FILIPA18

FOOD | WINE | ART

WSZYSTKIE DANIA PRZYGOTOWUJEMY WYŁĄCZNIE
W OPARCIU O WŁASNE NIEPOWTARZALNE RECEPTURY.
ALL OUR DISHES ARE PREPARED ACCORDING
TO OUR OWN UNIQUE RECIPES.

CZAS OCZEKIWANIA NA DANIA GORĄCE
WYNOSI OKOŁO 30 MINUT.
HOT DISH WAITING TIME IS 30 MINUTES.

SERWIS NASZYCH GOŚCI NIE JEST DOLICZANY DO RACHUNKU.
UPRZEJMIE INFORMUJEMY, IŻ DO STOLIKA POWYŻEJ 10 OSÓB
DOLICZANY JEST SERWIS W WYSOKOŚCI 10% KWOTY RACHUNKU.
SERVICE CHARGE IS NOT INCLUDED IN THE BILL.
WE WOULD LIKE TO KINDLY INFORM YOU THAT A SERVICE OF 10%
OF THE BILL AMOUNT IS ADDED TO THE TABLE ABOVE 10 PERSONS.

JEŚLI POSIADASZ JAKIEKOLWIEK ALERGIE POKARMOWE
LUB SPECJALNE WYMAGANIA DIETETYCZNE, PROSIMY POINFORMUJ
OBSŁUGĘ PRZED ZŁOŻENIEM ZAMÓWIENIA.
IF YOU HAVE A FOOD ALLERGY, INTOLERANCE OR SENSITIVITY,
SPEAK TO YOUR SERVER ABOUT INGRADIENTS IN YOUR DISHES
BEFORE YOU ORDER YOUR MEAL.

KARTA MENU ZE ZNAKOWANIEM POTRAW ZNAJDUJE
SIĘ DO WGLĄDU U MANAGERA RESTAURACJI. ROZPORZĄDZENIE
MINISTRA ROLNICTWA Z DNIA 15.03.2013 ZMIENIAJĄCE
ROZPORZĄDZENIE W SPRAWIE ZNAKOWANIA DZIENNIK
USTAW 29.03.2014 POZ. 414 §13

POLECAMY BONY UPOMINKOWE, KTÓRE MOŻNA REALIZOWAĆ
W NASZEJ RESTAURACJI. O SZCZEGÓŁY PROSIMY PYTAĆ KELNERA.
GIFT VOUCHERS ARE AVAILABLE AT OUR RESTAURANT.
ASK THE WAITER FOR A DETAILED OFFER.

OBECNE MENU OBOWIĄZUJE OD 11 PAŹDZIERNIKA 2018 R.
THIS MENU IS VALID FROM 11TH OCTOBER 2018.

CENY ZAWIERAJĄ PODATEK VAT.
PRICES INCLUDE TAX.

restauracja_filipa18

RestauracjaFilipa18FoodWineArt

SZEF KUCHNI | CHEF MARCIN SOŁTYS

LAUREAT ZŁOTEGO ŚLIMAKA SLOW FOOD POLSKA V | SZKOLENIE W INSTYTUT PAUL BOCUSE LYON - FRANCJA
GOTOWAŁ DLA:
PREZYDENTA POLSKI – BRONISŁAWA KOMOROWSKIEGO, PREZYDENTA NIEMIEC – CHRISTIANA WULFFA, PREZYDENTA BUŁGARII – GEORGIA PYRWANOWA, KANCLERZA NIEMIEC – GERHARDA SCHRODERA, MISS WORLD 2006 – DLA WSZYSTKICH UCZESTNIKÓW, PREZYDENTA UKRAINY – WIKTORA JUSZCZENKO, PREZYDENTA USA - GEORGE'A BUSHA, ROBERTA KUBICY, KAMILA STOCHA, GRZEGORZA KRYCHOWIAKA, MARIUSZA WACHA, MATEUSZA MASTERNAKA ORAZ CAŁEJ DRUŻYNY CRACOVIA.

GOLDEN SNAIL SLOW FOOD POLAND V LAUREATE | LYON - FRANCE INSTITUTE PAUL BOCUSE TRAINEE
COOKED FOR:
PRESIDENT OF POLAND – BRONISŁAW KOMOROWSKI, PRESIDENT OF GERMANY – CHRISTIAN WULFF, PRESIDENT OF BULGARIA – GEORGI PYRWANOW, GERMAN CHANCELLOR – GERHARD SCHRODER, MISS WORLD 2006 – FOR ALL PARTICIPANTS, PRESIDENT OF UKRAINE – WIKTOR JUSZCZENKO, PRESIDENT OF USA - GEORGE BUSH AND ROBERT KUBICA, KAMIL STOCH, GRZEGORZ KRYCHOWIAK, MARIUSZ WACH, MATEUSZ MASTERNAK AND FOR ALL PLAYERS OF CRACOVIA FOOTBALL TEAM.

