



Restaurang basilika



ÖPPETTIDER

MÅNDAG

TISDAG - TORSDAG

FREDAG

LÖRDAG

SÖNDAG

STÄNGT

11.00 - 21.00

11.00 - 22.00

12.00 - 22.00

12.00 - 22.00

VI HÄLSAR ER HJÄRTLIGT VÄLKOMMNA,
OCH HOPPAS ER MÅLTID OCH VISTELSE HÄR
PÅ BASILIKA BLIR TRIVSAM I ALLA AVSEENDEN.

ÖSTERGATAN 31 - 261 34 LANDSKRONA
0418- 58 440

EMAIL: RESTAURANG.BASILKA@LIVE.SE

NÅGOT FÖRE / SOMETHING BEFORE

4 CL

6 CL

78:-

92:-

DRY MARTINI

GIN, TORR VERMOUTH

LOVE GUN

BACARDI LEMON, KROSSAD LIME, RÅ SOCKER, GINGER ALE

BASILJACK

JACK DANIELS, RÅ SOCKER, GINGER ALE, BASILIKABLAD

FÖRRÄTTER / APPETIZER

- | | | |
|--|----|------|
| 1 POH PIAH RAUM MIT | | 62:- |
| VEGETARISKA VÅRRULLAR | | |
| THAI VEGETARIAN SPRINGROLLS | | |
| 2 POH PIAH THOD | | 68:- |
| THAILÄNDSKA KÖTTVÅRRULLAR | | |
| THAI MEAT SPRINGROLLS | | |
| 3 POH PIAH GOONG | | 72:- |
| THAILÄNDSKA RÄKVÅRRULLAR | | |
| THAI PRAWNS SPRINGROLLS | | |
| 4 YAM NEUA YANG | 🌶️ | 75:- |
| GRILLAD OXFILESALLAD PÅ THAILÄNDSK VIS | | |
| FILET OF BEEFSALAD IN THAISTYLE | | |
| 5 YAM GOONG | 🌶️ | 75:- |
| RÄKSALLAD PÅ THAILÄNDSK VIS | | |
| PRAWNSSALAD IN THAISTYLE | | |
| 6 TOM YAM GOONG | 🌶️ | 75:- |
| KRYDDIG RÄKSOPPA MED LIMEBLAD | | |
| SPICY SOUP WITH PRAWNS AND LEMONGRASS | | |
| 7 TOM YAM GAI | 🌶️ | 68:- |
| KRYDDIG KYCKLINGSOPPA MED KOKOS OCH LIMEBLAD | | |
| SPICY CHICKENSOP WITH COCOSMILK AND LEMONGRASS | | |

ÄR DU ALLERGISK, FRÅGA OSS OM INNEHÅLLET I MATEN
ARE YOU ALLERGIC ASK US ABOUT THE CONTENT OF THE FOOD

MEDIUM 🌶️ STARK 🌶️🌶️ HETT 🌶️🌶️🌶️

ÖNSKAS ANNAN STYRKA SÄG GÄRNA TILL !

VARMRÄTTER / MAIN DISH

GRÖN CURRY - GREEN CURRY



DEN GRÖNA CURRYN, SOM BESTÅR AV EN BLANDNING KRYDDOR OCH FÄRSKA ÖRTER, RÖRS VANLIGTVIS IHOP MED KOKOSMJÖLK, BASILIKA, LIMEBLAD OCH GRÖN CHILIFRUKT. DEN KRYDDAS OCH TILLAGAS MED FISKSÅS, BAMBUSKOTT, ZUCCHINI OCH PAPRIKA. GRÖN CURRY HAR EN TYDLIG MILD SMAK AV LIME.

GÖR DITT VAL MELLAN / MAKE YOUR CHOICE

10 KYCKLINFILÉ	125:-
GREEN CURRY WITH FILÉ OF CHICKEN	
11 FLÄSKFILÉ	135:-
GREEN CURRY WITH FILÉ OF PORK	
12 OXFILÉ	158:-
GREEN CURRY WITH FILÉ OF BEEF TENDERLOIN	
13 JÄTTERÄKOR	148:-
GREEN CURRY WITH PRAWNS	
14 ANKBRÖSTFILÉ	149:-
GREEN CURRY WITH FILÉ OF DUCK BREAST	

RÖD CURRY - RED CURRY



DEN RÖDA CURRYN BESTÅR BLAND ANNAT AV RÖD CHILIFRUKT, FÄRSK KORIANDER, KUMMIN, KRYDDNEJLIKOR, OCH GALANGAL, SOM TILLAGAS MED BAMBUSKOTT, AUBERGINE, KOKOSMJÖLK OCH PAPRIKA. CURRYN KRYDDAS MED FISKSÅS, LIMEBLAD SAMT FÄRSK BASILIKA OCH HAR SMAK AV KRÄMIG KOKOS.

