



# EIGHT

ROOFTOP BAR





# EIGHT

ROOFTOP BAR

## Velkommen / Welcome

På toppen av Grand Hotel Oslo finner du et sted der byen møter himmelen, og utsikten strekker seg over takene på Karl Johans gate.

Her samles både hotellgjester og Oslos innbyggere for å nyte atmosfæren, lyset og øyeblikket. Terrassen er kjent for sin spektakulære utsikt, og den moderne stemningen gjør Eight til et naturlig møtested fra ettermiddag til sen kveld.

Cocktailmenyen henter inspirasjon fra klassiske favoritter, løftet med nordiske ingredienser og internasjonale impulser.

Klassiske cocktails serveres gjerne på forespørsel.

*At the top of Grand Hotel Oslo, you'll find a place where the city meets the sky, with panoramic views stretching over the rooftops of Karl Johans gate.*

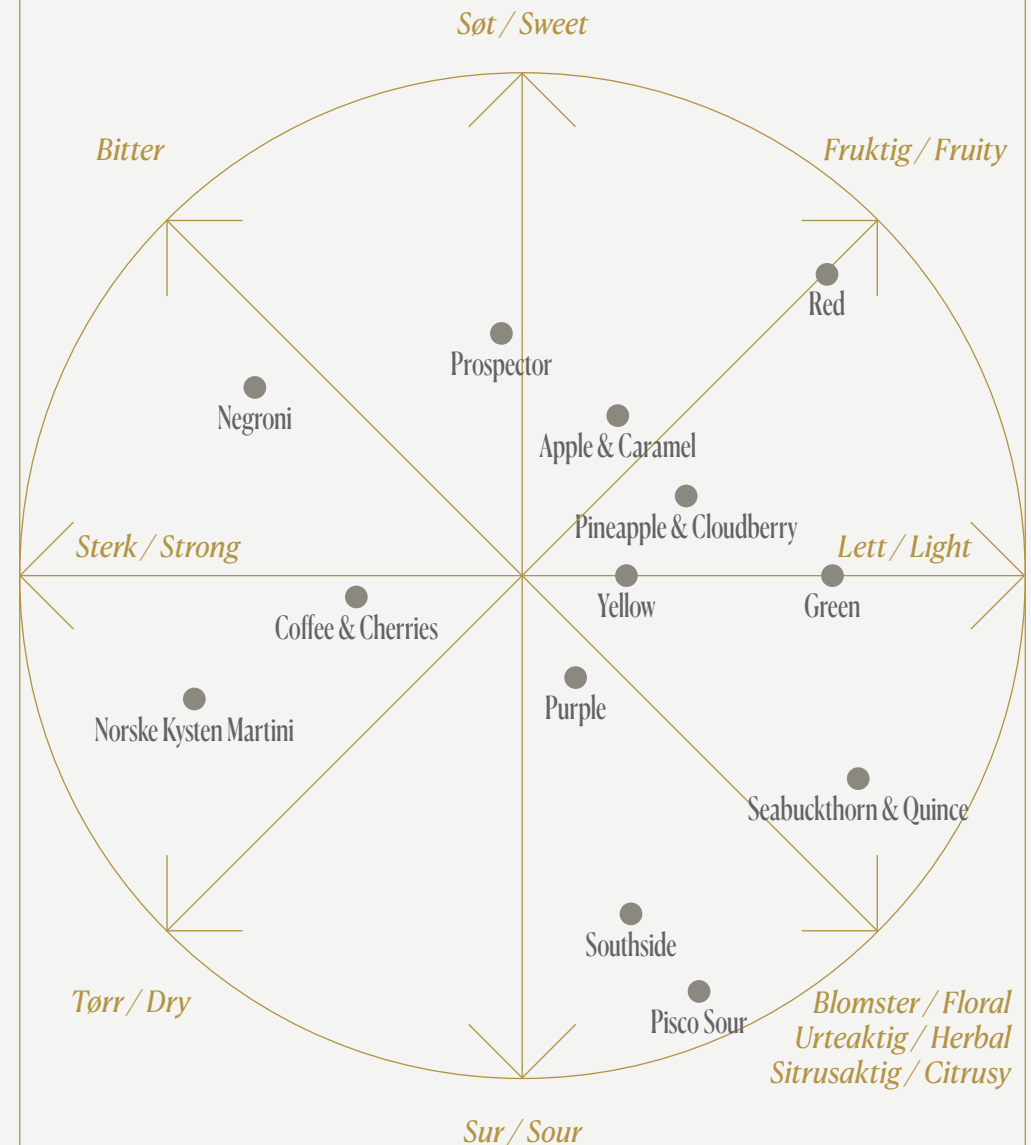
*Here, both hotel guests and Oslo locals gather to enjoy the atmosphere, the light, and the moment. The terrace is known for its spectacular view, and the modern ambience makes Eight a natural meeting place from afternoon until late evening.*

