



BARACK
THERMAL RESORT
TISZAKÉCSKE

Borlap





***„A bor az ég és a természet egyik legcsodálatosabb
ajándéka. Az öröm forrása, a testvériség forrasztóvíze.
Szikrát ad a szerelemnek, szárnyat a gondolatoknak
kandallótüzet a barátságoknak”***

/Dr.Csávossy György, erdélyi borász-költő/

Szeretettel köszöntjük Tiszakécskén, a Barack Thermal
Resort éttermében!

Nagy örömünkre szolgál bemutatni Önnek legújabb
borlapunkat, mellyel nem titkolt célunk volt
megismertetni Kedves Vendégeinkkel a borok összetett
világának folyton változó csodáját.

Büszkék vagyunk, hogy szállodánk a Duna borrhíó
területén helyezkedik el, így egyéb magyar és
nemzetközi fajták mellett méltó helyet kaptak a már
külföldi elismerésekkel is bíró Kunsági borvidék
kiválóságai is.

AKTUÁLIS POHARAS TÉTELEINK

Az első borospoharakat nevezhetjük inkább az ivás céljának megfelelő eszközöknek egyidősek a borkészítés közel 8000 éves történelmével. Ilyen lehetett az állati szarvnak az ürege, amit később fakupák, illetve idővel egyre nemesebb ötvözetek-anyagok váltották fel. Egyértelmű azonban, hogy leghatékonyabb módszer, amibe tölthetjük a bort, csakis az üveg pohár lehet.

Az üveg készítés, mint mesterség a XVI. - XVII.-ban érte el a fénykorát Murano szigetén Velence közelében. Ezalatt Angliában George Ravenscroft azáltal, hogy egy kevés ólomoxidot adott az olvadó üveghez finomabbá tette azt. A minőség egyre fejlődött, de nem mindenki engedte meg magának, ünnepeken sem, ezért gyakran előfordult, hogy egy pohárnak akár több gazdája is volt.

BUBORÉKOS ITALOK VILÁGA	0,15l
Szentpéteri, Kadarka Blanc de Noirs Brut, Kunság, 2023	2 600 Ft
Antech, Méthode Ancestrale Doux et Fruité, Languedoc, NV	3 000 Ft



FEHÉR BOROK

0,15l

Szentpéteri, Harmony Cuvée, Kunság, 2025	1 300 Ft
Bujdosó, Kapitány Irsai Olivér, Balatonboglár, 2025	1 700 Ft
Zelna, Penke Szürkebarát, Balatonfüred–Csopak, 2023/24	1 800 Ft
Földi Bálint, Kéknyelű, Badacsony, 2022	3 000 Ft
Villa Tolnay, Villarea Cuvée, Csobáncz, NV	2 700 Ft
Veszprémi Érseki Pince, Mandorla Sauvignon Blanc, Balaton-felvidék, 2024	2 000 Ft
Maróti Attila, Olaszrizling, Mátra, 2023	2 000 Ft
Holdvölgy, Hold & Holló Dry, Mád, 2024	1 800 Ft
Johann Topf, Grüner Veltliner, Kamptal, 2023	3 200 Ft
Telmo Rodríguez, Basa Verdejo, Rueda, 2024	2 400 Ft
Villa Maria, EarthGarden Sauvignon Blanc, Új-Zéland, 2024	3 000 Ft

ROZÉ/SILLER BOROK

0,15l

Szentpéteri, Néro Rozé, Kunság, 2025	1 200 Ft
Zelna, Rozé, Balatonfüred, 2025	1 400 Ft
Vignobles Torpez, Bravade Rosé, Provence, 2024	3 200 Ft

VÖRÖS BOROK

0,15l

Szentpéteri, Caber Néro, Kunság, 2022	1 700 Ft
Bujdosó, Merlot válogatás, Balatonboglár, 2020	3 000 Ft
Szeleshát, Három Fiú, Szekszárd, 2017	2 000 Ft
Maróti Attila, Kékfrankos, Mátra, 2023	2 000 Ft
St. Andrea, Merengő Egri Bikavér, 2022	4 300 Ft
Château Bellegrave de Poujeau, Bordeaux, 2022	3 900 Ft
Peter Lehmann, Barossa Portrait Shiraz, Ausztrália, 2021	3 200 Ft

