

**Levesek ■ Suppen ■ Soups**

- |    |  |                         |
|----|--|-------------------------|
| 1. | <b>Alföldi zöldséges gulyás leves</b>            | <u>0,5L</u> <u>0,3L</u> |
|    | <i>Alfölder Gulaschsuppe mit Gemüse</i>          | 990 Ft / 690 Ft         |
|    | <i>Goulash soup of Alföld with vegetables</i>    |                         |
| 2. | <b>Tyúkhúsleves cérnametélttel, zöldségekkel</b> | 990 Ft / 690 Ft         |
|    | <i>Hühnersuppe mit Nudeln und Gemüse</i>         |                         |
|    | <i>Hen broth with vermicelli and vegetables</i>  |                         |
| 3. | <b>Meggykrém leves joghurtos panna cottával</b>  | 790 Ft                  |
|    | <i>Sauerkirsche Suppe, Panna-cotta</i>           |                         |
|    | <i>Sour cherry soup, panna cotta</i>             |                         |

**Előételek ■ Vorspeisen ■ Starters**

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 4. | <b>Tatár beefsteak vajjal, zöldségekkel, piritóssal</b>                    | 1990 Ft |
|    | <i>Beefsteak Tatar, Butter, Gemüse, Toast</i>                              |         |
|    | <i>Beefsteak tartare, butter, vegetables, toast</i>                        |         |
| 5. | <b>Házi sajt ropogós bundában, vajjas zöldségekkel, tartárral</b>          | 1490 Ft |
|    | <i>Hausgemachter Käse im Knuspermantel, Buttergemüse, Tartare</i>          |         |
|    | <i>Home-made cheese in crispy coat, buttered vegetables, tartare sauce</i> |         |
| 6. | <b>Friss lecsó piritott házi kolbásszal, habart tojással</b>               | 1290 Ft |
|    | <i>Frische Ratatouille, gebratene Würstchen, Rührei</i>                    |         |
|    | <i>Fresh ratatouille, fried sausages, scrambled eggs</i>                   |         |

**Laktató saláták ■ Salaten ■ Salads**

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 7.  | <b>Laktató saláta krémsajttal, tojásos öntettel, piritott magvakkal</b> | 1290 Ft |
|     | <i>Grüner Salat, Laken-Käse, Eierdressing, gerösteten Körnern</i>       |         |
|     | <i>Green salad, creamy cheese, egg-dressing, fried seeds</i>            |         |
| 8.  | <b>Nyári saláta ropogós baconnel, főtt tojással</b>                     | 1490 Ft |
|     | <i>Grüner Salat, knusprigen Baconstreifen, Rettich, gekochte Eier</i>   |         |
|     | <i>Green salad, crispy bacon strips, radish, boiled egg</i>             |         |
| 9.  | <b>Zöldsaláta piritott csirkemell csíkokkal, parenyica forgáccsal</b>   | 1690 Ft |
|     | <i>Grüner Salat, gerösteten Hähnchenbruststreifen, geräuchert Käse</i>  |         |
|     | <i>Green salad, roasted chicken shreds, smoked cheese</i>               |         |
| 10. | <b>Áfonyadressingges zöldsaláta rántott camemberttel</b>                | 1690 Ft |
|     | <i>Gebackener Camembert, grüner Salat, Preiselbeeren Dressing</i>       |         |
|     | <i>Fried camembert, green salad, cranberry dressing</i>                 |         |

**Halételek ■ Fisch speisen ■ Fish**

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 11. | <b>Bőrén sült süllőfilé roppanós vajas zöldségekkel</b><br><i>Gegrilltes Zanderfilet, Buttergemüse</i><br><i>Roasted pike-perch fillet, buttered vegetables</i>  | 2490 Ft |
| 12. | <b>Rántott süllőfilé petrezselymes burgonyával, tartárral</b><br><i>Paniertes Zanderfilet, Petersilienkartoffeln, Sauce Tartar</i><br><i>Breaded pike-perch fillet, parsley potatoes, tartar sauce</i> | 2490 Ft |
| 13. | <b>Harcspaprikás tejfölös-kapros burgonyagaluskával</b><br><i>Wels-Eintopf, saure Sahne, Kartoffelknödel</i><br><i>Catfish stew, sour cream, potato dumplings</i>                                      | 2490 Ft |

