

Kedves Vendégünk!

Üdvözljük az ARAZ Étteremben. Konyhánk munkatársai gondoskodnak arról, hogy Ön a legjobb alapanyagokból előállított legkiválóbb ételleket fogyassza. Étlapunkon a magyar és a francia konyha remekeit találja, melyeket a XXI. század modern konyhatechnológiai eljárásával készítünk el Önnek.

A francia konyha felfedezése legalább olyan izgalmas az ízek kedvelői számára, mint egy új földrészé egy világjáróknak. Az ízek, az illatok és a látvány egyedülálló harmóniája legjobban egy francia étellel felékesített tányéron mutatkozik meg. A francia konyhát, amelynek izgalmas ételkölteményeit most vendégeink figyelmébe ajánljuk, a páratlanul gazdag alapanyagok, a lehető legfrissebb hozzávalók, a rendkívül gazdag fantázia és a legteljesebb ízharmoniaira való törekvés jellemzi.

A magyar konyha egyedülálló ízei, meghatározó fűszereinek értő használata és jellegzetes, laktató kombinációi izgalmas gasztronómiai kalandra hívják Önt. Konyhánk – akárcsak nyelvünk vagy zenénk – markánsan különbözik a szomszédos és a távolabbi nemzetekétől, s legalább olyan meghatározója nemzeti tudatunknak, mint himnuszunk vagy zászlónk. Magyar konyha nem létezhet paprika, gulyás és pörkölt nélkül, ám azért sokkal gazdagabb ezeknél. Régmúlt korszakok ételei a legmodernebb konyhatechnológiai eljárásokkal párosítva – ezt kínáljuk magyaros étlapunkon.

Jó étvágyat, kellemes időtöltést kívánunk!
Amennyiben nem találja az étlapon azt az ételt, amelyet fogyasztani szeretne, felszolgálóink segítségére lesznek abban, hogy alapanyagainkból lehetőség szerint elkészítsük Önnek.

Kovács Ákos
ARAZ Étterem | étterem-igazgató

Dear Guest,

welcome to the ARAZ Restaurant. Our specialized chefs will ensure that you are served with the most exceptional dishes prepared from the finest ingredients. Our menu contains the masterpieces of Hungarian and French cuisine, which are prepared with modern gastronomic procedures of the 21st century.

The French cuisine is as exciting for the lovers of flavours, as the discovery of a new continent for a globe-trotter. The unique harmony of flavours, aromas and sight is best admired on a plate adorned with French food. Uniquely, rich and incredibly fresh ingredients, extraordinarily rich imagination and the pursuit of the most balanced flavours are the features characterized by French cuisine, of which we offer our guests exciting food specialities.

The unique flavours of Hungarian cuisine, its dominant use of spices and its typically nutritious combinations invite you to an exciting gastronomic adventure. Our cuisine is - just like our language or music - very different from the neighbouring of the western nations, and is at least as dominant in our national consciousness as our anthem or our flag. There can be no Hungarian cuisine without paprika, goulash beef stew and goulash soup; however, it is very much richer than that: Dishes of old ages combined with modern gastronomic procedures – we offer you this on the Hungarian menu.

Enjoy your meal and have a pleasant stay!
If you cannot find the food that you wish to enjoy, our waiters will happily help you, so that we can create the dish of your choice with our available ingredients.

Ákos Kovács
Restaurant ARAZ | Director of Restaurant

Sehr geehrter Gast,

willkommen im Restaurant ARAZ. Unser Küchenteam wird dafür sorgen, dass Ihnen die ausgezeichnetsten Gerichte aus Rohstoffen feinsten Qualität serviert werden. Unser Menü enthält die Meisterwerke der ungarischen und französischen Küche, die mit den Verfahren moderner Küchentechnologie des 21. Jahrhunderts zubereitet werden.

Die französische Küche ist mindestens so spannend für die Liebhaber der Geschmäcke, wie die Entdeckung eines neuen Kontinents für einen Globetrotter. Die einzigartige Harmonie der Geschmäcke, Düfte und des Anblicks zeigt sich wahrscheinlich am besten auf einem Teller, der mit einem französischen Gericht verziert wurde. Einzigartig reiche Rohstoffe, unglaublich frische Zutaten, außergewöhnlich reiche Phantasie und das Bestreben des ausgewogensten Geschmacks sind die Merkmale, wodurch die französische Küche gekennzeichnet ist, wovon wir unseren Gästen jetzt spannende kulinarische Spezialitäten anbieten.

Der einzigartige Geschmack der ungarischen Küche, ihre dominante Verwendung von Gewürzen und ihre typisch nahrhafte Kombinationen laden Sie zu einem spannenden, kulinarischen Abenteuer ein. Unsere Küche weicht - genau wie unsere Sprache oder Musik - stark von der der Nachbarländer und der westlichen Nationen ab, und ist mindestens so dominant in unserem nationalen Bewusstsein wie unsere Hymne und unsere Flagge. Obwohl es keine ungarische Küche ohne Paprika, Gulaschsuppe und Rindergulasch geben kann, ist diese Küche sehr viel reicher: Gerichte längst vergangener Zeiten kombiniert mit den Verfahren modernster Küchentechnologie das bieten wir Ihnen in unserem ungarischen Menü an.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt! Wenn Sie das Gericht nicht finden können, das Sie gerne haben möchten, werden Ihnen unsere Kellner behilflich sein, so dass Ihr Wunschgericht nach Möglichkeit aus unseren Rohstoffen zubereitet werden kann.

Ákos Kovács
Restaurant ARAZ | Restaurantdirektor

Cher Client!

Soyez le bienvenu dans le Restaurant ARAZ. L'équipe de notre cuisine fait le nécessaire pour que vous puissiez consommer les plats excellents, à base des meilleures matières premières. Sur la carte de notre menu vous pouvez trouver les meilleurs plats hongrois et français, préparés avec des procédés technologiques de cuisine moderne du XXI^e siècle.

La cuisine française est au moins aussi passionnante pour ceux qui aiment les goûts que la découverte d'un nouveau continent pour les voyageurs du monde. L'harmonie unique des goûts, des parfums et de la vue s'apprécie bien sur une assiette garnie d'un plat français. La cuisine française est caractérisée par des matières premières extrêmement riches, des ingrédients incroyablement frais, une fantaisie très riche, la volonté maximale d'harmoniser les goûts et le souhait de proposer des plats délicieux et passionnants à nos Clients.

Les goûts uniques de la cuisine hongroise, son utilisation d'épices déterminante et ses combinaisons rassiantes qui la caractérisent vous invitent à une aventure gastronomique passionnante. Notre cuisine - tout comme notre langue ou notre musique - est bien différente par rapport à celle des pays voisins ou à celle des nations orientales, néanmoins elle est aussi déterminante dans notre conscience nationale que notre hymne national ou notre drapeau. Bien que la cuisine hongroise ne puisse pas être imaginée sans paprika, goulache et ragout, elle est quand même beaucoup plus riche: des plats des époques anciennes préparés avec des procédés technologiques de cuisine modernes - voilà ce que nous vous proposons sur notre carte de menu hongroise.

Nous vous souhaitons bonne appétit, bon passe-temps! Si vous ne trouvez pas le plat que vous souhaitez, nos serveurs seront à votre disposition pour que nous puissions vous le préparer avec nos matières premières dont nous nous disposons.

Ákos Kovács
Restaurant ARAZ | Directeur du restaurant

A MAGYAR KONYHA „ÍZLELŐ MENÜSORA”



TASTING MENU OF HUNGARIAN CUISINE
„GESCHMACKSMENÜ” VON DER UNGARISCHEN KÜCHE
CARTE GUSTATIVE DE LA CUISINE HONGROISE

Hideg előétel | Cold Appetizer | Kalte Vorspeise | Entrées froides

„Ízelítő a padlásról” Hazai hungarikumtermékek juhtúrós körözöttel és libatepertőkrémmel



- ◆ „Delicacies of the attic” – domestically made Hungaricums with Liptauer sheep cottage cheese and goose rind cream
- ◆ „Imbiss vom Dachboden” – Einheimische Hungarikum-Produkte mit pikante Schafskäse und Gänse-Griebenschmal
- ◆ « Avant-goût du grenier » – Produits hongrois avec du fromage de brebis assaisonné à la hongroise et de la crème de rillons d’oie

*Dúzsi Tamás
Kékfrankos Rozé 2015*

Leves | Soup | Suppe | Soupe

Cukorborsó-krémleves ökör hátszínnel



- ◆ Snap pea cream soup with ox sirloin
- ◆ Zuckererbsen-Cremesuppe mit Ochsenlende
- ◆ Velouté de petits pois avec du faux-filet de bœuf

Figula Olaszrizling 2015

Főétel | Main Course | Hauptspeise | Plat principal

Fogas Mornay módra

- ◆ Pike perch a ’la Mornay
- ◆ Zander Filet auf Mornay Art
- ◆ Sandre à la Mornay

Grand Tokaj Kövágó Furmint 2014-15

Desszert | Dessert | Nachspeise | Dessert

ARAZ Rákóczi túrós

- ◆ Hungarian curd cheese square Rákóczi style á la ARAZ
- ◆ ARAZ Rákóczi Quarkkuchen
- ◆ ARAZ „Rákóczi túrós” Gâteau au fromage blanc

Sajgó Tokaji Aszú 3 puttonyos 2005

Ár italsor nélkül | Price without wines | Preis ohne Getränke | Le prix sans boissons **7 500 HUF**

Ár italsorral | Price with wines | Preis mit Getränke | Le prix avec boissons **10 990 HUF**



Laktózmentes | lactose free | laktosefrei | sans lactose



Gluténmentes | gluten-free | glutenfrei | sans gluten



Diabetikus | diabetic | diabetiker | diabétiques



Diót tartalmaz | Contains nut | Enthält Nüsse | contient noix



Mogyorót tartalmaz | Contains Hazelnut | Enthält Erdnüsse | contient noisettes

A számla végösszegéhez 10% szervizdíjat számolunk fel.

Please note that we have an additional 10% service charge.

Eine Bedienungsgebühr von 10% wird der Rechnung zugerechnet.

10% de frais de service sont ajoutés au total de la facture.

A FRANCIA KONYHA „ÍZLELŐ MENÜSORA”



TASTING MENU OF FRENCH CUISINE
„GESCHMACKSMENÜ” VON DER FRANZÖZISCHEN KÜCHE
CARTE GUSTATIVE DE LA CUISINE FRANCAISE

Hideg előétel | Cold Appetizer | Kalte Vorspeise | Entrées froides

Libamájtrio pirított vajas kaláccsal



- ◆ Trio of foie gras with roasted brioche
- ◆ Gänselebertrio mit getoastetem Zopfkuhen
- ◆ Trio du foie gras avec brioche beurrée et grillée

Laroche Chablis 2015

Leves | Soup | Suppe | Soupe

Bouillabaisse Port Saint Louis



- ◆ Bouillabaisse Port Saint Louis
- ◆ Bouillabaisse Port Saint Louis
- ◆ Bouillabaisse Port Saint-Louis

Laroche Chablis 2015

Főétel | Main Course | Hauptspeise | Plat principal

Sole Véroniquea

- ◆ Sole Véronique
- ◆ Sole Véronique
- ◆ Sole Véronique

Guy Saget Pouilly Fumé 2015

Desszert | Dessert | Nachspeise | Dessert

Karamellszivacs vaníliás-rózsás joghurttal

- ◆ Caramel sponge cake with vanilla-rose yoghurt
- ◆ Karamellschwamm mit Vanille-Rosen-Joghurt
- ◆ Éponge caramel avec du yaourt à la vanille et à la rose

Bordeaux Barons de Rothschild Lafite 2012

Ár italsor nélkül | Price without wines | Preis ohne Getränke | Le prix sans boissons **7 900 HUF**

Ár italsorral | Price with wines | Preis mit Getränke | Le prix avec boissons **11 890 HUF**

Laktózmentes | lactose free | laktosefrei | sans lactose

Gluténmentes | gluten-free | glutenfrei | sans gluten

Diabetikus | diabetic | diabetiker | diabétiques

Diót tartalmaz | Contains nut | Enthält Nüsse | contient noix

Mogyorót tartalmaz | Contains Hazelnut | Enthält Erdnüsse | contient noisettes

A számla végösszegéhez 10% szervizdíjat számolunk fel.

Please note that we have an additional 10% service charge.

Eine Bedienungsgebühr von 10% wird der Rechnung zugerechnet.

10% de frais de service sont ajoutés au total de la facture.

A MAGYAR ÉS A FRANCIA KONYHA REMEKEI

EXQUISITE COURSES OF HUNGARIAN AND FRENCH CUISINE
MUSTERWERKE DER UNGARISCHEN
UND FRANZÖZISCHEN GASTRONOMIE
LES EXCELLENCES DE LA CUISINE HONGROISE ET FRANCAISE

Hideg előétel

Cold Appetizer | Kalte Vorspeise | Entrées froides

Kertészsaláta pirított olajos magvakkal és grillezett gomolyával



- ◆ Gardener's salad with roasted oily seeds and grilled ewe's milk cheese
- ◆ Gärtner Salat mit gerösteten Kernen und gegrilltem Schafskäse
- ◆ Salade du jardinier avec graines oléagineuses rissolées et fromage de brebis grillé


1 950 HUF

Római saláta frissen reszelt parmezánnal, pirított csirkemellcsíkokkal vagy tonhallal





- ◆ Romaine salad with freshly grated parmesan cheese, served with roasted chicken breast strips or tuna
- ◆ Römischer Salat mit geriebenem Parmesan, frisch gerösteten Hühnerbruststreifen oder Thunfisch
- ◆ Salade romaine au parmesan fraîchement râpé avec des lamelles de blanc de poulet grillé ou avec du thon

2 250 HUF

 Laktózmentes | lactose free | laktosefrei | sans lactose

 Gluténmentes | gluten-free | glutenfrei | sans gluten

 Diabetikus | diabetic | diabetiker | diabétiques

 Diót tartalmaz | Contains nut | Enthält Nüsse | contient noix

 Mogyorót tartalmaz | Contains Hazelnut | Enthält Erdnüsse | contient noisettes

A számla végösszegéhez 10% szervizdíjat számolunk fel.

Please note that we have an additional 10% service charge.

Eine Bedienungsgebühr von 10% wird der Rechnung zugerechnet.

10% de frais de service sont ajoutés au total de la facture.

Libamájtrío pirított vajas kaláccsal



- ◆ Trio of foie gras with roasted brioche
- ◆ Gänselebertrío mit getoastetem Zopfkuochen
- ◆ Trio du foie gras avec brioche beurrée et grillée


2 990 HUF

„Ízelítő a padlásról” Hazai hungarikumtermékek juhtúrós körözöttel és libatepertókrémnel




- ◆ „Delicacies of the attic” – domestically made Hungaricum with Liptauer sheep cottage cheese and goose rind cream
- ◆ „Imbiss vom Dachboden” – Einheimische Hungarikum-Produkte mit pikante Schafskäse und Gänse-Griebenschmal
- ◆ « Avant-goût du grenier » – Produits hongrois avec du fromage de brebis assaisonné à la hongroise et de la crème de rillons d'oie

2 490 HUF

 Laktózmentes | lactose free | laktosefrei | sans lactose

 Gluténmentes | gluten-free | glutenfrei | sans gluten

 Diabetikus | diabetic | diabetiker | diabétiques

 Diót tartalmaz | Contains nut | Enthält Nüsse | contient noix

 Mogorót tartalmaz | Contains Hazelnut | Enthält Erdnüsse | contient noisettes

A számla végösszegéhez 10% szervizdíjat számolunk fel.

