


Magyar Pálinkák – Hungarian Spirits 

HUF
4 cl

Bársony Barack Pálinka 1090,-

„Bársony” Apricot Brandy

Bársony Szilva Pálinka 1090,-

„Bársony” Plum Brandy

Bársony Körte Pálinka 1090,-

„Bársony” Pear Brandy

Hunnum 895 Barack Pálinka 1490,-

„Hunnum 895” Apricot Brandy

Hunnum 895 Birs Pálinka 1490,-

„Hunnum 895” Quince Brandy

Hunnum 895 Meggy Pálinka 1490,-

„Hunnum 895” Sourcherry Brandy

Hunnum 895 Málna Pálinka 1490,-

„Hunnum 895” Raspberry Brandy

Hunnum 895 Mézes Körte Likőr 1490,-

„Hunnum 895” Honey-Pear liqueur

Szamosszegi Körte Pálinka 1490,-

„Szamosszegi” Pear Brandy

Szamosszegi Szabolcsi Jonathán Alma Pálinka 1490,-

„Szamosszegi” Apple Brandy

Szamosszegi Pannon Muskotály Pálinka 1490,-


„Szamosszegi” Grape Brandy

Szamosszegi Szatmári Szilva Pálinka 1490,-

„Szamosszegi” Plum Brandy

Kóser Szilvapálinka, 3 éves 1490,-

Kosher Plum Brandy, 3 years old

Vodka  4 cl


Stolichnaya 1050,-

Absolut Blue 1350,-

Gin  4 cl

Gordon’s 1350,-

HUF

Koktélok & Hosszú Italok – Cocktails & Long Drinks **Pusztakoktél, száraz/dry**

 1250,-*Barackpálinka, Tokaji Szamorodni száraz & Hubertus likőr
Apricot brandy, Tokaji Szamorodni dry & Hubertus liqueur***Pusztakoktél, édes/sweet**

 1250,-*Barackpálinka, Tokaji Szamorodni édes & Hubertus likőr
Apricot brandy, Tokaji Szamorodni sweet & Hubertus liqueur***Mojito**

 1450,-*Bacardi rum, cukorszirup, mentalevél & zöldcitrom
Bacardi rum, sugar syrup, mint leaf & lime***Kir Royal**

 1450,-*Hungária Extra Dry Pezsgő & Creme de Cassis
Sparkling Wine & Creme de Cassis***Tequila Sunrise**


 1450,-*Tequila, grenadin, narancslé
Tequila, grenadine, orange juice***Gyümölcskoktél/Fruit cocktail/Fruchtcocktail**

 950,-*Alkoholmentes koktél vegyes gyümölcslevekből
Non-alcoholic cocktail of mixed fruit juices***Rum**  4 cl**Bacardi Superior**

 1350,-**Havana Club 7 anos**

 1650,-*Vermouth, Bitter, Sherry*  8 cl**Martini (Bianco, Rosso, Dry)**

 1100,-**Campari Bitter**

 1500,-*Whiskey – Whiskey*  4 cl**Johnnie Walker Red Label**

 1450,-**Johnnie Walker Black Label 12 years old**

 2100,-**Ballantines 12 years old**

 1950,-**Chivas Regal 12 years old**

 1950,-**Glenlivet Single Malt 12 years old**

 2500,-**Four Roses Bourbon**

 1450,-**Jack Daniel's**

 1650,-**Jameson Irish**

 1550,-

☒ Borok – Wines ☒

„Az özönvíz után Noé elültette az első szőlőtőkét és ezzel a világtörténet új korszaka kezdődött.,,

*A víz az őselem. Először a víz borrá változik:
másodszor a bor vérré változik.*

A víz az anyag, a bor a lélek, a vér a szellem. Az anyagból lélek, a lélekből szellem, ez a dupla transzszubsztanciáció, amelyet itt a földön át kell élnünk.” Hamvas Béla

„After the Flood, Noah planted the first vine stalk and, with this act, a new era started in the history of the world.....”

Water is the primeval element. Firstly: water changes into wine; secondly wine changes into blood.

Water is the matter, wine is the soul, blood is the spirit. Matter becomes soul, soul becomes spirit;

this is the double transubstantiation that we must experience here on earth.

Fehérborok – White Wines ☒

ÉSZAK-DUNÁNTÚL NORTHERN TRANSDANUBIA

HUF

Pannonhalmi Rajnai Rizling 2015 0,75 l

5800,-

Pannonhalmi Apátsági Pincészet

Az évszázados hagyomány folytatásaként a 2003-ban újra elindított borászat – melynek különleges technológiai kialakításában a méltán világhírű egeri borász Gál Tibor is közreműködött – egyik hagyományos, kiemelkedő minőségű bora a Rajnai Rizling, melynek illatát a frissesség jellemzi, de megtalálhatók benne a szőlővirág és mentalevél illatjegyei is.

Étel: Kiváló aperitifnek, a bor cédrusos ízvilága salátákhoz, spárga ételekhez, tartalmas levesekhez, tengeri halakhoz töltött káposztához, pörköltékhez, hideg sültékhez, félkemény sajtokhoz történő párosítást sugall.

Continuing age-old tradition, one of the 2003 re-launched winery's traditional and high-quality wines is the Riesling, featuring the scent of freshness but it comes with a grape flower and mint flavours as well. World-famous Eger winemaker Tibor Gál contributed in developing the unique technology of the winery.

Food: Excellent aperitif wine, cedar relish goes well with salad, asparagus dishes, rich soups, stuffed cabbage, saltwater fish, stews, cold roasts, semi-hard cheese.

Felszolgálati díj 12% | 12% Service

Szekszárdi Királylány 2015 0,75 l
Vesztergombi Pincészet

4800,-

A családi pincészet „feje” Ferenc, már igen korán 1993-ban elnyerte „Az Év Borásza” megtisztelő címet, amin persze nem lehet csodálkozni, hiszen az ősök már a 1700-s években is borral foglalatostkodtak. Ma már Ferenc fia, a borászként diplomázott Csaba is erősíti a csapatot.

Kiváló, ropogós királyleányka, friss, üde savakkal és illatos fehérvirágokkal. Könnyű, friss, üde, illatos, jó ivású fehérbor.

Étel: Kiváló kísérője salátáknak, laza szerkezetű halaknak, de aperitifként is megállja a helyét.

Ferenc the “head” of the winery was very early – in 1993 – awarded “Winemaker of the Year”, which of course is not surprising, as his forefathers had already been working with wine in the 1700s. Today, the son of Ferenc, Csaba graduated as a winemaker, is part of the team.

The Királyleányka – grape of Hungarian origin – is a crispy, fresh white wine with vibrant acids and a scent of white flowers. Light, fresh, aromatic, an easy-to-drink white wine.

Food: Pair with salads, light fish dishes; also a good choice as aperitif.

Nagysomlói Juhfark 2015 Prémium 0,75 l

5900,-

Tornai Birtok

Tornai Endre az alapító egykoron alig egy holdas birtokon kezdte el a szőlőművelést és borkészítést. Napjainkra a birtok mérete 54 hektár termőterületre bővült és immáron a harmadik generáció is kiveszi részét a pince mindennapi munkájából.

Túlérétt aromák dominálnak illatban, mellette köves-ásványos jegyek jelennek meg. Ízben rendkívül összetett, vibráló, a lekerekedett savak mellett komolyság, mineralitás és aszalt gyümölcsök sokasága keveredik. Hosszú utóízében még sok izgalmat rejteget.

Étel: A bor a maga karakterességével, ásványosságával alkalmas pástétomok, gelatinok, halak, kapros fűszerezésű ételek, érlelt sajtok partnerének.

The Mt. Somló, a mountain that rises sharply out of the flat area. Endre Tornai, the founder, started viticulture and winemaking on a one-acre vineyard. Today the land measures 54 acres and it is the third generation now that is engaged in the everyday tasks of the wine-cellar.

Overripe aromas on the nose, underlined by some stony - mineral notes. Very complex on the palate, serious wine beside the vibrant and round acidity, driven by minerality and accompanied by a mix of dried fruit.

Food: The wine, with its character, and acids is a great partner for pies, galatines, fish, foods flavoured with dill, aged cheeses.

Balatonszőlősi Pinot Gris 2015 0,75 l**5200,-**

Zelna Pincészet

A 8 hektáros balatonfüredi családi birtokot a fiatal házaspár – Lukács Lilla és Barabás Barna –közösösen vezetik. Az ültetvények Balatonfüreden és Balatonszőlősen találhatóak. Fő fajtájuk az olaszrizling, de a kínálatban megtalálhatóak a pinot gris, a merlot és a zweigelt is. Céljuk a magas minőség mellett, hogy a boraikban megmutassák a területek terroir jellegét.

A Zelna Borászat klasszikus 2015-ös száraz szürkebarát bora, reduktív erjesztés és érlelés után került palackba. A fajtára jellemző lágyág és harmónia jellemzi. Jó egyensúlyban lévő, friss bor. Illatában gyógynövényes üdítő citrusokat találhatunk. Zamat gazdag, tiszta íz világú bor.

Étel: Hal- és szárnyas ételekhez egyaránt fogyasztható. Sokszínű „Nem is szürke!” élmény.

Zelna Winery is owned by a young couple Lilla Lukács and Barna Barabás, their vineyards are located in Balatonfüred and Balatonszőlős.

Their specialty is Welschriesling, but they offer Pinot Gris, merlot and zweigelt as well.

Softness and harmony characterize this beautiful Pinot Gris. Well balanced and fresh wine with clean flavours.

