



nux

BORLAP | WINE LIST



 winehub

FEHÉRBOROK

IRSAI OLIVÉR

Haraszthy Pincészet

Etyek-Budai borvidék

Illatában az Irsai Olivér fajtára jellemző muskotályos, licsis és bodzás jegyek dominálnak. Ízében az üde, citrusos, illetve licsis aromák meghatározóak. A könnyed testhez, arányos kortyokhoz gyümölcsös lecsengés párosul.

Its aroma is dominated by muscat, lychee, and elderflower notes, typical of the Irsai Olivér variety. On the palate, fresh, citrusy, and lychee flavors are prominent. Its light body and balanced sips are complemented by a fruity finish.

650 Ft/dl (4875 Ft/0,75l)



FURMINT

Zichy Szőlőbirtok

Tokaji borvidék

Világos sárga színű, intenzív gyümölcsös (citrus, fehér húsú termések) illatú, mives tokaji bor.

A kor divatjának megfelelően nem szabtuk túl testesre, a maradék cukortartalmat virgonc savak ellenpontozzák, így megőrizve eleganciáját. Ízeiben picit fanyarság, tölgyfás jegyek és ásványosság alkotnak komplex harmóniát.

A bright yellow, intensely fruity (citrus, white-fleshed fruits) and crafted Tokaj wine. In line with contemporary tastes, it's not overly full-bodied; its residual sugar is balanced by lively acidity, preserving its elegance. On the palate, a touch of tartness, oak notes, and minerality form a complex harmony.

850 Ft/dl (6375 Ft/0,75l)



OLASZRIZLING

Petrányi Pince

Balatonfüred-Csopak borvidék

Hívogató illatában alma, citrusok és virágok, friss, roppanós, lendületes a korty. Könnyen érthető, nagyon szerethető, virgonc savú, egyenes bor, mely a fajta gyümölcsös arcát hivatott bemutatni és élményt nyújt tisztán fogyasztva vagy fröccsben egyaránt.

Its inviting aroma features apple, citrus, and floral notes, leading to a fresh, crisp, and vibrant sip. An easy-to-understand, very lovable, lively, and straightforward wine that aims to showcase the varietal's fruity character, offering enjoyment both on its own and as a spritzer.

920 Ft/dl (6900 Ft/0,75l)



SAUVIGNON BLANC

Hans Greyl
Új-Zéland

Illatában élénk lime és grapefruit illat, jegyeiben nektarin és citromfű mutatkozik meg, trópusi gyümölcsökkel kísérvé. Ízében kerek, friss aromájú. A trópusi gyümölcsök közül mangó, passion fruit és maracuja mutatkozik, hosszú lecsengéssel. Színében halvány világoszöld, 100% sauvignon blanc. Marlborough napos borteremő vidékéről származik, azon belül is a terület északi csücskéből. Ékes példája az újvilági sauvignon stílusának.

Its aroma presents vibrant lime and grapefruit, with notes of nectarine and lemon balm, accompanied by tropical fruits. On the palate, it is round and fresh. Tropical fruits like mango, passion fruit, and maracuja are evident, leading to a long finish. Pale light green in color, 100% Sauvignon Blanc. Sourced from the sunny wine region of Marlborough, specifically its northern tip. A prime example of the New World Sauvignon style.

1100 Ft/dl (8250 Ft/0,75l)



RAJNAI RIZLING

Folly Arborétum és Borászat
Badacsonyi borvidék

Igazi világfajta, ami Magyarországon is egyre nagyobb rajongótáborot szerez, és a badacsonyi borvidéken is csodálatos borok születnek belőle. Sokáig érlelhető komplex bort adni is képes, de már fiatal korában is lendületes, élvezhető. Biológiai érésben szüretelt Rajnai. Illatában friss, enyhén fűszeres, ízében telt, krémes és gazdagon gyümölcsös.

A true international variety gaining an increasing fan base in Hungary, producing wonderful wines in the Badacsony wine region. It can yield complex wines suitable for long aging, but it is also vibrant and enjoyable in its youth. This Riesling was harvested at biological ripeness. Its aroma is fresh, slightly spicy, and its taste is full, creamy, and richly fruity.

