

IKON Bar & Restaurant
II. osztály

Üzemeltető: Polimer Szolgáltató Kft.
3700 Kazincbarcika, Szent Flórián tér 2.
Adószám: 11063087-2-05



Bar & Restaurant

Hotel BorsodChem***

Kazincbarcika, Szent Flórián tér 2 Tel.: +36 48/311-911
www.hotelborsodchem.hu | facebook.com/hotelborsodchem

Nemcsak abban áll a magyar szakácsművészetnek a titka, hogy egyes ételeket milyen ízlésesen tud előállítani, hanem hogyan tálalja föl egymás után úgy, hogy az elköltött étel valósággal kívánja az utána következőt, s amikor már az ember azt hiszi, hogy egészen jóllakott, akkor hoznak megint valamit, amire azt kell mondani, hogy „de már ebből eszünk!”.

Jókai Mór

Kedves Vendégünk!

Sok szeretettel köszöntjük Önt éttermünkben, és bízunk benne, hogy minden tekintetben kellemesen fogja érezni magát nálunk!

Éttermünk a hagyományos magyar és a nemzetközi konyha értékeit ötvözi, étlapunkat ennek jegyében állítottuk össze. Tekintse meg ínycsiklandozó ételkínálatunkat, majd válasszon bőséges italválasztékunkból ízlésének és a választott fogásnak megfelelően.

Az étlapon feltüntetett főételek a konyhafőnökünk szerint leginkább hozzáillő köretet tartalmaznak. Amennyiben Ön más köretet választana, kérésére szívesen tálaljuk az Önnek legmegfelelőbbet.

A különböző ételallergiában szenvedők érdekében az egyes ételeknél megjelöltük, hogy milyen allergén összetevőket tartalmaznak.


Vendégeink a szálloda és az étterem teljes területén hozzáférhetnek a vezeték nélküli internet hálózatunkhoz.

Hálózat megnevezése:	bchotel
Jelszó:	Chem4Gen

Ételeink és italaink árai minden esetben tartalmazzák az ÁFÁ-t, valamint 10% szervízdíjat.

Kellemes időtöltést kívánunk az IKON Bar & Restaurant-ban!

Pátrovics Attila
szállodavezető



The secret of Hungarian culinary art is not only the method of preparing those tasteful dishes, but also the way of serving a meal after another; the consumed meal practically wishes the next one, and when you think that you have had enough, another course is being served so you have nothing to say but 'I am going to eat that right now!'.

Mór Jókai

Dear Guests,

We would like to welcome you in our restaurant and we do hope that you will be satisfied with our services.

Our restaurant, and the menu itself, represents the values of Hungarian and international cuisines. Please have a look at the variety of dishes on the menu, then choose a drink according to your gusto.

Main dishes are shown with the most suitable garnishes. For your request we kindly replace the garnish with your preferred one.

In favour of those guests who suffer from food allergy we assigned each meal that contains any allergic components.

Guests can connect to our Wi-Fi network free of charge in the whole area of the hotel.

Network:	bchotel
Password:	Chem4Gen

All prices on the menu include VAT and 10% service fee.

Have a good time in the IKON Bar & Restaurant.

Attila Pátrovics
hotel manager





ÉTLAP / MENU



ELŐÉTELEK / APPETIZERS

Tatár beefsteak pirítóssal és zöldségekkel ^{1 3 7 10} **3 590 Ft**
Tartare Appetizer with Toast and Vegetables

Grillezett füstölt sajt balzsamos vegyes salátával ^{1 7} **2 590 Ft**
Grilled Smoked Cheese with Balsamic Green Salad

Magyaros vegyes ízelítő 2 személy részére ^{1 7} **4 590 Ft**
Hungarian Appetizer for Two

LEVESEK / SOUPS

Házias húsleves benne főtt zöldségekkel ^{1 3 9} **1 390 Ft**
Homemade Bouillon with Vegetables

Fokhagymakrémleves sajtos pirítóssal ^{1 7} **1 390 Ft**
Creamy Garlic Soup with Cheesy Toast

Marhagulyás bográcsban **1 990 Ft**
Beef Goulash served in Cauldron

Harcsa halászlé ^{1 3 4 10} **1 990 Ft**
Hungarian Fish Soup

Pho leves ⁷ **1 990 Ft**
Chinese Pho Soup

1 – Glutén
8 – Diófélék

2 – Rákfélék
9 – Zeller

3 – Tojás
10 – Mustár

4 – Halak
11 – Szezámag

5 – Földimogyoró
12 – Szulfitok

6 – Szójabab
13 – Csillagfűrt

7 – Tej
14 – Puhatestűek

SZEZONÁLIS LEVESEK / SEASONAL SOUPS

Tavasztól nyárig / From Spring to Summer:

Őszől télíg / From Autumn to Winter:

Gyümölcsleves*

1 390 Ft

*Creamy Fruit Soup**

Tárkonyos vadraguleves ¹⁷ 1 790 Ft

Game Ragout Soup with Tarragon

*Aktuális gyümölcsleves ajánlatunkkal kapcsolatban kérje a felszolgáló segítségét. / Please ask the waiter about the actual fruit soup offer.