Food: Excellent choice for dishes prepared with fish and poultry.

Balatonlellel Chardonnay 2016 0,75 l**4800,-**

Ikon Borászat

A Dél-Balaton kiváló fekvésű dombjai között található Konyári János országos és nemzetközi hírével fémjelzett, 39 hektáron gazdálkodó IKON pincészet.

Ebben a chardonnayben fellelhető a fajta minden tulajdonsága, jellemzője. Illatában a friss citrusosság és a barackos jegyek teszik izgalmassá. Kóstolva pörgős savak, tisztaság, egyszerűség jellemzi.

Étel: Kiváló választás halakból, szárnyasokból készített ételekhez, valamint friss és könnyű sajtokhoz.

The 39 hektár ICON winery – signed with name of the nationally and internationally known winemaker János Konyári - is located at a great location between the hills of South Balaton.

This Chardonnay shows all of this type's properties, features. Aromas of fresh citrus and peach notes make it exciting. Vivid acids, clean, simple wine.

Food: Excellent choice for dishes prepared with fish, poultry, fresh and light cheeses.

DÉL-DUNÁNTÚL – SOUTHERN TRANSDANUBIA

HUF

Pécsi Sauvignon Blanc 2015 0,75 l

5500,-

Lisicza Borház

Az 1998-ban alakult családi pincészet radikális hozamkorlátozás mellett készíti hagyományos magyar és klasszikus világfajtákból álló bor sorát, amelyben fehér, -rose, és vörös- borok is megtalálhatók.

A reduktív eljárással, hűtött erjesztéssel készített Sauvignon Blanc a klasszikus illat és ízjegyek megtartása mellett jelentős testtel bír.

Étel: Zöldségkörettel tálalt fehér húshoz, vegetáriánus ételekhez, krémlevesekhez, spárgához, brokkolihoz, natúr kecskesajtokhoz, jobb nedű el sem képzelhető.

The family winery founded in 1998 prepares - alongside the limitation of production – a series of wines consisting of traditional Hungarian and classical international grapes. White, rose and red wines can be found.

The Sauvignon Blanc produced by a reductive process and chilled fermentation, is, besides the classic aroma and flavour, a full body wine.

Food: You will find no better wine for white meat with vegetables, vegetarian dishes, cream soups, asparagus, broccoli, goat cheese.

ÉSZAK-MAGYARORSZÁG – NORTHERN HUNGARY

HUF

Egri Napbor 2015 0.375 l

3900,-

St.Andrea Pincészet

„A Magyar Köztársaság Tisztikeresztje” 2013, „Az Év Bortermelője” 2009, „A Borászok Borásza” 2008 megtisztelő elismerések tulajdonosa Dr. Lőrincz György alapította 2002-ben a Szent Andrea borászatot, melynek borai az alapítástól napjainkig sorra nyerik, mind a hazai, mind a nemzetközi borversenyeket.

Érett, intenzív illat, harmonikus, behízeltő zamat, gyümölcsös íz világ jellemzi ezt a fehér cuveét, amely eleganciáját visszafogott fahordós érlelésének is köszönheti.

A végeredmény; egy hosszú utóízű, optimálisan ásványos, összetett, kerek bor.

Étel: Halak, tengeri étkek, fehér húsu sülték, tészta, mezei gombák, hegyi sajtok ragyogó partnere.

“The Republic of Hungary Officer’s Cross” 2013, “The Winemaker of the Year” in 2009, “The winemaker of all winemakers” in 2008 – the owner of these honourable recognitions Dr. György Lőrincz founded the St. Andrea winery in 2002, whose wines – from then till now – won numerous competitions nationally as well as internationally.

Ripe, intense aroma, harmonious, silky flavours, fruity flavours characterize this white cuvee, which owes its restrained elegance of oak maturation as well. The result: a long finish, optimal minerals, complex round wine.

Food: Brilliant partner for fish and seafood dishes, white meat roasts, pasta, wild mushrooms, mountain cheeses.

Felszolgálati díj 12% | 12% Service

Verpeléti Olaszrizling 2015 0,75 l	4500,-
0,15 l	950,-
Varsányi Pincészet	

Az egri borvidéken, a verpeléti települések által határolt debrői körzetben található az 1990-ben alapított Varsányi Pincészet, melyet ma már igazi családi pincészetnek nevezhetünk, hisz a családfő, az apa Lajos és három leány gyermeke (Judit, Gabriella, Katalin) is aktív résztvevői a gazdaság napi feladatainak. A „Három grácia” sorozat névválasztása is erre utal.

Járt-e már októberben Eger környékén a szőlőbegyek oldalában? Ha igen, láthatta, ahogy a dalos kedvű szüretelők az utolsó fajtát, az Olaszrizlinget szedik. Ha nem, jóváteheti e vétkes mulasztását, ha megkóstolja e kitűnő bort! Férfias, kemény bort rejt e palack, ám a hölgyek kifinomult ízlésének is megfelel, hiszen egyesíti magában a kemény, izgalmas karaktert, mely a határozott ízeket lágy harmóniával forrasztja össze.

Étel: Könnyed salátákhoz, rostonsült szárnyasokhoz, grillezett sajtokhoz, paradicsomos ételekhez.

The 1990 found Varsányi Winery Ltd – located in the Eger wine region, in the area of Verpelét – can today be called a true family winery, because the head of the family, the father Lajos and also three daughters (Judit, Gabriella, Catherine) are actively involved in the daily tasks of the business. The “three Graces” series name choice also refers to this.

Have you ever been in Eger around the vineyards in October? If so, you might have seen how the singing pickers harvest the last grape the “Olaszrizling”. If not, do credit to this mistake by tasting this excellent wine! The bottle hides a masculine, hard, but also meets the woman’s refined taste, as it combines tough, exciting characters, that merge the strong flavours with soft harmony.

Food: Good with light salads, roasted poultry, grilled cheese and tomato dishes.

HUF

Tokaji Mád Furmint 2015 0,75 l

5900,-

Szent Tamás Borászat

A tokaji borvidékhez szervesen kapcsolódó Mádon és közvetlen környékén gazdálkodó vállalkozás 2012-ben 80.800 szőlőtőke termését dolgozta fel.

A Mád Furmint név alatt palackba zárt nedű 100% -ban furmint szőlőből készült. A teljesen száraz, 13.5 % alkoholtartalmú bor minőségét a legmeghatározóbb tokaji bortermelő család, a Szepsy család neve garantálja (Ifj. Szepsy István a pincészet főborásza). Fiatalon, jól érezhetőek az érett gyümölcsök és méz illata. Ízében, a szájban hosszú ideig megmaradó körte és narancsbéj érzése teszi különlegessé.

Étel: Fűszeresebb szárnyasok, sertéshúsok, hagymás - fokhagymás húskételek, magyaros káposztás ételek remek kísérője.

That wine business at the - closely related to Tokaj – wine region Mád and the surrounding area worked with 80800 grape-wines in 2012.

The Mád Furmint named wine is made of 100% Furmint grapes. The quality of the completely dry, 13.5% alcohol wine is provided by the most reknown Tokaj winemaker family named Szepsy (István) Jr. Szepsy the winery's chief winemaker). Young, well felt smell of ripe fruit and honey. The long taste of pear and orange peel makes it so special.

Food: Goes well with spicy poultry, pork and onion - garlic and meat dishes, Hungarian cabbage.

Felszolgálati díj 12% | 12% Service

Royal Tokaji Borászat

A Royal Tokaji Borászat 1989-ben jött létre, központja Mádon található. A cég alapítói között megtalálható a világ legelismertebb borszakértője, Hugh Johnson, „A világ bor-atlasza” című nagysikerű könyv szerzője. A Royal Tokaji küldetésének tűzte ki Hegyalja csodálatos értékeinek megmentését, a kiemelkedő minőségű tokaji borok készítését, a dűlőszelekciónak létrehozását és a tokaji borok világhírnevének visszaszerzését. A Royal Tokaji 108 hektár saját szőlőterülettel rendelkezik, melyeken a három Tokaji szőlőfajta terem: a Furmint, a Hárslevelű és a Sárgamuskotály. A borok alapanyagát Mád legjobb szőlőterületei biztosítják: a Szent Tamás, a Nyulászó, a Betsek és Birsalmás dűlők, valamint a Tarcali Mézes Mály. E termőterületekről a cég dűlőszelektált Furmintot és Aszúborokat is készít, egy adott dűlő termésének kizárólagos felhasználásával, magában hordozva az adott terület egyediségét, jellegét és varázsát. A Mád főtéren található borászat egyik fő büszkesége a XIII. századi borospince. E gazdag történelmi múlttal rendelkező, mintegy 1000 méter hosszú pincerendszerben érlelődnek a nagy Furmintok és az aszúborok.

Az Úrágya 1,5 hektáros szőlőterületéről származik ez a Furmint a szőlőbirtok köves, gazdag kevert talajtakarójáról. Egyedi, ásványos, semmihez nem hasonlítható íz világgal bír. Másodtöltésű zempléni tölgfabordóban erjesztették és érlelték 8 hónapig. Fajtajelleges és gazdag, minerális illat és ízvilágát végtelen hosszú lecsengés kíséri.

Étel: Sertéshúsok, könnyedebb marhabúskételek, érlelt sajtok és tengeri ételek remek kísérője.

Royal Tokaji was the first foreign company to invest in the Tokaji wine region, in 1989. This pioneering leap of faith prompted the Hungarian Government to privatize other state owned vineyards and sell them to other foreign investors, mainly French insurance companies.

