



ST. ANDREA ÁLDÁS (BIKAVÉR SUPERIOR) Eger

Ilyen az, amikor minden együtt áll: a fajták harmóniája, a termőhely, egy patinás pince és benne egy precíziós borász. Kékfrankos, merlot, cabernet franc, pinot noir, syrah, kadarka és cabernet sauvignon bikavére, tartályban erjesztve, 11 hónapon át hordózva.

This is what happens when everything coincides: the harmony of varieties, the place of growth, the ancient cellar and a precise winemaker in it. Kékfrankos, Merlot, Cabernet Franc, Pinot Noir, Syrah, Kadarka and Cabernet Sauvignon, fermented in tanks, aged for 11 months in barrels.

Ein typischer Fall, wenn alles in Balance steht: die Harmonie der Sorten, das Anbaugebiet, ein altehrwürdiger Keller und der präzise Winzer darin. Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Franc, Pinot Noir, Syrah, Kadarka und Cabernet Sauvignon im Behälter gegoren, 11 Monate in Fass gereift.

1 990 Ft/0,1 l | 15 790 Ft/0,75 l



THUMMERER TRÉFLI CUVÉE (ÉDES) Eger

Generációkon átívelő hagyományok, klasszikus borkészítés. Édes vörösbor a szőlőből származó természetes cukortartalommal, zamatos gyümölcsökkel, fahordós jegyekkel. Intenzív fűszeres illat, alacsony alkoholtartalom.

Traditions spanning generations, classic winemaking. It's a sweet red wine with natural residual sugar content coming from the grapes, with juicy fruits and oak notes. Intense spicy aromas, with lighter alcohol.

Traditionen über Generationen, klassische Weinherstellung. Süßer Rotwein mit dem aus den Trauben stammenden natürlichen Zuckergehalt, aromatischen Früchten und Holzfassnoten. Intensiver, würziger Duft, niedriger Alkoholgehalt.

1 590 Ft/0,1 l | 12 590 Ft/0,75 l



FRIED
★ ★ ★
KASTÉLY HOTEL

7081 Simontornya, Malom utca 33-34.
www.friedhotel.hu
+36 30 742 3091

OPERATED BY
SO4Y
service4you
HOTEL MANAGEMENT

Az áraink magyar forintban értendők, áfát és 12% szervizdíjat tartalmaznak.

Our prices are in HUF, include VAT and 12% service charge.

Die Preise sind in HUF zu verstehen und beinhalten die MwSt. und 12% Servicegebühr.

TÖRLEY ALKOHOLMENTES PEZSGÓ

6 190 Ft/0,75 l

TÖRLEY CHARMANT DOUX

4 090 Ft/0,75 l

TÖRLEY MUSCATELLER

4 090 Ft/0,75 l

TÖRLEY GALA SEC

4 090 Ft/0,75 l

HUNGARIA EXTRA DRY

9 690 Ft/0,75 l

BORTOLOMIOL MIÓL PROSECCO TREVISO EXTRA DRY

14 190 Ft/0,75 l

KREINBACHER BRUT CLASSIC

20 690 Ft/0,75 l



IKON CABERNET SAUVIGNON Rádpusztá

Élénk illat, feketeszeder, bodzabogyó, kakaó és finom hordósság. Ízben érett gyümölcsök, fekete bogyósok, szilva, visszafogott gyógynövényes fűszeresség. Húsos, gazdag korty, hosszú, paprikás lecsengés.

Lively nose of blackberry, elderberry, cocoa and subtle oak notes. Ripe fruits, black berry fruit, plums, restrained medicinal herbs on the meaty, rich palate, followed by a long, peppery finish.

Greller Duft mit Brombeeren, Holunderbeeren, Kakao und feinem Fass. Im Geschmack reife Frucht, schwarze Beerenfrucht, Pflaumen, zurückhaltende Kräuterwürze. Der Schluck ist fleischig und reichhaltig mit einem langen, pfeffrigen Abklang.

1 090 Ft/0,1 l | 8 090 Ft/0,75 l



RUPPERT KANDÚR Villány

A merlot kerekességét kékfrankos, syrah és cabernet franc teszi üdévé, fűszeressé és játékosá. A pince zászlósbor. A sok piros bogyós gyümölcs mellett kevés füst, hordófűszerek és egyensúly jellemzik a bort.

The roundness of the Merlot is enlivened and spiced up by the addition of Kékfrankos, Syrah and Cabernet Franc, giving the wine freshness, spiciness and playfulness. The winery's flagship wine. In addition to lots of red berries, the wine is characterized by a little smoke, barrel spices, and balance.

The roundness of the merlot is made fresh, spicy and playful by the Kékfrankos, Syrah and Cabernet Franc. The flagship wine of the cellar. In addition to the abundance of red berries, the wine is characterized by a little smoke, barrel spices and balance.

1 090 Ft/0,1 l | 8 090 Ft/0,75 l



GÜNZER CABERNET FRANC Villány

Illatában feketeribizli, meggy és szeder, finom grafitos és fűszeres háttérrel. A korty kiegyensúlyozott, élénk savakkal és érett, selymes tanninokkal. A gyümölcsös magot borsos, enyhén kakaós, dohányos jegyek egészítik ki. Több mint húszéves tőkék, tartályos és francia hordós érlelés, jól arányolt.

