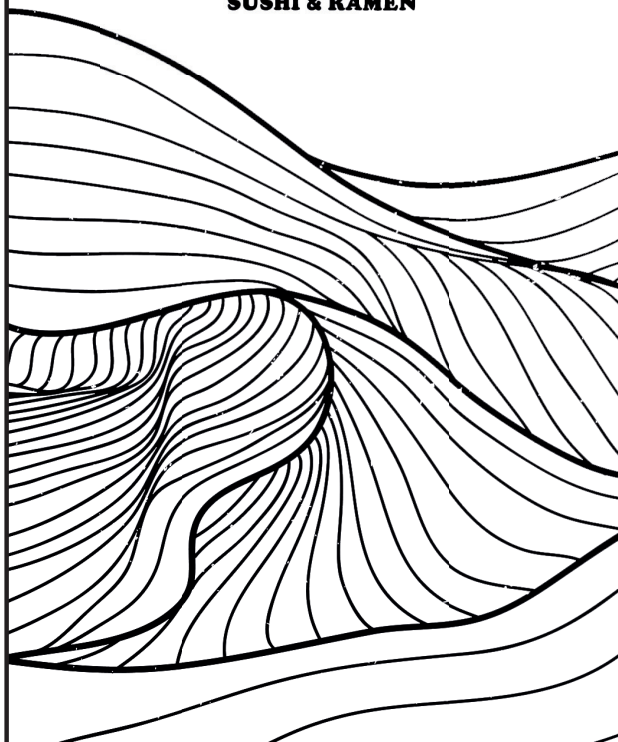




MENU | PL





MENU

WITAMY W FAT CAT SUSHI & RAMEN

Fat Cat Sushi & Ramen to japońska restauracja, która narodziła się 22 listopada 2024 roku z pasji do autentycznych smaków i odważnych połączeń.

W naszej kuchni łączymy tradycję Japonii z nowoczesnymi trendami z całego świata. Nie boimy się eksperymentów - to właśnie ten wyjątkowy twist sprawia, że każde danie w Fat Cat ma swój niepowtarzalny charakter.

Produkty sprowadzamy z różnych zakątków świata, jednocześnie korzystając z dobrodziejstw tworząc smaki, w których tradycja spotyka się z nowoczesnością.

Wierzymy, że doskonały smak rodzi się z jakości - dlatego każdy składnik, który trafia na nasz stół, jest starannie dobrany i świeży. Fat Cat to miejsce stworzone dla tych, którzy cenią harmonię, smak i odrobinę zaskoczenia - dokładnie tak, jak w najlepszej japońskiej kuchni.

WARTO WIEDZIEĆ

W NASZEJ RESTAUARACJI ZNAJDZIESZ



JAPOŃSKĄ CERAMIKĘ

Nasze dania podajemy na ręcznie robionych, porcelanowych talerzach wprost z Japonii.



DARMOWE WI-FI

Zapytaj naszej obsługi o aktualne hasło i korzystaj dowolnie z szybkiego Internetu.



CERTYFIKOWANE RYBY

Nasze ryby mają certyfikat MSC, co oznacza, że pochodzą ze zrównoważonych i odpowiedzialnych połowów.



EKOLOGICZNE OPAKOWANIA

Nasze opakowania na dania na wynos są w 100% z recyklingu i przyjazne środowisku.



RÓŻNE FORMY PŁATNOŚCI

Przyjmujemy karty, gotówkę i bez problemu rozdzielamy rachunki między gości.