Thus started the rebirth of this once famed region, evolving from one state winery production and label to some twenty private winery producers and wines today. Royal Tokaji is in a unique position to offer a portfolio which extends from the indigenous dry white Furmint, its late harvest Ats Cuvee, through its 5 & 6 puttonyos blends, its single vineyard 1st growth or Grand Cru wines Betsek, Nyulaszo, St Tamas & Mezes Maly, through to the famed Aszu Essencia wines to the legendary Essencia. Royal Tokaji incorporates the name of the region in its brand name to highlight the wines authenticity. A Royal Tokaji wine guarantees provenance of the highest pedigree. The company's livery, as embodied in the distinctive labeling, was created over 100 years ago.

The „Úrágya Furmint” comes from a 1,5 ha big stony, rich vineyard. The wine has a unique, mineral-rich taste, was fermented in oak barrels and matured for 8 months.

Typical and rich, mineral-rich scent and flavour with a long aftertaste.

Food: Good companion for pork, light beef dishes, matured cheeses and sea food.

HUF

Etyeki Zöldvelteli 2012 0,75 l

5400,-

Kertész Családi Pincészet

„Budapest szőlőkertjében” található a pincészet alapítói: Ágnes és Zoltán „messziről jött emberek”, „szerelemgyermeknek” nevezik gazdaságukat. Monostori Balázs főborásszal karöltve a 2008-ban indult vállalkozás mára kiváló borokat kínál a borkülönlegességek kedvelőinek.

A lassan nyíló bor gyönyörű citrusos, virágos, barackos, sőt fehérborsos jegyeket mutat. Ízében a citrusos hatást a szép lendületes savak felerősítik.

Étel: Egészben vagy frissen süített borjúhúsokhoz, krémes mártásokhoz, burgonyákhoz, spárgához ajánljuk ezt a remek italt.

Agnes and Zoltan, founders of the winery's which is found in "Budapest vineyards" are "from afar" people who called their business "love child". With the help Balázs Monostori, winemaker, the firm founded in 2008 has today excellent wines for lovers of wine specialities.

The wine - slowly blooming - shows beautiful citrus, floral, peach, and even white pepper notes tickets. The effect of citrus taste is amplified by pretty snappy acids.

Food: Recommended with whole or freshly baked veal, creamy sauces, potatoes, asparagus.

Etyeki Sauvignon Blanc 2015 0,75 l

5900,-

Etyeki Kúria Szőlőbirtok

Az Etyeki Kúria 1996-ban alakult 2 hektár szőlőterülettel. Hamarosan a borvidék vezető borászata lett. 2000-ben jelentős fejlesztések vették kezdetét, ennek köszönhetően a mai termőterület elérte a 18 hektárt. A 2009-es évben szoros együttműködés kezdődött a magyar-osztrák határ közelében fekvő trausdorfi Esterházy Borászattal. Az együttműködés keretében a közös szakmai munkán túl, az Esterházy Borászat kapcsolatrendszerén keresztül támogatást nyújt az Etyeki Kúria borainak nemzetközi piacra lépésében.

Elegancia és telt ízek. Telt, testes, friss savakkal, erőteljes, mégis elegáns, hosszú, meggyőző lecsengéssel rendelkező fehérbor.

Étel: Zöldségkörettel tálalt fehér húsokhoz, vegetáriánus ételekhez, krémlevesekhez, spárgához, brokkolihoz, natúr kecskesajtokhoz, jobb nedű el sem képzelhető.

The Etyeki Kúria was founded in 1996 on only 2 hectares vineyard, but soon became the region's leading winery. In 2000, significant developments have started, thanks to that the area reached 18 hectares. In the year 2009 a close cooperation with the Trausdorf Esterhazy winery at the Hungarian-Austrian border, began.

Elegance and rich flavors. This powerful, yet elegant white wine, with its full-body, fresh acidity, long, convincing finish.

Food: You will find no better wine for white meat with vegetables, vegetarian dishes, cream soups, asparagus, broccoli, natural goat cheese.

Felszolgálati díj 12% | 12% Service

Rosé Borok – Rosé Wines

HUF

Balatonszőlősi Rosé 2015 0,75 l	4800,-
0,15 l	990,-

Zelna Borászat

A 8 hektáros balatonfüredi családi birtokot a fiatal házaspár – Lukács Lilla és Barabás Barna –közösén vezetik. Az ültetvények Balatonfüreden és Balatonszőlősen találhatóak. Fő fajtájuk az olaszrizling, de a kínálatban megtalálhatóak a pinot gris, a merlot és a zweigelt is. Céljük a magas minőség mellett, hogy a boraikban megmutassák a területek terroir jellegét.

Lazacos – rózsaszín, halvány színe ellenére egy gazdag ízvilágú rozé bor. Illatában és ízében érett cseresznye, meggyes-epres jegyeket fedezhetünk fel. A meleg tavaszi-nyári napok bora. Alapját balatonszőlősi terület Zweigelt és Merlot fajták gyümölcse adja.

Étel: Üdítő élmény könnyed halételekhez, salátákhoz párosítva.

Zelna Winery is owned by a young couple Lilla Lukács and Barna Barabás, their vineyards are located in Balatonfüred and Balatonszőlős.

Their specialty is Welschriesling, but they offer Pinot Gris, merlot and zweigelt as well.

Nice color, fruity Balaton Lake wine, made from Merlot and Zweigelt to the consumer's delight. Fresh, fruity aroma, rich flavour.

Food: Recommended with light fish foods and salads

Mátrai Excellent Rosé 2016 0,75 l	4800,-
0,15 l	990,-

Ludányi Pince

Az 1995 óta működő vállalkozás 9 hektár 1. osztályú szőlőterületen gazdálkodik, az ország legnagyobb területű borvidékén, a mátrai hegnyomlat lábánál.

A pincészet Excellent Rosé bora Cabernet Franc és Kékfrankos szőlők színlevegéből, klasszikus eljárással készült házasítás. Illatában bogyós gyümölcsöket idéz, ropogós savakkal bíró elegáns bor.

Étel: Zöldség- és sajt krémlevesekhez, gyümölcsös köretekhez, kecskesajthoz.

The company has been operating since 1995 on 9 hektár of a first class vineyard at the country's largest wine-growing region area - the foot of the Matra hills.

The Excellent Rosé wine from the winery is made from Cabernet Franc and blue Fränkisch grapes with classic blending process. This is an elegant wine with aromas of berries, crisp acidity.

Food: Vegetable and cheese cream soups, fruity garnishes, goat cheese.

Felszolgálati díj 12% | 12% Service



SOPRON

Sopron – Fertőrákosi Missio Kékfrankos 2015 0,75 l

5800,-

Jandl Pince

Aki szereti, de nem igen ismeri, aki nem szereti, de meg szeretné ismerni és talán megszeretni, a bort és a borkészítés praktikáit, annak feltétlenül el kell látogatni Fertőrákosra a Jandl családi pincébe, ahol apa és fia, Kálmán és Arnold minden érdeklődőt bevezet a borok és a megszállott borkészítés rejtelseibe, világába.

Egészen sötét bíborszín, intenzív illattal, melyben új fabordó illata is felfedezhető. Gyümölcsössége ennek takarásában van. Szájban uralkodó a cserzőanyag, e mellett a bor finoman savhangsúlyos. Jelentős extrakt édesség is felfedezhető.

Étel: Kacsa és libahúsokból készült ételekhez, tésztákhoz.

Anyone who wants to fall in love with this wine, ore wants to get to know the wine and its winemaking practices, has to visit “Fertőrákos” town and the cellar of Jandl family where father and son, Kalman and Arnold introduce all visitors to the world of wine and winemaking.

*Dark purple color, intense fragrance, with signs of the new wooden barrels.
Fruity flavor, tanning agent, strong acids; some sweetness in the extract.*

Food: Good partner of duck and goose dishes, as well as pasta.

Balatonfőkajári Shiraz – Merlot 2015 0,75 l**5800,-**

Feind Borház

A balatonfőkajári FEIND Borházban - ahol, mint már annyiszor láthattuk: apa Lajos és fia Péter készítik a borokat - mintegy 100 Ha-n 17 különféle szőlőt termesztnek, amelyből több mint 20 fajta bort készítenek. Az ősidőkbe nyúló családi hagyományt - ti. szőlő termesztés, borkészítés - 1993 óta professzionálisan művelik, amelynek eredményét számos borversenyen elért eredményük is bizonyítja, például 2007 évben a rangos Pannon bormustrán két borukat is csúcsbornak választották.

Lilászöröses szín, fűszeres illat, élénk, de lekerekedett tanninok, jó test, hosszú lecsengés jellemzi ezt a ragyogóan elkészített cuveét.

Étel: Kiváló kísérője marhából, bárányból, vadakból készült húskételeknek, de bátran kortyolható fűszeres ételekkel is.

At the FEIND winery in Balatonfőkajár, where father Lajos and son Peter produce the wines together, they grow 17 different grapes on their 100 ha big territory, as a result they have 20 kinds of wines on offer. The long family tradition of wine making became professional in 1993, proven by many awards ever since.

Purple-red color, scent of spices, vibrant, round tannins, good body, long aftertaste – are the characteristics of this very well produced Cuvee.

Food: Good escort for beef, lamb, game dishes, and spicy dishes.

