

■ ÜDÍTŐK / SOFT DRINKS

Coca Cola 0,25l	790 Ft
Coca Cola Zero 0,25l	790 Ft
Fuze tea Barack/Citrom (Peach/Lemon) 0,25l	790 Ft
Fanta 0,25l	790 Ft
Kinley Tonic 0,25l	790 Ft
Kinley Gyömbér 0,25l	790 Ft
Sprite 0,25l	790 Ft
Fever Tree Indain Tonic 0,2l	1390 Ft
Fever Tree Mediterranean Tonic 0,2l	1390 Ft
Fever Tree Ginger Beer 0,2l	1390 Ft
Fever Tree Málnás-Rebarbarás (Raspberry-Rhubarb) Tonic 0,2l	1390 Ft
Redbull 0,25l	1390 Ft
Szentkirályi ásványvíz (Mineral Water)	0,33l 890 Ft 0,75l 1390 Ft
Szódavíz (Soda) 0,1l	100 Ft
Friss víz uborkával vagy citrommal (Fresh Water with cucumber or lemon) 0,1l	70 Ft
Gyerekpezsgő (Alcohol free apple sparkling drink) 0,75l	2190 Ft

■ GYÜMÖLCSLEVEK / JUICE

Cappy Őszi (Peach) 0,25l	840 Ft
Cappy Narancs (Orange) 0,25l	840 Ft
Cappy Alma (Apple) 0,25l	840 Ft
Cappy Eper (Strawberry) 0,1l	390 Ft
Happy Day Ananász (Pineapple) 0,1l	390 Ft
Happy Day Narancs (Orange) 0,1l	390 Ft
Happy Day Áfonya (Cranberry) 0,1l	390 Ft

LIMONÁDÉK / LEMONADE

Meggy (Sour cherry)	0,3l 1190 Ft 0,5l 1390 Ft
Mangó (Mango)	0,3l 1190 Ft 0,5l 1390 Ft
Klasszikus (Classic)	0,3l 1190 Ft 0,5l 1390 Ft
Kékszőlő (Grape)	0,3l 1190 Ft 0,5l 1390 Ft
Levendula (Lavender)	0,3l 1190 Ft 0,5l 1390 Ft
Bodza (Elderflower)	0,3l 1290 Ft 0,5l 1490 Ft
Eper (Strawberry)	0,3l 1290 Ft 0,5l 1490 Ft

KÁVÉK / COFFEE

Ristretto	890 Ft
Espresso	890 Ft
Espresso macchiato	990 Ft
Doppio	1390 Ft
Lungo	990 Ft
Cortado	1240 Ft
Cappuccino	1090 Ft
Latte macchiato	1190 Ft
Latte	1190 Ft
Melange	1390 Ft
Portobello kávé (Portobello Coffee) (Lungo, tejszínhab(cream), Baileys)	2090 Ft
Tej (Milk)	100 Ft
Alternatív tej (Alternative milk)	290 Ft
Ízesítéseink (Flavouring): Vanília (Vanilla), Karamell (Caramel), Kókusz (Coconut), Cukormentes Vanília (Sugar-free vanilla), Mandula (Almond)	490 Ft

Kávénkínálatunk koffeinmentes változatban is elérhető.

Our coffee selection is also available in caffeine free edition.

PEZSGŐ / CHAMPAGNE

Törley 0,2l	2090 Ft
-------------	---------

PÁLINKA

Árpád pálinkák:

Prémium Irsai Olivér 40% 4cl	2490 Ft
Prémium Gyömbér (Ginger) párlat 40% 4cl	2490 Ft
Prémium Cigánymeggy (Cherry) 40% 4cl	2490 Ft
Prémium Értelt Szilva (Plum) 40% 4cl	2490 Ft
Prémium Mandarin (Mandarine) párlat 40% 4cl	2690 Ft
Prémium Bársony Birs (Quince) 40% 4cl	2690 Ft
Prémium Magyar Kajsziarack (Apricot) 40% 4cl	2690 Ft
Prémium Piros Vilmos (Pear) 40% 4cl	2690 Ft
Prémium Málna (Raspberry) párlat 40% 4cl	4290 Ft
Dupla 60 Ágyas Körte (Double-bedded Pear) 4cl	2690 Ft
Novum Vilmos Eszencia (Pear Essence) 2cl	4290 Ft