Please note that we have an additional 10% service charge.

Eine Bedienungsgebühr von 10% wird der Rechnung zugerechnet.

10% de frais de service sont ajoutés au total de la facture.

Levesek

Soups | Suppen | Soupes

Kucsmagomba-krémleves szarvasgombás krémmel töltött tésztával



- ◆ Creamy morel mushroom bisque with truffle cream stuffed puff pastry
- ◆ Morchel-Cremesuppe und mit Trüffel gefüllte Pasta
- ◆ Velouté de morille à la pâte farcie de la crème à la truffe

1 350 HUF

Bouillabaisse Port Saint Louis



- ◆ Bouillabaisse Port Saint Louis
- ◆ Bouillabaisse Port Saint Louis
- ◆ Bouillabaisse Port Saint-Louis

2 050 HUF

Cukorborsó-krémleves ökör hátszínnel



- ◆ Snap pea cream soup with ox sirloin
- ◆ Zuckererbsen-Cremesuppe mit Ochsenlende
- ◆ Velouté de petits pois avec du faux-filet de bœuf

1 550 HUF

Szarvasgombás Gulyás Royal '16



- ◆ Truffle seasoned goulash soup Royal '16
- ◆ Goulaschsuppe mit Trüffel Royal '16
- ◆ Goulash soupe aux truffes noires à la royale '16

2 150 HUF



Laktózmentes | lactose free | laktosefrei | sans lactose



Gluténmentes | gluten-free | glutenfrei | sans gluten



Diabetikus | diabetic | diabetiker | diabétiques



Diót tartalmaz | Contains nut | Enthält Nüsse | contient noix



Mogyorót tartalmaz | Contains Hazelnut | Enthält Erdnüsse | contient noisettes

A számla végösszegéhez 10% szervizdíjat számolunk fel.

Please note that we have an additional 10% service charge.

Eine Bedienungsgebühr von 10% wird der Rechnung zugerechnet.

10% de frais de service sont ajoutés au total de la facture.

Meleg előétel

Hot Appetizer | Warme Vorspeise | Entrée chaude

Mogyorós, roston sült libamáj chilis házi tésztával



- ◆ Peanuts roasted foie gras with homemade chili pasta
- ◆ Gegrillter Gänseleber mit Haselnüssen und hausgemachten Chilinudeln
- ◆ Foie gras grillé aux noisettes avec des pâtes au piment faites maison

3 850 HUF

Főételek

Main Course | Hauptspeisen | Plats principaux

Sole Véronique



- ◆ Sole Véronique
- ◆ Sole Véronique
- ◆ Sole Véronique

4 250 HUF

Fogas Mornay módra



- ◆ Pike perch a 'la Mornay
- ◆ Zander Filet auf Mornay Art
- ◆ Sandre à la Mornay

4 550 HUF

Tanyasi csirkemell krémburgonyával és marinált fekete babbal



- ◆ Farm chicken breast with creamy potatoes and marinated black bean
- ◆ Brust vom Bauernhuhn mit Sahnekartoffeln und marinierten schwarzen Bohnen
- ◆ Blanc de poulet fermier avec de la crème de pommes de terre et de haricots noirs marinés

3 250 HUF

Laktózmentes | lactose free | laktosefrei | sans lactose

Gluténmentes | gluten-free | glutenfrei | sans gluten

Diabetikus | diabetic | diabetiker | diabétiques

Diót tartalmaz | Contains nut | Enthält Nüsse | contient noix

Mogyorót tartalmaz | Contains Hazelnut | Enthält Erdnüsse | contient noisettes

A számla végösszegéhez 10% szervizdíjat számolunk fel.

Please note that we have an additional 10% service charge.

Eine Bedienungsgebühr von 10% wird der Rechnung zugerechnet.

10% de frais de service sont ajoutés au total de la facture.

Levendulás kacsamell kukoricafánkkal és sárga karottával



- ◆ Lavender flavored duck breast served with corn donuts and yellow carrots
- ◆ Lavendel-Entenbrust mit Maiskräpfen und gelben Karotten
- ◆ Magret de canard à la lavande avec des beignets de maïs et des carottes jaunes

3 850 HUF

Mangalica nyaka körtés tepsis burgonyával és karfiolkrémmel



- ◆ Mangalitz (Hungarian pork) neck served with baked potatoes & pears and cauliflower cream
- ◆ Mangalica-Nacken mit Birnen, Bratkartoffeln und Blumenkohlcreme
- ◆ Col de la truie engraisée aux soies frisées avec des pommes de terre, des poires au four et de la crème de chou-fleur

3 650 HUF

Bélszínfilé Kossuth módra konyakmártással



- ◆ Tenderloin à la Kossuth with cognac sauce
- ◆ Lendenfilet auf Kossuth Art mit Cognacsauce
- ◆ Filet mignon à la Kossuth à la sauce au cognac

5 950 HUF

Kecsketejben érlelt báránylapocka

fehér hagymakrémmel és sült paprikával



- ◆ Goat milk marinated lamb shoulder served with white onion cream and roasted pepper
- ◆ In Ziegenmilch mariniertes Lammschulter mit weiße Zwiebelcreme und gegrilltem Paprika
- ◆ Épaule d'agneau affinée dans du lait de chèvre avec de la crème d'oignon blanc et des poivrons grillés

3 950 HUF



Laktózmentes | lactose free | laktosefrei | sans lactose



Gluténmentes | gluten-free | glutenfrei | sans gluten



Diabetikus | diabetic | diabetiker | diabétiques



Diót tartalmaz | Contains nut | Enthält Nüsse | contient noix



Mogyorót tartalmaz | Contains Hazelnut | Enthält Erdnüsse | contient noisettes

A számla végösszegéhez 10% szervizdíjat számolunk fel.

Please note that we have an additional 10% service charge.

Eine Bedienungsgebühr von 10% wird der Rechnung zugerechnet.

10% de frais de service sont ajoutés au total de la facture.

Desszertek

Desserts | Nachspeisen | Desserts

Kardinális szelet



- ◆ Cardinal cake
- ◆ Kardinalschnitte
- ◆ Gâteau de cardinal

1 250 HUF

Mandarinrolád gianduja pralinével és áztatott kelt tésztával



- ◆ Mandarin roll with gianduja praline and soaked yeast dough
- ◆ Mandarinenroulade mit Gianduja-Praliné und getränktem Hefeteig
- ◆ Roulade de mandarine avec du praliné gianduja et de la pâte levée baignée

1 350 HUF

Női szeszély



- ◆ Women's whim
- ◆ Laune der Frauen
- ◆ Caprice de femme

1 250 HUF

Laktózmentes | lactose free | laktosefrei | sans lactose

Gluténmentes | gluten-free | glutenfrei | sans gluten

Diabetikus | diabetic | diabetiker | diabétiques

Diót tartalmaz | Contains nut | Enthält Nüsse | contient noix

Mogorót tartalmaz | Contains Hazelnut | Enthält Erdnüsse | contient noisettes

A számla végösszegéhez 10% szervizdíjat számolunk fel.

Please note that we have an additional 10% service charge.

Eine Bedienungsgebühr von 10% wird der Rechnung zugerechnet.

10% de frais de service sont ajoutés au total de la facture.

Karamellszivacs vaníliás-rózsás joghurttal



- ◆ Caramel sponge cake with vanilla-rose yoghurt
- ◆ Karamellschwamm mit Vanille-Rosen-Joghurt
- ◆ Éponge caramel avec du yaourt à la vanille et à la rose

1 250 HUF

Continental torta



- ◆ Continental cake
- ◆ Continentaltorte
- ◆ Tarte continentale

1 350 HUF

Dobostorta



- ◆ Dobos cake
- ◆ Dobostorte
- ◆ Tarte Dobos

1 350 HUF

Brownie karamellkrémmel



- ◆ Brownie with caramle cream
- ◆ Brownie mit Karamellcreme
- ◆ Brownie avec de la crème caramel

1 250 HUF

Laktózmentes | lactose free | laktosefrei | sans lactose

Gluténmentes | gluten-free | glutenfrei | sans gluten

Diabetikus | diabetic | diabetiker | diabétiques

Diót tartalmaz | Contains nut | Enthält Nüsse | contient noix

Mogyorót tartalmaz | Contains Hazelnut | Enthält Erdnüsse | contient noisettes

A számla végösszegéhez 10% szervizdíjat számolunk fel.

Please note that we have an additional 10% service charge.

Eine Bedienungsgebühr von 10% wird der Rechnung zugerechnet.

10% de frais de service sont ajoutés au total de la facture.

Vegetáriánus ételek

Vegetarian Dishes | Vegetarische Speisen | Plats végétariens

Kertészaláta pirított olajos magokkal és grillezett gomolyával



- ◆ Gardener's salad with roasted oily seeds and grilled ewe's milk cheese
- ◆ Gärtner Salat mit gerösteten Kernen und gegrilltem Schafskäse
- ◆ Salade du jardinier avec graines oléagineuses rissolées et fromage de brebis grillé

1 950 HUF

Linguine rukkolával, pirított fenyőmaggal



és szárított paradicsommal

- ◆ Linguine with rucola, roasted pine nuts and sun-dried tomato
- ◆ Linguine mit Ruccola, gerösteten Pinienkernen und getrockneten Tomaten
- ◆ Linguine à la rucola, aux pignins grillés et aux tomates séchées

2 350 HUF

Juharszirupos pirított tofu pirított zöldségekkel és sajtmártással



- ◆ Maple roasted tofu with roasted vegetables and cheese sauce
- ◆ Gerösteter Tofu mit Ahornsirup, gegrilltem Gemüse und Käsesoße
- ◆ Tofu grillé au sirop d'érable et aux légumes grillées, à la sauce de fromage

2 350 HUF

Kucsmagomba-krémleves szarvasgombás krémmel töltött tésztával

- ◆ Creamy morel mushroom bisque with truffle cream stuffed puff pastry
- ◆ Morchel-Cremesuppe und mit Trüffel gefüllte Pasta
- ◆ Velouté de morille à la pâte farcie de la crème à la truffe

1 350 HUF

Laktózmentes | lactose free | laktosefrei | sans lactose

Gluténmentes | gluten-free | glutenfrei | sans gluten

Diabetikus | diabetic | diabetiker | diabétiques

Diót tartalmaz | Contains nut | Enthält Nüsse | contient noix

Mogyorót tartalmaz | Contains Hazelnut | Enthält Erdnüsse | contient noisettes

A számla végösszegéhez 10% szervizdíjat számolunk fel.

Please note that we have an additional 10% service charge.

Eine Bedienungsgebühr von 10% wird der Rechnung zugerechnet.

10% de frais de service sont ajoutés au total de la facture.

Erdei gombás rizottó frissen reszelt parmezánnal



- ◆ Wild mushroom risotto with freshly grated parmesan cheese
- ◆ Risotto mit Waldpilzen und mit frisch geriebenem Parmesan
- ◆ Risotto aux champignons des bois et aux copeaux de parmesan frais

2 350 HUF

Fűszeres zöldségek a grillről



- ◆ Grilled spicy vegetables
- ◆ Grillgemüse mit Kräutern
- ◆ Légumes grillées assaisonnées

1 890 HUF

Sajtok


Cheese | Käse | Fromage

Sajtízeltő francia, olasz és spanyol sajtokból





- ◆ Assortment of French, Italian and Spanish cheese
- ◆ Käseauswahl von französischen, italienischen und spanischen Käsesorten
- ◆ Plateau de fromages – assortiment de fromages français, italiens et espagnols

3 350 HUF

 Laktózmentes | lactose free | laktosefrei | sans lactose

 Gluténmentes | gluten-free | glutenfrei | sans gluten

 Diabetikus | diabetic | diabetiker | diabétiques

 Diót tartalmaz | Contains nut | Enthält Nüsse | contient noix

 Magyrorót tartalmaz | Contains Hazelnut | Enthält Erdnüsse | contient noisettes

A számla végösszegéhez 10% szervizdíjat számolunk fel.

Please note that we have an additional 10% service charge.

Eine Bedienungsgebühr von 10% wird der Rechnung zugerechnet.

10% de frais de service sont ajoutés au total de la facture.

A zsidó konyha jellegzetes ételei

Typical dishes of the Jewish cuisine | Typische Gerichte der jüdische Küche | Plats typiques de la cuisine juive

Cibel (zsidótojás) padlizsánkrémrel és salátával

- ◆ Eggs „Polish style” with eggplant spread and salad
- ◆ Jüdische Eirezwiebel und Auberginencreme mit Salat
- ◆ Cibel à la crème d'aubergine et salade verte

1 450 HUF

Konfitált libacomb sóletágyon

- ◆ Goose leg confit with cholent
- ◆ Konfitierte Gänsekeule mit Bohnenscholet
- ◆ Cuisse d'oie confite sur cholent


3 850 HUF

Mákos pite narancslekvárral





- ◆ Poppy seed flavored pie with marmalade
- ◆ Mohnkuchen mit Orangenmarmelad
- ◆ Gâteau au pavot à la confiture d'orange

1 250 HUF

 Laktózmentes | lactose free | laktosefrei | sans lactose

 Gluténmentes | gluten-free | glutenfrei | sans gluten

 Diabetikus | diabetic | diabetiker | diabétiques

 Diót tartalmaz | Contains nut | Enthält Nüsse | contient noix

 Mogorót tartalmaz | Contains Hazelnut | Enthält Erdnüsse | contient noisettes

A számla végösszegéhez 10% szervizdíjat számolunk fel.

Please note that we have an additional 10% service charge.

Eine Bedienungsgebühr von 10% wird der Rechnung zugerechnet.

10% de frais de service sont ajoutés au total de la facture.

ITALLAP

LIST OF BEVERAGES | GETRÄNKEKARTE | CARTE DES BOISSONS

Vermouth 6cl

Martini Extra Dry	1 050 HUF
Martini Bianco	1 050 HUF
Martini Rosso	1 050 HUF
Martini Rosato	1 050 HUF

Bitter 6cl

Campari Bitter	1 250 HUF
Aperol	1 250 HUF

Ániz | Anis 6cl

Pernod	1 450 HUF
Ricard Pastis	1 450 HUF

Sherry 6cl

Sandeman Dry Secco	1 250 HUF
Sandeman Medium Dry	1 250 HUF
Sandeman Rich Golden	1 250 HUF
Tio Pepe Fino Muy Seco	1 250 HUF

Port 6cl

Royal Oportó Tawni	1 190 HUF
Royal Oportó 20y	1 890 HUF

A számla végösszegéhez 10% szervizdíjat számolunk fel.

Please note that we have an additional 10% service charge.

Eine Bedienungsgebühr von 10% wird der Rechnung zugerechnet.

10% de frais de service sont ajoutés au total de la facture.

