



ONTBIJT BREAKFAST

Alle dagen te verkrijgen van 10u tot 11u30.

Available daily from 10h until 11h30.

Croissant 4,5

Boter & confituur.

Butter & jam.

Pistolet 5,9

Ham of kaas.

Roll with ham or cheese.

Ontbijtmandje 14

Vers sinaasappelsap. Kanneetje koffie, thee of warme chocolademelk.

Twee pistolets. Boter & confituur, kaas, zoet beleg.

Breakfast Basket: fresh orange juice. Can of coffee, tea or hot chocolate.

Two rolls. Butter & jam, cheese, sweet spreads.

Eieren 12

Kanneetje koffie, thee of warme chocolademelk. Twee pistolets en boter.

Naar keuze: omelet, roerei of spiegelei. Met spek +4. Met worstje +4.

Eggs: can of coffee, tea or hot chocolate. Two rolls. Butter.

Your choice: omelet, scrambled or sunny side up. With bacon +4. With sausage +4.

Engels Ontbijt 19

Vers sinaasappelsap. Kanneetje koffie, thee of warme chocolademelk.

Roereieren met gebakken worst. Spek & bonen in tomatensaus. Toast met boter & confituur.

English Breakfast: fresh orange juice. Can of coffee, tea or hot chocolate. Scrambled eggs with fried sausage.

Bacon & beans in tomato sauce. Toast with butter & jam.

Ontbijt met Bubbels 21

Glas cava. Kanneetje koffie, thee of warme chocolademelk. Roerei met gerookte zalm en toasts.

Twee pistolets. Confituur & Gandaham of Kempense boerenham. Yoghurt met bosvruchten.

Breakfast with Bubbles: glass of cava. Can of coffee, tea or hot chocolate. Scrambled eggs with smoked salmon and toast.

Two rolls. Jam & Gandaham or Kempen ham. Yoghurt with forest fruits.

Voor meer informatie omtrent allergenen, vraag naar de allergenenkaart.
For more information on allergens, please ask our allergen menu.

WiFi *TheBistroAntwerpen*
Pass *bistro2050*



CROQUES

Croque Florida* 12

Ham, kaas & verse ananas.

Ham, cheese & fresh pineapple.

Croque Monsieur* 10

Ham & kaas.

Ham & cheese.

Croque Madam* 11

Ham, kaas & spiegelei.

Ham, cheese & fried egg.

EIERGERECHTEN

OMELETS

Omelet natuur 12

Plain omelet.

Boerenomelet 16

Met aardappelen, ui, spek & champignons.

Omelet 'Farmer Style' with potatoes, onion, bacon & mushrooms.

Omelet Geitenkaas 15

Met kerstomaatjes, gegrilde courgette en pijpajuin.

Goatcheese omelet with cherry tomatoes, grilled zucchini and spring onion.

FINGER FOOD

Tapaschotel voor Twee 14

Serrano ham, manchegokaas, ansjovis, chorizokroketjes, olijfsjes.

Tapas for two with serrano ham, manchego cheese, anchovies, chorizo croquettes, olives.

Chorizokroketjes (8 stuks) 9,5

Chorizo croquettes (8 pieces).

Oude Kaas met Mosterd & Augurkjes 9

Old cheese, with mustard & pickles.

Ciabatta met Kruidenboter 7

Ciabatta with herb butter.

Bitterballen (6 stuks) 8

Bitterballen (6 pieces).

Mini Loempias 8

Mini spring rolls.

Kippeboutjes 8

Chicken drumsticks.

BROODJES

SANDWICHES

Beef Sandwich 17

Ciabatta met versneden steak, ijsbergsla, kerstomaten, pestomayonaise & parmezaanschilfers.

Ciabatta with cut steak, iceberg lettuce, cherry tomatoes, pesto mayonaise.

Club Sandwich* 15

3 Lagen toast met kip, bacon, sla, ei & tomaat.

Geserveerd met onze beroemde "Chef-Dressing".

3 layers of toast with chicken, tomato, bacon, lettuce, egg & tomato. Served with our famous "Chef Dressing".

Waldkornbroodje* 9

Sla, tomaten, ei, mayonaise, jonge kaas of beenham.

Waldkorn Sandwich with lettuce, egg, mayonaise, ham or young cheese.

Pain Rustique* 9

Sla, tomaten, ei, mayonaise, jonge kaas, beenham of veggie.

