



SV PRA

— by Gio —

M E N U

Gio's Supra

Zwischen majestätischen Berglandschaften, smaragdgrünen Tälern und klaren Seen hat sich in Georgien über Jahrtausende eine außergewöhnliche Kultur des gemeinsamen Genießens entwickelt. Menschen kommen zusammen, um an einem reich gedeckten Tisch zu sitzen, Speisen zu teilen, Geschichten zu erzählen und miteinander anzustoßen. Dieses besondere Ritual der Gemeinschaft nennt man Supra.

Eine Supra ist mehr als ein Essen – sie ist Ausdruck georgischer Gastfreundschaft, Wärme und Lebensfreude. In dieser Atmosphäre entstehen Momente, die Zeit und Alltag vergessen lassen.

Begleitet wird dieses Erlebnis von einer der ältesten Weinkulturen der Welt.

Georgien gilt als Wiege des Weins: Seit über 8.000 Jahren wird hier Wein kultiviert – oft noch auf traditionelle Weise in Qvevri, großen Tonamphoren, die tief in der Erde reifen und den Weinen ihre unverwechselbare Tiefe verleihen.

Die georgische Küche entfaltet ihren Charakter in perfekter Harmonie mit diesen Weinen: vom Acharuli, der berühmten schiffsförmigen Teigspezialität mit fließendem Käse, über Khinkali, saftige Teigtaschen mit aromatischer Füllung, bis hin zu fein gewürzten Grillspezialitäten, die über offenem Feuer zubereitet werden.

Edle Weine wie das fruchtige Kindzmarauli, das sanfte Alazani Valley und der kraftvolle Saperavi begleiten diese Gerichte auf besondere Weise und spiegeln die Seele der georgischen Weintradition wider.

Wir laden Sie ein, Platz zu nehmen, den Moment zu genießen und Teil dieser jahrtausendealten Kultur zu werden.

Gaumarjos – Zum Wohl.

Among majestic mountain landscapes, emerald valleys and crystal-clear lakes, Georgia has cultivated a remarkable culture of sharing food and wine for thousands of years. People gather around richly set tables, share dishes, tell stories and raise their glasses together. This beautiful tradition of togetherness is known as the Supra.

A Supra is more than a meal – it is an expression of Georgian hospitality, warmth and joy of life. In this atmosphere, moments are created that make time seem to stand still.

This experience is accompanied by one of the oldest wine cultures in the world.

Georgia is widely regarded as the cradle of wine, with a winemaking tradition dating back more than 8,000 years. Many wines are still crafted using the ancient Qvevri method, where large clay amphorae are buried in the earth, giving the wines their unique depth and character.

Georgian cuisine reveals its full character in harmony with these wines: from Acharuli, the iconic boat-shaped bread filled with flowing cheese, to Khinkali, delicate dumplings filled with richly seasoned meat, and aromatic grilled specialties prepared over open fire.

Distinctive wines such as the fruity Kindzmarauli, the smooth Alazani Valley and the bold Saperavi beautifully accompany these dishes and reflect the soul of Georgia's ancient wine tradition.

We invite you to take your seat, enjoy the moment and become part of this timeless culture.

Gaumarjos – Cheers.





WINE

Rote Wein | Red Wines | წითელი ღვინოები



Wein des Hauses | Wine of the House | სახლის ღვინო

11 €

<i>Saperavi</i>	<i>Dry</i>	32 €
<i>Mukuzani</i>	<i>Dry</i>	37 €
<i>Alazani Valley</i>	<i>Semi sweet</i>	33 €
<i>Kindzmarauli</i>	<i>Semi sweet</i>	34 €
<i>Kisiskhevi Saperavi Qevri</i>	<i>Dry</i>	52 €
<i>Pirosmani</i>	<i>Semi dry</i>	32 €
<i>Saperavi special year</i>	<i>Dry</i>	55 €
<i>Kindzmarauli special year</i>	<i>Sweet</i>	61 €

