
Pálinkák / Spirits

CRUXX TÉLVÉGI ALMA	890 HUF/20 ml	1690 HUF/40 ml
CRUXX ERDEI GYÜMÖLCS	1090 HUF/20 ml	2190 HUF/40 ml
CRUXX BIRS	1090 HUF/20 ml	2190 HUF/40 ml
AGÁRDI MIRACULUM KAJSZI (APRICOT)	890 HUF/20 ml	1690 HUF/40 ml
AGÁRDI PRÉMIUM MÁLNA (RASPBERRY)	1090 HUF/20 ml	2190 HUF/40 ml
AGÁRDI PRÉMIUM CIGÁNYMEGGY (GIPSY SOUR CHERRY)	890 HUF/20 ml	1690 HUF/40 ml
AGÁRDI PRÉMIUM VILMOSKÖRTE (WILLIAM'S PEAR)	890 HUF/20 ml	1690 HUF/40 ml
AGÁRDI PRÉMIUM BODZA (ELDERBERRY)	890 HUF/20 ml	1690 HUF/40 ml
AGÁRDI PRÉMIUM SZŐLŐ (GRAPE)	890 HUF/20 ml	1690 HUF/40 ml
AGÁRDI PRÉMIUM BARRIQUE SZILVA (BARRIQUE PLUM)	890 HUF/20 ml	1690 HUF/40 ml
AGÁRDI PRÉMIUM SZIVAR TÖRKÖLY (CIGAR GRAPE MARC)	1090 HUF/20 ml	2190 HUF/40 ml
GYULAI MÉLYVÍZ ALMA	1090 HUF/20 ml	2190 HUF/40 ml
GYULAI KÓSER SZILVA	1090 HUF/20 ml	2190 HUF/40 ml



A borlapon szereplő árak után 12% szervizdíj kerül felszámításra.
The prices do not include 12% Service Charge

HUNGARIAN GRAPE VARIETIES

FURMINT is a white Hungarian wine grape variety that is most noted widely grown in the Tokaj-Hegyalja wine region where it is used to produce single-varietal dry wines as well as being the principal grape in the better known Tokajidessert wines. It is also grown in the tiny Hungarian wine region of Somló.

HÁRSLEVELŰ (in Hungarian), also called Lindenblättriger (in German) and Feuille de Tilleul (in French) is a grape variety from the Pontian Balcanica branch of *Vitis vinifera*. The name refers to the "lime (tree) leaf" in each of these languages. The grape is native to the Carpathian Basin and is planted in several Hungarian wine regions, but most prominently in the tiny wine region of Somló, and especially in Tokaj-Hegyalja, where it is blended with Furmint to produce Tokaji Aszú and other dessert wines. Vinified as a pure varietal dry wine, Hárslevelű is capable of yielding a dense, full-bodied, green-gold wine with an intense aroma of spice, pollen and elderflowers. Hárslevelű is also planted in South Africa.

JUHFARK is a variety of grape, of the species *Vitis vinifera*. The name in Hungarian literally means sheep's tail. The term refers to the elongated, cylindrical shape of the clusters. The grape is exclusively planted in Hungary, most prominently in the tiny wine region of Somló.

OLASZRIZLING/WELSCHRIESLING is a white wine grape variety, unrelated to the Rhine Riesling, that is grown throughout Central Europe. A modern theory claims that Welschriesling originated in the Champagne region and came as welsch (in this case French) Riesling via Heidelberg to the lands of the Austro-Hungarian Monarchy. In Hungary, Olaszrizling is the most widespread grape variety of the country, e.g. in the Badacsony wine region on Lake Balaton.

SÁRGAMUSKOTÁLY/MUSCAT BLANC À PETITS GRAINS is a white wine grape that is a member of the Muscat family of *Vitis vinifera*. Its name comes from its characteristic small berry size and tight clusters. It is known under a variety of local names such as Muscat blanc, Muscat Canelli, Moscato bianco, Muscat de Frontignan, Muscat de Lunel, Muscat d'Alsace, Muskateller, Moscatel de Grano Menudo, Moscatel rosé and Sárgamuskotály.

ZÉTA is a Hungarian wine grape, a crossing of Furmint and Bouvier. It was introduced to the Tokaj-Hegyalja wine region of Hungary in 1951 and authorized for production in 1990. Previously known as Oremus, its name was changed to Zéta in 1999. Its main asset is a particular aptitude for high sugar concentrations, early ripening and susceptibility for botrytis. As Oremus, it was used in the production of Tokaji wines.

KÖVÉRSZŐLŐ is a variety of grape indigenous to the Transylvania wine region, but is also grown in Tokaj-Hegyalja wine region of Hungary. The variety almost entirely disappeared from Tokaj after the phylloxera epidemic of the 19th century. Kövérszőlő (Hungarian: fat grape) is characterized by its relatively large big berries. It is suitable for making aszú wines because of its susceptibility to botrytisation and its high sugar content.

