

## ÉTVÁGYGERJESZTŐK - APERITIFS (6 CL)

<b>Pohár Száraz Pezsgő - Glass Sparkling Wine 10 cl</b>	<b>1.250.-</b>
<b>Kir Royal (Sparkling Wine, Cassis Liquer) 10 cl</b>	<b>1.600.-</b>
<b>Campari</b>	<b>1.250.-</b>
<b>Martini Extra dry, Bianco, Rosso</b>	<b>1.250.-</b>
<b>Sherry - Tio Pepe</b>	<b>1.300.-</b>
<b>Pernod</b>	<b>1.300.-</b>

## PÁRLATOK - SPIRITS (4 CL)

<b>Gundel Barackpálinka (Apricot Brandy)</b>	<b>1.100.-</b>
<b>Gundel Aszú-Törkölypálinka</b>	<b>1.100.-</b>
<b>Gundel Körtepálinka (Pear Brandy)</b>	<b>1.100.-</b>
<b>Árpád Házi „Csabai” Szilva Pálinka (Home made Plum Brandy)</b>	<b>2.100.-</b>
<b>Árpád Prémium Magyar Kajsziparack Pálinka (Hungarian Apricot Brandy)</b>	<b>2.100.-</b>
<b>Árpád Prémium Piros Vilmoskörte Pálinka (Red Williams Brandy)</b>	<b>2.400.-</b>
<b>Árpád Prémium Vadcsereznye Pálinka (Wild Cherry Brandy)</b>	<b>2.400.-</b>
<b>Smirnoff, Finlandia, Absolut Vodka</b>	<b>1.250.-</b>
<b>Gordon's, Beefeater Gin</b>	<b>1.250.-</b>
<b>Bacardi Rum</b>	<b>1.250.-</b>
<b>Captain Morgan Rum</b>	<b>1.250.-</b>
<b>Olmecca Tequila</b>	<b>1.600.-</b>

## WHISKYK - WHISKYS (4 CL)

<b>Blended Scotch</b>	
<i>Johnnie Walker Red Label</i>	<b>1.350.-</b>
<i>Ballantines</i>	<b>1.350.-</b>
<b>Blended Scotch De Luxe</b>	
<i>Johnnie Walker Black Label</i>	<b>2.600.-</b>
<i>Ballantines 12 years old</i>	<b>2.600.-</b>
<i>Chivas Regal</i>	<b>2.600.-</b>
<b>Kentucky</b>	
<i>Four Roses, Jim Beam</i>	<b>1.350.-</b>
<b>Tennessee</b>	
<i>Jack Daniel's</i>	<b>1.850.-</b>
<b>Single</b>	
<i>Glenfiddich 12 years old</i>	<b>2.600.-</b>
<i>Glenlivet 12 years old</i>	<b>2.600.-</b>
<b>Ír / Irish Whiskey</b>	
<i>Jameson</i>	<b>1.350.-</b>

## KOKTÉLOK - COCKTAILS

<b>Aperol spritz</b> ( <i>Aperol, sparkling wines, soda</i> )	<b>1.700.-</b>
<b>Manhattan Cocktail</b> ( <i>Bourbon, Martini Rosso, Angostura</i> )	<b>1.700.-</b>
<b>Mojito</b> ( <i>Bacardi, soda, lime, mint</i> )	<b>1.700.-</b>
<b>Margarita</b> ( <i>Tequila, Cointreau, Lemon Juice</i> )	<b>2.100.-</b>

## ALKOHOLMENTES KOKTÉLOK NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

<b>Vitamin Doses</b> ( <i>Peach, Lemon, Grape</i> )	<b>890.-</b>
<b>Car Drive</b> ( <i>Pineapple, Lemon, Orange juice, Grenadine</i> )	<b>890.-</b>
<b>Virgin Mojito</b> ( <i>rum syrup, soda, lime, mint</i> )	<b>990.-</b>

## HOSSZÚ ITALOK - LONG DRINKS

<b>Campari – Soda, Tonic, Orange</b>	<b>1.800.-</b>
<b>Gin or Vodka Tonic</b>	<b>1.800.-</b>
<b>Screw Driver</b> ( <i>Vodka, Orange juice</i> )	<b>1.800.-</b>
<b>Bacardi - Cola, Tonic</b>	<b>1.800.-</b>
<b>Tequila Sunrise</b> ( <i>Tequila, Orange Juice, Grenadine</i> )	<b>1.900.-</b>

## BRANDY - COGNAC (4 CL)

<b>Magyar / Hungarian Brandy</b>	<b>1.100.-</b>
<b>Metaxa 5 star</b>	<b>1.600.-</b>
<b>Hennessy V.S.</b>	<b>2.600.-</b>
<b>Martell V.S.</b>	<b>2.600.-</b>
<b>Courvoisier De Lux</b>	<b>2.600.-</b>
<b>Remy martin V.S.O.P.</b>	<b>3.500.-</b>
<b>Hennessy Fine</b>	<b>3.500.-</b>
<b>Courvoisier V.S.O.P.</b>	<b>3.500.-</b>

## LIKŐRÖK - LIQUEURS (4 CL)

<b>Grand Marnier, Cointreau</b>	<b>1.700.-</b>
<b>Drambuie, Bailey's Irish Cream</b>	<b>1.700.-</b>
<b>Di Saronno Amaretto</b>	<b>1.700.-</b>
<b>Kahlúa</b>	<b>1.700.-</b>
<b>Malibu</b>	<b>1.700.-</b>

## GYOMORKESERŰK - BITTER'S LIQUEURS (4 CL)

<b>Zwack Unicum, Unicum Next, Unicum Szilva</b>	<b>1.200.-</b>
<b>Jägermeister</b>	<b>1.400.-</b>
<b>Underberg 2 cl</b>	<b>1.400.-</b>

# BOROK - WINES

## FEHÉR BOROK - WHITE WINES

0,15 l/HUF      Bottle /HUF  
**4.750.-**

### **Kunsági Cserszegi Fűszeres 2014/2015**

*Fehér, száraz / white, dry 0,75 l  
Frittmann Pincészet*

Bakonyi Károly állította elő az Irsai Olivér és a Piros Tramini kereszteződéséből. Reduktív technológiával készült, rendkívül intenzív gyümölcsillat jellemzi. Muskotályos jellege illatában és ízében is megnyilvánul. Zamat-gazdag, tartós ízvilággal és kellemes savakkal rendelkezik.