WHISKY

Skót (Scotch):

Ballantine's 4cl	1990 Ft
Talisker 10 years 4cl	3790 Ft

USA:

Jack Daniels 4cl	1990 Ft
Maker's Mark 4cl	2990 Ft

Ír (Irish):

Jameson 4cl	1990 Ft
Proclamation Blended 4cl	2490 Ft
Teeling Single Malt 4cl	3390 Ft

Japán (Japanese):

Nikka from the barrel 4cl	3490 Ft
-------------------------------------	---------

VODKA

Finlandia 4cl	1990 Ft
Beluga 4cl	3190 Ft
Grey Goose 4cl	3790 Ft

■ TEQUILA

Jose Cuervo Silver 4cl	1990 Ft
Jose Cuervo Reposado 4cl	1990 Ft

■ RUM

Bacardi Superior 4cl	1990 Ft
Diplomatico Planas 4cl	2290 Ft
Havana 7 4cl	2690 Ft
Bumbu XO 4cl	3190 Ft
La Maison de Rhum Colombia 4cl	3290 Ft
Don Papa Masskara 4cl	3390 Ft

■ GIN

Bombay 4cl	2290 Ft
Árpád Classic 4cl	2590 Ft
Árpád Paprika (Pepper) 4cl	2590 Ft
Árpád Málna (Raspberry) 4cl	2790 Ft
Kapriol Blood Orange & Peach 4cl	2790 Ft
Suntory Roku 4cl	2890 Ft
Hendrick's 4cl	3190 Ft
Monkey 47 4cl	3690 Ft

■ COGNAC

Hennessy V.S. 4cl	2390 Ft
Martell VSOP 4cl	3390 Ft

■ LIKŐRÖK, GYOMORKESERŰK / LIQUEURS, BITTERS ■

Cointreau 4cl	1990 Ft
Campari 4cl	1990 Ft
Metaxa 4cl	1990 Ft
Malibu 4cl	1990 Ft
Jägermeister 4cl	2090 Ft
Unicum 4cl	2090 Ft
Unicum szilva (Plum) 4cl	2090 Ft
Baileys 4cl	2190 Ft
Tubi 60 4cl	2490 Ft
Dolce Cilento Limoncello 4cl	2490 Ft

■ VERMUT / VERMOUTH ■

Martini Extra Dry 8cl	1990 Ft
Martini Bianco 8cl	1990 Ft
Martini Rosso 8cl	1990 Ft
Martini Fiero 8cl	1990 Ft

■ FORRÓ ITALOK / HOT DRINKS ■

Forró csokoládé (Hot chocolate)	1490 Ft
Tea	1290 Ft

SÖRÖK / BEERS

Kézműves Visegrádi sörök (Craft beer from Visegrád) 0,33l

Klassz.....	1390 Ft
Feszt!.....	1490 Ft
Búza (Wheat).....	1590 Ft
Palota IPA.....	1590 Ft
Málnás Búza (Raspberry-Wheat).....	1590 Ft

Üveges sörök (Bottled beer)

Edelweiss 0,5l.....	1390 Ft
Soproni 1895 0,5l.....	1390 Ft
Krusovice Lager 0,5l.....	1390 Ft
Bernard Lager 0,5l.....	1990 Ft
Bernard Dark Lager 0,5l.....	1990 Ft
Erdinger Alkoholmentes búza (Alcohol-free wheat) 0,5l.....	1790 Ft
Bitburger Drive alkoholmentes (Alcohol-free) 0,33l.....	1490 Ft
Gösser Natur Citrone 0,0% 0,33l.....	1190 Ft

Csapolt sörök (Draft beer)

Krusovice.....	0,3l 1090 Ft 0,5l 1690 Ft
Bitburger.....	0,2l 1090 Ft 0,4l 1890 Ft
Erdinger Hefe.....	0,3l 1690 Ft 0,5l 2290 Ft
Mort Subite.....	0,25l 1390 Ft 0,4l 1890 Ft

