



**A feltüntetett árak Forintban értendők és az
ÁFA-t tartalmazzák.
Árainkra 12% felszolgálati díjat számolunk
fel.**

Die Preise verstehen sich in ungarischen
Forint und enthalten die Mehrwertsteuer.

Auf die angegebenen Preise wird eine
Servicegebühr von 12% erhoben.

Prices are in Hungarian Forints and include
VAT.

A 12% service charge will be added to the
prices.

Összeállította · Selected by:

Kovács Attila

F&B Manager



APERITIFEK - APERETIFS

<i>Martini · Bianco</i>	<i>8 cl</i>	<i>1 300</i>
<i>Martini · Dry</i>	<i>8 cl</i>	<i>1 300</i>
<i>Martini · Rosso</i>	<i>8 cl</i>	<i>1 300</i>
<i>Campari</i>	<i>8 cl</i>	<i>1 500</i>
<i>Aperol</i>	<i>4 cl</i>	<i>1 800</i>
<i>Martini Fiero</i>	<i>8 cl</i>	<i>1 300</i>

Restaurant & Lobby

PÁLINKÁK - SPIRITS - 4 CL

Agárdi Miraculum Irsai Olivér Szőlő · Grape	2 200
Agárdi Miraculum kajsziarack · Apricot	2 200
Agárdi cigánymeggy · Sour Cherry	2 200
Agárdi Barrique szilva · Plum	2 200
Agárdi piros vilmoskörte · Red William's Pear	2 200
Cornus Irsai Olivér szőlő · Grape	2 200
Cornus mézeságyas fürtös meggy 32°	2 200
Sour Cherry with Honey Base 32°	
Cornus hamvas szilva 42° · Plum	2 200
Cornus vilmoskörte 42° · Williams's Pear	2 200
Cornus birs · Quince	2 200
Cornus málna · Raspberry	2 700

GYOMORKESERŰK - BITTERS - 4 CL

Becherovka	1 400
Zwack Unicum	1 700
Zwack Unicum Szilva · plum	1 700
Jägermeister	1 700
Benedictine Dom	2 200

VODKÁK - VODKA - 4 CL

Finlandia	1 400
Grey Goose	3 100
Belvedere Pure	3 100
Beluga	3 100
Cobalte	3 100

ÁSVÁNYVÍZ - MINERAL WATERS

Naturaqua (szénsavas · sparkling)	0,33 l	800
Naturaqua (szénsavmentes · still)	0,33 l	800
Naturaqua (szénsavas · sparkling)	0,75 l	1 600
Naturaqua (szénsavmentes · still)	0,75 l	1 600

ENERGIA ITALOK - ENERGY DRINK

Red Bull/Red Bull Zero	1 500
Bomba	1 100

GYÜMÖLCSLEVEK - JUICE - 0,2 L

Cappy narancs · orange	800
Cappy ananász · ananas	800
Cappy őszibarack · peach	800
Cappy körte · pear	800
Cappy alma · apple	800
Cappy eper · strawberry	800

Frissen facsart narancslé · fresh orange juice	800/dl
--	--------

JEGES TEÁK - ICE TEA - 0,25 L

Fuzetea citrom · lemon	800
Fuzetea őszibarack · peach	800

LIMONÁDÉK - LEMONADES - 0,5 L

eper, bodza, görögdinnye, sárgadinnye, mojito,	1 400
ananász, maracuja, zöldalma, málna, kiwi, mangó	
cherry, citrom, őszibarack, sárgabarack, banán,	
levendula, szeder - LIMONÁDÉK	

Strawberry, Elderflower, Watermelon,
Cantaloupe, Mojito, Pineapple, Passion Fruit,
Green Apple, Raspberry, Kiwi, Mango, Cherry,
Lemon, Peach, Apricot, Banana, Lavender,
Blackberry - LEMONADES

Restaurant & Lobby

Relax, enjoy

CSAPOLT SÖRÖK - DRAUGHT BEER

	0,3 l	0,5 l
Krusovice	1020	1 700
Heineken	1020	1 700

ÜVEGES SÖRÖK - BOTTLED BEER

Soproni	0,5 l	1 700
Soproni Meggy Ale (4% alk.)	0,5 l	1 700
Soproni Démon (barna · brown)	0,5 l	1 700
Edelweiss	0,5 l	2 100
Gösser Spezial	0,33 l	1 100
Miller	0,33 l	1 300
Pilsner Urquell	0,33 l	1 300
Heineken Lager Beer (0% alk.)	0,33 l	1 100
Gösser alkoholmentes · Naturzitron	0,33 l	1 100