Weißwein | White Wine | თეთრი ღვინოები



Wein des Hauses | Wine of the House | სახლის ღვინო

11 €

<i>Rkatsiteli</i>	<i>Dry</i>	31 €
<i>Tsinandali</i>	<i>Dry</i>	31 €
<i>Pirosmani</i>	<i>Semi dry</i>	34 €
<i>Alazani Valley</i>	<i>Semi sweet</i>	31 €
<i>Kisi Mtsvane</i>	<i>Dry</i>	33 €
<i>Tvishi</i>	<i>Semi sweet</i>	49 €
<i>Kakhuri No. 8 special year</i>	<i>Dry</i>	38 €
<i>Khikhvi special year</i>	<i>Dry</i>	38 €



Suppen / Soups

Sup Xarcho | სუპ ხარჩო

17€

Georgische Rindfleischsuppe mit intensiver Würze und vollmundigem Charakter. Ein Klassiker der kaukasischen Küche.

Georgian beef soup with rich spices and a full-bodied character. A classic of Caucasian cuisine.

Socos Crem Sup | სოკოს კრემ სუპი

13€

Cremige Champignoncremesuppe, fein püriert und aromatisch abgeschmeckt. Sanft, rund und elegant.

Creamy mushroom soup, finely blended and delicately seasoned. Smooth, rounded and elegant.

Chikhirtma | ჩიხირთმა

14€

Klare Hühnersuppe mit Reis und Gewürzen. Leicht, traditionell und wohltuend.

Clear chicken broth with rice and spices. Light, traditional and comforting.

Brot / Bread

Mchadi | მჭადი 4 Stück | 4 pieces

4€

Traditionelles georgisches Maisbrot, goldbraun gebacken. Rustikal und aromatisch.

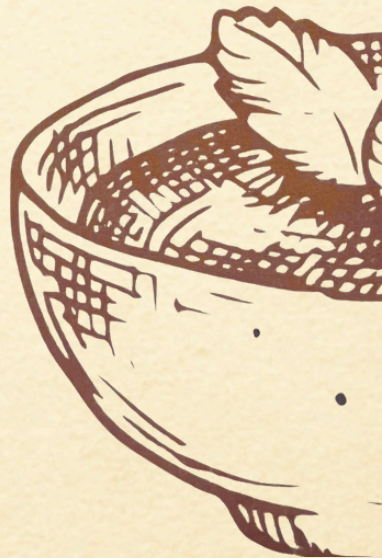
Traditional Georgian cornbread, baked until golden brown. Rustic and flavorful.

Shotis Puri | შოთის პური 4 Stück | 4 pieces

4€

Frisch gebackenes georgisches Tonbrot aus dem Ofen. Knusprig außen, weich innen.

Freshly baked Georgian clay-oven bread. Crispy outside, soft inside.



Salate / Salats



Badrijnis Tbili Salat | ბადრიჯნის თბილი სალათი

17€

*Warmer, gebratener Auberginensalat mit Feta-Käse, Tomaten und süßer Chilisauce.
Eine aromatische Komposition aus zarter Würze und feiner Süße.*

*Warm fried eggplant salad with feta cheese, tomatoes and sweet chili sauce.
An aromatic composition balancing gentle spice and subtle sweetness.*

Qatmis Gvidzlis Salati | ქათმის ღვიძლის სალათი

18€

*Zarte Hühnerleber, verfeinert mit einer Honig-Orangen-Mandelsauce. Kräftig im Geschmack,
elegant abgerundet.*

*Tender chicken liver refined with a honey, orange and almond sauce. Rich in flavor,
elegantly balanced.*

Kakhuri Salati | კახური სალათი

15€

*Georgischer Gurken- und Tomatensalat, emulgiert mit grünem Adjika, Koriander, geräuchertem
Öl und Walnüssen. Frisch, würzig und charakterstark.*

*Georgian cucumber and tomato salad emulsified with green adjika, coriander, smoked oil and
walnuts. Fresh, vibrant and full of character.*

Acecili Salati | ანეწილი სალათი

16€

*Salat mit zartem Hühnerfleisch, fein abgestimmt und klassisch interpretiert.
Leicht und dennoch aromatisch.*

*Salad with tender chicken meat, delicately balanced and classically interpreted.
Light, yet flavorful.*



Vorspeisen / Starters

Degustation „Supra“ | დეგუსტაცია „სუფრა“

23€ p. P.

