

Entspannen Sie sich auf unserer Dachterrasse
und tanken Sie ein paar Sonnenstrahlen
über den Dächern von München.

Unwind after work, recharge in a comfortable
atmosphere, and soak up the sun while enjoying
the unrivalled panoramic views over Munich.



FRÜHSTÜCK (7.00 Uhr – 11.30 Uhr) BREAKFAST (7 am – 11.30 am)

FRÜHSTÜCKSBÜFFET

20,00 €

Salami, Schinken, Rührei, Emmentaler Käse, Brie, Frischkäse, Konfitüren, Honig, Butter, Nutella, Obstsalat, Bircher-Müsli, Brötchen, Croissants, Heißgetränke, Säfte und Prosecco

- Gerne nimmt unser Servicepersonal Ihre Bestellung für Eierspeisen entgegen, die dann frisch zubereitet werden.

BREAKFAST BUFFET

Salami, cured turkey ham, scrambled eggs, Emmental cheese, Brie, cream cheese, preserves, honey, butter, Nutella, fruit salad, Bircher muesli, bread rolls, croissants, hot drinks, juices and Prosecco

- Our service staff will be happy to take your order for egg dishes, which are then freshly prepared.

WEISSWURSTFRÜHSTÜCK**

8,50 €

Ein Paar Münchner Weißwürste
mit süßem Hausmachersenf und Brezel

BAVARIAN-STYLE VEAL SAUSAGE BREAKFAST**

Two veal sausages with sweet mustard and pretzel

KLEINES FRÜHSTÜCK**

12,80 €

Ein Croissant und ein Brötchen, frisch gebacken, mit Butter, Konfitüre und Nutella, Bircher-Müsli,
dazu ein Heißgetränk

MINI BREAKFAST**

One freshly baked croissant and one bread roll,
served with butter, preserve, Nutella, Bircher muesli and a hot drink

**Kein Zugang zum Büffet / **No buffet access

Preise inklusive MwSt. Wir servieren auch kleinere Portionen. Hierfür berechnen wir 80 % vom Normalpreis.
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wende dich bitte an unser Servicepersonal.

Prices include VAT. Small helpings are available at 80% of the regular price.
Should you have any dietary requirements or would like to see details of allergens and additives, please ask our restaurant staff.

SALATE SALADS

Wir empfehlen zu allen unseren Hauptgängen einen bunt gemischten Marktsalat We recommend a mixed salad with all main courses	5,90 €
„Caesar Salad“ Romanaherzen mit hausgemachtem Caesardressing, frisch geriebenem Parmesan und Buttercroûtons 'Caesar Salad' Cos lettuce with homemade Caesar dressing, freshly grated Parmesan and butter croutons	14,90 €
„Frisch & Fruchtig Veganista“ Großer bunter Salat mit gebratenen Pilzen der Saison Granatapfelkernen, gerösteten Nüssen und Hausdressing 'Fresh & Fruity Veganista Salad' with fried seasonal mushrooms roasted walnuts, pomegranate seeds, and our own house dressing	19,80 €
„Turkey Caesar Salad“ Romanaherzen mit hausgemachtem Caesardressing, Putenbruststreifen, frisch geriebenem Parmesan und Buttercroûtons 'Turkey Caesar Salad' Cos lettuce with homemade Caesar dressing, turkey strips, freshly grated parmesan and butter croutons	19,80 €
„Frisch & Fruchtig“ Großer bunter Salat mit in Kräuterbutter gebratenen Putenstreifen, Granatapfelkernen, gerösteten Nüssen und Hausdressing 'Fresh & Fruity' Salad with turkey breast roasted in herb butter, roasted walnuts, pomegranate seeds, and our own house dressing	19,80 €
„Verrückte Ziege“ Gebratener Ziegenkäse mit Rosmarin-Honig, Peperoni und Oliven auf Salaten der Saison in Balsamicodressing 'Crazy Goat' Salad with grilled goat's cheese, rosemary honey, chillies, olives and balsamic vinaigrette	20,20 €

HAUPTGÄNGE MAIN COURSES

„Der längste Lümmel der Eiche“ **14,90 €**
Currywurst mit Steakhousepommes

'The longest "willy" in the Eiche' – a curried sausage, served with steakhouse fries