FILIPA 18 FOOD WINE ART

FOOD
SZEF KUCHNI MARCIN SOŁTYS STWORZYŁ AUTORSKIE MENU INSPIROWANE TRADYCYJNĄ POLSKĄ KUCHNIĄ W NOWOCZESNEJ ODSŁONIE ORAZ REGIONALNYMI PRODUKTAMI Z NAJSTARSZEGO TARGOWISKA W KRAKOWIE – STAREGO KLEPARZA.
CHEF MARCIN SOŁTYS HAS CREATED A MENU INSPIRED BY TRADITIONAL POLISH CUISINE IN A MODERN STYLE AND REGIONAL PRODUCTS FROM THE OLDEST MARKET IN KRAKOW - STARY KLEPARZ.

WINE
KULINARNA PRZYGODA W FILIPA 18 FOOD WINE ART ROZPOCZYNA SIĘ OD CHLEBA WYPIEKANEGO PRZEZ NAS WEDŁUG TRADYCYJNYCH RECEPTUR, POCZĘSTUNKU OD SZEFA KUCHNI, A KOŃCZY SIĘ NA STARANNIE WYSELEKCJONOWANYCH WINACH Z CAŁEGO ŚWIATA.
CULINARY ADVENTURE IN FILIPA 18 FOOD WINE ART STARTS WITH BREAD BAKED BY US ACCORDING TO TRADITIONAL RECIPES, AMUSE BOUCHE FROM OUR CHEF, AND ENDS WITH SELECTED WINES FROM AROUND THE WORLD.

ART
FILIPA 18 FOOD WINE ART JEST MIEJSCEM, W KTÓRYM TRADYCJA MIESZA SIĘ Z NOWOCZESNOŚCIĄ. GRAFIKI MŁODYCH KRAKOWSKICH ARTYSTÓW Z POLSKIEJ SZKOŁY PLAKATU NADAJĄ RESTAURACJI KAMERALNEGO I NIEPOWTARZALNEGO CHARAKTERU.
FILIPA 18 FOOD WINE ART IS A PLACE WHERE TRADITION MIXES WITH MODERNITY. THE GRAPHICS OF YOUNG KRAKOW ARTISTS FROM THE POLISH SCHOOL OF POSTERS GIVE THE RESTAURANT A COZY AND UNIQUE CHARACTER.

PRZYSTAWKI | STARTERS

MATJAS MARYNOWANY W CEBULI, JABŁKACH I ŻUBRÓWCE | ZAPRAWA MIODOWO – MUSZTARDOWA | CHLEB | MASŁO Z CZARNUSZKĄ 36 PLN
HERRING MARINATED IN ONION, APPLES AND ŻUBRÓWKA BISON GRASS VODKA | HONEY – MUSTARD RELISH | BREAD | BUTTER WITH BLACK CUMIN
**H2O PAIRING – CECHINI MUSZYNA ŚREDNIONASYCONA 1808,5 MG/L*

SMAŻONE PIEROGI Z KACZKĄ | BULION DROBIOWY Z GRZYBAMI 28 PLN
FRIED DUMPLINGS WITH DUCK | POULTRY BROTH WITH MUSHROOMS
**H2O PAIRING – KRYNICZANKA NISKONASYCONA 2094,9 MG/L*

TATAR Z UDŹCA JAGNIĘCEGO | MUS CZOSNKOWY | PIKLE | JAJKO PRZEPIÓRCZE | SŁONECZNIK 39 PLN
LAMB LEG TARTARE | GARLIC MOUSSE | PICKLES | QUAIL EGG | SUNFLOWER
**H2O PAIRING – WYSOWIANKA ZDRÓJ NIEGAZOWANA 494,8 MG/L*

RAGOÛT Z DZICZYZNY | PANIERKA ZIOŁOWA 38 PLN
WILD GAME RAGOÛT | HERB CRUST
**H2O PAIRING – MUSZYNA ZDRÓJ GAZOWANA 1533 MG/L*

