



RUEN NOPPAGAO

OUR NAME AND OUR STORY

“Noppagao” resounds with ideas close to every Thai heart. The word is special in part because it includes “gao”, meaning nine, which has long been regarded as the luckiest of all lucky numbers.

At the same time, “noppagao” represents nine gems, each associated with a unique benefit or blessing. These precious stones feature in the insignia of the Kingdom’s highest order, established by King Rama IV more than a century and a half ago.

In keeping with this heritage, our menu celebrates the culinary arts of Thai tradition. Sadly, these have declined, even as our national cuisine has gained popularity around the globe. We are intent on reviving those traditions.

Here is the fragrant and sensuous fare cooked by humble Thais of past generations, their methods of preparation handed down through the ages. Here, too, are classic and luxurious recipes once exclusive to noble families, as well as signature dishes from the four principal regions of the kingdom. Only the original ingredients are used, with home-grown produce alongside organic products from our associated farm in Sukhothai and other local suppliers.

The authenticity of our name and menus reflects the experience we seek for our guests - and the Welcome we offer.

A close-up photograph of a bowl of Thai curry. The bowl is dark and rustic, filled with a vibrant orange-red curry. Topped with a large piece of fried shrimp, a corn cob, green beans, and a garnish of shredded red chili. The background shows other dishes, including a plate of green vegetables and a bowl of soup, all slightly out of focus.

RUEN NOPPAGAO'S

SIGNATURE DISHES



RUEN NOPPAGAO'S SIGNATURE DISHES

- | | | | | | |
|---|--|-------|---|---|-------|
| 1 | ขนมเบื้องสุโขทัย
Kanom Bueng Sukhothai
Northern region
Sukhothai crispy pancake with cucumbers and shallots in sweet vinegar sauce | 220.- | 5 | กะปิควั๊กสด 🌶️
Gapi Kua Phuk Sod
Central region
Shrimp paste relish in coconut cream, served with local vegetables and crispy fish | 250.- |
| 2 | หมี่กรอบพระพุทธเจ้าหลวง
Mee Grob Rama 5
Central region
Crispy rice noodles with diced prawns, chicken and tofu in sweet & sour sauce | 280.- | 6 | แกงนพเก้า 🌶️
Gaeng Noppagao
Central region
Noppagao prawn curry with nine vegetables | 380.- |
| 3 | กุ้งช้อนกลิน
Goong Sorn Klin
Central region
River prawns with Thai herb salad | 350.- | 7 | ข้าวคลุกศรีษกาลที่ ๖
Khao Kluk Rama 6
Central region
Fried rice with pork fat, egg yolk and chilli oil dressing, served with sun-dried snakehead fish and vegetables | 280.- |
| 4 | แกงจืดลูกรอก
Gang Jued Loogrok
Central region
Egg sausage consommé | 350.- | 8 | ทองโบราณ
Thong Boran
Central region
Ancient recipe Thai almond paste dessert | 250.- |
| 9 | ขนมโค่น้ำกะทิ ข้าวพองไรซ์เบอร์รี่
Kanom Ko Kati
Southern region
Caramel coconut dumplings in coconut milk, topped with crispy riceberry | 180.- | | | |

APPETIZERS AND HOT SNACKS



ช่อม่วงไส้ปู Chor Muang

Central region
Steamed, flower-shaped dumplings
with stir-fried crab meat

320.-



- 11 ข้าวตังหน้าตั้ง
Khao Tang Na Tang
Central region
Crispy rice cakes, served with minced prawns and peanut dip 220.-

- 12 ปูจำ
Pu Jar
Central region
Deep-fried crab meat and prawn parcels, served with bitter orange dipping sauce 380.-

- 13 ค้างคาวเผือก
Khang Khao Puek
Central region
Stir-fried shredded coconut with prawns, stuffed in fried taro 250.-

- 14 ถูทองลาบหมู
Tung Tong Larb Moo
Northeastern region
Golden-fried spicy minced pork parcels, served with a spicy Thai dip 250.-



- 15 **ทอดมันกุ้งใบเล็บครุฑ** 250.-
Thod Mun Goong Bai Leb Kut
 Southern region
 Deep-fried spicy young shrimps
 with fern leaves