FŐÉTELEK / MAIN DISHES

Rántott sajt falatok tartármártással és rizzsel ^{1 3 7 10}

2 590 Ft

Breaded Cheese with Tartar Sauce and Steamed Rice

Snidlinges juhtúróval töltött gombafejek hasábburgonyával ^{1 3 7}

2 590 Ft

Mushroom Buttons stuffed with Bryndza, French Fries

**Ínyenc jércemell baconnel, sajttal és póréhagymával töltve,
fűszeres héjas burgonyával ^{1 3 7}**

2 990 Ft

*Breaded Chicken Breast stuffed with Bacon, Cheese and Leek,
Seasoned Potatoes*

**Corn Flakes bundás csirkemell édesburgonyával, majonézes
roppanós káposztasalátával, édes chiliszósszal ^{1 3 7 10}**

3 290 Ft

*Cornflake Crumbed Chicken Breast with Sweet Potatoes, Crunchy
Cabbage Slaw with Mayonnaise, Sweet Chilli Sauce*

Kínai pirított tészta csirkemellel ^{1 3 6 11 14}

2 990 Ft

Chinese Roasted Noodles with Chicken Breast

Édes-savanyú csirke párolt rizzsel ^{1 6}

2 990 Ft

Sweet and Sour Chicken with Steamed Rice

1 – Glutén
8 – Diófélék

2 – Rákfélék
9 – Zeller

3 – Tojás
10 – Mustár

4 – Halak
11 – Szezámag

5 – Földimogyoró
12 – Szulfitok

6 – Szójabab
13 – Csillagfűrt

7 – Tej
14 – Puhatestűek

FŐÉTELEK / MAIN DISHES

Aszalt paradicsomos, gyömbéres csirkeragu wok zöldségekkel ^{6 11} <i>Chicken Ragout with Dried Tomato and Ginger, Wok Vegetables</i>	3 290 Ft
Fafülgombás, zöldséges marharagu párolt rizszel ^{6 11 12} <i>Beef Ragout with Wood Ear Mushroom and Vegetables, Steamed Rice</i>	3 690 Ft
Rántott sertésszelet olasz módra hasábburgonyával és citrommal ^{1 3 7} <i>Giant Breaded Pork Chop with French Fries and Lemon</i>	3 290 Ft
Pikáns szezámagos sertéscsíkok wok zöldségekkel ^{1 6 11} <i>Spicy Sesame Seed Pork Stripes with Wok Vegetables</i>	3 290 Ft
Vasalt marha steak erdei gombaraguval, fűszeres héjas burgonyával ^{1 3 6 9 10} <i>Pressed Beef Steak with Wild Mushroom Ragout and Seasoned Potatoes</i>	5 990 Ft
Vörösboros marhapörkölt galuskával ^{1 3 7 12} <i>Red Wine Beef Stew with Dumplings</i>	3 690 Ft
Lazac steak zöldfűszeres vinaigrette-tel, balzsamos vegyes salátával ^{4 10} <i>Salmon Steak with Vinaigrette, Balsamic Green Salad</i>	3 690 Ft
Ropogós sült pisztráng párolt zöldséggel ⁴ <i>Fried Trout with Steamed Vegetables</i>	3 290 Ft

1 – Glutén
8 – Diófélék

2 – Rákfélék
9 – Zeller

3 – Tojás
10 – Mustár

4 – Halak
11 – Szezámag

5 – Földimogyoró
12 – Szulfitok

6 – Szójabab
13 – Csillagfűrt

7 – Tej
14 – Puhatestűek



FŐÉTELEK / MAIN DISHES

Spenótos Gnocchi sajtmártással ¹³⁷

Spinach Gnocchi with Cheese Sauce

2 990 Ft

Paradicsomos Ravioli Parmezánnal ¹³⁷

Tomato Ravioli with Parmesane

2 990 Ft



BŐSÉGTÁLAK / PLATTERS OF PLENTY

Klasszikus bőségtál 2 személy részére ^{1 3 4 7}

11 990 Ft

Rántott sajt válogatás (Trappista, Camembert); Párizsi bundában sült jércemell;
Olaszos pulykamell paradicsommal, pármai sonkával és Mozzarellával;
Orly bundás citromborsos harcsafalatok; Hasáburgonya; Párolt rizs; Párolt zöldség

