

Bor és
Pálinkalap

Wine Card
and Spirit



Borivók 10 parancsolata

1. Bort soha ne igyál éhgyomorra.
2. Borivás előtt ne egyél édes ételeket.
3. Mindig légy figyelemmel az egyes borfajták hőmérsékletére.
4. Bort mindig megfontoltan, lassan igyál.
5. Apró kortyokban élvezd a bor zamatát.
6. Nemes borokat mindig tisztán igyál, soha ne keverd vízzel.
7. Tarts mértéket a borivásban.
8. Jobban ízlik a bor, ha eszel valami „hozzá illőt”.
9. Szeresd a bort, de légy erősebb nála!
10. Bármikor, mielőtt bort iszol, egy pillanatra gondolj mindig arra, hogy mennyi fáradságos, verejtékes munka van egy pohárnyi nedűben.

„Az élet túl rövid ahhoz, hogy rossz bort igyál”

Etyeki Kúria Pláne gyöngyözőbor (2016) – Etyek-Buda

Egy gyöngyözőbor mindig jól jön. Pláne, ha közös gyermek. Üdítő savval szüretelték hozzá a zenitet, királyleánykát és szürkebarátot, majd acéltartályban érlelték ropogósra.

A sparkling wine is always good to have – especially if it's a mutual child. The Zenit, Királyleányka and Szürkebarát were harvested with refreshing acidity and then the wine was rested to become crispy in steel tank.



0,1 l
530 Ft

0,75 l
3.990 Ft

Nyakas Irsai Olivér (2016) – Etyek-Buda

Az év egyik első újbora a töki Nyakas Pince friss, illatos irsaija. Zöldes, ezüstös szín, muskotályos, primőr szőlő illat, mintha mustba szagolnánk. Könnyű, lendületes korty, lédús, szomjoltó.

One of the year's first new wines is Nyakas Pince's fresh and aromatic Irsai. Greenish, silvery colour, then Muscat-like, primary aromas, as if we're smelling the must. Light and zesty on the palate. Juicy and thirst-quenching.



0,1 l
530 Ft

0,75 l
3.990 Ft

Légli 333 (2016) – Balatonboglár

Kívül-belül megújult az új 333. Nagyobb része sauvignon blanc, ami a megszokott illatos fajtákat még gazdagabbá, izgalmasabbá teszi. Halvány arany szín, csalános, zöldfűszeres, grapefruitos, frissítő.

The 333 has been renewed from top to bottom. The usual aromatic varieties are made even richer and more exciting by the Sauvignon Blanc. Pale golden colour, refreshing notes of nettle, green herbs, grapefruit.



0,1 l
530 Ft

0,75 l
3.990 Ft



Laposa 4 Hegy Olaszrizling (2015) – Badacsony

Négy tanúhegy, egy fajta: olaszrizling a Badacsony, a Csobánc, a Somló és a Szent György-hegy bazaltos kúpjáról válogatva. Íze, illata nagyon tiszta, áradó gyümölcsösséggel, kis mentával, a savak és ásványok tökéletes összhangjával.

Four volcanic buttes, one variety: Olaszrizling selected from the basalt cones of the Badacsony, Csobánc, Somló and Szentgyörgy hills. Pure aromas and flavours, oozing fruitiness, with a touch of mint and the perfect balance between acidity and minerality.



0,1 l
665 Ft

0,75 l
4.990 Ft

Béla és Bandi Chardonnay (2015) – Balatonfüred/Csopak

Érett gyümölcs, az almasav bontás és 6 hónapos nagyhordós érlelés krémes jegyei. Szőlő és barack illat, gyümölcs és finom fa, mellette pedig egy leheletnyi természetes maradékcukor kerekcsége.

Ripe fruit with the creamy notes of malolactic fermentation and the 6 months of ageing in large barrels. Grape and peach on the palate, plentiful fruit and subtle oak, alongside the roundness of the touch of residual sugar.



0,1 l
610 Ft

0,75 l
4.590 Ft

Konyári Rosé (2016) – Balatonlelle

Kirobbanó gyümölcsillattal nyit és ez a barackvirágos, málnás, ribizlis lendület a kortyban is folytatódik. Merlot, kékfrankos és egy kis malbec, cabernet franc, syrah fűszernek, három héttel a vörösborok előtt, frissen, ropogósan rozénak szüretelt gyümölcsből. Lédús, zamatos, frissítő.

It opens with an explosively fruity nose and this peach flower, raspberry, redcurrant zest continues on the palate. Merlot, Kékfrankos and a touch of Malbec, Cabernet Franc and Syrah for spice. Juicy, flavoursome, refreshing.