SZÉNSAVAS ÜDÍTŐK - SOFT DRINKS

Coca Cola	0,25 l	800
Coca Cola Zero	0,25 l	800
Coca Cola Zero Koffeinmentes	0,25 l	800
Fanta narancs · orange	0,25 l	800
Sprite	0,25 l	800
Kinley tonic	0,25 l	800
Kinley gyömbér · ginger	0,25 l	800
Fever Tree Mediterranean	0,2 l	1 600
Tree Cents Tonic Water	0,2 l	1 300
Tree Cents Tonic Aegean	0,2 l	1 300
Tree Cents Pink Grapefruit Soda	0,2 l	1 300
Tree Cents Bergamot & Mandarin Soda	0,2 l	1 300
Three Cents Ginger Beer	0,2 l	1 300

SKÓT WHISKY - SCOTCH WHISKY - 2 CL

Ballantine's	1 900
Johnnie Walker · Red Label	1 900
Johnnie Walker · Black Label	3 100
Chivas Regal 12 years	3 100
Glenmorangie 10 years	2 900

ÍR WHISKEY - IRISH WHISKEY - 4 CL

Jameson	2 100
Tullamore Dew	2 600

JAPÁN WHISKY - JAPAN WHISKY - 4 CL

Nikka	3 100
-------	-------

BOURBON WHISKEY - TENNESSEE - 4 CL

Jim Beam	2 100
Jack Daniel's	2 100

Restaurant & Lobby

Restaurant & Lobby

TEQUILÁK - TEQUILAS - 4 CL

<i>EL Jimador Tequila</i>	1 600
<i>Jose Cuervo- Silver</i>	1 900
<i>Jose Cuervo- Gold</i>	1 900
<i>Patron Reposado</i>	2 700
<i>KAH Blanco</i>	3 100

RUMOK - RUM - 4 CL

<i>Bacardi Black</i>	1 900
<i>Bacardi Caribbean Spiced</i>	2 600
<i>Havana Club Anejo Especial</i>	2 200
<i>Havana Club 7 years</i>	2 600
<i>Captain Morgan Spiced</i>	2 200
<i>Zacapa 23yo</i>	3 600
<i>Diplomatico Exclusiva</i>	3 100

GINEK - GIN - 4 CL

<i>Balaton Gin</i>	2 100
<i>Gordon's</i>	1 800
<i>Beefeater Gin</i>	2 100
<i>Bombay Sapphire</i>	2 300
<i>Tanqueray</i>	2 300
<i>Hendricks Gin</i>	3 100

KONYAKOK - COGNAC - 4 CL

<i>Metaxa*****</i>	1 900
<i>Courvoisier VSOP</i>	2 800
<i>Frapin 1 270</i>	3 400
<i>Chateau Fontpinot xo</i>	4 800
<i>Martell Blue Swift</i>	3 200

LIKÖRÖK - LIQUEURS - 4 CL

<i>Vedrenne Triple Sec</i>	1 200
<i>Vedrenne őszibarack · peach</i>	1 200
<i>Vedrenne Creme de Banana</i>	1 200
<i>Vedrenne Creme de Cacao / Fehér · white</i>	1 200
<i>Vedrenne Cherry Brandy</i>	1 200
<i>Vedrenne Zöldalma likőr</i>	1 200
<i>Vedrenne Supercassis Fekete ribizli likőr</i>	1 200
<i>Kahlúa</i>	1 200
<i>Stroh Jagerpunsch szilva</i>	1 900
<i>Sallys Dubai Csokoládé krémlikőr</i>	1 900
<i>Bailey's Irish Cream</i>	1 900
<i>Amaretto di Saronno</i>	1 900
<i>Cointreau</i>	1 900
<i>Mozart Chocolate Cream</i>	1 900
<i>Ypioca ouro Cachaca</i>	2 100

PEZSGÖK - CHAMAGNE - 0,75 L

<i>Asti Martini Proseco</i>	8 900
<i>Törley Gála Sec</i>	5 900
<i>Törley Gála Sec · 0,2 l</i>	1 800
<i>Törley Charmant</i>	5 900
<i>Kreinbacher Classic</i>	9 900
<i>Hungária Extra Dry</i>	7 800
<i>Hungária Extra Dry Rose</i>	7 800
<i>Hungária Sweet Style</i>	7 800
<i>Martini Asti</i>	8 900
<i>Moet Chandon Brut</i>	33 000
<i>Moet Chandon Ice Imperial</i>	35 000
<i>Gosset Grande Réserve</i>	39 000