This wine was produced by Károly Bakonyi using reductive technology and by crossing Irsai Olivér with Gewürztraminer grapes. Its flavour and aromas are prominently fruity and muscatel in character. The wine's succulent bouquet is balanced with a pleasant lingering tartness.

Károly Bakonyi hat ihn durch die Kreuzung von Irsai Oliver und Rotem Traminer hergestellt. Dieser sehr intensiv fruchtig duftende Wein wurde mit reduktiver Technologie produziert. Ihn zeichnen Muskatduft und - Geschmacksnoten aus. Der aromatische Rebensaft mit angenehmer Säure verfügt über ein reiches Bukett.

### **Selected by Danubius Hotels**

### **Sir Irsai Cuvée 2015**

*Fehér, száraz / white, dry 0,75 l  
Haraszthy Pincészet*

**1.100.-      5.500.-**

A Királyleányka virágillata, és a chardonnay gyümölcsös jegyei teszik teltebbé az Irsai Olivér parfümösségét. Ízben virgonc savak, gyümölcsösség, könnyedség, bohémság jellemzik a bort.

The flowery notes of Királyleányka and the fruitiness of Chardonnay make the scent of Irsai Olivér more serious and charming. Vivid, refreshing acidity, lots of fruits on palate.

Die blumigen Noten von Királyleányka und die Fruchtigkeit von Chardonnay machen die Duftstoffe von Irsai Oliver ernster und charmanter. Knuspriger Wein, erfrischende Säure und viel Obst fühlt man am Gaumen.

### **Hilltop Prémium Chardonnay 2015**

*Fehér, száraz / white, dry 0,75 l  
Hilltop Pincészet*

**1.100.-      5.500.-**

Üde, friss, egzotikus zamatú, érett őszibarackra emlékeztető ízű, kerek száraz bor. Joggal a legnépszerűbb fajta, nemcsak itt a Melegeshegyen, hanem világszerte. Aperitívként vagy fehér húsból, halakból elkészített tartalmas fogások mellé ajánljuk, 12-14°C-on fogyasztva.

A refreshing, well-rounded dry wine with exotic and ripe peachy notes. No wonder this is the most popular varietal not only here on Meleges Hill, but worldwide. We recommend it as an aperitif or alongside substantial dishes, white meat or fish. Best served at 12-14°C.

Diese Spätlese wird aus Chardonnay-Reben, die auf den sonnigen Neszmély-Hügeln an der Donau gereift sind, hergestellt. Ein vollmundiger, trockener Wein mit einer Note von reifen Pfirsichen. Wir empfehlen ihn gekühlt als Aperitif oder zu würzigen Geflügel- oder Fischgerichten.

### **Selected by Danubius Hotels**



0,15 l/HUF Bottle/HUF

**Mátrai Pinot Grigio 2015**

Fehér, száraz / white, dry 0,75 l  
Bárdos Pincészet

**4.800.-**

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

From maiden vines growing on the Manósi Hill terroir, this is a wine emphatic varietal character. Enjoy an orgy of scent and taste evocative of colourful blossoms and medicinal herbs, followed by a long, slow, deliciously long finish. Best served at 8-10°C, depending on the season.

Dieser schöner Pinot Grigio stammt von der Flur Manósi. Ein recht charakteristischer Wein, in dessen Duft und Bukett sich die ganze Palette der Blumen und Kräuter entfaltet, und zwar mit einem feinem, langem Abgang.

**Selected by Danubius Hotels**

**Egri Olaszrizling 2015**

Fehér, száraz / white, dry 0,75 l  
Juhász testvérek Pincészete

**950.- 4.750.-**

Zöldes szalma sárgaszínű, elegáns megjelenésű fehérbor. Illatában a szép, gyümölcsös jegyek mellett a finom érleltég is megjelenik. Élénk zamatú karakteres rizlingbor.

One of the most frequent grape variety in Hungary. A greenish straw - yellow coloured white wine with elegant appearance. Besides fine, light flower aromas and fruity notes in the nose we can discover delicate maturity. A characteristic riesling wine with intense flavour and the taste of bitter almond illustrative of the variety.

Eleganter Weisswein, dessen Farbe an grünlichem Stroh erinnert. In seinem Duft entfalten sich die feinen, zarten Merkmale der Früchte und der Reife. Er ist ein charakteristischer Rieslingwein mit lebhaftem Bukett.

**Balatonfüred-Csupaki Olaszrizling 2015**

Fehér, száraz / white, dry 0,75 l  
Feind Pincészet

**900.- 4.500.-**

Zöldessárga színű bor, zárványszénsav gyöngyökkel. Intenzív, petúniára emlékeztető különleges illat. A bor alaphangját a késői szüretelés adja meg. Gömbölyű savak, az utóízben kellemes kesernyesség érezhető.

Greenish yellow with some carbon dioxide to account for it is slightly carbonated character. It has a short but powerful, special aroma, reminiscent of petunias. The underlying flavours are determined by late harvesting. Rounded acids with some bitterness on the finish.

Strohgelb mit grünen Reflexen; intensives - an Petunien erinnerndes - Bukett. Der Spätlesecharakter dominiert in diesem Wein, er hat runde Säuren und ist zart- bitter im Abgang.

