



BORLAP

FEHÉREK

ANDA pincészet – Cuvée White (Visegrád)

990 Ft/dl | 6 890 Ft/0,75l

Tartalmas cuvée, melynek illatában szőlő és virágok, ízében érett gyümölcsösség köszön vissza. Rajnai rizling, Olaszrizling, Irsai Olivér és Sauvignon Blanc házasítása. Ajánljuk baráti beszélgetések, halas ételek mellé! Berliner Wine Trophy 2023 – Aranyérem, Országos Újborverseny 2022 – Ezüstérem

A substantial cuvée with a scent of grapes and flowers and ripe fruitiness on the palate. A blend of Rhineriesling, Welschriesling, Irsai Oliver and Sauvignon Blanc. We recommend it to friendly conversations and fish dishes! Berliner Wine Trophy 2023 – Gold Medal, National New Wine Competition 2022 – Silver medal

Világi Winery – Chardonnay Terroir Selection (Dél-Szlovákia)

1 690 Ft/dl | 11 590 Ft/0,75l

Aranysárga színű, olajos konzisztenciájú bor. Illata érett trópusi gyümölcsöket idéz, kiegészülve a vanília édeskés aromájával. Összetett íz, amely életteli telisavakkal párosul. Egyensúlyban lévő kortya kiemelkedően hozza a fajta karakterjegyeit, birsalmás-citrusos üdeségét, melyet jól kiegészít a pörkölt tölgyfahordó enyhe édessége.

Wine with a golden yellow colour and an oily consistency. It smells of tropical fruits and sweet vanilla. The full flavour is combined with a lively acidic structure. A balanced sip emphasises the nature of the variety, the freshness of quince and citrus, which is well complemented by the gentle sweetness of the burnt oak barrel.

*Az árak forintban értendők, és az ÁFA összegét tartalmazzák.
Our prices are indicated in HUF and include the amount of VAT.*

*A számla végösszegéhez 12% szervízdíjat számítunk fel.
12% service charge will be added to your bill.*



Világi Winery – Sauvignon Blanc (Dél-Szlovákia)

1 590 Ft/dl | 10 990 Ft/0,75l

Poharunkban a sauvignonra jellemző üde frissesség párosul a terület ásványi anyagokban telített jellegével. Citrusos színe zölde reflexekkel teszi élénkké a gyümölcsös illatot. Megtaláljuk benne a lédús egres, a zöld csalán és a fehér húsú barack jegyeit, melyet kiegészítenek a friss savak.

The freshness of Sauvignon is linked with the complexity of the minerals characterizing the area from which the wine originates. The citrus colour with hints of green underlines the freshness of the fruity aroma. We find in it juicy gooseberry, green nettle and white peach, which complement the taste of fresh acids.

Világi Winery – Rajnai Rizling Terroir Selection (Dél-Szlovákia)

1 590 Ft/dl | 10 990 Ft/0,75l

A fajtára jellemző savak mellett telt és összetett íz kombinációval rendelkezik, mint például az egzotikus gyümölcsök, citrom és őszibarack jellegzetes jegyeivel találkoztunk illatában és ízében is. Lecsengésében egy kis maradékcukor teszi még patinásabbá az ízelményt.

In addition to the typical acidity of the variety, it has a full and complex combination of flavours, such as exotic fruits, lemon and peach, with characteristic notes of both aroma and taste. A touch of residual sugar on the finish adds a touch of patina to the taste experience.

*Az árak forintban értendők, és az ÁFA összegét tartalmazzák.
Our prices are indicated in HUF and include the amount of VAT.*

*A számla végösszegéhez 12% szervízdíjat számítunk fel.
12% service charge will be added to your bill.*

Világi Winery – Zöldveltelini (Green Veltliner) (Dél-Szlovákia)

1 390 Ft/dl | 9 690 Ft/0,75l

Világossárga színe élénkséget és frissességet tükröz. Illatában dominál a zöld bors és a zöld alma, de megtalálhatók benne az egzotikus citrusos aromák is. Íze erőteljes, karakteres, lendületes savakkal, melyet körülölel a terroir ásványossága.

The light yellow colour of the Grüner Veltliner variety reflects its liveliness and freshness. The aroma is dominated by green pepper and green apple, and you will also discover exotic citrus there. The taste is full, characteristic, with temperamental acids surrounded by the minerals of the terroir.

