



*wine*stone



Gyűjtse Accor hűségpontjait a Winestoneban is!
Részletekért kérjük forduljon a felszolgálóhoz!



olvassa be a
QR KÓDOT *még több*
információért

Minden borunk megvásárolható elvitelre is.
All our wines are also available to take away.

Étlapunk 2026. októberig érvényes.
Our menu is valid until 2026 October.

A Winestone étterem nyitvatartási ideje 7:00 - 22:30.
The Winestone restaurant is open from 7:00 till 22:30.

Konyha nyitvatartásai ideje 12:00 - 22:00.
The kitchen is open from 12:00 till 22:00.

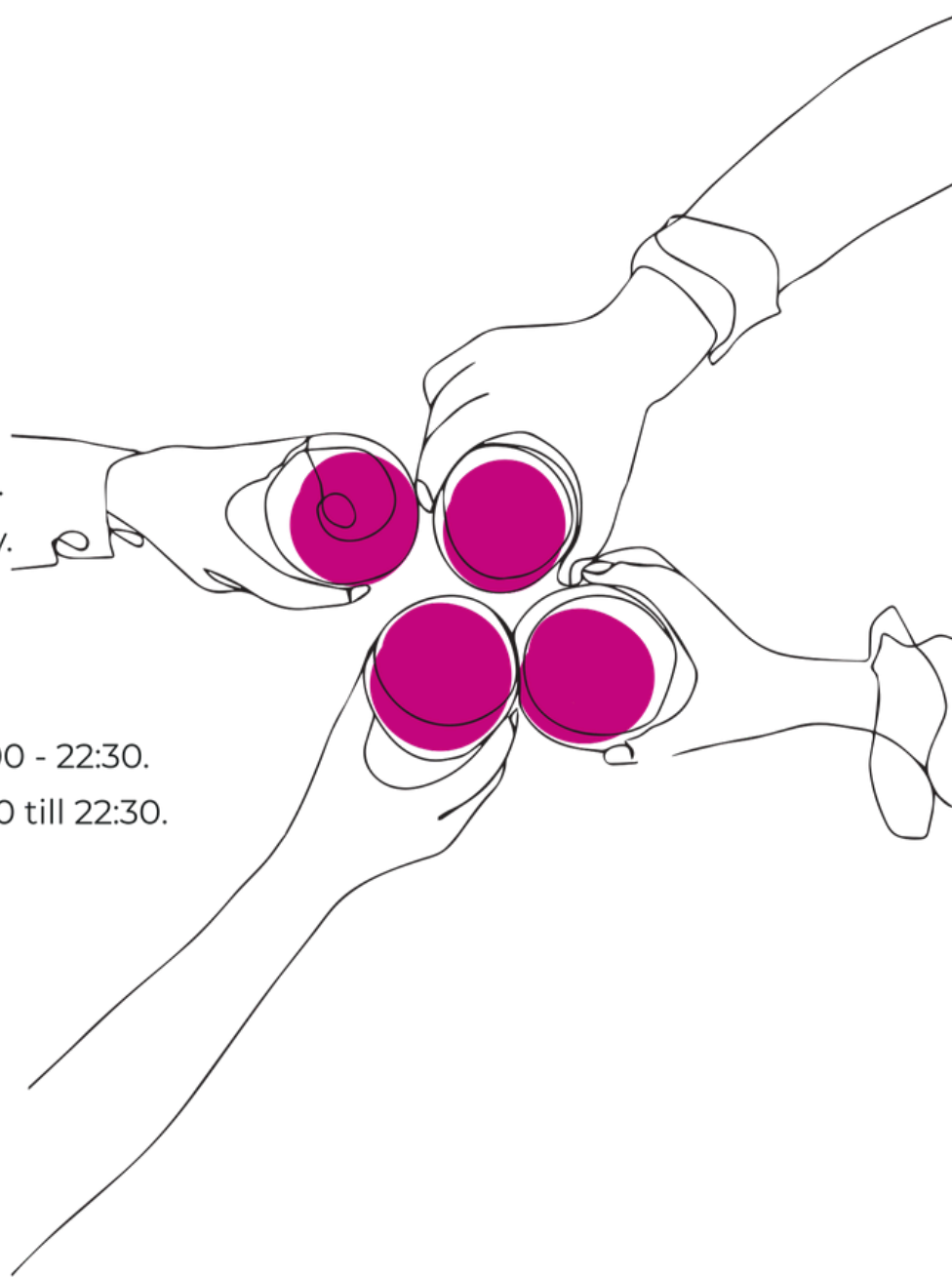
Az alkohol káros az egészségre!
Alcohol is harmful to your health!

Az ételeink allergéneket tartalmazhatnak.
Dishes in the menu may contain allergens.

Boraink szulfitokat tartalmaznak.
Wines contain sulphites.

Áraink forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t.
All prices are in HUF and include VAT.

A számla végösszegéhez 12% szervízdíjat számítunk.
12% Service charge will be added to the final bill.



Signature



Vegán



Glutén mentes

Pizza kínálatunk

Pizza Selection

MARINARA

Paradicsomszós, oregánó, fokhagyma, extra szűz olívaolaj (1)
Tomato Sauce, Oregano, Garlic, Extra Virgin Olive Oil



2990 Ft

MARGHERITA

Paradicsomszós, Fior di Latte, bazsalikom, extra szűz olívaolaj, parmezán (1,7)
Tomato Sauce, Fior di Latte, Basil, Extra Virgin Olive oil, Parmesan

3690 Ft

COTTO

Paradicsomszós, Fior di Latte, főtt sonka, bazsalikom, extra szűz olívaolaj (1,7)
Tomato Sauce, Fior di Latte, Boiled Ham, Basil, Extra Virgin Olive oil

3890 Ft

SALAME

Paradicsomszós, Fior di Latte, nápolyi szalámi, bazsalikom (1,7)
Tomato Sauce, Fior di Latte, Neapolitan Salami, Basil

3890 Ft

PROSCIUTTO COTTO E PORCINI

Paradicsomszós, Fior di Latte, főtt sonka, vargánya gomba, bazsalikom, extra szűz olívaolaj (1,7)
Tomato Sauce, Fior di Latte, Boiled Ham, Porcini Mushroom, Basil, Extra Virgin Olive Oil

3990 Ft

QUATTRO FORMAGGI

Paradicsomszós, Fior di Latte, gorgonzola sajt, taleggio, érlelt parmezán, bazsalikom, extra szűz olívaolaj (1,7)
Tomato Sauce, Fior di Latte, Gorgonzola Cheese, Taleggio, Aged Parmesan, Basil, Extra Virgin Olive oil

4190 Ft

GORGONZOLA E SALAME

Paradicsomszós, Fior di Latte, nápolyi szalámi, gorgonzola, lilahagyma, bazsalikom (1,7)
Tomato sauce, Fior di Latte, Neapolitan Salami, Gorgonzola Cheese, Red Onion, Basil

4190 Ft

CAPRICCIOSA

Paradicsomszós, Fior di Latte, főtt sonka, nápolyi szalámi, csiperke gomba, articsóka, olívabogyó, bazsalikom (1,7)
Tomato sauce, Fior di Latte, Boiled Ham, Neapolitan Salami, Mushroom, Artichoke, Olives, Basil

4290 Ft

PEPPERONE PICANTE

Paradicsomszós, provolone, kecskesajt, spianata szalámi, pepperoni paprika, bazsalikom, extra szűz olívaolaj (1,7)
Tomato Sauce, Provolone, Goat Cheese, Spianata Salami, Pepperoni Peppers, Basil, Extra Virgin Olive Oil

