranem Fisch,
saftigem Fleisch und einer Vielzahl an Mezze zum Teilen,
die für ein geselliges Mahl perfekt geeignet sind.*

*Unsere Gerichte sind für die Wiedergabe des
beschwingten Charmes der Insel gestaltet
und laden Sie zum Entspannen,
Teilen und Zelebrieren authentischer Aromen ein.*

*Genießen Sie den wahren
Geschmack Griechenlands!*

OUZO-COCKTAILS

§ 18

Anise & Cherry Splash

Ouzo, Limette, Kirschsafte, Maraschinokirschen

Greek Garden Fizz

Ouzo, Limettensaft, Thymiansirup,

Angosturabitter, Gurke, Basilikum, Sodawasser

Greek Bloody Mary

*Ouzo, Tomatensaft, Balsamico-Essig, Olivenöl, Selleriesalz, Paprika,
schwarzer Pfeffer, Kreuzkümmel*

Raspberry Slush

Ouzo, Himbeeren, Zitronensaft, Zuckersirup

The Bold Greek Martini

Ouzo, Orangen- und Ananassaft, Wodka, Zitronensaft

ALKOHOLFREI

§ 11

Soumada

Traditionelle Mandelmilch und Sirup, auf Eis

Greek Frappe Coffee

Amerikanischer Kaffeeschaum, Milch, Zucker

Pomegranate Mojito

Granatapfelsaft, Limette, Minzzucker, Sodawasser

The Greek Lantern

Petersilie, Limettenschale, Zucker, Zitronensaft, Sodawasser

Greek Sour Cherry "Sangria"

*Alkoholfreier Wein, Sauerkirschsafte, Orangensaft,
Maraschinokirschen, Orange*

Treffen Sie sich mit Familie und Freundinnen und Freunden zu einem Drei-Gänge-Menü, inspiriert von den sonnenverwöhnten Aromen Griechenlands. Frisches Pita, Mezes zum Teilen, erstklassig gegrillte Meeresfrüchte und traditionelle Gerichte vereinen sich zu einem entspannten und zugleich raffinierten kulinarischen Erlebnis – eine Inselurlaub direkt am Tisch. Führen Sie Ihr Erlebnis mit einem Dessert, das Sie mitten ins Herz des Ionischen Meeres entführt, zu einem krönenden Abschluss.

Menü \$ 49

WARMES PITA-BROT UND DIPS

Zaziki / Hausgemachte Tarama

MEZES

Wählen Sie vier beliebige Mezze aus, die Sie kombinieren und teilen möchten

Kalte

Griechischer Salat

Strauchtomaten, Gurken, Oliven, Zwiebeln, Paprika, fassgereifter Feta, Extra natives Olivenöl

Hummus

Riesenkapern und gemischte Oliven

Melitzanosalata

Rauchiger Auberginenkaviar, frisches Pitabrot

Grillgemüse

Paprika, Karotten, Gemüse der Saison, Joghurt-Minze-Sauce, Mastelo-Käse

Orangensalat

Baby-Rucola, rote Grapefruit, Avocado, Granatapfelkerne, Akazienhoniggarnitur

Salat mit Wassermelone und Fassgereiftem Feta

Knackige persische Gurke, Schalotten, grüne Minze, extra natives Olivenöl

Warme

Mousaka

Überbackene frittierte Aubergine, Rinderhackfleisch, Lammfleisch, Tomate, Béchamel

Tiganita Thalassina

Leicht frittierte Calamari, Garnelen und Weißfisch

Falafel

Joghurtsoße

Gebratene Fetastangen

Knuspriger Filoteig, Akazienhonig

Kolokithokeftedes

Zucchini-Bratlinge, frische Kräuter, Griechischer Joghurt mit Kräutern

Gegrillter Oktopus

Kartoffeleintopf, geräucherte Paprika

Avgolemono

Cremige Zitronenhähnchenbrühe mit Ei und Orzo

Zwei Beilagen sind inklusive.

\$ 20 Aufpreis für jedes zusätzliche Gericht aus dem Hauptgerichte-Bereich.

HAUPTGERICHTE

Alle unsere Hauptgerichte werden mit „Gigantes“-Bohnen aus Prespes und gerösteten griechischen Zitronen-Kartoffeln serviert.

Das Meer*

Sehen Sie sich unsere große Auswahl an frischem Fisch und Meeresfrüchten auf Eis an und wählen Sie Ihren Lieblingsfang selbst aus, bevor er perfekt für Sie zubereitet wird.

Eine limitierte Auswahl unseres Premium-Angebots ist gegen einen kleinen Aufpreis erhältlich, je nach Auswahl und Gewicht. Perfekt portioniert für den individuellen Genuss oder zum Teilen.

Das Land

Gegrillte Lammkoteletts*

Zaziki

Giaourtlou-Kebab

Gegrilltes Fladenbrot, Lamm- und Rinderkebab, Zaziki

Kota Riganati

Gebratene Hähnchenschenkel, mariniert mit griechischem Joghurt, Zitrone, Knoblauch, Kräuter

Kleftiko mit Lammfleisch

Mit Backpapier umwickelte, gebackene Lammkeule, Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln, Kefalotyri

SAUCEN

Ladolemono (Griechisches Olivenöl, Zitrone)

Salmoriglio (Italienische Kräuter und Knoblauch)

Cremig Geräucherte Paprika

Saltsa Tomata (griechische Tomatensauce)



DESSERTS

Karidipita

Würziger Walnusskuchen, Vanilleiscreme

Portokalopita

Aromatischer Phyllo-Kuchen mit Orangenglasur

Baklava

Griechischer Joghurt, Honig, Pistazien

FrISCHE FRÜCHTE

Der Saison

SEKT



Parparoussis, Moschato

\$ 12 | \$ 88

Patras-Griechenland

Gerovassilion, Late Harvest Malagousia

\$ 12 | \$ 88

Epanomi-Griechenland

Parparoussis, Mavrodaphne

\$ 12 | \$ 88

Patras-Griechenland

Biblia Chora, Sole Semillon-Traminer

\$ 11 | \$ 80

Kavala-Griechenland

Hatzidakis, Nyxtepi

\$ 11 | \$ 80

Santorini-Griechenland

Bitte informieren Sie unsere Besetzung vor dem Bestellen über etwaige Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten.
*Aufgrund gesetzlicher Auflagen sind wir zu folgendem Hinweis verpflichtet:
der Verzehr von rohen oder halb-rohen Produkten wie Fleisch (Rind, Lamm, Schwein, Geflügel etc.), Fisch, Krustentieren oder Eiern kann ein gesundheitliches Risiko darstellen, insbesondere bei Menschen mit geschwächtem Immunsystem. MSC Kreuzfahrten trifft alle möglichen Vorkehrungen, um die Qualität der dargereichten Speisen sicherzustellen. Einige Gerichte werden auf der Basis von Tiefkühlprodukten zubereitet. Diese Produkte werden fachgerecht aufgetaut, um zu gewährleisten, dass die geschmacklichen Eigenschaften nicht beeinträchtigt werden. Alle Menüs können je nach Verfügbarkeit geändert werden. Die vollständige Liste der Zutaten der Gerichte unserer Menüs ist auf Anfrage erhältlich. Falls Sie eine salzarme Diät halten, wenden Sie sich bitte an Ihren Oberkellner oder den Restaurant Manager. Jugendlichen, die das im Reiseland geltende Mindestalter für den Alkoholverb noch nicht erreicht haben, ist der Kauf und Konsum von alkoholischen Getränken nicht gestattet. Für alle Gäste ohne Getränkepaket sowie Artikel, die im jeweiligen Paket nicht enthalten sind, werden Bar-Trinkgelder in Höhe von 18 % erhoben. Ihre Rechnung kann die geltende Mehrwertsteuer oder zusätzliche Steuern für bestimmte Häfen oder Reisewege enthalten

