IKON Bar & Restaurant
II. osztály

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

IKON

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 tartalmazzák. 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 12% szervízdíjat.

Kellemes időtöltést kívánunk az IKON Bar & Restaurant-ban!

Pátrovics Attila
szállodavezető

The secret of Hungarian culinary art is not only the method of prepairing 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 12% service fee.

Have a good time in the IKON Bar & Restaurant.

Attila Pátrovics
hotel manager

ÉTLAP / *MENU*

ELŐÉTELEK / *APPETIZERS*

Padlizsánkrém pirítóssal és kerti zöldségekkel [1 3 7 10] **1 990 Ft**
Eggplant Cream with Toast and Vegetables

Klasszikus Cézár-saláta csirkemellel [1 3 7 10] **2 590 Ft**
Classic Caesar Salad with Chicken Breast

LEVESEK / *SOUPS*

Házias húsleves csigatésztával és zöldségekkel [1 3 9] **1 790 Ft**
Homemade Bouillon with Pasta and Vegetables

Fokhagymakrémleves sajtos krutonnal [1 7] **1 590 Ft**
Creamy Garlic Soup with Cheesy Crouton

Marhagulyás bográcsban **2 390 Ft**
Beef Goulash served in Cauldron

Eperkrémleves tejszínhabrózsával [7] **1 790 Ft**
Creamy Strawberry Soup with Whipped Cream

1 – Glutén	2 – Rákfélék	3 – Tojás	4 – Halak	5 – Földimogyoró	6 – Szójabab	7 – Tej
8 – Diófélék	9 – Zeller	10 – Mustár	11 – Szezámmag	12 – Szulfitok	13 – Csillagfürt	14 - Puhatestűek

FŐÉTELEK / *MAIN DISHES*

Rántott sajt falatok vegyes körettel és tartármártással [1 3 7 10] **3 290 Ft**
Breaded Cheese with French Fries, Steamed Rice and Tartar Sauce

Snidlinges juhtúróval töltött gombafejek hasábburgonyával [1 3 7] **3 290 Ft**
Mushroom Buttons stuffed with Bryndza, French Fries

Ínyenc jércemell baconnel, sajttal és póréhagymával töltve, fűszeres héjas burgonyával [1 3 7] **3 590 Ft**
Breaded Chicken Breast stuffed with Bacon, Cheese and Leek, Seasoned Potatoes

Klasszikus csirke Cordon Bleu vegyes körettel [1 3 7] **3 790 Ft**
Classic Chicken Cordon Bleu with French Fries and Steamed Rice

Kínai pirított tészta csirkemellel [1 3 6 11 14] **3 290 Ft**
Chinese Roasted Noodles with Chicken Breast

Fafülgombás, zöldséges marharagu párolt rizzsel [6 11 12] **3 990 Ft**
Beef Ragout with Wood Ear Mushroom and Vegetables, Steamed Rice

Rántott sertésszelet olasz módra hasábburgonyával és citrommal [1 3 7] **3 590 Ft**
Giant Breaded Pork Chop with French Fries and Lemon

Pikáns szezámmagos sertéscsíkok wok zöldségekkel [1 6 11] **3 590 Ft**
Spicy Sesame Seed Pork Stripes with Wok Vegetables

Fokhagymás, mustáros szuvidált sertéstarja hasábburgonyával [10] **3 990 Ft**
Sous Vide Pork Chop with Garlic and Mustard, French Fries

1 – Glutén	2 – Rákfélék	3 – Tojás	4 – Halak	5 – Földimogyoró	6 – Szójabab	7 – Tej
8 – Diófélék	9 – Zeller	10 – Mustár	11 – Szezámmag	12 – Szulfitok	13 – Csillagfürt	14 – Puhatestűek

FŐÉTELEK / *MAIN DISHES*

Vasalt marha steak erdei gombaraguval,
fűszeres héjas burgonyával [1 3 6 9 10] **6 590 Ft**
Pressed Beef Steak with Wild Mushroom Ragout and Seasoned Potatoes

Lazac steak zöldfűszeres vinaigrette-tel,
balzsamos vegyes salátával [4 10] **3 690 Ft**
Salmon Steak with Vinaigrette, Balsamic Green Salad

