

Borlap

Winelist



MAGYARORSZÁG BORVIDÉKEI
HUNGARY'S WINE-GROWING REGIONS
UNGARNS WEIN ANBAUENDE GEBIETE



- | | |
|------------------------|--------------------|
| 1. Ászár-Neszmély | 12. Mátra |
| 2. Badacsony | 13. Pécs |
| 3. Balatonfüred-Csopak | 14. Mór |
| 4. Balatonmellék | 15. Pannonhalma |
| 5. Bükkalja | 16. Somló |
| 6. Csongrád | 17. Sopron |
| 7. Dél-Balaton | 18. Szekszárd |
| 8. Eger | 19. Tokaj-Hegyalja |
| 9. Etyek-Buda | 20. Tolna |
| 10. Hajós-Baja | 21. Villány-Siklói |
| 11. Kunság | 22. Zala |



FEHÉRBOROK
WHITE WINES
WEISS WEINE



Tóth Ferenc - Édes Lányom édes
Eger

9 000 Ft / 0,75 l



Világos szalmasárga bor nagy csokor virággal az illatában. Kitöltve a pohárba, azonnal jázmin, geránium, szőlővirág aromái tárulnak elénk. Ízében mézédés barackok zamata kíséri a virágok által vezetett ízjegyeket. A sav-alkohol-cukor hármass jól balanszírozott. Mandulás kesernye és érett almás tónus teszi izgalmassá a bort a lecsengésében.

Clear straw yellow wine with a large bouquet of flowers in its aroma. When poured into a glass, the aromas of jasmine, geranium, and grape flower immediately emerge. Its taste is accompanied by the honey-sweet flavor of peaches, led by the floral notes. The acid-alcohol-sugar trio is well balanced. The almond bitterness and mature apple undertones make the wine exciting in its finish.

Dubicz - Irsai Olivér
Mátra

8 000 Ft / 0,75 l



Illatában egy virágzó bodzabokrokkal teli mező bujasága csábít. Íze bódító, mintha virágcsokorba harapnánk. A fajta egyik klasszikusa kerülhet a pohárunkba.

The flavour of the wine promises an elderberry bush fields. The taste is full of flowers. The classical flavor and taste of the Irsai Olivér wine. Hungarian type.



FEHÉRBOROK
WHITE WINES
WEISS WEINE



Babarczi - Sauvignon Blanc
Pannonhalma

9 000 Ft / 0,75 l
2 000 Ft / 1,5 dl



A közepes intenzitású, bodzára, csalánra és fehér húsú gyümölcsökre emlékeztető illat frissességénél és mértéktartásánál fogva eleganciát tükröz. Kóstoláskor érezzük, hogy a borból egyenes ívet rajzol a közepesnél erőteljesebb savérzet és a citrusos ízek, amelyeket ugyanakkor őszibarackos, trópusi gyümölcsös zamatok, közepes test kísér. Hosszú lecsengéssel búcsúzik.

Restrained intensity, notes reminiscent of elderberry, nettle, and fleshy white fruits characterize this fresh and elegant white. On the palate, this medium body wine surprises you with an arc from citric acidity to ripe peach and tropical fruits and everything in between. Anticipate a long finish.

Dobosi - Olasz Rizling
Balaton

9 000 Ft / 0,75 l
2 000 Ft / 1,5 dl



Igazi mindennapi Olaszrizling. Tiszta zöldes világos citrom színben forog a pohárban, illatában, zöldalma és zöld szilva fejlődik ki benne, ahogyan szellőzik és melegszik a bor. A korty szerkezete kerek formát ölt, a könnyed testbe belesimul a lágy tónusú savérzet, az alkohol a korttyal arányos.

Real everyday Italian Riesling. Pure greenish light lemon color in the glass, its aroma, green apple and green plum develop in it, as the wine aerates and warms. The structure of the sip takes a round shape, the light body is smoothed by the soft-toned acidity, the alcohol is proportional to the sip.