**Szárnyas ételek ■ Geflügelgerichte ■ Poultry dishes**

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 14. | <b>Csirkemell szalagok ropogós bundában márványsajt salátával</b><br><i>Hähnchenbruststreifen im Knuspermantel, Salat mit Roquefortkäse</i><br><i>Chicken breast pieces in crispy coat, salad with blue cheese</i>  | 1990 Ft |
| 15. | <b>Paprikás csirkemell tejfölös házi gnocchival, pörccel</b><br><i>Paprika Hähnchenbrust, sauer Sahne Gnocchi</i><br><i>Paprika chicken breast, sour cream gnocchi</i>  | 2290 Ft |
| 16. | <b>Házi sajttal és sonkával töltött grill csirkemell sült burgonyával, snidlinges sajtmártással</b><br><i>Gegrillte Hähnchenbrust gefüllt mit hausgemachtem Käse und Schinken, geröstet Kartoffeln, Käsesauce mit Schnittlauch</i><br><i>Grilled chicken breast filled with home-made cheese and ham, roasted potatoes, cheese-sauce with chive</i> | 2490 Ft |
| 17. | <b>Aszalt szilvával és libamájjal töltött rántott csirkemell, szerecsendió burgonyapürével, sült alma mártással</b><br><i>Paniertes Hähnchenbrust gefüllt mit Backpflaumen und Gänseleber, Bratapfel sauce, Kartoffelbrei</i><br><i>Breaded chicken breast filled with prunes and goose-liver, baked apple-sauce, mashed potatoes</i>               | 2690 Ft |
| 18. | <b>Rozé kacsamell vörösboros meggyraguval, kalácsmorzsás burgonyagombóccal</b><br><i>Rosé Entenbrust auf Rotwein-Sauerkirsch-Ragout, Kartoffelknödeln</i><br><i>Rosé duck breast in a sauce made from sour cherry, potato-dumplings</i>   | 2890 Ft |
| 19. | <b>Kemencés kacsacombok hagymás-káposztás pirított burgonyával, vörösboros áfonyával</b><br><i>Confit von die Entenkeules, Kohlkartoffeln, Rotwein Heidelbeeren</i><br><i>Confitated legs of duck, potato with cabbage, red wine blueberry</i>  | 2890 Ft |

**Húsételek ■ Fleischgerichte ■ Meat dishes**

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 21. | <b>Házi marhaburger hasábburgonyával, BBQ szósszal</b><br><i>Hausgemachtes Hamburger, geröstet Kartoffeln</i><br><i>Home made hamburger, roasted potatoes</i>  | 1690 Ft |
| 22. | <b>Vaddisznós-erdei gombás szélesmetélt reszelt parenycával</b><br><i>Wildschwein-Wildpilzen Tagliatelle, geriebenem Räucherkäse</i><br><i>Wild boar-wild mushroom tagliatelle, grated smoked cheese</i>             | 1990 Ft |
| 23. | <b>BBQ sertésoldalas sült burgonyával, joghurtos salátával</b><br><i>BBQ Schweinerippen, geröstet Kartoffeln, Grünem Salat</i><br><i>BBQ ribs, roasted potatoes, green salad with yoghurt</i>                        | 2490 Ft |
| 24. | <b>Malac csülök roppanós pirított zöldségekkel, paszternákkal</b><br><i>Gebackene Schweinehaxe, gebratenes Gemüse, Pastinak</i><br><i>Baked pork leg, roasted vegetables, parsnip</i>                                | 2490 Ft |
| 25. | <b>Szűzermék snidlinges brinzával, sült zöldségekkel, burgonyával</b><br><i>Gegrilltes Schweinemedallions, Bryndza-Schafskäse, Bratgemüse</i><br><i>Grilled pork chops, bryndza sheep's cheese, fried vegetables</i> | 2690 Ft |
| 26. | <b>Bécsi szelet sertéscombból balzsamecetes-krémfehérsajtos<br/>kóktélparadicsom salátával</b><br><i>Wiener Schnitzel, Balsamico Kirschtomaten Salat</i><br><i>Wiener Schnitzel, balsamic cherry tomato salad</i>    | 2690 Ft |
| 27. | <b>Bélszín steak sült karikaburgonyával, friss lecsóval, kakastaréjjal</b><br><i>Rindersteak, gebratene Kartoffel, frisch Ratatouille, Speck</i><br><i>Beefsteak, fried potatoes, fresh ratatouille, bacon</i>       | 3890 Ft |
| 28. | <b>Bélszín steak fűszervajjal, sült zöldségekkel, burgonyával</b><br><i>Rindersteak, Kräuterbutter, gebratenem Gemüse und Kartoffeln</i><br><i>Beefsteak, steak butter, fried vegetables and potatoes</i>            | 3890 Ft |

