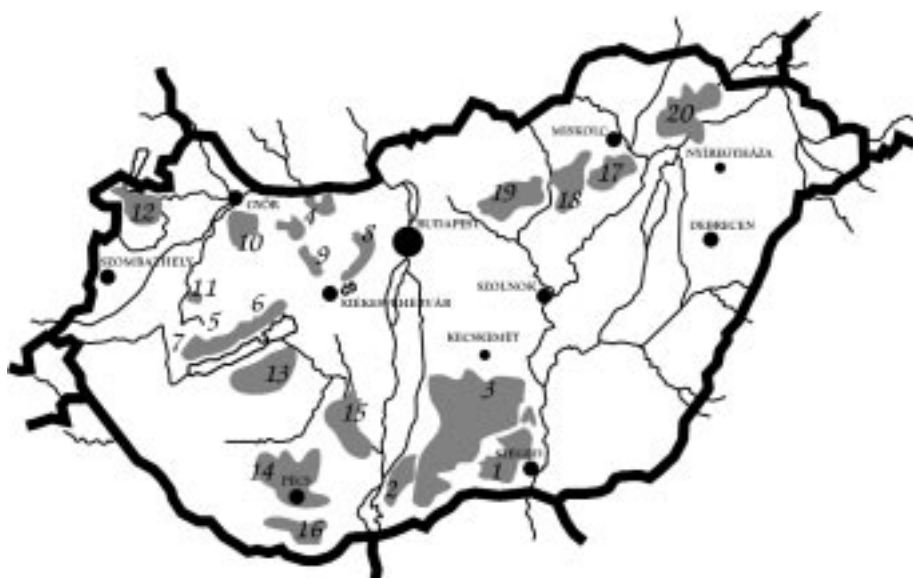




Magyarország borvidékei Wine regions of Hungary



- | | |
|-----------------------------|--------------------|
| 1. Csongrádi | 11. Somlói |
| 2. Hajós-Vaskúti | 12. Soproni |
| 3. Kiskunsági | 13. Dél-Balaton |
| 4. Ászár-Neszmélyi | 14. Mecsekaljai |
| 5. Badacsonyi | 15. Szekszárdi |
| 6. Balatonfüred-Csopaki | 16. Villány-Siklói |
| 7. Balatonmelléki | 17. Bükkaljai |
| 8. Etyeki | 18. Egri |
| 9. Móri | 19. Mátraaljai |
| 10. Pannonhalma-Sokoróaljai | 20. Tokajhegyaljai |



**FEHÉR BOROK
WHITE WINES**

		Bottle/HUF	Glass/HUF 2 dl
Kunsági Cserzezi Fűszeres	2006	3.000.-	800.-
<i>Fehér, száraz/white, dry 0,75 l Frittmann, Selected by Danubius Hotels</i>			
Egri Leányka	2005	3.000.-	800.-
<i>Fehér, száraz/white, dry 0,75 l Gundel Pincészet, Selected by Danubius Hotels</i>			
Balatonlellel Sauvignon Blanc	2006	3.500.-	950.-
<i>Fehér, száraz/white, dry 0,75 l Garamvári 2007 év borásza/ Winegrower of the Year Selected by Danubius Hotels</i>			
Neszmélyi Szürkebarát	2006	3.500.-	950.-
<i>Fehér, száraz/white, dry 0,75 l Hilltop Pincészet</i>			
Balatonlellel Chardonnay	2005	4.000.-	1.100.-
<i>Fehér, száraz/white, dry 0,75 l Garamvári 2007 év borásza/ Winegrower of the Year Selected by Danubius Hotels</i>			
Badacsonyi Szeremley Rizling	2005	4.000.-	1.100.-
<i>Fehér, száraz/white, dry 0,75 l Szeremley Huba, Selected by Danubius Hotels</i>			
Badacsonyi Kéknyelű	2003/04	6.500.-	
<i>Fehér, száraz/white, dry 0,75 l Borbély Családi Pincészet</i>			