OUZO

Mytilini
\$ 16 | \$ 90

Timavu Kardasi
\$ 16 | \$ 90

Timavu Golden
\$ 15 | \$ 85

Plomari
\$ 14 | \$ 80

CHAMPAGNER

Laurent Perrier, Brut
\$ 100
Reims-Frankreich

Laurent Perrier, Cuvée Rosé
\$ 125
Reims-Frankreich

Ktima Tselepos Amalia Brut
\$ 15 | \$ 60
Arkadien-Griechenland

Ktima Tselepos Amalia Brut Rosé
\$ 15 | \$ 60
Arkadien-Griechenland

Ca' del Bosco, Franciacorta Cuvée Prestige
\$ 21 | \$ 83
Lombardei-Italien

Marchese Antinori, Franciacorta Rosé
\$ 70
Lombardei-Italien



ROSÉWEINE



Driopi, Agiorgitico

\$ 14 | \$ 56

Nemea-Griechenland

Parparoussis, Sideritis Petit Fleur

\$ 65

Patras-Griechenland

Domaine Ott, BY.OTT Côtes de Provence Rosé

\$ 65

Côtes de Provence-Frankreich

Château d'Esclans, Whispering Angel

\$ 17 | \$ 69

Côtes de Provence-Frankreich

Gérard Bertrand, Côte des Roses

\$ 54

Languedoc-Frankreich

WEISSWEINE

Tselepos, Moschofilero Mantinia

\$ 14 | \$ 56

Arkadien-Griechenland

Parparoussis, Sideritis

\$ 65

Patras-Griechenland

Biblia Chora, Pangeon Assyrtiko "Areti"

\$ 18 | \$ 72

Kavala-Griechenland

Geovassilion, Malagousia

\$ 72

Epanomi-Griechenland

Biblia Chora, Sauvignon-Assyrtiko

\$ 70

Kavala-Griechenland

Gerovassilion, Chardonnay

\$ 75

Epanomi-Griechenland

Caymus, Conundrum

\$ 74

Napa-Tal-Kalifornien

Joseph Mellot, Le Troncsec Pouilly Fumé

\$ 98

Loiretal-Frankreich

Kim Crawford, Sauvignon Blanc

\$ 58

Marlborough-Neuseeland

Pascal Bouchard,
Montmains les Vieilles Vignes 1er Cru Chablis

\$ 19 | \$ 75

Burgund-Frankreich



ROTWEINE



Vouni Panayia, Maratheftiko-Mavro-Placota

\$ 15 | \$ 58

Pafos-Chipre

Biblia Chora, Cabernet-Merlot

\$ 72

Kavala-Griechenland

Driopi, Nemea Reserve Agiorgitico

\$ 72

Nemea-Griechenland

Biblia Chora, Sole Pinot Noir

\$ 75

Kavala-Griechenland

Alvaro Palacios, Les Terasses Velles Vinyes Priorat

\$ 95

Priorat-Spanien

Col d'Orcia, Brunello di Montalcino

\$ 80

Toskana-Italien

Delas Frères, Haute Pierre Châteauneuf-du-Pape

\$ 110

Rhonetal-Frankreich

J. Christopher, Pinot Noir

\$ 21 | \$ 85

Willamette-Tal-Oregon

Bitte informieren Sie unsere Besatzung vor dem Bestellen über etwaige Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten. Jugendlichen, die das im Reiseland geltende Mindestalter für den Alkoholerwerb noch nicht erreicht haben, ist der Kauf und Konsum von alkoholischen Getränken nicht gestattet.

Für alle Gäste ohne Getränkepaket sowie Artikel, die im jeweiligen Paket nicht enthalten sind, werden Bar-Trinkgelder in Höhe von 18 % erhoben. Preisänderungen sind vorbehalten. Ihre Rechnung kann die geltende Mehrwertsteuer oder zusätzliche Steuern für bestimmte Häfen oder Reisewege enthalten.



YOUR OWN CHEF & SOMMELIER

BUTCHER'S CUT

STEAK HOUSE & COCKTAILS

Willkommen bei Butcher's Cut, wo Metzgermeister für amerikanische Steakhouse-Tradition mit höchster Qualität sorgen. Genießen Sie erstklassige gereifte Steaks, köhne Weine aus der Neuen Welt und mit Leidenschaft gemixte Cocktails. Genießen Sie ein geschmackvolles kulinarisches Erlebnis mit einem Drei-Gänge-Menü mit amerikanischem Black Angus-Rindfleisch.

Menü \$ 55

VORSPEISEN

BURRATA & ROTE BETE

Rucola, Pinienkerne, gerösteter Balsamico

KRABBENCOCKTAIL*

Cocktail-Sauce

WAGYU-TARTAR*

\$ 20 Zuschlag

Ossetra-Kaviar

BONE MARROW*

Petersilie-Schalen-Salat, Brische-Toast, Chimichurri

AUSTER ROCKEFELLER

6 Austern, gebratener Spinat, Bacon

RINDERCARPACCIO*

Geriebener Parmesan, Kapern, Trüffelöl

CRAB CAKE

Jumbo Lump Crab, Cajun-Remoulade, Apfel-Slaw, Baby Greens

SEAFOOD TOWER*

\$ 59 Zuschlag (für zwei)

Hummer, Schneekrabben, Blaukrabben, Langustinen, Riesengarnelen, Jakobsmuscheln, Austern

SUPPEN UND SALATE

GERÄUCHERTE TOMATENSUPPE

Gebackene Käse-Blättertragnungen

HUMMERBISQUE

Cognac, trockener Sherry, fermentierte Butter

KLASSISCHER CAESAR-SALAT

Knoblauch-Croutons

WEDGE SALAD

Reife Tomaten, gekühlter Eisbergsalat, Ranch-Dressing oder klassisches Blauschimmelkäse-Dressing

HAUPTGERICHTE

NEW YORK STRIPLOIN-STEAK*

Schmackhaftes NY-Steak, 400 g

GEBRATENES FILET MIGNON*

230 g unseres zartesten Schnitts aus magerem Rindfleisch

RIB-EYE-STEAK*

Unser 450 g Butcher's Cut Rib-Eye, geschwärtzt oder gegrillt

SURF & TURF*

Hummerschwanz, zartes Filet Mignon

DRY-AGED TOMAHAWK STEAK*

\$ 95 Zuschlag (für zwei)

Reichhaltiges und kräftiges 1 kg Steak zum Teilen

TROCKEN GEREIFTES PORTERHOUSE-STEAK*

\$ 45 Zuschlag (für zwei)