4390 Ft

NDUJA E CIPPOLA

Paradicsomszós, Fior di Latte, gorgonzola, N'duja kolbászkrém, lilahagyma, stracciatela, bazsalikom (1,7)
Tomato Sauce, Fior Di Latte, Gorgonzola, N'duja Sausage Cream, Red Onion, Stracciatella, Basil

4490 Ft

PESTO CREMOSO E POMODORO

Tejszínes alap, provolone, gorgonzola, pesto genovese, koktélpáradicsom, rukkola, maldon só (1,7,8)
Cream Base, Provolone, Gorgonzola, Pesto Genovese, Cherry Tomatoes, Arugula, Maldon Salt

4790 Ft

PARMA

Paradicsomszós, Fior di Latte, parmezán forgács, páрмаi sonka, bazsalikom, rukkola, burrata, extra szűz olívaolaj (1,7)
Tomato sauce, Fior di Latte, Parmesan, Parma Ham, Basil, Arugula, Burrata, Olive Oil

5290 Ft

DOLCE VITA BIANCA

Tejszínes alap, Fior di Latte, breasola, füge, stracciatela, parmezán, rukkola, dió, maldon só, bors (1,7,8)
Cream Base, Fior Di Latte, Bresaola, Fig, Stracciatella, Parmesan, Arugula, Walnut, Maldon Salt, Pepper

5490 Ft

Extra feltét: 500 ft / feltét

Extra topping: 500 ft / topping

small plates

kis tányérok

“ One cannot think, love,
sleep well if one has not
dined well ”

— Virginia Woolf

Gyöngytyúklevés töltikével, házi csigatésztaival 3290 Ft

Guinea Hen Soup, Stuffing,
Homemade Noodle (1,3)
Bodrog Borműhely Fresh Tokaj 2023

Tiszai halászlé, harcsafilé 3490 Ft

Tisza Fish Soup with Catfish Fillet (4)
Bodrog Borműhely Dry Tokaj 2023



Tiszai korhely halászlé, harcsafilé 3690 Ft

Tisza Fish Soup with Lemon, Sour Cream and
Mustard, Catfish Fillet (4,7,10)
Demeter Zoltán Birtok Hárslevelű 2023/2024



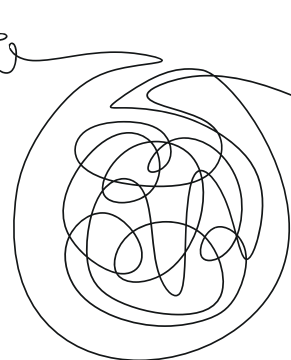
Marhagulyás marhanyakból 3490 Ft

Beef Goulash From Beef Neck
Bolyki Indián nyár 2024



Eperleves, menta, lime 2990 Ft

Strawberry Soup, Mint, Lime
Zichy Anna Frizzante 2023



Spárgakrémleves, Jamón serrano sonka, vörös cheddar sajt 3490 Ft

Cream of Asparagus Soup, Jamón Serrano, Red
Cheddar Cheese (7,10)
Béres Holdezüst 2023

medium plates

közepes tányérok

Libamáj torchon, grillezett őszibarack, házi kalács 5990 Ft

Foie Gras Torchon, Grilled Peach, Homemade Brioche
(1,7,8)
Oremus 3 puttonyos Aszú 2018

Burrata, sült paradicsom, pesto, füge, salátamix, dió 4290 Ft

Burrata, Roasted Tomato, Pesto, Apricot, Fig, Mixed
Greens, Walnut (7,8)
Degenfeld Muscat Blanc 2024 Vegan Organic

Caesar saláta

Caesar Salad

Vegetáriánus / Vegetarian (1,7) 3990 Ft

Csirkével / with Chicken (1,7) 4590 Ft

Rákkal / with Shrimps (1,2,7) 4990 Ft

Lazaccal / with Salmon (1,4,7) 4990 Ft

Áts Koranyár 2024

large plates

nagy tányérok

Báránnyal töltött paprika, 6490 Ft
burgonya, paradicsommártás

Lamb Stuffed Pepper, Potato, Tomato Sauce (1,7,9)
Péter Hárslevelű 2023

Mangalica tarja, zöldfűszeres 6990 Ft
vajásburgonya, tejfölös 
uborkasaláta

Mangalica Pork, Herbed Butter Potatoes,
Cucumber Salad with Sour Cream (7,9,10)
Sauska Chardonnay Birs 2023/2024


Pankómorzsában 5790 Ft
sült csirkemell, jázmin
rizs, uborkasaláta

Panko Fried Chicken Breast
Jasmin Rice, Cucumber Salad (1,3)
Bodrog Borműhely Dry Tokaj 2023


Faszénezen grillezett lazac, 7490 Ft
zöldségekkel, furmintos 
vajmártás


Charcoal-Grilled Salmon, Vegetables,
Furmint Butter Sauce (4,7)
Balassa Betsek Furmint 2024

Kakukkfűves rozé kacsamell, 6990 Ft
nyári saláta, sült répa, feta sajt

Roasted Duck Breast with Thyme, Summer Salad, 
Roasted Carrot, Feta Cheese (7)
Balassa „Kacsa” Furmint 2025

Marhapofa, paprikás 8490 Ft
törtburgonya, meggy mártás 

Roast Beef, Paprika Mashed Potatoes, 
Sour Cherry Sauce (7)
Demeter Zoltán Muscat Blanc 2024 félédes

Érlelt hátszín, ceruzabab, 13990 Ft
bacon, burgonya, 
zöldborsmártás

Aged Sirloin, Green Beans, Bacon,
Potatoes, Green Pepper Sauce (7,10)
Demeter Zoltán Cabernet Franc 2023

local stone

Winestone sajtválogatás 4490 Ft



Winestone Cheese Selection (7,8)
Balassa „Kacsa” Furmint 2025



WS
®

Házi tortellini harcsával 5490 Ft
töltve, grillezett garnéla,
citrusos vajmártás

Homemade Catfish Tortellini, Grilled Prawn,
Citrus Butter Sauce (1,2,3,4,7)
Demeter Zoltán Birtok Hárslevelű 2023/2024

signature
stone



sharing
stone

“Sharing the same meal
reaffirms kindship”

— Deng Ming-Dao

Winestone Angus Burger, 5190 Ft
héjas csónakburgonya, burger szósz

Winestone Angus Burger,
Potato Wedges, Burger Sauce (1,7)
BAZ kenderes Ipa 0.33

Smash Burger, héjas csónakburgonya, 5190 Ft
cheddar sajtszósz

Smashed Burger, Potato Wedges, Cheddar Cheese Sauce (1,7)
BAZ Kenderes Ipa 0.33

Olasz antipasti válogatás, 4990 Ft
pizza kenyér

Italian Antipasti Plate, Pizza Bread (1)
Demeter Zoltán Birtok Furmint 2024

Winestone tatár beefsteak 5990 Ft

Winesone Beef Tartar (1,3,7,10)
Demeter Zoltán Cabernet Franc 2023

Kovászos cipó 400 Ft
Home made Bread (1) 