**ROSÉ BOROK
ROSÉ WINES**

		Bottle/HUF	Glass/HUF 2 dl
Kunsági Kékfrankos Rosé	2006	3.000.-	800.-
<i>Rosé, száraz/rosé, dry 0,75 l Frittmann, Selected by Danubius Hotels</i>			
Szekszárdi Rosé Cuvée	2006	4.500.-	1.200.-
<i>Száraz /dry 0,75 l Vesztergombi Ferenc</i>			

**VÖRÖS BOROK
RED WINES**

		Bottle/HUF	Glass/HUF 2 dl
Balatonlellel Merlot	2005	3.800.-	1.000.-
<i>Vörös, száraz/red, dry 0,75 l Garamvári 2007 év borásza/Winegrower of the Year Selected by Danubius Hotels</i>			
Hajósi Kékfrankos	2003	4.000.-	1.200.-
<i>Vörös, száraz/red, dry 0,75l Brillant Holding Ltd., Selected by Danubius Hotels</i>			
Villányi Portugieser (Kékoportó)	2006	4.000.-	1.100.-
<i>Vörös, száraz/red, dry 0,75 l Wunderlich, Selected by Danubius Hotels</i>			
Villányi Cabernet Sauvignon- Pinot Noir Cuvée	2003	5.500.-	
<i>Vörös, száraz/red, dry 0,75 l Kemendy Pincészet, Selected by Danubius Hotels</i>			
Egri Pinot Noir Barrique	2001/2003	4.000.-	1.100.-
<i>Vörös, száraz/red, dry 0,75 l Gundel Pincészet, Selected by Danubius Hotels</i>			
Szekszárdi Kadarka	2005	4.500.-	1.200.-
<i>Vörös, száraz/red, dry 0,75 l Mészáros Pál, Selected by Danubius Hotels</i>			
Szekszárdi Cabernet Saugvinon	2005	5.000.-	1.350.-
<i>Vörös, száraz/red, dry 0,75 l Mészáros Pál, Selected by Danubius Hotels</i>			
Egri Cabernet Franc	2002	5.000.-	
<i>Vörös, száraz/red, dry 0,75 l Vincze Béla, Selected by Danubius Hotels</i>			
Egri Bikavér	2002/03	5.000.-	
<i>Vörös, száraz/red, dry 0,75 l Vincze Béla, Selected by Danubius Hotels</i>			
Egri Merlot	2004/05	8.000.-	
<i>Vörös, száraz/red, dry 0,75 l St. Andrea Pincészet</i>			
Szekszárdi Turul Cuvée	2003	8.000.-	
<i>Vörös, száraz/red, dry 0,75 l Vesztergombi Ferenc</i>			

TOKAJHEGYALJAI BORVIDÉK TOKAJHEGYALJA WINE REGION

Az ország legmagasabb alkohol-, cukor- és savtartalmú borai születnek Tokaj-Hegyalján. Erről a borról csak felsőfokon lehet beszélni, hiszen gyógyszer, igazi nektár. E bor titkát nem külön az éghajlati-, fekvési- vagy talaj-adottságokban kell keresnünk, hanem ezek együttes hatásában. A hosszú, párás, napos ős kedvez az érett szőlőszemek töppedésének, aszú-sodásának.

A minőség elérésében az érlelés és a tárolás szerepe sem elhanyagolható. Az itt található riolittufába vájt pincerendszer is optimális – évi hőingadozása 1-2 °C, s ez a bornak igen kedvez. A páratartalom szinten tartásáért az ún. Cladosporium cellare nevű pincepenész a felelős, mely vastagon beborítja a falakat, s az üvegeket bársonyos takaróként bevonva őrzi olykor évtizedeken keresztül, mondhatni hűségeseen. A Botrytis cinerea nevű gomba vonja be a szemeket, vékonyítja el a szőlőbogyók héját, segítve a sav és a cukor tökéletes harmóniájának létrejöttét. A világhírű aszúk és szamorodnik e nemes rothadású szőlőszemek hozzáadásával készülnek, s a bor annál értékesebb, minél több aszú szőlőt tartalmaz.