On the nose blackcurrant, cherry and blackberry, with subtle graphite and spiciness. On the palate lively acidity and ripe, silky tannins. The fruity core is complemented by peppery, light cocoa and tobacco notes. From vines of over 20 years old, fermented in tanks and aged in oak barrels.

Im Aroma schwarze Johannisbeere, Sauerkirsche und Brombeere mit subtilen Graphit- und Gewürznoten. Im Mund lebendige Säuren und reife, seidige Tanninen. Der fruchtige Kern wird von pfeffrigen, leicht kakao- und tabakartigen Nuancen ergänzt.

1 190 Ft/0,1 l | 9 390 Ft/0,75 l





FRIED TOLNAI SYRAH Simontornya

A bor alapanyagául szolgáló szőlő a Fried Kastély Hotel feletti domboldalon termett. Erjesztése és érlelése hagyományos eljárással, kis tölgyfahordókban történt.

The grapes used for the wine were grown on the hillside above the Fried Kastély Hotel. It was fermented and matured using the traditional method, in small oak barrels.

Die für den Wein verwendeten Trauben wuchsen am Hang oberhalb des Hotels Fried Kastély. Er wurde nach traditioneller Methode in kleinen Eichenfässern vergoren und ausgebaut.

590 Ft/0,1 l | 4 290 Ft/0,75 l



FRIED TOLNAI BLAUBURGER Simontornya

A „Mózsé-hegyet” körülölelő, napsütötte szőlőterület adja bársonyos fűszerességét, gyümölcsös zamatát. A szőlő kézi szüreteléssel és gondos válogatással, a legnagyobb odafigyeléssel került feldolgozásra.

The sunny vineyard area surrounding the “Mózsé Hill” gives it its velvety spiciness and fruity flavor. The grapes were hand-harvested and carefully selected, processed with the utmost care.

Die sonnigen Weinberge rund um den „Mózsé-Hügel” verleihen dem Wein seine samtige Würze und seinen fruchtigen Geschmack. Die Trauben wurden von Hand gelesen, sorgfältig ausgewählt und mit größter Sorgfalt verarbeitet.

590 Ft/0,1 l | 4 290 Ft/0,75 l



FRIED MÓZSÉ CUVÉE Simontornya

Több szőlőfajta házasításával készült, telt karakterű, rubinvörös színű száraz vörösbor. A bor alapanyagául szolgáló szőlő a Fried Kastély Hotel felett elterülő „Mózsé-hegyen” termett. Erjesztése és érlelése hagyományos eljárással, kis méretű tölgyfahordókban történt.

A dry red wine with a full character and ruby red color, made by blending several grape varieties. The grapes used for the wine were grown on the “Mózsé-hegy” above the Fried Kastély Hotel. It was fermented and matured using a traditional method, in small oak barrels.

Hergestellt aus verschiedener Rebsorten. Die Trauben wuchsen auf der „Mózsé-hegy” oberhalb des Hotels Fried Kastély. Die Gärung und Reifung erfolgten nach traditioneller Methode in kleinen Eichenfässern.

590 Ft/0,1 l | 4 290 Ft/0,75 l

FRIED VIKTÓRIA CUVÉE Simontornya

A bor alapanyagául szolgáló szőlő a Fried-kastély feletti domboldalon termett. Erjesztése és érlelése hagyományos eljárással, kis tölgyfahordókban történt.

A dry white wine with a mirror-like shine and a light golden yellow colour. The grapes used to make the wine were grown on the hillside above Fried Castle. It was fermented and matured using the traditional method in small oak barrels.

Ein trockener Weißwein mit spiegelglattem Glanz und hellgoldgelber Farbe. Die Trauben für diesen Wein wuchsen an den Hängen oberhalb von Fried Castle. Er wurde nach traditioneller Art in kleinen Eichenfässern vergoren und ausgebaut.

590 Ft/0,1 l | 3 990 Ft/0,75 l



FRIED TOLNAI CHARDONNAY Simontornya

Minden cseppje hűen őrzi az egészséges szőlő íz- és illatanyagait. Tiszta megjelenésű, fajtájára jellemző testtel és gazdag aromavilággal rendelkezik.

Jeder Tropfen bewahrt getreu die Aromen und Geschmacksnuancen gesunder Trauben. Er zeichnet sich durch ein klares Aussehen, einen sortentypischen Körper und ein reichhaltiges Aroma aus.

Every drop faithfully preserves the flavors and aromas of healthy grapes. It has a clean appearance, a body typical of its variety, and a rich aroma.

590 Ft/0,1 l | 3 990 Ft/0,75 l



IKON IRSAI OLIVÉR Rádpusztá

Egyszerre feszes és telt: az első szedés hozza a friss savakat, a második az érett, gyümölcsös karaktert. Az illatában szőlővirág, lime és fehér húsú gyümölcsök, kortyban élénk, lendületes és kristálytisza.