**Selected by Danubius Hotels**

0,15 l/HUF      Bottle/HUF

**Balatonfelvidéki Sauvignon Blanc 2015**

*Fehér, száraz / white, dry 0,75 l*

*Laposa Pincészet*

**900.-**

**4.500.-**

Friss, üde, száraz, balatoni sauvignon blanc. Héjon hideg áztatással, reduktív technológiával készült. Az így nyert illatos borban az egres és az egzotikus citrusfélék ízjegyei dominálnak, amelyhez a szájban frissesség és egyensúly társul. 8-10°C-on fogyasztva, saláták és hideg húsok mellé ajánljuk.

Fresh, crispy, dry Sauvignon Blanc from Lake Balaton. Made by cold skin maceration, with reductive technology. The resulting fragrant wine has notes of exotic gooseberry citrus on the palate which is associated with freshness and balance. We recommend consuming 8-10° C, salads and cold meats side.

Frisch, knackig und trocken ist dieser Sauvignon Blanc vom Plattensee. Hergestellt durch kalte Mazeration, mit reduktiven Technologie. Stark duftender Wein hat Noten von exotischen Stachelbeere, Zitrus. Am Gaumen zeigt sich Frische mit Balance verbunde. Wir empfehlen auf 8-10° C gekühlt zu Salate und kalte Aufschnitte.

**Selected by Danubius Hotels**

**Somlói Juhfark 2013/2014**

*Fehér, száraz / white, dry 0,75 l*

*Csordás-Fodor Pincészet*

*Bottle/HUF*

**6.150.-**

Karakteres testes, a Somló hegy legjellegzetesebb bora. Valódi hungarikum. Visszafogott illat, határozott mineralitás, kitűnő egyensúly, szép ízharmónia jellemzi. Világos zöldessárga színű, citrusos közepesen intenzív illat. Finom ásványosság, megfelelő teltség, karakteres savak.

Pale green-yellow colour, medium intensity citrus fruits in the smell Fine minerality in flavour characterful acids.

Blasses grüngelb Farbe, Zitrone Duft in Nase, feines mineralisches Geschmack, typisch saure.

## ROSÉ BOROK - ROSE WINES

0,15 l/HUF    Bottle/HUF  
**900.-            4.500.-**

### **Merlot Rosé 2015**

*Száraz / dry 0,75 l  
Danubiana Borászat*

Ez a rozé elérte célját, egy mindennap jól fogyasztható, arányos és lendületes bor elérhető áron. Piros bogyós gyümölcsök illatban és ízben, előtérben a málna, kellő széndioxid mennyiséggel, közepes testtel.

It is a trendy, pinky, girly rose. Scents of red fruits, with raspberries and strawberry, behind them come acidity. It is a fresh and energetic.

Dieser Rose hat ihrer Ziel erreicht, die ist ein jeden Tag gut verzehrbar, proportionierter, schwunghafter Wein, auf erreichbaren Preis. Im Duft und Geschmack sind die Waldbeeren, im Vordergrund steht Himbeere, erforderliche Kohlendioxid – Menge, mit Mittelkörper.

### **Egri Rosé 2015**

*Száraz / dry 0,75 l  
Juhász Testvérek Pincészete*

**950.-            4.750.-**

Juhász Testvérek pincészete korszerű technológiájának köszönhetően friss, üde reduktív rosé bort készített, mely rosét gyümölcscsel teli illat és ízvilág jellemez. Jó párosítás hal és fehér húsú ételekhez. Fogyasztását 9-10°C-on ajánljuk.

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. Recommended tasting temperature: 9-10°C.

Dieser besondere Roséwein wurde auf den wertvollsten Weinbergen der Kellerei geerntet. Er ist ein, aus spät geernteten, reifen Trauben hergestellter, fruchtig duftender und charaktervoller Wein. Im Geschmack dominiert die Vielfalt und Feuer der Traube.

### **Villányi Rosé 2015**

*Vörös, száraz / red, dry 0,75 l  
Sauska Pincészet*

**1.250.-            6.250.-**

Friss, fűszeres villányi rozé kékfrankos, cabernet franc és cabernet sauvignon gerinccel, májusi cseresznye és érett málna illatával, kortyában feszes savakkal és üde, szomjoltó citrusokkal.

A fun blend of Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc, this crisp and spicy Rose from Villány is the ultimate summer pleasure with spring cherries and ripe raspberries in the nose along with crisp acidity and lovely citrus.

Frischer, würziger Rosé aus Villány, mit Blaufränkisch - Cabernet Franc- Cabernet Sauvignon Charakter, mit bem Duft von Maisüßkirschen, reifen Himbeeren, im Schluck mit dichten Säuren und erfrischenden durststillenden Zitrusfrüchten.

## VÖRÖS BOROK - RED WINES

### **Egri Kékfrankos 2012**

Vörös, száraz / red, dry 0,75 l

Ostoros Pincészet

0,15 l/HUF  
900.-

Bottle/HUF  
4.500.-

Illatában aszalt gyümölcsökre emlékeztető, ízében testes, gazdag, érett jegyek fedezhetőek fel, melyet a fahordós érlelés tett kerekké.

Aromas of dried fruit notes and full bodied, rich and ripe taste on the palate which are rounded by the maturation in oak barrels.

Der Duft von Trockenfrüchten, korpulenter, gereifter Geschmack, welcher durch Reifen im Holzfass abgerundet wird.

**Selected by Danubius Hotels**

### **Egri Cabernet-Merlot Cuvée 2011**

Vörös, száraz / red, dry 0,75 l

Thummerer Pincészet

1.100.-

5.500.-

Barátságos, finom tannintartalmú, kerekké érlelt bor. A két fajtának köszönhetően fűszeres és gyümölcsös jegyek találkoznak, amit diszkrét barrique hordós érlelés tesz teljessé.