KOKTÉLOK / COCKTAILS, LONG DRINKS

WHISKY SOUR	2990 Ft
<i>Maker's Mark, Cukorszirup (Simple syrup), Lime</i>	
COSMOPOLITAN	2990 Ft
<i>Finlandia, Cointreau, Lime, Áfonyalé (Cranberry juice)</i>	
CUBA LIBRE	2990 Ft
<i>Havana 7, Coca Cola, Lime</i>	
HUGO	2990 Ft
<i>Friza, Sathenay Elderflower Liqueur, Lime, Citrom (Lemon), Menta (Mint), Szóda (Soda)</i>	
MOSCOW MULE	3090 Ft
<i>Finlandia, Lime, Fever Tree Gyömbérsör (Ginger beer)</i>	
MOJITO	3090 Ft
<i>Bacardi, Menta (Mint), Cukorszirup (Simple syrup), Lime, Szóda (Soda)</i>	
APEROL SPRITZ	3190 Ft
<i>Aperol, Friza, Narancs (Orange), Szóda (Soda)</i>	
TUBI SZÓDA	3190 Ft
<i>Tubi 60, Citrom (Lemon), Szóda (Soda)</i>	
PORTOBELLO	3290 Ft
<i>Finlandia, Eper szirup (Strawberry syrup), Lime, Áfonyalé (Cranberry juice)</i>	
EPRES MOJITO (STRAWBERRY MOJITO)	3290 Ft
<i>Bacardi, Menta (Mint), Eper szirup (Strawberry syrup), Lime, Szóda (Soda)</i>	
SUMMER FRESH	3390 Ft
<i>Finlandia, Maracuja likőr (Maracuja Liqueur), Eper szirup (Strawberry syrup), Almalé (Apple juice), Lime</i>	

PINA COLADA	3390 Ft
<i>Malibu, Tejszín (Cream), Ananászlé (Pineapple juice), Kókusz szirup (Coconut syrup)</i>	
MAI TAI	3390 Ft
<i>Bacardi, Havana 7, Cointreau, Apricot brandy, Mandulaszirup (Almond syrup), Ananászlé (Pineapple juice), Citromlé (Lemon)</i>	
MAI TAI SZILVA (MAI TAI PLUM)	3590 Ft
<i>Bacardi, Havana 7, Unicum Szilva (Plum), Mandulaszirup (Almond syrup), Narancslé (Orange juice), Cukorszirup (Simple syrup)</i>	
LONG ISLAND	3890 Ft
<i>Finlandia, José Cuervo Silver Tequila, Bacardi, Cointreau, Bombay, Citrom (Lemon), Coca Cola</i>	
ZOMBIE	3990 Ft
<i>Bacardi, Havana 7, Old Pascas, Cherry brandy, Grenadine szirup (Grenadine syrup), Citromlé (Lemon), Ananászlé (Pineapple juice), Narancslé (Orange juice)</i>	
KAMIKAZE (4 DARAB SHOT/4 PIECE OF SHOT)	3890 Ft
<i>Finlandia, Cointreau, Eper szirup (Strawberry syrup) / Mangó szirup (Mango syrup)</i>	

GIN TONIC'S

BOMBAY TONIC	3290 Ft
<i>Fever-Tree Málnás-Rebarbarás (Raspberry-rhubarb) Tonic, Citrom (Lemon), Erdei gyümölcs (Berries)</i>	
ÁRPÁD CLASSIC TONIC	3490 Ft
<i>Fever-Tree Indian Tonic, Citrom (Lemon), Borókabogyó (Juniper)</i>	
ÁRPÁD PAPRIKA TONIC	3690 Ft
<i>Fever-Tree Indian Tonic, Paprika, Rozmaring (Rosemary)</i>	
ROKU TONIC	3690 Ft
<i>Fever-Tree Indian Tonic, Lime, Hibiszkusz (Hibiscus)</i>	
KAPRIOL TONIC	3690 Ft
<i>Fever Tree Mediterranean Tonic, Grapefruit</i>	
ÁRPÁD MÁLNA (RASPBERRY) TONIC	3890 Ft
<i>Fever Tree Mediterranean Tonic, Liofilizált málna, Citrom (Lemon)</i>	
HENDRICK'S TONIC	3890 Ft
<i>Fever-Tree Mediterranean Tonic, Uborka peel (Cucumber peel), Rózsabors (Pink pepper)</i>	
MONKEY 47 TONIC	4390 Ft
<i>Fever-Tree Mediterranean Tonic, Liofilizált eper (Liofilized strawberry), Lime</i>	

