

ÉTLAP

Italajánlattal

Hideg előételek:

Magyaros jécepástétom	850.-
Italajánlat: Somlói Juhfark száraz (2003 Inhauser István)	
Rakott csülök friss tormával	850.-
Italajánlat: Csapolt sör	
Tatár beefstek	2.000.-
Italajánlat: Villányi Kékoportó száraz (2004 Wylyan pincészet)	

Levesek:

Sajtkrémleves fokhagymás piritóssal	600.-
Ököruszályleves gazdagon	600.-
Tejfölös burgonyaleves házi kolbásszal	600.-

Meleg előételek:

Főtt marha almás tormamártással	950.-
Italajánlat: Egri Cabernet Sauvignon száraz (2002 Thummerer Vilmos)	
Vaslapon pirított vargánya gomba, zöld fűszerekkel, vadrizsszel	1.050.-
Italajánlat: Szekszárdi Merlot száraz (2002 Vesztergombi Ferenc)	
Cirilezett mozzarella pesztos paradissommal	1.250.-
Italajánlat: Villányi Kékfrankos száraz (2004 Bock József)	
Cirill zöldségek sajtmártással	1.050.-
Italajánlat: Tokaji Furmint félédes (2002 Pajzos-Megyer)	

Halak:

Borén sült fogasfilé kapros burgonyával	1.750.-
Italajánlat: Somlói Juhfark (2003 Inhauser István)	
Harsasteak kakukkfűves kelkáposztával	1.650.-
Italajánlat: Villányi Rosé (2004 Gere Attila)	
Lazasteak roston tejszínes gombás pennével	1.750.-
Italajánlat: Siklósi Chardonnay barrique (2001-02. Wylyan pincészet)	

Szárnyasok:

- Rokfortos csirkemell padlizsános rizs talapzaton 1.650.-
Italajánlat: Badacsonyi Pinot Noir fehér (2004 Szeremley Huba)
- Pulykaérem hagymás májjal, petrezselymes burgonyával 1.750.-
Italajánlat: Villányi Jammortal Cuvée (2003 Tiffani's)

Sertéshúsból készült ételeink:

- Fonott szűzsült rozsmaringos burgonyával 2.000.-
Italajánlat: Mátraaljai Rosé száraz (2004 Ludányi József)
- Malacborda slambuccal körítve 1.700.-
Italajánlat: Szekszárdi Bikavér Selection száraz (2003 Takler pincészet)
- Égésben sült fokhagymás sertéstarja, házi savanyúságokkal 1.650.-
Italajánlat: Szekszárdi Merlot száraz (2002 Vesztergombi Ferenc)

Marhahúsból készült ételeink:

- Mustáros bélszínlángos friss salátával, fóliás burgonyával 2.400.-
Italajánlat: Villányi Cuvée Barrique száraz (1999 Bock József)
- Fűszeres steak sült póréhalommal, steak burgonyával 2.200.-
Italajánlat: Villányi Montenuovo Cuvée száraz (2001 Wlyan pincészet)
- Körtével pirtott bélszíncsikok polenta ágyon 2.400.-
Italajánlat: Villányi Cuvée Carissimae (2002 Tiffani's)

Borjúhúsból készült ételek:

- Borjúpaprikás juhtúrós galuskával 1.700.-
Italajánlat: Villányi Rosé (2004 Gere Attila)
- Citromos zöldekkel töltött borjúgerinc 2.300.-
Italajánlat: Balatonfüredi Chardonnay (2003 Figula Mihály)

Vadétel:

- Szarvasgerinc sonkás fügével, mandula fánkkal 2.700.-
Italajánlat: Villányi Cabernet Sauvignon Barrique (2000 Gere Attila)

Vegetáriánus:

- Grill zöldségek sajtmártással 1.050.-
Italajánlat: Tokaji Furmint (2002 Pajzos-Megyer)

Vaslapon pirított vargánya gomba zöld fűszerekkel, vadrizzsel Italajánlat: Szekszárdi Merlot (2002 Vesztergombi Ferenc)	1.050.-
Grillezett mozzarella pestos paradicsommal Italajánlat: Villányi Kékfrankos (2004 Bock József)	1.250.-

Gyerekeknek ajánljuk:

Húsleves cémmetéllettel	500.-
Rántott sajt rizzsel	1.050.-
Bolognai spagetti	900.-
Csirkemell hasábburgonya	1.250.-

Saláták:

Házi vegyes savanyúság	700.-
Görög saláta	750.-
Csirkosaláta	1.000.-
Vegyes primőr saláták dresszingsel	770.-

Köreték:

Hasábburgonya	550.-
Jázmínrizs	550.-
Krokkett burgonya	550.-
Tejszínes gombás penne	650.-
Roston sült zöldség	700.-
Roston sült gyümölcs	650.-

Desszertek:

Cesztyealagút forró meggyel Italajánlat: Tokaji Aszú 3 puttonyos édes (2000 Pajzos-Megyer)	750.-
Máktorta áfonyával, csokiba rejtve Italajánlat: Tokaji Aszú 4 puttonyos édes (2000 Pajzos-Megyer)	750.-
Fahéjas sültalma fagyalattal Italajánlat: Tokaji Aszú 5 puttonyos édes (1998 Pajzos-Megyer)	700.-
Házi sajtízeltő Italajánlat: Villányi Cabernet Sauvignon Barrique száraz (2000 Gere Attila)	1.550.-

Speisekarte

Mit Getränkevorschlag

Kalte Vorspeisen:

Hennepastete nach ungarischer Art	850.-
Getränkeangebot: Somloer Juhfark (2003 István Innhauser)	
Geladene Klauve mit frischem Kren	850.-
Getränkeangebot: Bier vom Fass	
Tataren Beefsteak	2.000.-
Getränkeangebot: Villanyer Blauoporto (2004 Vilyan Keller)	

Suppen:

Käsecremesuppe mit Knoblauch zubereitetem Toast	600.-
Reiche Ochschwanzsuppe	600.-
Rahmige Kartoffelsuppe mit hausgemachter Hauswurst	600.-