Whisky | Whiskey

Skót | Scotch | Schottisch 4cl

Ballantine's Finest	1 190 HUF
Ballantine's Special Reserve 12y	1 590 HUF
Johnnie Walker Red Label	1 250 HUF
Johnnie Walker Black Label	1 950 HUF
Johnnie Walker Gold Label	3 150 HUF
Johnnie Walker Gold Label 2cl	1 750 HUF
Johnnie Walker Blue Label	10 050 HUF
Johnnie Walker Blue Label 2cl	5 900 HUF
The Famous Grouse	1 250 HUF
Chivas Regal 12y	1 550 HUF
Dimple 15y	2 550 HUF

Maláta | Malt | Malz 4cl

Glenmorangie 10y	2 850 HUF
Glenmorangie 10y 2cl	1 650 HUF
The Glenlivet 12y	2 550 HUF
The Glenlivet 12y 2cl	1 550 HUF
Glenfiddich 12y	2 490 HUF
Glenfiddich 12y 2cl	1 450 HUF
Talisker	2 590 HUF
Talisker 2cl	1 450 HUF
Caol Ila Cask Strength 12y	3 950 HUF

Ír | Irish | Irisch | Irlandaise 4cl

Jameson	1 350 HUF
Jameson 12y	1 990 HUF
Tullamore Dew	1 550 HUF
Bushmills Black Bush	1 650 HUF

Bourbon 4cl

Jim Beam	1 200 HUF
Jim Beam Black	1 690 HUF
Four Roses	1 100 HUF

Kanadai | Canadian | Kanadisch | Canadienne 4cl

Canadian Club	1 290 HUF
---------------	-----------

A számla végösszegéhez 10% szervízdíjat számolunk fel.

Please note that we have an additional 10% service charge.

Eine Bedienungsgebühr von 10% wird der Rechnung zugerechnet.

10% de frais de service sont ajoutés au total de la facture.

Tennessee 4cl

Jack Daniel's	1 490 HUF
Jack Daniel's Gentleman Jack	1 990 HUF
Jack Daniel's Single Barell	2 290 HUF

Vodka | Vodka | Wodka 4cl

Absolut Citron	1 150 HUF
Absolut Blue	1 150 HUF
Finlandia	1 150 HUF
Stolichnaya	1 150 HUF
Grey Goose	2 590 HUF

Gin 4cl

Gordon's	1 190 HUF
Beefeater	1 190 HUF
Bombay Sapphire	1 290 HUF
Hendrick's	2 290 HUF
Tanqueray London Dry	2 290 HUF
Tanqueray N°10	2 650 HUF

Rum 4cl

Bacardi Superior	1 290 HUF
Bacardi Gold	1 190 HUF
Bacardi Black	1 190 HUF
Bacardi 8	2 290 HUF
Captain Morgan Spiced Gold	1 190 HUF
Havana Club Anejo Blanco	1 190 HUF
Havana Club Anejo Reserva 7	2 250 HUF

A számla végösszegéhez 10% szervizdíjat számolunk fel.

Please note that we have an additional 10% service charge.

Eine Bedienungsgebühr von 10% wird der Rechnung zugerechnet.

10% de frais de service sont ajoutés au total de la facture.

Tequila 4cl

Jose Cuervo Blanco	1 250 HUF
Jose Cuervo Especial Gold	1 250 HUF

Cachaca 4cl

Ypioca Prata	1 100 HUF
--------------	-----------

Pálinka 4cl

Gusto Irsai Olivér	1 390 HUF
Gusto Ágyas feketecseresznye	
Gusto Black Cherry on fruit bed Gusto Schwarzkirschen auf Früchtebett	1 390 HUF
Gusto Kecskeméti barackpálinka	
Gusto Kecskeméti Apricot Gusto Kecskeméti Aprikosen	1 590 HUF
Gusto Besztercei szilvapálinka	
Gusto Besztercei Plum Gusto Besztercei Pflaumen	1 590 HUF
Gusto Vilmoskörtepálinka	
Gusto Williams Pear Gusto Williamsbirne	1 390 HUF

Kosher pálinka 4cl

Kosher szilvapálinka Reserve 12y	
Kosher Plum Reserve 12y Koschere Pflaumen Reserve 12y	1 450 HUF

Grappa 4cl

Fior di Vite	1 090 HUF
--------------	-----------

Konyak | Cognac 4cl

Hennessy VS	1 950 HUF
Hennessy Fine De Cognac	2 150 HUF
Hennessy XO	6 690 HUF
Hennessy Paradis	18 000 HUF
Hennessy Paradis 2cl	8 900 HUF
Courvoisier VS	1 990 HUF
Remy Martin VSOP	2 650 HUF
Remy Martin XO	8 900 HUF
Martell VS	1 950 HUF

A számla végösszegéhez 10% szervizdíjat számolunk fel.

Please note that we have an additional 10% service charge.

Eine Bedienungsgebühr von 10% wird der Rechnung zugerechnet.

10% de frais de service sont ajoutés au total de la facture.

Armagnac 4cl

Janneau VSOP	1 950 HUF
--------------	-----------

Brandy 4cl

Metaxa 5*	1 090 HUF
-----------	-----------

Calvados 4cl

Boulard	1 790 HUF
Papidoux	1 290 HUF

Likőr | Liqueur | Liköre 4cl

Gusto Mézes birs	
Gusto Honey & Pear-quince Gusto Quittenbirne	1 090 HUF
Gusto Ágyasmeggy	
Gusto Sour Cherry on fruit bed Gusto Sauerkirschen auf Früchtebett	1 190 HUF
Baileys Irish Cream	1 190 HUF
Amaretto Di Saronno	1 190 HUF
Southern Comfort	1 190 HUF
Cointreau	1 850 HUF
Grand Marnier Cordon Rouge	1 790 HUF
Kahlua	1 190 HUF
Galliano	1 850 HUF
Drambuie	1 850 HUF
Sambuca Ramazotti	1 100 HUF
Limoncello Garrone	990 HUF
Frangelico	1 490 HUF

Keserű likőr | Bitter Liqueur | Bitter 4cl

Zwack Unicum	950 HUF
Fernet Branca	1 290 HUF
Jägermeister	1 290 HUF
Ramazotti	1 190 HUF
Becherovka	990 HUF

A számla végösszegéhez 10% szervizdíjat számolunk fel.

Please note that we have an additional 10% service charge.

Eine Bedienungsgebühr von 10% wird der Rechnung zugerechnet.

10% de frais de service sont ajoutés au total de la facture.

Habzóborok | Sparkling Wines | Schaumweine

Hungaria Extra Dry 0,2l	2 250 HUF
Hungaria Extra Dry 0,75 l	6 500 HUF
Henkell Trocken 0,75 l	7 500 HUF
Asti Martini Sweet 0,75 l	9 500 HUF
Prosecco Frizzante 0,75 l	6 500 HUF
Prosecco Frizzante 0,15 l	1 390 HUF

Pezsgő | Champagne | Champagner

Louis Roederer Brut Premier 0,75 l	27 900 HUF
Mumm Cordon Rouge 0,75 l	29 500 HUF
Moët & Chandon Brut Imperial Rose 0,75 l	29 900 HUF
Dom Perignon Vintage 0,75 l	59 900 HUF

Sör | Beers | Biere | La Bière

Csapolt sör | Drought Beers | Bier vom Fass

Soproni 0,3l	890 HUF
Soproni 0,5l	1 100 HUF
Radeberger Pilsner 0,2l	690 HUF
Radeberger Pilsner 0,4l	990 HUF

Üveges sör | Bottled Beers | Flaschenbiere | La bière en bouteille

Dreher Classic 0,33 l	900 HUF
Heineken 0,33 l	900 HUF
Radeberger Pilsner 0,33 l	990 HUF
Edelweiss WeissBier 0,5 l	1 090 HUF
Guinness 0,33 l	1 490 HUF
Köstritzer Swarz 0,33 l	1 100 HUF
Bitburger Drive 0,33 l	890 HUF
Coronita 0,33 l	1 550 HUF

Szénsavas üdítő

Carbonated Soft Drinks | Erfrischungsgetränke | Soda-Pop

Coca-Cola 0,20 l	590 HUF
Coca-Cola Light 0,20 l	590 HUF
Sprite 0,20 l	590 HUF

A számla végösszegéhez 10% szervizdíjat számolunk fel.

Please note that we have an additional 10% service charge.

Eine Bedienungsgebühr von 10% wird der Rechnung zugerechnet.

10% de frais de service sont ajoutés au total de la facture.

Fanta Orange 0,20 l	590 HUF
Fanta Lemon 0,20 l	590 HUF
Kinley Ginger Ale 0,25 l	590 HUF
Kinley Tonic Water 0,25 l	590 HUF
Nestea Lemon 0,25 l	590 HUF
Nestea P-sich 0,25 l	590 HUF

Gyümölcslevek | Fruit Juices | Fruchtsäfte | Jus

Rauch Narancs Orange 0,2 l	650 HUF
Rauch Ananász Pineapple Ananas 0,2 l	650 HUF
Rauch Alma Apple Apfel 0,2 l	650 HUF
Rauch Ószibarack Peach Pfirsich 0,2 l	650 HUF
Rauch Paradicsom Tomato Tomaten 0,2 l	650 HUF
Rauch Vörösfonyalé Cranberry juice Cranberry-Saft 0,2 l	650 HUF
Frissen facsart narancslé	
Fresh pressed orange juice Frisch gepresster Orangensaft 0,1 l	650 HUF

Limonádék | Lemonades | Limonade

Original	1 100 HUF
Narancs Orange Orangen	1 100 HUF
Bazsalikomos-bodzás Basil & Elderberry Basilikum & Holunderbeeren	1 100 HUF
ARAZ Limonade	1 100 HUF

Energiaital | Energy Drinks | Boisson énergétique 0,25 l

Red Bull	1 550 HUF
Red Bull Sugar Free	1 550 HUF

Ásványvíz | Mineral Waters | Mineralwasser | Eau minérale

Fonyódi szénsavas Fonyódi carbonated Fonyódi mit Kohlensäure 0,25 l	550 HUF
Fonyódi szénsavmentes Fonyódi Still 0,25 l	550 HUF
Borsec szénsavas Borsec carbonated Borsec mit Kohlensäure 0,33 l	950 HUF
Borsec szénsavmentes Borsec Still 0,33 l	950 HUF
Borsec szénsavas Borsec carbonated Borsec mit Kohlensäure 0,75 l	1 290 HUF
Borsec szénsavmentes Borsec Still 0,75 l	1 290 HUF
Evian 0,33 l	1 290 HUF
Perrier 0,33 l	1 290 HUF

A számla végösszegéhez 10% szervizdíjat számolunk fel.

Please note that we have an additional 10% service charge.

Eine Bedienungsgebühr von 10% wird der Rechnung zugerechnet.

10% de frais de service sont ajoutés au total de la facture.

Molinari Kávé | Molinari Coffees | Molinari Kaffee

Espresso	590 HUF
Ristretto	590 HUF
Cappuccino	650 HUF
Americano	650 HUF
Caffe Latte	650 HUF
Melange	690 HUF
Espresso Macchiato	650 HUF
Latte Macchiato	690 HUF
Ír kávé Jameson whiskey-vel	
Irish Coffee with Jameson Whiskey Irish Kaffee mit Jameson Whiskey	1 390 HUF
Francia kávé Grand Marnier likőrrel	
French Coffee with Grand Marnier French Kaffee mit Grand Marnier	1 390 HUF
Jegeskávé vaníliafagylalttal	
Ice Coffee with Vanilla Ice Cream Eiskaffee mit Vanilleeis	1 490 HUF

Kávékínálatunkat koffeinmentes kávéból is megrendelheti.

Our coffees can be ordered in caffeine-free version as well.

Unsere Kaffees können Sie auch koffeinfrei bestellen.

Un offre de café décaféiné est également disponible.

Forró csokoládék | Hot Chocolates | Heiße Schokoladen 980 HUF

Teák | Tea | Tee

Ronnefeldt teaválaszték Ronnefeldt tea selection Ronnefeldt Tee Selektion	950 HUF
---	---------

Teaválasztékunkról kérdezze felszolgálóinkat!

Please ask your waiter for our tea selection.

Bitte fragen Sie Ihren Kellner nach unseren Teeauswahl!

Vous pouvez demander les assortiments de thé au personnel.

A számla végösszegéhez 10% szervizdíjat számolunk fel.

Please note that we have an additional 10% service charge.

Eine Bedienungsgebühr von 10% wird der Rechnung zugerechnet.

10% de frais de service sont ajoutés au total de la facture.



Egyedülálló hazai és francia borkínálatunkat borlapunk tartalmazza.
Our unique Hungarian and French wine selection can be found on our Wine list.
Auf unserer Weinkarte finden Sie eine Auswahl einheimischer sowie französischer Weine.
Notre carte des vins vous propose une sélection unique de vins hongrois et français.

Áraink az áfát tartalmazzák | All prices are inclusive of taxes (VAT= 27%).
Unsere Preise enthalten die Mehrwertsteuer | Nos prix incluent la TVA (27%)

Áraink forintban értendők.
Our Prices are in HUF.
Unsere Preise verstehen sich in Forint.
Les prix sont donnés en Forint Hongrois.

A számla végösszegéhez 10% szervizdíjat számolunk fel.
Please note that we have an additional 10% service charge.
Eine Bedienungsgebühr von 10% wird der Rechnung zugerechnet.
10% de frais de service sont ajoutés au total de la facture.



ARA Z
RESTAURANT

I. kategóriába sorolt üzlet

First Category Restaurant | 1. Catégorie Restaurant Restaurant
Première Classe

Étterem-igazgató: Kovács Ákos

Director of Restaurant: Ákos Kovács | Restaurantdirektor: Ákos Kovács
Directeur du restaurant: Ákos Kovács

Chef de Cuisine: Barka Áron | Küchenchef: Áron Barka

ARA Z Étterem | Restaurant ARA Z

Nyitva tartás | Opening hours | Öffnungszeiten | Heures d'ouverture

Mindennap: 7:00 – 23:00

Every day: 7 a.m. – 11. p.m.

Jeden Tag: 7:00 – 23:00

Tous les jours: 7:00 – 23:00

Kedves Vendégeink!

Szolid elegancia, magas minőség, a tradicionális magyar borok széles választéka jellemzi borkínálatunkat.

A nálunk kapható borokat nagy odaadással válogattuk össze Magyarország méltán híres borvidékeiről. Régi hagyományokra építő magyar borászatok legkiválóbb nedűit és kiváló borászaink díjnyertes borait egyaránt megtalálja borkínálatunkban.

Válasszon egy illatos, üde, reduktív fehérbort, vagy egy testes, hosszan hordóban érlelt vörösbort, biztosan részese lehet egy izgalmas „borutazásnak”. Kínálatunkban megtalálható boraink méltó kísérői lehetnek ételünknek, fokozva a gasztronómiai élményt. Éttermünk lehetőséget kínál egyes borfajták esetében már 1,5 dl bor kóstolására is, így többfajta bor között válogathat. Választásában sommelier munkatársunk és felszolgálóink készséggel segítik Önt.



Dear Guest,

our wine list features a wide variety of traditional Hungarian wines characterized by conservative elegance and high quality. These wines are selected with great devotion from the deservedly famous wine regions of Hungary. In our wine selection you can find both, the noblest beverage of Hungarian wineries based on old traditions, and the award-winner wines of our excellent winemakers.

Whether you select a fragrant, fresh, reductive white wine or a full-bodied red wine aged long in barrels, one thing is for sure: you may participate in a mellow and frenzy “wine tour”.

The wines on our wine list may be a worthy choice to our dishes, thereby enhancing the culinary dining experience.

Our restaurant offers the opportunity of a 1.5 dl wine taste for certain wines, so you may choose and taste several kinds of wine. Our sommelier and waiters are happy to assist you in your choice.



Sehr geehrter Gast,

unsere Weinkarte wird durch solide Eleganz, hohe Qualität und eine breite Palette von traditionellen ungarischen Weinen gekennzeichnet.