Lettuce, tomato, egg, mayonaise.

Cheese, ham or veggie.

Pulled Chicken Brioche 14

Heerlijk brioche broodje met pulled chicken, gepekeld rode kool & ananas relish.

Delicious brioche bun with pulled chicken, pickled red cabbage & pineapple relish.

Provencette 13

Gegrild paninibroodje met serranoham, mozzarella, zongedroogde tomaten en groene pesto.

Grilled panini sandwich with serrano ham, mozzarella, sun-dried tomatoes and green pesto.

Ciabatta Zalm 15

Gerookte zalm, raketsla & dillesaus.

Smoked salmon ciabatta, garden rocket and dill sauce.

Toast Kannibaal 15

Toast met americain préparé & garnituur.

Cannibal Toast with filet americain & garnish.

* Verkrijgbaar vanaf 10u.

Available from 10h.



VOORGERECHTEN

STARTERS

Gerookte Zalm 19

Met ui & peterselie. Toast & boter.

Smoked salmon with onion & parsley. Toast & butter.

Fondue Parmezaan 13

Kaaskroketten bereid met diverse kaassoorten.

Croquettes made from different cheeses.

Garnaalkroketten 16

Met gefrituurde peterselie.

Shrimp Croquettes with fried parsley.

Rundscarpaccio 18

Met krullen van Flandrien Grand Cru kaas.

Beef Carpaccio with curls of Flandrien Grand Cru cheese.

Tomaat-Garnaal 15

Één gepelde tomaat, gevuld met grijze garnalen.

Tomato & Shrimps: one peeled tomato, stuffed with grey shrimps.

SOEPEN

SOUPS

Zuiderse Vissoep 13

Met rouille & toastjes.

Southern style fish soup with rouille & toasts.

Tomatenroomsoep 9

Creamy tomato soup.

KINDERMENU

CHILDREN'S MENU

Tot 12 jaar.

Up to 12 years old.

Kapitein Haddock 11

Fishsticks met frietjes of puree & een frisdrank. Als dessert een kinderijsje.

Fishsticks with fries or mashed potatoes & a soft drink. A children's ice cream for dessert.

Mini Spaghetti 10

Kipnuggets met appelmoes & frietjes 10

Chicken nuggets with apple sauce & fries

Kinderijsje 5

Children's ice cream

SALADES

SALADS

Tomaat-Garnaal 25

Twee gepelde tomaten, gevuld met grijze garnalen.

Tomato & Shrimps: two peeled tomatoes, stuffed with grey shrimps.

Steak tartaar 20

Rauwe bereiding van rundsvlees. (Met frietjes +4)

Raw preparation of beef. (With fries +4)

Chef's Bowl 19

Salade met warme kip, gebakken verse ananas, rauwkost, paprika's & mais.

Geserveerd met onze beroemde "Chef-Dressing".

Salad with warm chicken, fried fresh pineapple, veggies, bell peppers & corn. Served with our famous "Chef Dressing".

Salade Niçoise 24

Klassieke salade met verse tonijn, groene boontjes, uiringen, olijven, ei & tomaten. Vinaigrette.

Niçoise Salad with fresh tuna, green beans, onion rings, olives, egg & tomatoes. Vinaigrette.

Kruidenslaatje 21

Verrassend slaatje van verschillende kruiden met scampi's & groene asperges. Tomaten-balsamicodressing.

Herb Salad: surprising salad of different herbs with scampi & green asparagus. Tomato-balsamic dressing

Vegetarier Bowl 18

Verfrissende salade met mozzarellaballetjes, rucola, quinoa, gegrilde paprika, avocado, sojabonen, linzen, Misodressing.

Vegetarian Bowl: refreshing salad with balls of mozzarella, rocket salad, quinoa, grilled bell peppers, avocado, soybeans, lentils, Misodressing

PASTA

Vegan Penne 19

Met vele lekkere groenten & tomatensaus.

With many tasty vegetables & tomato sauce.

Lasagne 16

Laagjes pasta met kaas & gehakt in een lichtrromige tomatensaus.

Layers of pasta with cheese & minced meat in a creamy tomato sauce.

Spaghetti Bolognese 16

Dé klassieker.

The classic pasta dish.

VLEESGERECHTEN

MEAT

Met frietjes, kroketten, rijst, potato wedges, aardappelpuree of gratin dauphinois.

