

# Wavesbar

## Food Menu



## Brunch

Served all day

- 1. BIRCHER MUESLI** ..... 5,00 €  
A healthy breakfast to start the day! We soak the oats in Almond Milk, add smashed Bananas, Vanilla and Cinnamon, served with fresh fruit, nuts and seeds. Full of nourishment and goodness! **V**
- 2. GRANOLA** ..... 5,00 €  
Toasted nuts and grains, fresh fruit, coconut, soya yoghurt **V**
- 3. AVOCADO & SMOKED SALMON** ..... 7,50 €  
Smashed avocado, strips of smoked salmon, scrambled eggs, served on a toasted open brioche bun
- 4. FRENCH TOAST** ..... 5,00 €  
With a twist! Cinnamon buttered sliced brioche, pan fried, fresh berries & creme fraiche **V**
- 5. PANCAKES** ..... 4,50 €  
Three pancakes, mixed berries & fresh fruit, creme fraiche. Add crispy streaky bacon 1,50 € **V**
- 6. AMERICAN BRUNCH** ..... 7,00 €  
Two pancakes, scrambled eggs, streaky bacon, maple syrup on the side
- 7. WAVES BREAKFAST BURGER** ..... 6,50 €  
Slice of grilled back bacon, homemade sausage patty, fried egg, cheese slice, served on a brioche bun
- 8. TOASTED CRUMPETS or BUTTERED TOAST** ..... 4,00 €  
Choose either, 2 toasted crumpets with butter, or 2 slices of buttered toast, served with Strawberry jam or Nutella **V**
- 9. BREAKFAST SALAD** ..... 6,50 €  
Lightly steamed broccoli, edamame beans, nuts, rocket and two poached eggs

## "How do you like your eggs?"

in the morning or afternoon?

- 10. SHAKSHUKA EGGS** ..... 7,50 €  
North African styled eggs, poached in a spiced tomato sauce, crumbled feta cheese, pomegranate seed & chilled Greek yoghurt. (Allow 20 minutes for oven baked cooking)
- 11. EGGS BENEDICT** ..... 7,00 €  
Poached eggs, streaky bacon, hollandaise sauce, served with a toasted muffin
- 12. EGGS FLORENTINE** ..... 7,00 €  
Poached eggs, wilted spinach, hollandaise sauce, served with a toasted muffin
- 13. EGGS ROYALE** ..... 7,50 €  
Poached eggs, smoked salmon, hollandaise sauce, served with a toasted muffin

## Toasted Sandwiches

Served all day

On whole meal or white sliced bread with a handful of French fries

- 14. GRILLED BACK BACON** ..... 4,50 €  
Four slices of grilled back bacon on buttered toast
- 15. SAUSAGE PATTY** ..... 4,50 €  
Two homemade sausage patties on buttered toast
- 16. EGGS** ..... 4,50 €  
Two fried, poached or scrambled eggs on buttered toast
- 17. CLASSIC B.L.T** ..... 5,50 €  
Four slices of grilled back bacon, sliced vine tomatoes, baby gem lettuce, mayonnaise on buttered toast
- 18. WAVES CLUB** ..... 6,50 €  
Threes slices of toast, filled with two slices of grilled back bacon, grilled butterfly chicken breast, vine tomatoes, baby gem lettuce and "Mojo" mayonnaise
- 19. BBQ PULLED PORK & CHEESE MELT** ..... 6,00 €  
Shredded shoulder of Pork, BBQ Sauce, grated cheddar cheese, finished on plancha
- 20. HONEY GLAZED HAM & CHEESE MELT** ..... 6,00 €  
In house roasted ham, cheddar cheese, finished on the plancha
- 21. BRIE & RED ONION** ..... 6,00 €  
Slices of Brie, red onion chutney, finished on the plancha **V**
- 22. TUNA & CHEESE MELT** ..... 6,00 €  
Flakes tuna, cheddar cheese, finished on the plancha
- 23. CHEESE & TOMATO** ..... 5,00 €  
Grated cheddar cheese, sliced vine tomato, finished on the plancha **V**

## Gourmet Sandwiches

Served with "Mojo" coleslaw & potato crisps

- 24. SALT N PEPPER BEEF BRISKET** ..... 8,00 €  
Wafer thin smoked beef, sliced dill pickle, Dijon mustard mayo, mixed salad on whole meal bread
- 25. SEASONED CHICKEN WRAP** ..... 7,50 €  
Chicken breast strips, coated in our own rub, pan fried, served with "Mojo" mayo, hot'n' sweet, baby gem lettuce, wrapped in a flour tortilla
- 26. HOG ROAST BAGUETTE** ..... 7,00 €  
Slices of slow cooked pork shoulder, sage & onion seasoning, apple sauce on baguette
- 27. SMOKED SALMON WRAP** ..... 8,00 €  
Seasoned salmon, sliced dill pickle, lemon & thyme dressing with cream cheese

- 28. PLOUGHMANS** ..... 6,00 €  
Trio of cheeses, spring onion, mayo & fresh apple slices, bread of your choice **V**
- 29. PHILLY CHEESE STEAK** ..... 7,00 €  
Marinated strips of rump steak, pan fried with red onion, melted Gouda cheese, served with USA Frenchys mustard on a baguette
- 30. CHICKEN & CHORIZO** ..... 7,00 €  
Grilled chicken & chorizo, smashed avocado, mixed salad, Siriacha (hot) mayo, bread of your choice
- 31. NORWEGIAN PRAWNS** ..... 7,50 €  
Norwegian prawns with sliced pickled gherkin, baby gem lettuce, hot Siriacha sauce, or sweet chilli sauce, bread of your choice
- 32. GRILLED HALLOUMI** ..... 7,50 €  
Toasted halloumi cheese, vine tomato, baby gem lettuce, onion, tzatziki sauce on a baguette with fruit infused balsamic glaze **V**
- 33. FALAFEL & HUMMUS** ..... 6,50 €  
Chick pea seasoned patty, lemon & rapeseed hummus, vine tomato, rocket leaf, served on whole meal bread **V N VG**
- 34. HONEY ROAST HAM & BRIE** ..... 6,00 €  
Sliced ham & Brie cheese, red onion chutney, Dijon mustard, mixed salad, bread of your choice

## Salads

- 35. HOUSE SALAD** ..... 6,50 €  
Chopped tomatoes, cucumber, red onion, mixed peppers, rocket leaf and baby gem lettuce, served with house dressing
- 36. GREEK SALAD** ..... 8,50 €  
Feta cheese, olives, chopped tomato, cucumber, red onion, mixed peppers with a lemon & oregano dressing **V**
- 37. TUNA SALAD** ..... 8,00 €  
Flaked tuna, chopped tomatoes, baby gem lettuce, red onion, black olives, grated boiled egg, lemon & thyme dressing
- 38. HALLOUMI & WATERMELON** ..... 8,50 €  
Grilled Cypriot cheese, chunks of watermelon, vine tomatoes, rocket leaf, balsamic glaze **V**
- 39. QUINOA TABBOULEH** ..... 8,00 €  
Full of protein and gluten free! Quinoa, fresh mint, parsley, spring onion, diced cucumber, toasted pine nuts **V N VG SG**
- 40. COUS COUS** ..... 8,00 €  
Rocket leaf, diced red onion, tomato, cucumber, mixed peppers, classic French dressing **V**
- 41. CAESAR** ..... 9,00 €  
Seasoned chicken, baby gem lettuce and rocket leaf, crispy bacon, croutons, Parmesan shavings, Caesar dressing

- 42. PASTA CARBONARA** ..... 9,00 €  
Crispy bacon, chicken strips, creme fraiche, black pepper, Dijon mustard, Parmesan shavings
- 43. PASTA PESTO CHICKEN** ..... 9,00 €  
Chicken strips, basil, toasted pine nuts, Parmesan, parsley, olive oil
- 44. PASTA PRAWNS & SMOKED SALMON** ..... 10,00 €  
Mandarin segments, croutons, chopped tomato, cucumber, onion, rocket leaf, herbed dressing
- 45. WATERMELON & FETA PASTA** ..... 9,00 €  
Tossed with fresh mint, pasta and fruity balsamic glaze **V**
- 46. FALAFEL & AVOCADO PASTA** ..... 8,50 €  
Diced tomato. Red onion, cucumber, rocket leaf, herb oil dressing **V VG**
- 47. COURGETTI PESTO PASTA** ..... 9,00 €  
Spiralised courgettes, chopped tomato, roasted cauliflower, basil pesto, toasted pine nuts, pomegranate **V N VG**

## Power Salads

- 48. RAW POWER** ..... 12,00 €  
Crunchy kale, apple, beetroot & avocado, courgette, sunflower & chia seed. Dusted with "Macca soma mix", dressed with maple syrup & ginger tamari **VV GF**
- 49. PROTEIN POWER** ..... 12,00 €  
Roasted chickpea & vegetables with wild rocket pineapple summer salsa, herb dressing **VV GF**
- 50. ABUNDANCE OF HEALTH** ..... 13,00 €  
Zattar, roasted cauliflower & chia seed, vegetable quinoa, beetroot & pomegranate with a citrus tahini dressing **VV GF N**
- 51. WAVES OF JOY** ..... 12,00 €  
Crisp baby gem cups filled with courgette spaghetti, black olive & mint. Bruschetta of smashed avocado, hummus, house salsa. Dressed with lemon & thyme dressing, topped with feta cheese **V**

**CHIA SEEDS** Good source OD omega 3 fatty acids, fibre, iron, calcium. Replacement for egg in vegan cooking.

**ZATTAR** A mix of middle eastern herbs.

**QUINOA** Gluten free, high in protein, containing all nine essential amino acids, good source of protein.

**MACCA** A root in powder form. Can increase energy levels, very rich in nutrients.

**TAMARI** Gluten free soy sauce, using miso paste, rather than wheat.

# House Burgers

- 52. CLASSIC BURGER** ..... 7,00 €  
4oz burger, tomato, red onion, baby gem lettuce, burger relish. Add cheese
- 53. WAVES BURGER** ..... 10,00 €  
Two x 4oz burgers, crispy bacon, melted cheese, tomato, red onion, baby gem lettuce, burger relish, topped with onion rings
- 54. CHICKEN BURGER** ..... 8,00 €  
Grilled chicken breast, lettuce, onion, tomato with Mojo mayonnaise
- 55. BOOT CAMP BURGER** ..... 9,00 €  
Calories 640 per serving (425 without bun) Lamb burger with grated carrot & courgette Ras el Hanout seasoning with Harissa Yoghurt dressing
- 56. FISH BURGER** ..... 8,00 €  
Battered cod fillet with lettuce tomato and tartare sauce
- 57. PULLED PORK BURGER** ..... 8,50 €  
4oz burger topped with pulled pork, mojo coleslaw, BBQ Sauce
- 58. FALAFEL BURGER** ..... 8,00 €  
Chickpea patty, hummus, lettuce, onion, tomato tzatziki dressing
- 59. HALLOUMI BURGER** ..... 8,00 €  
Grilled Cypriot cheese, lettuce, onion, tomato, Harissa Yoghurt dressing
- 60. 5 WAVES SLIDERS** ..... 20,00 €  
Choose any 5 of the above, served on mini brioche buns, choice of 3 dips, plus 2 fries
- 61. NAKED BURGER** ..... 8,50 €  
Any of the above, without the bun, served on a hearty salad

All served on a brioche bun.  
Gluten free bun available.