Diese Weine wurden aus den mit Recht berühmten Weinregionen Ungarns sorgfältig ausgewählt. Auf unserer Weinkarte können Sie sowohl das edelste Getränk der ungarischen Weingüter von althergebrachten Traditionen, als auch die preisgekrönten Weine unserer ausgezeichneten Winzer finden.

Ob Sie einen duftenden, frischen, reduktiven Weißwein oder einen vollmundigen, lange in Fässern gereiften Rotwein wählen, eines steht fest: Sie können bei uns an einem aromatischen, rauschhaften "Wein-Tour" teilnehmen. Die Weine auf unserer Weinkarte können eine würdige Wahl zu unseren Gerichten sein, durch die das kulinarische Erlebnis gesteigert wird.

Unsere Restaurant bietet Ihnen die Möglichkeit, 0,15 l Proben bestimmter Weinsorten zu kosten, so können Sie zwischen verschiedenen Arten von Weinen wählen und sie degustieren.

Unser Sommelier und unsere Kellner sind Ihnen in Ihrer Wahl gerne behilflich.

Fehérborok

White Wines | Weisse Weine

	Figula Olaszrizling 2013 2014		
		0,75 l	4 400,- HUF
		1,5 dl	890,- HUF




Balatonszőlős

A Balatonfüred-Csupaki borvidék mind hősszegét, mind csapadékmennyiségét tekintve ideális feltételeket biztosít fehérboraink készítéséhez. Különösen igaz ez az Olaszrizlingre, egy későn érő szőlőfajtánkra. Olaszrizlingünk elegáns, zöld-fehér színárnyalatával, kiegyensúlyozott, játékos savaival, rezeda-akácvirág illatkomponenseivel, fiatalosságával mindennapjaink és ünnepeink méltó kísérője lehet.

The Balatonfüred- Csupak wine region provides us ideal opportunities to produce our white wines in regard of the amount of temperature and rainfall. It concerns to Olaszrizling especially as a late ripening species. Our Olaszrizling can be a good companion of your everyday life or holidays with its elegant, green- white colour, balanced and playful acids, Reseda- acacia blossom components and juvenility.

Das Balatonfüred-Csupaki Weingebiet ist eine ideale Gebiet im Blick von heißer Summe des Sommers schöne weiße Weine zu kaltern. Besonders recht ist bei unserem Olaszrizling, die spät reift. Dieser Olaszrizling ist sehr elegant mit einer grün-weißer Farbe, mit seinen erwogenen, spielerischen Säuren, duftet nach Reseda und Akazie-Blüte. Er kann mit seiner Jugendlichkeit der würdige Begleiter unseres tägliches Leben, und unserer Feiertage sein.






	Figula Sauvignon Blanc 2013 2014		
		0,75 l	5 500,- HUF
		1,5 dl	1 190,- HUF

Balatonszőlős

Üde, bodzára és friss csalánra emlékeztető markáns illatvilága, élénk, játékos savai, kissé köményes ízhatása és hosszú utóíze révén nyújt maradandó élményt ez a bor. Annak ellenére, hogy a Sauvignon Blanc egy igen karakteres fajta, itt is a termőhely a meghatározó. A tipikus fajtajelleg mellett főszerepet kap a finom ásványosság.

The wine with its freshness, cumin- taste, and lively, playful acids and long aftertaste gives us memorable experience. Although Sauvignon Blanc is a very full- bodied wine, the habitat is more important. The fine mineral feature plays an important role beside the typical aroma

Sein Duft ist frisch, erinnert an einen Holunder und eine frische Nessel, hat aktiven, spielerischen Säuren und im Gaumen gibt ein langer Nachgeschmack mit ein bisschen Kreuzkümmel. Obwohl der größte Teil der Charakter-Art der Sauvignon Blanc ist, diesmal bestimmt der Terroire. Das feine Mineral erhält eine Hauptrolle neben dem typischen freundlichen Charakter.

	Konyári Loliense 2013 2014		
		0,75 l	6 100,- HUF
		1,5 dl	1 390,- HUF




Balatonlelle

Sauvignon Blanc, Chardonnay és Olaszrizling házasításával készülő, acéltartályban, finom seprőn érlelt fehérbor. A szüretet követő tavasszal palackozzák, fiatalon kerül forgalomba, de pár évre nyugodtan elfektethető.

This white wine has been fermented in Steel tank from three different grapes: Sauvignon Blanc, Chardonnay and Olaszrizling and ripped on fine fur. The wine will be bottled in the coming spring after the harvest and goes onto the Market youthful but you can keep the wine for longer time as well.

Der Wein wurde von drei Rebsorten im Stahlbehälter mit feine Hefe gekelert: Sauvignon Blanc, Chardonnay und Welschriesling. Man wurde dieser Weißwein der kommende Frühling nach der Weinlese in die Flasche gefüllt und wird sehr jung auf dem Markt eingeführt. Trotzdem könnte man den Wein für längere Zeit zum Reifen hinlegen.



	Nyakas Chardonnay 2013 2014 2015		
		0,75 l	4 600,- HUF
		1,5 dl	1 090,- HUF

Etyek-Buda




Zöldes szalmasárga színű, melyben arany árnyalások is felvillannak. Illata tiszta, almát és növényi jegyeket mutat. Szájban száraz, kellemes savkészlete, jó egyensúlya az alap, amelyre díszítő ízek egész sora rakódik. A szénsavgyöngyök már a pohár falán is felfedezhetők, s ízképét üdévé teszik, melyből kiemelkedik a nyári alma és a szőlőíz. Utóíze meglepően hosszú.

The greenish colour has glints of gold. Pure on the nose with hints of apple and green herb; on the palate a good acid balance provides a backdrop to an array of nuance flavours, including summer apple and fresh grapes.

The slight carbonation, first noted in the glass, adds further bite to the taste. The finish is surprisingly long

Grünliche strohgelbe Farbe, in der auch goldene Reflexe aufleuchten. Reines Bouquet mit Apfel und pflanzlichen Noten. Am Gaumen trocken, seine angenehmen Säuren und gute Balance bildet die Grundlage, auf der sich eine Reihe verzierender Elemente niederlässt. Die Kohlensäuren Perle sind auch schon am Glas zu entdecken, machen den Geschmack frisch. Von ihnen sind Sommerapfel und Trauben hervorzuheben.

Der Nachgeschmack ist überraschend lang.

	Maurus Ezerjó 2007 2008 2009 2010 2011		
		0,75 l	5 100,- HUF
		1,5 dl	1 090,- HUF




Mór

A borvidék legismertebb fajtája, a pince egyik csúcsbora. A hathónapos kisfahordós érlelés alatt komplex íz, komoly zamatvilág alakult ki, mely férfias savait és a rakoncátlan, „fésületlen” sokszínűségét olyan érett, nagy borrá egyesítette, mely méltán és büszkén hirdeti Mór erejét.

The wine region's best known variety is one of the winery's top wines. During the 6 months it matured in small wooden barrels, complex flavours and aromas developed that turned the manly acidity and unruly, dishevelled diversity into a mature, great wine which deservedly and proudly proclaims Mór's strength.

Einer der bekanntesten Weine dieser Weinbaugegend, der Spitzenwein unserer Kellerei. Während dem 6-monatigen Ausbau in kleinen Holzfässern entwickelte sich ein solcher komplexer Geschmack, welcher die maskulinen Säuren und seine unbändige, „saloppe“ Mannigfaltigkeit zu einem solchen reifen, kräftigen Wein reifen ließ, der mit Recht und stolz die Kunstfertigkeit der Mórer Winzer verkündet.





	Maurus Rajnai Rizling 2010 2011 2012 2013 2014		
		0,75 l	4 500,- HUF
			

Mór

Jellegzetes, gyümölcsös Rajnai Rizling, amit a részleges kisfahordós iskolázás érett ízvilágú borrá érlelt. Telt, zamatgazdag teste jó savakkal párosul. Hosszú utóíze komplex, „igazi rizlinges”, mely többéves érlelés után egyre jobb és jobb lesz.

A characteristically fruity Rhine Riesling, partly matured in small wooden barrels to give a ripe flavour. Its full, flavour-rich body is combined with good acidity. Its long aftertaste is complex, a real „Riesling taste”, which will improve with several years of ageing

Ein typischer, fruchtiger Riesling, den die teilweise Behandlung in kleinen Holzfässern zu einem Wein mit ausgeprägter Geschmacksnote reifen ließ. Sein robuster, aromatischer Körper paart sich mit guten Säuren. Sein langer Abgang ist komplex, ein „echter Riesling”, der nach langjähriger Lagerung immer besser und besser wird.

	Tornai Top Selection Apátsági Furmint 2009 2010 2011		
		0,75 l	7 500,- HUF



Somló

Ásványos-tűzköves illatvilága a termőhegy bazaltorgonáit juttatja eszünkbe, mellette finom hordós érlelés fedezhető fel. Ízében markáns, fűszeres, értékes savszerkezete dominál, a fajtajelleget kiegészítő fás jegyek szépen harmonizálnak a citrusos aromákkal. Fogyasztása 12–14 °C-on ajánlott.

Reminding us of the basalt organs of Hill Somló its mineralic-flintlike aroma is coupled with delicate barrel-mellowed feature. Distinct, spicy taste and valuable acidity dominate the wine, its typical traits completed with oak barrel marks are in harmony with citrus aroma. Recommended at 12–14 °C.

Sein Duft erinnert uns an den vulkanische Boden des Somló Berg, der „Basalt Orgeln“, daneben können wir feine Holzfasse ausbau entdecken. In seinen Geschmack dominieren die markanten, würzigen, wertvollen Säuregehalt ergänzen mit den schönen exotische Aromen. Trinktemperatur liegt bei 12–14 °C.





	Tornai Juhfark 2011 2012 2013		
		0,75 l	5 500,- HUF

Somló

A kitűnő évjárat és a késő őszi szüret testes, olajosan mozgó, hosszú utóízű bort eredményezett. Illatában gyümölcsösök s a minerális tájjelleg nagyszerű kombinációja érezhető. Élénk savai és zamatgazdagsága szépen harmonizálnak egymással. Bonyolultabb fűszerezésű szárnyashúsokhoz, tartalmasabb halételekhez egyaránt ajánlható.

This wine is a result of an outstanding harvest, which was a late one and has concluded a full bodied, oily moving long wine. This is a notable combination of lily of the valley, fruits and the local specific minerality on the nose. It shows a nice harmony of vivid acidity and richness of pungency. He is a good companion of spicy seasoned poultry and rich fish dishes.

Diese typische ungarische Rebsorte ist mit dem Somló-Berg am engsten verbundene Sorte und in erster Linie die Liebessorte der Gourmets. Er ist eine außerordentlich empfindliche Sorte. Sein Wein ist feurig, robust, charakteristisch und elegant. Hat einen großen Extraktgehalt. In guten Jahrgängen macht er die Weintrinker mit seinen feinen Säuren und einer ausgezeichneten Qualität auf sich aufmerksam.

	Gál Egri Csillag 2013 2014		
		0,75 l	5 100,- HUF



Eger

Ez egy igazi Egri Csillag! Illatában a tavaszi rét virágai, citrus és menta mellett az őszibarack jellemző. Ízében bájosan kesernyés, az izgalmas savak mellett a mandula és az érett banán a jellemző. Finom sav–alkohol összhang és kellemes üdeség, frissesség a fő vonásai ennek a bornak.

This is a real Egri Csillag. In the nose spring flowers and besides citrus and mint, peach is also characterise this wine. His taste is charmingly tart with almond and ripe banana completed by fine acids. Fine alcohol - acid harmony, pleasant freshness characterise this nice white wine.

Dieser Wein ist einer der besten Egri Csillag. Er zeigt neben bunte wiesen Blumen Aromen, Citrus und Minze auch feine Pfirsich Duft in der Nase. Im Geschmack erinnert er an schöne Früchte und im Duft an einen Strauß von Blüten. Ein wahrhaft lebendiger und junger, ziemlich frischer Wein.






	St. Andrea Boldogságos 2012 2013 2014		
		0,75 l	8 500,- HUF

Eger

„Erős” dűlő, szegény tufás, agyagos talajjal. A borban egy igen jellegzetes termőhelyi aromavilággal lehet találkozni, melynek jellemzője a kedves virágosság, az enyhe földesség és a feszes rusztikuság. Határozott szerkezetű, gazdag ízű bor, izgalmas ásványos jegyekkel. Karaktere egyenes és tiszta, benne az élő természet finomsága jelenik meg. Hordóban érlelt, szép, lendületes fehérbor.

It's a "Strong" vineyard, poor tuff, clay soil. In this wine can meet a very distinctive world of local flavour growing, is characterized by the kind flowery, mild ground level and tight rustic. It is firmly structured, rich-tasting wine, exciting mineral notes. Character is straight and clean, which is a naturally produced delicacy appearing. It was aged in oak and he is a nice, lively white wine.

"Stark" Weinberg, leichte Tuff, Lehmboden. Man kann sich in dieser Wein ein sehr markante Welt den wachsenden lokalen Geschmack treffen und wird durch die schöne Blumen, milde Boden und dicht Rustikal gekennzeichnet. Er ist fest strukturiert, mit reich schmeckenden, spannenden mineralischen Noten. Sein Charakter ist gerade und sauber, was zeigt natürlich produzierte Köstlichkeiten an. Er ist im Eichenholz gealtert, gut ausbalanciert, schwungvoller Weißwein.

	Borbély Kéknyelű 2011 2012 2013		
		0,75 l	6 100,- HUF
			

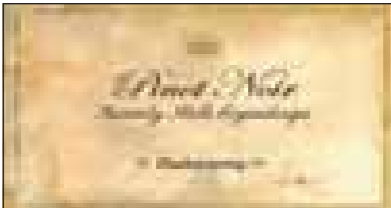


Badacsony

A Kéknyelű a Badacsonyi borvidék ősi hungaricum fajtája. Két meghatározó dűlőből válogattuk az egészséges Kéknyelű szőlő legjavát. A vulkáni talajnak köszönhetően egyedi minerális karakter, élénk savak, nemes harmónia jellemzi ezt a hat hónapig fahordóban érlelt nagy bort. Magas káliumtartalma kedvező élettani hatású.

The type of "Badacsonyi Kéknyelű" is a hungaricum ancient wine. We selected two of the best vineyard the healthy grapes Kéknyelű. Due to the volcanic soil this wine has a unique mineral character, lively acidity, gentle harmony characterized wine aged in oak barrels for 6 months. He has high potassium content of beneficial physiological effect.

Art der „Badacsonyi Kéknyelű“ ist eine uralte Rebsorte in diesem Weinviertel. Wir haben uns die gesunder Kéknyelű Trauben von der zwei besten Weinberg gelesen. Dankend durch die einzigartige Vulkanerde mineralischen Charakter, lebendige Säure, sanfte Harmonie gekennzeichnetem großem Wein wurde in Eichenfässern für 6 Monate gealtert. Die hohen Kaliumgehalt hat einige positive physiologische Wirkung.






	Szeremley Pinot Noir <i>fehér</i> 2013		
		0,75 l	5 500,- HUF
		1,5 dl	1 190,- HUF

Badacsony

Fehér Pinot Noir! Igazi világítkaság, e vörösbort adó fajtából készül a „Vörös, de fehér“ bor, a francia pezsgőkhöz hasonlóan. A szőlő pazar frissessége, üde savvilága egészül ki benne a Badacsonyra jellemző minerális ízjegyekkel, lágy kerekéssel és melegséggel. Tengerparti hangulatú bor – könnyed lendületében szinte érezzük a parti szellőt.