Warme Vorspeisen:

Gekochtes Rind mit Soße zubereitet aus Apfel und Kren	950.-
Getränkeangebot: Erlauer Cabernet Sauvignon (2002 Vilmos Thummerer)	
Steinpilze geröstet auf Eisenplatte mit Kräutern und Wildreis	1.050.-
Getränkeangebot: Szekszarder Merlot (2002 Ferenc Vesztergombi)	
Gegrillte Mozzarella mit Tomate	1.250.-
Getränkeangebot: Villanyer Blaufranker (2004 Jozsef Bock)	
Gegrillte Gemüse mit Käsesoße	1.050.-
Getränkeangebot: Tokajer Furmint (2002 Pajzos-Megyer)	

Geflügelgerichte:

Hühnerbrust mit Rokfortkäse, serviert auf Reis mit Aubergine	1.650.-
Getränkeangebot: Badacsonyi Pinot Noir Weiss (2004 Huba Szeremey)	
Babytruthahnmedaillons mit Leber, zubereitet mit Zwiebel und Petersilienkartoffeln	1.750.-
Getränkeangebot: Villanyer Jammertal Cuvée (2003 Tiffani's Keller)	

Fischgerichte:

Zanderfilet auf der Haut gebraten, mit Dill zubereiteten Kartoffeln	1.750.-
Getränkeangebot: Somloer Juhfark (2003 Istvan Innhauser)	

- Welssteak mit Thymian zubereitetem Gründkohl 1.650.-
 Getränkeangebot: Villanyer Rosé (2004 Attila Gere)
- Lachssteak am Rost gebraten mit sahniger und Pilz zubereiteter Penne 1.750.-
 Getränkeangebot: Siklósi Chardonnay barrique (2001 -02 Wlyan Keller)

Schweinegerichte:

- Geflochtener Jungfernbraten mit Rosmarin bestreuten Kartoffeln 2.000.-
 Getränkeangebot: Matraaljaer Rosé (2004 Jozsef Ludányi)
- Schweinekotelett serviert mit Slambuz 1.700.-
 Getränkeangebot: Szekszarder Stierblut Selection (Takler Keller)
- Schulterstück gebraten im Ganzen und zubereitet mit Knoblauch, Hausgemachte saure Gurken 1.650.-
 Getränkeangebot: Szekszarder Merlot (2002 Ferenc Vesztergombi)

Kalbsgerichte:

- Kalbspörkölt (saftiges Schmorfleisch auf ungarische Art) mit Nudeln aus Schafkäse 1.700.-
 Getränkeangebot: Villanyer Rosé (2004 Attila Gere)
- Kalbsrücken gefüllt mit Zitronenkräutern 2.300.-
 Getränkeangebot: Balatonfüredi Chardonnay (2003 Mihaly Figula)

Rindfleischgerichte:

- Lendenbratenfladen mit Senf, frischem Salat und Folienkartoffeln 2.400.-
 Getränkeangebot: Villanyer Cuvée Barrique (1999 Jozsef Bock)
- Gewürzter Steak mit gebratenem Winterlauchhaufen und Steak-Kartoffeln 2.200.-
 Getränkeangebot: Villanyer Montenouvo Cuvée (2001 Wlyan Keller)
- Lendenbratenstreifen geröstet mit Birne auf Polentabett 2.400.-
 Getränkeangebot: Villanyer Cuvée Carissimae (2002 Tiffani's Keller)

Wildgericht:

- Hirschrücken mit Schinken zubereiteter Feige und Mandelknäpfen 2.700.-
 Getränkeangebot: Villanyer Cabernet Sauvignon Barrique (2000 Attila Gere)

Vegetarisch:

- Grillkräuter mit Käsesoss 1.050.-
 Getränkeangebot: Tokajer Furmint (2002 Pajzos-Megyér)

Steinpilze geröstet auf Eisenplatte mit Kräutern und Wildreis	1.050.-
Getränkangebot: Szekszarder Merlot (2002 Ferenc Vesztergombi)	
Gebrillte Mozzarella mit Tomate	1.250.-
Getränkangebot: Villanyer Blaufranker (2004 Jozsef Döck)	

Kindermenü:

Fleischsuppe mit Nudeln	500.-
Gebratener Käse mit Reis	1.050.-
Spagetti nach Bologner Art	900.-
Hühnerbrust mit Kartoffelscheiben	1.050.-

Beilagen

Kartoffelscheiben	550.-
Jasminreis	550.-
Kartoffelkrokette	550.-
Penne (Nudel) mit Sahne und Pilz zubereitet	650.-
Gemüse am Rost gebraten	700.-
Obst am Rost gebraten	650.-

Salaten

Hausgemachter Gemischter Salat	700.-
Griechischer Salat	770.-
Hühnersalat	1000.-
Gemischte Erstlingsalate mit Dressing	770.-

Desserts

Kastanientunnel mit heißen Kirschen	750.-
Getränkangebot: Dreibuttiger Tokajer Aszú (2000 Pajzos-Megyer)	
Mohntorte mit Heidelbeeren, versteckt in Schokolade	750.-
Getränkangebot: Vierbuttiger Tokajer Aszú (2000 Pajzos-Megyer)	
Gebratener Apfel mit Zimt und Eis	700.-
Getränkangebot: Fünfbuttiger Tokajer Aszú (1998 Pajzos-Megyer)	
Kostprobe hausgemachter Käsen	1550.-
Getränkangebot: Villanyer Cabernet Sauvignon Barrique (2000 Attila Gere)	

MENU

With recommended drinks

Cold hors d'oeuvres:

- Hungarian pullet paste 850.-
Recommended drink: Juhfark of Somló 2003
- Knuckle of ham hot-pot, made with fresh horse-radish 850.-
Recommended drink: Draught Beer
- Tartar beefsteak 2.000.-
Recommended drink: Kékportó of Villány 2004

Soups:

- Cheese cream soup with toast seasoned with garlic 600.-
- Rich ox-tail soup 600.-
- Potato soup with home-made sausage, made with sour cream 600.-

