



Minden ételből **kérhető** gluten- és/vagy laktózmentes változat.  
Gluten and/or lactose-free versions are available **on request**.  
Gluten- und/oder laktosefreie Versionen sind **auf Anfrage** erhältlich.

### Levesek és előételek ■ Suppen/Vorspeisen ■ Soups/appertizers

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 1. | <b>Bográcsgulyás csipetkével</b><br><i>Hungarian Goulash soup</i><br><i>Ungarische Gulaschsuppe</i>   | 3000 Ft |
| 2. | <b>Újházy tyúkhúsleves</b><br><i>Hen broth, vermicelli, vegetables</i><br><i>Hühnersuppe, Nudeln, Gemüse</i>  | 3000 Ft |
| 3. | <b>✓ Sáfrányos-chilis spárgakrémleves ropogós krutonnal</b><br><i>Saffron-chili asparagus cream soup, crispy croutons</i><br><i>Safran-Chili-Spargelcremesuppe, knusprigen Croutons</i>             | 2500 Ft |
| 4. | <b>✓ Málnakrém-leves vanília fagyival</b><br><i>Raspberry cream soup, vanilla ice cream</i><br><i>Himbeercremesuppe, Vanilleeis</i>   | 2500 Ft |
| 5. | <b>Tatár beefsteak vajjal, zöldségekkel, pirítóssal</b><br><i>Beefsteak tartare, butter, vegetables, toast</i><br><i>Beafsteak Tatar, butter, Gemüse, Toast</i>                                     | 5800 Ft |
| 6. | <b>✓ Ropogós bundában sült gomolya vajas zöldséggel, tartárral</b><br><i>Crispy Lump Sheep's Cheese, Buttery Vegetables, Tartar Sauce</i><br><i>Knusprig panirte „gomolya” Käse, Gemüse, Tartar</i> | 3500 Ft |

### Kisadagos ételek ■ Kleine Portionen ■ Small plates

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 7.  | <b>Rántott csirkemell szalagok burgonyapürével, barackbefőttel</b><br><i>Breaded chicken breast strips, mashed potatoes, apricot</i><br><i>Panierte Hähnchenbruststreifen, mit Kartoffelpüree, Pfirsichen</i> | 3200 Ft |
| 8.  | <b>Roston sült harcsafilé sült burgonyával, tartárral</b><br><i>Roasted catfish fillet, french fries, tartar sauce</i><br><i>Welsfilet vom Rost mit Pommes frites und Sauce Tartare</i>                       | 3200 Ft |
| 9.  | <b>Bolognai házitészta, reszelt sajttal</b><br><i>Homemade pasta, bolognese ragout, grated cheese</i><br><i>Hausgemachte Pasta, Bolognese-Ragout, geriebenem Käse</i>   | 3200 Ft |
| 10. | <b>✓ Tejszínes-fokhagymás-parajos házi tészta reszelt sajttal</b><br><i>Creamy spinach homemade pasta, grated cheese</i><br><i>Cremige Spinat-Hausgemachte Pasta, geriebenem Käse</i>                         | 2800 Ft |



Minden ételből **kérhető** gluten- és/vagy laktózmentes változat.  
Gluten and/or lactose-free versions are available **on request**.  
Gluten- und/oder laktosefreie Versionen sind **auf Anfrage** erhältlich.

