



DRINKS MENUS

Cocktails, soft drinks and beers

Flights

Wines by the glass

Hot drinks, sweet wine and spirits

Wines by the bottle



COCKTAILS

Spiced Okra Martini	16.00
<i>Pedro's ògógóró, vodka, jalapeño, verjus (max two per customer)</i>	
Push Me, I Push You	16.50
<i>Two ògógóró cocktails side-by-side: one with coconut water & hot bitters, the other with pink grapefruit sherbet & ehuru salt</i>	
Yaji Pineapple Margarita	15.00
<i>Mezcal, pineapple & ginger shrub, triple sec, lime, yaji peanut spice</i>	
Delta Negroni	14.00
<i>Gin, Campari, sweet vermouth, uda infusion</i>	
White Hibiscus Airmail	14.50
<i>Sparkling wine, white rum, white hibiscus, blossom honey, lime</i>	

NO-ALCOHOL COCKTAILS

all at 9.00

Hibiscus Spritz
<i>House-made hibiscus, sweet spices</i>
Blackcurrant Shrub
<i>Blood orange & lemon syrup, cassis, lime juice, bitters</i>
Scotch Bonnet Fizz
<i>Scotch bonnet chilli & hibiscus infusion, lemon juice</i>
Ginger Beer
<i>Fresh stem ginger, fresh pineapple, lime juice</i>

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
---	--------



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 Parlange & Illouz, 'La Haute-Pièce' 2022 (Cahors)

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

**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 Rouviolle, 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

Bernard Gripa, Saint-Joseph 2023
Syrah (Rhône)

15.80

Parlange & Illouz, 'La Haute-Pièce' 2022
Malbec (Cahors)

13.80



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 11.60
Chenin Blanc (Loire)

Fumey Chatelain, Macvin du Jura NV (Jura) 100ml 13.20

SPIRITS

Eau de Vie 'Grande Réserve' Bernard Bohn, Alsace 40ml 11.00
served with grains of paradise spices – pray for someone... or curse them!

Pedro's Ògógóró 40ml 12.00
served with a square of fair trade 80% dark chocolate



WINES BY THE BOTTLE



SPARKLING

NV	Sébastien Brunet, Vouvray <i>Chenin Blanc (Loire)</i>	69.50
NV	Jean-Marc Charpentier, Champagne 'Terre d'Émotion' Brut <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier (Champagne)</i>	91.50
NV	Vincent Bliard, Champagne Premier Cru 'Sylve' <i>Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay (Champagne)</i>	160.00

WHITE

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



2022	Zéroïne, Côtes-du-Jura 'JuCha' <i>Chardonnay (Jura)</i>	129.00
2020	Domaine Labet, Côtes-du-Jura 'Le Montceau' <i>Chardonnay (Jura)</i>	180.00
2020	Anne & Jean-François Ganevat, 'Florine' <i>Chardonnay (Jura)</i>	195.00
2021	Athénaïs de Béru, Bourgogne Aligoté <i>Aligoté (Burgundy)</i>	88.50
2022	Camp-Atthalin, Savigny-lès-Beaune 'Dessus les Vermots' <i>Pinot Blanc, Chardonnay (Burgundy)</i>	116.00
2021	Marthe Henry, Saint-Romain 'Perrière' <i>Chardonnay (Burgundy)</i>	145.00
2016	Pierre-Yves Colin-Morey, Santenay 'Passetemps' <i>Chardonnay (Burgundy)</i>	210.00
2022	Château du Champ des Treilles, 'Blanc' <i>Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle (Bordeaux)</i>	51.00
2023	Christophe Blanc, Condrieu 'Les Vallins' <i>Viognier (Rhône)</i>	97.50
2017	J-L Chave Sélection, Hermitage Blanche <i>Marsanne, Roussanne (Rhône)</i>	145.00
2022	Mare Nostrum Vini, 'Mistral' <i>Carignan Blanc (Roussillon)</i>	102.00

ROSÉ

2024	Domaine La Rouviolle, Minervois 'Pok Pok' <i>Grenache, Cinsault (Languedoc)</i>	49.00
------	--	-------

ORANGE

2022	Domaine Josmeyer, 'Kamikaze' <i>Pinot Gris (Alsace)</i>	90.00
------	--	-------



RED

2023	Fumey Chatelain, 'No Sin Tou Tsefs' <i>Pinot Noir, Trousseau, Poulsard (Jura)</i>	70.50
2020	Lucien Aviet, 'Cuvée des Géologues - Ruzard' <i>Trousseau (Jura)</i>	97.00
2021	Domaine Confuron-Gindre, Coteaux Bourignons <i>Pinot Noir (Burgundy)</i>	68.00
2023	Sylvain Pataille, Marsannay <i>Pinot Noir (Burgundy)</i>	91.00
2020	Marthe Henry, Maranges <i>Pinot Noir (Burgundy)</i>	115.00
2020	Marthe Henry, Pommard <i>Pinot Noir (Burgundy)</i>	183.00
2022	Domaine Jouan, Gevrey-Chambertin 'Aux Echézeaux' <i>Pinot Noir (Burgundy)</i>	210.00
2018	Clos du Jaugueyron, Margaux 'Nout' <i>Merlot, Cabernet Sauvignon (Bordeaux)</i>	115.00
2019	Closieries des Moussis, Haut-Médoc 'Baragane' <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc (Bordeaux)</i>	135.00
2023	Bernard Gripa, Saint-Joseph <i>Syrah (Rhône)</i>	87.00
2016	Jean-Louis Chave, Saint-Joseph <i>Syrah (Rhône)</i>	225.00
2020	Guillaume Gilles, Cornas <i>Syrah (Rhône)</i>	123.00
2024	Famille Cécillon, Crozes-Hermitage <i>Syrah (Rhône)</i>	140.00
2019	Maison Stephan, Côte-Rôtie 'Les Binardes' <i>Syrah, Viognier (Rhône)</i>	155.00
2021	Georges Vernay, Côte-Rôtie 'Blonde de Seigneur' <i>Syrah, Viognier (Rhône)</i>	195.00
2024	Château La Borie, Cinsault <i>Cinsault (Rhône)</i>	49.50



2023	Domaine de Ferrand, Côtes-du-Rhône 'Mistral' <i>Grenache, Syrah, Carignan, Vaccarese (Rhône)</i>	55.00
2023	Domaine Mayard, Châteauneuf du Pape <i>Grenache, Mourvèdre, Cinsault (Rhône)</i>	165.00
2022	Parlange & Illouz, 'La Haute-Pièce' <i>Malbec (Cahors)</i>	71.00
2019	Cosse-Maisonneuve, Cahors 'La Marguerite' <i>Malbec (Cahors)</i>	152.00
2018	Domaine Léon Barral, Faugères 'Jadis' <i>Carignan, Syrah, Grenache (Languedoc)</i>	98.00

SWEET

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



Please note we do not accept cash

3 Great Titchfield St, London W1W 8AX
www.chishuru.com