Sült édesburgonya gerezd 1290 Ft
Fried Sweet Wedges  

Friss kevert saláta 1690 Ft
Mixed Green Salad  

Grillezett zöldségek 1990 Ft
Grilled Vegetables  

Olivabogyó válogatás 1690 Ft
Olive selection  

Párolt jázmin rizs 990 Ft
Steamed Jasmin Rice  

Rozmaringos pizza kenyér olívaolajjal 800 Ft 
Rosemary Pizza Bread with Olive Oil (1)

bread

& bites

kenyér és
falatkák

kids menu

gyerek menü

Gyöngytyúklevés csigatésztával 1590 Ft
Guinea Hen Soup with Homemade Noodles (1,3)

Bolognai Spagetti 3190 Ft
Spaghetti Bolognese (1,7,9)

Rántott csirkemell, csónakburgonya, ketchup 3190 Ft
Fried Chicken Breast, French Fries, Ketchup (1,3)

Zöldségrudak mártogatós szósszal 1590 Ft 
Vegetable sticks with dipping sauce (7)

kids cocktails (0,3)

gyerek koktélok



Tokaji Must Fröccs 1190 Ft
Tokaji Grape Juice Spritzer

Bodza-Alma tündér 1190 Ft
Elderflower-Apple Fairy

Eper-Mangó unikornis 1190 Ft
Strawberry-Mango Unicorn

desserts

desszertek

Csokoládé soufflé, vanília fagyalt 3290 Ft

Chocolate Soufflé, Vanilla Ice Cream (1,3,7)
Disznókő 5 puttonyos Aszú 2014

New York sajttorta, homoktövis, lime, mascarpone 3290 Ft

New York style Cheesecake, Sea Buckthorn, Lime, Mascarpone (1,3,7)
Péter Kabar Kései szüret 2023

Mádi túróból készült gombóc, bazsalikomos eper, tejfölhab 3290 Ft

Cottage Cheese Balls from Mád Strawberry with Basil, Sour Cream Foam (1,3,7)
Kardos Tündérmese 2024



desszert cseppek

dessert drops

Oremus 3 puttonyos Aszú 2018 (0,05l) 3590 Ft

Disznókő 5 puttonyos Aszú 2014 (0,05l) 3690 Ft

Bodrog Borműhely 6 puttonyos Aszú 2014 (0,05l) 3990 Ft

breakfast

reggeli

2 tojás kívánság szerint elkészítve, 2490 Ft
ropogós baconnel, sonkával,
vagy friss salátával 

2 Eggs any style, Choise of: Crispy Bacon,
Grilled Ham or Green Salad (3)

Svédasztalos büfé reggeli 6000 Ft
Buffet Breakfast (1,3,7)

food allergen list / allergén táblázat

1. Glutént tartalmazó gabonafélék / Cereals containing gluten (such as wheat, barley, and oats)
2. Rákfélék és a belőlük készült termékek / Crustaceans (such as prawn, crabs and lobsters)
3. Tojás és a belőle készült termékek / Eggs
4. Hal és a belőle készült termékek / Fish
5. Földimogyoró és a belőle készült termékek / Peanut
6. Szójabab és a belőle készült termékek / Soybeans
7. Tej és az abból készült termékek / Milk
8. Diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia vagy queenslandi dió és a belőle készült termékek / tree nuts (such as almonds, hazelnuts, walnuts, brazil nuts, cashews, pecans, pistachios and macadamia nuts)
9. Zeller és a belőle készült termékek / Celery
10. Mustár és a belőle készült termékek / Mustard
11. Szezám-mag és a belőle készült termékek / Sesame
12. Kén-dioxid és az SO₂-ben kifejezett szulfitok 10 mg/ kg, illetve 10 mg/ liter összkoncentrációt meghaladó mennyiségben / Sulphur dioxide and sulphites (If the sulphur dioxide and sulphites are at a concentration of more than ten parts per million)
13. Csillagfürt és a belőle készült termékek / Lupin
14. Puhatestűek és a belőlük készült termékek / Molluscs (such as mussels and oysters)

coffee

kávé

Lavazza

Ristretto

Espresso

Double Espresso

Lungo, Americano

Cortado

Cappuccino

Flat White

Latte, Latte Macchiato

E.T. (Espresso Tonic)

Iced Coffee

Baileys Iced Latte

Gold Selection

80%-20%

850 Ft

850 Ft

1590 Ft

990 Ft

990 Ft

1090 Ft

990 Ft

1290 Ft

1790 Ft

1990 Ft

3190 Ft

Tierra

100% Arabica

950 Ft

950 Ft

1750 Ft

1090 Ft

1090 Ft

1190 Ft

1090 Ft

1390 Ft

1890 Ft

2090 Ft

3290 Ft

Növényi tejek, Plant based milks:

+200 Ft

“ Nothing burns like the cold. ”

— George R.R. Martin

Dilmah Premium

1290 Ft

Tekintse meg választékunkat! Please ask for selection!

teas

teák

soft drinks

üdítők

Coca-Cola, Coca Cola Zero

0,25 l

890 Ft

Kinley Gyömbér, Tonic

0,25 l

890 Ft

(Ginger, Tonic Water)

Fanta

0,25 l

890 Ft

Sprite

0,25 l

890 Ft

Fever Tree Tonic

0,25 l

1390 Ft

(Indian, Mediterranean, Raspberry-Rhubarb)

Cappy Alma, Narancs, Ószibarack

0,25 l

990 Ft

(Cappy Apple, Orange, Peach)

Fever Tree gyömbérsör

0,25 l

1390 Ft

Floe Water

0,75 l

1190 Ft

Fuse Tea

0,25 l

890 Ft

(Citrom, Barack / Lemon, Peach)

Tokaji Must Fröccs

0,5 l

1790 Ft

(Tokaji Grape Juicer Spritzer)



limonades

limonádék

100% gyümölcs-pürékkel

with 100% Fruit Purées

Limonádé

0,5 l

1790 Ft

Klasszik, eper, mangó, passion fruit, zöldalma, bodza

Classic, Strawberry, Mango, Passion Fruit, Green Apple, Elderflower

spritz. specialities

fröccskülönlegességek

Strawberry Spritz

Paulus Gold Rosé, eper püré, lime, szóda
Paulus Gold Rosé, Strawberry puree, Lime, Soda water

2490 Ft

Elderflower Spritz

Majoros Muscat Blanc, bodza szirup, lime, szóda
Majoros Muscat Blanc, Elderflower Syrup, Mint, Soda Water

2690 Ft

Hugo

Habzóbor, bodza szirup, menta, lime, szóda
Sparkling Wine, Elderflower Syrup, Mint, Lime, Soda Water

2690 Ft

Aperol Spritz

Aperol, habzóbor, szóda, narancs
Aperol, Sparkling Wine, Soda Water, Orange

2890 Ft

Limoncello Spritz

Limoncello, habzóbor, szóda, citrom
Limoncello, Sparkling Wine, Soda Water, Lemon

2890 Ft

premium gin. tonic variations

prémium gin tonic variációk

Tokaj Gin Tonic

Tokaj Gin, Indian Fever tree, grapefruit, boróka
Tokaj Gin, Indian Fever Tree, Grapefruit, Juniper Berries

3890 Ft

Hendrick's Gin Tonic

Hendrick's Gin, Indian Fever Tree, uborka, perzsa rózsa, boróka
Hendrick's Gin, Indian Fever Tree, Cucumber, Persian Rose, Juniper Berries

3890 Ft

Malfy Rose Gin Tonic

Malfy Rose Gin, málna-rebarbara Fever Tree, lime, menta
Malfy Rose Gin, Raspberry-Rhubarb Fever Tree, Lime, Mint