FEHÉRBOROK
WHITE WINES
WEISS WEINE



Degenfeld - Furmint
Tokaj

12 000 Ft / 0,75 l
2 500 Ft / 1,5 dl



Illatban a furmintra jellemzően inkább neutrális jellegű, friss mezei virágok illatával keverve kis idő elteltével a puszpáng levél illat is megjelenik. Ízben könnyed, ropogós, enyhén körtés, őszibarackos ízvilággal. Az évszámotnak megfelelően, élénk ropogós savakkal, mely sokáig frissen tartja a bort.

A typical rather neutral character of Furmint mixed with a scent of wildflowers and later on with some boxwood leaf notes. Light, crunchy palate with a touch of pear and peach flavors. A vintage with vivid, crunchy acids, which keep the wine fresh for a long time.

Szőke Mátyás - Paskomi Chardonnay
Mátra

12 000 Ft / 0,75 l
2 500 Ft / 1,5 dl



Gyöngyöstarján határában található déli fekvésű Paskom dűlő. A Mátrai borvidék – ahol a nap és a hegy összeér- napsütötte dombjain terem ez a dűlőselektált tétel, melynek gyümölcsösen üde ízvilágát csodálatosan egészíti ki a nagy borok elegáns fűszere a barrique érlelés. Élénk savtartalmú karakteres illatú bor, amit az új barrique hordók kellemes vaníliaaromái még jobban kiemelnek és további ízekkel gazdagítanak.

The south-facing Paskom vineyard is located at the edge of Gyöngyöstarján. On the sunlit hills of the Mátra Wine Region - where the sun and mountains meet - grows this vineyard-selected grape, whose fruity fresh flavor is wonderfully complemented by the barrique maturation, the elegant savor of great wines. Lively acidity and characteristic savor.



ROSÉ BOROK
ROSE WINES
ROSÉWEINE



Bodri - Rozi Rosé
Szekszárd

8 000 Ft / 0,75 l
1 800 Ft / 1,5 dl



Ez a Rose a hagyományainknak megfelelően nem más, mint Észak és Dél szövetsége. Az Észak gyümölcsösségével, frissességével, és kellemes savaival, míg a Dél bájos testével és csalfa édességével zárja fogyasztóinak szívébe magát.

This Rosé, true to our traditions, is nothing other than the alliance of north and south. Consumers of this wine are conquered by the fruitiness, freshness and pleasant acids of the north and the charming body and coy sweetness of the south.

Paulus - Rosé
Mór

8 000 Ft / 0,75 l
1 800 Ft / 1,5 dl



Igazi nyári ital, bár télen a meleg szobában sem megvetendő időnként?
A rozékra jellemző málnás-szamócás-rózsás illat mellett egy kis ásványos finesz érződik.

A real summer drink, though not too despicable in the warm room in winter?
In addition to the raspberry-strawberry-rose scent that is characteristic of the rosé, it has a slight mineral finish. Paulus Rosé was chosen as the Country's Best Rosé Wine at the 2019 National Rosé Wine Competition!



VÖRÖSBOROK
RED WINES
ROTWEINE



Dubicz - Kékfrankos-Cabernet
Mátra

9 000 Ft / 0,75 l



A két fajta tökéletes házassága, amely többhetes héjon erjesztés eredményeként érte el közepes rubin színét, piros bogyós gyümölcsökre emlékeztető illatát és élénk savérzetét. Könnyed vörösbor, karakteres jegyekkel fűszerezve.

The perfect blend of the two varieties, which, as a result of fermentation over several weeks, has reached its medium ruby color, its red-berry fragrance and its lively aroma. Light red wine, spiced with character marks.

Günzer - Portugieser
Villány

10 000 Ft / 0,75 l



Élénk lilás színnel, lehengerlő ibolyás illattal rendelkező, nagyon gyümölcsös, közepes testű, igazán jó ivású vörösbor a mindennapokra.

It has a vivid purple color, a reddish violetish scent, very fruity, medium-bodied, really good-drinking red wine for everyday use.



VÖRÖSBOROK
RED WINES
ROTWEINE



Recas - Cabernet Sauvignon
Arad

11 000 Ft / 0,75 l
2 300 Ft / 1,5 dl



Fiatal Cabernet sauvignon. Illatában először az animális jegyek jelentkeznek, majd a fekete cseresznye, szeder és áfonya kerül előtérbe, mely az ízében is jelentkezik. Fiatalosan játékos bor.