Klassischer 680 g Schnitt, kräftiger Geschmack

WAGYU ROASTBEEF-STEAK*

\$ 30 Zuschlag

Erstklassiges Ozaki Wagyu-Rindfleisch, außergewöhnliche Marmorierung

GEGRILLTE DOPPELTE LAMMKOTELETTS*

Marinierte Kräuter, Minz-Gelee

GEBRATENE MAISHÄHNCHENBRUST

Succotash aus Mais und Limabohnen

GEBRATENER HUMMERSCHWANZ

Gezogene Zitronenbutter

CHILENISCHER WOLFSBARSCH

Zitrusfrüchte, Spinatsalat, Kirschtomate, braune Butter

SAUCEN

WALDPILZE / PFEFFERSAUCE / CHIMICHURRI / BÉARNAISE*

BEILAGEN

YUKON GOLD-KARTOFFELPÜREE / RAHMSPINAT / RÖSTKARTOFFELN / ZWIEBELRINGE /

SCHARF ANGEBRATENE WALDPILZE / BROCCOLINI / SPARGEL /

DESSERTS

LAVA-KUCHEN

Schokoladenkuchen mit flüssigen Kern und Vanilleeis

BANANEN-DATTEL-KUCHEN

Bananen-Eiscreme und Orangensauce

PISTAZIENSCHOKOLADE CRÈME BRÛLÉE

Frische Beeren

FRISCHE FRÜCHTE

Tropische Früchte der Saison

Zwei Beilagen sind inklusive. \$ 20 Aufpreis für jedes zusätzliche Gericht aus dem Hauptgerichte-Bereich.

**Bitte informieren Sie unsere Bedienung vor dem Bestellen über eventuelle Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten.*

**Aufgrund gesetzlicher Auflagen sind wir zu folgenden Hinweis verpflichtet: Der Verzehr von rohem oder halbrohem Produkt aus Fleisch (Rind, Lamm, Schwein, Geflügel etc.)*

Trägt Krankheitsrisiko und Zoonosen ein gesundheitliches Risiko darstellt, insbesondere bei Menschen mit geschwächtem Immunsystem.

Diese Produkte werden fachgerecht aufgefrostet, um zu gewährleisten, dass die geschmacklichen Eigenschaften nicht beeinträchtigt werden.

Die Rechnung kann die geltende Mehrwertsteuer und zusätzliche Steuern für bestimmte Häfen oder Reisezeit enthalten.



COCKTAILS \$ 18

THE RED HOUSE

Tito's Wodka, Campari Bitters, Sodawasser Fever-Tree

MY DARLING

Ariation Gin, frischer Orangen- und Zitronensaft, Estragon, Zuckersirup

THE DERBY

Woodford Reserve bourbon, Bitter Campari, Martini Dry Wermut

SAZERAC

Absinth, Jack Daniel's Whisky, Würfelzucker, Fee Brothers Old Fashioned Bitters, Angostura Bitters

GREY GOOSE MULE

Grey Goose Wodka, frischer Limettensaft, Zuckersirup, Ginger Beer Fever-Tree

THE LAST WORD

Hendrick's Gin, Maraschino Likör, grüne Chartreuse, frischer Limettensaft

ROSE FRENCH 75

Bombay Sapphire Gin, Zuckersirup, frischer Zitronensaft, Angostura Orange Bitters, Rosé-Schamwein

THE BEE'S KNEES

Malfy Gin, frischer Zitronensaft, Honigsirup

INGWER-GURKE-GIMLET

Bombay Sapphire Gin, Gurke, Zuckersirup, frischer Limettensaft, Ingwersirup

AVIATION FIZZ

Bombay Sapphire Gin, Martini Bianco Wermut, Crème de Violette, Tonicwasser Fever-Tree

ALKOHOLFREIE COCKTAILS \$ 11

VIRGIN CUCUMBER MOJITO

Frischer Limettensaft, Minzblätter, Rohrzucker, Gurkensirup, Fever-Tree-Soda, Gurke und Limettenscheiben

PALOMA FIZZ

Frischer Grapefruit- und Zitronensaft, Rosensirup, Fever-Tree Tonic, Rosmarin

ELDERFLOWER & GINGER

Holunderblüten-Sirup, frischer Zitronensaft, Ingwer, Minzblatt, Ginger Beer Fever-Tree