3890 Ft

The Rainbow Gin Tonic

Agárdi Chameleon, málna-rebarbara Fever Tree, perzsa rózsa, lime, boróka
Agárdi Chameleon, Raspberry-Rhubarb Fever Tree, Persian Rose, Lime, Juniper Berries

3990 Ft

Passionate Gin Tonic

Citadelle Gin, Indian Fever Tree, maracujapüré, limelé, narancs, grapefruit, boróka
Citadelle Gin, Indian Fever Tree, Passion Fruit Puree, Lime Juice, Orange, Grapefruit, Juniper Berries

3890 Ft

Málna Gin Tonic

Árpád Málna Gin, Fever Tree Mediterrán, lime
Árpád Raspberry Gin, Fever Tree Mediterranean, Lime

3990 Ft

classic cocktails

classic koktélok

Long Island Iced Tea

Coca Cola, Rum, Vodka, Gin, Tequila, Triple Sec, lime

3990 Ft

Mojito

Rum, menta, lime, cukorszirup, szóda /
Rum, Mint, Lime, Sugar Syrup, Soda Water

2790 Ft

Epres Mojito / Strawberry Mojito

Rum, menta, lime, eperpüré, szóda / Rum, Mint, Lime, Strawberry Puree

2990 Ft

Moscow Mule

Vodka, gyömbérsör, lime, limelé / Vodka, Ginger Beer, Lime

3290 Ft

Pornstar Martini

Vaniliás Vodka, maracujalé, maracujapüré, limlé, gyöngyözőbor /
Vanilla Vodka, Passion Fruit Juice, Passion Fruit Puree, Lime, Sparkling Wine

3490 Ft

Pina Colada

Rum, ananászlé, tejszín, kókusztej, kókuszszirup /
Rum, Pineapple Juice, Coconut Milk, Coconut Syrup (7)

2990 Ft

Micropolitan

Tokaj Gin, tokaji szőlőmust, verjus, szóda /
Tokaj Gin, Tokaj Grape Juice, Verjus, Soda Water

3990 Ft

classic mocktails

alkoholmentes koktélok

Virgin Mojito

Menta, lime, cukorszirup, szóda / Mint, Lime, Sugar Syrup, Soda Water

1990 Ft

Strawberry Virgin Mojito

Menta, lime, eperpüré, szóda / Mint, Lime, Strawberry Puree, Soda Water

2190 Ft

Virgin Pina Colada

Ananászlé, kókusztej, tejszín, kókuszszirup / Pineapple Juice, Coconut Milk, Cream, Coconut Syrup (7)

1990 Ft

Virgin Micropolitan

Tokaji szőlőmust, verjus, szóda / Tokaj Grape Juice, Verjus, Soda Water

1990 Ft

beers

csapolt sörök

Mort Subite 1790 Ft (0,4l)

Meggysör 1190 Ft (0,25l)

Birra Moretti 1790 Ft (0,5l)

1190 Ft (0,3l)

Heineken 1690 Ft (0,5l)

950 Ft (0,25l)

üveges sörök



Heineken 1290 Ft (0,33l)

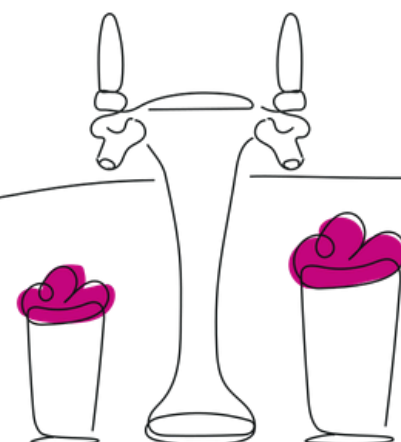
BAZ Beer 1890 Ft (0,33l)
Kenderes Ipa

Heineken alkoholmentes sör 1290 Ft (0,33l)
Heineken Alcohol Free Beer

Hoegaarden Búza 1690 Ft (0,33l)

A BAZ Beer sörfőzde 2018-ban igazi tokaji kuriózumként jött létre, a társaság a tokaji hegy lábánál főz újhullámos és klasszikus söröket. Kiemelt céljuk, hogy az utóbbi évtizedekre jellemző minőségi bortermeléssel párhuzamosan a térségből és a térségben elérhető legyen egy jó minőségű, helyben készült kisüzemi sör.

BAZ Beer Brewery was created in 2018 as a real Tokaj rarity, the company produces new-wave and classic beer at the foot of the Tokaj Mountain. The main goal is to provide good quality, locally-produced beer in the region, similar to the quality wine production of Tokaj in recent decades.



short drinks

rövid italok

Aperitif Per Se Aperitivo 8 cl 2.990 Ft

Pálinka

Árpád Prémium Gyömbér	4 cl	3.290 Ft
Árpád Prémium Bársony Birs	4 cl	3.290 Ft
Agárdi Miraculum Kajszi	4 cl	2.690 Ft
Agárdi Miraculum Szilva, Szőlő, Körte	4 cl	2.390 Ft
Agárdi Feketecseresznye	4 cl	2.390 Ft
Agárdi Irsai Olivér Szőlő	4 cl	3.290 Ft
Agárdi Málna	4 cl	4.190 Ft
Greycow Magyar Kajszi	4 cl	2.990 Ft
Greycow Besztercei Vadbodza	4 cl	2.990 Ft
Greycow Cigánymeggy	4 cl	2.990 Ft
Greycow Besztercei Szilva	4 cl	2.990 Ft
Greycow Spicy Cherry-Mézes	4 cl	3.690 Ft



Vodka

Absolut, Absolut Vanília	4 cl	1.990 Ft
Ciroc, Giroc Mango	4 cl	2.590 Ft
Belvedere	4 cl	2.690 Ft
Grey Goose	4 cl	2.790 Ft
Seven Hills Furmint Vodka	4 cl	2.790 Ft

Gin

Beefeater	4 cl	1.990 Ft
Tokaj Gin	4 cl	2.490 Ft
Citadelle	4 cl	2.490 Ft
Malfy Rose Gin	4 cl	2.490 Ft
Hendrick's	4 cl	2.790 Ft
Agárdi Chameleon	4 cl	2.890 Ft
Agárdi Amfora Gin	4 cl	2.890 Ft
Árpád Málna / Raspberry	4 cl	3.190 Ft
Monkey 47	4 cl	3.690 Ft
The Stin Sloe Gin	4 cl	3.590 Ft

