


FEHÉRBOROK / WHITE WINE

Feind Sauvignon Blanc 2018 Csupak


 7 200.-


 990.-

Könnyed, száraz, reduktív eljárással készített fehérbor. Illatában és zamatában a fajta jellegéből adódóan egresre és bodzára emlékeztető jegyeket találhatunk. Friss savai lendületet adnak a bornak.

It is a typical, light red reductiv white wine. Very characteristic for the grape itself not only on the nose, but on the palate as well. There is gooseberry, elderberry and fresh mown hay among their notes.

Tokaji Sárgamuskotály 2018 Tokaj

 7 500.-

 1 050.-

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.

Szöllősi Irsai Olivér 2018 Neszmély

 7 800.-

 1 090.-


Halvány zöldes-sárga szín, muskotályos, bodzás illatok párosulnak egy leheletnyi citrusossággal.


Könnyed, légies bor, melyet a friss savak tesznek igazán üdévé. Végén egy kis édességgel zár a maradékcukornak köszönhetően. Fogyasztását behűtve (9-10°C) aperitifként vagy sajtok, levesek mellé ajánljuk.

Pale greenish-yellow colour, muscat and elderberry aromas paired with a hint of citrus.

Light, airy white wine, which it the acids make it truly refreshing. Closes with a little of sweetness as a result of the residual sugar. Consumption (9-10°C) as aperitif or recommended next to cheese and soups.

Laposa Friss Olaszrizling 2018 Badacsony

 8 200.-

 1 150.-


Világos szalmaszín, tiszta és határozott illatvilág. Benne kevés bodza és fanyar keserűmandula jegyek.

Savai kellőek, 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.

Royal Tokaji Mád Furmint 2016 Tokaj

 11 500.-

Szép egyensúlyú illatos Furmint, melynél a fajtajelleg szépen jelenik meg zöldfűszeres, gyümölcsös jegyek

kíséretével. Részben hordós, részben tartályos válogatott tételek házasításával készült.

Ízében a frissesség és elegancia jellemzi, hosszú gazdag lecsengéssel.

This unique grape produce fresh and aromatic wine with aromas of grape flowers and fruit.


The final blend is approximately half barrel-fermented and half tank-fermented.

On the palate the wine is dry and sleek with a long round finish.



ROZÉ BOROK / ROSÉ WINE

Molnár és Fia rozé 2018 Mátra

 7 200.-


 990.-

Kedves, könnyű gyümölcsös bor, melyet teraszos nyári csevejek mellé ajánlhatnánk. Minden alkalomhoz illő frissítő jégkockával egy forró nyári napon. Könnyű ételekhez vagy aperitifként fogyasszuk. Élvezze a bor friss zamatait 11-12 °C fokra lehűtve.

Light and refreshing fruity wine for those hot summer days. Appropriate for all occasions, enjoyable with snacks, light meals, or simply as a refreshment. Serve chilled at 11-12 °C, a quencher with ice cubes.

Taschner Kékfrankos rozé 2018 Sopron


 7 600.-


 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 sült borjúsűz kiváló kísérője lehet. Szénsav frissíti és üdévé 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.

Riczu rozé 2018 Villány

 8 700.-


 1 200.-


Merlot, Kékfrankos kékszőlők 50-50% párosítása. Zamatokban teli íz világ, gyümölcsös élénk sav jellemzi. Illatában a málna és a tropikális gyümölcsök dominálnak.

50-50% pairing of Merlot and Kékfrankos blue grapes. A taste full of flavors, characterized by fruity, vivid acids. Its scent is dominated by raspberry and tropical fruits.

VÖRÖSBOROK / RED WINE

Günzer feeling 2016 Villány


 8 000.-

 1 100.-

Merlot, Cabernet Franc, Kékfrankos és Cabernet Sauvignon házasítás. Villányi Védett Eredetű Classicus Száraz Vörösbor Igazán könnyű, gyümölcsös, jó ivású vörösbor. Kedvesség, simaság, kevés cserzőanyag jellemzi. A "mindennapok bora" Fogyasztását 16-17°C-on ajánljuk.

Blending of Merlot, Cabernet Franc, Bläufrench and Cabernet Sauvignon. A light fruity and easy to drink red wine indeed. Gentleness, smoothness, low tannin are the features of this "everyday wine". We suggest to consume it on 16-17°C.

WineLife Kékfrankos 2018 Sopron

 8 500.-

 1 190.-

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

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

Petrényi Cabernet Sauvignon 2015 Eger



9 100.-



1 250.-

Világszerte ismert, karakteres, mélyvörös színű bor. Az érett gyümölcs tanninjain kerekített a tölgyfahordós érlelés meghosszabbítva az egyébként sem rövid ízt, gazdagítva a fajtára oly jellemző fekete ribizli beütést.

This dark red wine reminding us mainly of morello has a peculiar fruity taste, which is a characteristic feature of these wine-cellars. It is acidic, has a nice tannin and is easy to consume. A youthful, harmonic, perfect wine made precisely.

Bolyki Indián Nyár 2016 Eger



9 900.-



1 350.-

Kellemes zamatú, sötétvörös, kissé fanyar vörösbor. A fiatal bor még szőlőre emlékeztető illatú, később fűszeres zamatú. Apróvadételekhez, pörkölttekhez kiváló kísérő. Fogyasztását 16-18 °C-on ajánljuk.

Dark red wine with pleasant bouquet and aroma. The flavours of the young wine reminds us of red berries. Through age it becomes spicy. It is a distinguished follower of small game and dishes with paprika. Best served at 16-18°C.

Merfelsz Görögszó Merlot 2015 Szekszárd (Petit Tsokolata)



14 900.-

100 % Merlot, Szekszárd egyik nevezetes dűlőjéből, a Görögszóból. A pincére jellemző enyhén túlérett alapanyagból, visszafogott hordóhasználattal testes, ámde gyümölcsös bor került a palackba. A gasztronómia legtöbb területén használható, de baráti beszélgetésekhez is ajánlható.

100 % Merlot, tcoming from one of Szekszárd's outstanding fields, with the name Görögszó. Characterizing also for the winery, the grapes were originally overripened to a small extent and with moderate use of barrels, a fruity wine with a nice body was filled into the bottles.

Mészáros "Hidaspetre" Cabernet Franc 2016 Szekszárd



15 900.-

A világhírű bordói fajta a Cabernet Sauvignonhoz hasonlóan szépet mutat Szekszárdon. A borvidékre jellemző mediterrán éghajlat teszi valóban különlegessé. Fűszeres bor hosszú utóízzel, fahordóban érelve.

Colour between crimson and dark ruby. There also appears the smell of black berries. In taste one feels plum jam and blackthorn.

Bock Royal Cuvee 2013 Villány



16 900.-

A harmonikus borban a Pinot noir jellegzetes és intenzív illata, erősebb savgerince és zamatgazdagsága, továbbá elegáns barrique hordós érlettsége jelent igazi élményt. Pörkölttekhez, vad húsokhoz, érett sajtokhoz és ünnepi alkalmakhoz kínáljuk. Ajánlott fogyasztási hőmérséklet 17-18 °C.

The characteristic and intensive fragrance of Pinot noir, its stronger acid backbone and rich flavour, as well as the elegant barrique maturing are the real experience in this harmonious wine. Recommended with stewed meats, game, mature cheeses and on festive occasions. Best for consumption at 17-18°C.

