

BALOGH OLASZRIZLING Pécsely
(fehér, száraz / white, dry / weiss, trocken)

650 Ft/0,1 l

BALOGH OTTONEL MUSKOTÁLY Pécsely
(fehér, félédes / white, semi sweet / weiss, halbsüss)

650 Ft/0,1 l

BALOGH MERLOT ROZÉ Pécsely
(száraz / dry / trocken)

650 Ft/0,1 l

BALOGH CUVÉE Pécsely
(vörös, száraz / red, dry / rot, trocken)

650 Ft/0,1 l



A feltüntetett árak az ÁFA-t tartalmazzák.
The prices are inclusive of VAT.
Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

Árainkra 12% felszolgálati díjat számolunk fel.
Rates for 12% service charge.
Wir rechnen auf die oben genannten Preise 12% Bedienungsgeld auf.



IKON RAJNAI RIZLING Rádpusztza

Halvány citromsárga, zöld reflexekkel. Illatban alma és virággillat, a kortyban lime és a frissen szedett zöldalma mellett a barack játssza a főszerepet. Harmonikus savszerkezet. Továbbra is reduktív, friss és tartalmas.

It has a pale lemon colour with green tints. The nose is dominated by apples and flowers, but on the palate, peaches play the main role, along with lime and freshly picked green apples. Harmonious acid structure. What hasn't changed: it's still reductive, fresh and mouth-filling; a real best buy Riesling!

Blasse zitronengelbe Farbe mit grünen Reflexen. Der Duft wird von Apfel und Blumenduft beherrscht, im Schluck spielt die Hauptrolle neben Limette und frisch gelesenen Grünapfel, der Pfirsich.

850 Ft/0,1 l | 5 900 Ft/0,75 l



GELLAVILLA OLASZRIZLING Balatonszőlős

A harsány, ropogós rizling stíusból kilépve most a korty tartalmasabb, az ízek érettebbek, az összkép kerekébb 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.

Aus dem schrillen, knusprigen Stil des Italienischen Rieslings ausgetreten ist der Schluck diesmal reichhaltiger, die Aromen sind auch reifer, das Gesamtbild ist runder.

850 Ft/0,1 l | 5 900 Ft/0,75 l

GÖNCÖL TOKAJI ASZÚ 2000 Tolcsva

Vulkáni málladékon kialakult nyirok és barna erdőtalajokon termő hárslevelű és sárgamuskotály házasítása. Érett bor, laza szerkezettel, hordós és fűszeres illattal, aszaltgyümölcsös és barackoslekváros ízzel.

A blend of Hárslevelű and Sárgamuskotály (Yellow Muscat or Muscat Blanc) grown on erubase and brown forest soil that was formed on volcanic debris. It's a mature wine with a soft structure, barrel and spice aromas on the nose, then dried fruits and apricot jam on the palate.

Ein Verschnitt aus am vulkanischen Mulm entstandenen schwarzen Riolit-Tuff und braunen Waldboden angebautem Lindenblättriger und gelbem Muskateller. Reifer Wein mit lockerer Struktur, sowie mit einem Geschmack von getrockneten Früchten und Aprikosenmarmelade.

10 800 Ft/0,5 l



GRÓF DEGENFELD 5 PUTTONYOS ASZÚ Tokaj

Klasszikus 5 puttonyos aszú a Galambos- és Terézia-dűlők löszfoltos, barna erdőtalajáról. Illatban aszalt sárgabarack, akácméz, diós-magvas jegyekkel, ízben vaníliával, fahéjjal és szegfűszeggel kiegészülve. Harmonikus aszú, közepes lecsengéssel, jó sav-cukor aránnyal.

A classic 5-puttonyos aszú from the Galambos and Terézia vineyards' brown forest soil with patches of loess. The nose opens with dried apricots and acacia honey, continuing with nutty notes, complemented by vanilla, cinnamon and cloves on the palate. It's a harmonious aszú, with a medium finish and good balance between acidity and sugar.

