

Étvágygerjesztő italok / Aperitifs 6 cl HUF

Tio Pepe Sherry 1.200.-

Martini Vermouth 1.200.-

Campari Bitter 1.200.-

Pernod (4 cl) 1.200.-

Whiskies 4 cl

Johnnie Walker Red Label 1.200.-

J & B 1.200.-

Ballantine's 1.200.-

Johnnie Walker Black Label 1.400.-

Glenfiddich 12 éves/
12 years / 12Jahre 1.400.-

Chivas Regal 1.400.-

Jim Beam 1.200.-

Jack Daniels 1.400.-

Jameson Irish 1.200.-

Bushmills Original 1.400.-

Bushmills Blackbush 1.400.-

Párlatok / Spirits / Spirituosen 4 cl

Fütyülős barack 900.-

Apricot Brandy/

Aprikosenschnaps

Fütyülős mézes barack 900.-

Honey Apricot Brandy

Honig Aprikosenschnaps

Párlatok / Spirits / Spirituosen 4 cl HUF

Vilmos	900.-
Bols Vodka	1.200.-
Finlandia Vodka	1.200.-
Gordon's Dry Gin	1.200.-
Jose Cuervo Clasico Tequila	1.200.-
Calvados Boulard	1.200.-

Pálinkák/Brandies/Schnäpse / 4 cl

Zwack Kosher szilva pálinka	900.-
Zwack Kosher Plum Brandy	
Zwack Koscher Pflaumenschnaps	
Zwack Kosher ágyas málnapálinka	900.-
Zwack Kosher Raspberry Brandy with fruit pieces	
Zwack Koscher Himbeerenschnaps mit Früchtenstücken	
Zwack Kosher barack pálinka	900.-
Zwack Kosher Apricot Brandy	
Zwack Koscher Aprikosenschnaps	
Gundel aszútörköly pálinka	900.-
Gundel Grape Brandy "Aszu"	
Gundel Trester "Aszu"	
Gundel körte pálinka	900.-
Gundel Pear Brandy	
Gundel Birnenschnaps	
Szatmári szilva pálinka	900.-
Plum Brandy/Pflaumenschnaps	
Ó-Barack pálinka	900.-
Old-Apricot Brandy	
Alter Aprikosenschnaps	
Szabolcsi alma pálinka	900.-
Apple Brandy/Apfelschnaps	

0,75 l

2007

Pécsi Chardonnay

• Wekler/Pampetric

3.800.-

Világszerte ismert szőlőfajta, hagyományos hordós erjesztésű, finom barrique jelleggel, illatában és zamatában elegáns és élénk. Ízében változatos, kellemes savérzetű, hordóban érlelt bor, fogyasztása 14-16 °C-on javasolt.

Worldwide well-known sort of wine, traditionally fermented in wooden barrels, with a fine touch of barrique taste, elegant and vivid in flavour. The fine aroma enhances the wine taster's curiosity for its complex and harmonious taste with well-balanced acids. This wine is best enjoyed at 14-16 °C.

Weltweit bekannte Rebsorte, traditionell im Fass gekehrt, vollmundig, mit einem feinen Hauch Barrique im Geschmack, elegant und lebhaft im Bukett. Der vielseitige, reife Geschmack mit harmonischen Säuren ist am besten bei 14-16 °C zu genießen.

2007

Dörgicsei Olaszrizling

• Pántlika/Veritas

3.800.-

Illata a rezeda mellett kevés körtét is hoz, valamint akácmézes mandula is érkezik mélyen elmerülve az illatban. Íze teljes egyensúlyt mutat, kellemes, üde, fiatalos, ropogós keserű mandula élteti.

A pure wine full of pleasant surprises. In its nose one senses pear, acacia honey and almonds. The balanced and pleasantly fresh palate is accompanied by the light aroma of bitter almonds.

Ein Wein, voll angenehmer Überraschungen. Er hat eine leichte gelbe Farbe, die im Glas grünlich reflektiert. In seinem Bouquet, das an Reseda erinnert, erkennt man Birne, Akazienhonig und Mandel. Der Geschmack ist ausgewogen, angenehm, frisch und spritzig mit einer leichten Bittermandelnote.

2007

Neszmélyi Sauvignon Blanc

• Hilltop/Veritas

3.800.-

Friss, finom száraz fehér bor zöld citromhéjra és egresre emlékeztető aromával. Kiváló aperitif, halak, fehér húsok és saláták pompás kísérője. Enyhén hűtve kínáljuk.

