



VERITAS
BORKERESKEDÉS



Fehérborok

WHITE WINES



MÁTRAI IRSAI OLIVÉR

BÁRDOS ÉS FIA | 2014

Világos citrom szín, zöldes reflexekkel, narancsvirágra emléktető, parfümő-sen intenzív illattal. Harmonikus savtartalmának és a friss muskotály szőlőre emléktető ízének köszönhetően ideális párosítása a szárnyasokból, halakból készült ételeknek, vagy akár egy könnyed esti beszélgetésnek.

Light lemon color with greenish reflections. Intensive scent that reminds us of orange flower. Thanks to its harmonious acidity and the taste reminiscent of fresh muscatel grapes, it is perfect for poultry and fish dishes or on its own for easy-going evening chats.

2 850 Ft / 0,75 l

380 Ft / dl



VILLÁNYI RIZLING

VYLYAN PINCÉSZET | 2014

Gyümölcsösen gazdag reduktív bor, friss, élénk savakkal, a könnyebb műfaj kedvelőinek. Olaszrizling és Rajnai Rizling házasításával készül, illat- és ízvilága a citrusfélétet idézi. Jól behűtve fogyaszthatjuk aperitívként, valamint fehér húsokhoz, halakhoz.

A fruity reductive wine with fresh, vivid acids for those who like it light. We blend Welschriesling and Rhine Riesling to achieve a tangy taste. Serve chilled as an aperitif, and with white meat and fish.

2 850 Ft / 0,75 l

380 Ft / dl

Pálinkák

SPIRITS

KISÜSTI BIRSALMA

ÁRPÁD



600 Ft / 2 cl

1 100 Ft / 4 cl

PRÉMIUM SZAMÓCA

ÁRPÁD



900 Ft / 2 cl

1 600 Ft / 4 cl

PRÉMIUM MÁLNA

ÁRPÁD



1 000 Ft / 2 cl

1 800 Ft / 4 cl

ANDRÁSSY ASZÚTÖRKÖLY
AGÁRDI



800 Ft / 2 cl

1 400 Ft / 4 cl

PRÉMIUM PIROS VILMOSKÖRTE
AGÁRDI



800 Ft / 2 cl

1 400 Ft / 4 cl

CSABAI HÁZI SZILVA
ÁRPÁD



500 Ft / 2 cl

900 Ft / 4 cl

SZEKSZÁRDII PRÉMIUM SAUVIGNON BLANC
HILLTOP BORCSALÁD | 2011



Neszmélyen ez a különlegesen telt és mégis ropogós, citromfűre, egresre és zöldpaprikára emlékeztő ízvilágú, étellel teli bor a borász egyik nagy kedvence. Jól – 10 °C-ra – behűtve ajánljuk halakhoz, spárgához, fehér húshoz.

This extraordinary full-bodied and yet crisp, lively wine reminiscent of lemon grass, gooseberries and green pepper is one of the big-time favourites of the winemaker. We recommend to chill it to 10 °C to join asparagus and white meat dishes

3 800 Ft / 0,75 l

550 Ft / dl

BALATONBOGLÁRI HORGONY (chardonnay)
BUJDOSÓ PINCÉSZET | 2014



A balatonlelleli Farkastanya dűlő fiatal ültetvényén termett bor. Az évjáratra jellemző gyümölcsös karaktert mind illata mind íze hűen adja vissza. Közepesen telt, savai üdék, ropogósak.

The Wolf Ranch Vineyard Balatonlelle young plantation grown wine. The vintage characteristic fruity aroma and flavor character and returns true. Moderately full, the acids are fresh and crispy.

2 850 Ft / 0,75 l

380 Ft / dl

Fehérborok

WHITE WINES



VILLÁNYI HÁRSLEVELŰ

CSÁNYI PINCÉSZET | 2014

Egy régi magyar szőlőfajta, amely az elsődleges gyümölcs aromák megőrzése érdekében acéltartályban erjedt és érett. Halvány arany megjelenése után az orrban mézes-szefűszeges illatot érzünk, a korty mézes édességét mandulás marcipános kesernyőség teszi kerekké, amely a lecsengésben is kellemesen visszaköszön.