Hausgemachte Käsespätzle mit Frühlingslauch und goldbraunen Röstzwiebeln **17,90 €**

Our own freshly-made Swabian noodles (thick, omelette-style pasta from the Swabian region) with melted cheese and garnished with fried onions

Freddie Mercurys Leibspeise „Angel Hair Pasta“ **16,80 €**
Capellini mit Knoblauch, Olivenöl und Chili



Freddie Mercury's favourite dish 'Angel Hair Pasta' Capellini with Garlic, olive oil and chilli

- **Serviert mit Parmesan** **+ 1,50 €**
- served with Parmesan

Ofenfrischer bayerischer Schweinebraten **19,80 €**
mit Kartoffelknödel, Speckkrautsalat und Dunkelbiersoße

Traditional freshly roasted pork, with a dark-beer sauce, potato dumplings, bacon and cabbage salad

Gegrilltes Putensteak nach „Jäger Art“ mit gebratenen Pilzen der Saison, Zwiebeljus, dazu in Butter geschwenkte Spätzle **20,60 €**

Steak from turkey breast with fried seasonal mushrooms and onion sauce, served with freshly-made Swabian-style noodles

„Wiener Schnitzel Eiche Art“ von der Kalbsoberschale, in hausgemachter Panade und Butterschmalz ausgebacken, serviert mit kaltgerührten Preiselbeeren und hauseigenem Meerrettichsenf-Dip, dazu warmer Kartoffel-Radieschen-Rucolasalat **29,90 €**

Breaded escalope of veal 'Eiche style' in a homemade breadcrumb coating, served with cold-stirred mountain cranberries, horseradish mustard dip, and a warm potato red radish and rocket salad

Preise inklusive MwSt. Wir servieren auch kleinere Portionen. Hierfür berechnen wir 80 % vom Normalpreis.
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wende dich bitte an unser Servicepersonal.

Prices include VAT. Small helpings are available at 80% of the regular price.
Should you have any dietary requirements or would like to see details of allergens and additives, please ask our restaurant staff.

BEILAGEN UND EXTRAS SIDES AND EXTRAS

Beilagenänderung Side dish changes	1,20 €
Soßenminiaturen: Ketchup, Mayonnaise, Vollkorn-Senf, BBQ-Soße Miniature condiments: Ketchup, Mayonnaise, Wholegrain Mustard, Brown Sauce	je / each 1,20 €
Soße Sauce	1,80 €
1 Kartoffelknödel mit Soße 1 potato dumpling with sauce	je / each 3,00 €
Brotkorb Bread basket	4,20 €
Kartoffelkroketten, Rösti, Pommes frites oder Spätzle Potato croquettes, hash browns, fries or Swabian-style noodles	je / each 5,90 €
Spätzle mit Soße Swabian noodles with sauce	6,90 €
Gemüse oder hausgemachter Kartoffelsalat Vegetables or homemade potato salad	je / each 6,90 €
Portion Süßkartoffel-Pommes oder Steakhouse Pommes Sweet potato fries or steakhouse fries	je / each 6,90 €

DESSERT

Frischer hausgemachter Kaiserschmarrn mit Rumrosinen, dazu Zwetschgenröster und Apfelmus (Zubereitungszeit ca. 20 Minuten) Freshly-made traditional re-fried pancakes with rum raisins, plum compote and apple sauce (preparation time approx. 20 minutes)	15,80 €
--	----------------

BROTZEITKARTE

SNACKS

Obazda mit roten Zwiebeln und Brot **14,90 €**

'Obazda': Traditional Bavarian cheese made with Camembert, paprika, cumin and beer, served with red onions and bread

Käseteller mit Obst und Brot	klein / small	16,40 €
Cheese plate with fruit and bread	groß / large	21,20 €

„Bayerisches Brotzeitbrettl“ **21,90 €**

Wurst- und Käseteller mit Obazda, Butter, Zwiebeln und Brot

'Bavarian Ploughman's Lunch'

A charcuterie board featuring cold meats and cheeses, Obazda, butter, onions and bread

Saisonal von April bis Oktober

Seasonal dishes (April–October)

Bayrischer Wurstsalat von der Regensburger mit Gewürzgurke, Zwiebelringen und Brot **14,50 €**