Eine kuratierte Auswahl traditioneller georgischer Vorspeisen inspiriert von der festlichen Tafel Georgiens. Vielfältige Aromen, feine Gewürze und authentische Handwerkskunst laden zum gemeinsamen Genießen ein.

A curated selection of traditional Georgian appetizers, inspired by the country's festive table culture. A harmonious composition of refined spices, diverse aromas and authentic craftsmanship – designed for sharing.

(23€ p. P. | ab 2 Personen | minimum 2 persons)

Pkhaleuli | ფხალეული

Ein Gericht | One dish | 21 €

Georgische Gemüsekompositionen nach klassischer Rezeptur, veredelt mit Walnüssen, Kräutern und aromatischen Gewürzen.

Traditional Georgian vegetable compositions prepared according to classic recipes and refined with walnuts, fresh herbs and aromatic spices.

Zart gedünsteter Spinat mit georgischer Gewürzkomposition, rote Bete mit gerösteten Walnüssen, mild geräucherte Karotte mit knusprigen Maischips

Gently steamed spinach with Georgian spice blend, beetroot with roasted walnuts, Lightly smoked carrot with crispy corn chips, sautéed wild asparagus with traditional spices, fried eggplant with walnuts and pomegranate seeds

Mjaveuli | მჟავეული



12€

Hausgemachtes eingelegtes Gemüse nach georgischer Art – fein abgestimmt in Salzlake und Gewürzen.

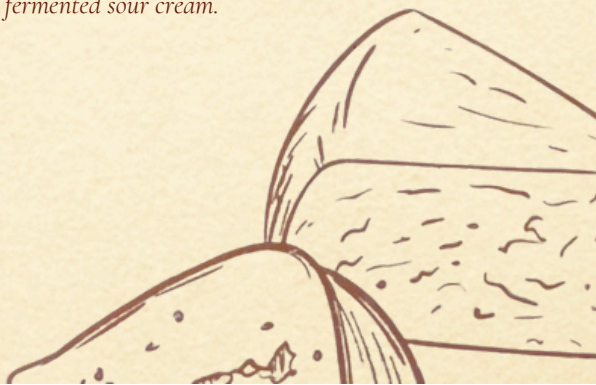
Homemade Georgian-style pickled vegetables, delicately balanced in brine and spices.

Tolma | ტოლმა 5 Stück | 5 pieces

17€

*Zarte Weinblätter, gefüllt mit würzigem Fleisch, serviert mit fermentierter Sahne.
Ein Klassiker der georgischen Festtafel.*

*Tender vine leaves filled with seasoned meat, served with fermented sour cream.
A classic of the Georgian festive table.*



Vorspeisen / Starters

Badrijani | ბადრიჯანი 8 Stück | 8 pieces  **18€**


Goldbraun gebratene Auberginenscheiben, gefüllt mit einer feinen Walnusspaste, abgerundet mit weißem Kokosnussschaum.

Golden-brown fried eggplant slices filled with delicate walnut paste, finished with white coconut foam.

Soko Kecze | სოკო კეცბე 7 Stück | 7 pieces **16€**

Gebackene Champignons in einer Tonschale, mit geschmolzenem Käse überbacken. Ein herzhaftes Ofengericht mit rustikalem Charakter.

Baked mushrooms in a traditional clay dish, gratinated with melted cheese. A rustic oven specialty with rich, comforting flavors.

Lobio | ლობიო  **16€**

Gekochte rote Kidneybohnen nach georgischer Art, verfeinert mit aromatischen Gewürzen. Serviert mit eingelegtem Gemüse und Maisbrot.

Boiled red kidney beans prepared in the Georgian style with aromatic spices. Served with pickled vegetables and cornbread.