The fresh, lively, dry white wine combines zingy lime aromas with tangy gooseberry flavours to produce a crisp, exotic mouthful bursting with ripe, juicy fruit. Excellent as an aperitif and delicious with fish-, white meat- dishes and salads. Serve lightly chilled.

Frischer, feiner Weißwein mit an die grüne Zitronenschale und Stachelbeere erinnerndem Aroma. Er ist ein ausgezeichneter Aperitif und Begleiter zu Fischen, Weissfleischen und Salaten. Leicht gekühlt empfehlen wir ihn.

2007

Nagyrédei Pinot Grigio

• Bárdos és Fia/Szőlőskert

3.800.-

Szűz termés a Manósi dűlőből. Koncentrált, határozottan fajtajelleges bor. Illatában és ízében tarka virágok és gyógyfüvek egész orgiája, finom, hosszú lecsengéssel. Javasolt fogyasztási hőmérséklet: 8-10 °C.

Maiden growth from Manósi hill. A wine with the definitive characteristics of its breed, displaying an orgy of colourful blossoms and medicinal herbs plus a long delicious flow in the end. Recommended temperature range : 8-10 °C.

Dieser schöne Wein stammt von der Flur Manósi. Ein recht charakteristischer Wein. In Duft und Geschmack kann man die volle Palette der Blumen und Kräutern fühlen, mit feinem, langem Abgang. Empfohlene Trinktemperatur : 8-10 °C.

0,75 l

2007

Kunsági Cserszegi Fűszeres

• Frittmann/Pampetrics

3.800.-

Rendkívül érdekes, új magyar fajta, az Irsai Olivér és a Tramini keresztezéséből. Magában hordozza mindkét fajta előnyét, pikáns illata hol a muskotály, hol a Tramini fűszerességére emlékeztet. Könnyű, üde jellege, zamatos íze miatt elsősorban előételekhez, valamint fehér húsból készült ételekhez, enyhén behűtve ajánljuk.

An interesting new Hungarian varietal, the cross of Irsai Olivér and Tramini. It shows the advantages of both grape varietals: the piquant fragrance of Muscat and the highly spiced Tramini flavours. Recommended to savoury starters or to white meat dishes, because of its light, fresh, spicy character.

Eine interessante, neue, ungarische Rebsorte, eine Kreuzung von Irsai Olivér und Traminer. Ein Träger der Vorzüge beider Sorten, sein pikanter Duft erinnert einen an die Würzigkeit vom Traminer und an Muskat. Wegen seinem leichten, frischen Charakter, seiner aromatischen Würzigkeit empfehlen wir ihn zu Vorspeisen, oder zu Weissfleisch-Speisen.

2005
2006

Tokaji Furmint

• Láng Gasztronómia Kft.
száraz/dry/trocken

3.400.-

A Furmint egy tradicionális magyar szőlőfajta, amely a Tokaj-hegyaljai borvidék legfontosabb szőlőfajtája. A bor fantasztikus belső paraméterekkel rendelkezik, tüzes vastagságát a magas alkohol, extrakt és glicerin tartalom biztosítja. Magas intenzitású, szalmasárga színű, illatában és ízében gyümölcsös - birsre, körtére, szegfűszegre emlékeztet. Lecsengésében ásványi jellegű, rendkívül hosszú. Élénk és elegáns savtartalmú ital.

Furmint grape is one of the main sorts used in the production of Tokaji Wines. A clean, dry wine, with a well-balanced acidity and a bouquet typical of the grape. This is a pale yellow furmint with high intensity. In the nose reminiscent of quince, pear and hints clove.

Furmint ist eine traditionelle Rebsorte Ungarns, eine der wichtigsten Rebsorten der Tokajer-Weinberge. Dank der exzellenten Weinlese von 2003 ist ein fantastischer Wein mit hohem Potenzial entstanden. Ein feuriger Wein, mit körperreichem Charakter. Intensiver, heugelber Wein mit einem fruchtigen Duft und Aroma. Leicht mineralischer, lang anhaltender Abgang.