Hot hors d'oeuvres:

- Stewed beef with horse-radish and apple sauce 950.-
Recommended drink: Cabernet Sauvignon of Eger 2002
- Bolete roasted on an iron plate, seasoned with fresh herbs, garnished with wild rice 1.050.-
Recommended drink: Merlot of Szekszárd 2002
- Grilled mozzarella with tomato seasoned with pesto 1.250.-
Recommended drink: Kékfrankos of Villány 2004
- Grilled vegetables with cheese sauce 1.050.-
Recommended drink: Furmint of Tokaj 2002

Meals made of poultry:

- Chicken breast made with Roquefort on a rice base with egg-fruit 1.650.-
Recommended drink: Pinot Noir white of Badacsony 2004
- Small chops of baby turkey fried with liver seasoned with onions, garnished with parsley-potatoes 1.750.-
Recommended drink: Jammertal Cuvée of Villány 2003

Fish:

- Pike-perch fillet fried in its skin, garnished with potatoes made with dill 1.750.-
Recommended drink: Juhfark of Somló 2003

Glanis steak garnished with savoy seasoned with thyme Recommended drink; Rosé of Villány 2004	1.650.-
Roast salmon steak with penne with sour cream and mushrooms Recommended drink; Chardonnay barrique of Siklós 2001-02.	1.750.-

Meals made of pork:

Twisted tenderloin garnished with potatoes seasoned with rosemary Recommended drink; Rosé of Mátraalja 2004	2.000.-
Roast pig-chop garnished with slambut Recommended drink; Bikavér Selection of Szekszárd 2003	1.700.-
Spare rib seasoned with garlic, roasted whole, with a variety of home-made pickles Recommended drink; Merlot of Szekszárd 2002	1.650.-

Meals made of veal:

Fricassee of veal seasoned with red pepper, made with sour cream, garnished with gnocchi with curdled ewe-cheese Recommended drink; Rosé of Villány 2004	1.700.-
Saddle of veal stuffed with vegetables and lemon Recommended drink; Chardonnay of Balatonfüred 2003	2.300.-

Meals made of beef:

Tenderloin steak with mustard, garnished with potatoes fried in foil and fresh salad Recommended drink; Cuvée Barrique of Villány 1999	2.400.-
Seasoned steak with a pile of fried leeks, garnished with steak potatoes Recommended drink; Montenuovo Cuvée of Villány 2001	2.200.-
Shredded tenderloin roasted with pears on a polenta bed Recommended drink; Cuvée Carissimae of Villány 2002	2.400.-

Venison:

Saddle of venison made with ham and figs garnished with almond doughnuts Recommended drink; Cabernet Sauvignon Barrique of Villány 2000	2.700.-
--	---------

Vegetarian meals:

Grilled vegetables with cheese sauce Recommended drink; Furmint of Tokaj 2002	1.050.-
Dolete roasted on an iron plate, seasoned with fresh herbs, garnished with wild rice Recommended drink; Merlot of Szekszárd 2002	1.050.-

Grilled mozzarella with tomato seasoned with pesto 1.250.-
Recommended drink; Kékfrankos of Villány 2004

Table d'hôte for children:

Bouillon with vermicelli 500.-
Fried cheese garnished with rice 1.050.-
Spaghetti Bolognese 900.-
Chicken breast with French fries 1.050.-

Garnishes

French fries 550.-
Jasmine rice 550.-
Croquettes 550.-
Penne with sour cream and mushrooms 650.-
Grilled vegetables 700.-
Grilled fruit 650.-

Salads:

Home-made pickles mix 700.-
Greek salad 770.-
Chicken salad 1.000.-
Salad mix made of early vegetables with dressing 770.-

Desserts:

Chestnut 'tunnel' with hot sour cherries 750.-
Recommended drink; Tokaj Aszú 3butt 2000
Puppy cake with cranberries, 'hidden' in chocolate 750.-
Recommended drink; Tokaj Aszú 4butt 2000
Baked apples with cinnamon, with ice-cream 700.-
Recommended drink; Tokaj Aszú 5butt 1998
A foretaste of home-made cheese 1.550.-
Recommended drink; Cabernet Sauvignon Barrique of Villány 2000



Itallap

Blended scotch whisky (4 cl):

Ballantine's	710.-
Ballantine' Gold 12*	1.650.-
Grant's	710.-
J&b	710.-
Johnnie Walker Red Label	710.-
Johnnie Walker Black Label	2.350.-
Chivas Regal 12*	2.350.-

CLASSIC SINGLE MALTS (4 cl):

Glenkinche 10* Lowland	2.550.-
Gragganmore 12* Sbelyside	2.550.-
Oban West 14* West Highland	2.550.-
Dhalwhinnie 15* Highland	2.550.-
Talisker 10* Skye	2.550.-
Lagavulin 16* Islay	2.550.-
Scapa 12*	2.550.-
Laphroaig 10*	2.550.-

(KENTUCKY) BOURBON WHISKEY (4 cl)

Jim Beam	710.-
----------	-------

AMERIKAI WHISKEY (4 cl)

Seven Crown	600.-
-------------	-------

IR WHISKEY (4 cl)

Jameson	1.000.-
Tullamore Dew	1.000.-

TENNESSEE WHISKEY (4 cl):

Jack Daniels	1.000.-
--------------	---------

COGNAC, BRANDY (4 cl):

Raynal V.S.O.P.	710.-
Metaxa 5*	770.-
Otard V.S.O.P.	3.300.-



GYÜMÖLCSPÁRLATOK (4 d):

Kóser szilvapálinka	600.-
Vilmos körtepálinka	600.-
Ágyas barackpálinka	600.-
Ágyas szilvapálinka	600.-
Ouzo	600.-
Grappa Fior di Vite	900.-
Calvados Boulard	900.-
Sierra Tequila Silver	710.-
Pitu	900.-

RUM (4 d):

Captain Morgen	550.-
Bacardi White	710.-
Bacardi Limon	710.-
Malibu	710.-

VODKA, GIN (4 d):