- 16 **ไก่ทอดมะแขว่นน้ำปลา** 220.-
Gai Thod MaKhmaen Naam Pla
 Northern region
 Deep-fried marinated chicken
 with fish sauce and Northern Thai spices

- 17 **ปลาหมึกทอดกรอบไข่เค็มสุโขทัย** 280.-
Plamuek Thod Khaikem Sukhothai
 Northern region
 Fried squid with salted egg yolk sauce



18 **ม้าฮ่อ** 220.-

Mar Hor

Central region
Pineapple slices, topped with stir-fried minced chicken and prawns, served with a nutty, caramel sauce

19 **ลำเตียง** 280.-

La-tieng

Central region
Stir-fried minced chicken and prawns, wrapped in an egg net

20 **เมี่ยงนพเก้า** 250.-

Miang Noppagao

Central region
Coconut flakes, ginger, shallot, lime, chilli, peanuts and dried shrimps, wrapped in lotus petals

21 **แตงโมหน้าปลาแห้ง** 220.-

Tang Mo Na Pla Haeng

Central region
Crispy-dried fish with watermelon

SALAD

ปลากุ้งแม่น้ำ 🌶️

Plah Goong Mea Naam

Central region

River prawn salad with finely sliced
young turmeric and lemongrass in chilli oil dressing

450.-



- 23 **น้ำตก (หมู/เนื้อ) 🌶️** 280.-/420.-
Naam Tok Moo / Nuea
 Northeastern region
 Spicy grilled organic pork or beef salad
 with roasted rice, served with local vegetables

- 24 **ส้มตำไทยกุ้งสด 🌶️** 220.-
Som Tum Thai Goong Sod
 Northeastern region
 Blanched prawns with papaya salad


- 25 **ลาบคั่วเมืองเหนือ 🌶️🌶️** 280.-
Larb Krua Muang Nue
 Northern region
 Pork salad with northern aromatic spices
 served with local vegetables

- 26 **ยำสะน็ด 🌶️** 280.-
Yum Sa Nad
 Northern region
 Minced pork salad with northern aromatic spices
 and shredded local vegetables



- 27 **ปลัหมะเขืออ่อน**  280.-
Plah Moo Ma Kheua-On
 Northern region
 Pork salad with northern aromatic spices,
 young eggplant served with local vegetables

- 28 **ยำหมูย่าง**  280.-
Yum Moo Yaang
 Central region
 Spicy grilled pork salad with cucumber
 and tomato

- 29 **ยำถั่วพุ่มสด ไข่เป็ดยางมะตูม**  220.-
Yum Tua Plu Khai Ped
 Central region
 Wing bean and prawn salad with shredded
 chicken in chilli oil coconut dressing, served
 with soft-boiled duck egg



30 ยำใบชะครามกุ้งสด 280.-
Yum Bai Chakram Goong Sod
 Southern region
 Sea bite prawn salad in chilli
 oil coconut dressing

32 ยำปลาทุ 250.-
Yum Pla Too
 Southern region
 Spicy mackerel with shredded herb salad

31 ยำไข่ครอบ 220.-
Yum Khai Krob
 Southern region
 Steamed salted egg yolk salad
 with bird-eye chilli and shallots

GRILL



ไก่ย่างสมุนไพร

Gai Yang Samunprai

Northeastern region

Herb-marinated grilled chicken,
served with tamarind and roasted
rice dipping sauce

280.-



- 3 4 เนื้อย่างจิ้มแจ่ว 480.-
Nuea Yang Jim Jiew
 Northeastern region
 Grilled organic beef, served with tamarind
 and roasted rice dipping sauce



- 3 5 คอหมูย่างจิ้มแจ่ว 350.-
Kor Moo Yang Jim Jiew
 Northeastern region
 Grilled organic pork neck, served with
 tamarind and roasted rice dipping sauce

SOUP

ต้มยำกุ้งแม่น้ำ 🌶️

Tom Yum Goong Meanam

Central region

Authentic Thai spicy-sour soup
with river prawns and herbs

490.-



CURRY

แกงคั่วเนื้อปูใบชะคราม 🌶️

Gang Krua Nuea Pu Bai Chakram

Southern region

Red curry with chunky crab meat and sea bite leaves

580.-



- 4 4 แกงรัญจวน (หมู/เนื้อ) 🌶️ 320.-/380.-
Gang Run Juan Moo / Nuea
 Central region
 Pork or beef soup with chilli shrimp paste

