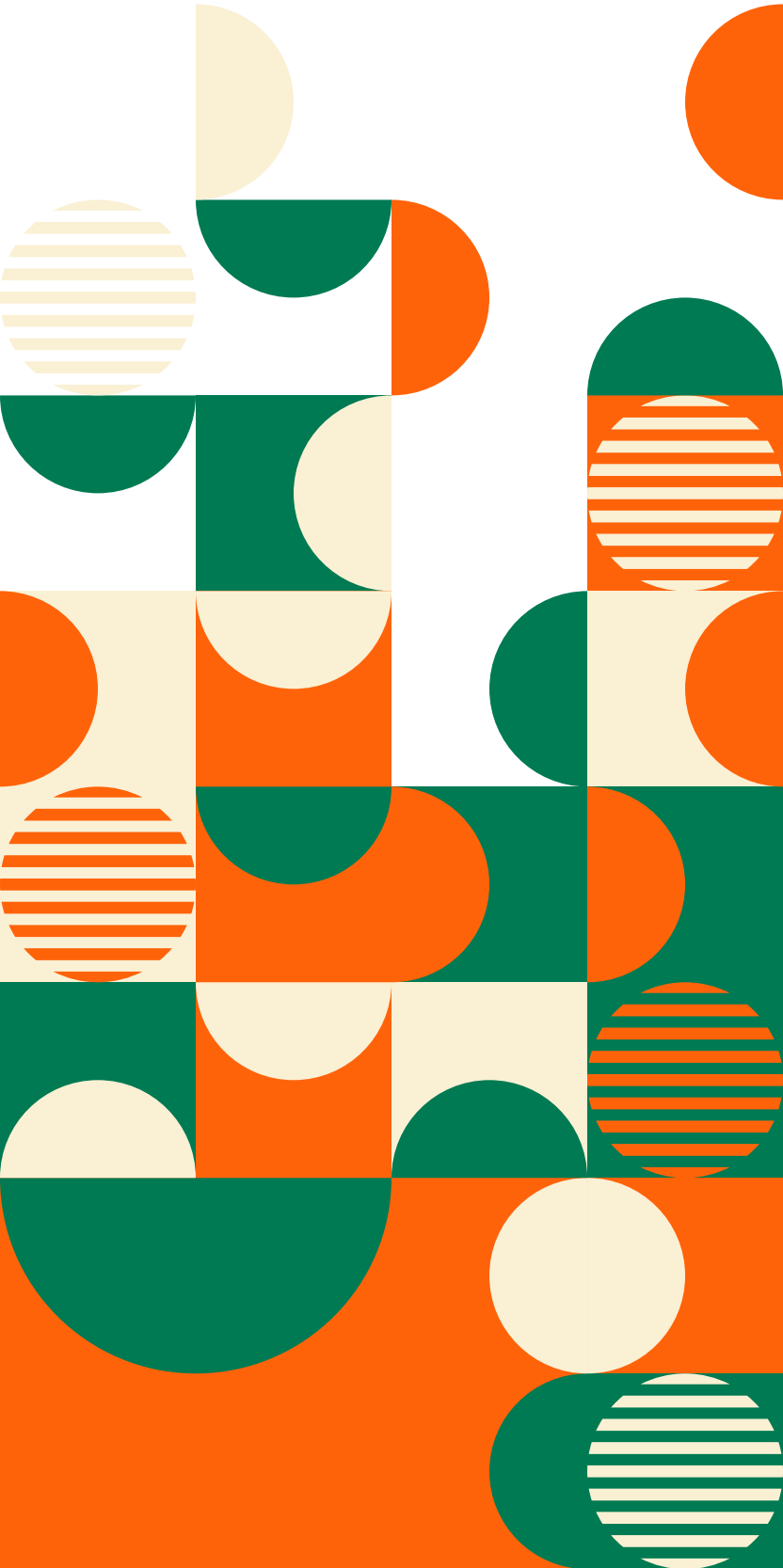


veranda

grill&wine

BORLAP WINE LIST



FEHÉR BOROK / WHITE WINES

Taschner Irsai Olivér (Sopron)

650 Ft / 0,1 l 4590 Ft / 0,75 l



Virágillatú, friss, ropogós, kedves és könnyed társasági bor Sopronból. Tartalmaz egy kevés – még az erjedésből származó szén-dioxidot, amely még jobban kiemeli a frissességét...

A floral, fresh, crisp, pleasant and light company wine from Sopron. It contains a little carbon dioxide - even from fermentation - which further enhances its freshness...

