



OLIVETO

*stonegrill
& fine dining*



The method of cooking food can be traced back to the Ancient Egyptians and Vikings. Now Oliveto stonegrill offers a unique dining experience where you may cook your own meal at the table on a super heated volcanic stone.

The high temperature obtained with the Stonegrill method sears the product faster and locks in the natural juices and nutrients, enhancing the full flavour and tenderness of all foods. As no fat or oil is added stonegrill is considered the healthiest way of cooking.

Метод приготовления пищи, может быть прослежен до древних египтян и викингов. Теперь Oliveto Stonegrill предлагает уникальный гастрономический опыт, где вы можете приготовить свою собственную еду за столом на перегретом вулканическом камне. Высокая температура, полученная методом Stonegrill Seals помогает продуктам сохранять все свои питательные вещества, а также тот факт, что пища готовится без добавления масла или жира делает Stonegrill самый здоровый способ приготовления.

Bon Appetit.

Kafiri oas Opegn.

Salads & Appetizers - Salatas kai Opegnika.

Choose your salads or meze from our buffet.
Выберите из нашей богатой коллекции шведский стол:
салаты и закуски по вашему выбору.

Prosciutto di Parma on a bed of baby arugula served with parmesan panacota and basil pesto.
Прошутто ди Парма на подушке из дикой рукколы подается с сыром пармезан панакотой и песто из базилика.

Trio of Homemade Juicy Bruscetta.
The "Mediterranean" with marinated Ripped Tomatoes.
Ala "Greca" with Feta Cheese.
Ala "Parma" with Parma ham.

Домашнее брускетта в трех версиях.
"Средиземноморский" со спелыми маринованными помидорами.
"Греческий" с сыром Фета.
"Пармский" с пармской ветчиной, приправленный оливковым маслом и рукколой.

Soup of the day ask a member of the staff.
Суп дня, обратитесь к вашему официанту.

Deep Fried Breaded Brie on Crispy Greens and Forest Fruit Compote.
Жареный в панировке французский сыр «Бри» на листьях зеленого салата, с соусом из лесных ягод.

Wild Rocket Salad with pomegranate and "Chevre" cheese, honey balsamic vinaigrette.
Руккола с гранатом и козьим сыром подается с винегретом из бальзамического уксуса и меда.

Crispy greens with ripped avocado pieces and parmesan slivers served with the classic french vinegrette.
Хрустящий зеленый салат с кусочками авокадо и хлопьями пармезана подаются с классическим французским соусом "винегрет"

Ceasar's Salad...
The Original !!! Crispy assorted lettuce with bacon bits, garlic croutons, parmesan slivers and anchovy dressing.

with chicken...
Салат Цезарь ...
Оригинальный салат Цезарь!!! С хрустящими листьями салата, с беконом, чесночными гренками, хлопьями пармезана, с соусом из анчоусов.
С курицей ...

Tomato and buffalo mozzarella tower on a crispy rocket leaves and olive critsini served with pesto dressing.
Башня моцареллы из буйволиного молока со спелыми помидорами на нежных листьях рукколы, подается с соусом песто Дженовезе, оливковым паштетом, и хлебными палочками.

Trio of Baked mushrooms with different fillings, herbed cream cheese, gorgonzola mouse, and cheesy Duxelle filling.
Трилогия из фаршированных грибов с разными начинками, сливочно-сырной с травами, итальянской горгонзолы, и сырной Дукселле.

Premium Norwegian Salmon in two ways Tartare and Smoked.
Премиум Норвежской семги двумя способами Тартар и копченой.

Line Caught Seabass and Norwegian Salmon Mosaics served with orange and fresh mint vinegrette.
Мозаика из Морского окуня и Норвежской семги с апельсиновым соусом и мятой.

Pan seared king scallops on a bed of baby spinach served with creamy sweet "thai" chili lime sauce.
Морские гребешки на ложе из шпината, подаются в сливочном соусе с чили и лаймом.

