



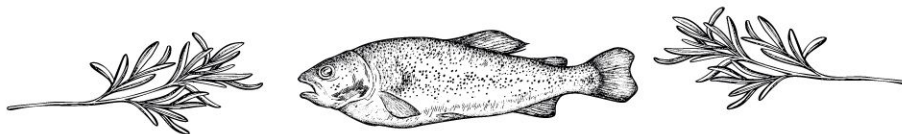
NA POZĄTEK ZUPY, DOMOWE, PYSZNE, JAK U MAMY

ROSÓŁ .....15,00 zł  
*Żydowska penicilina, serwowany z kreplach.*

KAPUŚNIAK Z MIGDAŁAMI I RODZYNKAMI.....15,00 zł  
*Zupa, słodko – kwaśna, z migdałami, rodzynkami, w niczym nie przypominająca tradycyjnego kapuśniaku.  
Obowiązkowo do spróbowania przy pierwszej wizycie w Mandragorze. Danie dedykowane wegetarianom.*

ZUPA DNIA.....15,00 zł  
*serwowana codziennie od 12:00 do 16:00,  
domowe, sezonowe zupy, jak w kuchni od mamy !*

*Kuchnię żydowską cechuje duża różnorodność dań rybnych.  
Wedle tradycji talmudycznej ryba jest symbolem płodności i nieśmiertelności i dlatego stanowi  
główną część wieczornego posiłku w Święto Rosz Haszana  
– Żydowski Nowy Rok.*



RYBY NA CIEPŁO

SANDACZ W BIAŁYM SOSIE Z ORZECHAMI..... 48,00 zł  
*To jedna z najbardziej tradycyjnych polskich ryb. Filety z sandacza przykryte białym winnym sosem na bazie śmietanki.  
Pokropione klarowanym masłem. Danie przygotowywane na bazie przepisu z 1935 roku.*  
**Danie sezonowe. Dostępne w okresie połowów sandacza.**

KARP Z ZATAREM Z DODATKAMI.....40,00 zł  
*Filet z karpia przyprawiony izraelską mieszanką ziół – zatarem.*

ŁOSOŚ SMAŻONY Z DODATKAMI..... 40,00 zł  
*Filet marynowany / kolendra, limonka /*



**GEŚ BAJNISIA - GEŚ PIECZONA, SKRUSZONA ŚLIWOWICĄ  
I PODAWANA W CAŁOŚCI Z PIECZONYMI  
JABŁKAMI I WARZYSKAMI..... 220,00 zł**

**Sommelier proponuje** YARDEN KATZRIN CHARDONNAY  35,00 zł

**danie na zamówienie - czas przygotowania 2 dni !**

Danie dla minimum 4 osób

**JAGNIĘCINA NA PESACH .....53,00 zł**

jedno z najbardziej ulubionych dań w Izraelu, a obowiązkowe na każdym żydowskim stole podczas świąt Pesach. Kotleciki jagnięce w marynacie z rozmarynem, miodem i czosnkiem.

**KACZKA PO ŻYDOWSKU Z CYMESEM NA PĘCZAKU  
lub Z SOSEM WINNYM Z OWOCAMI .....53,00 zł  
.....49,00 zł**

**nasza specjalność !**

Półka kaczki faszerowana jabłuskami, glazurowana miodem. Danie przygotowywane na wszelkie uroczystości rodzinne.

**Na życzenie** DEVOTAGE  30,00 zł

**MOSTEK CIEŁĘCY FASZEROWANY Z CYMESEM.....49,00 zł**

To prawdziwy „cymes” kuchni żydowskiej. A cymes to coś bardzo dobrego!

