

FEHÉR BOROK WHITE WINES

BALATON - **FEIND**
OLASZRIZLING

7 000 Ft / 0,75l

száraz | dry



Kellemes illatú, fajtajelleges, enyhén mandula utóízű bor, ami a fajta jellemző sajátossága. Savai határozottak és harmonikusan egyesülnek a tájfelleg különleges ízeivel. Halételekhez, könnyű fehér húsokhoz, szárnyasokhoz 11-12 Celsius-fokon fogyasztvá kiváló.

Enjoyable fragrance, characteristic with a slight almond-like aftertaste. Its acids are strong and harmonically combine with the regions special tastes. Excellent for fish, light white meat and poultry at about 11-12°C.

MÁTRA - **MOLNÁR ÉS FIAI**
IRSAI OLIVÉR

7 000 Ft / 0,75l

száraz | dry



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.

BALATON - **VILLA GYETVAI**
SAUVIGNON BLANC

8 000 Ft / 0,75l

száraz | dry



Halvány citromsárga szín, könnyed bor. Az illatok az Új-zélandi sauvignon blanc stílust idézik. Papaya, licsi, maracuja, bodzás, vágott fű és narancsvíz illat. Rendkívül magas savak és elegancia.

Pale lemon yellow color, light wine. The scents evoke the New Zealand sauvignon blanc style. Scent of papaya, lychee, passion fruit, elderberry, cut grass and orange water. Extremely high acids and elegance.

FEHÉR BOROK WHITE WINES

ETYEK - **VABRIK ÉS FIAI**
CHARDONNAY

8 000 Ft / 0,75 l

félszáraz | semi-dry



A fajtajellemzők maradéktalan felvonultatása mellett a rövid ászok hordós érlelésnek köszönhetően az illatában felfedezhetőek a citrusos jegyek, amik igazán egyedivé és különlegessé teszik. Az alkalmazott battanage technológia pedig felteszi a koronát az eredményre, igazi komplex borélményt adva a fogyasztónak. Nem csak magában, hanem sültetekhez, grillezett húsokhoz is ajánljuk.

In addition to the full parade of varietal characteristics, citrus notes can be discovered in the scent of a short ace barrel maturation that makes it truly unique and special. The applied battanage technology puts the crown on the result, giving the consumer a real complex wine experience. Not only himself, but also roasts and grilled meats also recommend

SOMLÓ - **TORNAI**
NAGY-SOMLÓI JUHFARK

9 000 Ft / 0,75 l

száraz | dry



A juhfark bor illata nem kihívó, de jellegzetes. Szárazsága ellenére sajátosan gömbölyű, az alkohol és sav egyensúlya szép ízharmóniát nyújt.

The fragrance of somlóï juhfark is nothing provocative, but it is characteristic indeed. Despite of it being a dry wine, it is still particularly round, the balance of alcohol and acid creates a fine taste harmony.

MÁTRA - **LUDÁNYI**
SÁRGAMUSKOTÁLY

8 000 Ft / 0,75 l

félédes | semi-sweet



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.

ROSÉ BOROK ROSÉ WINES

PÉCS - **LISICZA**
ROSÉ

8 000 Ft / 0,75 l

száraz | dry



Halványrózsaszínű bor, eperre emlékeztető reflexekkel. Behízelt illata virágzó tavaszi rét élményét adja. Szájba véve ugyanez a virágos üdeség mutatkozik, savai játékosak de mértéktartók. Egyensúlya kifogástalan. Ízeiben kis fanyarság és frissen főzött kávé jelenik meg. A leheletnyi szénsav szépen simul az összképbe. Szép rosé.

A pale pink shaded with strawberry red, this rosé has a flattering bouquet reminiscent of a spring meadow in full bloom. The same flowery freshness is maintained on the palate with playful but well-behaved acids. The taste is flawlessly balanced with well-integrated light carbonation, a fine tart note, and the flavor of fresh-brewed coffee. A wonderful rosé.

VILLÁNY - **GERE ATTILA**
ROSÉ CUVÉE

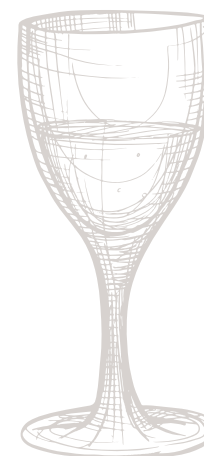
8 000 Ft / 0,75 l

száraz | dry



Egy bor, mely már finom halvány vörös színével vidámságot tükröz. Friss, fűszeres illata kellemes érzetet keltő. Ízleléskor maradék természetes szénsavasságával még élénkebb és gyümölcsösebb. Harmonikus, kerek összképpel jellemezhető.