Wines with the highest alcohol-, sugar-, and acid-contents of the country are born in Tokaj-Hegyalja. It can only be spoken in the superlative about this wine, as it is a medicine, a real nectar. The secret of this wine is not to be sought extra in the nature of climate, position or soil, but in the common effect of all of these. The long, hazy, sunny autumn is favourable for the shrivelling of the ripe grape berries and for the development of noble rot.

In order to achieve the quality, the role of ageing and storage cannot be neglected either. The cellar-system hollowed into rhyolite-tuff is optimal – the changes in temperature are 1-2 °C over the year, and that is very advantageous for the wine. The degree of humidity is brought to an even level by a cellar-mould called Cladosporium cellare, which covers the walls thickly, and covering the bottles like a velvety blanket preserves them for decades faithfully. The fungus, Botrytis cinerea covers the grapes and makes the skin of the berries thinner, helping create the perfect harmony of acid and sugar. The world famous Szamorodni and Aszú wines are made by adding these berries with noble rot, and the more aszú-grapes the wine contains the more precious it is.

		Bottle/HUF	Glass/HUF 2 dl
Tokaji Furmint	2004/05	3.000.-	800.-
<i>Fehér, száraz/white, dry 0,75 l</i> Gundel Pincészet, Selected by Danubius Hotels			
Tokaji Muscat Lunel	2004	3.000.-	800.-
<i>Fehér, féledes/white, semi dry 0,75 l</i> Gundel Pincészet, Selected by Danubius Hotels			
		Bottle/HUF	Glass/HUF 1 dl
Tokaji Szamorodni	2001	4.000.-	800.-
<i>Fehér, száraz/white, dry 0,5 l</i> Sajgó Gábor, Selected by Danubius Hotels			
Tokaji Szamorodni	2001	5.000.-	1.000.-
<i>Fehér, édes/white, sweet 0,5 l</i> Gundel Pincészet, Selected by Danubius Hotels			
Tokaji Aszú 3 Puttonyos	1993	6.000.-	1.200.-
<i>Fehér, édes/white, sweet 0,5 l</i> Korona Birtok, Selected by Danubius Hotels			
Tokaji Aszú 5 Puttonyos	2000	8.500.-	
<i>Fehért, száraz/white, dry 0,5 l</i> Gundel Pincészet, Selected by Danubius Hotels			

DANUBIUS HOTELS HÁZI BOROK - HOUSE WINES

	Bottle/HUF	Glass/HUF 2 dl
Badacsonyi Olaszrizling	2.300.-	600.-
<i>Fehér, száraz/white, dry 0,75 l</i>		
Szekszárdi Kékfrankos Merlot Cuvée	2.300.-	600.-
<i>Vörös, száraz/red, dry 0,75 l</i>		

PEZSGŐK - SPARKLING WINES

METHODE CLASSIQUE

Hungaria Extra Dry	0,75 l	5.000.-
Hungaria Extra Dry	0,20 l	2.000.-
Törley Sec	0,75 l	5.000.-
Törley Demi Sec	0,75 l	5.000.-

METHODE TRADITIONELLE

Chateau Vincent Brut	0,75 l	7.500.-
Chateau Vincent Extra Dry	0,75 l	7.500.-
Chateau Vincent Sweet	0,75 l	7.000.-

PEZSGŐK - CHAMPAGNE

Moet Chandon Brut Imperial	0,75 l	35.000.-
Mumm Cordon Rouge Brut	0,75 l	30.000.-