*The cocktail menu is inspired by classic favourites, highlighting local Norwegian flavours combined with influences from around the world to reflect our guests' diverse backgrounds.*

*Classic cocktails are available upon request.*



## Smakskart / Flavour Map





## Red Highballs



Brennevin / Spirit: Vodka

220,-

Norske jordbær og fløtebrus gir en frisk og kremet smak med et hint av nostalgi. Den kremete smaken fra brusen balanserer den naturlige sødmen fra norske jordbær, kjent for sin fyldige aroma og rene smak. Resultatet er en frisk og leken kombinasjon med et subtilt lokalt preg.

*Norwegian strawberries and cream soda create a fresh and creamy flavour with a hint of nostalgia. The soda's smooth texture balances the natural sweetness of the strawberries, known for their rich aroma and pure taste. The result is a refreshing and playful combination with a subtle local touch.*

### Ingredienser / Ingredients:

Jordbær / Strawberry  
Vanilje / Vanilla  
Krembrus / Cream soda

### Smak / Flavour:

Fruktig / Fruity  
Søt / Sweet  
Lys / Light



## Green Highballs



Brennevin / Spirit: Gin

220,-

En cocktail med grønne epler og sitronverbena, frisk og sprø med et hint av duftende urter. De norske eplene, dyrket i et kjølig kystklima, gir en ren og syrlig smak som balanseres av den aromatiske friskheten fra sitronverbena. Resultatet er en lys og forfriskende hyllest til Norges frukthager og kystlandskap.

*A cocktail with green apples and lemon verbena, crisp and refreshing with a touch of fragrant herbs. Norwegian apples, grown in a cool coastal climate, bring a clean and tart flavour balanced by the aromatic freshness of lemon verbena. The result is a bright and revitalising tribute to Norway's orchards and coastal landscape.*

### Ingredienser / Ingredients:

Grønt eple / Green apple  
Pære / Pear  
Yerba Mate  
Sitronverbena / Lemon verbena

### Smak / Flavour:

Frisk / Fresh  
Sprudlende / Fizzy  
Grønn / Green

Inneholder: Sulfitter / Contains: Sulphites



## Purple Highballs



Brennevin / Spirit: Vodka

220,-

En lys og blomsterpreget cocktail som løfter frem den runde sødmen fra mirabeller og den milde duften av kirsebærblomster. Med et hint av ertblomst får den et friskt uttrykk som minner om norsk vår, når blomstene står i full flor og fruktene begynner å modnes.

*A bright, floral cocktail highlighting the gentle sweetness of mirabelles and the soft scent of cherry blossoms. With a touch of blue butterfly pea tea, it offers a fresh expression reminiscent of Norwegian spring, when blossoms are in full bloom and fruits begin to ripen.*

### Ingredienser / Ingredients:

Mirabeller / Mirabelle  
Ertblomst / Butterfly Pea  
Kirsebærblomst / Cherry blossom

### Smak / Flavour:

Blomsteraktig / Floral  
Fruktig / Fruity  
Delikat / Delicate

Inneholder: Sulfitter, Steinfrukter / Contains: Sulphites, Stone fruits



## Yellow Highballs



Brennevin / Spirit: Rum

220,-

En aromatisk blanding av rom og cachaça-basert falernum, lagvis med frisk sitrus, varme krydder, ingefær og et hint av kokos. Den er fyldig og balansert, med en rik, krydret kompleksitet som henger igjen i ganen.

