CHISHURU

DRINKS MENUS

Cocktails, soft drinks and beers

Flights

Wines by the glass

Hot drinks, sweet wine and spirits

Wines by the bottle

CHISHURU

COCKTAILS

Spiced Okra Martini 16.00
Pedro's ògógóró, vodka, jalapeño, verjus (max two per customer)

Push Me, I Push You 16.50
Two ògógóró cocktails side-by-side: one with coconut water & hot bitters, the other with pink grapefruit sherbet & ehuru salt

Yaji Pineapple Margarita 15.00
Mezcal, pineapple & ginger shrub, triple sec, lime, yaji peanut spice

Delta Negroni 14.00
Gin, Campari, sweet vermouth, uda infusion

White Hibiscus Airmail 14.50
Sparkling wine, white rum, white hibiscus, blossom honey, lime

NO-ALCOHOL COCKTAILS

Hibiscus Spritz 9.00
House-made hibiscus, sweet spices

Martini AF 11.00
Cucumber, honeydew melon, Thai green chilli

Scotch Bonnet Fizz 10.00
Scotch bonnet chilli & hibiscus infusion, lemon juice

Ginger Beer 9.00
Fresh stem ginger, fresh pineapple, lime juice

BOTTLED DRINKS

Eko Gold lager (4.9%) / Eko Black smoked porter (5.0%) 7.50

Eko Haze New England IPA (6.5%) 8.00

Alcohol-free beer 6.50

Coke / Coke Zero / lemonade 4.50

Chilled & filtered still or sparkling water – unlimited refills 2.00pp

CHISHURU

WINE FLIGHTS

DINNER FLIGHT £85

Domaine Zusslin, 'Les Chapelles' 2023 (Alsace)

Domaine Josmeyer, 'Kamikaze' 2022 (Alsace)

Domaine de la Pinte, 'Cuvée d'Automne' NV (Jura)

either Terre de l'Élu, 'Bastingage' 2020 (Loire)
or François de Nicolay, Coteaux de Champlitte 2022 (Franche-Comté)

Fumey Chatelain, Macvin du Jura NV (Jura)

SHORT FLIGHT £48

choose three glasses

Jean-Marc Charpentier, 'Terre d'Émotion' Brut NV (Champagne)

Domaine de la Pinte, 'Cuvée d'Automne' NV (Jura)

either Terre de l'Élu, 'Bastingage' 2020 (Loire)
or Clos Terres Kermès, Cahors 'Bois Carmin' 2019 (Cahors)

Les Pierres Écrites, Montlouis 'Les Vallées' 2022 (Loire) (sweet)

CHISHURU

Sparkling	**125ml**
Jean-Marc Charpentier, Champagne 'Terre d'Émotion' Brut NV *Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier (Champagne)*	18.50
Sébastien Brunet, Vouvray NV *Chenin Blanc (Loire)*	13.00
White	
Domaine Zusslin, 'Les Chapelles' 2022 *Riesling (Alsace)*	15.20
Terre de l'Élu, 'Bastingage' 2020 *Chenin Blanc (Loire)*	15.00
Domaine Crochet, Sancerre 'Le Chêne Marchand' 2023 *Sauvignon Blanc (Loire)*	13.80
Fumey Chatelain, 'Teppe aux Loups' 2023 *Savagnin (Jura)*	14.80
Orange	
Domaine Josmeyer, 'Kamikaze' 2022 *Pinot Gris (Alsace)*	16.00
Rosé	
Domaine La Rouviole, Minervois 'Pok Pok' 2024 *Grenache, Cinsault (Languedoc)*	10.00
Red	
François de Nicolay, Coteaux de Champlitte 2022 *Pinot Noir (Franche-Comté)*	14.80
Fumey Chatelain, 'No Sin Tou Tsefs' 2023 *Trousseau, Poulsard, Pinot Noir (Jura)*	13.20
Domaine des Pierres Sèches, Saint-Joseph 2024 *Syrah (Rhône)*	15.80
Clos Terres Kermès, Cahors 'Bois Carmin' 2019 *Malbec (Cahors)*	13.60