Klassischer 5-buttiger Aszuwein vom braunen Waldboden mit Löß-Flecken der Weingärten Galambos und Terézia. Harmonischer Aszuwein mit mittlerem Abklang und einem guten Säure-Zucker Verhältnis.

15 800 Ft/0,5 l



OREMUS ÉDES SZAMORODNI Tokaj



A töppedésnek kifejezetten kedvező évszámra köszönhetően a túlérett, mazsolásodott szőlőbogyók karaktere dominál: frissebb és üdőbb, gyümölcsös desszertbor született aszalt sárgabarackkal, datolyával és finoman mézes jegyekkel.

The vintage owing to the shrivelling of the berries, an overripe, raisin character dominates the wine: a fresher and crispier, fruity dessert wine came into being, with dried apricots, dates and delicious honey notes.

Dank dem den geschrumpften Trauben günstigen Jahrgang dominiert der Charakter der überreifen, rosinenähnlichen Traubenbeeren: es wurde ein frischerer und knusprigerer, fruchtiger Dessertwein mit getrockneter Aprikose, Dattel und feinen Honig-Noten hergestellt.

8 800 Ft/0,5 l

GÖNCÖL SZÁRAZ SZAMORODNI Tolcsva



Klasszikus szamorodni stílus a zöld dió, dió és mandula illatával és ízével. A régi tokaji stílus kortársabb megfogalmazásban, az élesztőhártyás érlelés mellett is ropogós és szépen hozza a tokaji szőlő gyümölcsjegyeit az érlelt csonthéjasok mellett.

A classic szamorodni style with a nose and palate of green walnut, walnut and almond. The old Tokaj style in a contemporary take. Even with the ageing under the layer of yeast, it's still crispy and it brings the fruity notes of the Tokaj grapes, alongside ripe stone fruit.

Die grüne Nuss mit Duft und Geschmack von Nuss und Mandel. Neben der Reifung unter Hefefilm bleibt er knusprig und neben den Steinfrüchten bringt er schön die Fruchtnoten der Tokajer Traube.

4 900 Ft/0,5 l

ETYEKI KÚRIA CHARDONNAY Etyek

Egyik kedvenc etyei borunk, évek óta változatlan stílusban készül: telt ízek mellett, a fajta tipikus jegyeivel, a borvidékre jellemző gazdag savszerkezettel.

One of our favourite wines from Etyek, which has been made in the same style for years: besides the full flavours, it comes with typical varietal notes and the rich acid structure that characterises the wine region.

Einer unserer Lieblingsweine aus Etyek, seit Jahren im unveränderlichen Stil hergestellt: neben vollen Aromen mit sortenspezifischen Noten und mit für die Weingegend charakteristischer, reichhaltiger Säurestruktur.

6 700 Ft/0,75 l



FIGULA SAUVIGNON BLANC Balatonfüred

Figula Misi a borai készítésénél legfontosabb szempontnak a termőhelyi sajátosságok kidomborítását tartja, mellette saját stílusjegyei az érettség, a borok mély íze legalább ilyen fontos.

Misi Figula regards highlighting the nuances of the place of growth as the most important aspect when making his wines, and apart from this, his own style - ripeness and the deep flavours of the wines - is just as important.

Misi Figula legt den größten Wert bei der Herstellung seiner Weine auf die Eigenartigkeit des Anbaugebietes, daneben sind auch die eigenen sortenspezifischen Noten, wie die Reife und der tiefe Geschmack genauso wichtig.

6 500 Ft/0,75 l





FIGULA ZENIT & MORE Balatonfüred

Minden évben a pince egyik legjobban várt bora, ropogós, friss ízű, röviden érlelt. Zenit szürkebarát és chardonnay házasítása. Barátságosan illatos, gyümölcsök, virágok és zöld fűszerek aromáival.