With fries, croquettes, rice, potato wedges, mashed potatoes or gratin dauphinois.

Lamskroon Niçoise 29,5

Met groene boontjes, kerstomaatjes & lamsjus.

Rack of lamb with green beans, cherry tomatoes and lamb gravy.

Steak 27

Malse, Belgische biefstuk van +|- 220 gr.

Tender, Belgian steak of +|- 220 gr.

Steak Borsalino 28

Pittige steak met een Franse pepersaus.

Spicy steak with a French pepper sauce.

Entrecôte Haspengouw Dry Aged 28

Veel smaak.

Lots of taste.

Lamsburger 19,5

Met geitenkaas, verse munt, gegrilde courgettes & mango chutney. Geserveerd tussen een broodje.

Lamb burger with goat cheese, fresh mint, grilled zucchini & mango chutney. Served in a bun.

Vol au Vent 19,5

Zachte stukjes kip in een romige gevogeltevelouté met gehaktballetjes & champignons.

Soft chicken fillets in a creamy poultry velouté with meatballs & mushrooms, served in a puff pastry.

Poulet Noir Suprême 19,5

Sappige borstfilet van zwartpootkip met natuurjus.

Juicy breast fillet of black leg chicken with gravy.

Tomahawk 32 p/p

Voor 2 personen. Met warme groenten, frietjes & saus naar keuze.

For 2 persons. With warm vegetables, fries & your choice of sauce.

VISGERECHTEN

FISH

Gegrilde Zalm 25

Met een tuinkruidensaus, gesauteerde spinazie & natuurdaardappelen.

Grilled salmon with a creamy sauce with green herbs, sautéed spinach & potatoes.

Fish & Chips 21

De Britse klassieker: in beslag gebakken vis met frietjes & remouladesaus.

The British classic: battered, fried fish and chips with remoulade sauce.

Vispannetje 24

Kabeljauw, schelvis, scampi & tongrolletje in een lichte visroomsaus. Met aardappelpuree. Gegratineerd.

Fish stew with cod, haddock, scampi & sole roll in a creamy fish sauce. With mashed potatoes. Gratinated.

Zeetong Meunière 39

In boter gebakken noordzeetong.

Sole meunière: dover sole pan fried in butter.

VLAAMSE GERECHTEN

FLEMISH DISHES

Witloof uit de Oven 19

Hespenrolletjes met witloof & kaassaus gegratineerd in de oven. Met aardappelpuree.

Chicory gratin: ham rolls with chicory & cheese sauce au gratin in the oven. With mashed potatoes.

Rundsstoofvlees 20

Bereid met donker bier. Met witloofslaatje.

Beef stew prepared with dark beer. With chicory salad.

ASPERGESUGGESTIES ASPARAGUS SUGGESTIONS

Asperges à la flamande met krieltjes 19/24

Geklaarde boter, ei & peterselie. Geserveerd met krielaardappeltjes.
Asparagus Flemish style: Clarified butter, egg & parsley. Served with new potatoes.

Tongrolletjes 26

Gemengde asperges & champignons in een heerlijke witte wijnsaus. Geserveerd met krieltjes.
Sole rolls with mixed asparagus & mushrooms in a delicious white wine sauce. Served with new potatoes.

Asperges met gerookte zalm 25

Genappeerd met mousselinesaus & geserveerd met krielaardappeltjes.
Asparagus with smoked salmon, topped with mousseline sauce & served with new potatoes.

Gegrilde varkenskotelet Duroc 29

Met witte asperges, choronsaus & gebakken patatjes
Grilled pork chop Duroc with white asparagus, choron sauce & baked potatoes.

Aspergeslaatje 19

Gemengde asperges geserveerd met slaharten, spekjes, appel, broodcroutons & vinaigrette.
Mixed asparagus salad served with lettuce hearts, bacon, apple, bread croutons & vinaigrette.

SUPPLEMENTEN SUPPLEMENTS

Witloofslaaije 4,3

Chicory salad

Tomatenslaaije met lente ui 4

Tomatosalad with spring onion

Sla mix 4

Mixed salad

Warme groenten 6,3

Warm vegetables

Frietjes 4

Fries

Champignonroomsaus 4

Mushroom cream sauce

Béarnaisesaus 4

Béarnaise sauce

Peperroomsaus 4

Pepper cream sauce

Franse pepersaus (pikant) 4

French peppersauce (spicy)



DESSERTS

Tarte Tatin 11

Warme appeltaart met vanilleijs.
Warm apple tart with vanilla ice cream.