GÖR DITT VAL MELLAN / MAKE YOUR CHOICE

15 LAXFILÉ	179:-
RED CURRY WITH FILÉ OF SALMON	
16 KYCKLINGFILÉ	125:-
RED CURRY WITH FILÉ OF CHICKEN	
17 FLÄSKFILÉ	135:-
RED CURRY WITH FILÉ OF PORK	
18 OXFILÉ	158:-
RED CURRY WITH FILÉ OF BEEF TENDERION	
19 JÄTTERÄKOR	148:-
RED CURRY WITH PRAWNS	
20 ANKBRÖST	149:-
RED CURRY WITH FILÉ OF DUCK BREAST	

MEDIUM

STARK

HETT

ÖNSKAS ANNAN STYRKA SÄG GÄRNA TILL !

GUL CURRY - YELLOW CURRY

DEN GULA CURRYN ÄR MILDAST AV CURRYSORTERNA OCH TILLAGAS MED FÄRSKA GRÖNSAKER SOM BLOMKÅL, MORÖTTER, ANANAS, SAMT KOKOSMJÖLK. DÅREFTER TILLSÄTTS INGREDIENSER SOM FISKSÅS OCH TAMARIND. ALLA DESSA KRYDDOR GER TILLSAMMANS CURRYN DESS MILDA KARAKTÄR MED SMAK AV SYRLIG TAMARIND.

GÖR DITT VAL MELLAN/ MAKE YOUR CHOICE

21 KYCKLINGFILÉ	125:-
YELLOW CURRY WITH FILÉ OF CHICKEN	
22 FLÄSKFILÉ	135:-
YELLOW CURRY WITH FILÉ OF PORK	
23 OXFILÉ	158:-
YELLOW CURRY WITH FILÉ OF BEEF TENDERLOIN	
24 JÄTTERÄKOR	148:-
YELLOW CURRY WITH PRAWNS	
25 ANKBRÖST	149:-
YELLOW CURRY WITH FILÉ OF DUCK BREAST	

TRE SMÅ RÄTTER THREE SMALL DISHES

A 139:-

KYCKLINGSPETT MED JORDNÖTSSÅS

SATAY OF CHICKEN WITH PEANUTS SAUCE

FRITERADE RÄKOR MED SÖTSUR SÅS

DEEP FRIED PRAWNS WITH SWEET SOUR SAUCE

KYCKLINGFILÉ MED RÖD CURRY 🌶️🌶️

RED CURRY WITH CHICKEN

B 145:-

STEKT OXFILÉ MED FÄRSKA GRÖNSAKER

BEEF WITH VEGETABLES

FRITERADE KYCKLINGFILÉ MED SÖTSURSÅS

DEEP FRIED CHICKEN WITH SWEET SOUR SAUCE

FLÄSKFILÉSPETT MED JORDNÖTSSÅS

SATAY OF PORK WITH PEANUTS SAUCE

MEDIUM 🌶️ STARK 🌶️🌶️ HETT 🌶️🌶️🌶️

ÖNSKAS ANNAN STYRKA SÄG GÄRNA TILL !

STARK BASILIKA- SPICY BASIL



DEN FÄRSKA BASILIKAN WOKAS FÖRST MED FÄRSKA GRÖNSAKER, RÖD CHILI OCH VITLÖK, SEDAN TILLSÄTTS FISKSÅS, OSTRONSÅS, THAILÄNSK SOYA OCH KRYDDA.