Pastas - Паста

Homemade Pasta - Домашняя паста

€	€
как закуска	так основное блюдо
Choose your pasta: Papardelle, Spaghetti or Penne with your favorite sauce bolognese, carbonara or pomodoro. Выберите пасту: Параделле, Спагетти или Пенне, с вашим любимым соусом, карбонара, болоньезе или классический с помидорами и базиликом.	6.50 11.50

€
Tiger Prawns papardelle cooked in creamy tomato sauce scented with parsley and flamed with vodka. Тигровые креветки приготовленные в сливочно-томатном соусе с водкой, приправленные петрушкой
Homemade Ravioli with spinach and ricotta cheese on a creamy tomato sauce. Домашние пельмени со шпинатом и рикоттой в сливочно- томатном соусе.
Homemade Ravioli with semi dried tomato, goat cheese "anari" and stuffed olives. Домашние пельмени с вялеными помидорами, сыром из козьего молока "Анари" и фаршированными оливками.

Prices include all taxes and Service Charge - Цены включают все налоги и плату за обслуживание.

From the Stonegrill



Up to Stonegrill

All our Stonegrill Dishes are served with potatoes, fresh seasonal vegetables and the appropriate sauce. Our Chef would be more than delighted to cook any of the below dishes to your preference.

	€	€
	200gr 7oz	250gr 9oz
Prime "Angus" Beef Tenderloin - Fillet. Εκλεκτό Βοδινό Φιλέτο "Ανγκους"	21.50	25.00
Grade "AA" Rib Eye Steak. Αυστηρά επιλεγμένη ώριμη μοσχαρίσια "σπαλομπριζόλα."		24.00
Grade "AA" matured Sirloin Steak. Βοδινό κόντρα φιλέτο εξαιρετικής ποιότητας.		23.00
Marinated Pork Chop. Μαριναρισμένη χοιρινή μπριζόλα.		13.50
T - Bone Steak 450 gr. Μοσχαρίσια μπριζόλα "T Bone."		17.50
Terra é Mare. A combination of Black Angus Beef Fillet & Black Tiger prawns. Συνδυασμός από "Ανγκους" βοδινό φιλέτο & γαρίδες γίγας.		27.00

Όλα τα πιάτα Stonegrill σερβιρόνται με πατάτες, λαχανικά εποχής και την κατάλληλη συνοδευτική σάλτσα. Αν δεν επιθυμείται να τα φησεται μόνοι σας, ευχαρίστηση μας να τα ετοιμάσουμε εμείς.

	€
Black Tiger Prawns. Λαχταριστές γαρίδες γίγας.	23.50
Poseidon's Platter. Salmon, sea bass, prawns, scallops, venus clams served with citrus fish bouillon Ιδανική επιλογή για τους λάτρεις των θαλασσινών Σολωμός, γαρίδες γίγας, χτένια, λαβράκι και γυαλιστερές σερβιρισμένα με λεμονάτο ζωμό θαλασσινών.	25.00
Marinated Brochette "Skewers" of Chicken. Ζουμερά κομμάτια κοτόπουλου σουβλάκι.	14.50
Grilled Variety Our Chef proposes!!! Beef medallion, marinated Baby Lamb Cutlet, marinated Chicken Brochette, Pork Tenderloin. Ο σεφ σας προτείνει!!! Βοδινό φιλέτο, μαριναρισμένο αρνίσιο παιδάκι, κοτόπουλο σουβλάκι & χορμό ψαρονέφρι.	23.00