*Restaurant**Lobby drinks**Lobby
Restaurant &*



HOTEL FÜRED^{****}
SPA & CONFERENCE

*Koktélok &
Kávékülönlegességek*

VÁLOGATOTT GOURMET KÁVÉK, KÜLÖNLEGES ÉLMÉNYEK

*A SELECTION OF GOURMET COFFEES AND
UNIQUE EXPERIENCES*



KÁVÉK FEKETÉN · BLACK ONES

RISTRETTO 900,-
Espresso első fele, kevésbé citrusos „erős” kortya

ESPRESSO 900,-
40 ml intenzív espresso

CUBANO 980,-
Nádcukorral főzött espresso, narancsreszelék ágyon

ESPRESSO MACHIATO 980,-
Tejhab kalappal lágyított espresso

CHILI ESPRESSO 1.200,-
Mexikó egzotikus ízei egyetlen espressoba sűrítve

MISSIONÁRUS 1.200,-
Kakaóval és barnacukorral narancs reszelék ágyra főzött espresso

KÁVÉK FEHÉREN · WHITE SPECIALS

CAPPUCCINO 1.100,-
Olaszos stílusban, nem „feltejezve”, hogy a kávé nemes ízei még érződjenek

KÓKUSZ MACHIATO 1.200,-
Spanyol gyarmatosítók habos tejeskávéja

DOHÁNYKÁVÉ 1.500,-
Ez illatában és az ízében is a szivarra emlékeztető ital. Nádcukorral főzött espresso, gyümölcsillatos dohány és a tejszín harmóniájában

CORTADO 1.100,-
Espresso és selymesen gőzölt tej kiegyensúlyozott, krémes harmóniája

MELANGE 1.300,-
Latte-s pohárban a méz a tej, tejhab és az espresso tökéletes összhangja

FLAT WHITE 1.100,-
Dupla espresso selymesen gőzölt tejjel, intenzív, mégis kiegyensúlyozott

CARAMELL LATTE 1.200,-
Karamell szirup, selymes tej és tejhab harmóniája, rétegezett espressóval koronázva

KÁVÉ KOKTÉLOK · COFFEE COCKTAILS WITHOUT ALCOHOL

COFFEE MOZZARELLA

1.400,-

Latte-s pohárba aprított mozzarella espressoval, gőzöl tejjel, tejszínhabbal, mozzarellával díszítjük

MACADAM LATTE

1.400,-

Üvegphárba Macadam szirupot töltünk, majd erre egy gőzölt tej, tejhab és rétegezett espresso kerül. A tetejét beszórjuk pörkölt dióval

AFTER EIGHT LATTE

1.400,-

Latte-s pohár falára csoki öntet, az aljára menta szirup, gőzölt tej, tejhab és rétegezett espresso kerül. tetejét reszelt csokival és menta levéllel díszítjük

ALKOHOLOS KÁVÉ ALAPÚ KOKTÉLOK

COFFEE COCKTAILS WITH ALCOHOL

CAFFE CORRETTO

2.900,-

Egy adag ristretto barack pálinkával gazdagítva

CAFFE RUSSIAN

2.500,-

Üvegphárba egy adag espressot töltünk, majd ebbe Vodka tejszínnel felengedve kerül

CAFFE FRENCH

3.200,-

Üvegphárba egy adag hosszúkávét töltünk, amit megbolondítunk Metaxával, szegfűszeggel és narancshéjjal

ANGEL DREAMS

3.100,-

Üvegphárba Bailey's-t töltünk, majd erre egy adag espressot, a tetejére tejszínhab és reszelt mogoró kerül

ESPRESSO MARTINI

2.200,-

Vodka, kahlua, eszpresszó, cukorszirup

JEGES KÁVÉK · ICED COFFEES

ICED FREDDO

1.200,-

Üveg pohárba cukor szirup zúzott jéggel, egy adag espressoval

COFFEE PICNIC

1.900,-

Cső pohárban zúzott ananász, erre jég és sprite, espressoval, ananásszal díszítjük

COCONUT CREAM ICE COFFEE

1.900,-

Kókuszsziruppal gőzölt selymes tejhab, vaníliafagylalt és friss espresso különleges, krémes találkozása