0,1 l
480 Ft

0,75 l
3.590 Ft

Dúzi Rosé (2016) – Szekszárd

Élénk, ragyogó rozészín, finom gyümölcsjegyek, epres, szamócás illat és íz. Frissítő, gurulós, jósavú, ahogy azt egy újbortól elvárjuk.

Lively, bright rosé colour, delicious fruity notes, strawberry and wild strawberry on the nose and palate. Refreshing, tingling with good acidity, and just what we expect from a new wine.



0,1 l
490 Ft

0,75 l
3.690 Ft

Sauska Rosé (2016) – Villány

„Eper, csipkebogyó és hibiszkusz illat, virgonc savak, gránátalma, korai cseresznye és citrusok. Fűszeres, kerek és üdítő.” - meséli Hága Balázs, borász. Vidám, elegáns rozé, amelybe a birtok összes szőlőfajtája bekerült. Reduktív iskolázás, hosszabb finomseprős érlelés, december eleji palackozás.

“Strawberry and hibiscus on the nose, buoyant acids, pomegranate. It’s spicy, round and refreshing,” says winemaker Balázs Hága. A reductive rosé made from all the varieties of the estate. Longer ageing on fine lees, early-December bottling.



0,1 l
530 Ft

0,75 l
3.990 Ft

Günzer Portugieser (2016) – Villány

Érett portugieser a Bocor és Dobogó dűlők erősen hozamkorlátozott tőkéről. Tartályban erjedt és érett, hogy a maximális lédus gyümölcsösséget hozza. Mély rubin szín, kékes-lilás széllel, a fajtára jellemző intenzív gyümölcsaromákkal. Finom, fajtajelleges, lendületes oportó Kis- és Nagyharsány napfényes lejtőiről.

Ripe Portugieser from the Bocor and Dobogó vineyards’ strictly yield controlled vines. It was fermented and aged in tanks in order to bring the maximum of juicy fruitiness. Deep ruby colour with a bluish-purplish rim and the intense fruity aromas of the variety. A delicious, varietally pure, zesty Oportó from the sunny slopes of the Kisharsány and the Nagyharsány.



0,1 l
490 Ft

0,75 l
3.690 Ft



Sauska Cuvée 13 (2015) – Villány

Lendületes bíborpiros. Egészen meglepő, szinte „deirekttermős” illata málnával és ribizlivel nyit, a szájban meggy, cseresznye és még több málna. Üde gyümölcsösség, sima tannin, friss élmény. Lecsengése hosszú, sokízű. Syrah, cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, kézi szüretből, géppel válogatva, egy hónapos tartályos hidegerjesztéssel, fél éves másod- és harmadtöltésű francia hordós érleléssel.

Lively crimson colour. Its surprising, almost foxy nose opens with raspberry and redcurrant, followed by sour cherry, cherry and even more raspberry on the palate. Crispy fruitiness, smooth tannins; a fresh experience. Long finish with many flavours. Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, hand harvested, machine selected, with a month-long cool fermentation in tanks and half a year of ageing in second- and third-fill French barrels.



0,1 l
665 Ft

0,75 l
4.990 Ft

Heimann Birtokbor (2013/2014) – Szekszárd

Franc, merlot, kékfrankos és syrah a napsütötte Battikeresztből válogatva, 20 hónapon át hordóban érlelve. Követi az eddigi stílust: gazdag, erőteljes aromák, jó savak, markáns tanninok mellett erdei gyümölcsök és finom fa. Élvezetes, hosszú.

Cabernet Franc, Merlot, Kékfrankos and Syrah selected from the sunlit Battikereszt vineyard, aged for 20 months in barrels. It follows the usual style: rich, powerful aromas, good acids, forest fruits and subtle oak alongside the pronounced tannins. Enjoyable, long.



0,1 l
800 Ft

0,75 l
5.990 Ft

Bock Cabernet Sauvignon (2014) – Villány

Hűvös évjárat, vibráló savak és vidám erdei gyümölcsök. Tartályban, beoltva erjedt, nagy tölgyfa hordóban érett egy éven át. Sötét intenzitású, mélyvörös színű nagytestű bor.

Cool vintage, lively acidity and vibrant forest fruits. It underwent controlled fermentation in tanks and was then aged in large oak barrels for a year. A darkly intense, deep red colour, as well as full-bodied.



0,75 l
5.990 Ft

Konyári Loliense (2012) – Balatonlelle

Gazdag illat: kávé, áfonya, cseresznye és vanília. Összetett, sokrétegű íz, vörös- és aszalt gyümölcsök, mellette eukaliptusz és szantál. Merlot és két cabernet, tartályban erjesztve és 14 hónapig Trust hordóban érelve.

Rich aromas: coffee, blueberry, cherry and vanilla. Dried fruit and walnut flavours, with a little eucalyptus and sandalwood. It goes very well with steak and dried blueberry. The savouriness of soya sauce softens the tannins too.