Young Cabernet Sauvignon. In the scent of the first, the animated signs come out, then black cherries, blackberries and blueberries come to the fore, which is in their mouths. Young playful wine.

Lelovits - Merlot
Villány

13 000 Ft / 0,75 l
3 000 Ft / 1,5 dl



Közepesen testes vörösbor, a kiváló fekvésű Bocor dűlőből. Szép gyümölcsökkel és tanninokkal rendelkező tartalmas és fiatalos Merlot. 8 hónapot érleltük első és másodtöltésű barrique hordóban.

Medium bodied red wine from the outstanding Bocor winery. Nice fruity aromas and soft tannins are the main character of this youngish Merlot, which spent 8 months in used oak barrel.



VÖRÖSBOROK
RED WINES
ROTWEINE



Mészáros - Cabernet Franc
Szekszárd

11 000 Ft / 0,75 l
2 300 Ft / 1,5 dl



Illatában fűszeres, elegáns és intenzív, ízében cseresznye, meggy, fekete gyümölcsök érezhetők, szájban selymes hatást kelt csokoládéval és fűszeres felütéssel. Szerkezete kiegyensúlyozott, kerek, tanninjai szépen integrálódnak a borban. Classic Selection borcsaládunknál a filozófiánk a gyümölcsös, fajtajelleges, jól fogyasztható borok létrehozása a cél, amellyel a fogyasztók minél szélesebb csoportját céloztuk meg, visszajelzések alapján ezt elértük.

Its scent is spicy, elegant and intense, with taste of cherry, sour, black fruits, with silky effect in the mouth with chocolate and spicy stirring. Its structure is balanced, round, tannins are well integrated in the wine. In our Classic Selection family, our philosophy is to create fruity, varietal, well-consumed wines with the aim of targeting the widest possible range of consumers, based on our feedback.

Haraszty - Pinot Noir
Etyek-Buda

15 000 Ft / 0,75 l



Gyakorlott Pinot Noir kóstolók számára ismerős, világos cseresznye piros szín fogad. Illata elsősorban gyümölcsös, bőrös jegyek mellett. Kóstolva a meggy és málna mellett kávé, dohány és a fahordós érlelés adta teltebb aromák fedezhetőek fel. Lecsengése közepesen hosszú, fűszeres.

Familiar light cherry-red color greets the experience Pinot Noir fans. Fruity, leathery scents greet the nose primarily. Your first sip offers red cherry and strawberries, overlaid with a hint of tobacco leaves. The additional oak aging added fuller aromas to make it well-round. Expect a long and spicy finish.



VÖRÖSBOROK
RED WINES
ROTWEINE



Thummerer - Bikavér
Eger

15 000 Ft / 0,75 l
3 500 Ft / 1,5 dl



Csillogó, izzó-mélyvörös színű, rendkívül összetett, telt illatú vörösbor. Nevéhez méltón testes, tüzes ital, belső harmóniájában az ászkolási, a gyümölcs és az új hordó csokoládéamata szelíden olvad össze. Legszebb formáját egy-éves palackban való érlelés után mutatja.

With ripe, ruby and bright velvet colour, Egri Bikavér is a sophisticated red wine. This full-bodied and robust wine is worth of its name, gently combining the ageing bouquet and taste of fruit with the chocolate aroma of the new cask blend.

Maul - Seraf
Villány

16 000 Ft / 0,75 l



Színében tiszta vörös, élénk málnapiros széllel, határozott koronával. Illata gyümölcsös, finom hordó fűszerezéssel. Szilvás, meggyes érett gyümölcsös ízebe belesimultak a tanninok és bársonyosak a savak. Finom hordóhasználat mutatkozik. Hosszú a korty, érezhető a fiatalsága, mindazonáltal rendkívüli harmonikus. Valóban angyali bor.

Clear red color with a bright raspberry edge and a distinct crown. The nose is fruity with some fine barrel aromas. On the palate, ripe fruity flavors of plum and sour cherry blend perfectly with tannins and velvety acids. Delicate barrel maturation. The sip is long, its youth is apparent, yet it is extremely harmonious. A truly "angelic" wine.