**Főételek ■ Hauptgerichte ■ Main dishes**

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 11. | <p><b>✓ Vegetáriánus naptányér: frissen sült falafel golyók, grillezett zöldségek, frissen sült pita, ropogós jégسالáta, fokhagymás joghurt</b><br/> <i>Vegetarian "Sun" plate: freshly fried falafel balls, grilled vegetables, iceberg lettuce, pita, garlic yogurt</i><br/> <i>Vegetarischer "Sonne" Teller: frisch gebratene Falafel-Bällchen, gegrilltes Gemüse, Eisbergsalat, Pita, Knoblauchjoghurt</i></p> | 4500 Ft |
| 12. | <p><b>✓ Vegetáriánus holdtányér: csőben sült vajás zöldségek, házi hasábburgonya, ropogós jégسالáta snidlinges sajtmártás</b><br/> <i>Vegetarian "Moon" plate: buttered vegetables baked in the oven, homemade french fries, chive cheese sauce</i><br/> <i>Vegetarischer "Mond" Teller: Gemüse in Butter im Ofen gebacken, hausgemachte Pommes Frites, Schnittlauch-Käsesoße.</i></p>                             | 4500 Ft |
| 13. | <p><b>Ropogós csirkemell csíkok joghurtos zöld salátával</b><br/> <i>Gebratenes Hähnchenbrustfilet, grüner Salat mit Joghurt</i><br/> <i>Fried chicken breast fillet, green salad with yogurt</i></p>  | 4800 Ft |
| 14. | <p><b>Lazac steak tejszínes-parajos házi tésztával, parmezánnal</b><br/> <i>Salmon steak, fresh homemade pasta, spinach, parmesan</i><br/> <i>Lachssteak, frischen hausgemachten Nudeln, spinat, pamesan</i></p>   | 6000 Ft |
| 15. | <p><b>Harcsafilé fekete erdei sonkával sütve, bakonyi mártással, sült burgonyával</b><br/> <i>Catfish fillet bordered with Black Forest ham, served with Bakony sauce, roasted potatoes</i><br/> <i>Welsfilet umrandet mit Schwarzwälder Schinken, serviert mit Bakony-Soße, gebratenen Kartoffeln.</i></p>  | 5500 Ft |
| 16. | <p><b>Harcsapaprikás tejfölös galuskával</b><br/> <i>Catfish paprikash with sour cream dumplings</i><br/> <i>Wels-Paprikasch mit saurer Sahne-Knödeln</i></p>  | 5500 Ft |
| 17. | <p><b>Vajas zöldségekkel csőben sült csirkemell snidlinges sajtmártással, sült burgonyával</b><br/> <i>Oven-baked chicken breast, butter vegetables, roasted potatoes</i><br/> <i>Hühnerbrust im Ofen, Buttergemüse, geröstete Kartoffeln</i></p>  | 5000 Ft |
| 18. | <p><b>Fekete erdei sonkával csőben sült kemencés csirkemell sült burgonyával, pecsenyelével</b><br/> <i>Grilled chicken breast filled with home-made cheese and ham, fried potatoes, cheese-sauce with chive</i><br/> <i>Gegrillte Hähnchenbrust gefüllt mit hausgemachtem Käse und Schinken, Pommes Frites, Käsesauce mit Schnittlauch</i></p>  | 5000 Ft |