The wine's friendly, delicious tannin content has been rounded by aging. The spicy and fruity highlights are thanks to the intermingling of the two grape varieties. Discreet aging in barrique barrels unifies the wine.

Freundlich, netter Tanningehalt, gelungene Abrundung durch Alterung. Dank der zwei Sorten entfaltet der Wein würzige und fruchtige Noten neben der Barriquefasslagerung, die den Wein vervollkommenet.

**Selected by Danubius Hotels**

### **Egri Bikavér 2011/2012**

Vörös, száraz / red, dry 0,75 l

Juhász Pincészet

6.800.-

Tradicionális egri vörösbor. Kékfrankos, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc és Merlot házasításából született, gazdag beltartalmú, sűrű, intenzív struktúrájú, vörösbor. Gazdag, robosztus íz a szájban, illatában cigánymeggy, édes fűszerek, dohány és kávé érezhető. Markáns, karakteres vörösbor, tartalmaz hosszú lecsengéssel.

The traditional red wine of Eger, Bull's Blood is a cuvee of Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc and Merlot, giving it a dense, intense structure. Rich, robust flavour fills the palate, while the nose enjoys hints of Morello cherries, sweet spices, tobacco and coffee. A distinctive red wine, with a rich, long finish.

Ein traditioneller Erlauer Rotwein. Ein Cuvée aus Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot mit dichter intensiver Struktur. Er entwickelt einen reichen, kräftigen Geschmack im Mund und verwöhnt die Nase mit einem Duft süßer Gewürze, von Tabak und Kaffee. Ein charakteristischer Rotwein, körperreich mit einem langen Abgang.

**Selected by Danubius Hotels**

**Egri Cabernet Sauvignon Selection 2013****6.800.-**

Vörös, száraz / red, dry 0,75 l

Egri Korona Borház

Nem minden év alkalmas arra, hogy nagy borok szülessenek. 2013 különleges évjárat volt e tekintetben. A meleg nyár és a hosszú, száraz ősz kiváló alapanyagot adott a borászok kezébe. A Borházat körülölelő terméskorlátozott ültetvényeken tökéletesen beértek a fűtők. A Cabernet Sauvignon a franciaországi Bordeaux-ból származó világfajta. Mély, rubinvörös színű, markáns, nagytestű vörösbor, melyet a 2 éves barrique hordós érlelés tett igazán egyedivé, különlegessé. Magában hordozza a mediterrán jelleget, a feketeribizli, szeder és a túlérett erdei gyümölcsök kavalkádját leheletnyi étcsokoládéval körítve. Marha- és vadhúsokból készült ételek kiváló kísérője, melynek fogyasztását 16-18°C-ra hűtve ajánljuk.

Not suitable for every year of high quality wine making. 2013 was a special year in that regard. As a result of warm and long summer and dry autumn the raw material was excellent. The wine of French origin Cabernet Sauvignon deep ruby red colour, strong, full-bodied and really unique by 2 years new barrique barrel ageing. It carries the mediterranean character of black currant, blackberry and ripe berries cavalcade garnished with a hint of dark chocolate. Recommended for beef- and game dishes. Best served at 16-18°C.

Nicht jedes Jahr ist geeignet für Geburt grosser Weines. 2013 war in dieser Hinsicht ein spezieller Jahrgang. Der warme Sommer und der lange, trockene Herbst gaben einen hochwertigen Grundstoff in der Hand der Weizern. Die Trauben reiften perfekt in den natürlich begrenzten, um das Weinhaus befindlichen Plantagen. Der Cabernet Sauvignon ist eine Art von Welt, er stammt aus Bordeaux. Dank des zweijährigen Gärungsprozesses Barrique wurde dieser rubinrote, markante, körperliche Wein einzigartig und speziell. Er beinhaltet den mediterranen Charakter, die Geschmack-Kavalkade der schwarze Johannisbeere, der Brombeere, das Aroma der überreifen Waldfrüchten, das in Mischung mit süsslichen Schokoladenbukett. Wir empfehlen Ihnen diesen Wein zu Braten von Rind und Wild. Dieser Rotwein entfaltet seinen Geschmack am besten bei 16-18°C.

**Selected by Danubius Hotels**



**Szekszárdi Merlot 2013**

0,15 l/HUF      Bottle/HUF  
1.100.-      5.500.-

Vörös, száraz / red, dry 0,5 l  
Lajvér Pincészet

Arányos, vitális Merlot, szilvás-szedres gyümölcsösség, édesfűszeres hordó, bársonyos tanninérzet  
Érlelés: 12 hónapig tartó hordós érlelés új tölgyfahordóban.

Intense on the nose with plum and mulberry mixed with sweet species from the oak. Well balanced on the palate with smooth tannins. Aging: 12 months in new oak barrels.

Ein vitaler, runder Merlot, fruchtig nach Pflaumen, Brombeeren, süß- würzig, samtigen Tanninen, gerade genug um wieder zu beleben. Ausbau: 12 Monate in neuen Eichenfässer.

**Selected by Danubius Hotels**

**Szekszárdi Kadarka 2013**

1.100.-      5.500.-

Vörös, száraz / red, dry 0,75 l  
Mészáros Pincészet

Csillogó aranyárga színű bor, illatában intenzív botritisz, citrus és mézjelleggel. A cukor és a finom savak harmóniája a méz, az aszalt barack ízekkel alkot tökéletes összhatást.

Bright golden coloured wine that exhibits Botrytis, citrus and honey touches. Perfect impression between the sugar and acid content and hints of dried fruits and honey.

Helle goldfarbene Wein zeigt, dass Botrytis, Zitrus und Honig. Perfekt in Druck zwischen die Zucker- und Säuregehalt und einem Hauch von getrockneten Früchten und Honig.