- 4 6 แกงแดงปูใบชะพลู 🌶️ 580.-
Gang Daeng Pu Bai Chaploo
 Southern region
 Crab red curry with betel leaves,
 served with rice noodle

- 4 5 ไช้พะไลโบราณ 320.-
Khai Paloh Boran
 Central region
 Stewed pork belly and duck eggs in palm sugar and salt

- 4 7 แกงเขียวหวานปลาหมึกยัดไส้ 🌶️ 380.-
Gang Kiewwaan Plamuek Yud Sai
 Central region
 Stuffed squid green curry



48 แกงเหลืองหน่อไม้ปลากระพง 380.-

Gang Lueng Normai Pla Kapong

Southern region
Thai Southern-style yellow curry
with seabass and bamboo

49 แกงหัวปลีใส่กุ้ง 350.-

Gang Hua Plee Sai Goong

Northeastern region
Grilled banana blossom with prawns
and sweet basil in fermented fish sauce soup

50 แกงเผ็ดเป็ดย่าง 420.-

Gang Phed Ped Yang

Central region
Roasted duck red curry



51 แกงฮังเลหมูสามชั้น
Gang Hung Lae Moo
Northern region
Northern-style pork belly curry

350.-

52 แกงคั่วหอยบิตใบยี่หระ 🌶️🌶️
Gang Krua Hoy Bid Bai Yi Hra
Southern region
Local Thai southern shell with caraway leaf curry

450.-

53 มัสมันเนื่อน่องลาย 🌶️🌶️
Massaman Nuea Nong Lai
Central region
Massaman beef curry

480.-

DIPS

น้ำพริกปลาร้า

Namphrik Long Ruea

Central region

Stir-fried chilli shrimp paste with stewed pork belly relish, served with local vegetables, crispy fish, sweet stewed pork belly and salted egg

280.-

- 55 น้ำพริกกะปิกับผักสด 🌶️
Nam prik Gapi
 Central region
 Chilli shrimp paste relish,
 served with local vegetables,
 fried mackerel fish and acacia
 pennata omelette

280.-



- 56 หลนบูผักสด
Lone Pu
 Southern region
 Fermented soybean with crab meat
 and herb in coconut milk,
 served with local vegetables

380.-





- 57 น้ำพริกหนุ่มกับผักสด 🌶️ 250.-
Namphrik Num
 Northern region
 Northern style young green chilli relish,
 served with local vegetables and crispy pork belly



- 58 น้ำพริกอ่องกับผักสด 🌶️ 250.-
Namphrik Ong
 Northern region
 Northern-style minced pork and tomato relish,
 served with local vegetables and Northern Thai
 spicy sausage

- 59 น้ำพริกปลาป่นใส่ปลาร้า 🌶️ 250.-
Namphrik Pla Pon Sai Pla Rah
Northeastern region
Fermented fish sauce with mackerel relish,
served with local vegetables



- 60 น้ำพริกกุ้งเสียบกับผักสด 🌶️ 320.-
Namphrik Goong Seab
Southern region
Southern-style spicy chilli paste
with crispy dried shrimp,
served with local vegetables



MAIN COURSES

หมูฮ้อง

Moo Hong

Southern region
Slow-cooked pork belly
with Chinese five-spice

280.-



62 คั่วกลิ้ง (ไก่/หมู/เนื้อ) 220.-/220.-/380.-
Kua Gling Gai, Moo, Nuea

Southern region
Stir-fried Southern-style chicken, pork
or beef with herbs and spices

63 ผัดสะตোগู๋ 350.-
Pad Sator Goong

Southern region
Stir-fried prawns with bitter bean and yellow chillies

64 เนื้อผัดน้ำมันหอย 380.-
Nuea Pad Nam Mun Hoy

Central region
Stir-fried beef in oyster sauce

65 ผัดกระเพรา (หมู/ไก่/เนื้อ/กุ้ง) 220.-/220.-
Pad Gaprao Moo/Gai/Nuea/Goong 350.-/350.-

Central region
Stir-fried pork, chicken, beef or prawns with chilli
and holy basil

66 หมูผัดกะปิ 220.-
Moo Pad Gapi

Southern region
Southern-style stir-fried pork
with shrimp paste



- 67 **ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์** 250.-
Gai Pad Med Mamuang Hin Ma Pan
 Central region
 Stir-fried chicken with cashew nuts