0,75 l
6.990 Ft

Gere Kopár (2012) – Villány

Mély, feketébe hajló szín, lilás karima, fiatalos reflexek. Illatában meggy, málna, szeder, kis ásványosság és hordós jegyek. Telt, sokrétű gyümölcsösség, gazdag és komplex korty, csokoládé, bors és fahéj. Csikó kora ellenére, szép egyensúlyban van, már most is sok örömet adhat.

Deep, almost black colour, purple rim. Sour cherry, raspberry, blackberry on the nose, plus a touch of minerality and barrel notes. Full, layered fruitiness, rich and complex palate, with chocolate, pepper and cinnamon. The larger part aged in new barriques and the smaller part in ászok barrels.



0,75 l
9.490 Ft

A Ház Bora kimérve

	0,1 l	1 l
Balatoni Házi Fehér	350 Ft	3500 Ft
Skizo Rosé	350 Ft	3500 Ft
Szekszárdi Házi Vörös	350 Ft	3500 Ft
Thummerer Egri Tréfli Cuvée	390 Ft	3900 Ft
Skizo Muscat Ottonel	360 Ft	3600 Ft

Pezsgők

BB pezsgő (0,75 l) édes/szár/alkoholmentes	2690 Ft
BB muskotályos pezsgő (0,75 l)	2990 Ft
Törley pezsgő (0,75 l) édes/szár	2990 Ft
Törley pezsgő (0,2 l) édes/szár	990 Ft
Hungária Extra Dry (0,75 l)	3990 Ft
Martini Brut (0,75 l)	4590 Ft
Martini Asti (0,75 l)	4590 Ft



Panyolai Pálinkák



Elixír Érlelt Szatmári Szilva

Szatmár hagyományos itala, ősidők óta változatlan formában.

Plum palinka of Szatmár
The traditional, unchanged beverage of Szatmár since the ancient times.

Elixier Szatmarer Pflaume
Das traditionelle Getränk von Szatmár Gebiet in unveränderlichen Form seit Jahrhunderten.



2 cl
545 Ft

4 cl
1.090 Ft

Elixír Birsalma

Különleges zamat, a gyümölcs jellegzetes íze, hosszasan lecsengve, feledhetetlenül.

Elixir Quince
Full-jam flavor and aroma. It felt slightly bitter-sweet succulence of quince.

Elixir Quince
Vollstau Geschmack und Aroma. Es fühlte sich leicht bitter-süße Saftigkeit der Quitte.



2 cl
545 Ft

4 cl
1.090 Ft

Elixír Bodza

A bodza bogyójából készült, fás-füves-erdei zamatú, egyedi pálinka.

Elderflower palinka
A unique palinka made from the berries of elderflower giving the aroma of forests.

Elixier Holunderbeere
Individueller Schnaps, die aus den Beeren der Holunderbeere hergestellt wird und kann man den „Geschmack des Waldes“ spüren.



2 cl
595 Ft

4 cl
1.190 Ft

S.Q. Szatmári Szilva

Erős, határozott, karakteres és megkérdőjelezhetetlen. Mint egy igazi férfi.

Plump palinka of Szatmár
Strong, explicit, defined and unquestionable. Just like a real man.

S.Q. Szatmarer Pflaume
Stark, bestimmt, charakteristisch und unbestreitbar. Wie ein echter Mann.



2 cl
595 Ft

4 cl
1.190 Ft

S.Q. Kajszibarack

Erős is, gyümölcsös is. Azoknak, akik szeretnek a végletekig elmenni.

Apricot palinka

Both strong and fruity. Recommended for those who love going to extremes.

S.Q. Aprikose

Sie ist sowohl stark als auch obstreich.

Für diejenigen, die zur Extremitäten gehen möchten.



2 cl
595 Ft

4 cl
1.190 Ft

Mézes Fahéjas Alma

Mint egy falat frissen készült sütemény, enyhe, karácsonyi felhangokkal. Szinte dorombol.

Apple palinka with cinnamon

Just like a bite of fresh baked bread, a soft reminiscent of Christmas. It is almost purring.

Panyolai Apfel mit Honig und Zimt

Als einer Bissen frisch gemachte Kuchen mit milde Weihnachtsstimmung. Fast schnurrt es.



2 cl
495 Ft

4 cl
990 Ft

Ágyas Aranyalma

A „sűrített napfény”. Különleges eljárással készült nemes almapalinka, amelynek ízében a mindent elöntő, olvadt gyümölcsíz dominál. Nem túlzás: színe, íze, értéke az aranyé, amely a gyümölcs és palinka hosszas találkozásának köszönhető. Hálátlan feladat ízekről fogalmazni, főleg, ha olyanról kell szólni, amihez hasonló nem létezik. Aki eddig az Aranyalmát kóstolta, kivétel nélkül a pálinkák királynőjének nevezte. Nem kérdés: ez a mi kedvencünk is.