- |     |  |          |
|-----|--|----------|
| 19. | <p><b>Csirkemell „piccata” bazsalikomos-paradicsomos friss házi tésztával, parmezánnal</b></p> <p><i>Chicken breast "piccata", fresh homemade pasta with basil and tomatoes, parmesan</i></p> <p><i>Hähnchenbrust "Piccata", frischer hausgemachter Pasta mit Basilikum und Tomaten, Parmesan</i></p>  | 5000 Ft  |
| 20. | <p><b>Csirkemell „Cordon Bleu” burgonya pürével, gyümölcskompóttal</b></p> <p><i>Chicken breast „Cordon Bleu”, mashed potatoes, fruit compote</i></p> <p><i>Hähnchenbrust „Cordon Bleu”, Kartoffelpüree, Obstkompott</i></p>   | 5000 Ft  |
| 21. | <p><b>Vörös cheddarral és jalapeno paprikával töltött rántott csirkemell burgonyapürével</b></p> <p><i>Fried chicken breast fillet, cheddar, jalapeno peppers, mashed potatoes</i></p> <p><i>Gebratenes Hähnchenbrustfilet, Cheddar, Jalapeno, Kartoffelpüree</i></p>  | 5000 Ft  |
| 22. | <p><b>Rozé kacsamell káposztás házi tésztával, erdei gyümölcs raguval</b></p> <p><i>Rosé duck breast, Cabbage noodles, fruit souce</i></p> <p><i>Rosé Entenbrust, Hausgemachte Pasta mit Kohl mit Waldfruchtagout</i></p>  | 6000 Ft  |
| 23. | <p><b>BBQ sertésoldalas amerikai káposztasalátával, steak burgonyával</b></p> <p><i>BBQ ribs, coleslaw salad, steak potatoes</i></p> <p><i>BBQ Scweinerippen, Steak Kartoffeln, Coleslaw Salat</i></p>   | 5600 Ft  |
| 24. | <p><b>Szűzermék snidlinges brinzával grillezve, piritott burgonyával, grillezett zöldségekkel</b></p> <p><i>Grilled pork chops, bryndza sheep's cheese, fried vegetables, tenderloin potatoes</i></p> <p><i>Gegrilltes Schweinemedallions, Bryndza-Schafskäse, Bratgemüse, Bratkartoffeln</i></p>  | 5600 Ft  |
| 25. | <p><b>Bécsi szelet burgonyapürével, citrommal</b></p> <p><i>Wiener Schnitzel, mashed potatoes, lemon</i></p> <p><i>Wiener Schnitzel, Kartoffelpüree, Zitrone</i></p>   | 5600 Ft  |
| 26. | <p><b>Marha sajtburger sültburgonyával, jégسالáta metélttel</b></p> <p><i>Cheeseburger with roasted potatoes, shredded iceberg lettuce</i></p> <p><i>Käseburger mit Bratkartoffeln, geschnittenem Eisbergsalat</i></p>   | 5000 Ft  |
| 27. | <p><b>Vörösboros marhapörkölt sós burgonyával</b></p> <p><i>Traditional beef stew, salt potatoes</i></p> <p><i>Traditionell Rind Paprikasch, Salz Kartoffeln</i></p>   | 5000 Ft  |
| 28. | <p><b>Bélszín steak zöldbors mártással, piritott burgonyával, grillezett zöldségekkel</b></p> <p><i>Sirloin steak, green pepper sauce, roasted potatoes, grilled vegetables</i></p> <p><i>Lendensteak, grüner Pfeffersoße, gerösteten Kartoffeln, gegrilltem Gemüse</i></p>  | 12000 Ft |
| 29. | <p><b>Rozmaring sültés tál 2 főre / Plate for 2 / Platte für 2</b></p> <p><i>Csirkemell cordon bleu, brinzás szűzermék, rántott gomolya, rostonsült harcsaszalagok, sült burgonya, vajas zöldség, tartár</i></p> <p><i>Chicken breast cordon bleu, pork medallions with brindza cheese, breaded curd cheese balls, grilled catfish strips, roasted potatoes, buttered vegetables, tartar sauce</i></p> | 14000 Ft |

**Savanyúságok ■ Gesäuerte Gemüse ■ Pickles**

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 30. | <p>✓ <b>Piacos vegyes savanyúság</b><br/> <i>Pickled mixed salad</i><br/> <i>Gemischtes eingelegte Gemüse</i></p>  | 900 Ft |
| 31. | <p>✓ <b>Balzsamecetes koktélpáradicsom saláta</b><br/> <i>Cherry tomato salad, balsamic vinegar</i><br/> <i>Kirschtomatensalat mit Balsamico Essig</i></p> | 900 Ft |
| 32. | <p>✓ <b>Házi csalamádé</b><br/> <i>Sliced mixed salad</i><br/> <i>Traditionell ungarisches eingelegte Gemüsesalat</i></p>                                  | 900 Ft |
| 33. | <p>✓ <b>Házi kovászos uborka</b><br/> <i>Pickles</i><br/> <i>Salzgurken</i></p>  | 900 Ft |










**Köreték ■ Garnishes ■ Beilagen**

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 34. | <p>✓ <b>Galuska, dumplings, Knödeln</b></p>                           | 900 Ft |
| 35. | <p>✓ <b>Házi sült burgonya, fried potatoes, Bratkartoffeln</b></p>    | 900 Ft |
| 36. | <p>✓ <b>Steak brugonya, steak potatoe, Steakkartoffeln</b></p>        | 900 Ft |
| 37. | <p>✓ <b>Burgonyapüré, mashed potato, Kartoffelpüree</b></p>           | 900 Ft |
| 38. | <p>✓ <b>Vajas zöldségek, buttered vegetables, Buttergemüse</b></p>    | 900 Ft |
| 39. | <p>✓ <b>Sült zöldségek, grilled vegetables, gegrilltes Gemüse</b></p> | 900 Ft |
| 40. | <p>✓ <b>Kenyérkosár, bread, Brot</b></p>                              | 500 Ft |