1200 Ft/dl (9000 Ft/0,75l)



SAUVIGNON BLANC FINE DINING SELECTION

Haraszthy Pincészet
Etyek-Budai borvidék

Halványzöldes, szinte áttetsző szín enyhén sárgás reflexekkel. Rendkívül friss, újvilági stílusban készített borra jellemző fajtajelleges élénk, újboros illat, fehér virágokkal, citrusokkal és egy kis csalánnal. Kóstolva intenzív, hosszú íz. Intenzív savszerkezet, frissítő korty. Krém mártással tálalt szárnyasételek, tárkonyos, kapros ételek mellett az igazi, 6-8°C hőmérsékleten szervírozva.

Pale greenish, almost transparent color with subtle yellowish reflections. A remarkably fresh, varietally characteristic, vibrant “new wine” aroma typical of New World style wines, with white flowers, citrus, and a hint of nettle. On the palate, it’s intense with a long finish. Features an intense acid structure and a refreshing sip. Best served at 6-8°C, perfect with poultry dishes in cream sauce, or tarragon and dill dishes.

920 Ft/dl (6900 Ft/0,75l)



ESTATE GEWURZTRAMINER

Neethlingshof
Stellenbosch borvidék, Dél-Afrika

Az ottani borvidékre jellemző terroir jegyek jelennek meg! Színe a halvány citromra hasonlít, jellegzetes aromák a licsi, érett alma, rózsaszirmok és a végén egy leheletnyi török cukor jelenik meg benne. Ízében a licsi és a kivi gyümölcsös karaktere jön előtérbe, majd egy csipetnyi narancslekvárral zárul. Ez a bor a terroir igazi tükörképe!

This wine showcases the characteristic terroir notes of its region! Its color resembles pale lemon, with distinctive aromas of lychee, ripe apple, rose petals, and a hint of Turkish delight at the finish. On the palate, the fruity character of lychee and kiwi comes to the forefront, concluding with a touch of orange marmalade. This wine is a true reflection of its terroir!

1450 Ft/dl (11550Ft/0,75l)



EGRI CSILLAG SUPERIOR

Tóth Ferenc Pincészet

Egri borvidék

Tükrös, intenzív szalmasárga szín. Tiszta, közepesen intenzív, mégis komplex illatában méz, érett alma és birs, sárga virágok, hordófűszerek és pörkölt magvak váltják egymást. Olajos textúra, szép savak, száraz, de gazdag és rétegzett korty. Ízében visszaköszönnek az illatban is fellelhető jegyek, az érett gyümölcsöknek és a mézes karakternek köszönhetően selymes édességérzettel. Tejszínes tésztaételek vagy krémes textúrájú csirkés fogások mellé remek választás.

A bright, intensely straw-yellow color. Clean, moderately intense yet complex aroma with alternating notes of honey, ripe apple and quince, yellow flowers, barrel spices, and toasted seeds. Oily texture, beautiful acidity, and a dry yet rich and layered sip. The flavors echo the aromas, with a silky sweetness thanks to the ripe fruits and honeyed character. An excellent choice with creamy pasta dishes or chicken dishes with a creamy texture.

950 Ft/dl (7125 Ft/0,75l)



JUHFARK

Csordás-Fodor Pincészet

Nagy-somlói borvidék

Ki ne ismerné a nászéjszakák borának legendáját? A Somló-hegy legjellegzetesebb bora nemcsak fiúörököszt képes biztosítani, de határozott mineralitása mellett kiváló harmónia is jellemzi, egyensúlyban van. Karakteres és testes bor, a Báro-tag dűlőről szüretelt szőlő az irányított erjesztés lefolyása után több mint egy évet érlelődött tölgyfahordóban, majd további 6 hónapot palackban.

Who hasn't heard the legend of the "wedding night wine"? The most characteristic wine of Somló Hill is not only said to ensure a male heir but also boasts excellent harmony and balance alongside its distinct minerality. A characterful and full-bodied wine, grapes from the Báro-tag vineyard were aged for over a year in oak barrels after controlled fermentation, then an additional 6 months in bottle.

790 Ft/dl (5925 Ft/0,75l)

PRÉMIUM CHARDONNAY

Haraszthy Pincészet

Etyek-Budai borvidék

Intenzív illatú, hordóhasználatból adódóan elsősorban vaníliás és kókuszos jegyekkel csábító bor. Krémes, vajas jegyek uralják a kortyot. Diszkrét savszerkezet és aszalt gyümölcsös aromák teszik élvezetessé és emlékeztetessé a fogyasztását. Utóíze hosszasan megmarad a szájban. A gondos tölgyfahordós érlelésnek köszönhetően sokáig érlelhető és eltartható tétel. Színtiszta Etyeket tükröz a bor.