VEDRENNE FORRÓ CSOKOLÁDÉK · HOT CHOCOLATES

Vedrenne kókusz forrócsokoládé

940,-

Vedrenne mogyoró forrócsokoládé

940,-

Vedrenne mandula forrócsokoládé

940,-

Vedrenne menta forrócsokoládé

940,-

Vedrenne fahéj forrócsokoládé

940,-

Vedrenne irish forrócsokoládé

940,-

Vedrenne gesztenye forrócsokoládé

940,-

Vedrenne mézeskalács forrócsokoládé

940,-

Vedrenne sárgábanán forrócsokoládé

940,-

Vedrenne eper forrócsokoládé

940,-

Vedrenne cherry forrócsokoládé

940,-

FORRÓ ALKOHOLOS ITALOK · HOT ALCOHOLIC DRINKS

FORRÓ ALMA · (vodka, zöldalma likőr, almalé, csipet fahéj)

2.600,-

WHITE WINTER · (whiskey, méz, citrom, csipet szegfűszeg, csipet fahéj, víz)

2.300,-

GROG · (fekete tea, Havana rum, szegfűszeg, fahéj, cukor)

2.500,-

ANGOL PUNCS · PUNCH- vörös és fehérbor, Havana rum, cukor, citrom, narancs)

3.100,-

FORRÓ TEÁK · HOT TEAS

LeafCup prémium teák

800,-



SZÍNES KOKTÉL VÁLOGATÁS A VILÁG MINDEN TÁJÁRÓL

*COLORFUL COCKTAIL SELECTION
FROM FAR AND AWAY*



APERETIFS · MARTINI KOKTÉLOK

APERITIFS · MARTINI COCKTAILS

Az aperitif koktélok egy régi mondást igazolnak miszerint a minőség és nem a mennyiség számít. Ebben a csoport- ban az italok mindig rövidek és soha nem készülnek nagy pohárba. Céljuk egy kis ellazulás, a gyomor előkészítése az étkezésre. Általában nem édes ízhatásúak. Többségük születése a századforduló korai éveire tehető, érdemes tehát kipróbálni a nagy öregeket.

POMEGRANATE ITALIAN FIZZ (Aperol, Grenadin, szóda) 2.200,-

MARTINI FIERO SPRITZ (Martini Fiero, Martini Prosecco, szóda) 2.800,-

PINEAPPLE MARTINI (vodka, ananászlé, Martini Bianco, méz, lime) 2.600,-

BRONX PERFECT (Gin, Martini Dry, Martini Rosso, narancslé) 3.200,-

NEGRONI (Gin, Campari, Martini) 3.100,-

ÉDESKÉS KOKTÉLOK

SWEET ONES

Egy jó vacsora után tökéletes befejezés lehet egy édeskés, elegáns koktél. Talán azért is szerepelhet az államok tíz legkedveltebb kevert itala között egy étkezés utáni koktél. Hazánkban leginkább a fehér orosz vált népszerűvé a „Nagy Lebowski” című film kapcsán.



COCONUT DREAM 2.800,-
(kókusz szirup, Crème de Banane, Crème de Cacao fehér, tejszín)

ALMOND JOY (Amaretto, Cacao likőr, zúzott jég) 3.200,-

GOLDEN DREAM (Galliano, Cointreau, tejszín, narancslé) 3.200,-

ORGAZMUS (Bailey's, Amaretto, tejszín, triple sec) 3.100,-

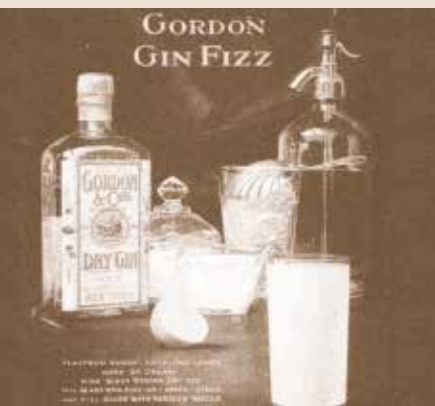
CHOCOLATE TINI 3.600,-
(Csokoládé likőr, Amaretto, Kahlua, Bailey's, Csoki öntet)

Az 1700-as évek végén egy francia szerzetesrend pincemestere, bizonyos Dom Perignon fejlesztette ki – az első időkben csak koronázási bornak nevezett italát – a pezsgőt. A kis buborékok élvezete azóta töretlenül hódít az egész világon, előkelőségből azonban máig sem veszített. A pezsgőből készített koktélok a kevert italok talán legexkluzívabb csoportja. Méltóságteljesen jelzik azt az érzést, jelentést amely az alap italhoz, a pezsgőhöz kapcsolódik.