KABAR also known as Tarcal 10, is a crossing of Hárslevelű and Bouvier and was authorised for production in the Tokaj-Hegyalja region of Hungary in 2006.

KADARKA is a dark-skinned variety of grape used for red wine. It has a long history and is popular in Hungary. Kadarka wine is characterised by full, easily recognizable taste, deep aroma and dark or medium dark colour. Kadarka is often used for cuvees including some of the Egri Bikavérs, and also for production of table wines. The best Kadarka is grown in Szekszárd and Villány wine regions of Hungary.

KÉKFRANKOS/BLAUFRÄNKISCH (German for blue Frankish) is a dark-skinned variety of grape used for red wine. Kékfrankos which is a late-ripening variety, produces red wines which are typically rich in tannin and may exhibit a pronounced spicy character. The grape is grown across Central Europe, including Hungary where the grape is called Kékfrankos (also lit. blue Frankish) and is grown in a number of wine regions including Sopron, Villány, Szekszárd, and Eger (where it is a major ingredient in the famous red wine blend known as Egri Bikavér (lit. Bull's Blood).

SZEPSY 6 PUTTONYOS ASZÚ 2008 Mád

Furmint, hárslevelű és sárga muskotály különleges házasítása, öreg tőkéről szüretelve. Hordóban, spontán erjedt, majd 300 literes hordóban három évig érett tökéletesre. 206 gramm természetes maradék cukor és 8,5 gramm sav finom egyensúlya. A nagy tokaji aszú archetípusa – elegáns, gazdag, sokrétegű és hihetetlenül hosszú ízű.

A special blend of Furmint, Hárslevelű and Sárga muskotály (Muscat Lunel), harvested from old vines. It was fermented spontaneously in barrels, then aged to perfection in 300-litre barrels for three years. The 206 grams per litre of residual sugar and the 8.5 grams per litre of acidity are in perfect harmony. The archetype of a big Tokaji aszú – elegant, rich, layered and incredibly long.

2890 Ft/50 ml 28 990 Ft/500 ml

OREMUS ESZENCIA 2005 Tolcsva

Kilenc dűlő, négy szőlőfajta és felfoghatatlanul sok kézi munka az alap. A három hónapon keresztül, folyamatosan válogatott aszúszemek préselés nélkül kinyert leve, eszenciája két évig, hihetetlenül lassan erjed üvegballonban, majd két éven át érik 70 literes apró zempléni átalag hordókban.

Nine vineyards, four grape varieties and an unbelievable amount of manual labour provide the foundation. The free run juice, which was gained without the pressing of the aszú berries that were continuously selected for three months, was fermented incredibly slowly for two years in glass carboys, and was later aged in small, 70-litre Zemplén "átalag" barrels for two years.

4990 Ft/20 ml 69 990 Ft/375 ml



TOKAJI (Hungarian: of Tokaj Hungarian pronunciation: [ˈtokɒji]) or Tokay is the name of the wines from the Tokaj wine region (also Tokaj-Hegyalja wine region or Tokaj-Hegyalja) in Hungary. This region is noted for its sweet wines made from grapes affected by noble rot, a style of wine which has a long history in this region. The "nectar" coming from the grapes of Tokaj is also mentioned in the national anthem of Hungary.

ESZENCIA also called nectar, this is often described as one of the most exclusive wines in the world, although technically it cannot even be called a wine because its enormous concentration of sugar means that its alcohol level never rises above 5-6 degrees. Eszencia is the juice of aszú berries which runs off naturally from the vats in which they are collected during harvesting. The sugar concentration of eszencia is typically between 500 g and 700 g per litre, although the year 2000 vintage produced eszencia exceeding 900 g per liter. Eszencia is traditionally added to aszú wines, but may be allowed to ferment (a process that takes at least 4 years to complete) and then bottled pure. The resulting wine has a concentration and intensity of flavor that is unequalled, but is so sweet that it can only be drunk in small quantities. Unlike virtually all other wines, Eszencia maintains its quality and drinkability when stored for 200 years or more.

Desszert borok / Dessert wines

OREMUS ÉDES SZAMORODNI 2012 Tolcsva



9 dűlő, 6 szőlő, 18 hónap zempléni tölgyben, 96 gramm természetes maradék cukor. Ezek a számok, a bor pedig harmonikus, fűszeres, sárgabarackos, finoman mézes, csöpp pörkölt pisztáciával. A forró nyárnak köszönhetően kevés de koncentrált botritiszes szem, komplex savszerkezet.

Six grape varieties from nine vineyards, aged for 18 months in Zemplén oak, with 96 grams of residual sugar. These are the numbers and the wine is harmonious and spicy, with apricot, a touch of honey and some roasted pistachios. Owing to the hot summer, there were few but otherwise concentrated botrytised berries and a complex acid structure.