Do grup 5-osobowych i większych doliczamy opłatę serwisową w wysokości 10%

ZOBACZ JAK
WYGLĄDAJĄ
NASZE DANIA



15 MISO
wywar dashi • pasta miso • niboshi • negi

25 KARAAGE 🍅
kurczak ginger miso • sweet chili • sezam
• sojowe aioli z czosnkiem • koji

15 GOMA WAKAME 🌿
glony wakame • glony tosaka • dressing goma
dare • sezam prażony • świeży ogórek

42 KREWETKI W TEMPURZE
krewetki tygrysie (5 szt.) • własna mieszanka
tempura • aioli sojowe z czosnkiem • aonori

31 GYOZA Z KACZKĄ
FAT CAT POLECA!
wolno gotowana kaczka w mirinie
i cytrusach • sezam • sos sojowo-grzy-
bowy • korzenny chili • dżem z melonem

25 KARAAGE Z BOCZNIAKA
Marynowany bocznik • sweet chilli
• sezam • truflowe aioli

49 VEGAN TANTANMEN 🌿🍅🍅
bulion paitan • orzechowo-se-
zamowe tare • makaron hakata
• karaage z boczniaka • olej chili
• sezamowe moyashi • pasta
z fermentowanej fasoli • mizuna
• nori • prażone orzechy • negi

49 TANTANMEN 🍅🍅
bulion paitan • orzechowo-sezam
tare • makaron hakata • własnej
produkcji kielbasa wperzowa
z ndują • olej chili • sezamowe
moyashi • pasta z fermentowanej
fasoli • nori • ajitama • mizuna
• prażone orzechy • negi

56 SHOYU BLUE CHESSE
NEW bulion paitan • makaron hakata
• shoyu & blue cheese tare
• grillowana kofta wołowa
• chutney z gruszki • wolno
gotowany por • olej yuzu • olej
porowy • ajitama • nori • negi

54 SHOYU TRUFFLE IBERICO
bulion chintan • truflowe
shoyu tare • makaron sapporo
• karkówka iberico • marynowany
bambus • sezam • ajitama
• nori • negi

56 KURO BUTA PAITAN
NEW czarny bulion paitan • gruszka
• shoyu tare • makaron hakata
• glazurowane żebro wieprzowe
• karaage z boczniaka
• olej imbirowy • smalec mayu
• ajitama • nori • negi

49 SPICY MISO 🍅
NEW bulion paitan • miso niboshi
tare • makaron sapporo
• soboro wieprzowe • smalec
mayu • olej chili • kapusta
sezamowa • chrupki batat
• mizuna • ajitama • nori
• negi

46 GINGER MISO
bulion paitan • miso niboshi
tare • makaron sapporo
• kurczak ginger karaage
• mayu • olej imbirowy
• kapusta sezamowa • chrupki
batat • ajitama • nori • negi

RAMEN



ZOBACZ JAK
WYGLĄDAJĄ
NASZE DANIA



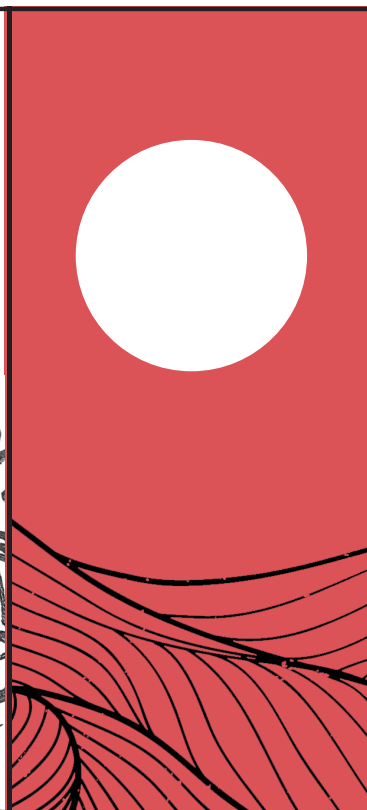
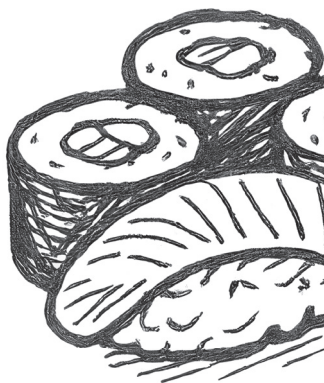
SPRAWDŹ DODATKI
Na stronie obok