Fehér borok / White wines / Weissweine

HUF

0,75 l

2004
2007

Tokaji Muscat Lunel

• Láng Gasztronómia Kft.

félszárász/semi-dry/halbtrocken

3.400.-

A dél-franciaországi Languedoc-ból származó Muscat Lunel Tokaj hegyalja szőlőjéből készített közepes intenzitású, illatos fehérbor. Savai üdék, elegánsak. Kiváló aperitif ital és fantasztikus kísérője halaknak, szárnyasoknak, hideg ételeknek, salátáknak, valamint sajtos tésztaféléknek. Fogyasztása 12 °C-on ideális.

Elegant aroma of medium intensity. A semi-dry, proper wine, well-balanced, with discrete fruitiness and considerable ageing potential. Lively acidity combined with an elegant character. Recommended with fish even smoked, white meat and cheese. Suggested serving temperature: 12 °C

Helle, grünliche, strohgelbe Farbe, reines und anhaltendes Bouquet. Die Duftwelt ist ausgesprochen freundlich, Blumen und Früchte, mit etwas Heilkräutern. Interessanterweise ist das retrograde Duftgefühl ausgesprochen intensiv. Halbtrocken, dank seinen rückgratvollen Säuren zeigt er eine gute Balance. Ideal zum Fisch, Geflügelfleisch und Käse.

Verzehr bei 12 °C empfohlen

Danubius Badacsonyi Olaszrizling

3.000.-

Rosé borok / Rosé wines / Roséweine

HUF

0,75 l

2007

Gróf Nagyrédei Cabernet Sauvignon Rosé

• Szőlőskert

3.700.-

Az év egyik legszebb, különleges eljárással készült bora. Könnyű, friss, gyümölcs illatú. Minden ételhez ajánljuk. Kérjük jól lehűtve fogyasztani!

One of the most beautiful wines produced by a special process. It is a light, fresh wine of fruit flavour. Recommended to all kinds of meals. Drink it well cooled!

Einer der schönsten Weine vom Jahre, der durch besonderes Verfahren produziert wurde. Ein leichter, frischer Wein vom Obstgeruch. Wir empfehlen ihn zu allen Gerichten. Bitte gut abgekühlt zu trinken!

Vörös borok/Red wines/Rotweine

HUF

0,75 l

2005

Egri Merlot

• Vincze/Corvinum

3.800.-

Közepesen intenzív bíbor szín, gránátos reflexekkel. Ízében málnás, erdei gombás jegyekkel. A bor szájban száraz, ízeiben gyümölcsök törnek előre. Ajánlott fogyasztási hőmérséklet 17-18 °C.

A moderately intense purple colour with a garnet sparkle, raspberry and wild mushrooms bouquet. Best served at 17-18 °C.

Purpurrote Farbe in mittelmäßiger Intensität mit Granatreflexionen, Himbeer- und Waldpilzgeschmack. Empfohlene Serviertemperatur: 17-18 °C.

2006

Villányi Cabernet Sauvignon Spicc

• Vylían/Veritas

3.800.-

Savai kiegyensúlyozottak, tanninjai simák és elegánsak. Karakterét a fajára jellemző piros és fekete bogyós gyümölcsök és fűszerpaprikára emlékeztető jegyek adják. Sültek, paprikás ételek kiváló kísérője. Fogyasztása 15-16 °C-on ajánlott.

Its characteristics are dominated by red and black berries enhanced with just a touch of spiciness. A lovely wine for everyday drinking. We recommend it for roasts or paprika dishes. Best served at 15-16 °C.

Klassischer Wein mit Aroma von roten und schwarzen Beeren, ergänzt durch einen Hauch Würze. Ein leichter Wein zu täglichem Verzehr, eine gute Wahl zu Braten und Paprikaspeisen. Empfohlene Trinktemperatur 15-16 °C.

Vörös borok/Red wines/Rotweine

HUF

0,75 l

Szekszárdi Kadarka

• Wekler/Pampetrics

3.800.-

A Kárpát medence őshonos fajtája, igazi hungarikum. Diszkréten illatos, kellemesen fűszeres, könnyed, rubin színű, hordós érlelésű vörösbor. Friss jellegével, élénk savaival saláták, könnyed szárnyas ételek ideális kísérője. Fogyasztása 16-18 °C-on ajánlott.

Traditional Hungarian wine. The discrete aroma, pleasantly spicy flavour and the red colour of the ruby are the result of oak wood barrel aging. Its fresh character and vivid acids are perfect with salads and light poultry dishes. Best served at 16-18 °C.