# Jockey's Whips (Chips)

- 62. FRENCH FRIES** ..... 2,00 €  
Bucket of seasoned fries (frozen product)
- 63. CHUNKY CHIPS** ..... 2,50 €  
Bucket of hand cut, skins on chips, seasoned with kosher salt
- 64. FIRE BUCKET** ..... 4,00 €  
Hand cut, skin on chips, smothered in cheese, jalapeño peppers & diced chorizo sausages

- 65. PORKY BUCKET** ..... 4,00 €  
Hand cut, skin on chips, smothered with BBQ Pulled Pork
- 66. CHEESY BUCKET** ..... 3,50 €  
Hand cut, skins on chips, with mature cheddar cheese
- 67. SWEET POTATO FRIES** (frozen product) ..... 3,00 €  
with kosher salt
- EXTRA DIPS & SAUCES** ..... 1,50 €
- BREAD & BUTTER** ..... 1,00 €

- "CHIPPY" CURRY SAUCE**  
**BEEF GRAVY**  
**MOJO MAYONNAISE**  
**SIRIACHA (HOT) SAUCE**  
**HUMMUS**

- MELTED CHEESE**  
**TZATZIKI**  
**CURRY KETCHUP**  
**SWEET CHILLI SAUCE**  
**CITRUS TAHINI**

# Side Dishes

- SIDE SALAD** ..... 3,50 €  
Baby gem lettuce, vine tomatoes, onion, cucumber, mixed peppers
- POT OF COLESLAW** ..... 3,50 €  
Shredded cabbage, carrot, onion, with mojo mayonnaise
- DIPS & PITTA** ..... 8,50 €  
Hummus, Tzatziki, Smashed Avocado, Warm Pitta Bread
- WATERMELON & FETA** ..... 6,00 €  
Chunks of watermelon & feta cheese
- FALAFEL & DIPS** ..... 7,50 €  
6 small chickpea balls with hummus & Tzatziki

# Childrens Menu

- 2 x MINI BURGERS & FRIES** ..... all 5,00 €  
Choose from Beef, Cheese, Chicken or Fish Burger
- POPCORN CHICKEN & FRIES**
- TOASTY & FRIES**  
Choose from Ham, Cheese or Tuna Toasty
- PANCAKES**  
2 pancakes with either Maple Syrup, Chocolate Sauce and Icing Sugar
- TOAST or CRUMPET**  
Choose either 2 slices of toast with butter and jam, or 2 toasted crumpets with butter and jam
- MINI BRUNCH**  
1 pancake, 1 bacon, scrambled egg, maple syrup

**DAILY SPECIALS** served 14:00 – 17:00 h

## Pancake Tuesdays

**3 SWEET PANCAKES** served with :

- Mixed berries, fresh fruit, creme fraiche, maple syrup . . . . 4,50 €
- Nutella, banana, mixed berries, maple syrup, icing sugar 5,00 €
- Crispy bacon, mixed berries, maple syrup . . . . . 5,00 €

**3 SAVOURY PANCAKES** served with :

- Smoked Salmon, scrambled eggs, cream cheese . . . . . 6,50 €
- Chicken & Chorizo, red onion chutney . . . . . 6,00 €
- Crispy Bacon, Brie cheese, cranberry sauce . . . . . 6,00 €

## Throwback Thursdays

- CHICKEN IN A BASKET** . . . . . 18,00 €
- 8 pieces of fried chicken, with a pot of coleslaw and a bucket of fries

## Thank fish it's Friday!

- FISH'N CHIPS** . . . . . 12,00 €
- In house beer battered cod fillet, chunky chips with skins, mushy peas, tartar sauce, fresh lemon
- Children's portion available, including soft drink** . . . . 5,00 €

## Sunday Roast Wrap!

- Choice of: . . . . . 10,00 €
- SALT N PEPPER BEEF** or **ROASTED PORK** or **MARINADED CHICKEN**
- with mixed vegetables and gravy,
- all served in a Yorkshire Pudding Wrap

- VG . . . . . VEGAN
- V . . . . . VEGETARIAN
- N . . . . . NUTS
- GF . . . . . GLUTEN FREE
- LF . . . . . LACTOSE FREE

To reduce the impact of plastics on the environment, we do not serve drinks with straws, please ask should you require one, thank you!

## Hot Drinks

- Coffee with milk . . . . . 2,80 €
- Latte . . . . . 4,00 €
- Cappuccino with cream . . . . . 3,20 €
- Americano . . . . . 2,70 €
- Cortado . . . . . 2,20 €
- Espresso . . . . . 2,20 €
- Solo . . . . . 2,20 €
- Double Espresso . . . . . 3,70 €
- Coffee & Brandy . . . . . 6,50 €
- Tea . . . . . 2,70 €
- Hot Chocolate . . . . . 3,20 €
- La Mumba . . . . . 6,50 €

## Soft Drinks

- Smoothies . . . . . 4,75 €
- Milkshakes . . . . . 5,25 €
- Coke, Zero, Fanta Orange, Fanta Lemon, Tonic, Tonic Light, Soda, Sprite, Still/Sparkling Water . . . . . 3,00 €
- Orange Juice, Pineapple Juice, Cranberry Juice, Apple Juice, Dry Ginger
- Pink Tonic . . . . . 3,25 €
- Blue Tonic . . . . . 3,25 €
- Freshly Squeezed Orange Juice . . . . . 4,50 €
- Squash . . . . . 2,00 €
- Red Bull . . . . . 4,50 €
- Dash . . . . . 1,00 €

## Beers

**Draught / Bottle Beers**

- Pint Thatchers . . . . . 4,20 € . . . . . Half 2,20 €
- Pint Estrella . . . . . 4,00 € . . . . . Half 2,10 €
- Pint Shandy . . . . . 4,00 € . . . . . Half 2,20 €
- Pint Lemon Shandy . . . . . 4,00 € . . . . . Half 2,20 €
- Coronita . . . . . 4,20 €
- San Miguel . . . . . 4,00 €
- Budweiser . . . . . 4,00 €
- Guinness . . . . . 4,70 €
- John Smiths . . . . . 4,20 €
- Magners . . . . . 5,50 €
- Strawberry & Lime Magners . . . . . 5,50 €
- Berries Magners . . . . . 5,50 €
- Peroni . . . . . 4,20 €
- Sin Alcohol . . . . . 3,00 €



# White Wine

	Wine bottle	Glass
<b>House White</b> .....	16,00 €	5,00 €
<b>Armero Adrover (Felanitx, Mallorca)</b>		
Mix Chardonnay Prensall. Pale yellow, very clean aromas of good intensity, reminiscent of fruit, (banana, apple, pear). Medium dry, full bodied with a clear fruity aftertaste		
<b>Querel White</b> .....	19,00 €	6,50 €
<b>(S'Alqueria Blanca)</b>		
Chardonnay, Prensall, Malvoisie.		
Light, fresh in the mouth, leaves a light fruity aftertaste.		
<b>Sincronia White</b> .....	19,00 €	6,50 €
<b>Shiraz (Mesquida, Mallorca)</b>		
Chardonnay, Prensall, Callet, Shiraz, Merlot, Cabernet Sauvignon. Unoaked, tingly fresh with delicate notes of Lime, Gooseberry, Pear and Apricot. A nice light dry white wine with a good palate.		
<b>Martin Códax Albariño</b> .....	19,00 €	6,50 €
<b>(Galicia, Spain) 100% Albariño grape</b>		
Clean, bright lemon yellow with greenish reflections. Medium intensity with ripe citrus notes. Predominantly hawthorn, jasmine and orange blossom with a herbal background.		
<b>Mortitx White</b> .....	19,00 €	6,50 €
<b>(Escorca, Mallorca)</b>		
Malvasia, Moscatel, Riesling, Chardonnay. Pale in colour, delicious and elegant. Intense bouquet, with notes of exotic fruits, passion fruit, green lemon and white pear		
<b>Chablis White</b> .....	25,00 €	7,50 €
<b>la chablisienne la serene - (Burgundy, France)</b>		
Chardonnay grape, taut and focused with a restrained cooked apple and pear nose, and a multi layered grapefruit and stone fruit palate. Clean and refreshing. Lively, but simple and slightly course in the finish.		