Every year, one of the winery's most anticipated wines is the crisp, fresh, briefly aged Zenit&More. A blend of Zenit, Pinot Gris and Chardonnay. It's aromatic in a friendly way, with fruits, flowers and green herbs on the nose. Balanced, round and fast-selling.

Jedes Jahr eine der am besten gewarteten Weine, kurz gereifter Zenit&More mit frischem Geschmack. Freundlich duftende Früchte, Blumen und Aromen von grünen Gewürzen. Balancierter, runder Wein.

850 Ft/0,1 l | 5 900 Ft/0,75 l



KREINBACHER NAGY-SOMLÓI HÁRSLEVELŰ Somló

Egészfürtös préselés után tartályban erjedt és érlelődött hárslevelű. Visszafogottabb illat, telt, krémes korty, virágpor, méz és hamisítatlan somlói karakter.

The Hárslevelű variety was fermented and aged in tanks after the whole-bunch pressing. The slightly restrained nose is followed by a full, creamy palate, pollen, honey and the unmistakable Somló character.

Nach Ganztraubenpressung im Behälter gegorener und gereifter Lindenblättriger. Zurückhaltender Duft, ein molliger, cremiger Schluck, Blütenstaub, Honig und ein unverfälschter Charakter von Somló.

6 700 Ft/0,75 l

HOMOLA KÉKFRANKOS Tihany

Tihanyi kékfrankos a Lapi-dűlő tufás, vulkanikus talajáról. Az idős tőkéről szüretelt kékfrankos hagyományosan, spontán erjedt kádban. A héjon erjedt újbór préselés után öthehtős hordókba került tíz hónap érlelésre. Karakteres, ízgazdag, erdei bogyós, élénk savú, közepes testű.

Harvested from old vines, the Kékfrankos was traditionally fermented in vats. Following the pressing, the macerated new wine was put into five-hectolitre barrels for 10 months for ageing. A distinctive, flavour-rich, medium-bodied wine with forest berries and lively acidity.

Der von alten Weinstöcken gelesene Blaufränkisch hat traditionell in Wanne spontan gegoren. Der Heuerwein wurde nach Einweichung und Kelterung in 5 hl großen Fässern 10 Monate gereift.

8 300 Ft/0,75 l



GERE CABERNET SAUVIGNON BARRIQUE Villány

A villányi birtok ikonikus bora. Illatában piros bogyósok, meggy, csipkebogyó, füge és hordófüszerek. Tartalmas korty, rendkívüli gyümölcsíz, telt és hosszú ízű bor.

The iconic wine of the Villány estate. Red berries, sour cherry, rose hip, fig and oak spices appear on the nose. A full and long wine, with a substantial palate and an extremely fruity flavour.

Ikonischer Wein des Villányer Weingutes. In seinem Duft rote Beerenfrüchte, Sauerkirsche, Hagebutte, Feige und Fassgewürze. Reichhaltiger Schluck, außerordentliche Fruchtaromen, voller Wein mit langem Geschmack.

9 800 Ft/0,75 l





ST. ANDREA ÁLDÁS (BIKAVÉR SUPERIOR) Eger

Hét szőlőfajta házasítása. Legnagyobb arányban kékfrankos és syrah szerepel, így nem csoda, ha mindent érezni az illatában, ami fűszerszámos. 11 hónap hordós érlelés. Tömény, lédús korty, kiváló arányokkal.

The blend of seven grape varieties, with the largest components being Kékfrankos and Syrah, so it's no wonder that the nose is full of spices. It was aged for 11 months in 5-25 hl oak barrels. The palate is dense, juicy and outstandingly proportioned.

Ein Verschnitt aus sieben Rebsorten, größtenteils aus Blaufränkisch und Syrah, so ist es kein Wunder, dass alle Gewürzen gut zu fühlen sind. 11 monatige Reifung in 5-25 hl großen Holzfässern. Reichhaltiger, saftiger Schluck mit ausgezeichneten Verhältnissen.

