
FANYŰVŐ
ÉTTEREM

FEHÉRBOROK | WHITE WINES

PÉCS - LISICZA
CSERSZEGI FŰSZERES 2017/18

3 400 Ft / 0,75 l
470 Ft / dl

száraz | dry



A Cserszegi fűszeres új szőlőfajta, az Irsai Olivér és a Piros Tramini keresztezéséből állították elő. Bora a fajta eredetét igazolja, mert finoman fűszeres, kicsit muskotályos, könnyed, elegáns és savai is kellemesen finomak. Gyümölcessel körített könnyű ételekhez kínáljuk.

The Cserszegi fűszeres is a new variety of grape produced from a cross between Irsay Oliver and Piros Tramini. The wine confirms its varietal origin with its refined spicy, slightly muscatel flavour, its lightness, elegance and pleasant acids. Recommended with light dishes garnished with fruit.

TOKAJ - TOKAJ KERESKEDŐHÁZ
HÁRSLEVELŰ FÉLÉDES

2 700 Ft / 0,75 l
380 Ft / dl

félédes | semi-sweet



Friss, gyümölcsös, könnyed Tokaji bor, amely modern borszati technológiával készült az egészséges, teljes érésében szüretelt Hárslevelű szőlőfajtából.

This is a fresh, fruity and graceful Tokaji wine, made from fully ripe grape of Hárslevelű varietal using state-of-the-art winemaking technology.

DÉL-BALATON - PÓCZ
SAUVIGNON BLANC 2017/18

3 400 Ft / 0,75 l
470 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, tartalmaz levesekhez, fehér húsokhoz és szárnyas sültetekhez, sajtokhoz ajánljuk.

Its bouquet and flavor are reminiscent of elder-flower, birt-hworth, 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.

FEHÉRBOROK | WHITE WINES

BADACSONY - NIFEUM
SZÜRKEBARÁT 2016/17

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

BADACSONY - LAPOSA
OLASZRIZLING FRISS 2017/18

3 500 Ft / 0,75 l
480 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.

ETYEK - NYAKAS
IRSAI OLIVÉR 2017/18

3 800 Ft / 0,75 l
520 Ft / dl

száraz | dry



Élénk zöldfehér színnel jelenik meg ez az intenzíven muskotályos illatú és zamatú félszáraz ízhatású bor. Hidegtálak, szárazsütemények és könnyű salátás előételek kísérőjeként ajánljuk. Ajánlott fogyasztási hőmérséklet: 10-11 °C

Irsai Olivér is a Muscat, it turns up with a lively, brilliant colour. Its bouquet shows an intensive muscat. It goes perfectly with cold dishes, dry cookies and light first meals. Consumption recommended at 10-11 °C

FEHÉRBOROK | WHITE WINES

MÁTRA - **MOLNÁR**
CHARDONNAY 2017/18

2 700 Ft / 0,75 l
380 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.

SOMLÓ - **TORNAI**
FURMINT PRÉMIUM 2016

3 800 Ft / 0,75 l
520 / dl

száraz | dry



Csillogó, sárga színű, zöldes ragyogású bor. Illatában erőteljes, virág és gyümölcsjegyek jellemzik: grapefruit, körte, banán, nárcisz, viola. Ízében a fajta jellegzetességét érezzük, egy élénkséggel, melyet jól ellensúlyoz a testessége, így nagyon harmonikus.

Shiny yellow colour with green hint. Strong flowery and fruity characteristics make up the fragrance: grapefruit, pear, banana, daffodil and gillyflower. Characterful flavours with excellent intensity, counterbalanced by full body offering harmonious experience.

MÁTRA - **LUDÁNYI**
SÁRGAMUSKOTÁLY 2017/18

3 800 Ft / 0,75 l
520 Ft / dl

félédes | semi-sweet



Az illatok és ízek parfümösek (narancsvirág), intenzívek, de nem túlzóak. Alkohol-, sav- és cukortartalma harmonikusan olvad egybe illat-, aroma- és zamatanyagaival.