SAŁATKA Z REGIONALNYMI SERAMI | SMAŻONE GRUSZKI | ORZECHY WŁOSKIE | LODY Z BURAKA 32 PLN
SALAD WITH REGIONAL CHEESES | ROASTED PEARS | WALNUTS | BEETROOT ICE CREAMS
**H2O PAIRING – PIWNICZANKA ŚREDNIONASYCONA 1707 MG/L*

PĘCZOTTO Z DYNIĄ | LEŚNE GRZYBY | ŻÓŁTKO CONFIT 28 PLN
PEARL BARLEY RISOTTO WITH PUMPKIN | WILD MUSHROOMS | CONFIT EGG YOLK
**H2O PAIRING – MUSZYNA ZDRÓJ NIEGAZOWANA 1533,6 MG/L*

ZUPY | SOUPS

ZUPA Z CHLEBA RAZOWEGO | WYWAR Z KMINKU I CZOSNKU | SKWAREK Z PODGARDLA WIEPRZOWEGO 20 PLN
WHOLEMEAL BREAD SOUP | CUMIN AND GARLIC DECOCTION | CRISPY PORK JOWL

CONSOMMÉ Z SARNY | PIEROŻKI Z KISZKĄ | WARZYWA 28 PLN
VENISON CONSOMMÉ | DUMPLINGS WITH BLACK PUDDING | VEGETABLES

CAPPUCCINO Z DYNI I MARCHWI | KARMELIZOWANE ZIARNA | PIANA Z MLEKA 24 PLN
PUMPKIN AND CARROT CAPPUCCINO | CARAMELIZED SEEDS | MILK FOAM
**H2O PAIRING – RABKA ZDRÓJ NIEGAZOWANA 361,5 MG/L*

**PAIRING WODY MINERALNEJ DO DANIA W CENIE 8 PLN*
**WATER PAIRING PER DISH COST 8 PLN*

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES

FILET Z PSTRĄGA | GOŁĄBEK Z KASZĄ JAGLANĄ I WARZYWAMI | BULION WARZYWNY | CIASTKO Z SIEMIENIA LNIANEGO — 58 PLN
TROUT FILLET | CABBAGE ROLL WITH MILLET AND VEGETABLES | VEGETABLE BROTH | LINSEED COOKIE
**H2O PAIRING – ZAKOPIAŃSKA NIEGAZOWANA 315,8 MG/L*

MARYNOWANE SKOKI Z KRÓLIKA | MUS Z ZIEMNIAKÓW | MARYNOWANE WARZYWA | SOS VELOUTÉ — 62 PLN
MARINATED RABBIT LEG | POTATO MOUSSE | MARINATED VEGETABLES | VELOUTÉ SAUCE
**H2O PAIRING – CECHINI MUSZYNA ŚREDNIONASYCONA 1808,5 MG/L*

GOLONKA WIEPRZOWA DUSZONA W CZERWONYM WINIE | CIAPKAPUSTA | SOS Z PALONEGO CZOSNKU — 58 PLN
PORK SHANK BRAISED IN RED WINE | POTATO PURÉE WITH CABBAGE | BURNT GARLIC SAUCE
**H2O PAIRING – CECHINI MUSZYNA NISKONASYCONA 1806,5 MG/L*

PIERŚ Z KACZKI SOUS VIDE | MUS Z JABŁKA | KONFITURA Z CZERWONEJ CEBULI | PIERNIK | SOS DEMI - GLACE | MACEROWANE ŚLIWKI — 64 PLN
SOUS VIDE DUCK BREAST | APPLE MOUSSE | RED ONION PRESERVE | GINGERBREAD | DEMI – GLACE SAUCE | MACERATED PLUMS
**H2O PAIRING – MAŁOPOLANKA ZDRÓJ NIEGAZOWANA 656,6 MG/L*

POLĘDWICA WOŁOWA | MUS Z ZIEMNIAKÓW, SELERA I MUSZTARDY DIJON | SOS JUS DE BOEUF | SEZONOWE WARZYWA — 89 PLN
BEEF FILLET | POTATO, CELERY AND DIJON MUSTARD MOUSSE | JUS DE BOEUF SAUCE | SEASONAL VEGETABLES
**H2O PAIRING – PIWNICZANKA NISKONASYCONA 1707 MG/L*

MAKARON | BOROWIKI | WINO MARSALA — 38 PLN
PASTA | PORCINI MUSHROOMS | MARSALA WINE
**H2O PAIRING – GORCZAŃSKA KRYNICA NIEGAZOWANA 346 MG/L*