**Desszertek ■ Desserts**

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 41. | <p>✓ <b>Brownie tejszínhabbal, vanília fagyalattal</b><br/> <i>Brownie, Schlagsahne, Vanilleeis</i><br/> <i>Brownie, whipped cream, vanilla ice cream</i></p>  | 2200 Ft |
| 42. | <p>✓ <b>Frissen főtt házi túrógombóc édes túróval-tejföllel, fahéjjal</b><br/> <i>Freshly boiled homemade cottage cheese dumplings</i><br/> <i>Frisch gekochte hausgemachte Topfenknödel</i></p>   | 2200 Ft |
| 43. | <p>✓ <b>Fagyikehely tejszínhabbal, piros gyümölcsökkel</b><br/> <i>2 gombóc választható: vanília, eper, csoki</i><br/> <i>Ice cream with whipped cream and red fruits</i><br/> <i>Choose 2 scoops: vanilla, strawberry, chocolate</i><br/> <i>Eis mit Schlagsahne und roten Früchten</i><br/> <i>Wähle 2 Kugeln: Vanille, Erdbeere, Schokolade</i></p> | 2200 Ft |

## Allergének ■ Allergene ■ Allergens

									
	Glutén	Tojás	Hal	Földi-mogyoró	Tej	Diófélék	Zeller	Mustár	Szezám
	Gluten	Eier	Fisch	Erdnüsse	Milch	Nüsse	Sellerie	Senf	Sesam
	Gluten	Eggs	Fish	Peanuts	Milk	Nuts	Celery	Mustard	Sesame
1.	x	x					x		
2.	x	x					x		
3.	x						x		
4.					x	x			
5.	x				x				x
6.	x	x			x			x	
7.	x	x							
8.	x		x		x			x	
9.	x	x			x				
10.	x	x			x		x		
11.	x				x		x		x
12.					x				
13.	x	x			x				
14.	x	x	x		x		x		
15.	x		x		x				
16.	x	x	x		x				
17.	x				x				
18.	x				x				
19.	x	x			x		x		
20.	x	x			x				
21.	x	x			x				
22.	x	x							
23.									
24.					x				
25.	x	x			x				
26.	x	x			x			x	x
27.									
28.					x			x	
29.	x	x			x			x	
30.									
31.									
32.									
33.	x								
34.	x	x							
35.									
36.									
37.									
38.									
39.									
40.	x								
41.	x	x			x	x			
42.	x	x			x				
43.					x				

**Az összetevők rákot, csillagfürtöt, kén-dioxidot, puhatestűeket nem tartalmaznak.**

*Ingredients do not contain soy, crustaceans, lupine, sulfur dioxide, molluscs.  
Zutaten enthalten keine Soya, Krebstiere, Lupine, Schwefeldioxid, Weichtiere*

**Étteremvezető ■ Oberkellner ■ Headwaiter**  
Bozóki Rajmond

■ **Chef, Sous chef** Dunai Antal, Kósa Antal



### Ásványvizek ■ Mineralwasser ■ Mineral water

Szódavíz / Sodawasser / Soda water	0,1L	100 Ft
Naturaqua szénsavas / Mineralwasser / Mineral water	0,33L	600 Ft
Naturaqua szénsavmentes / Mineralwasser / Mineral water	0,33L	600 Ft

### Gyümölcslevek ■ Fruchtsaft ■ Fruit juice

Cappy alma / Apfel / Apple	0,25L	700 Ft
Cappy körte / Birne / Pear	0,25L	700 Ft
Cappy narancs / Orange	0,25L	700 Ft
Cappy őszibarack / Pfirsich / Peach	0,25L	700 Ft