**Na życzenie** GEWURZTRAMINER  18,00 zł

**„SALT BEEF” - wołowina peklowana.....49,00 zł**

Wołowina peklowana według przepisów z kuchni żydów z Europy środkowo-wschodniej, którzy wyemigrowali do USA

**Na życzenie** YARDEN PINOT NOIR  35,00 zł



**WĄTRÓBKĄ Z CEBULOWYM SOSEM.....32,00 zł**

Podroby w kuchni żydowskiej były niezwykle popularne. Wątróbka drobiowa była obowiązkowym mięsem na Szabat. Wątróbka z cebulowym sosem była tak popularnym daniem w żydowskich domach, że nawet doczekała się piosenki, do której słowa napisał Jacek Cygan a muzykę skomponował Leopold Kozłowski.

**Na życzenie** VISION CHARDONNAY  16,00 zł

**SZNYCEL DROBIOWY .....32,00 zł**

panierowany / grillowany w zestawie z ziemniakami i surówką

**TAK JAK LUBISZ**

**PIEROGI SMAŻONE Z CZOSNKIEM I TYMIANKIEM.....25,00 zł**

Ręcznie lepione, domowe, pachnące czosnkiem i ziołami.

**LATKES CHANUKOWE .....22,00 zł**

tradycyjne danie przygotowywane na święto Chanuka. Placki ziemniaczane podawane ze śmietaną, serwowane TYLKO w okresie jesień-zima

**Sommelier poleca do każdego z dań**



LAMPKA KOSZERNEGO WINA





RESTAURACJA ŻYDOWSKA

**HAND MADE**

since 2004

Nasza karta otwiera drzwi do zwykłego żydowskiego domu. A w nim szczególną rolę odgrywa kuchnia. Przepelniona tradycją, historią i symboliką, przywracająca najpiękniejsze wspomnienia. Przed Państwem dania których przepisy przekazywane są przez pokolenia. Kuchnia żydowska to tygiel smaków i zwyczajów kulinarnych z całego świata. Szalom !

### PRZEKĄSKI CIEPŁE



#### ŻYDOWSKI KAWIOR.....19,80 zł

Tradycyjne danie szabasowe. Smażona wątróbka drobiowa z orzechami włoskimi, cebulką, ozdobiona na koniec jajkiem.

#### GĘSIE PIPKI.....24,00 zł

Gęsi pipek to nadziewana gęsia szyja - to danie wywodzi się z kuchni Żydów Aszkenazyjskich. W jidysz słowo pipek, pochodzące od niemieckiego Pfeifen, oznacza rurkę.



#### WĄTRÓBKA SMAŻONA Z PIECZARKAMI

#### NA WINIE I MIODZIE .....26,00 zł

To specjalność naszej Restauracji. Rekomendowane przez światowej sławy przewodnik francuski Gault & Millau. Obowiązkowe danie dla tych którzy są w Mandragorze pierwszy raz.

#### FALAFEL Z HUMMUSEM..... 26,00 zł

Narodowa potrawa Izraela. Smażone w głębokim oleju solidnie przyprawione orientalnymi przyprawami kulki mielonej ciecierzycy. Danie dedykowane wegetarianom.

### PRZEKĄSKI ZIMNE

#### HUMMUS z chlebkiem pita .....19,00 zł

ulubiony przysmak Izraelczyków. Pasta z ciecierzycy, z dodatkiem tahini i przypraw.

#### ŚLEDŹ Z RODZYNKAMI I MIGDAŁAMI.....21,50 zł

#### ŚLEDŹ MARYNOWANY .....19,00 zł

#### ŚLEDŹ SIEKANY ZWANY TATAREM.....21,50 zł

#### KARP PO ŻYDOWSKU Z RODZYNKAMI

#### I MIGDAŁAMI W DZWONKACH.....20,50 zł

#### PÓLMISEK ŚLEDZI .....54,00 zł

idealny do butelki koszernej wódki

Akceptujemy wszystkie karty płatnicze. Około 25 minut czekamy na dania.

Ze względu na zachowanie poprawności receptur nie sprzedajemy 1/2 porcji.

Gramatury dań dostępne w barze. Lista alergenów dostępna w barze.