Bavarian salad made of cold sausage, gherkin and onion rings, served with bread

Schweizer Wurstsalat von der Regensburger mit Gewürzgurkenstreifen, Zwiebelringen, Käsestreifen und Brot **15,90 €**

Swiss-style salad made of cold sausage, gherkin, onion rings, strips of cheese, served with bread

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Tafelwasser	0,30 l	3,20 €
Sparkling water	0,50 l	4,10 €
Mineralwasser still / medium (Flasche)	0,75 l	7,90 €
Mineral water still / sparkling (Bottle)		
Apfelsaft naturtrüb	0,20 l	3,40 €
Cloudy apple juice		
Johannisbeernektar	0,20 l	3,40 €
Blackcurrant fruit nectar		
Kirschnektar	0,20 l	3,40 €
Cherry fruit nectar		
Mango Fruchtgetränk	0,20 l	3,40 €
Mango fruit drink		
Maracujanektar	0,20 l	3,40 €
Passion fruit nectar		
Rhabarbernektar	0,20 l	3,40 €
Rhubarb fruit nectar		
Orangensaft	0,20 l	3,40 €
Orange juice		
Ananassaft	0,20 l	3,40 €
Pineapple juice		
Coca Cola / Coca Cola Zero	0,30 l	3,70 €
	0,50 l	4,50 €
Spezi	0,30 l	3,70 €
Cola-Mix	0,50 l	4,50 €
Fanta	0,30 l	3,70 €
	0,50 l	4,50 €
Zitronenlimonade	0,30 l	3,70 €
Sprite	0,50 l	4,50 €

Schweppes Tonic Water	0,20 l	4,10 €
Schweppes Bitter Lemon	0,20 l	4,10 €
Schweppes Ginger Ale	0,20 l	4,10 €
Eistee	0,30 l	3,70 €
Ice tea	0,50 l	4,50 €
Saftschorle	0,30 l	4,20 €
Juice Spritzer	0,50 l	5,20 €
Red Bull	0,25 l	4,90 €

HEISSE GETRÄNKE HOT BEVERAGES

Caffè crema	3,60 €
Milchkaffee	3,90 €
Latte	
Espresso	3,40 €
Doppelter Espresso	4,20 €
Double espresso	
Cappuccino	4,10 €
Latte Macchiato	4,10 €
Heiße Schokolade	4,20 €
Hot chocolate	
Heiße Schokolade mit Rum	6,50 €
Hot chocolate with rum	
Glas Tee nach Wahl	3,90 €
Cup of tea (different types of tea)	
Tee mit Rum	5,90 €
Tea with rum	
Glühwein (vom November bis März)	4,80 €
Mulled wine (from November until March)	

Preise inklusive MwSt. Wir servieren auch kleinere Portionen. Hierfür berechnen wir 80 % vom Normalpreis.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wende dich bitte an unser Servicepersonal.

Prices include VAT. Small helpings are available at 80% of the regular price.

Should you have any dietary requirements or would like to see details of allergens and additives, please ask our restaurant staff.

BIERE BEER

Helles vom Fass Goldgelb in der Farbe und mit einer feinwürzigen Blume Draught beer; golden lager with a fine spicy taste	0,50 l	5,10 €
Radler Feinwürzige, leicht süßliche Blume Shandy; aromatic, lightly sweet taste	0,50 l	5,10 €
Alkoholfreies Helles Frische runde Blume; ideales isotonisches Getränk Non-alcoholic lager; fresh rounded taste, an ideal isotonic drink	0,50 l	5,10 €
Schwarzbier Kräftig frischer Geschmack, welcher leicht süßlich und karamellartig der Zunge schmeichelt Dark beer; strong fresh caramel-like taste, which invigorates the tongue	0,50 l	5,30 €
Weißbier vom Fass Frischer, würziger und fruchtiger Geschmack Wheat beer; fresh, spicy and fruity flavour	0,50 l	5,70 €
Leichtes Weißbier Vollmundiger, würziger Geschmack Light wheat beer; full-bodied, spicy flavour	0,50 l	5,70 €
Dunkles Weißbier Malzaromatischer – vollmundiger Geschmack Dark wheat beer; malty, full-bodied flavour	0,50 l	5,70 €
Weißbier Alkoholfrei Aromatischer, vollmundiger Geschmack; ideales isotonisches Getränk Non-alcoholic wheat beer; aromatic, full-bodied flavour, an ideal isotonic drink	0,50 l	5,70 €
Beck's Pils Erfrischend, spritzig, mild Pilsner; refreshing, sparkling and mild	0,33 l	4,70 €

Preise inklusive MwSt. Wir servieren auch kleinere Portionen. Hierfür berechnen wir 80 % vom Normalpreis.
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wende dich bitte an unser Servicepersonal.