PEZSGŐ ALAPÚ KOKTÉLOK · CHAMPAGNE COCKTAILS

FLIRTINI (Barack pálinka, Ribizlilé, Ananászlé, Pezsgő)	3.100,-
TESTAROSSA (Törley pezsgő, eperpüré)	1.500,-
APEROL SPRITZ (Aperol, Törley pezsgő, spritz szóda)	2.800,-
BELLINI RASPBERRY PEACH (Ribizli likőr, Barack püré, Törley Pezsgő)	2.400,-
ROSSINI (Campari, eperpüré, friss narancs, Törley pezsgő)	2.500,-



GIN KOKTÉLOK · GIN COCKTAILS

F. Sylvius holland professzor a XVII. században egy vesebántalmak enyhítésére szolgáló gyógyszert állított elő szeszszel erjesztett borókabogyóból. Az „orvosságot” angol katonák vitték Hollandiából a szigetországba ahol gyors népszerűségének titka az olcsó ára lehetett. Később az Indiai angol kolóniákban ismét a gyógyhatása miatt nőtt a népszerűsége. A fertőtlenítő hatású keserű kininre öntötték és a fogyaszthatóság kedvéért szódával lazították. Ezzel a „koktéllal” védekeztek a malária ellen. Ez a „szer” ma is ismert a kevert italok világában bár a Gin Tonic kedvelőinek feltehetően már egészen más a céljuk ezzel az itallal.

SUFFERING BASTARD (Gin, Brandy, citrom, cukor, angostura, gyömbér sör)	3.800,-
LONDON MULE (Gin, limelé, gyömbér sör)	2.900,-
ITALIAN TEA (Gin, vodka, rum, Triple sec, Amaretto, lime)	3.600,-
GIN BASIL SMASH (Gin, lime, cukorszirup, friss bazsalikom)	2.400,-
FÜRED HOTEL SIGNATURE (Gin, campari, ananászlé, mangó, lime, maracuja)	3.200,-
GIN GISKAN (Gin, tonic, lime, Grenadin szirup)	3.100,-

VODKA ALAPÚ KOKTÉLOK · VODKA COCKTAILS

A vodkát keleten burgonyából nyugaton gabonából állítják elő, bár az eredeti receptek szerint búza illetve árpa volt az alapanyag. Jelentése vízcseke, amely az ital színét és ízének semlegességét tekintve találó is lehet, hatását tekintve azonban kerüljük a párhuzamot. Egy irkutszki mondás szerint: „Szibériában az ember háromféleképpen szórakozik: horgászik, fényképez vagy vodkát iszik. Aki horgászik az nem fényképez, aki fényképez az nem horgászik. . . De a vodkát mindenki megissza.”

COSMOPOLITAN (vodka, Triple Sec, lime, áfonyalé) 2.600,-

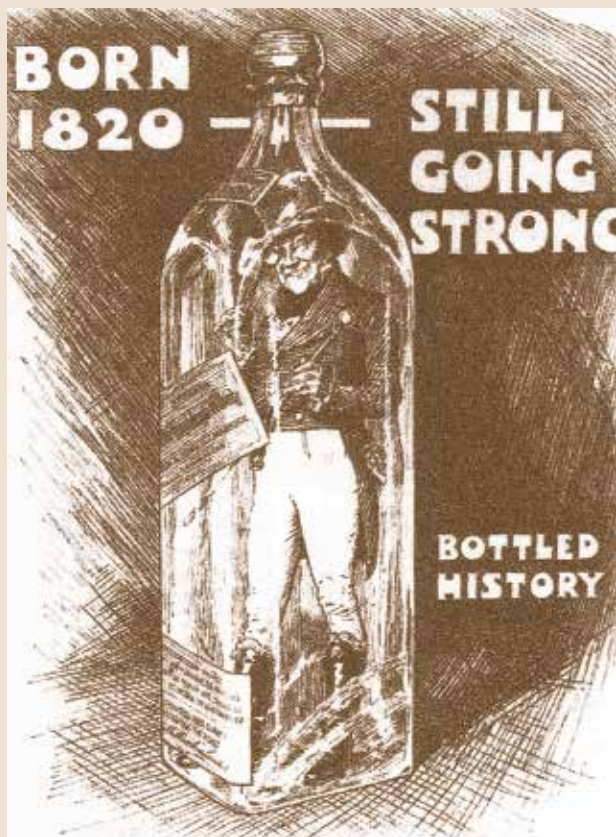
KETEL ONE COOLER (vodka, amaretto, narancslé, lime, grenadin) 3.800,-