*An aromatic blend of rum and cachaça-based falernum, layered with fresh citrus, warm spices, ginger, and a hint of coconut. Rich and balanced, with a spiced complexity that lingers on the palate.*

### Ingredienser / Ingredients:

Falernum  
Grapefrukt / Grapefruit  
Ingefær / Ginger  
Kokosnøtt / Coconut

### Smak / Flavour:

Tropisk / Tropical  
Sitrusaktig / Citrusy  
Krydret / Spicy

Inneholder: Sulfitter, Kokosnøtt / Contains: Sulphites, Coconut



## Pineapple & Cloudberry

*Grand Signatures – Tailored Sips*



*Brennevin / Spirit: Rum*

220,-

Inspirert av Mary Pickford fra 1920-tallets Havana, opprinnelig laget for filmikonet. Vi gir denne klassikeren en ny vri med en silkemyk melkepunch og et hint av granateple, som gir en frisk og kremet smak med et lett tropisk preg.

*Inspired by the Mary Pickford of 1920s Havana, originally crafted for the silver-screen icon. We give this classic a refined twist with a silky milk punch and a touch of pomegranate, offering a fresh, creamy flavour with a subtle tropical note.*

### Ingredienser / Ingredients:

Ananas / Pineapple  
 Multebær / Cloudberry  
 Fennikel / Fennel  
 Granateple / Pomegranate  
 Melk / Milk

### Smak / Flavour:

Glatt / Smooth  
 Saftig / Juicy  
 Silkeaktig / Silky

*Inneholder: Laktose / Contains: Lactose*



## Apple & Caramel

*Grand Signatures – Tailored Sips*



*Brennevin / Spirit: Calvados*

220,-

En hyllest til Sidecar, en klassisk cocktail fra første verdenskrig laget med konjakk, Cointreau og sitron. Selv om opprinnelsen er omdiskutert, har den friske og balanserte smaken holdt stand i over hundre år. Vår versjon hyller eplene fra Hardanger og tilfører en frisk, lokal vri til denne tidløse klassikeren.

*Honouring the Sidecar, a classic cocktail from the First World War made with Cognac, Cointreau, and lemon. While its origins remain debated, its crisp and balanced flavour has endured for over a century. Our version pays tribute to the apples of Hardanger, adding a fresh, local twist to this timeless classic.*

### Ingredienser / Ingredients:

Eple / Apple  
 Karamell / Caramel  
 Cider

### Smak / Flavour:

Smoraktig / Buttery  
 Sprudlende / Sparkling

*Inneholder: Sulfit / Contains: Sulphites*



## Coffee & Cherries

*Grand Signatures – Tailored Sips*



*Brennevin / Spirit: Rum*

220,-

Inspirert av El Presidente, skapt i Havana på 1910-tallet av bartenderen Constantino Ribalaigua. Denne kubanske klassikeren kombinerer rom, vermut, grenadine og et hint av curaçao, kjent som «cocktailenes aristokrat» for sin balanserte sødme og fylde uten bruk av sitrus. Vi fremhever norske kirsebær og et snev av kaffe, som gir denne tidløse cocktailen en moderne, lokal vri.

*Inspired by El Presidente, created in 1910s Havana by bartender Constantino Ribalaigua. This Cuban classic blends rum, vermouth, grenadine, and a touch of curaçao, known as “the aristocrat of cocktails” for its balanced sweetness and depth without citrus. We highlight Norwegian cherries and a hint of coffee, giving this timeless cocktail a modern local twist.*

### *Ingredienser / Ingredients:*

Kirsebær / Cherries  
Kaffe / Coffee  
Cascara  
Italiensk Vermut / Italian Vermouth  
Portvin / Port

### *Smak / Flavour:*

Rik / Rich  
Floyelsaktig / Velvety

*Inneholder: Sulfitter / Contains: Sulphites*



## Seabuckthorn & Quince

*Grand Signatures – Tailored Sips*



*Brennevin / Spirit: Gin*

220,-

Inspirert av Breakfast Martini, laget i 1996 av Salvatore Calabrese, som hentet inspirasjon fra syrlig marmelade på sin engelske kones toast. Perfeksjonert ved Londons Library Bar er dette en leken vri på en klassiker med røtter i Harry Craddocks «Marmalade Cocktail» fra 1930. I vår versjon erstatter vi den tradisjonelle appelsinen med norske havtornbær, som tilfører en frisk og tydelig lokal karakter.