■ ALKOHOLMENTES KOKTÉLOK

PINA COLADA 2590 Ft

Tejszín (cream), Ananászlé (pineapple juice), Kókusz szirup (coconut syrup)

MOJITO 2590 Ft

Menta (mint), Cukorszirup (simple syrup), Lime, Szóda (soda)

BLUE LAGOON 2590 Ft

Sprite, Blue Curacao, Menta (Mint), Citrom (Lemon)

EPRES MOJITO 2690 Ft

Menta (Mint), Eper szirup (Strawberry syrup), Lime, Szóda (Soda)

EPER SPRITZ (STRAWBERRY SPRITZ) 2690 Ft

Eperlé (Strawberry juice), Lime, Szóda (Soda)

■ SNACK

Pisztácia (Pistachio) 990 Ft

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.

■ PEZSGÓK/CHAMPAGNE & PROSECCO

KREINBACHER CLASSIC BRUT

12 990 Ft/0,75l

Citrusok, fehérvirágok és mandula – már illatában ígéretes aromákat sorakoztat fel. A chardonnay alapozza meg a friss és elegáns összképet, de a furmintra jellemző kellemes kesernye is megjelenik. Ízében a grapefruit és lime mellett csonthéjasok, birs, toast és pírított mandula. Lendületes, telt habzású tétel. Utóíze határozottan ásványos, a dosage pedig ideális egyensúlyt biztosít. Minden újabb alkalommal jó választás. Összetétele: 33% chardonnay, 33% furmint, 24% pinot noir, 10% pinot blanc. Dosage: 8,5 gramm/liter

Citrus fruits, white flowers and almond – enticing aromas line up in the nose. Chardonnay ensures a fresh and elegant style, the pleasant bitterness of Furmint appears in the background. Grapefruit, lime and stone fruits arrive first on the palate, followed by quince and autolytic notes – toast and roasted almond. Vivid and soft, with distinctive saltiness at the end. The dosage ensures an ideal balance. Fine choice for each and every occasion. Blend: 33% Chardonnay, 33% Furmint, 24% Pinot Noir, 10% Pinot Blanc. Dosage: 8.5g/litre

KREINBACHER ROSÉ BRUT

12 990 Ft/0,75l

Élénk, pink grapefruit árnyalat. Illatát lédús erdei gyümölcsök, málna, mellette némi virág vezetik. Ízben friss lime, érett meggy és szilva, nektarin és herbális jegyek. Élénk savak és finom, puha buborékok jellemzik. Gyümölcsökkel teli, megnyerő karakter, utóíze kellően hosszú. Azoknak ajánljuk, akiket vonz a spontaneitás. Összetétele: 51% chardonnay, 34% furmint, 8% pinot blanc, 7% kékfrankos. Dosage: 8 gramm/liter

Vivid, pink grapefruit shade. The nose is characterized by juicy fruits, ripe red berries and raspberry with a hint of flowers. Fresh lime, ripe cherry and plum, nectarine aromas arrive on the palate together with herbs. Nice acidity and fine, smooth bubbles. Lively fruitiness gives the sparkling wine a friendly character and quite long finish. It's all about spontaneity. Blend: 51% Chardonnay, 34% Furmint, 8% Pinot Blanc, 7% Kékfrankos. Dosage: 8 g/litre.

PIPER-HEIDSIECK CUVÉE BRUT

23 990 Ft/0,75l

Egy igazi klasszikus, a pinot noirnak (50-55%) köszönhetően jól strukturált, mély szerkezetű champagne, amelyhez a chardonnay eleganciát, a pinot meunier gyümölcsösséget ad. Elkészítéséhez több mint 100 cru-ról válogatták a szőlőt, a házasítást 10-20 % réserve borral egészítették ki. Aranyló szín, apró buborékok. Illatában a gyümölcsösség dominál, az aromákat kevés ánizs teszi izgalmassá. Ízében fehérhúsú gyümölcsök, szőlő, citrusok és grapefruit, arányos szerkezet és egyensúly jellemzi, egészen mély, mégis elegáns champagne.