Specialities - Λεσσιαζιτέ

Herbed Crusted Rack of Lamb on a bed of runny pea purée on marjoram juice. Αρνίσιο Καρέ με κρούστα από βότανα σερβιρισμένο με πουρέ από αρακά & σκουρόχρωμη σάλτσα μαντζουράνας.	25.00
Nut crusted slow cooked pork belly with carob honey juice. Σιγοψημένη πανοέτα με κρούστα από φυστίκια παφίτικα, αμύγδαλα και σάλτσα απο χαρουπόμελο.	16.00
Slow Cooked Lamb Shank in a Rosemary and Red Wine Juice. Σιγοψημένο αρνίσιο κότσι σε σάλτσα κόκκινου κρασιού αρωματισμένη με δεντρολίβανο.	17.50
Broiled Line caught sea bass on artichoke, olives, and semi dried tomato ragout. Πελαγίσιο Λαβράκι στην σχάρα με φρικασέ από αγκινάρες, ελιές και ημιλαστές ντομάτες.	19.50
Premium Norwegian fillet of Salmon. with herbed crust and a sauce of your choice creamy bisque juice or creamy lime sauce with parsley. Εκλεκτό Φιλέτο σολωμού με κρούστα απο αρωματικά και την σάλτσα της επιλογής σας, με κρεμώδες σάλτσα οστρακοειδών ή κρεμώδες σάλτσα με πράσινο λεμόνι και μαϊντανό.	20.00
Oven roasted Chicken breast. with crushed crastini tomato and pesto sauce. Ψητό στηθος κοτόπουλου σε πλούσια σάλτσα ντομάτας και πέστο βασιλικού με θρυμματισμένη γαλέτα.	15.50

Panroasted Chicken Breast served with gorgonzola sauce. Στήθος κοτόπουλου ψημένο στον φούρνο, σερβιρισμένο με σάλτσα Ιταλικής "gorgonzola."	16.50
Pepper Steak. Βοδινό φιλέτο ψημένο σε πιπεράτη σάλτσα.	25.50
Steak Diane. Βοδινό φιλέτο ψημένο στην κλασική σάλτσα "Diane."	25.50
Duck Confit with peach and green peppercorn sauce. Μαλακό καλοψημένο μπουτί Γαλλικής πάπιας με σάλτσα ροδάκινο & πράσινους κόκκους πιπεριού Μαγαδασκάρης.	22.00
Black tiger prawns choose the way.... with pine nuts served with parmesan sauce flavoured with parsley and basil or butter sauce with lemon and garlic.	23.50
Λαχταριστές γαρίδες γίγας διαλέξτε την εκδοχή: με σάλτσα από κουκουναρι και παρμεζάνα αρωματισμένες με βασιλικό και μαϊντανό ή με λεμονάτη σάλτσα με σκορδο και βουτυρο.	
Pork fillet roulard stuffed with prunes, cooked in rich sauce of Commandaria and mushrooms. Χοιρινό Φιλέτο γεμιστό με δαμάσκηνα ψημένο σε πλούσια σάλτσα Κουμανταρίας και μανιταριών.	16.50

Sweet Home - Σηκιά

All our desserts are homemade by our Pastry Chef using only the finest ingredients available on the market.

Τα γλυκά είναι δική μας παρασκευή. Χρησιμοποιούμε τα πιο αγνά και φρέσκα υλικά.

Homemade Creamed Profiteroles with a rich chocolate sauce & roasted almond flakes. Σπιτικά προφιτερόλ με γέμιση αφράτης κρέμας, πλούσια σάλτσα σοκολάτας και καβουρδισμένα αμύγδαλα.	6.00
Warm Chocolate pudding with orange sorbet and strawberry coulis. Ζεστή πουτίγκα απο πλούσια σοκολάτα με σορμπέ απο πορτοκάλι και κουλί απο φράουλα.	6.75
The French Vanilla Homemade "Crème Brûlée." Η αυθεντική Γαλλική "Κρεμ μπρούλέ" βανίλιας.	5.90
Baked Crunchy Apple Strudel with Raisins served with vanilla ice cream and Creme "Anglaise." Φρεσκοφουριστό τραγανό στρουντέλ μήλου σερβιρισμένο με βανίλια παγωτό και κρεμ "Ανγκλαϊζ"	6.90
Trio of chocolate Semi-fredo Parfait served with forest berries sauce. Παφίαι με τρεις διαφορετικές στρώσεις σοκολάτας σερβιρισμένο με κομπόσσο απο φρούτα του δάσους.	6.90