DODATKI

OLEJ CHILI 3
OLEJ IMBIOWY 3
OLEJ YUZU 3
OLEJ SEZAMOWY 3
OLEJ POROWY 3
KIEŁBASKI WIEPRZOWE 10
KOFTA WOŁOWA 15
ŻEBRO WIEPRZOWE 12
KARKÓWKA IBERICO 16
KURCZAK KARAAGE 10
KARAAGE Z BOCZNIAKA 12
KAPUSTA SEZAMOWA 4
CHRUPKI BATAT 4
MARYNOWANY BAMBUS 4
SEZAMOWE MOYASHI 3
WOLNO GOTOWANY POR 4
PASTA Z FERMENTOWANEJ
FASOLI 3

NEGI 3
NORI 2
PRAŻONE ORZECHY 3
PORCJA MAKARONU 8
AJITAMA 6



© fat_cat_restaurant

SASHIMI NEW STYLE

Sashimi w nowoczesnym wydaniu – świeże ryby podane z lekkimi, autorskimi dressingami

45 **ŁOSOŚ**
mango-yuzu dressing • kawior
z pstrągą • kataifi • mikro zioła

55 **TUŃCZYK BLUEFIN AKAMI**
NEW **FAT CAT POLECA!**
truffle ponzu • czosnek
• mikro zioła • yori

79 **TUŃCZYK BLUEFIN TORO**
jalapeño dressing • wasabi
salsa • negi

55 **SERIOLA**
NEW yuzu soy • kolendra • jalapeño
• chips z batata • yuzu kosho

55 **KREWETKI ARGENTYŃSKIE**
amazu ponzu • marakuja • salsa z
trawą cytrynową • mizuna



ZOBACZ JAK
WYGLĄDAJĄ
NASZE DANIA



TATARY

42 **ŁOSOŚ**
Ceviche miso • olej miętowy
• rokitnik • chips ryżowy

60 **TUŃCZYK BLUEFIN**
Miso wasabi dressing
• imbir • chips ryżowy

58 **SERIOLA**
Truflowe ponzu • shiso
• chips ryżowy

65 **CEVICHE**
Okoń morski • seriola
• yuzu miso • jagody goji
• chips ryżowy



Informacje na temat alergienów otrzymasz od obsługi / Ceny w menu podane PLN

CRISPY RICE

Chrupiący smażony ryż w sześciu kawałkach, podawany z wybranym tatarem.

39 ŁOSOŚ

sześć kawałków chrupiącego smażonego ryżu podawanego z lekko pikantnym tatarem z łososia.

52 TUŃCZYK

sześć kawałków chrupiącego smażonego ryżu podawanego z lekko pikantnym tatarem z tuńczyka

FAT CAT POLECA!

35 AVOCADO

sześć kawałków chrupiącego smażonego ryżu z guacamole z avocado

2 / 3 SZTUKI

NIGIRI / SASHIMI

Tradycyjne formy sushi – świeża ryba serwowana na ryżu lub w delikatnych plasterkach.

TUŃCZYK AKAMI 32

TUŃCZYK CHUTORO 34

TUŃCZYK OTORO 40

SERIOLA 34

ŁOSOŚ 26

OPALANY BRUSZEK Z ŁOSOSIA 27

OKOŃ MORSKI 28

PRZEGRZEBEK 33

WĘGORZ 32

KREWETKA 28

KREWETKA ARGENTYŃSKA 33

OMLET TAMAGO 18

KAWIOR Z PSTRAGA 40

WAGYU A5 60

6 SZTUK HOSOMAKI

Cienkie rolki sushi w klasycznym wydaniu – lekka, zbalansowana kompozycja smaków.

