

*Borlap*  
*Wine card*



BÚSULÓ  
JUHÁSZ  
RESTAURANT

*A számla végösszege után 13% szervízdíjat számolunk fel.*

*Service fee is not included, 13% of sum total will be added to the bill.*



***Pohárral rendelhető boraink:  
Wines by the glass***

***Aperitif ajánlatunk – Our aperitif offer***

*Sauska Tokaj Extra Brut/ Tokaj, Budafok* 1 790,-Ft/1dl

*Kreinbacher Prestige Brut/ Somló* 2 290,- Ft/1dl

***Fehér borok - White wines***

*Váli Kéknyelű 2021/ Badacsony* 2 390,-Ft/1,5dl

*Kiss Gábor Carte Blanche Rajnai Rizling 2021/Villány* 1 990,- Ft/1,5dl

*Brightwater Gravels Sauvignon Blanc 2020/ Új-Zéland, Nelson* 2 390,-Ft/1,5dl

*Fehérvári Grand Reserve Somló Juhfark 2019/  
Nagy-Somló, Somlósztölcs* 2 390,-Ft/1,5dl

*Patricius Furmint 2019/ Tokaj, Bodrogkeresztúr* 1 790,-Ft/1,5dl

*Pátzay Tégladomb 2018/ Badacsony* 1 790,- Ft/1,5dl

***Rozé borok –Rose wines***

*Riczu Villányi Rosé 2021/ Villány, Siklós* 1 790,-Ft/1,5dl

*Vylyan Rosé Variációk 2021/ Villány, Kisharsány*

***Vörös borok – Red wines***

*Gyevai Kékfrankos 2020/Balatonfüred-Csopak, Balatonfüred* 1 690,-Ft/1,5dl

*Epicuro Primitivo di Puglia IGP 2020/ Olaszország, Puglia* 2 590,-Ft/1,5dl

*Bukolyi Steinhauser Reserve Kékfrankos&Syrah 2020* 3 390,- Ft/1,5dl

*Ipacs-Szabó Nászút Helyett 2019/ Villány* 2 590,- Ft/1,5dl

*Nyolcas és Fia Szülőföldem Bikavér 2018/ Eger* 2 090,- Ft/1,5dl

*Mikóczi Cabernet Sauvignon 2017/ Szekszárd, Bába* 2 790,- Ft/1,5dl

***Tokaji édes borok – Sweet wines from Tokaj***

*Szarka Dénes Cuvée 2016/ Mád* 1 290,-Ft/0,5dl

*Királyudvar Ilona Cuvée 2002/ Tarcál* 2 790,-Ft/0,5dl

*Bodrog Borműhely 6 p Aszú 2013/ Bodrogkeresztúr* 2 090,-Ft/0,5dl



## Fehérborok – White Wines

### **Centurio Fáy-Domb Sárgamuskotály 2021/**

**8 990,-Ft/pal.**

#### **Gyöngyöstarján, Mátra**

Ludányi Balázs borászata 3 ha-on alacsony hozamok és kiszámíthatóság jellemzi; az egészséges gyümölcs és a terroir érvényesülését mindig szem előtt tartva, sok emberi élömunka alkalmazásával szabad akaratból teszünk minden évben csúcskísérletet. Ebben az értékteremtésben jut központi szerep két eltérő karakterisztikájú területünknek a Diósnak, és a Fáy-dombnak. Figyelme középpontjában a kékfrankos áll, véleménye szerint ez a szőlőfajta hivatott újra pozícionálni a Mátrai borvidéket. A Fáy Domb dülős bora. Az általunk kóstolt sárgamuskotályok egyik legkedvesebb arca mutatkozik meg évről évre ebben a borban. Nem pacsulis, nem nehéz, nem buta. Finom virágok, édes barack, kevés rózsza illatában, nagyon frissítő, mint nyári vihar előtt egy mező illata. A korty is következetes, hozzá, amit várunk, jó sav kíséretében, mátrai stílusban kevés sóssággal a korty végén Gazdag és összetett bor, érződik benne a gazda tudatossága, törődése. Igazi meglepetés bor.

### **Bajnóczy Szemenszedett Olaszrizling 2021/ Badacsony, Kisapáti 5 990,-Ft/pal.**

Kis családi pince. Reduktív, könnyed, jó savú olaszrizling. Évek óta tartjuk minden évjáratát folyamatosan, hiszen egy bármikor bármihez iható, könnyed száraz bor, akár fröccsként is. Nem csalódtunk még benne.