Our famous Lime Cheese Cake. Σπιτικό τσιζкеικ αρωματισμένο με λαίμ.	6.50
The ice cream collection. (per scoop) Chocolate, strawberry, vanilla, mocha, lemon or orange sorbet complimented with the topping of your choice or whipped cream. Συλλογή απο δροσιστικό Παγωτό. Σοκολάτα, φράουλα, βανίλια, μόκα, σορμπέ απο λεμόνι ή πορτοκάλι, προσθέστε αν θέλετε και σαντιγύ.	1.50
Cheese Selection from our fine imported and local cheeses complimented with a glass of dessert wine. Πιατέλα με εισαγόμενα και ντόπια τυριά, σερβίρεται με ένα ποτήρι κουμανταρία.	8.50
Chocolate mouse with caramelized nuts served with forest fruit sauce. Μους σοκολάτας με καραμελωμένα φυστίκια και σερβιρισμένο με σάλτσα απο φρούτα του δάσους.	5.50
Selection of Seasonal fruit Platter. Πλούσια συλλογή από καθαρισμένα φρούτα εποχής.	5.50

Prices include all taxes and Service Charge - Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλους τους φόρους και υπηρεσίες.

Salud Wine List - Karáfofos Kpaσwv Santé Kippis Skil Evivá Prost Cheers Salute

OLIVETO
 #longgrill dining

Champagne Blanc

	€
"Cristal," Louis Roederer	430,00
"Dom Perignon."	270,00
"Pol Roger Sir Winston Churchill."	280,00
"Pol Roger Reserva."	85,00
"Moët et Chandon."	90,00
"Veuve Clicquot."	90,00
"Billecart-Salmon."	75,00
"Bereche et Fills."	65,00
"Duval-Leroy."	70,00
"Laurent-Perrier."	95,00
"Bruno Paillard Blanc de Blancs."	95,00
"Taittinger."	75,00

Champagne 1/2 bottles (37,5cl) Blanc

"Billecart-Salmon."	40,00
"Billecart-Salmon."	45,00

Champagne Rose

	€
"Laurent-Perrier."	145,00
"Moët et Chandon."	100,00
"Billecart-Salmon."	100,00
"Taittinger."	90,00
"Veuve Clicquot Ponsardin."	100,00

Sparkling Wines Blanc

"Prosecco Treviso Brioso frizzante." Semi - Sparkling	23,50
"Voarick Cremant de Bourgogne." (France)	25,50
"Veune du Vernay." (France)	19,50
"Amalia Tselepos." (Greece)	28,00
"Duc de Nicosie Keo." (Cyprus)	20,00

Sparkling Wines Rose

"Mateus Sparkling." (Portugal)	24,50
"Voarick Cremant de Bourgogne." (France)	26,50
"Veune du Vernay." (France)	19,50

Sweet & Sparkling

"Muscat Hadjiantonas Winery." Blanc (Cyprus)	27,50
"Melisopetra Gewurstraminer Tselepos." Blanc (Greece)	24,50

Rose Wines

"Mateus." Dry (Portugal)	22,00
"Rose d Anjou Les Merles." Semi-Dry (France)	19,50
"Thema Rose Ktima Pavlides." Dry (Greece)	32,00
"Iocaste Fikardos Winery." Dry (Cyprus)	17,50
"Valentina Fikardos Winery." Semi-Sweet (Cyprus)	17,50
"Rose Hadjiantonas." Dry (Cyprus)	22,50
"Pambela Vouni Panagias Winery." Dry (Cyprus)	17,50
"Eros Marathefiko Ezousa Winery." Dry (Cyprus)	18,50
"Rose Kyperoundas Winery." Dry (Cyprus)	19,50
"Rose Ais Ampelis Winery." Dry (Cyprus)	19,50
"Shoufas Rose Shoufas Winery." Dry (Cyprus)	16,50

Sauternes

1996 "Chateau d' Yquem." 37.5 cl	270,00
2001 "Chateau Guiraud."	140,00
2001 "Chateau Suduiraut."	135,00
2002 "Chateau Sigalas Rabaud."	90,00

Wines by the Glass

White

"Amalthia Semillon & Xinisteri." Dry (Cyprus) 18,7 cl	4,50
"Agia Irene Fikardos." Semi-Dry (Cyprus) 18,7 cl	4,50
"Sauvignon Blanc Les Jamelles." Dry (France) 25 cl	5,50