ZOBACZ JAK
WYGLĄDAJĄ
NASZE DANIA



POLECAMY

ŁOSOŚ 28

ŁOSOŚ GRILLOWANY 28

ŁOSOŚ PIKANTNY 30

TUŃCZYK BLUEFIN 35

TUŃCZYK BLUEFIN PIKANTNY 35

TUŃCZYK TORO ZE SZCZYPIORKIEM 40

SERIOLA Z JALAPEÑO 35

OKOŃ MORSKI SHISO 31

WĘGORZ PIEPRZ GÓRSKI 32

PRZEGRZEBEK Z YUZU KOSHO 39

OGÓREK SEZAM 18

AWOKADO 22

KANPYO TYKWA 18

TAMAGO 20



6 SZTUK FUTOMAKI

Klasyczne, grubsze rolki sushi
– harmonia świeżych składników owinięta w nori.



fat_cat_restaurant

47 SERIOLA
awokado • ogórek
• szparag w panko
• tykwa • sos truflowy •
sezam

46 WĘGORZ
awokado • ogórek
• pieprz sansho
• tamago • kabayaki

52 SOFT SHELL CRAB
kuro goma • awokado
• shiso • ogórek
• tobiko

**28 WARZYWA
W TEMPURZE** 🌱
warzywa sezonowe
w tempurze • chilli
dżem

**45 TUŃCZYK
AKAMI SPICY** 🌶️
ogórek • awokado
• oshinko • szczypiorek
• spicy mayo • sezam

**40 OKOŃ
MORSKI**
awokado • ogórek
• szparag w panko
• kolendra • oshinko

**26 ŚWIEŻE
WARZYWA** 🌱
warzywa sezonowe
• sezam • kuro goma

**52 HOUSE
SPECIAL**
łosoś • tuńczyk
• seriola • okoń morski
• tobiko • awokado
• tamago

36 ŁOSOŚ
awokado • ogórek
• tykwa

**38 ŁOSOŚ
GRILLOWANY**
kabayaki • ogórek
• awokado • tykwa

**44 KREWETKA
W TEMPURZE** 🌶️
spicy mayo • ogórek
• awokado • oshinko

**39 KALMAR
TEMPURA**
mango • ogórek
• shiso • chili dżem

**44 TUŃCZYK
AKAMI**
ogórek • awokado
• oshinko • szczypiorek

**48 TATAR
Z TUŃCZYKA** NEW
awokado • ogórek
• oshinko • chips z batata

**38 TATAR
Z ŁOSOSIA** NEW
awokado • ogórek
• oshinko • chips z batata

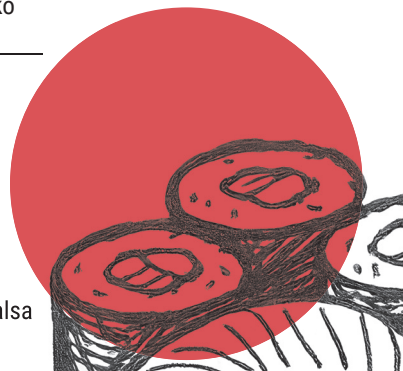
**42 EBI
SALMON** NEW
krewetka w tempurze
• łosoś • awokado
• ogórek • takuan
• spicy mayo

**49 AKA EBI
SHISO** NEW
krewetka argentyńska
• shiso • ogórek
• awokado • szparag
w tempurze • tobiko
• miętowe aioli

**38 SUZUKI
PANKO** NEW
okoń morski w panko
• awokado • oshinko
• ogórek

**60 SAN SHU
MAGURO** NEW
FAT CAT POLECA!
akami • chutoro
• otoro • negi • takuan •
wasabi salsa

**69 FAT CAT
ROLL** NEW
krewetka
w tempurze
• otoro • shiso
• takuan • ogórek
• kawior z pstrągą
• trufla • wasabi salsa



Informacje na temat alergenów otrzymasz od obsługi / Ceny w menu podane PLN



48 WĘGORZ

ogórek • tykwa • tamago
• awokado • sezam
• kabayaki • pieprz górski

62 RAINBOW ROLL

FAT CAT POLECA!