Serwis kelnerski nie jest wliczony :)



**najedzony !**



NIE MARNUJ JEDZENIA  
ZABIERZ JE ZE SOBĄ

**ZAPAKOWAĆ ?**



TO, O CO PYTAJĄ GOŚCIE W KAŻDEJ RESTAURACJI...

## SAŁATKI MANDRAGORY

SAŁATKA IZRAELSKA .....22,00 zł  
*drobno pokrojone warzywa: pomidor, papryka, czerwona cebula, ogórek, podawana z chlebkiem pita*

SAŁATKA MANDRAGORY .....32,00 zł  
*kurczak, awokado, mango, czerwona cebula, zielone sezonowe*

SAŁATKA Z ŁOSOSIEM.....35,00 zł  
*filet z łososia, zielone sezonowe, oliwki, czerwona cebula, cytryna, pomidor, ogórek*

*A w każdy piątek koncerty muzyki klezmerskiej !!  
Spędź z nami świąteczny wieczór przy dźwiękach skrzypiec i klarnetu.*

**BILETY DO NABYCIA W BARZE**



**Zaplanuj**

*rodzinne lub firmowe spotkanie w Mandragorze !*

**Z przyjemnością  
przygotujemy wspaniałą ucztę dla ducha i ciała !**





**KARTA SZABASOWA – TYLKO W PIĄTEK I SOBOTĘ! SZABAT SZALOM!**

*Szabat trwa od piątkowego wieczoru do zapadnięcia nocy w sobotę i jest radosnym wspomnieniem siódmego dnia, który pobłogosławił Bóg po stworzeniu świata i człowieka. W ten dzień należy powstrzymać się od wszelkiej pracy. A kolacja powinna być przepełniona najsmaczniejszymi potrawami. W Szabat królują ryby i gęsina!*

**PRZYSTAWKA**



**GEFILTE FISZ.....20,50 zł**  
*To jedno z najbardziej tradycyjnych szabatowych specjałów. Gefilte fisz - są łatwe do jedzenia w Szabat, gdyż nie sprawiają problemów z borer (oddzielaniem złego od dobrego, jednym z 39 malachot – czynności zabronionych w Szabat) które napotykamy podczas jedzenia ościstej ryby. Od pokoleń serwowana na liściu sałaty z chrzanem i ćwikłą.*

**GŁÓWNE DANIA**

**GEŚ ŚWIĄTECZNA PODAWANA NA CYMESIE  
Z KUGŁEM ZIEMNIACZANYM.....65,00 zł**  
**- zasmakuj tradycji...**

*Hodowla gęsi była specjalnością Żydów już od średniowiecza, stały się one nieodłącznym elementem krajobrazu każdego żydowskiego miasteczka. Najcenniejszą ozdobą szabatowego stołu jest geś pieczona podawana na cymesie.*

**CZULENT Z GĘSINĄ NA PĘCZAKU.....40,00 zł**

*To tradycyjna potrawa kuchni żydowskiej. Czulent to bardzo wolno gotowane danie, przyrządzane z mięsą, z fasolą, cebulą, kaszą jęczmienną lub jagłą. Spożywany na zakończenie Szabatu.*



**CZULENT LUBELSKI Z WOŁOWINĄ I JAJKIEM.....38,00 zł**  
*Tradycyjny posiłek podawany na zakończenie Szabatu. Kawałki wołowiny, ziemniaki, sól i pieprz, do tego jajko pieczone, wymieszane z kaszą jęczmienną.*

**KREPLACH Z KARPIONA.....32,00 zł**

*ręcznie lepione pierogi z nadzieniem z karpia wędzonego*





RESTAURACJA ŻYDOWSKA

**HAND MADE**

since 2004



### TRADYCYJNE ŻYDOWSKIE DESERY

PASCHA MIGDAŁOWA.....*zasmakuj tradycji*.....16,00 zł

Tradycyjny deser Żydów Askenazyjskich, podawany na mleczne święto Szawuot. Pyszny mini serniczek z migdałami, rodzynkami i skórką pomarańczy.

