



BLACKBEARD'S

BEACH BAR & GRILL



SCAN
ME



COCKTAILS

SPECIALITÀ
DELLA CASA

FROZEN STRAWBERRY DAIQUIRI 9.50€

Rum bianco premium, succo di lime,
fragole fresche, purea di frutta, ghiaccio.



FROZEN DAIQUIRI OF THE WEEK 10€

Chiedi al tuo cameriere il gusto
del nostro Daiquiri della settimana.



RUM



JACK SPARROW (1.2 LITRES) 20€

Fragola / Mango / Lampone +2€
Frutto della passione +2.50€
Rum bianco premium, Captain Morgan
Spiced, Sailor Jerry's, succo di lime,
zucchero di canna, menta, soda.



SKULLDUGGERY 13€

Rum giamaicano Myers, Bacardi
oro, liquore all'albicocca, Triple
sec, cannella, sciroppo di melagra-
na, succo di lime, arancia, ananas.
Acquista una tazza teschio
ricordo +20€.



BAROKO RUM NEGRONI 12€

Don Papa Baroko rum, Campari,
vermut rosso.



MAI TAI 11€

Rum Appleton Estate, curaçao
all'arancia, succo di lime, orzata,
bitter all'angostura.



PINA COLADA 11€

Rum Plantation 3 stars, crema di
cocco, succo d'ananas, zucchero,
agitato e servito con ghiaccio.



DARK 'N' STORMY 10€

Rum speziato Kraken, ginger beer,
succo di lime.

COCKTAILS PROSECCO



APEROL SPRITZ

8.50€ Bicchiere
24€ Brocca
Aperol, Prosecco, una
spruzzata di soda.



HUGO

8.50€ Bicchiere
24€ Brocca
Prosecco, sciroppo di
sambuco, menta, lime,
una spruzzata di soda.



ELDERFLOWER PROSECCO COOLER

9.50€ Bicchiere
Prosecco, sciroppo
di sambuco, frutti di
bosco freschi, una
spruzzata di Sprite.

MARTINIS



CLOVER CLUB 11€

Gin Whitley Neill, lamponi, succo
di limone, albume d'uovo.



ESPRESSO 10.50€

Vodka alla vaniglia, Kahlúa,
zucchero, espresso fresco.



PORNSTAR 11.50€

Vodka alla vaniglia, Passoã, zucchero,
succo di lime, frutto della passione,
succo d'ananas, servito con Prosecco.



WHITE VELVET 11.50€

Disaronno Velvet, Kahlúa,
vodka, espresso fresco.

I CLASSICI



MOJITO 9.50€
Fragola / Mango / Lampone +1€
Frutto della passione +1.50€
Rum bianco premium, succo di lime, menta, zucchero di canna, soda.



CAIPIRINHA 9€
Fragola / Mango / Lampone +1€
Frutto della passione +1.50€
Cachaça, succo di lime, zucchero di canna.



CAIPIROSKA 9€
Fragola / Mango / Lampone +1€
Frutto della passione +1.50€
Vodka Smirnoff, succo di lime, zucchero di canna.



DISARONNO SOUR 9.50€
Disaronno, succo di limone, sciroppo semplice, albume d'uovo, amari Angostura.



BLOODY MARY 10.50€
La cura perfetta per i postumi della sbornia
Vodka infusa al peperoncino, pepe di Cayenna, succo di limone, Tabasco, salsa Worcestershire, succo di pomodoro, sale di sedano, un tocco di vino rosso.
Mite - Piccante - Extra piccante



LONG ISLAND ICED TEA 10€
Rum Ron Barcelo Platinum, Vodka Smirnoff, Triple Sec, Gin Gordons, Tequila Jose Cuervo, succo di limone, sciroppo semplice, un tocco di Coca-Cola.

TEQUILA & MEZCAL



MARGARITA 10€
Tequila Curado, Cointreau, succo di lime, un tocco di zucchero, servito con bordo di sale, dritto o con ghiaccio.



LA PALOMA 10€
Tequila Curado, succo di lime, soda al pompelmo rosa, bordato con metà zucchero e metà Tajin (peperoncino, sale, lime).



MEZCAL MULE 10€
Mezcal Ojo De Tigre, agave, lime, ginger beer, peperoncino.