Classic Plate for Two

*Breaded Cheese Selection (Trappista, Camembert); Breaded Chicken Breast;
Italian Turkey Breast with Tomato, Parma Ham and Mozzarella; Orly Coated Catfish
Nuggets with Lemon Pepper; French Fries, Steamed Rice, Steamed Vegetables*

Ínyenc bőségtál 2 személy részére ^{1 3 7 10}

11 990 Ft

Fokhagymás mustáros sertésflekken; Magyaróvári sertésszelet gombával, sonkával
és sajttal; Rántott sertésszelet; Baconbe tekert sertésszűz; Fűszeres héjas burgonya;
Párolt rizs; Wok zöldségek

Gourmet Plate for Two

*Roast Pork with Garlic and Mustard; Pork Chop Magyaróvár style with Mushroom,
Ham and Cheese; Breaded Pork Chop; Bacon Coated Filet Mignon; Seasoned Potatoes;
Steamed Rice; Wok Vegetables*

Vegyes bőségtál 2 személy részére ^{1 3 4 7}

12 990 Ft

Rántott sajt és rántott gomba falatok; Ínyenc jércemell baconnal, sajttal és
póréhagymával töltve; Rántott sertésszelet olasz módra; Orly bundás citrom-
borsos harcsafalatok; Hasáburgonya; Párolt rizs; Párolt zöldség

Mixed Plate for Two

*Breaded Cheese and Mushroom Bites; Breaded Chicken Breast stuffed with Bacon,
Cheese and Leek; Giant Breaded Pork Chop; Orly Coated Catfish Nuggets;
French Fries; Steamed Rice; Steamed Vegetables*

1 – Glutén
8 – Diófélék

2 – Rákfélék
9 – Zeller

3 – Tojás
10 – Mustár

4 – Halak
11 – Szezámag

5 – Földimogyoró
12 – Szulfitok

6 – Szójabab
13 – Csillagfürt

7 – Tej
14 – Puhatestűek

VÁLASZTHATÓ KÖRETEK / OPTIONAL GARNISHES

Párolt rizs

Steamed Rice

Fűszeres héjas burgonya

Seasoned Potatoes

Párolt zöldség

Steamed Vegetables

Balzsamos vegyes saláta

Balsamic Green Salad

Hasábburgonya

French Fries

Édesburgonya hasábok

Sweet Potato Fries

Wok zöldségek

Wok Vegetables

SAVANYÚSÁGOK / PICKLES

Káposztasaláta

Cabbage Salad

690 Ft

Paradicsomsaláta

Tomato Salad

690 Ft

Uborkasaláta

Cucumber Salad

690 Ft

Tejfölös uborkasaláta ⁷

Cucumber Salad with Sour Cream

690 Ft

Csemegeuborka

Pickled Cucumber

690 Ft

1 – Glutén
8 – Diófélék

2 – Rákfélék
9 – Zeller

3 – Tojás
10 – Mustár

4 – Halak
11 – Szezámamag

5 – Földimogyoró
12 – Szulfitok

6 – Szójabab
13 – Csillagfürt

7 – Tej
14 – Puhatestűek

DESSZERTEK / DESSERTS

Kekszes csodatorta Oreo kekszekkel ¹³⁵⁷ **1 290 Ft**
'Wonder' Cake with Oreo Biscuits

Epres sajtortás tartlet ¹³⁷ **1 290 Ft**
Cheese Cake Tartlet with Strawberry

Csokoládés szuflé ¹³⁷ **1 290 Ft**
Chocolate Souffle

1 – Glutén
8 – Diófélék

2 – Rákfélék
9 – Zeller

3 – Tojás
10 – Mustár

4 – Halak
11 – Szezámag

5 – Földimogyoró
12 – Szulfitek

6 – Szójabab
13 – Csillagfürt

7 – Tej
14 – Puhatestűek



ITALLAP / *DRINKS*



PÁLINKÁK / PALINKAS

4 cl

Rézangyal Classis Mézes Meggy (<i>Honey Sour Cherry</i>)	1 390 Ft
Rézangyal Prémium Érelt Alma (<i>Apple</i>)	1 590 Ft
Rézangyal Prémium Kajsziarack (<i>Apricot</i>)	1 590 Ft
Rézangyal Prémium Meggy (<i>Sour Cherry</i>)	1 590 Ft
Rézangyal Prémium Szilva (<i>Plum</i>)	1 590 Ft