# Rosé Wine

<b>House Rose</b> .....	16,00 €	5,00 €
<b>Macià Batle (Binissalem, Mallorca)</b>		
Mantle black, Merlot Cabernet Sauvignon and Syrah. Vintage made during September. Clean and bright, vivid pinkish in colour with a tint of strawberry. Fruity aromas, soft and fresh		
<b>Ramón Bilbao Blush</b> .....	19,00 €	6,50 €
<b>(Rioja, Spain)</b>		
Made from 100% Grenache. This is subtle and elegant rosé, has a bright light salmon pink colour. The aromas of fresh fruit and lemon, freshly picked white flowers and cherries		

<b>Querel Blush</b> .....	19,00 €	6,50 €
<b>(S'Alqueria Blanca)</b>		
Locally produced. A light and delicate fragrant fresh blush rosé. Dark salmon in colour, with notes of fresh fruit. It presents a slight sensation with a silky finish		
<b>Sincronia Rose</b> .....	19,00 €	6,50 €
<b>(Mesquida, Mallorca)</b>		
Cabernet Sauvignon, Merlot. A light blush, pale in pink colour, with clean aromas of intensity of fruits, light on the palate		

# Red Wine

<b>House Red</b> .....	16,00 €	5,00 €
<b>Riotinto (Mallorca)</b>		
Full bodied red wine with a smooth fruity finish		
<b>Sincronia Red</b> .....	19,00 €	6,50 €
<b>(Mesquida, Mallorca)</b>		
Cabernet Sauvignon, Merlot and Syrah. Forest fruits with earthy notes, and a subtle touch of toast and spice. Palate is medium bodied with red currant, blackberry and raspberry		
<b>Montcastrillo Red</b> .....	19,00 €	6,50 €
<b>(Ribera Del Duero, Spain)</b>		
A smooth red, fruit focused, with a medium weight tannins, framing a core of ripe black currant, cherry and raspberry flavours, with a hint of Coca		

# Cava

<b>Cava Small Codorníu</b> .....	6,00 €
<b>Cava Large Codorníu</b> .....	20,00 €
<b>Codorníu 1551 (Spain) pequeña</b> .....	6,00 €
Brut, Macabeo, Xarel.lo, Parellada. Pale hello colour, Aromas of citrus fruit, almond blossom	
<b>Don Luciano (Spain)</b> .....	20,00 €
Brut, semi dry, pale yellow in colour, with an abundance of bubbles, and a clean citrus and floral aroma	

# Sangria

<b>Litre Sangria</b> .....	16,00 €	6,00 €
<b>Litre Cava Sangria</b> .....	20,00 €	8,00 €

# Spirits

<b>Vodka, Bacardi, Larios Gin, Bells Whisky, Soberano Brandy, Red Label, Captain Morgan's Rum, Malibu, Hierbas, Martini, Schnapps, Pernod</b> .....	<b>5,00 €</b>
<b>Hendricks</b> .....	<b>8,00 €</b>
<b>Gordons</b> .....	<b>5,50 €</b>
<b>Bombay</b> .....	<b>7,50 €</b>
<b>Tanqueray</b> .....	<b>7,00 €</b>
<b>Pink Gin</b> .....	<b>7,00 €</b>
<b>Blue Gin</b> .....	<b>7,00 €</b>
<b>Glenmorangie</b> .....	<b>8,00 €</b>
<b>Glenfiddich</b> .....	<b>8,00 €</b>
<b>Jamesons</b> .....	<b>8,00 €</b>
<b>Courvoisier</b> .....	<b>8,00 €</b>
<b>Southern Comfort</b> .....	<b>7,00 €</b>
<b>Spice Rum</b> .....	<b>7,00 €</b>
<b>DYC Whisky</b> .....	<b>5,00 €</b>
<b>VAT 69</b> .....	<b>6,00 €</b>
<b>Jack Daniels</b> .....	<b>7,50 €</b>
<b>Grand Marnier</b> .....	<b>8,00 €</b>
<b>Drambuie</b> .....	<b>7,50 €</b>
<b>Tia Maria</b> .....	<b>7,50 €</b>
<b>Campari</b> .....	<b>6,00 €</b>
<b>Aperol Spritz</b> .....	<b>8,00 €</b>
<b>Sambuca</b> .....	<b>6,00 €</b>
<b>Tequila</b> .....	<b>7,00 €</b>
<b>Disaronno</b> .....	<b>7,00 €</b>
<b>Cointreau</b> .....	<b>8,00 €</b>
<b>43</b> .....	<b>7,00 €</b>
<b>108</b> .....	<b>5,00 €</b>
<b>Frangelico</b> .....	<b>7,00 €</b>
<b>Port</b> .....	<b>5,00 €</b>
<b>Dark Rum</b> .....	<b>5,00 €</b>
<b>Tio Pepe</b> .....	<b>5,00 €</b>
<b>Pimms</b> .....	<b>6,00 €</b>
<b>Liquor Coffee</b> .....	<b>7,50 €</b>

# Cocktails

<b>Cosmopolitan</b> .....	<b>10,00 €</b>
Absolut Lemon Vodka, Triple Sec, Cranberry Juice, Fresh Lime Juice	
<b>Piña Colada</b> .....	<b>10,00 €</b>
Bacardi, Malibu, Frangelico, Cream, Pineapple Juice, Monin Coconut Purée	
<b>Frozen Pina Colada</b> .....	<b>10,00 €</b>
Pineapple & Mango, Bacardi, Frangelico, Cream, Monin Coconut Purée	
<b>Mojito</b> .....	<b>10,00 €</b>
Fresh Lime Wedges, Sugar Syrup, Fresh Mint Leaves, Bacardi, Soda Water	
<b>Frozen Daiquiri</b> .....	<b>10,00 €</b>
Captain Morgan's Spiced Rum, Strawberries and Raspberries, Sugar Syrup, Fresh Lime Juice	
<b>Sex on the Beach</b> .....	<b>10,00 €</b>
Smirnoff Vodka, Peach Schnapps, Chambord, Orange Juice, Cranberry Juice	
<b>Long Island Iced Tea</b> .....	<b>10,00 €</b>
Smirnoff Vodka, Bacardi, Tequila, Gin, Cointreau, Coke, Fresh Lemon Juice	
<b>Espresso Martini</b> .....	<b>10,00 €</b>
Coffee, Smirnoff Vodka, Kailua, Coffee Beans	
<b>Porn Star Martini</b> .....	<b>12,00 €</b>
Vanilla Vodka, Passoa, Monin Passion Fruit Purée, Fresh Lime Juice, served with a shot of Cava	

# Mocktails

<b>Sunset</b> .....	<b>6,50 €</b>
Orange Juice, Pineapple and Mango fruit, Sugar Syrup, Grenadine	
<b>Waves Daiquiri</b> .....	<b>6,50 €</b>
Strawberry and Raspberry fruit, Cranberry Juice, Grenadine	





## Desayuno

Servido todo el día

- 1. BIRCHER MUESLI** ..... 5,00 €  
Un desayuno muy saludable, avena con leche de almendras, pure de platano, vainila y canela servir con fruto fresco, nueces y semillas. Lleno de alimento **V**
- 2. GRANOLA** ..... 5,00 €  
Nueces tostadas y semillas, fruta fresco, coco y yogur de soja **V**
- 3. AGUACATE & SALMON AHUMADO** ..... 7,50 €  
Pure de aguacate, tiras de salmon ahumado, huevos revuelto, servir con pan de brioche tostado
- 4. TOSTADA FRANCES** ..... 5,00 €  
pan de brioche caliente con mantequilla y canela, frutas de bosque y creme fraiche **V**
- 5. CREPE AMERICANO** ..... 4,50 €  
tres crepes americano, fruta de bosque, fruta fresco, **V** creme fraiche. Extra loncha de tocino crujiente 1,50 €
- 6. DESAYUNO TARDIO AMERICANO** ..... 7,00 €  
Dos crepes americano, huevos revuelto, tocino, sirope de arce aparte
- 7. WAVES HAMBURGUESA DE DESAYUNO** ..... 6,50 €  
Una loncha de tocino, salchicha, huevo frito y queso con pan brioche
- 8. BOLLOS TOSTADO O PAN TOSTADA** ..... 4,00 €  
Eligir dos bollos tostado con mantequilla o dos rebanadas de pan de molde tostada con mermelada de fresa o nutella **V**
- 9. DESAYUNO DE ENSALADA** ..... 6,50 €  
Brocoli cocido a la vapor, judias de edamame, nueces, rucula y dos huevos escalfado

## “Como te gusta sus huevos?”

¿por la mañana o medio día?

- 10. HUEVOS SHAKSHUKA** ..... 7,50 €  
Huevos escalfado tipo de nord de africano, salsa de tomate picante y queso feta
- 11. HUEVOS BENEDICT** ..... 7,00 €  
Huevos escalfado, tocino, salsa de holandesa y mollete tostado
- 12. HUEVOS FLORENTINE** ..... 7,00 €  
Huevos escalfado, espinacas, salsa de holandesa y mollete tostado
- 13. HUEVOS ROYAL** ..... 7,50 €  
Huevos escalfado, salmon ahumado, salsa de holandesa y mollete tostado

## Sandwich tostada

Servido todo el día

Eligir pan de molde o pan intergral con patatas fritas

- 14. TOCINO INGLESE A LA PARILLA** ..... 4,50 €  
Quatro lonchas de tocino con pan tostado
- 15. SALCHICHA** ..... 4,50 €  
Dos salchichas hecho en casa con pan tostado
- 16. HUEVOS** ..... 4,50 €  
Dos huevos fritos o revueltos o escalfado con pan tostado
- 17. CLASSICO B.L.T** ..... 5,50 €  
Quatro lonchas de tocino, tomate, lechuga y mayonesa con pan tostado
- 18. WAVES CLUB** ..... 6,50 €  
Tres rebanadas de pan tostado, dos lonchas de tocino, pechuga de pollo, tomate, lechuga y mojo mayonesa
- 19. CERDO CON SALSA BBQ** ..... 6,00 €  
Tirado de cerdo, salsa BBQ, queso rallado y pan tostado
- 20. JAMON & QUESO** ..... 6,00 €  
Hecho en casa jamon con miel, queso de cheddar y pan tostado
- 21. QUESO BRIE & CEBOLLA ROJA DULCE** ..... 6,00 €  
Queso Brie, cebolla roja chatney y pan tostado **V**
- 22. ATÚN & QUESO** ..... 6,00 €  
Copos de atún, queso fundido y pan tostado
- 23. QUESO & TOMATE** ..... 5,00 €  
Queso de cheddar rallado y, tomates de vid **V**

## Sandwich Gourmet

Servido con ensalada de col “mojo” y patatillas

- 24. SAL & PIMIENTA TERNERA BRISKET** ..... 8,00 €  
Ternera ahumado ,pepinillo, mayonesa con mostaza de dijon, ensalada mixta con pan intergral
- 25. TORTILLA DE HARINA CON PECHUGA DE POLLO ESPECIADO** ..... 7,50 €  
Trozos de pechuga de pollo especiado salteado servido con mayonesa mojo picante y dulce, lechuga y tortilla de harina envuelto
- 26. CERDO ASADO BAGUETTE** ..... 7,00 €  
Paletilla de cerdo asado, savia y cebolla condimento, salsa de manzana y en baguette
- 27. TORTILLA DE HARINA CON SALMON AHUMADO** 8,00 €  
Salmon ahumado, pepinillo, salsa de limon y tomillo, queso crema y tortilla de harina envuelto