8 300 Ft/0,75 l



THUMMERER TRÉFLI CUVÉE (ÉDES) Eger

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

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

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

950 Ft/0,1 l | 6 700 Ft/0,75 l

NYAKAS IRSAI OLIVÉR Tök

A népszerű hazai illatos fajta új évjárata. Halvány, zöldes árnyalat, intenzív illat, muskotályos, citrusos és virágos aromákkal. Kortyban légiesség, finom savéret, a frissen szedett szőlő ízeivel.

The new vintage of the popular, aromatic local variety. It has a pale greenish hue, and intense aromas of Muscat, citrus fruit and flowers. The palate is airy with subtle acidity and the flavours of freshly picked grapes.

Neuer Jahrgang der beliebten ungarischen duftenden Sorte. Blasse, grünliche Nuance, intensiver Duft, mit Aromen von Muskateller, Zitrusfrüchten und Blumen. Im ätherischen Schluck feines Säuregefühl, mit Aromen der frisch gelesenen Trauben.

850 Ft/0,1 l | 5 900 Ft/0,75 l



KREINBACHER NAGY-SOMLÓI JUHFARK Somló

A Nagy-Somlói borvidék legmeghatározóbb szőlőfajtája. Határozott, de nem túlzó sav mellett gazdag ásványosság. A melegebb tónusú citrusok, grapefruit, mandarin és ízében a finom sósság mellett kissé megjelenik a körte. Arányos és fajtajellegetes bor, hosszú utóízzel.

The most important grape variety of the Somló wine region. Warmer-toned citrus, grapefruit, tangerine and, in addition to the subtle saltiness, a touch of pear also appears. It's a harmonious and varietally pure wine, with a long finish.

Im Duft Zitrusfrüchte mit warmen Tönen, Grapefruit, Mandarine, im Geschmack erscheint neben feiner Salzigkeit die Birne. Verhältnismäßiger und sortenspezifischer Wein mit einem langen Nachgeschmack.

6 500 Ft/0,75 l





SZŐKE MUSCÁT OTTONEL (FÉLÉDES) Mátra

Gyöngyöstarjáni területekről szüretelt illatos muskotály, hűtött tartályban erjesztve, rövid érlelés után, a pincénél palackba töltve. Illat alapján hamar felismerhető, karakteres, szőlővirágos, muskotályos, kortyban az illatot lekövető ízekkel, 30 gramm maradékcukorral, tüzes lecsengéssel.

An aromatic Muscat Ottonel. It's easily recognisable from the typical grapey, floral, Muscat nose, with the flavours following the palate, with 30 grams of residual sugar and a fiery finish.

Aufgrund des Duftes leicht erkennbar, charaktervoll, mit Traubenblüten, Muskatellernoten, im Schluck mit dem Duft folgenden Aromen und feurigem Abklang.

850 Ft/0,1 l | 5 900 Ft/0,75 l



GERE FRICI GYÖNGYÖZŐBOR Villány

Siklósról és Villányból, korai szüretből válogatott illatos, könnyű bort adó szőlők - királyleányka, ottonel muskotály és sauvignon blanc házasítása. Virágos, egreses, bodzás és szőlővirágos gyöngyözőbor.

The blend of floral grapes that give light wines - Királyleányka, Muscat Ottonel and Sauvignon Blanc. It's a steel tank fermented sparkling wine with flowers, gooseberry, elderflower and grape flower.

In Siklós und Villány, aus früher Weinlese selektierte, duftende, einen leichten Weingebende Trauben - ein Verschnitt aus Königmädchentraube, Muscat Ottonel und Sauvignon Blanc. Er hat im Stahltank gegoren, blumiger Perlwein mit Stachelbeere, Holunder und Traubenblüte.