### Üdítők ■ Erfrischungsgetränk ■ Soft drinks

Friss limonádé / Frische limonade / Fresh Lemonade	0,4L	1200 Ft
Ízesített limonádé / Aromatisierte limonade / Flavored Lemonade	0,4L	1200 Ft
Almafröccs / Apfelschorle / Apple spritzer	0,4L	800 Ft
Bodza szörp / Holunderblütensirup / Elder blossom syrup	0,5L	1200 Ft
Málna szörp / Himbeerensirup / Raspberry syrup	0,5L	1200 Ft
Fuze tea citrom / Eistee Zitronen / Ice tea lemon	0,25L	700 Ft
Fuze tea barack / Eistee Pfirsich / Ice tea peach	0,25L	700 Ft
Coca Cola / Coca Cola Zero / Fanta / Sprite /	0,25L	700 Ft
Schweppes gyömbér, / Ingwer / Ginger / Tonic	0,25L	700 Ft

### Meleg italok ■ Heiße Getränke ■ Hot drinks

Demmers teák / Demmers Tee / Demmers tea	750 Ft
Espresso	750 Ft
Espresso macchiato	750 Ft
Cappuccino	1000 Ft
Cafe Latte	1000 Ft
Espresso con panna	1000 Ft
Melange	1000 Ft
Latte macchiato	1000 Ft
+ tej / +Milch / +Milk	300 Ft
+ tejszínhab / +Schlagsahne / +Whipped cream	300 Ft

### Sörök ■ Bier ■ Beer

Soproni csapolt sör - pohár / Fassbier kleines / Draught beer small	0,3L	750 Ft
Soproni csapolt sör - korsó / Fassbier großes / Draught beer big	0,5L	1250 Ft
Kézműves sörök külön ajánlat szerint handgemachtes / handcrafted	0,33L	1250 Ft
Clausthaler alkohol mentes / Alkoholfrei / Alcohol free	0,33L	1250 Ft
Clausthaler citromos alk. mentes. / Alk.frei zitronen / Alc. free lemon	0,33L	1250 Ft
Edelweiß / Weizenbier / Wheat beer	0,5L	1250 Ft



ÉTTEREM & BISZTRÓ

### Pálinkák ■ Ungarische Schnaps ■ Hungarian brandy

Bestillo „gönci” barack / Aprikosen / Apricot	0,02L	900 Ft
Bestillo piros vilmoskörte / Rot William's / Red William's	0,02L	900 Ft
Pajor Irsai Olivér / Trauben / Grapes	0,02L	900 Ft
Pajor kecskeméti barack / Aprikosen / Apricot	0,02L	900 Ft
Panyolai érlelt szatmári szilva / Pflaumen / Plum	0,02L	900 Ft
Panyolai fürtös meggy / Sauerkirsche / Sour cherry	0,02L	900 Ft
Panyolai aranyalma / Golden Apfel / Gold apple	0,02L	900 Ft
Panyolai mézes meggy páinka / Kirsche mit Honig/cherry with Honey	0,02L	900 Ft
Rajal birs / Quitte / Quince	0,02L	900 Ft
Rajal mézes birs / Honig quitte / Honey quince	0,02L	900 Ft

### Röviditalok ■ Spirituosen ■ Spirits

Metaxa *****	0,02L	800 Ft
Remy Martin	0,02L	800 Ft
Hennessy VS	0,02L	800 Ft
Bacardi Superior, Lemon, Rizz	0,02L	800 Ft
Havana Aneja Blanco	0,02L	800 Ft
Captain Morgan Rum	0,02L	800 Ft
Bailey's	0,02L	800 Ft
Finlandia	0,02L	800 Ft
Gordon's Gin	0,02L	800 Ft
El Jimador Blanco	0,02L	800 Ft
Ballantine's	0,02L	800 Ft
Jack Daniel's	0,02L	800 Ft
Jameson	0,02L	800 Ft
Jim Beam	0,02L	800 Ft
Johnnie Walker Red	0,02L	800 Ft
Chivas Regal	0,02L	800 Ft
Campari	0,02L	800 Ft
Martini Bianco, Extra Dry, Rosso	0,08L	800 Ft
Unicum	0,02L	800 Ft
Unicum Szilva / Pflaumen / Plum	0,02L	800 Ft
Jägermeister	0,02L	800 Ft