PORN STAR MARTINI (vodka, vanília szirup, maracuja szirup, mango szirup, lime, prosecco) 3.200,-

SEX ON THE BEACH (vodka, Pech Tree, áfonyalé, citromlé, narancslé) 3.600,-

MOSCOW MULE (Vodka, limelé, gyömbér sör) 2.800,-





A skótoknál csak whisky e betű nélkül és története egyidős Skóciával. Neve az ősi kelta „uisge beatha” szavakat őrzi melynek az angolosított alakja a whiskey, jelentése pedig: „tüzes életvíz”. A whiskey alapanyaga minden esetben gabona. Persze ha whiskey akkor inkább whisky, mert legyen ez a szesz a skótoké, ők azok, akik a legbüszkébbek a gabonapárlatukra. A titok szerintük a következő: az árpa, az élesztő, a skót víz és a skót levegő.

WHISKEY ALAPÚ KOKTÉLOK · WHISKEY COCKTAILS

LYNCHBURG LEMONADE (Jack D., Triple sec, lime, cukor, sprite)	3.200,-
CHIVAS SIDECAR (Chivas, Cointreau, Lime, cukor)	4.100,-
MINT JULEP (Bourbon, friss menta, cukor, szóda)	2.400,-
ROB ROY – CHIVAS REGAL (Chivas, édes martini, száraz martini, Angostúra)	2.790,-
COLIN MCREA (whiskey, kókusz szirup, Mangó szirup, lime, narancslé)	3.600,-

TEQUILA ALAPÚ KOKTÉLOK

TEQUILA COCKTAILS

A tequilát az aztékok az agávė nevű növény gumójából készítették és rituális szertartásokon fogyasztották. Többnyire csak Mexicó határain belül volt ismert, míg a Rolling Stones az 1972-es kaliforniai turnéján egy egész nemzedék kedvenc italává tette. Hirtelen népszerűségének köszönhetően az USA tequila importja az ötszörösére nőtt, így persze hamarosan egymás után születtek a tequilás koktélok is melyek mind az újvilágban, mind az öreg földrészen nagy sikert arattak.



MEZCAL NEGRONI (tequila, Martini, campari)	2.900,-
TEQUILA SUNRISE (tequila, grenadin, narancslé)	2.600,-
PALOMA (tequila, Three Cents Grapefruit Soda)	2.800,-
CHAPALA (tequila, Triple Sec, Grenadin, citromlé, narancslé)	2.900,-
MARGARETA - CHAMPAGNE (tequila, cointreau, narancslé, pezsgő)	3.600,-

SHOOTER-EK · SHOOTERS

A shooter-ek olyan rövid italok melyek mennyiségét a fogyasztók a fogyasztás sűrűségével kompenzálják. Gyors tudatrombolók a türelmetleneknek, avagy a sövőzés közben fellépő tompulás angol ellenszere..

B 52 (Kahlúa, Bailey's, Cointreau)	2.600,-
VÉRES AGY (Peach Tree, Bailey's, Grenadin)	2.200,-
BULANGA (6DB shot, rum, maracuja szirup, lime lé, redbull)	6.600,-
RUM KAMIKAZE (Bacardi Black, Havana Club, Triple sec, lime)	2.700,-



KUBAI KOKTÉLOK · COCKTAILS FROM CUBA

1919. Január 16-án W. Wilson elnök bevezeti az alkoholtilalmat az Egyesült Államokban. Az ezt követő „szeszizmus” jelenti Kuba aranykorszakát. Aki szórakozni, inni vágyott leutazott vagy éppen leköltözött a gyönyörű Karib szigetre. Rengeteg kevert ital született vagy vált ismertté néhány év leforgása alatt. Számosat közülük mostanra a koktél- világ klasszikus nagy öregeinek tekintünk. Itt érdemes megemlékezni a 20-30-as évek kubai mixer királyáról – akit egy igazi szakértő, Ernest Hemingway is szakmája nagymesterének tartott – Constante Ribailagua-ról. Ő rendszerezte és tette népszerűvé ezeket a koktélokat. „Ha valaki nem járt Floriditában amikor Constante dolgozott az olyan, mintha nem is látta volna Havannát” – írta róla egy angol újságíró 1927-ben. „El Rey de los Cocteleros” – azaz a koktélok királya.