GÖR DITT VAL MELLAN / MAKE YOUR CHOICE

26 KYCKLINGFILÉ	125:-
FILET OF CHICKEN WITH SPICY BASIL LEAVES	
27 FLÄSKFILÉ	135:-
FILET OF PORK WITH SPICY BASIL LEAVES	
28 BLÄCKFISK	138:-
SQUID WITH SPICY BASIL LEAVES	
29 OXFILÉ	158:-
FILET OF BEEF WITH SPICY BASIL LEAVES	
30 JÄTTERÄKOR	148:-
PRAWNS WITH SPICY BASIL LEAVES	
31 SKALDJUR	162:-
SEAFOOD WITH SPICY BASIL LEAVES	
32 GRILLAD ANKBRÖST	149:-
ROASTED DUCK BREAST WITH SPICY BASIL LEAVES	

VEGETARISKT / VEGETARIAN DISHES

35 KHAO PHAD PHAK	112:-
STEKT RIS MED ÄGG OCH GRÖNSAKER	
FRIED RICE WITH EGG AND VEGETABLES	
36 PHAD MEE RAUM MIT	112:-
STEKTA ÄGGNUDLAR MED GRÖNSAKER	
FRIED EGGS NOODLES WITH VEGETABLES	
37 PHAD PHAK RAUM MIT	112:-
WOKADE FÄRSKA GRÖNSAKER PÅ THAILÄNSK VIS	
STIR-FRIED VEGETABLES IN THAISTYLE	
38 KRUANG KARENG RAUM MIT	112:-
WOKADE FÄRSKA GRÖNSAKER MED RÖD CURRY	
STIR-FRIED VEGETABLES WITH RED CURRY	



MEDIUM 

STARK 

HETT 

ÖNSKAS ANNAN STYRKA SÄG GÄRNA TILL !

THAILANDSKA SPECIALITETER / THAILAND SPECIALITIES

39	LÄTTFRITERADE LAXFILÉ I HEMLAGAD SWEET CHILISÅS OCH GRÖNSAKER		179:-
	CRISPY SALMON WITH THAI CHILI SAUCE AND VEGETABLES		
40	STEKT KYCKLINGFILÉ MED FÄRSKA GRÖNSAKER OCH INGEFÄRA		125:-
	FILET OF CHICKEN WITH VEGETABLES AND FRESH GINGER		
40A	FLÄSKFILÉ MED FÄRSKA GRÖNSAKER OCH INGEFÄRA		135:-
	FILET OF PORK WITH VEGETABLES AND FRESH GINGER		
41	STEKT KYCKLINGFILÉ MED FÄRSKA GRÖNSAKER OCH CASHEWNÖTTER		135:-
	FILET OF CHICKEN WITH VEGETABLES AND CASHEW NUTS		
41A	TIGBERRÄKOR MED GRÖNSAKER OCH ROSTADE CASHEWNÖTTER		158:-
	PRAWNS WITH VEGETABLES AND CASHEW NUTS		
42	STEKT KYCKLING MED FÄRSKA GRÖNSAKER		125:-
	FILET OF CHICKEN WITH VEGETABLES		
43	ANANAS KYCKLING I SÖTSURSÅS		125:-
	CHICKEN WITH PINEAPPLE IN SWEET & SOUR SAUCE		
43A	GRILLAD ANKBRÖST MED ANANAS OCH GRÖNSAKER I SÖTSURSÅS		149:-
	ROASTED DUCK BREAST WITH PINEAPPLE IN SWEET & SOUR SAUCE		
44	KRISPIG FLÄSKFILÉ I THAI CHILI SÅS		135:-
	CRISPY PORK I THAI CHILLI SAUCE		
45	STEKT FLÄSKFILÉ MED FÄRSKA GRÖNSAKER		135:-
	FILET OF PORK WITH VEGETABLES		
46	STEKT OXFILÉ MED FÄRSKA GRÖNSAKER		158:-
	FILET OF BEEF TENDERLOIN WITH VEGETABLES		
47	STEKT OXFILÉ MED BAMBUSKOTT		158:-
	FILET OF BEEF TENDERLOIN WITH BAMBU		
48	GRILLAD VITLÖKSMARINERAD OXFILÉ MED SVARTPEPPAR OCH KORIANDER SÅS		202:-
	GARLIC MARINATED FILET OF BEEF TENDERLOIN WITH PEPPER AND CORIANDER		
48A	VITLÖKSMARINERADE JÄTTERÄKOR MED SVARTPEPPAR OCH KORIANDER SÅS		149:-
	GARLIC MARINATED PRAWNS WITH PEPPER AND CORIANDER		
49	GRILLAD OXFILÉ PÅ HET JÄRNPLANKA		228:-
	FILET OF BEEF TENDERLOIN ON HOT IRON PLATE		
50	GRILLADE JÄTTERÄKOR PÅ HET JÄRNPLANKA		210:-
	PRAWNS ON HOT IRON PLATE		

MEDIUM  STARK  HETT   

ÖNSKAS ANNAN STYRKA SÄG GÄRNA TILL !