- 28. PLOUGHMANS** ..... 6,00 €  
Trio de queso, cebolleta, mayonesa, manzana fresco y pan de molde su eleccion **V**
- 29. BISTEC DE TERNERA CON QUESO DE FILADELFIA** 7,00 €  
Tiras de bistec marinadas con cebolla roja, queso gruyero fundido servido con usa mostaza francesa en baguette
- 30. CHORIZO Y POLLO** ..... 7,00 €  
Pechuga de pollo con chorizo, pure de aguacate, ensalada mixta, salsa siriacha y pan a su eleccion
- 31. GAMBAS NORVEAGAS** ..... 7,50 €  
Gambas, pepinillo, lechuga con salsa siriacha picante o salsa chili dulce y pan a su eleccion
- 32. QUESO HALLOUMI AL GRILL** ..... 7,50 €  
Con tomate , hojas mixta , cebolla, salsa tzatziki, balsamico glaseado en baguette **V**
- 33. FALAFEL & HUMMUS** ..... 6,50 €  
Pure de garbanzos especiado, piel de limon, tomate, rucula, servido en pan intergral **V VG N**
- 34. JAMON ASADO & QUESO DE BRIE** ..... 6,00 €  
Jamon asado con miel, brie, cebolla roja, mostaza dijon, ensalada mixta y pan a su eleccion

## Ensaladas

- 35. ENSALADA DE LA CASA** ..... 6,50 €  
Tomates cortado, pepino, cebolla roja, pimientas mixtas, rucula y cogollo de lechuga servido con salsa de la casa **V**
- 36. ENSALADA DE GRIEGA** ..... 8,50 €  
Queso feta, aceitunas, tomates cortado, pepino, cebolla roja, pimientas mixtas servido con aceite de limon y oregano **V**
- 37. ENSALADA DE ATÚN** ..... 8,00 €  
Copos de atún, tomates cortados, cogollo de lechuga, cebolla roja, aceitunas negras, huevo duro servido con aceite de limon y tomillo
- 38. QUESO DE HALLOUMI & SANDIA** ..... 8,50 €  
Queso chipriota al grill, sandia tomate de vid, rucula y balsamico glaseado **V**
- 39. QUINOA TABBOULEH** ..... 8,00 €  
Ensalada complete de proteina y sin gluten, menta fresca, perejil, cebolleta, pepino, piñones tostados, aceitunas y aceite de limon **V VG SG N**
- 40. COUS COUS** ..... 8,00 €  
Rucula cebolla roja tomate cortado, pepino, pimientas mixtas y aceite de frances **V**
- 41. CAESAR** ..... 9,00 €  
Pechuga de pollo, cogollo de lechuga, rucula, bacon crujiente, parmesano, picatostes y salsa cesar

- 42. PASTA CARBONARA** ..... 9,00 €  
Pechuga de pollo, bacon crujiente, creme fraiche, pimienta negra, mostaza dijon y parmesano
- 43. PASTA POLLO CON PESTO** ..... 9,00 €  
Tiras de pechuga de pollo albahaca piñones picados, parmesano, perejil, aceitunas mezclado en pasta
- 44. PASTA DE GAMBAS Y SALMON AHUMADO** .. 10,00 €  
Segmentos de mandarina, picatostes, tomate cortado, pepino, cebolla, rucula y aceite de hierbas
- 45. PASTA DE SANDIA & QUESO DE FETA** ..... 9,00 €  
Sandia, feta, menta fresca mezclado con pasta servido con balsamico glaseado **V**
- 46. PASTA DE FALAFAL & AGUACATE** ..... 8,50 €  
Tomate cortado, cebolla roja, pepino, rucula y aceite de hierbas. **V VG**
- 47. PASTA DE CALABCINE & PESTO** ..... 9,00 €  
Calabacine en espiral, tomate cortado, coliflor asado, albahaca pesto, piñones picados y granada. **N V VG**

## Ensaladas de energía

- 48. FUERZA BRUTA** ..... 12,00 €  
Col rizada, manzana, remolacha, aguacate, calabacine, semillas de girasol y chia. Espolvoreado con macca soma especias, sirope de arce y jengibre talman **V SG VG**
- 49. ENERGÍA PROTEICO** ..... 12,00 €  
Garbanzos asados con verduras, rucula, salsa de piña y hierbas **V VG SG**
- 50. ABUNDANCIA DE SALUD** ..... 13,00 €  
Zattar coliflor asado, semillas de chia, quinoa de verduras, remolacha, granada servido con aceite de limon y tahini **V VG SG N**
- 51. OLAS DE ALEGRIA** ..... 12,00 €  
Cogollo de lechuga, calabacine espaguetis, aceitunas negras y menta fresca. Bruschetta con pure de aguacate, hummus, salsa de la casa, aceite de limon y tomillo y queso de feta **V**

- CHIA** Acidos grasos, omega 3, fibra, hierro y calcio
- ZATTAR** Una mezcla de hierbas de medio este
- QUINOA** Sin gluten, alto en protina y amino esencial
- MACCA** Un raiz en polvo, rico en nutrientes
- TAMARI** Sin gluten y pasta de miso

# Hamburguesas

- 52. HAMBURGUESA CLASSICO** ..... 7,00 €  
114 g hamburguesa, tomate, cebolla roja, lechuga, salsa de la casa, plus queso
- 53. HAMBURGUESA WAVES** ..... 10,00 €  
Dos 114 g de hamburguesas, tocino crujiente, queso fundido, tomate, cebolla roja, lechuga, salsa de la casa y arroz de cebolla
- 54. HAMBURGUESA DE POLLO** ..... 8,00 €  
Pechuga de pollo a la planca, lechuga, cebolla, tomate y mayonesa mojo
- 55. HAMBURGUESA DE CAMPO DE ENTRENAMIENTO** 9,00 €  
Calorias 640 por porcion o 425 sin pan. Carne picada de cordero, zanahoria y calabacine rellado, especias de ras el hanout y harrisa yogur
- 56. HAMBURGUESA DE PESCADO** ..... 8,00 €  
Filet de bacalao rebozado fresco, lechuga, tomate y salsa tartar
- 57. HAMBURGUESA DE TIRADO DE CERDO** ..... 8,50 €  
114 g de hamburguesa con tirado de cerdo, ensalada de col mojo y salsa BBQ
- 58. HAMBURGUESA DE FALAFAL** ..... 8,00 €  
Hamburguesa de garbanzos, hummus, lechuga, cebolla, tomate y salsa de tzatziki
- 59. HAMBURGUESA DE QUESO HALLOUMI** ..... 8,00 €  
Halloumi al grill, lechuga, cebolla, tomate y salsa harrisa yogur
- 60. 5 MINI WAVES HAMBURGUESAS** ..... 20,00 €  
Elegir 5 hamburguesas arriba servido con mini brioche, eleccion 3 salsas y 2 diferentes patatas fritas
- 61. HAMBURGUESA DESNUDO**..... 8,50 €  
Alguna hamburguesa arriba, sin pan servido con ensalada mixta grande

Todos servido con pan brioche

# Patatas Fritas

- 62. PATATAS FRITAS** ..... 2,00 €  
congelado
- 63. PATATAS GORDAS** ..... 2,50 €  
Patatas con piel, hecho en casa con sal
- 64. CUBO DE FUEGO** ..... 4,00 €  
Patatas con piel, hecho en casa, queso fundido, pimientos jalapeños y chorizo cortado

- 65. CUBO PORKY** ..... 4,00 €  
Patatas con piel, hecho en casa, tirado de cerdo y salsa BBQ
- 66. CUBO QUESO** ..... 3,50 €  
Patatas con piel, hecho en casa con queso fundido
- 67. BATATA** ..... 3,00 €  
Patatas dulces con piel, hecho en casa
- EXTRA DIPS & SAUCES** ..... 1,50 €
- PAN & MANTEQUILLA** ..... 1,00 €

SALSA DE CURRY	QUESO FUNDIDO
SALSA DE CARNE	TZATZIKI
MAYONESA	KETCHUP DE CURRY
SALSA SIRIACHA PICANTE	SALSA DULCE CHILLI
HUMMUS	CITRUS TAHINI

# Raciones

- ENSALADA PEQUEÑA** ..... 3,50 €  
Lechuga, pepino, pimientos mixtas, tomate de vid, cebolla y mayonesa mojo
- ENSALADA DE COL** ..... 3,50 €  
Col, zanahoria y cebolla rellado con mayonesa mojo
- PITTA & SALSA** ..... 8,50 €  
Hummus, tzatziki, pure de aguacate y pan de pitta caliente
- SANDIA & FETA** ..... 6,00 €  
Cubitos de sandia y feta
- FALAFAL & SALSA** ..... 7,50 €  
Bolas de garbanzos frita con hummus y tzatziki

# Menu Infantil

- 2 MINI HAMBURGUESAS & PATATAS FRITAS** .. todo 5,00 €  
Elegir de carne, queso, pollo o pescado
- PALOMITAS DE POLLO & PATATAS FRITAS**
- SANDWICH TOSTADO & PATATAS FRITAS**  
Elegir de jamon, queso o atún
- 2 CREPES AMERICANO**  
Con sirope de arce o chocolate y azucar en polvo
- TOSTADO o BOLLOS**  
Elegir dos trozos de tostado con mermelada de fresa o dos bollos con mermelada de fresa
- MINI DESAYUNO**  
1 crepe americano, un trozo de tocino, huevo revuelta y sirope de arce

## ESPECIALES DE LA CASA

Servido 14:00 – 17:00 h

### Crepes americanos Martes

#### 3 CREPES AMERICANOS DULCE servido con:

- Fruta de bosque, fruta fresco, creme fraiche  
y sirope de arce ..... 4,50 €  
Nutella, platano, fruta de bosque, sirope de arce  
y azucar de polvo ..... 5,00 €  
Tocino crujiente, fruta de bosque y sirope de arce ..... 5,00 €

#### 3 CREPES AMERICANOS SABROSO servido con:

- Salmon ahumado, huevos revueltos y queso de crema ... 6,50 €  
Pollo con chorizo , salsa de cebolla roja ..... 6,00 €  
Tocino crujiente, queso brie con salsa de arandanos ..... 6,00 €

### Vuelta atrás Jueves

- CESTA DE POLLO** ..... 18,00 €  
8 piezas de pollo frito, una racion de ensalada de col  
y un cubo de patatas fritas

### Viernes de pescado frito

- FISH'N CHIPS** ..... 12,00 €  
Bacalao rebozado fresco, patatas fritas gordas,  
pure de guisantes ,salsa tartar y limon
- Ración infantil con bebida** ..... 5,00 €

### Domingo

- Elegir: ..... 10,00 €  
**BISTEC DE SAL Y PIMIENTA** o **CERDO ASADO**  
o **POLLO MARINADAS**  
servido con verduras, salsa de carne y yorkshire pudding tortilla

VG ..... VEGAN  
V ..... VEGETARIANO  
N ..... NUECES  
GF ..... SIN GLUTEN  
LF ..... SIN LACTOSE

¡Para reducir el impacto de plasticos en el ambiente, nosotros no servimos bebidas con pajitas, por favor pregunte deberias requiere uno, gracias!