This is a Pinot Noir white! It is real world rarity, from this kind of grapes prepares the "Blanc de Noir" white wine similarly to French champagnes. The luxurious freshness of the grape, his fresh acidity are completed with the typical mineralise flavours of Badacsony with soft roundness and warmth. This is a wine with coastal mood – we can feel the seaside breeze in the light momentum of the wine

Pinot Noir ist weiß! Echte Weltkuriosität, von diesem freundlichen roten Rebsorten bereitet sich „Blanc de Noir“ vor, ähnlich zu französischen Champagnern. Der funkelnde luxuriöse frische, seine taufrische Säure werden mit typisch mineralisch Aromas ergänzen, die mit weicher Rundung und Wärme vollendet. Ein Wein mit der Seestimmung – in seinem leichten Aufschwung fühlen wir die Küstenbrise.

	Tokaji Muscat Blanc <i>félszáraz</i> 2013 2014 2015		
		0,75 l	5 400,- HUF
		1,5 dl	1 090,- HUF

Tokaj-Hegyalja, Gróf Degenfeld

Halvány szalmasárga. Illatában még zabolátlan, ám a pohárban a virágok közül szép lassan megmutatkozik a Muskotály jellegzetes karaktere. Nem túlzó, de elég, és ettől válik elegánssá. Szájban már jobban összeérett, kedves a savak csiklandozó játéka, ami a cukorral képez harmóniát. Teljes mértékben hozza a fajtától megszokott zamatokat. Tiszta, cserektől mentes, jól iható nyári bor.




Pale straw colour one. His fragrance yet unbridled, though in the glass nice and appears slow from among the flowers the character of the Muscat. Not exaggerating, but rather and from this turns into elegant one. In a mouth already in right ripened kind the acids tickling his game, which constitutes a harmony with the sugar. He brings all the flavours aromas in a full measure, as usually. Clear, well drinkable summer wine is free of tans.

Er hat blassen Strohe Farbe. Sein noch ungezäumter Duft, obwohl im Glas, aus der Zahl von den Blumen langsam ist, der Charakter des Muskatellerweins erscheint. Er ist nicht übertreibend, aber eher und davon verwandelt sich in Eleganz. In Mund er ist gut ausbalanciert, mit gereifte, kitzelnde Säuren, die eine Harmonie mit dem Zucker einsetzt. Er bringt alle Geschmäcke, was man von ihm erwarten wurde.

Klarer Trinksommerwein ist frei von Gerbsäure.
der mit Recht und stolz die Kunstfertigkeit der Mórer Winzer verkündet.

Rozéborok

Rosé wines | Rosé Weine

	Fontányi Pinot Noir Rosé 2013 2014 2015		
		0,75 l	4 200,- HUF
		1,5 dl	890,- HUF




Villány

Illatában határozott, intenzív, piros bogyós gyümölcsök eleganciájával. Tiszta, jellegzetesen hagymahéjszínű bor.
A szüretelés után gyorsan palackba kerül, mégsem maradnak meg benne az elsődleges szőlőízék, sőt olyan epres, málnás érzetek jelennek meg, melyek vörösborban csak hosszabb érlelés útján keletkezhetnek. Gyümölcsös ízének köszönhetően ideális, üdítő hatású a nyári forró napokra.
Jó baráti beszélgetések, könnyű szárnyasételek tökéletes kísérője.

His aromas are intense with an elegance of red berry fruit. This is a clean, typical onion skin-colour wine. It is bottled quickly after harvesting, yet it will remain the primary grape flavours and even a strawberry, raspberry aromas appear in red wine that can be caused by longer aging only. Due to the fruity flavours this wine is ideal for refreshing on hot summer days. This wine is perfect to light poultry dishes or even to friends chatting.

Er ist sehr betonend und intensiv in seinem Duft, mit der Eleganz die rote Beerenfruchte. Der ist ein typischer zwiebelschalensfarbener Wein. Nach der Ernte wird es schnell in Flaschen abgefüllt, doch es wird die primäre Traubenaromen nicht bleiben aber Erdbeere und Himbeere Aromen erscheinen, die in Rotwein durch nur länger Alterung verursacht werden können. Durch seine fruchtigen Aromas er ist ideal erfrischend an heißen Sommertagen. Perfekte Begleitung zu den leichten Geflügelgerichten.





	Dúzi Kékfrankos Rosé 2013 2014 2015		
		0,75 l	4 500,- HUF
		1,5 dl	990,- HUF

Szekszárd

Tiszta és határozott illat, benne ibolya és meggy. Savgerince erőteljes, a bor üde, karcsú, és mégsem súlytalan. Simasága tapintható. Kitűnő az egyensúlya és a struktúrája. Nagyon szép.
Nem a „rozéság” szól ki belőle, hanem a borszerúség.

He has clear and determined fragrance, with violet and sour cherry in it. His acid is spine vigorous, the wine fresh, slender and after all weightless. His smoothness is palpable. He has excellent balance and structure. The wine is very nice. The “rose style” does not sound out from him, but the wine.

Klarer und ausgeprägter Duft, violette und saure Kirsche darinnen. Seine Säuren sind kräftig, der Wein ist frisch, schlank aber keineswegs schwerelos. Seine Glattheit ist greifbar. Ausgezeichnetes Gleichgewicht und Struktur. Sehr guter Wein. Der „Rosé Art” klingt nicht aus von ihm, aber dem Wein schon.

	Sauska Rosé Cuvée 2013 2014 2015		
		0,75 l	4 800,- HUF

Villány




Illata tiszta, intenzív, piros bogyós gyümölcsök képe ugrik be. Szájban is intenzíven indul. Idén az évjáratnak és a fajtaösszetételnek köszönhetően karakteres és elegáns savkészlettel bír, ami hosszú íztartóssággal és finom frissességgel párosul.

Due to the vintage, this is a deep colour rose with a nose of wild strawberries, raspberry, and elderberry with mild floral notes. In the mouth, it combines its gentle acidity with lush fruit, resulting in a bold vibrant wine.

Sein Duft ist fein, sehr intensiv und erinnert an rote Beeren Aromen. Er ist sehr schwunghaft auch im Mund. Dank der guten Rebsorten und den Jahrgang der Wein hat ein charaktvoller, eleganter Säuregehalt mit langem Nachgeschmack und feine Finesse im Mund.

Vörösborok

Red wines | Rotweine

	Kóser Bor Thummerer Tréfli Cuvée <i>édes</i> 2009 2010 2011			
		0,75 l	5 900,- HUF	
		1,5 dl	1 190,- HUF	

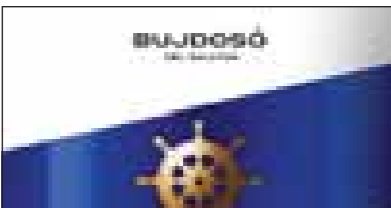

Eger

A bor neve utal arra, hogy eredetileg kóser bornak készült, ezért sajátos ízlésvilágot tükröz. Szőlőből származó maradék cukrot tartalmaz, mely alacsony alkoholtartalommal párosul. Intenzív illat, fűszeres íz, a maradék cukrot jól kiegészítő finom savak. Nagyon népszerű bor.

The name of the wine refers that he was matured originally as a kosher wine and because of that he reflect a special tastes. He contains quite a lot residual sugar from the ripe grapes which combines with low alcohol. It's intensive fragrance, spicy aromas and fine acids which one well completing the residual sugar of the wine. This is a very popular wine.

Der Name des Weines hindeutet darauf, dass er ursprünglich als koscherer Wein gekeltert wurde und hat ein eigenartiger Geschmack deswegen. Von den völlig gereiften Trauben hat er deutlich fühlbar Restzucker aber dazu ziemlich niedrige Alkoholgehalt. Er duftet sehr intensiv in der Nase, zeigt würzige Aromen und schön runde, feine Säure die mit den Restzuckern gut ausbalanciert sind. Er ist sehr beliebt unter den Weintrinker.






	Bujdosó Sirocco Cuvée 2008 2009 2010 2011			
		0,75 l	7 500,- HUF	

Balatonlelle

Színe gránitvörös, sötét és tiszta. Illatában érezhetjük a fanyar erdei gyümölcsöket, de felfedezhetünk benne még meggyet és feketeribizlit is. Szájban száraz, intenzív, az illatjegyek megtalálhatóak az ízében is, lecsengése hosszú, savai kerekék.

Its colour is garnet-red, dark and clear. In its smell tarts forest fruits can be scented, and also the sour cherry, redcurrant, blackberry and tobacco. In mouth it is dry, intensive, its fragrance can be found in its taste, its tang is long, and its acids are rounded.

Seine Farbe ist rot, dunkel und sauber. Im Bukett kann man die herben Waldfrüchte fühlen, aber man kann die Kirsch und die schwarze Ribisel auch erkennen. Im Mund ist trocken, intensiv, in seinem Geschmack kann man die Duftkennzeichen finden, seine Abgabe ist lang, seine Säuren sind Rund.

	Gál Bikavér Titi 2011 2012 2013			
		0,75 l	6 900,- HUF	
		1,5 dl	1 490,- HUF	



Eger

Sötét bíborszínű. Illatában a kissé visszafogottan felfedezhető gyümölcsök (szeder, cigánymeggy) mellett az étcsokoládé és a kékfrankosnak köszönhető fűszerezettség van jelen. Ízében a fiatalos, lendületes cserzőanyagokat szépen megtámogatja az olajos magvak, gyümölcsök, fűszerek ízkavalkádjá. Tüzes, rendezett bor. Lendületes, közepes intenzitású utóízzel és kellő potenciállal rendelkező Bikavér.

The colour of the wine is clean, pure and purple. One can discover traces of blackberry, black cherry with notes of delicious bitter chocolate and spice, due to the presence of the Kékfrankos grape. The wine is youthful with fresh tannins containing hints of spice, fruit and nuts. Medium full bodied with a notable intensity, long finish and wonderful potential

Ein dunkel rubinfarbener Wein, dessen Bukett neben einer zurückhaltenden Fruchtigkeit von Brombeeren und Säuerkirschen auch von Schokolade und von einer dem Blaufränkisch zu verdankenden Würze charakterisiert ist. Am Gaumen wird eine junge, lebendige Gerbsäure durch eine Geschmackvielfalt von Nüssen, Früchten und Gewürzen eingerahmt. Ein mittelfeureriger Wein, der mit seinem lebendigen Abgang über das Potential eines Bikavér verfügt. der mit Recht und stolz die Kunstfertigkeit der Mórer Winzer verkündet.





	Gál Pinot Noir Selection 2009 2012			
		0,75 l	6 500,- HUF	

Eger

Közepes rubinszínű, picit még zárkózott illat jellemzi, de felfedezhető benne a fűszerezettség mellett az étcsokoládé és a dohány illata. Ízére a bársonyosság és a melegség mellett az elegancia a jellemző. A fajtára jellemző a magas alkoholtartalom, mely még melegebbé, egy kicsit zártabbá, nehezen megnyíló borrá teszi.

This is a wine of medium ruby red colour with delicate fragrances of spice, bitter chocolate and tobacco. In his aroma, besides of elegant taste, it is velvety, warm. This wine is characterized by a slightly higher degree of alcohol and requires a slight amount of time upon opening to fully express itself.

Ein rubinfarbener Wein, der noch ein wenig verschlossen ist, aber neben der Würzigkeit bereits Schokolade und Tabaknoten entfaltet. Am Gaumen charakterisiert ihn neben Samtigkeit und Wärme seine Eleganz. Für diese Traubensorte ist ihr hoher Alkoholgehalt typisch, der diesen Wein noch Wärmer und auch verschlossenen sich langsamer öffnend erscheinen lässt.

	Bukolyi Kisfiam 2013 2014		
		0,75 l	6 900,- HUF



Eger

Nagyon érett alapanyagból készült, sötét, gazdagon gyümölcsös, testes bor. Aromája viszonylag egyszerű, ám annál vonzóbb (erdei gyümölcsös, dohányos). A szerkezet dél-róni alapborokat idéz. A korty telt, koncentrált, magja málnás, enyhén édes hatású. Semmilyen alkotóeleme nem utal éretlenségre, túlérétségre is csak néhány. Kulturált savainak köszönhetően összességében életerős, élénk bornak hat. Remek tanninszerkezetű.

This is a very ripe raw material, dark, richly fruity, full-bodied wine. The aroma is fairly simple, but the more attractive (forest fruits, tobacco). The basic structure of the south-imposed wines quotes. The taste is concentrated, nice aromas of raspberry with slightly sweet effect. No component refers to his immaturity and only a few for his overripe. Thanks to his civilized acids he seems to be a very vivid wine. He has great tannin structure.

Er ist sehr reif im Rohstoff, dunkel und reichlich fruchtig, körperreicher Wein. Das Aroma ist ziemlich einfach, aber die Attraktivität ist beeindruckt (Waldbeeren, Tabak). Die Struktur der Wein zitiert Süd-Weine Grundweine Ähnlichkeit. In der Mund zeigt sich ein konzentriertes Aroma von Himbeere mit leichtem Süß-Effekt. Nicht eine einzige Komponente zeigt der Unreife, und nur ein wenig davon beziehen überreife. Dankend seine ausbalancierte Säuren er ist ein lebhafter, klarer Wein. Der Wein hat großes Tannin Struktur.





	Takler Kékfrankos 2012 2013 2014		
		0,75 l	6 500,- HUF

Szekszárd

Jellegzetes karakterű, harmonikus, lágy vörösbor. Illatában és ízében is sok gyümölccsel, főként az érett meggy jegyeivel. Tíz hónapig érlelődött tartályban, illetve nagy ászokhordókban.

This is a lighter and elegant red wine of the cellar with a deep ruby colour and fruitiness especially cherry nose. Elegance rules in its flavour. It is a soft and well-balanced wine with its characteristics aroma. Ageing: ten months in vats and used big barrels.

Harmonischer, weicher roter Wein mit einem charakteristischen Aroma. in die Nase und auch am den Gaumen reichlich viel Frucht Aromen größtenteils gereifte sauren Kirsche. Der Wein reifte zehn Monate in Stahlbehälter und in großem.

	Gróf Buttlér Cabernet Sauvignon Szarkás 2012 2013 2014		
		0,75 l	8 900,- HUF



Eger

Elegáns rubinvörös a színe. Gazdag, összetett illatában cseresznyére, málnára, ribizlire, áfonyára, ibolyára, erdei gombákra emlékeztető aromákat, diszkrét minerális jegyeket fedezhetünk fel. Kóstolva száraz, savai életteliék, finom tanninja kellemesen simogat. Ízeinek harmóniája, komoly teste, hosszú utóíze egyértelműen mutatják, hogy nagy formátumú bor.

This is an elegant ruby colour. His rich, complex fragrance consists of cherry, raspberry, currant, cranberry, violet, sylvan mushrooms remind aromas and we can discover discreet mineral smells. In the mouth tasted it is dry, his acids full of life, his delicate tannin are pleasantly strokes. The harmony of his flavours, serious body, and his long aftertaste indicates that this is a wine with a big potential.

Elegant rubinrote Farbe. In seinem reichen, komplexen Duft können wir auf eine Kirsche, Himbeere, Johannisbeere, Preiselbeere, Veilchen, Silvan Pilze erinnern Aromen und diskret mineralische Schmecken zu entdecken. Am Gaumen er ist trocken, seine Säuren voller Leben und seines feinen Tannins sind sehr angenehm. Die Harmonie seines Geschmacks und seiner schweren Körper zeigen seine langen Lagerfähigkeiten, dass dies ein Wein mit einem großen Potential eindeutig ist.