6 700 Ft/0,75 l

PANNONHALMI HEMINA VÖRÖS Pannonhalma

Merlot hangsúly, kevés cabernet franc-nal kiegészítve, érlelés fajtánként. Meghatározó gyümölcsösség, finom hordós jegyekkel, jó szerkezet, elegáns, mégis tartalmaz pannonhalmi vörös.

Merlot dominated, supplemented by a little Cabernet Franc. The varieties were vinified separately. Pronounced fruitiness with fine barrel notes and good structure. An elegant yet substantial Pannonhalmi red.

Im Fokus ist Merlot, mit wenig Cabernet Franc ergänzt, Reifung pro Sorte. Bestimmende Fruchtigkeit mit feinen Fassnoten, gute Struktur, eleganter, trotzdem reichhaltiger Rotwein aus Pannonhalma.

8 300 Ft/0,75 l



GERE ORGANIKUS PORTUGIESER Villány

Eredeti, tiszta, friss és gyümölcsös bor, kézzel szüretelt organikus szőlőből, kizárólag az Ördögárok-dűlőből. Élénk, de mély színárnyalat, illatában szilva, szeder és meggy, melyeket a hordós érlelés és a terület talajösszetételéből adódó aromák és fűszeresség gazdagítanak.

An original, pure, fresh and fruity wine, made from manually-harvested organic grapes. 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.

Grelle, aber tiefe Nuancen in der Farbe, im Duft Pflaume, Brombeere und Sauerkirsche.

900 Ft/0,1 l | 6 500 Ft/0,75 l





HEIMANN MERLOT Szekszárd

Lendületes, közepes testű szekszárdi vörös, Heimannék egyik kedvenc fajtájából. Rétegzett és elegáns. Illatban erdei málna, bogyós gyümölcsök, kellemes, édeskés jegyek. Ízben mindez folytatódik, kerek, puha korty, és a merlot-ra jellemző telt zárás.

A zesty, medium-bodied Szekszárd red made from one of favourite varieties of the Heimanns. Layered and elegant. Forest raspberry, berry fruits, pleasant sweetish notes on the nose, all of which continues on the round, soft palate and finishes with the Merlot's fullness.

Schichtig und elegant. Im Duft Waldhimbeere, Beerenfrüchte, sowie angenehme, süßliche Noten. Im Geschmack kommt dieselbe Fortsetzung.

950 Ft/0,1 l | 6 700 Ft/0,75 l



SAUSKA CUVÉE 13 Villány

Élénk rubinvörös szín, illatban fűszeresség, ánizs és fehérbors, piros bogyós gyümölcsökkel. Friss, roppanósan gyümölcsös korty. A pince alap vörösbora, 8 hónapig érlelve harmadtöltésű tölgyfahordóban és tartályban.

Lively ruby red colour, spiciness, anise and white pepper, plus red berry fruits on the nose. The palate is fresh and explosively fruity. The winery's entry-level red wine, aged for 8 months in third-fill oak barrels and tanks.

Grelle rubinrote Farbe, im Duft Würzigkeit, Anis und weißer Pfeffer, mit roten Beerenfrüchten. Frischer, knusprig fruchtiger Schluck.

6 900 Ft/0,75 l

TAKLER PINOT NOIR ROSÉ Szekszárd

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

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

100% Pinot Noir aus Szekszárd, vom Behälter, frisch, fruchtig, mit festem Säuregrat. Blasse Roséwein-Farbe mit Orange-Nuance. Er wird von wenig zugegebenem Kohlendioxid frisch und spannender gemacht.

850 Ft/0,1 l | 5 900 Ft/0,75 l



LÉGLI ROSÉ Balatonboglár

A kékfrankos változatlanul tökéletes rozéalap, mellette merlot. A szüret kézzel történt, majd tartályban erjedt és érett 5 hónapon át, szépen megőrizve a fajtákra jellemző primőr jegyeket: cseresznye, vörös szilva, meggy. A korty lendületes, a sav élénk, vibráló.