*Inspired by the Breakfast Martini created in 1996 by Salvatore Calabrese, who found inspiration in the tangy marmalade on his English wife's toast. Perfected at London's Library Bar, this is a playful take on a classic rooted in Harry Craddock's 1930 “Marmalade Cocktail.” In our version, the traditional orange is replaced with Norwegian seabuckthorn, adding a fresh and distinctly local character.*

### *Ingredienser / Ingredients:*

Havtorn / Sea Buckthorn  
Kvede / Quince  
Verjus

### *Smak / Flavour:*

Syrlig / Tart  
Sitrusaktig / Citrusy  
Forfriskende / Refreshing

*Inneholder: Sulfitter / Contains: Sulphites*



## Southside – Shiso

*Revised Classics – Inspired by Tradition*



*Brennevin / Spirit: Gin*

220,-

Den dukket først opp i 1916 som «South Side Fizz», en blanding av gin, sitrus, mynte og sukker. Opprinnelsen er fortsatt omdiskutert, enten fra Chicagos South Side eller New Yorks 21 Club, men den friske og balanserte smaken har gjort den til en tidløs klassiker. Med et hint av sitronmelisse og vetiver får cocktailen et friskt, moderne uttrykk.

*First appearing in 1916 as the “South Side Fizz,” a blend of gin, citrus, mint, and sugar. Its origins remain debated, whether from Chicago’s South Side or New York’s 21 Club, yet its crisp and balanced flavour has made it a timeless classic. With a touch of lemon balm and vetiver, the cocktail finds a modern revival.*

### Ingredienser / Ingredients:

Bladmynte / Shiso  
Sitronmelisse / Lemon Balm  
Verjus  
Vetiver

### Smak / Flavour:

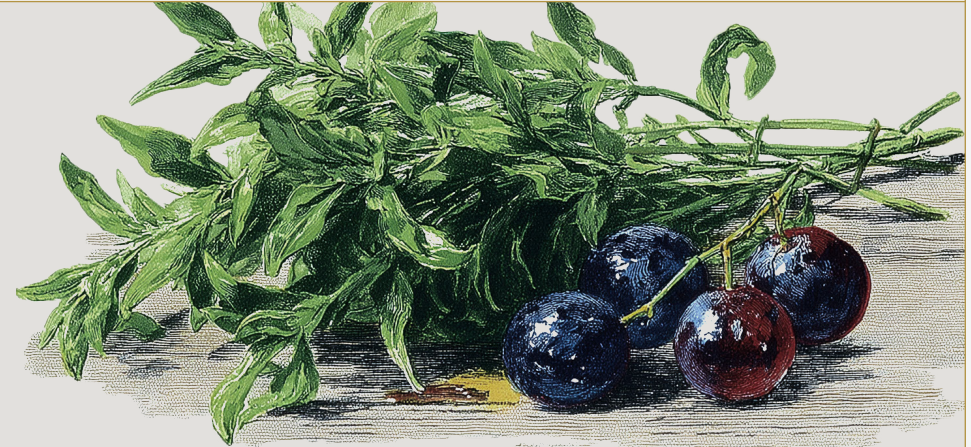
Forfriskende / Refreshing  
Urtebasert / Herbal

*Inneholder: Sulfitter / Contains: Sulphites*



## Pisco Sour – Tarragon

*Revised Classics – Inspired by Tradition*



*Brennevin / Spirit: Pisco*

220,-

Pisco Sour, som oppstod i Lima tidlig på 1900-tallet og tilskrives den amerikanske bartenderen Victor Morris, kombinerer pisco, lime, sukker, eggehvite og bitter til en skummende, frisk og balansert klassiker – gjort krav på av både Chile og Peru. Med frisk estragon for livlighet og tonkabønner for et krydret løft får den et levende og moderne uttrykk.