STEKT RIS / NUDLAR - FRIED RICE / NOODLES

51 PHAD MEE 125:-

STEKTA ÄGGNUDLAR MED ÄGG OCH KYCKLINGFILÉ
FRIED EGGNOODLES WITH EGGS AND CHICKEN

52 FHAD THAI GOONG SOD 135:-

STEKTA RISNUDLAR MED RÄKOR OCH ÄGG
FRIED RICENODDLES WITH PRAWNS AND EGGS

53 KHAO FHAD GOONG GAI 138:-

STEKT RIS MED RÄKOR, KYCKLING OCH ÄGG
FRIED RICE WITH PRAWNS, CHICKEN AND EGGS

54 NASI GORENG 135:-

STEKT RIS MED KRYDDIG CURRY, ÄGG OCH RÄKOR
FRIED RICE WITH CURRY, EGGS AND PRAWNS

SPETT - SATAY

SATAY SOM URSPRUNGLIGEN KOMMER FRÅN INDONESIEN SERVERAS NUMERA LIKA OFTA I THAILAND, DÄR MAN PÅ ENKELT VIS HAR TILLSATT JORDNÖTTER OCH KOKOSMJÖLK TILL SATAYSÅSEN FÖR ATT GE DEN EN TYDLIG THAILÄNSK SMAK. KÖTTET MARINERAS MEDTHAILÄNSKA KRYDDOR OCH GRILLAS FÖR ATT SEDAN SERVERAS MED BASILIKAS EGENGJORD JORDNÖTSSÅS.

GÖR DITT VAL MELLAN! MAKE YOUR CHOICE

55 KYCKLINGFILÉ SPETT 128:-

SATAY OF CHICKEN WITH PEANUT SAUCE

56 FLÄSKFILÉ SPETT 138:-

SATAY OF PORK WITH PEANUT SAUCE

FRITERADE RÄTTER - DEEP FRIED DISHIES

58 FRITERADE KYCKLINGFILÉ MED SÖTSUR ELLER CURRYSÅS 125:-

DEEP FRIED CHICKEN WITH SWEET SOUR SAUCE OR CURRY SAUCE

59 FRITERADE RÄKOR MED SÖTSUR ELLER CURRYSÅS 138:-

DEEP FRIED PRAWNS WITH SWEET SOUR SAUCE OR CURRY SAUCE

MEDIUM 🌶️ STARK 🌶️🌶️ HETT 🌶️🌶️🌶️

ÖNSKAS ANNAN STYRKA SÄG GÄRNA TILL !

VÅRA EGNA VARIANTER AV KONTINENTALA RÄTTER

61	GRILLAD KYCKLINGFILÉ PÅ SPETT, SERVERAS PÅ WOKAD GRÖNSAKSBÄDD OCH BEARNASESÅS GRILLED CHICKEN ON A BED OF STIR FRIED VEGETABLES WITH BEARNAISE SAUCE	155:-
62	HUSET FLÄSKFILÉ MED BEARNAISESÅS OCH VITLÖKSSÅS FILET OF PORK WITH BEARNAISE AND GARLIC SAUCE	175:-
63	HUSETS OXFILÉ MED BEARNAISESÅS FILET OF BEEF TENDERLOIN WITH BEARNAISE SAUCE	210:-

RÄTTERNA SERVERAS MED POMMES FRITES ELLER RIS

BARN MENYN

65	FRITERADE KYCKLINGFILÉ MED SÖTSUR ELLER CURRYSÅS STIR-FRIED CHICKEN WITH SWEET SOUR SAUCE OR CURRY SAUCE	76:-
66	STEKTA ÄGGNUDLAR MED KYCKLING OCH ÄGG FRIED EGGNUDDLES WITH CHICKEN AND EGGS	78:-
67	THAILANDSKA VEGETARISKA VÅRULLAR MED RIS OCH SÖTSUR SÅS THAI VEGETABLES SPRINGSROLL WITH RICE AND SWEET SOUR SAUCE	76:-
68	KYCKLINGFILÉ PÅ SPETT MED POMMES OCH BEARNAISESÅS CHICKEN SATAY WITH POMMES FRITES AND BEARNAISE SAUCE	78:-

