

---

Házi borok / House Wines / Hausweine

---

**1½ BALATON-MELLÉKI HÁZI FEHÉR**

220 Ft/0,1 l



**1½ BALATONI HÁZI ROZÉ**

220 Ft/0,1 l



**1½ SZEKSZÁRDI HÁZI VÖRÖS**

220 Ft/0,1 l




---

Fehérborok / White Wines / Weissweine

---

**JÁSDI CSOPAKI RIZLING Csopak**

Világos ezüstös szín zöldes reflexekkel. Illata visszafogott, zöldalma, kamilla és mezei virágok. Tiszta, egyenes rizling szép savakkal és nem túlzó alkohollal, utóízében pedig az elmaradhatatlan mandulás kesernyével.

Light, silvery colour with greenish tints. Restrained aromas, green apple, camomile and meadow flowers. Pure, straightforward Olaszrizling with nice acidity and unexaggerated alcohol, plus almond bitterness on the finish.

Helle, silbrige Farbe mit grünlichen Reflexen. Sein Duft ist zurückhaltend, mit Grünapfel, Kamille und Wiesenblumen. Ein reiner, linearer Riesling mit schönen Säuren und nicht übertreibendem Alkohol, und im Nachgeschmack mit der unausbleiblichen Bitterkeit.

2350 Ft/0,75 l



**KONYÁRI CHARDONNAY Balatonlelle**

Friss savú, élénk és nagyon vidám száraz fehérbor a déli partról.

Fresh acidity, lively and really joyful dry white wine from the southern shore of Balaton.

Ein belebender und sehr lustiger trockener Weißwein mit frischen Säuren vom südlichen Ufer des Plattensees.

2350 Ft/0,75 l




---

Rozé / Rosé Wine / Roséwein

---

**SKIZO ROZÉ Badacsony**

Káptalantóti szőlő, a pincétől megszokott, kedves gyümölcsösség, ezáltal kicsit érettebb, árnyalattal testesebb kivitel. Jól beérett kékfrankos a nagyja, cabernet sauvignon fűszerezi.

The grapes from Káptalantóti with the winery's usual generous fruitiness and a slightly riper, fuller bodied feel than usual. Most of it is nicely ripened Kékfrankos, spiced up by some Cabernet Sauvignon.

Trauben aus Káptalantóti, die vom Keller gewohnte, nette Fruchtigkeit, diesmal ein bisschen reifere, wenig vollmundigere Ausführung. Der größte Teil ist gut gereifter Blaufränkisch, mit Cabernet Sauvignon gewürzt.

2150 Ft/0,75 l




---

Vörösborok / Red Wines / Rotweine

---

**IKON MERLOT Rádpusztza**

Nagyon gazdag fűszer - és gyümölcsillat - a merlot jegyek erősek. Közepes test, gazdag zamat, hosszú lecsengés. Nagyon jó vétel. Egy éves acél tartályos érlelés után került palackba.

Very rich, spicy and fruity aromas with strong Merlot notes. Medium body, rich flavours and a long finish. A great buy. It was bottled after a year of ageing in stainless steel tank.

Sehr reichhaltiger Duft von Gewürzen und Früchten - starke Merlot-Noten. Mittlerer Körper, reiches Aroma, langer Abklang. Sehr guter Kauf. Nach einjähriger Stahltankreifung wurde in Flasche abgefüllt.

2250 Ft/0,75 l



**THUMMERER TRÉFLI Eger**

(édes, sweet, süss)

Hat kékszőlő fajta tartályban, édesre erjesztve. Közepes testű, zamatos vörösbor, maradék cukorral és gazdag savkészlet összhangja, botritiszes gyümölcsösség mangóval, kajszival és citrusokkal.

Six blue grape varieties fermented to sweet in tanks. Medium-bodied, flavoursome red wine with a sweet taste originating from the residual sugar. Intense nose, low alcohol content, subtle acidity.

Sechs Rotrebsorten im Behälter, süß gegoren. Ein aromatischer Rotwein mit mittlerem Körper, aus Restzucker stammendes süßes Geschmacksgefühl. Intensiver Duft, niedriger Alkoholgehalt, feine Säuren.

3150 Ft/0,75 l




---

Desszert borok / Dessert Wines / Dessertweine

---

**GÖNCÖL FURMINT Tolcsva (félédes, semi-sweet, halbsüss)**

Meglepően rétegzett, jó struktúrájú és behízelt furmint. Kis természetes maradék cukor és gazdag savkészlet összhangja, botritiszes gyümölcsösség mangóval, kajszival és citrusokkal.

Surprisingly layered, nicely structured and appealing Furmint. The bit of residual sugar balances the rich acidity. Botrytised fruit with mango, apricot and citrus fruit. A must for those getting to know Furmint and Tokaj, but it also offers excitement to those already experienced.

Ein schmeichlerischer, überraschenderweise mehrschichtiger Furmint. Die Harmonie von wenig natürlichem Restzucker und reichhaltigem Säurebestand, Fruchtigkeit mit Botrytis und Mango, Mirabelle und Zitrusfrüchten.

2250 Ft/0,75 l



**GÖNCÖL 3 PUTTONYOS ASZÚ Tolcsva**

Furmint, zéta, hárs és sárgamuskotály vulkáni talajról. Új zempléni tölgy hordóban erjedt és érett két éven át. Arany szín, mézes, körtés illat. Több, mint 100 gramm természetes maradék cukorral szép savval egyensúlyoz.

Furmint, Zéta, Hárs and Sárgamuskotály from volcanic soil. It was fermented and aged for two years in new Zemplén oak barrels made by a local cooper. Golden colour, honey and pear aromas, and a long, layered palate. The more than 100 grams of natural residual sugar balances the nice acidity.

Furmint, Zéta, Lindenblättriger und gelber Muskateller. Er hat im neuen Zempléner Eichenfass gegoren und wurde zwei Jahre gereift. Goldene Farbe, ein Duft von Honig und Birne. Mehr als 100 Gramm natürlicher Restzucker.

4150 Ft/0,5 l