Kéthelyi Cabernet Sauvignon 2013	<i>0,75 l</i>	5500,-
	<i>0,15 l</i>	1150,-
<hr/>		
Öregbaglas Szőlőbirtok		

A Dél-Balaton egyik eldugott csücskében található a Hunyady gróf által 1773-ban alapított gazdaság, amelyet 1993 óta egy svájci vincerler család sarja, Thomas Burkhalter és családja birtokol és irányít. Az eredményes működést a hazai versenyeken elnyert számtalan díj és elismerés is alátámasztja.

Intenzív sötét rubin színű lilás reflexekkel. Illata a meggyet és fekete ribizlit idézi. Fabordós érlelés íz világát hordozza. Kellemes, lágy tanninok hosszú lecsengéssel. Barátságos, erőteljes vörösbor. Illik pástétomokhoz, vörös húsokhoz és sajtokhoz.

Étel: Vörös és vad húsokból készült ételekhez, kemény és érlelt sajtokhoz.

The winery located in one of the most remote corners at the South of Lake Balaton was founded by Count Hunyady in 1773, is owned and managed since 1993 by a Swiss wine-producing family, Thomas Burkhalter and his family. The successful operation is proven by countless awards and rewards received in domestic competitions.

Intense ruby colour with violet reflexes. Aromas of cherry and black currant. Carries flavours of oak barrels. Pleasant, soft tannins and a long finish. Friendly, robust red wine. Fits pies, red meat and cheese.

Food: Goes well with red meat and game dishes, hard and aged cheeses.

Vida Családi Birtok

Az 1999 óta, 20 hektáron termelő Vida családi pincészet, megszámlálhatatlan díjat elismerést söpört be, így 2011 évben „Az Év Bortermelője” megtisztelő a szakmai elismerés csúcsát jelentő cím büszke tulajdonosává lépett elő. A névadó Vida Péter, akit a legelkötelezettebb borászok között tartanak nyilván. Magát a fajtát már a XVIII században is termesztették hazánkban, elsősorban az Alföldön és Szekszárdon, így érthető, hogy a Kadarka „A nemzet egyik metaforájává” vált.

Karakteres, keleti fűszeres illat- és savvilágú bor mely kellemesen harmonizál csersav tartalmával.

Étel: Borjú- és bányahúsokhoz, halászléhez, paprikásokhoz, spagettihöz nehéz ideálisabb bort találni.

The Vida family winery working on 20 ha since 1999 had received countless awards, such as the award for “The Winemaker of the Year” in 2011, this recognition went to owner Vida Peter, who is considered to be the most dedicated winemakers obviously. This grape was grown already in the eighteenth century in our country, especially in the Great Plains and Szekszárd, so it is understandable that the Kadarka had become “a metaphor of the nation”.

Characteristic wine aromas and acids reminding on oriental spices, which is in pleasant harmony with its tannin content.

Food: Veal and lamb meat, fish soup, stew for, hard to find a more ideal wine to spaghetti.

HUF

Szekszárdi Merlot 2013 0,75 l

6800,-

Vesztergombi Pincészet

A családi pincészet „feje” Ferenc, már igen korán 1993-ban elnyerte „Az Év Borásza” megtisztelő címet, amin persze nem lehet csodálkozni, hiszen az ősök már a 1700-s években is borral foglalatostkoddak. Ma már Ferenc fia, a borászként diplomázott Csaba is erősíti a csapatot.

Szekszárdi illat sok fűszerrel a háttérben érett cseresznyére, szilvára hajló jegyekkel. A pincészettől megszokott módon feszes, szikár, de arányos, szerethető bor.

Étel: A bor gyümölcsösége és ideális „teste” alkalmassá teszi sonkából, libából és kacsából, füstölt marhanyelvből készült ételek, valamint, félkemény sajtok kísérőjének.

Ferenc the “head” of the winery was very early – in 1993 – awarded “Winemaker of the Year”, which of course is not surprising, as his forefathers had already been working with wine in the 1700s. Today, the son of Ferenc, Csaba graduated as a winemaker, is part of the team.

Szekszárd style herby fragrance with cherry and plum notes. Tight, thin but well balanced and lovable wine.

Food: The wines’ fruitiness and ideal “body” makes him a good escort for ham, goose or duck, smoked beef tongue dishes, and semi-hard cheeses.

Szekszárdi Csaba Cuvée 2012 0,75 l

8900,-

Vesztergombi Pincészet

A családi pincészet „feje” Ferenc, már igen korán 1993-ban elnyerte „Az Év Borásza” megtisztelő címet, amin persze nem lehet csodálkozni, hiszen az ősök már a 1700-s években is borral foglalatostkoddak. Ma már Ferenc fia, a borászként diplomázott Csaba is erősíti a csapatot.

Az ismert szekszárdi borászat zászlós bora, ez a Cabernet Sauvignon-ból, Cabernet Franc-ból és Merlotból készült, mintegy két évig fahordóban érlelt cuvéé, amelyet a pince csak kiemelkedően jó évjáratokban szigorú termékcorlátozás mellett hoz forgalomba. Ilyen esztendő volt 2011 is, amikor a természet és a borász szaktudásának, elkötelezettségének következtében ez a mélyvörös, nagy testű, de kifinomult tanninszerkezetű bor került palackba.

Étel: Marhahúsokból, nemes vadakból készült ételekhez, erdei gombákhoz, érlelt keménysajtokhoz.

Ferenc the “head” of the winery was very early – in 1993 – awarded “Winemaker of the Year”, which of course is not surprising, as his forefathers had already been working with wine in the 1700s. Today, the son of Ferenc, Csaba graduated as a winemaker, is part of the team.

The flag ship wine of this famous winery from Szekszárd is made out of Cabernet Sauvignon and Franc, as well as Merlot grapes and was matured in wooden barrels for two years. This kind is only produced in years of a very good harvest, such as 2011, when – thanks to nature and the expertise and know-how of the vintner – this dark red, full bodied wine, with sophisticated tannins was bottled.

Food: Goes well with beef meat, game dishes, wild mushrooms and matured cheeses

Felszolgálási díj 12% | 12% Service

HUF

Szekszárdi Trio Cuvée 2014 0,75 l

6500,-

Takler Pincészet

Nem hogy egy Borlap, de egy telefonkönyv mérete sem tenné lehetővé, hogy a borászat díjait, kitüntetéseit, borainak nemes színű érmeit felsoroljuk, de az mindenképpen dokumentálásért kiált, hogy a pincészet első embere Ferenc 2004 évben elnyerte „Az Év Borásza” kitüntető címet.

A TRIÓ Cuvée névválasztását segítette, hogy három borász, három fajtából (Kékfrankos, Cabernet Sauvignon, Merlot) készítette ezt a szép testes, bársonyos karakterekkel bíró bort, melynek illatában és ízében piros húsú (meggy, szeder) jegyeket találunk.

Étel: Paprikás ételek, pörköltök, hirtelen sült borjúmáj, rosso desszertekhez hibátlan választás.

Neither the size of a wine list, nor of a phone book would be big enough to list the number of awards of the winery, but one thing definitely needs to be pointed out: the leader of the winery Ferenc won the “Winemaker of the Year” award in 2004.

The reason for the name of this wine TRIO Cuvee is that three winemaker made this lovely full-bodied, velvety Cuvee out of three wine grapes (Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot). The smell and taste remind of red fruits (cherry, blackberry).

Food: Perfect choice for dishes with paprika, stews, fried calf's liver, rosso desserts.

Felszolgálati díj 12% | 12% Service

PÉCS

HUF

Pécsi Cabernet Franc 2014 0,75 l

6500,-

Lisicza Borház

Az 1998-ban alakult családi pincészet radikális hozamkorlátozás mellett készíti hagyományos magyar és klasszikus világfajtákból álló bor sorozatát, amelyben fehér, rose, és vörösborok is megtalálhatóak.

Ennek a Francnak az illatában egy mediterrán világ köszön vissza. Ízében az erdei gyümölcsök a jellemzőek. Virgonc savainak köszönhetően egy nagyon barátságos bor.

Étel: Vadételek, belsek készült ételek, vadashoz, bárány sülték, füstölt sajtok nagy „barátja” ez a szép cabernet franc.

The family winery – founded in 1998 – prepares, alongside the limitation of production, a series of wines consisting of traditional Hungarian and classical international grapes. White, rose and red wines can be found.

Its flavour reminds of a Mediterranean world. The typical taste is berries. Thanks to spry acids it is a very friendly wine.

Food: This nice cabernet franc is a good companion for game dishes, innards, lamb, smoked cheeses.

VILLÁNY

HUF

Villányi Merlot 2012 0,75 l

6500,-

Vylyan Pincészet

"A jó bor születése sok apró részleten múlik."

A név VYLYAN a XV. században használt Villány megnevezése, melyet a tulajdonosok hagyománytiszteltől választottak.

Az 1992-ben indult vállalkozás mára, hazai viszonylatban a "nagyok" közé tartozik, jelenleg 125 Ha-n gazdálkodnak a környék legjobb területein.

Elsősorban vörösborokat készítenek, melyeket két kategóriában "CLASSIUS" és "PRÉMIUM" hoznak forgalomba.

Illatában piros gyümölcsök és gazdag fűszerek jegyeivel találkozhatunk.

Telt, érett, kitárulkozó magával ragadható ital.

Ételek: Grillezett húshoz, pecsenyékhez valamint gyümölcsökkel kombinált ételekhez ajánljuk.

„The birth of a good wine is due to many small details”

“Vylyan“ was the name used for “Villány“ in a 15th Century manuscript. Choosing a name for our enterprise was determined by our commitment to the region and respect for traditions.

The enterprise started in 1992 and is today one of the biggest in Hungary with 125 ha on the best part of the region. The winery produces mainly red wines. They are being distributed in two categories “CLASSICUS” and “PREMIUM”.