### **Konyári Loliense 2021/ Balatonboglár, Rádpusztá**

**7 990,- Ft/pal.**

A pincét ma már Konyári Dani, Konyári János a neves borvidéki borász fia viszi. A birtok Rádpusztán, egy provanszi stílusú csodaszép épületben működik. Egyértelmű, hibátlan borok kerülnek ki Dani keze alól.

Hosszú évek óta a legnépszerűbb fehér házasítása ez a bor a borvidéknek. Chardonnay, sauvignon blanc és olaszrizling házasítás hordóban érlelés nélkül, finom seprőn tartva házasítják, ez szélesebbé teszi, vastagítja a bort. Nagyon népszerű könnyed, illatos, friss bor.

### **Kiss Gábor Carte Blanche Rajnai Rizling 2021/Villány**

**7 590,- Ft/pal.**

Újszerű villányi stílus, kis birtok, egyre nagyobb rajongótábor. Kiss Gábor 10 hektár precízen gondozott szőlőből szüretel Villány jó nevű területeiről, a Hajdús, a Boczor, a Gesztenyés dűlőkből. A pincéjében a villányi francon van a fókusz, érleléshez pedig a legkeresettebb francia hordókat használja.

Ez egy meglepetés bor, nem készült még eddig, egy világfajtából készített fehérbort. Mi beleszerettünk. A fajta friss vonalát, virágos karakterét mutatja be.

### **Kislaki Matacs Chardonnay 2021/Balatonboglár, Szőlőkislak 7 990,-Ft/pal.**

Légli Géza, Légli Ottó legfiatalabb fivérének birtoka. Lázadó borász, kutatja a jobbat és a még jobbat. Izgalmas fehér és vörösborokat készít a tóra néző domboldalakon.

A lösz talajú Matacs dűlőből, spontán erjesztett, részben tartályban, nagyobb részben 500/650/750 literes magyar tölgyfából készült ászokhordókban erjesztett és érlelt bor.

A frissesség és a gyümölcsösség találkozik a borban a tartalommal.

### **Lawson's Dry Hills Ten Rocks Sauvignon Blanc 2022/**

**10 990 Ft/pal.**

#### **Új-Zéland, Marlborough**

A borászat Marlborough-i szőlőültetvények, kiválasztott területeiről került ki és tökéletesen mutatja meg, hogy van miért is van oda az egész világ a marlborough-i klasszikus stílusért.



Illatában karakteresen érezhetünk maracujat, citrusokat és némi füves, gyógynövényes aromát is, majd a szájban folytatódik ez a nagyon jól meghatározható ízvilág, élénk, gyümölcsös ízekkel, frissítő, üde savakkal és kellemesen ropogós, de mégis hosszú lecsengéssel.

**Váli Kéknyelű 2021/ Badacsony**

**8 990,-**

**Ft/pal.**

A napfény, a bor, a gyerekek – és a Badacsony. „A magam öröme” – így hirdeti magát a Balaton-felvidék egyik legkülönlegesebb ízvilágú borokat palackozó pincészete. A Badacsonyi tanúhegyek-en: Őrsi-hegy, Tóti-hegy, Szigliget. Kéknyelű mint női ivarú fajta amit csak a Badacsonynál természetnek aminek a Budai zöld a porzója. A fajta nevét a kékes-vöröses árnyalatú levélnyeléről kapta. Hordóban és tartályban történő spontán erjesztést 8 hónapos érlelés követ. Édes fehér húsú gyümölcsök, virágok ( nárcisz, levendula) pici vaníliával, olajos magokkal díszített illat. Feszés savak és sós ásványosság teszi kimondottan lendületessé és magassá a bort.

**Fehérvári Grand Reserve Somló Juhfark 2020/**

**8 990,-Ft/pal.**

**Nagy-Somló, Somlószőlős**

A családi borászat 1545 óta foglalkozik borkészítéssel a borvidéken. Néhány éve arculatváltozás és technológiai teljes megújulás után jelentkeztek új boraikkal. Ifj.Kamocsay Ákos borász segítségével. Elegáns, olajos bor, szép összhangban kerültek a hordós érlelés jegyei a vulkanikus jegyekkel. Komplex, izgalmas, emlékezetes bor.

**Tokaj Nobilis Barakonyi Hárslevelű 2019/**

**9 990,-Ft/pal.**

**Tokaj, Bodrogkeresztúr**

Bárdos Sarolta és Molnár Péter családi borászata. Saci ma már csak a saját pincére koncentrál. Kis tételek, mives borok, finomság jellemzik a pince tételeit. Kivételesen egyensúlyos bor hosszú ízű, illatban inkább virágos, kakukkfüves, hársas, mint köves, összetett és izgalmas. A korty tele van energiával, ásványos, savai is vibrálnak, de nem sarkos, élvezettel iható. Organikusan termelt szőlőből erjedt spontán használt zempléni tölgy hordóban.