ÉDES ÉS ERŐSÍTETT BOROK

0,1l

Holdvölgy, Hold & Holló Sweet, Tokaj, 2019	1 950 Ft
Bujdosó, Tramontana (Sárgamuskotály), Balatonboglár, 2023	1 700 Ft
Cavino, Mavrodaphne, Patras, NV	1 700 Ft



ÁTTEKINTÉS A HABZÓ ITALOK VILÁGÁNAK NÉV KAVALKÁDJÁBÓL

A magyar pezsgő szavunkat Gróf Széchenyi Istvánnak köszönhetjük, aki a Hitel című munkájában elsőként nevezi így a híres „champagniere” -t, vagyis a Champagne-ból érkező, illetve ahhoz hasonló italokat. Annak idején ő sem gondolta volna, hogy a buborékok ismerőjének, hány féle változatot kell majd megkülönböztetnie.

Az első palackozott buborékos italt 1531-ben Dél-Franciaországi Saint-Hilaire-ben, mint annyi más alkoholos csodát, egy bencés apát készített, természetesen véletlenül. Manapság Blanquette de Limoux néven ismert italok közel 200 évvel előzték meg Champagne-t.

Természetesen ma már tudatosan készítik, úgy nevezett méthode ancestrale, vagy méthode rurale- nak nevezett eljárással. A bor hagyományosan kezdi meg erjedését, és „félkész” állapotban kerül palackban, ahol az erjedés egyéb beavatkozás nélkül fejeződik be.

A későbbre datálható klasszikus, vagyis a méthode traditional eljárás megkoronázott királynője vitathatatlanul Champagne. Az Európai Unió szabályzási rendszerében az egyetlen olyan terület, ahol egyéb eredetvédelmi megjelölés nem kerül a palackra, a Champagne felírat itt mindenre választ ad.

Az alapborból legtöbb esetben egy cuvée-t készít a pincemester, melyhez a palackozáskor liquer de tirage-t azaz élesztő-cukor-must keveréket adnak. Ennek segítségével indul be a klasszikus eljárás lényegét jelentő prise de mousse, a második erjedés. Minimum 1, de sokszor éveket vagy évtizedeket pihennek így az italok, míg eljön a dégorgement, a seprőtelenítés ideje.



A dosage-zsal, azaz a hozzáadott must, bor és titkos hozzávaló adagolásával, vagy nem hozzáadásával döntik el a Champagne végső szárazságát.

Franciaország többi régiójában a hasonlóan klasszikus eljárással készült italokat crémant-nak hívják.

Természetesen itthon is készítenek tradicionális pezsgőket, amit Etyeken külön eredetvédelmet is kapott. Legtöbb borvidékünkön megtalálható a klasszikus eljárással készült magyar pezsgő.

Nem minden buborék palackban keletkezik. Könnyedebb, gyümölcsösebb stílust ad tartályban érlelt ital, melynek legismertebb képviselője az olasz prosecco, de itthon is vannak az úgynevezett Charmat vagy Martinotti eljárásban jeleskedők.

Ez csak néhány példa ebből a csodálatos világból, de jó hír, hogy a fent említettek közül, Kedves Vendégeinket bármelyikkel meg tudjuk kínálni.