Royal	550.-
Finnlandia Original	710.-
Finnlandia Cranberry	710.-
Gordon's Gin	710.-
Keglevich liquer's	710.-
Limon	710.-
Melon	710.-
Fruit the bois	710.-
Peach	710.-

LIQUERS (4 d):

Kahlua Caffee	710.-
Amaretto di Saronno	710.-
Baileys Irish Cream	950.-
Batida de Coco	770.-
Grand Marnier Cordon Rouge	2.550.-
Galliano	950.-
Cointreau	710.-



Bols Liguers	710.-
Kontiki Red Orange	
Kibowi Kiwi	
Vanille de Madagaskar	
Maraschino	
Peppermint	
Misty peach	
Coconut creole	
Parfait amour	
Maracuja sun	
Coffee	
Creme de bananes	
Lue curacao	
Triple sec curacao	
Melon	
Creme de cacao	
Creme de cassis	
Advocat	

WERMUTH (8 d):

Martini Dry	710.-
Martini Bianco	710.-
Martini Rosso	710.-
Campari Bitter (Ód)	730.-

KESERÛK (4 d):

Zwack Unicum	550.-
Jagermeister	950.-
Underberg (2 d)	1.100.-

CHERRY, PORTOI (8 d):

Sandeman Fino	710.-
Sandeman Oloroso	710.-
Sandeman Medium	710.-

CSAPOLT SÛRÛK:

Arany Fácán	0,3	320.-
-------------	-----	-------



Arany Fácán	0,5	550.-
Heineken	0,25	350.-
Heineken	0,5	700.-

ÜVEGES SÖRÖK:

Clausthaler	0,33	650.-
Buckler	0,5	650.-
Kilkenny	0,33	770.-
Coronita	0,33	880.-
Warsteiner	0,33	770.-
Budweiser	0,5	770.-
Guinness	0,33	990.-
Edelweis Weizenbier	0,33	880.-

ÁSVÁNYVIZEK:

Apenta	0,25	290.-
Donaqua	0,33	290.-
Perrier	0,33	500.-
Evian	0,33	500.-

ÜDÍTŐK:

Coca Cola	0,2	290.-
Coca Cola Light	0,2	290.-
Kinley Tonic	0,2	290.-
Kinley Ginger Ale	0,2	290.-
Fanta	0,2	290.-
Sprite	0,2	290.-
Alma juice	0,3	290.-
Szőlő juice	0,3	360.-
Őszibarack juice	0,3	360.-
Körte juice	0,3	360.-
Narancs juice	0,3	360.-
Paradisom juice	0,3	360.-
Szamóca juice	0,3	360.-
Meggy juice	0,3	360.-
Ananász juice	0,3	360.-

ENERGIA ITALOK

Red Bull	0,25	880.-
Bomba	0,33	710.-

KÁVÉ KÜLÖNLEGESSÉGEK:

Espresso		290.-
Capuccino		350.-
Irish coffee		1210.-
Cortado		440.-
Cortado Tocado Baileys		600.-
Cortado Tocado Amaretto		600.-
Bonbon con Baileys		710.-
Ice Coffee		770.-
„Pedro” Coffee		460.-

KOKTÉLOK:

Casa Mediterana (Vodka, Malibu, Creme de Cassis, Grenadine, tejszín)		1.500.-
Dominik (Bacardi, Amoretto, Misty peach, Blue Curacao, Fanta, citrom)		1.500.-
Bloody Mary (Vodka, paradicsomlé, fűszerek)		1.500.-
Tequila Sunrise (Tequila, Grenadine, naranszlé)		1.250.-
Margarita (Tequila, Triple sec, citromlé)		1.500.-
Pina Colada (Bacardi, kókuszlikőr, ananászlé, tejszín)		1.700.-
Alexander (Konyak, kakaólikőr, tejszín)		1.500.-
American Beauty (Konyak, Creme de Menthe, Martini, Grenadine, juice)		1.550.-
Coco Madness (Pitú, kókuszszirup, ananászlé, Grenadine)		1.500.-
B 52 (Kahlua, Bailey's, Grand Marnier)		1.500.-
Karibi Perla		1.200.-

	(Rum, citromlé, banánnektár, angostura)	
Diana		1.500.-
	(Konyak, Creme de Menthe)	
Brandtini		1.350.-
	(Konyak, gin, vermut)	
Bahama Amour		1.900.-
	(Parfait Amour, Tequila, Malibu, citromlé)	
Cuba Libre		1.200.-
	(Bacardi, cola)	
Long Island Ice Tea		3.000.-
	(Bacardi, Tequila, vodka, gin, triple Sec, cola)	
Bronx		1.350.-
	(Gin, Martini Rosso, Martini Dry, juice)	
Lulu		1.350.-
	(Cointreau, citromlé, juice)	
Susie Taylor		1.650.-
	(Bacardi, citromlé, gyömbér)	
Hot Shot		1.350.-
	(Galliano, Espresso, tejhab)	
Valencia		2.200.-
	(Misty Peach, angostura, pezsgő, juice)	
Sextaner Flip		1.500.-
	(Triple Sec, citromlé, tojássárgája, porcukor, pezsgő)	
Red Apple		1.500.-
	(Vodka, almalé, citromlé, Grenadine, angostura)	
Schwarzwald Schnee		1.900.-
	(Creme de Cacao, Creme de Cassis, tejszín)	
Love Story		1.900.-
	(Creme de Cacao, Creme de Bananas)	
El Greco		1.300.-
	(Ouzo, Campari, ásványvíz)	
Cococabana		1.500.-
	(Batida de Coco, vodka, ananászlé)	
Canadian sour		1.500.-
	(Seagram's whisky, brandy, citromlé, grapefruit üdítő)	
Cactus Cooler		1.900.-
	(Tequila, Blue Curacau, ananászlé, kókuszszirup, tejszín)	