	Dúzi Kadarka 2011 2012 2013		
		0,75 l	6 600,- HUF

Szekszárd

Könnyed, szép bíborszínnel bíró bor. Illatában édeskésen virágos és fűszeres. Közepesnél kisebb testű, tiszta és határozott, igazi jó kis ivóbor.

This wine has a nice purpose colour. His fragrance is sweetish flowery with a hint of spicy. Smaller than medium one body, clear and determined, real good drinkable wine

Er ist ein schöner karminroter Wein. In seinem Duft man kann süßlich blumiges und würziges Aroma erkennen. Er hat einen medium großen Körper, klarer und ausgeprägt in der Nase, ein richtig guter Wein zu trinken.

	Dúzi Pentaton 2009 2012		
		0,75 l	7 400,- HUF
		1,5 dl	1 690,- HUF



Szekszárd

Sötét rubinvörös színű, nagy színintenzitással. Gazdag illatú bor, érett málna, eper és feketeribizli jegyekkel. Komplex, sokrétű, szájban globális dimenziókat mutat. Koncentrációja nagy, összetett, árnyalt ízvilággal párosul. Összbenyomásban energikus, mégis méltóságteljes bor. A sav és a tannin egyensúlyban van, utóíze hosszú, kellemes.

Its colour is deep granite with a bright colour. This wine is reach in aroma with a hint of full raspberry, strawberry and blackcurrant. The taste of the wine manifests a global dimension; it is complex and manifold. The concentration is big, compound and disposes of shadow flavour. The wine gives in totality a forceful impression, all the same is this wine dignified. The excellent balance of tannin and acidity gives the wine a savouries and long finish.

Das ist ein dunkelrubinrotfarbiger Wein, mit einer großen Farbeintensität. Der Wein ist reich an Aromen, mit Merkmale der reifen Himbeere, Erdbeere und Ribisel. Nach dem Geschmack zeigt er globale Dimension, ist komplex und mannigfaltig. Die Konzentration ist groß, zusammengesetzt, verfügt über getönte Geschmackswelt. Der Gesamteindruck ist energisch, doch ist der Wein würdevoll. Die Balance der Säure und des Tannins ist ausgezeichnet, hat einen langen, angenehmen Nachgeschmack.



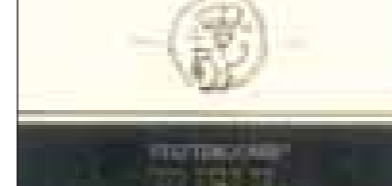

	Dúzi Görögszó 2011		
		0,75 l	14 200,- HUF

Szekszárd

Illatában kávé, kakaó és meggy, némi animális, földes felhanggal. Szájban éltebbnek mondható, sok és eleven tannin. Nagy testű, gazdag ízvilágú és elegáns bor.

His fragrances are coffee, cocoa and sour cherry, with some animal earthy overtone. In a mouth a bit older can be said, with a lot and living tannin. This is a rich elegant wine with a flavour aroma with a big body.

Sein Duft ist sehr vielfältig: Kaffee, Kakao und saure Kirsche, mit einem animalischem erdhaften Oberton. In Mund zeigt sich für älteren, kann viele und lebender Tannine gesagt werden. Er ist ein eleganter Wein mit reichen Geschmacksnoten und mit einem großen Körper.

	Vesztergombi Turul Cuvée 2011 2012 2013		
		0,75 l	7 900,- HUF



Szekszárd

Cabernet Franc és Merlot klasszikusnak mondható házassága. A bort évjárattól függően 15–18 hónapig érleljük barrique hordókban. Mély színű, intenzív illatú, telt, zamatgazdag bor, ahol a kishordós érlelés csak kiegészíti a borban levő finom tanninokat és a fajtákra jellemző gyümölcsös íz tartományt.

This wine is one from the classic Cuvée of Cabernet Franc and Merlot, which was fermented and riped in barrique Oaks – between 15–18 Months. It smells very intensive, shows deep colours and it is enormous rich in Aromas. Nice balanced wine with ripe tannin and a long finish

Dieser Wein ist einer der klassischen Cuvée aus Cabernet Franc und Merlot ausgebaut und gereift in barrique Fässer, zwischen 15–18 Monaten. Er zeigt schön dunkel Farben sehr intensive in der Nase und außerordentlich reich in reifem Tannin. Der Wein ist sehr konzentriert.





	Vesztergombi Shiraz 2011 2012 2013		
		0,75 l	7 500,- HUF

Szekszárd

Illatában feketebors, kis menta és pörkölt kávé érezhető. Kitűnő egyensúly, kiváló beltartalom. Gyümölcsössége ízben kissé visszafogott, de a bor összességében komplex és elegáns.

His fragrance is black pepper, little mint and roasted coffee sensible. He has an excellent balance. His aroma is in a slightly moderate flavour, but in the aftertaste the wine is complex and elegant.

Sein Duft erinnert an schwarzer Pfeffer, wenig Minze und gerösteter vernünftiger Kaffee. Er hat ausgezeichnetes Gleichgewicht. Seine fruchtigen Aromen sind ein wenig distanziert, aber in der Gesamtheit des Weins kompliziert und elegant.

	Pfnészl Kékfrankos „Újra Együtt” BIO 2011 2012 2013		
		0,75 l	7 200,- HUF



Sopron

Meleg gyümölcsös illatú bor, savai magas koncentrációja meghaladja az előző évek átlagát. A bor nagy testű, jó egyensúlyú és rendkívül ízgazdag. Szilván és málnán kívül kalácsfűszerek ízét is kínálja. Utóíze hosszú.

It is a warm and fruity wine whose concentration of acids is well above the average of recent years. Full-bodied, balanced and rich in plum, raspberry and even sweet baking spice flavours. He has a persistent aftertaste.

Sein warmes Fruchtbouquet, die hohe Konzentration der Säuren übertrifft den Durchschnitt der Vorjahre. Außer pflaume und Himbeeren bietet er auch den Geschmack von Kuchengewürzen. Sein reifepotential ist immer noch hervorzuhebend.






	Pfnészl Impression Rouge BIO 2009 2010		
		0,75 l	9 900,- HUF

Sopron

Kékfrankos, Merlot és Cabernet Sauvignon szőlők boraiból készült. Kifejező, szinte világító rubinszíne kóstolásra csábít. Aszalt gyümölcsök és konyakosság dominálnak az illatában, ízében kevés kávényugát; nagy test.

This wine was made from Kékfrankos, Merlot and Cabernet Sauvignon grapes. The expressive, quasi lighting colour of ruby is inviting us to taste the wine. Dried fruits and brandy dominate his fragrance, his flavour has a little coffee nougat and big body!

Top Cuvée aus den Sorten Kékfrankos (Blaufränkisch), Merlot und Cabernet Sauvignon. Der ansprechende, leuchtende Rubingranat lädt zum degustieren ein. In der Nase dominiert Dörrobst und am Gaumen präsentiert sich höchst elegant. Das Zusammenspiel von Frucht und Tannin ist perfekt ausgewogen und auch der Abgang ist legendär. Gutes Lagerpotenzial.

	Gere & Weninger Tempranillo 2008 2009 2010		
		0,75 l	11 900,- HUF
		1,5 dl	2 490,- HUF




Villány

A csodálatos adottságokkal rendelkező Ördögárok-dűlőben telepített Tempranillo-ültetvényünk szűztermése ez a bor. A tökéletesen átlagosan néhány apró fürtöt nevelő fiatal szőlők termését másod-, harmadtöltésű barrique hordókban érleltük. A bor sötét bíborszínű, mély fűszeres illattal csábít kóstolásra. Ízében is gazdag, fiatalos tanninokkal rendelkező vörösbor.

This wine is the crop of our Tempranillo plantation in the outstanding Ördögárok (Devil's Valley) vineyard. The reduced yield of the young vines was aged in second filled barriques for 9 month. The wine has a deep purple colour and a very juicy character, and young tannins. The flavours are rich and velvety. We recommend it with spicy food.

Dieser Wein ist die erste Lese unserer Tampranillo Plantage von dem wunderbare Gegebenheiten verfügenden Ördögárok Weingarten. Die Ernte der jungen Trauben (ein Paar per Rebstock) wurde in zweitgefüllten Barrique Fässern 9 Monate lang gereift. Der Wein hat eine dunkle Purpurfarbe, er lockt mit einer würzigen Duft. Auch in Geschmack reich, über junge Tanninen verfügbarer Rotwein.






	Gere Cabernet Sauvignon 2010 2011 2012		
		0,75 l	10 900,- HUF
		1,5 dl	2 190,- HUF

Villány

Téglás bordó reflexek a pohárban. Alapanyagunk hagyományos, ászokhordós érlelést kapott, ezzel megőriztük a benne rejlő gyümölcsösséget. Feketeribizli, meggy, pici málna, finom pörkölt jegyekkel kiegészülve. A pohárban forgatva folyamatosan nyílik. Ízében fiatalos tanninok, lágy savak kísérik a gyümölcsöket, némi tölgyes édességgel párosulva. Leccengése közepesen hosszú, kellemes, még érezzük minden elemét. Könnyed, fiatalos, jó ivású cabernet.

Brick-bourdon reflexes in the glass. The grape received traditional big barrel ageing, with which we kept the fruitiness. Black currant, sour cherry, little raspberry supplemented with toast characteristics. Twirling in the glass it opens continuously. In its taste the fruits are attended by youngish tannins, smooth acids, and also some oaky sweetness. Its aftertaste is medium; we still feel all elements of it. He is light, youngish, well drinkable cabernet.

Dunkelrote Backstein Reflexe im Glas. Rohmaterial von Praktikern der traditionellen Fasslagerung, die eine Basis von potentiellen Fruchtigkeit gehalten. Schwarze Johannisbeere, Kirsche winzigen Himbeere, ergänzt durch zarte Röstnoten. Er öffnet sich kontinuierlich wenn in das Glas wird ständig umgedreht. Sein Geschmack zeigt jugendliches Tannin, weiche Säuren begleiten die Frucht mit einiger süßer Eiche. Er hat mäßig langer Abgang, schön angenehm und wir können noch alle seine Elemente fühlen. Er ist ein leichtes, jugendlich trinkbares Cabernet.

	Gere Kopár Cuvée 2011 2012 2013		
		0,75 l	18 900,- HUF
		1,5 dl	3 790,- HUF




Villány

A bor mélysötét bíborszínnel rendelkezik. Illata nagyon mély, diszkrétén fűszeres, az erdei gyümölcsök kavalkádjá mellett csokoládétónusokat is felmutat. Ízében – melyben már a kávé is megjelenik – koncentrált, testes, ez az érett tanninoknak köszönhetően hosszú, édes ízérzettel párosul. A bor még fiatal, ennek ellenére már jól fogyasztható. Beltartalmi értékei alapján hosszan érlelhető.

This is a wedding of Cabernet Sauvignon, Merlot, and Cabernet Franc. We only make it in the finest years with the selected grapes of the premium slopes of Villány (Kopár, Csillagvölgy and Konkoly). It has a dark ruby colour with a slightly brown/orange margin. Its aroma is discrete but spicy, and very persistent; the major notes to be discovered are chestnut, Italian cappuccino, and a range of fruits. It has a round palate giving a fatty texture.

Er ist eine Zusammenstellung aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc. Er wird nur in den besten Jahrgängen aus Trauben exzellenter Lagen (Kopár, Csillagvölgy, Konkoly) produziert. Der Wein hat eine dunkle Purpur Farbe mit braun-orangem Rand. Im Bukett ist er diskret würzig. Neben den reichen Waldbeerenaromen zeigt er auch Kastanien und italienischen Cappuccino Tönung vor. Im Mund ist er konzentriert; wegen dem reifen Tannin verfügt der Wein über einen langhaltenden süßlichen Geschmack.






	Vylyan Merlot 2009 2010 2011		
		0,75 l	9 500,- HUF
		1,5 dl	1 990,- HUF

Villány

Koncentrált, telt, érett, mély világa az aszalt bogyós gyümölcsök (málna, meggy) élénk felvezetésével indul. A fajta és az évjárat „kötelezően” hozza a puhaság, melegség, kerekesség érzetét, melyet a gazdag fűszeres jegyek (puncs, grillázs, pemetefű, feketebors) tesznek teljessé. A korty lecsengése a málnadarabos étcsokoládéra asszociál, az élvezetek fokozására meg is érdemlünk hozzá egy kockányit.

Merlot captivates with its versatility and concentrated, deep and round character. Dried berry fruits (raspberries, sour cherry) display good intensity, brightened by warm sweet spices (punch, nut brittle, herbs). It's most lovable with a piece of dark chocolate with dried raspberries.

Der Merlot ist eine vielseitige Rebsorte, seine Persönlichkeit ist in diesem Jahrgang auch konzentriert, tief und rund. Die intensive fruchtige Noten (gedörnte Himbeere und Sauerkirsche) sind durch warm- würzige Noten von Punch, Grillage, Kräuter und Pfeffer ergänzt. Der Wein ist liebenswert und leicht zu nahe zu bekommen, am besten mit einem Stück dunklen Schokolade mit getrockneten Himbeeren.

	Vylyan Cabernet Franc 2009 2011 2013		
		0,75 l	8 900,- HUF
			




Villány

A cabernet franc a világban önállóan csak kevés helyen jelenik meg, hazánkban Villányban mutatja meg legszebb értékeit. Összetett illata a magasra és a mélyre egyszerre nyit kaput. Kóstoláskor a rumos-trüffel, szegfűszeges-meggyes jegyeket a hordófűszerek (cappuccino, grillázs) színezik tovább. Energikus, lekerkedett, jó tartású bor határozott tanninokkal, emellett üdítő savakkal.

Cabernet Franc has found its new home in Villány, becoming a benchmark of the wine region. It perfectly suits the terroir and produces reliably year by year at our estate. 100% Cabernet Franc: straight, well-poised and harmonic, displays beautiful balance of vivid acidity and definite tannins. The nose is delicate, with complex aromas. On the palate the rum, truffle, clove, sour cherry flavours are complemented by oak-derived spiciness (cappuccino and brittle).

Cabernet Franc hat seine neue Heimat in Villány gefunden und langsam erfüllt in Villány eine Mission, Benchmark des Weinregion zu werden. 100% Cabernet Franc: ausgeglichen und komplex, mit schneidigen Tanninen und typisch lebendigen Säuren einen ausgezeichneten Harmonie darstellend. Die Aromen öffnen sich durch reife Früchte mit Rum-, Truffel-, Gewürznelke Noten und setzen sich fort durch süß-warme würzige Noten (wie Cappuccino und Grillage).






	Vylyan Montenuovo 2009 2010 2011		
		0,75 l	9 900,- HUF
		1,5 dl	1 990,- HUF

Villány

Nemes, akár a névadója, Montenuovo Nándor herceg, akiéhez a 20. század elején birtokunk egy része tartozott. A Vylyan birtokbora a fajsúlyos és a lendületesen gyümölcsös házasítások közötti arany középúton jár. Tartalmas, sokrétű, mély világában a fajták (Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Zweigelt és Kékfrankos) szép összhangot alkotnak. A gyümölcsösség vezette gazdag, buja illat a kóstoláskor fűszeres jegyekben (grillázs, kakaó, puncs) teljesedik ki. Az ételpárosítások terén igazi Jolly Joker, hiszen nagyon sokrétű ő maga is.