Traditional Hungarian sort fermented and aged in stainless steel to preserve the primary fruity aromas. Light gold colour, honey and clove on the nose. The honey-character is rounded by the hint of bitter marzipan-almond tastes

2 850 Ft / 0,75 l

380 Ft / dl



BADACSONYI SZÜRKEBRÁT

SZEREMLEY HUBA | 2011

Üde mérsékelt intenzitású illat. Szájban feltűnik magas alkoholtartalma. Mivel kevés maradékcukor is található a borban, a két ízkomponens egybeolvadva, jó savakkal ellensúlyozva, kitűnő összehatású bort ad. Halvány ánizs-árnyalat az ízben, lecsengése is tartalmas.

Fresh, moderated intensity in scent. The high alcohol content and the rested sugar compensated by good acids give an excellent wine.

4 500 Ft / 0,75 l

650 Ft / dl

Pálinkák

SPIRITS

MIRACULUM MUSKOTÁLYOS SZŐLŐ

AGÁRDI



600 Ft / 2 cl
1 100 Ft / 4 cl

MIRACULUM KÖRTE

AGÁRDI



600 Ft / 2 cl
1 100 Ft / 4 cl

MIRACULUM SZILVA

AGÁRDI



600 Ft / 2 cl
1 100 Ft / 4 cl

MIRACULUM ÉRLELT ALMA

AGÁRDI



600 Ft / 2 cl

1 100 Ft / 4 cl

MIRACULUM FEKETECSERESZNYE

AGÁRDI



600 Ft / 2 cl

1 100 Ft / 4 cl

MIRACULUM KAJSZIBARACK

AGÁRDI



600 Ft / 2 cl

1 100 Ft / 4 cl



TOKAJI FURMINT

BÉRES SZŐLŐBIRTOK | 2013

Illatában a mandulás jegyek kiegészülnek az újfahordós érlelés füstös-vaníliás ízeivel. Fiatalos, lendületes savai, gazdag aromái hosszú és határozott izhatást adnak.

Primarily almond blossom fragrance is complemented by smoky - vanilla taste given by oak barrel aging. Its nice acids and rich aromas present long, dominant aftertaste.

3 600 Ft / 0,75 l

520 Ft / dl



MÁTRAI OTTONEL MUSKOTÁLY félédes

BÁRDOS ÉS FIA | 2013

Friss gyümölcs illatában az érett barack és a citrusos jelleg találkozik.Ízében a lekerekedett finom savai, optimális cukortartalma teszi kellemesen fogyaszthatóvá. Hideg előételekhez ajánljuk fogyasztani 8 C°-on.

In its fresh fruity scent the ripe peach and citrus character come across. The flavour gives gentle acids, optimal sugar content that delivers a very pleasant wine for consumption. We recommend to drink it with cold starters on temperature of 8 C°.

2 850 Ft / 0,75 l

380 Ft / dl

Fehérborok

WHITE WINES



SÁRGAMUSKOTÁLY

PATRICIUS BORHÁZ | 2013

A Tokaji borvidék talán legegységesebb karakter fajtája a Sárga muskotály. Igazán otthonára lelt a borvidéken, évszázadok óta természetesen van. Illatában a fajta könnyed, egyedi gyümölcsössége jelenik meg. A szép, ígéretes illatvilág után ízvilágában is sokat ad.

The wine-growing region Tokaji maybe his kind with a most unique character the yellow Muscat. Really found his home on the winegrowing region, is in growing since centuries. The easy-going, unique orchard of the kind appears in his fragrance. He gives a lot in his flavour world after the beautiful one, a promising fragrance world.