ALKOHOLMENTES KOKTÉLOK

Straw Birne (körtel�, sz�l�l�, eperszirup, citromlé)	900.-
Peach Pike (k�rtel�, gy�mb�r)	900.-
Blue Heaven (almal�, ananászlé, citromlé, tejszín, Blue Curacao szirup)	900.-
Lemon Golden (citromlé, porcukor, toj�ss�rg�ja, �sv�nyv�z)	900.-
See Side (Citrenadine, citromlé, ananászlé, juice, toj�ss�rg�ja)	900.-
Tropical Taboo (mentasz�rp, almal�, ananászlé, citromlé, �sv�nyv�z)	900.-
Arabische N�chte (ribizlisz�rp, juice, citromlé, gy�mb�r)	900.-
Franta DayStraw Birne (ananászlé, meggy�l�, almal�, eperszirup, citromlé, cardamon)	900.-
Ban�n Shake (tej, ban�n, ban�nszirup)	900.-
Mediterr�n �lom (k�kuszsirup, mandulasirup, feketeribizliszirup, tejszín, ananászlé)	900.-

PEZSG K

T�rley Charmant Doux	2.400.-/�
Törley Dry, Demisec	3.400.-/�
Hungaria Extra Dry	4.100.-/�
Hungaria Grand Cuvée Rouge	6.000.-/�
Fancois President Brut	6.000.-/�
Hungaria Extra Dry 0,2	860.-/�
Törley Charmant Doux 0,2	860.-/�

HÁZI BOROK (1 dl)

Balatonf�akaj�ri Olaszrizling	220.-
Soproni Rosé	220.-
Szekszárdi Kékfrankos	220.-

PALACKOS BORAINK

Szeremley Szemelt Rizling 0,75 (száraz) 2004 (Szeremley Huba Pincészet)

2800,-Ft



Halványzöldes, tükrös tisztaságú bor, tiszta illattal, mely fajtajelleget is mutat. A könnyű, üdítő savak keltette savérzethez kellemes gyümölcsösség is társul.

Pale green, brilliant wine with a clean aroma of marked character. Light, refreshing acidity is combined with pleasant fruitiness.

Strahlendes Hellgrün, sauber, mit einem sortentypischen Fruchtgeschmack, auch am Gaumen angenehm und lebhaft, mit feinen Säuren.

Pinot Noir fehér 0,75 (száraz) 2004 (Szeremley Huba)

2650,- Ft



Badacsonyi napos lankákon kiváló otthonra lett szőlőfajta sokrétűen gazdag gyümölcsillatú, harmonikus zamatvilágú borával kelt meglepetést. Vulkanikus alapkövet, gazdag mineralitás és extraktédség a bornak kellemes kerekéget ad. Héjonáztatást mellőző különleges szőlőfeldolgozási technológia és kíméletes préselés tette lehetővé hogy az egyébként vörösborból adó szőlőfajta kiváló fehérbor érdekességként kápráztassa el fogyasztóit.

Somlói Juhfark (Inhauser István)

0,75 (száraz) 2003

3300,-Ft



Halvány aranyárga, illatában ásványi anyagokra emlékeztet, de nagyon érdekes és kellemes, egyenesvonalú. Izlelésben száraz, itt is a talaj az a fő jellegzetesség. A háttérben gyümölcsösség. Sok szép, élénk sav. Rendkívül jól kiegyensúlyozott bor hosszú utóízzel.

Pale gold with an interesting and pleasant straightforward aroma with a mineral character. It's dry in the mouth with a marked earthy taste and fruitiness. Plenty of good lively acids. An extremely well-balanced wine with harmonious flavours and aromas and a sufficiently long finish.

Blasses Goldgelb, mineralische Nase, sehr interessant und vielschichtig; trocken, vom Terrior dominiert, Frucht im Hintergrund, gute lebhaft Sauer, ausgezeichnete Harmonie und langer Abgang. Ein würdiger Repräsentant dieser bedrohten Rebsorte.

Vylyan Portugieser 0,75 (száraz) 2002/03 (Vylyan Pincészet)

3300,-Ft



Könnyed, alacsony tannintartalmú, lágy vörösbor. A 2004-es évvjárat kissé élénkebb savakkal bír az előző évihez képest, de a fajta ízvilágát meghatározó meggyes gyümölcsösség és fűszeresség összetéveszthe- tetlenül megmaradt. A mindennapok bora, könnyen párosítható rántott, sült, paprikás szárnyas vagy halételekkel, de remek pizzák, olasz tészták mellé is. Javasoljuk a vörösboroknál megszokott hőmérsékletnél, néhány fokkal alacsonyabban történő fogyasztását.

Fruity light bodied red wine with low tannin content. The accent is on sour cherry followed by spice of freshly ground black pepper. It is an ideal wine for every occasion matching easily with fried chicken or fish, and pastas Best drunk a few degrees colder than heavier, mature of red wine.

Ein leichter, fruchtiger Rotwein mit niedrigem Tannin, dessen Geschmackswelt an reife Sauerkirschen erinnert, unterlegt mit der Würze von frisch gemahltem Pfeffer. Ein Wein für alle Tage, der zu Fleischgerichten und Pasta genossen werden kann. Wir empfehlen ihn kälter zu servieren, als es sonst bei Rotwein gebräuchlich ist.

Siklósi Chardonnay barrique 0,75 (száraz) 2001/02 (Vylyan Pincészet)

4200,-Ft



Újhordós érlelésű száraz fehérbor. Az érett almát, sárga ringlót idéző ízeket vaníliás, pörkölt, kicsit fűszeres jegyek teszik teljessé. Jó választás füstölt halak, pástétomok, krémlévesek, valamint rostonsült szárnyasok, vagy karaj mellé.

Dry white wine matured in new barrels. Its complex taste resembles ripe apples and yellow greengage with vanilla-ish, roasty, and herbaceous tones. It is an excellent choice with smoked fish, paté, cream soups, grilled poultry and pork chops.

