



# borlap

## Fehér borok White wines

MÁTRA - **MOLNÁR ÉS FIAI**  
IRSAI OLIVÉR

3 500 Ft / 0,75 l  
490 Ft / dl

száraz | dry



Karcsú, légies, üde, halvány zöldessárga színű, visszafogottan muskotályos illatú bor. Harmonikus gyümölcsössége párosul élénk savaival.

Light with a scent of fresh air, lush, crispy, pale greenish-yellow, with a moderate muscatel bouquet. Its harmonic fruitiness is combined with lively acids.

BALATON - **FEIND**  
CHARDONNAY

3 500 Ft / 0,75 l  
490 Ft / dl

száraz | dry



Könnyű, élénk savakkal rendelkező, száraz fehérbor. Illatában és ízében nagyszerűen mutatkozik meg a szőlőfajta jellegzetes-, pikáns fűszereket felvonultató aromája, körtés, almás gyümölcsjegyekkel kiegészítve.

Light, dry white wine with lively acids. On the nose, it shows up the typical picant aromas of the grape. On the palate, we are delighted by the couple of apple and pear.

PÉCS - **LISICZA**  
SAUVIGNON BLANC

4 800 Ft / 0,75 l  
650 Ft / dl

száraz | dry



Illatában felfedezhető a bodzavirág, farkasalma, paprika, paradicsomlevél és a fekete ribizli, melyek ízében is végigkísérik. Fogyasztását 10-11 °C-on aperitifként, halakhoz, tenger gyümölcseihez, tartalmas levesekhez, fehér húshoz és szárnyas sültetekhez, sajtokhoz ajánljuk.

Its bouquet and flavor are reminiscent of elder-flower, birthwort, paprika, tomato leaf and black currant. Recommended as an aperitif at 10-11 °C and with fish, fruits of the sea, thick soups, white meat, roast poultry and cheeses.

BADACSONY - **LAPOSA**  
OLASZRIZLING FRISS

5 500 Ft / 0,75 l  
750 Ft / dl

száraz | dry



Világos szalmaszín, tiszta és határozott illatvilág. Benne kevés bodza és fanyar keserűmandula jegyek. Savai kellőek, semmiképpen nem túlzóak. Egyensúlya jó, lecsengése közepesen hosszú.

Pale straw yellow with a firm and straightforward bouquet conveying hints of bitter almond and elder. Capable but by no means excessive in its acidity, with a sound balance and a reasonably long aftertaste.

BALATON - **FIGULA**  
OLASZRIZLING

6 500 Ft / 0,75 l  
900 Ft / dl

száraz | dry



A borvidék meghatározó szőlőfajtája. Diszkrét illatokkal rendelkező, testes, száraz, fiatal évjáratú borát elsősorban levesekhez, húskételekhez találjuk. Az Olaszrizling érzékszervi tulajdonságai 12 °C-on érvényesülnek leginkább.

It is a determining type of grape. It's bulky, dry juvenile vintage - wines having discrete fragrance are served first of all with soups, meatdishes. The sensuous properties of Italian Riesling are most effective at 12°C.

TOKAJ - **ROYAL TOKAJI**  
MÁD FURMINT

6 500 Ft / 0,75 l  
900 Ft / dl

száraz | dry



A fajtára oly jellemző illatok csapják meg az orunkat, amikor a poharat felemeljük. Ezek között megtalálhatjuk a keserű mandulát, a szőlővirágot, zöldalmát, melyeket egy kellemes az új hordóra jellemző enyhe illat zár le.

The very characteristic Furmint scents are there on the nose, apple, almond, flowers. On the palate the harmony is wonderful with the scents. We experience full, rich flavours. Dominants are the almond, and the green apple followed by a mild, smoky flavour, thank to the new wood.

PANNONHALMA - **CSERI**  
SECUNDUS RAJNAI RIZLING

7 300 Ft / 0,75 l  
1 000 Ft / dl

száraz | dry



Friss gyümölcsös, citrusokkal, fehér húsú gyümölcsökkel, elegáns, maradék széndioxid gyöngyökkel, határozott savakkal, behízelgő mézességgel. Könnyű és üdítő élmény az év minden napjára.