**Holdvölgy Intuition No3. 2017/ Tokaj, Mád**

**21 990,-**

**Ft/pal.**

Egy csoda birtok Mádon. Hatalmas lendülettel fogott bele tulajdonosa a vállalkozásba, csodaszép szőlőterületek és egy tökéletesen célratorően megépített birtok. Szinte az első évjáratuk óta igazodási pont a birtok, mind édes mind száraz borokban. Minden boruk kristálytisztaság, gyümölcsös, gerinces. Pincejáratuk Mád egyik legnyagobb látványossága. Kollekciónk egyik legkifinomultabb és legegységesebb borának születéséhez újra egy kivételes évjárat adhatta meg a lehetőséget. Kristálytisztaság illatában zöldalma, passiógyümölcs és krétás jegyek fedezhetők fel. Ízében folytatódik a zöldalmás vonal, ropogós körtével és egressel kiegészülve. A finom érleléssel csiszolt dinamikus savak, izgalmas harmóniát idéznek meg az édes hordófüszerekkel. Szinte végtelenül, határozott eleganciájú, ásványosan komplex szerkezetű bor

**Lenkey Betsek/Korposd Furmint 2015/ Tokaj, Mád**

**12 990,-**

**Ft/pal.**

Lenkey Géza nagyapai Mádi területen Budapesti vállalkozása mellett kezdte el a borászatát, amit csak az talál meg aki nagyon keresi Mádon, sehol egy felirat, nagy Chateau. Egy kis pinceajtó, egy udvar, ami mögött egy hatalmas régi pincerendszer bújik,



komoly idős palackban érő tételekkel és hordókkal. Minimális technológia, 2 acéltartály egy prés. Minden természetes. Nem használ semmilyen vegyszert. Sokáig érleli borait és csak akkor hozza forgalomba, amikor azt gondolja már megmutatható a nagyközönségnek. A Betsek dűlő, nem hivatalos nevű Korposd aldűlőjéből szüretelt szőlőből készült a bor, hosszas 5 év hordós és 2,5 év palackérelés után került forgalomba. 618 palack készült belőle. Még mindig fiatal a bor, kitűnő évjáratból, hosszú, véget nem érő savak tartják meg gyümölcsösségét kóstolás után is hosszan.

### **Királyudvar Sec 2006/ Tokaj, Tarcál**

**17 990,-Ft/pal.**

Annak idején Szepsy István és Demeter Zoltán vezetésével indult a pince, ez a bor még ebből az időből származik. Ma már mindketten a saját birtokaikat vizsik. A birtok borainak nagy részét a világpiacon adják el. Furmintok házasítása, több dűlő terméséből fehér húsú gyümölcsöket és szép fás aromákat mutat. Testes, olajos, érett, a sav enyhén emelkedett, az aromákat citrusok, nyári alma, meleg fűszerek és egy kevés szarvasgomba adja. Van petrolosság is benne, nem kevés, egy kevés dohány és mindenféle keleti fűszer. Tanulságos bor, hova jut egy érett, érlelt furmint. Nem kapható tétel, csak éttermünkben kóstolható.

## **Rosé borok – Rosé Wines**

### **Riczu Villányi Rosé 2022/ Villány, Siklós**

**6 990,-Ft/pal.**

50% Kékfrankos, 50% Merlot szőlőből készült könnyű, üde, reduktív, száraz bor. Illatában egyszerre érezhető a kékfrankos fűszeressége és a merlot gyümölcsössége. Sok ízű, vibráló, élénk savak és nagyos feszes, kristálytisza szerkezet. Ízében könnyű lecsengésű friss málnás jegyekkel.

### **Vylyan Rosé Variációk 2021/ Villány, Kisharsány**

**7 990,-Ft/pal.**

Villány egyik vezető pincéjének bora. A Vylyan Variáció borcsalád tagjait a kísérletezőkedv hívta életre és ezek a borok egy kicsit mindig eltérnek a megszokottól. A pinot noir és kékfrankos házasításából készült, seprőn tartott, részben tölgyfahordóban érlelt bor színe, íze, illata egyszerre friss és tavaszi, miközben eleganciája, kifinomultsága, hosszú utóíze teszi emlékezetessé.

## **Vörösborok – Red Wines**

### **Németh János Szekszárdi Kadarka Válogatás 2020/ Szekszárd**

**9 990,- Ft/pal.**

Az iván-völgyi domboldalon található a dédszülők által épített pince, ahol készíti borait Németh Janó. Kitűnő dűlőkben levő területekből, főként hosszabb magyar tölgyfahordókban érlelt borokat készít. A borvidék egyik legfontosabb fajtájának válogatás bora. Nagyon hosszú savéretet tartja hosszan gyümölcsösségét szájban. Sokkal koncentráltabb bor, mert ezek a savak könnyedebbé varázsolják.