Ein trockener Weißwein, gereift in neuen Fässern. Seinen Geschmack nach reifen Äpfeln, gelben Zwetschgen und Vanille vervollkommen seine brandigen, etwas würzigen Merkmale. Eine gute Wahl zu geräucherter Fisch, Pasteten, Kremsuppen, sowie Geflügel vom Rost oder Kotelett.

Balatonfüredi Chardonnay 0,75 (száraz) 2003 (Figula Mihály)

3500,-Ft



A világszerte ismert és kedvelt Chardonnay élvezeti értékét a fajtajelleget túl a termőtáj és a készítés módja határozza meg. A bor jellemzője a friss gyümölcsillat, harmonikus savtartalom, könnyedség, az elegancia.

The value of Chardonnay, an internationally known and popular wine, is determined, apart from the varietal character, by the terroir and the wine-making method. Marked by a fresh fruit fragrance, harmonious acids, lightness and elegance.

Den Wert des weltweit bekannten und beliebten Chardonnay bestimmen außer dem Sortencharakter das Anbaugbiet und die Methode der Zubereitung. Der Wein duftet nach frischem Obst, hat einen ausgeglichenen Säuregehalt, ist elegant und lieblich.

Mátraaljai Rosé (Ludányi József)

0,75 (száraz) 2004

2500,- Ft



A Mátraalja hüvösebb éghajlata kedvez a jó savak kialakulásának. Jelen esetben mindez intenzív gyümölcsös illattal párosul. Jól kiegyensúlyozott, harmonikus ízvilágú, gazdag bor. Fő értéke eleganciája és üdesége.

The colder climate of the Mátraalja Mountain favours the formation of nice acids. In this case it is accompanied by intensive fruity scent. It is a wellbalanced, harmonious rich wine. The freshness and the elegance give its main value.

Das kältere Klima des Matra-Gebirges fördert die Ausbildung der guten Säuren. Bei diesem Wein kommen die intensiven Obstdüfte hinzu. Ein sehr ausgeglichener, harmonischer Wein mit einem reichen Geschmack. Sein besonderer Wert liegt in seiner Eleganz und Frische.

Villányi Rosé 0,75 (száraz) 2004 (Gere Attila)

3300,-Ft



Már a bor megjelenése is vidámságot tükröz, jelzi a frissességet, üdeséget. Finom, intenzív illat és zamat érezhető benne, mely hosszú ízérzettel párosul. Tipikusan déli rosé bor.

The very appearance of the wine is reflecting joyfulness and radiating freshness of flavour. Fine and intensive bouquet and aroma are combined with a long lasting taste on the palate. A typical rosé wine from the southern regions.

Ein Wein der durch seine zarte Rosafärbung schon fröhlich auffällt. Sein florales Bukett überzeugt in angenehmer Weise. Er zeichnet sich vor allem durch sein harmonisches, langes und rundes Geschmacksbild aus. Ein typisch südlicher rosé Wein.

Villányi Kékfrankos 0,75 (száraz) 2004
(Bock József)

3200,-Ft



A kékfrankos az egyik legerjedtebb kékszőlő fajta Magyarországon. A meleg, napsütéses klímájú borvidéken határozott savtartalma, férfias karaktere, elegánsan, szelídebben mutatkozik meg. Magyaros ételekhez, füstölt vagy lecsós húshoz, pörkölt félélekhez nagyon jól illik.

Kékfrankos (blue frankish) is one of the most wide spread blue grape varieties in Hungary. Its definite acid content, masculine character develops in an elegant, tempered way in this wine region with its warm and sunny climate. It is excellent with typical dishes of Hungarian cuisine, smoked meats or meats prepared with the traditional paprika/tomato base (lecsó) and various types of stew.

Diese Sorte ist eines der meistverbreiten Weine aus blauen Trauben, in der Weingegend mit warmem Klima und viel Sonnenschein entfaltet sich die sortentypische Säure und der männliche Charakter elegant und edel. Der Wein soll zu ungarischen Spezialitäten, geräuchertem Fleisch oder Gerichten mit Letscho sowie zum "Pörkölt" serviert werden.

Villányi Jammertal Cuvée 0,75 (száraz) 2003
(Tiffán Ede és Zsolt)

4950,-Ft



Lilás bíbor árnyalatú bor, illata teljesen tiszta, nem intenzív, hűvösnek mondható. Szájban száraz, jelentős mennyiségű, de könnyű - érett tannint tartalmaz. Gyümölcsössége a szilva lekvárban és a meggyízben konkretizálódik. Jó horizontális egyensúllyal és e fajták által elérhető izkoncentrációval rendelkezik.

Scarlet verging on purple, this blend offers subtle raspberry, gooseberry and blueberry aromas. Dry with pointed acids. It would be rash to say anything beyond pointing out that will reward patience.

Egri Cabernet Sauvignon 0,75 (száraz) 2002
(Thummerer Vilmos)

3850,-Ft



A Cabernet Sauvignon fajta minden szépségét és illatjegyeit magában hordozó bor rögtön az első pillanatban nagyon vonzóvá válik a kóstoló számára. Cserzőanyag tartalma nagyon finom bársonyos, különös értéke a bornak. Kellemes savérzete mellett szeder és szilva gyümölcs aromák dominálnak. Marhahúsból készült sültékekhez, vadételekhez javasoljuk fogyasztani.

This wine, which has all the beauty and bouquet of the Cabernet Sauvignon variety, is very attractive to the taster right from the first moment. The very fine velvety tannins are a special value of the wine. Besides the pleasant acid taste, blackberry and plum aromas dominate. Best served with dishes of roast beef and game.

Der Cabernet sauvignon weist alle Schönheits- und Duft-Merkmale der Sorte auf und gewinnt schon beim ersten Schluck den Konsumenten für sich. Der Gerbstoffgehalt ist sehr seidig und verleiht dem Wein einen besonderen Wert. Außer dem kräftigen Sortenaroma erinnert der Duft an Brombeeren und Pflaumen. Man sollte ihn zu Rindfleisch- und Wildbretgerichten servieren.