### Pezsgők ■ Champagne

Hungária Extra Dry	0,2L	2500 Ft
Hungária Extra Dry	0,75L	6000 Ft
Asti Cinzano	0,75L	7500 Ft
Törley Charmant édes / Süß / Sweet	0,75L	4500 Ft
Törley alkoholmentes / alcohol free	0,75L	4500 Ft



## Fehér és rozé borok ■ Weiß- und Roséweine ■ White and rosé wines

**Font Kövidinka '23** (Kunság) 0,1L 600 Ft / 0,75L 4500 Ft

*Kellemes mezei virágillatú, fajtajelleges zamatú, gyümölcsös, üde, lágy karakterű, finom savakkal rendelkező minőségi fehérbor.*

*A pleasant meadow flower aroma, characteristic flavor, fruity, fresh, soft character, with fine acids—a quality white wine.*

*Ein angenehmes Wiesenblumenaroma, charakteristischer Geschmack, fruchtig, frisch, weicher Charakter, mit feinen Säuren—ein hochwertiger Weißwein.*

**Kősziklás Pince Chardonnay '19/20** (Neszmély) 0,1L 700 Ft / 0,75L 5250 Ft

*Karakteres, finom savszerkezetű, fajtajelleges zamatú. Illatában friss széna, zöldalma, kissé füstös.*

*Distinctive, fine acid structure, varietal flavor. Aromas of fresh hay, green apple, and a hint of smokiness.*

*Ausgeprägte, feine Säurestruktur, sortentypischer Geschmack. Aromen von frischem Heu, grünem Apfel und einer Spur Rauch.*

**Dobosi BIO Olaszrizling '23** (Badacsonytomaj) 0,1L 600 Ft / 0,75L 4500 Ft

*Tiszta, világos citrom színű zöldes árnyalattal. Illatában zöldalma és zöld szilva utaló jegyek.*

*Clear, bright lemon color with a greenish tint. Aromas of green apple and green plum.*

*Klare, helle Zitronenfarbe mit einem grünlichen Schimmer. Aromen von grünem Apfel und grüner Pflaume.*

**Grand Tokaj Sárgamuskotály '22/23**(Tokaj) 0,1L 1200 Ft / 0,5L 6000 Ft

*Intenzív akácvirág illat. Színe szalmasárga, ízében a sárgamuskotály gyümölcsössége, körte, barack, menta keveredik.*

*Intense acacia flower aroma. Straw-yellow color; flavors of muscat fruitiness, pear, peach, and mint blend in its taste.*

*Intensives Akazienblumenaroma. Strohgelbe Farbe; Aromen von Muskat-Fruchtigkeit, Birne, Pfirsich und Minze vermischen sich im Geschmack.*

**Pannonhalmi Apátság/Herold "PH Érték" '22/23** (Pannonhalma) 0,1L 700 Ft / 0,75L 5250 Ft

*Rajnai és Olaszrizling találkozása a fűszeres traminivel. Friss, üde fehérbor a termőhely jellemzőivel.*

*A meeting of Riesling and Olaszrizling with the spicy Traminer. A fresh, lively white wine with characteristics of its terroir.*

*Ein Treffen von Riesling und Olaszrizling mit dem würzigen Traminer. Ein frischer, lebhafter Weißwein mit den Charakteristiken seines Terroirs.*

**Vylyan "Kakas" Rosé Cuvée '23** (Villány) 0,1L 600 Ft / 0,75L 4500 Ft

*Az eper és a lime ízű, illatú friss rosé. Lendületét a feszes savak adják, újabb és újabb kortyra csábítva a kóstolót.*

*A fresh rosé with flavors of strawberries and lime. Its lively acidity entices the taster for another sip.*

*Ein frischer Rosé mit Aromen von Erdbeeren und Limette. Die straffen Säuren verleihen ihm Schwung und laden zu weiteren Schlücken ein.*