### **Gyevai Kékfrankos 2020/Balatonfüred-Csopak, Balatonfüred**

**6 490,-Ft/pal.**

Egy nem túl régi birtok Balatonfüreden 10 hektárról készítik borait paloznaki és tihanyi területekről. A kékfrankos szőlő a Tihanyi félszigetről származik, tiszta gyümölcsbomba, finom fűszerességgel. Könnyed kékfrankos.

Közepes intenzitású, rubin színű, hívősen elegáns, könnyed bor. A kékfrankosra jellemző gyümölcsösség mellett a tölgyfahordós érlelésből származó fűszerek is jelen vannak.

### **Epicuro Primitivo di Puglia IGP 2020/ Olaszország, Puglia**

**9 990,-Ft/pal.**



*A Primitivo a legismertebb dél-olasz bor. Ebben a tételben a Rivera a borvidék egyik neves pincéje, a Primitivo, egy frissebb, lendületesebb verzióját szeretné megmutatni. Mély lila, pirosas tükröződéssel. Sűrű struktúrájú, fekete bogyós gyümölcsökben gazdag, vad szeder, enyhe lekvárossággal. Vigyázat, nehéz abbahagyni!*

*A Femar borászat top brendje az Epicuro Pugliában. Több területről is készít bort a cég, de az Epicuro Pugliai területekről származó legmagasabb kvilitású bormárkája.*

*Manduriában, szerves anyagokban gazdag, vörös földes, DOC területekről, tökéletes érettségben, kézzel szüretelték a szőlőt.*

*Szabályozott hőmérsékleten, nyitott acéltartályokban történt a fermentáció, majd zárt körülmények között érlelődött 6 hónapig.*

*Színe intenzív rubinvörös. Illatoláskor először vörös és feketebogyós erdei gyümölcsök, rózsa, aromás gyógynövények keverednek egy leheletnyi eukaliptusszal. Szájban is a gyümölcsök dominálnak. Besimult tanninjának köszönhetően, selymes, simogató korty, ami hosszan búcsúzik onnan.*

### **Bukolyi Steinhauser Reserve Kékfrankos&Syrah 2020** **15 990 Ft/pal.**

*Marcell több éves külföldi tanulmányút után édesapjától kapott a legendás Nagy-Eged hegy oldalában 8 hektáron kezdett el egyedül borokat készíteni. Organikus módon, tökéletesen érett szőlőből, nagy türelemmel készíti borait. A borokat kóstolva, Eger egy új csillaga dereng és borai olyan kvalitásokat mutatnak már most, hogy nagyon messzire eljuthat híre, ha így folytatja.*

*A bor egy kékfrankos és syrah gazdag bársonyos házasítása. Sűrű szövetű bor kék és fekete bogyós gyümölcsökkel, krémes textúrával, finom eleganciával, hosszú lecsengéssel. Az évtizedek óta elfeledett Steinhauser-dűlő szűztermése. Szüretlen, derítetlen biobor alacsony kénnel.*

### **Konyári Loliense 2019/ Balatonboglár, Rádpusztá** **10 990,-Ft/pal.**

*Gyümölcsösségét tovább színesíti ebben az évben a merlot túlsúly, fűszerességét a fele részben új, fele részben másod és harmadtöltésű magyar tölgy, amelyben 13 hónapon át érett. Fialat bor, nagy anyag, újvilági zamatokkal, csikó-korának megfelelően intenzív tanninnal.*

### **Orsolya Hetedhét 2019/Eger, Ostoros** **7 990,-Ft/pal.**

*Könnyednek tűnő mégis tartalmas bor, sok gyümölcessel és intenzív savval. Finom fűszeresség érződik hosszú lecsengésében. Ritka házasság a kadarka és a syrah fajtákból készült a bor egy kis családi pincészet bora, akik évek óta készítik kis palackszámú tételeiket nagyon alacsony terméshozamú ültetvényeikről. Bohókás címkéik megtévesztők lehetnek, igen komoly borok készülnek a pincében.*

### **Nyolcas és Fia Szülőföldem Bikavér 2018/ Eger** **7 990,-Ft/pal.**

*Egy családi vállalkozás. 8 hektárt művelnek szinte tényleg csak ketten. Csak szőlő munka és természetes borkészítés. Hosszan érlelt tételek és koncentrált, tökéletesen érett alapanyagból készülnek a borok. Tulajdonképpen bió borászat.*