The intensive but not strong fragrances and bouquet recall perfumes (orange blossoms). Alcohol, acid and sugar content of this wine wonderfully harmonise with its bouquet and scent.

ROSÉ BOROK | ROSE WINES

MÁTRA - MOLNÁR
KÉKFRANKOS ROSÉ 2017/18

2 700 Ft / 0,75 l
380 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.

VILLÁNY - RICZU
ROSÉ 2017/18

3 400 Ft / 0,75 l
470 Ft / dl

száraz | dry



Merlot, Kékfrankos kékszőlők 50-50% párosítása. Zamatokban teli íz világ, gyümölcsös élénk sav jellemzi. Illatában a málna és a tropikális gyümölcsök dominálnak.

50-50% pairing of Merlot and Kékfrankos blue grapes. A taste full of flavors, characterized by fruity, vivid acids. Its scent is dominated by raspberry and tropical fruits.

SZEKSZÁRD - MÉSZÁROS
PINOT NOIR ROSÉ 2017/18

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

száraz | dry



Szép hagymahéj szín, intenzív, gyümölcsös illattal. Szájban teljesen száraz, elsősorban karcsú, kellemes savakkal jelentkezik. Jól kiegyensúlyozott, harmonikus ízvilágú, gazdag bor.

Nice onionskin colour with intensive fruity scent. It is a perfectly dry rich wine with pleasant acids and a well-balanced, harmonious taste.

VÖRÖSBOROK | RED WINES

SZEKSZÁRD - MÉSZÁROS
MERLOT 2015

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

száraz | dry



A pincészet borára több év átlagában jellemző a közepes intenzitású rubin vörös szín, a piros rózsa és a málna illata. Illatban, ízben egyaránt koncentrált és komplex. Ami megkülönbözteti az ország más merlot boraitól az egy olyan kedvesség, amely semmiképp nem téveszthető össze gyengeséggel, vagy erőtlenséggel.

Medium ruby with an opulent raspberry bouquet that also has red rose and, in the back, a hint of poppy seed fragrance. Lush with raspberry and strawberry flavors riding on a proportionate dose of tannin.

KUNSÁG - FRITTMANN
FRUSKA 2017

2 700 Ft / 0,75 l
380 Ft / dl

száraz | dry



Sötét rubinszínű vörösbor, illatában gyümölcs mellett gyógynövényekre emlékeztet, kellemes tanninnal és elegendő savval.

Dark rubin coloured wine, besides the fruitiness with a hint of herbs in the nose and with harmonic tannins and fruit acids.

VILLÁNY - TIFFÁN
PORTUGIESER 2017

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

száraz | dry



Sötét bíborszínű, lilás árnyalattal, friss gyümölcsös illat, a szájat betöltő ízek. Kellemes ízhatáshoz jelentős test, finom tannin társul. Fogyasztásra ösztönző, beszélgetős bor.

Dark-magenta-colored, with purple nuances, fresh, fruity smell, full taste. A full-bodied, with fine tannin joins to the pleasant taste world. Stimulates to the next glass. Chat wine.

VÖRÖSBOROK | RED WINES

SOPRON - LINZER – OROSZ – WINELIFE 3 400 Ft / 0,75 l
KÉKFRANKOS 2017 470 Ft / dl

száraz | dry



Egy alapvetően vörös szőlőnek kedvező évjárat meghatározó bora. Mélyvörös színű, illatában gyümölcsös-fűszeres világ érvényesül. Íze bársonyosan fanyar, meggyre emléktető, harmonikus, hosszú lecsengésű vörösbor. Fogyasztását 16-17 °C-on javasoljuk.

It is a decisive wine of a vintage favorable to red grapes. It has a deep red color and has a fruity-spicy world. Its taste is velvety, sour, cherished, harmonious, long-tasting red wine. Consumption is recommended at 16-17 °C.