An intensely aromatic wine, primarily alluring with vanilla and coconut notes from barrel aging. Creamy, buttery notes dominate the palate. A subtle acid structure and dried fruit aromas make its consumption enjoyable and memorable. The finish lingers long in the mouth. Thanks to careful oak barrel aging, this wine is suitable for long-term aging and storage. The wine truly reflects Etyek.

1290 Ft/dl (9675 Ft/0,75l)



ASZÚ 5 PUTTONYOS

Pajzos Tokaj

Tokaji borvidék

Zéta, Furmint és Hárslevelű szép és harmonikus házasítása. Könnyed, gyümölcsös, lágy aranyszínű Tokaji Aszú. Illatában és ízében is a mandula, a zöld tea és a narancs dominál, a Botrytis cinerea penészgomba általi nemesrothadás jótékony hatásai és a gondos tölgyfahordós érlelésből származó aromák mellett. 10 °C-os fogyasztási hőmérsékleten mutatja legszebb arcát. Kiváló belépő bor a Tokaji Aszúk világába.

A beautiful and harmonious blend of Zéta, Furmint, and Hárslevelű. A light, fruity, soft golden Tokaji Aszú. Almond, green tea, and orange dominate both its aroma and taste, alongside the beneficial effects of noble rot from Botrytis cinerea and aromas derived from careful oak barrel aging. It shows its best at a serving temperature of 10 °C. An excellent entry wine into the world of Tokaji Aszú.

2300 Ft/dl (11500 Ft/0,5l)

ROSÉ BOROK

SYRAH ROSÉ

Vinatus Szőlőbirtok és Pincészet

Villány

Szinte már szubmediterrán klímáról érkezik Villányból, színében erőteljesebb lazacos, rózsaszín árnyalatú. Reduktív technológia eredménye, pár órás héjon áztatással. Ízben és illatban a piros bogyós gyümölcsök jellemzik, melyből először csipkebogyós, majd málnás és cseresznyés jegyek kerülnek előtérbe.

Hailing from Villány, with an almost sub-Mediterranean climate, this wine boasts a more intense salmon-pink hue. It is the result of reductive technology with a few hours of skin contact. Characterized by red berry fruits in both taste and aroma, first with rosehip notes, then raspberry and cherry coming to the forefront.

690 Ft/dl (5175 Ft/0,75l)



FLEURS DE PRAIRIE COTES DE PROVANCE ROSÉ

Les Grands Chais de France

Provance Borvidék, Franciaország

Ez a Provence-i rozébor elhozza a nyár könnyedségét és a dél-francia táj eleganciáját.

A Fleurs de Prairie név már önmagában is a bor finomságára és természetes szépségére utal. Jellegzetes, halvány lazacszínű, amely a provence-i rozékra jellemző. Ez a halvány árnyalat a rövid héjon áztatási időnek köszönhető, ami egyben a bor frissességét is megőrzi. Kóstolva száraz, üde és elegáns, savtartalma kiegyensúlyozott, ami frissességet kölcsönöz a bornak, hosszú, tiszta lecsengéssel zárul.

This Provençal rosé brings the lightness of summer and the elegance of the South French landscape. The name Fleurs de Prairie itself refers to the wine's delicacy and natural beauty. It has a characteristic pale salmon color, typical of Provençal rosés. This pale hue is due to a short skin maceration time, which also preserves the wine's freshness. On the palate, it's dry, fresh, and elegant, with balanced acidity that imparts freshness to the wine, concluding with a long, clean finish.

9900 Ft/0,75l



VÖRÖSBOROK

SYRAH

Schiber Borászat

Szekezsárdi borvidék

Halvány, közepes rubin színű, különleges fajta. Fűszervilága borsosan karakteres, bársonyosan selymes. Közepes test és alkohol, a szájban harmonikus egyensúly jellemzi. Bors, kardamom, eukaliptusz, szép hordófűszerek. Lecsengése hosszú, mélységekkel teli.

A pale, medium ruby-colored, special varietal. Its spice profile is peppery and characterful, velvety smooth. Medium body and alcohol, with a harmonious balance on the palate. Notes of pepper, cardamom, eucalyptus, and lovely barrel spices. The finish is long and full of depth.