Golden Apple

The “condensed sunshine”. Fine apple palinka produced by using special methods and containing a dominant taste of melted fruit.

It is not exaggeration: its color, its taste, its value that make it like a drink made of the gold, thanks to the prolonged interconnection of fruit and palinka.

It is difficult to put tastes into words, especially flavors that cannot be compared to anything. Those who have already tasted Golden Apple, without exception, called it the Queen of palinkas. It is not under review: this is our favorite one, too.

Goldenen Apfel

Es ist nicht Zufall: seiner Geschmack und Wert ist wie der Gold. Es ist eine undankbare Aufgabe über Geschmäcke zu sprechen, meist wenn man über ein solcher reden muss, es zu dem kein ähnlicher gibt. Der bisherige Goldene Apfel kostete, nannte ohne Ausnahme Königen der Schnäpse. Keine Frage: es ist unser Liebling auch.



2 cl
595 Ft

4 cl
1.190 Ft



Szicsek pálinkák

Cigánymeggy

E fanyar ízű, az óvatlan szedők ruháit vörösre festő, s szemre nem sokat mutató apró gyümölcs óriási erőt rejteget magában. A belőle készült elixír valódi íz világa leginkább egy kevés, tenyérben történt melengetés után érvényesül...

Wild Sour Cherry pálinka

This small acrid fruit, which colors the clothes of careless pickers an intense red, may not be much to look at, but is a giant in the department of taste.

The true world of tastes of its pálinka is best appreciated after some warming between your palms.

Zigeunersauerkirschenschnaps

In diesem herben, scheinbar unbedeutenden, winzigen Obst steckt ungeheure Kraft, die mehr vermag, als die Kleider der unvorsichtigen Pflücker rot zu färben. Der wahre Geschmack des aus ihm hergestellten Elixiers kommt am besten zur Geltung, wenn wir es kurz mit unseren Händen wärmen...



2 cl
595 Ft

4 cl
995 Ft

Besztercei Ó-szilva

Emlékeznek még nagymamáik szilvalekvárjára? Arra a felejthetetlen íz orkánra, ami egy-egy kanál elfogyasztásakor végigsöpört ínyükön? Mielőtt ajkához emelné, szippantson egy mélyet belőle, s meglátja, e vihar visszatér...

Beszterce Old Plum

Do you remember grandma's plum jam? The unforgettable hurricane of delight in your mouth after each spoonful? Before you raise it to your lips, take a deep smell to bring back the hurricane...

Beszterce Pflaume

Können Sie sich noch an das Pflaumenmus der Oma erinnern? Und an den Geschmacksorkan, dermach einem Löffel Mus über Ihrem Gaumen hinweggefegt ist? Bevor Sie ihn an die Lippen heben, riechen Sie einmal tief hinein und Sie werden sehen, dieser Orkan kehrt zurück...



2 cl
595 Ft

4 cl
995 Ft



Irsai Olivér Szőlő

Olivér Irsáról ismerős lehet minden ínyencnek. Ám barátunk ezúttal nem borral, hanem finom főzettel szolgál, amely különleges gondossággal készült. Feldolgozásakor nincs durva préselés, csak bogyózás és héjon erjesztés. Az eredmény kifejezetten üde, édeskés illatú, ízben is könnyed pálinka.

Irsai Oliver Grape pálinka

Wine sophisticates know Irsai Oliver already. But this Oliver is not a wine.

It's a fine spirit, made with tender loving care. No rough pressing of the grapes, just gentle stemming, and then fermenting on the skin. The result is a positively blooming, sweet smelling pálinka with a wispy taste.

Irsai Olivér-Traubenschnaps

Dieser Schnaps mag Feinschmeckern wegen des Irsai Olivér ein Begriff sein. Unser Traubenfreund lädt dieses Mal nicht zum Wein, sondern zum edlen Brand, der besonders sorgfältig hergestellt wird. Bei der Verarbeitung wird das grobe Keltern vermieden, die Trauben werden abbeert und die Gärung findet gemeinsam mit den Schalen der Weinbeeren statt. Das Ergebnis ist ein ausgesprochen frischer, süß duftender Schnaps mit leichtem Geschmack.



2 cl
595 Ft

4 cl
995 Ft



A barátsággal sosem szabad betelni úgy,
mint egyéb dolgokkal: minél régebbi,
annál édesebb, miként a borból is az,
amelyik kiállta az idő múlását.

corner
 **gastro**
THE RESTAURANT