Noble, like Prince Nandor Montenuovo, who owned parts of our vineyards at the beginning of the 20th century. It's a well balanced blend, a golden mean between the full-bodied and the lively-fruity styles. Its bright fruity upbeat is filled with diverse scents in which the varieties come together in a harmonising accord. The luscious aroma is completed with hints of spices (brittle, cocoa and punch).

Namenspatron dieses Weins ist Herzog Nándor Montenuovo, der zu Beginn des XX. Besitzer eines Teils unseres Gutes war. Der „goldene Weg“ zwischen den lebhaft-fruchtigen und robuster Charakter. Ein runder, ausgewogener Cuvée aus Cabernet Franc, Merlot, Syrah mit Zweigelt und Blaufränkisch. Sein warmer Duft und üppige Aroma wird durch die reifen Früchte dominiert, vervollständigt durch würzige Noten (wie Kakao und Punch). Seine Komplexität macht es zu einem Jolly Joker der Gastronomie.

	Sauska Cabernet Sauvignon 2012 2013		
		0,75 l	9 100,- HUF
		1,5 dl	1 890,- HUF

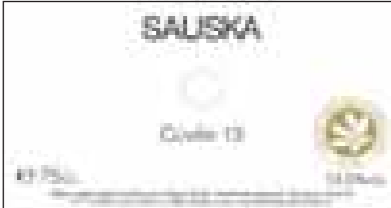


Villány

Ragyogó gránátalmavörös. Illatában sötét bogyós gyümölcsök, feketeribizli, érett szilva, áfonya – egy árnyalat grafittal. Széles és gyümölcsös a szájban, tanninjai nem férnek a bőrükbe. Vibráló, jó ivású, kedves bor.

It is brilliant pomegranate red. His fragrances are dark berries fruits, blackberry, plum, a ripened cranberry – with a nuance of graphite. Wide and fruity in the mouth, his tannins do not fit into their leather. He is a vibrant, very drinkable and pleasant wine.

Hervorragender roter Granatapfel Farbe. Er duftet nach dunklem Beerenobst wie Schwarze Johannisbeere, reife Pflaume und Preiselbeere – mit einer Nuance des Grafits. Er ist vollmundig und fruchtig am Gaumen, seine Tannine passt ihr Körper nicht ein. Vibrierend, trinkbarer, freundlicher Wein.



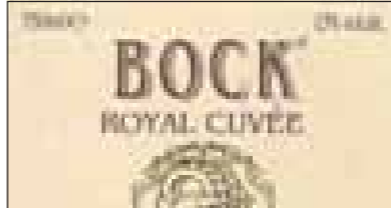

	Sauska Cuvée 13 2012 2013		
		0,75 l	8 900,- HUF
		1,5 dl	1 790,- HUF

Villány

Vibráló gránátvörös-lilás szín. Illatában fehér- és feketebors, ami finoman adja át helyét a feketeribizlinek és az érett szilvának. Szájban tiszta, krémes és gyümölcsös. Komoly tannintartalma jól egészíti ki finom textúráját, fiatalon is finom, harmonikus bor.

He has bright red-purple colour. This Syrah based cuvee has a distinct mix of spice and fruit. In his smell is very open and giving nose of black currants, plums, white and black pepper. It's great volume in the mouth, with ripe fruit and spice, a pleasant finish and bold young tannin.

Seine Farbe ist vibrierend granitrot mit einem Hauch violett Reflexen. Im seine Duft man kann schwarze und weiße Pfeffer entdecken die mit dem Zeit werden schön fruchtige Aromen verwandeln, wie schwarzer Johannesbeer und reife Pflaumen. Er ist sehr cremig und fruchtig im Mund. Der Wein ist sehr harmonisch und schmackhaft, hat reichlich Tannine die gut ausgleicht seine Körper. .

	Bock Royal Cuvée 2008 2009 2010		
		0,75 l	9 100,- HUF



Villány

Két meghatározó francia borvidék fő fajtáinak házasítása. A Cabernet Sauvignon (Bordeaux) gerincre épülő Pinot Noir (Burgundia) házasítást a Cabernet Franc és a Merlot egészíti ki. A bor 24 hónapig új és használt barrique hordókban érlelődik. Sötét intenzitású, gránátba hajló bíborvörös szín jellemzi, illatában, ízében édes fűszerek, túlérett gyümölcsök, csokoládés, vaníliás aromák érezhetőek.

There are two main types of French wine were blended decisive. Based on Cabernet Sauvignon (Bordeaux) ridge Pinot Noir (Burgundy) blending Cabernet Franc and Merlot complements. This wine aged in new and used barrel oaks for 24 months. Dark intensity, grenades leaning magenta colour characteristics, the aroma, the taste of sweet spices, overripe fruit, chocolate, vanilla aromas are felt.

Es gibt zwei Haupttypen von Französisch Wein gemischt wurden entscheidend. Basierend auf Cabernet Sauvignon (Bordeaux) Kamm Pinot Noir (Burgund) Mischen von Cabernet Franc und Merlot ergänzt. Neue und gebrauchte neuen Eichenfässern für 24 Monate. Dunkle Intensität, Granaten lehnt Magenta-Farbcharakteristik, das Aroma, den Geschmack von süßen Gewürzen, überreife Frucht, Schokolade, Vanille-Aromen zu spüren.



	Tiffán Cuvée Carissimae 2009 2010 2011		
		0,75 l	18 900,- HUF

Villány

Illata nagyon érett, élesztős, meleg, finom, friss kenyérhéjas karakterrel. Csak új hordóban érett a teljes tétel. Levegővel illata kiegészül túlérett, kávé, pörkölt jegyekkel. Szájban a bor sima, édeskés és meleg, majdhogynem Dél-Rhône-völgyi finomságokat felidézve. Illatában a Merlot-é a főszerep, struktúráját a Cabernet alakítja. Nagy bor.

His fragrance is mature, yeasty, warm, delicate fresh bread-crust one very much with a character. The full item ripened in new barrels only. His fragrance is supplemented on the air with overripe coffee and roasted aromas. In a mouth the wine is flat, sweetish and warmth, recalling almost South-Rhône finenesses valley. The leading role in his smell is the Merlot, his structure created by the Cabernet. This is a great wine.

Sein Duft ist sehr gereift, mit einer gereifter, warmer, feiner frischen Geröstete Charakter. Dieser Wein reifte ausschließlich im neuen barrique Fässern. Sein Duft wird mit Luft ergänzt mit überreife Kaffee und gerösteten Aromen. Der Wein in Mund ist unbeweglich, leicht süßlich und mollig, fast Süd-Rhône Delikatesse reproduziert. In seinen Duft führt der Merlot, der Cabernet gestaltet seine Struktur. Er ist ein außerordentlich großer Wein.

A ház borai

The house of wine | Rosé Weine

	Vylyan Duennium 2006 2009		
		0,75 l	22 000,- HUF

Villány

A Duennium a Vylyan Pincészet csúcsbora, amely kizárólag nagy évjáratokban készül, a legszebb hordós tételek szigorú válogatásával. 2006 legkarakteresebb boraiból, Merlot, Cabernet Franc és Cabernet Sauvignon fajtákból készítettük, s 18 hónapig érleltük hordóban. Érett, összeforrott, mély világ.

A fajták közül egyik sem akar kiténni, szép, érett egységet alkotnak. Illata széles, intenzív és komplex, a kandírozott gyümölcsök (sötét bogyósok), a karamell, a dohány, a cédrus, a fahéj és a szegfűszeg jegyeivel. Lecsengése nagyon hosszú... a pillanat meghosszabbítása.

Duennium is the „flagship” of our winery – only made in the best vintages, produced from carefully selected grapes of the best vineyards. This is our sixth DUENNIUM blended from Merlot, Cabernet Franc and Cabernet Sauvignon. It is a ripe and complex wine, the different varies frame a mature unity. It has an explicit, upstanding and balanced structure with ripe tannins, vital acidity and velvety texture. The aromas are intense and complex with notes of ripe fruits (dark forest fruits), star anise, cedar, cinnamon and clove.

The palate is massive but fruity at the same time. The rich flavour is dominated by caramel, tobacco and creamy chocolate mousse. It has a long-lasting finish,... extension of the moment.

Duennium ist das „Flaggschiff” unserer Kellerei. Er wird aus ausgewählten Trauben der besten Anbauflächen und ausschließlich der besten Jahrgänge hergestellt. Auf dem Flaschenetikett symbolisiert der Ginkgo (Ginkgo biloba) die Unvergänglichkeit. Es handelt sich hier um eine elegante, prämierte Auslese mit hohem Gehalt; ernsthafte, ausgewogene Struktur mit aktiven Tanninen und vitalen Säuren. Die reiche Welt der Sorten - Merlot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon - zeigt Ausgeglichenheit und Harmonie. Reifung erfolgte 18 Monate lang in Eichenholzfässern, danach zwei Jahre lang in Flaschen, bevor er auf den Markt kam. In seinem vielschichtigen, intensiven Duft zeigen sich die gedörrten, dunklen Früchte, vervollständigt durch delikate Anklänge von Sternanis, Zeder, Zimt und Gewürznelke. Bereits nach dem ersten Schluck offenbart sich der markante, ernsthafte Welt. Das Geschmackserlebnis der cremigen dunklen Schokolade, Karamell und Tabak vollendet in einem seidigen und unendlichen Nachklang. Eignet sich zur langen Reife im Keller.

	Pannon Chardonnay		
		0,75 l	4 100,- HUF
		1,5 dl	850,- HUF




Villány

Aranylő színek, behízeltő illatok. Elegáns száraz fehérbor, melyben megtalálhatóak az ősz (alma, körte) és az egzotikus (grapefruit, ananász) gyümölcsök illatjegyei egy kis vaníliával és csöppnyi szegfűszeggel. Ízében gömbölyű, élénk, savai kerekék. Utóíze hosszú és ízgazdag.

It has golden colours, silky aromas. This is an elegant dry white wine, in which can be found the smell of the autumn fruits (apples, pears) and the exotic (grapefruit, pineapple) flavours with a bit of vanilla and a little hint of cloves. Its taste is round, lively acidity wheels. Aftertaste is long with rich flavour taste.

Er hat goldene Farben, seidige Aromen. Er ist ein eleganter trockener Weißwein, darinnen herbstlichen (Äpfel, Birnen) und auch exotischen (Grapefruit, Ananas) Fruchtaromen gefunden werden können, mit ein wenig Vanille und ein Hauch von Gewürznelken. Der Geschmack ist rund, die lebendige Säure ist schön Rund. Sein Abgang ist lang mit reichem Geschmack.



	Mátrai Muskotály <i>félédes</i>		
		0,75 l	4 100,- HUF
		1,5 dl	790,- HUF

Mátra



A muskotályok királya, jellegzetes, akácmézre emlékeztető illatok, könnyű savak. Színe zöldes beütésekkel szalmasárga. Illatában és ízében is könnyű, gyümölcsös, savai hangsúlyosak, de nem bántók.

He is the King of Muscat with characteristic aromas of honey reminders acacia, light acids. His colour is straw yellow with greenish counts. Its flavour and bouquet is light and fruity his acidity is emphatic but not offensive.

König von Muscat, zeigt charakteristische Aromen mit leichten Erinnerungen von Akazienhonig mit freundlichen Säuren. Seine Farbe ist Strohgelb mit grünlichem Blitz. Sein Geschmack und Duft ist leicht und fruchtig mit ausgeprägter Säure die sind aber nicht beleidigend.

Desszertborok

Dessert Wines | Dessert Weine

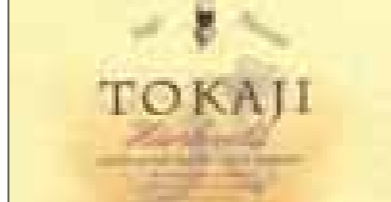


	Pécsi Cabernet Franc		
		0,75 l	4 400,- HUF
		1,5 dl	890,- HUF

Pécs

Igen sokrétű, érett gyümölcsösség mellett számos sokat ígérő jeggyel egészül ki, melyek harmonizálnak a bársonyos tanninnal és a jellegzetes élénk savakkal. Illata összetett. Ízében rumos-trüffel, szegfűszeges, meggyes, s ezeket a hordófüszerek (grillázs, cappuccino) teszik teljessé.
Energikus, kerek, hosszú utóízű bor.

This wine is highly complex and in addition to ripe fruit is added to a number of nice flavours, which harmonize with the velvety tannins and lively characteristic acidity. Its aroma is complex.
Its taste is trüffel-rum, clove, cherry and these aromas will be fulfilled by the barrel spices (brittle, cappuccino).
This wine is energetic, round with a long finish.

Dieser Wein ist vielseitig neben den reife Frucht sind eine Reihe von vielversprechenden Aromen erkennbar, die mit den samtigen Tanninen und lebendiger Säure harmonisieren. Sein Aroma ist komplex.
In sein Geschmack sind Trüffel-Rum, Nelken, Kirsche die werden mit dem Gewürze des Holzfass (Karamell, Cappuccino) vollständig. Dieser Wein ist Energisch, rund mit langer Abgang.

	Tokaji Hárslevelű késői szüretelésű <i>édes</i> 2009		
		0,75 l	7 200,- HUF
			




Tokaj-Hegyalja, Sajgó Gábor

Színe élénk, tükrösen tiszta. Ízében elegáns savak, enyhén füstös, kissé fanyar utóízű. A friss, fiatalos bort gyümölcsös zamata jellemzi, mely a hársfavirágra emlékeztet. Megkóstolva behízogó édesség érezhető.

His colour is active, mirror clear. In his flavour there are elegant acids, mildly with a smoky slightly acid aftertaste.
His fruity aroma, which reminds of the lime-blossom, characterizes the fresh, youthful wine.
It tasted mealy-mouthed sweets sensible.

Seine Farbe ist aktiv, Spiegelklar. In seinem Geschmack haben elegante Säuren, mild mit einem rauchigen und ein wenig herben Nachgeschmack. Sein fruchtiger Geschmack, der an die Limone-Blüte erinnert, charakterisiert den frischen, jungen Wein.
Gekostete heuchlerische vernünftige Süßigkeiten.



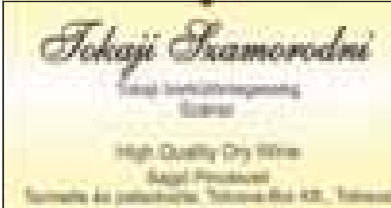


	Tokaji Furmint késői szüretelésű <i>édes</i> 2011		
		0,75 l	6 900,- HUF
		1,5 dl	1 490,- HUF

Tokaj-Hegyalja, Sajgó Gábor

Tetszetős megjelenésű, fényes, aranyárga színű bor. Illatát a túlérett szőlő és enyhén botrytiszes jegyek gazdagítják. Elsősorban világos húsú aszalt gyümölcsökkel, valamint egy nagyon finom mentás vonulattal mutatkozik be a bor. Ízében a kellemes savgerinc köré épül az édesség. Egyensúlyuk nagyon szép lefutású, ami hosszú ízéretet ad.

It is an attractive, bright, gold yellow wine. His fragrances of over-ripe grapes are enriched by a subtle hint of botrytis.
The wine has a flavour of pale dried fruits along with a very delicate trace of mint. Its sweetness is built around the pleasant acids. Their balances provide a superb finish that ensures the aftertaste lingers for a while.