Chocolade Moelleux 10

Smeltend chocolade gebakje met wit chocoladeijs.

Melting chocolate pastry with white chocolate ice cream.

Crème Brûlée 10

Romige vanillecrème met krokant gecarameliseerd korstje.

Vanilla cream with a crispy caramelized crust.

Tiramisu 10

Italiaanse klassieker.

Italian classic.

Profiterolles 11

Soesjes gevuld met slagroom, vanilleroomijs en warme chocoladesaus.

Profiteroles filled with whipped cream, vanilla ice cream and warm chocolate sauce.

ROOMIJS

ICE CREAM

Banana-Split 12

Drie bollen vanilleijs, banaan & warme chocoladesaus.

Three scoops of vanilla ice cream, banana & warm chocolate sauce.

Coupe Vanille-ijs 9

Drie bollen vanille-ijs.

Vanilla cup: three scoops of vanilla ice cream.

Brésilienne 10

Twee bollen vanilleijs & één bol mokkaijs met karamelsaus & gebrande nootjes.

Two scoops of vanilla ice cream & one scoop of mocha ice cream with caramel sauce & roasted nuts.

Dame Blanche 11

Twee bollen vanilleijs & één bol chocoladeijs met warme chocoladesaus.

Two scoops of vanilla ice cream & one scoop of chocolate ice cream with warm chocolate sauce.

MILKSHAKES

Aardbeien | Strawberry 9

Vanille | Vanilla 8

Chocolade | Chocolate 8

TAARTEN & GEBAK

PIES & PASTRIES

Appelstrudel 10

Met warme vanillesaus.

With warm vanilla sauce.

Appelstrudel van het huis 12

Met roomijs, advocaat & slagroom.

House strudel with ice cream, egg liqueur & whipped cream.

Rijstspie speciaal 10

Met slagroom & warme chocoladesaus.

Rice pie special with whipped cream & warm chocolate sauce.

Stars & Stripes 10

Warm appelgebak met roomijs & aardbeiensaus.

Warm apple pie with ice cream & strawberry sauce.

Taart 6

Maak uw keuze uit het taartenbuffet.

Pie: please make your choice at the pastry-buffet.

PANNENKOEKEN

CRÊPES

Tussen 14u en 18u.

Between 14h and 18h.

Suiker, confituur & kandijsiroop 7

Sugar, jam & candy syrup.

Nutella 7,5

Roomijs 9

Ice cream.

Roomijs & warme chocoladesaus 10

Ice cream & warm chocolate sauce.

Warme krieken & slagroom 11

Warm cherries & whipped cream.

WAFELS

WAFFLES

Tussen 14u en 18u.

Between 14h and 18h.

Met suiker 7

With sugar.

Met suiker & slagroom 8

With sugar & whipped cream.

APERITIEVEN

APERITIFS

Aperitief van het Huis 13

Glas Champagne verfijnd met perzikenlikeur en enkele druppeltjes Blue Curaçao.

House Aperitif: glass of champagne refined with peach liquor and a few drops of Blue Curaçao.

Porto Davidson Wit | Rood 7

Porto Kopke 10 years 8

Sherry Pedro Domecq Dry | Medium 7

Martini Bianco | Rosso 7

Campari 7

Campari Soda | Orange 9

Gancia 7

Sangria 9

Met Vers Fruit. (april – september)

With fresh fruit.

Kir 8

Kir Royal (Philippe Bénard, Brut 1er Cru) 13

Amer Picon 7

Amer Picon met Witte Wijn 9

Pineau de Charentes Rosé 7

Aperol Spritz 9

ALCOHOL VRIJ

ALCOHOL FREE

Crodino 6

Copperhead Gin & Schweppes Pink Pepper 9

Martini Florale 8

Met camille twist.

With camomile twist.