*Mi a Bikavérüket választottuk, megmutatva, milyen a birtok Bikavér elképzelése. Legszebb hordókból házasítják a pince meghatározó vörös borát. Kékfrankos alapon, merlot, cabernet franc és sauvignon mellett egy minimális turán házasításából készült. Komplex bor, telt, kék bogyós gyümölcsök mellett, krémes, érett fahordós jegyek, némi csokoládés lecsengéssel.*

### **Ipacs-Szabó Nászút Helyett 2019/ Villány** **9 990,- Ft/pal.**

*A Vylyan főborászáának 2,5 hektáros magán birtokáról származik a bor. A név a szőlő telepítéséről szól, hiszen valóban a nászút helyett inkább a szőlőbe fektettek. Így a területről származó szőlőből készült bor neve ez lett. Tiszta cabernet franc. Elegáns, nem tolakodó illat-és ízvilág, sok gyümölcessel. A kis vanília és földesség szépen kiegészíti a diszkréten feketeborssal megfűszerezett jegyeit. Barátságos tannintartalma mellett meg tud maradni játékosnak és vidámnak.*



**Riczu Prémium Cabernet Franc 2018/Villány****13 990,-Ft/pal.**

Villány egy új üde színfoltja a pince. Hihetetlen koncentrált borai már fiatalon is meglepően jól fogyaszthatóak. Borai azóta vendégeink és magunk kedvencei a borvidékről.

Az érett gyümölcsösség mellett szeder, áfonya, szilvalekvár és erdei szamóca kellemesen fanyar ízvilága dominál, de érezzük a hordóból származó fűszerességet is, mely kis vaníliával, valamint a kókény, a csokoládé és a kávé aromáival elegyedik.

**Etyeki Kúria Pinot Noir 2019/ Etyek-Buda, Etyek Öreghegy****8 990,-Ft/pal.**

A borvidék zászlós pincéje, kiemelkedő fehér és borai teszik egyre népszerűbbé a borvidéküket. A bor a főborász Mérész Sándor kedvenc fajtája, és pinot noirjaik évről-évre az ország legjobb pinot noir borai között vannak.

15 hónapig érlelődött 300 és 228 literes Zempléni, francia Taransaud és Seguin Moreau, valamint Stockinger osztrák tölgyhordókban, aminek 30%-a újhordó volt. Illatában cseresznye, friss ringlószilva, meggy, szerecsendió, szegfűszeg. Ízében lédús meggy, vörösáfonya, édes fűszerek, szamóca. A 18-as kitűnő évjárat a birtok pinot noirjai között.

Klasszikus párja kacsának, báránynak, apró vadaknak.

**St. Andrea Merengő 2018/Eger, Egerszalók****18 990,-Ft/pal.**

Eger legnevesebb bortokává vált a már több mint 20 éves pince. Ma már második generáció is együtt készíti Dr.Lőrincz Györggyel az őszinte, kristálytisza, mély borait. Fehér és vörös borai és Grand Superior borai világszínvonalat jelentenek. Ízében is a fekete-bogyósok, az avar, az elegáns hordófűszerek egy kis karamellizált cukor is érezhető. A korty nagyon hosszú, lendületes, összetett. Megfelelően érett már most, de akár még éveken át tarthatja ezt a formát. Az előző évjáratnál is kerekesebb bor, még magasabbra tette a mércét. Sokáig a Merengő volt a legmagasabbra tett bikavér a pincénél, de most már megszülettek a pince dülő szelektált Grand Superior Bikevérei is, amik még magasabbra tették a mércét.

**Takler Primarius Merlot 2017/ Szekszárd****26 990,-Ft/pal.**

Szekszárd egyik ikonikus birtoka ez a ma már második generációs borászat. 4 dülő válogatott 100% merlot-ja; Strázsa-hegy, Görögszó, Porkoláb-völgy, Felső-Cinka. Legfeljebb 1,5 kg-os terhelés. Váltott hordós érlelés 15 hónapig; Francois Sylvain, Kádár és Trust, kétharmad másod-, harmadtöltésű lemerített hordók és egyharmad újhordó. 2019 nyarán lett palackozva, azóta két évet pihent. Nagy formátumú merlot, érdemes időt hagyni neki, hogy kinyílhasson.