Xarcho | ხარჩო 4 Stück | 4 pieces **18€**


Zarte Käseballchen in Maismehl, serviert in cremiger Walnussauce. Eine harmonische Verbindung aus nussiger Tiefe und feiner Würze.

Delicate cheese balls coated in cornmeal, served in a creamy walnut sauce. A harmonious composition of nutty richness and gentle spice.

Sacivi | საცივი **19€**

Zartes Hähnchen in traditioneller Walnussauce, verfeinert mit Knoblauch und georgischen Gewürzen. Ein klassisches Gericht der georgischen Festtafel.

Tender chicken in traditional walnut sauce, refined with garlic and Georgian spices. A classic dish of the Georgian festive table.

Gogris Gubta | გოგრის გუბთა 5 Stück | 5 pieces  **17€**

Saftige Kürbisbällchen, serviert mit Mandelsauce, Kokoschips und gebratenem Knoblauch. Ein kreatives Spiel aus Süße, Nussigkeit und feinen Röstaromen.



Khachapuri

Acharuli | აჭარული

23€

*Brot in Schiffchenform gefüllt mit Käse, Ei und Butter – serviert im traditionellen, offenen Teigschiff.
Reichhaltig, cremig und ein georgischer Klassiker.*

*Bread filled with cheese, egg and butter, served in the traditional open boat-shaped bread.
Rich, creamy and a true Georgian classic.*

Acharuli Ispanakhit | აჭარული ისპანახით

24€

Brot in Schiffchenform gefüllt mit geschmolzenem Käse, frischem Spinat, Ei und Butter.

Boat-shaped Georgian cheese bread with melted cheese, fresh spinach, egg and butter.

Megruli | მეგრული

19€

*Mit zwei Käsesorten gefüllt und zusätzlich mit Käse überbacken.
Intensiv, schmelzend und besonders aromatisch.*

*Filled with two kinds of cheese and topped with an additional cheese crust.
Intensely flavorful, melted and indulgent.*

Imeruli | იმერული

21€

Klassisch mit Käse gefüllte Khachapuri nach imerischer Art. Ausgewogen, weich und traditionell.

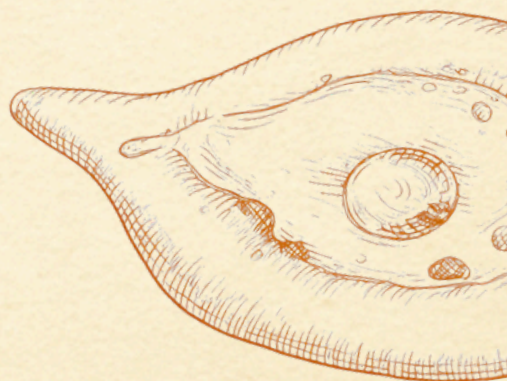
Classic Imeretian khachapuri filled with cheese. Balanced, soft and traditional.

Acharuli Titanic | აჭარული ტიტანიკი

58€

Khachapuri XXL – empfohlen für 4 Personen. Die großzügige Variante des Klassikers für gemeinsames Genießen.

Khachapuri XXL – recommended for 4 persons. The grand sharing version of the Georgian classic.



Khinkalis

Georgische Teigtaschen, kunstvoll gefaltet und gefüllt in aromatischer Brühe. Ein edles Gericht, das rustikale Herzlichkeit mit intensiven Aromen verbindet und georgische Kochkunst auf höchstem Niveau verkörpert.

Georgian dumplings, artfully folded and filled with aromatic broth. A refined dish that combines rustic warmth with intense flavors, showcasing Georgian culinary artistry at its finest.

Kalakuri Khinkali | ხინკალი ხორციით

4€

Gefüllt mit gewürztem Fleisch und Kräutern. Nach traditioneller Art in Brühe gegart.

Filled with seasoned minced meat and herbs. Traditionally cooked in broth.

Khinkali Qvelit | ხინკალი ყველით

4€

Mit zwei Käsesorten gefüllt und zusätzlich mit Käse überbacken. Intensiv, schmelzend und besonders aromatisch.