Rum

Havana Club	4 cl	2.490 Ft
Bumbu	4 cl	2.990 Ft
Kraken Black Spiced	4 cl	2.290 Ft
Diplomatico Exclusiva	4 cl	2.990 Ft
Plantation Pineapple	4 cl	2.490 Ft
The Demon's Share	4 cl	2.790 Ft
Admiral Rodney	4 cl	3.090 Ft
Don Papa Baroko	4 cl	4.990 Ft
Zacapa XO	4 cl	9.990 Ft

short drinks

rövid italok

<i>Tequila</i>	Olmecca Blanco	4 cl	2.190 Ft
	KAH Reposado	4 cl	2.990 Ft
<i>Bitter Keserű</i>	Jägermeister	4 cl	1.590 Ft
	Unicum / Unicum Szilva	4 cl	1.590 Ft
	Fernet Branca	4 cl	1.790 Ft
	Campari	4 cl	1.490 Ft
<i>Scotch whisky</i>	Monkey Shoulder	4 cl	2.350 Ft
	Johnny Walker Black	4 cl	2.450 Ft
	Glenfiddich 12 Years	4 cl	2.790 Ft
	Arran Barrel Reserve	4 cl	2.290 Ft
<i>Irish whisky</i>	Jameson	4 cl	2.290 Ft
	Teeling Small Batch	4 cl	2.490 Ft
<i>American whiskey</i>	Buffalo Trace	4 cl	2.290 Ft
	Jack Daniels	4 cl	2.190 Ft
<i>Japanese whisky</i>	Nikka All Days	4 cl	2.890 Ft
<i>Cognac</i>	Martell VS	4 cl	2.890 Ft
	Remy Martin VSOP	4 cl	4.490 Ft
	Remy Martin XO	4 cl	8.190 Ft
	Agárdi 2 Vulcan Brandy XO	4 cl	2.890 Ft
<i>Vermouth</i>	Lillet Blanc	4 cl	2.090 Ft
	Martini Bianco	4 cl	2.090 Ft
	Martini Rosso	4 cl	2.090 Ft
	Martini Extra Dry	4 cl	2.090 Ft
<i>Liqueur</i>	Disaronno Amaretto	4 cl	2.290 Ft
	Heering Cherry	4 cl	2.290 Ft
	Baileys	4 cl	2.290 Ft
	St. Germain Bodzalikőr	4 cl	2.890 Ft
	Kahlua kávélikőr	4 cl	2.290 Ft
	Garrone Limoncello	4 cl	1.790 Ft

wines

local - helyi borok

"Wine is the most civilized thing in the world"

— Ernest Hemingway

Minden pohárral kínált fehérborunk a Tokaji borvidékről származik, más borvidékről csak rosé és vörös borokat kínálunk. Palackos borválasztékunkat kérje a felszolgálóktól!

All our wines by the glass selections are from the Tokaj wine region, we offer only rosé and red wines from other regions. Please ask your server for the wines by the bottle selection.

fresh & light friss és könnyed

	15 CL	75 CL
1 Angyal "Üdvözet" Muscat Blanc 2024/2025	1.390 Ft	5.590 Ft
2 Majoros Muscat Blanc 2024	1.590 Ft	6.390 Ft
3 Áts Koranyár 2025	1.690 Ft	6.790 Ft
4 Götz Sárgamuskotály 2024 száraz	1.690 Ft	6.790 Ft
5 Bodrog Borműhely Dry Tokaj 2023	1.990 Ft	7.990 Ft
6 Balassa "Kacsa" Furmint 2025	2.190 Ft	8.790 Ft
7 Béres Furmint 2023	2.390 Ft	9.590 Ft
8 Sauska Sárgamuskotály 2024/2025	2.390 Ft	9.590 Ft

fruity & tasty gyümölcsös és ízléses

9 Götz Sárgamuskotály 2024 félédes	1.690 Ft	6.790 Ft
10 Bodrog Borműhely Fresh Tokaj 2023	1.990 Ft	7.990 Ft
11 Bodrog Borműhely Love Tokaj 2024 édes	1.990 Ft	7.990 Ft
12 Zichy Anna Muscat Lunel 2024	1.990 Ft	7.990 Ft
13 Gróf Degenfeld Muscat Blanc 2025 Vegan-Organic	2.290 Ft	9.190 Ft
14 Demeter Zoltán Muscat Blanc 2024 félédes	3.290 Ft	13.190 Ft

refined & elegant kifinomult és elegáns

15 Péter Pince Hárslevelű 2023	2.190 Ft	8.790 Ft
16 Majoros Agyag Furmint 2021	2.690 Ft	10.790 Ft
17 Sauska Chardonnay Birs 2023/2024	3.190 Ft	12.790 Ft
18 Demeter Zoltán Birtok Furmint 2024	3.290 Ft	13.190 Ft
19 Demeter Zoltán Birtok Hárslevelű 2023/2024	3.290 Ft	13.190 Ft
20 Balassa "Betsek" Furmint 2024	3.390 Ft	13.590 Ft

rosé & red rozé és vörös

21 Paulus Gold Rosé 2024	1.390 Ft	5.590 Ft
22 Sauska Rosé 2025	1.990 Ft	7.990 Ft
23 Bolyki Indián Nyár 2024	1.490 Ft	5.990 Ft
24 Oremus Syrah 2020	2.490 Ft	9.990 Ft
25 Demeter Zoltán Cabernet Franc 2023	4.990 Ft	19.990 Ft

bubbles

buborékos

	15 CL	75 CL
26 Paulus "Secco" 2025	1.390 Ft	5.590 Ft
27 Zichy Anna Frizzante 2023	2.190 Ft	8.790 Ft
28 Béres Holdezüst 2023	2.390 Ft	9.590 Ft

sweets

desszert borok

	10 CL	50 CL
29 Angyal Ámor 2023	1.390 Ft	5.590 Ft
30 Kardos Tündérmese 2024	1.890 Ft	7.590 Ft
31 Péter Kabar Kései szüret 2023	2.390 Ft	9.590 Ft
32 Áts Cuvée 2024	2.590 Ft	10.390 Ft
33 Péter Fordítás 2017	2.690 Ft	10.790 Ft
34 Oremus 3 puttonyos Aszú 2018	3.590 Ft	28.790 Ft
35 Disznókő 5 puttonyos Aszú 2014	3.690 Ft	29.590 Ft
36 Bodrog Borműhely 6 puttonyos Aszú 2013	3.990 Ft	31.990 Ft

"Sweet like a kiss on your lips"

fresh & light

1 Angyal „Üdvözlét” Muscat Blanc

Sárgamuskotály szeptember közepi szüretből. A kíméletes feldolgozással és modern technológiánk felhasználásával, szép illatú, izgalmas beltartalmú bor lett a végeredmény. A jellegzetes muskotály mellett grapefruit és a frissen vágott fű illata dominál.

2 Majoros Muscat Blanc

Üde, friss, összetéveszthetetlen sárgamuskotály illat és a mediterrán ízek arzenálja jellemzi ezt a bort. Illatában bodza, birs és frissen vágott fű, farkasalma.

4 Götz Sárgamuskotály

Könnyed, de gazdag ízvilágot kínál, ahol a muskotály fajtára jellemző jellegzetes virágos és gyümölcsös aromák dominálnak, mint a narancsvirág, a muskátli és a friss citrusok.

6 Balassa „Kacsa” Furmint

Elegáns hordó, könnyed, friss és ásványos, mindenki számára érthető és kedves furmint, tiszta ízekkel, almával, körtével és citrusokkal.

fruity & tasty

9 Götz Sárgamuskotály félédes

A tokaji borvidék egyik legkedveltebb félédes fehérbor, mely páratlanul zamatos, mégis könnyedén fogyasztható.

10 Bodrog Borműhely Fresh Tokaj

Illatában friss citrusfélék, zöldalma, fehér virágok és egy enyhe ásványosság érződik, míg ízében a frissesség dominál, amit élénk savak és hosszan tartó frissítő utóíz kísérik.

11 Bodrog Borműhely Love Tokaj

Érezhető a trópusi gyümölcsök, például a mangó és az ananász, valamint a méz és a karamell finom jegyei.

refined & elegant

15 Péter Pince Hárslevelű

A bor kristálytisza, krémes, fajtajelleges tétel mely jól reprezentálja a pincészet stílusát és a termőhelyben rejlő lehetőségeket.