- 68 **กุ้งราดซอสมะขาม** 480.-
Goong Rad Sort Makam
 Central region
 Deep-fried prawns with caramelized tamarind sauce

- 69 **คั่วมะเขือม่วงถั่วฝักยาวหมู** 220.-
Krua Ma Kheu Muang Tua Fak Yaw Moo
 Northern region
 Stir-fried eggplant and string beans with chilli paste and pork

- 70 **ปลาตุ๋นผัดพริกขิงไข่แดงเค็ม** 350.-
Pla Duk Fu Pad Phrik King Khaikem
 Central region
 Stir-fried crispy catfish with red curry paste and salted egg yolk



71 ปลากะพงทอดขมิ้น
Pla Kapong Thod Kha Min
Southern region
Deep-fried marinated sea bass
with turmeric

490.-



72 ปลากะพงราดพริกสับประรด
Pla Kapong Rad Phrik Subparod
Central region
Deep-fried sea bass
with sweet chilli sauce and pineapple

490.-



73 ปลากะพงนึ่งน้ำจิ้มแจ่ว
Pla Kapong Nueng Nam Jim Jiew
Northeastern region
Steamed sea bass served with grilled
wild tomato and chili fermented
fish sauce relish

380.-



74 ปลากะพงผัดฉา
Pla Kapong Pad Cha
Central region
Stir-fried spicy sea bass
with vegetables and herbs

490.-



75 ปลากะพงนึ่งมะนาว
Pla Kapong Nueng Manao
Central region
Steamed sea bass
with spicy and sour sauce

480.-

NOODLE

AND RICE DISHES



ผัดไทยกุ้งแม่น้ำไข่เค็มสุโขทัย

Pad Thai Goong Meanam Khaikem Sukhothai

Central region

Stir-fried rice noodles with a river prawn and salted egg yolk

490.-



77



78



79




80



81



82

77 ข้าวซอย (ไก่/เนื้อ)  220.-/420.-
Khao Soi Gai/Nuea
 Northern region
 Northern-style curry soup with chicken or beef,
 topped with crispy egg noodle,
 served with vegetables and chilli oil

78 ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย 220.-
Guay Tiew Sukhothai
 Northern region
 Spicy noodle soup with grilled and minced pork,
 yardlong beans, peanuts, and palm sugar

79 ก๋วยเตี๋ยวหมูตุ๋นน้ำผึ้งดอกลำไย 280.-
Guay Tiew Moo Tun Nam Pueng Dok Lumyai
 Northern region
 Noodle soup, served with stewed pork belly,
 longan and honey

80 ข้าวผัดนพเก้า 220.-
Khao Pad Noppagao
 Central region
 Noppagao's fried rice – fried rice
 with nine vegetables

81 ข้าวผัดน้ำพริกถนอง 280.-
Khao Pad Namphrik Long Rua
 Central region
 Fried rice with stir-fried chilli shrimp paste
 and sweet stewed pork belly, served with
 local vegetables and crispy fish

82 ข้าวผัด (ไก่/หมู/กุ้ง) 220.-/220.-/280.-
Khao Pad Gai/Moo/Goong
 Central region
 Fried rice with chicken, pork or shrimp

VEGETARIAN

DISHES



ดอกขจรผัดไข่

Dok Kajorn Pad Khai

Southern region

Stir-fried cowslip creeper with eggs

220.-



84 ผัดฟักทอง
Pad Phuk Tong
Central region
Stir-fried pumpkin with eggs and basil 200.-

86 ผัดผักพื้นบ้าน
Pad Phuk Puen Ban
Central region
Stir-fried mixed local vegetables 200.-

85 ใบเหลียงผัดไข่
Bai Lieng Pad Khai
Southern region
Stir-fried melinjo leaves with eggs 220.-

87 เห็ดรวมผัดกระเทียม
Hed Ruam Pad Kra Tiem
Central region
Stir-fried mixed mushrooms in garlic sauce 200.-



- 88 **ผัดไทยเห็ด** 220.-
Pad Thai Hed
 Central region
 Stir-fried rice noodles with mushrooms



- 89 **เต้าหู้ทรงเครื่อง** 200.-
Tao Huu Song Krueng
 Central region
 Stir-fried tofu with vegetable gravy