690 Ft/dl (5175 Ft/0,75l)



FANTASTICO MALBEC

Haraszthy Pincészet

Argentina

Argentína lelke jelenik meg ebben a borban, amely eredetiségével és vitalitásával hívja fel magára a figyelmet. A malbec és a cabernet sauvignon fajták legszebb tulajdonságait hordozza magában, intenzív, mély ibolyaszín kíséretében. Ízében a komoly, édes tanninok mellett felfedezhető a vanília, bors, száraz füge, szilvalekvár és a feketeribizli is. Először erős fűszerességet, majd csokoládés lecsengést figyelhetünk meg.

The soul of Argentina shines through in this wine, which draws attention with its originality and vitality. It embodies the finest qualities of Malbec and Cabernet Sauvignon, accompanied by an intense, deep violet color. On the palate, alongside serious, sweet tannins, notes of vanilla, pepper, dried fig, plum jam, and blackcurrant can be discovered. One first observes a strong spiciness, followed by a chocolatey finish.

850 Ft/dl (6375 Ft/0,75l)

KADARKA

Tóth Ferenc Pincészet
Egri borvidék

Megjelenésében tiszta és elegáns rubinvörös szín, friss gyümölcsös jegyek bontakoznak ki belőle. Ízében és illatában leginkább roppanós cseresznye, szilva, ezek mellett pedig enyhe cédrusos, dohányos aromákat vélünk felfedezni másfél éves hordós érlelésből adódóan nem nyomják el a gyümölcsösségét. Középhosszú lecsengéssel, kellemes savakkal és alig szárító, visszafogott tanninokkal okoz maradandó élményt.

A clean and elegant ruby-red color, with fresh fruity notes unfolding from it. On the palate and nose, crisp cherry and plum are most prominent, along with subtle cedar and tobacco aromas from eighteen months of barrel aging, which do not overpower its fruitiness. It offers a lasting experience with a medium-long finish, pleasant acidity, and barely drying, restrained tannins.

850 Ft/dl (6375 Ft/0,75l)



PINOT NOIR

Tiffán's Pincészet
Villányi borvidék

A Pinot Noir elsősorban a hűvös, kontinentális éghajlatú vidékeken érzi jól magát. Érés időszakban a hűvös éjszakák segítenek megőrizni a fajta finom savai és fűszeres aromái épségét. Villány déli, meleg fekvése viszont nem kedveznek a Pinot Noir-nak. A pincészet választása ezért volt nagyon is helyénvaló a Várerdő nyugat-északnyugati tájolása ideális a fajtának, ennek köszönhetően szép savú, pikáns és fűszeres bor születik belőle.

Pinot Noir thrives primarily in cool, continental climates. During ripening, cool nights help preserve the delicate acidity and spicy aromas of the varietal. However, Villány's southern, warm exposure is not ideal for Pinot Noir. The winery's choice of the Várerdő vineyard, with its west-northwest orientation, is therefore very appropriate for the varietal, resulting in a wine with beautiful acidity, spiciness, and spice.

890 Ft/dl (6675 Ft/0,75l)



KAMÉLEON CUVÉE VÖRÖS

Steigler Pince

Soproni borvidék

Öt szőlőfajta, a kékfrankos, merlot, pinot noir, cabernet sauvignon, zweigelt tudatos házasításával készült. Megjelenésében sötétvörös maggal és bíbor széllel mutatkozik, látványosan összesimuló és összetett illatában főleg érett piros húsú gyümölcsök dominálnak, némi feketeribizlivel, kökénnyel és nemes tölgyaromákkal. Közepes test és fiatalos ízvilág érezhető, sok gyümölccsel, fekete meggyel, szederrel és étcsokoládéval.

Crafted from a deliberate blend of five grape varieties: Kékfrankos, Merlot, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, and Zweigelt. It presents a dark red core with a purple rim. Its wonderfully integrated and complex aroma is dominated by ripe red-fleshed fruits, with hints of blackcurrant, sloe, and noble oak aromas. It has a medium body and a youthful flavor profile, with plenty of fruit, black cherry, blackberry, and dark chocolate.

950 Ft/dl (7125 Ft/0,75l)



PRÉMIUM CABERNET SAUVIGNON

Vinatus Szőlőbirtok és Pincészet

Villányi borvidék

Új tölgyfahordóban érlelt tétel. A szilvalekvárra emlékeztető ízek és a paprikás illatok mellé biztos társként megjelennek a barrique hordó adta puncs és kávé aromái is.