## Hot Drinks

Café con leche	2,80 €
Latte	4,00 €
Cappuccino con nata	3,20 €
Americano	2,70 €
Cortado	2,20 €
Espresso	2,20 €
Solo	2,20 €
Espresso doble	3,70 €
Café & Brandy	6,50 €
Té	2,70 €
Chocolate caliente	3,20 €
La Mumba	6,50 €

## Bebidas sin alcohol

Zumos	4,75 €
Batidos con leche	5,25 €
Coke, Zero, Fanta Orange, Fanta Lemon, Tonic, Tonic Light, Soda, Sprite, Agua sin/con gas	3,00 €
Dry Ginger, Zumo de naranja, piña, arándanos, manzana	
Pink Tonic	3,25 €
Blue Tonic	3,25 €
Zumo de naranja recién exprimida	4,50 €
Squash	2,00 €
Red Bull	4,50 €
Dash	1,00 €

## Cervezas

Jarra / Botella

Pint Thatchers	4,20 €	Medio	2,20 €
Pint Estrella	4,00 €	Medio	2,10 €
Pint Shandy	4,00 €	Medio	2,20 €
Pint Limón Shandy	4,00 €	Medio	2,20 €
Coronita	4,20 €		
San Miguel	4,00 €		
Budweiser	4,00 €		
Guinness	4,70 €		
John Smiths	4,20 €		
Magners	5,50 €		
Strawberry & Lime Magners	5,50 €		
Berries Magners	5,50 €		
Peroni	4,20 €		
Sin Alcohol	3,00 €		

# Vino Blanco

	Botella	Copa
<b>De la Casa, blanco</b> .....	16,00 €	5,00 €

## **Armero Adrover (Felanitx, Mallorca)**

Mix Chardonnay Prensall. Pale yellow, very clean aromas of good intensity, reminiscent of fruit, (banana, apple, pear). Medium dry, full bodied with a clear fruity aftertaste

<b>Querel White</b> .....	19,00 €	6,50 €
---------------------------	---------	--------

## **(S'Alqueria Blanca)**

Chardonnay, Prensall, Malvoisie.

Light, fresh in the mouth, leaves a light fruity aftertaste.

<b>Sincronia White</b> .....	19,00 €	6,50 €
------------------------------	---------	--------

## **Shiraz (Mesquida, Mallorca)**

Chardonnay, Prensall, Callet, Shiraz, Merlot, Cabernet Sauvignon. Unoaked, tingly fresh with delicate notes of Lime, Gooseberry, Pear and Apricot. A nice light dry white wine with a good palate.

<b>Martin Códax Albariño</b> .....	19,00 €	6,50 €
------------------------------------	---------	--------

## **(Galicia, Spain) 100% Albariño grape**

Clean, bright lemon yellow with greenish reflections. Medium intensity with ripe citrus notes. Predominantly hawthorn, jasmine and orange blossom with a herbal background.

<b>Mortitx White</b> .....	19,00 €	6,50 €
----------------------------	---------	--------

Malvasia, Moscatel, Riesling, Chardonnay. Pale in colour, delicious and elegant. Intense bouquet, with notes of exotic fruits, passion fruit, green lemon and white pear

<b>Chablis White</b> .....	25,00 €	7,50 €
----------------------------	---------	--------

## **la chablisienne la sereine - (Burgundy, France)**

Chardonnay grape, taut and focused with a restrained cooked apple and pear nose, and a multi layered grapefruit and stone fruit palate. Clean and refreshing. Lively, but simple and slightly course in the finish.

# Vino Rosado

<b>De la Casa, rosado</b> .....	16,00 €	5,00 €
---------------------------------	---------	--------

## **Macià Batle (Binissalem, Mallorca)**

Mantle black, Merlot Cabernet Sauvignon and Syrah.

Vintage made during September. Clean and bright, vivid pinkish in colour with a tint of strawberry.

Fruity aromas, soft and fresh

<b>Ramón Bilbao Blush</b> .....	19,00 €	6,50 €
---------------------------------	---------	--------

## **(Rioja, Spain)**

Made from 100% Grenache. This is subtle and elegant rosé, has a bright light salmon pink colour. The aromas of fresh fruit and lemon, freshly picked white flowers and cherries

<b>Querel Blush</b> .....	19,00 €	6,50 €
---------------------------	---------	--------

## **(S'Alqueria Blanca)**

Locally produced. A light and delicate fragrant fresh blush rosé.

Dark salmon in colour, with notes of fresh fruit. It presents a slight sensation with a silky finish

<b>Sincronia Rose</b> .....	19,00 €	6,50 €
-----------------------------	---------	--------

## **(Mesquida, Mallorca)**

Cabernet Sauvignon, Merlot. A light blush, pale in pink colour, with clean aromas of intensity of fruits, light on the palate

# Vino Tinto

<b>De la Casa, rojo</b> .....	16,00 €	5,00 €
-------------------------------	---------	--------

## **Riotinto (Mallorca)**

Full bodied red wine with a smooth fruity finish

<b>Sincronia Red</b> .....	19,00 €	6,50 €
----------------------------	---------	--------

## **(Mesquida, Mallorca)**

Cabernet Sauvignon, Merlot and Syrah. Forest fruits with earthy notes, and a subtle touch of toast and spice. Palate is medium bodied with red currant, blackberry and raspberry

<b>Montcastrillo Red</b> .....	19,00 €	6,50 €
--------------------------------	---------	--------

## **(Ribera Del Duero, Spain)**

A smooth red, fruit focused, with a medium weight tannins, framing a core of ripe black currant, cherry and raspberry flavours, with a hint of Coca

# Cava

<b>Cava pequeña Codorníu</b> .....	6,00 €
------------------------------------	--------

<b>Cava grande Codorníu</b> .....	20,00 €
-----------------------------------	---------

<b>Codorníu 1551 (Spain) pequeña</b> .....	6,00 €
--	--------

Brut, Macabeo, Xarel.lo, Parellada. Pale hello colour, Aromas of citrus fruit, almond blossom

<b>Don Luciano (Spain)</b> .....	20,00 €
----------------------------------	---------

Brut, semi dry, pale yellow in colour, with an abundance of bubbles, and a clean citrus and floral aroma

# Sangria

<b>Litre Sangria</b> .....	16,00 €	6,00 €
----------------------------	---------	--------

<b>Litre Cava Sangria</b> .....	20,00 €	8,00 €
---------------------------------	---------	--------

## Spirits

<b>Vodka, Bacardi, Larios Gin, Bells Whisky, Soberano Brandy, Red Label, Captain Morgan's Rum, Malibu, Hierbas, Martini, Schnapps, Perno</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Hendricks</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Gordons</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Bombay</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Tanqueray</b>	<b>7,00 €</b>
<b>Pink Gin</b>	<b>7,00 €</b>
<b>Blue Gin</b>	<b>7,00 €</b>
<b>Glenmorangie</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Glenfiddich</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Jamesons</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Courvoisier</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Southern Comfort</b>	<b>7,00 €</b>
<b>Spice Rum</b>	<b>7,00 €</b>
<b>DYC Whisky</b>	<b>5,00 €</b>
<b>VAT 69</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Jack Daniels</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Grand Marnier</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Drambuie</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Tia Maria</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Campari</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Aperol Spritz</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Sambuca</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Tequila</b>	<b>7,00 €</b>
<b>Disaronno</b>	<b>7,00 €</b>
<b>Cointreau</b>	<b>8,00 €</b>
<b>43</b>	<b>7,00 €</b>
<b>108</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Frangelico</b>	<b>7,00 €</b>
<b>Port</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Dark Rum</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Tio Pepe</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Pimms</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Liquor Coffee</b>	<b>7,50 €</b>

## Cocktails

<b>Cosmopolitan</b>	<b>10,00 €</b>
Absolut Lemon Vodka, Triple Sec, Zum de arándanos, Zum de limón	
<b>Piña Colada</b>	<b>10,00 €</b>
Bacardi, Malibu, Frangilco, Cream, Zum de piña, Monin Coconut Purée	
<b>Frozen Pina Colada</b>	<b>10,00 €</b>
Pineapple & Mango, Bacardi, Frangilco, Cream, Monin Coconut Purée	
<b>Mojito</b>	<b>10,00 €</b>
Lima fresca, Azucar Sirope, Menta fresca, Bacardi, Agua con gas	
<b>Frozen Daiquiri</b>	<b>10,00 €</b>
Captain Morgan's Spiced Rum, Fresas y Frambuesas, Azucar Sirope, Zum de limón fresca	
<b>Sex on the Beach</b>	<b>10,00 €</b>
Smirnoff Vodka, Peach Schnapps, Chambord, Zum de naranja y arándanos	
<b>Long Island Iced Tea</b>	<b>10,00 €</b>
Smirnoff Vodka, Bacardi, Tequila, Gin, Cointreau, Coca Cola, Zum de limón fresca	
<b>Espresso Martini</b>	<b>10,00 €</b>
Café, Smirnoff Vodka, Kailua, Grano de café	
<b>Porn Star Martini</b>	<b>12,00 €</b>
Vanilla Vodka, Passoa, Monin Passion Fruit Purée, Zum de limón fresca, servido con peq. Cava	