WHISKEY



BAILEYS CREAM 10.50€
Baileys Irish Cream, Kahlúa, caramello, gelato alla vaniglia, panna montata.



MAPLE OLD FASHIONED 12€
Whiskey Bulleit Rye, sciroppo d'acero, amari all'arancia.

GIN COCKTAILS



GIN & PASSIONFRUIT COOLER 10€
Gin Whitley Neill, Passoa, frutto della passione, sciroppo di frutto della passione, succo di limone, sciroppo semplice, una spruzzata di Sprite.



GIN FIZZ 9.50€
Strawberry / Raspberry
Gin Tanqueray, purea di fragole o lamponi, succo di lime, sciroppo semplice, una spruzzata di Sprite.



BRAMBLE 10€
Gin Whitley Neill, liquore Chambord ai lamponi, succo di limone, sciroppo semplice, more.



PINK LADY 12€
Gin Whitley Neill al rabarbaro e zenzero, liquore Chambord ai lamponi, succo di lime fresco, zucchero, ginger ale.

SE NON TROVI IL TUO PREFERITO, PER FAVORE CHIEDI AL TUO CAMERIERE.

MOCKTAILS

COCKTAIL ANALCOLICI



VIRGIN MOJITO 6.50€
Fragola / Mango / Lampone +1€
Menta fresca, succo di lime fresco, zucchero di canna, succo di mela, una spruzzata di Sprite.



VIRGIN STRAWBERRY DAIQUIRI 7€
Frutta fresca, succo di lime, purea di frutta, ghiaccio.



VIRGIN PINA COLADA 7€
Succo d'ananas, crema di cocco, zucchero.



PASSION FRUIT ICED TEA 6.50€
Tè nero, zucchero, lime, frutto della passione.



ROSEMARY & GRAPEFRUIT SPRITZ 6.50€
Sciroppo di rosmarino, succo di lime, soda al pompelmo rosa.



PINEAPPLE AND MANGO COOLER 6.50€
Succo d'ananas, succo di limone fresco, purea di mango, una spruzzata di Sprite.



PIRATE PARROT 5€
Arancia, succo d'ananas e di mela, una spruzzata di grenadine.



CITRONADA 5€
Limoni, lime, zucchero, una spruzzata di soda.

MILKSHAKE E FRULLATI DISINTOSSICANTI

THICK MILK SHAKES

**FRAGOLA,
CIOCCOLATO O VANIGLIA 6€**

**BANANA, OREO O
BISCOFF BISCUIT 6.50€**

DETOX AND FRUIT SMOOTHIES

THE GREEN DREAM 6€

Mango, ananas, banana, mela e spinaci.

ANTIOXIDENT 6€

Frutti di bosco e bacche rosse mescolati con succo di mirtillo e arancia.

SWEET SUNRISE 6€

Banana, lamponi, mango frullati con succo d'arancia.

THE MIGHTY BOOST 6€

Ananas e mango frullati con succhi di mela e arancia.



ANTIPASTI E PIATTI DA POTER CONDIVIDERE

CHEESY NACHOS (v) 10.50€

Patatine tortilla con formaggio fuso, jalapeños piccanti, panna acida, guacamole e salsa di pomodoro.

CHILLI BEEF NACHOS 12.50€

Patatine tortilla con chili con carne, formaggio fuso, guacamole, jalapeños piccanti e panna acida.

PULLED PORK NACHOS 12.50€

Tortilla chips con maiale disossato cucinato lentamente in casa, formaggio fuso, guacamole, jalapeños piccanti e panna acida.

SPICED LAMB KOFTAS 9.50€

Carne di agnello macinata con autentiche erbe e spezie, infilzata e poi grigliata e servita con una salsa di yogurt alla menta e pane pitta.

BLACKBEARDS CHICKEN WINGS 12€

In una salsa fatta in casa:

- Captain Morgan BBQ
- Zingy Piri-Piri
- Spicy buffalo

PANKO CALAMARI 12€

Anelli di calamari croccanti serviti con una maionese al limone vivace.

HALLOUMI FRIES (v) 9.5€

Patatine di halloumi croccanti servite con una salsa affumicata al chipotle e uno yogurt al limone.

GOATS CHEESE BRUSCHETTA (v) 9€

Una "ciabatta" con formaggio di capra e chutney di cipolla speziato fatto in casa.