1290 HUF/100 ml 5990 HUF/500 ml

BÉRES MAGITA CUVÉE KÉSŐI SZÜRET 2013 Erdőbénye



Furmint, hárslevelű és sárgamuskotály alapú, izgalmas cuvée, mely a török korban élt, hős, Erdőbényei leányról kapta a nevét. Virágok és gyümölcsök illata és íze jellemzi, különlegesen harmonikussá az élénk savak és a fahordós érlelés teszi.

This exciting cuvée based on Furmint, Hárslevelű and Yellow muscat is named after a historical heroine of our village, Erdőbénye. Flowers and fruits abound, lively acidity and oak barrel aging make it particularly harmonious.

1290 HUF/100 ml 5990 HUF/500 ml

BÉRES TOKAJI ASZÚ 5 PUTTONYOS 2008 Tokaj



Szemenként szüretelt botritiszes szőlő feldolgozásával készült hungarikum. Nemes, természetes, édes borkülönlegesség, az ünnepek bora. Virágos, gyümölcsös, mézes jegyek jellemzik, az édesség és a markáns savak tökéletes egyensúlya teszi harmonikussá.

Botrytised grapes are individually selected for this unique Hungarian product, a naturally sweet wine for celebrations. Notes of flowers, fruits and honey. The balance of sweetness and distinct acids make it gloriously harmonious.

2490 HUF/100 ml 11 990 HUF/500 ml

Pezsgők / Sparkling Wines

HUNGARIA EXTRA DRY Etyek-Buda
1490 HUF/200 ml 4490 HUF/750 ml

HUNGARIA IRSAI OLIVÉR Etyek-Buda
1490 HUF/200 ml 4490 HUF/750 ml

FRANCOIS ROZÉ NYERS Etyek-Buda
7490 HUF/750 ml

FRANCOIS NYERS Etyek-Buda
7490 HUF/750 ml

KREINBACHER PRESTIGE BRUT Somló
1890 HUF/150 ml 7990 HUF/750 ml

BÉRES MÉTHODE TRADITIONNELLE Tokaj
9990 HUF/750 ml

MOET & CHANDON BRUT Champagne
16 990 HUF/750 ml

VEUVE CLICQUOT Champagne
16 990 HUF/750 ml 33990 HUF/1500 ml

VENDRELL OLIVELLA CAVA BRUT NATURE ORGANIC Penedes
7490 HUF/750 ml

BORTOLOMIOL MIOL BRUT Valdobbiadene
1790 HUF/150 ml 6490 HUF/750 ml

BORTOLOMIOL SENIOR EXTRA DRY DOCG Valdobbiadene
8490 HUF/750 ml



URBAN  BETYÁR



SAUSKA FURMINT 2015 Tokaj

Friss, jó zamatú, gazdag belépőbor a tokaji Sauska sorba: fűrt- és bogyóválogatás után tartályban, beoltva erjedt. Hosszú, hűvös korty.

Fresh, flavoursome and rich entry-level wine in the Sauska Tokaj range: following the cluster and berry selection, it underwent controlled fermentation in tanks. Long, cool palate.

890 HUF/150 ml 3490 HUF/750 ml



PANNONHALMI PRIOR 2015 Pannonhalma

Több menetben szüretelt, egészfürtben préselt rajnai rizling, acéltartályban, hosszan erjesztve, és ott is érlelve. Páratlan tisztaság, fajtára jellemző érett, mediterrán citrusfélék, főként mandarin és narancs. Vastag gerinc, mentás-gyümölcsös korty, 6 gramm természetes maradék cukor kerekcsége.

Riesling harvested in several batches, pressed in whole bunches, fermented in steel tanks and also aged in tank. Unparalleled purity with the variety's trademark Mediterranean citrus fruit, especially tangerine and orange. The acids are not sharp but rather broad. Thick spine, minty, fruity palate and the roundness of 6 grams of residual sugar.

1890 HUF/150 ml 6990 HUF/750 ml

BODEGAS PINTIA PINTIA 2011 Toro

Új francia (70%) és amerikai (30%) tölgyben érett. Intenzív illat és íz, meggy, eper, ribizli, málna, dohány, medvecukor és fűszernövények. Harmonikus, hosszú és tartalmas korty, sima tanninnal. A birtok a legendás Vega Sicilia tulajdonában van, ami ugyancsak a Tokaj Oremus tulajdonosa. Luis Gutierrez a Wine Advocate-től 94 pontra értékelte.

Aged in both new French oak (70%) and American oak (30%). Sour cherry, strawberry, redcurrant, raspberry, tobacco, liquorice and green herbs on the intense nose and palate. Balanced, long and juicy palate with smooth tannins. Owned by Ribera del Duero's legendary Vega Sicilia, which also owns Tokaj's Oremus. Wine Advocate's Luis Gutierrez: 94 points.