IZRAELSKI DESER - MALABI.....16,00 zł

ulubiony deser Izraelczyków

RUGELACHY.....*zasmakuj tradycji*.....16,00 zł

Cynamonowe ciasteczka- rogaliki, pieczone na święta Chanuka, a u nas dostępne codziennie.

DESER ZE SŁODKIEJ MANDRAGORY.....15,00 zł

to deser z naszej cukierni, każdego dnia inne, domowe ciasto, *zasmakuj!*



**Cukiernia Mandragory - *Słodka Mandragora* - ręczna robota, robione na miejscu**

**Z naturalnych składników, pod rygorem przepisów jidishe mamy**

**Torty: chatwowy, czekoladowy, herbaciany 15,00 pln/porcja**

**dostępne tylko w sobotę i niedzielę**



### KARTA DLA NAJMŁODSZYCH

Karta dla najmłodszych, książeczki i malowanki.

Czekamy na Was maluchy!!!

ROSOŁEK Z MAKARONEM..... 9,00 zł

ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM..... 9,00 zł

PALUSZKI Z KURCZAKA.....9,00 zł

NALEŚNIKI Z JABŁUSZKAMI SMAŻONYMI .....15,00 zł

SURÓWKA Z MARCHWI.....5,00 zł

Ryby dostępne z karty głównej

Okolo 25 minut czekamy na dania.

Gramatury dań dostępne w barze. Alergeny dostępne w barze.

W przypadku alergii prosimy o wcześniejsze zgłoszenie obsłudze rodzaju uczulenia

Ze względu na zachowanie poprawności receptur nie sprzedajemy 1/2 porcji.





RESTAURACJA ŻYDOWSKA

**HAND MADE**

since 2004

### SOKI I NAPOJE ZIMNE

Soki owocowe 0,2l .....6,00 zł  
*pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka, grejpfruit, banan, ananas, żurawina*

Sok ze świeżych owoców 0,2l.....13,00 zł  
*pomarańcza, grejpfruit*

Nasza specjalność

Napój izraelski 0,35l.....15,00 zł  
*Napój na bazie soku jabłkowego z laską cynamonu, kawałkami jabłek, miętą, doprawiony cynamonem. Podawany na zimno lub ciepło.*

Kompot owocowy 0,5l..... 9,00 zł

Kompot owocowy 1l .....17,00 zł

### PIWA



**Regionalne piwo Perta**

**PIWO Z BECZKI**

Perła chmielowa 0,5l.....8,00 zł

Perła chmielowa 0,3l .....7,00 zł

**PIWO BUTELKOWE Z BROWARU PERŁA**

Perła chmielowa 0,5l .....10,00 zł

Perła export 0,5l .....10,00 zł

Perła Mocna 0,5l .....10,00 zł

Perła trybunalskie 0,5l .....10,00 zł

Bezalkoholowe.....8,00 zł



**Piwa butelkowe regionalne**

Koszer Macher 0,5l.....15,00 zł

– piwo warzone specjalnie dla Mandragory przez regionalny Browar Jagiello . Ciemne, warzone z czterech gatunków słodu.

### Grzańce piwne i winne

GRZANE JASNE 500 ml.....22,00 zł

*piwo, sok malinowy i korzenny, cynamon, goździki, kardamon, imbir, pomarańcza, rozmaryn*

GRZANE CIEMNE 500 ml.....22,00 zł

*koszer macher, miód pitny, goździki, cytryna, szałwia*

WINO GRZANE CZERWONE 200 ml.....22,00 zł

*wino czerwone, konfitura śliwkowa, nalewka śliwkowa, śliwowica, pomarańcza, cynamon*