SMOKED SALMON & CREAM CHEESE BRUSCHETTA 9.50€

Una "ciabatta" con formaggio cremoso, salmone affumicato, pomodori freschi e basilico, condita con una vinaigrette alle erbe.

CAPRESE SALAD (v) 9.50€

Un semplice insalata italiana con mozzarella di bufala affettata, pomodori freschi e basilico dolce. Condita con sale, olio d'oliva e balsamico ridotto.

PICCOLI PIRATI TUTTO 7€

Vogliamo che i nostri piccoli pirati crescano e diventino pirati grandi e forti, ed è per questo che impieghiamo tanta cura nella preparazione dei loro pasti come facciamo per il resto dell'equipaggio. Sotto i 12 anni solo.

- 100% crispy chicken breast goujons, chips & baked beans
- Cod goujons, chips & baked beans
- Pirate pasta (v)
Penne in salsa di pomodoro.
- Homemade mini burger and chips



Dichiarazione di limitazione di responsabilità: I piatti segnati con (v) in questo menu sono adatti ai vegetariani. Menu di allergeni disponibile. Si prega di informare un membro del personale riguardo ad ogni allergia alimentare o necessità. I piatti possono contenere noci e derivati. I piatti di pesce o pollo possono contenere piccoli ossicini. Tutto il nostro cibo è fresco e cucinato al momento, se avete qualche allergia informare per favore un membro del personale che vi informerà su tutti gli ingredienti usati.

Si prega di notare che se desideri pagare il tuo conto separatamente, sarà applicato un sovrapprezzo.



PASTA

DISPONIBILE SOLO DOPO LE 17:00

CARBONARA 15.50€

Un classico italiano! Linguine saltate con pancetta affumicata, condite con una deliziosa salsa cremosa e finito con parmigiano fresco.

CHICKEN CARBONARA 18€

Linguine saltate con pollo, pancetta affumicata, condite con una deliziosa salsa cremosa e finito con parmigiano fresco.



CHICKEN AND TIGER PRAWN ARRABIATA 18.50€

Petto di pollo cajun, gamberi e linguine legati nella nostra salsa di pomodoro piccante.

ROASTED VEGETABLE & GOATS CHEESE PASTA (v) 15.50€

Verdure arrostate in una ricca salsa di pomodoro fatta in casa, servite su linguine e guarnite con formaggio di capra grigliato.



INSALATE

CAJUN CHICKEN PASTA SALAD 15.50€

Filetto di pollo impanato con condimento Cajun, servito con pasta, pomodorini ciliegino, cetrioli, cipolla, peperoni e lattuga croccante, il tutto legato insieme con maionese Cajun.

CAESAR SALAD (v) 11.50€

Lattuga croccante, crostini all'aglio e alle erbe, formaggio Parmigiano, conditi con una cremosa salsa Caesar.

Aggiunta di petto di pollo alla BBQ +4.50€

Aggiunta di salmone speziato Cajun +7€

HOUSE SALAD (v) 12.50€

Lattuga mista con formaggio blue, noci, mirtilli rossi secchi, pomodorini ciliegino, cipolla rossa, mais, cetrioli e peperoni, condita con il nostro condimento.

Aggiunta di petto di pollo alla BBQ +4.50€

Aggiunta di salmone speziato Cajun +7€

MEDITERRANEAN SALAD (v) 12€

Lattuga mista con cipolla, pomodorini ciliegino, cetrioli, peperoni misti, olive nere, il tutto guarnito con formaggio feta e condimento alle erbe.

Aggiunta di petto di pollo alla BBQ +4.50€

Aggiunta di salmone speziato Cajun +7€

BLACKBEARD'S SUPERFOOD SALAD (v) 14€

Un'insalata ricca di nutrienti con broccoli teneri, quinoa, riso selvatico, mais, pomodorini ciliegino, spinaci, fagioli rossi, ceci, mirtilli rossi, noci e semi misti, condita con una fresca salsa alle erbe.

Aggiunta di petto di pollo alla BBQ +4.50€

Aggiunta di salmone speziato Cajun +7€

DAL BARBECUE

Tutti i piatti qui sotto sono serviti con una porzione delle nostre patatine condite e della nostra coleslaw cremosa fatta in casa, a meno che non sia diversamente specificato.