EGER - THUMMERER 4 900 Ft / 0,75 l
TRÉFLI CUVÉE 2015 670 Ft / dl

édes | sweet



A bor neve arra utal, hogy eredetileg kóser bornak készült, s ezért egy sajátos ízlésvilágot tükröz. Vörös bor, szőlőből származó maradék cukrot tartalmaz, mely alacsony alkoholtartalommal párosul. Intenzív illat, fűszeres íz, a maradék cukrot jól kiegészítő finom savak jellemzőek. Ajánlott fogyasztási hőmérséklet 15-17 °C.

The name of the wine has a very special meaning indicating that it was made originally for kosher wine. Red wine, the residual sugar is coming from the grape and pairing with low alcohol level. Its characteristics are an intensive fragrance, a spicy taste and a fine acidity well balanced by the residual sugar. Best for consumption at 15-17 °C.

DÉL-BALATON - PÓCZ 3 400 Ft / 0,75 l
CABERNET FRANC 2017 470 Ft / dl

száraz | dry



Tölgyfahordós érlelés teljesíti ki ebben a világklasszis vörös borban a rendkívüli ízvilágot rejtő tulajdonságokat. Vadhúsokból és marhából készült ételekhez illik igazán. Valódi értékei szobahőmérsékleten, rövid levegőztetés után bontakoznak ki legteljesebb mértékben.

This excellent red wine was matured in oak barrels to consummate its character. It is recommended to be served with beef and venison. Its real values are discovered at room temperature, after a short airing.

VÖRÖSBOROK | RED WINES

SZEKSZÁRD - **MÉSZÁROS**
CABERNET SAUVIGNON 2016

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

száraz | dry



A Cabernet Sauvignon testes, taninnal telt vörösbor, nehéz húsételekhez ajánljuk. Ajánlott fogyasztási hőmérséklete: 16-18°C.

Cabernet Sauvignon is full-bodied, nice tannin content red wine. Goes well with heavy meat dishes. Recommended temperature: 16-18°C.

EGRI - **HAGYMÁSI**
BIKAVÉR 2015

3 900 Ft / 0,75 l
550 Ft / dl

száraz | dry



A több szőlőfajta borából készült világhírű Bikavér aromákban gazdag, értékét tovább növeli a jól eltalált barrique érlelés. Tipikus magyar vörösbor. Paprikásokhoz, füstölt húshoz és káposztás ételekhez javasoljuk.

The worldwide appreciated Bikavér (Bull's blood), blend of several grape varieties has been improved by having been aged properly in barrique oak. This is a characteristic, truly Hungarian red wine. We recommend it with paprika, smoked meat and dishes with cabbage.

KÉTHELY - **KRISTINUS**
PINOT NOIR 2016

3 400 Ft / 0,75 l
470 Ft / dl

száraz | dry



Friss, fűszeres, gyümölcsös illat és íz jellemzi, kerek bársonyos ízek és finom tanninok mellett egy kevés édes érzet teszi jól fogyasztható borrá. Ajánlott fogyasztási hőmérséklete 16-18 °C.

This Pinot Noir is characterized by its fresh, spicy and fruity bouquet and taste. In addition to its round, velvety taste and fine tannins, a hint of sweetness makes this wine easy to consume. Recommended serving temperature: 16-18 °C.

TOKAJI BOROK | WINES FROM TOKAJ

EVINOR ÉDES SZAMORODNI 2014

4 800 Ft / 0,5 l

édes | sweet



Egy kedves bor, illatában a mézeskalács fűszereivel. Egyensúlya jó, az édesség nem túlzott. Kellemes utóíz, főleg karamellel.

A charming wine with honeybread aromas in the bouquet. Balance with well-proportioned sugar. A pleasing aftertaste dominated by caramel.