**Selected by Danubius Hotels**

**Szekszárdi Cabernet Franc 2012**

6.500.-

Vörös, száraz / red, dry 0,75 l  
Mészáros Pincészet

Szekszárd 2000 éves szőlőtermesztő múltja érződik ezen a csodás boron. Szép rubin színe, ízeinek bársonyossága nagy beltartalmi értékkel és ízgazdagsággal örvendezteti meg fogyasztóját. Gyümölcsmártással kísért sülttekhez társítva izgalmas gasztronómiai élményt nyújt. Fogyasztása 17-18°C-on ajánlott, pár perc levegőztetés után.

This marvellous wine attests to the 2000 years of Szekszárd's wine culture. The beautiful red colour, velvety soft bouquet and rich flavour enchant the imbiber. Recommended enjoy alongside fried meat with fruit sauces, it makes an exciting culinary experience. Recommended serving temperature 17-18°C, after a few minutes of aeration.

Die 2000-jährige Vergangenheit des Weinanbaus in Szekszárd ist auch in diesem phantastischen Wein zu spüren. Die wunderbare rubinrote Farbe, der samtige Geschmack, die hochwertigen Inhaltsstoffe und der Geschmacksreichtum verzaubern den Genießer. Zu Braten mit Obstsaucen bietet er ein aufregendes kulinarisches Erlebnis. Seinen Genuss schlage ich bei 17-18°C nach ein paar Minuten Atmen an der Luft vor.

**Selected by Danubius Hotels**

Bottle/HUF

**Vesztergombi Cabernet Sauvignon 2012**

**8.950.-**

Vörös, száraz / red, dry 0,75 l  
Vesztergombi Ferenc Pincészet

Nagy tölgyfahordóban 18 hónapig érlelt vörösbor, a fajtára jellemző rendkívül színes, komplex, érett íz és illat jegyekkel. A bor nagy beltartalmi értékei miatt hosszan érlelhető. A fajtában rejlő lehetőségeket jó évjáratokban barrique hordós érleléssel csak fokozni lehet.

Large oak-aged for 18 months in red wine, typical of this variety is very colorful, complex, mellow flavor and aroma notes. Due to the high nutritional values of the long-matured wine. A variety of options may be inherent in a good year in new oak barrel aging only increased.

Große Eiche-Alter von 18 Monaten in Rotwein, typisch für diese Sorte ist sehr bunt, komplex, weichen Geschmack und Aroma Noten. Aufgrund der hohen Nährwert der lange gereift Wein. Eine Vielzahl von Optionen zu Grunde liegen können in einem guten Jahr in neuen Eichenfässern Alterung nur erhöht.

Bottle/HUF

**Szekszárdi Bikavér 2011**

**8.950.-**

Vörös, száraz / red, dry 0,75 l  
Vida Péter Pincészet

Válogatott Kékfrankos, Cabernet Sauvignon, Merlot és Kadarka fajtákból. Illatában szép gyümölcsösség, ízeiben összetett, gazdag fűszeresség jelenik meg kifogástalan egyensúly mellett. Bársonyos savak, komoly beltartalom jellemzi. Egy igazi szekszárdi Bikavér.

Our first Bikavér wine from an outstanding vintage. Produced from selected Kékfrankos, Cabernet Sauvignon, and Kadarka grapes. Nice fruitiness in its smell, complex and rich spiciness in its taste with a beautiful balance. A Real premium Bikaver from Szekszard. A serious one.

Erlesen von Kékfrankos, Cabernet Sauvignon, Merlot und Kadarka Rebsorten. Feines Bouquet mit Früchten, vollmundig, reicher, würziger Geschmack mit ausgewogenem Balance. Samtige Säure, volle, ernste, dichter Stoff ist charakteristisch. Ein echter Szekszarder Bikavér.

Bottle/HUF

**Vesztergombi Turul Cuvée 2012**

**12.500.-**

Vörös, száraz / red, dry 0,75 l  
Vesztergombi Ferenc Pincészet

Cabernet Franc és Merlot, klasszikusnak mondható házasítása melyben a Cabernet 60%-ban a Merlot 40%-ban szerepel. A bort évjárattól függően 15-18 hónapig érleljük barrique hordókban. A Cabernet Franc első töltésű, a Merlot második töltésű hordókban érik. Mély színű, intenzív illatú, telt, zamatgazdag bor, ahol a kishordós érlelés csak kiegészíti a borban levő finom tanninokat és a fajtákra jellemző gyümölcsös ízanyagot. Csak jó évjáratokban készítjük el.

Cabernet Franc and Merlot, a classic which can be blended from Cabernet Merlot 60% to 40% of the listed. Depending on the vintage, the wine is aged for 15-18 months in oak barrels. The first charge Cabernet Franc, Merlot achieved second-filled barrels. Deep color, intense aroma, full of flavors of wine, which is in addition to the small barrel aging in the wine and fine tannins typical of the varietal fruit Only made in good vintages.

Cabernet Franc und Merlot, ein Klassiker, die aus Cabernet Merlot 60% bis 40% der genannten gemischt werden können. Je nach Jahrgang, wird der Wein für 15 bis 18 Monate in Eichenfässern Die erste Ladung Cabernet Franc, Merlot erreicht zweiten gefüllten Fässern. Tiefe Farbe, intensives Aroma, voll mit Aromen von Wein, der neben dem kleinen Fasslagerung in der Wein und sortentypisch Obst feinen Tanninen ist. Nur in guten Jahrgängen hergestellt.

**Villányi Teleki Pinot Noir 2015**

0,15 l/HUF      Bottle/HUF  
**950.-                      4.750.-**

Vörös, száraz / red, dry 0,75 l  
Csányi Pincészet

Igazi délvidéki bor. Terméskorlátozással művelt szőlőből készült, melyet a Villányi borvidék egyik legértékesebb dűlőjén szüreteltünk - ültetvényünk hideg szelektől teljesen védett déli lejtőjén. Bársonyossága, magas alkoholtartalma szembetűnő. Lágy, mély rubin színével remek hangulatteremtője egy kerti partinak.