A true classic, this champagne owes its well-structured, deep character to the Pinot Noir (50-55%), while the Chardonnay adds elegance and the Pinot Meunier contributes fruitiness. Grapes from more than 100 crus were selected for its production, with the blend supplemented by 10-20% reserve wine. It has a golden hue with fine bubbles. On the nose, fruitiness dominates, with a hint of anise adding excitement to the aromas. On the palate, notes of white fruits, grapes, citrus, and grapefruit are complemented by a balanced structure and harmony, making for a champagne that is deep yet elegant.

OMBRE PROSECCO SPUMANTE BRUT DOC (BIO) 1990 Ft/dl | 11 990 Ft/0,75l

Prosecco-választékunk organikus belépőbora, az ország legmeghatározóbb kooperatív pincéjétől, certifikált területekről, helyi fajtákból, Velence és Rovigo közt húzódó szőlőbirtokokról. 100% glera fajta fiatal tőkéről. Kirobbanó költeillat, finom habzás, szalmasárga szín, barack, alma, akác, orgona.

The entry-level wine of our Prosecco selection comes from the country's most important cooperative winery, from certified organic vineyards between Venice and Rovigo, made from the local variety. 100% Glera from young vines. Explosive pear aromas, subtle bubbles, straw yellow colour, peach, apple, acacia and lilac. It's a fresh, light, untamed wine.

KÁRÁSZTELEK – FRIZA GYÖNGYÖZŐBOR (SPARKLING WINE) (ERDÉLY) 1190 Ft/dl | 7190 Ft/0,75l

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

■ RÉGIÓS BORAINK/REGIONAL WINES

ANDA PINCÉSZET – IRSAI OLIVÉR (VISEGRÁD) 1390 Ft/dl | 8490 Ft/0,75l

Ki mondta, hogy egy irsai olivér nem lehet tartalmas? Ebben a palackban lakik muskotály, virág, parfümösség egy adag gyümölcscsel. Igazi nyári ital, irány vele a Duna-part! Berliner Wine Trophy 2024 – Aranyérem, Országos Újborverseny 2023 – Ezüstérem

Who said an irsai olivér can't be substantial? Muscat, flowers, perfume with a dose of fruit live in this bottle. A real summer drink, head to the Danube bank with it! Berliner Wine Trophy 2024 – Gold Medal, National New Wine Competition 2023 – Silver Medal

ANDA – KÉKFRANKOS ROSÉ (BLUE FRANKISH ROSÉ) (VISEGRÁD) 1290 Ft/dl | 7690 Ft/0,75l

A palackban megbúvó epret, málnát, szamóccát tényleg csak a csavarzár tartja bent. Vigyázz! Ez a rosé igazi gyümölcsbomba, határozott savgerince mellett 11 g/l maradékukor és apró buborékok teszik trendivé. Magában is tökéletes választás, a téisztás 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

ANDA – CUVÉE RED (VISEGRÁD) 1390 Ft/dl | 8490 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 – JUST ENJOY (MUZSLA) 2090 Ft/dl | 12 990 Ft/0,75l

Az egész fürtökben beérkező tramini 14 napig erjed nyitott kádakban. A kíméletes préselés után 8 hónap érlelés következik finomseprőn, használt hordókban, majd palackozás szűrés, derítés nélkül. Illatában érett őszibarack, mangó és fekete tea. Vibráló ízek, hosszú lecsengés, ahogy Bott Frigyes fogalmaz: „Itt egy élményt akarunk adni, izgaldagságot és kevesebb fajta- vagy termőhelyi jegyet”.

The Tramini grapes that arrive in whole bunches are fermented for 14 days in open vats. The gentle pressing is followed by 8 months of ageing on fine lees, in used barrels, then the wine is bottled without filtering or fining. Ripe peach, mango and black tea appear on the nose. Vibrant flavours and a long finish – as Frigyes Bott puts it: “Here, we’d like to give an experience, richness of flavours and less in the way of varietal or place of growth notes.”