WHISKEY-K / WHISKEYS

4 cl

Jack Daniel's	1 190 Ft
Chivas Regal	1 590 Ft

KESERŰK / BITTERS

4 cl

Zwack Unicum	890 Ft
Zwack Unicum Szilva (<i>Plum</i>)	890 Ft
Jägermeister	890 Ft

VODKA / VODKA

4 cl

Finlandia	890 Ft
Finlandia Botanical Wildberry	890 Ft

EGYÉB RÖVIDITALOK / SPIRITS

4 cl

Berentzen Alma (<i>Apple</i>)	790 Ft
Jing likőr (<i>Chinese Liqueur</i>)	990 Ft
Metaxa*****	990 Ft
Bailey's	990 Ft
Bacardi Carta Blanca	990 Ft
Bombay Sapphire Gin	990 Ft
Martini Bianco	990 Ft/8 cl
Martini Fiero	1 190/8 cl
Opyyum 30% máklikőr	1 190 Ft
Opyyum 50% máklikőr (<i>Poppy-seed Liqueur</i>)	1 590 Ft

PEZSGŐK / CHAMPAGNES

üveg

Törley Charmant Doux	2 590 Ft
Törley Gála Dry	2 590 Ft
Törley Alkoholmentes	2 590 Ft

CSAPOLT SÖR / DRAUGHT BEER

Soproni pohár (0,3 l)	550 Ft
Soproni korsó (0,5 l)	790 Ft

PALACKOZOTT SÖRÖK / BOTTLED BEERS

üveg

Soproni (0,5 l)	790 Ft
Soproni 0,0% (0,5 l)	790 Ft
Heineken (0,33 l)	790 Ft
Gösser Natur Zitroné Citrom 0,0% (0,33 l) (<i>Lemon</i>)	790 Ft
Soproni Óvatos Duhaj Démon (0,5 l) (<i>Brown Beer</i>)	790 Ft
Soproni Óvatos Duhaj Meggy Ale (0,5 l) (<i>Sour Cherry</i>)	790 Ft
Borsodi (0,5 l)	790 Ft

ÜDÍTŐITALOK, GYÜMÖLCSLEVEK / SOFT DRINKS, FRUIT JUICES

üveg

Coca-Cola (0,25 l)	550 Ft
Coca-Cola Zero (0,25 l)	550 Ft
Fanta Narancs (0,25 l) (<i>Narancs</i>)	550 Ft
Sprite Zero (0,25 l)	550 Ft
Kinley Tonic (0,25 l)	550 Ft
Kinley Gyömbér (0,25 l) (<i>Ginger</i>)	550 Ft
Kinley Pink Aromatic Berry (0,25 l)	550 Ft
Pepsi Cola (0,25 l)	550 Ft
Cappy Alma 100% (0,25 l) (<i>Apple</i>)	550 Ft
Cappy Eper 35% (0,25 l) (<i>Strawberry</i>)	550 Ft
Cappy Narancs 100% (0,25 l) (<i>Orange</i>)	550 Ft
Cappy Őszibarack 46% (0,25 l) (<i>Peach</i>)	550 Ft
Hello Alma 100% (<i>Apple</i>)	250 Ft/dl
Sió Narancs 100% (<i>Orange</i>)	250 Ft/dl
Sió Multivitamin 100%	250 Ft/dl

ENERGIAITAL / ENERGY DRINK

doboz

Burn Original (0,25 l)	690 Ft
------------------------	--------

ÁSVÁNYVIZEK / MINERAL WATER

üveg

NaturAqua Szénsavas/Szénsavmentes (0,33 l) (<i>Sparkling/Still</i>)	390 Ft
Szentkirály Szénsavas/Szénsavmentes (0,33 l) (<i>Sparkling/Still</i>)	390 Ft