16 Majoros Agyag Furmint

Illatában érett alma és körte mellett finom birses jegyek, valamint visszafogott fűszeresség és enyhe pörkölt tónusok jelennek meg. Ízében gazdag és rétegzett, krémes textúrával és elegáns savszerkezettel, amelyet két éves hordós érlelésből származó finom vanília, diós árnyalatok tesznek teljessé. Hosszú, komplex lecsengése emlékeztetést tesz a különleges tételre.

17 Sauska Chardonnay Birs

Telt és arányos száraz fehérbor fenyő, zöldbors és aszalt kajszibarack aromákkal, vizes kő és vajás briós illatjegyekkel. Gazdag és krémes, benne akácméz, mandula, kamilla és vibráló vulkanikus sósság. Tiszta és vonzó, íze hosszan a szájban marad. Pecsényék, vörös húsok, vadak és érett sajtok komoly társa.

rosé & red

21 Paulus Gold Rosé

A rosék George Clooney-a. Férfias, sármos, Pinot Noir-Merlot házasítás. Málnás, epres illattal és komplex, piros bogyós gyümölcsös ízvilággal rendelkező tétel. Friss ropogós és hosszan tartó zamatokkal szórakoztat minket.

22 Sauska Rosé 2025

Kékfrankos, syrah és merlot házasítása, benne sárgadinnye, a fehérhúsú őszibarack és a fehér eper üde aromái. Első benyomásunk, hogy milyen lágy és érett ez a bor, melyet pomelo-szerű robbanó frissesség követ élénk savakkal, nagyon izgalmassá téve a kortyot. Véget nem érő, hosszú és zamatos lecsengés, rengeteg érett őszibarackkal.

fedezd fel borainkat

3 Áts koranyár

Illatában a sárgamuskotály virágos jegyei dominálnak, de olyan visszafogottan, pacsulimentesen, hogy öröm szagolgatni. A virágok mellett illatban és aztán ízben is inkább az ásványosság viszi a primet. Alkoholfoka mindössze 11,5%, ennek ellenére úgy van megszerkesztve, hogy egészen kellemes, harapható a teste.

5 Bodrog Borműhely Dry Tokaj

Tartályos erjesztésű furmint némi hárslevelűvel megbolondítva, alacsony alkohollal, ropogós savakkal és kedves édességgel. Virágos, barackos karakterű illat, kóstolva furmintos feszesség és szerethető mineralitás.

7 Béres Furmint

Friss, gyümölcsös bor. Illatában megjelenik a körte és a grapefruit. Élénk savtartalma teszi ropogóssá, hosszú, citrusos utóíz jellemzi. Egy igazi nyarat idéző furmint.

8 Sauska Sárgamuskotály

Friss és ropogós, gyönyörűen kiegyensúlyozott, mégis üde savtartalommal, kedves és elegáns textúrával, elbűvölő virágos ízekkel. A hosszú korty sokat tesz hozzá az élményhez, rendkívül frissítő, klasszul guruló száraz fehérbor.

12 Zichy Anna Muscat Lunel

Illatában intenzív virágosság, fehér szirmú virágok, friss szőlővirág és leheletnyi muskotályos parfümösség jelenik meg. Kortyban élénk, vibráló savak vezetnek, amelyeket gazdag, fajtajelleges zamatok és kifinomult szerkezet egészít ki. A lecsengés hosszan tart, harmonikus és tiszta.

13 Gróf Degenfeld Muscat Blanc

Organikus művelésű muskotály a falu melletti területekről, tartályból, frissen, alacsony kénnel letöltve. A szőlőfajtára jellemző bodzás, szőlős frissesség, nagyszerű egyensúlyban.

14 Demeter Zoltán Muscat Blanc

Ez a bor tényleg egyedülálló. Félédes sárgamuskotály, amit sokan nem vennének elég komolyan, hacsak nem így készülne. A 32 gramm cukor itt nem édességet jelent, hanem lendületet, simaságot és meglepően komoly zamatosságot. A három vulkanikus dűlő - Őszhegy, Betsek, Kakas - nagy hatással van a kortyra, de nem ettől lesz csak izgalmas. Tokajból ez lehet az egyik kulcsstílus, ami miatt felfigyelnek rá, ami miatt könnyű beleszeretni.

18 Demeter Zoltán Birtok Furmint

Halvány citrom színű, fiatalos megjelenésű bor. Illatban üde, friss, akár a tavaszi szellő: lime, zöldalma, vadkörte és más almatermésűek vidám, primér jegyei egy csipet zöldfűszerrel.

19 Demeter Zoltán Birtok Hárslevelű

Vulkanikus talajon termelt hárslevelű a rátkai Hold-völgy- és a bodrogkeresztúri Lapis-dűlőkből. Idős, 45 éves tőkék, konvencionális művelésben. Alacsony töketterhelés, 4-5 fűrt tőkéként, így a vesszőkben raktározódik a cukor és jobb lesz az ellenálló képességük. Kézi szüret, tartályban, irányítottan erjesztve, almasavbontás nem történt. „A mi felelősségünk is, hogy korunk számára érthetővé tegyük az elmúlt évszázadok örömeinek és sikerének okát, és a világgal újra megismertessük ennek a különleges termőhelynek a misztikumát.” - tartja Demeter Zoltán. Ezen elvek mentén nem használ hordót, ami elnyomhatná a termőhelyi karaktert. Illata ízig-vérig „hárs”, nektár és fehér virágok. Hosszú korty, krémes és élénk, több mint 8 gramm természetes maradék cukor és 6 gramm sav egyensúlyban.

20 Balassa Betsek Furmint

Illata intenzíven aromás, zöldalma, citrusfélék, fehér virágok és finom ásványi jegyek keverednek.

23 Bolyki Indián nyár

Ízig-vérig örömbor Egerből, a pincészet összes vörös fajtájából, kékfrankos, blauburger és portugieser gerinccel. Tartályban, spontán erjedt, majd fél évet kerekedett hordóban. Könnyen szerethető illatában rumos-meggy és csokoládé, a kortyban feketecseresznyével és rengeteg sötét bogyóval kísérve. Kedves és jóívású, közepes testtel és hosszan fűszeres lecsengéssel. A mindennapok bora.

24 Oremus Syrah

Kék és lila virágok, érett és dzsemeshe hajló erdei gyümölcsök uralják illatát, a háttérben felvillanó keleti () karcsúbb testet enyhén fogos, bars közre. Kóstolva intenzívebb, mint illatban volt, a korty húsos, jól kitöltött, érett erdei gyümölcsök, áfonya, szeder, pici bors és keleti fűszer adják az aromákat.

25 Demeter Zoltán Cabernet Franc

A halvány gránátszínű bor édes hangulatú illata elsősorban sárga húsú gyümölcsökre és cseresznyére emlékeztet minket. Ezek mellett a telet idéző fűszerek bővítik az illatképet: szegfűszeg, fahéj, kardamom. A kóstoláskor érezhető maradék cukor még messzebb visz a járt utaktól.



további információk

a borokról

bubbles

26 Paulus Secco

Egy igazi Királyleányka minden szépségét és eleganciáját magával hordozza. Apró és játékos buborékai mellett a 8-9 gramm visszamaradt cukortartalma teszi még bársonyosabbá és még üdítőbbé ezt a tételt. Száraz gyöngyözőbor, mely nyári frissítőként is kínálható. Remekül harmonizál halakkal, könnyű előételekkel.