*Born in Lima in the early 1900s and credited to American bartender Victor Morris, the Pisco Sour blends pisco, lime, sugar, egg white, and bitters into a frothy, crisp, and balanced classic – claimed by both Chile and Peru. With the addition of fresh tarragon for brightness and tonka beans for a spiced lift, it finds a vibrant and modern expression*

### Ingredienser / Ingredients:

Estragon / Tarragon  
Tonkabønner / Tonka beans  
Verjus  
Eggehvite / Egg white

### Smak / Flavour:

Urteaktig / Herbal  
Pikant / Zesty  
Syrlig / Tart

*Inneholder: Sulfitter, Eggehvite / Contains: Sulphites, Egg White*



## Prospector – Apricot

*Revised Classics – Inspired by Tradition*



*Brennevin / Spirit: Bourbon*

220,-

En dristig, bourbonpreget vri på den klassiske Manhattan, med innslag av steinfrukt, milde vinnoter og en reduksjon av sherryeddik for ekstra dybde. Inspirert av Manhattan slik den ble laget på 1870-tallet med rug, søt vermouth og bitter, hedrer den originalens eleganse samtidig som den tar smaken et steg videre.

*A bold, bourbon-forward take on the classic Manhattan, layered with stone fruits, gentle wine notes, and a sherry vinegar reduction for added depth. Inspired by the 1870s original of rye, sweet vermouth, and bitters, it honours the drink's timeless elegance while taking the flavour a step further.*

***Ingredienser / Ingredients:***

Pineau de Charentes  
Amaro  
Aprikos / Apricot  
Sherry

***Smak / Flavour:***

Rik / Rich  
Fruktig / Fruity  
Avrundet / Rounded

*Inneholder: Sulfitter, Steinfrukter / Contains: Sulphites, Stone fruits*



## Negroni – Chocolate & Agave

*Revised Classics – Inspired by Tradition*



*Brennevin / Spirit: Tequila & Mezcal*

220,-

Negroni er en klassisk aperitivo fra Milano, kjent for sin sofistikerte bitterhet, bygd på gin, søt vermouth og Campari, tradisjonelt rørt over is med appelsingarnityr. Vi gir denne tidløse cocktailen en frisk vri, og tilsetter agavebrennevin som tequila og mezcal med delikat artisjokklikør, noe som gir Negroni et nytt og pulserende liv.

*The Negroni is a classic aperitivo from Milan, known for its refined bitterness, made with gin, sweet vermouth, and Campari, traditionally stirred over ice and finished with an orange garnish. We give this timeless cocktail a fresh twist with agave spirits such as tequila and mezcal, combined with a delicate artichoke liqueur that adds depth and a vibrant new character.*

***Ingredienser / Ingredients:***

Sjokolade / Chocolate  
Cynar  
Italiensk Vermouth / Italian Vermouth  
Smør / Butter

***Smak / Flavour:***

Aromatisk / Aromatic  
Røkt / Smoky  
Bittersøt / Bittersweet

*Inneholder: Sulfitter, Kokosnøtt / Contains: Sulphites, Coconut*



## Norske Kysten Martini

*Revised Classics – Inspired by Tradition*



*Brennevin / Spirit: Gin*

220,-

Martini oppstod trolig flere steder på midten av 1800-tallet, opprinnelig som en søt gin- og vermouthcocktail som etter hvert utviklet seg til den tørre versjonen vi kjenner i dag. En klassisk tørr Martini handler om balanse og presisjon, med kvalitetsgin, et hint av tørr vermouth, en dash appelsinbitter og forsiktig omrøring. Vår «våte» Martini henter inspirasjon fra originalen, men løftes av tre særpregede norske kystsmaker: tang, havtorn og karve.