A wine reflecting good cheer in its fine, pale red colour. Its fresh, spicy bouquet makes a favourable impression. The trace of natural carbon dioxide in the taste make it even livelier and fruitier. It has a harmonious, well rounded character.



VÖRÖS BOROK RED WINES

SZEKSZÁRD - TAKLER
KÉKFRANKOS

8 000 Ft / 0,75 l

száraz | dry



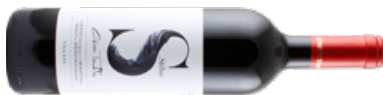
Színe intenzíven sötét rubin. Illata tiszta, gazdag, tartós, benne gyümölcsösség és visszafogott barrique illat. Jól kiegyenlített bor ideális tanninnal, finom fanyarsággal. Piros gyümölcssei csak érettek, nem a túlrett, édes ízt hordják. Érezhető még benne dió és mandula.

This is a dark, intense ruby wine showing rich fruit and understated new oak on the nose. Exquisitely proportioned with delicate tart tannins and ripe red fruit flavors (but not of the overripe, sweet variety), with hints of walnut and almond.

VILLÁNY - GÜNZER
STÍLUS CUVÉE

9 000 Ft / 0,75 l

száraz | dry



Klasszikus házasítás. A villányi borvidék déli lejtőinek két legnagyszerűbb fajtájából Cabernet Sauvignonból és Merlotból áll. Sötét rubinvörös színű, gyümölcsös, hosszú nagytestű vörösbor. Vad és marhahúsból készített ételekhez ajánljuk.

A classic blend. It contains Cabernet Sauvignon and Merlot, the two most excellent wines of the southern slopes in the Villány wine region. It has dark ruby-red colour, it is a fruity and a long and full-bodied red wine. It is best to accompany game and beef dishes and served at a temperature of 17-18°C.

SZEKSZÁRD - MÉSZÁROS
PINOT NOIR

8 500 Ft / 0,75 l

száraz | dry



Friss, fűszeres, gyümölcsös illat és íz jellemzi, kerek bársonyos ízek és finom tanninok mellett egy kevés édes érzet teszi jól fogyasztható borrá.

This Pinot Noir is characterized by its fresh, spicy and fruity bouquet and taste. In addition to its round, velvety taste and fine tannins, a hint of sweetness makes this wine easy to consume.

VÖRÖS BOROK RED WINES

SZEKSZÁRD - MÉSZÁROS
CABERNET SAUVIGNON

9 000 Ft / 0,75 l

száraz | dry



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.

EGER - BOLYKI
BIKAVÉR

9 500 Ft / 0,75 l

száraz | dry



Áttetsző bíbor szín. Illatában kissé visszafogottan felfedezhető gyümölcsök (szeder, cigánymeggy) mellet az étcsokoládé és a kékfrankosnak köszönhető fűszerezettség. Ízében a fiatalos, lendületes cserzőanyagokat szépen megtámogatja az olajos magvak, gyümölcsök, fűszerek íz kavalkádja. Közepesen tüzes, rendezett, „fiatal” bor.

The colour of the wine is transparent purple. Its reserved aromas find some patience taking time to discover traces of fruit (blackberry, black cherry) delicious bitter chocolate and hints of spiciness thanks for Kékfrankos grape. In its taste the youthful, fresh tannins meet the mixture of spices, fruits and oily seeds. A medium fiery wine.

VILLÁNY - GERE ATTILA
MERLOT

10 000 Ft / 0,75 l

száraz | dry



Közepesen testes zamatgazdag tétel, finom hordófűszerekkel a háttérben. Illatában már érett gyümölcsjegyeket mutat, szilva és meggy mellett picit vanília és fahéj is megjelennek. Kóstolva még kifejezetten játékos és nagyon kerek. Élénk gyümölcsösséget kellemes savérzet és némi tannin is támogatja.

Medium body item with full of gusts with fine barrelspices in the background. Shows rip fruits in its nose: plum, sour cherry and a bit of vanilla and cinnamon. Playful and very round when tasting. Its vigorous fruitiness is supplemented by pleasant acids and some tannin.