Red

"Achileas Cab. Sauvignon." Dry (Cyprus) 18,7cl	4,50
"Merlot Les Jamelles" Dry (France) 18,7 cl	5,00

Rose

"Iocaste Fikardos Winery." Dry (Cyprus) 18,7 cl	4,50
"Grenache Les Jamelles." Dry (France) 25 cl	5,50
"Mateus." Semi-Dry (Portugal) 18,7cl	5,50
"Valentina." Semi-Sweet (Cyprus) 18,7cl	4,50

1/2 bottles of Red Wines (37,5cl)

"Merlot Les Jamelles." (France)	9,80
"Cabernet Sauvignon Robert Mondavi" (California)	35,00

Red Wines Magnum bottles (1,5 ltr.)

"Errazuriz Cabernet Sauvignon Max Reserva." (Chile)	55,00
"Shiraz Hadjiantonas Winery." (Cyprus)	49,50
"Cab. Sauvignon & Shiraz Hadjiantonas." (Cyprus)	49,50

White Wines

"Boomerang Bay Chardonnay." (Australia)	17,00
"Chardonnay Andeluna." (Argentina)	17,00
"Errazuriz Chardonnay." (Chile)	22,00
"Errazuriz Sauvignon Blanc." (Chile)	22,50
"Caliterra Chardonnay & Sauvignon Blanc." (Chile)	20,50
"Casas del Bosque Sauvignon Blanc." (Chile)	21,50
"Montes Chardonnay Classic Series." (Chile)	26,00
"Chablis." (France)	31,50
"Chateau Smith Haut Lafitte." (France)	110,00
"Emina Rueda." (Spain)	17,50
"Pinot Grigio." (Italy)	21,50
"Vasilikon Kathikas Winery." Dry (Cyprus)	17,50
"Persefoni Kolios Winery." Dry (Cyprus)	17,50
"Persefoni Kolios Winery." Semi-Dry (Cyprus)	17,50
"Thisbe Keo Winery." Semi-Dry (Cyprus)	17,50
"Symposium Keo Winery." Semi-Dry (Cyprus)	18,00
"Chardonnay Oaked Ais Ampelis." Dry (Cyprus)	21,50
"Chardonnay Alkisti Fikardos Winery." Dry (Cyprus)	18,50
"Amalthia Fikardos Winery." Dry (Cyprus)	17,50
"Katerina Fikardos Winery." Semi-Sweet (Cyprus)	17,50
"Alina Vouni Panagias Winery." Dry (Cyprus)	17,50
"Alina Vouni Panagias Winery." Semi-Dry (Cyprus)	17,50
"Chardonnay Kyperoundas Winery." Dry (Cyprus)	21,00
"Petritis Kyperoundas Winery." Dry (Cyprus)	18,50
"Chardonnay Hadjiantonas Winery." Dry (Cyprus)	26,50
"Xinisteri Ezousa Winery." Dry (Cyprus)	18,00
"Xinisteri Shoufas Winery." Dry (Cyprus)	16,50
"Thema Lefko Ktima Pavlides." (Greece)	29,00
"Mantineia Moschofilero Tselepos Winery." (Greece)	24,50
"Marmarias Chardonnay Tselepos Winery." (Greece)	25,50

Prices include all taxes and Service Charge - Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλους τους φόρους και υπηρεσίες.