4990 HUF/150 ml 23 990 HUF/750 ml 49 990 HUF/1500 ml





VILLA ANTINORI CHIANTI CLASSICO RISERVA 2012 Toszkána

Klasszikus sangiovese (90%) karakter 10% cabernet sauvignonnal árnyalva. Új magyar és használt francia tölgyfahordóban érett. Összetett illat és íz, ribizli, málna, fekete cseresznye, meggy, fahéj, kávé és ibolya. Jó test, jellegzetes vibráló savak és nagyon szépen integrált hordó, hosszú és harmonikus lecsengés.

Classic Sangiovese (90%) varietal character polished off with 10% of Cabernet Sauvignon. Aged in new Hungarian and used French oak barrels. Complex aromas and flavours of redcurrants, raspberries, black and sour cherries, cinnamon, coffee and violets. The good body, trademark vibrant acidity and very nicely integrated oak bring a long, balanced finish.

2990 HUF/150 ml 11 990 HUF/750 ml



DOMAINE DES CROIX BEAUNE LES CENTS VIGNES 2013 PREMIER CRU Burgundia

Izgalmas kontraszt az illat és az íz között: a parfümös, virágos aromákat, számban földes és fűszeres jegyek követik. Tiszta, primőr piros gyümölcsök az elejétől a végéig, amihez a lecsengésben még egy borsos csavar is társul. Friss, erőteljes és fókuszált bor.

An exciting contrast between the perfumed floral aromas on the nose and the earthier and spicier notes on the palate. Pure, primary red fruit is present throughout and is joined by a peppery twist on the finish. Fresh, firm and focussed.

4490 HUF/150 ml 19 990 HUF/750 ml



CHATEAU PEDESCLAUX FLEUR DE PEDESCLAUX 2012 PAUILLAC Bordeaux

A hatalmas fejlődésen átesett, az 1855-ös klasszifikáció szerint Cinqüèmes Cru birtok második bora, 100% merlot-ból, 2012-ből. 33%-a új, 33%-a másodtöltésű, 33%-a pedig harmadtöltésű tölgyfahordóban érett, 8 hét héjon áztatással. Lédús piros és fekete gyümölcs, fűszerek, lágy tanninok, sima lecsengés.

The 2nd wine of the fabulously improved 5th growth from the 1855 Classification is made from 100% Merlot in 2012. 33% aged in new oak, 33% in 2nd fill, 33% in 3rd fill, 8 weeks of maceration. Juicy red and black fruit, spices, soft tannins, smooth finish.

3990 HUF/150 ml 17 990 HUF/750 ml



NYAKAS IRSAI OLIVÉR 2015 Tök

Van, ami sosem változik: tiszta, tükrös, évről-évre kirobbanóan fűszeres, szinte muskotályos, parfümös. Élénk, egyértelmű korty: frissítő, gyümölcsös, kis édességgel, a meszes talaj adta élénk savakkal.

There are some things that never change: this wine is clean, explosively spicy, almost Muscat-like and perfumed. Lively, direct mouthful: refreshing, fruity with a touch of sweetness and the lively acidity of the limestone soil.

890 HUF/150 ml 3490 HUF/750 ml

ETYEKI KÚRIA CHARDONNAY 2013 Etyek

Vajas, krémes chardonnay az Öreg-hegyről. Remek évjárat és az új 300-as hordók tették szépen fás, lendületes savú és nagyon hosszú borrá.

A buttery, creamy Chardonnay from the Öreg-hegy. A great vintage and the new 300-litre barrels made it nicely oaky, with great length and zesty acidity.

1090 HUF/150 ml 4590 HUF/750 ml



LÉGLI SAUVIGNON BLANC 2015 Balatonboglár

Intenzív illat, melegebb tónus, fűszeres intenzív grapefruit, zöld- és fűszerpaprika. Ízében trópusi irány: maracuya, mangó. Nagyon gazdag, olajos test, erős olívaolaj íz, széles-krémes és finom.

Intense nose, warmer feel, spicy, exciting grapefruit, green pepper and ground paprika. A tropical twist on the palate: passion fruit, mango. Very rich, oily body, strong olive oil flavour, broad, creamy and delicious.

1190 HUF/150 ml 5490 HUF/750 ml





BÉRES TOKAJI LŐCSE FURMINT 2013 Tokaj

Tölgyfahordóban erjesztett és érlelt, dűlőszelektált bor a történelmi Lőcse-dűlőről. Nagytestű, elegáns furmint, mandulás jegyekkel, erőteljes savakkal és ásványossággal. Vadételek és más vörös húskok mellé is ajánljuk. Birtokunk elsőszámú száraz bora.

Fermented and matured in oak barrels, this single-vineyard wine is from the historic Lőcse vineyard. Full-bodied elegant Furmint with almond notes, robust acids and minerality. Excellent even with game and red meats. Top dry wine of our estate.