Filled with two kinds of cheese and topped with an additional cheese crust. Intensely flavorful, melted and indulgent.

Khinkali Sokoti | ხინკალი სოკოთი



4€

Gefüllt mit aromatischen Champignons der Saison. Fein, erdig und vegan.

Filled with seasonal mushrooms. Delicate, earthy and vegan.

Kartopilis Khinkali | კარტოფილის ხინკალი

4€

Gefüllt mit einer feinen Kartoffel - Käse und frischen Kräutermischung, Traditionell und vegetarisch..

Filled with a delicate filling of potatoes and fresh herbs. Traditional and vegetarian.

(jeweils mindestens 5 Stück | minimum 5 pieces)



Hauptspeisen

Ghoris Neknebi | ღორის ნეკნები

42€

Mit Kimchi, süßem Chili, Soja und Erdnussbutter marinierte Schweinerippchen, 10 Stunden bei niedriger Temperatur gegart, serviert mit Beilagen (600 g). Intensiv, zart und aromatisch.

Pork ribs marinated with kimchi, sweet chili, soy and peanut butter, slow-cooked for 10 hours at low temperature, served with a side dish (600 g). Intense, tender and richly flavored.

Chkmeruli | ჩქმერული

22€

Gebackenes Stubenküken, emulgiert mit milder Knoblauchsauce. Ein cremig-würziger Klassiker aus der georgischen Küche.

Oven-baked poussin emulsified with a mild garlic sauce. A creamy, savory Georgian classic.

Ghoris Ojakhuri | ღორის ოჯახური

24€

Gebratenes Schweinefleisch mit Kartoffeln, Granatapfel und Zwiebeln. Rustikal, saftig und herzhaft.

Roasted pork with potatoes, pomegranate and onions. Rustic, juicy and hearty.

Chakapuli | ჩაქაფული

36€

Geschmorte Lammkoteletts in Weißwein und Estragon, serviert auf samtigem Kartoffelpüree.

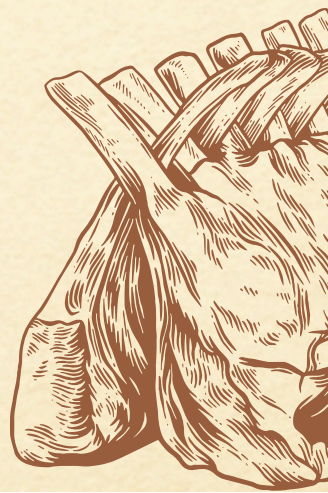
Braised lamb chops in white wine and tarragon, served on silky potato purée.

Chackondrili | ჩაქონდრილი

32€

Black Angus in Tomatensauce mit Weißwein und georgischen Gewürzen, serviert auf samtigem Kartoffelpüree. Vollmundig und fein ausbalanciert.

Black Angus in tomato sauce with white wine and Georgian spices, served on silky potato purée. Full-bodied and elegantly balanced.



Gegrillte Speisen / Grilled Dishes

Kababi | ქაბაბი

29€

Gegrilltes Hackfleisch, in Kohlblatt gewickelt, serviert mit Kimchi-Sauce und eingelegten Zwiebeln. Rauchig, würzig und aromatisch.

Grilled minced meat wrapped in cabbage leaf, served with kimchi sauce and pickled onions. Smoky, savory and aromatic.

Entrecôte | ენტრე კოტე

34€

Zart gegrilltes Entrecôte, mit Knoblauch mariniert und pikant gewürzt.

Tender Entrecôte, marinated with garlic and delicately spiced.

Schaschlik vom Schwein | ღორის მწვადი

26€

Aromatischer Spieß vom Schwein, intensiv und vollmundig.

Aromatic skewer of Iberian pork, rich and full-bodied.

Hähnchen | ქათმის მწვადი

27€

Gegrillter Hähnchenspieß, zart und saftig. Mild gewürzt und ausgewogen.

Grilled chicken skewer, tender and juicy. Mildly seasoned and well balanced.

Gegrilltes Gemüse | ბოსტნეული

19€

Ausgewähltes Gemüse der Saison, aromatisch gewürzt und gegrillt.