SPECIALITÀ
DELLA CASA

CAPTAIN MORGAN'S BABY BACK RIBS 21.50€

Una generosa porzione di costine di maiale succulente, cotte lentamente fino a diventare tenere nella nostra salsa BBQ al rum speziato Captain Morgan fatta in casa.
Il preferito del Capitano!!



CHICKEN & RIB COMBO 23€

Mezzo pollo alla jerk arrosto e mezza porzione delle costine Captain Morgan della casa.

STEAK & RIB COMBO 29.50€

Bistecca di controfiletto cotta come desideri, servita con metà porzione delle nostre costine della casa.

FLAME GRILLED CHICKEN BREAST 15€

Petto di pollo succulento direttamente dalla griglia.

CAJUN CHICKEN 16€

Petto di pollo spianato condito con spezie Cajun.

HALF ROAST JERK CHICKEN 15.50€

Mezzo pollo arrosto sfogliato e marinato nella nostra marinata jerk fatta in casa.

SIRLOIN STEAK 23€

Un succulento controfiletto importato cucinato come preferisci.

RIB-EYE STEAK 25€

Rib-eye importato di prima qualità cucinato come preferisci. Ha un po' di grasso in più per un sacco di sapore extra!

Raccomandazione dello chef - Medio

KEBABS

TERIYAKI SIRLOIN 22.50€

Pezzi di controfiletto marinati infilzati con cipolle e peperoni grigliati sul nostro barbecue.

MOROCCAN SPICED LAMB 22.50€

Teneri cubetti di agnello marinati nelle spezie marocchine, infilzati con cipolle e peperoni grigliati sul nostro barbecue e serviti con una salsa allo yogurt alla menta.

SOTTO I MARI

SALMON FILLET 19.50€

Un fresco filetto di salmone tenero grigliato sul nostro barbecue.

CAJUN SALMON FILLET 20€

Filetto di salmone condito con spezie Cajun e grigliato sul barbecue.

ASIAN SEABASS 19.50€

Freschi filetti aromatici di branzino in cartoccio serviti con verdure mediterranee arrostate e riso selvatico.

SALSE DELLA CASA

• Pepper (v) 4€

• Béarnaise (v) 4€

• Piri Piri (v) 4€

• Captain Morgans BBQ 4€

• The Lafitte spicy
cheese (v) 4€

GLI HAMBURGER PIÙ MALVAGI DI MAGALUF

La nostra selezione unica di hamburger fatti in casa al 100% con carne di manzo, petto di pollo e vegani è servita in un panino brioche con la nostra speciale salsa per hamburger, una porzione delle nostre patatine condite e della coleslaw fatta in casa.



THE BLACKBEARD 18€

Hamburger fatto in casa con doppio formaggio, doppia pancetta, condito con cetriolini, insalata e cipolle croccanti.

CAPTAIN SCARLET 14.50€

Un hamburger alla griglia semplice servito con insalata.

SIR HENRY MORGAN 16€

Con formaggio fuso, pancetta affumicata alla griglia e insalata.

BARBAROSA 17.50€

Con formaggio di capra, pancetta affumicata alla griglia, insalata e il nostro chutney di cipolla speziato fatto in casa.

THE LAFITTE 17.50€

Con la nostra mega salsa di formaggio speziata piena di peperoncino e jalapeños, pancetta affumicata alla griglia e insalata... Ohhh arrrr è piccante!!

SIR FRANCIS DRAKE 17.50€

Con pancetta affumicata, insalata e formaggio blue.

THE DRUNKEN SAILOR 17.50€

Con chili con carne fatto in casa, formaggio fuso e insalata.

HAMBURGER DI POLLO

I nostri hamburger di pollo sono fatti al 100% con petto di pollo.

LORD MELLION 16€

Un succulento petto di pollo alla Cajun con insalata.

INN KEEPER 16.50€

Un irresistibile petto di pollo, ricoperto di formaggio, pancetta affumicata alla griglia e insalata.

HAMBURGER VEGANI

I nostri hamburger vegetariani sono serviti su un panino adatto ai vegani.