Fresh, fruity, with citrus, white flesh, elegant, residual carbon dioxide delicacies, definite acids, flattering honey. A light and refreshing experience every day of the year.

TOKAJ - **ROYAL TOKAJI**  
CUVÉE

9 000 Ft / 0,5 l  
1 850 Ft / dl

édes | sweet



A bor színe napsugárra és szénára emlékeztet. Illata friss tropikus gyümölcsös, banános és citrusos. A szápadlásunkon érezhető gazdag gyümölcsös karakterrel párosul kedves, üde sav. A bor lecsengésében vanília krémesség érezhető.

Wine has colour of sun and hay. Fresh tropical fruits, banana, citrus on the nose. The same rich fruity character appears on the palate, with nice, fresh acids and the wine finishes by a vanilla and creamy hint.

## Gyöngyöző bor Sparkling wine

VILLÁNY - **GERE ATTILA**  
FRICI GYÖNGYÖZŐBOR

6 000 Ft / 0,75 l  
800 Ft / dl

száraz | dry



Már a bor megjelenése is vidámságot tükröz, jelzi a frissességet, üdeséget. Finom, intenzív illat és zamat érezhető benne, mely hosszú ízérettel párosul. Tipikusan déli rosé bor.

The very appearance of the wine is reflecting joyfulness and radiating freshness of flavour. Fine and intensive bouquet and aroma are combined with a long lasting taste on the palate. A typical rosé wine from the southern regions.



# borláras

## Rozé borok Rose wines

MÁTRA - MOLNÁR ÉS FIAI  
KÉKFRANKOS ROSÉ

3 500 Ft / 0,75 l  
490 Ft / dl

száraz | dry



Kedves, könnyű gyümölcsös bor, melyet teraszos nyári csevejek mellé ajánlhatnánk. Minden alkalomhoz illő frissítő jégkockával egy forró nyári napon. Könnyű ételekhez vagy aperitifként fogyasszuk. Élvezze a bor friss zamatait 11-12 °C fokra lehűtve.

Light and refreshing fruity wine for those hot summer days. Appropriate for all occasions, enjoyable with snacks, light meals, or simply as a refreshment. Serve chilled at 11-12 °C, a quencher with ice cubes.

PÉCS - LISICZA  
ROSÉ

4 300 Ft / 0,75 l  
600 Ft / dl

száraz | dry



Halványrózsaszínű bor, eperre emlékeztető reflexekkel. Behízelt illata virágzó tavaszi rét élményét adja. Szájba véve ugyanez a virágos üdeség mutatkozik, savai játékosak de mértékertartók. Egyensúlya kifogástalan. Ízeiben kis fanyarság és frissen főzött kávé jelenik meg. A leheletnyi szénsav szépen simul az összképbe.

A pale pink shaded with strawberry red, this rosé has a flattering bouquet reminiscent of a spring meadow in full bloom. The same flowery freshness is maintained on the palate with playful but well-behaved acids. The taste is flawlessly balanced with well-integrated light carbonation, a fine tart note, and the flavor of fresh-brewed coffee.

MÁTRA - LUDÁNYI  
MÁTRAI EXCELLENT ROSÉ

4 900 Ft / 0,75 l  
750 Ft / dl

száraz | dry



Méz, zöldalma, vilmoskörte, fehér szirmú virágok és ananász az illatban. Lágy és ásványos ízjegyeit, - körtés ananászos fővonallal mentén, - üde lime és grapefruit gazdagítja. Kortyról kortyra lendületes, hosszan tartó „borélmény”, melyet kivételes cukor- és sav harmónia tesz még kiegyensúlyozottabbá.

Honey, green apple, Williams pear, white petal flowers and pineapple in the smell. Its soft and mineral flavors, - a pear along ananas main line - enriched with lime and grapefruit. It has a hearty, long-lasting “wine experience”, which is made even more balanced by exceptional sugar and acid harmony.