Traditionelle ungarische Rebsorte. Diskreter Aroma, angenehme Würzigkeit, Leichtigkeit und rubinrote Farbe zeichnen diesen im Holzfass gereiften trockenen Rotwein. Frischer Charakter und lebhaftes Säuren machen ihn zum idealen Begleiter von Salaten und leichten Geflügelgerichten. Empfohlene Trinktemperatur: 16-18 °C.

Hilltop Kékfrankos

• Hilltop/Veritas

3.800.-

Szép, gyümölcsös, meggyre emlékeztető ízjegyekkel rendelkező Kékfrankos. Könnyed testével, finom tanninjaival barrique-os érintéssel okoz örömet. Paprika fűszerezésű húskételekhez ajánljuk.

This Kékfrankos boasts a round, fruity palate dominated by sour cherries. Fine tannins and a touch of barrique round out this medium bodied wine. The perfect companion to dishes seasoned by paprika.

Ein schöner, fruchtiger, an Sauerkirsche erinnernder Wein mit leichtem Körper, feinen Tanninen und Barrique. Wir empfehlen ihn zu Paprika-Fleischgerichten.

2006

2006

Vörös borok/Red wines/Rotweine

HUF

0,75 l

2005

Egri Pinot Noir

• Sike/Corvinum

3.800.-

Közepes rubin színű, bársonyos meleg illatokkal rendelkező bor. Egyaránt felfedezhetők benne a meggy, aszalt szilva, étcsokoládé, pörkölési aromák és a gombás jegyek. A szép, elegáns, nem túl hivalkodó savak szépen támogatják a melegséget árasztó intenzív alkoholt. Bárányból készült ételek megfelelő kísérője lehet. Ajánlott fogyasztási hőmérséklet: 18 °C.

Medium ruby red colour with warm, velvety nose. Both in nose and taste cherry, prunes, bitter chocolate and aromas of roast can be discovered. Nice, elegant, not too conceited acids, beautifully assist this warm, intensive wine. It can be an excellent choice with any lamb dishes. Best served at 18 °C.

Der Wein verfügt über eine mittlere Rubinfarbe und samtigen warmen Duft. Sowohl in der Nase als auch im Geschmack sind Sauerkirschen, Pflaumen, Bitterschokolade und gerostete Aromas zu entdecken. Im Hintergrund sind Zeichen von Pilzen zu merken. Schöne, elegante Säuren unterstützen die Wärme des intensiven Alkohols. Es wird für Lammgerichte auf 18 °C empfohlen.

2007

Villányi Portugieser

• Wunderlich/Pampetrics

3.800.-

A finom csersavtartalmú, kedves, barátságos bor Villány méltán egyik legnevezetesebb fajtája. Paprikás ételtől a vadpörköltig sokféle étel kellemes kiegészítője, de fogyasztható akár aperitifként is, igazi társasági bor.

This pleasing, friendly wine with refined tannin content goes well with a wide range of dishes, from paprika flavoured ones to game stews, but it also makes a good aperitif. A real wine for company.

Dieser leckere, freundliche, feinsäuerliche Wein ist angenehme Ergänzung für Paprika-Gerichte, oder für Wildgulasch, aber er kann auch als Aperitif gewählt werden. Ein richtig geselliger Wein.

Vörös borok/Red wines/Rotweine

HUF

0,75 l

2005

Egri Bikavér

• Vincze/Veritas

4.200.-

Intenzív bíborvörös szín. Gyümölcsseit férfias, lendületes savak kísérik, kifinomult tanninokkal.

Very intensive purple colour. The fruit is accompanied by massive acidity and sophisticated tannins.

Der intensiv-purpurfarbige, traditionelle Rotwein wurde mit einer neuen Technologie, mit der Zusammensetzung von Orts- und Weltarten hergestellt.

2003

Villányi Cabernet Franc

• Kemendy/Törley

száraz/dry/trocken

4.200.-

Egyedi ízvilágú minőségi vörösbor, melyet gazdag fűszerességhez társuló érett gyümölcsösség jellemez. A telt, bársonyos és harmonikus bor két éves barrique hordós érlelés után került palackba. 16-18 °C-on, vadhúsokhoz, grillezett húsokhoz és érlelt sajtokhoz ajánljuk.

A unique and flavourful quality wine characterised by a combination of rich spice with ripe fruit. This well-rounded, smooth and balanced wine is aged for two years in barrique barrels before it is bottled. We recommend this wine with game, grilled meat and ripe cheese. Serve at 16-18 °C.