Aged in new oak barrels. Alongside plum jam-like flavors and paprika aromas, the punch and coffee notes imparted by the barrique barrel are also present as reliable companions.

990 Ft/dl (7425Ft/0,75l)



EGRI BIKAVÉR SUPERIOR

Tóth Ferenc Pincészet

Egri borvidék

Nagyon mély, sötét bíbor szín fiatalos csillogással. Illata gazdag, mély és buja. Étcsokoládé, rumos gesztenye, meggylekvár, aszalt szilva, sült húsos animalitás, halványan ibolyás és orgonás lila virágosság is érezhető. A hordós érlelés pörkölési jegyei kifejezetten intenzívek, de nem túlzóak. Komoly vörösbörhöz képest friss savak, gazdag, de még kissé fiatalos tanninok, tartalmas, fűszeres korty. Úgy gazdag, hogy sem a teste nem túl nagy, sem az alkohol nem magas.

A very deep, dark crimson color with a youthful shimmer. Its aroma is rich, deep, and luscious. Dark chocolate, rum-soaked chestnut, sour cherry jam, dried plum, roasted meat-like animal notes, and faint violet and lilac floral hints are also perceptible. The toasted notes from barrel aging are particularly intense but not overwhelming. Compared to a serious red wine, it has fresh acidity, rich but still slightly youthful tannins, and a full-bodied, spicy sip. It is rich without being excessively full-bodied or high in alcohol.

1200 Ft/dl (9000 Ft/0,75l)



SINISCALCO PRIMITIVO

Coppi

Olaszország, Puglia

A pohárban élénk, csillogó vörös, ízében bársonyos és zamatos. Nevét Riccardo Siniscalcóról, Gioia del Colle várának normann feudális uráról kapta. Érlelés 100 hl-es szlávóniai tölgyfahordókban 6 hónapig, majd legalább 1 év pihentetés a palackban.

In the glass it is a vibrant, gleaming red, with a velvety and flavorful taste. It is named after Riccardo Siniscalco, the Norman feudal lord of Gioia del Colle Castle. Aged for 6 months in 100 hl Slavonian oak barrels, followed by at least 1 year of rest in the bottle.

1200 Ft/dl (9000 Ft/0,75l)



IBITUBA CABERNET SAUVIGNON

Bujdosó Szőlőbirtok

Balatonboglári borvidék

Színében rubinvörös, illatában erdei gyümölcsök sora egészül ki fahéjjal. A korty leginkább a meggy, szilva és szintén az erdei gyümölcsös vonal játszik fő szerepet. Ezek egészülnek ki a hordós érelelésből fakadó füstös aromákkal, komplex szerkezetű, szerethető vörösbor. Kísérője lehet borjúragunak, oldalasnak, vagy vörös húsoknak, akár babos fogásoknak is.

Ruby-red in color, its aroma features a range of forest fruits complemented by cinnamon. On the palate, sour cherry, plum, and the forest fruit notes play the main role. These are enhanced by smoky aromas from barrel aging, making it a complex yet lovable red wine. It can accompany veal ragout, ribs, red meats, or even bean dishes.

11900 Ft/0,75l



PÉRMÍUM KÉKFRANKOS

Steigler Pince

Soproni borvidék

A kiváló adottságú dűlő biztosítja mély rubinvörös színét. Koncentrált illatában először fekete bogyós gyümölcsök, nemes tölgyes aromák, hordófűszerek, dohány, később keserűcsokoládé és rumos meggy kap helyet. A korty sokrétű, bársonyos tanninszerkezetű, de még nagy érlelési potenciállal rendelkező bor. Kiváló lehet erdei gyümölcsösszós vadhúshoz, grillezett marha- vagy bárány sült höz.

The excellent terroir ensures its deep ruby-red color. Its concentrated aroma initially reveals black berry fruits, noble oak aromas, barrel spices, tobacco, followed by bitter chocolate and rum-soaked cherry. The palate is multifaceted, with a velvety tannin structure, yet the wine still possesses great aging potential. It can be an excellent pairing for game meat with a forest fruit sauce, or grilled beef or lamb roast.