Scent of wild berries and rich aromas of spices. Full, mature, fascinating wine.

Food: Good escort for grilled meat, roasts, and dishes combined with fruits.

Felszolgálati díj 12% | 12% Service

HUF

Villányi Cabernet Franc 2012 0,75 l

7500,-

Chateau Teleki

Ars Poetica

„Van kivételes mikroklímánk. Bordeaux-éval vetekszük. Van gazdagon termőföldünk. A természet bőkezű ajándéka. Van büszke hagyományunk. Teleki Zsigmondtól örököltük, kinek keze nyomán újra éledtek Európa szőlőskertjei. Van XXI. századi technológiánk. Hiszünk a merész innováció erejében. Mindenünk megvan, ami a nagyszerű borok megalkotásához kell. És van még valamink: az elhivatottság, melynek végső célja, hogy borainkat a világ legjobbjai között említsék majd. Van elhivatottságunk, amelynek végső célja, hogy olyan borokat készítsünk, melyek új élményekre, egy jó beszélgetésre, az élet élvezetére inspirálnak. Ezért minden pohár borba egy gondolatot, egy mosolyt rejtettünk.

Csányi Pincészet. Inspiráció palackozva.”

Különleges fűszerek (koriander, babér) és fekete ribizli gyümölcsösségét érezni ennek a Cabernet Franc szőlőből készült bornak illatában és ízében, ami nagyon kedvelhetővé teszi. Rusztikus teste, hosszú lecsengése emlékeztet a palackba zárt természet ajándékát.

Étel: Vadételek, belsőségekkel készült ételekhez, vadashoz, bárány sültékhez, füstölt sajtokhoz, Hölgyek és urak kedvenc vörös bora lesz!

Ars Poetica

“We have an exceptional microclimate. Comparable to that of Bordeaux. We have rich soil. Nature’s bountiful gift. We have pride in our tradition. We inherited from Zsigmond Teleki – the vineyards of Europe requickered in his hands. There XXI. century technology. We believe in the power of bold innovation. We have everything we need to create great wines And there’s something else: Dedication towards the goal that our wines will be mentioned among the best in the world. There’s dedication, with the ultimate aim to create wines that offer the inspiration for new experiences, a good conversation, joy of life. That’s why we hide a thought, a smile in every single glass of wine.

Csanyi Winery. Inspiration bottled. “

In the flavor of this wine – that was made from Cabernet Franc grapes – you can feel special spices (coriander, bay) the fruitiness of black currant, that makes it very likeable. The rustic body, long finish makes this bottled gift of nature a memorable.

Food: This will be your favorite for game dishes, innards, lamb, smoked cheeses!

Felszolgálati díj 12% | 12% Service

HUF

Villányi Cabernet Sauvignon 2014 0,375 l

3900,-

Malatinszky Kúria

A világhírű Gundel étterem egykori sommelier-je, Malatinszky Csaba, egy szép nyári napon elhatározta, hogy nem csak kínálni fogja a borokat, hanem ő maga is borokat, szép borokat, kiváló borokat fog készíteni. A megvalósításhoz elkezdett szőlőket vásárolni Dél-Magyarországon, pontosabban a Villány – Siklós borvidéken, ami mára 30 hektárra duzzadt. Napjainkban a pincészet harmonikus, komplex vörös borairól híres, amit számtalan hazai és nemzetközi borversenyen elért eredménye is bizonyít. (Az angol királyi ház egyik beszállítója.)

A bor tölgyfahordós érlelésű, közepesen testes. Illatában és ízében fekete szeder és fekete ribizli tipikus jegyeit mutatja. Fűszeressége és enyhe animalitása teszi még érdekesebbé.

Étel: Frissen sült marhabúskhoz, vad pörköltökhöz, gombás ételekhez, máj- és húspástétomokhoz, kemény és kékesű sajtokhoz, telitalálat ez a kiváló nedű.

The former sommelier of the world famous Gundel restaurant – Malatinszky Csaba – decided on a beautiful summer day, that he will not only offer the wines, but he will make beautiful and excellent wines himself. The realization began with buying grapes in South Hungary, more precisely in Villány-Siklos wine region, which already has grown to 30 ha. Today, the winery is famous for its harmonious, complex red wines, which countless national and international award prove. (They supply for the British royal house).

Matured in oak barrels, medium-bodied. Typical features of blackberry and black currants in the nose. Animality and mild spiciness makes it more interesting.

Food: Great partner for freshly baked beef, game stew, mushroom dishes, liver and patés, hard and blue cheeses.

Felszolgálati díj 12% | 12% Service

Gere Attila

A hét generációs ősök örökségét átvevő és modernizáló Gere Attila kis kitérőt követően – erdészként végzett és dolgozott – hamar rátalált, hogy a szőlőtermesztés és a borkészítés az ő élet útja. Mi több ugyanezt a pályát választották gyermekei is, ezzel is biztosítani kívánják a családi kontinuitást. Magyarország legdélibb borvidéke, Villány és Siklós környéki dombok kiváló terroir-t biztosítanak, mint fehér,– mint vörös boroknak. A természet adta csodás adottságot ismerte fel Attila, amikor 1991-ben elindította vállalkozását, mely mára már 50 hektár termő szőlő területet mondhat magáénak. Az itt megtermelt saját szőlőből készülnek a méltán híres, elismert, keresett, kedvelt „Gere” borok. Természetes, hogy jelen esetben is „Az Év Borásza” kitüntetéséről van szó (1994), az egyéb elismerések, érmek felsorolását helyi hiányában elhagyjuk.

A Cabernet Sauvignon Barrique borát mély sötét rubin szín, sokszínű illat (szeder, fekete ribizli, erdei bogyók), szép érett kerek tanninok, nagy test, komplex szerkezet, hosszú lecsengés jellemzi.

Étel: Frissen sült marhabúskához, vad sültekhöz, vargánya gombával és libamájjal készült ételekhez, kemény és kék penészes sajtokhoz, fogyasztása emlékezetes perceket fog jelenteni.

Attila Gere, who, after a little detour – he graduated and worked as a forester – took over and modernized the seven-generation ancestral heritage, quickly discovered that the grape growing and wine making is his life's main goal. His children chose the same path, strengthening the families' work. The surrounding hills of Hungary's most south wine region, Villány and Siklos provide excellent terroir for white and red wines. Attila recognized nature's fantastic conditions, when he launched the business in 1991 and is now 50

Ha grape-growing land. The grapes grown here are the base for the famous, honored, popular, well-liked, "Gere" wines. Certainly in this case, the award for "Winemaker of the Year" (1994) is a matter of course, listing other awards and medals, is omitted for lack of space.

Characteristic for the Cabernet Sauvignon Barrique wine is the deep dark ruby colour, colourful fragrance (blackberries, black currants, wild berries), beautiful ripe tannins, full body, complex structure and long finish.

Food: Consuming this wine with freshly baked beef, roast game, porcini mushrooms and foie gras dishes, hard and blue cheeses will be memorable.

HUF

Villányi CaberNoir 2007 0,75 l

8800,-

Malatinszky Kúria

A világhírű Gundel étterem egykori sommelier-je, Malatinszky Csaba, egy szép nyári napon elhatározta, hogy nem csak kínálni fogja a borokat, hanem ő maga borokat, szép borokat, kiváló borokat fog készíteni. A megvalósításhoz elkezdett szőlőket vásárolni Dél-Magyarországon, pontosabban a Villány -Siklós borvidéken, ami mára 30 ha-ra duzzadt. Mára a pincészet harmonikus, komplex vörös borairól híres, amit számtalan hazai és nemzetközi borversenyen elért eredménye is bizonyít. (Az angol király háza egyik beszállítója)

Ez a borkülönlegesség arisztokratikusan elegáns, tanninban gazdag. Illatában az erdők gombái és gyümölcssei fedezhető fel. Ízében orientális fűszereket és fekete ribizlit érezhetünk.

Étel: Marha sültetekhez, pirított hagymás mártásokhoz és köretekhez, zöldborssal készült ételekhez ideális kísérő, de magáért a borért is érdemes kipróbálni.

The former sommelier of the world famous Gundel restaurant – Malatinszky Csaba – decided on a beautiful summer day, that he will not only offer the wines, but he will make – beautiful and excellent – wines himself. The realization began with buying grapes in South Hungary, more precisely in Villány-Siklos wine region, which already has grown to 30 ha. Today, the winery is famous for its harmonious, complex red wines, which countless national and international award prove. (They supply for the British royal house).

Aristocratically elegant and rich in tannins. Aromas of forest fruits and fungi can be discovered. Its taste remind of oriental spices and black currants.

Food: Good with roast beef, sautéed onion sauces and side dishes, meals made with green pepper but the wine itself is worth a try.

Felszolgálati díj 12% | 12% Service

Gere Attila

A hét generációs ősök örökségét átvevő és modernizáló Gere Attila kis kitérőt követően – erdészként végzett és dolgozott – hamar rátalált, hogy a szőlőtermesztés és a borkészítés az ő élet útja. Mi több ugyanezt a pályát választották gyermekei is, ezzel is biztosítani kívánják a családi kontinuitást. Magyarország legdélibb borvidéke, Villány és Siklós környéki dombok kiváló terroir-t biztosítanak, mint fehér, – mint vörös boroknak. A természet adta csodás adottságot ismerte fel Attila, amikor 1991-ben elindította vállalkozását, mely mára már 50 hektár termő szőlő területet mondhat magáénak. Az itt megtermelt saját szőlőből készülnek a méltán híres, elismert, keresett, kedvelt „Gere” borok. Természetes, hogy jelen esetben is „Az Év Borásza” kitüntetéttjéről van szó (1994), az egyéb elismerések, érmeik felsorolását hely hiányában elhagyjuk.