łosoś • seriola • tuńczyk • okoń
morski • awokado • krewetka
w tempurze • żel z rokitnika

38 ŚWIEŻE WARZYWA
MAMENORI

warzywa sezonowe • płatek
sojowy • awokado • kataifi

45 DOUBLE SALMON

NEW

avocado • łosoś
• miętowe aioli

60 WĘGORZ EBI TEN

krewetka w tempurze
• węgorz • awokado
• kuro goma

65 JUMBO TUNA

NEW

soft shell krab • ogórek
• avocado • takuan • tuńczyk
• wasabi salsa

52 IKA SHISO

NEW

kalmar w tempurze • shiso
• ogórek • avocado • mango
• miętowe aioli

42 ŁOSOŚ GRILLOWANY

awokado • ogórek • miso
musztardowe • sezam

52 ŁOSOŚ ABURI EBI TEN

krewetka w tempurze • ogórek
• pikantny majonez • kabayaki

44 ŁOSOŚ MANGO

serek śmietankowy • ogórek
• awokado • sos mango
• kataifi

60 PRZEGRZEBKI

ogórek • awokado • yuzu
kosho mayo • kolendra

52 ŁOSOŚ MAMENORI

płatek sojowy • krewetka
w tempurze • mango
dressing • awokado

95 WAGYU ROLL

krewetka w tempurze
• awokado • wołowina wagyu
a5 • yakiniku • chips z batata

42 HOT PHILLY

NEW

ogórek • łosoś • negi
• cream cheese

65 KANI SALMON

NEW

FAT CAT POLECA!

krab śnieżny • awokado
• ogórek • opalane
podbrzusze łososa • negi

65 SOFT SHELL UNAGI
SPECIAL

NEW

soft shell krab • tykwa
• avocado • węgorz • kabayaki
• sansho pieprz

58 HAMACHI TRUFFLE

NEW

ogórek • avocado • takuan
• hamachi • truflowe aioli
• truffle

44 TATAR Z ŁOSOSIA

warzywa w tempurze
• masago arare

46 ŁOSOŚ W YUZU

kolendra • chili • awokado
• ogórek

44 OKOŃ MORSKI

ogórek • awokado
• kolendra • żel yuzu
• kataifi

58 SERIOLA

avocado • szparag panko
• miętowe aioli • kizami wasabi

62 TATAR Z TUŃCZYKA
MAMENORI

płatek sojowy • krewetka
w tempurze • tatar z tuńczyka
• ogórek • kataifi

55 AKA EBI

NEW

krewetka w tempurze • ogórek
• tatar z krevetek argentyńskich
• shiso • miętowe aioli

60 TORO TAKU

NEW

tuńczyk toro • negi • takuan
• ogórek • wasabi salsa

62 TRUFFLE TUNA

NEW

FAT CAT POLECA!

szparag tempura • awokado •
tuńczyk • truffle aioli
• truffle • wasabi salsa

65 HOTATE BATAT

NEW

szparag w tempurze
• awokado • przegrzebki
• chips z batata • miętowe aioli

40 ŁOSOŚ

awokado • ogórek • miso
musztardowe • sezam

52 TATAR Z TUŃCZYKA

warzywa w tempurze
• masago arare

60 TUŃCZYK EBI TEN

krewetka w tempurze • ogórek
• oshinko • wasabi honey

75 CALIFORNIA ROLL

krab śnieżny • awokado
• ogórek • kawior z pstrągą



ZESTAWY

ZESTAWY

89

MIX SET 1 16 SZTUK

Klasyczny zestaw dla początkujących – łosoś i tuńczyk w prostych, harmonijnych kompozycjach japońskiego sushi

- nigiri łosoś 2 szt.
- nigiri tuńczyk 2 szt.
- hosomaki łosoś 6 szt.
- futomaki łosoś, awokado, ogórek, tykwa 6 szt.

129

MIX SET 2 26 SZTUK

Idealny zestaw na początek przygody z kuchnią japońską – różnorodne rolki, które wprowadzają w świat sushi i jego smaków.