HAVANA COCKTAIL <i>(Havana Club, lime, grenadin, zúzott jég)</i>	2.800,-
MAGIC TOUCH <i>(Captain morgan, mangó, barack likőr, lime)</i>	3.200,-
STRAWBERRY DAIQUIRI <i>(Havana club, lime, eper püré, Triple sec)</i>	3.400,-
BAHAMA PAPA <i>(Havanna Club, banán likőr, ananászlé, narancslé)</i>	3.200,-
MOJITO <i>(Havana Club, friss menta, Angostura, lime, cukor, szóda)</i>	3.200,-
BUBBLE MOJITO <i>(Havana Club, friss menta, lime, cukor, Törley pezsgő)</i>	3.200,-
CUBA LIBRE <i>(Havana Club, lime, cola)</i>	3.200,-
CARIBBEAN SIDECAR <i>(Havanna Club, Cointreau, lime, cukor, zúzott jég)</i>	3.300,-
COCONUT BLAST <i>(Havanna Club, kókusz szirup, alma likőr, ananászlé, Redbull)</i>	3.800,-
MAI TAI - ULTIMATE <i>(Havanna Club, Amaretto, narancslé, ananászlé, grenadin)</i>	3.400,-
PINA COLADA <i>(Havana Club, kókuszkrém, tejszín, ananászlé)</i>	3.200,-
BAILEY'S COLADA <i>(Havana Club, Bailey's, kókuszkrém, ananászlé)</i>	3.400,-
STRAWBERRY COLADA <i>(Havana Club, eper, kókuszkrém, tejszín, ananászlé)</i>	3.200,-
TROPI COLADA <i>(Bacardi caribbean spiced, ananászlé, fahéjszirup, banán)</i>	4.200,-
YELLOWBIRD <i>(Havanna Club, banán likőr, Galliano, ananászlé, narancslé)</i>	3.200,-





BRANDY ALAPÚ KOKTÉLOK

BRANDY COCKTAILS

Többnyire egy szőlőborból készült párlat amely nem a Charente folyó mentén, Charente Maritime megyében készül. Ellenkező esetben Cognak- nak is hívhatjuk, itt azonban már egy olyan párlattal állunk szemben amely nem veszíthet nemességéből azáltal, hogy bármi mással összekevernénk. Maradnak nekünk tehát a brandy alapú koktélok, melyek azért még kellően előkelők ahhoz, hogy a belőlük készült klasszikus italok a kulturált italozás elegáns szereplői legyenek.

SIDECAR (Metaxa Brandy, Cointreau, citromlé)	3.100,-
BRANDY SOUR (brandy, Angostura, narancslé, citromlé, cukor)	2.700,-
PIERRE COLLINS (brandy, málna szirup, lime, szóda)	2.600,-
BRANDY COOLER (brandy, Triple Sec, lime, cukor, szóda)	3.100,-
GEORGIA JULEP (brandy, Peach Tree, friss menta, cukor, szóda)	3.200,-

ALKOHOLMENTES KOKTÉLOK · MOCKTAILS (ALCOHOL FREE)

VIRGIN ON THE BEACH (Narancslé, áfonyalé, barack püré)	1.500,-
VIRGIN PINA COLADA (kókusz szirup, ananászlé, tejszín)	1.500,-
BOGYÓ ÉS BABÓCA KEDVENCE (narancslé, áfonyalé, őszibaracklé)	1.500,-
MINYONOK HA ITT VANNAK, MINDIG EZT ISSZÁK (Ananászlé, almalé, áfonyalé, szóda)	1.500,-
ELZA HERCEGNŐ VARÁZSLATA (almalé, fél lime, eperpüré, ananászlé)	1.500,-