1590 HUF/150 ml 6990 HUF/750 ml



KREINBACHER JUHFARK 2015 Somló

Virágos és gyümölcsös jegyek mellett a Somlóra jellemző minerális, sós illat érkezik az orrba, ez adja hűvös karakterét. Szájban kerek, a közepesnél testesebb bor, tele gyümölcsökkel és friss savakkal. A citrusok, körte és déli gyümölcsök utóízében is kitartanak, a végére az illatban érezhető sósság is visszatér.

Besides the floral and fruity notes, Somló's typical minerality and saltiness arrives on the nose, which gives a cool character. On the palate, it's a round, medium-plus bodied wine full of fruit and fresh acidity. Citrus fruit, pears and exotic fruit linger on the finish, with the saltiness that was detectable on the nose also returning on the finish.

1090 HUF/150 ml 4590 HUF/750 ml



KONYÁRI LOLIENSE FEHÉR 2015 Balatonlelle

Zseni lett: nagyobb része sauvignon blanc, melyet a chardonnay-n és olaszrizlingen kívül a pince mellett termő semillon érett fűrtjei is gazdagítanak. Nagyjából reduktív, dinamikus, lendületes, vagány.

A genius of a wine: the larger share is now made up by Sauvignon Blanc, which is enriched by ripe clusters of Semillon grown next to the cellar, besides the usual Chardonnay and Olaszrizling. A mostly reductively made white wine sealed under screw cap - dynamic, zesty, hip.

1090 HUF/150 ml 4590 HUF/750 ml

SAUSKA CUVÉE 5 2011 Villány

34% cabernet franc és merlot a Makárról, és 32% cabernet sauvignon az Ördögárokraól. Novemberi szüret, szemenkénti válogatás, 19 hónap érlelés, főként új francia hordókban. Maszkulin, cabernet-karakter, fiatalsága ellenére Christopher Burr Master of Wine még a '09-esnél is nagyobb potenciált lát benne a kóstoló alapján.

34% of both Cabernet Franc and Merlot from Makár, and 32% Cabernet Sauvignon from the Ördögárok. November harvest, individual berry selection and aged for 19 months, mainly in new French barrels. Masculine with Cabernet character, and despite its young age, Christopher Burr MW sees even bigger potential in it than in the 2009.

54 990 HUF/750 ml



KAIKEN ULTRA MALBEC 2014 Mendóza

Az Uco-völgyben, néha egészen extrém helyen, 1400 méteren termő szőlő francia tölgyfahordóban érlelve 12 hónapon át. Intenzív illat és íz, áfonya, feketecseresznye és ibolya. Mellettük szilva, étcsokoládé, mokka és mediterrán fűszerek, no meg a hordó. Testes, kerek, lágy malbec, szupersima tanninnal és az évjárat frissességével. Wine Enthusiast: 90 pont.

Grapes grown at 1,400 meters above sea level in the Uco Valley, aged for 12 months in French oak. Intense nose and palate, black cherry, violet, dark chocolate, plus barrel. A full-bodied, mellow Malbec with smooth tannins and the freshness of the vintage

1990 HUF/150 ml 8990 HUF/750 ml



PERRIN RÉSERVE COTES DU RHONE 2013 Rhone

Grenache szőlő az agyagos, mészköves talajú Prébois-dűlőből, Orange-ból és syrah a kvarcos és márgás-mészköves talajú Vinosobres-ból. Mély rubin szín, lilás reflexszel. Piros gyümölcsös, málnalekváros, fűszerkeverékes és fekete borsos vibráló illat. Friss és fűszeres korty, közepes tannin és élénk savak. Wine Advocate: 86 pont.

Blend of Grenache from the clay-limestone soils of the Prébois vineyard in Orange and Syrah from quartz and marl limestone further north in Vinosobres. Deep ruby colour with purple tints. Vibrant aromas of red fruit, raspberry jam, mixed spices and black pepper. Fresh and spicy on the palate, with medium tannins and vibrant acidity. Wine Advocate: 86 points.

1890 HUF/150 ml 8490 HUF/750 ml





ST. ANDREA MERENGŐ 2012 Eger

Kékfrankos, cabernet franc, merlot, syrah és pinot noir vulkanikus altalajú egri dűlőkből válogatva, két évig fahordóban érlelve. Komplex, összetett illata Olaszországot idézi, fűszeressége Egert hozza vissza. Meggy, szilva, levendula, csokoládé és mellette tökéletes, érett savak. Összetett, zamatos. Hosszan érlelhető, nagy jövőjű tétel.

Kékfrankos, Cabernet Franc, Merlot, Syrah and Pinot Noir, selected from Eger vineyards with volcanic subsoil, aged for two years in oak barrels. Its complex nose conjures up Italy, while its spiciness returns us to Eger. Sour cherry, plum, lavender and chocolate alongside the perfect, mature acids. Complex, flavoursome. A wine with long ageing potential and a great future.