- hosomaki tuńczyk bluefin pikantny 6 szt.
- hosomaki łosoś 6 szt.
- futomaki łosoś grillowany, kabayaki, ogórek, awokado, tykwa 6 szt.
- specjal maki tatar z łososia, warzywa w tempurze, masago arare 8 szt.

149

MIX SET 3 26 SZTUK

Zestaw ciepłych rolek w tempurze – połączenie chrupiących tekstur, soczystych ryb i delikatnie pikantnych akcentów.

- hosomaki łosoś grillowany 6 szt.
- futomaki kalmar tempura, mango, ogórek, shiso, chili dżem 6 szt.
- futomaki krewetka w tempurze, spicy mayo, ogórek, awokado, oshinko 6 szt.
- specjal maki okoń morski w tempurze, awokado, ogórek, jalapeno, sezam 8 szt.

189

MIX SET 4 30 SZTUK

Zestaw różnorodnych futomaki – połączenie świeżych ryb, owoców morza i warzyw w harmonijnych, pełnych smaku rolkach.

- łosoś, awokado, ogórek, tykwa 6 szt.
- krewetka w tempurze, spicy mayo,

- ogórek, awokado, oshinko 6 szt.
- tuńczyk akami, ogórek, awokado, oshinko, negi, spice mayo, sezam 6 szt.
- okoń morski, awokado, ogórek, kolendra, oshinko 6 szt.
- kalmar tempura, mango, ogórek, shiso, chili dżem 6 szt.

219

MIX SET 5 40 SZTUK

Autorska selekcja wyjątkowych rolek – połączenie świeżych ryb, chrupiącej tempury i aromatycznych sosów w zbalansowanej kompozycji smaków.

- łosoś, awokado, ogórek, musztarda miso, sezam 8 szt.
- krewetka tempura, tuńczyk bluefin, ogórek, oshinko, wasabi miód 8 szt.
- okoń morski, ogórek, awokado, kolendra, żel yuzu, pesto shiso 8 szt.
- rainbow roll, awokado, krewetka tempura, żel rokitnikowy 8 szt.
- seriola, ogórek, panko szparagi, aioli truflowe, kizami wasabi 8 szt.

179

OMAKASE MIX 23 SZTUKI

FAT CAT POLECA!

Twoje preferencje, nasza sztuka. Osobista selekcja sushi i sashimi od Mistrza, dopasowana do Twojego gustu

- sashimi 3 szt.
- nigiri 6 szt.
- hosomaki 6 szt.
- specjal maki 8 szt.

79

YASAI VEGE MIX 20 SZTUK

Lekki, roślinny zestaw pełen świeżości – harmonijne połączenie warzyw, awokado i delikatnych japońskich smaków.

- hosomaki awokado 6 szt.
- futomaki świeże warzywa 6 szt.
- świeże warzywa, płatek sojowy, goma dare, awokado 8 szt.

429

GRUBY KOT SET 68 SZTUK

Nasz flagowy zestaw – pełna gama smaków i tekstur, łącząca klasykę sushi z autorskimi kompozycjami Fat Cat.

- nigiri tuńczyk akami bluefin 2 szt.
- nigiri łosoś 2 szt.
- nigiri seriola 2 szt.
- sashimi tuńczyk akami bluefin 3 szt.
- sashimi łosoś 3 szt.
- hosomaki tuńczyk bluefin pikantny 6 szt.
- hosomaki seriola jalapeno 6 szt.
- futomaki salmon tartare 6 szt.
- futomaki soft shell crab, sojowy majonez, awokado, shiso, ogórek, tobiko 6 szt.
- special maki hamachi truffle 8 szt.
- special maki rainbow, awokado, krewetka w tempurze, miso ceviche dressing, żel z rokitnika 8 szt.
- special maki hotate batat 8 szt.
- special maki krewetka w tempurze, platek sojowy, tatar z tuńczyka, ogórek, jalapeno 8 szt.

169

NEW

FAT SALMON 32 SZTUKI

Zestaw dla miłośników łososia – różnorodne kompozycje w klasycznym i opalonym wydaniu, łączące delikatność i głębię smaku.