CRAFT-BIER

YUENGLING LAGER \$ 9

USA

LAGER

BUDWEISER \$ 9

USA

MILLER LITE \$ 9

USA

ALE

BLUE MOON \$ 9

USA

STOUT

GUINNESS PUB DRAFT \$ 9

Irland

APFELWEIN

ANGRY ORCHARD \$ 9

USA

OFFENE WEINE

LAURENT PERRIER, BRUT \$ 25

DOMAINE CHANDON, BRUT CLASSIC \$ 15

CAYMUS, CONUNDRUM \$ 19

JERMANN, PINOT GRIGIO \$ 18

ROBERT MONDAVI, PRIVATE SELECTION CHARDONNAY \$ 14

J. CHRISTOPHER, PINOT NOIR \$ 21

ROBERT MONDAVI,

PRIVATE SELECTION CABERNET SAUVIGNON \$ 14

TERRAZAS DE LOS ANDES, MALBEC \$ 17

CHAMPAGNER

DOM PÉRIGNON VINTAGE \$ 330

Reims-Frankreich

LAURENT PERRIER, BRUT \$ 100

Reims-Frankreich

LAURENT PERRIER, CUVÉE ROSÉ \$ 125

Reims-Frankreich

YVEUVE CLICQUOT, YELLOW LABEL BRUT \$ 110

Reims-Frankreich

SEKT

DOMAINE CHANDON, BRUT CLASSIC \$ 60

Napa-Tal-Kalifornien

CA' DEL BOSCO, FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE \$ 83

Lombardi-Italien

WEISSWEINE

BARON DE LADOUCEITE, GRANDE CUVÉE SANCERRE BLANC \$ 98

Loiretal-Frankreich

CAYMUS, CONUNDRUM \$ 74

Napa-Tal-Kalifornien

CHATEAU STE. MICHELLE & DR. LOOSEN, EROICA RIESLING \$ 68

Columbia Valley-Washington

JERMANN, PINOT GRIGIO \$ 72

Friaul-Julisch Venetien-Italien

JOSEPH MELLOTT, LE TRONCSEC POULLY FUMÉ \$ 98

Loiretal-Frankreich

KIM CRAWFORD, SAUVIGNON BLANC \$ 58

Marlborough-Neuseeland

MARKUS MOLITOR, MOSEL RIESLING \$ 60

Mosel-Deutschland

MER SOLEIL, CHARDONNAY \$ 86

Napa Valley-Kalifornien

PASCAL BOUCHARD, MONTMAINS LES VIEILLES VIGNES 1ER CRU CHABLIS \$ 75

Burgund-Frankreich

ROBERT MONDAVI, PRIVATE SELECTION CHARDONNAY \$ 49

Central Coast-Kalifornien

SANTA MARGHERITA, PINOT GRIGIO \$ 74

Trentino-Südtirol-Italien

SCHLUMBERGER, RIESLING D'ALSACE \$ 78

Elsass-Frankreich

ROTWEINE

ALLEGRI, AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO \$ 135

Venetien-Italien

ALVARO PALACIOS, LES TERRASSES VELLES VINYES PRIORAT \$ 95

Priorat-Spanien

CAYMUS, CABERNET SAUVIGNON \$ 160

Napa Valley-Kalifornien

CHATEAU HAUT GROS CAILLOU, SAINT-ÉMILION \$ 105

Bordeaux-Frankreich

COL D'ORCIA, BRUNELLO DI MONTALCINO \$ 80

Toskana-Italien

DELAS FRÈRES, HAUTE PIERRE CHATEAUNEUF-DU-PAPE \$ 110

Rhôneal-Frankreich

DUCKHORN VINEYARDS, MERLOT \$ 110

Napa Valley-Kalifornien

FRANCIS FORD COPPOLA, DIRECTOR'S CUT CABERNET SAUVIGNON \$ 105

Sonoma County-Kalifornien

J. CHRISTOPHER, PINOT NOIR \$ 85

Willamette-Tal-Oregon

MONDAVI-ROTHSCHILD, OPUS ONE \$ 890

Napa-Tal-Kalifornien

ROBERT MONDAVI, PRIVATE SELECTION CABERNET SAUVIGNON \$ 49

Central Coast-Kalifornien

PENFOLDS, KALIMNA BIN 28 SHIRAZ \$ 75

Barossaal-Australien

SILVER OAK, CABERNET SAUVIGNON \$ 180

Napa Valley-Kalifornien

TENUTA DELL'ORNELLAIA, LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA BOLGHERI ROSSO \$ 180

Toskana-Italien

TERRAZAS DE LOS ANDES, MALBEC \$ 68

Mendoza-Argentinien

MSC Bioverfahren trägt zum Schutz der Ökoreise bei, indem die Verwendung von Plastik eingegrenzt wird. Helfen auch Sie uns dabei, unseren Planeten für zukünftige Generationen zu erhalten und fragen Sie nach biologisch abbaubaren Strohhalm.

Bitte informieren Sie unsere Besteller über eventuelle Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten. Jegliches, das im Beutel nicht gelistet ist, ist Bestandteil für den Alkoholgehalt und nicht erreicht haben, ist der Kopf und Kissen von alkoholischen Getränken nicht gestattet. Für alle Güter ohne Getränkeherkunft sind, werden den Trinkgeldern in Höhe von 18 % erhoben. Preisänderungen sind vorbehalten. Ihre Rechnung kann die gelistete Mehrwertsteuer oder zusätzliche Steuern für bestimmte Häfen oder Reiseziele enthalten.



Benvenuti da EATALY

Willkommen im einzig wahren **Eataly-Restaurant auf See**: einem ganz besonderen, in Zusammenarbeit mit MSC entstandenen Restaurant.

Eine unvergleichliche Produktauswahl, frisch zubereitete Pasta an Bord, sorgfältig ausgesuchte italienische Lieferanten.

Mit Eataly bieten wir nicht nur ein Restaurant, sondern ein Fest der italienischen Gastronomie, Kultur und Tradition.

ZERO-PROOF-COCKTAIL

IL BOSCO

Seedlip Grove, Schmetterlingserbsensirup, Zitrone, Soda

Mit Alkohol: Wodka +6 hinzufügen

\$

15

IL GIARDINO

Seedlip Garden, Zitrone, Minze, Gurke, Gassosa

Mit Alkohol: Gin +6 hinzufügen

15

L'ACQUA E LE BIBITE

SPRUDELWASSER | *San Pellegrino* | 33,8 fl oz

6,5

STILLES WASSER | *Lurisia* | 33,8 fl oz

6,5

ITALIENISCHE LIMONATA | Zitronengetränk mit Kohlensäure | 9,3 fl oz

5

ITALIENISCHE COLA | Klassisch oder zuckerfrei | 11,2 fl oz

5

ITALIENISCHE ARANCIATA | Orangengetränk mit Kohlensäure | 9,3 fl oz

5

LE BIRRE E IL SIDRO IN BOTTIGLIA

BALADIN NORA

Spiced Ale | 6,8 % Vol.

10

BALADIN NAZIONALE

White Ale | 6,5 % Vol.

10

BALADIN SIDRO

Baladin Apfel-Cider

10

I COCKTAIL

I CLASSICI

\$



GIN BASIL SMASH

Gin, Zitronensaft, Basilikumblätter, Zuckersirup

18

BELLINI

Pfirsich, Prosecco

16

EAST SIDE

Wodka oder Gin, Gurken-Minze-Sirup, Limette

18

JUNGLE BIRD

Rum, Campari, Limette, Ananas

18

[KEINE PIZZA] MARGARITA

Tequila oder Mezcal, Limette, Cointreau, Salz

18

COSMO ITALIANA

Blutorange, Wodka, Cointreau, Limette, Cranberry

18

ESPRESSO MARTINI

Kaffeeликör, Wodka, Espresso

16



BASIL WODKA MARTINI

Mit Basilikum angereicherter Wodka, trockener Wermut, Basilikumöl

18

I NEGRONI

NEGRONI

Campari, Gin, süßer Wermut, Orange
» Gin als Ersatz für Mezcal oder Whisky!

16

NEGRONI BIANCO

Gin, Wermut Bianco, Luxardo Bitter Bianco

16

ESPRESSO NEGRONI

Gin, Borghetti-Kaffeeликör, Cocchi Vermouth di Torino, Cocchi Rosa

18

AMERICANO

Campari, süßer Wermut, Sodawasser, Orange

14

GLI SPRITZ

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Sodawasser, Orange

14

ROSA SPRITZ

Cocchi Rosa, Spumante Rosato, Sodawasser, Zitrone

16

HUGO SPRITZ

St. Germain, Prosecco, Sodawasser, Minze

14

CYNAR SPRITZ

Amaro Cynar, Prosecco, Sodawasser, Rosmarin

16

BOTTEGA SPRITZ

Silvio Carta Vermouth Rosso, Capelletti Aperitivo, Braulio Amaro, Sodawasser

16

Menü \$ 55

Kreieren Sie Ihr eigenes gastronomisches Erlebnis

Vier-Gänge-Menü, Zwei Beilagen inbegriffen. \$ 20 Aufpreis für jedes zusätzliche Gericht aus dem Abschnitt *Pasta* und *Secondi*.

GLI ANTIPASTI

LA BURRATA

Burrata, toskanisches Tomatenbrotkompott, Taggiasca-Olivenbrösel, Basilikum

IL FRITTO ALLA MEDITERRANEA

Knusprige Meeresfrüchte der Saison, Gemüse, Zitronen-Basilikum-Mayo

IL TONNO*

Großaugenthun-Tatar, Zitronenvinaigrette, Avocado

IL MISTO DI MARE

Gekühlte pochierte Garnelen, marinierte Muscheln, Calamari, Kartoffelpüree, Tomate, Zitronenschale

LE STAGIONATURE

Prosciutto & Parmigiano: 24 Monate gereifter Prosciutto di Parma DOP, drei Konsistenzen von Parmigiano Reggiano® DOP

\$ 20 Zuschlag

IL CARPACCIO DI WAGYU*

Ozaki Wagyu-Rindfleisch, Rucola, leicht scharfes geröstetes Paprikapüree, Rosmarin, Salz aus Cervia

\$ 16 Zuschlag

I GAMBERI ROSSI*

Rote rohe mediterrane Garnelen, gerösteter Artischockensalat, Stracciatella, Kaviar, Seespargel

LE INSALATE

IL CESARE

Romanosalat Little Gem, Pecorino Romano DOP-Dressing, Sardellen, Semmelbrösel

IL CAVOLFIORE

Gebratener Blumenkohl, grüner Apfel, schwarzer Pfeffer, Rosinenvinaigrette

IL CASTELFRANCO

Radicchio, Parmigiano Reggiano® DOP, Villa Manadori, Balsamicoessig

Mit der persönlichen Note:

Gegrilltes Hähnchen | Guanciale | Steak* | Garnelen*

LA PASTA

Unsere getrocknete Pasta stammt aus der Afeltra Pasta Factory. Sie werden ausschließlich von Hand nach traditionellen handwerklichen Methoden und um eine raue und poröse Oberfläche zu erhalten, damit sie die Soße perfekt aufnehmen können, in eine Bronzeform gepresst. Unsere frische Pasta wird an Bord nach traditionellen Rezepten aus 100% italienischem Mehl der Molino Grassi zubereitet.