BOTT FRIGYES – KÉKFRANKOS (BLUE FRANKISH) (MUZSLA) 2290 Ft/dl | 13 990 Ft/0,75l

Kirobbanó, hűvös meggy és szamóca illat, filigrán test, szikrázó savakkal és kerek tannin-szerkezettel rendelkező bor.

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

VILÁGI WINERY – CHARDONNAY TERROIR SELECTION (HELEMBÁ) 1990 Ft/dl | 11 990 Ft/0,75l

Aranysárga színű, olajos konzisztenciájú bor. Illata érett trópusi gyümölcsöket idéz, kiegészülve a vanília édeskés aromájával. Összetett íz, amely étellel teli savakkal 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.

VILÁGI WINERY – RAJNAI RIZLING TERROIR SELECTION (HELEMBA)

1990 Ft/dl | 11 990 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. Leccsengésében 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.

VILÁGI WINERY – ZÖLDVELTELINI (GREEN VELTLINER) (HELEMBA)

1490 Ft/dl | 9990 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.

VILÁGI WINERY – KÉKFRANKOS ROSÉ (HELEMBA)

1790 Ft/dl | 10 790 Ft/0,75l

Különleges, lazacszínre emlékeztető bor. Illata friss, tele piros bogyós gyümölcsjegyekkel, főként a cseresznyéjével és a meggyével. Telt ízét kellemes és üde savak jellemzik. A kíméletes feldolgozásnak és a háromórás héjon áztatásnak köszönhetően a borban visszaköszön a helembai szőlőültetvények sajátos karaktere.

Wine with a special purple hue. The aroma is fresh, full of red fruit berries, especially cherries and sour cherries. The taste is characterized by its fullness and pleasant and fresh acids. The three-hour maceration of the grapes and the gentle processing of the wine bear a reference to the special character of the Chlaba vineyards.

VILÁGI WINERY – PINOT NOIR (HELEMBA)

2290 Ft/dl | 13 790 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.

FEHÉREK/WHITE WINES

BALLA GÉZA – SAUVIGNON BLANC – KIRÁLYLEÁNYKA CUVÉE (MÉNES)

1190 Ft/dl | 7190 Ft/0,75l

A Balla Géza Borászat legújabb fehér cuvée-je egy világfajta és egy őshonos erdélyi szőlőfajta, a Sauvignon Blanc és Királyleányka házasításából született meg a 2023-as évjáratból. Érett alapanyagból, reduktív technológiával készülő borban, a Sauvignon Blanc-ra jellemző gyümölcsös és vegetális aromákat szépen egészítik ki a Királyleányka virágos illatjegyei. Ízében visszaköszönnek az illatban jellemző aromák, jó egyensúly, üde savak jellemzik.

Balla Géza Winery's latest white cuvée was born from the marriage of a world variety, Sauvignon Blanc and a native Transylvanian grape variety, Királyleányka from the 2023 vintage. The wine is produced from mature grapes by reductive technology. The fruity and vegetal aromas of Sauvignon Blanc are beautifully complemented by the floral notes of Királyleányka. On the tongue, the aromas characteristic of the fragrance continue, characterized by good balance and fresh acids.

PANNONHALMI FŐAPÁTSÁG – SAUVIGNON BLANC (PANNONHALMA)

1290 Ft/dl | 7790 Ft/0,75l

Kristálytisztá sauvignon blanc a Széldomb- és a Tavaszó-dűlő szőlőjéből. A két terület talaja és mikroklimája eltérő, a szüret különböző érési fázisokban történt meg. Bogyózás és optikai válogatás után hűtve áztatták a szőlőt, majd a tisztított must tartályban részben héjon erjedt, a bor pedig két hónapig pihent finomseprőn. Érett, intenzíven déligyümölcsös fehérbor maracujával, bodzával és finom zöldes, frissen vágott füves jegyekkel.

A pristinely pure Sauvignon Blanc made from the grapes of the Széldomb and Tavaszó vineyards. The soils and the mesoclimates of the two areas are different, and the harvesting took place at different ripening phases. After destemming and optical sorting, the grapes were soaked in a cooled environment, then the cleaned must was fermented in tanks, partly with skin contact, and the wine was rested on fine lees for two months. It's a ripe, intensely fruity white wine with passion fruit, elderberry and delicate green, freshly cut grass notes.