Selected seasonal vegetables, delicately seasoned and grilled.

Xorcis Asorti | ხორცის ასორტი

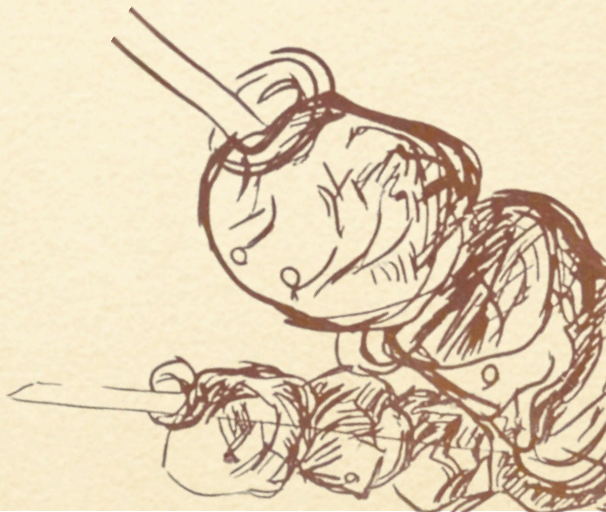
41€ | per person

Große Auswahl gegrillter Fleischspezialitäten mit Beilagen.
Ideal zum Teilen und gemeinsamen Genießen.

A large assortment of grilled meat specialties served with side dishes.
Perfect for sharing.

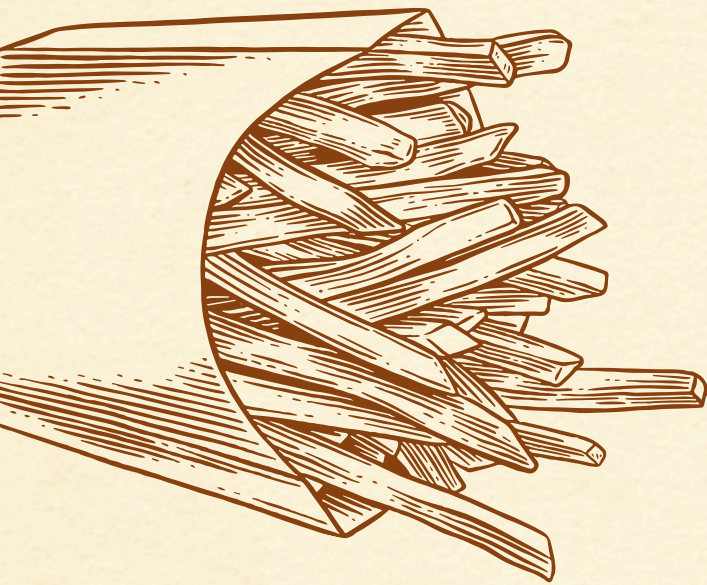
(für 2 Personen | for 2 persons)

Alle Spieße werden mit feinen Rosmarinkartoffeln serviert.
All skewers are served with rosemary potatoes.



Beilagen/ Side

Pommes French fries ფრი	7€
Süßkartoffelpommes Sweet potato fries ტკბილი კარტოფილის ფრი	7€
Kartoffelpüree Mashed potatoes კარტოფილის პიურე	7€
Gebratener Spinat Sautéed spinach შემწვარი ისპანახი	7€
Beilagensalat Side salad სალათი	7€



Sofen/ Sauces

Smetana | სმეტანა 4 €

Fermentierte Sauerrahmcreme, mild und cremig.
Fermented sour cream, mild and creamy.



Adjika | აჯიკა 4€

Würzige georgische Chilipaste mit Kräutern und Gewürzen.
Spicy Georgian chili paste with herbs and spices.



Tkemali | ტყემალი 4€

Fruchtige Pflaumensauce mit feiner Säure.
Fruity plum sauce with a delicate tang.