THE JOLLY ROGER (v) 14€

Hamburger di verdure e fagioli speziati servito con insalata. Aggiungi formaggio vegano +1€

THE BEYOND MEAT BURGER (v) 16€

Un hamburger a base vegetale servito con insalata. Aggiungi formaggio vegano +1€



• Olives (v) 1.50€

• Bread & Alioli (v) 2€ p.p

• Crispy beer battered onion rings (v) 3.50€

• Home-made coleslaw (v) 2€

• Garlic bread (v) 4€

• Cheesy garlic bread (v) 5€

• Guacamole (v) 3€

• Seasoned fries (v) 3.50€

• Side salad (v) 4€

• Barbarosa onion chutney (v) 2.50€



DOLCI

Tutti i nostri dessert sono serviti
con panna o gelato a scelta

NEW YORK STRAWBERRY CHEESECAKE 8€

Una base di biscotto friabile con un cremoso
ripieno di formaggio, coperto da uno strato di
fragole fresche.

LOTUS BISCOFF CHEESECAKE 8€

Cheesecake alla New York con Biscoff
sbriciolato e salsa al caramello fatta in casa.

OREO CHEESECAKE 8€

Cheesecake alla New York con Oreo sbriciolati
e una salsa di cioccolato liscio fatta in casa.

ALABAMA HOT CHOCOLATE FUDGE CAKE 7€

Strati di torta al cioccolato umido con un
ripieno ricco di cioccolato e fudge.

CHOC BROWNIE AND MARSHMALLOW SUNDAE 8.50€

Pezzi di brownie al cioccolato caldo,
marshmallow, gelato alla vaniglia. Guarnito
con panna montata e sciroppo di cioccolato.

HOME-MADE BANOFFEE PIE 8€

Una deliziosa combinazione di biscotti,
caramello, banane e panna.

WHITE CHOCOLATE BLONDIE 9€

Fatto in casa da Jodie Sue Baking.
Brownie al cioccolato bianco fudgy e caldo.

VEGAN TRILLIONAIRES TART 8€

Una crosta di pasta ripiena di salsa al caramello
e ganache al cioccolato servita con sorbetto
al mango.

VEGAN BROWNIE 8€

Fatto in casa da Jodie Sue Baking.
Brownie vegano al cioccolato fondente ricco
servito con sorbetto al mango.

VANILLA ICE CREAM

3 Palline - 5€ / 1 Palline - 2€

Gelato alla vaniglia, con salsa fatta in casa
alla fragola, al caramello o al cioccolato.

CAFFÈ

Si prega di chiedere le alternative al latte.
Aggiungi sciroppo al tuo caffè +0.50
Nocciola, caramello, cannella, vaniglia.

Espresso	2€
Doppio espresso	2.75€
Espresso macchiato	2.25€
Americano	2.25€
Caffelatte	2.75€
Cappuccino	3€
Latte	3€
Carajillo	3.50€
Iced Caffè	4.50€
Irish Caffè	6.50€
Cioccolata calda	5€
Con panna montata & marshmallow	
Tazza di tè	2€
Breakfast / Verde / Alla frutta	



SNACKS SERVITO FINO A 17H

WRAPS (SERVITO FINO A 17 H)

- **CAJUN CHICKEN WRAP 9€**
Petto di pollo alla griglia con salsa Cajun e maionese Cajun, servito con insalata.
- PIRATES PULLED PORK 9.50€**
Il nostro pulled pork affumicato al legno di hickory fatto in casa con coleslaw e formaggio.
- CHILLI WRAP 9€**
Chili con carne fatto in casa con formaggio e insalata, e un vasetto di panna acida a parte.
- PULLED PORK & CHILLI 10€**
Un mix del nostro famoso chili fatto in casa e pulled pork affumicato al legno di hickory, con formaggio e panna acida - non rimarrai deluso!!

BLACKBEARD'S BURGER IN A WRAP 10€

Il nostro hamburger di manzo fatto in casa con pancetta, formaggio, cetriolini, cipolle croccanti, insalata e la nostra speciale salsa per hamburger.

MARINATED SIRLOIN STEAK WRAP 11€

Fettine di controfiletto marinato e servito con cipolla rossa, lattuga e pomodoro con un condimento al jalapeño, coriandolo e lime.

MEDITERRANEAN FETA WRAP (V) 9€

Insalata mista con formaggio feta sbriciolato, cipolla, pomodorini ciliegino, cetriolo, olive nere.