VÖRÖSBOROK
RED WINES
ROTWEINE



Gere - Aureus Cuvée
Villány

25 000 Ft / 0,75 l



A pohárban tiszta behízeltgő illatok fogadnak. Erdei gyümölcsök és a dohány játéka, a hordófüszerek megfelelő aránya egy már összeforrt bor benyomását kelti. Ízben a földes-avaros jegyek és a visszafogott gyümölcsök vezetik a bort. Idővel érkezik a kávé is a pörkölésből adódóan. Az érelt aroma, a komoly test még komplexebbé varázsolja. Már most behízeltgő, de mégis nagy jövő elé néz, hiszen van benne elegancia és potenciál. 40% Cabernet Franc, 40% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon.

Pure, ingratiating smell greets us. Forest fruits and tobacco plays with a touch of spicy aromas from the barrel and also some coffee and earthy flavours. Full bodied, komplex and structured with all the elegance. 40% Cabernet Franc, 40% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon.



DESSZERTBOROK
DESSERT WINES
DESSERTWEIN



Pannon Tokaj - Furmint - félédes
Tokaj

10 000 Ft / 0,75 l
1 500 Ft / dl



Illatban finom ásványosság egészül ki citrusos jegyekkel. Ízben friss citrusosság jellemzi és utóízben is ez a citrusos kissé ásványos lecsengés marad meg.

Lovely minerality with notes of fresh citrusy fruitiness on the nose. The palate opens up with characteristic fresh citrusy fruitiness and closes with a citrusy, mineral finish.

Csillagút - Édes Szamorodni
Tokaj

11 000 Ft / 0,5 l
2 300 Ft / dl



Főszerepben a könnyedebb gyümölcs illatok, barack és citrusok. Több menetben válogatott fűtök és szemek, 85 gramm cukortartalom, 18 hónap érlelés új fában. Könnyű, filigrán, gördülékeny.

Starring the lighter fruit scents, peaches and citrus. Several rounds of curls and grains, 85 grams of sugar content, 18 months maturing in a new barrel. Lightweight, filigree, smooth.



HÁZ BORA
HOUSE WINES
HAUSWEIN

Borháló
HORECA

Fehér

2 500 Ft / 2,5 dl

száraz fehér / dry white

Rosé

2 500 Ft / 2,5 dl

száraz rozé / dry rose

Vörös

2 500 Ft / 2,5 dl

száraz vörös / dry red



PEZSGÓK
SPARKLING WINES
SEKT

Borháló
HORECA

Törley - Gála

9 000 Ft / 0,75 l

3 000 Ft / 0,20 l



Hungaria - Extra dry

12 000 Ft / 0,75 l



Disegna - Brut Prosecco

16 000 Ft / 0,75 l

3 800 Ft / 0,15 l



1051 Budapest, Arany János u. 17.
Asztalfoglalás: 06-1-269-1176

II. osztály

Üzletvezető:
KACIMBARISZ JANULA

A számla végösszege után 12% szervizdíjat számolunk fel.
Service fee is not included, 12% of sum total will be added to the bill.
Die Bedienung ist in den Preisen nicht enthalten.
Daher wird zur Endrechnung ein Aufpreis von 12% hinzugefügt.





Itallap

Drinks



**ÁSVÁNYVÍZ /
MINERAL WATER**

NaturAqua	0,33 l	1.000,-
NaturAqua	0,75 l	1.700,-
Römer Quelle	0,33 l	1.200,-
Römer Quelle	0,75 l	2.000,-

**SZÉNSAVAS ÜDITŐ /
SOFT DRINKS (0,25 l)**

Coca cola	1.200,-
Coca cola zero	1.200,-
Fanta narancs	1.200,-
Kinley tonic	1.200,-
Kinley ginger	1.200,-
Sprite	1.200,-

GYÜMÖLCSLEVEK / JUICES (0,25 l)

Alma (Apple)	1.200,-
Narancs (Orange)	1.200,-
Őszibarack (Peach)	1.200,-
Ananász (Pineapple)	1.200,-
Fuzetea citrom (Lemon)	1.200,-
Fuzetea barack (Peach)	1.200,-