12500 Ft/0,75l



LATOR CABERNET FRANC

Maul Zsolt

Villányi borvidék

Sötét, feketébe hajló rubinszín. Az illata izgalmas és magával ragadóan vonzó. Erdőben járunk, pikáns vadgyümölcsök és nemes gombák között. Az íz követi az illatot. Meggyes, erdei gyümölcsös, avaros, bőrös, férfias karakter. A korty gazdag, rendkívül lédús és szinte provokatív. Szövése selymes, tanninjai érettek. Lecsengése hosszú és simogató.

A dark, almost black ruby color. The aroma is exciting and captivatingly attractive. It is like walking in a forest, among piquant wild fruits and noble mushrooms. The taste follows the aroma. It has a sour cherry, forest fruit, leafy, leathery, masculine character. The palate is rich, exceptionally juicy, and almost provocative. Its texture is silky, its tannins ripe. The finish is long and caressing.

18600 Ft/0,75l



MALANOTTE DEL PIAVE RABOSO

Anna Spinato

Olaszország, Veneto

Mély rubinvörös színben pompázik, gránátvörös árnyalatokkal, melyek eleganciát és érettséget sugallnak. Illatában a meggy frissessége és az erdei aljnövényzet aromái fonódnak össze, finoman kiegészülve aszalt fügére és mazsolára emlékeztető jegyekkel. Kóstolva igazán pazar élményt nyújt: telt, enyhén sós és meleg karakterét határozott, mégis jól integrált tanninok kísérik. Hosszú, selymes utóíze sokáig megmarad a szájban, emlékezetessé téve minden kortyot. Ideális kísérője lehet fűszeres sült vadételeknek vagy karakteres, hosszú érlelésű sajtoknak.

Dazzles in a deep ruby red, with garnet hues that suggest elegance and maturity. Its aroma intertwines the freshness of sour cherry with the scents of forest undergrowth, delicately complemented by notes reminiscent of dried figs and raisins. On the palate, it offers a truly splendid experience: its full-bodied, slightly salty, and warm character is accompanied by firm yet well-integrated tannins. A long, silky aftertaste lingers in the mouth, making every sip memorable. It's an ideal companion for spicy roasted game dishes or strong, long-aged cheeses.

29900 Ft/0,75l

PEZSGŐ & CAVA & CHAMPAGNE

PROSECCO D.O.C

Pitars

Olaszország, Friuli

Európa utolsó szabályozatlan folyójának partjáról szüretelték az alapanyagot ehhez a kirobbanóan friss, elegáns, vibráló proseccóhoz. Illatában citrusok, alma és éretlen körte, zamatában pedig friss gyümölcskosarat idéz. Ez az apró buborékokkal és kellemesen határozott savszerkezettel rendelkező olasz csoda bárkit elcsábít egy kalandra. Egy nyári koktél alapanyagaként, de akár önmagában kiváló teljesítményt nyújt.

The grapes for this explosively fresh, elegant, vibrant Prosecco were harvested from the banks of Europe's last unregulated river. Its aroma features citrus, apple, and unripe pear, while its flavor evokes a fresh fruit basket. This Italian marvel, with its fine bubbles and pleasantly firm acid structure, will entice anyone to an adventure. It performs excellently as an ingredient in a summer cocktail or enjoyed on its own.

900 Ft/dl (6750 Ft/0,75l)



CAVA RESERVA BRUT

Miquel Pons

Spanyolország, Katalónia

Decanter 89 PONT, megelőzve a nagy neves Champagne házakat is. Halványsárga cava arany árnyalatokkal és elegáns buborékleválasztóval, amely tökéletes koronát képez a pohárban. Érett gyümölcsre emlékeztető fűszeres aroma, intenzív és tartós. A szájban kellemesen kiemelkedik a nem kevesebb, mint huszonnégy hónapig tartó cavas érlelés enyhe íze, melyet egy krémes és jól beépülő buborék kísér.

Decanter 89 POINTS, surpassing even major renowned Champagne houses. A pale yellow Cava with golden hues and an elegant effervescence that forms a perfect crown in the glass. Spicy aroma reminiscent of ripe fruit, intense and persistent. On the palate, the subtle taste of Cava aging for no less than twenty-four months pleasantly stands out, accompanied by creamy and well-integrated bubbles.