**Zóna- és gyermek ételek ■ Für Kinder ■ For children**

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 29. | <b>Rántott csirkemell szalagok burgonyapürével, barackbefőttel</b><br><i>Panierte Hähnchenbruststreifen, Kartoffelpüree, Pfirsichen</i><br><i>Pieces of breaded chicken breast, mashed potatoes, apricot</i> | 990 Ft |
| 30. | <b>Csirkemell sajtmártásban sült burgonyával</b><br><i>Hühnerbrust mit Käsesauce, Bratkartoffeln</i><br><i>Chicken breast with cheese sauce, baked potatoes</i>  | 990 Ft |
| 31. | <b>Roston sült harcsafilé sült burgonyával, tartárral</b><br><i>Gegrillte Welsfilet, Pommes Frites, Sauce Tartar</i><br><i>Grilled catfish, french fries, tartar sauce</i>                                   | 990 Ft |
| 32. | <b>Bolonyai penne reszelt sajttal</b><br><i>Penne nach Bologneser Art, Reibekäse</i><br><i>Penne Bolognese style, grated cheese</i>  | 990 Ft |

**Savanyúságok ■ Gesäuerte Gemüse ■ Pickles**

33. **Vegyes zöldsaláta** 490 Ft  
*Frischer gemischter Salat*  
*Fresh mixed salad*
34. **Balzsamecetes koktélpáradicsom saláta** 490 Ft  
*Balsamico Kirschtomaten Salat*  
*Balsamic cherry tomato salad*
35. **Házi csalamádé** 490 Ft  
*Eingelegt gemischter Salat*  
*Pickled mixed salad*
36. **Kígyó uborka saláta** 490 Ft  
*Gurkensalat*  
*Cucumber salad*

**Desszertek ■ Desserts**

37. **Meggyes-túrós palacsinta** 690 Ft  
*Palatschinken, Quark und Sauerkirsche*  
*Pancake, cottage cheese flavoured with sour cherry*
38. **Bourbon vaníliás panna cotta erdei gyümölcsökkel** 690 Ft  
*Bourbon-Vanille Panna Cotta, Waldfrüchten*  
*Bourbon vanilla panna cotta, forest fruit*
39. **Fordított almatorta sós karamellel, pisztáciával** 690 Ft  
*Gestürzter Apfelkuchen, gesalzenem Karamell-Sauce, Pistazien*  
*Reverse caramelized apple tart, pistachio*
40. **Brownie pirított dióval, vanília fagyalattal** 690 Ft  
*Brownie, gerösteten Walnüssen, Vanille-Eis*  
*Brownie, roasted walnuts, vanilla ice cream*

**Étteremvezető ■ Oberkellner ■ Headwaiter**

Schwasta Nándor

**Konyhafőnök ■ Chef**

Adorjánné Meskó Csilla, Vámosi Viktor

**Kreatív séf ■ Creative chef**

Magyar Szabolcs mesterszakács

**Kapcsolat ■ Kontakt ■ Contact**

Azonnal Kft, Kecskemét Mária u 1.

Tel.: +36 76 509 175

info@rozmaringbisztro.hu

Web: www.rozmaringbisztro.hu

### Ásványvizek ■ Mineralwasser ■ Mineral water

Naturaqua szénsavas	0,25L	300 Ft
Naturaqua szénsavmentes	0,25L	300 Ft

### Gyümölcslevek ■ Fruchtsaft ■ Fruit juice

Sió alma / <i>Apfel / Apple</i> - 25%	0,1L	150 Ft
Sió vilmoskörte / <i>Birne / Pear</i> - 25%	0,1L	150 Ft
Sió prémium narancs / <i>Orange</i> - 100%	0,1L	150 Ft
Sió őszibarack / <i>Pfirsich / Peach</i> - 25%	0,1L	150 Ft
Frissen facsart narancslé / <i>Frisch Orangensaft / Fresh orange juice</i>	0,1L	350 Ft