TILLBEHÖR

WOKADE GRÖNSAKER	40:-
EXTRA RIS	25:-
EXTRA NUDLAR / STEKT RIS	38:-
NUDLAR ISTÄLLET FÖR RIS	30:-
EXTRA SÅS	20:-
AVH. LÅDA	10:-

MEDIUM 🌶️ STARK 🌶️🌶️ HETT 🌶️🌶️🌶️

ÖNSKAS ANNAN STYRKA SÄG GÄRNA TILL !

DESSERTER

70	FRITERAD BANAN MED GLASS DEEP FRIED BANANAS WITH ICE-CREAM	58:-
71	BASILIKAS EGEN GJORDA FROZEN CHEESECAKE SERVERAS MED SÄSONGEN FRUKT BASILIKAS FROZEN CHEESECAKE	72:-
72	GLASSCOUPE MED CHOCKLADSÅS OCH GRÄDDE ICECREAM COUPE WITH CHOCOLATE SAUCE	58:-
73	PALMBLADSPANNKAKA FYLDD MED KOKOSFLINGOR OCH PALMSOCKER SERVERAS MED GLASS COCONUT FLAKES WRAPPED IN PANDANUS CREPE	72:-

NÅGOT EFTER / COFFEE DRINKS

4CL	6CL
78:-	96:-

IRISH COFFEE

JAMESON, FARINSOCKER, KAFFE, GRÄDDE.

KAFFE KARLSSON

COINTREAU, BAILEYS, KAFFE, GRÄDDE.

LEONARD SACHS

GRAND MARNIER, KAHLUA, KAFFE, GRÄDDE.

FRENCH COFFEE

COINTREAU, KAFFE, GRÄDDE.

VIKING KAFFE

VODKA, PUNSH, KAFFE, GRÄDDE.

BAILEYS COFFEE

BAILEYS, KAFFE, GRÄDDE.

MEDIUM 🍷

STARK 🍷🍷

HETT 🍷🍷🍷

ÖNSKAS ANNAN STYRKA SÄG GÄRNA TILL !

RÖDA VINER

	GLAS	1/2	FLASKA
HUSETS RÖDA	62:-	105:-	215:-
BASILIKA REKOMMENDERAR			

CAMPO VIEJO RESERVA

275:-

SPANIEN, RIOJA

FYLLIG OCH PACKAD MED FRUKT ÄR DENNA RIOJA.

GRAFFIGNA CENTENARIO MALBEC.

289:-

SAN JUAN.ARGENTINA

FYLLIGT, INTENSIVT, FRUKTIGT MED VISS KRYDDIGHET OCH MJUKA MOGNA TANNINER.

TABALÍ PINOT NOIR

354:-

CHILE

MEDELFYLLIG, ELEGANT OCH INTENSIVT BÄRIG MED TONER AV JORDGUBBAR, MJÖLKCHOKLAD OCH EN ANING ÖRTKRYDDOR.

TIERRAS DEL ISASA EKO

225:-

SPANIEN, RIOJA

SMAKEN ÄR VARM OCH MJUK MED INSLAG AV MOGEN FRUKT OCH VANILJ.

JACOB'S CREEK WAH RED

325:-

AUSTRALIEN

ETT SMAKRIKT, MEDELFYLLIGT RÖTT VIN, GENERÖS OCH FRUKTIG KARAKTÄR AV RÖDA BÄR.

BIG TOP ZINFANDEL

295:-

USA

FYLLIG MED KARAKTÄR AV KROSSAD SVARTPEPPAR, MÖRKA PLOMMON OCH ROBUST RÖD FRUKT.

LES COTEAUX CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

272:-

FRANKRIKE

ELEGANT OCH SMAKRIK MED INSLAG AV MÖRKA BÄR, ÖRTER OCH FAT.

ROCCA SVEVA RIPASSO

495:-

ITALIEN, VENETO

GENERÖST FRUKTIGT MED INSLAG AV MÖRKA KÖRSBÄR, VANILJ OCH RUSSIN.