- nigiri opalany łosoś 2 szt.
- nigiri łosoś 2 szt.
- futomaki łosoś 6 szt.
- futomaki łosoś grillowany 6 szt.
- hot philly special maki 8 szt.
- uramaki tatar z łososia 8 szt.

329

NEW

UMAMI SET 42 SZTUKI

Harmonia tradycyjnych nigiri i autorskich rolek – esencja japońskiego umami w jednej kompozycji.

- ebi ten salmon aburi 8 szt.
- tuna truffle special 8 szt.
- futatsu ebi special maki 8 szt.
- futo hamachi 6 szt.

- futo san-shu tuna 6 szt.
- nigiri seabass 2 szt.
- nigiri tuna 2 szt.
- nigiri krewetka 2 szt.

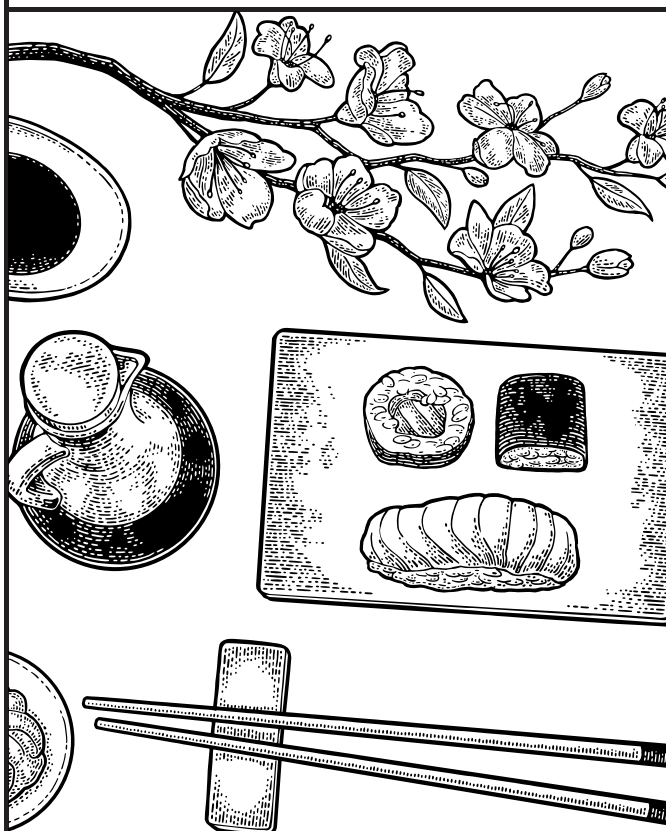
229

NEW

HOT YAKI SET 40 SZTUK

Połączenie chrupiących rolek w tempurze i aromatycznych smaków z grilla – zestaw o wyrazistym charakterze.

- hosomaki węgorz 6 szt.
- hosomaki avocado 6 szt.
- special maki ika shiso 8 szt.
- special maki soft shell unagi 8 szt.
- futo krewetka w tempurze 6 szt.
- futo okoń morski panko 6 szt.