8600 Ft/0,75l

PROSECCO D.O.C.G SUPERIORE BRUT

Anna Spinato

Olaszország Valdobbiadene

Krémes, ropogós buborékos prémium prosecco, finom illatokkal nyílik, amelyek a fehér tavaszi vadvirágokat, érett fehér csonthéjas gyümölcsöt és dió illatát idézik. Kifinomult és élénk, a szájban az illat tükröződik, érett sárga körte, fehér húsú őszibarack és egy csipet mandula mellett kifinomult gyöngyözés.

A creamy, crisp bubbly premium Prosecco, opening with delicate aromas evoking white spring wild flowers, ripe white stone fruit, and the scent of walnuts. Refined and lively, the aroma is mirrored on the palate, with ripe yellow pear, white-fleshed peach, and a hint of almond alongside a sophisticated effervescence.

9900 Ft/0,75l



PROSECCO GOLD D.O.C MILLESIMATO

EXTRA DRY

Pitars

Olaszország, Friuli

Illata gazdag és igazán kellemes, amelyben az érett alma és körte aromái dominálnak, finoman kiegészítve a citrusfélék lágy jegyeivel, valamint édes, virágos tónusokkal.

A krémesen lágy textúra tökéletesen harmonizál a maradékcukorral, így minden várakozást felülmúl. Kiváló választás aperitifként, lenyűgözően sokoldalú és elegáns.

Its aroma is rich and truly pleasant, dominated by ripe apple and pear, delicately complemented by soft citrus notes and sweet, floral tones. The creamy, soft texture perfectly harmonizes with the residual sugar, thus exceeding all expectations. An excellent choice as an aperitif, impressively versatile and elegant.

12900 Ft/0,75l

MOSAÏQUE BRUT

Jacquart

Franciaország, Champagne

Champagne A Mosaicque címke a jellegzetes stílusuk elegáns kiadását kínálja, amely a kompromisszumok nélküli választékukat és döntéseiket foglalja magába, amíg azok magától értetődővé nem válnak. Friss és finom, fehér gyümölcsök, körte és őszibarack, friss sárgabarack és fehér virágok rózsás jegyeivel. A szárított gyümölcsök aromái arról árulkodnak, hogy kezd érni. Bőséges, nagyvonalú és krémes. Gyönyörű, aromák sokasága, amelyet a fehér gyümölcsök és a citromhéj jegyei vezérelnek a lecsengésben. 40% Chardonnay, 35% Pinot Noir és 25% Pinot Meunier házasítása.

The Mosaicque label offers an elegant expression of their distinctive style, encompassing their uncompromising choices and decisions until they become self-evident. Fresh and delicate, with notes of white fruits, pear and peach, fresh apricot and white flowers with rosy undertones. Aromas of dried fruits indicate that it's beginning to mature. Ample, generous, and creamy. A beautiful multitude of aromas, led by notes of white fruits and lemon zest in the finish. A blend of 40% Chardonnay, 35% Pinot Noir, and 25% Pinot Meunier.

35000 Ft/0,75l



BRUT CHAMPAGNE

Veuve Clicquot

Franciaország, Champagne

A franciák pezsgő iránti szenvedélye verhetetlen. Ez a pezsgő a rázóállvány feltalálójának nevét viselő ital mely magában hordozza mindazt, amit a champagne-ban szeretünk, fele arányban pinot noir, a másik felében chardonnay és pinot meunier. Megjelenésében aranyárga, íze és illata pedig briósra, fehér húsú barackra, ánizsra és vaníliára emlékeztet.

A korty finom élesztős jegyekkel kerekedik ki.

The French passion for Champagne is unbeatable. This Champagne, bearing the name of the inventor of the riddling table, embodies all that we love about Champagne, with equal parts Pinot Noir, and the other half Chardonnay and Pinot Meunier. It appears golden yellow, and its taste and aroma are reminiscent of brioche, white-fleshed peach, anise, and vanilla. The sip rounds out with delicate yeasty notes.

39900 Ft/0,75l



GRANDE RESERVE BRUT MAGNUM

Veuve A. DEVAUX

Franciaország

A Devaux a Pinot Noir specialistája, szőlőterületeik többsége az Aube régióban, a Côte des Bars lejtőin található. A Pinot Noir itt gazdag aromákat és hosszú lecsengést ad, megőrizve finomságát. A házasításban némi chardonnay is szerepel, amit a Côte des Bar és a Côte des Blancs meszes talajáról szüretelnek, hogy élénkséget és eleganciát adjon. Az alacsony adagolás biztosítja a kiváló minőséget. Illatában gazdag pinot noir, sült alma és vanília, ízében telt, kerek, élénk és tartós lecsengéssel.