I MANDILLI AL PESTO | Liguria

Hausgemachtes Basilikumpesto, geröstete Pinienkerne, grüne Bohnen, Kartoffel, extra natives Olivenöl aus Taggiasca-Oliven, Pecorino Romano DOP



LE TAGLIATELLE AL RAGÙ | Emilia Romagna

Ragù alla bolognese: Ragout mit Schweine- und Rindfleisch, Tomaten, Parmigiano Reggiano® DOP



LE TAGLIATELLE AL TARTUFO NERO | Toscana

Butter, Parmigiano Reggiano® DOP, schwarze Trüffel
\$ 16 Zuschlag



I TONNARELLI CACIO E PEPE | Lazio

Pecorino Romano DOP, gerösteter schwarzer Pfeffer



I RIGATONI ALL'AMATRICIANA | Lazio

Guanciale, Tomaten, Pecorino Romano DOP



GLI SPAGHETTI ALLA CARBONARA | Lazio

Guanciale, Pecorino Romano DOP, Ei, schwarzer Pfeffer



IL RISOTTO ALLA MARINARA | Sardegna

Carnaroli-Reis, Manila-Muscheln, wilde Golfgarnelen, Austern, Seespargel, Cherrytomaten, Petersilie, Zitronenschale

Die besondere Note: FRISCH SCHWARZE TRÜFFEL

Frisch am Tisch geraspelte schwarze Trüffel auf das Gericht Ihrer Wahl

\$ 16 Zuschlag

Saisonale Verfügbarkeit

I SECONDI

I CALAMARI

Calamari nach toskanischer Art, Erbsen, Kartoffelpüree, Spinat, frische Kräuter

LE CAPESANTE*

Überbackene Jakobsmuscheln, leicht würziges Tomaten-Oliven-Kompott, Kräuterpanade

IL BRANZINO

Gebratener ganzer mediterraner Branzino, Taggiasca-Oliven, sizilianische Kapern, Tomaten, Kräuter

\$ 20 Zuschlag

LA GRAN COTOLETTA ALLA MILANESE Für zwei Personen

Gebratenes paniertes Kalbskotelett, italienischer Chicorée, Zitrone, extra natives Olivenöl Olitalia

\$ 55 Zuschlag

IL BRASATO AL BAROLO

Geschmortes kurzes Rippenchen ohne Knochen, Kartoffelpüree mit schwarzen Trüffeln

LA PORCHETTA ALLA TOSCANA

Gebratenes Spanferkel, Salat „Misticanza“ mit frischen Kräutern, Salbei-Butter-Soße

IL CARCIOFO

Gebratene Artischocken nach römischer Art, Mayo mit getrockneten Tomaten

I CONTORNI

LE PATATE

Parmigiano Reggiano® DOP, Kartoffelpüree

LE VERDURE

Gegrilltes Gemüse, Taggiasca-Oliven-Dressing, Croutons

LE CIME DI RAPA

Brokkoli, Zitronenschale, Peperoncino

I VINI

Entdecken Sie unsere Karte erlesener Weine aus ganz Italien.

	\$ 125 ml	\$ 750 ml
LE BOLLICINE		
PROSECCO DOC <i>Ronco Belvedere</i> Veneto	14	56
PROSECCO ROSATO <i>Villa Sandi</i> Veneto	16	64
FRANCIACORTA BRUT FLAMINGO ROSÉ <i>Monte Rossa</i> Lombardia		110
BRUT METODO CLASSICO TRENTO DOC <i>Cantine Ferrari</i> Trentino Alto Adige	18	72
LAMBRUSCO QUERCIOLO SECCO <i>Medici Ermete</i> Emilia Romagna		60

I BIANCHI

Nördliche Regionen

GAVI DI GAVI DOCG <i>Fontanafredda</i> Piemonte	14	56
LANGHE DOC RIESLING ERA ORA <i>Borgogno</i> Piemonte		110
PINOT GRIGIO <i>Jermann</i> Friuli Venezia Giulia	18	72
VINTAGE TUNINA <i>Jermann</i> Friuli Giulia Venezia		120
ORANGE <i>Le Vigne di Zamò</i> Friuli Venezia Giulia		70

Zentrale Regionen

VISTAMARE CA'MARCANDA <i>Gaja</i> Toscana		90
BRAMITO DEL CERVO <i>Castello della Sala</i> Umbria	21	84
CERVARO DELLA SALA <i>Castello della Sala</i> Umbria		110

Südliche Regionen und Inseln

GRECO DI TUFO DOCG <i>Feudi di San Gregorio</i> Campania	18	72
LA SEGRETA BIANCO SICILIA DOC <i>Planeta</i> Sicilia		60

I ROSÉ

BERTAROSA <i>Bertani</i> Veneto	15	60
ALÍE ROSATO <i>Tenuta Ammiraglia</i> Toscana	17	68

I ROSSI

Nördliche Regionen

	\$ 125 ml	\$ 750 ml
BARBERA D'ALBA ROCCHES DEL SANTO <i>Brandini</i> Piemonte	17	66
BARBARESCO COSTE RUBIN <i>Fontanafredda</i> Piemonte		85
LANGHE NEBBIOLO DOC <i>Mirafiore</i> Piemonte	20	80
BAROLO SERRALUNGA <i>Fontanafredda</i> Piemonte		160
BAROLO <i>Casa Mirafiore</i> Piemonte		175
SFURSAT DI VALTELLINA <i>Nino Negri</i> Lombardia		80
CAMPOFIORIN <i>Masi</i> Veneto		64
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO <i>Allegrini</i> Veneto		135

Zentrale Regionen

CONT'UGO MERLOT BOLGHERI <i>Tenuta Guado al Tasso</i> Toscana		115
PEPPOLI CHIANTI CLASSICO <i>Antinori</i> Toscana	15	60
50&50 <i>Avignonesi Capannelle</i> Toscana		265
BULIZIO <i>Le Palae</i> Toscana		72
TOSCANA IGT "GUIDALBERTO" <i>Tenuta San Guido</i> Toscana		140

I GRANDI ROSSI

TIGNANELLO <i>Antinori</i> Toscana		240
SASSICAIA <i>Tenuta San Guido</i> Toscana		690

I ROSSI

Südliche Regionen und Inseln

CANNONAU DI SARDEGNA RISERVA SILENO DOC <i>Ferruccio Deiana</i> Sardegna		60
NERO D'AVOLA <i>Baglio di Grisi</i> Sicilia	14	56
SANTA CECILIA NERO D'AVOLA <i>Planeta</i> Sicilia		125
RADICI TAURASI <i>Mastroberardino</i> Campania		95
TORCICODA PRIMITIVO <i>Tormaresca</i> Puglia	20	80



WEIN ENTHÄLT SULFITE

BIER ENTHÄLT GLUTEN

Bitte informieren Sie unsere Besetzung vor dem Bestellen über etwaige Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten.