Balassa – Balassa Furmint (Tokaj)

1 190 Ft/dl | 7 990 Ft/0,75l

Finom préselés, erjesztés és érlelés 37,7%-ban hordóban, 62,3%-ban tartályban. Elegáns hordó, könnyed, friss és ásványos, mindenki számára érthető furmint, tiszta ízekkel, almával, körtével és citrusokkal

Fine pressing, fermentation and maturation in 37.7 barrels, 62.3 tanks. Elegant barrel, light, fresh and mineral, understandable furmint, with clean flavors, apples, pear and citrus

Konyári – Loliense (Balatonboglár)

1 190 Ft/dl | 7 990 Ft/0,75l

A házasítás majd' fele chardonnay, másik nagy része sauvignon blanc, kevés olaszrizlinggel. Olajos korty, fehér virág, őszibarack, rétegzett, széles íz a finomseprős érlelés miatt.

Almost half of it is Chardonnay, more than a third is Sauvignon Blanc, and the rest is Olaszrizling – which is how it has become substantial and fragrant, as well as layered and taut, simultaneously.

*Az árak forintban értendők, és az ÁFA összegét tartalmazzák.
Our prices are indicated in HUF and include the amount of VAT.*

*A számla végösszegéhez 12% szervízdíjat számítunk fel.
12% service charge will be added to your bill.*



Konyári – Sauvignon Blanc (Balatonboglár)

1 090 Ft/dl | 7 590 Ft/0,75l

75 % acél tartályban, 25% 500 l-es új barrique hordóban volt érelve 7 hónapig. Illatában, intenzív fajtajelleg mellé bodza és trópusi gyümölcsök párosulnak a grapefruittal, de határozottan felfedezhető az ásványosság is.

75% was aged in steel tanks, 25% in new 500 l barrique barrels for 7 months. In addition to its intense varietal character, elderberry and tropical fruits are combined with grapefruit, but the minerality is also definitely detectable.

Pannonhalmi Főapátság – Triccolis Fehér (Pannonhalma)

1 090 Ft/dl | 7 590 Ft/0,75l

A borvidék három tradicionális fajtájának – olaszrizling, rajnai rizling, fűszeres tramini – házasításából készült bor, amelyet pinot blanc egészít ki. A több fajta gazdag íz- és illatjegyeit a gyümölcsösség foglalja keretbe. Friss, üde fehérbor a termőhely jellemzőivel.

Due to its strict technological processing, this wine delivers the fresh and crispy flavours of early summer fruits with its floral and pleasant aromas during its first months after bottling while exhibits the deeper character of the Riesling varieties for the following months and years.

Joó Tamás – Irsai Olivér (Villány)

1 090 Ft/dl | 7 590 Ft/0,75l

Gyümölcsös, száraz Irsai Olivér a szőlővirág ízével és illatával. Szinte parfümös illatjegyei miatt elsőre hölgyek körében kedvelt, de friss, ropogós savai, forró nyári estéken fröccsként az úriemberek tetszését is hamar elnyeri.

Fruity, dry Irsai Olivér with the taste and smell of grape blossom. Its almost perfumed notes make it a ladies' favourite at first, but its fresh, crisp acidity will quickly win the hearts of gentlemen as a spritzer on hot summer evenings.

*Az árak forintban értendők, és az ÁFA összegét tartalmazzák.
Our prices are indicated in HUF and include the amount of VAT.*

*A számla végösszegéhez 12% szervízdíjat számítunk fel.
12% service charge will be added to your bill.*

Jásdi – Csupaki Olaszrizling Hegybor (Csupak)

990 Ft/dl | 6 890 Ft/0,75l

Zöldes színű, friss és fajtajelleges bor, szép ásványos és citrusos jegyekkel.

A greenish-coloured, fresh and varietal wine with lovely mineral and citrus notes.

Gróf Degenfeld – Szamorodni (Tokaj)

1 690 Ft/dl | 8 390 Ft/0,5l

Intenzív akácméz és aszalt sárgabarack illat és íz, a hordós érlelés finom édes fűszereivel kiegészítve. Friss, üdítő savak kompenzálják a 98 g/l maradék cukrot.

Intense acacia honey and dried apricot on the nose and palate, complemented with the delicious sweet spices of barrelY ageing. The fresh, refreshing acids counterbalance the 98 g/l residual sugar.

Kárásztelek – Friza gyöngyözőbor (Sparkling Wine) (Erdély)

990 Ft/dl | 6 890 Ft/0,75l

Akác- és mezei virágos, körtés-birsos illatjegyei az erdélyi származású Királyleányka fajtáról árulkodnak. Szép savai és az apró, finom buborékok erősítik frissességét és természetes ízvilágát. Intenzív gyümölcsösség, kellemes maradékcukor, alacsony alkohol.