### Üdítők ■ Erfrischungsgetränk ■ Soft drinks

Friss limonádé / <i>Frische limonade / Fresh Lemonade</i>	0,4L	550 Ft
Almafröccs / <i>Apfelschorle / Apple spritzer</i>	0,4L	400 Ft
Bodza szörp / <i>Holunderblütensirup / Elder blossom syrup</i>	0,25L	350 Ft
Málna szörp / <i>Himbeerensirup / Raspberry syrup</i>	0,25L	350 Ft
Citromos jeges tea / <i>Eistee Zitrone / Ice tea lemon</i>	0,3L	400 Ft
Coca Cola	0,2L	400 Ft
Coca Cola Zero	0,2L	400 Ft
Fanta narancs	0,2L	400 Ft
Sprite	0,2L	400 Ft
Kinley Tonic	0,2L	400 Ft
Kinley Gyömbér / <i>Ingwer / Ginger</i>	0,2L	400 Ft

### Meleg italok ■ Heiße Getränke ■ Hot drinks

Demmers teák / <i>Demmers Tee / Demmers tea</i>	550 Ft
Espresso	350 Ft
Espresso macchiato	400 Ft
Cappucino	500 Ft
Cafe Latte	500 Ft
Espresso con panna	500 Ft
Melange	600 Ft
Latte Macchiato	600 Ft
Latte Caramell	700 Ft
Choco Latte	700 Ft
+ tej / <i>+Milch / +milk</i>	100 Ft
+ tejszínhab / <i>+Schlagsahne / +whipped cream</i>	100 Ft

### Sörök ■ Bier ■ Beer

HBH csapolt házi sör pohár / <i>Fassbier kleines / draught beer small</i>	0,3L	330 Ft
HBH csapolt házi sör korsó / <i>Fassbier großes / draught beer big</i>	0,5L	550 Ft
Zirci Apátságí Pils / Pils / pils	0,33L	550 Ft
Zirci Apátságí Belga / <i>belgian halbdunklen / belgian semi-dark</i>	0,33L	550 Ft
Clausthaler alkohol mentes / <i>alkoholfrei / alcohol free</i>	0,33L	600 Ft
Edelweiß / <i>Weizenbier / wheat beer</i>	0,5L	700 Ft

### Pálinkák ■ Ungarische Schnaps ■ Hungarian brandy

Bestillo gönci barack / <i>Aprikosen / Apricot</i>	0,02L	500 Ft
Bestillo piros vilmoskörte / <i>Rot William's / Red William's</i>	0,02L	500 Ft
Panyolai érlelt szatmári szilva / <i>Pflaumen / Plum</i>	0,02L	500 Ft
Panyolai fűrtös meggy / <i>Sauerkirsche / Sour cherry</i>	0,02L	500 Ft
Panyolai aranyalma / <i>Golden Apfel / Gold apple</i>	0,02L	500 Ft
Gusto Irsai Olivér / <i>Trauben / Grapes</i>	0,02L	500 Ft
Gusto birs - <i>Quitte / Quince</i>	0,02L	500 Ft
Gusto mézes birs / <i>Quitte mit Honig / Quince with Honey</i>	0,02L	500 Ft
Gusto mézes meggy / <i>S. Kirsche mit Honig / S. cherry with Honey</i>	0,02L	500 Ft

### Röviditalok ■ Spirituosen ■ Spirits

Metaxa *****	0,02L	500 Ft
Remy Martin	0,02L	600 Ft
Hennessy VS	0,02L	600 Ft
Bacardi Superior	0,02L	500 Ft
Havana Aneja Blanco	0,02L	500 Ft
Bailey's	0,02L	500 Ft
Finlandia	0,02L	500 Ft
Gordon's Gin	0,02L	500 Ft
El Jimador Reposado / Blanco	0,02L	500 Ft
Ballantine's	0,02L	500 Ft
Jack Daniel's	0,02L	500 Ft
Jameson	0,02L	500 Ft
Jim Beam	0,02L	500 Ft
Johnnie Walker Red	0,02L	500 Ft
Johnnie Walker Black	0,02L	500 Ft
Chivas Regal - 12 éves	0,02L	800 Ft
Campari	0,04L	800 Ft
Martini Bianco / Dry	0,08L	800 Ft
Unicum / Unicum Next / Unicum Szilva	0,02L	500 Ft
Jägermeister	0,02L	500 Ft