Ein Qualitätswein mit einzigartigem Aroma und einer Mischung aus Würze und Frucht. Er ist in Fülle, aber auch sanft und harmonisch. Vor der Abfüllung wurde der Wein zwei Jahre lang in Barrique-Fässern gereift. Wir empfehlen diesen Wein auf 16-18 °C gekühlt und zu Wild- und Grillspeisen, bzw. zu gereiften Käsen.

Vörös borok/Red wines/Rotweine

HUF

0,75 l

2005

Cabernet Sauvignon-Pinot Noir Cuvée

• Kemendy-Törley

4.400.

Kemendy Selection

Felmenőim mindig is szőlőt termeltek, bort készítettek. A tőlük tanult igényességgel készítettem ezt a bort, melynek minőségét nevemmel garantálom.

My ancestry has always cultivated grapes and viticulture alike with feeling. This bottle of wine in your hands is the fruit of their demanding care handed down over long decades to make my name the proof of quality.

Meine Vorfahren haben immer Wein angebaut und gekeltert. Ich habe diesen Wein mit der Sorgfalt, die ich von ihnen gelernt habe, hergestellt und stehe mit meinem Namen für seine Qualität.

Kemendy László

A pázmándi szőlőbirtok az Etyek-Budai borvidék legjobb fekvésű területein helyezkedik el. A méltán világhírű két francia borvidék (Bordeaux és Burgund) fő fajtáinak házasságából egy igazi borkülönlegesség született. A markáns, mély zamatú Cabernet Sauvignon és az elbűvölő, fűszeresen elegáns Pinot Noir egymásra találását, a csodát tartják a kezükben.

The vineyards in Pázmánd are situated over the best lands of the wine-growing region Etyek-Buda. A genuine wine speciality given by a blend of champion varieties of two deservedly world-famous French wine-growing regions (Bordeaux and Burgundy). A bottleful of marvel in your hands from the happy blend of Cabernet Sauvignon with distinctive character, deep flavours and the charming and spicy, yet elegant Pinot Noir.

Das Weingut befindet sich auf den am günstigsten gelegenen Anbauflächen des Weinbaugebietes Etyek-Buda.

Durch das Verschneiden der Hauptsorten der beiden französischen Weinbaugebiete (Bordeaux und Burgund) ist eine wahre Weinspezialität entstanden. Sie halten jetzt die große Begegnung vom markanten Cabernet Sauvignon mit einem tiefen Bukett und vom reizenden würzig-eleganten Pinot Noir, also das Wunder selbst in Ihrer Hand.

Dessert wines / Dessert Weine

0,75 l

Tokaji Szamorodni

- Sajgó Gábor/Bakator
száraz/dry/trocken

4.800.-

Színe érett aranyárga, borostyán reflexekkel. Illatában dió, mandula és birsalmasajt érezhető. Illata klasszikusnak mondható, nemes szamorodni illat. Szájban is nagy ízbeli tisztaságot mutat, zöld dió, friss kenyérhéj és csonthéjasok aromáival. Szervírozási hőmérséklet: 11 °C.

The wine is gold-coloured with ivy reflex and walnut can be discovered in its bouquet. Dry in the mouth, the alcohol is moderated, walnut and fresh bread crust can be discovered. Serve at 11 °C.

Dieser Wein hat eine intensive schöne, gelbe Farbe. Sein Duft zeigt vielen grünen Nuss, Mandel und Quittekäse. Im Mund ist er ganz bitter, aber sehr klar und zeigt schöne Nuss- und Brotkruste-Aromen. Säure und Alkohol sind gut ausbalanciert. Trinktemperatur: 11 °C.

Tokaji Szamorodni

- Láng Gasztronómia Kft.
édes/sweet/süss

4.800.-

Természetes, édes borkülönlegesség. Tiszta, közepes intenzitású bor, érett gyümölcsökre emlékeztető illattal. A természetes csemegeboroknak megfelelően a színe óarany. Desszertek mellé ajánljuk, fogyasztása 15 °C-on ideális.

Greenish-golden in colour with flambéed fruit on the nose. Crisp aromas and a relatively high alcohol content. Nice example of a modern Szamorodni. An elegant wine. Suggested serving temperature: 15 °C. It is a perfect aperitif and goes well with goose liver, Parma ham and desserts.

Grünlich goldfarbiger, an flambierte Früchte erinnernder Wein. Frische Düfte mit verhältnismäßig viel Alkohol. Schönes Beispiel des modernen Szamorodnis. Verzehr bei 15 °C empfohlen. Ideal als Aperitif und zu Dessert.