PEZSGŐ VÁLASZTÉK MAGYARORSZÁGRÓL 0,75l

Szentpéteri, Kadarka Blanc de Noirs Brut, Kunság, 2023 11 500 Ft

Anonym, Összhang Rozé Brut, Etyek, NV 13 500 Ft

Tóthborbirtok, Brut Réserve, Pannonhalma, 2020/21 13 500 Ft

Kreinbacher, Brut Classic, Somló, NV 14 300 Ft

Zelna, Brut Rosé, Balatoni Pezsgő, 2024 9 900 Ft

Kern, Muscat Lunel, Tokaj, 2019 13 500 Ft

Pelle, Brut Nature, Tokaj, 2019/2020 14 300 Ft

Pelle, Fizzi Gyöngyöző Hárslevelű, 2024 8 500 Ft

NEMZETKÖZI HABZÓ KÍNÁLAT 0,75l

Merotto, Baretta Prosecco Superiore DOCG, NV 13 100 Ft

Girost Ribot, Cava Guarda Superior, Penedès, NV 10 500 Ft

Antech, Méthode Ancestrale Doux et Fruité, Languedoc, NV 13 500 Ft

Dezzani, Moscato d'Asti, Piemonte, NV 13 100 Ft



CHAMPAGNE

0,75l

Champagne Bourdairre Symphonie Extra Brut	37 500 Ft
Champagne Mandois Brut Rosé Grand Réserve	37 500 Ft
Champagne Damian Hugot Brut Rosé	37 500 Ft

EGY KIS MAGYAR BORTÖRTÉNELEM

Körülbelül ötezer évvel ezelőtt a szőlő Közép-Ázsiából elindult világhódító útjára, a magyarok még nem a mai hazában éltek. Honfoglaló őseink már a honkeresés során megismerkedtek a borkészítés fortélyaisal és a borfogyasztás örömeivel. Tanúsítja ezt az állítás, hogy bor szavunk egyedi, eltér az Európában általános latin vinum változataitól. A honfoglaló magyarok fejlett és az itt élő népek által jól gondozott görög és római eredetű szőlőkultúrát találtak főként a Római Birodalom Pannónia nevű provinciájában, ami a mai Dunántúl-nak felel meg.

Szent István idejében Pannonhalma és Szekszárd voltak a legfontosabb szőlőt adó területek. II. Géza uralma alatt került művelésre a Budai hegyek legtöbbsége. A móri borvidék felvirágoztatása III. Béla érdeme. A tatárjárás okozta pusztítás, után IV. Béla által épített várak köré mindenütt szőlőt telepítettek. Ő hívta Tokaj környékére az olasz telepeseket, akik saját termelési módjukkal és szőlőkkel (Furmint) megalapozták a borvidék későbbi hírnevét. II. József idején az 551.838 hektárnyi területen 9 millió hl bor termett. Ehhez nem számolták hozzá Erdély 58.496 hektárját, és az ott termő, akkortájt híres borait. Sajnos már kevesen tudják, hogy a Maros és Küküllő mentén Aradhegyalján is készítettek aszút. Az utóbbi jó ideig egyenrangú volt a Tokajjal.



A reformkor fontos szakmai fejlődésen esett át a magyar szőlő és bor kultúra Schams Ferenc munkássága által. Ekkorra datálható az Alföldi homok megkötése a szőlő segítségével. A XX. század zivataros eseményei nem kedveztek a nemes nedűnek sem. Az 1990-es évek elejét részben a korábban tömegbortermelésre átállt nagyüzemek csődhelyzete, részben a kiváló minőséget produkáló családi pincészetek nagyobb számú megjelenése jellemzi. A külföldi beruházók mellett az évtized közepétől újra működő hegyközségek is nagy szerepet játszanak abban, hogy ma újra kiváló borokat fogyaszthatunk.

FEHÉR BOROK A KÁRPÁT-MEDENCÉBŐL

DUNA BORRÉGIÓ

Budapesttől a szerb határig, Dunától a Tiszáig elterülő legnagyobb területű régió. Hazánk szőlőterületének 40%-a itt található. E területről érkező borokra jellemző az üde gyümölcsösség, kiváló illatos fehér fajták hazája.

0,75l

Szentpéteri, Harmony Cuvée, Kunság, 2025

5 700 Ft



FELSŐ-PANNON BORRÉGIÓ

Egy, nagyon tagolt sokszínű régió, mely a budafoki borpincéktől, egészen Burgenlandig elér. Kíváló pezsgőket, komoly beltartalmú, és roppanós fehérborokat, ugyanúgy tartogat nekünk, mint nagyon jó savú, könnyű ívású vöröseket.