BENEDEK – CSERSZEGI FŰSZERES (MÁTRA)

1190 Ft/dl | 7190 Ft/0,75l

Egy igazán könnyed, zamatos reduktív technológiával készült cserszegi fűszeres a Mátrából, melyre friss, intenzív aromavilág jellemző.

A really light, tasty reductive technology made from cserszegi fűszeres from Mátra, which is characterized by a fresh, intense aroma world

GELLAVILLA – OLASZRIZLING (BALATONSZŐLŐS) 1390 Ft/dl | 8490 Ft/0,75l

A harsány, ropogós rizling stílusból kilépve most a korty tartalmasabb, az ízek érettebbek, az összkép kerekesebb a tavalyinál. A művelés organikus, a szüret kézi, az erjesztés hűtött, tartályos és reduktív.

Stepping out beyond the lively, crispy Olaszrizling style, the palate is now more substantial, the flavours are riper, the overall picture is rounder than it was last year. Cultivation is organic, harvesting is carried out manually, and fermentation is done reductively in temperature-controlled tanks.

VILLA TOLNAY – RAJNAI RIZLING (CSOBÁNC) 1290 Ft/dl | 7790 Ft/0,75l

Belépő rajnai Csobáncról, a pince fiatalabb tőkéről. Gyors feldolgozás gravitációval, erjedés spontán, tartályban és a pince ovális Stockinger hordóiban. A fajta kapja a legnagyobb szerepet, a helyi kőzet és karakter viszont erősen megjelenik. A korty csontos, feszes ízű, jó savú.

An entry-level Riesling from Csobánc, from younger vines. The variety plays the largest role, yet the local rocks and character strongly feature. The palate is stony, taut and has good acidity.

ST. ANDREA – ÖRÖKKÉ EGRI CSILLAG SUPERIOR (EGER) 1790 Ft/dl | 10 790 Ft/0,75l

Nagy egri fehérbor, egri felfogásban, hagyományokból kiindulva. Az évjárat legjobb minőségű alapanyagai, a legjobb dűlők hordóválogatása, a klimatikus adatok feljegyzései alapján az eddigi legszárazabb évből. Hosszú lecsengésű, gazdag és összetett, igazi egri bor. It's a great white wine from Eger, made in the Eger way, based on tradition, from the best-quality raw materials of the vintage, the selection of barrels from the best vineyards, based on the records of climatic data from the driest year so far. It's a real Eger wine that's rich and complex, with a long finish.

KIKELET- TARCZAL FURMINT (TOKAJ) 1790 Ft/dl | 10 790 Ft/0,75l

Stéphanie-nál a korábbi „birtokfurmint” helyett már Tarczal olvasható a címkén, ezzel burgundi mintára bevezetve a village szintet a választékba. A 25 éves tőkékről kézzel szüretelt alapanyag hordóban, spontán erjedt, majd 4 hónapig érett tovább ugyanott. A löszös, vulkanikus talajnak köszönhetően kedves sárga almás, fehér virágos, ananászos jegyek mellett finom mineralitás. Fiatal kora ellenére is érett, komplex élmény.

Instead of the previous 'estate Furmint', it now reads Tarczal on the label, thereby introducing the village level into the selection, based on the Burgundy model. The raw material that was manually-harvested from 25-year-old vines was spontaneously fermented in barrels and then aged for 4 months in the same vessels. Thanks to the loess, volcanic soil, in addition to lovely yellow apple, white flower and pineapple notes also appear with subtle minerality. Despite its young age, it is a mature and complex experience.

MONTES – RESERVA CHARDONNAY (CHILE) 1490 Ft/dl | 8990 Ft/0,75l

Három termőhely: a Curicó-völgy, a Maule-völgy és a Dél-Amerika legjobb adottságú területének tartott Colchagua-völgy terméseinek izgalmas kombinációja. Illatban élénk citrusok, zöldalma, spárga, őszi- és sárgabarack, rózsaszín grépfrút és egy kevés vanília. Remek egyensúlyban a frissesség és a gyümölcsösség. Közepes test, hosszú korty.