**HÁZI LIMONÁDÉ /
HOMEMADE LEMONADE**

Mythos limonádé	0,5 l	1.900,-
Szódavíz	1,0 l	1.400,-

**KÁVÉK – KOFFEINMENTES KÁVÉK /
COFFEE – DECAFFEINATED COFFEE**

Espresso	1.200,-
Dupla espresso (Double espresso)	1.800,-
Hosszú kávé (Long coffee)	1.300,-
Caffe latte	1.300,-
Cappuccino	1.300,-
Melange	1.500,-
Frappe	1.500,-
Greek coffee	1.500,-
Dupla Greek coffee (Double)	1.800,-
Freddo espresso	1.800,-
Freddo cappuccino	1.800,-
Ír kávé (Irish coffee)	3.100,-
Forró csokoládé (Hot chocolate)	1.800,-
Tea (Tea)	1.400,-



CSAPOLT SÖR / DRAFT BEER

Dreher pohár (<i>glass</i>)	0,3 l	1.300,-
Dreher korsó (<i>glass</i>)	0,5 l	1.900,-

PÁLINKÁK (4 cl)

Barack Pálinka (<i>Peach</i>)	3.200,-
Árpád meggy (<i>Cherry</i>)	3.100,-
Árpád birs (<i>Quince</i>)	3.400,-

ÜVEGES SÖR / BOTTLED BEER

Dreher alkoholmentes (<i>alcohol free</i>)	0,33 l	1.800,-
Dreher bak	0,5 l	1.800,-
HB búza (<i>wheat</i>)	0,5 l	1.900,-
Pilsner	0,33 l	1.900,-
Mythos	0,33 l	1.900,-
Fix	0,33 l	1.900,-

VODKA (4 cl)

Absolut Blue	2.300,-
Finlandia	2.300,-
Russian Standard Platinum	2.300,-

VERMOUTH (8 cl)

Martini Bianco	2.100,-
Martini Rosso	2.100,-
Martini Dry	2.100,-
Campari	2.300,-

RUM (4 cl)

Bacardi Superior	2.200,-
Havanna	2.300,-
Captain Morgan Black	2.300,-



WHISKY (4 cl)

Ballantine's	2.200,-
Grant's	2.200,-
Johnnie Walker Red Label	2.200,-
Johnnie Walker Black Label	3.000,-
Glenfiddich 12 years	3.800,-
Jack Daniel's	2.200,-
Jameson	2.300,-

KONYAK/COGNAC (4 cl)

Metaxa *****	2.300,-
Metaxa *****	2.900,-
Metaxa 12*	3.300,-
Hennessy V.S.	3.200,-

KESERŰK / BITTER (4 cl)

Zwack Unicum	2.300,-
Jägermeister	2.300,-

LIKÖR / LIQUEUR (4 cl)

Ouzo 12	1.900,-
Ouzo Plomari	2.100,-
Ouzo Plomari 0,2l	9.600,-
Tsipouro	2.200,-
Mastiha	2.200,-
Amaretto	2.200,-
Bailey's	2.200,-
Cointreau	2.200,-
Grand Marnier	2.600,-
Kahlúa	1.800,-

TEQUILA (4 cl)

Jose Cuervo	
Especial Silver	2.300,-
Especial Gold	2.300,-

GIN (4 cl)

Beefeater	2.200,-
Gordon's	2.200,-
Bombay Sapphire	2.400,-



KOKTÉLOK/COCTAILS

Aperol Spritz 3.000,-
(Aperol, prosecco, szóda, narancs)

Americano 2.400,-
(Campari, Martini Rosso, szóda)

Martini Cocktail 2.400,-
(Martini Dry, gin)

Tequila Sunrise 3.000,-
(Cuervo tequila, grenadine, narancslé)

Daiquiri 2.400,-
(Bacardi, lime, szirup)

Pina Colada 3.000,-
(Bacardi, kókusz szirup, tejszín, ananászlé)

Cuba Libre 3.000,-
(Bacardi, lime, cola)

Testarossa 3.000,-
(Eperpép, pezsgő)

Kir Royal 3.000,-
(Bols creme de Cassis, pezsgő)

Mojito 3.000,-
(Bacardi, lime, menta, szóda)

Gin Fizz 2.400,-
(Gin, cukor, lime, szóda)

ALKOHOLMENTES KOKTÉLOK / COCTAILS ALCOHOL FREE

Virgin Mojito 1.900,-
(Lime, menta, szóda)

Virgin Pina Colada 1.900,-
(Ananászlé, tejszín, kókusz szirup)

Virgin Strawberry Colada 1.900,-
(Ananászlé, eperpép,
tejszín, kókusz szirup)





1051 Budapest, Arany János u. 17.

Asztalfoglalás: 06-1-269-1176

II. osztály

Üzletvezető:

KACIMBARISZ JANULA

A számla végösszege után 12% szervizdíjat számolunk fel.