## Mocktails

<b>Sunset</b>	<b>6,50 €</b>
Orange Juice, Pineapple and Mango fruit, Sugar Syrup, Grenadine	
<b>Waves Daiquiri</b>	<b>6,50 €</b>
Strawberry and Raspberry fruit, Cranberry Juice, Grenadine	







# Brunch

den ganzen Tag

- 1. BIRCHER MUESLI** ..... 5,00 €  
Ein gesundes Frühstück um den Tag zu beginnen.  
Wir tranken den Hafer in Mandelmilch, fügen  
zerdrückte Bananen, Vanille und Zimt hinzu. Serviert  
mit frischen Früchten, Nüssen und Samen. Vollwertig! **V**
- 2. GRANOLA** ..... 5,00 €  
Geröstete Nüsse und Körner, frisches Obst, Kokonuss  
und Soja Yoghurt **V**
- 3. AVOCADO & LACHS** ..... 7,50 €  
Zerdrückte Avocado, Streifen vom geräucherten Lachs,  
Rührei, serviert auf einem gerösteten Brioche
- 4. FRENCH TOAST** ..... 5,00 €  
Mit einem Twist! In Zimt gebutterte Brioche Scheiben,  
Frische Beeren und Creme Fraiche **V**
- 5. PANCAKES** ..... 4,50 €  
Drei Pfannkuchen, gemischte Beeren, frisches Obst.  
Zusätzlich knuspriger Speck 1,50 € **V**
- 6. AMERICAN BRUNCH** ..... 7,00 €  
Zwei Pfannkuchen, Rührei, knuspriger Speck,  
Maplesirup dazu
- 7. WAVES FRÜHSTÜCKS BURGER** ..... 6,50 €  
Stück gegrillter Speck, hausgemachte Wurst, Spiegelei  
Käsescheibe, serviert auf einem Brioche Brötchen
- 8. TOASTED CRUMPETS oder TOSTBROT** ..... 4,00 €  
Wählen Sie entweder 2 Toastee Crumpets mit Butter oder  
2 Scheiben Butter Toast mit Erdbeermarmelade oder Nutella **V**
- 9. FRÜHSTÜCKS SALAT** ..... 6,50 €  
Leicht gedämpfter Broccoli, Bohnen, Nüsse, Salat  
und zwei pochierte Eier

## “Wie magst du die Eier?”

morgens oder nachmittags

- 10. SHAKSHUKA EIER** ..... 7,50 €  
Nordafrikanische Art, pochiert in einer gewürzten  
Tomatensauce, zebröckelter Feta Käse, Granatapfelsamen  
und griechischer Joghurt (20 min. im Ofen gebacken)
- 11. EIER BENEDICT** ..... 7,00 €  
Pochierte Eier, gestreifter Speck, Holländische Sauce,  
serviert mit gerösteten Muffin
- 12. EIER FLORENTINE** ..... 7,00 €  
Pochierte Eier, Spinat, Holländische Sauce,  
serviert mit gerösteten Muffin
- 13. EIER ROYALE** ..... 7,50 €  
Pochierte Eier, geräucherter Lachs, Holländische Sauce,  
serviert mit gerösteten Muffin

# Sandwiches getoastet

den ganzen Tag

Auf Vollkornbrot oder in Scheiben geschnittenes  
Brot mit einer Handvoll Pommies

- 14. GEGRILLTER SPECK** ..... 4,50 €  
4 Stück gegrillter Rücken Speck auf einem Butter Toast
- 15. WURST PATTY** ..... 4,50 €  
2 hausgemachte Würste auf einem Butter Toast
- 16. EIER** ..... 4,50 €  
2 Spiegeleier, Rührei oder pochierte Eier auf Butter Toast
- 17. KLASSISCH B.L.T** ..... 5,50 €  
4 Stück gegrillter Rücken Speck, geschnittene Tomaten,  
grüner Salat, Mayonnaise auf einem Butter Toast
- 18. WAVES CLUB** ..... 6,50 €  
3 Stück Toast belegt mit zwei gegrillten Speckscheiben,  
gegrillte Hühnerbrust, Tomaten, grüner Salat und  
“Mojo” Mayonnaise
- 19. BBQ PULLED PORK & CHEESE MELT** ..... 6,00 €  
Geschnetzeltes Schweinefleisch, BBQ Sauce, Cheddar Käse  
vom Grill
- 20. HONEY GLAZED HAM & CHEESE MELT** ..... 6,00 €  
Haus gebratener Schinken, Cheddar Käse, vom Grill
- 21. BRIE & RED ONION** ..... 6,00 €  
Ein Stück Brie Käse, rotes Zwiebel Chutney, vom Grill **V**
- 22. TUNA & CHEESE MELT** ..... 6,00 €  
Thunfisch, Cheddar Käse, vom Grill
- 23. CHEESE & TOMATO** ..... 5,00 €  
Cheddar Käse, geschnittene Tomaten, vom Grill **V**

## Gourmet Sandwiches

Serviert mit “Mojo” Krautsalat & Kartoffelchips

- 24. SALZ UND PFEFFER BEEF BRISKET** ..... 8,00 €  
Dünn geschnitten geräuchertes Rindfleisch, Dijon Senf,  
Mayo, geschnittene Dillgurke auf Vollkornbrot
- 25. SAISON HÜHNCHEN WRAP** ..... 7,50 €  
Hühnchenbruststreifen paniert in Semmelbrösel,  
serviert mit Mojo Mayo, süsser Chilli, grüner Salat,  
in Tortilla gewickelt
- 26. HOG ROAST BAGUETTE** ..... 7,00 €  
Scheibe der langsam gekochten Schweinefleischschulter,  
Salbei und Zwiebelgewürz, Apfelmuss auf Baguette
- 27. GERÄUCHERTER LACHS WRAP** ..... 8,00 €  
Geräucherter Lachs, geschnittene Dillgurke, Zitrone  
und Thymian Dressing mit Käsecreme

**28. PLOUGHMANS** ..... 6,00 €  
Drei Sorten Käse, Frühlingszwiebel, Mayo, frischer Apfel,  
Brot nach Ihrer Wahl **V**

**29. PHILLY CHEESE STEAK** ..... 7,00 €  
Mariniertes Rumpsteak, rote Zwiebeln,  
geschmolzener Käse, serviert mit USA Senf  
auf Baguette

**30. HÜHNCHEN & CHORIZO** ..... 7,00 €  
Gegrilltes Hähnchen und Chorizo, zerdrückte Avocado,  
gemischter Salat, Spiracha Sauce (hot)Mayo  
Brot nach Ihrer Wahl

**31. NORWEGISCHE GARNELEN** ..... 7,50 €  
Norwegische Garnelen mit Scheiben geschnittener  
Gewürzgurken, Spiracha Sauce oder Süsse Chilli Sauce,  
grüner Salat, Brot nach Ihrer Wahl

**32. GRILLED HALLOUMI** ..... 7,50 €  
Gegrillter Halloumi Käse, Strauchtomaten, grüner Salat  
Zwiebel, Tzatziki Sauce auf Baguette mit  
Balsamico Glaze **V**

**33. FALAFEL & HUMMUS** ..... 6,50 €  
Kichererbsengewürzpastetchen, Strauchtomaten, Salat  
Rapssamenhumus und Zitrone, serviert auf Vollkornbrot **V N VG**

**34. HONEY ROAST HAM & BRIE** ..... 6,00 €  
Schinken und Brie Käse, rotes Zwiebel Chutney,  
Dijon Senf, gemischter Salat, Brot nach Ihrer Wahl

## Salate

**35. SALAT DES HAUSES** ..... 6,50 €  
Gehackte Tomaten, Gurken, rote Zwiebel, gemischte  
Paprika, grüner Salat, Rocket mit Haus Dressing

**36. GRIECHISCHER SALAT** ..... 8,50 €  
Feta Käse, Oliven, Tomaten, Gurken, rote Zwiebel,  
gemischte Paprika mit Zitrone, Oregano Dressing **V**

**37. THUNFISCH SALAT** ..... 8,00 €  
Thunfisch, Tomaten, rote Zwiebel, schwarze Oliven  
gekochtes Ei, Zitrone & Thymian Dressing

**38. HALLOUMI & WASSERMELONE** ..... 8,50 €  
Gegrillter Zypriotischer Käse, Stücke der Wassermelone,  
Strauchtomaten, Salat, Balsamico Glaze **V**

**39. QUINOA TABBOULEH** ..... 8,00 €  
Voller Proteine und Glutenfrei! Quinoa, frische Minze,  
Petersilie, Frühlingszwiebel, Gurken, geröstete Pinienkerne  
**V N VG SG**

**40. COUS COUS** ..... 8,00 €  
Grüner Salat, rote Zwiebel, Tomaten, Gurken, gemischte  
Paprika und klassisches French Dressing **V**

**41. CAESAR SALAT** ..... 9,00 €  
Gewürztes Hähnchen, grüner Salat und Rocket,  
knuspriger Speck, Croutons, Parmesan, Caesar Dressing

**42. PASTA CARBONARA** ..... 9,00 €  
Knuspriger Speck, Hühnerbruststreifen, Creme Fraiche,  
schwarzer Pfeffer, Dijon Senf, Parmesan

**43. PASTA PESTO CHICKEN** ..... 9,00 €  
Hühnerbruststreife, Basilikum, geröstete Pinienkerne  
Parmesan, Petersilie und Olivenöl

**44. PASTA PRAWNS & GERAUCHERTER LACHS** ... 10,00 €  
Mandarinen Stücke, Croutons, Tomaten,  
Gurken, Zwiebel, grüner Salat, Kräuter Dressing

**45. WASSERMELONE & FETA PASTA** ..... 9,00 €  
mit frischer Minze, Pasta und Balsamico, fruchtig **V**

**46. FALAFEL & AVOCADO PASTA** ..... 8,50 €  
Tomaten, rote Zwiebel, Gurken, Rocket,  
Kräuteröl Dressing **V VG**

**47. COURGETTI PESTO PASTA** ..... 9,00 €  
Zucchini, Tomaten, gerösteter Blumenkohl  
Basilikumpesto, geröstete Pinienkerne, Granatapfel **V VG N**