ÉTVÁGYGERJESZTŐK - APERITIVES

Pohár Száraz Pezsgő – Glass Sparkling Wine (15 cl)	1.000.-
Kir (White Wine, Cassis Liqueur) (10 cl)	800.-
Kir Royal (Sparkling Wine, Cassis Liqueur) (10 cl)	1.200.-
Campari	900.-
Martini (Extra dry, Bianco, Rosso)	800.-
Sherry - Tio Pepe	1.200.-
Pernod	1.200.-

PÁRLATOK / SPIRITS (4 cl)

Gundel Barackpálinka / Apricot Brandy	800.-
Gundel Körtepálinka / Pear Brandy	800.-
Gundel Szilvapálinka / Plum Brandy	800.-
Smirnoff, Absolut Vodka	1.000.-
Stolichnaya Vodka	1.000.-
Finlandia, Bols Vodka	1.000.-
Gordon's, Beefeater Gin	1.000.-
Bacardi Rum	1.000.-
Captain Morgan Rum	1.000.-
Olmeca Tequila	1.400.-
Calvados Boulard	1.700.-

WHISKYK - WHISKYS (4 cl)

Blended Scotch

Johnnie Walker Red Label	1.200.-
Ballantines, J & B	1.200.-

Blended Scotch De Luxe

Johnnie Walker Black Label	2.200.-
Ballantines 12 years old	2.200.-
Chivas Regal	2.200.-

Kentucky

Four Roses, Jim Beam	1.200.-
----------------------	---------

Tennessee Malt

Jack Daniel's	2.000.-
---------------	---------

Single Malt

Glenfiddich 12 years old	2.000.-
Glenlivet 12 years old	2.000.-

Canadian

Seagram's Vo.	1.200.-
Canadian Club	1.200.-

Ír / Irish Whisky

Jameson	1.200.-
Tullamore Drew	1.200.-

KOKTÉLOK - COCKTAILS

Pusztai Cocktail ((Tokaji, Apricot, Mecseki)	800.-
Martini Cocktail (Gin, Martini Dry)	1.600.-
Manhattan Cocktail (Bourbon, Martini Rosso, Angostura)	1.600.-
Daiquiri (Bacardi, Sugar, Lemon Juice)	1.600.-
Margarita (Tequila, Cointreau, Lemon Juice)	1.600.-
Caipirinha (Cachaca Pitu Or Cointreau, Sugar, Lime)	1.600.-

ALKOHOLMENTES KOKTÉLOK - ALCOHOLFREE COCKTAILS

Vitamin Doses (Peach, Lemon, Grape)	800.-
Car Drive (Pineapple, Lemon, Orange juice, Grenadine)	800.-

HOSSZÚ ITALOK - LONG DRINKS

Campari - Soda, Tonic, Orange	1.500.-
Gin or Vodka Tonic	1.500.-
Screw Driver (Vodka, Orange juice)	1.600.-
Bacardi - Cola, Tonic	1.600.-
Tequila Sunrise (Tequila, Orange Juice, Grenadine)	1.800.-
Planter's Punch (Captain Morgan Black, Lemon, Orange, Pineapple Juice, Grenadine)	1.800.-

ÉTKEZÉS UTÁNI ITALOK - DIGESTIVES (4 cl)

Gundel Aszú-Törkölypálinka	800.-
Magyar / Hungarian Brandy	800.-
Metaxa 5 star	1.500.-
Poireau Godet	1.600.-
Hennessy V.S.	2.400.-
Martell V.S.	2.400.-
Courvoisier De Lux	2.400.-
Remy Martin V.S.O.P.	3.300.-
Hennessy V.S.O.P.	3.300.-
Courvoisier V.S.O.P.	3.300.-
Hennessy X.O.	10.000.-

LIKŐRÖK - LIQUEURS (4 cl)

Grand Marnier, Cointreau	1.600.-
Drambuie, Bailey's Irish Cream	1.600.-
Di Saronno Amaretto	1.600.-
Tia Maria	1.600.-
Malibu	1.600.-
Creme de Menthe	1.600.-
Creme Curacao	1.600.-