*Aufgrund gesetzlicher Auflagen sind wir zu folgendem Hinweis verpflichtet: der Verzehr von rohen oder halb-rohen Produkten wie Fleisch (Rind, Lamm, Schwein, Geflügel etc.), Fisch, Krustentieren oder Eiern kann ein gesundheitliches Risiko darstellen, insbesondere bei Menschen mit geschwächtem Immunsystem.

MSC Kreuzfahrten trifft alle möglichen Vorkehrungen, um die Qualität der dargereichten Speisen sicherzustellen. Einige Gerichte werden auf der Basis von Tiefkühlprodukten zubereitet. Diese Produkte werden fachgerecht aufgetaut, um zu gewährleisten, dass die geschmacklichen Eigenschaften nicht beeinträchtigt werden. Alle Menüs können je nach Verfügbarkeit geändert werden. Die vollständige Liste der Zutaten der Gerichte unserer Menüs ist auf Anfrage erhältlich. Falls Sie eine salzarme Diät halten, wenden Sie sich bitte an Ihren Oberkellner oder den Restaurant Manager.

Jugendlichen, die das im Reiseland geltende Mindestalter für den Alkoholverwerb noch nicht erreicht haben, ist der Kauf und Konsum von alkoholischen Getränken nicht gestattet.

Für alle Gäste ohne Getränkepaket sowie Artikel, die im jeweiligen Paket nicht enthalten sind, werden Bar-Trinkgelder in Höhe von 18 % erhoben. Ihre Rechnung kann die geltende Mehrwertsteuer oder zusätzliche Steuern für bestimmte Häfen oder Reisewege enthalten.

I LIQUORI

Genießen Sie die vielfältigen Aromen Italiens mit unserer Auswahl an Likören darunter Limoncello, Sambuca und Acqua di Cedro, die allesamt die Essenz der italienischen Zitrusfrüchte und Natur in sich tragen.

\$

SAMBUCA MOLINARI

14

Lombardia

LIMONCELLO LINA MARESCA

14

Campania

LIQUORE DI CAMOMILLA JACOPO POLI

16

Friuli Venezia Giulia

NARDINI ACQUA DI CEDRO

14

Friuli Venezia Giulia

FERNET BRANCA

14

Lombardia



Bitte informieren Sie unsere Besatzung vor dem Bestellen über etwaige Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten.

MSC Kreuzfahrten trifft alle möglichen Vorkehrungen, um die Qualität der dargereichten Speisen sicherzustellen. Einige Gerichte werden auf der Basis von Tiefkühlprodukten zubereitet. Diese Produkte werden fachgerecht aufgetaut, um zu gewährleisten, dass die geschmacklichen Eigenschaften nicht beeinträchtigt werden. Alle Menüs können je nach Verfügbarkeit geändert werden. Die vollständige Liste der Zutaten der Gerichte unserer Menüs ist auf Anfrage erhältlich. Falls Sie eine salzarme Diät halten, wenden Sie sich bitte an Ihren Oberkellner oder den Restaurant Manager.

Jugendlichen, die das im Reiseland geltende Mindestalter für den Alkoholerwerb noch nicht erreicht haben, ist der Kauf und Konsum von alkoholischen Getränken nicht gestattet.

Für alle Gäste ohne Getränkepaket sowie Artikel, die im jeweiligen Paket nicht enthalten sind, werden Bar-Trinkgelder in Höhe von 18 % erhoben. Ihre Rechnung kann die geltende Mehrwertsteuer oder zusätzliche Steuern für bestimmte Häfen oder Reisewege enthalten.

I DOLCI

IL TIRAMISÙ

Mascarpone-Creme, in Espresso eingeweichter Biskuit-Kuchen, Kakaopulver

IL TORTINO DI EATALY

Schokoladen-Haselnuss-Mousse-Torte

LA DELIZIA AL LIMONE

In Limoncello getränkter Reiskuchen, Zitronencreme, Zitronensahne

IL GELATO DI VENCHI

Entdecken Sie die tägliche Auswahl

IL GELATO AL PISTACCHIO SALATO

Geröstete Pistazien, Maldon Salz

LA NOSTRA FRUTTA

Saisonale Obstsalat-Basilikum-Sorbet

IL CAFFÈ E IL TÈ

	\$
ESPRESSO	2,5
ESPRESSO MIT EINEM SCHUSS MILCH	2,75
DOPPELTER ESPRESSO	4
CAPPUCCINO	4,25
MILCHKAFFEE	4,25
AMERIKANISCHER KAFFEE	2,5
HEISSER TEE	3,5

GLI AMARI, LE GRAPPE E I LIQUORI

Entdecken Sie das reiche Erbe Italiens mit unserer erlesenen Auswahl an Amari, Grappas und Likören mit ihrer jeweils eigenen einzigartigen Geschichte der Tradition und Herstellung.

GLI AMARI

Amari sind eine Art italienischer Bitterliköre, die durch Aufgießen von Traubenbrand mit einer Vielzahl von Kräutern, Blüten, Wurzeln, Rinde, Zitruschalen und Gewürzen hergestellt wird. Der angereicherte Brandy wird mit Zuckersirup gesüßt und gereift. Ursprünglich zur Behandlung von Beschwerden eingesetzt, wurde er im Laufe der Zeit in Italien auch immer häufiger nach dem Essen serviert, um die Verdauung zu fördern.

\$

AMARO ARGALÀ ALPINO

14

Piemonte

AMARO CAMATTI

14

Liguria

AMARO NONINO QUINTESSENTIA

14

Friuli Venezia Giulia

LE GRAPPE

Grappa, Italiens emblematischer Schnaps, wird sorgfältig aus Traubentrester hergestellt, mit einem Prozess der Destillation, Alterung und Expertise. Das Ergebnis ist ein kühner und aromatischer Likör voller Tradition und Handwerkskunst.