LONG DRINKEK / LONG DRINKS

Jack & Coke	1 290 Ft
Bacardi & Coke	1 290 Ft
Finlandia & Kinley Tonic	1 290 Ft
Bombay & Kinley Tonic	1 290 Ft
Finlandia Botanical Wildberry & Kinley Aromatic Berry	1 290 Ft
Martini Fiero & Kinley Tonic	1 490 Ft

pohár

KÁVÉ, TEA / COFFEE, TEA

Presszókávé (<i>Espresso</i>)	490 Ft
Hosszú kávé (<i>Lungo</i>)	490 Ft
Cappuccino	590 Ft
Sós karamellás Cappuccino (<i>Salted Caramel</i>)	690 Ft
Forró csokoládé (<i>Hot Chocolate</i>)	690 Ft
Caffe Latte	690 Ft
Latte Macchiato	690 Ft
Melange	790 Ft
Jeges kávé (<i>Ice Coffee</i>)	890 Ft
Tea	490 Ft

adag

ROPOGTATNIVALÓK / SNACKS

Croco sós pálcika (40 g) (<i>Salted Sticks</i>)	290 Ft
Mogyi sós mogyoró (70 g) (<i>Salted Peanuts</i>)	490 Ft

db



BORLAP / *WINE LIST*



A HÁZ BORAI / WINES OF THE HOUSE

1 DL

ÜVEG (0,75 L)

Gonda Brúnó

590 Ft

3 990 Ft

minőségi száraz fehérbor (*dry white wine*)
Gonda Borászat (Tokaji borvidék)

A Gonda családi borászat reduktív, palackos tétele, elsőszülött fiuk, Brúnó tiszteletére. 80% Furmint és 20% Hárslevelű, friss üde illatával, savaival, citrus és birs jegyeivel, kellemes lecsengésével kiváló választás halak, sült húsok és tészták kísérőjeként.

Reduced bottles wine from the Gonda family winery, named after their first born son, Brúnó. This 80% Furmint and 20% Hárslevelű wine is an excellent pairing for fish, roast meat and pastas, thanks to its fresh, crisp aroma, light acidity, the characteristics of citrus and quince, and smooth finish.

Gonda Dry

590 Ft

3 990 Ft

minőségi száraz fehérbor (*dry white wine*)
Gonda Borászat (Tokaji borvidék)

Erdőbénye dűlőin termett, jellemző hegyaljai szőlőfajtákból készült Furmint-Hárs cuvée. Világos, citrom szín, nyiladozó illat és ropogós savai markánsan betöltik az ember száját. Remek választás egy nyári ebéd vagy vacsora kezdetéhez.

This cuvée is made of Furmint and Hárs, characteristic grapes of the Hungarian Hegyalja region, grown in the vineyards of Erdőbénye. It pleases the eye with a light, lemon-yellow color, and fills the mouth with its expressive yet prudently unfolding aroma and crisp acidity. Excellent wine choice as a start of a summer lunch or dinner.

Gunda Must

3 390 Ft

szőlőmust (*unfermented grape juice*)
Gonda Borászat (Tokaji borvidék)

Gyermekekre, sofőrökre, áldott állapotban lévő kismamákra is gondolva került palackozásra minden évben sterilre szűrt, tartósítószermentes szőlőlé a Gonda Borászatban. Különlegessége, hogy Furmint és Hárslevelű szőlőből készült. Magas cukortartalmának köszönhetően nyári melegben hígítva, fröccsként is ideális hűsítő ital.

Filtered, preservative free grape juice is bottled every year at the Gonda Winery, with an eye to drivers, children and pregnant. Furmint and Hárslevelű grapes make it special. Thank to its high sugar-content it is an ideal refreshing drink, even diluted with sparkling water.

FEHÉRBOROK / WHITE WINES

1 DL

ÜVEG (0,75 L)

Gál Lajos Egerszóláti Olaszrizling

590 Ft

3 990 Ft

minőségi száraz fehérbor (*dry white wine*)
Gál Lajos Pincészet (Egri borvidék)

Intenzív illat, elsősorban fehérhúsú gyümölcsök, szép kerek savak, selymes test, szép összhang az illatok és az ízek között. Szép fajtajelleg, az Olaszrizlingre jellemző mandulás lecsengés.

An intense nose, mainly white-fleshed fruits, nice, round acids, a silky body with a pleasant harmony of aromas and flavours. A nice characteristic with a finish of almond that is typical of Olaszrizling.

Kúcs Irsai Olivér

590 Ft

3 990 Ft

minőségi száraz fehérbor (*dry white wine*)
Kúcs Gyula Pincészet (Pécsi borvidék)

Termőhelye a pécsi borvidéken az Öreghegy dűlő. Illatában és ízében rengeteg bodza. Könnyű, friss, ropogós. A mindennapok bora.

Produced in Öreghegy vineyard of the Pécs Wine Region. A bouquet and flavour full of elderflower. Light, fresh and crispy. A wine for everyday consumption.

