

DRINK & DINE
scène





Champagnes

MOËT & CHANDON BRUT // 18 // 105 // 205€

MOËT & CHANDON ROSÉ // 19 // 120 €

MOËT & CHANDON ICE // 125 €

VEUVE CLICQUOT BRUT // 130 €

RUINART BLANC DE BLANCS // 210 €

DOM PÉRIGNON VINTAGE // 390 €

ARMAND DE BRIGNAC GOLD // 565 €

Wine

WHITE/ROSÉ/SPARKLING

CHARDONNAY, GRILLO, SICILY // 9 // 48 €

VERDEJO CASA ROJO, RUEDA // 10 // 56 €

WHISPERING ANGEL ROSÉ, PROVENCE // 9 // 54 €

JOY PROSECCO BRUT/BRUT ROSÉ // 9 // 47 €

RED

LANDUM ROBLE, MONASTRELL, SYRAH // 9 // 49 €

NERO D'AVOLA, CANTINE COLOSI SICILY // 10 // 58 €

Beers / Soft Drinks

STELLA ARTOIS // 5 €

VICTORIA // 7 €

SAN PELLEGRINO/ PANNA WATER // 4€

PERRIER // 4€

COCA COLA/ ZERO / GINGER BEER/ TONIC // 4.5 €

RED BULL // 5 €

Gin

BOMBAY SAPPHIRE // 12//150 €
NORDÉS // 13//160 €
GIN MARE // 15//210 €
BUSS N°509 RASPBERRY // 14//200€

Rum

BACARDI 4ANS // 12//150 €
BACARDI CARIBBEAN SPICED // 13//160 €
DON PAPA MASSKARA // 14//200 €

Tequila

ROOSTER ROJO // 12//150 €
ROOSTER REPOSADO // 13//160 €
ROOSTER SMOKED PINEAPPLE ANEJO // 16//250 €
PATRÓN SILVER // 17//265 €

Vodka/Anis

42 BELOW // 12//150 €
NEMIROFF WILD CRANBERRY // 13//160 €
GREY GOOSE // 14//205 €

ARAK 11//150 €
METAXA 7 12//160 €

Whisky/Cognac

DEWAR'S WHITE LABEL // 12//150 €
GLENMORANGIE 10Y // 14//195 €
ABERFELDY 12Y // 15//210 €
TEMPLETON RYE 6Y // 13//185 €

HENNESSY VS // 14//190 €
FRAPIN VSOP // 15//230 €
FRAPIN XO VIP // 32//510 €

Late Night Drink



KARMA

Floral . Exotic . Fizzy

Bombay Sapphire, lychee & roses syrup,
orange bitters & tonic

14€

.

DARK N' STORMY

Piquant . Zesty . Refreshing

Bacardi carta blanca, Dom Papa Masskara
Amaro Montenegro, Falernum syrup, lime & ginger beer

14 €

.

BASIL BLISS

Refreshing . Classic . Crystal Clear

Clarified Bombay gin infused in basil, basil syrup & lime juice

14€

.

MIDNIGHT BREW

Bold . Velvety . Energizing

Our take on Espresso martini

16€

.

SCENE STAR MARTINI

Luscious . Exotic . Tropical

Vanilla Vodka, vanilla syrup, passion fruit puree & lime Juice

16 €

Last Call

.

THESE ARE NOT BELGIAN FRIES // 12 €

Triple cooked, parsley salt, truffle aioli

.

CRISPY CREVETTES // 14 €

Crevettes in panko, fried and topped
With avocado-Aleppo cream, sour cream, and sorrel

.

KIMCHI SANDO // 13 €

Brioche, homemade kimchi, Le Valet

.

SCÈNE DIRTY NACHOS // 16 €

Fried tacos, Trappist cheese, avocado, sour cream,
spicy Mole sauce

.

Dolci

.

THE MISTRESS // 12 €

Aerated chocolate, date molasses,
cocoa butter soil, praline gelato

BALINESE SMUGGLER // 12 €

Pain perdu, maple, Ras El Hanout sorbet, milk jam

.