### Pezsgők ■ Champagne

Hungária Extra Dry	0,2L	1000 Ft
Hungária Extra Dry	0,75L	3600 Ft
BB Doux édes pezsgő / <i>Süß / Sweet</i>	0,75L	2600 Ft
BB Száraz pezsgő / <i>Trocken / Dry</i>	0,75L	2600 Ft

## Fehér és rozé borok ■ Weiß- und Roséweine ■

### White and rosé wines

**Gedeon Birtok Csereszegi Fűszeres 2016** (Kunság) 0,1L **350 Ft** / 0,75L **2600 Ft**

*Könnyű, fűszeres-muskotályos zamatú, élénk savtartalmú alföldi bor.*

*Leicht, würzig-muskat, lebendige Säure. Typisch locale Wein.*

*Light, spicy-muscat, lively acidity. Typical locale wine.*

**Gedeon Birtok Zöld Veltelini 2016** (Kunság) 0,1L **350 Ft** / 0,75L **2600 Ft**

*Könnyű, friss karakterű zölde ízvilágú alföldi bor, sárga almás lecsengéssel.*

*Licht, frischer Geschmack, grünlich Charakter, gelber Apfel-Finish. Typisch locale Wein.*

*Light, fresh-greenish flavored wine. Yellow apple drizzle. Typical locale wine.*

**Nyakas Chardonnay 2016** (Etyek-Buda) 0,1L **400 Ft** / 0,75L **3000 Ft**

*Modern stílusú chardonnay, minerális jegyekkel, finom savakkal és telt gyümölcsökkel.*

*Moderne-Stil Chardonnay, mineralische Noten, feine Säure und fruchtig.*

*Modern-style Chardonnay, mineral notes, fine acidity and fruity.*

**Gere Attila Olaszrizling 2016** (Villány) 0,1L **400 Ft** / 0,75L **3000 Ft**

*Zöldalma, őszibarack, virágos, mézes jegyek, lágy savak, mandulás lecsengés.*

*Grüner Apfel, Pfirsich, Blumen, Honignoten, weiche Säuren, Mandel-Finish*

*Green apple, peach, floral, honeyed notes, soft acids, almond finish.*

**Nyakas Irsai Olivér 2016** (Etyek-Buda) 0,1L **400 Ft** / 0,75L **3000 Ft**

*Tiszta karakterű, kirobbanóan fűszeres, muskotályos, könnyű, kissé édeskés.*

*Reines Charakter, würzigen, muskat, licht, leicht süßen.*

*Pure character, spicy, muscat, light, slightly sweet.*

**Pannonhalmi Rajnai Rizling 2015** (Pannonhalma) 0,75L **4200 Ft**

*Friss, mentaleveles illat, szőlővirággal, ízében citrusok, grapefruit, lime. Nagyformátumú élénk nyári ital.*

*Frische Minze Blatt Duft, Herzblumen, Zitrusaroma, Grapefruit, Limette. Großes Format lebhaften Sommergetränk.*

*Fresh mint leaf fragrance, heart flowers, citrus flavor, grapefruit, lime. Large format lively summer drink.*

**Göncöl Tokaji 3 Puttonyos Aszú 2011** (Tokaj) 0,5L **4800 Ft**

*Könnyed, virágos karakterű aszú, kajszi ízvilággal, sok természetes maradék cukorral.*

*Hell, blumigen Charakter, Aprikosenaromen mit viel natürlichem Restzucker.*

*Light, floral character, apricot flavors with lots of natural residual sugar.*

**Csanádi Kadarka Rozé** (Hajós-Baja) 0,1L **350 Ft** / 0,75L **2600 Ft**

*Gyümölcsös, üde, bársonyosan elegáns, fűszeres, telt ízvilágú rozé.*

*Fruchtig, frisch, elegant, würzig, reich und geschmacklich Rosé.*

*Fruity, fresh, elegant, spicy, rich and flavourful Rosé.*

**Dúzsi Kékfrankos Rozé 2016** (Szekszárd) 0,1L **400 Ft** / 0,75L **3000 Ft**

*Klasszikus kékfrankos rozé érett szőlőből, gazdag savakkal és zamatokkal.*

*Klassische blaufränkischer rosé von reifen Trauben, reich im Säuren und Aromen.*