Gál Tibor Egri Csillag Titi

4 290 Ft

minőségi száraz fehérbor (*dry white wine*)
Gál Tibor Pincészet (Egri borvidék)

Halvány, tiszta szín, illatában citrusos, finoman virágos. Ízében visszaköszön az illat, primőr gyümölcsök, élénk savak, izgalmas hosszú lecsengés. Igazi nyári üdítő bor, könnyed, friss, az egri riolittufa ásványos jegyeivel.

Pale, clear colored wine, flowery aroma with some citrus bouquet. The taste reflects the aroma. Primeur fruits, live acids and an exciting long finish. Easy, fresh summer wine with the marks of riolit tufa from the hill of Eger.

Benedek Epreskert Chardonnay

4 690 Ft

minőségi száraz fehérbor (*dry white wine*)
Benedek Pince (Mátra borvidék)

Szalmasárga színvilág, üde, friss gyümölcsösséget mutató illatvilág, amelyben megtalálható az alma, a körte, az egres éppúgy, mint a grapefruit és a zöldfűszerek. Kóstolva nagyon jó savakat érezhetünk, elegáns szerkezetet, a friss gyümölcsösség szájban is folytatódik. A korty végén mandulás kesernye érezhető.

Straw-colored, fresh and fruity aroma with apple, pear, gooseberries, grapefruit and herbs. Well balanced acids, elegant body, fresh fruitiness in taste. A little sour almond at the end of the sip.

ROSÉ BOROK / ROSÉ WINES

1 DL

ÜVEG (0,75 L)

Kúcs Rosé

590 Ft

3 990 Ft

minőségi száraz rosé bor (*dry white wine*)
Kúcs Gyula Pincészet (Pécsi borvidék)

Illatában finom, elegáns a piros gyümölcsök tónusaival. Szájban klasszikus ropogós savakkal köszönt be (egy kis piros ribizli, egy kis málna) bájos, bodzás, füves háttérrel. Könnyű előételek, saláták, különösen sonkafélék kiváló kísérője.

A subtle fragrance, tones of red fruits makes it elegant. Classic, live acids (little red currant, little raspberry) with some charming, terren bouquet with some elderberry. Great choice with light appetizers, salads or hams.

Laposa Rosé

590 Ft

3 990 Ft

minőségi száraz rosé bor (*dry rosé wine*)
Laposa Pincészet (Badacsonyi borvidék)

Elegáns, rendkívül üde, lendületes rosé. Gyümölcsös illatában eper és málna fedezhető fel. Határozott savak, vibráló zamatosság és hosszú lecsengés jellemzik.

Elegant, fresh and intense rosé. Strawberry and raspberry bouquet in a fruity aroma. Full bodied and lively acids with a long finish.

VÖRÖSBOROK / RED WINES

1 DL

ÜVEG (0,75 L)

Takler Kékfrankos

590 Ft

3 990 Ft

minőségi száraz vörösbor (*dry red wine*)
Takler Pincészet (Szekszárdi borvidék)

Klasszikus szekszárdi Kékfrankos, könnyed gyümölcsökre hangolva. Primőrbor hangulatú, lilás szín, hűvös, gyümölcsös kékfrankos illat, lédús korty finom tanninnal.

Classic Kékfrankos of Szekszárd, tuned to light fruits. Primeur wine mood, violet-coloured, cold, fruity Kékfrankos fragrance, juicy sip with tasty tannin.

Petrény Cabernet Sauvignon

690 Ft

4 990 Ft

minőségi száraz vörösbor (*dry red wine*)
Petrény Pincészet (Egri borvidék)

Illatában koncentrált bogyós gyümölcsök és enyhe földes jelleg. Kóstoláskor egy gazdag, telt bort kapunk, feketecseresznye és meggyes zamatokkal, és háttérben izgalmas fűszerességgel.

Concentrated red fruit with some terren bouquet. Rich and mellow wine, black-cherry and sour-cherry taste with a little spiciness.

VÖRÖSBOROK / RED WINES

1 DL

ÜVEG (0,75 L)

Kúcs Villányi Vörös

590 Ft

3 990 Ft

minőségi száraz vörösbor (*dry red wine*)
Kúcs Gyula Pincészet (Villányi borvidék)

Sötétvörös szín, illatában pirosbogyós gyümölcsök, közepes test, élénk savéretet. A Cabernet Sauvignon intenzív paprikássága és borsos jegyei párosulnak a Merlot gyümölcsösségével.

A deep red colour, a bouquet of red berries, a medium body and vivid acidity. The intense notes of paprika and pepper of Cabernet Sauvignon are paired with the fruitiness of Merlot.