It's both taut and full-bodied: the first picking brings lively acidity, while the second adds ripe, fruity character. On the nose, it shows grape blossom, lime and white-fleshed fruits; on the palate, it's lively, vibrant and pure. Precisely the right balance between perfume and freshness you'd expect from a well-made, harmonious Irsai.

Er ist gleichermaßen straff und vollmundig: Die erste Lese bringt frische Säure, die zweite reife, fruchtige Aromen. In der Nase entfalten sich Noten von Traubenblüten, Limette und weißfleischigen Früchten, am Gaumen ist er lebendig, spritzig und kristallklar.

790 Ft/0,1 l | 5 990 Ft/0,75 l





BALASSA FURMINT Tokaj

Betsek, Ősz-hegy, Szent Tamás, Dorgó, Bomboly, Hangács, Mézes-mály, Király dűlőkből házasítottuk. Elegáns hordó, könnyed, friss és ásványos, mindenki számára érthető furmint, tiszta ízekkel, almával, körtével és citrusokkal.

We blended the from the Betsek, Ősz-hegy, Szent Tamás, Dorgó, Bomboly, Hangács, Mézes-mály and Király vineyards. It's a light, fresh and mineral, easy-to-understand Furmint with elegant oak, pure flavours, apples, pears and citrus.

Eleganter Fass, leichter, frischer und mineralischer, für alle gut verständlicher Furmint mit reinen Aromen, Apfel, Birne und Zitrusfrüchten.

1 390 Ft/0,1 l | 9 990 Ft/0,75 l

VILLA TOLNAY TENGER Badacsony

Válogatás a pince legszebb hordóiból. Chardonnay, rajnai rizling, olaszrizling és furmint remek arányú házasítása. Az illatban fehér virágok, barack, körte, kellemesen sós-ásványos korty.

It's a selection from the finest barrels in the cellar. Chardonnay beautifully blended with Riesling, Olaszrizling and Zöld Veltelini (Grüner Veltliner) in perfect proportions. On the nose, white flowers, peach and pear, leading to a pleasantly salty-mineral palate.

Eine Auswahl der schönsten Fässer des Kellers. Eine großartige Cuvée aus Chardonnay, Rheinriesling, italienischem Riesling und Furmint. Das Aroma erinnert an weiße Blüten, Pfirsich und Birne, der Geschmack ist angenehm salzig-mineralisch.

1 990 Ft/0,1 l | 14 590 Ft/0,75 l

THUMMERER EGRI MUSKOTÁLY Eger

A szőlőfajta sajátosságából eredően egy színeiben halvány zöldessárga, ízeiben kirobbanóan gyümölcsös, intenzív szőlővirágos illatú bor. Reduktív technológia. Ez a bor a borkóstolás szépségeivel még csak most ismerkedők számára is kellemes élményt nyújthat.

Owing to the characteristics of the grape variety, this is a wine with a pale green-yellow colour, an explosively fruity palate and intense aromas of grape flower. It was made reductively. This wine provides a pleasant experience even for those who are just getting to know the beauty of wine tasting.

Aufgrund der Eigenartigkeit der Rebsorte hat er blass grünlich-gelbe Farbe, in seinem Geschmack erscheinen explodierende Früchte, sein Duft ist voll mit intensiven Traubenblüten. Reduktive Technologie.

1 190 Ft/0,1 l | 8 990 Ft/0,75 l



Rozék / Rosé Wines / Roséweine

TAKLER PINOT NOIR ROSÉ Szekszárd

100% szekszárdi pinot noir tartályból, frissen, gyümölcsösen, feszes savgerinccel. Halvány rozés szín, narancsos árnyalat. Kis hozzáadott szén-dioxid frissíti és teszi izgalmasabbá.

100% Szekszárd Pinot Noir from tanks - made to be fresh and fruity with a taut acid backbone. It has a pale rosé colour with an orange hue. A touch of added carbon dioxide refreshes it and makes it even more exciting.

100% Pinot Noir aus Szekszárd, vom Behälter, frisch, fruchtig, mit festem Säuregrad. Blass Roséfarbe mit Orange-Nuance. Er wird von wenig zugegebenem Kohlendioxid frisch und spannender gemacht.

790 Ft/0,1 l | 3 990 Ft/0,75 l

SAUSKA ROZÉ Villány

A Sauska Rosé a megújulás igazi nagymestere. A kezdetben sötétebb, villányi vonalról jó pár éve átsorakozott a könnyedebb, provence-i példákhoz, a kékfrankosnak köszönhetően megtartva helyi karakterét.

Sauska Rosé is a true master of renewal. It has moved from the initially darker, Villány line to the lighter, Provençal examples a few years ago, retaining its local character thanks to the Kékfrankos.

Sauska Rosé ist ein wahrer Meister der Erneuerung. Vor einigen Jahren wandelte sich die Linie von der ursprünglich dunkleren Villány-Linie hin zu den helleren provenzalischen Varianten, wobei sie dank der Rebsorte Kékfrankos ihren lokalen Charakter bewahrte.

990 Ft/0,1 l | 7 490 Ft/0,75 l