## Rozé borok Rose wines

SZEKSZÁRD - DÚZSI  
ROSÉ CUVÉE

5 600 Ft / 0,75 l  
780 Ft / dl

száraz | dry



Világos hagymahéj szín jellemzi. Illata igen intenzív, gazdag, benne rózsa, valamint eper és déli gyümölcsök. Ezen gazdagság ízében is folytatódik. Jellegzetes szekszárdi rosé, ropogós, üde, páratlan zamatgazdagsággal, hosszú ízérzettel.

Its main color characteristic is of light onion skin. Its flavor is very intensive, full of rose, strawberry and tropical fruit touches. This richness is even stronger in its aroma. Very characteristic as a Rosé wine from Szekszárd Wine Region, crispy, fresh having a unique abundance of aromas and long aftertaste.

## Vörös borok Red wines

SZEKSZÁRD - LAJVÉR  
BIKAVÉR

5 000 Ft / 0,75 l  
700 Ft / dl

száraz | dry



A termőterület sajátosságainak és a borászat maximalizmusának köszönhetően született ez az érett, nem túlságosan intenzív, ám rendkívül sokrétű izvilággal és korrekt savtartalommal megáldott bor.

Thanks to the characteristics of the growing area and the maximalism of the wine industry, this mature wine was born, not too intense, but blessed with an extremely diverse flavor and correct acidity.

BALATON - FEIND  
CSOPAKI SHIRAZ - MERLOT

5 000 Ft / 0,75 l  
700 Ft / dl

száraz | dry



Lilásvörös színével, shirazra jellemző fűszeres illatával elvarázsol. Testes, szép élénk tanninokkal rendelkező, ízében inkább a merlot jegyeit mutató, hosszú lecsengésű izgalmas bor. Bárány, sertés- és grillezett ételek mellé ajánljuk.

It enchants with its purple-red color, and the spicy scent of Shiraz. It has tasty, beautiful lively tannins, with a taste of merlot, a long-tasting wine. We recommend it with lamb, pork and grilled meals.

## Vörös borok Red wines

BADACSONY - SABAR  
CABERNET FRANC 2017

6 500 Ft / 0,75 l  
900 Ft / dl

száraz | dry



Érett erdei és fekete bogyós gyümölcsök, pici bors és fűszerpaprika tűnik fel illatában. Lédús gyümölcsös, jó intenzitású, gördülékeny és rendezett korty, áfonyával, fekete ribizlivel, meggylével, borssal, édesfűszerekkel, pici paprikával.

Forest fruits and black berries, hints of pepper and paprika on the nose; juicy, fruity, intense and balanced in the mouth, blueberries, black currant, sour cherry, pepper with some paprika on the palate.

CHILE - LOS VASCOS  
CABERNET SAUVIGNON

11 000 Ft / 0,75 l  
1 500 Ft / dl

száraz | dry



Mély és intenzív rubin szín jellemzi. Illatában a piros gyümölcsök, például a szilva és a cseresznye aromái dominálnak, melyet érett eper, szerezsendió, kakaó, kakukkfű és fekete bors jegyek tarkítanak. Jó szerkezetű bor, ízében érett tanninokkal.

Deep and intense ruby color. The nose exhibits aromas of red fruit like plum and cherry, laced with notes of ripe strawberries, nutmeg, cocoa, thyme, and black pepper. On the palate the wines features ripe tannins and good structure, with a nice concentration and persistence.

SZEKSZÁRD - MERFELSZ  
ÉJSZAKAI REPÜLÉS

8 000 Ft / 0,75 l  
1 100 Ft / dl

száraz | dry



Lilás fekete mély szín, illatában paprika, erdei gombák és vadbőrök illata jelenik meg. Szép bizonyítéka a szekszárdi borvidék illat és zamatgazdagságának. Paprikás vörösboros, vadgombás ragukkal elkészített nemes vadak mellé ajánljuk. Ajánlott fogyasztási hőmérséklet 17-19 °C.

It has a deep purple color and peppers, wild mushrooms and wild skins. It is a nice proof of the richness of aroma and flavor of the Szekszárd wine region. Recommended with paprika red wine and noble game prepared with wild mushroom ragout. Recommended consumption temperature 17-19 °C.