WINO BIAŁE GRZANE 200 ml.....22,00 zł

*wino białe, grillowana gruszka, mus gruszkowy, laska cynamonu, kardamon, pomarańcza, tymianek*



**zabierz swoje ulubione  
wino lub piwo do domu**





Kawa po żydowsku,  
serwowana z tygielka

15,00 zł

kawa z kardamonem, cukrem  
trzciniowym, mielonym cynamonem,  
parzona w tygielku

### Klasyka

Espresso.....6,00 zł

espresso 25 ml, kieliszek wody

Americano.....8,00 zł

espresso 25 ml przedłużone gorącą wodą

Doppio espresso.....12,00 zł

espresso 50 ml

Latte.....14,00 zł

espresso 50 ml, gorące spienione mleko



**Kawa najlepiej smakuje  
z deserem** ♥

REKOMENDUJEMY NASZA SPECJALNOŚĆ

PASCHA MIGDAŁOWA.....16,00 zł

**Podać?**

### HERBATY

### KAWY

Cappuccino.....10,00 zł

espresso 25 ml, dopełnione zeszklonym mlekiem

**To, o co pytają goście w każdej kawiarni...**

Kawa parzona.....10,00 zł

kawa mielona, serwowana w szklance

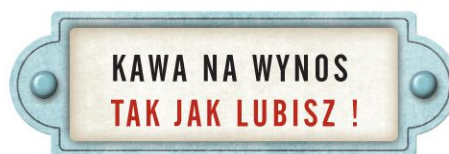
Kawa zbożowa.....10,00 zł

serwowana filizance

### Dodatki

Mleko – o zawartości tłuszczu 3,2%. Dzięki swojej unikalnej recepturze, pozwala na wytworzenie kremowej pianki, która długo utrzymuje się na powierzchni kawy. Doskonale nadaje się do cappuccino i latte.....2,00 zł

Mleko sojowe.....3,00 zł



**KAWA NA WYNOS  
TAK JAK LUBISZ !**



W Izraelu nie ma zwyczaju popijania herbaty przy jedzeniu. Dopiero przy uprzątnięciu naczyń ze stołu podają się Nanę – herbatę z mięty z dodatkiem cukru trzcinowego. Specjalnie dla Państwa Nanę sprowadzamy z Izraela. Koszerna mietowa herbata serwowana w szklaneczce.

Nasza specjalność

### Nasze herbaty

Złoty Ogród.....15,00 zł

Herbata owocowa z dodatkiem syropu malinowego, cynamonu, kardamonu i pomarańczy.

Chanuka tea.....16,00 zł

Napój przyrządzany na bazie czarnej herbaty, z dodatkiem sliwownicy, pomarańczy i goździków. Najczęściej serwowana w czasie żydowskich świąt Chanuka.

Nana.....12,00 zł

Koszerna mietowa herbata, z dodatkiem liści mięty i cukru trzcinowego.

### Herbaty

serwowane w imbryczku.....11,00 zł

Biała / idealna na początek dnia /

Jaśminowa z Cejlonu

/ naturalnie aromatyzowana jaśminem /

Sencha zielona / tradycyjna zielona herbata /

Earl Grey / tradycyjny earl grey /

English Breakfast / tradycyjna indyjska czarna herbata /



MANDRAGORA

RESTAURACJA ŻYDOWSKA

HAND MADE  
since 2004

ALKOHOLE



**koszerna**

**wódka i zakąska**

DO WÓDECZKI **POLECAMY**  
**ŚLEDZIKA!**

LA HAIM ! ZA ŻYCIE !!!!