Bolyki Indián Nyár

590 Ft

3 990 Ft

minőségi száraz vörösbor (*dry red wine*)
Bolyki Pincészet (Egri borvidék)

A Kékfrankos fűszeressége, a Merlot bársonyos szerkezete és a Portugieser sok gyümölccsel dominál a borban. Izgalmas illatok, alacsonyabb savéretet, gömbölyű zamatok, meggyel és szederrel. A könnyű gyümölcsös borok kategóriájának egy nagyon élvezhető tétele.

Dominated by the spiciness of Kékfrankos, velvety structure of Merlot and extreme fruitiness of Portugieser. Exciting bouquet, lower level of acidity, round aromas with sour cherry and blackberry. A savoury batch from the category of fruity wines.

Kovács Nimród Monopole Rhapsody Bikavér

5 990 Ft

minőségi száraz vörösbor (*dry red wine*)
Kovács Nimród Borászat (Egri borvidék)

Kékfrankos, Cabernet Franc, Merlot, Pinot Noir és Syrah fajtákból házasított bikavér. Sötét rubin szín, ízében és illatában áfonya, érett cseresznye és fűszeres tölgy aromák fedezhetők fel, hosszú lecsengés és bársonyos tanninok jellemzik.

A fine Bikavér from the marriage of Kékfrankos, Cabernet Franc, Merlot, Pinot Noir and Syrah. Dark ruby colour, mulberry, cherry and spicy oak aroma and taste with smooth tannins and long finish.

VÖRÖSBOROK / RED WINES

1 DL

ÜVEG (0,75 L)

Bock Royal Cuvée

8 990 Ft

minőségi száraz vörösbor (*dry red wine*)
Bock Pincészet (Villányi borvidék)

Két meghatározó francia borvidék, a bordeaux-i (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot) és a burgundi (Pinot Noir) fő fajtái kerültek házasításra ebben a borban. 24 hónapig új és használt hordókban érlelődik. Sötét intenzitású, gránátba hajló bíborvörös szín jellemzi, illatában, ízében édes fűszerek, túlérett gyümölcsök, csokoládés, vaníliás aromák érezhetőek.

The partnership of the dominant varieties from the two French wine regions. The blend of Cabernet Sauvignon (Bordeaux), which makes up the backbone of the wine with Pinot Noir (Burgundy) is complemented with Cabernet Franc and Merlot. It is matured for 24 months in new and used barrique barrels. Characterized by a crimson colour tending toward garnet of dark intensity; in its bouquet and taste one can sense sweet spices and overripe fruit and the aromas of chocolate and vanilla.

Gere Solus Merlot

22 990 Ft

prémium száraz vörösbor (*dry red wine*)
Gere Attila Pincészete (Villányi borvidék)

Színe mély, lila árnyalatú, bordó reflexekkel. Illatában behízelt erő, főleg aszalt szilva, pörkölt fahéj és vanília jegyei robbannak, majd folyamatosan bővül az aromakép. Kóstolva lendületes elegancia jellemzi, ahol fekete bogyósok és kávé hordófűszerek kíséretében jól megférő finom savak, érett tanninok és a villányi termőterület harmóniája alkotják az összeképet.

Extremely dark, almost black core with purple tinges at the rim. The slow moving legs indicate high viscosity. Amazing complexity with saline, mineral notes intermingling with fruit and sweet spices. The palate is dominated by aromas of plums, raspberries and sour cherries complemented by notes of dark chocolate and coffee. Firm tannins provide structure and longevity.

Rocas de Seña

49 990 Ft

prémium száraz vörösbor (*dry red wine*)
Seña Wines (Chile)

Gyönyörű, mély lila színéhez visszafogott kávé, keleti fűszeres, valamint tölgyes jegyekben gazdag illatvilág társul. A vibráló, tartalmas kortyban friss gyümölcsök, fűszerek jelennek meg a háttérben egy csipetnyi füstös érzettel. Egy igazán elegáns, de mégis fiatalos tétel, friss, selymes textúrával, hosszú lecsengéssel.

Its beautiful, deep purple color is accompanied by an aromatic world rich in understated coffee, oriental spices and oak notes. In the vibrant, substantial sip, fresh fruits and spices appear in the background with a hint of smoke. A truly elegant, yet youthful item, with a fresh, silky texture and a long finish.