Villányi Cuvée Barrique (Bock József) 0,75 (száraz) 1999
Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc

15.400,-Ft



A Bock Cuvée az 1997-ben "Év Bortermelőjének" választott Bock József borkinálataiban előkelő helyen szerepel, mely a termelő nevét is viseli. A legjobb alapanyagokból összeállított különös figyelemmel készült borkülönlegesség. Mély gránátvörös színével, intenzív illatával - melyben csokoládéra, meggyre emlékeztető illatok érezhetők - és bársonyos, finom cserzőanyag tartalmával teremt meg kiváló élvezeti értékét.

The Bock Cuvée holds a place of esteem in the selection of the producer, József Bock, who was elected "Wine maker of the Year"; the wine was named after the producer. This is a speciality wine made from choice ingredients. Its excellent organoleptic characteristics are derived from its deep garnet-red colour, its intense bouquet reminiscent of chocolate and cherry and its velvety, fine tannin content.

Bock Cuvée - benannt nach dem 1997 zum "Winzer des Jahres" gewählten József Bock - nimmt im Weinangebot des Herstellers einen vornehmen Platz ein. Dieser besondere Weine entsteht aus den besten Grundstoffen mit größter Sorgfalt. Seine dunkle, granitrote Farbe, sein intensiver Duft der an Schokolade und Sauerkirschen erinnert und sein zarter, angenehmer Gerbstoffinhalt tragen alle zu seiner Beliebtheit bei.

Szekszárdi Bikavér Selection 0,75 (száraz) 2004
(Takler Pince)

3850,-Ft



Szekszárd nagy múltú vörösbor termeléséhez méltó, tipikusan mély színű, fűszeres illatú és zamatu, bársonyosan lágy ez a Bikavér. Egyediségét azonban a különösen ízben érezhető Kadarka alkotórész finom karaktere teremti meg.

This wine has the typical deep colour, spicy bouquet and aroma, and velvety softness of Bikavér. It is in the great tradition of red wine production in Szekszárd. However, the fine character of the Kadarka component which can be felt especially in the taste, gives it individuality.

Dieser Bikavér aus dem berühmten Rotweinanbaugebiet Szekszárd ist von typisch dunkelroter Farbe, würzig, duftig und edel. Eigenartig wird er aber durch den firmen Charakter des Bestandteils Kadarka.

Villányi Montenuovo Cuvée 0,75 (száraz) 2001
(Výlan Pincészet)

6050,-Ft



E szokatlan házítás megalkotásával az volt a célunk, hogy egy étellekkel könnyen párosítható, gyümölcsös borral álljunk elő. Közepes testű, mély gránátvörös színű itál, ahol a Cabernet vázat a Pinot Noir tölti meg gyümölcseccsel, élénkséggel. Sokféle sülttöz, pecsenyéhez, fűszeres, paprikás ételek mellé ajánljuk.

With this unusual pairing of wines we aimed to create a fruity blend that easily matches many different types of food. The result is a medium bodied, deep pomegranate coloured wine in which the Cabernet shell is filled with the vivaciousness and fruits of Pinot Noir. Highly recommended with roasts, spicy and paprika dishes.

Bei der Kreierung dieses ungewöhnlichen Verschnittes hatten wir das Ziel, einen fruchtigen Wein zu erschaffen, der leicht mit den Speisen gepaart werden kann. Ein dunkelgranatroter Wein mit mittlerem Körper, wo das Cabernetgerüst durch den Pinot Noir mit Fruchtigkeit und Lebhaftigkeit ausgefüllt wird. Wir empfehlen ihn zu Braten, würzigen Paprikaspeisen.

Szekszárdi Merlot 0,75 (száraz) 2002
(Vesztergombi Ferenc)

3850,-Ft



Egészen sötét, vörös szín. Illata erdei boggyós gyümölcsökre emlékeztet. Kellemes lágy savakkal bír, ami kimondott erény a szekszárdi borok között. Harmonikus, tartalmaz bor melyet bátran ajánlhatunk minden vörösbor kedvelőnek.

It has a totally dark red colour. It's aroma reminds us of forests berries. It is a pleasant with soft acids, which is a definite merit among the wines of Szekszárd. It is a harmonic and stout wine that we boldly recommend to the lovers of red wines.

Sehr dunkelrote Farbe. Sein Aroma erinnert an die Beerenfrüchte des Waldes. Er verfügt über weiche Säuren, was unter den weinen aus Szekszárd ein ausgesprochener vorteil ist. Es handelt sich um einen harmonischen gehaltvollen Wein, den wir gern allen Rotweinfreunden empfehlen.

Villányi Cabernet Sauvignon barrique 0,75 (száraz) 2000 8250,-Ft (Gere Attila)



Mélységét rubinját fiatalos ibolyakék színtükör hatja át. Illatában a sokszínűség jellemzi: szeder, fekete ribizli, erdei bogyókra emlékeztető, mely az étetet fa illatával vegyül. Már most szép, érett tanninok jellemzik. Nagy testű, komplex szerkezetű, a szájban hosszú, egy bizonyos édes ízreztetbe átható. Fiatalosága ellenére fogyasztása kellemes. Jól érlelhető.

Rich ruby red with fresh shades of violet. Various balanced aromas of a variety of berries: blackberry, black currant, blueberry with an integrated smoky oak flavour. Tight and firm even at this stage due to its tannin structure. It is rich and full bodied, leaves a long lasting taste of sweetness. You can enjoy its full taste in spite of it being so young. It has good prospects of maturation.

Noch von jugendlichen Violett-Reflexen überspieltes, dichtes Rubin. In der Nase eine Vielfalt verschiedener Beeren: Brombeere, schwarze Johannisbeere, Waldbeere, welche mit einem Hauch von rauchigem Holz umgeben werden. Schon jetzt verfügt er über schöne, reife Tannin. Der Wein hat eine dichte, komplexe Struktur, ist lang im Mund und geht schon in eine gewisse Süße über. Ist noch jung aber schon angenehm zu trinken. Sehr gut lagerfähig.