TOKAJ - TOKAJ KERESKEDŐHÁZ KÉSŐI SZÜLETELÉSŰ FURMINT

3 800 Ft / 0,5 l

édes | sweet



Ez a friss, gyümölcsös, könnyed édes bor megmutatja a Tokaji egy új arcát. A késő októberi szüret idejére a szőlőbogyók túlretté váltak a napsütéses órák magas száma miatt, minek köszönhetően magas cukortartalommal és kiváló analitikai értékekkel bír a bor. A legkíméletesebb feldolgozás és a legkorszerűbb technológiák segítségével sikerül megőrizni a szőlő eredendő gyümölcsösségét és a Furmint fajtajellegét, karakterét. Így vált ez a bor a legkiválóbb minőségű késői szüreteelésű borrá.

This fresh, fruity, light sweet wine introduces a new face for the Tokaji wines. By harvest time in late October the berries had become overripe due to the high number of sunny hours, developing a high sugar content and excellent analytic values. With the help of careful processing and state-of-the-art technology the original fruitiness of the grape and the character of the Furmint variety was preserved, resulting in a late harvest wine of the highest quality.

EVINOR 3 PUTTONYOS ASZÚ 2014

6 100 Ft / 0,5 l

édes | sweet



Világos aransárga szín, narancsos árnyalatokkal. Illatában sárgabarackot és citrus gyümölcsöket fedezhetünk fel. Szájban cukortartalma és savai nagyszerű harmóniát mutatnak, ízében visszaköszön a sárgabarack.

This is a light gold-yellow-coloured wine with orange reflexes. In the nose we can recognise apricot and citrus notes. On the palate it shows outstanding balance between the sugar and the acid. The wine has nice apricot-taste.

HÁZ BORA

KUNSÁG - FRITTMANN
DUETT FEHÉR

250 Ft / dl

száraz | dry



BALATON - FEIND
ROSÉ

250 Ft / dl

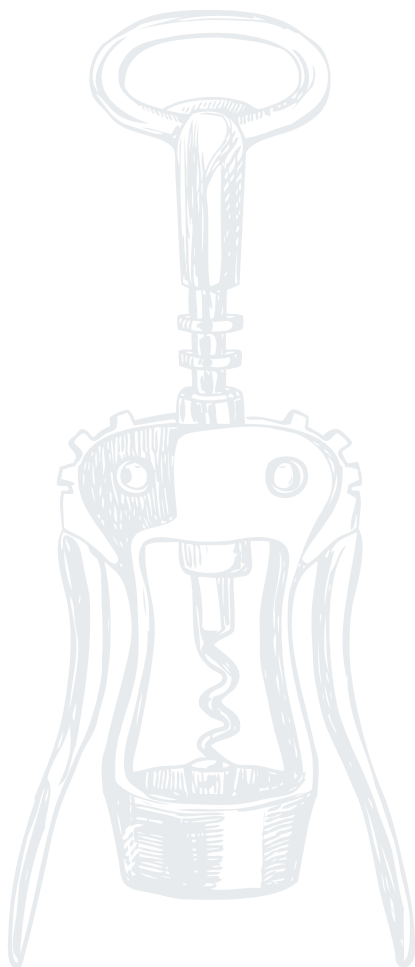
száraz | dry



KUNSÁG - FRITTMANN
DUETT VÖRÖS CUVÉE

250 Ft / dl

száraz | dry





MAGYARORSZÁG BORVIDÉKEI

ÁSZÁR-NESZMÉLY

MÁTRAALJA

BADACSONY

MECSEKALJA

BALATONFÜRED-CSOPAK

MÓR

BALATON-FELVIDÉK

PANNONHALMA-SOKORÓALJA

BÜKKALJA

SOMLÓ

CSONGRÁD

SOPRON

DÉL-BALATON

SZEKSZÁRD

EGER

TOKAJ-HEGYALJA

ETYEK-BUDA

TOLNA

HAJÓS-BAJA

VILLÁNY-SIKLÓS

KUNSÁG

BALATON-MELLÉKE (ZALA)

.....

FANYŰVŐ ÉTTEREM

1132 BUDAPEST, VÁCI ÚT 70.

.....