CHAMPAGNE & CAVA

Glas Philippe Bénard, Brut 1er cru 13

Glas cava Flor de Raïm 6,5

Philippe Bénard, Brut 1er Cru 55

Veuve Clicquot 75

Cava Flor de Raïm 31

GIN

Bombay Sapphire 9

Hendrik's Gin 10

Gin Mare 10

+ Schweppes Indian Tonic | Pink Pepper | Hibiscus 3,5

BIEREN OP VAT

BEERS ON TAP

Estaminet Refined Lager (1/2 liter) 3,1 (5,8)

Bolleke De Koninck 3,5

Steenbrugge Blond | Dubbel Donker 4

Palm 3,5

Steenbrugge Wit 3,5

Kriek Boon (april - september) 3,8

BIEREN OP FLES

BOTTLED BEERS

Duvel 4,5

Triple d'Anvers 4,5

Seefbier 4

Cornet 4,9

Framboise Boon 3,7

Westmalle Dubbel | Tripel 4,5

Tripel Karmeliet 4,5

Kriek Boon (oktober - maart) 4

Palm 0.0 3,2

FRISDRANKEN

SOFTDRINKS

Coca Cola | Light | Zero 3

Fuze Tea | Fuze Tea Green 3,5

Fanta | Sprite 3

Gini 3,5

Groseille & Soda 5

Schweppes Tonic | Agram 3,7

Schweppes Premium Ginger Beer 3,7

Looza 3,5

Appelsap | Sinaas | Tomaat | Pompelmoes | Ace

Apple | Orange | Tomato | Grapefruit | Multifruit

Fristi | Cécémel 3,1

Tonisteiner Lemon | Orange 3,7

Sinaasappelsap 5,4

Orange juice.

Citroensap & soda 5,5

Lemon juice & soda.

Lemon-squash 7

Chaufontanie (25cl) 3

Plat of bruisend.

Still or sparkling

Chaufontaine (50cl) 5,5

Plat, parelend of bruisend.

Still, lightly sparkling or sparkling

Vittel 3,5

Perrier 3,5



WARME DRANKEN

WARM DRINKS

Tas of Kanne | Cup or Can

Espresso 3,3 | 6

Mokka | Ristretto 3,3

Dubbele Mokka 4

Cappuccino Melkschuim | Slagroom 4,2

Milkfoam | Whipped cream

Caffé Latté 4,2

Flat White 3,8

Caffé Machiato 3,5

Décafé Décaf 3,3 | 6

Warme Melk | Warm Milk 3,3

Warme Chocomelk | Hot Chocolate 3,3 | 6

KOFFIE SPECIALITEITEN

SPECIAL COFFEES

Caramel Macchiato 6

Caffé Latté, caramel- & chocoladesiroop, slagroom.

Caffé Latté, caramel & chocolate syrup, whipped cream.

Nuts Passion 6

Warme chocolademelk, koffie,

hazelnootsiroop & slagroom.

Hot chocolate, coffee, hazelnut syrup & whipped cream.

Latte Canella 6

Caffé Latté, honing, kaneelsiroop & -poeder.

Caffé Latté, honey, cinnamon syrup & powder.

Iced Latté 6

Heerlijk verfrissend.

Deliciously refreshing.

THEE DAMMANN FRÈRES

TEA DAMMANN FRÈRES

English Breakfast Tea 3,5

Earl Grey Tea 3,5

The Vert Jasmin 3,5

Camomille 3,5

Rozebottel | Passion Framboise 3,5

Rooibos 3,5

Verse Muntthee 4,9

Fresh Mint Tea

Verse Gemberthee 4,9

Fresh Ginger Tea

ALCOHOLISCHE WARME DRANKEN

ALCOHOLIC WARM DRINKS

Jäger Thee 9

Stroh-Rum.

Oostenrijkse Glühwein 9

Austrian mulled wine.

After Dark 11

Koffie met Tia Maria & slagroom.

Coffee with Tia Maria & whipped cream.

Irish Coffee 11

Coffee with Whiskey.

Italian Coffee 11

Coffee with Amaretto.

Antwerp Coffee 11

Coffee with Elixir d'Anvers.

French Coffee 11

Coffee with Cognac.

Orange Coffee 11

Coffee with Grand Marnier.

Hasselt Coffee 11

Coffee with Jenever.