Villányi Cuvée Carissimae 0,75 (száraz) 2002 15.400,-Ft (Tiffán Ede és Zsolt)



Sötét rubinszínű bor. Illata tiszta és kellemes, vonzó. Illatjegyei: málna, meggy, szilva. Szájban száraz, savérzete jelentős. Horizontális (sav-alkohol) egyensúlya jó, vertikális (sav-tannin) egyensúlya sav felé billen. Gyümölcsösségét szeder, piros ribizli, szilvalekvár jelenti. Az újfahordó fa-jellege beépült az ízbe. Lecsengése tartalmas, közepesen hosszabb. Koncentrációja nagy, potenciálja ígéretes.

Dark ruby with a bouquet that is pure, pleasing, and attractive with raspberry, sour cherry and plum aromas. Dry with fast acidity. The horizontal balance is fine, but the vertical one leans to the acids. Fruity wine with blackberry, red currant, and plum preserves among the flavors. The new wood from the barrel has been integrated with the taste. A substantial, longer than average finish, great concentration, and a big promise.

Tokaji Furmint (Pajzos-Megyer) 0,75 (félédes) 2001 1900,-Ft



Minerális már az illatában is, finom növényi illatjegyekkel. Szájban alkoholédességgel lép fel, meglepően kerek, de robusztus savakkal. Utóízében is mineralitás van jelen.

The bouquet strikes a mineral note with subtle herbaceous aromas. On the palate the wine shows alcohol, sweetness and surprisingly smooth but robust acidity. The aftertaste is also dominated by a mineral flavor.

Bereits in der Nase mineralisch, mit feinen vegetalen Aromen. Am Gaumen Alkoholsüsse. Überraschend runde, aber robuste Säurestruktur. Im Abgang bleibt die mineralische Note.

Tokaji Szamorodni száraz 0,5 1998/2000 2100,-Ft (Pajzos-Megyer)



Telt ízű tekintélyes testtel bíró száraz-férfias bor. Nagyon szép diós ízek mellett kicsi kakaó és érintésnyi füstíz fedezhető fel a borban.

A full-flavored, dry and manly wine with impressive body. Slightly smoky with wonderful walnut flavors and a touch of cocoa.

Voller Geschmack, guter Körper. Trockener, herber Wein. Sehr schöner Geschmack nach Walnüssen und Kakao, rauchig.

Tokaji Szamorodni édes 0,5 (száraz) 1999/2000 4000,-Ft (Pajzos-Megyer)



Egy kedves bor, illatában a mézeskalács fűszereivel. Egyensúlya jó, az édesség nem túlzott. Kellemes utóíz, főleg karamellel.

A charming wine with honeybread aromas in the bouquet. Balance with well-proportioned sugar. A pleasing aftertaste dominated by caramel.

Ein gefälliger Wein. In der Nase nach Gewürzkuchen. Gute Harmonie und mässige Süsse. Angenehmer Nachgeschmack vor allem nach Karamell.

Tokaji Aszú 3 puttonyos 0,5 1999 5200,-Ft (Pajzos-Megyer)



Remek példa arra, hogy egy aszú alacsonyabb kategóriában is nyújthat szép élményt. A borban jól kifejezett mézes füges ízkomplexet találunk, nyomokban sárgabarackkal.

The living proof that even in the lower range, an aszú can be a memorable experience. This wine offers a nice complex of honey and fig flavors with traces of apricot.

Grossartiger Wein der niedrigeren Aszükategorie. Komplexer Geschmack nach Honig und Feigen. Im Hintergrund nach Aprikosen.

Tokaji Aszú 4 puttonyos 0,5 1999 5900,-Ft (Pajzos-Megyer)



Közepesen mély arany szín, mézillat. Egyensúlya jó, a maga kategóriájában rendkívül izgazdag, (vezető) ízjegyek: mészalmasajt, gesztenye és erdei gombák), hosszú utóíz mutat.

A medium deep gold color and the scent of honey. Balanced and extremely zesty for its category with a long aftertaste (quince jelly, chestnut and forest mushroom).

Gold mittlerer Intensität. Honigduft. Gut im Gleichgewicht, sehr vielschichtig nach Quitten, Kastanien und Waldpilzen. Langer Abgang.

Tokaji Aszú 5 puttonyos 0,5 1998 7.900,-Ft (Pajzos-Megyer)



Arany szín némi vöröses árnyalással. Illatban kajsziarack. Karsztinak hat, bár ízében jelentős édesség érezhető. Fiatalos savak, némi animalitás. Komoly potenciállal bír.

Golden with reddish streaks and apricot aromas in the bouquet. Creates a lean impression for all the sweetness on the palate. Youthful acids with some animality and a serious aging potential.

Goldene Farbe mit roten Schatten. In der Nase nach Aprikosen. Wirkt schland, verfügt aber über eine nächtige Süsse. Jugendliche Säure, leicht animalisch. Grosses Potenzial.

Tokaji 6 puttonyos Aszú 0,5 1996 15400,-Ft (Tokaj Classic)



Vöröses borostyánsárga, illata csak levegőztetés után tárul elénk. Illattartalom: meleg illatbenyomás, konkrét illatjegyek: sárgabarack, kicsi érett muskotály, friss gomba. Ízben mazsola, füge, dió, kenyérbéj és dohány. Hatalmas íze a nyugodt szóval jellemezhető. A bor magával ragadó, de van benne némi báj is. Savai lendületesek, de nem izgatóak.

Reddish amber, with an aroma that will come to the fore only after being exposed to the air. The first impression is dominated by a warm aroma including some apricot, a touch of ripe muscat and fresh mushrooms. In its flavour raisins, figs, walnut, bread crust and tobacco can be detected. It has powerful, concentrated flavour, which could be best described as "quiet".

Rötlicher Bernstein: das warme Bukett eröffnet sich erst nach einiger Belüftung: Marillen, frische Champignons, Muscat: am Gaumen nach Rosinen, Feigen, Walnüssen, Brotkruste und Tabak, tagende Säure, eine konzentriertwuchtiger, aber trotzdem "friedlicher" Wein; ungewohnt langer Abgang.