SIDES

ข้าวเหนียว 90
Khao Niew
Steamed sticky rice
40.-

91
ข้าวสวยหุงน้ำมะพร้าวอ่อน
Khao Suay Nam Maprow-on
Steamed rice with young coconut water
40.-

92 ข้าวกล้อง 3 สี
Khao Klong Sam See
Steamed tri-color brown rice with young coconut water
40.-

DESSERT

ส้มจูน

Som Chun

Assorted seasonal fruits in bitter orange syrup,
topped with shallots, young ginger and green mango

150.-



94 **ทับทิมกรอบกับน้ำกะทิ**
Tub Tim Krob Nam Kati
Water chestnuts in coconut milk,
topped with shaved ice

150.-

95 **ข้าวเหนียวมะม่วง**
Kao Niew Mamuang
Sweet sticky rice with mango
and coconut milk

150.-

96 **ข้าวเม้าทอด**
Khao Mao Thod
Deep-fried banana and young rice rolls

150.-

97 **ข้าวเหนียวเปียกลำไย**
Kao Niew Piak Lam Yai
Sticky rice, cooked in coconut milk with longan

150.-

98

ไอศกรีมกะทิมะพร้าวอ่อน

Ice Cream Kati Mapraow-on

Coconut ice cream with young coconut flesh

120.-



99

ขนมพระพายเสิร์ฟกับไอศกรีม

Kanom Pra Pai Ice Cream

Flour dumplings, filled with mung beans, served with a choice of ice cream

150.-



DESSERT

100

ฟักทองแกงบวด
Phuk Tong Gang Buad
Carved Pumpkin in lightly sweetened
coconut milk

150.-



101

ผลไม้ตามฤดูกาล
Ponlamai Tam Rudoo Garn
Fresh seasonal fruits

120.-



SIGNATURE

COCKTAILS

102

ไสร้ง

Sarhong

Regency brandy,
rossella juice, lime juice,
fresh ginger, ginger syrup

290.-



104

อีสานฮีโต้

Issanhito

Issan rum, fresh passion fruit,
fresh mint, fresh lime juice, sugarcane.
Topped with Thai craft passion fruit soda

290.-



103

พิณริมโขง

Pin Rim Khong

Issan rum, lychee liquor
pineapple juice, lime juice,
coconut cream

290.-



105

มะลิซ้อนกลิ่น

Mali Sorn Klin

Iron Ball gin, jasmine flower,
jasmine syrup, fresh lime juice,
mint leaves, egg white, topped
with hand crafted lime manao

290.-



NON-ALCOHOLIC

COCKTAILS



106

อัสดง

Ad Sadong

Shiraz grape juice, fresh mulberries,
fresh lime juice, fresh ginger,
ginger syrup

190.-



107

ชาไทยทรงเครื่อง

ChaThai Shongkrueng

Blended Thai milk tea, Thai milk tea sherbet,
topped with grass jelly

190.-

BEVERAGE

MENU

THAI SPIRITS

Iron Ball gin, Bangkok ไอรอนบอลล์ จิน จากบางกอก	250.-
Anantara Private Reserve Origin hand-crafted gin, Chiangmai อนันตราจิน จากเชียงใหม่	250.-
Chalong Bay rum, Phuket ฉลองเบย์ รัม จากภูเก็ต	150.-
Issan natural sugarcane spirit, Nong Khai อีสานรัม จากหนองคาย	150.-
Regency V.S.O.P brandy, Suwannapoom (local distillery) รีเจนซี บรันดีจากสุวรรณภูมิ	130.-
Licci lychee schnapps, Khao Yai Winery ลิคชีสแนป จากเขาใหญ่	250.-

CRAFT BEER

Chalawan Pale Ale ชาละวันเพลเอล	190.-
Chattri IPA ชาตริไอพีเอ	190.-
Bussaba Ex- Weisse บุสบาเอ็กซีไวส์	190.-
Andaman Phuket Dark Ale อันดามันดาร์คเอล	190.-