„A Kopár a pincészet emblemikus csúcsbora, csak a legjobb évjáratokban készül Villány legjobb dűlőiből (Kopár, Csillagvölgy, Konkoly) szelektált alapanyagok felhasználásával. A bor Cabernet Franc, Merlot valamint Cabernet Sauvignon házasítása. Átlagosan 16-20 hónapig érleljük új magyar tölgyfa hordóban. A hosszú palackban történő eltarthatóság érdekében faladás kísérésben hozzuk forgalomba.”

Étel: Vörös és vadhúsokból készült ételek, angolos sülték, pirított vargánya gomba, pácolt és érlelt sajtok, áfonyás csokoládé mousse, pompás kísérője.

Attila Gere, who, after a little detour – he graduated and worked as a forester – took over and modernized the seven-generation ancestral heritage, quickly discovered that the grape growing and wine making in his life's career. His children chose the same path, strengthening the families' work. The surrounding hills of Hungary's most south wine region, Villany and Siklos provide excellent terroir for white and red wines. Attila recognized nature's fantastic conditions, when he launched the business in 1991 and is now 50 ha grape-growing land. The grapes grown here are the base for the famous, honoured, popular, well-liked, “Gere” wines. Certainly in this case, the award for “Winemaker of the Year” (1994) is a matter of course, listing other awards and medals, is omitted for lack of space.

The Kopar is the emblematic top wine of the cellar, it is made only in the best vintages and from Villany's best vines (Kopár, Star Valley, Konkoly) by using selected materials. The wine is a Cuvée of Cabernet Franc, Merlot and Cabernet Sauvignon grapes. It is matured in new Hungarian oak barrels about 16-20 months. In order to maintain a long shelf life we bring them in wooden bottle packs on the market.“

Food: Delightful companion for red meat and game dishes rosé meat, roasted porcini mushrooms, cured and aged cheeses and chocolate mousse with cranberry.

Bock József

Tipikus villányi borász történeteként említhetjük Bock József életének alakulását, hiszen a 18. században betelepedett német ajkú ősök úját járva, ő már a kilencedik generáció, aki borral foglalkozik. Mi az, hogy foglalkozik? Mesterien műveli ezt a tevékenységet, amit egyrészt országos híre, népszerűsége, másrészt sikerei, díjai, borainak érmei, kitiüntetései – köztük „Az Év Borásza” megtisztelő cím – is bizonyít. A korábbi, háztáji jellegű borkészítést 1991-től felváltotta a főállású borászkodás, a mára 75 ha-ra duzzadt ültetvényen, ahol szükség van a család minden tagjának aktív részvételére.

Egy a magyarországi mediterrán vidéken látogatónak számító Perzsiából származó szőlőből készült bor. Hosszas hordós érlelésének köszönhetően egy testes, koncentrált bort kóstolhatunk, bársonyos élénk tanninokkal. Illatában és ízében a frissen darált rózsabors és a citrusosság dominál, hosszas utóízszel.

Étel: Sertés és borjúhúsokhoz, kucsmagombához, medvehagymás köretekhez, tarkabors mártáshoz javasoljuk választani.

The life story of József Bock can be seen as a typical Villány winemaker's history as the evolution, since – walking the path of the German-speaking ancestors settled in in the 18th century - he is already the ninth generation deal's with wine. What exactly does it mean "he deals with wine"? He masterfully cultivates this activity, which on one hand his national fame, popularity, on the other hand, success, awards for the wines, prizes - among them the honourable title "Winemaker of the Year" - prove. The backyard nature winemaking he used to do earlier was replaced in 1991 by a full-time winemaking, now grown to 75 Ha plantation where there is need for every member of the family to partic- ipate actively.

This is a wine was made of a Persian grape. Due to long barrel maturation a full-bodied, concentrated wine with velvety and lively tannins. The aromas and flavours of freshly ground pink peppercorns and citrus dominate with a long finish.

Food: Recommended with pork and veal meat, morels, bear's garlic for garnish, pepper sauces.

EGER

HUF

Egri Monopole Pinot Noir 2012 0,75 l

7500,-

Kovács Nimród Winery

A Kovács Nimród Winery Eger történelmi részén, a Verőszala utcai pincesoron található. Már a 18. században százával voltak prébházak a városban, éppen olyanok, mint borászatunk hét összefüggő épülete. A prébházak közvetlenül a pincék elé épültek, hogy a helyben történő szőlőfeldolgozást lehetővé tegyék. A szőlő fermentálása után a bort a hideg pincékben, hordókban tárolták. A Kovács Nimród Winery a 21. század technológiai vívmányait maximálisan kihasználva és a több száz éves hagyományt követve készíti világszínvonalú borait.

A 2011-es évjáratú Monopole Pinot Noir borunk kiváló házasítása a Nyilasmár és Nagyfai különleges minőséget adó terroirok érett gyümölcsseinek. A Nyilasmár dűlő vékony, köves, tufás termőrétege és erős déli lejtése tűzességet, testet, a Nagyfai dűlő kötött barna erdő talaja gazdag és tiszta aromát kölcsönöz borunknak. Illatában és ízében a málna és a piros ribizli valamint a tölgyfabordós érlelésből adódó jegyek fedezhetőek fel, melyek selymes tanninnal párosulnak. A közel 33 hónapos tölgyfabordós érlelés teszi a bort kerekké és bársonyossá, melyet a palackban még évekig megőriz.

Étel: Vadbúsokhoz, erdei gombákhoz, áfonyás mártáshoz, pácolt sonkákhoz bátran tessék választani, szép emlékekkel fog tőlünk eltávozni.

Kovacs Nimrod Winery is situated in seven continuous cellars on the historic Verőszala street in the town of Eger. Back in the 18th century, there were hundreds and hundreds of wine press houses in Eger, very much like our own, which were erected above their respective cellars to handle onsite processing of the grapes. After the grape juice fermented, the wines were stored in barrels in the cool cellars below. Guided by this tradition, we continue to make wine in a similar way, but aided by 21st century technology.

The MONOPOLE PINOT NOIR 2011 vintage is an excellent manifestation of the ripe fruit of the KNW's Nagyfai and Nyilasmár Monopole terroirs. The Nyilasmár vineyard contributes to a spicy and full-bodied wine with its thin, stony and tuff soil, while the rocky brown forest soil of Nagyfai adds a pleasant and complex character to the wine. This Pinot Noir offers a complex succession of flavors ranging from bright raspberry to red current, while also displaying accents of toasted oak on silky tannins. It is delicate now, but will age beautifully in the bottle for many years to come.

Food: You will depart with beautiful memories when you pair the wine with game, forest mushrooms and cranberry sauce, cured hams.

Felszolgálati díj 12% | 12% Service

A.É.S. Csutorás Ferenc

A mintegy nyolcvan éve alapított pincészet, folyamatos jelentős átalakulást követően, mára rátalált a Csutorás pincészet lényegére. Az eredmény? Hát persze hogy lenyűgöző, ami díjakban, elismerésekben kitüntetésekben nyilvánult és nyilvánul meg. A pince látogatása kiemelten ajánlott, mert az egri tufába vájt pince nem csak optimális kémiai feltételt biztosít a boroknak, hanem kiemelt látványosság is.

Ez a Bikavér egy igazi egri történelmi házasítás, mely kékefrankos, cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot és menoir szőlőfajtákból készült. Illatában és ízében egyaránt megtalálhatóak, a piros bogyós gyümölcsök, valamint a magyaros fűszerek jellegzetes aromái. Karakteres, testes vörös bor.

Étel: Egészben vagy frissen süített marhabúshoz, paprikás és zöldfűszeres étkekhez ajánljuk fogyasztani ezt a tipikus egri bikavért.

The winery founded eighty years ago, finally they found – after constant transformations– the essence of Csutorás winery. The result? Of course, it is amazing what prizes, recognitions, awards were and are constantly manifesting. A visit of the cellar is highly recommended, as the winecellar carved out of tuff in the Eger does not only provide optimum chemical conditions for the wines, but is also special sight.

This is a real historical Eger blend that was made from Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot and Menoir grape varieties. The aromas and flavours remind of red berries, but also of typical Hungarian spices. This is a characteristic, full-bodied red wine.

Food: We recommend consuming this typical Bikavér with whole or freshly baked beef, steaks - and dishes with herbs.

TOKAJI BOROK

A tokaji borokat, külön kategóriában mutatjuk be, mert ezek a nedűk:

„A borok királya, a királyok bora”

– aki megkóstolja a TOKAJI ASZÚt, az megtapasztalja, hogy nem túlzás ez a több száz éves megállapítás.

Az ország északkeleti szegletében található

TOKAJ Hegyalja, az egész földkerekségen egyedülállónak számító borvidékén mintegy 5000 hektárnyi szőlőültetvényen gazdálkodnak.

A borvidék legfontosabb terméke az évszázadok óta világszerte dicsőséget halmozó TOKAJI ASZÚ.

TOKAJI WINES

We present the Tokaj wines, in a separate category because these nectars are:

“The king of wines and the wine of kings”

– those who taste the TOKAJ ASZÚ, will experience that this hundreds of year's old statement is not an exaggeration. The vineyards, located in the north-eastern corner

of the country TOKAJ-Foothills, are unique because of their 5,000 hectares small area.