\$

GRAPPA DI MOSCATO TRUSSONI

14

Piemonte

GRAPPA DI MOSCATO MORBIDA JACOPO POLI

16

Friuli Venezia Giulia

海渡

KAITO
sushi bar

KAITO-DEGUSTATIONSMENÜ \$ 49

SUPPEN UND SALATE

Wählen Sie eine

VENUSMUSCHEL-MISO-SUPPE

Weißer Miso-Suppe, Venusmuscheln, Seidentofu, Schalotten, Daikon

KALTER NUDELSALAT

Ingwer, Reismudeln, Tomaten, Pilze, Tomatendressing

SUSHI & SASHIMI

Wählen Sie vier beliebige

SAKE*

Lachs

HAMACHI*

Japanische Bernsteinmakrele

TAKO

Oktopus

UNAGI

Gebratener und glasierter Aal

EBI

Gedämpfte Garnele

TAI*

Zahnbrasse

MAGURO*

Gelbflossenthunfisch

TEMPURA

Leicht frittierte Variation von Meeresfrüchten und Gemüse, Lotuswurzel, Shiso-Blättern, Tentsuyu

HAUPTGERICHTE

Wählen Sie eine

SCHWARZER KABELJAU IN MISO-MARINADE

Knuspriger Reis, Wasabi, Edamame, mit Sojasoße überzogener Pak Choi

TERIYAKI-FILET MIGNON*

Mittelstück-Filet, gedünsteter Reis, sautiertes Gemüse, Teriyaki

HÄHNCHEN-YAKITORI

Gegrillte Spieße, gedünsteter Reis, sautiertes Gemüse, Teriyaki

KAITO-BOWL MIT GEBRATENEN NUDELN

Gebratenes Gemüse, flache Reismudeln

DESSERTS

Wählen Sie eine

OBST UND MATCHA KAITO

Hausgemachtes Eis aus grünem Tee, Frischobst

TAPIOCA

Tapiokaperlen, Kokosmilch, Mango, Wasserkastanien, gestoßenes Eis

BANANA TEMPURA

Bananen im Tempurateig, hausgemachtes Vanilleeis

BABINKA

Geschichtete Pfannkuchen mit Kokosnuss-Vanille-Aroma, Mango-Coulis

MSC Kreuzfahrten trifft alle möglichen Vorkehrungen, um die Qualität der dargereichten Speisen sicherzustellen. Einige Gerichte werden auf der Basis von Tiefkühlprodukten zubereitet. Diese Produkte werden fachgerecht aufgetaut, um zu gewährleisten, dass die geschmacklichen Eigenschaften nicht beeinträchtigt werden.

Bitte informieren Sie unsere Besatzung vor dem Bestellen über etwaige Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten.

*Aufgrund gesetzlicher Auflagen sind wir zu folgendem Hinweis verpflichtet: der Verzehr von rohen oder halbrohen Produkten wie Fleisch (Rind, Lamm, Schwein, Geflügel etc.),

Fisch, Krustentieren oder Eiern kann ein gesundheitliches Risiko darstellen, insbesondere bei Menschen mit geschwächtem Immunsystem.

Die vollständige Liste der Zutaten der Gerichte unserer Menüs ist auf Anfrage erhältlich. Falls Sie eine salzarme Diät halten, wenden Sie sich bitte an Ihren Oberkellner oder den Restaurant Manager. Ihre Rechnung kann die geltende Mehrwertsteuer oder zusätzliche Steuern für bestimmte Häfen oder Reisewege enthalten.

WEINE IM GLAS



Laurent Perrier, Brut Reims-Frankreich	\$ 25
Domaine Chandon, Brut Classic Napa-Tal-Kalifornien	\$ 15
Caymus, Conundrum Napa-Tal-Kalifornien	\$ 19
Jermann, Pinot Grigio Friaul-Julisch Venetien-Italien	\$ 18
Matua, Sauvignon Blanc Marlborough-Neuseeland	\$ 14
Château d'Esclans, Whispering Angel Côtes de Provence-Frankreich	\$ 17
Takara Japan	\$ 10

CHAMPAGNER



Laurent Perrier, Brut Reims-Frankreich	\$ 100
Laurent Perrier, Cuvée Rosé Reims-Frankreich	\$ 125

JAPANISCHER WHISKY

Suntory Toki	1,5 oz	\$ 17
---------------------	--------	-------

SAKE

Honjozo No Karakuchi	kalt	\$ 11
Junmai Daiginjo Extra	kalt	\$ 17
Junmai Shu	kalt	\$ 10
Warm Sake	kleine Karaffe	\$ 15
	große Karaffe	\$ 20

BIERE

Asahi	Japan	11 oz	\$ 9
Heineken	Niederlande	12 oz	\$ 9
Kirin	Japan	11 oz	\$ 9
Tiger	Singapur	12 oz	\$ 9

SEKTE

Ca' del Bosco, Franciacorta Cuvée Prestige

Lombardei-Italien

Domaine Chandon, Brut Classic

Napa-Tal-Kalifornien

WEISSWEINE

Caymus, Conundrum

Napa-Tal-Kalifornien

Jermann, Pinot Grigio

Friaul-Julisch Venetien-Italien

Markus Molitor, Mosel Riesling

Mosel-Deutschland

Matua, Sauvignon Blanc

Marlborough-Neuseeland

Pascal Bouchard,
Montmains les Vieilles Vignes 1er Cru Chablis

Burgund-Frankreich

ROSÉWEINE

Domaine Ott, BY.OTT Côtes de Provence Rosé

Côtes de Provence-Frankreich

Château d'Esclans, Whispering Angel

Côtes de Provence-Frankreich

PFLAUMENWEIN

Takara

Japan

MINERALWASSER

Premium stilles Mineralwasser

25 oz

\$ 6,5

Premium Sprudel-Mineralwasser

25 oz

\$ 6,5

JAPANISCHE TEESORTEN

Grüntee

\$ 3,5

Teerosen

\$ 3,5

Bitte informieren Sie unsere Besetzung vor dem Bestellen über etwaige Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten. Jugendlichen, die das im Reiseland geltende Mindestalter für den Alkoholverwerb noch nicht erreicht haben, ist der Kauf und Konsum von alkoholischen Getränken nicht gestattet. Für alle Gäste ohne Getränkepaket sowie Artikel, die im jeweiligen Paket nicht enthalten sind, werden Bar-Trinkgelder in Höhe von 18 % erhoben. Preisänderungen sind vorbehalten. Ihre Rechnung kann die geltende Mehrwertsteuer oder zusätzliche Steuern für bestimmte Häfen oder Reisewege enthalten.

SEKTE

Ca' del Bosco, Franciacorta Cuvée Prestige

Lombardei-Italien

\$ 83

Domaine Chandon, Brut Classic

Napa-Tal-Kalifornien

\$ 60

WEISSWEINE

Caymus, Conundrum

Napa-Tal-Kalifornien

\$ 74

Jermann, Pinot Grigio

Friaul-Julisch Venetien-Italien

\$ 72

Markus Molitor, Mosel Riesling

Mosel-Deutschland

\$ 60

Matua, Sauvignon Blanc

Marlborough-Neuseeland

\$ 49

Pascal Bouchard,
Montmains les Vieilles Vignes 1er Cru Chablis

Burgund-Frankreich

\$ 75

ROSÉWEINE

Domaine Ott, BY.OTT Côtes de Provence Rosé

Côtes de Provence-Frankreich

\$ 65

Château d'Esclans, Whispering Angel

Côtes de Provence-Frankreich

\$ 69

PFLAUMENWEIN

Takara

Japan

\$ 49

MINERALWASSER

Premium stilles Mineralwasser

25 oz

\$ 6,5

Premium Sprudel-Mineralwasser

25 oz

\$ 6,5

JAPANISCHE TEESORTEN

Grüntee

\$ 3,5

Teerosen

\$ 3,5

Bitte informieren Sie unsere Besetzung vor dem Bestellen über etwaige Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten. Jugendlichen, die das im Reiseland geltende Mindestalter für den Alkoholverwerb noch nicht erreicht haben, ist der Kauf und Konsum von alkoholischen Getränken nicht gestattet. Für alle Gäste ohne Getränkepaket sowie Artikel, die im jeweiligen Paket nicht enthalten sind, werden Bar-Trinkgelder in Höhe von 18 % erhoben. Preisänderungen sind vorbehalten. Ihre Rechnung kann die geltende Mehrwertsteuer oder zusätzliche Steuern für bestimmte Häfen oder Reisewege enthalten.