## Power Salate

**48. RAW POWER** ..... 12,00 €  
Knuspriger Grünkohl, Apfel, Rote Beete und Avocado,  
Zucchini, Sonnenblumen und Chia Samen mit Soma  
Mac's Dressing mit Maplesirup und Ingwertamari **VV GF**

**49. PROTEIN POWER** ..... 12,00 €  
Geröstete Kirchererbsen und Gemüse mit Ananas  
und Sommer Sauce, Kraut Dressing **VV GF**

**50. VOLL VON GESUNDEM** ..... 13,00 €  
Zattar, gerösteter Blumenkohl & Chia Samen, Gemüse,  
Quinoa, Rote Beete und Granatapfel mit Citrus Tahini  
Dressng **VV GF N**

**51. WAVES OF JOY** ..... 12,00 €  
Knusprige kleine Teigtaschen mit Zucchini gefüllt, schwarze  
Oliven, Bruschetta mit Avocado und Humus, hausgemachtes  
Zitron- Thymian Dresseing mit Feta Käse **V**

**CHIA SAMEN** Gute Quelle von Omega 3 Fettsäuren, Fasern,  
Eisen, Kalzium, Äquivalent für Eier und Veganer

**ZATTAR** Eine Mischung aus nahöstlichen Kräutern.

**QUINOA** Glutenfrei, reich an Proteinen, enthält alle neun  
essentiellen Aminosäuren, gute Proteinquelle.

**MACCA** Eine Wurzel im Puder. Kann das Energieniveau  
erhöhen, sehr reich an Proteinen.

**TAMARI** Glutenfreie Soja Sauce, Misopaste, Weizenersatz.

# Hausgemachte Burger

- 52. KLASSISCHER BURGER** ..... 7,00 €  
114 g Burger, Tomaten, rote Zwiebel, grüner Salat, Burger-Relish Sauce, extra Käse
- 53. WAVES BURGER** ..... 10,00 €  
2 x 114 g Burger, knuspriger Speck, Käse, Tomaten rote Zwiebel, grüner Salat, Burger-Relish Sauce, mit Zwiebelringen
- 54. HÜHNCHEN BURGER** ..... 8,00 €  
Gegrillte Hühnchenbrust, Salat, Zwiebel, Tomaten, mit Mojo Mayonnaise
- 55. BOOT CAMP BURGER** ..... 9,00 €  
640 Kalorien serviert mit (425 ohne Brot) Lamm Burger mit geriebenen Karotten und Zucchini, Ras el Hanout Gewürz mit Harissa Joghurt Dressing
- 56. FISCH BURGER** ..... 8,00 €  
Panierter Kabeljau mit Salat, Tomaten und Sauce Tatar
- 57. PULLED PORK BURGER** ..... 8,50 €  
114 g Burger mit geschneitztem Schweinefleisch, Mojo Krautsalat, BBQ Sauce
- 58. FALAFEL BURGER** ..... 8,00 €  
Kichererbsenpastetchen, Humus, Salat, Zwiebel, Tomaten Tzatziki Dressing
- 59. HALLOUMI BURGER** ..... 8,00 €  
Gegrillter Zypriotischer Käse, Salat, Tomaten, Harissa Joghurt Dressing
- 60. 5 WAVES SLIDERS** ..... 20,00 €  
Wählen Sie 5 der oben genannten, serviert mit Mini Brötchen  
Wählen Sie 3 Dips, plus 2 x Pommes Frites
- 61. NAKED BURGER** ..... 8,50 €  
Irgendwelche der oben genannten, serviert mit gemischtem Salat

Alles serviert in einem Brioche Brötchen.  
Glutenfreies Brot im Angebot.

## Jockey's Chips

- 62. FRENCH FRIES** ..... 2,00 €  
Portion gewürzte Pommes Frites (TK)
- 63. CHUNKY CHIPS** ..... 2,50 €  
Portion von Hand geschnittenen Kartoffeln mit Schale, mit Koscher Salz
- 64. FIRE BUCKET** ..... 4,00 €  
Von Hand geschnittene Kartoffeln mit Schale, Käse, Jalapeño Pfeffer und Chorizo Wurst

- 65. PORKY BUCKET** ..... 4,00 €  
Von Hand geschnittene Kartoffeln mit Schale, mit BBQ Sauce und Schweinefleisch
- 66. CHEESY BUCKET** ..... 3,50 €  
Von Hand geschnittene Kartoffeln mit Schale und Cheddar Käse
- 67. SÜSSE KARTOFFELECKEN (TK)** ..... 3,00 €  
mit Koscher Salz
- EXTRA DIPS & SAUCEN** ..... 1,50 €
- BROT & BUTTER** ..... 1,00 €

“CHIPPY” CURRY SAUCE

BEEF GRAVY

MOJO MAYONNAISE

SIRIACHA (HOT) SAUCE

HUMMUS

SCHMELZKÄSE

TZATZIKI

CURRY KETCHUP

SÜSSE CHILLI SAUCE

CITRUS TAHINI

## Beilagen

- BEILAGENSALAT** ..... 3,50 €  
Grüner Salat, Strauchtomaten, Zwiebel, Mojo Mayonnaise
- KRAUTSALAT** ..... 3,50 €  
Geschredderter Kohl, Karotten, Zwiebel, mit Mojo Mayonnaise
- DIPS & PITTA** ..... 8,50 €  
Humus, Tzatziki, Avocado, warmes Pitta Brot
- WASSERMELONE & FETA** ..... 6,00 €  
Stücke von Wassermelone und Feta Käse
- FALAFEL & DIPS** ..... 7,50 €  
6 kleine Kirchererbsenbällchen mit Humus und Tzatziki

## Kinder Menu

- 2 x MINI BURGER & POMMES FRITES** ..... all 5,00 €  
Wählen Sie Rindfleisch, Käse, Hühnchen oder Fisch Burger

**POPCORN CHICKEN & POMMES FRITES**

**TOASTY & POMMES FRITES**

Wählen Sie Schinken, Käse oder Thunfisch Toasty

**PANCAKES**

2 Pfannkuchen mit Maplesirup, Schokolade oder Puderzucker

**TOAST or CRUMPET**

Wählen Sie 2 Stück Butter Toast und Marmelade oder 2 Toasty Crumpets mit Butter und Marmelade

**MINI BRUNCH**

1 Pfannkuchen, 1 Speck, Rührei, Maplesirup

**TAGESGERICHTE** serviert von 14:00 – 17:00 h

## Dienstag ist Pfannkuchentag

### 3 SÜSSE PFANNKUCHEN serviert mit:

- Gemischte Beeren, Früchte, Creme Fraiche, Maplesirup .. 4,50 €
- Nutella, Bananane, gem. Beeren, Maplesirup, Puderzucker 5,00 €
- Knuspriger Speck, gemischte Beeren, Maplesirup ..... 5,00 €

### 3 HERZHAFTE PFANNKUCHEN serviert mit:

- Geräuchter Lachs, Rührei, Käsecreme ..... 6,50 €
- Hühnchen und Chorizo, rote Zwiebel Chutney ..... 6,00 €
- Knuspriger Speck, Brie Käse, Preiselbeersauce ..... 6,00 €

## Donnerstagsaktion

- HÜHNCHEN IM KORB** ..... 18,00 €
- 8 Stück gegrillte Hühnchen, mit Krautsalat und Pommes

## Freitag ist Fischtage

- FISH'N CHIPS** ..... 12,00 €
- Im Bierteig eingelegtes Kabeljaufilet, hausgemachte Kartoffeln mit Schale, Erbsenpüree, Sauce Tartar, frische Zitrone

- Kinderportion verfügbar, inklusive soft drink** ..... 5,00 €

## Sonntag ist Wraptage

- Choice of: ..... 10,00 €
- SALZ UND PFEFFER RINDFLEISCH** oder **SCHWEINBRATEN** or **MARINIERTES HÜHNCHEN**
- mit gemischtem Gemüse und Sosse,
- alles serviert im Yorkshire Pudding Wrap

VG ..... VEGAN  
V ..... VEGETARISCH  
N ..... NUESSE  
GF ..... GLUTENFREI  
LF ..... LACTOSEFREI

Aus Umweltschutzgründen servieren wir keine Getränke mit Strohhalmen. Möchten sie dennoch einen haben, bitte fragen Sie unseren Service danach.

## Heisse Getränke

- Kaffee mit Milch ..... 2,80 €
- Latte ..... 4,00 €
- Cappuccino mit Sahne ..... 3,20 €
- Americano ..... 2,70 €
- Cortado ..... 2,20 €
- Espresso ..... 2,20 €
- Solo ..... 2,20 €
- Doppelter Espresso ..... 3,70 €
- Kaffee & Brandy ..... 6,50 €
- Tee ..... 2,70 €
- Heisse Schokolade ..... 3,20 €
- Lumumba ..... 6,50 €

## Softgetränke

- Smoothies ..... 4,75 €
- Milchshakes ..... 5,25 €
- Coke, Zero, Fanta Orange, Fanta Lemon, Tonic, Tonic Light, Soda, Sprite, Stilles/Sprudel Wasser .... 3,00 €
- Orangensaft, Ananassaft, Cranberrysaft, Apfelsaft, Dry Ginger
- Pink Tonic ..... 3,25 €
- Blue Tonic ..... 3,25 €
- Frisch gepresster Orangensaft ..... 4,50 €
- Squash ..... 2,00 €
- Red Bull ..... 4,50 €
- Dash ..... 1,00 €

## Biere

### gezapfte Biere / Flaschenbiere

- Pint Thatchers ..... 4,20 € ..... Halb 2,20 €
- Pint Estrella ..... 4,00 € ..... Halb 2,10 €
- Pint Shandy ..... 4,00 € ..... Halb 2,20 €
- Pint Limon Shandy ..... 4,00 € ..... Halb 2,20 €
- Coronita ..... 4,20 €
- San Miguel ..... 4,00 €
- Budweiser ..... 4,00 €
- Guinness ..... 4,70 €
- John Smiths ..... 4,20 €
- Magners ..... 5,50 €
- Strawberry & Lime Magners ..... 5,50 €
- Berries Magners ..... 5,50 €
- Peroni ..... 4,20 €
- Ohne Alkohol ..... 3,00 €