Prices include VAT. Small helpings are available at 80% of the regular price.
Should you have any dietary requirements or would like to see details of allergens and additives, please ask our restaurant staff.

WEISSWEINE WHITE WINES

2023	Villa San Martino Pinot Grigio IGP - trocken Cantina Bertolo, Veneto, Italien Fruchtig, harmonisch, rund Fruity, harmonious, rounded – dry; Italy	Glas	0,20 l	7,40 €
		Flasche	0,75 l	24,90 €
2024	Vollano Chardonnay DOC – trocken, Concilio, Trentino, Italien Fruchtig, reif, harmonisch, voller Geschmack Fruity, mature, harmonious, intense flavour – dry; Italy	Glas	0,20 l	7,60 €
		Flasche	0,75 l	25,60 €
2024	Kremser Sandgrube Grüner Veltliner DAC – trocken, Thiery Weber, Kremstal, Österreich Klassisch, würzig, typisch im Geschmack Classical and typically spicy flavour – dry; Austria	Glas	0,20 l	7,60 €
		Flasche	0,75 l	25,60 €
2024	Schlossberg Grauburgunder Sonett QbA – trocken Heger, Baden, Deutschland Leicht, frisch, feinwürzig Light, fresh, subtly spicy – dry; Germany	Glas	0,20 l	9,80 €
		Flasche	0,75 l	33,50 €
2024	Rheingau Riesling – trocken Robert Weil, Rheingau, Deutschland Feine Frucht, elegante und reife Säure A subtle fruity note, elegant and mature acidity – dry; Germany	Glas	0,20 l	9,80 €
		Flasche	0,75 l	33,50 €

WEINSCHORLE SPRITZER

mit Chardonnay Veneto	Glas	0,20 l	6,20 €
with Chardonnay Veneto	Glas	0,50 l	10,20 €

Preise inklusive MwSt. Wir servieren auch kleinere Portionen. Hierfür berechnen wir 80 % vom Normalpreis.
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wende dich bitte an unser Servicepersonal.
Prices include VAT. Small helpings are available at 80% of the regular price.
Should you have any dietary requirements or would like to see details of allergens and additives, please ask our restaurant staff.

ROTWEINE RED WINES

2020	Castillo de Almansa			
	Cuvée Reserva – trocken	Glas	0,20 l	7,40 €
	Bodegas Piqueras, Almansa, Spanien	Flasche	0,75 l	24,90 €
	Samtig, rund, weich mit feiner Holznote Velvety, rounded flavour with a light woody note – dry; Spain			
2022	Côtes du Rhône			
	Cuvée AC – trocken,	Glas	0,20 l	7,40 €
	Mommessin, Rhône, Frankreich	Flasche	0,75 l	24,90 €
	Weich, leichter Ton nach schwarzer Johannisbeere Soft, subtle notes of blackcurrant – dry; France			
2020	Kremser Thurnerberg			
	Blauer Zweigelt Reserve – trocken,	Glas	0,20 l	7,90 €
	Thiery Weber, Krems, Österreich	Flasche	0,75 l	26,60 €
	Rund, harmonisch, typisches Kirscharoma Rounded, harmonious, with typical notes of cherries – dry; Austria			
2023	Annaberg			
	Pinot Noir – trocken,	Glas	0,20 l	8,40 €
	Lergenmüller, Pfalz, Deutschland	Flasche	0,75 l	28,40 €
	Vollmundig, Aromen von Waldbeeren und Gewürzen Full-bodied, notes of wild berries and spices – dry; Germany			
2023	Alpaca			
	Cabernet Sauvignon – trocken,	Glas	0,20 l	8,40 €
	Valle Central, Chile 2021	Karaffe	0,50 l	19,70 €
	Harmonisch, kraftvoll, reich Harmonious, bold, rich flavours – dry; Chile			
2020	Barbera d'Asti			
	Barbera DOC Superiore – trocken,	Glas	0,20 l	9,80 €
	Volpi, Piemont, Italien	Flasche	0,75 l	33,50 €
	Kraftvoller Körper, Aroma von schwarzer Kirsche Full-bodied, with notes of black cherries – dry; Italy			