Service fee is not included, 12% of sum total will be added to the bill.

Die Bedienung ist in den Preisen nicht enthalten.

Daher wird zur Endrechnung ein Aufpreis von 12% hinzugefügt.

GÖRÖG BOR
GREEK WINE
GRIECHISCHER WEIN



RETSINA
MALAMATINA

2 500 Ft / 2,5 dl



A Malamatina Retsina bor az igazi görög bor, és kizárólag a "Savatiano" és a "Roditis" görög szőlőfajták felhasználásával készül. A bortermelés a "fehérbor készítés" módszerrel, szabályozott hőmérsékleti körülmények között történik, szigorúan kiválasztva a "hab" -ot (a szabadon futó gyümölcslé), így a szín, az aroma, az íz és a minőség tekintetében különleges jellemzőkkel rendelkezik. A Retsina Malamatina bor minőségét a legmodernebb mechanikai berendezésekkel felszerelt, legmodernebb borászati létesítmények is biztosítják. Kis mennyiségű fenyőgyanta hozzáadása a fermentáció során a retsina borának megkülönböztető ízét biztosítja, és ezzel egyidejűleg lehetővé teszi a szőlőfajták gyümölcsös ízeinek felszabadítását. Az ókorban ismert gyanta előnyös tulajdonságainak hozzáadása ezekhez a jellemzőkhöz az egyedülálló görög identitású bor.

Malamatina Retsina wine is the authentic Greek wine and it is produced using the exclusively Greek grape varieties "Savatiano" and "Roditis". Wine making is effected using the "White wine making" method, under controlled temperature conditions, by strictly selecting the must "foam" (the free run juice), thus obtaining special characteristics in terms of color, aroma, flavor and quality. The quality of Retsina Malamatina wine is also ensured by the state of the art vinification facilities, which are equipped with the most automated mechanical equipment. The addition of a small quantity of pine resin during fermentation gives retsina wine its distinct flavor and at the same time allows the fruity flavors of the grape varieties to be freed. Adding the beneficial properties of resin, which are well known since antiquity, to these characteristics the result is a unique wine with a totally Greek identity.

Malamatina Το κρασί Ρετσίνα είναι το αυθεντικό ελληνικό κρασί και παράγεται με τις αποκλειστικά ελληνικές ποικιλίες σταφυλιών "Σαββατιάνο" και "Ροδίτης". Η παρασκευή του κρασιού πραγματοποιείται με τη μέθοδο της "Άσπρης Οίνου", υπό ελεγχόμενες θερμοκρασιακές συνθήκες, με αυστηρή επιλογή του μούστου "αφρού" (χυμός ελεύθερης απόδοσης), αποκτώντας έτσι ειδικά χαρακτηριστικά όσον αφορά το χρώμα, το άρωμα, τη γεύση και την ποιότητα. Η ποιότητα του κρασιού Retsina Malamatina εξασφαλίζεται επίσης από τις πλέον σύγχρονες εγκαταστάσεις οινοποίησης, εξοπλισμένες με τον πιο αυτοματοποιημένο μηχανολογικό εξοπλισμό. Η προσθήκη μιας μικρής ποσότητας ρητίνης πεύκου κατά τη διάρκεια της ζύμωσης δίνει στο κρασί της ρετσίνα ξεχωριστή γεύση και ταυτόχρονα επιτρέπει την ελευθέρωση των φρουτώδους γεύσης των ποικιλιών σταφυλιών. Η προσθήκη των θετικών ιδιοτήτων της ρητίνης, τα οποία είναι γνωστά από την αρχαιότητα, σε αυτά τα χαρακτηριστικά, είναι ένα μοναδικό κρασί με απόλυτα ελληνική ταυτότητα.