Red Wines

€

"Malbec Andeluna Classic." (Argentina)	17,00
"Malbec Kaiken." (Argentina)	28,00
"Cabernet Sauvignon Kaiken." (Argentina)	28,00
"Hill 1 Leo Hillinger." (Austria)	58,00
"Errazuriz Cabernet Sauvignon." (Chile)	22,00
"Montes Pinot Noir." (Chile)	23,00
"Montes Alpha Cabernet Sauvignon." (Chile)	39,00
"Lambrusco Rosso Frizzante Chiarli." (Italy)	21,00
"Montepulciano d' Abruzzo Larinum." (Italy)	21,00
"Chianti Classico I Massi." (Italy)	40,00
"Chianti Classico Reserva I Massi." (Italy)	43,00
"Valpolicella Classico Allegrini." (Italy)	23,00
"La Lepre Diano d' Alba Fontanafredda." (Italy)	29,00
"Nebbiolo d' Alba Bruno Giacosa Piedmont." (Italy)	35,00
"Barbaresco Bruno Giacosa." (Italy)	230,00
"Amarone Classico Allegrini." (Italy)	129,00
"Porticina Rosso La Carala." (Italy)	25,00
"Brunello di Montalcino D.O.C.G. Castello Banfi." (Italy)	80,00
"Il Futuro." (Italy)	60,00
"Castello dei Rampolla Samaro." (Italy)	155,00
"Barbera d' Asti Tra e Nuit Tenuta Garetto." (Italy)	24,00
"Tenuta Degli Dei Cavalli." (Italy)	90,00
"Ripa delle More Castello Vicchiomaggio." (Italy)	55,00
"Ornellaia Bolgheri Doc Superiore." (Italy)	290,00
"Turriga I.G.T." (Italy)	129,00
"Septentrion Navarra Orvalaiz." (Spain)	26,50
"Conde de Valdenar Rioja Crianja." (Spain)	26,50
"Emina 12 messen." (Spain)	29,00
"Emina Prestigio." (Spain)	34,00
"Dehesa La Granja Fernandez." (Spain)	31,50
"Tinto Valbuena Reserva Vega Sicilia." (Spain)	187,00
"Thema Red Ktima Pavlides." (Greece)	34,00
"Cabernet Sauvignon & Merlot Tselepos Winery." (Greece)	30,00
"Ktima Driopi Nemea Tselepos Winery." (Greece)	24,50
"Ktima Driopi Nemea Reserva Tselepos Winery." (Greece)	41,00
"Avlotoipi Tselepos Winery." (Greece)	49,50
"Kokkinomilos Merlot Tselepos Winery." (Greece)	59,50
"Agios Onoufrios Kathikas Winery." (Cyprus)	17,50
"Shiraz Fikardos Winery." (Cyprus)	20,50
"Lefkada Oaked Fikardos Winery." (Cyprus)	20,50
"Leonardo Cabernet Sauvignon Fikardos Winery." (Cyprus)	23,50
"Cabernet Sauvignon Kolios Winery." (Cyprus)	24,50
"Shiraz Kolios Winery." (Cyprus)	27,00
"Maratheftiko Kolios Winery." (Cyprus)	25,50
"Merlot Stroumpeli Sodap." (Cyprus)	22,50
"Cab. Sauvignon & Maratheftiko Sodap Winery." (Cyprus)	20,50
"Cab. Sauvignon & Lefkada Ktima Keo Winery." (Cyprus)	20,50
"Cabernet Sauvignon Keo Winery." (Cyprus)	23,00
"Heritage Maratheftiko Keo Winery." (Cyprus)	31,50
"Cabernet Sauvignon Ais Ampelis Winery." (Cyprus)	23,00
"Plakota Vouni Panagias Winery." (Cyprus)	17,50
"Barba-Giannis Vouni Panagias Winery." (Cyprus)	26,50
"Kanavera Vouni Panagias Winery." (Cyprus)	25,50
"Andesides Kyperoundas Winery." (Cyprus)	20,50
"Cabernet Sauvignon Kyperoundas Winery." (Cyprus)	22,50
"Shiraz Hadjiantonas Winery." (Cyprus)	27,50
"Merlot Hadjiantonas Winery." (Cyprus)	27,50
"Cab. Sauvignon & Shiraz Hadjiantonas Winery." (Cyprus)	27,50
"Mataro Tsagarides Winery." (Cyprus)	26,50
"Cabernet Sauvignon Tsagarides Winery." (Cyprus)	26,50
"Methanne Maratheftiko Ezousa Winery." (Cyprus)	21,50
"Shoufas Winery Shoufas." Semi-Dry (Cyprus)	17,00
"Agia Moni Avakas Winery." Semi-Dry (Cyprus)	17,00