2022	Langhorne Creek			
	Shiraz – trocken,	Glas	0,20 l	9,90 €
	Rosemount Estate, Südostaustralien	Flasche	0,75 l	33,90 €
	Warm, harmonisch, Aromen von Brombeere			
	Warm, harmonious, notes of blackberries – dry; Australia			

ROSÉ

2024	Della Rocca			
	Cuvée Chiantetto DOC – trocken	Glas	0,20 l	7,60 €
	Cantina di Soave, Bardolino, Italien	Flasche	0,75 l	25,60 €
	Wenig Bukett, harmonisch, leicht bitter im Geschmack			
	Subtle bouquet, harmonious, lightly bitter flavour – dry; Italy			

PROSECCO SPARKLING WINE

Prosecco Valdo Piccolo	0,20 l	9,20 €
Prosecco Valdo Marca Vino	0,75 l	27,50 €

CHAMPAGNER CHAMPAGNE

Moët & Chandon Brut Impérial Piccolo	0,20 l	32,00 €
Moët & Chandon Brut Impérial	0,75 l	115,00 €
Moët & Chandon Rosé	0,75 l	125,00 €
Veuve Clicquot	0,75 l	125,00 €

Preise inklusive MwSt. Wir servieren auch kleinere Portionen. Hierfür berechnen wir 80 % vom Normalpreis.
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wende dich bitte an unser Servicepersonal.

Prices include VAT. Small helpings are available at 80% of the regular price.
Should you have any dietary requirements or would like to see details of allergens and additives, please ask our restaurant staff.

COCKTAILS

Flotter Ingo Prosecco, Soda, Ingwersirup, Limette Prosecco, soda water, ginger syrup, lime	0,3 l	9,50 €
Hugo Prosecco, Soda, Holundersirup, Minze, Limette Prosecco, soda water, elderflower syrup, mint, lime	0,3 l	9,50 €
Prosecco Aperol Prosecco, Aperol, Soda, Orange Prosecco, Aperol, soda water, orange	0,3 l	9,50 €
Prosecco Rosato Prosecco, Soda, Hibiskus-Orangenlikör, Orange, Basilikum Prosecco, soda water, hibiscus & orange liqueur, orange, basil	0,3 l	9,50 €
Eiche Sprizz Prosecco, Gin, Basilikumsirup, Soda, Basilikum Prosecco, gin, basil syrup, soda water, basil	0,3 l	10,90 €
Mojito Rum, Soda, brauner Zucker, Minze, Crushed Eis Rum, soda water, raw sugar, mint, crushed ice	0,3 l	10,90 €
Caipirinha Pitù, brauner Zucker, Limette, Crushed Eis Pitù, raw sugar, lime, crushed ice	0,3 l	10,90 €
Espresso Martini Espresso, Kaffeelikör, Wodka, Eis Espresso, coffee liqueur, vodka, ice	0,3 l	12,90 €
Negroni Gin, Wermut, Campari, Orange, Eis Gin, vermouth, Campari, orange, ice	0,3 l	12,90 €
Piña Colada Rum, Kokosnußmilch Ananassaft, Crushed Eis Rum, coconut milk Pineapple juice, crushed ice	0,3 l	12,90 €
Alkoholfreier Johannisbeer-Rosmarin Spritz Non-alcoholic blackcurrant and rosemary spritz	0,3 l	7,90 €

Preise inklusive MwSt. Wir servieren auch kleinere Portionen. Hierfür berechnen wir 80 % vom Normalpreis.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wende dich bitte an unser Servicepersonal.

Prices include VAT. Small helpings are available at 80% of the regular price.

Should you have any dietary requirements or would like to see details of allergens and additives, please ask our restaurant staff.