	0,75l
Tóthborbirtok, Sárgamuskotály, Pannonhalma, 2025	7 900 Ft

BALATON BORRÉGIÓ

A tavat és környékét 1 borrhégió 6 borvidéke alkotja. A talaj, a mikroklíma, a földrajzi, és geológiai tagolódás, és a területen lévő szőlőfajták sokfélesége talán megmagyarázza, hogy miért került sor 15 különböző eredetvédelmi kategória kialakítására

	0,75l
Zelna, Füred Olaszrizling, Balatonfüred–Csopak, 2024/25	7 900 Ft
Zelna, Penke Szürkebarát, Balatonfüred–Csopak, 2023/24	7 900 Ft
Bujdosó, Kapitány Irsai Olivér, Balatonboglár, 2025	7 200 Ft
Bujdosó, Solaris, Balatonboglár, 2025	7 200 Ft
Villa Tolnay, Csobáncz Chardonnay, 2023	13 900 Ft
Villa Tolnay, Villarea Cuvée, Csobáncz, NV	11 800 Ft

	0,75l
Györgykovács Imre, Tramini, Somló, 2023	15 300 Ft
Veszprémi Érseki Pincészet, Mandorla Sauvignon Blanc, 2024	9 000 Ft
Veszprémi Érseki Pincészet, 1277 Rajnai Rizling, 2024	13 500 Ft
Földi Bálint, Kéknyelű, Badacsony, 2022	13 500 Ft

FELSŐ-MAGYARORSZÁG BORRÉGIÓ

Az Északi-középhegység masszív központját jelenti ez a régió, itt található az országban a legmagasabban fekvő dűlő is. Sok helyen jellemző a vulkanikus eredetű talaj, melynek minerális lenyomata örömmel köszön vissza szájpadlásunkon.

	0,75l
Maróti Attila, Olaszrizling, Mátra, 2023	9 000 Ft
N.A.G., Veresföld Chardonnay, Mátra, 2024	11 800 Ft
St. Andrea, Napbor Egri Csillag, 2024	9 500 Ft



TOKAJ-BORRÉGIÓ

A borrhégió, melynek egyedüli borvidéke maga a Tokaji, a Zempléni hegység déli lábánál fekszik. Hazánkban a terroir szót leghamarabb itt használták, ami röviden egyedi termőhelyet jelent, melynek legkisebb mértékegysége a dűlő.

	0,75l
Château Dereszla, Kabar, Bodrogkeresztúr, 2022	11 700 Ft
Balassa, Nyulászó Furmint, Mád, 2023/2024	11 700 Ft
Balassa, Betsek Furmint, Mád, 2022	14 500 Ft
Kikelet, Tarcál Hárslevelű, 2023	13 500 Ft
Holdvölgy, Vision, Mád, 2020	10 500 Ft
Holdvölgy, Hold & Holló Dry, Mád, 2024	8 000 Ft

ERDÉLY, SZATMÁR MEGYE

	0,75l
Edgar Brutler, Grünspitz (Szerémi zöld), Erdély, 2023	14 500 Ft

NEMZETKÖZI FEHÉR BOR VÁLOGATÁS

0,75l

Johann Topf, Grüner Veltliner, Kamptal, 2023

14 500 Ft

Fritz Haag, Riesling Trocken, Mosel, 2023

12 900 Ft

Tenuta Ferrata, Etna Bianco, Szicília, 2023

13 500 Ft

Domaine Vacheron, Sancerre, Loire-völgy, 2023

19 900 Ft

Telmo Rodríguez, Basa Verdejo, Rueda, 2024

10 500 Ft

Villa Maria, EarthGarden Sauvignon Blanc, Új-Zéland, 2024

13 500 Ft



ROZÉ ÉS SILLER BOROKRÓL NÉHÁNY SZÓBAN...

A görög mitológia szerint a rozé az ókori politikai gyűléseken jött létre. Vízzel keverték a vörösbort, hogy az amúgy édes vörös bor erejét elvegyék, ezzel csökkentve a viták hevét. Ennek a bornak természetesen, csak a színe volt rózsaszín, a mai értelemben nem nevezhetjük rozé bornak. A bor ivás és a szőlő termesztés kultúrájában a rómaiak egyéb újításával együtt szűnt meg, ez az általuk barbárnak vélt szokás.

A rozé fellendülése Európában a középkorban kezdődött újra, hiszen ez volt a leggyorsabb és legegyszerűbb módja a kék szőlő feldolgozásának.