# Weissweine

Wein Flasche	Glas
<b>Hauswein Weiss</b> ..... 16,00 € ..... 5,00 € <b>Armero Adrover (Felanitx, Mallorca)</b> Mix Chardonnay Prensá. Pale yellow, klares intensives Aroma, fruchtiger Geschmack (Banane, Apfel, Birne) Halbtrocken, fruchtiger Abgang	
<b>Querel Weiss</b> ..... 19,00 € ..... 6,50 € <b>(S'Alqueria Blanca)</b> Chardonnay, Prensá, Malvoisie. Leicht, frisch im Geschmack, fruchtiger Abgang	
<b>Sincronia Weiss</b> ..... 19,00 € ..... 6,50 € <b>Shiraz (Mesquida, Mallorca)</b> Chardonnay, Prensá, Callet, Shiraz, Merlot, Cabernet Sauvignon. Frische Note mit einem Hauch von Limette, Beeren, Birne und Aprikose. Ein leichter trockener Wein.	
<b>Martin Códax Alberiño</b> ..... 19,00 € ..... 6,50 € <b>(Galicia, Spain) 100% Alberiño grape</b> Klar, leicht grünliche Farbreflexion. Medium intensiv mit Citrus Note. In erster Linie Weissdorn, Jasmin und Orangenblütengeschmack mit herberem Abgang.	
<b>Mortitx Weiss</b> ..... 19,00 € ..... 6,50 € <b>(Escorca, Mallorca)</b> Malvasia, Moscatel, Riesling, Chardonnay. Blasse Farbe, feine und elegante Note. Intensives Bouquet mit einem Hauch von exotischer Frucht, Limone und Birne.	
<b>Chablis Weiss</b> ..... 25,00 € ..... 7,50 € <b>la chablisienne la sereine - (Burgundy, France)</b> Chardonnay Traube. Geschmack fokussiert mit einer Apfel- und Birnennote, Grapefrucht. Klar und erfrischend, lebendig aber einfach und leicht im Abgang.	

# Roséweine

<b>House Rose</b> ..... 16,00 € ..... 5,00 € <b>Maciá Batle (Binissalem, Mallorca)</b> Mantle black, Merlot Cabernet Sauvignon und Syrah. Jahreszeit September. Klar und hell, roséfarbene Richtung Erdbeere, fruchtiges Aroma, leicht und frisch.	
<b>Ramón Bilbao Blush</b> ..... 19,00 € ..... 6,50 € <b>(Rioja, Spain)</b> Aus 100% Grenache. Blumiger Wein im eleganten lachs-farbenen Ton. Frisch fruchtiges Aroma, Limone, Kirsche.	

<b>Querel Blush</b> ..... 19,00 € ..... 6,50 € <b>(S'Alqueria Blanca)</b> Lokaler Wein. Leicht und delikát, duftend blumig. Dunkler Lachston mit Fruchtnote. Leichter Abgang.	
--	--

<b>Sincronia Rose</b> ..... 19,00 € ..... 6,50 € <b>(Mesquida, Mallorca)</b> Cabernet Sauvignon, Merlot. Leichte rosé-pink Farbe, klares intensives Fruchtroma.	
--	--

# Rotweine

<b>House Red</b> ..... 16,00 € ..... 5,00 € <b>Riotinto (Mallorca)</b> Gehaltvoller Rotwein mit einem fruchtigen Abgang.	
--	--

<b>Sincronia Red</b> ..... 19,00 € ..... 6,50 € <b>(Mesquida, Mallorca)</b> Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah. Waldfrucht mit erdiger Note und raffinierter leicht rauchiger Touch. Halbtrocken mit Himbeer- und Brombeernote.	
--	--

<b>Montecastrillo Red</b> ..... 19,00 € ..... 6,50 € <b>(Ribera Del Duero, Spain)</b> Ein leichter Rotwein, Halbtrocken, Tannine Geschmack von schwarzer Johannisbeere, Kirsch- und Himbeeraroma	
--	--

# Sekt

<b>Cava Small Codorníu</b> ..... 6,00 €	
<b>Cava Large Codorníu</b> ..... 20,00 €	
<b>Codorníu 1551 (Spain) pequeña</b> ..... 6,00 € Brut, Macabeo, Xarel.lo, Parellada. Zarte helle Farbe, fruchtiges Zitrusaroma, Mandelblüte	
<b>Don Luciano (Spain)</b> ..... 20,00 € Brut, Halbtrocken, leicht gelbliche Farbe, sehr prickelnd, klares Zitrus- und Blumenaroma	

# Sangria

<b>Liter Sangria</b> ..... 16,00 € ..... 6,00 €	
<b>Liter Cava Sangria</b> ..... 20,00 € ..... 8,00 €	



# Spirituosen

<b>Vodka, Bacardi, Larios Gin, Bells Whisky, Soberano Brandy, Red Label, Captain Morgan's Rum, Malibu, Hierbas, Martini, Schnapps, Pernod</b> .....	<b>5,00 €</b>
<b>Hendricks</b> .....	<b>8,00 €</b>
<b>Gordons</b> .....	<b>5,50 €</b>
<b>Bombay</b> .....	<b>7,50 €</b>
<b>Tanqueray</b> .....	<b>7,00 €</b>
<b>Pink Gin</b> .....	<b>7,00 €</b>
<b>Blue Gin</b> .....	<b>7,00 €</b>
<b>Glenmorangie</b> .....	<b>8,00 €</b>
<b>Glenfiddich</b> .....	<b>8,00 €</b>
<b>Jamesons</b> .....	<b>8,00 €</b>
<b>Courvoisier</b> .....	<b>8,00 €</b>
<b>Southern Comfort</b> .....	<b>7,00 €</b>
<b>Spice Rum</b> .....	<b>7,00 €</b>
<b>DYC Whisky</b> .....	<b>5,00 €</b>
<b>VAT 69</b> .....	<b>6,00 €</b>
<b>Jack Daniels</b> .....	<b>7,50 €</b>
<b>Grand Marnier</b> .....	<b>8,00 €</b>
<b>Drambuie</b> .....	<b>7,50 €</b>
<b>Tia Maria</b> .....	<b>7,50 €</b>
<b>Campari</b> .....	<b>6,00 €</b>
<b>Aperol Spritz</b> .....	<b>8,00 €</b>
<b>Sambuca</b> .....	<b>6,00 €</b>
<b>Tequila</b> .....	<b>7,00 €</b>
<b>Disaronno</b> .....	<b>7,00 €</b>
<b>Cointreau</b> .....	<b>8,00 €</b>
<b>43</b> .....	<b>7,00 €</b>
<b>108</b> .....	<b>5,00 €</b>
<b>Frangelico</b> .....	<b>7,00 €</b>
<b>Port</b> .....	<b>5,00 €</b>
<b>Dark Rum</b> .....	<b>5,00 €</b>
<b>Tio Pepe</b> .....	<b>5,00 €</b>
<b>Pimms</b> .....	<b>6,00 €</b>
<b>Liquor Coffee</b> .....	<b>7,50 €</b>

# Cocktails

<b>Cosmopolitan</b> .....	<b>10,00 €</b>
Absolut Lemon Vodka, Triple Sec, Cranberrysaft, frischer Limettensaft	
<b>Piña Colada</b> .....	<b>10,00 €</b>
Bacardi, Malibu, Frangilco, Sahne, Ananassaft, Monin Kokos Purée	
<b>Frozen Pina Colada</b> .....	<b>10,00 €</b>
Ananas & Mango, Bacardi, Frangilco, Sahne, Monin Kokos Purée	
<b>Mojito</b> .....	<b>10,00 €</b>
Frische Limetten Stückchen, Zuckersyrup, Frische Minze, Bacardi, Soda Wasser	
<b>Frozen Daiquiri</b> .....	<b>10,00 €</b>
Captain Morgan's Spiced Rum, Erdbeeren und Himbeeren, Zuckersyrup, frischer Limettensaft	
<b>Sex on the Beach</b> .....	<b>10,00 €</b>
Smirnoff Vodka, Peach Schnapps, Chambord, Orangensaft, Cranberrysaft	
<b>Long Island Iced Tea</b> .....	<b>10,00 €</b>
Smirnoff Vodka, Bacardi, Tequila, Gin, Cointreau, Coke, frischer Limettensaft	
<b>Espresso Martini</b> .....	<b>10,00 €</b>
Kaffee, Smirnoff Vodka, Kailua, Kaffeebohnen	
<b>Porn Star Martini</b> .....	<b>12,00 €</b>
Vanilla Vodka, Passoa, Monin Passion Fruit Purée, frischer Limettensaft, serviert mit einem Schuss Sekt	

# Mocktails

<b>Sunset</b> .....	<b>6,50 €</b>
Orangensaft, Ananas und Mango, Syrup, Grenadine	
<b>Waves Daiquiri</b> .....	<b>6,50 €</b>
Erdbeeren und Himbeeren, Granatapfelsaft, Grenadine	



**BUCKETS OF  
HOMEMADE CHIPS  
WITH VARIOUS  
TOPPINGS**  
from 2,50 Euros

*Breakfast  
Sandwiches*  
from 3,50 Euros

**GOURMET  
SANDWICHES**  
from 5,00 Euros

**HOT PIES, PASTRIES,  
FRESHLY BAKED  
BREAD, GLUTEN FREE  
OPTIONS**

*We also sell English  
products over the counter*

*„Create your own“  
from our fresh  
chilled counter*

**FILL YOUR OWN  
PASTA OR SALAD BOXES**  
from 4,00 Euros

**HEALTHY OPTIONS ON  
OUR „BRUNCH“ MENU**

**YACHT  
PROVISIONING**

*English and  
homemade products*

**BOAT  
DELIVERIES**

*Freshly baked bread*

**BESPOKE HAMPERS  
AND PICNICS**

**SPIRITS,  
WINES, SOFT  
DRINKS, MEAT,  
FISH AND  
DAIRY  
PRODUCTS**

**WELCOME  
PACKS**

**ORDER  
ON LINE,  
OR BY  
WHATSAPP**  
(24 hours  
notice required)