**Dúzsi Rosé Cuvée'23** (Szekszárd) 0,1L 600 Ft / 0,75L 4250 Ft

*Élénk, ragyogó, finom gyümölcsjegyek, eper, szamóca illat és íz.*

*Vibrant, radiant, fine fruit notes, strawberry and raspberry aroma and flavor.*

*Lebhaft, strahlend, mit zarten Fruchtnoten, einem Duft und Geschmack von Erdbeeren und Himbeeren.*





## Vörös borok ■ Rotweine ■ Red wines

**Thummer Tréfli Cuvée '20/21 - édes vörösbór (Eger) 0,1L 900 Ft / 0,75L 6800 Ft**

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

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

*Cabernet Sauvignon, Merlot, Kadarka süße Cuvée. Niedriger Alkoholgehalt, lebhaftes Säuren.*

**Vylyan „Macska” Portugieser '22/23 (Villány) 0,1L 900 Ft / 0,75L 6800 Ft**

*Színe megkapóan élénk, áttetszően meggyvörös. Illatában intenzív piros bogyós gyümölcsök.*

*Eye-catching vivid color, transparently cherry red. Intense red berry fruit aroma.*

*Auffallend lebhaftes Farbe, transparent kirschtrot. Intensives Aroma von roten Beerenfrüchten.*

**Eszterbauer Sógór Kadarka '23 (Szekszárd) 0,1L 900 Ft / 0,75L 6800 Ft**

*Kellemes, könnyed megjelenés, fiatalosan mozog a pohárban. Intenzíven fűszeres illat, mély és szerteágazó.*

*Pleasant, light appearance, youthful movement in the glass. Intensely spicy aroma, deep and multifaceted.*

*Angenehmes, leichtes Erscheinungsbild, jugendliche Bewegung im Glas. Intensiv würziges Aroma, tief und vielschichtig.*

**Ipacs Szabó István „Inni Jó” Cuvée '22 (Siklós) 0,1L 1200 Ft / 0,75L 9000 Ft**

*Illatában a meghatározó az érett gyümölcsösség (fekete cseresznye, fekete ribizli), amely a kóstoláskor fűszeres jegyekkel (fahéj, kakaópor) teljesedik kerek egésszé.*

*On the nose, the dominant note is the ripe fruitiness (black cherry, black currant), which, when tasted, harmoniously blends with spicy hints (cinnamon, cocoa powder) into a complete whole.*

*In der Nase dominiert die reife Fruchtigkeit (schwarze Kirsche, schwarze Johannisbeere), die sich beim Probieren mit würzigen Noten (Zimt, Kakaopulver) zu einem vollkommenen Ganzen vereint.*

**Thummerer Syrah Válogatás '18 (Eger) 0,1L 1200 Ft / 0,75L 9000 Ft**

*A fajta jellegzetességét magában hordozó illat- és ízvilág kiemelését elősegítve, 20 hónapos érleléssel készült, díjnyertes, tökéletesen kerek Syrah.*

*Highlighting the varietal's characteristic aromas and flavors, this award-winning, perfectly rounded Syrah is aged for 20 months.*

*Unter Betonung der charakteristischen Aromen und Geschmacksnoten der Sorte wurde dieser preisgekrönte, perfekt abgerundete Syrah 20 Monate lang gereift.*

**Gere Kopar Cuvée '20 (Villány) 0,75L 15000 Ft**

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

*An exceptionally great wine. Leaning towards black in color, full-bodied, multifaceted fruitiness, rich and complex palate, chocolate, pepper, and cinnamon.*

*Ein außergewöhnlich großartiger Wein. Neigt zur schwarzen Farbe, vollmundig, facettenreiche Fruchtigkeit, reichhaltiger und komplexer Gaumen, Schokolade, Pfeffer und Zimt.*

**A számla 10% szervízdíjat tartalmaz.**

**Eine Servicegebühr von 10% ist in der Rechnung enthalten.**

**The invoice includes 10% service charge .**

*Csomagolás / Verpackung / packaging: 100 Ft / doboz / box*