**Mikóczi Cabernet Sauvignon 2017/ Szekszárd, Bába****12 990,-Ft/pal.**

Kis pince, 15 éve készíti borait. A már megszeretett borunk új évjárata egy szuper évjáratból, ami első töltésű, 225l-es Trust hordókban töltött 12 hónapot. A hordóktól kapott dohányfüstös, pörkölt kávé aromák mellé, némi bőrösség, keveredik, némi paprikás felhanggal. Testes, vastag, gazdag korttyal, szép savakkal. Fiatal, de már most jóivású, komoly érlelési potenciállal. 2020-ban Vinagora aranyérmes, és előkelő helyen végzett a TOP 100-ban is.

**Ruppert Alíz 2017/ Villány, Babarczszőlős****21 990,- Ft/pal.**

Fiatal családi borászata 27 hektáron készíti meglepően koncentrált borait fiatal ültetvényeiről. Egy nagy vörös házasítást kerestünk, mikor erre a borra bukkantunk.

A Ruppert választék vezérgondolata az Alíz Csodaországban története. A jól bevált fajtaborok mellett a mese legfontosabb karaktereinek nevét viselik Rupperték borai. A kör lassan záródik, több új nevet már nem szeretnének behozni a választékba, viszont egy még hiányzott, pont Alíz. A két cabernet fajtából házasítva, az első ilyen nevű bora a pincének, csak különleges éveken fog készülni. Nagyon jó kezdet.

**Sauska Cuvée 7 Siklós 2018/ Villány****16 990,- Ft/pal.**

2000-es évek elején robbant be Villányba Sauska Krisztián pincéje, új stílusú boraival. Azóta már Tokajban is létesített egy birtokot. Siklósi terület Zuhánya, Makár, Csukma dűlők termése nagyrészt merlot kisebb hányada cabernet franc. 1/3 rész új a többi használt francia hordókban érlelt száraz bor. A hűvösebb terület miatt általában jobb arányú cuvéeék készülnek, emiatt kevésbé robusztus bor.

### **Etyeki Kúria Pinot Noir 2015 Magnum / Etyek-Buda, 18 990,-Ft/1,5l pal.**

#### **Etyek Öreghegy**

Halványabb meggyes szín, illata is meggyes, csipkebogyóval, hecsedlilekvárral. Finom fa, hűvös kakukkfű és rozsmaring. Egy hűvös évjárat remek bora a magnum palack miatt lassabban finomodik. A magnum palack miatt finomabban érő, mindig cizelláltabb bort ad.



### **Tokaji édes nemes borok – Noble Sweet wines from Tokaj**

#### **Szarka Dénes Cuvée 2019/ Mád**

**7 990,-Ft/0,375l pal.**

Több mint 10 éve készíti Szarka Dénes a családi birtokon, 2,5 hektáron borait. Fő állásban a Pelle pincénél dolgozik borászként, emellett készíti természetes borait. A vegyesen szüretelt aszú szemeket is tartalmazó szőlőből készült ez az édes, vibráló savú bor. A botritiszes jegyeit jól egészíti ki a sárgaback és a hársmez aromái.

#### **Bodrog Borműhely Mesés 2018/ Bodrogkeresztúr**

**8 990,-Ft/0,5l pal.**

Több dűlő válogatott késői szüretéből készül, magas cukortartalmú, részben töppedt vagy aszús szemeket is tartalmazó fürtökből. A bor mézes, aszalt gyümölcsös jegyeket mutat, érett körtés illattal, melyet keretbe foglal egy finom hordó karakter. Szájban könnyed, finom, vibráló savval és kellemes édességgel. Nem túlzó, arányos édes nagyon jó arányokkal, egyensúllyal.

#### **Holdvölgy Sárgamuskotály Nyúlászó 2016/Mád**

**7 990,-Ft/0,5l pal.**

Tiszta, feszes stílusú késői szüretelésű bor, mely a világfajta és az I. osztályú mádi Nyúlászó-dűlőnek egy hűvösebb évjáratból készített, lendületes lenyomata. Fűszeres és gazdag illatában méz, citromfű, rózsas és mangó leheletfinom jegyei mutatkoznak meg.

#### **Szepsy Szamorodni 2016/ Mád**

**19 990,-Ft/0,5l pal.**

Kajsziabarack, mazsola, dohány, tea és narancshéj illat. Telt korty, ásványos zárással és hibátlan arányokkal. Véget nem érő lecsengés.

#### **Bodrog Borműhely 6 p Aszú 2013/ Bodrogkeresztúr**

**16 990,-Ft/0,5l pal.**

A bor meleg tónussal indít, sárgabarack és finom fűszerek, ananász jegyekkel. Szájban friss, a komoly savtartalom viszi a bort, sok-sok gyümölcs. Rendkívül széles és hosszú bor, érlelhető nagy évjárat.