SPIRITUOSEN • SPIRITS

BITTER • BITTERS

Ramazzotti	30,0 %	2 cl	4,10 €
Averna	32,0 %	2 cl	4,10 €
Jägermeister	35,0 %	2 cl	4,10 €
Fernet Branca / Menta	39,0 %	2 cl	4,10 €
Campari	25,0 %	4 cl	5,20 €

GRAPPA

Gewürztraminer	45,0 %	2 cl	4,50 €
Chardonnay	45,0 %	2 cl	4,50 €
Amarone	45,0 %	2 cl	4,50 €

OBSTBRÄNDE • FRUIT BRANDIES

Williams Birne	40,0 %	2 cl	4,10 €
Obstler	38,0 %	2 cl	4,10 €
Zwetschge	40,0 %	2 cl	4,10 €
Malteser Aquavit	40,0 %	2 cl	4,10 €
Mirabelle	45,0 %	2 cl	4,40 €

LIKÖRE • LIQUEURS

Baileys	17,0 %	2 cl	3,90 €
Amaretto	28,0 %	2 cl	3,90 €
Sambuca	40,0 %	2 cl	3,90 €
Frangelico	20,0 %	2 cl	4,20 €
Hirschkuss	38,0 %	2 cl	4,20 €
Southern Comfort	35,0 %	2 cl	5,20 €

VERMUT • VERMOUTH

Martini Bianco	14,4 %	5 cl	5,10 €
Martini Rosso	14,4 %	5 cl	5,10 €
Martini Extra Dry	15,0 %	5 cl	5,10 €

Preise inklusive MwSt. Wir servieren auch kleinere Portionen. Hierfür berechnen wir 80 % vom Normalpreis.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wende dich bitte an unser Servicepersonal.

Prices include VAT. Small helpings are available at 80% of the regular price.

Should you have any dietary requirements or would like to see details of allergens and additives, please ask our restaurant staff.

WEINBRÄNDE BRANDIES

Asbach Uralt	38,0 %	2 cl	4,10 €
Rémy Martin	40,0 %	2 cl	5,20 €

VODKA & GIN

Smirnoff Vodka	40,0 %	2 cl	3,90 €
Absolut Vodka	40,0 %	2 cl	3,90 €
Gordons Gin	40,0 %	4 cl	7,30 €
Bombay Sapphire Gin	40,0 %	4 cl	8,20 €

BOURBON WHISKEY

Jack Daniels	40,0 %	4 cl	7,30 €
Stetson John B.	42,0 %	4 cl	7,30 €
Jim Beam	40,0 %	4 cl	7,30 €

BLENDED SCOTCH WHISKY

Johnnie Walker Red Label	40,0 %	4 cl	7,30 €
Ballantine's	40,0 %	4 cl	7,30 €
Chivas Regal	40,0 %	4 cl	7,30 €

SINGLE MALT

Glenfiddich 12 Jahre	40,0 %	4 cl	8,50 €
----------------------	--------	------	--------

LONGDRINKS 0,2 l

Campari Orange / Soda	10,50 €
Vodka Tonic / Soda	10,50 €
Gordons Gin Tonic	10,50 €
Cuba Libre	10,50 €
Jack Daniels Cola	11,50 €
Bombay Sapphire Gin Tonic	11,50 €
Vodka Red Bull	12,80 €

Die Geschichte des Hauses Deutsche Eiche

Wusstest du, dass wir dank unserer spannenden Geschichte eine regelmäßige Station zahlreicher Stadtführungen sind? Wenn du mehr über die ereignisreiche Vergangenheit unseres Hauses erfahren möchtest, scanne einfach einen der QR-Codes.



The Story of the Deutsche Eiche

Did you know that we are a popular landmark for numerous city tours, thanks to our fascinating history? Should you wish to learn more about our establishment's eventful past, please scan one of the QR codes.



Preise inklusive MwSt. Wir servieren auch kleinere Portionen. Hierfür berechnen wir 80 % vom Normalpreis.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wende dich bitte an unser Servicepersonal.

Prices include VAT. Small helpings are available at 80% of the regular price.

Should you have any dietary requirements or would like to see details of allergens and additives, please ask our restaurant staff.