

**BAREFOOD** *Giulia*  
BAR HOTEL

*Cheers!*



## CHAMPAGNE & MORE

FRANKRIJK	FLES
<b>G. Tribaut</b>	<b>58.00</b>
Blanc de Noirs	
<b>Charles Heidsieck</b>	<b>80.00</b>
Brut Réserve	
<b>Charles Heidsieck</b>	<b>95.00</b>
Blanc de Blancs	
<b>Charles Heidsieck</b>	<b>95.00</b>
Rosé Réserve	
<b>Charles Heidsieck (0,375l)</b>	<b>40.00</b>
Brut Réserve	

ITALIË	
<b>BOLLICINE</b>	
<b>Ottoventi,</b>	<b>48.00</b>
Level 820, goudgeel, vol, bruut, stevig	
<b>Pinot di Pinot Brut Gancia (0,20l)</b>	<b>10.00</b>

BELGIË	
<b>MOUSSERENDE WIJN</b>	
<b>Claire Martin</b>	<b>48.00</b>
Brut nature classique/ Noir de noir	

## BIER

HERKENRODE	SIZE	GLAS
<b>Cister Blond (6.5%)</b>	<b>0.33</b>	<b>4.50</b>
Blond bier met hoge gisting		
<b>Noctis Bruin (7%)</b>	<b>0.33</b>	<b>4.50</b>
Dubbel bruin bier met hoge gisting		
<b>Vesper Tripel (9%)</b>	<b>0.33</b>	<b>4.90</b>
Trippel van hoge gisting, pittig & kruidig		

SPECIALS		
<b>Quivivit Tripel (8%)</b>	<b>0.33</b>	<b>4.50</b>
Zacht donkerblonde tripel met fruitig gekruide neus (steun Kinderkankerfonds)		
<b>Ter Dolen Kriek (4,5%)</b>	<b>0.33</b>	<b>4.50</b>
Zoet fruitbier met citroenzure toets		
<b>Papegaei (8%)</b>	<b>0.33</b>	<b>5.50</b>
Hergisting op de fles, rijk boeket van hop aroma's		
<b>Tre Fontane (8,5%)</b>	<b>0.33</b>	<b>9.50</b>
Italiaanse Trapist, mild, bitterzoet, hop + eucalyptuskruid		

N.A.		
<b>Force Majeur</b>	<b>0.33</b>	<b>4.50</b>
Smaakvol blond bier, frisse balans tussen bitter en hoppig		



*Cheers!*

Lieve gasten,

Bestel je verfrissend biertje, heerlijk wijntje of zalige bubbels voor de check-in via mail [info@barefoodgiulia.be](mailto:info@barefoodgiulia.be), tijdens je verblijf aan de hotelbalie of via berichtje op 0472124501 en het BFG Team bezorgt jouw drankje zo snel als mogelijk, lekker gekoeld met bijpassende glazen en een knabbeltje.

## FRIS

	FLESJE
La Galvanina fles plat/bruis water (0,75)	<b>8.50</b>
Cola 1886	<b>2.90</b>
Cola zero	<b>2.90</b>
Home made ice tea	<b>4.00</b>



## WIJN WIT

BELGIË	FLES
<b>CLOS D'OPLEEUW</b> (Borgloon)	<b>58.00</b>
Chardonnay	
<b>GLOIRE DE DURAS</b> (wilderen)	
<b>Chardonnay Barrique</b>	<b>42.00</b>
Mooie aroma's van witte bloemen en vanille	

FRANKRIJK	
<b>Domaine Sautereau 'les Epsailles' Sancerre</b>	<b>42.00</b>
Sauvignon blanc met aroma's van buis, citrus-toetsen, peer, meloen en fruitig bloemige smaak	

ITALIË	
<b>Simon Di Brazzan</b>	<b>32.00</b>
Pinot Grigio Bio DOC Friuli, Friuli Venezia Giulia, 100% Pinot Grigio, mooie koperkleur, geuren van rijp fruit, veel structuur en karakter, vol van smaak	
<b>Decugnano dei Barbi</b>	<b>34.00</b>
Orvieto DOC Classico Superiore, Umbria, 50% Grechetto, 20% Procanico, 20% Vermentino, 10% Chardonnay	
<b>Alta Villa Sicilia Grillo (0,375l)</b>	<b>15.00</b>

## WIJN ROSÉ

ITALIË	
<b>Five Roses Rosato</b>	<b>28.00</b>
IGT Salento, Puglia. Leone de Castris, 90% Negroamaro en 10% Malvasia Nera di Lecce, mooie aroma's van rood fruit	

## WIJN ROOD

FRANKRIJK	
<b>Domaine Sautereau</b>	<b>42.00</b>
'les Epsailles' 2017, Sancerre Rouge. Pinot Noir aroma's rood fruit en épice, verfijnde minerale smaak met toetsen van wilde kers	
<b>Bourgogne Forey Pinot Noir</b>	<b>58.00</b>
Mooie aroma's van klein rood fruit en lekkere verfijnde afdronk met toetsen van houten vat	

ITALIË	
<b>Langhe Rosso "Tutto dipende da dove vuoi andare"</b>	<b>37.00</b>
Gabriele Scaglione, Piemonte. 50% Nebbiolo, 50% Barbera, 24 maanden barriques	
<b>Amativo Classificatie: Rosso</b>	<b>40.00</b>
Salento IGT, Puglia, Cantele. 60% Primitivo, 40% Negroamaro, 12 maanden barriques	
<b>Rubjano, Lacrima di Morro d'Alba DOC</b>	<b>35.00</b>
Luigi Giusti, Marche, 100% Lacrima di Morro d'Alba, 10 maanden Barriques, 6 maanden op fles	
<b>Salice Salentino Riserva Puglia (0,375l)</b>	<b>15.00</b>