CHISHURU

COFFEE

Nespresso Congolese coffee:	
Espresso / double espresso / Americano	4.00
Americano with milk / Macchiato	4.50
Decaffeinated coffees	3.50 / 4.00

KENYAN TEAS FROM LALANI & CO

Premium Black Tea	6.00
Earl Grey with Calabrian bergamot	6.00
Kapkoros Silver Buds white tea	9.00

OTHER HOT DRINKS

Mint tea / green tea	4.00
A pot of hot water with lemon	2.00

SWEET WINE

Les Pierres Écrites, Montlouis 'Les Vallées' 2022 100ml *Chenin Blanc (Loire)*	11.60
Fumey Chatelain, Macvin du Jura NV (Jura) 100ml	13.20

SPIRITS

Eau de Vie 'Grande Réserve' Bernard Bohn, Alsace 40ml *served with grains of paradise spices – pray for someone... or curse them!*	11.00
Pedro's Ògógóró 40ml *served with a square of fair trade 80% dark chocolate*	12.00

CHISHURU

WINES BY THE BOTTLE

CHISHURU

SPARKLING

NV	Sébastien Brunet, Vouvray *Chenin Blanc (Loire)*	69.50
NV	Jean-Marc Charpentier, Champagne 'Terre d'Émotion' Brut *Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier (Champagne)*	98.00
NV	Vincent Bliard, Champagne Premier Cru 'Sylve' *Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay (Champagne)*	160.00

WHITE

2023	Domaine Valentin Zusslin, 'Les Chapelles' *Riesling (Alsace)*	83.00
2018	Domaine Valentin Zusslin, Grand Cru 'Pfingstberg' *Riesling (Alsace)*	180.00
2025	Domaine Josmeyer, 'Mise du Printemps' *Pinot Blanc, Pinot Auxerrois (Alsace)*	72.00
2023	Domaine Crochet, Sancerre 'Le Chêne Marchand' *Sauvignon Blanc (Loire)*	77.00
2022	La Grange Tiphaine, Touraine 'Quatre Mains' *Sauvignon Blanc (Loire)*	102.00
2022	Domaine de Veilloux, 'Romorantin' *Romorantin (Loire)*	85.00
2020	Terre de l'Élu, 'Bastingage' *Chenin Blanc (Loire)*	81.50
2022	Thibaud Boudignon, Savennières 'Clos de la Hutte' *Chenin Blanc (Loire)*	175.00
2023	Clos de la Coulée de Serrant, Coulée de Serrant *Chenin Blanc (Loire)*	230.00
2023	Fumey Chatelain, Arbois 'Teppe aux Loups' *Savagnin (Jura)*	79.50
2018	Domaine Labet, Côtes-du-Jura 'En Chalasse Élevage Long' *Savagnin (Jura)*	225.00
2022	Fumey Chatelain, Arbois Chardonnay *Chardonnay (Jura)*	67.00

CHISHURU

2022	Zéroine, Côtes-du-Jura 'JuCha' *Chardonnay (Jura)*	129.00
2020	Domaine Labet, Côtes-du-Jura 'Le Montceau' *Chardonnay (Jura)*	180.00
2020	Anne & Jean-François Ganevat, 'Florine' *Chardonnay (Jura)*	195.00
2021	Athénaïs de Béru, Bourgogne Aligoté *Aligoté (Burgundy)*	88.50
2022	Camp-Atthalin, Savigny-lès-Beaune 'Dessus les Vermots' *Pinot Blanc, Chardonnay (Burgundy)*	116.00
2021	Marthe Henry, Saint-Romain 'Perrière' *Chardonnay (Burgundy)*	145.00
2024	Xavier Monnot, Meursault 'Chevalières' *Chardonnay (Burgundy)*	180.00
2016	Pierre-Yves Colin-Morey, Santenay 'Passetemps' *Chardonnay (Burgundy)*	210.00
2023	Matthieu Cosse, Côtes de Bordeaux 'Blaye' *Sémillon, Sauvignon Blanc (Bordeaux)*	56.00
2023	Julien Pilon, Condrieu 'Lône' *Viognier (Rhône)*	110.00
2025	Domaine Mayard, 'Blanc' *Grenache, Clairette, Bourboulenc (Rhône)*	137.00
2022	Mare Nostrum Vini, 'Mistral' *Carignan Blanc (Roussillon)*	102.00