Fine floral and yellow-fruity elements underscore this lively effervescent wine. Honeyed linden flower and wildflower notes, pear and quince flavours highlight this lightly bubbling white made from the indigenous Feteasca Regala (Royal Maiden) variety.

*Az árak forintban értendők, és az ÁFA összegét tartalmazzák.
Our prices are indicated in HUF and include the amount of VAT.*

*A számla végösszegéhez 12% szervízdíjat számítunk fel.
12% service charge will be added to your bill.*



ROSÉK

ANDA – Kékfrankos Rosé (Blue Frankish Rosé) (Visegrád)

990 Ft/dl | 6 890 Ft/0,75l

A palackban megbúvó epret, málnát, szamócat tényleg csak a csavarzár tartja bent. Vigyázz! Ez a rosé igazi gyümölcsbomba, határozott savgerince mellett 11 g/l maradékcukor és apró buborékok teszik trendivé. Magában is tökéletes választás, a tésztás ételek is örülnek ennek a bornak. Országos Rosé Borverseny 2022 – Ezüstérem

The strawberries and raspberries hidden in the bottle are really only kept inside by the screw cap. Be careful! This rosé is a real fruit bomb, with 11 g/l of residual sugar and small bubbles in addition to making it trendy. It is also a perfect choice on its own, pasta dishes are also happy with this wine. National Rosé Competition 2022 – Silver medal

Kiss Gábor – 364 Rosé (Villány)

1 190 Ft/dl | 8 290 Ft/0,75l

Egy elegáns rozé. Nem tolakodó, de kellően intenzív illat, melyben főleg a málnás, érett szamócas jegyek uralkodnak. A korty játékos savakkal, üde, piros gyümölcsökkel teli.

This is an elegant rose. Nonintrusive, but sufficiently intense fragrance, in which raspberry, ripe strawberry notes predominate. The sip is full of playful acids and fresh red fruits

Heimann – Mamaróza Rosé

1 190 Ft/dl | 8 290 Ft/0,75l

A sötétebb lazacszínt a kortyban a megszokottnál mélyebbre ható, vörösboros ízek követik. Mellette az illat a friss, szamócas, epres karaktert követi.

The darker salmon color is followed by deeper red wine flavors in the sip. Next to it the scent follows the fresh, strawberry character.

*Az árak forintban értendők, és az ÁFA összegét tartalmazzák.
Our prices are indicated in HUF and include the amount of VAT.*

*A számla végösszegéhez 12% szervízdíjat számítunk fel.
12% service charge will be added to your bill.*

Gere – Rosé Cuvée (Villány)

1 090 Ft/dl | 6 990 Ft/0,75l

A Gere birtok kékfrankos és pinot noir alapú roséja. Rózsás árnyalat, kirobbanó ropogós piros gyümölcsök, frissesség. Illatában és ízében egyaránt szilva, fekete cseresznye, szamóca.

The Gere estate Kékfrankos and Pinot Noir based rosé. It has a rosy colour, explosively crispy red fruits and freshness. Plum, black cherry and wild strawberry appear both on the nose and the palate.

Konyári – Rosé (Balatonboglár)

1 090 Ft/dl | 6 990 Ft/0,75l

Átfogó házasítás a birtok legfontosabb fajtáival, rosé színben. A három bordóit – cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot – kevés kékfrankos egészíti ki. Piros bogyósok, szamóca, fűszeres jegyek, szomjoltó korty és friss savérzet.

A comprehensive blend of the estate's varieties in the colour of rosé. The three Bordeaux varieties – Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc and Merlot – are complemented by a touch of Kékfrankos. Red berries, wild strawberry, spicy notes, a thirst-quenching palate and fresh acidity.

Lelovits Tamás – Rosé Cuvée (Villány)

990 Ft/dl | 6 890 Ft/0,75l

Színében pink, illatában elsősorban a friss és intenzív piros bogyós gyümölcsösség jelentkezik, főként eper formájában. Kortyban könnyű és jóívású, lendületes savakkal, szép arányokkal.

It is pink in colour and has a fresh and intense red berry fruitiness, mainly in the form of strawberries. The palate is light and full-bodied, with lively acidity and good proportions.

*Az árak forintban értendők, és az ÁFA összegét tartalmazzák.
Our prices are indicated in HUF and include the amount of VAT.*

*A számla végösszegéhez 12% szervízdíjat számítunk fel.
12% service charge will be added to your bill.*



VÖRÖSÖK

ANDA – Cuvée Red (Visegrád)

1 090 Ft/dl | 7 490 Ft/0,75l

Gyümölcsösségre hangolt vörös házasítás, igazi bisztróbor. Kékfrankos, Merlot és Cabernet Franc ízléses házasítása, minimális hordós érleléssel. Piros bogyós gyümölcsök érezhetőek illatában és ízében egyaránt, kiváló kísérője könnyebb vörös húsos ételeknek!