#### **Holdvölgy Intuition N°1 Zéta Szamorodni 2008/ Mád**

**10 990,-Ft/0,5l pal.**

Kizárólag Zétából készült, gyümölcsös, barátságos, illatát és zamatát egyaránt a botritiszes alapanyag határozza meg. Élénk, feszes, gazdag bor melyet a Holdvölgy dűlő varázsolt vibrálóan izgalmassá.





**Holdvölgy Culture Aszú 2010/Mád****29 990 Ft/0,375l pal.**

Mivel extrém évjárat, ebből az évjáratból alig van aszú bora más pincének. ez az aszú igazán jó példa arra, hogy az aszú nem desszertbor. Ezt az aszú nyugodtan fogyasztható ételek mellé, de aperetifnek is kiváló, savai és szerkezete is alkalmassá teszi. Vibráló, gyémántra csiszolt aszú.

**Királyudvar Iona Cuvée 2002/ Tarcal****27 990 Ft/0,5 pal.**

A bor már nem kapható. Az utolsó palackok nálunk találhatóak, 6 puttonyos aszú beltartalommal bír, a sav cukor egyensúlya a magas cukortartalom ellenére is tökéletes. Mangó, kandírozott ananász és barack a domináns aromatikájában a finom ásványossága mellett. Érettsége egyedülálló

**Pezsgő borok-Sparkling Wines****Kreinbacher Classic/Somló****12 990 Ft/pal.****Méthode Traditionelle**

Kreinbacher Imre egy kis pince megvásárlásával kezdte a somlói borászatot mára a legnagyobb területtel rendelkezik és egy csoda pezsgőüzemet is épített Somló Hegyre. Tradícióláisan készülnek a pezsgők 2014 óta, a lehető legmodernebb technológiával, és egy Champagne-i tanácsadó segítségével. Pezsgői évről-évre nagy sikert aratnak itthon és a Pezsgővilágbajnokságon is.

Alap pezsgőjük egy összetett illatú fehérhúsú gyümölcsökkel, toast-os virágos jegyekkel hódít. A ház pezsgőire jellemző karakteres furmint gyümölcsök mellett, kortyban a chardonnay teremti meg az egyensúlyt, az összképet pedig kevés somlói furmint, pinot noir és pinot blanc színezi tovább. 8,5 gramm dosage.

**Francois Rosé Brut/ Etyek-Buda, Budafok****10 990 Ft/pal.****Méthode Traditionelle**

Érett és intenzív illata gazdagon gyümölcsös, benne málna és szeder, melyet elegánssá varázsol a finom élesztősség. Szájban igazi kulináris élményt nyújt az érett gyümölcsök intenzív zamata, a lendületesség, a finom savtartalom és az ízek harmóniája. Egy nagyon elegáns és légies pezsgő, a hosszantartó mosolyt a 6 gramm dosage csalja véglegesen arcunkra.

**Francois President Brut/ Etyek-Buda, Budafok****10 990 Ft/pal.****Méthode Traditionelle**

Méthode Traditionelle eljárással készül, a Törley pezsgőpince zászlós márkája. Mindig szép élesztősség és egzotikus gyümölcsök, körte és egres adja a fő íz képet. Elegáns, arisztokratikus pezsgő, nagyon apró, krémes buborékokkal. Igazi ünnepi ital, aperetif de akár egy egész étkezést is lekísérhetünk vele. 6 gramm körüli dosage szépen kerekíti szerkezetét.

**Sauska Tokaj Extra Brut/ Tokaj, Budafok****12 990 Ft/pal.**

A pezsgőpince Budafokon található. Tokajban a saját birtokukon készült alapborokból készítik itt palackos érlelésű pezsgőiket.



*Methodé Traditionelle* Illatában szinte Champagne-t idézi, ízben pedig a Tokajra jellemző ásványosságot, lendületet mutat. Első benyomásra az élesztős, érettebb jegyek jelennek meg, majd lendületes citrusosság következik. Az extra brut alapja furmint, amit hárslevelű egészít ki. A kis mennyiségű hordós érlelés, majd a hagyományos módon, palackban erjesztésnek köszönhetően a végeredmény egy igazán finom szerkezetű, elegáns pezsgő lett. 4 g dosage.