Hazánkban a XX. század végéig, a siller borok sokkal nagyobb népszerűségnek örvendtek. Arányuk egészen a XX. század közepéig az ország bortermelésének 30%-át tették ki. Alapvető különbség a 2 bortípus között, hogy a siller hosszabb időt ázik héjon, és az erjedést is így kezdi, míg a rozénál, még a fermentációs folyamat előtt elválasztják a gyümölcsöt. Magyarországon a rozé felvirágzása 90-es évek elejére tehető, egészen addig ezt egy francia úri huncutságnak gondolták.



MAGYAR ÉS NEMZETKÖZI ROZÉ ÉS SILLER BOROK	0,75l
Szentpéteri, Néro Rozé, Kunság, 2025	5 500 Ft
Zelna, Rozé, Balatonfüred, 2024	6 200 Ft
Pannonhalmi Apátság, Tricollis Rosé, 2025	5 900 Ft
Pettirosce, Cerasuolo d'Abruzzo, Olaszország, 2024	9 500 Ft
Vignobles Torpez, Saint-Tropez, Bavarde Rosé, Provence, 2024	14 500 Ft



VÖRÖS BOROKRÓL ÁLTALÁBAN...

Érdekes megfigyelés, hogy szinte minden nyelven a bor színére vörös vagy piros jelzõt használjuk, ám a szõlõ, amibõl készítik az kék vagy fekete. Különleges egybeesés az is, hogy a „fekete” szõlõ létezésének legkorábbi nyomait a Fekete tenger partján, a mai Törökország és Georgia területén találták, körülbelül 8000 évvel ezelõtt.

Vörösbor készítéséhez elengedhetetlen, hogy a bogyókat a héjával együtt dolgozzuk fel. A kék szõlõ héjában található azok a pigmentek, (hol több, hol kevesebb) melytõl a bor a terrakotta színtõl kiindulva a mély liláig gyönyörû egyedi, fajtájára oly jellemzõ árnyalatát kapja.

A pigmentek mellett a héj tannint is tartalmaz, hasonlóan a színanyaghoz, különbözõ mértékben. A tannin az egyik felelõse a bor eltarthatóságának és struktúrájának.

A világ két legelterjedtebb borszõlõje is kék szõlõ. Elsõ helyen áll a Cabernet Sauvignon, közel 300.000 hektárnyi, területtel. A Dél-Nyugat franciaországi Gironde-ból indulva, hódította meg a világot. 1763 ban említették elõször Petit Cabernet néven, a Cabernet Franc, és a Sauvignon Blanc természetes keresztezéseként született.

Nem sokkal elõzi meg „féltestvérét” a Merlot-t, mely 270000 hektár összterületet mondhat magáénak. Cabernet Franc a közös kapocs a két szõlõ fajta között. Szintén Gironde-ból származik, nevét a franciául „merle”-ként mondott madárról kapta. Ő magyarul a feketeterigó, és aki sok embertársunkhoz hasonlóan rajongója a fajtának, igaz még gyümölcs formájában.



Magyarországon legtöbb kékszőlőből készült bort a kékfrankos adja. Önálló fajtaként is sokszor találkozunk vele. Készítenek belőle rozét, silleryt, könnyedebb és akár hordóban érlelt komolyabb vörösborokat.

Emellett a kékfrankos adja az egri és a szekszárdi bikavér gerincét is. Világhírnevet Blaufrankisch néven szerzett. Eredete, akár az Olaszrizlingnek, nem tisztázott. Nevében Frankisch szó, a történelmi német Franken régiót jelenti, amivel több szőlőfajtaival együtt a nemesebb fajtaikat illették.

A sokak által magyarnak hitt kadarkát, a törökök elől menekülő rácok hozták a Kárpát-medencébe a XV. században. Eredete, a mai Albánia területén lévő, Skhodrai-tó-hoz köthető. Sokáig a legelterjedtebb szőlőfajtánk volt, a XX. század közepéig szinte minden borvidéken megtalálható volt.