DESSZERTBOROK / DESSERT WINES

1 DL

ÜVEG

Petrény Debrői Cuvée

590 Ft

3 990 Ft (0,75 l)

minőségi félédes fehérbor (*semi-sweet white wine*)
Petrényi Pincészet (Egri borvidék)

A legendás Debrői Hárslevelű továbbgondolt folytatása. A félédes nedű kései szüretelésű Hárslevelű és Olaszrizling mesteri házasítása. Illatában és ízében az aszalt sárgahúsú gyümölcsök végtelen és gazdag aromája.

The improved type of the legendary Debrői Hárslevelű. A semi-sweet late-harvest wine from the marriage of Hárslevelű and Olaszrizling. Dried yellow-fruit aroma in taste and bouquet.

Angyal Szeretet Tokaji Édes Szamorodni

3 990 Ft (0,5 l)

minőségi édes fehérbor (*sweet white wine*)
Angyal Pincészet (Tokaji borvidék)

Nagyobb részben aszúsodott fürtökből nyert magas cukortartalmú must adta a kiváló minőségű alapot, majd a másfél éves gondos ászkolásnak (Szamorodni technológiához igazodva) köszönhetően nyerte el a rá jellemző sárgabarackos jelleget, mely virágpör illatú bájjakkal egészül ki.

The high-quality basics were given by high sugar-contended stum, mostly retrieved from botrytised curls. After 1,5 years of attentive aging in barrels the nectar gains its proper apricots-aspect, expanded with farina-smell-like charms.

Kardos Tündérmese

4 590 Ft (0,5 l)

minőségi édes fehérbor (*sweet white wine*)
Kardos Pincészet (Tokaji borvidék)

Friss, üde, jóivású, könnyű bor. Jelentősen töppedt, részben aszúsodott fürtöket válogattak alapanyagának, ami Furmint, Sárgamuskotály, és egy kevés Hárslevelű volt. Könnyű gyümölcsös, mézes kortyok, virágok, és egy kis kajszibarack.

A fresh, lively and light wine that is easy to drink. Made from a material of mainly raisined bunches of aszú grapes of Furmint, Sárgamuskotály and some Hárslevelű. Light and fruity sips with honey, flowers and a touch of apricot.

DESSZERTBOROK / DESSERT WINES

1 DL

ÜVEG

Oremus Késői Szüret

minőségi édes fehérbor (*sweet white wine*)
Oremus Pincészet (Tokaji borvidék)

9 990 Ft (0,5 l)

A Késői Szüret különböző fajták házasítása. Összetevői közül kiemelkedik a Furmint, ami megteremti a sav-cukor tökéletes egyensúlyát, valamint a könnyed és illatos Hárslevelű. A Kövérszőlő és a Zéta kihangsúlyozzák a bor gyümölcsös, mézes aromáját és megadják testességét. És ne feledkezzünk meg a Sárgamuskotályról sem, amitől a bor gömbölyű és kerek lesz.

Late Harvest is produced using a coupage of different varieties. These include the Furmint, whose acidity creates the perfect balance with the sweetness, while the Hárslevelű adds mellowness and a silky texture. The Kövérszőlő and Zéta increase the mellowness and fruitiness, along with the strength of the wine. And then there is the golden Sárgamuskotály that rounds out the nose of the wine.

Gróf Degenfeld 5 puttonyos Aszú

minőségi édes fehérbor (*sweet white wine*)
Gróf Degenfeld Szőlőbirtok (Tokaji borvidék)

15 990 Ft (0,5 l)

Fiatal, gyümölcsözöntől kicsattanó Aszú. Őszibarackos, ananászos, érett banános aromaprofil. Lebegős könnyedsége az orrunkra száll, majd kóstoláskor ez a játékos, kacér mondandó még jobban meglevenedik ízében és kóstolás után hosszasan tovább kecsegteti az ízlelőbimbóinkat.

This young Aszú explodes with a profusion of fruit with peach, pineapple and ripe banana aromas. An airy lightness fills the nose, then its playful, flirtatious expression becomes even livelier in the mouth, tickling the taste buds long after tasting.

Gróf Degenfeld 6 puttonyos Aszú

minőségi édes fehérbor (*sweet white wine*)
Gróf Degenfeld Szőlőbirtok (Tokaji borvidék)

22 990 Ft (0,5 l)

A Galambos- és a Terézia-dűlők termése, 85% Hárslevelű és 15% Furmint felhasználásával. Illatában fás, fűszeres jegyek, a kortyban kandírozott és trópusi gyümölcsök jelennek meg.

Produced at Galambos and Terézia Vineyards, combining 85% Hárslevelű and 15% Furmint. Woody and spicy notes, candied and tropical fruits can be discovered in the sip and aroma.