2002

Tokaji Aszú Hattyús 3 puttonyos

• Disznókő/Zwack

5.500.-

Klasszikus aszús illattal nyit: aszalt gyümölcsök, csont-héjas gyümölcsök magja, mézes dió. Narancsos, citrom-héjas aromák, tiszta ízek, egyenes vonalvezetés, hosszú és szép lecsengés jellemzik.

It opens with a classic Aszú scent: stewed fruits, apricots, the stones of stone fruits, honey-walnuts. It is characterised by the aromas of oranges and lemon zest, clean flavours, straight lines, long and pleasing tone.

Ihm ist der klassische Aszú-Duft eigen: gedorrtes Obst, Aprikose, der Kern von Steinobsts, Honig-Nuss. Im Mund überwiegen die orangen- und zitronenähnlichen Aromen, klare Geschmacksnoten, gerade Linienführung und lang anhaltender, schöner Abgang sind noch zu erwähnen.

2002

Tokaji Aszú 5 puttonyos

• Láng Gasztronómia Kft.

6.500.-

A borostyánsárga színű aszú legfontosabb jegye a fiatalság és a gyümölcsösség. Ízében és illatában is a sárgabarack és a citrusok dominálnak. Felfedezhetjük még a méz, birs és a hárs jelenlétét is. A szájban határozottan lép fel, savai élénkek és elegánsak, lecsengésében hosszú. Fogyasztását 10-12 °C-on ajánljuk. Kiváló kísérője libamájnak, házi sonkának, túrós vaníliás deszerteknek, gyümölcsöknek.

Crystal clear, with a medium intensity golden amber colour. Swirling in the glass gives a beautiful church-window effect. Clear, intensive nose, reminiscent of ripe fruits (quince, apricot) and nuts (walnut, almond). After a little breathing the characteristic of ripe Aszú's - honey-like nose. It has a body that is luxurious because the residual sugar adds weight and texture to this superb wine. The lively acidity harmoniously combined with a big body. Best served at 10-12 °C.

Die wichtigsten Eigenschaften dieses bernsteingelben Weins sind seine Jugendfrische und Fruchtigkeit. In seiner Duft- und Geschmack-Welt dominieren Pfirsich und Zitrusfrüchte. Ein Hauch von Honig, Quitten und Linde rundet das Erlebnis ab. Wirkt vollmundig, durch seine frischen Säuren und Eleganz entfaltet sich ein lang anhaltender Geschmack. Exzellenter Begleiter zu Gänseleber, hausgemachtem Schinken, Quark-Vanille-Desserts und Früchten. Serviertemperatur 10-12 °C.

Külföldi Danubius szállodák különleges
borajánlata/
Special offer of the Danubius Hotels abroad/
Weinangebot der ausländischen Danubius Hotels

Marienbad

HUF

2005

Welschriesling

• Mikrosvin Mikulov Pincészet

5.000.-

Ez a Palava hegyek lábainál érlelt bor szép testtel, kellemes harmónikus ízvilággal és egy sárgás-zöldes színárnyalattal rendelkezik. Hideg vegyes ízelítőkhöz, halakhoz és szép savakat igénylő ételekhez ajánljuk.

This wine was matured at the foot of Palava Hills, it is full-bodied with a pleasant and harmonious taste and yellow-greenish colour. We recommend it with hors d'oeuvre, fish, meals with delicate taste and where enhancement of tannins is needed.

Die Trauben wurden bei den Füßen der Palava Berge gereift. Ein korpulenter Wein mit einem angenehmen harmonischen Geschmack und gelb-grünlicher Farbe. Empfohlen zu kalten gemischten Speisen, Fisch und Gerichten, die mit den schönen Säuren des Weins harmonisieren.

2005

Rulandské Modré

Vinarstvi Polehna Pincészet

5.000.-

Málna és pirosbogyós gyümölcsök csábító illata kiválóan párosul az erdei bogyós gyümölcsök ízvilágával, alátámasztva sajátos tanninjával, szép savaival amit igazi csokoládé zamat tesz teljessé. Májpástétomokhoz, marhahúsokhoz és sajtokhoz ajánljuk.

The tempting fragrant composition of red currants and raspberries enrich the taste of forest fruits, particular tannin with stimulating acids topped up with the savour of real chocolate. Recommended for serving with liver paste, beef and cheeses.