VÖRÖSBOROK KÁRPÁT-MEDENCÉN INNEN ÉS TÚL

DUNA BORRÉGIÓ

0,75l

Szentpéteri, Caber Néro, Kunság, 2022

7 200 Ft

FELSŐ-PANNON BORRÉGIÓ

0,75l

Pannonhalmi Apátság, Pinot Noir, 2024

11 900 Ft

Luka Enikő, Pinot Noir, Sopron, 2024

14 000 Ft

Luka Enikő, Cabernet Sauvignon, Sopron, 2023

13 500 Ft

Luka Enikő, Zweigelt, Sopron, 2024

16 500 Ft

Pfneiszl, Távoli Világ, Sopron, 2019

10 500 Ft

BALATON BORRÉGIÓ

0,75l

Zelna, Farkó-kő Kékfrankos, Balatonfüred–Csopak, 2021

9 000 Ft

Veszprémi Érseki Pince, Infula Rouge, Balaton-felvidék, 2023

9 000 Ft

Bujdosó, Libás Cabernet Franc, Balatonboglár, 2025

7 200 Ft

Bujdosó, Merlot válogatás, Balatonboglár, 2020

14 000 Ft

PANNON BORRÉGIÓ

Igazi szubmediterrán klíma jellemzi a Dunántúl déli részét, melyet keletről a Duna, délről Dráva határol. Hazánk kiemelkedő vörösboros vidékének ad otthont ez a kultúrájában és hagyományában gazdag terület.

	0,75l
Sebestyén, Iván-völgyi Bikavér, 2020	14 000 Ft
Szeleshát, Három Fiú, Szekszárd, 2017	9 000 Ft
Szeleshát, Kadarka, Szekszárd, 2022	9 000 Ft
Gere, Cabernet Sauvignon, Villány, 2022	9 000 Ft

ÉSZAK-MAGYARORSZÁGI BORRÉGIÓ

	0,75l
Maróti Attila, Kékfrankos, Mátra, 2023	9 000 Ft
St. Andrea, Merengő Egri Bikavér Superior, 2022	19 900 Ft

NEMZETKÖZI VÖRÖSBOR VÁLASZTÉK

0,75l

Château Bellegrave de Poujeau, Bordeaux, 2022	18 500 Ft
Château de l'Ou, Secret de Schiste, Languedoc, 2021	18 500 Ft
Álvaro Palacios, Camins, Priorat, 2023	17 900 Ft
Rutini, Trumpeter Malbec, Argentína, 2024	13 500 Ft
Escudo Rojo, Carménère, Chile, 2020	14 000 Ft
Peter Lehmann, Barossa Portrait Shiraz, Ausztrália, 2021	14 000 Ft



**A borlapnak is van desszertlapja, ez nem más,
mint az édes, és erősített borok kínálata**

FEHÉR SZŐLŐBŐL KÉSZÜLT ÉDESSÉGEK

	0,5l
Gróf Degenfeld, Édes Szamorodni, Tokaj	9 000 Ft
Bujdosó, Tramontana (Sárgamuskotály), Balatonboglár, 2023	7 200 Ft
Zelna, Manna, Balatonfüred–Csopak, 2020/21	8 400 Ft
Château La Fleur de Pins, Bordeaux, 2020	14 900 Ft

KÉK SZŐLŐBŐL KÉSZÜLT DESSZERT BOROK

	0,75l
Graham's Fine Ruby Port, Portugália, NV	14 000 Ft
Cavino, Mavrodaphne, Patras, NV	8 400 Ft

ÚJDONSÁG

Zelna, Zéroka, Balatonfüred
Szőlőalapú ital, borászi gondolkodással, Sauvignon Blanc szőlőből,
vegán technológiával, természetes módon

1 600Ft / pohár 7 200Ft / palack

BARACK BÁR ÉS ÉTTEREM

Üzemeltető: Tiszaparti Termálfürdő Kft.
II. kategória

Áraink forintban értendők, tartalmazzák az ÁFÁ-t és 12% szervízdíjat.
Our prices are given in HUF, VAT and 12% service charges are included.

Die Preise beinhalten Mehrwertsteuer. Wir rechnen ein
Servicegebühr von 12% nach der Gesamtsumme der Rechnung.



BARACK
THERMAL RESORT
TISZAKÉCSKE

BARACK THERMAL RESORT

Tiszkécske, Rózsabarack tér 2. | +36/76 541 100
info@barack.hu | www.barack.hu