3 800 Ft / 0,75 l

550 Ft / dl

Pezsgők

SPARKLING WINES

GÁLA

TÖRLEY



3 200 Ft / 0,75 l

CHARMANT DOUX

TÖRLEY



3 200 Ft / 0,75 l



TOKAJI ASZÚ 5 PUTTONYOS

ANDRÁSSY PINCÉSZET | 2006

Színe világos arany sárga. Nagyon intenzív fűszerekkel teli illat. A fűszeresség folytatódik a szájban is, kiegészülve a narancs héj, a fehérhúsú őszibarack, a gyömbér és vanília ízvilágával. Testesebb húsok mellé is bátran ajánlható ha megfelelő mártással készült. Valamint az ázsiai konyha tökéletes kiegészítője lehet különleges zamatgazdagságával.

Golden-yellow color. Very intense aroma of spices filled. The spiciness continues on the palate as well, complete with the orange peel, white peach, ginger and vanilla flavors. Can also feel free to offer next-bodied meat sauce made if appropriate.

7 800 Ft / 0,5 l

1 600 Ft / dl



EGRI ROSÉ

JUHÁSZ TESTVÉREK PINCÉSZETE | 2014

A családi pincészet legértékesebb dűlőjéről származó különleges rosebor. Későn szüretelt, érett szőlőből készült, szép, gyümölcsös illatú, gazdag karakteres rosebor. Ízében az érett szőlő sokszínűsége és tüze gyönyörködtet. Jó párosítás hal és fehér húsú ételekhez.

This noble rosé wine comes from the most precious vineyard of the family winery. A rich, characteristic rosé wine with fine fruity aromas produced from late harvested, ripen grapes. The multicolourness and fire of ripe grapes delight our taste.

2 850 Ft / 0,75 l

380 Ft / dl



VILLÁNYI ROSÉ

VYLYAN PINCÉSZET | 2014

Szép egzotikus- virágos illattal nyit, lecsengése pedig a málnacukorkára (a régi-régi pehelycukorra gondolunk) emlékeztet. Igazi 'rózsaszín karakter', elegáns, légies, üde- szomjoltó. Jól behűtve aperitifként, könnyű ételek (saláták és szárnyas sülték) kísérőjeként ajánljuk.

Ethereal, lively rosé: real 'pink character' with delicate fragrance of exotic fruits and flowery nuances. and juicy on the palate (with a lovely raspberry- sweetie note) and naturally preserved carbon dioxide, which helps to express gentle and smooth acidity. Suits when served chilled as an aperitif or with light dishes.

3 400 Ft / 0,75 l

480 Ft / dl



VILLÁNYI PORTUGIESER

VYLYAN PINCÉSZET | 2014

A Villányi borvidék legjellemzőbb fajtája. Selymesen lány bor, ahol a hangsúly a gyümölcsösségen van. Piros bogyós gyümölcsöket idéző világa csöppnyi fűszerességgel egészül ki. A Portugieser könnyed bor, amit akár mindennap is fogyaszthatunk.

The typical variety of Villány, it is a velvety light-wine with an emphasis on fruits. The taste of red berries is enhanced with just a touch of spiciness. A lovely wine for everyday drinking.

4 200 Ft / 0,75 l

580 Ft / dl



TOLNAI 7FRANKOS

TŰZKŐ BIRTOK | 2009

A Szekszárd környéki tolnai dombok az ország leggyümölcsösebb, legkarakteresebb Kékfrankosát érlelik. A különböző dűlők korlátozott terméséből készül a Tűzkő Birtok 14 hónapig fahordóban nemesített bora. A 7frankos a 7 legjobb minőségű hordós tétel házasítása, amelyet évente egyszer neves zsűri választ ki. Ez az izgalmas, telt vörösbor kiváló kísérője a fűszeres húskételeknek.

The Tolna hills in the surroundings of Szekszárd grow the most fruity and most characteristic Kékfrankos wine of the country. This wine comes from the restricted crop of the different slopes of the Tűzkő Birtok estate after a maturation of 14 months in oak barrels. The 7frankos is the blending of the best 7 barrels that are chosen by a professional jury once a year. This exciting, full-bodied red wine goes well with spicy meat dishes.