ROSÉ

2024	Domaine La Rouviole, Minervois 'Pok Pok' *Grenache, Cinsault (Languedoc)*	49.00

ORANGE

2022	Domaine Josmeyer, 'Kamikaze' *Pinot Gris (Alsace)*	90.00

CHISHURU

RED

2023	Fumey Chatelain, 'No Sin Tou Tsefs' *Pinot Noir, Trousseau, Poulsard (Jura)*	70.50
2020	Lucien Aviet, 'Cuvée des Géologues - Ruzard' *Trousseau (Jura)*	82.00
2021	Domaine Confuron-Gindre, Coteaux Bourgignons *Pinot Noir (Burgundy)*	68.00
2020	Marthe Henry, Maranges *Pinot Noir (Burgundy)*	115.00
2020	Marthe Henry, Pommard *Pinot Noir (Burgundy)*	183.00
2022	Domaine Jouan, Gevrey-Chambertin 'Aux Echézeaux' *Pinot Noir (Burgundy)*	210.00
2021	Pierrick Bouley, Volnay 1er Cru 'Champans' *Pinot Noir (Burgundy)*	245.00
2018	Clos du Jaugueyron, Margaux 'Nout' *Merlot, Cabernet Sauvignon (Bordeaux)*	115.00
2019	Closeries des Moussis, Haut-Médoc 'Baragane' *Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc (Bordeaux)*	135.00
2015	Château Le Puy, Francs-Côtes-de-Bordeaux 'Emilien' *Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon (Bordeaux)*	348.00
2024	Domaine des Pierres Sèches, Saint-Joseph *Syrah (Rhône)*	87.00
2020	Guillaume Gilles, Cornas *Syrah (Rhône)*	123.00
2024	Famille Cécillon, Crozes-Hermitage *Syrah (Rhône)*	140.00
2019	Maison Stephan, Côte-Rôtie 'Les Binardes' *Syrah, Viognier (Rhône)*	155.00
2021	Georges Vernay, Côte-Rôtie 'Blonde de Seigneur' *Syrah, Viognier (Rhône)*	195.00
2024	Château La Borie, Cinsault *Cinsault (Rhône)*	49.50

CHISHURU

2024	Domaine Mayard, Lirac *Grenache, Syrah, Mourvèdre (Rhône)*	82.00
2021	Domaine d'Ouréa, Gigondas 'La Belle Cîme' *Grenache, Syrah, Cinsault (Rhône)*	115.00
2023	Domaine Mayard, Châteauneuf du Pape *Grenache, Mourvèdre, Cinsault (Rhône)*	165.00
2019	Clos Terres Kermès, 'Bois Carmin' *Malbec (Cahors)*	74.00
2019	Cosse-Maisonneuve, Cahors 'La Marguerite' *Malbec (Cahors)*	152.00
2018	Domaine Léon Barral, Faugères 'Jadis' *Carignan, Syrah, Grenache (Languedoc)*	98.00
2023	Coume del Mas, Collioure 'Schistes' *Grenache (Roussillon)*	74.50

SWEET

2022	Les Pierres Écrites, Montlouis 'Les Vallées' *Chenin Blanc (Loire)*	78.00
NV	Fumey Chatelain, Macvin du Jura *(Jura)*	82.50

CHISHURU

Please note we do not accept cash

3 Great Titchfield St, London W!W 8AX
www.chishuru.com


CHISHURU