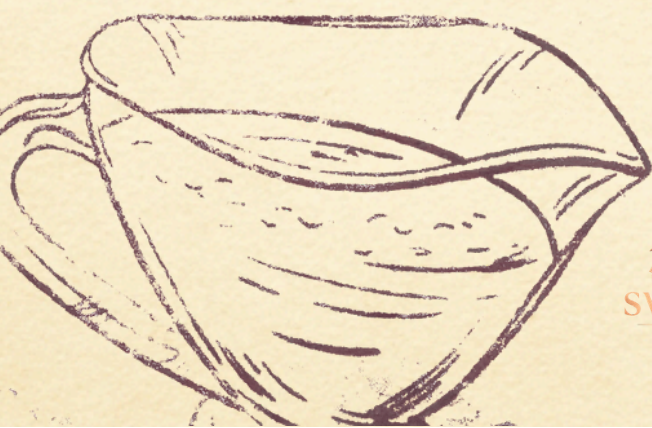
Baje | ბაჟე 4€

Cremige Walnussauce nach traditioneller Art.
Creamy walnut sauce prepared in the traditional style.



Sacebeli | საწებელი 4€

Würzige, tomatenbasierte georgische Sauce.
Spiced tomato-based Georgian sauce.



Nachspeisen / Dessert

Napoléon | ნაპოლეონი 13€

*Blätterteig-Millefeuille mit feiner Sahnecreme.
Knusprig geschichtet und zartschmelzend.*

*Puff pastry mille-feuille layered with delicate cream.
Crisp, flaky and gently melting.*

Ideal | იდეალი 14€

*Biskuitkuchen mit Dulce-de-Leche-Creme und Walnüssen.
Süß, nussig und cremig.*

*Sponge cake with dulce de leche cream and walnuts.
Sweet, nutty and creamy.*

Medovik | მედოვიკი 12€

*Traditioneller Honigkuchen mit Kondensmilchcreme.
Aromatisch, weich und vielschichtig.*

*Traditional honey cake with condensed milk cream.
Aromatic, soft and multi-layered.*

Saisonales Obsttablett | სეზონური ხილის ასორტი 21€

*Auswahl frischer Früchte der Saison.
Leicht, erfrischend und natürlich süß.*

*Selection of fresh seasonal fruits.
Light, refreshing and naturally sweet.*



Softgetränke | Softdrinks | სასმელები

Aqua Panna Still water	0,75 l	8,50 €
San Pellegrino Sparkling water	0,75 l	8,50 €
Borjomi Georgian sparkling water	0,5 l	7,50 €
Coca Cola	0,2 l	4,90 €
Coca Cola Zero	0,2 l	4,90 €
Fanta	0,2 l	4,90 €
Sprite	0,2 l	4,90 €
Schweppe's Ginger Ale	0,2 l	4,90 €
Schweppe's Bitter Lemon	0,2 l	4,90 €
Schweppe's Tonic Water	0,2 l	4,90 €
Red Bull ENERGY DRINK ZERO EDITION	0,25 l	5,90 €

Georgische Limonade | Georgian Limonade | ქართული ლიმონათი

Traube Grape Saperavi	0,5 l	7,90 €
Birne Pear Mskhali	0,5 l	7,90 €
Sahne-Vanille Cream Soda k'remis Soda	0,5 l	7,90 €
Estragon Tarragon t'arkhuna	0,5 l	7,90 €

Granini | Rauch | Säfte

Apfel	0,2 l	4,90 €
Orange	0,2 l	4,90 €
Maracuja	0,2 l	4,90 €
Kirsche	0,2 l	4,90 €
Cranberry	0,2 l	4,90 €
Hausgemachter Eistee Homemade Ice Tea	0,3 l	6,50 €

Cafe | Tea

Espresso Doppio	2,90 €	3,40 €
Americano		3,90 €
Cappuccino		4,60 €
Latte Macchiato		4,90 €
Flat White		4,90 €

Feine Teeauswahl | Fine Selection of Teas | ჩაის არჩევანი

6,90 €

Frisch aufgebriühter Tee, in der Kanne serviert.

Freshly brewed tea, served in a pot.