5 490 Ft / 0,75 l

790 Ft / dl



TOKAJI ÉDES CUVÉE

ANDRÁSSY PINCÉSZET | 2012

Minőségi édes fehérbor. Élénk savak és zamatos kajszibarack aroma. Sajtok, krémes-gyümölcsös desszertek társaságában ajánljuk.

Late harvest, quality sweet white wine. Vibrant acids and a tasty apricot aroma. Recommended to cheeses and fruity, creamy desserts.

3 300 Ft / 0,5 l

650 Ft / dl



TOKAJI ASZÚ 3 PUTTONYOS

CHATEAU MEGYER | 2010

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

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

4 300 Ft / 0,5 l

900 Ft / dl



VILLÁNYI MANDOLÁS (cabernet franc válogatás)

VYLYAN PINCÉSZET | 2009

Komoly, nagytestű és telt bor, de mégsem "túl sok", megmarad elegánsnak és frissnek. Gazdag aromavilágában mindig újabb és újabb izgalmas jegy bontakozik ki (a kávé, a csokoládé trüffel, a pirított mandula és az aszalt bogyós gyümölcsök), olyan élményt tárva fel, mintha felfedeznénk egy fűszer-és csemege boltocska minden zegét- zugát.

Concentrated, serious wine with elegant structure, but still refreshing. The complex aromas seduce the senses: the sweet spicy notes unfolds like the gripping atmosphere of a delicacy shop with coffee, chocolate truffles, roasted almonds and dried berries. Delicate experience with an everlasting finish.

21 000 Ft / 0,75 l



SZEKSZÁRDI MERLOT

TAKLER FERENC | 2012

Rendkívül nagy érési képességet és hosszú ízképet mutató bor. Illata virágokra, elsősorban bordó rózsára emlékeztet, ízeinek gyümölcsössége málna mellett aszalt szilvát idéz.

This wine has an extraordinary ripening capacity and exhibits a long-lasting bouquet. Its flowery perfume reminds us of red roses, its flavor evokes raspberry and prunes.

5 000 Ft / 0,75 l

680 Ft / dl



VILLÁNYI DUENNIUM CUVÉE

VYLYAN PINCÉSZET | 2009

Pincészetünk „zászlóshajója” e bor. Legjobb területeink válogatott szőlőiből készül, kizárólag a legjobb évjáratokban. A bor harmóniája a hosszú hordós és palackos érülésnek köszönhetően alakul ki. Címkéjén a páfrányfenyő (Ginkgo biloba) jele az örökkévalóságot szimbolizálja. Elegáns, díjnyertes válogatás nagy beltartalommal – akár hosszú pinceérlelésre is.

This is the "flagship" of our winery. It is blended from selected grapes from our best vineyards, and only in the best years. The harmony of this wine is due to long barrel and bottle maturation. The ginkgo found on its label is a symbol of eternity. An elegant, award-winning selection with great internal reserves. Suitable for long maturation in the cellar.

21 000 Ft / 0,75 l



VILLÁNYI MONTENUOVO CUVÉE

VYLYAN PINCÉSZET | 2009

Borunk névadója Montenuovo Nándor herceg, akihez a XX. század elején birtokunk egy része tartozott. A házasítás jellegét az egymást harmonikusan kiegészítő fajták határozzák meg, arany középutat húzva a nagytestű, nehéz és a lendületes, koncentrált gyümölcsös világ között. Legnépszerűbb borunkat ételek gazdag kínálatával párosíthatjuk, hisz nagyon sokrétű ő maga is (jellemzően sötét erdei gyümölcsök, csokoládé, fűszerek).

The wine is named after Prince Nándor Montenuovo, who owned parts of our vineyards at the beginning of the 20th century. Our aim is to create a harmonious blend, a golden mean, between the robust and the lively-fruity styles. Its complexity makes it a good match with many kinds of dishes, thus a favourite of the best restaurants.