MEDIUM  STARK  HETT 

ÖNSKAS ANNAN STYRKA SÄG GÄRNA TILL !

MOUSSERANDE OCH CHAMPAGNE

GLAS

FLASKA

CASTELL DE VILARNAU CAVA

62:-

215:-

SPANIEN

MEDELFYLLIG, FRISK OCH MATIG SMAK MED INSLAG AV CITRUS OCH TORKAD FRUKT.

MUMM CORDON ROUGE

695:-

FRANKRIKE, CHAMPAGNE

KOMPLEX SMAK MED INSLAG AV FÄRSKA FRUKTER OCH SMÖRKOLA.

VITA VINER

GLAS

1/2

FLASKA

HUSETS VITA

62:-

105:-

215:-

BASILIKA REKOMMENDERAR

BUSH CREEK CHARDONNAY.

AUSTRALIEN

FRUKTIG DOFT MED INSLAG AV MELON,PERSIKA,CITRUS OCH VANILJ.

259:-

SMAKEN AV MYCKET FRUKTIG MED TONER AV NEKTARIN ,PERSIKA OCH SAMT DISKRET EKTON.

JACOBS CREEK WAH

305:-

CHARDONNAY,PINOT GRIGIO OCH SAUVIGNON BLANC.

AUSTRALIEN

KRYDDIG SMAK MED MJUKA INSLAG AV PÄRON,PERSIKA OCH CITRUS.

EN FRÄSCH FYLLIG KÄNSLA OCH BALANSERADE EFTERSMAK.

STONELEIGH RIESLING

275:-

NYA ZEELAND

TORR, FRISK SMAK MED EN RÖKIG TON, INSLAG AV HONUNG, ÄPPLE OCH CITRUS.

ROSÉVIN

GLAS

FLASKA

BUSH CREEK ROSE

62:-

215:-

SHIRAZ ,CARBENET SAUVIGNON AUSTRALIEN

FRUKTIG ROSÉ MED TYDLIGA INSLAG AV MOGNA JORDGUBBAR.

JACOBS CREEK ROSE

68:-

230:-

AUSTRALIEN

FRUKTIGT, FRISKT OCH AVSLUTAS MED EN MJUK OCH FRISK SYRLIGHET.

ÖL

FALCON (50CL)	65:-
CARLSBERG HOF	45:-
SHINGHA BEER	33CL / 63CL 49:- / 78:-
CHANG BEER	33CL / 64CL 50:- / 80:-
TUBORG GULD	49:-
STAROPRAMEN	49:-

CIDER 33CL PÅ FLASKA

PEAR CIDER	44:-
CACTUS LIME	44:-
MANDARIN CHILLI	44:-

ÖVRIGT

ZINGO	28:-
PEPSI	28:-
PEPSI MAX	28:-
7UP	28:-
LINGON	28:-
ALKOHOLFRIIT ÖL (FLASKA)	32:-
SODA	25:-
LÄTTÖL (FLASKA)	32:-
MJÖLK	25:-
ISVATTEN	9:-

VARMA DRYCKER

KAFFE	32:-
TE	28:-
VARMCOKLAD MED GRÄDDE	45:-

KALLA DRINKAR

P2	82:- 102:-
VANILJVODKA, APPLE SOURZS, 7UP, LIME	
RAZZMUS	
BACCARDI RAZZ, 7UP, LIME	
PIGGELINE	
ROM, MIDORI, 7UP	
GIN TONIC	
GIN, TONIC WATER, LIME	
VANILLA SKY	
VANILJVODKA, SOURZ PINEAPPLE, 7UP, LIME	
LENNART	
PÄRON COGNAC, 7UP, LIME	

SNAPS

	4CL 6CL
	62:- 80:-

GAMMEL DANSK
JÄGERMEISTER
ABSOLUT VODKA
GIN BEEFEATER
TEQUILA SAUZA

WHISKY

	4CL 6CL
	68:- 82:-

JAMESON
JOHNNIE WALKER RED
JACK DANIELS
GLEN LIVET

COGNAC

	4CL 6CL
	72:- 89:-

GRÖNSTEDTS MONOPOLE
PÄRON COGNAC
CALVADOS BUSNEL

LIKÖR

	4CL 6CL
	62:- 80:-

SAMBUCA
BAILEYS
GRAND MARINER
DRAMBUIE
COINTREAU