TEA BY HEAVEN ON EARTH

Black tea ชาดำ No.01 Hin Lad Nai ชาดำจากหินลาดโน No.02 Mae Jun Tai ชาดำจากแม่จันทไ้ No.03 Doi Ngarm ชาดำจากดอยงาม	100.- 100.- 100.-
Green tea ชาเขียว No.05 Doi Ngarm roasted green tea ชาเขียวจากดอยงาม	100.-
White tea ชาขาว No.06 Doi Ngarm siam process ชาขาวจากดอยงาม	100.-
Thai Milk Tea ชานมเย็น	100.-

FRUIT JUICES

Mango, Lime, Lychee, Orange มะม่วง, มะนาว, ลิ้นจี่, ส้ม	110.-
Bael, Rosella, Chrysanthemum, Butterfly pea, Ginger มะตูม, กระเจียว, ดอกเก๊กฮวย, ดอกอัญชัน, ขิง	90.-
Young coconut มะพร้าวอ่อน	120.-
Shiraz grape juice น้ำองุ่นชีราส 100%	120.-

SIGNATURE COFFEE BY RUENNOPPAGAO

Thai Iced Coffee กาแฟโบราณเย็น	100.-
Brewed coffee, Espresso กาแฟสด, กาแฟเอสเพรสโซ่	100.-
Iced Coffee, Cappuccino, Café Latte กาแฟเย็น, คาปูชิโน, ลาเต้	120.-
Double Espresso ดับเบิลเอสเพรสโซ่	130.-

HERBAL TEA

Chef's recommendation Thwaytaw ชาหวานตัว	100.-
Namaskar ชานมัสการ	100.-
Lemongrass & butterfly pea ชาตะไคร้ดอกอัญชัน	100.-
Pandan & lemongrass ชาใบเตยตะไคร้	100.-
Ginger & lemongrass ชาขิงตะไคร้	100.-

LOCAL BEER

Singha small bottle เบียร์สิงห์ขวดเล็ก	150.-
Singha draught glass เบียร์สิงห์สด	150.-

SOFT DRINKS

Soda water น้ำโซดา	90.-
Mango by Bangkok Soda โซดามะม่วง	120.-
Passion fruit by Bangkok Soda โซดาสเสารส	120.-
Lime Manao by Bangkok Soda โซดาสมะนาว	120.-

MINERAL WATER

GH water still 500 ml น้ำแร่กูร์เมท์เจ้าสัว	50.-
Montfleur still 500 ml น้ำแร่มองต์เฟลอร์ - แบบไม่มีฟอง	60.-
Montfleur sparkling 300 ml น้ำแร่มองต์เฟลอร์ - แบบมีฟองขวดเล็ก	60.-
Montfleur sparkling 700 ml น้ำแร่มองต์เฟลอร์ - แบบมีฟองขวดใหญ่	130.-

WINE

MENU

WINE BY THE GLASS

Sparkling

Monsoon Valley Signature Sparkling Brut Prestige NV 260.-

Rose

Monsoon Valley White Shiraz Rosé 2019 260.-

White

GranMonte Spring Unwooded Chenin Blanc 2019 260.-

GranMonte Asoke Verdelho 2019 280.-

Red

PB Valley Reserve Shiraz 2013 260.-

GranMonte Heritage Syrah 2018 280.-

WINE BY THE BOTTLE

Sparkling wine

GranMonte Crémant Methode Traditionelle Extra Brut NV 2,900.-

Monsoon Valley Signature Sparkling Brut Prestige NV 1,250.-

GranMonte Sparkling Rose Methode Traditionnelle Brut NV 1,500.-

Rosé wine

Monsoon Valley White Shiraz Rosé 2019 1,250.-

GranMonte Sakuna Syrah Rosé 2018 1,250.-

White wine

GranMonte Viognier 2019 1,800.-

GranMonte Spring Unwooded Chenin Blanc 2019 1,250.-

GranMonte Asoke Verdelho 2019 1,350.-

Red wine

GranMonte The Orient Syrah 2015 2,600.-

GranMonte Heritage Syrah 2018 1,350.-

GranMonte Spring Syrah Cabernet 2017 1,250.-

GranMonte Asoke Cabernet Sauvignon Syrah 2015 3,000.-

Monsoon Valley Shiraz 2017 1,250.-

PB Valley Reserve Shiraz 2013 1,250.-

Dessert wine

Monsoon Valley Chenin Blanc Late Harvest 2019 1,200.-

GranMonte Bussaba Natural Sweet Wine 2019 1,200.-