6 800 Ft / 0,75 l

900 Ft / dl



EGRI BIKAVÉR CLASSIC

DEMETER PINCÉSZET | 2011

Mély rubin színében a fiatalság látszik, koronájában pedig a nagy test. Illata keleties fűszereket idéz, rózsával keveredve. Íze komplex, dominálnak a fűszerek, ami mellett állandó társként megjelennek az őszi vegyes gyümölcsök.

Its dark ruby colour shows youth, the legs show a great body. The scent reminds of Oriental spices mixed with rose. The taste is complex, dominated by spices, with various autumn fruits as a permanent companion.

3 600 Ft / 0,75 l

480 Ft / dl



VILLÁNYI GOMBÁS (pinot noir dűlőválogatás)

VYLYAN PINCÉSZET | 2009

A Gombás dűlő északkeleti fekvésű, hűvösebb terület az erdő szélén, amely a helyiek híres gombászó helye, számunkra pedig a legkiválóbb pinot noir termőhely. A 2008-as évjárat adta első pinot noir dűlőválogatás borunkat.

Gombas (in English: mushroom) is a cooler slope next to a small wood, the favorite place of mushroom pickers. In its heavier clay soil Pinot Noir feels very much at home, shown by this marvellous single vineyard selection!

21 000 Ft / 0,75 l



EGRI PAPTAG CUVÉE SUPERIOR

JUHÁSZ TESTVÉREK PINCÉSZETE | 2011

A családi pincészet legnagyobb dűlőjéről származó karakteres vörösbor. Színe szinte fekete, tanninjai érettek és vastagok. Illata aszalt meggyet idéz, míg telt zamatát bársonyos lecsengés kíséri. Tartalmas, hosszú életű vörösbor.

Its color is almost black, ripe tannins and thick. Dried sour smell causes while on flavor accompanied by a velvety finish. Meaningful, long-lived red wine.

4 900 Ft / 0,75 l

700 Ft / dl



VILLÁNYI PILLANGÓ (merlot válogatás)

VYLYAN PINCÉSZET | 2009

A Syrah új színfoltot jelent pincészetünk borai között. Markáns, mediterrán fajta, mely kifejezetten testes, koncentrált „húsos” bort ad. Színe nagyon mély, jellegzetes összetett aromavilággal (áfonya, szeder, feketebors, különböző fűszerek) rendelkezik.

Syrah is a new addition to our range. It is a striking Mediterranean variety, full-bodied, concentrated and fleshy. Its colour is very deep and its bouquet complex (cranberries, blackberries, black pepper and spices).

21 000 Ft / 0,75 l



VILLÁNYI ROYAL CUVÉE

BOCK JÓZSEF | 2009

A Villányi borvidék majdnem mediterrán klímája révén hagyományosan kínálja a mély színű, testes és bársonyos vörösborokat. A harmonikus borban a Pinot noir jellegzetes és intenzív illata, erősebb savgerince és zamatgazdagsága továbbá elegáns barrique hordós érleltsége jelent igazi élményt.

Thanks to its almost Mediterranean climate, the Villány wine region traditionally produces deep coloured, full-bodied and velvety red wines. The characteristic and intensive fragrance of Pinot noir, its stronger acid backbone and rich flavour, as well as the elegant barrique maturing are the real experience in this harmonious wine.

9 500 Ft / 0,75 l



VILLÁNYI CABERNET FRANC

CSÁNYI PINCÉSZET | 2009

Két éven át érleltük 500 literes tölgyfahordókban a Csillagvölgy és Hársos dűlőben szüretelt Cabernet Franc-t. Olyan bor született, amelyre érdemes volt hosszú ideig várni. A pohárban mély rubinvörös színű bor illatában fekete bogyós gyümölcsök dominálnak, amelyet kiegészít a hordóból származó finom vanília és kávé. A korty kiegyensúlyozott, kerek, meggy, szilva érezhető némi gyógynövényrel fűszerezve.

Our Cabernet Franc grapes were harvested in Sterntal and Hársos vineyards. After aging in 500 litre oak barrels for 2 years, the wine born was worth the waiting. Dark ruby color, black berry fruits on the nose accompanied by vanilla and coffee aromas. Balanced, round wine on the palate with sour cherry, plum and a hint of herb.