Wildflower Sauvignon Blanc (Recas-Erdély)

890 Ft / 0,1 l 6690 Ft / 0,75 l



Kirobbanóan bodzás-csalános-füves illatok és ropogós, frissítő, mediterrán citrusos ízek jellemzik. Kis maradék cukor kerekíti ezt a nemzetközi stílusban elkészített kiváló ár-érték arányú sauvignon blanc-t.

It is characterized by explosive elderberry-nettle-grassy aromas and crisp, refreshing, Mediterranean citrus flavors. A little residual sugar rounds off this excellent value-for-money sauvignon blanc made in an international style.

Káli Chardonnay (Balaton-felvidék)

990 Ft / 0,1 l 7190 Ft / 0,75 l



A Káli-medence szívében mészköves talajon termett, több mint 42 éves tőkékről kézzel szüretelt szőlőből készült, lehengerlő, gazdagon gyümölcsös, ásványos félszáraz bor, 12 gramm maradék cukorral. Világos arany szín. Szépen fejlődő, kifejező illatában kandirozott körte, puncs és tengeri sósság. Súlyos, hömpölygő korty nagyon érett gyümölcsökkel, császárkörtével, grillázzsal, törökmézzel és némi gyógyfűvességgel a lecsengésben. Grill szárnyasok és grillezett, karamellizált zöldségek, édesburgonya, zsírosabb sajtok, tejszínes és vajas tésztaételek, carbonara jellegű szószok mellé ajánljuk.

Made from hand-harvested grapes grown on limestone soil in the heart of the Káli Basin, grown on over 42-year-old vines, this is a captivating, richly fruity, mineral semi-dry wine with 12 grams of residual sugar. Light golden color. Beautifully developing, expressive aroma of candied pear, punch and sea saltiness. Heavy, flowing sip with very ripe fruits, pear, grill flavor, Turkish honey and some medicinal herbs on the finish. Recommended with grilled poultry and grilled, caramelized vegetables, sweet potatoes, fattier cheeses, creamy and buttery pasta dishes, carbonara-style sauces.

FEHÉR BOROK / WHITE WINES

Tokaj Hétszőlő Furmint Bio (Tokaj)

1100 Ft / 0,1 l 7990 Ft / 0,75 l



Csábító, elegánsan gyümölcsös, kissé ásványos illattal indít, amelyet nagyon szép gyümölcsösség és feszes savak követnek szájban. A Hétszőlő dűlő 1502-ben kapta nevét, amikor a Garaiak hét kisebb parcella megvásárlásával alakították ki birtokukat. A legendás birtok egykori tulajdonosai között találjuk a bibliafordító Károli Gáspárt, Bethlen Gábor erdélyi fejedelmet és a Rákócziakat...

It starts with a seductive, elegantly fruity, slightly mineral aroma, followed by very nice fruitiness and firm acids in the mouth. The Hétszőlő vineyard got its name in 1502, when the Garai family formed their estate by purchasing seven smaller plots. Among the former owners of the legendary estate are the Bible translator Gáspár Károli, the Transylvanian prince Gábor Bethlen and the Rákóczi family...

ROSÉ BOROK / ROSÉ WINES

Wildflower Pinot Noir Rosé (Recas-Erdély)

850 Ft / 0,1 l 6190 Ft / 0,75 l



Üde, ropogós rosé, ahogy a színe is utal rá, illata és íze egyaránt a friss málna, a cseresznye és az igazi szamóca kombinációját idézi.

A fresh, crisp rosé, as its color suggests, its aroma and taste evoke a combination of fresh raspberries, cherries, and real strawberries.

Dúzsi Rosé Cuvée (Szekszárd)

790 Ft / 0,1 l 5690 Ft / 0,75 l



Komplex, a mindennapokat kellemesen elkísérő rosé bor. Alapját a Kékfrankos adja, amelyet kiegészít a Zweigelt, a Merlot, a Portugieser, Blauburger, Pinot noir és egy kis Menoire.

A complex, everyday rosé wine that is a pleasant accompaniment. Its base is Kékfrankos, complemented by Zweigelt, Merlot, Portugieser, Blauburger, Pinot noir and a little Menoire.

VÖRÖS BOROK / RED WINES

Kovács Nimród Bikavér (Eger)

850 Ft / 0,1 l 6190 Ft / 0,75 l



Az Egri borvidék zászlós bora. Érett, meleg, piros húsú gyümölcs illatokkal és fűszerekben gazdag zamatokkal rendelkező házasítás. Húsos főételek kiváló kísérője.