DESERY
DESSERTS

CRÈME CARAMEL — 22 PLN
**H2O PAIRING – GORCZAŃSKA KRYNICA NIEGAZOWANA 346 MG/L*

SEMIFREDDO | MAK — 26 PLN
SEMIFREDDO | POPPY SEED
**H2O PAIRING – PIWNICZANKA ŚREDNIONASYCONA 1707 MG/L*

CZEKOLADA | PIWO | ŚLIWKA — 24 PLN
CHOCOLATE | BEER | PLUM

**PAIRING WODY MINERALNEJ DO DANIA W CENIE 8 PLN*
**WATER PAIRING PER DISH COST 8 PLN*

NAPOJE ZIMNE | COLD DRINKS

WODA MINERALNA NIEGAZOWANA I GAZOWANA | STILL AND SPARKLING WATER	0,30 L 0,70 L	8 PLN 14 PLN
ACQUA PANNA | SAN PELLEGRINO	0,25 L 0,75 L	12 PLN 22 PLN
SOK OWOCOWY FRUIT JUICE	0,25 L	8 PLN
SOK ŚWIEŻO WYCISKANY FRESH SQUEEZED JUICE	0,20 L	16 PLN
LEMONIADA | LEMONADE	0,30 L	12 PLN
COCA-COLA | COCA-COLA ZERO | SPRITE | KINLEY	0,25 L	8 PLN
FEVER TREE GINGER ALE | FEVER TREE TONIC WATER	0,20 L	15 PLN
RED BULL	0,25 L	16 PLN

NAPOJE GORĄCE HOT DRINKS

ESPRESSO	10 PLN
PODWÓJNE ESPRESSO | DOUBLE ESPRESSO	16 PLN
AMERICANO	10 PLN
KAWA Z MLEKIEM | COFFEE WITH MILK	11 PLN
CAPPUCCINO	13 PLN
LATTE	14 PLN
IRISH COFFEE	24 PLN
KAWA MROŻONA KLASYCZNA | CLASSIC ICED COFFEE	18 PLN
GORĄCA CZEKOLADA | HOT CHOCOLATE	14 PLN
HERBATA | TEA	12 PLN

WINA MUSUJĄCE | SPARKLING WINES

	100 ml	750 ml
TAITTINGER BRUT RESERVE | FRANCE - CHAMPAGNE PINOT NOIR | CHARDONNAY | PINOT MEUNIER	52 PLN	360 PLN
TAITTINGER PRESTIGE ROSE | FRANCE - CHAMPAGNE PINOT NOIR | CHARDONNAY	58 PLN	420 PLN
TAITTINGER COMTES DE CHAMPAGNE | FRANCE - CHAMPAGNE CHARDONNAY	–	940 PLN
BOLLINGER SPECIAL CUVÉE CHAMPAGNE AOC | FRANCE - CHAMPAGNE ☆ PINOT NOIR | CHARDONNAY | PINOT MEUNIER	–	360 PLN
BOLLINGER ROSÉ BRUT AOC | FRANCE - CHAMPAGNE PINOT NOIR | CHARDONNAY | PINOT MEUNIER	–	450 PLN
BOLLINGER LA GRANDE ANNÉE | FRANCE - CHAMPAGNE PINOT NOIR | CHARDONNAY	–	790 PLN

	125 ml	750 ml
PROSECCO BELSTAR SPUMANTE DOC | ITALY - VENETO PROSECCO	20 PLN	105 PLN
DIGNITAT CAVA BRUT NATURE | SPAIN - PENEDES MACABEO | XARELLO | PARELLADA		95 PLN

KOLEKCJA ROCZNIKOWA | VINTAGE COLLECTION

	750 ml
CHÂTEAU D'ARMAILHAC 2013 | FRANCE - BORDEAUX ☆ CABERNET SAUVIGNON | MERLOT | CABERNET FRANC	500 PLN
GAJA BARBARESCO DOCG 2014 | ITALY - PIEMONTE ☆ NEBBIOLO	1200 PLN
LUPICAIA IGT 2009 | ITALY - TUSCANY ☆ CABERNET SAUVIGNON | MERLOT | PETIT VERDOT	780 PLN
VEGA SICILIA VALBUENA 5 2008 COLLECTORS EDITION | SPAIN - RIBERA DEL DUERO ☆ TEMPRANILLO | MERLOT | CABERNET SAUVIGNON	920 PLN
CLOS APALTA 2012 | CHILE - COLCHAGUA ☆ CARMENERE | MERLOT | CABERNET SAUVIGNON	810 PLN
PAUL LATO CONTENDER PINOT NOIR | USA - CALIFORNIA ☆ PINOT NOIR	650 PLN
CHÂTEAU MUSAR RED 1989 | LEBANON - BEKAA VALLEY ☆ CABERNET SAUVIGNON | CINSAULT | CARIGNAN	920 PLN