VÖRÖS BOROK RED WINES

VILLÁNY - **GERE ATTILA**
CABERNET SAUVIGNON BARRIQUE

14 500 Ft / 0,75 l

száraz | dry



Azon új fajták egyike, amelyek otthonra leltek Villányban. Gere Attila pincéjében hasonlóan a többi csersavdús borhoz 1,5 évet érlelődött fahordóban. Mélyvörös színű, határozott fajtajellegű, jellegzetes illatú, igen szép testes, telt, kellemesen fanyar ízű vörösbor. Ajánlott fogyasztási hőmérséklet 17-18 °C.

One of the new varieties that have found a home in Villány. Like the other tannin-rich wines, it is aged for a year and a half in wooden barrels in Attila Gere's cellars. It has a deep scarlet colour, a marked varietal character and typical bouquet; a very fine full-bodied, pleasantly tart red wine. Best for consumption at 17-18°C.

VILLÁNY - **BOCK**
ROYAL CUVÉE

15 500 Ft / 0,75 l

száraz | dry



A harmonikus borban a Pinot noir jellegzetes és intenzív illata, erősebb savgerince és zamatgazdagsága, továbbá elegáns barrique hordós érleltsége jelent igazi élményt. Pörköltökhöz, vad húshoz, 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.

MÁTRA - **SZŐKE**
NEKTÁRIUM

8 500 Ft / 0,75 l

félédes | semi-sweet



Behízlgő básonyosságára épülve felejthetetlenül bontakozik ki finom, a fajtára jellemző, gyümölcsös illat- és ízvilága.

This wine exhibits an unforgettable world of fruity perfumes and flavours, built upon a caressing velvety character.

TOKAJI BOROK WINES FROM TOKAJ

EVINOR - **SIMKÓ SÁNDOR**
SZÁRAZ SZAMORODNI

9 000 Ft / 0,5 l

száraz | dry



Arany-sárga színű, száraz bor. Tipikus illata dióra, mogyoróra, valamint pirított mandulára emlékeztet, az érlelésnek köszönhető speciális ízekkel. Zamatában kellemes aszúhéj jelleg fedezhető fel.

A dry wine of golden-yellow colour. Typically, its fragrance reminds one of the scent of nut, peanut and roasted almond complete with special flavours due to barrel-ageing. Its flavour is also indicative of traces of dried raisins' skin.

EVINOR
3 PUTTONYOS ASZÚ

15 000 Ft / 0,5 l

édes | sweet



Világos arany-sárga szín, narancsos árnyalatokkal. Illatában sárgabarackot és citrus gyümölcsöket fedezhetünk fel. Szájban cukortartalma és savai nagyszerű harmóniát mutatnak, ízében visszaköszön a sárgabarack.

This is a light gold-yellow-coloured wine with orange reflexes. In the nose we can recognise apricot and citrus notes. On the palate it shows outstanding balance between the sugar and the acid. The wine has nice apricot-taste.

EVINOR - **SIMKÓ SÁNDOR**
5 PUTTONYOS ASZÚ

17 000 Ft / 0,5 l

édes | sweet



Az elmúlt évek egyik legjobb évjáratából származó bor. Arany-sárga színű. Ízében és illatában a csokoládé, szentjánoskenyér, aszalt gyümölcsök dominálnak. Harmonikus savtartalma összhangban van az alkohollal, cukortartalommal. Nyelete hosszú, gazdagon tölti be a száj minden szegletét. 12-14 °C hőmérsékleten, desszertekhez, édes tésztákhoz ajánljuk.

A wine from one of the best years of the recent past. Golden yellow, chocolate, Saint John's bread (carob), dried fruits dominate on the nose and on the palate. Harmonious fruit acids are balanced by the alcohol and sugar content. It has a long finish with a rich mouth-feel. Recommended at 12-14°C with desserts, sweet pastries.

A HÁZ BORAI WINES OF THE HOUSE

KUNSÁG - FRITTMANN
DUETT FEHÉR

7 000 Ft / l

BALATON - FEIND
BIRTOK ROSÉ

7 000 Ft / l

BALATON - FEIND
BIRTOK VÖRÖS

7 000 Ft / l

PEZSGŐK SPARKLING WINES

TÖRLEY
CHARMANT DOUX

8 000 Ft / 0,75 l



száraz | dry

HUNGARIA
EXTRA DRY

10 000 Ft / 0,75 l



száraz | dry

HUNGARIA
ROSÉ EXTRA DRY

10 000 Ft / 0,75 l



száraz | dry

TÖRLEY
CHARMANT DOUX

2 900 Ft / 0,2 l



édes | sweet

TÖRLEY
GÁLA

2 900 Ft / 0,2 l



száraz | dry

Az árak forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t!

Our prices are given in Hungarian Forint and included VAT!