### **Nasza specjalność**

Śliwowica Paschalna 70 % 25 ml.....12,00 zł  
Śliwowica Paschalna 70 % 0,5l.....240,00 zł

Śliwowica 50 % 50 ml.....12,00 zł  
Śliwowica 50 % 0,5l.....110,00 zł

### **Wódki**

J.A. Baczewski 50 ml .....14,00 zł  
J.A. Baczewski 0,5l .....130,00 zł

Wódka Cymes Kosher 50 ml.....11,00 zł  
Wódka Cymes Kosher 0,5 l.....100,00 zł

Wódka Exclusive Kosher 50 ml.....12,00 zł  
Wódka Exclusive Kosher 0,5 l.....115,00 zł

Finlandia 50 ml.....8,00 zł  
Finlandia 0,5l .....75,00 zł

Krupnik likier 50 ml.....7,00 zł  
Krupnik likier 0,5l.....65,00 zł

### **Cognac**

Francois voyer xo gold.....50,00 zł  
Remy Martin vs 40 ml.....27,00 zł  
Hennessy vs 40 ml .....18,00 zł

### **Whisky**

Kilchoman SINGLE MALT 100%ISLAY  
40 ml.....40,00 zł  
The irishman 12 YO SINGLE MALT  
40 ml.....35,00 zł

All Malt Nikka 40 ml .....25,00 zł  
Jack Daniels 40 ml.....17,00 zł

### **Bourbon**

Woodford reserve 40 ml.....25,00 zł  
Jim Beam 40 ml.....16,00 zł

### **Aperitif**

Campari 40 ml.....12,00 zł  
Aperol 40 ml .....12,00 zł  
Martini 100 ml.....10,00 zł  
P31 40 ml.....12,00 zł

### **Rum**

Bacardi Rum black 40 ml.....18,00 zł  
Bacardi rum 40 ml.....12,00 zł  
Malibu rum 40 ml.....10,00 zł

### **Likiery**

Baileys Liqueur 40 ml.....13,00 zł  
Kahlua Liqueur 40 ml.....13,00 zł  
Cointreau Liqueur 40 ml.....13,00 zł  
Midori 40 ml .....13,00 zł  
Jägermeister 40 ml.....13,00 zł

### **Tequila**

Tequila El\_jimador reposado 40 ml.....18,00 zł  
Tequila El\_jimador blanco 40 ml.....18,00 zł

### **Gin**

Hendricks gin 40 ml.....25,00 zł  
Tanqueray no. Ten gin 40 ml.....21,00 zł  
Beefeater 40 ml.....14,00 zł





RESTAURACJA ŻYDOWSKA

**HAND MADE**

since 2004

## DRINKI I KOKTAJLE

*Inspiracją do stworzenia karty była mapa rozproszonych po całym świecie Żydów.*

*Początek tej podróży rozpoczyna się wyjściem Żydów z Egiptu.*

*Rozproszeni po całym świecie Żydzi: Aszkenazyjczycy ( Europa Wschodnia i Środkowa ),*

*Mizrahi ( Północna Afryka i Bliski Wschód ), Sefardyjczycy ( Hiszpania i Portugalia ),*