For centuries, the most important product of the region Tokaj Aszú, has reached worldwide glory.

HUF

Tokaji Szamorodni száraz 2013 0,50 l	6800,-
0,10 l	1500,-

Angyal Borászat és Szőlőbirtok

A nagyapától örökölt pincészet és szüvedély vezetett a mai gazdaság kialakításához. A Rátka község központjából található 30 hektár-t birtokló vállalkozás különlegessége, az egyedül álló 1 km hosszúságú, összefüggő pince. A borászat alapanyaga a térségre jellemző három fajta: furmint, hárslevelű, sárga muskotály.

A borászat egyik elismert terméke a Száraz Szamorodni, melyet készíteni igen nehéz feladat.

A „szamorodni” szó szláv eredetű, jelentése: „ahogy termett”.

Ebben a Szamorodni-ban a robosztus nagy test, a magas alkohol, a gömbölyű savak és a bothrytis természetes vegyületét ízelelheti meg a fogyasztó.

Étel: Aperitifnek szívesen kínáljuk, de saláták, diós ételek, sajtok és könnyed desszertek mellett is kiválóan helytáll.

The cellar inherited from the grandfather and passion led to this winery is today. The speciality of the 30 ha winery – located in the centre of the village Rátka – is the extraordinary 1 km long cellar. The three grapes that are typical for the cellar and the region are: Furmint, “hárslevelű” and yellow muscat.

One of the most acknowledged wines of the winery is the Szamorodni, which is very hard to produce. The word “szamorodni” is Slavic and means: “as grown”. This wine is full bodied wine with high alcohol content and a round acid structure.

Food: Good as aperitif, but also with salads, nut dishes, cheeses and light desserts.

Felszolgálati díj 12% | 12% Service

HUF

Tokaji Primus Cuvée 2006 0,50 l

6800,-

0,10 l

1500,-

Kárpátia Selection

A Holdvölgy Borászat 25 hektáron gazdálkodik. Birtokunk Tokaj-Hegyalján, Mád legkiválóbb területein, 7 különböző dűlő 20 parcelláján terül el. Az érlelő pince összesen 1,8 km hosszú járataival a környék egyik legrégebbi és leghosszabb pincerendszere, amelynek egyes részeit már a XVI. században kezdték megépíteni. Ezek együtt biztosítják a háttérrel és lehetőséget a Holdvölgy Borászat céljainak eléréséhez. A borászat megalapításának kezdete egy születésnapi ajándékhoz kapcsolódik. Az egy hektáros szőlőterületből 2006-ra 25 hektáros birtok lett. Fejlődésének fő mozgatórugója egy kiváló borászat megalapításának víziója volt. A Holdvölgy birtokon borász és szőlész szoros együttműködésben dolgozik a kitűzött célok elérése érdekében. Csak kiváló szőlőbogyókból lehet elkészíteni a magas szintű elvárásoknak megfelelő bort. Mindehhez elengedhetetlen a megfelelő szőlészeti szakmai és technikai háttér, parcelláink egységesen egészséges képe illetve a szőlész és borász szoros együttműködése.

A Kárpátia Étterem első tokaji válogatása. Furmint, Muskotály és Hárslevelű borok házasításából született ezen arisztokratikus borkülönlegesség. Aromáiban a keleti fűszerek és a déligyümölcsök a dominánsak.

Étel: Körtével, fügével és barackkal készült desszertekhez, nemes sajtokhoz javasoljuk. De aperitifnek is kiváló választás.

The Holdvölgy winery works on 25 ha. Their vineyard can be found on one of the best territories of Tokaj-Hegyalja, in Mád in 20 lots of 7 different flanks. The cellar with its 1,8 km long corridors is one of the oldest and longest cellar branch of the region, parts of it have been built in the XVI. Hundreds. The once just 1 ha big territory grow to 25 ha in 2006. The motivation for their growth was the vision to establish an excellent winery. The vintner and the wine grower of the winery work together very strongly in order to achieve their goals. They only use the best grapes for their high-quality wines. Therefore it is very important to have the best technical background, highest know-how of the staff and equally healthy lots.

This is the first Tokaj selection of the Kárpátia restaurant. This aristocratic wine speciality is a blend of Furmint, Muscat and "Hárslevelű" grapes; with dominant aromas of eastern spices and southern fruits.

Food: Pair it with desserts made of pears, figs and peaches, as well as with cheeses. Also a very good choice as an aperitif.

Felszolgálási díj 12% | 12% Service

HUF

Tokaji Szamorodni édes 2011 0,50 l	7800,-
<hr/>	<hr/>
0,10 l	1700,-
<hr/>	<hr/>
Chateau Megyer	

A Megyer dűlő déli kitettségű, délkeleti-délnyugati fekvésű terület. Talaja színes, változékony, erősen keveredett riolittufa, amely puha, málladékony alapot képezve kedvez a magas beltartalmú borok készítésének. A Pajzos dűlőbőz képest itt jóval hűvösebb a klíma, kevesebb a napsütéses órák száma, csakúgy, mint a páratartalom, ezért a szőlő itt a Megyerhez képest később érke és lassabban aszúsodik. Az itteni klíma és talajadottságok elsősorban a száraz borokhoz való alapanyag készítésére hatnak kedvezően.

A szamorodni borok minőségét az aszúszemek aránya adja meg. Ha a feldolgozott szőlőben az aszúszemek aránya magas és a borban természetes cukor marad vissza, akkor édes szamorodnit készíthetünk.

Ételek: Édes süteményekhez, avagy poharazgatáshoz egyaránt fogyasztható.

The Megyer vineyard is situated in the center of Tokaj on the northeast border of Hungary. South and south east-south west aspect. The slopes of the Megyer hill form part of the famous slopes of this area.

Food: A charming wine with honey bread aromas in the bouquet. Nice balance with well-proportioned sugar. A pleasing after-taste dominated by caramel.

Felszolgálati díj 12% | 12% Service

HUF

Tokaji 3 puttonyos Aszú 2012 0,50 l	8800,-
0,10 l	1900,-

Evinor Pincészet

A családi pincészet 1994-ben alakult, azóta folyamatosan munkálkodik azon, hogy megkedveltessék és megszeretessék a Tokajit ismerő és még nem ismerő emberekkel vidékük csodálatos kincsét.

Jelenleg 20 ha szőlőterülettel rendelkeznek, melynek fele új telepítés. A furmint és a hárslevelű mellett fő fajtának a sárgamuskotályt tartják. Simkó Sándor borász irányításával készített kiváló tokaji borok széles választékát kínálják.

A Tokaj-hegyaljai történelmi borvidék különleges minőségű desszertbora. Készítése a több évszázados hagyományoknak megfelelően, kislevegővel történik. Íze, illata, egyedülálló harmóniája tette XIV. Lajos híres mondása szerint a "királyok borává, a borok királyává".

Fogyasztása 10 C-on ajánlott édes sajtokhoz, desszertekhez valamint önmagában ünnepi asztalok boraként.

Étel: Javasoljuk az étkezés végétől fogyasztani, például fűgével és meggyel készült desszertekhez továbbá kemény, illetve kék sajtokhoz.

The winery was founded in 1994 by Sándor Simkó, who worked for Château Pajzos before. His family is growing and producing wine for several generations. The winery's cellar is very close to the Rákóczi-Castle of Sárospatak. The own cultivated area has 20 hectares of size, on notable growths such as Királyhegy and Hosszú-hegy in Sárospatak, Zsádány in Sározsádány and Kincsem near Tolcsva. The wines are matured traditionally in oxidative style and reflect the mineral character of the volcanic soils. Base wine and Aszúberries are always from the same year.

It is a dessert wine sort of excellent quality of Tokaj-hegyalja. Its making is done according to the traditions of many centuries, by mellowing in small wooden barrels. Its flavour, fragrance and unique harmony have made it „the wine of the kings and the king of the wines”, as to the famous saying of Louis the Fourteenth. We suggest its consumption on 10°C for sweet cheeses, desserts and in itself as well, as wine of ceremonial tables.

Food: We suggest drinking this wine at the end of your dining, for example with desserts and cheeses.

Felszolgálati díj 12% | 12% Service

HUF

Tokaji 4 puttonyos Aszú 2013 0,50 l	9800,-
0,10 l	2000,-

Evinor Pincészet

A családi pincészet 1994-ben alakult, azóta folyamatosan munkálkodik azon, hogy megkedveltségek és megszeretességek a Tokajit ismerő és még nem ismerő emberekkel vidékük csodálatos kincsét.

Jelenleg 20 ha szőlőterülettel rendelkeznek, melynek fele új telepítés. A furmint és a hárslevelű mellett fő fajtának a sárgamuskotályt tartják. Simkó Sándor borász irányításával készített kiváló tokaji borok széles választékát kínálják.

Ritkán készített igazi borkülönlegesség. E különleges italban, Tokaj-hegyalja történelmi hagyományai elevenednek meg. Színe, íze, illata a legnemesebb italok eleganciáját hordozza magában. Ünnepi alkalmak koronájaként ajánljuk. Fogyasztásai hőmérséklete 10°C.

Étel: Aszalt barackkal, mézzel és kesudióval készült desszertekhez javasoljuk, kipróbálni, de liba illetve kacsmáj étkek is örvendenek az aszú kóstolásakor.