*The Martini likely originated in several places during the mid-19th century, first as a sweet gin and vermouth cocktail that gradually evolved into the dry version known today. A classic Dry Martini is all about balance and precision, made with quality gin, a touch of dry vermouth, a dash of orange bitters, and careful stirring. Our “wet” Martini draws inspiration from the original while highlighting three distinctive Norwegian coastal flavours: seaweed, seabuckthorn, and caraway.*

*Inneholder / Contains:*

*Trøffel tang / Truffle seaweed*  
*Dry Sherry*  
*Akevitt / Aquavit*  
*Karve / Caraway*  
*Havtorn / Sea Buckthorn*

*Smak / Flavour:*

*Pikant / Umami*  
*Kraftfull / Punchy*

*Inneholder: Sulfitter / Contains: Sulphites*



## Vin / Wine

### Musserende vin / Sparkling Wine & Champagne

		Glass	Bottle
Crémant de Bourgogne Brut Léonce Bocquet <i>Burgundy France</i>	NV	153,-	895,-
Bollinger Special Cuvee <i>Champagne France</i>	NV	256,-	1595,-
Ayala Rosé Majeur <i>Champagne France</i>	NV	243,-	1453,-
Prosecco Brut Mionetto <i>Veneto Italy</i>	NV		755,-
Ayala Blanc de Blancs <i>Champagne France</i>	2016		1985,-
Krug Grande Cuvée Brut <i>Champagne France</i>	NV		5895,-
Armand de Brignac Gold Brut <i>Champagne France</i>	NV		6345,-
Bollinger La Grand Année Brut <i>Champagne France</i>	2014		3785,-

### Rosévin / Rosé Wine

		Glass	Bottle
Château de Berne Inspiration <i>Provence France</i>	2024	190,-	935,-

*Inneholder: Sulfitter / Contains: Sulphites*



## Vin / Wine

### Hvitvin / White Wine

		Glass	Bottle
Sauvignon Blanc Porcupine Boekhouts kloof <i>South Africa</i>	2024	162,-	795,-
Sancere Frank Millet <i>Loire France</i>	2024		1115,-
Chardonnay Black Stallion <i>Napa Valley USA</i>	2025	282,-	1395,-
Pouilly-Fuissé André Goichot <i>Burgundy France</i>	2022		1695,-
Meursault André Goichot <i>Burgundy France</i>	2022		2895,-
Chassagne Montrachet Andre Goichot <i>Burgundy France</i>	2023		2580,-
Chablis Domaine Brocard <i>Burgundy France</i>	2024	195,-	960,-

Inneholder: Sulfitter / Contains: Sulphities



## Vin / Wine

### Rødvin / Red Wine

Zinfandel Three Finger Jack Lodi <i>California USA</i>	2022	198,-	975,-
Pinot Noir Villa Wolf <i>Pfalz Germany</i>	2024	152,-	745,-
Château Brun Saint-Emilion Grand Cru <i>Bordeaux France</i>	2020	262,-	1295,-
Primofiore Giuseppe Quintarelli <i>Veneto Italy</i>	2019		2190,-
Vosne-Romanée André Goichot <i>Burgundy France</i>	2020		2855,-
Gevrey-Chambertin André Goichot <i>Burgundy France</i>	2021		2055,-

Inneholder: Sulfitter / Contains: Sulphities



## Øl / Beer & Cider

### Øl / Beer

Ringnes, Lager on tap	4,6 %	0,40	129,-
Ringnes, Lager on tap	4,6 %	0,25	89,-
Peroni, Lager	5 %	0,33	134,-
Peroni Gluten Free, Lager	5,1 %	0,33	145,-
Grimbergen Blonde	6,7 %	0,33	175,-
Erdinger Weissbier	5,3 %	0,33	157,-
Brooklyn East IPA	6,9 %	0,33	185,-

*Innholder: Gluten (bortsett fra Peroni Gluten Free)  
Contains: Gluten (except for Peroni Gluten Free)*

### Cider

Sommersby Pære	4,5 %	0,33	128,-
Crowmoor Extra Dry Apple	4,7 %	0,33	156,-
AGA Humlepung	7 %	0,75	735,-
AGA Humlepung Rosé	7 %	0,75	770,-