Der verlockende Duft von Himbeeren und anderen Rotbeeren ist in einem vollkommenen Einklang mit dem Geschmack der Waldbeeren, unterstützt von eigentümlichem Tannin und schönen Säuren, die durch Schokoladenaroma vervollständigt sind. Eine hervorragende Wahl zu Leberpasteten, Rind und Käse.

2005

Thermia Palace Sauvignon Blanc

• Vlno Nitra

5.000.-

A nyitrai borvidéken beérett szőlők enyhe bodzavirág és feketeribiszke jegyekkel rendelkeznek. Gondos válogatás eredménye ez a tiszta, lágy és hosszú lecsengésű, halvány sárga színű bor. Halakkal, füstölt hússokkal és édességekkel jól párosítható.

In the region of Nitra ripened grapes have a light touch of elderflower and black currant. By careful selection of grapes we reached clear, soft and long lasting taste of light yellow coloured wine. We recommend to serve with fish, smoked meat and sweet desserts.

Die in der Weingegend von Nitra ausgereiften Trauben weisen sanfte Holunderblüte - und schwarze Johannisbeere-Noten auf. Dieser reine, sanfte, ausgedehnte mattgelbe Wein ist das Ergebnis sorgfältiger Sortierung. Er kann mit Fisch-, geräucherten Fleischgerichten und Süßigkeiten gut kombiniert werden.

2005

Thermia Palace Cabernet Sauvignon

• Vlno Nitra

5.000.-

Ez a bor a nyitrai borvidék válogatott szőlőből készült. Rubinvörösből mély lilába hajló színe, aktív aromái, bársonyos – feketebogyós erdei gyümölcsökre jellemző ízvilága felejthetetlen élményt nyújt. Nagyvadakhoz, marhahúsokhoz és bányához ajánljuk.

By selection of grapes from the region of Nitra, this wine has ruby-red to dark purple colour. The active aroma and velvety taste of black currant leaves give unforgettable experience. We recommend to serve it with game specialties, lamb and beef.

Dieser Wein wurde von auserlesenen Weintrauben aus der Weingegend von Nitra hergestellt. Die von rubinroter in dunkle gehende Farbe, die aktive Blume, der sanfte für schwarze Waldbeere typische Geschmack bieten ein unvergessliches Erlebnis. Er wird zu Hochwild-, Rindfleisch und Lamm-Gerichten empfohlen.

Halvány színű, tiszta illatú, minden túlzástól mentes, diszkrét és elegáns bor. Abszolút száraz és kitűnő savgerinccel bír. A parfümös borok kedvelőinek kedvenc bora lehet. Az illatok és ízek parfümösök, intenzívek, de nem túlzóak.

It is an elegant, discreet, perfectly dry wine with pale colour and clean scent. Due to its sufficient acid structure it is ideal to the fans of perfumous wines. The intensive but not strong fragrances and bouquet recall perfumes.

Helle Farbe, sauberer Duft sind für diesen, von Übertreibungen freien, diskreten und eleganten Wein charakteristisch. Er ist absolut trocken und seine Säuren sind hervorragend. Er könnte der Liebling aller Weinliebhaber werden. Der Wein hat einen intensiven aber nicht aufdringlichen Parfümduft und Geschmack.

A fekete leányka története Szent Istvánig nyúlik vissza, már a Hunyadiak és a Corvinok által is kedvelt bor volt. Kizárólag Erdélyben és a Kárpátok déli lejtőin terem. Színe rubin, narancsos reflexekkel. Illatában intenzív gyümölcsösség, málna, meggy, kis fodormenta. Ízében sok gyümölcs, fűszeresség, jó egyensúly.

The history of this wine dates back to the first Hungarian king, Stephen. The Hunyadi family liked drinking this wine as well. This kind of grape-wine can be found exclusively in Transylvania and on the southern slopes of the Carpatians. It has the colour of the ruby with orange glitters and an intensive smell of raspberry, sour-cherry and a touch of mint. Its taste is rich in fruit, spice and balance.

Die Geschichte der Weinsorte „Fekete Leányka“ (Schwarzes Mädchen) reicht auf das Zeitalter von Sankt Stephan zurück, sie war auch schon bei den Königsfamilien Hunyadi und Corvin eine beliebte Weinsorte. Er fruchtet ausschließlich auf den südlichen Abhängen der Karpaten und in Siebenbürgen. Seine Farbe ist rubinrot, mit orangenen Reflexen. In seinem Duft entdeckt man eine intensive Fruchtigkeit, Himbeere, Sauerkirsche und Krauseminze. Für seinen Geschmack sind das Aroma der vielen Obstsorten, Gewürzigkeit und das gute Gleichgewicht charakteristisch.