Ropogós sült pisztráng petrezselymes burgonyával [4] **3 990 Ft**
Fried Trout with Steamed Vegetables

Juhtúrós sztrapacska szalonnapörccel és tejföllel [4] **3 290 Ft**
Noodles with Ewe-cheese, Bacon and Sour-cream

1 – Glutén	2 – Rákfélék	3 – Tojás	4 – Halak	5 – Földimogyoró	6 – Szójabab	7 – Tej
8 – Diófélék	9 – Zeller	10 – Mustár	11 – Szezámmag	12 – Szulfitok	13 – Csillagfürt	14 – Puhatestűek

BŐSÉGTÁLAK / *PLATTERS OF PLENTY*

Klasszikus bőségtál 2 személy részére [1 3 4 7] — 12 990 Ft

Rántott sajt válogatás (Trappista, Camembert); Párizsi bundában sült jércemell; Olaszos pulykamell paradicsommal, pármai sonkával és Mozzarellával; Orly bundás citromborsos harcsafalatok; Hasábburgonya; 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] — 12 990 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; Hasábburgonya; 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	2 – Rákfélék	3 – Tojás	4 – Halak	5 – Földimogyoró	6 – Szójabab	7 – Tej
8 – Diófélék	9 – Zeller	10 – Mustár	11 – Szezámmag	12 – Szulfitok	13 – Csillagfürt	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*	**750 Ft**
Paradicsomsaláta *Tomato Salad*	**750 Ft**
Uborkasaláta *Cucumber Salad*	**750 Ft**
Tejfölös uborkasaláta [7] *Cucumber Salad with Sour Cream*	**750 Ft**
Csemegeuborka *Pickled Cucumber*	**750 Ft**

1 – Glutén	2 – Rákfélék	3 – Tojás	4 – Halak	5 – Földimogyoró	6 – Szójabab	7 – Tej
8 – Diófélék	9 – Zeller	10 – Mustár	11 – Szezámmag	12 – Szulfitok	13 – Csillagfürt	14 – Puhatestűek

DESSZERTEK / *DESSERTS*

Gesztenyepüré tejszínhabbal [7] **1 590 Ft**
Chestnut Purée with Whipped Cream

Áfonyás sajttorta szelet [1 3 7] **1 590 Ft**
Cheese Cake with Blueberry

Csokoládés szuflé [1 3 7] **1 290 Ft**
Chocolate Souffle

1 – Glutén	2 – Rákfélék	3 – Tojás	4 – Halak	5 – Földimogyoró	6 – Szójabab	7 – Tej
8 – Diófélék	9 – Zeller	10 – Mustár	11 – Szezámmag	12 – Szulfitok	13 – Csillagfürt	14 – Puhatestűek

ITALLAP / *DRINKS*

PÁLINKÁK / *PALINKAS* — 4 cl

Rézangyal Classis Mézes Meggy *(Honey Sour Cherry)*	1 490 Ft
Rézangyal Prémium Érlelt Alma *(Apple)*	1 690 Ft
Rézangyal Prémium Kajszibarack *(Apricot)*	1 690 Ft
Rézangyal Prémium Meggy *(Sour Cherry)*	1 690 Ft
Rézangyal Prémium Szilva *(Plum)*	1 690 Ft

WHISKEY-K / *WHISKEYS* — 4 cl

Jack Daniel's	1 290 Ft
Chivas Regal	1 690 Ft

KESERŰK / *BITTERS* — 4 cl

Zwack Unicum	990 Ft
Jägermeister	990 Ft

VODKA / *VODKA* — 4 cl

Finlandia	990 Ft

EGYÉB RÖVIDITALOK / *SPIRITS* — 4 cl

Berentzen Alma *(Apple)*	890 Ft
Metaxa*****	1090 Ft
Bailey's	1090 Ft
Bacardi Carta Blanca	1090 Ft
Bombay Sapphire Gin	1090 Ft
Opyyum 50% máklikőr *(Poppy-seed Liqueur)*	1 690 Ft
Martini Bianco	1090 Ft/8 cl

PEZSGŐK / *CHAMPAGNES* — üveg

Törley Charmant Doux	2 990 Ft
Törley Gála Dry	2 990 Ft
Törley Alkoholmentes	2 990 Ft