*Classic blue-frankish rosé from ripe grapes, rich in acids and flavors.*

## Vörös borok ■ Rotweine ■ Red wines

**Gedeon Kékfrankos 2015** (Kunság) 0,1L **350 Ft** / 0,75L **2600 Ft**

*Lédús, lendületes alföldi kékfrankos, gyümölcsös-szedres ízvilággal.*

*Saftig, dynamische locale blaufränkisch, fruchtige Brombeere Geschmack.*

*Juicy, dynamic locale blue frankish, fruity blackberry taste.*

**Csanády Kadarka 2015** (Hajós-Baja) 0,1L **400 Ft** / 0,75L **3000 Ft**

*Halvány rubin szín, tiszta, könnyű, gyümölcsös alföldi kadarka.*

*Pale Rubinrot, sauber, leicht und fruchtig traditionelle local Rotwein.*

*Pale ruby color, clean, light and fruity traditional local red wine.*

**Konyári Cabernet Sauvignon 2015** (Dél-Balaton) 0,1L **500 Ft** / 0,75L **3750 Ft**

*Sötét rubinszín, gazdagon fűszeres, erdei gyümölcsös, gyönyörű illat. Tartalmas bor.*

*Dunkle rubinrote Farbe, reich würzig, Beere, schönen Duft. Spannend Wein.*

*Dark ruby color, richly spicy, berry, beautiful fragrance. Exciting wine.*

**Kiss Gábor 364 Cuvée 2014** (Villány) 0,1L **500 Ft** / 0,75L **3750 Ft**

*Cabernet sauvignon, franc, merlot tölgyszőlőben érlevél. Mély szín, sok gyümölcs.*

*Fekete cseresznye, szeder, málna. Keserűcsokis lecsengés.*

*Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot in Eichenfässern. Tiefe Farbe, viel Frucht.*

*Schwarze Kirsche, Brombeere, Himbeere. Bitter Schokolade Ende.*

*Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot aged in oak barrels. Deep color, lots of fruit.*

*Black cherry, blackberry, raspberry. Bitter Chocolate end.*

**Thummerer Tréfli Cuvée 2013** (Eger) 0,1L **500 Ft** / 0,75L **3750 Ft**

*Cabernet sauvignon, merlot, kadarka édes cuvée. Alacsony alkoholtartalom, vidám savak.*

*Cabernet Sauvignon, Merlot, Kadarka süß Cuvée. Niedrigem Alkoholgehalt, Spaß Säuren.*

*Cabernet sauvignon, merlot, kadarka sweet cuvée. Low alcohol content, fun acids.*

**Szentpéteri Cabernet Franc 2014** (Kunság) - **díjnyertes bor** 0,75L **3750 Ft**

*Kifejező érett gyümölcsös illat, meggyes, szedres, vaníliás, csokoládés lecsengéssel.*

*Expressive reif fruchtiges Aroma von Kirsche, Brombeere, Vanille, Schokolade Finish.*

*Expressive ripe fruity aroma of cherry, blackberry, vanilla, chocolate finish.*

**Heimann Merlot 2015** (Szekszárd) 0,75L **4200 Ft**

*Lilás, friss, gyümölcsös, ropogós merlot. Finom fűszerek, kerek savak, sok vidám gyümölcs.*

*Lila, frisch, fruchtig, knackig Merlot. Feine Gewürze, runde Säuren, viel Spaß Obst.*

*Purple, fresh, fruity, crisp Merlot. Fine spices, round acids, a lot of fun fruit.*

**St. Andrea Áldás Bikavér 2015** (Eger) 0,75L **5400 Ft**

*Sötét rubinszín bikavér, finom, gyümölcsös illat. Közepes testű, zamatos. Nagy élmény.*

*Dunkle rubinrote Stierblut, zart, fruchtiger Duft. Mittlerer Körper, saftig. Große Erfahrung.*

*Dark ruby Bull's Blood, delicate, fruity fragrance. Medium-bodied, luscious. Great experience.*

**Gere Kopár Cuvée 2012** (Villány) 0,75L **12800 Ft**

*Kivételesen nagy bor. Feketébe hajló szín, telt, sokrétű gyümölcsösség, gazdag és komplex kórt, csokoládé, bors és fahéj.*

*Ausnahme Wein. Schwärzliche Farbe, vollmundig und fruchtig, reich und komplex Getränk von Schokolade, schwarzem Pfeffer und Zimt.*

*Exceptional wine. Blackish color, full bodied and fruity, rich and complex drink of chocolate, black pepper and cinnamon.*