3390 HUF/150 ml 16 990 HUF/750 ml



MALATINSZKY CABERNET FRANC 2007 Villány

Mély, ragyogó rubinos bíbor. Intenzív és komplex illat - málna, fekete tea és szolid vanília jegyek. Kóstolva intenzív és koncentrált, finom gyümölcsösséggel, finomszövésű tanninnal, arányos savakkal és hosszú lecsengéssel.

Deep vibrant ruby purple. Intense and complex on the nose - notes of raspberry, black tea and subtle vanilla. Intense and concentrated on the palate, with fine fruit and deliciously textured tannins, balanced acids, and a long finish.

5990 HUF/150 ml 26 990 HUF/750 ml 52 990 HUF/1500 ml



GERE KOPÁR 2012 Villány

Mély, feketébe hajló szín, lilás karima, fiatalos reflexek. Illatában meggy, málna, szeder, kis ásványosság és hordós jegyek. Telt, sokrétű gyümölcsösség, gazdag és komplex korty, csokoládé, bors és fahéj. Csikó kora ellenére, szép egyensúlyban van, már most is sok örömet adhat. Cabernet franc, merlot és sauvignon négy dűlőből szüretelve, nagyobb részt új barrique hordóban, kisebb részt ászokban érlelve 16 hónapon át.

Deep, almost black colour, purple rim. Sour cherry, raspberry, blackberry on the nose, plus a touch of minerality and barrel notes. Full, layered fruitiness, rich and complex palate, with chocolate, pepper and cinnamon. The larger part aged in new barriques and the smaller part in ászok barrels.

3390 HUF/150 ml 16 990 HUF/750 ml 29 990 HUF/1500 ml

TELMO RODRIGUEZ BASA 2015 Rueda

Verdejo a nagyobb része, amelyet kis viura fűszerez. Laza talaj, sok kavicsal és mészkővel, némi kordonos és sok-sok hagyományos gyalogtőkével. Fenntartható szőlőművelésből és hagyományos iskolázásból született kivételesen szép nyári fehérbor finom fehér virágokkal, izgalmas zöldfűszerekkel és fehérhúsú gyümölcsökkel.

The larger part is Verdejo, which is spiced up by a touch of Viura. Loose soil with lots of pebbles and limestone, with some cordon-trained vines and tons of traditional bush vines. An exceptional summer white wine with white flowers, exciting green herbs and white-fleshed fruit born out of sustainable grape growing and traditional winemaking.

1190 HUF/150 ml 5490 HUF/750 ml



WILKER RIESLING KABINETT 2015 Pfalz

Friss és nagyon gyümölcsös bor, illatban és ízben őszibarack, körte, citrom és sárgabarack, plusz egy kicsi petrolosság. Lédús korty zöld fűszernövényekkel, kandírozott citrommal és köves jegyekkel a lecsengésben. Tiszta fajtajelleges karakterének és gyümölcsösségének zamatos egyensúlya tökéletesen bemutatja a pfalzi rajnai rizlinget.

Fresh and really fruity with peach, pear, lemon and apricot aromas and flavours, plus the slightest hint of petrol. Juicy palate with green herbs, candied lemon and stony notes on the finish. An excellent example of Pfalz Riesling for the way it strikes a delicious balance between varietal purity and fruitiness.

1290 HUF/150 ml 5990 HUF/750 ml



OTT AM BERG 2015 Wagram

A fiatalabb tőkék terméséből, illetve felvásárolt szőlőből készül tartályban. Itt mutatkozik meg az évjárat igazi erőssége. Nagy testet ne várjunk, de az aromagazdagság, a frissesség, a tiszta ízek eszményi nyári borrá teszik. Gyümölcsös, virágos, fűszeres öröm.

It was made in tanks from the crop of younger vines and from purchased grapes. It's here where the strength of the vintage is shown. We shouldn't expect full body, but its richness on the nose, freshness and pure flavours make it an ideal summer wine. A fruity, floral and spicy joy.

1890 HUF/150 ml 6990 HUF/750 ml





MATUA SAUVIGNON BLANC 2015 Marlborough

Marlborough legkülönbözőbb részeiről érkezett szőlő, ami visszaköszön a finom, hűvösebb ropogósság és az érettebb trópusi ízek kavalkádjában. Intenzív illat, egres, frissen vágott fű, spárga, mangó és maracuja. A Matua volt az első borászat, ami Sauvignon Blancot készített Új-Zélandon, az 1974-es évjáratban. A borászat neve családfőt jelent maori nyelven.

Made from grapes coming from across Marlborough, capturing a delicious range of cooler crisp and riper tropical flavours. Intense aromas of gooseberry, fresh cut grass, asparagus, mango and passion fruit. Matua was the first winery to produce Sauvignon Blanc in New Zealand, in the 1974 vintage. The name of the winery means "head of the family" in Maori.

2490 HUF/150 ml 9990 HUF/750 ml



WILLIAM FEVRE CHABLIS 2013 Burgundia

A rossz idő beállta előtt, szeptember 26-án szüretelték. Tele Chablis-s vibrálással, élénk savakkal és zamatos gyümölcsökkel. Friss zöldalma, citrom és körte, plusz a kimmeridge-i agyag alapú talajból származó fantasztikus köves ásványosság.