CSAPOLT SÖR / *DRAUGHT BEER*

Soproni pohár (0,3 l)	650 Ft
Soproni korsó (0,5 l)	890 Ft

PALACKOZOTT SÖRÖK / *BOTTLED BEERS*

	üveg
Soproni (0,5 l)	890 Ft
Soproni 0,0% (0,5 l)	890 Ft
Heineken (0,33 l)	890 Ft
Peroni (0,33 l)	890 Ft
Gösser Natur Zitrone Citrom 0,0% (0,33 l) *(Lemon)*	890 Ft
Soproni Óvatos Duhaj Démon (0,5 l) *(Brown Beer)*	890 Ft
Borsodi (0,5 l)	890 Ft

ÜDÍTŐITALOK, GYÜMÖLCSLEVEK / *SOFT DRINKS, FRUIT JUICES*

	üveg
Coca-Cola (0,25 l)	590 Ft
Coca-Cola Zero (0,25 l)	590 Ft
Cherry Coke (0,25 l)	590 Ft
Fanta Narancs (0,25 l) *(Narancs)*	590 Ft
Sprite Zero (0,25 l)	590 Ft
Kinley Tonic (0,25 l)	590 Ft
Kinley Gyömbér (0,25 l) *Ginger)*	590 Ft
Kinley Ginger Beer (0,25 l)	590 Ft
Kinley Pink Aromatic Berry (0,25 l)	590 Ft
Cappy Alma 100% (0,25 l) *(Apple)*	590 Ft
Cappy Eper 35% (0,25 l) *(Strawberry)*	590 Ft
Cappy Narancs 100% (0,25 l) *(Orange)*	590 Ft
Cappy Őszibarack 46% (0,25 l) *(Peach)*	590 Ft
Hello Alma 100% *(Apple)*	250 Ft/dl
Szobi Narancs 100% *(Orange)*	250 Ft/dl
Hello 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) *(Sparkling/Still)*	450 Ft

KÁVÉ, TEA / *COFFEE, TEA*

	adag
Presszókávé *(Espresso)*	590 Ft
Hosszú kávé *(Lungo)*	590 Ft
Cappuccino	690 Ft
Forró csokoládé *(Hot Chocolate)*	790 Ft
Latte Macchiato	790 Ft
Melange	890 Ft
Tea	490 Ft

ROPOGTATNIVALÓK / *SNACKS*

	db
Croco sós pálcika (40 g) *(Salted Sticks)*	350 Ft
Mogyi sós mogyoró (70 g) *(Salted Peanuts)*	550 Ft

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.

FEHÉRBOROK / *WHITE WINES*

	1 DL	ÜVEG (0,75 L)
Gál Lajos Egerszóláti Olaszrizling minőségi száraz fehérbor *(dry white wine)* Gál Lajos Pincészet (Egri borvidék)	**590 Ft**	**3 990 Ft**

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 minőségi száraz fehérbor *(dry white wine)* Kúcs Gyula Pincészet (Pécsi borvidék)	**590 Ft**	**3 990 Ft**

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.

Petrény Debrői Cuvée minőségi félédes fehérbor *(semi-sweet white wine)* Petrényi Pincészet (Egri borvidék)	**590 Ft**	**3 990 Ft (0,75 l)**

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.

ROSÉ BOR / *ROSÉ WINE*

	1 DL	ÜVEG (0,75 L)
Laposa Rosé minőségi száraz rosé bor *(dry rosé wine)* Laposa Pincészet (Badacsonyi borvidék)	**590 Ft**	**3 990 Ft**

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)
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 savérzet. 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.

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.

Bock Royal Cuvée **9 990 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.

VÖRÖSBOROK / *RED WINES* 1 DL ÜVEG (0,75 L)

Gere Solus Merlot 25 990 Ft

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

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

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 virágpor illatú bájakkal 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.

Gróf Degenfeld 5 puttonyos Aszú **16 990 Ft (0,5 l)**

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

Fiatal, gyümölcsözöntől kicsattanó Aszú. Őszibarackos, ananászos, érett banános aromaprofil. Lebegős könnyedsége az orrunkra száll, majd kóstoláskor ez a játékos, kacér mondandó még jobban megelevenedik 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 **23 990 Ft (0,5 l)**

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

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.