ZOBACZ JAK
WYGLĄDAJĄ
NASZE DANIA



NAPOJE ZIMNE	19 YUZU - ELDERFLOWER LEMONIADA Yuzu • Elderflower • Sencha	DESERY	18 LODY MOCHI 2 SZTUKI Zapytaj obsługę o dostępne smaki.
	19 EKOLOGICZNA KOMBUCHA BALANCE Po długim procesie fermentacji, niepasteryzowana, niegazowana. Zapytaj nas o smaki.		
	15 LEMONIADA JAPOŃSKA HATA KOSEN Zapytaj nas o smaki.	DLA DZIECI	29 RAMEN JUNIOR Bulion wieprzowo-drobiowy z makaronem ramen
	15 NAPÓJ Z ZIELONEJ HERBATY MANGAJO Z sokiem z jagód goji / z sokiem z granatu (250 ml)		29 CHRUPIAĆY KURCZAK Panierowana pierś z kurczaka z ryżem
	9 SOK CAPPY 250 ML	ZOBACZ JAK WYGLĄDAJĄ NASZE DANIA 	
	12 COCA COLA 250 ML		
	12 COCA COLA ZERO 250 ML		
	8 WODA MINERALNA KROPLA BESKIDU 250 ML Niegazowana / Gazowana		
	15 WODA MINERALNA KROPLA BESKIDU 700 ML Niegazowana / Gazowana		
NAPOJE GORĄCE	21 HERBATA SENCHA SAKURA 800 ML		
	19 HERBATA GENMAICHA 800 ML		
	19 HERBATA ZIELONA SENCHA 800 ML		
	21 HERBATA JAŚMONOWA ZIELONA 800 ML		
	19 DOMOWA HERBATA JESIENNA SAKURA 250 ML Syrup miodowo-korzenny i pomarańcza		
	19 DOMOWY NAPAR Z ROKITNIKIEM 250 ML Herbata sencha z syropem imbirowym i rokitnikiem		

ALKOHOLE

PIWO

- 18 KIRIN ICHIBAN 330 ML
- 16 KIRIN ICHIBAN 0% 330 ML
- 18 ASAHI 330 ML
- 30 ECHIGO KOSHIHIKARI 500ML

SAKE

- 22 ZAKU "MIYABI NO TOMO" 40 ML
Junmai Daiginjo 15%
- 90 ZAKU "MIYABI NO TOMO" 180 ML
Junmai Daiginjo 15%
- 280 ZAKU "MIYABI NO TOMO" 750 ML
Junmai Daiginjo 15%

- 20 DASSAI "45" 40 ML
Junmai Daiginjo 16%

- 80 DASSAI "45" 180 ML
Junmai Daiginjo 16%

- 240 DASSAI "45" 720 ML
Junmai Daiginjo 16%

- 500 DASSAI "45" 1800 ML
Junmai Daiginjo 16%

- 120 AKASHI SAKE SPARKLING 300 ML
Junmai Ginjo 7%

- 20 KODAKARA YUZU SHU 40 ML
Likier z Yuzu na bazie SAKE 8%

- 80 KODAKARA YUZU SHU 180 ML
Likier z Yuzu na bazie SAKE 8%

- 240 KODAKARA YUZU SHU 720 ML
Likier z Yuzu na bazie SAKE 8%

- 18 GOZENSHU UME SHU 40 ML
Likier z japońskiej śliwki 11%

- 70 GOZENSHU UME SHU 180 ML
Likier z japońskiej śliwki 11%

- 150 GOZENSHU UME SHU 500 ML
Likier z japońskiej śliwki 11%

KOKTAJLE

- 29 JAPANESE HUGO SPRITZ
Yuzu • Syrop z bzu • Cava
- 26 LYCHEE SAKE YUZU
Sake • Lychee syrop • Lychee • Yuzu
- 24 HOT CHOYA
Choya • Syrop korzenny • Yuzu

WINO BIAŁE

- 20 DELAPIERRE TRADICION BRUT 150 ML
Cava
- 80 DELAPIERRE TRADICION BRUT 750 ML
Cava

- 22 DR. L RIESLING FEINHERB 150 ML
Riesling

- 90 DR. L RIESLING FEINHERB 750 ML
Riesling

- 26 BOTTEGA VINAI TRENTINO 150 ML
Sauvignon Blanc

- 110 BOTTEGA VINAI TRENTINO 750 ML
Sauvignon Blanc

- 120 BARCZENTEWICZ
GEWURZTRAMINER
Gewurztraminer

- 95 EMILIANA NOVAS
GRAN RESERVA
Viognier

WINO CZERWONE

- 22 SAGET LA PERRIERE LA
PETITE PERRIERE 150 ML
Pinot Noir

- 95 SAGET LA PERRIERE LA
PETITE PERRIERE 750 ML
Pinot Noir

- 120 VIÑA Z ORZAL
Graciano