*Jemen, Etiopia, Indie i Azja Środkowa, Ameryka – miejsce, historia i dom.*

### ***La haim ! Za życie !***

Śliwka w kompot.....25,00 zł

WÓDKA DAKTYLOWA, KAHLUA, AMARETTO, ŚMIETANKA,  
BITTERS ŚLIWKOWY, ŻEL KAWOWY I WIŚNIOWY

Piernik do wiatraka.....25,00 zł

JACK DANIELS FIRE, SYROP KORZENNY, SOK GRUSZKOWY,  
SOK Z CYTRYNY, DYM

Lawendowy zawrót głowy.....25,00 zł

LIKIER PORZECZKOWY, BACARDI BLACK,  
SYROP LAWENDOWY, HERBATA BLUE BUTTERFLY, SZALWIA

Miód na serce.....25,00 zł

KRUPNIK LIKIER, MARASCHINO, ABSYNT, PIANA MIODOWA

O mój rozmarynie.....25,00 zł

CAMPARI, GIN, SHRUB GRAPEFRUIT - ROZMARYN,  
PIANA Z TONICU

Nie ma róży bez kolców.....25,00 zł

TEQUILA, COINTREAU, SOK Z CYTRYNY, WODA RÓŻANA,  
KONFITURA RÓŻANA, BIAŁKO

Ni z gruchy, ni z pietruchy.....25,00 zł

HENNESSY VS, SYROP GRUSZKOWY, SOK Z CYTRYNY,  
CZERWONE WINO, TYMIANEK, BIAŁKO

Z pigwą po świecie.....25,00 zł

WHISKY NIKKA DAYS, SOK Z PIGWY,  
SYROP CUKROWY, ANGOSTURA, BIAŁKO

Nieźle ziółko.....25,00 zł

P31, GIN, VERMOUTH

***ręczna robota,***

ORYGINALNE RECEPTURY,  
WYKONANE **POD RYGOREM**  
**WŁASNYCH PRZEPISÓW**  
Z BARU MANDRAGORA.



---

**WINA MUSUJĄCE**

Butelka

---

Blanc de Blancs Brut, Yarden, 2010.....250 zł

---

**WINA BIAŁE**

100 ml

Butelka

---

Riesling, Gamla, Izrael, 2018.....16 zł.....116 zł  
Chardonnay-Semillon, Vision, Teperberg 1870, Izrael, 2018.....16 zł .....116 zł  
Gewurztraminer, Yarden, Izrael, 2017.....18 zł.....120 zł  
Sauvignon Blanc-Chardonnay, Impression, Teperberg 1870, Izrael, 2017.....25 zł.....145 zł  
Gewurztraminer, Impression, Teperberg 1870, Izrael, 2017.....145 zł  
Sauvignon Blanc, Recanati, Izrael, 2018.....22 zł.....160 zł  
Viognier, Chenin Blanc, Sauvignon Blanc  
“Destitage”, Inspire, Teperberg 1870, Izrael, 2016.....30 zł.....168 zł  
Dabouki, Sauvignon Blanc, Gewurztraminer  
“Famitage”, Inspire, Teperberg 1870, Izrael, 2017.....30 zł.....168 zł  
Chardonnay, Reserve, Recanati, Izrael, Manara Vineyard, 2017.....33 zł.....240 zł  
Chardonnay “Katzrin”, Yarden, Izrael, 2017.....35 zł .....230 zł

---

**WINA CZERWONE**

100ml

Butelka

---

Shiraz, Vision, Teperberg 1870, Izrael, 2017.....16 zł .....116 zł  
Merlot, Vision, Teperberg 1870, Izrael, 2018.....16 zł .....120 zł  
Sangiovese, Yarden, Izrael, 2016.....21 zł.....140 zł  
Cabernet Sauvignon, Impression, Teperberg 1870, Izrael, 2018.....25 zł.....145 zł  
Cabernet Sauvignon, Recanati, Izrael, 2017.....22 zł.....160 zł  
Merlot, Recanati, Izrael, 2018.....22 zł.....160 zł  
Shiraz, Recanati, Izrael, 2017.....22 zł.....160 zł  
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc “Meritage”,  
Inspire, Teperberg 1870, Izrael, 2017.....30 zł.....168 zł  
Malbec, Marselan “Devotage”, Inspire, Teperberg 1870, Izrael, 2017.....30 zł .....168 zł  
Pinot Noir, Yarden, Izrael, 2016.....35 zł .....230 zł  
Merlot, Reserve, Recanati, Izrael, Manara Vineyard, 2015.....33 zł.....240 zł  
Cabernet Sauvignon, Reserve, Recanati, Izrael, Lebanon Vineyard, 2015.....33 zł .....240 zł  
Petit Syrah, Reserve, Recanati, Izrael, 2016.....33 zł .....240 zł  
Merlot, Essence, Teperberg 1870, Izrael, 2016.....40 zł.....250 zł  
Cabernet Sauvignon, Essence, Teperberg 1870, Izrael, 2016.....40 zł.....250 zł

---