The flagship wine of the Eger wine region. A blend with ripe, warm, red-fleshed fruit aromas and rich spice flavors. An excellent accompaniment to meaty main courses.

Jammertal Arcadia (Villány)

790 Ft / 0,1 l 5790 Ft / 0,75 l



Belépő a villányi Jammertal borbirtok világába. Intenzív gyümölcsöség, szeder, fekete ribizli, áfonya és selymes korty jellemzik. Cabernet sauvignon, Cabernet franc és Merlot házasítása.

An introduction to the world of Jammertal wine estates in Villány. Intense fruitiness, blackberry, blackcurrant, blueberry and silky mouthfeel. A blend of Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc and Merlot.

Tiffán Merlot (Villány)

1100 Ft / 0,1 l 7990 Ft / 0,75 l



Villány leghíresebb dűlőiből (Kopár és Ördögárok) származó borok házasítása. Egy igazi gyümölcsbomba, nagy testtel, szép szerkezettel. Mély rubin színű, fajtajelleges illatú bor, sok gyümölcscsel. Bársonyossága könnyen szerethetővé teszi, nem mindennapi élményt nyújtva a testes borok kedvelőinek.

A blend of wines from the most famous vineyards of Villány (Kopár and Ördögárok). A real fruit bomb, with a big body and a nice structure. A deep ruby-colored wine with a varietal aroma and lots of fruit. Its velvety texture makes it easy to like, offering an extraordinary experience for lovers of full-bodied wines.

Jackafall Cabernet Sauvignon (Villány)

1590 Ft / 0,1 l 11490 Ft / 0,75 l



A Pillangó kistestvére. Lendületes intenzív bor, 100% Cabernet sauvignon. Lendületes, életerős bor. Illatában málna- és áfonyalekvár, szép gyümölcsösség érezhető, a háttérben visszafogott hordóhasználat.

The little brother of the Butterfly. A lively, intense wine, 100% Cabernet Sauvignon. A lively, vibrant wine. The aroma is of raspberry and blueberry jam, with a nice fruitiness, with a restrained use of barrels in the background.

DESSZERT BOROK / DESSERT WINES

Babits kései Furmint (Tokaj)

890 Ft / 0,1l 4450 Ft / 0,5l



Tokaj-hegyalja legjellegzetesebb borfajtája. Kellemes illat és íz-világgal rendelkezik, kimagasló gyümölcsösség felfedezhető fel a borban. Kiválóan alkalmas olyan ételek mellé melyek önmagukban édesek, vagy édes betétet tartalmaznak (édes burgonya, mazsolás rizs, grillázs szósok, édes gyümölcsöt tartalmazó ételek, legyen az vörös vagy fehér hús. Valamint nagyon édes desszertek mellé, ahol a bor cukortartalma és szép savai könnyítik az édességet.

The most typical wine variety of Tokaj-Hegyalja. It has a pleasant aroma and taste, and outstanding fruitiness can be discovered in the wine. It is excellent with dishes that are sweet in themselves or contain a sweet filling (sweet potatoes, raisin rice, grill sauces, dishes containing sweet fruit, whether red or white meat. As well as with very sweet desserts, where the sugar content and nice acids of the wine lighten the sweetness.

Babits 5 Puttonyos Aszú (Tokaj)

3790 Ft / 0,1l 18900 Ft / 0,5l



Furmint, Hárslevelű, Muskotály szőlőfajtáknál bekövetkezett nemes rothadás (botritis cinerea) következtében kialakuló, kézzel szemétként szedett aszúszemekből és több száz évre visszanyúló technológiával készült édes Tokaji borkülönlegesség. Színe világos borostyán, ízében jól megfigyelhető az aszúra jellemző botritiszes íz, mellyel kellemes gyümölcsösség párosul. Élvezeti értéke: 10-12C-on a legjobb. Vadhúsokhoz, libamájhoz, gyümölcsökhöz és desszertekhez fenséges íz harmóniát kölcsönöz.

A sweet Tokaj wine specialty made from hand-picked Aszú grapes, which are the result of noble rot (botritis cinerea) in Furmint, Hárslevelű and Muskotály grape varieties, and using a technology dating back hundreds of years. Its color is light amber, and the botrytis flavor characteristic of Aszú can be clearly observed in its taste, which is combined with a pleasant fruitiness. Enjoyment value: best at 10-12C. It lends a sublime flavor harmony to game meats, foie gras, fruits and desserts.