.....
SALSA FATTA IN CASA • Cajun Mayo 1€ • Jalapeño Mayo 1€ • Chipotle Mayo 1€

.....
AGGIUNGI UN CONTORNO • Seasoned fries 4€ • Onion rings 3.50€

HAMBURGER FATTI IN CASA (SERVITO FINO A 17 H)

Tutti i nostri hamburger di manzo taglia bucaniere sono al 100% di manzo e sono fatti in casa secondo la nostra ricetta segreta. Serviti in un panino brioche con la nostra speciale salsa per hamburger. Serviti da soli.

- **SPECIALE DELLA CASA**
THE BLACKBEARD 12€
Hamburger fatto in casa con doppio formaggio, doppia pancetta, guarnito con cetriolini, insalata e cipolle croccanti.

CAPTAIN SCARLET 9€

Servito con insalata.

SIR HENRY MORGAN 10.50€

Guarnito con formaggio fuso, pancetta affumicata e insalata.

SIR FRANCIS DRAKE 11.50€

Guarnito con pancetta affumicata, insalata e formaggio blue.

BARBAROSA 12€

Guarnito con formaggio di capra, pancetta affumicata, insalata e il nostro chutney di cipolla speziato fatto in casa.

THE LAFITTE 11.50€

Guarnito con la nostra mega salsa di formaggio speziata piena di jalapeños, pancetta affumicata e insalata, ohhh arrrr è piccante!!

DRUNKEN SAILOR 11.50€

Guarnito con chili con carne fatto in casa, formaggio fuso e insalata.

HAMBURGER DI POLLO (SERVITO FINO A 17 H)

100% petti di pollo.

LORD MELLION 10€

Un succulento hamburger di pollo alla Cajun con insalata.

INNKEEPER 11€

Un delizioso hamburger di pollo, ricoperto di pancetta, formaggio e insalata.

HAMBURGER VEGANI (SERVITO FINO A 17 H)

- **THE BEYOND MEAT BURGER (V) 10€**

Un hamburger a base vegetale servito con insalata. Add vegan cheese +1€

THE JOLLY ROGER (V) 9€

Hamburger di verdure e fagioli speziati servito con insalata.
Aggiungi formaggio vegano +1€

		Sedano	Glutine	Crostacei	Uova	Pesce	Lupino	Latte/Lattosio	Molluschi	Mostarda	Nocioline	Arachidi	Sesamo	Soia	Diossido di zolfo	
SOTO IMARI	Salmon fillet					X										
	Cajun salmon fillet		X			X										
	Asian seabass					X							X	X		
HAMBURGER	Captain Scarlet burger		X		X			X		X			X			
	Blackbeards burger		X		X			X		X			X			
	Sir Henry Morgan burger		X		X			X		X			X			
	Barbarosa burger		X		X			X		X			X		X	
	The Lafitte burger		X		X			X		X			X			
	Sir Francis Drake burger		X		X			X		X			X			
	Drunken Sailor burger		X		X			X		X			X			
	Beyond Meat burger (v)												X			
	The Jolly Roger burger (v)		X							X			X			
	Lord Mellion chicken burger		X		X			X		X			X			
	Inn Keeper chicken burger		X		X			X		X			X			
	Seasoned Fries (v)	X								X			X	X		
	Coleslaw (v)				X			X		X			X			
	PICCOLI PIRATI	Crispy chicken breast goujons & chips		X												
Cod goujons & chips			X			X										
Home-made miniburger & chips			X													
Pirate pasta (v)			X		X											
DOLCI	New York strawberry cheesecake		X		X			X								
	Biscoff cheesecake		X		X			X								
	Oreo cheesecake		X		X			X						X		
	White chocolate blondie		X		X			X						X		
	Alabama hot choco fudge cake		X		X			X								
	Gluten & dairy free chocolate fudge cake				X											
	Choco brownie & marshmallow sundae		X		X			X						X		
	Banoffee Pie		X					X								
	Vegan brownie		X								X			X		
	Vegan Trillionaires Tart													X		
	Cream							X								
	Ice Cream							X								
	SNACKS	Cajun chicken wrap		X		X			X		X					
		Marinated sirloin steak wrap		X					X		X				X	
Pirates pulled pork wrap			X		X			X		X					X	
Chilli wrap		X	X					X								
Blackbeards burger wrap			X		X			X		X						
Tuna & sweetcorn mayo wrap			X		X	X		X		X						
Mediterranean wrap (v)			X		X			X		X					X	
Pulled pork & chilli wrap			X		X			X		X					X	
Bacon sarnie			X													
BLT			X		X			X		X						