Bier | Beer | ლუდი

Anheuser-Busch Bud vom Fass
Helles Bier
Corona Bier
Georgian Bier
Alkoholfreies Bier



0,3 l	0,5 l
5,50 €	6,90 €
5,50 €	6,90 €
	5,90 €
	7,50 €
	5,50 €

Cocktails | კოქტეილები

Pornstar Martini

15,00 €

Vanilla Vodka, Passion Fruit, Lime Juice, Prosecco

Espresso Martini

12,00 €

Vodka, Kahlua, Kaffee

Aperol Spritz

13,00 €

Aperol, Prosecco

Pina Colada

12,00 €

Rum, Coconut, Pineapple Juice

Moscow Mule

13,00 €

Vodka, Ginger Beer, Lime Juice

Gin Basil Smash

15,00 €

Vodka, Cointreau, Lime Juice, Cranberry

White Russian

14,00 €

Vodka, Kahlua, Sahne

Caipirinha

12,00 €

Cachaca, Limette, Rohrzucker

Mojito

14,00 €

Rum, Limette, Minze, Rohrzucker, Soda

Whiskey Sour

15,00 €

Bourbon Makers Mark, Eiweiß, Lemon Juice, Zuckersirup

Cosmopolitan

14,00 €

Bourbon, Zitronen und Orangensaft, Zucker-Sirup, Champagner

Negroni

15,00 €

Gin, Campari, roter Wermut



Whisky | ვიბკი



Chivas Regal 12 years	4cl 9,00 €	Fl. 0,7 110,- €
Chivas Regal 18 years	4cl 14,00 €	Fl. 0,7 210,- €
Chivas Regal Royal Salute 21 Years	4cl 28,00 €	Fl. 0,7 430,- €
Jack Daniel's	4cl 8,00 €	Fl. 0,7 100,- €
Jack Daniel's Single Borrel	4cl 11,00 €	Fl. 0,7 150,- €
Johnnie Walker Black Label	4cl 9,00 €	Fl. 0,7 110,- €
Johnnie Walker Blue Label	4cl 36,00 €	Fl. 0,7 560,- €
The Macallan 12 years	4cl 21,00 €	Fl. 0,7 280,- €
Makers Mark Bourbon 46	4cl 13,00 €	Fl. 0,7 170,- €

Vodka | ვოდეკა

Belvedere	4cl 9,00 €	Fl. 0,7 120,- €
Grey Goose	4cl 10,00 €	Fl. 0,7 135,- €
Beluga Noble Russian Vodka	4cl 11,00 €	Fl. 0,7 150,- €
Chopin Gold Vodka	4cl 10,00 €	Fl. 0,7 135,- €
Chopin Family Reserve Vodka	4cl 28,00 €	Fl. 0,7 420,- €

Cognac | კონიაკი

Chacha Silver	4cl 6,00 €	Fl. 0,5 60,- €
Chacha Gold	4cl 6,50 €	Fl. 0,5 65,- €
Hennessy VS	4cl 12,00 €	Fl. 0,7 160,- €
Remy Martin Louis XO	4cl 39,00 €	Fl. 0,7 480,- €



Gin | ჯინი

Bombay Sapphire	4cl 8,00 €	Fl. 0,7 100,- €
Hendrick's Gin	4cl 8,00 €	Fl. 0,7 180,- €
Gin Mare	4cl 9,00 €	Fl. 0,7 110,- €

Tequila | ტეკილა

Clase Azul Reposado	4cl 42,00 €	Fl. 0,7 620,- €
Don Julio Reposado	4cl 13,00 €	Fl. 0,7 180,- €
Patron Silver	4cl 11,00 €	Fl. 0,7 150,- €



Champagner | შამპანური

Moët & Chandon Brut Impérial	0,75l 115,00 €	1,5l 240,00 €
Moët & Chandon Rosé Impérial	0,75l 115,00 €	1,5l 240,00 €
Moët & Chandon Ice Impérial	0,75l 135,00 €	
Moët & Chandon Ice Impérial Rosé	0,75l 135,00 €	
Moët & Chandon N.I.R.	0,75l 160,00 €	