Katana | \$ 49

SUSHI & SASHIMI*

MISO-SUPPE | Tofu, Wakame, Frühlingszwiebeln

TEPPAN-SALAT | Ponzu-Vinaigrette

WOLFSBARSCH

GEBRATENER REIS MIT KNOBLAUCH

HUHN | Gemüse der Saison, Waldpilze

KARAMELLISIERTE ANANAS | Ingwer-Eiscreme, Minze

Sencho | \$ 55

SUSHI & SASHIMI*

MISO-SUPPE | Tofu, Wakame, Frühlingszwiebeln

TEPPAN-SALAT | Ponzu-Vinaigrette

ATLANTISCHER LACHS* | Riesengarnelen

GEBRATENER REIS MIT KNOBLAUCH

FILET* | Gemüse der Saison, Waldpilze

KARAMELLISIERTE ANANAS | Ingwer-Eiscreme, Minze

Shogun | \$ 75

\$ 20 Zuschlag mit Spezialitäté-Restaurant-Pakete

SUSHI & SASHIMI*

MISO-SUPPE | Tofu, Wakame, Frühlingszwiebeln

TEPPAN-SALAT | Ponzu-Vinaigrette

HUMMER* | Schwarzer Kabeljau, Jakobsmuscheln

GEBRATENER REIS MIT KNOBLAUCH

OZAKI WAGYU BEEF*, AUS JAPAN BEI WAGYU MASTER | Gemüse der Saison, Waldpilze

KARAMELLISIERTE ANANAS | Ingwer-Eiscreme, Minze



OZAKI WAGYU BEEF

Vegetarisch | \$ 49

AVOCADO-POKE | Sushireis, scharfe Sojasauce

MISOSUPPE | Tofu, Wakame, Frühlingszwiebeln

TEPPAN-SALAT | Ponzu-Vinaigrette

CHILI-KNOBLAUCH-KNUSPRIGE TOFU | knuspriger Tofu, Paprika, Brokkoli, scharfe Chili-Knoblauch-Sauce, Sesamsamen

GEBRATENE NUDELN | Saisonales Gemüse, Waldpilze

KARAMELISIERTE ANANAS | Ingwer-Eiscreme, Minze

Keiki Kodomo Menu | \$ 12

SUSHI

MISO-SUPPE | Tempura-Flocken

SALAT DER SAISON | Ponzu-Vinaigrette

HUHN, GARNELEN* ODER RIND*

GEMÜSE DER SAISON

GEBRATENER KNOBLAUCHREIS

KARAMELISIERTE ANANAS | Ingwer-Eiscreme, Minze

Bitte informieren Sie unsere Besatzung vor dem Bestellen über etwaige Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten.

* Aufgrund gesetzlicher Auflagen sind wir zu folgendem Hinweis verpflichtet: Der Verzehr von rohen oder halb-rohen Produkten wie Fleisch (Rind, Lamm, Schwein, Geflügel etc.),

Fisch, Krustentieren oder Eiern kann ein gesundheitliches Risiko darstellen, insbesondere bei Menschen mit geschwächtem Immunsystem.

Einige Gerichte werden auf der Basis von Tiefkühlprodukten zubereitet. Diese Produkte werden fachgerecht aufgetaut, um zu gewährleisten, dass die geschmacklichen Eigenschaften nicht beeinträchtigt werden.

Ihre Rechnung kann die geltende Mehrwertsteuer oder zusätzliche Steuern für bestimmte Häfen oder Reisewege enthalten.

WEINE IM GLAS



Laurent Perrier, Brut Reims-Frankreich	\$ 25
Domaine Chandon, Brut Classic Napa-Tal-Kalifornien	\$ 15
Caymus, Conundrum Napa-Tal-Kalifornien	\$ 19
Jermann, Pinot Grigio Friaul-Julisch Venetien-Italien	\$ 18
Matua, Sauvignon Blanc Marlborough-Neuseeland	\$ 14
Château d'Esclans, Whispering Angel Côtes de Provence-Frankreich	\$ 17
Takara Japan	\$ 10

CHAMPAGNER



Laurent Perrier, Brut Reims-Frankreich	\$ 100
Laurent Perrier, Cuvée Rosé Reims-Frankreich	\$ 125

JAPANISCHER WHISKY

Suntory Toki	1,5 oz	\$ 17
---------------------	--------	-------

SAKE

Honjozo No Karakuchi	kalt	\$ 11
Junmai Daiginjo Extra	kalt	\$ 17
Junmai Shu	kalt	\$ 10
Warm Sake	kleine Karaffe	\$ 15
	große Karaffe	\$ 20

BIERE

Asahi	Japan	11 oz	\$ 9
Heineken	Niederlande	12 oz	\$ 9
Kirin	Japan	11 oz	\$ 9
Tiger	Singapur	12 oz	\$ 9

SEKTE

Ca' del Bosco, Franciacorta Cuvée Prestige

Lombardei-Italien

\$ 83

Domaine Chandon, Brut Classic

Napa-Tal-Kalifornien

\$ 60

WEISSWEINE

Caymus, Conundrum

Napa-Tal-Kalifornien

\$ 74

Jermann, Pinot Grigio

Friaul-Julisch Venetien-Italien

\$ 72

Markus Molitor, Mosel Riesling

Mosel-Deutschland

\$ 60

Matua, Sauvignon Blanc

Marlborough-Neuseeland

\$ 49

Pascal Bouchard,

Montmains les Vieilles Vignes 1er Cru Chablis

Burgund-Frankreich

\$ 75

ROSÉWEINE

Domaine Ott, BY.OTT Côtes de Provence Rosé

Côtes de Provence-Frankreich

\$ 65

Château d'Esclans, Whispering Angel

Côtes de Provence-Frankreich

\$ 69

PFLAUMENWEIN

Takara

Japan

\$ 49

MINERALWASSER

Premium stilles Mineralwasser

25 oz

\$ 6,5

Premium Sprudel-Mineralwasser

25 oz

\$ 6,5

JAPANISCHE TEESORTEN

Grüntee

\$ 3,5

Teerosen

\$ 3,5

Bitte informieren Sie unsere Besetzung vor dem Bestellen über etwaige Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten. Jugendlichen, die das im Reiseland geltende Mindestalter für den Alkoholverwerb noch nicht erreicht haben, ist der Kauf und Konsum von alkoholischen Getränken nicht gestattet. Für alle Gäste ohne Getränkepaket sowie Artikel, die im jeweiligen Paket nicht enthalten sind, werden Bar-Trinkgelder in Höhe von 18 % erhoben. Preisänderungen sind vorbehalten. Ihre Rechnung kann die geltende Mehrwertsteuer oder zusätzliche Steuern für bestimmte Häfen oder Reisewege enthalten.