*Innholder: Sulfitter / Contains: Sulphities*

### Alkoholritt Øl / Non-Alcoholic Beer

Carlsberg, Alcohol-Free	0 %	0,33	92,-
Kronenbourg 1664 Blanc, Alcohol-Free	0 %	0,33	95,-

*Innholder: Gluten / Contains: Gluten*



## Mineralvann / Mineral Water & Snacks

### Mineralvann / Mineral Water & Juice

Veneto Italy San Pellegrino Sparkling Water – 0,5l		97,-
Coca Cola / Coca Cola Zero / Sprite / Fanta – 0,33l		69,-
Ringi Aroma Eplemost – 0,25l / 0,75l	120,-	235,-
Orange Juice – 0,33 l		67,-

### Snacks

Grand Nut Mix	78,-
---------------	------

*Innholder: Peanøtter, Mandler, Gigantmais, Pekannøtter, Hasselnøtter, Pistasinøtter  
Contains: Peanuts, Almonds, Giant Corn, Pecans, Hazelnuts, Pistachios*

Manzanilla Oliven	95,-
-------------------	------

Klassisk spansk oliven med naturlig fermentering i 10-12 måneder.  
*Classic Spanish olive with natural fermentation for 10-12 months.*

*Innholder: Sulfitter / Contains: Sulphities*

Frosta Chips	75,-
--------------	------

Salt eller Røkt paprika.  
*Salt or Smoked paprika.*



## Brennevin / Spirits

### Gin

4 cl

Bareksten Botanical	Norway	164,-
Bareksten Double Distilled	Norway	159,-
Bareksten Old Tom	Norway	164,-
Bombay Sapphire Premier Cru	United Kingdom	162,-
Bombay Sapphire	United Kingdom	156,-
Gordon's	United Kingdom	125,-
Harahorn	Norway	167,-
Harahorn Pink	Norway	165,-
Hendrick's	United Kingdom	165,-
Ki No Bi Kyoto Dry	Japan	178,-
Monkey 47 Dry	Germany	180,-
Monkey 47 Sloe	Germany	175,-
Nikka Coffey	Japan	180,-
Pink Royal by Bareksten	Norway	140,-
Portobello Road London Dry	United Kingdom	170,-
Roku	Japan	164,-
Skagerrak	Norway	155,-
Tanqueray London Dry	United Kingdom	157,-
Tanqueray No. Ten	United Kingdom	176,-
Tanqueray Flor de Sevilla	United Kingdom	147,-



## Brennevin / Spirits

### Aquavit

4 cl

Bareksten Botanical	Norway	142,-
Gammel Opland	Norway	129,-
Gammel Reserve	Norway	154,-
Gilde Non Plus Ultra	Norway	178,-
Løiten Linie	Norway	152,-
Lysholm No.52	Norway	152,-

### Vodka

4 cl

Absolut Elyx	Sweden	170,-
Bareksten Botanical	Norway	165,-
Grey Goose	France	175,-
Grey Goose Altius	France	320,-
Ketel One	Netherlands	157,-
Smirnoff	United Kingdom	125,-



## Brennevin / Spirits

### Tequila & Mezcal 4 cl

Olmecca Silver	125,-
Olmecca Reposado	125,-
Olmecca Altos Plata	190,-
Olmecca Altos Reposado	182,-
Don Julio Blanco	194,-
Don Julio Reposado	196,-
Don Julio Añejo	217,-
Patrón Silver	182,-
Patrón Reposado	189,-
Patrón Añejo	197,-
Patrón El Cielo	350,-
Del Maguey Vida Mezcal	164,-

### Grappa 4 cl

Banfi Grappa di Brunello	186,-
--------------------------	-------



## Brennevin / Spirits

### Armagnac, Brandy & Cognac 4 cl

Dartigalongue XO	180,-
De Luze VSOP	144,-
De Luze XO	176,-
De Luze XO FCC Decanter	258,-
Hennessy XO	305,-
Martell VSOP	155,-
Martell Noblige	172,-
Martell Cordon Bleu	238,-
Remy Martin VSOP	188,-
Remy Martin 1758 Accord Royal	199,-
Remy Martin XO Excellence	259,-
Remy Martin Louis XIII	2600,-
Remy Martin Louis XIII – 1 cl	650,-

