

# Bonlap / Wine list

## Fehérborok / WHITE WINE

### Molnár és Fiai Irasai Olivér 2019 Mátra



6 900.-



990.-

Karcsú, légies, üde, halvány zöldessárga színű, visszafogottan muskotályos illatú bor. Harmonikus gyümölcsössége párosul élénk savaival.

Light with a scent of fresh air, lush, crispy, pale greenish-yellow, with a moderate muscatel bouquet. Its harmonic fruitiness is combined with lively acids.

### Laposa Friss Olaszrizling 2019 Badacsony



7 900.-



1 090.-

Világos szalmászín, tiszta és határozott illatvilág. Benne kevés bodza és fanyar keserűmandula jegyek. Savai kellők, semmiképpen nem túlzóak. Egyensúlya jó, lecsengése közepesen hosszú.

Pale straw yellow with a firm and straightforward bouquet conveying hints of bitter almond and elder. Capable but by no means excessive in its acidity, with a sound balance and a reasonably long aftertaste.

### Kristinus Chardonnay 2018 Balatonboglár



8 500.-



1 190.-

Könnyű, élénk savakkal rendelkező, száraz fehérbor. Illatában és ízében nagyszerűen mutatkozik meg a szőlőfajta jellegzetes-, pikáns fűszereket felvonultató aromája, körtés, almás gyümölcsjegyekkel kiegészítve.

Light, dry white wine with lively acids. On the nose, it shows up the typical picant aromas of the grape. On the palate, we are delighted by the couple of apple and pear.

### Ludányi Sárgamuskotály félédes 2019



8 500.-



1 190.-

Az illatok és ízek parfümösek (narancsvirág), intenzívek, de nem túlzóak.

Alkohol-, sav- és cukortartalma harmonikusan olvad egybe illat-, aroma- és zamatanyagaival.

The intensive but not strong fragrances and bouquet recall perfumes (orange blossoms).

Alcohol, acid and sugar content of this wine wonderfully harmonise with its bouquet and scent.



# Bonlap / Wine list

## Rózé borok / ROSÉ WINE

### Taschner Kékfrankos Rozé 2019 Sopron

 7 900.-
 1 090.-

A mélyebb lélegzetvételű rosék egyik képviselője. Visszafogott gyümölcsösség az illatban. Ritkán lehet élvezni egy neutrális rosét. A bor könnyed, cseresznyés és egy roséra sütött borjúszűz kiváló kísérője lehet. Szénsav frissíti és üditévé teszi. A végén kesernyés.

This wine is representative of the Rosés of deeper breadth. In the bouquet there is some reserved fruitiness. A neutral Rosé can rarely be enjoyed. The wine is easy, with cherry, and offers an outstanding accompaniment to a nice beef sirloin. It is the carbonic acid that makes it fresh and healthy. In its finish, it is slightly sour.

### Günzer Rozé 2019 Villány

 8 900.-
 1 250.-

Már a bor megjelenése is vidámságot tükröz, jelzi a frissességet, üdeséget. Finom, intenzív illat és zamattal érezhető benne, mely hosszú ízérzettel párosul.

The very appearance of the wine is reflecting joyfulness and radiating freshness of flavour. Fine and intensive bouquet and aroma are combined with a long lasting taste on the palate.

## Vörösborok / RED WINE

### Linzer - Winelife Kékfrakos 2018 SOPRON

 7 900.-
 1 090.-

Szép hagymahéj szín, intenzív, gyümölcsös illattal. Szájban teljesen száraz, elsősorban karcsú, kellemes savakkal jelentkezik. Jól kiegyensúlyozott, harmonikus ízvilágú, gazdag bor.

Nice onionskin colour with intensive fruity scent. It is a perfectly dry rich wine with pleasant acids and a well-balanced, harmonious taste.

### Tiffán Immortal Cuvée 2017 Villány

 8 700.-
 1 190.-

Immortal = Halhatatlan. Így nevezzük e házasítást, mely egyenes folytatása a Jammertál Cuvée nevű borunknak. Portugieser, Kékfrankos és Pinot Noir házasítása. Pikáns illatú és ízű, az egy éves fahordós érlelésnek köszönhetően bárszonyos vörösbor, érett és finom tanninokkal.

"Immortal" This is the new name of our red wine used to be called Jammertal. It was blended from Portugieser, Blaufrankisch and Pinot Noir. It has piquant smell and taste owing to the one year barrel aging.

### Mészáros Cabernet Sauvignon 2017 Szekszárd

 9 200.-
 1 250.-

A Cabernet Sauvignon testes, taninnal telt vörösbor, nehéz húsételekhez ajánljuk. Ajánlott fogyasztási hőmérséklete: 16-18°C.

Cabernet Sauvignon is full-bodied, nice tannin content red wine. Goes well with heavy meat dishes. Recommended temperature: 16-18°C.