France Red

2007 "Chateau d'Oupia."	19,00
2008 "Beaujolais Villages de Bel Air."	19,00
2008 "Cote du Rhone Les Portes du Castelas."	20,00
2003 "Chateaufort du Pape La Cour de Papes"	55,00
2006 "Chateau Le Conseiller."	31,00
2005 "Chateau Montaignillon."	33,00
1998 "Chateau Brown Pessac-Leognan."	49,00
2001 "Chateau Tour Haut Caussan."	33,00
2005 "Chassagne Montrachet Bernard Bachelet."	47,00

France Red

€

2006 "Chassagne-Montrachet Michel Picard."	52,00
2005 "Chateau Phelan Segur."	75,00
2001 "Chateau Caronne St Gemme."	39,00
2004 "Chateau Rocher Bellevue Figeac."	39,00
2002 "Chateau Belle-Vue."	48,00
2006 "Chateau Nenin Pomerol."	99,00
2006 "Cambon La Pelouse."	29,00
2005 "Les Tourelles de Longueville Baron."	75,00
2003 "Chateau du Retout."	29,50

St-Emilion

1994 "Chateau Cheval Blanc."	315,00
1997 "Chateau Cheval Blanc." 37,5 cl 1/2 bottle	140,00
2003 "Chateau L' Angelus."	299,00
2001 "Chateau Figeac."	150,00
1992 "Chateau La Gaffeliere."	150,00
1993 "Chateau Canon La Gaffeliere."	130,00
2002 "Chateau Canon La Gaffeliere."	135,00
2000 "Chateau Pavie-Macquin."	205,00
2005 "Chateau Daugay."	47,00

St-Estephe

1997 "Chateau Cos d' Estournel."	155,00
2002 "Chateau Cos d' Estournel." 1,5ltr	300,00
2001 "Chateau Montrose."	165,00
1996 "La Dame de Montrose."	99,00

St-Julien

2004 "Chateau Ducru Beaucaillou."	160,00
2001 "Chateau Ducru Beaucaillou."	162,00
2001 "Grand Vin de Leoville de Las Casses."	230,00
2004 "Grand Vin de Leoville de Las Casses."	255,00
2001 "Chateau Leoville-Barton."	145,00
2002 "Chateau Leoville-Barton."	145,00
2004 "Chateau Leoville-Barton."	135,00
1996 "Chateau Gruaud Larose."	145,00
2002 "Chateau Gruaud Larose." 1,5ltr	190,00
2005 "Chateau Lagrange."	106,00

Pauillac

2003 "Chateau Mouton Rothschild."	680,00
1987 "Chateau Mouton Rothschild."	250,00
2003 "Chateau Mouton Rothschild." 1,5 ltr	880,00
1995 "Chateau Lafite Rothschild."	860,00
2002 "Chateau Pichon Longueville Baron."	150,00
1995 "Chateau Pichon Longueville Baron."	185,00
1997 "Chateau Pichon Comtesse de Lalande"	150,00
2001 "Chateau Pichon Longueville Baron."	165,00
2001 "Chateau Lynch Bages."	165,00
2001 "Chateau Haut-Batailley."	99,00
2002 "Chateau Batailley."	105,00
2006 "Chateau Pontet Canet."	130,00
2002 "Chateau Pontet Canet."	108,00
2006 "Chateau d' Armailhac."	105,00
2003 "Chateau Grand-Puy Lacoste."	120,00
2006 "Chateau Haut-Bages-Liberal."	65,00

Haut-Medoc

2006 "Chateau Charmail."	37,00
--------------------------	-------

Margaux

1998 "Chateau Margaux."	550,00
2002 "Chateau Giscours."	120,00
2001 "Chateau Palmer Margaux Medoc."	325,00
2003 "Chateau Palmer Margaux Medoc."	310,00
2003 "Chateau Rauzan-Segla."	120,00
2005 "Chateau Cantenac-Brown."	120,00
2006 "Chateau Branc-Cantenac."	117,00

Pessac-Leognan

2004 "Chateau Haut-Brion."	320,00
2001 "Chateau La Mission Haut-Brion."	180,00

Burgundy

2005 "Gevrey Chambertin Thierry Mortet."	125,00
2005 "Corton Clos du Roi Prince Florent."	133,00