Devaux is a Pinot Noir specialist; most of their vineyards are located in the Aube region, on the slopes of the Côte des Bars. Here, Pinot Noir yields rich aromas and a long finish, while retaining its finesse. The blend also includes some Chardonnay, harvested from the chalky soils of the Côte des Bar and Côte des Blancs, to add vibrancy and elegance. The low dosage ensures excellent quality. Its aroma is rich with Pinot Noir, baked apple, and vanilla, while its taste is full-bodied, round, lively, and has a long-lasting finish.

59900 Ft/1,5l



BRUT NATURE NYERSPEZSGŐ

Törley Pezsgőpincészet – Louis Francois
Magyarország

A minőségre mindig kényesen ügyelő François pezsgőgyárban, a tradícióknak megfelelően, ma is a hagyományos champagne-i eljárással készül a pezsgő. A François fivérek életművének tisztelegve, a több mint 100 éve élő hagyományok alapján, gondosan válogatott alapborokból, palackban történő erjesztéssel.

At the François sparkling wine factory, which has always paid meticulous attention to quality, sparkling wine is still made today according to traditions, using the traditional Champagne method. In homage to the life's work of the François brothers, based on traditions alive for over 100 years, from carefully selected base wines, fermented in the bottle.

1690 Ft/dl (11990 Ft/0,75l)



PÁLINKÁK

MAGYAR KAJSZI

Greycow

Limitált palackszámban kiadott kajsziбарack pálinka, amely kizárólag gondosan válogatott és 100% eredetvédett kecskeméti magyar kajsziбól készült, művészi lepárlással. Olyan, mintha érett, lédús sárgabarackba harapnánk, amelyet kellemesen citrusos és lekváros édesség kísér.

A limited-edition apricot pálinka, made exclusively from carefully selected and 100% protected origin Kecskemét Hungarian apricots, with artisanal distillation. It's like biting into a ripe, juicy apricot, accompanied by a pleasantly citrusy and jam-like sweetness.

2200 Ft/4cl



CIGÁNYMEGGY

Greycow

Meggypárlatunk kizárólag gondosan válogatott cigánymeggyбől készült, művészi lepárlással, 12 hónapig tölgyfahordóban érlevé. Tele az érett meggy ízeivel, összetett, fűszeres, marcipános-bonbonos jegyekkel.

Our sour cherry distillate is made exclusively from carefully selected "cigánymeggy" sour cherries, with artisanal distillation, aged for 12 months in oak barrels. Full of the flavors of ripe sour cherry, it is complex, spicy, with marzipan and bonbon notes.

2200 Ft/4cl

MIRACULUM SZILVA

Agárdi Pálinkafőzde

Besztercei szilvából készült elegáns „igazi” szilvapálinka, mely magyar gasztronómia egyik legismertebb és legkedveltebb gyümölcspálinkája. Lágý, úde virágos jegyekkel, marcipános-gyümölcsös illattal. Ízében megjelenik a szilva könnyed ízvilága, szinte légiesen karakteres. Negyven százalékos alkoholtartalma szépen belesimul az összképbe. Utóíze hosszan megmarad.

An elegant “true” plum pálinka made from Besztercei plums, one of the most famous and beloved fruit pálinkas in Hungarian gastronomy. It has soft, fresh floral notes, with a marzipan-fruity aroma. The light flavor profile of plum emerges on the palate, almost airy in its character. Its forty percent alcohol content beautifully integrates into the overall impression. The aftertaste lingers long.

2200 Ft/4cl



PRÉMIUM BIRS

Agárdi Pálinkafőzde

Igazi különlegesség citrusos illatokkal, úde fanyarkás ízekkel. Mind ízében és illatában harsány, egyedi és meghatározó jegyeket hordoz. Illatában visszaköszön a „Nagyi” féle birsalmasajt illata és zamata. A cigánymeggy mellett a második Agárdi klasszikus.

A true specialty with citrus aromas and fresh, tart flavors. Both in taste and aroma, it carries vibrant, unique, and distinctive notes. Its aroma brings back the scent and flavor of “Grandma’s” quince cheese. Alongside the sour cherry, it’s the second Agárdi classic.

2400 Ft/4cl