A fruity red blend, a true bistro wine. A tasteful blend of Kékfrankos, Merlot and Cabernet Franc, with minimal barrel aging. Red berries are perceptible in both the smell and taste, an excellent accompaniment to lighter red meat dishes!

Bott Frigyes – Kékfrankos (Blue Frankish)

1 990 Ft/dl | 12 990 Ft/0,75l

Kirobbanó, hűvös meggy és szamóca illat, filigrán test, szikrázó savakkal és kerek tanninszerkezettel rendelkező bor.

Explosive, cool sour cherry and strawberry fragrance, filigree body with sparkling acids and round tannin structure.

Lelovits – Két-Hold Premium Merlot (Villány)

1 790 Ft/dl | 11 990 Ft/0,75l

Merlot Prémium Válogatás. A két holdas ültetvény gyönyörű termése palackba zárva.

Merlot Premium Selection. The beautiful fruit of a two-acre plantation in a bottle.

*Az árak forintban értendők, és az ÁFA összegét tartalmazzák.
Our prices are indicated in HUF and include the amount of VAT.*

*A számla végösszegéhez 12% szervízdíjat számítunk fel.
12% service charge will be added to your bill.*

Világi Winery – Pinot Noir

1 690 Ft/dl | 11 590 Ft/0,75l

Színe gránátvörös, illatában sötét bogyós erdei gyümölcsös jegyeket fedezünk fel, mely az érett cseresznye lédús zamatával egészül ki. Elegáns, testessége és alkoholtartalma közepes. A fahordós érlelés és a visszafogott tanninok fűszerei szépen lekerekítik, izgalmassá és harmonikussá teszik a bort.

Its colour is a garnet red. In the taste we find notes of forest fruits, which develop into a hint of juicy ripe cherries. The elegant fruity bouquet of the wine, medium alcohol value and tannins from wooden barrels during maturation make the wine harmonious and exciting at the same time.

Konyári – Loliense (Balatonboglár)

1 590 Ft/dl | 10 990 Ft/0,75l

63% cabernet sauvignon, 27% merlot és 10% cabernet franc kerek házasítása, új és másodtöltésű magyar barrique-ban, 14 hónapon át érlelve. Érett és gazdag ízek, arányos és egyensúlyos szerkezet, sötét gyümölcsök, nagybirtokokra jellemző elegancia.

It's a rounded blend of 63% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot and 10% Cabernet Franc, aged in new and second-fill Hungarian barriques for 14 months. Ripe and rich flavours, a proportional and balanced structure, dark fruits and elegance typical of large estates.

*Az árak forintban értendők, és az ÁFA összegét tartalmazzák.
Our prices are indicated in HUF and include the amount of VAT.*

*A számla végösszegéhez 12% szervízdíjat számítunk fel.
12% service charge will be added to your bill.*



Sauska – Cuvée 13 (Villány)

1 290 Ft/dl | 8 990 Ft/0,75l

Bordeauxi házasítás kiegészítve egy kis kékfrankossal és syrah-val. Élénk bíbor rózsaszínes karimával, friss és rendkívül üde. Illatában primer gyümölcsök, meggy és feketeszeder. Kortya játékosan könnyed és harmonikus, a ribizli friss savaival, lehelletnyi füstösséggel, selymes, lágy tanninokkal.

Lively purple with pink rim, crisp and refreshing. Aromas of tart cherry and blackberry leads the nose along. The palate is playful, light and polished with the fresh minerality of red currant, silky, soft tannins and a touch of smoke.

Gere – Portugieser (Villány)

1 090 Ft/dl | 7 490 Ft/0,75l

Élénk, de mély színárnyalat, illatában szilva, szeder és meggy, melyeket a hordós érlelés és a terület talajösszetételéből adódó aromák és fűszereesség gazdagítanak. Bátor és élénk bor.

It has a lively but deep hue, with plums, blackberries and cherries on the nose, which are enriched by aromas and spiciness coming from the barrel ageing and the soil composition of the place of growth. It's a brave and lively wine.

*Az árak forintban értendők, és az ÁFA összegét tartalmazzák.
Our prices are indicated in HUF and include the amount of VAT.*

*A számla végösszegéhez 12% szervízdíjat számítunk fel.
12% service charge will be added to your bill.*



PORTOBELLO

WELLNESS & YACHT HOTEL

ESZTERGOM