Bright citrus, green apple, asparagus, peach and apricot, pink grapefruit and a touch of vanilla appear on the lively nose. Great balance between freshness and fruitiness. Medium-bodied, with a long palate.

MATUA – SAUVIGNON BLANC (ÚJ-ZÉLAND/NEW ZEALAND) 2090 Ft/dl | 12 590 Ft/0,75l

A világpolgár új-zélandi sauvignontól ismét azt kapjuk, amit a palack ígér. Egres, vágott fű, bodza, grapefruit, lime, menta, vibráló savak. Harsány és robban a pohárban.

Again, one gets what the green bottle promises from this cosmopolitan New Zealand Sauvignon. Gooseberry, cut grass, elderberry, grapefruit, lime and mint. The vibrant acids of the cool climate are rounded out by nearly five grams of residual sugar. It's vivacious and explodes in the glass.

GRÓF DEGENFELD – SZAMORODNI (TOKAJ) 1990 Ft/dl | 11 990Ft/0,5l

Intenzív akácmez 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 barrel ageing. The fresh, refreshing acids counterbalance the 98 g/l residual sugar.

■ ROZÉK/ ROSÉ WINES

HEIMANN – MAMMARÓZA ROSÉ (SZEKSZÁRD) 1290 Ft/dl | 7790 Ft/0,75l

A sötétebb lazacszínt a kortyban a megszokottnál mélyebbre ható, vörösboros ízek követik. Mellette az illat a friss, szamócás, 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.

GERE – ROSÉ CUVÉE (VILLÁNY) 1290 Ft/dl | 7790 Ft/0,75l

A Gere birtok kékfrankos és pinot noir alapú rozéja. 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) 1190 Ft/dl | 7190 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.

■ VÖRÖSÖK/ RED WINES

LELOVITS – KÉT-HOLD PREMIUM MERLOT (VILLÁNY) 2090 Ft/dl | 12 590 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.

KONYÁRI – LOLIENSE (BALATONBOGLÁR) 2090 Ft/dl | 12 590 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.

HEIMANN & FIAI – KADARKA (SZEKSZÁRD) 1790 Ft/dl | 10 790 Ft/0,75l

Kirobbanó ízek, vibráló, légies, finom korty, sok fűszerrel és gyümölcscsel. Egy igazi klasszikus kadarka. Erjesztés spontán, egészfürtben, 10 nap héjonáztatással, kíméletes préselés után pedig 3 hónap érlelésre visszakerült ugyanabba a betontartályba, ahol az erjedés is lezajlott.

Explosive flavours, vibrant, airy, delicious palate with lots of spices and fruits – a truly classic Kadarka. Spontaneous fermentation occurred in whole bunches, with 10 days of skin contact. Following gentle pressing, it was returned to the same concrete tank where fermentation took place for 3 months of ageing.

RUPPERT – CABERNET FRANC (DIÓSVISZLÓ) 1590 Ft/dl | 9590 Ft/0,75l

A diósvizslói borászat legfontosabb fajtája új megközelítésben. Újonnan telepített, 5 éves szőlő első termése, ami kezdetek óta bioművelésben fejlődik. A szeptember végén kézzel szüretelt alapanyag tartályban, irányítottan erjedt, majd fele 500 literes magyar hordóban, fele tartályban érlelődött 5 hónapig. Az első korty után visszatekintünk a palackra, hogy biztosan cabernet franc van-e a címkére írva, aztán a másodiknál, hogy biztosan Villányban vagyunk-e. A fiatal szőlő tökéletesen megfelel annak, amit a Ruppert család gondol egy könnyű, lendületes és fiatalos borról. Csupa gyümölcs, vibráló savak és alig érezhető tannin. The most important grape variety of the Diósvizsló winery made with a new approach. The first yield of the newly planted, 5-year-old vines, which have been cultivated organically since the beginning, on the southern side of the Villány hills. The raw material harvested manually at the end of September was given controlled fermentation, then half of it was aged in 500-litre Hungarian barrels and half in tanks for 5 months. The young grapes are perfect for what the Ruppert family imagines as a light, lively and youthful wine. The wine is full of fruit, vibrant acidity and barely perceptible tannins.

*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.*