A Sommelier ajánlata
The Sommelier's offer
Die Empfehlung unseres Sommeliers
0,75 l

HUF

Villányi Rizling Cuvée Szende Gábor 3.700.-
2006

Balatonboglári Semillon Katona Borház 3.700.-
2005

Decsi Szagos 0,5 l Fritz pincészet 3.500.-
2007

Balatonboglári Cabernet
Sauvignon Rosé Katona Borház 3.700.-
2007

Balatonboglári
Cabernet Sauvignon Katona Borház 3.700.-
2000

Szekszárdi Blauburger Fritz Pincészet 3.700.-
2007

Pezsgők / Champagnes / Sekte

Hungaria Extra Dry 0,75 l 4.400.-

Törley Sec 0,75 l 3.800.-

Törley Charmant Doux 0,75 l 3.800.-

Hungaria Extra Dry 0,2 l 1.400.-

Mumm Cordon Rouge 0,75 15.000.-

Gyomorkeserűk Digestives / Magenbitter 4 cl	HUF
Zwack Unicum	900.-
Unicum Next	900.-
Jägermeister	1.200.-
Borpárlatok Brandies / Cognacs 4 cl	
Lánchíd brandy	900.-
Metaxa * * * * *	1.500.-
Hennessy V.S.	1.900.-
Hennessy V.S.O.P.	2.300.-
Remy Martin V.S.O.P.	2.300.-
Likőrök Liqueurs / Liköre 4 cl	
St.Hubertus	900.-
Bailey's	1.200.-
Di Saronno Originale	1.200.-
Grand Marnier	1.200.-
Drambuie	1.200.-
Cointreau	1.200.-
Bols	1.200.-

Sörök / Beers / Biere	HUF
Dreher Classic 0,33 l	700.-
Pilsner Urquell 0,33 l	750.-
Bitburger 0,33 l	750.-
Beck's 0,33 l	750.-
Szalón Barna 0,33 l	700.-
Stella Artois 0,33 l	750.-
Leffe dark 0,33 l	750.-
Löwenweisse 0,5 l	750.-
Erdinger 0,5 l	750.-
Erdinger 0,5 l (alkoholmentes / non alcoholic / alkoholfrei)	750.-
Dreher alkoholmentes 0,33 l (non alcoholic / alkoholfrei)	700.-

Üdítőitalok

/ Soft drinks / Erfrischungsgetränke

Narancsital Orange juice / Orangensaft 0,2 l	450.-
Őszibarackital Peach juice / Pfirsichsaft 0,2 l	450.-
Paradicsomital Tomato juice / Tomatensaft 0,2 l	450.-
Friss narancslé Fresh orange juice / Frischer Orangensaft 0,2 l	900.-
Coca cola / light 0,2 l Fanta lemon / orange 0,2 l Tonic 0,2 l	450.-

Ásványvizek / Mineral waters / Mineralwasser	HUF
Kékkúti 0,33 l	450.-
Kékkúti still / stille 0,33 l	450.-
Evian 0,25 l	850.-
Margitszigeti 0,33 l	450.-
Margitszigeti still / stille 0,33 l	450.-
Natur Aqua 0,33 l	450.-
Natur Aqua still / stille 0,33 l	450.-
Szentkirályi 0,33 l	450.-
Szentkirályi still / stille 0,33 l	450.-
Kávé / Coffee / Kaffee Piazza d'Oro kávéból / Made of Piazza d'Oro Coffee / aus Piazza d'Oro Kaffee	HUF
Espresso	500.-
Koffeinmentes kávé /Decaffeinated coffee / Koffeinfreier Kaffee	500.-
Cappuccino	600.-
Melange	600.-
Jegeskávé /Ice coffee / Eis Kaffee	700.-
Tea / Tee	HUF
Tea / Tee	450.-
Jeges tea/Ice tea / Eistee	450.-

Éttermi igazgató / Food & Beverage Manager: Pokorny Lajos

Az árakhoz 10 % felszolgálási díjat számítunk fel.

All prices are subject to additional 10 % service charge.

Alle Preise verstehen sich zuzüglich 10 % Bedienungsgeld.