It is a true Southern classic. The Pinot Noir vines are cultivated by using yield limitation method and harvested on one of our most valuable, carefully selected vineyards on the Southern, sheltered slopes of the Villány wine region. This wine has a velvety smooth character and unusually high alcohol content. It is a gentle wine with a deep ruby colour; it can accompany a fine garden party.

Es ist eine wahre Süd-Klassiker. Die Pinot Noir Reben werden durch die Verwendung Ausbeute Begrenzung Methode kultiviert und geerntet auf einem unserer wertvollsten, sorgfältig ausgewählten Weinbergen an der südlichen, geschützten Hängen des Villány Weinregion. Dieser Wein hat eine samtig Charakter und ungewöhnlich hohen Alkoholgehalt. Es ist ein sanfter Wein mit einem tiefen Rubinrot; es kann eine feine Gartenparty begleiten.

**Selected by Danubius Hotels**

**Villányi Portugieser 2015**

**1.100.-                      5.500.-**

Vörös, száraz / red, dry 0,75 l  
Günzer Pincészet

Ez a több százéves magyar szőlőfajta egyedülálló minőségű, gyümölcsösségű bor a mediterrán mikroklímájú Villányi borvidéken. Eleganciája révén mindenki tetszését elnyeri, gulyásokhoz, paradicsomos és zöldséges hússokhoz méltó kísérő. Ajánlott fogyasztási hőmérséklet 17-18°C.

This Hungarian grape variety is many centuries old and has been yielding unexampled quality and fruitiness. It is grown in Villány wine-district of Mediterranean microclimate. Due to its elegance this wine is widely consumed. It goes very well with goulash, meat dishes with tomato and vegetables. Best for consumption at 17-18°C.

Die mehrere hundert Jahre alte Rebsorte des Weingebietes Villány mit mediterranem Klima ist besonders fruchtig. Dieser elegante Wein gefällt jedem; besonders schmackhaft zu Gulasch-Gerichten, Fleischgerichten mit Tomaten und Gemüse. Wir empfehlen ihn auf 17-18°C abgekühlt zu genießen.

**Selected by Danubius Hotels**

**Vylyan Spicc      2012/2014**

Vörös, száraz / red, dry 0,75 l

Vylyan Pincészet

**4.850.-**

Érett vörösbor Villányból, amely gyümölcsös (meggy, szilva), fűszeres (étcsokoládés, kapucsínós) világával könnyen megkedvelteti magát. Húsosságát a cabernet sauvignon-nak, kedvességét a merlot-nak köszönheti. Közepes testű, kiegyensúlyozott, jó tartású bor. A magyar és olasz konyha ízeinek, vagy baráti beszélgetések kiváló kísérője. Fogyasztását 15-16°C-on ajánljuk.

This mellow red from Villány is blended from cabernet sauvignon and merlot. The nose and palate is filled with zest and rich fruitiness of sour cherry & plum, melded with a touch of spiciness (dark chocolate and cappuccino). It is energetic and well balanced with elegant tannins and silky acidity. It is a lovely wine for everyday drinking and it is a good match with Hungarian and Italian cuisine. We suggest consuming it at 15-16°C.

Ein klassischer Wein aus Cabernet Sauvignon und Merlot vom Villányer Boden. Die Nase und Geschmack ist durch das reiche Fruchtigkeit von Sauerkirschen und Pflaumen dominiert, ergänzt durch Würze der Schokolade und Cappuccino. Es handelt sich hier um einen lebendigen, seidigen Wein, mit eleganten Tannin und frischen Säuren. Er kann auch zum täglichen Verzehr empfohlen werden, und ist auch Gute Wahl zum ungarischem und italienischem Küche, bei 15-16°C.

**Cuvée 13      2014**

Vörös, száraz / red, dry 0,75 l

Sauska Pincészet

**1.750.-****8.750.-**

Syrah, cabernet sauvignon, cabernet franc és merlot házasítása. Fűszeres, könnyű, mégis sokrétegű illat, benne málna, piros ribizli, csipkebogyó és szegfűszeg. Kerek tanninok, klassz korty, mediterrán életöröm.

A blend of Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc and Merlot. Red berries in the nose with a lovely dominance of cloves and oriental spices. A light, fruity red of round tannins and Mediterranean-fun.

Verschneidung von Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot. Würziger, leichter, trotzdem vielfältiger Duft von Himbeeren, Johannisbeeren, Hagebutte und Gewürznelke. Runde Tannins, herrlicher Schluck, mediterrane Lebensfreude.

**Vylyan Merlot      2011**

Vörös, száraz / red, dry 0,75 l

Vylyan Pincészet

**10.900.-**

Szeszélyes szőlőfajta, mely jó évjáratokban felejthetetlen bort ad. Személyiségét szokás nőnemben megjeleníteni. Borvidékünkön, pincészetünkénél a fajta vezető illatjegye összetéveszthetetlenül a málnára emlékeztet.

A highly temperamental variety, which produces unforgettable wines in good years. The variety is usually referred to as „she“. In the region and in our winery the strong aroma of raspberries present in this wine leaves little room for mistaken identity.

Der Merlot ist eine sehr launische Rebsorte, die in guten Jahrgängen einen unvergesslichen Wein gibt. Es ist üblich, seine Persönlichkeit als weiblich anzugeben. In unserer Weinregion und unserer Weinkellerei erinnert der Duft dieses Weins unverkennbar an Himbeeren.