GYOMORKESERŰK - BITTER'S LIQUEURS (4 cl)

Zwack Unicum, Unicum Next	800.-
Underberg 2 cl	1.400.-
Jägermeister	1.600.-

SÖRÖK - BEERS

Dreher Classic	0.33 l	700.-
Pilsner Urquell	0.33 l	700.-
Beck's	0.33 l	800.-
Stella Artois	0.33 l	800.-
Bitburger	0.33 l	900.-
Heineken	0.33 l	900.-
Szalon barna (Brown Beer, Dunkles Bier)	0.33 l	700.-
Dreher Bak (Brown Beer, Dunkles Bier)	0.50 l	900.-
Löwenweisse (Wheat Beer, Weizenbier)	0.50 l	900.-
Dreher (non alcoholic)	0.33 l	700.-

GYÜMÖLCSLEVEK - FRUITS JUICE (0,2 l)

Almalé / Apple, Paradicsomlé / Tomato	600.-
Őszibarack / Peach, Grape Fruit	600.-
Narancslé / Orange, Multivitamin	600.-
Friss Narancslé / Fresh Orange Juice	1.200.-



BIO ZÖLDSÉG- ÉS GYÜMÖLCSLEVEK - BIO VEGETABLES AND FRUIT JUICES (0,2L)

<i>Bio vegyes zöldséglé (bio mixed vegetables juice)</i>	800.-
<i>Bio pink grapefruitlé (bio pink grapefruit juice)</i>	800.-
<i>Bio guava-aloe vera juice</i>	800.-
<i>Bio vörös szőlőlé (bio black grapes juice)</i>	800.-

ÜDÍTŐ ITALOK - SOFT DRINKS (0,2 l)

<i>Coca Cola, Coca Cola Light Sprite, Fanta, Tonic, Ginger, Lemon</i>	600.-
---	-------

ÁSVÁNYVÍZEK - MINERAL WATERS

<i>Theodora (with gas or still)</i>	0,33 l	600.-
<i>Theodora (with gas or still)</i>	0,70 l	1.100.-
<i>Margitszigeti</i>	0,33 l	600.-
<i>Parádi</i>	0,33 l	600.-
<i>Evian</i>	0,33 l	900.-

KÁVÉ - TEA / COFFEE - TEA

<i>Eszpresszó</i>	600.-
<i>Hosszú kávé / American coffee</i>	600.-
<i>Cappucino</i>	700.-
<i>Melange</i>	700.-
<i>Ir Kávé / Irish Coffee</i>	1.800.-
<i>Kamilla kávé / Kamilla Coffee</i>	1.800.-
<i>Tea citrommal, tejjel, natur</i>	500.-
<i>Tea with Lemon or Milk or Natur</i>	
<i>Gyógy Tea / Herbal Tea</i>	500.-
<i>Angol Tea / English Tea</i>	600.-
<i>Forró Csokoládé / Hot Chocolate</i>	500.-
<i>Jeges Kávé / Ice Coffee</i>	800.-

*Köszönjük kedves cigarettázó vagy szivarozó vendégeinknek,
hogy az étterem helyett a Drink bárban gyűjtanak rá.*

*Our honored Guests are asked to smoke their cigaettes or cigars
in the Drink bar and not in the Restaurant. Thank you.*

*Unsere lieben Gäste, die rauchen wünschen, werden gebeten,
Sich in der Drink Bar zuzugeben.*

*Az árakhoz 10% felszolgálati díjat számítunk fel!
All prices are subject to additional 10% service charge!
Alle preise verstehen sich zuzueglich 10% Bedienungsgeld!*

*I.kategóriába sorolt üzlet. Áraink az áfát tartalmazzák.
First Category Restaurant Prices incl. all taxes
Erstklassiges Restaurant. Die Preise enthalten alle Steuer*

Alacsony János
F&B Manager