28 Béres Holdezüst

Rendkívül friss, vibráló tokaji habzóbor vagány kiserelésben, csavarzárral. Üde, könnyed, némi virágossággal, körtés, nyári almás gyümölcsösséggel, citrusos frissességgel és kitartó, izgalmas pezsgéssel.

27 Zichy Anna Frizzante

Furmint és Muskotály házasításából született, frissességet sugárzó, játékos buborékokkal és könnyed teltséggel. Elegáns mézes-kajszi jegyek és üde savak kísérik. Ízvilága telt és többretegű, amelyben a Furmint feszes savszerkezete találkozik a Muskotály könnyed aromatikájával. A kevés maradékcukor elegáns egyensúlyt teremt, a korty gyors, tiszta lecsengése pedig kifejezetten frissítővé teszi.

sweets

29 Angyal Ámor

Kései szüretelésű Furmint, nem véletlenül kapta az Ámor nevet. Csábító édessége, kompótos, körtés jegyei, aszalt gyümölcsös ízei igazán varázslatosak. Buja, szenvedéllyel teli bor, amelynek egyetlen édesbor-kedvelő sem tud ellenállni!

30 Kardos Tündérmese

Illatában trópusi gyümölcsoktél, licsi, szőlő, őszibarack, jázmin tea. Édes körte, mangó, maracuja, sárgabarack, őszibarack tölti ki a kortyot.

31 Péter Pince Kabar Kései Szüret

Kellemes late harvest jegyek orrban, sok barackkal, virágokkal, tiszta illatokkal, botritisszel. Ízben krémes, olajos, szép arányú bor, hosszú és telt idomokkal. Szinte aszúsan krémes textúra, harapható barackkal.

32 Áts Cuvée

Elegáns, sokrétű az egyik legjobb tokaji ebbe a kategóriába. Nagyon komplex íz- és illatvilága van. A déligyümölcsöktől, az aszaltokon át egészen az édes fűszerekig. Nagyon jó savak, tökéletes egyensúly.

33 Péter Pince Fordítás

Barackos, mazsolás, aszús, mézes illat, nagyon szépen definiáltan. Ízben is aszúsintű édesség, koncentráció és hossz. Sok-sok primer gyümölccsel, mindez fiatalon és szépen bemutatva. Hozza a pincészetre jellemző tiszta és szépen kidolgozott stílust!

34 Oremus 3 puttonyos Aszú

Több száz éves hagyomány szerint készülő aszú: egy gönci hordónyi (136 liter) musthoz 3 puttony aszúszemet adnak, ezt követi a préselés, majd az aszúszemekből nyert must hordóba kerül, ahol nagyon lassan, két hónapig erjed. Az erjedés végén egy leheletnyi eszencia koronázza meg, amit cseppenként gyűjtöttek az összepréselődött aszúszemekből. Az érlelés a vulkanikus eredetű földbe vajt pincékben történik, itt fejlődik a bor 24 hónapig magyar tölgyfahordókban. A végeredmény lehengerlő: kajszibarack, méz, füge, dió; koncentrált korty, mégis hihetetlen frissesség. A tökéletes arányosság, amit egy 3 puttonyos aszúban keresünk: vibráló sav, érett gyümölcsök, finom ásványosság. Belépő bor a legmagasabb szinten. Tolcsva agyagos, andezites és riolituffás dűlőiben kizárólag kézzel szüretelt furmint, hárslevelű, zéta és sárgamuskotály fajták alkotják. Maradékcukor-tartalom: 140 g/l. Savtartalom: 7,7 g/l.

35 Disznókő 5 puttonyos Aszú

Világos arany szín. Illatában érett sárgabarack, őszibarack, mangó, akácméz. Szájban nagyon gazdag, mindemellett friss, nagyszerű szerkezettel.

36 Bodrog Borműhely 6 puttonyos Aszú

A bor meleg, mély tónussal indít, sárgabarack és ananász, finom zöldfűszerek mint a menta, kakukkfű. Szájban friss, a komoly savtartalom viszi a bort, sok-sok gyümölccsel. Rendkívül széles és hosszú bor, a magas cukortartalom ellenére nem fárasztó, könnyen iható.

“The best way to learn about wine is by drinking.”

- Alexis Lichine





fedezd fel borainkat

fresh & light

1 *Angyal „Üdvözlét” Muscat Blanc*

Muscat Blanc from the mid-September harvest. Gentle processing and the use of our modern technology have resulted in a wine with a beautiful bouquet and exciting flavour. Along with the characteristic muscatel, grapefruit and freshly cut grass aromas dominate.

2 *Majoros Muscat Blanc*

A fresh, unmistakable yellow muscat scent and an arsenal of Mediterranean flavors characterize this wine. It smells of elderberry, quince and freshly cut grass.

4 *Götz Sárgamuskotály*

It offers a light but rich flavor, dominated by the characteristic floral and fruity aromas of the Muscat variety, such as orange blossom, geranium and fresh citrus.

6 *Balassa „Kacsá” Furmint*

Elegant barrel, light, fresh and mineral, understandable and nice furmint for everyone, with clean flavors, apple, pear and citrus.

fruity & tasty

9 *Götz Sárgamuskotály semi-sweet*

One of the most popular semi-sweet white wines of the Tokaj wine region, which is incomparably tasty, yet easy to drink

10 *Bodrog Borműhely Fresh Tokaj*

The aroma is of fresh citrus fruits, green apples, white flowers and a slight minerality, while the taste is dominated by freshness, accompanied by lively acids and a long-lasting refreshing aftertaste.

11 *Bodrog Borműhely Love Tokaj*

You can feel the delicate notes of tropical fruits such as mango and pineapple, as well as honey and caramel.

refined & elegant

15 *Péter Pince Hárslevelű*

Creamy, varietal-specific, which well represents the style of the winery and the potential of the growing area.

16 *Majoros Agyag Furmint*

A Furmint crafted in a 500-liter Kádár Hungary medium-toast barrel, marking our first "single barrel" wine. Made exclusively from free-run juice, fermented with indigenous local yeast after an overnight skin maceration, and aged for two years in its barrel. This wine holds immense potential and is expected to evolve significantly in the bottle. To support this development, it has been sealed with a TCA-free, high-quality cork.

17 *Sauska Chardonnay Birs*

It has intense, rich aromas with dark fruits such as blackcurrant, blackberry and ripe sour cherry, as well as spicy notes such as vanilla, roasted coffee and a slight oak character.

rosé & red

21 *Paulus Gold Rosé*

The George Clooney of rosés. Masculine, charming, Pinot Noir-Merlot blend. A batch with a raspberry, strawberry aroma and a complex, red berry fruit flavor. It entertains us with fresh, crisp and long-lasting flavors.

22 *Sauska Rosé 2025*

A blend of Blaufränkisch, Syrah and Merlot. Lovely aromas of cantaloupe, white peach and white strawberry. Soft and ripe first impression on the palate, followed by pomelo-like freshness and vibrant acidity that keeps the wine alive and exciting. Long and zesty finish with plenty of ripe peach flavors. A real summer must-have.

3 *Áts koranyár*

The aroma is dominated by floral notes of yellow muscat, but in such a subtle, delicate way that it's a pleasure to smell. Alongside the flowers, minerality takes center stage in both the aroma and the taste. Its alcohol content is only 11.5%, yet it is crafted to have a quite pleasant, approachable body.

5 *Bodrog Borműhely Dry Tokaj*

Tank-fermented furmint with some Hárslevelű, low alcohol, crisp acids and nice sweetness. A flowery, peach-like aroma, with a refined firmness and lovable minerality.