**Gere Phoenix Cuvée 2011/2013**

*Vörös, száraz / red, dry 0,75 l*

*Gere Attila Pincészet*

**11.500.-**

Ezzel a borral indult a Gere-Weninger pincészet története 1992-ben. Kékfrankos, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Portugieser, Merlot házasítása. Ilatában az erdei gyümölcsök érett jegyei dominálnak, melyet ízben a fahordós érlelés füstössége tesz még komplexebbé. Lágú, közepesen testes bor, mely eleganciájával hódít.

The history of Gere-Weninger winery started with this wine in 1992. Blend of Kékfrankos, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Portugieser, Merlot. In it is nose ripe forest fruits dominate, which is supplemented by the smokiness of the barrel ageing in it is taste. Mild, middle body wine, which conquers with it is elegance.

Mit diesem Wein hat die Geschichte der Kellerei Gere-Weninger in 1992 angefangen. Verschnitt von Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Portugieser, und Merlot. In seinem Duft dominieren die reifen Merkmale der Waldbeeren, welche durch den Geschmack vom Rauchigkeit der Holzfasreifung noch komplexer wird. Geschmeidiger Wein mit mittelmäßigem Körper, welche durch Eleganz erobert.

# TOKAJI BOROK - TOKAJ WINES

0,15 l/HUF      Bottle/HUF

**Tokaji Furmint 2015**  
Fehér, száraz / white, dry 0,75 l  
Sauska Pincészet

**1.250.-      6.250.-**

Gazdag, száraz tokaji fehérbor finom fahéjas illattal, izgalmas, vulkanikus savszerkezettel, amely üde gyümölcsösségben teljeseedik ki. Kortya hosszú és gazdag, aromái sokáig elkísérnek.

A rich, dry indigenous Furmint from Tokaj, Hungary's most prestigious historical wine region. Fresh cinnamon in the nose along with serious volcanic minerality, great fresh fruitiness and impressive length.

Reicher, trockener Weißwein aus Tokaj, mit feinen Zimmetduft, mit aufregender vulkanischer Säurenstruktur. Er vollentfalltet sich in erfrischender Fruchtigkeit. Der Schluck ist reich und lang, die Arome begleiten uns lange.

**Tokaji Muskotály 2013**  
Fehér, száraz / white, dry 0,75 l  
Pajzos-Megyer borház

**1.300.-      6.500.-**

Csillogó aranyárga színű bor, illatában intenzív botritisz, citrus és mézjelleggel. A cukor és a finom savak harmóniája a méz, az aszalt barack ízekkel alkot tökéletes összhatást.

Bright golden coloured wine that exhibits Botrytis, citrus and honey touches. Perfect impression between the sugar and acid content and hints of dried fruits and honey.

Helle goldfarbene Wein zeigt, dass Botrytis, Zitrus und Honig. Perfekt in Druck zwischen die Zucker- und Säuregehalt und einem Hauch von getrockneten Früchten und Honig.

0,10 l/HUF      Bottle/HUF

**Tokaji Szamorodni száraz 2006**  
Fehér, száraz / white, dry 0,5 l  
Disznókő Pincészet

**1.200.-      6.000.-**

Aromái a kajszit, mézes kalácsot, vaníliát, szegfűszeget juttatják eszünkbe. Szájban kerek savak, lágyág jellemzik, majd utóízében friss savakkal búcsúzik

The aromas remind us of apricots, honey cake, vanilla and cloves. The palate characterized by full acids, softness fresh acidity and aftertaste farewell.

Seine Aromas erinnern uns an Aprikosen, Lebkuchen, Vanille und Gewürznelke. Volle Säure, Milde im Mund, im Nachgeschmack nimmt mit frischen Säuren Abschied.

**Tokaji Szamorodni édes 2013***Fehér, édes / white, sweet 0,5 l**Sárga Borház*

0,10 l/HUF

Bottle/HUF

**1.200.-****6.000.-**

Színe a halványtól az élénk aranyig terjed. Illatában és ízében fiatalon vadvirágok, friss és kandírozott gyümölcsök (őszibarack, citrusok, trópusi jegyek), valamint mandula és egzotikus fűszerek felfedezésére csábít.

The small but exceptional quality, completely shriveled "aszú" berries were gave fresh, sophisticated and elegant wines.

Der wenige, aber, völlig geschrumpft "Aszú" Beeren mit außergewöhnlicher Qualität haben frisch, anspruchsvolle und elegante Weine gegeben.

**Selected by Danubius Hotels****Tokaji Aszú 3 puttonyos 2012***Fehér, édes / white, sweet 0,5 l**Sárga Borház***1.900.-****9.500.-**

Színe a halványtól az élénk aranyig terjed. Illatában és ízében fiatalon vadvirágok, friss és kandírozott gyümölcsök (őszibarack, citrusok, trópusi jegyek), valamint mandula és egzotikus fűszerek felfedezésére csábít.

Pale to rich gold. When it is young you will discover wild flowers, fresh and candied fruits (apricot, citrus, tropical notes) as well as almonds and woody spices.

Farbe von hellen zu reichen Gold. Wenn der Wein noch jung ist, Sie finden wilde Blumen, frische und kandierte Früchte (Aprikose, Zitrusfrüchte, tropische Noten) sowie Mandeln und holzigen Gewürzen sind zu entdecken.

**Selected by Danubius Hotels****Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2008***Fehér, édes / white, sweet 0,5 l**Pajzos-Megyer Pincészet***18.500.-**

Arany szín némi vöröses árnyalással. Illatában kajszibarack, ízében jelentős édesség érezhető. Komoly potenciállal bír.

With reddish gold. Aromas of apricot, taste the sweetness felt. Serious aging potential.

Goldene Farbe mit rötlichen Tönungen. Duftet nach Aprikosen, im Geschmack bedeutend süß. Ernstes Potential.