Goldgelb leuchtender Wein von gefälliger Erscheinung. Sein Duft wird durch überreifes Traubengut und leichten Botrytisnoten bereichert. Er präsentiert sich in erster Linie mit Aromen von hellem Dörrobst und sehr feinen Minze anklängen. Am Gaumen ist die angenehme Süße um die Säuregerüst integriert. Die Balance von Zucker und Säure bleibt durchgehend schön erhalten und verleiht dem Wein einen langen Geschmackseindruck.

	Tokaji Szamorodni száraz 2003		
		0,5 l	4 500,- HUF
		1 dl	1 050,- HUF




*Tokaj-Hegyalja,
Sajgó Gábor*

Intenzív, szép citromsárga, aranyló reflexekkel. Illatában nagyon sok a zölddió és egyéb vegetális illatok. Pici fanyarság, de üde, fiatalos, teste teljesen kiegyenlített, legömbölyödött, struktúrájában jó sav-alkohol egyensúly. Hosszú, komplex, gazdag ízvilág; nagyon szép bor, nagy potenciállal.

Intensive, nice lemon coloured with golden reflexes. The wine has a green nut bouquet. A little harsh but fresh and young with a long complex taste, the acid-alcohol is balanced. This is a nice wine with big potential.

Intensiver schöner zitronengelber Farbe mit goldenen Reflexen. Er hat in seinem Duft sehr viele grüne Walnuss und andere vegetarische Aromen. Der Wein ist frisch, jugendhaft, mit winziger Herbe, aber sein Körper ist völlig abgerundet und seine Struktur zeigt guter Säure-Alkohol Gleichgewicht. Mit langen komplexe reiche Geschmacksnoten. Sehr schöner Wein, mit einem großen Potenzial.



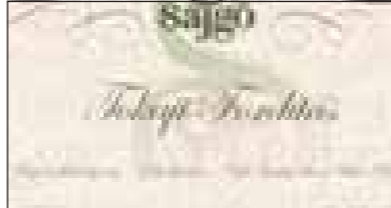


	Tokaji Szamorodni édes 2008		
		0,5 l	4 500,- HUF
		1 dl	1 050,- HUF

*Tokaj-Hegyalja,
Sajgó Gábor*

Mélyebb aransárga színű. Illatvilágát többek között méz, mégpedig viaszos lépesméz, sárgadinnye és gyömbér jellemzi. Szájban mérsékelt édesség fogad. Jó sav-alkohol és cukoregyensúly. A talajra jellemző aroma a mazsola, mandula, édeskömény vonalon található meg. Koncentrációja átlagon felüli, potenciálja évtizedeket ígér.

Gold-yellow colour, its bouquet is like the waxed comb-honey, melon and ginger. It is a little bit sweet when tasted; the acid-alcohol and sugar are balanced. Its aroma has characteristics of the soil, raisin, almond and sweet fennel. Its concentration is better than average, and its potential promises decades.

Tiefere goldene gelbe Farbe. Sein Duft ist charakterisiert mit Honig, Honigmelone und Ingwer. In Mund gemäßigte süßliche Aromas zu erkennen. Guter Säure-Alkohol und Zuckergleichgewicht. Auf den Boden typische Aromas kann auf der Linie des Rosine, Mandel und süße Fenchel gefunden werden. Seine Konzentration ist überdurchschnittlich, sein Potenzial bietet Jahrzehnte an.

	Tokaji Fordítás 2006		
		0,5 l	7 500,- HUF
		1 dl	1 490,- HUF

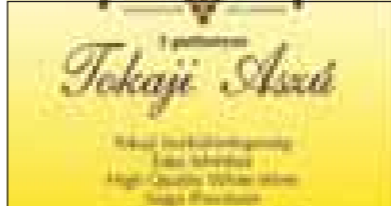


*Tokaj-Hegyalja,
Sajgó Gábor*

Tokaj-Hegyalja reneszánszát élő borkülönlegessége, mely magában hordozza az aszúkészítés évszázados hagyományait, értékeit, szépségeit. Készítésekor az aszúszem első feltárását követően a visszamaradt szőlőszemek páratlanul gazdag illatát és ízvilágát, harmóniáját őrzi meg többéves fahordós érlelés eredményeként.

This is the revival of vintage wine of Tokaj wine region, which carries the centuries-old traditions of the aszú wine making, his values and profession. Following the first exploration of the dried grapevines the remainder grapes are having a uniquely rich fragrance and flavour aromas. This harmony will preserve it as a result of many year's wood barrel maturation.

Diese Weinrarität von Tokaj erlebt jetzt sein Renaissance, der die jahrhundertealten Traditionen des Weinbaus des Aszú und seiner Werte allein trägt. Bei der Kelterung einen Aszú an die erste Aufbereitung des ausgetrockneten Auges der Weintrauben bleiben Traubenbeere mit einzigartige Duft und Aromen zurück und diese außerordentliche Harmonie wird als das Ergebnis von von mehreren Jahren bewahrt.



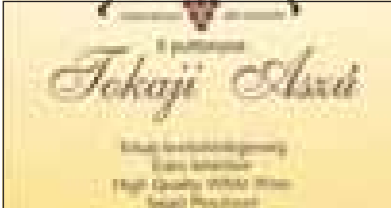


	Tokaji Aszú 3 puttonyos 2005		
		0,5 l	6 500,- HUF
		1 dl	1 490,- HUF

*Tokaj-Hegyalja,
Sajgó Gábor*

Színe aransárga. Illatára az aszúszemek és az ászokolási illat gyönyörű harmóniája jellemző. A simulékony fűszeres ízek a kerek savakkal tökéletes egyensúlyban vannak. Libamájból készült pástétomok és gyümölcsök kíséretként ajánljuk.

Gold-yellow coloured wine with a smell of harmony arising from the "aszú" grapes and the wooden ageing. The spicy taste and round acidity produces a well-balanced wine. We propose to taste it with goose liver pate and different fruits.

Seine Farbe ist goldenes Gelb. die schöne Harmonie des Aszú Traubenbeeren und des Holzbarrelreifung sind bezeichnend Auf seinem Duft. Die biegsamen würzigen Geschmäcke sind im vollkommenen Gleichgewicht mit den runden Säuren. Wurde aus einer Gansleber als der Begleiter von Fleischpasteten und Früchten gemacht, die wir ihm sehr wohl empfehlen.

	Tokaji Aszú 5 puttonyos 2005		
		0,5 l	12 900,- HUF
		1 dl	2 790,- HUF




*Tokaj-Hegyalja,
Sajgó Gábor*

Halvány aransárga, citromos reflexekkel. A bor illata intenzív, aszalt gyümölcsöket, mazsolát és vegyes virágmézet idéz. Szájban a bor tökéletes egyensúlyt mutat, egészére a letisztultság, valamint a határozottság jellemző. Az oxidáció jegyei nagyon elegánsan és tisztán mutatkoznak meg a borban.

Light gold yellow with lemon reflexes. Its bouquet is intensive and seems like dried fruit, raisin and mixed nectar. The wine is balanced, clean and determinate. The signs of the oxidation are elegant and clean to recognize.

Der Wein ist goldengelb mit leichten Zitronen Reflexen. Der intensiven Duft des Weins erinnert an Dörrobst, Rosine und gemischter Nektar an. Der Wein zeigt vollkommenes Gleichgewicht in Mund, er ist klar und ausdrucksvoll in der Struktur. Die Geschmacksnoten der Oxydation erscheinen sehr elegant und rein im Wein.





	Tokaji Aszú 6 puttonyos 2006		
		0,5 l	16 500,- HUF
		1 dl	3 490,- HUF

*Tokaj-Hegyalja,
Sajgó Gábor*

Aranysárga szín, enyhe borostyán reflexekkel. Rendkívül elegáns illat, kellő intenzitással, amelyet a kakaóbab, a gesztenye és a füge jellemez. Ízvilágát a dió, a karamell és enyhe kávé határozza meg. Utóíze nagyon hosszan megmarad a szájban.

This is a golden-yellow wine with a mild amber colour. He has remarkable elegant bouquet, required intensive smell with bread-rind, cocoa beans, chestnuts and fig. In the mouth it has a long-long finish.

Seine Farbe ist zwischen tief golden und bernsteinfarben. Sein Duft ist entgegen seiner Intensität zart und elegant. Duftzeichen: Kaffee, Kastanien und ein wenig Feige. Seine Geschmackwelt ist charakterisiert mit Kaffee, Karamell und Nuss.

	Tokaji Aszúeszencia 1993		
		0,5 l	28 900,- HUF

*Tokaj-Hegyalja,
Sajgó Gábor*

A pincészet egyik legszebb és legeredményesebb bora. Csak a kiváló évjáratokban készítjük. Kizárólag első osztályú aszúszemeket használtunk készítéséhez. A klasszikus aszú szép példája. Elmondható, hogy harmonikus savaival és finom illataival nagy élvezeti értéket biztosít fogyasztója részére; megvalósította a tökéletes harmóniát, elérte a „csúcsbor” kategóriát.

This is one of the most beautiful and rewarding wines of the wine cellar. It is only produced in years of outstanding vintage. Only first class aszú grapes are used for the production of the wine.

The wine is a nice example of classic aszú wines. One could say that the harmonic acids and delicate scents present great enjoyment to the consumers of this wine which has achieved perfect harmony and elevated itself into the category of „top wine”.




Er ist einer der schönsten und der erfolgreichsten Weine der Weinkellerei. Er wird nur in den ausgezeichneten Jahrgängen hergestellt. Zur Herstellung werden ausschließlich Dörtrauben erster Klasse verwendet. Er ist ein schönes Beispiel der klassischen Ausbruchweine. Es kann gesagt werden, dass er durch seine harmonischen Säuren, und feinen Düften für seine Trinker einen großen Genuss gewährt. Er hat die vollkommene Harmonie, die „Spitzenwein-Kategorie” realisiert.

Franciaország borai

French wines | Französische Weine

Fehérborok

White wines | Weisse Weine

	Chablis 2012 2013		
		0,75 l	10 500,- HUF
			




Chablis, Domaine Laroche

Intenzív illat és nagyon szép savak jellemzik a bort.
 Kimondottan harmonikus, könnyen fogyasztható, zamatos ital.
 Kristályosan csillogó, tiszta a színe, enyhe arany beütéssel.
 Illatának összetevői az almára és mezei virágok illatára emlékeztetnek.
 Ízében tipikus Chablis, telt ízzel és kellemes ásványi jelleggel.

This wine has a brilliant yellow colour. It is crisp, fresh and mineral on the nose.
 The mouth is refreshing, smooth and harmonious.

Seine Farbe ist saftiges Hellgelb mit grünlichen Glanzlichtern Sein Duft erinnert
 an frisches Bouquet mit klarer Frucht und feinen mineralischen Noten.
 Die Geschmack am Gaumen frisch und saftig, sehr harmonisch
 mit köstlich fruchtigen Aromen von reifen Äpfeln und Birnen.



	Pouilly-Fumé 2011 2012		
		0,75 l	10 500,- HUF
		1,5 dl	2 190,- HUF

Loire, Guy Saget

A Loire folyó jobb partjára telepített ültetvényekről szüretelték a tökéletesen egészséges és jól beérett szőlőt.
 Szalmasárga színű bor, zöldes reflexekkel. Szépen lekerékített savait feketeszeder
 és barack aromák egészítik ki, így téve a bort teljessé.




It's very nice golden yellow colour with tins of green hints, brilliant wine. He is really aromatic wine
 with a good olfactory intensity. The mineral notes of warm stone are combined in fragrances
 of yellow and well matured fruits (peach and black currant).

Ein anregender Weißwein mit strohgelber Farbe und grünlichen Reflexen und erfrischenden
 Aromen von schwarzen Johannisbeeren und weißem Pfirsich.

A számla végösszegéhez 10% szervizdíjat számolunk fel.
 Please note that we have an additional 10% service charge.
 Eine Bedienungsgebühr von 10% wird der Rechnung zugerechnet.

Vörösborok

Red wines | Rotweine

	Légende 2011 2012		
		0,75 l	9 500,- HUF
			




Bordeaux, Barons De Rothschild Lafite

A domináns Cabernet Sauvignon klasszikus eleganciát kölcsönöz a bornak, míg a Lafite ház stílusa biztosítja,
 hogy a bor a szájban lágy és kerek legyen. Intenzív karmazsinvörös színű vörösbor. Illata diszkrét és
 elegáns kombinációja a vanília, fahéj és a vörös húsú gyümölcsök illatának. A szájpadráson elegánsnak, jól
 kiegyensúlyozottnak érezzük, tanninjai finomak. Aromái komplexek, gyümölcsös jegyekkel. Utóíze lassú lecsengésű.

Very deep crimson colour with hints of violet. Rich and intense bouquet, combining notes of graphite,
 candied liquorice and dark berries (blackberries) with aromas of mocha and roasted notes. The attack is full-bodied,
 good structure on the palate, with integrated woody aromas and a long fresh, spicy finish.

Sehr tiefe purpurrote Farbe mit einem Hauch von Veilchen. Reich und intensives Bouquet, die Kombination
 Noten von Graphit, Lakritze und kandierten dunklen Beeren (Brombeeren) mit Aromen von Mokka und Röstnoten.
 Der Angriff ist vollmundig, gut strukturiert am Gaumen,
 mit integrierten Holzaromen und einen langen frischen, würzigen Abgang.



	Réserve Spéciale 2011 2012		
		0,75 l	9 500,- HUF
			

Bordeaux, Barons De Rothschild Lafite

Csodálatos karmazsinvörös színű bor. Erőteljes, aromás, komplex illatában friss gyümölcsök dominálnak.
 A szájpadráson friss, erőteljes aromákat fedezhetünk fel, harmonikus tanninokkal. Utóíze hosszú, aromás, fűszeres.

The wine has purple colour with good intensity. Powerful and seductive on the nose, with aromas
 of ripe fruit (blackcurrants, Morello cherries) and hints of candied violet and liquorice.
 The palate is generous, rich and full-flavoured on the palate, long finish with hints of pepper and liquorice.

Der Wein hat lila Farbe mit guter Intensität. Kraftvoll und verführerisch in der Nase, mit Aromen von reifen
 Früchten (schwarze Johannisbeeren, Sauerkirschen) und Hinweise von kandierten Veilchen und Lakritze.
 Am Gaumen ist er großzügig, reich und vollmundig, langer Abgang mit einem Hauch von Pfeffer und Lakritze..

A számla végösszegéhez 10% szervizdíjat számolunk fel.
 Please note that we have an additional 10% service charge.
 Eine Bedienungsgebühr von 10% wird der Rechnung zugerechnet.

I. kategóriába sorolt üzlet | First Category Restaurant | 1. Catégorie Restaurant Restaurant

Étterem-igazgató: Kovács Ákos
Director of Restaurant: Ákos Kovács | Restaurantdirektor: Ákos Kovács
Küchenchef: Áron Barka

Áraink az áfát tartalmazzák | All prices are inclusive of taxes (VAT = 27%).
Unsere Preise enthalten die Mehrwertsteuer

A számla végösszegéhez 10% szervizdíjat számolunk fel.
Please note that we have an additional 10% service charge included in the bill.
Die Rechnung enthält eine Bedienungsgebühr von 10%.

ARAZ Étterem | Restaurant ARAZ

Nyitva tartás | Opening hours | Öffnungszeiten
Mindennap: 7:00 – 23:00
Every day: 7 a.m. – 11. p.m.
Jeden Tag: 7:00 – 23:00