7 *Béres Furmint*

Fresh, fruity wine. Pear and grapefruit appear in its aroma. Its lively acidity makes it crunchy. A furmint reminiscent of a real summer.

8 *Sauska Sárgamuskotály*

Fresh and crisp palate with beautifully balanced, yet crisp acidity, lovely and elegant texture, and so-much-expected floral flavors. The long aftertaste enhances the aromatic quality of this wine. A very refreshing dry Muscat with an outstanding texture.

12 *Zichy Anna Muscat Lunel*

The aroma features intense floral notes, white blossoms, fresh grape blossoms, and a hint of muscat.

On the palate, it is led by lively, vibrant acidity, complemented by rich, varietal flavors and a refined structure. The finish is long, harmonious, and clean.

13 *Gróf Degenfeld Muscat Blanc*

Organically cultivated muscat from the areas near the village, fresh from a tank, with low sulphur. The grape variety's characteristic vineiness, grapey freshness, in a great balance.

14 *Demeter Zoltán Muscat Blanc*

This wine is truly unique. A semi-sweet Muscat Blanc and Muscat Lunel grape variety which many might not take seriously, unless it's made like this. The 32 grams of sugar here don't signify sweetness, but rather provide energy, smoothness and surprisingly serious depth of flavour. The three volcanic vineyards- Ószhegy, Betsek, Kakas - have a strong influence on the palate, but that's not the only thing that makes it exciting. This could be one of Tokaj's key styles, the kind that draws attention and makes it easy to fall in love with.

18 *Demeter Zoltán Birtok Furmint*

Lemon-colored wine with a youthful appearance. The aroma is refreshing like the spring breeze: cheerful, primary notes of lime, green apple, wild pear and other apple fruits with a pinch of green spices

19 *Demeter Zoltán Birtok Hárslevelű*

Hárslevelű from the Hold valley in Ratka and the Lapis vineyards in Bodrogkeresztúr, grown on volcanic soils. Old, 45 years old vines, in conventional cultivation. Low plant load, 4-5 bunches per vine, so that the canes store sugar and become more resistant. Hand harvested, kept in stainless steel tanks, controlled fermentation, no malolactic fermentation. „It is also our responsibility to make our time understand the reason for the joy and success of past centuries and to reacquaint the world with the mystery of this special place of production.” - says Zoltan Demeter. In line with these principles, he does not use barrels, which could obscure the character of the production area. The nose is full-blooded "linden", nectar and white flowers. A long palate, creamy and lively, with more than 8 grams of natural residual sugar and 6 grams of acid in balance.

20 *Balassa „Betsek” Furmint*

Its scent is intensely aromatic, with green apples, citrus fruits, white flowers and delicate mineral notes.

23 *Bolyki Indián nyár*

A full-blooded pleasure wine from Eger, from all the winery's red varieties, with a backbone of Blaufränkisch, blauburger and portugieser. Fermented spontaneously in tank, then aged for six months in barrel. It has an easy to like nose of rum-vermouth and chocolate, with black cherry and lots of dark berries on the palate. Lovely and drinkable, with medium body and a long spicy finish. A wine for everyday.

24 *Oremus Syrah*

Blue and purple flowers, ripe and jammy forest fruits dominate the nose, with oriental spices in the background. The slightly slimmer body is surrounded by slightly grippy, velvety tannins and round acidity. Tasting is more intense than the nose, the mouth is fleshy, well-filled, ripe forest fruits, blueberries, blackberries, a little pepper and oriental spices give the aromas.

25 *Demeter Zoltán Cabernet Franc*

The sweet aroma of the pale garnet-colored wine reminds us primarily of yellow-fleshed fruits and cherries. In addition to these, winter- spices expand the fragrance picture: cloves, cinnamon, cardamom.



more about our wines

bubbles

26 *Paulus Secco*

A true princess, it embodies all the beauty and elegance of its name. Its tiny, playful bubbles and 8-9 grams of residual sugar make this wine even more velvety and refreshing. A dry sparkling wine that can also be served as a refreshing summer drink. It goes well with fish and light appetizers.

27 *Zichy Anna Frizzante*

Born from a blend of Furmint and Muscat, this vibrant frizzante radiates freshness with playful bubbles and an easy, light fullness. Elegant notes of honey and apricot are paired with bright acidity. The palate is generous and multi-layered, where Furmint's taut acid structure meets the airy aromatics of Muscat. A touch of residual sugar creates an elegant balance, while the quick, clean finish makes each sip especially refreshing.

sweets

29 *Angyal Ámor*

A late-harvest Furmint, not accidentally named Cupid, its seductive sweetness, complex pear notes and dried fruit flavours are truly magical. A lush, passionate wine that no sweet wine lover can resist.

30 *Kardos Tündérmese*

The aroma is tropical fruit cocktail, lychee, grapes, peach, jasmine tea. Sweet pear, mango, passion fruit, apricot, peach fill the sip.

31 *Péter Pince Kabar Late Harvest*

Pleasant late harvest notes, with lots of peaches, flowers, clean aromas, botrytis. In taste, it is a creamy, oily, well-proportioned wine, with long and full lines.

32 *Áts Cuvée*

Elegant and versatile, it is one of the best Tokajis in this category. It has a very complex taste and aroma. From southern fruits and dried fruits to sweet spices. Very good acids, perfect balance.

33 *Péter Pince Fordítás*

Peachy, raisiny, ascetic, honey scent, very well defined. Sweetness, concentration and length on the palate. Lots and lots of primary fruit, all young and beautifully presented. Bring the clean and well-crafted style characteristic of the winery!

28 *Béres Holdezüst*

Extremely fresh, vibrant Tokaj sparkling wine in stylish packaging. Fresh, light, with some floweriness, pear, summer apple fruitiness, citrus freshness and persistent, exciting sparkling.

34 *Oremus 3 puttonyos Aszú*

Aszú is made according to a tradition that is hundreds of years old: 3 puttons of aszú grapes are added to a barrel of must (136 liters), followed by pressing, and then the must obtained from the aszú grapes is placed in a barrel, where it ferments very slowly for two months. At the end of fermentation, it is crowned with a breath of essence, which was collected drop by drop from the pressed aszú grapes. The aging takes place in cellars dug into the volcanic earth, where the wine develops for 24 months in Hungarian oak barrels. The end result is overwhelming: apricots, honey, figs, walnuts; a concentrated sip, yet incredible freshness. The perfect proportion that we look for in a 3 putton aszú: vibrant acidity, ripe fruits, delicate minerality. An entry-level wine at the highest level. The clay, andesite and rhyolite tuff vineyards of Tokaj consist exclusively of hand-harvested Furmint, Hárslevelű, Zéta and Yellow Muscat varieties. Residual sugar content: 140 g/l. Acid content: 7.7 g/l.

35 *Disznókő 5 puttonyos Aszú*

Light golden color. Aromas of ripe apricot, peach, mango, acacia honey. It is very rich in the mouth, with a fresh, great structure.

36 *Bodrog Borműhely 6 puttonyos Aszú*

The wine starts with a warm, deep tone, apricot and pineapple, delicate green spices such as mint and thyme. Fresh in the mouth, the serious acidity carries the wine, with lots and lots of fruit. An extremely wide and long wine, despite the high sugar content, it is not tiring and easy to drink.

“The best way
to learn about
wine is by drinking.”

- Alexis Lichine