STERKE DRANKEN

LIQUEURS

Met frisdrank. (2,5)
With softdrink. (2,5)

Grand Marnier 8
Calvados 8
Baileys 8
Cointreau 8
Amaretto di Saronno 8
Safari 7
Poire Williams 7
Filliers Jonge | Oude Jenever 4,9
Limoncello Villa Massa 7
Elixir d'Anvers 6
Bacardi Rum 8
Havana Club (7 years) 9
Pisang Ambon 7
Tia Maria 7
Ricard 9
Absolut Vodka 8
Amer Picon 7
Sambuca 8

WHISKEY

J&B 9
Johnnie Walker Red | Black Label 9 | 11
Chivas Regal 11
Glenmorangie 10y Single Malt 11
Jack Daniels 9

COGNAC

Courvoisier 9
Martell 9
Remy Martin V.S.O.P. 9
Hennessy Fine-Champagne 11

WIJNEN PER GLAS

WINES BY THE GLASS

Glas | Karaf 50cl | Fles.
Glass | Carafe 50cl | Bottle.

WITTE WIJNEN

WHITE WINES

Twisted River 4,9 | 17,3 | 24
Chenin Blanc—Western Cape, Zuid-Afrika.
Marcel Martin 5,2 | 18,4 | 26,5
Sauvignon Blanc—Loire, Frankrijk.
Bon Courage, Prestige 5,2 | 19,9 | 26
Chardonnay—Robertson, Zuid Afrika.
Bender 5,5 | 22 | 32
Pinot Blanc—Falz, Duitsland.

RODE WIJNEN

RED WINES

Twisted River Rebel Red 4,9 | 17,3 | 24
Shiraz, Grenache & Viognier.
Western Cape, Zuid-Afrika.
Château Les Marcottes 5,2 | 19 | 27
Merlot & Cabernet Sauvignon.
Finca Meryos Roble 5,2 | 19,9 | 29,5
Tempranillo—Ribera del Duero, Spanje.
Van Loveren African Java 5,5 | 22 | 32
Pinotage—Robertson, Zuid Afrika.

ZOETE WITTE WIJN

SWEET WHITE WINE

Glas | Fles
Glass | Bottle

Sainte-Croix-Du-Mont,
Chateau Les Marcottes 6 | 35
Sémillon—Bordeaux, Frankrijk.

ROSÉ WIJNEN

ROSÉ WINES

Glas | Karaf 50cl | Fles
Glass | Carafe 50cl | Bottle

Twisted River Pink Pleasure 4,9 | 17,3 | 24
Cinsault & Pinotage—Western Cape, Zuid-Afrika.
Vache d'Automne 29
Cinsault—Languedoc, Frankrijk.

WITTE WIJNEN

WHITE WINES

FRANKRIJK

FRANCE

- Pouilly-Fuissé "La Roche" 51
Chardonnay—Bourgogne.
- Les Gravelières, Hautes Côtes de Beaune 42
Chardonnay—Bourgogne.
- Château Laroque Thomas 26
Sauvignon & Sémillon.
- Pouilly Fumé, Domaine Jean Max Roger 49
Sauvignon Blanc—Loire.
- Sancerre Les Caillottes,
Domaine Jean Max Roger 47
Sauvignon Blanc—Loire.
- La Griffes Bernard Chéreau 26
Melon—Muscadet Sèvre et Maine
sur Lie Petit Chablis, Domaine Testut 46
Chardonnay—Chablis.

EUROPA

EUROPE

- Bender 35
Grüner Veltliner—Pfalz, Duitsland.
- Pinot Grigio IGT 25
Pinot Grigio—Veneto, Italië.

WERELD

WORLD

- Strydom "The Freshman" 34
Sauvignon Blanc—Stellenbosch, Zuid-Afrika.

RODE WIJNEN

RED WINES

FRANKRIJK

FRANCE

- Château La Commanderie,
Lalande Pomerol 49,5
Cabernet, Merlot—Bordeaux.
- Graves, Château Larouy 35
Cabernet & Merlot—Bordeaux.
- Charmes de Villars 39
Cabernet & Merlot—Bordeaux.
- Beaujolais Villages, Château de Corcelles 33
Gamay—Rhône.
- Château Gombaudo Menichot 41
Cabernet, Merlot—Saint Emilion.
- Les Bignons, Domaine Vincent Charac 42
Pinot Noir—Hautes Côtes de Beaune.

WERELD

WORLD

- Volpetto Riserva 29
Sangiovese—Chianti, Italië.
- Cape Elements 29
Shiraz, Grenache—Stellenbosch, Zuid-Afrika.
- Don David 32
Malbec—Cafayate, Argentinië.
- Montgras Reserva 34
Cabernet Sauvignon—Colchaqua, Chili.