5 200 Ft / 0,75 l

750 Ft / dl



VILLÁNYI CABERNET FRANC FEKETE HEGY VÁLOGATÁS

JEKL BÉLA ÉS FLÓRA | 2011

A villányi vörösborok legkiemelkedőbb képviselője. Tölgyfahordós érlelésű, különlegesen száraz, testes, elegáns, fajtájára jellemző, sajátos zamatú vörösbor.

The most prominent red wine of the Villány Region. Aged in barrels, bone-dry and full-bodied elegant red wine with a distinctive flavour on the palate that is so characteristic of this variety.

12 990 Ft / 0,75 l



VILLÁNYI CABERNET SAUVIGNON

GERE ATTILA | 2012

Azon fajták egyike, amelyek otthonra leltek Villányban. Mint a többi finom csersavakkal bíró fajtánk ez is másfél évet érlelődött fahordóban. Mélyvörös színű, határozott fajtajellegű, jellegzetes illatú. Szép, testes, kellemes vörösbor.

Cabernet Sauvignon is among the wines that Villány is famous for. Like the rest of our wines with the presence of tannins, this type ages in wooden barrels for eighteen months. Dark color, straightforward.

4 750 Ft / 0,75 l

650 Ft / dl



VILLÁNYI ÖRÖMBOR

JANUS BORHÁZ | 2008

Érett gyümölcsök, bársonyos tanninok és rengeteg életöröm jellemzi pincészetünk zászlósborát. Szeretnénk, ha megkóstolná és kipróbálná, hogy ugyanolyan hatással van-e Önre, mint ránk. Hogy milyen hatással van készítőire? A neve elárulja!

It's name means „the wine of joy”. Mellow fruits, silky tannins and much joy is typical of our top wine. We would like you to try it to see if it affects you the same way it affects us! How does it affect us? It's name will tell you...

5 600 Ft / 0,75 l

800 Ft / dl



EGRI TRÉFLI CUVÉE

THUMMERER VILMOS | 2011

Ez a mélyvörös színű, dús, sokrétű illatú vörösbor termőhelyét és évjáratát dicséri. Zamatokban gazdag, fanyarkás íze kisimult, finom csersavai nyugodt, bensőséges harmóniája hosszú, melengető tüze újra és újra kóstolásra készlet.

This wines deep ruby colour, rich multi-fragrancedaroma praises its place in year of making. Rich aromas harsh palate with fine tannins showing fine deep balance, fiery long finish tempts one to taste again and again.

4 700 Ft / 0,75 l

600 Ft / dl



VILLÁNYI PINOT NOIR

VYLYAN PINCÉSZET | 2011

A Pinot Noir világos rubin színű vörösbor, amely nem nagy testével, hanem kifinomultságával, eleganciájával, sokrétűségével hódít. Selymes tanninjaival és piros gyümölcsökre emlékeztető aromájával bizonyítja, hogy Villány méltán adott otthont ennek a szőlőfajtának. Karaktere a palackban nagy mértékben változik, így izgalmas a bort éveken át figyelemmel kísérni.

A light ruby-red wine that does not seduce with its full body, but with its delicacy and elegance. Its silky tannins and aromas are reminiscent of red berries it is a living proof that Villány provides a good environment for these grapes. It shows marked changes in character in the bottle, making it an adventure to follow its progress through the years.

8 000 Ft / 0,75 l



EGRI BIKAVÉR SELECTION

DEMETER PINCÉSZET | 2012

Mély rubin színében a fiatalság látszik, koronájában pedig a nagy test. Illata keleties fűszereket idéz, rózsával keveredve. Íze komplex, dominálnak a fűszerek, ami mellett állandó társként megjelennek az őszi vegyes gyümölcsök.

Its dark ruby colour shows youth, the legs show a great body. The scent reminds of Oriental spices mixed with rose. The taste is complex, dominated by spices, with various autumn fruits as a permanent companion.

8 290 Ft / 0,75 l