The winery was founded in 1994 by Sándor Simkó, who worked for Château Pajzos before. His family is growing and producing wine for several generations. The winery's cellar is very close to the Rákóczi-Castle of Sáropatak. The own cultivated area has 20 hectares of size, on notable growths such as Királyhegy and Hosszú-hegy in Sáropatak, Zsádany in Sárászádany and Kincsem near Tolcsva. The wines are matured traditionally in oxidative style and reflect the mineral character of the volcanic soils. Base wine and Aszúberries are always from the same year.

A rarely made true wine speciality. In its extraordinary drink the historical traditions of Tokaj-hegyalja (Foot of the Tokaj Hill) have come to life. Its colour, flavour and fragrance carry the elegance of the noblest drinks. We suggest it to be the crown of celebrations.

Food: For desserts with dried apricot, honey and cashews, but goes also well with goose or duck liver dishes.

Felszolgálati díj 12% | 12% Service

HUF

Tokaji 5 puttonyos Aszú 2008 0,50 l	10 800,-
0,10 l	2300,-

Disznókő Pincészet

A birtok szőlőterületei 1732 óta szerepelnek az első osztályú besorolású dűlők között. 2002-ben ültetvényeink a Tokaji Borvidék részeként felkerültek a Világörökség listájára. Nem csoda, ha ez a kivételes minőségű bort adó terület a befolyásos főúri családok körében már a történelmi időkben is nagyon keresett volt.

A II. világháború után államosított birtok 1992-ben született újjá az AXA Millésimes vezetése alatt.

Az elmúlt évtizedekben felhalmozott tudásnak, a tokaji aszúk készítésében szerzett tapasztalatoknak köszönhetően a Disznókőt ma méltán tartják számon a valódi tokaji nagy borok újjászületésének úttörői között.

2008 egy indiai piacra emlékeztet, ahol ezernyi fűszer illata keveredik a levegőben. Az évjárat sokdimenziós borokat adott nekünk, fűszeres aromákkal, szép savakkal, túlradó ízekkel és illatokkal. Ezekben az elegáns, krémes struktúrájú és gazdag aszúkból az illatok szinte dalra fakadnak.

Étel: libamájás előételekhez, körte és füge ragus főételekhez, áztatott mazsolas desszertekhez egyaránt élvezettel fogyasztható.

First Growth since 1732 and part of the World Heritage Site of Tokaj declared in 2002, the Disznókő vineyards have always been sought-after due to their supreme quality. Owned by influential aristocratic families and then nationalised, since 1992 the estate has been under the leadership of AXA Millésimes.

With its know-how and experience in Aszú winemaking, Disznókő is recognized today as being in the forefront of the renaissance of the truly great Tokaji wines.

2008 reminds us of a market in India where the fragrances of thousands of spices waft through the air, intermingling. The vintage gave us multi-dimensional wines with spicy aromas and a lovely acidity. Like a patchwork of flavours and colours. These elegant and rich Aszú wines with a creamy texture offer exceptional variety of scents.

Food: Good to pair with foie gras appetizers, main dishes with pear or fig ragus, desserts with soaked raisins

Felszolgálati díj 12% | 12% Service

HUF

Tokaji 6 puttonyos Aszú 2008 0,50 l	12 800,-
0,10 l	2700,-

Zombory Pince

A Mecsek környékéről kivándorolt család Argentínában született leszármazottai, két testvér a 90-s években úgy döntött, hogy újraélesztik a családi hagyományt: szőlész-borász vállalkozásba kezdenek. Ennek érdekében Tamás hazá is költözött. Azóta a Zemplén déli lejtőjén található kb 3 Ha-n termelik a szőlőt, amelyből boraik készülnek.

Gyönyörű aranyszínű tükrös nedű, illatában, ízében réti virágok, aszalt gyümölcsök, méz, birsalma, némi citrusosság fedezhető fel, mely íz hatás hosszú lecsengéssel párosul.

Étel: Hideg libamáj és liba-kacsamáj paté mellé kitűnő választás, de bátran ajánljuk keserű csokoládé illetve érett sajtok mellé is.

Their story dates back to the XVIII century when the Zombory family ancestors owned vineyards in the Mecsek hills, in southern Hungary. The parents of the present owners of the Zombory winery, fled to Argentina in the mid of the XX.th century. The brothers Tamás and István revived the family tradition in the 90s and started their winery. Tamás therefore returned to the motherland, Since then they are making their wines on a 3 ha territory on the southern flank of Zemplén hill.

Beautiful golden color, flavor and aromas of field flowers, dried fruits, honey, quince, but also some citrus aromas in the long finish.

Food: Good to pair with cold foie gras and goose-duck liver pâtés, but also a good match with dark chocolate desserts and matured cheeses.

Felszolgálati díj 12% | 12% Service

Magyar Pezsgők – Hungarian Sparkling Wines 

HUF

0,75 l

MÉTHODE CLASSIQUE

<u>Hungária Extra Dry</u>	6000,-
<u>Hungária Extra Dry – pohár/glass (0,15 l)</u>	1200,-
<u>Törley Demi Sec</u>	6000,-
<u>Törley Tokaji Doux</u>	6000,-

MÉTHODE TRADITIONNELLE

<u>Kreinbacher Brut Nature – Somló</u>	7900,-
<u>Kertész Carla Brut Nature Pinot Noir Rosé-Etyek</u>	7900,-
<u>Kertész Carla Brut Nature Chardonnay-Etyek</u>	7900,-

Francia Pezsgő – French Champagne 

0,75 l

<u>Veuve Clicquot Brut</u>	24 000,-
----------------------------	----------

Étkezés utáni ajánlatunk – Drinks to Round up the Meal 

BORPÁRLATOK – COGNAC, BRANDY 4 cl

<u>Hungária Brandy</u>	1300,-
<u>Martell VS</u>	2600,-
<u>Hennessy VS</u>	2700,-
<u>Rémy Martin VSOP</u>	3500,-
<u>Courvoisier VSOP</u>	3700,-

LIKŐRÖK – LIQUEURS

HUF

4 cl

<u>Crème de Cassis Bols</u>	<u>1100,-</u>
<u>Amaretto di Saronno</u>	<u>1500,-</u>
<u>Baileys</u>	<u>1450,-</u>
<u>Cointreau</u>	<u>1850,-</u>
<u>Grand Marnier</u>	<u>2100,-</u>
<u>Drambuie</u>	<u>2300,-</u>
<u>Kahlua</u>	<u>1500,-</u>

DIGESZTÍVEK – DIGESTIVES

4 cl

<u>Zwack Unicum</u>	<u>1400,-</u>
<u>Jägermeister</u>	<u>1400,-</u>
<u>Underberg 2 cl</u>	<u>1400,-</u>
<u>Calvados Boulard</u>	<u>1500,-</u>

Csapolt Sörök – Draught Beers

HUF

<u>Dreher Classic korsó 0,50 l</u>	<u>640,-</u>
<u>Dreher Classic pohár 0,30 l</u>	<u>420,-</u>

Palackozott Sörök – Bottled Beers

HUF

<u>Dreher Classic 0,33 l</u>	<u>730,-</u>
<u>Dreher Bak 0,5 l</u>	<u>870,-</u>
<u>Pilsner Urquell 0,33 l</u>	<u>840,-</u>
<u>Hofbräu München Lager 0,50 l</u>	<u>840,-</u>
<u>Hofbräu Weiss Bier 0,50 l</u>	<u>1350,-</u>
<u>Arany Ászok Citromos sör - lemon beer 0,50 l</u>	<u>700,-</u>
<u>Dreher Alkoholmentes/Non-Alc. 0,33 l</u>	<u>730,-</u>

Felszolgálati díj 12% | 12% Service

Ásványvizek – Mineral Waters

	HUF
Szentkirályi szénsavas/sparkling 0,33 l	640,-
<i>(magyar/Hungarian)</i>	
Szentkirályi szénsavmentes/still 0,33 l	640,-
<i>(magyar/Hungarian)</i>	
Evian 0,33 l	890,-
<i>(francia/French)</i>	
Szentkirályi dús/sparkling 0,75 l	1450,-
<i>(magyar/Hungarian)</i>	
Szentkirályi szénsavmentes/still 0,75 l	1450,-
<i>(magyar/Hungarian)</i>	

Üdítitalok – Soft Drinks

Frissen préselt narancslé / Freshly squeezed orange juice 0,20 l	950,-
Cappy Paradicsom/Tomato juice 0,25 l	690,-
Cappy Feketeribizli / Blackcurrant 0,25 l	690,-
Cappy Narancs/Orange juice 0,25 l	690,-
Cappy Ananász/Pineapple juice 0,25 l	690,-
Cappy Alma/Apple juice/Apfelsaft 0,25 l	690,-
Cappy Őszibarack nektár / Peach nectar 0,25 l	690,-
Cappy Kajsziparack nektár / Apricot nectar 0,25 l	690,-
Nestea Ice Tea Citrom/Lemon 0,25 l	690,-
Nestea Ice Tea Őszibarack/Peach 0,25 l	690,-
Kinley Tonic 0,25 l	640,-
Kinley Gyömbér/Ginger Ale 0,25 l	640,-
Sprite 0,25 l	640,-
Fanta Narancs/Orange 0,25 l	640,-
Coca-Cola 0,25 l	640,-
Coca-Cola Light/Zero 0,25 l	640,-

Kávé, Tea – Coffee, Tea

Eszpresszó kávé/Espresso coffee	650,-
Koffeinmentes kávé / Decaffeinated coffee	650,-
Cappuccino	750,-
Ír kávé/Irish coffee (eszpresszó kávé, Jameson Whiskey)	1550,-
Dilmah Teakülönlegességek / Tea specialties	650,-

Felhasználási díj 12% | 12% Service