Shrewdly picked on September 26 before the bad weather set in. Full of Chablis vibrance and zesty acidity, plus delicious fruit. Fresh green apples, lemon and pear, with fabulous stony minerality from the Kimmeridgian clay soil.

2990 HUF/150 ml 11 990 HUF/750 ml

PANNONHALMI PINOT NOIR 2015 Pannonhalma

Mélyebb, sötétvörös szín, illatában tipikus fajtajegyek, kora nyári piros gyümölcsök, érett málnától a fekete cseresznyéig. Mögöttük a hordóhasználat fűszeressége, majd a kortyban mind inkább az érett gyümölcsjegyek. Sokrétegű, élénk, elegáns, struktúrája többéves érlelést tesz lehetővé.

A deeper, dark red colour, with typical varietal notes on the nose: early summer fruits, from ripe strawberry to black cherry, plus the spiciness of the barrel in the background, followed by riper fruit notes on the palate. A layered, lively, elegant wine, with its structure giving it several years of ageing potential.

1990 HUF/150 ml 8990 HUF/750 ml



KONYÁRI LOLIENSE 2012 Balatonlelle

Gazdag illat: kávé, áfonya, cseresznye és vanília. Összetett, sokrétegű íz, vörös- és aszalt gyümölcsök, mellette eukaliptusz és szantál. Merlot és két cabernet, tartályban erjesztve és 14 hónapig Trust hordóban érlelve.

Rich aromas of coffee, blueberry, cherry and vanilla. Complex, layered palate, red and dried fruit, plus eucalyptus and sandalwood. Merlot and the two Cabernets fermented in tanks, aged in Trust barrels for 14 months.

1990 HUF/150 ml 8990 HUF/750 ml



GÜNZER SYRAH 2013 Villány

A villányi Bocor-dűlőben hihetetlen alacsony fűrtszámmal termelt syrah, amelyből mindössze 2000 palack készül az alig hektárnyi területen. Mély bíbor szín, sötét maggal, fűszeres, finoman fás, izgalmas illattal, amelyet fekete gyümölcsös, borsos korty követ. Hosszú, rétegzett, sok-sok fűszerrel és 12 hónapos hordós érlelés aromáival.

From a very small amount of Syrah bunches from Villány's Bocor vineyard, out of which only 2,000 bottles were made from the barely one hectare-sized plot. Deep purple colour with a dark core. A spicy, slightly oaky, exciting nose that is followed by black fruit and pepper on the palate. A long, layered wine with heaps of spice and aromas of the 12 months of barrel ageing.

1990 HUF/150 ml 8990 HUF/750 ml





HEIMANN KADARKA 2015 Szekszárd

Az Iván-völgy és a Céhkereszt körüli terület második válogatása. Az elsőből Fuxli lett, a harmadikból ősszel hordós kadarka születik. Világos szín, málnás illatok, s bár nagyja tartályban érett, a rövid fahordós pihenő is érezhető. Csiklandozó, ízben kerek, lédús és fűszeres.

A selection from the parcels around the Iván-völgy and the Céhkereszt vineyards. Light colour, raspberry aromas, delicate barrel notes. The tickling, round palate is juicy and spicy.

1590 HUF/150 ml 7490 HUF/750 ml



IKON CABERNET FRANC EVANGELISTA 2012 Rádpusztá

Gyönyörű, érett cabernet franc a forró 2012-es évjáratból egy éven át első és második töltésű Trust hordóban érlelve. Fűszeres, fekete gyümölcsös korty, meleg illat, komoly vastagság. A hosszú korty végén vaníliás, tölgyes jegyek, érett tannin, és a minimális maradékcukorból és alkoholból származó finom édesség.

A beautifully mature Cabernet Franc from the hot 2012 vintage, aged for a year in first- and second-fill Trust barrels. Spicy with black fruit on the palate, warm nose, serious thickness. At the end of the long palate there are vanilla and oak notes, ripe tannins and subtle sweetness coming from the minimal residual sugar, and alcohol.

1990 HUF/150 ml 8990 HUF/750 ml



TAKLER KÉKFRANKOS RESERVE 2013 Szekszárd

100% kékfrankos szekszárdi löszről, tartályban erjesztve, 500 literes új és használt hordókban érlelve több mint egy éven át. Lendületes savak, érett meggy és aszalt szilva no meg a kékfrankos finom fűszerei. Újfahordós jegyek és hosszú, száraz korty.

100% Kékfrankos from Szekszárd's loess, fermented in tanks, aged in 500-litre new and used barrels for more than a year. Zesty acidity, ripe sour cherry and prunes, and of course the delicious spices of Kékfrankos. New barrels notes and a long, dry palate.