### Calvados 4 cl

Calvados Père Magloire VSOP	142,-
Calvados Père Magloire XO	204,-



## Brennevin / Spirits

### Rum

4 cl

Bacardi Reserva Ocho Años	<i>Bermuda</i>	144,-
Bacardi Gran Reserva Diez	<i>Puerto Rico</i>	159,-
Brugal 1888	<i>Dominican Republic</i>	166,-
Bumbu Original	<i>Panama</i>	158,-
Captain Morgan White	<i>U.S. Virgin Islands</i>	125,-
Havana Club 5 Años	<i>Cuba</i>	152,-
Havana Club 7 Años	<i>Cuba</i>	142,-
Pianteray 20th Anniversary	<i>Barbados</i>	184,-
Zacapa Centenario 25	<i>Guatemala</i>	192,-
Zacapa XO	<i>Guatemala</i>	244,-

### Cachaça

4 cl

Leblon	<i>Brazil</i>	140,-
--------	---------------	-------



## Brennevin / Spirits

### Whisky – Scotland

4 cl

Johnnie Walker Red Label	<i>Blended</i>	125,-
Johnnie Walker Black Label	<i>Blended</i>	144,-
Johnnie Walker Blue Label	<i>Blended</i>	335,-
Monkey Shoulder	<i>Blended</i>	151,-
Naked Malt	<i>Blended</i>	144,-
Cragganmore 12YO	<i>Speyside</i>	164,-
Glenfiddich 12YO	<i>Speyside</i>	153,-
Glenlivet 12YO	<i>Speyside</i>	150,-
Singleton of Dufftown 12YO	<i>Speyside</i>	149,-
Glenfiddich Solera Reserve 15YO	<i>Speyside</i>	184,-
Glenfiddich Ancient Reserve 18YO	<i>Speyside</i>	220,-
Glenlivet 18YO	<i>Speyside</i>	188,-
Highland Park 12YO	<i>Highland</i>	172,-
The Macallan Double Cask 12YO	<i>Highland</i>	198,-
The Macallan 12YO Sherry Oak	<i>Highland</i>	200,-
Glenmorangie Nectar D'Or	<i>Highland</i>	226,-
Glenmorangie Quinta Ruban	<i>Highland</i>	204,-
Oban 14YO	<i>Highland</i>	176,-
Dalwhinnie 15YO	<i>Highland</i>	168,-



## Brennevin / Spirits

### Whisky – Scotland 4 cl

Highland Park 18 YO	<i>Highland</i>	305,-
The Macallan 18 YO Sherry Oak	<i>Highland</i>	535,-
The Macallan Rare Cask	<i>Highland</i>	430,-
Ardbeg 10 YO	<i>Islay</i>	173,-
Laphroaig 10 YO	<i>Islay</i>	168,-
Caol Ila 12 YO	<i>Islay</i>	172,-
Lagavulin 16 YO	<i>Islay</i>	202,-
Talisker Skye	<i>Skye</i>	162,-

### Whisky – Japan 4 cl

Nikka Days		165,-
Nikka From the Barrel		205,-
Nikka Coffey Grain		192,-

### Whiskey – Ireland 4 cl

Jameson Black Barrel		140,-
Jameson Original		132,-
Teeling Single Malt		178,-



## Brennevin / Spirits

### Whiskey – USA 4 cl

Angels Envy		174,-
Buffalo Trace Bourbon		142,-
Bulleit Bourbon		148,-
Bulleit Rye		148,-
Bulleit Bourbon 10 YO		150,-
Elijah Craig Small Batch Kentucky Straight Bourbon		169,-
Jack Daniels		125,-
Jim Beam Bourbon		125,-
Maker's Mark		162,-
Michter's US 1 Bourbon		189,-
Michter's US 1 Straight Rye		189,-
Whistle Pig Rye 10 YO		216,-
Whistle Pig Rye 12 YO		278,-
Whistle Pig Rye 15 YO		402,-
Woodford Reserve		174,-
Woodford Rye		179,-





# EIGHT

ROOFTOP BAR