DANUBIUS HOTELS  
HÁZI BOROK - HOUSE WINES

	0,15 l/HUF	Bottle/HUF
<b>Badacsonyi Olaszrizling</b> <i>Fehér, száraz / white, dry 0,75 l</i>	700.-	3.500.-
<b>Szekszárdi Kékfrankos Merlot Cuvée</b> <i>Vörös, száraz / red, dry 0,75 l</i>	700.-	3.500.-
<b>Soproni Kékfrankos Rosé</b> <i>száraz / dry 0,75 l</i>	700.-	3.500.-

PEZSGŐK - SPARKLING WINES

METHODE CLASSIQUE

<b>Hungaria Extra Dry</b>	0,75 l	8.000.-
<b>Hungaria Extra Dry</b>	0,20 l	2.500.-
<b>Hungaria Grand Cuvée Brut</b>	0,75 l	8.000.-
<b>Törley Gála Dry</b>	0,75 l	6.000.-
<b>Törley Fontana Doux</b>	0,75 l	6.000.-

METHODE TRADITIONELLE

<b>Chateau Vincent Brut</b>	0,75 l	9.500.-
<b>Chateau Vincent Extra Dry</b>	0,75 l	9.500.-
<b>Chateau Vincent Sweet</b>	0,75 l	9.500.-
<b>Francois Pinot Noir Rosé Brut</b>	0,75 l	13.500.-

PEZSGŐK – CHAMPAGNES

<b>Mumm Cordon Rouge Brut</b>	0,75 l	40.000.-
<b>Moet Chandon Brut Imperial</b>	0,75 l	45.000.-
<b>Dom Perignon</b>	0,75 l	65.000.-

SÖRÖK - BEERS

<b>Dreher Classic</b>	0.33 l	990.-
<b>Pilsner Urquell</b>	0.33 l	990.-
<b>Stella Artois</b>	0.33 l	990.-
<b>Bitburger</b>	0.33 l	1.190.-
<b>Heineken</b>	0.33 l	1.190.-
<b>Dreher Bak (Brown Beer, Dunkles Bier)</b>	0.50 l	1.190.-
<b>Erdinger (Wheat Beer, Weizenbier)</b>	0.50 l	1.190.-
<b>Dreher (non alcoholic)</b>	0.33 l	990.-
<b>Erdinger (non alcoholic)</b>	0.50 l	1.390.-

CSAPOLT SÖRÖK - DRAUGHT BEERS

<b>Dreher</b>	0.30 l	840.-
<b>Dreher</b>	0.50 l	1.190.-



## ÜDITŐ ITALOK - SOFT DRINKS (0,25 L)

<b>Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta, Tonic, Ginger, Klasszikus limonádé 0,4l (Classic lemonade)</b>	<b>600.- 990.-</b>
--	------------------------

## GYÜMÖLCSLEVEK - FRUIT'S JUICE (0.20 L)

<b>Almalé (Apple)</b>	<b>600.-</b>
<b>Paradicsomlé (Tomato)</b>	<b>600.-</b>
<b>Őszibarack (Peach)</b>	<b>600.-</b>
<b>Grape Fruit</b>	<b>600.-</b>
<b>Multivitamin</b>	<b>600.-</b>
<b>Narancslé (Orange)</b>	<b>600.-</b>
<b>Friss Narancs Juice (Fresh Orange Juice)</b>	<b>1.190.-</b>

## BIO ZÖLDSÉG - ÉS GYÜMÖLCSLEVEK BIO VEGETABLES AND FRUITS JUICE (0.33 L)

<b>Pokka aloe vera juice</b> (barack, szőlő, áfonya / apricot, grape, cranberry)	<b>990.-</b>
---	--------------

## ÁSVÁNYVIZEK - MINERAL WATERS

<b>Theodora (with gas or still)</b>	<b>0,33 l</b>	<b>600.-</b>
<b>Theodora (with gas or still)</b>	<b>0,70 l</b>	<b>1.200.-</b>
<b>NaturAqua (with gas or still)</b>	<b>0,33 l</b>	<b>600.-</b>
<b>Szentkirályi (with gas or still)</b>	<b>0,25 l</b>	<b>600.-</b>
<b>Parádi</b>	<b>0,33 l</b>	<b>600.-</b>
<b>Evian</b>	<b>0,33 l</b>	<b>900.-</b>

## KÁVÉ-TEA / COFFEE - TEA

<b>Eszpresszó (Piazza d'Oro)</b>	<b>600.-</b>
<b>Dupla Eszpresszó</b>	<b>1.200.-</b>
<b>Ristretto</b>	<b>600.-</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>600.-</b>
<b>Espresso con Panna</b>	<b>600.-</b>
<b>Hosszú kávé / Americano</b>	<b>700.-</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>700.-</b>
<b>Caffé Latte</b>	<b>700.-</b>
<b>Melange</b>	<b>700.-</b>
<b>Ir Kávé / Irish Coffee</b>	<b>1.950.-</b>
<b>Jeges Kávé / Ice Coffee</b>	<b>1.250.-</b>
<b>Forró Csokoládé / Hot Chocolate</b>	<b>700.-</b>
<b>Tea citrommal, tejjel, natur / Tea with Lemon, or Milk, or Natur</b>	<b>600.-</b>
<b>Gyógy tea / Herbal Tea</b>	<b>600.-</b>
<b>Angol Tea / English Tea</b>	<b>700.-</b>

I.kategóriába sorolt üzlet  
Áraink az áfát tartalmazzák.  
Az árakhoz 10% felszolgálati díjat számítunk fel.  
Érvényes: 2016. májustól

First Category Restaurant Prices incl. all taxes  
All prices are subject to additional 10% service charge.  
Valid from May 2016.

Erstklassiges Restaurant Die Preise enthalten alle Steuer  
Alle Preise vertehen sich zuzügl. 10% Bedienungsgeld.  
Gültig: vom Mái 2016.

**SZILÁRD SZABÓ**  
**Restaurant Manager**