### **Kreinbacher Prestige Brut/ Somló**

**14 990 Ft/pal.**

#### **Méthode Traditionelle**

*A Birtok legkiemelkedőbb tétele, kifejezetten friss karakterű, jól strukturált pezsgő, fejlődési útjának legelején, de már most nagy élményt nyújt. Furmint alap chardonnay-val. Illatban citrusok és fehérhúsú gyümölcsök, ízben ananász és vibráló citrusosság, vanília, érlelési jegyek, egész hosszú utóízében pedig grapefruit és némi sósság. Puha habzás, apró buborékok, finom savak. 9 g Dosage*

### **Kreinbacher Prestige Brut Magnum 2017/ Somló**

**35 990 Ft/1,5l pal.**

#### **Méthode Traditionelle**

*71% chardonnay, 29% furmint, ami magnum palackban még elegánsabb és gazdagabb arcát mutatja. A furmint és chardonnay összhangját a négy év seprőn érlelés tovább erősíti, illatában birs, lime, virágok és keksz, ízében citrusok, lédús gyümölcsösség és élénk savak finom érlelési jegyekkel találkoznak. A korty hosszú, finoman fanyar és sós, amit 6,5 gramm dosage ellensúlyoz.*

## **Champagne-ok**

### **Taittinger Brut Reserve NV/ Reims**

**35 990**

#### **Ft/pal.**

*1932 ben alapították az egyik legjobban csengő nagy pezsgőházat. Champagne-ik a világon mindenhol ismertek. Franciaországban jelenleg 288 hektárnyi saját birtokon folytat szőlőgazdálkodást a Taittinger Ház. Ez 34 különböző területet jelent és az igényelt évi szőlőmennyiség közel 50%-át tudja biztosítani. A fennmaradó részt olyan birtokokról származó szőlő és bor felvásárlásával pótolják, ahol a Taittinger Házhoz hasonló gazdálkodást folytatnak.*

*Illata intenzív és kifejező, egyszerre gyümölcsös és kalácsos, leginkább az őszibarack, a fehér színű virágok (galagonya és akác) és a vanília aromái jelennek meg. Ez a kifinomult bor a szájban élénk, friss, az üde gyümölcsök és a méz ízének páratlan összhangjával. A Taittinger Brut Réserve kiváló aromatikus potenciállal bír, ami a 3-4 évig pincében történő érlelési idő alatt bontakozik ki.*

### **Mandois Victor Blan de Blancs 2012 Brut/Eperney**

**45 990**

#### **Ft/pal.**

*A Champagne Mandois azon ritka Házak közé tartozik, melyek a mai napig családi kézben vannak. Jelenleg Claude Mandois vezeti a birtokot, családja kilencedik generációját képviselve viszi tovább az őse, Jean által örökölt hagyományokat és eszméket.*

*Pierry és Eperney környékén 40 hektárnyi Premier Cru és Grand Cru területen gazdálkodnak, mely az éves szőlőszükségletük 70%-át tudja fedezni.*

*A szőlőt kizárólag kézzel szüretelik és a bort egy részét, beleértve a Grand Cru területek borait is, 600 literes tölgyfahordókban érlelik. Minden itt készült champagne a lehető legkevesebb hozzáadott cukrot tartalmazza, hiszen a pezsgő természetes aromáinak kiemelésére törekszenek. Kizárólag Chardonnay felhasználásával készült, amely Chouilly és Vertus több, mint 50 éves tőkéről származik. Ennek eredményeképpen kapta intenzív arany*



színét. Orrban vajas és gyümölcsös jegyekkel találkozunk, míg kóstoláskor mézes aromák töltik be a szánkat.

## **Taittinger Comtes de Champagne**

**99 990**

### **Ft/pal. Blanc de Blancs Brut 2011 /Reims**

Mindösszesen 36 évjárat készült a Taittinger Ház remekéből 1952 óta, hiszen kizárólag a kimagasló évek szőlőit használják fel az alapborhoz, csak így születhetnek minden tekintetben figyelemreméltó csúcs champagne-ok, melyek hűen tükrözik a Pezsgőház stílusát és hitvallását.

A Comtes-hoz felhasznált Chardonnay csakis az Eperney-től délre fekvő Côte des Blancs vidékén található 5 település területeiről származik

Minden dűlő termését külön kezelik és dolgozzák fel és kizárólag az első préselésből származó, ún. „cuvée”-t használják fel az alapborokhoz. Amennyiben az adott évjárat kiemelkedő minőségű szőlőt produkált, megkezdődik a sokéves folyamat, amely végén egy újabb fantasztikus Comtes de Champagne Blanc de Blancs kerül a nagyközönség elé.

A Comtes-hoz felhasznált alapborok 5%-a új tölgyfahordókban érlelődik 4 hónapig, ezáltal még gazdagabb aromavilágot elnyerve, majd a Saint-Nicaise apátság 18 méter mélyen fekvő pincéiben töltik a következő 8-10 évet, amíg el nem érik a tökéletes érettséget.



*A számla végösszege után 13% szervízdíjat számolunk fel.  
Service fee is not included, 13% of sum total will be added to the bill.*