☆ REKOMENDUJE PIOTR KAMECKI - PREZYDENT STOWARZYSZENIA SOMMELIERÓW POLSKICH
RECOMMENDED BY PIOTR KAMECKI - PRESIDENT OF THE POLISH ASSOCIATION OF SOMMELIERS

WINA BIAŁE | WHITE WINES

	125 ml	750 ml
DOM BLISKOWICE FELICJA | POLAND – LUBLIN PROVINCE FELICJA | VILLARIS | MUSCARIS	25 PLN	140 PLN
PAŁAC MIERZĘCIN NOOLE BLANC | POLAND - LUBUSZ PROVINCE RIESLING | KERLING | SEYVAL BLANC | BIANCA | MERZLING | SIBERA | HIBERNAL | BIONA	-	150 PLN
GEWÜRZTRAMINER CLASSIC AOC | FRANCE – ALSACE GEWÜRZTRAMINER	-	120 PLN
RIESLING CLASSIC AOC | FRANCE – ALSACE RIESLING	20 PLN	110 PLN
CHANSON CHABLIS | FRANCE - BOURGOGNE CHARDONNAY	30 PLN	170 PLN
SAINT SIDOINE ROSÉ CÔTES DE PROVENCE | FRANCE – PROVENCE GRENACHE | CINSAULT | MOURVEDRE	-	100 PLN
MOSCATO D'ASTI DOCG | ITALY – PIEMONTE MOSCATO	18 PLN	95 PLN
ALOIS LAGEDER RIFF PINOT GRIGIO IGT | ITALY - TRENTINO - ALTO ADIGE Bio PINOT GRIGIO	18 PLN	95 PLN
ALOIS LAGEDER LOWENGANG CHARDONNAY DOC | ITALY - TRENTINO - ALTO ADIGE Bio ☆ CHARDONNAY	-	260 PLN
MARTIN CODAX ALBARINO DO | SPAIN - RIAS BAIXAS ALBARINO	24 PLN	130 PLN
NEUMAYER GRÜNER VELTLINER ENGELBERG | AUSTRIA – TRAISENTAL GRÜNER VELTLINER	-	130 PLN
HAUS KLOSTERBERG RIESLING QUALITATSWEIN TROCKEN | GERMANY – MOSEL RIESLING	-	140 PLN
BOGNÁR TOKAJI FURMINT DRY | HUNGARY – TOKAJ FURMINT	-	140 PLN
ROYAL TOKAJI ASZÚ 5 PUTTONYOS | HUNGARY - TOKAJ CUVÉE	-	260 PLN
GÁL LAJOS NARANCSOBOR | HUNGARY – EGER OLASZRIZLING | CHARDONNAY | KIRÁLYLEÁNYKA | MUSCAT OTTONEL | CSERSZEGI FÜSZERES	24 PLN	130 PLN
GÁL LAJOS OLASZRIZLING | HUNGARY – EGER OLASZRIZLING	16 PLN	85 PLN
SZÖLLŐSI NESZMÉLY MAGNUS | HUNGARY - NESZMÉLY CHARDONNAY | SAUVIGNON BLANC	20 PLN	105 PLN
SZÖLLŐSI MISI CUVÉE | HUNGARY – NESZMÉLY RIESLING | PINOT GRIS	-	105 PLN
KRISTINUS CHARDONNAY PARAPLI | HUNGARY - BALATON CHARDONNAY	23 PLN	125 PLN
2HA PINOT GRIS | HUNGARY – BALATON Bio PINOT GRIS	-	150 PLN
WENINGER RÓZSA PETSOVITS | HUNGARY – SOPRON Bio SYRAH	-	150 PLN
ARESTI CHARDONNAY ESTATE SELECTION | CHILE - CURICO VALLEY CHARDONNAY	18 PLN	95 PLN
PAUL LATO MATINEE CHARDONNAY | USA - CALIFORNIA CHARDONNAY	-	320 PLN
RIVERSTONE FALLS | NEW ZELAND – MARLBOROUGH SAUVIGNON BLANC	22 PLN	120 PLN
PROMISED LAND CHARDONNAY | AUSTRALIA - SOUTH AUSTRALIA CHARDONNAY	-	110 PLN
DELHEIM CHENIN BLANC | SOUTH AFRICA – STELLENBOSCH CHENIN BLANC	-	120 PLN