1990 HUF/150 ml 8990 HUF/750 ml

Rozék / Rose wines

Sauska Rosé 2015/2016 Villány

Könnyű, finoman gyümölcsös, érett málnával, májusi cseresznyével. Feszes sav, kis természetes maradék cukor, piros grapefruit íze. Szuperjó rozé, pont jó egyensúlyban. Fűszeres, szomjoltó, tartalmas. Kékfrankos, merlot, két cabernet, syrah és pinot noir.

A light, gently fruity rosé with ripe raspberry and cherries in May. Tight acidity, a touch of natural residual sugar and red grapefruit on the palate. An awesome rosé with perfect harmony. Spicy, thirst-quenching, full. Kékfrankos, Merlot, the two Cabernets, Syrah and Pinot Noir.

1090 HUF/150 ml 3990 HUF/750 ml



Dúzsi Rosé 2015/2016

A legkorábbi szüretből származó készítő: blauburger, zweigelt és oportó egy kis pinot noirral Leányvárról. Friss, üdítő, finoman gyümölcsös.

Blue grapes from the earliest harvest: Blauburger, Zweigelt, Oportó with a touch of Pinot Noir from Leányvár. Crispy, refreshing, deliciously fruity.

990 HUF/150 ml 3890 HUF/750 ml



URBAN  BETYÁR



SAUSKA CUVÉE 13 2014 Villány

Syrah, cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc a pince nagyboraival azonos gondossággal, kézzel szüretelt és válogatott alapanyagból. Négy hónapot érett francia tölgy hordóban. Kristálytisza, jó zamatú, sok gyümölcsrel, kedves, kerek tanninokkal. Frissítő hosszú íz, füge, fekete ribizli, koránérő meggy és szerecsendió.

A Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot and Cabernet Franc blend made with the same care as the big wines of the winery from hand-picked and selected fruit. It was aged in French oak barrels for four months. A pure and generous wine with great flavours, tons of fruit and round tannins. Fig, blackcurrant, early-ripening sour cherry and nutmeg on the long, refreshing palate.

1290 HUF/150 ml 4990 HUF/750 ml



HEIMANN BIRTOKBOR 2013 Szekszárd

Franc, sauvignon, merlot, kékfrankos és syrah. Rubinszín, dohányos, süteményes illat. Érett fekete gyümölcsök, nagy koncentráció, selymes tannin. Sok és szép fa, 20 hónap vegyes hordóban. Komoly anyag, hibátlanul tiszta, nagy bor.

Franc, Sauvignon, Merlot, Kékfrankos and Syrah. Ruby colour, tobacco, cake aromas. Ripe black fruit, real concentration, silky tannins. Lots of lovely oak as it spent 20 months in mixed barrels. A big wine that's faultlessly clean and made from serious juice.

2490 HUF/150 ml 9990 HUF/750 ml 19 990 HUF/1500 ml

ST. ANDREA ÁLDÁS 2014 Eger

Kékfrankos, cabernet franc, merlot, syrah és kadarka házasságából született egri bikavér, több dűlőből, vulkáni és mészköves talajról válogatva. Tiszta gyümölcs: piros és fekete, vibráló savak, kerek, sokizű korty. Nyitott kádban erjedt, nagyhordóban egy éven át érett, izgalmas, bizstrós bikavér.

An Eger Bikavér created by blending Kékfrankos, Cabernet Franc, Merlot, Syrah and Kadarka, coming from several vineyards, selected from volcanic and limestone soil. Pure red and black fruit, vibrant acidity and a round, layered palate. An exciting 'bistro' Bikavér that was fermented in open vats and aged in large barrels for a year.

1690 HUF/150 ml 7990 HUF/750 ml



BOCK MERLOT 2013 Villány

Rubin színű, lassan nyíló, gyümölcsös illatú merlot tartályban erjesztve, nagyhordóban egy éven át érlelve. Földes, őszi gyümölcsös, klasszikus száraz villányi a borvidékre jellemző jól ismert jegyekkel, finom fás lecsengéssel.

A ruby coloured, slowly opening Merlot with fruity aromas that was fermented in tanks and aged in large barrels for a year. Earthy, classic dry Villány with autumn fruit and notes typical of the wine region with a subtly oaky finish.

1890 HUF/150 ml 8490 HUF/750 ml



GERE CABERNET SAUVIGNON 2013 Villány

Rubinszínű, paprikás, feketeribizlis illatú, finoman fás cabernet a villányi Csillagvölgyből, október közepi szüretből. Tartályban erjedt, majd 16 hónapon át vegyes kishordóban érett kerekre. Hosszú, fűszeres, kerek.

A ruby coloured, subtly oaky Cabernet with paprika and blackcurrant aromas from Villány's Csillagvölgy, harvested in mid-October. It was fermented in tanks and afterwards rounded out in small, mixed barrels. Long, spicy and round.

1690 HUF/150 ml 7990 HUF/750 ml