Built on a Kékfrankos base, also with some Merlot. The varieties' typical primary notes: cherry, red plum and sour cherry. The palate is zesty, with lively, vibrant acidity.

Der Grundwein ist Blaufränkisch, mit Merlot ergänzt. Für die Sorte charakteristische primeure Noten: Kirsche, rote Pflaume und Sauerkirsche. Der Schluck ist belebend, die Säuren sind flimmernd und lebendig.

850 Ft/0,1 l | 5 900 Ft/0,75 l





JÁSDI ROZÉ Csopak

Kékfrankos és merlot redukóvan elkészítve, röviden áztatva, Csopakról. Lazacszínű, ropogós rosé, málnás, cukorkás illattal, piros bogyós gyümölcsök fanyarságával.

Kékfrankos and Merlot from Csopak made reductively with brief skin contact. It's a salmon-coloured, crispy rosé with raspberry, candy aromas, and the sourness of red berry fruits.

Blaufränkisch und Merlot aus Csopak, reduktiv hergestellt und kurz eingeweicht. Knuspriger Roséwein mit Lachsfarbe, mit einem Duft von Himbeere und Zuckerchen, sowie mit Herbe von roten Beerenfrüchten.

850 Ft/0,1 l | 5 900 Ft/0,75 l



BÉLA ÉS BANDI ROZÉ Balatonszőlős

Kékfrankos és merlot, eper és szamóca visszafogottan cukorkára emlékeztető illata. Ízében fanyar piros bogyós gyümölcsök, széles korty, feszes savéretet.

Kékfrankos and Merlot, with the restrained nose that is reminiscent of strawberry and wild strawberry. Sour red berry fruits and taut acidity on the broad palate.

Blaufränkisch und Merlot mit Erdbeeren-Duft, der zurückhaltend an Zuckerchen erinnert. In seinem Duft herbe, rote Beerenfrüchte, breiter Schluck und festes Säuregefühl.

850 Ft/0,1 l | 5 900 Ft/0,75 l

JÁSDI KÉKFRANKOS Csopak

Rubinvörös, könnyed kékfrankos. A kézi szüretet követően spontán erjedt hordóban, majd 8 hónapot pihent. Frissítő vörösbork kevés tanninnal, fekete bogyós gyümölcsökkel és fűszeres, borsos lecsengéssel.

A ruby red Kékfrankos from Csopak. After the manual harvest, it was spontaneously fermented in oak barrels, in which it was also rested for 8 months, before being put onto our shelves. It's a refreshing red wine with restrained tannins, black berry fruits and a spicy, peppery finish.

Nach der Handlese hat er spontan im Fass gegoren, dann wurde er 8 Monate gelagert. Erfrischender Rotwein mit wenig Tannin, schwarzen Beerenfrüchten und einem würzigen, pfeffrigen Abklang.

900 Ft/0,1 l | 6 500 Ft/0,75 l



TAKLER SYRAH Szekszárd

Fűszeres, meleg, vastag syrah a Decsi-hegyi pince 225 és 500 literes hordóiból. Bors, szegfűszeg, meggy, szilva és szilvalekvár. Édesfűszeres illat, gazdag gyümölcsösség, érett tanninok, ahogyan ifjabb Takler Ferenc elképzei a szekszárdi löszről és agyagról ezt a különleges fajtát.

A spicy, warm, dense Syrah from the 225- and 500-litre barrels of the winery on Decsi Hill. Pepper, clove, sour cherry, plum and plum jam. Sweet spicy aromas, rich fruitiness and ripe tannins - as Ferenc Takler Jnr imagines this special variety from Szekszárd's loess and clay.

Pfeffer, Gewürznelke, Sauerkirsche, Pflaume und Pflaumenmarmelade. Ein Duft von süßen Gewürzen, reichhaltige Fruchtnoten, reife Tannine.

950 Ft/0,1 l | 6 700 Ft/0,75 l