☆ REKOMENDUJE PIOTR KAMECKI - PREZYDENT STOWARZYSZENIA SOMMELIERÓW POLSKICH
RECOMMENDED BY PIOTR KAMECKI - PRESIDENT OF THE POLISH ASSOCIATION OF SOMMELIERS

WINA CZERWONE | RED WINES

	125 ml	750 ml
DOM BLISKOWICE CANVA | POLAND – LUBLIN PROVINCE REGENT | CABERNET CORTIS	25 PLN	140 PLN
PAŁAC MIERZĘCIN NOOLE ROUGE | POLAND - LUBUSZ PROVINCE REGENT | RONDO	-	150 PLN
CHANSON BOURGOGNE PINOT NOIR | FRANCE – BOURGOGNE PINOT NOIR	29 PLN	160 PLN
LAVAU CÔTES DU RHÔNE | FRANCE - RHONE VALLEY SYRAH | GRENACHE	-	105 PLN
DOURTHE N1 ROUGE | FRANCE – BORDEAUX MERLOT | CABERNET SAUVIGNON | PETIT VERDOT	-	125 PLN
CHÂTEAU GRAND BARRAIL LAMARZELLE | FRANCE - BORDEAUX – SAINT-ÉMILION MERLOT | CABERNET FRANC	-	230 PLN
BAROLO TRE UTIN DOCG | ITALY – PIEMONTE NEBBIOLO	-	240 PLN
VILLA RIZZARDI AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG | ITALY – VENETO CORVINONE | RONDINELLA | CORVINA	59 PLN	340 PLN
CHIANTI COLLI SENESI DOCG | ITALY – TUSCANY SANGIOVESE | CANAIOLO | COLORINO	19 PLN	100 PLN
GAJA BRUNELLO DI MONTALCINO | ITALY – TUSCANY SANGIOVESE	-	380 PLN
DAMA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC | ITALY – ABRUZZI MONTEPULCIANO	-	105 PLN
LUCCARELLI PRIMITIVO PUGLIA IGP | ITALY – APULIA PRIMITIVO	18 PLN	95 PLN
CASTILLO DE MENDOZA RESERVA | SPAIN – RIOJA TEMPRANILLO	-	170 PLN
BAIGORRI CRIANZA | SPAIN – RIOJA TEMPRANILLO | GARNACHA | MAZUELO	-	130 PLN
PAGO DE CIRSUS OAK AGED | SPAIN – NAVARRA TEMPRANILLO | MERLOT | CABERNET SAUVIGNON	18 PLN	95 PLN
Bio WENINGER BLAUFRÄNKISCH HOCHÄCKER | AUSTRIA - BURGENLAND BLAUFRÄNKISCH	-	180 PLN
GÁL LAJOS EGRI BIKAVÉR SUPERIOR | HUNGARY – EGER CABERNET FRANC | CABERNET SAUVIGNON | KEKFRANKOS | PINOT NOIR	24 PLN	130 PLN
MÉSZÁROS PÁL CABERNET SAUVIGNON | HUNGARY – SZEKSZÁRD CABERNET SAUVIGNON	25 PLN	140 PLN
MÉSZÁROS PÁL HIDASPETRE CABERNET FRANC RESERVE | HUNGARY – SZEKSZÁRD CABERNET FRANC	-	190 PLN
Bio PÓSTA BORHÁZ KADARKA | HUNGARY – SZEKSZÁRD KADARKA	-	140 PLN
FAMIGLIA BIANCHI MALBEC | ARGENTINA – MENDOZA MALBEC	25 PLN	140 PLN
LAPOSTOLLE CABERNET SAUVIGNON | CHILE - RAPEL VALLEY CABERNET SAUVIGNON | SYRAH | PETIT VERDOT	22 PLN	120 PLN
CARMENERE BELLAVISTA RESERVA | CHILE - CURICO VALLEY CARMENERE	-	125 PLN
LONG BARN MERLOT | USA – CALIFORNIA MERLOT	22 PLN	120 PLN
LONG BARN ZINFANDEL | USA – CALIFORNIA ZINFANDEL	22 PLN	120 PLN
JARAMAN SHIRAZ | AUSTRALIA - CLARE VALLEY SHIRAZ	-	180 PLN
DELHEIM PINOTAGE | SOUTH AFRICA – STELLENBOSCH PINOTAGE	-	150 PLN