ALKOHOLTARTALMÚ SHAKE-K · SHAKES WITH ALCOHOL

EPER MILK SHAKE (eperpüré, kókusz szirup, Bacardi, fagyi, tej) 3.100,-

PEACH MILK SHAKE (vodka, baracklikőr, fagyi, tej, cukorszirup) 3.100,-

TEQUILA LIME SHAKE (Tequila, lime, fagyi, tej, menta szirup) 3.100,-

ALKOHOLMENTES SHAKE-K · SHAKES WITHOUT ALCOHOL

EPER MILK SHAKE (eperpüré, fagyi, tej) 1.500,-

BANÁN MILK SHAKE (banánpüré, fagyi, tej) 1.500,-

ŐSZIBARACK MILK SHAKE (őszibarack püré, fagyi, tej) 1.500,-

VEDRENNE LIMONÁDÉK · LEMONADES

Vedrenne epres limonádé 1.400,-

Vedrenne bodzás limonádé 1.400,-

Vedrenne görögdiinnyés limonádé 1.400,-

Vedrenne sárgadinnyés limonádé 1.400,-

Vedrenne mojitos limonádé 1.400,-

Vedrenne ananászos limonádé 1.400,-

Vedrenne maracujás Limonádé 1.400,-

Vedrenne zöldalmás Limonádé 1.400,-

Vedrenne málnás limonádé 1.400,-

Vedrenne kiwis limonádé 1.400,-

Vedrenne mangós limonádé 1.400,-

Vedrenne cherry limonádé 1.400,-

Vedrenne citromos limonádé 1.400,-

Vedrenne őszibarack limonádé 1.400,-

Vedrenne sárgabarack limonádé 1.400,-

Vedrenne banán limonádé 1.400,-

Vedrenne levendula limonádé 1.400,-

Vedrenne szeder limonádé 1.400,-

A feltüntetett árak az ÁFA-t tartalmazzák és Forintban értendők.

Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer/The prices are imclusive of VAT

Árainkra 12% felszolgálási díjat számolunk fel.

Wir rechnen auf die oben genannten Preise 12% Bedienungsgeld auf / Rates for 12% service charge

Összeállította · Offered by: Kovács Attila étterem igazgató
Restaurant Manager



GRÓF DEGENFELD 5 PUTTONYOS ASZÚ 2017 Tokaj

Klasszikus 5 puttonyos aszú a Galambos- és Terézia-dűlők löszfoltos, barna erdőtalajáról, furmint és muscat blanc házasításával. Illatban aszalt sárgabarack, akácméz, diós-magvas jegyekkel, ízben vaníliával, fahéjjal és szegfűszeggel kiegészülve. Harmonikus aszú, jó sav-cukor aránnyal.

A classic 5-puttonyos aszú from the Galambos and Terézia vineyards' brown forest soil with patches of loess. A blend of Furmint and Muscat Blanc. The nose opens with dried apricots and acacia honey, continuing with nutty notes, complemented by vanilla, cinnamon and cloves on the palate. It's a harmonious aszú, with good balance between acidity and sugar.

Klassischer 5-buttiger Aszuwein vom braunen Waldboden mit Löß-Flecken der Weingärten Galambos und Terézia. Harmonischer Aszuwein mit mittlerem Abklang und einem guten Säure-Zucker Verhältnis.

22 990 Ft/0,5 l

PATRICIUS 5 PUTTONYOS ASZÚ 2018 Tokaj

Egy gazdag évszázad szép bora. Illatban a trópusi gyümölcsök aromái, őszibarack és birs dominálnak. Az egyensúlyt elegáns savai, a krémességet a 145 grammnyi maradék cukor tartalom és a szép ásványosság biztosítja. Hosszú, elegáns lecsengésű.

A refined wine from a rich vintage. The bouquet is dominated by aromas of tropical fruits, peach, and quince. Its balance is ensured by elegant acidity, while the creamy texture and fine minerality are enhanced by 145 grams of residual sugar. The finish is long and graceful.

Eleganter Wein aus einem reichen Jahrgang. Im Duft dominieren Aromen von tropischen Früchten, Pfirsich und Quitte. Die Balance wird durch eine feine Säure getragen, während die cremige Textur und schöne Mineralität von 145 Gramm Restsüße unterstützt werden. Langer, eleganter Abgang.

22 990 Ft/0,5 l

FIGULA ZENIT AND MORE Balatonfüred

Minden évben közönségkedvenc. Illatában lehegerlő parfümösség, a friss szőlő aromái, citrusokkal, zöldalmával. Az élénk savtartalom mellett kis maradék cukor egyensúlyozza a kortyot. Könnyű beleszeretni.

A perennial crowd-pleaser. Opulently perfumed on the nose, with the fresh scents of grapes, citrus and green apple. The vibrant acidity is balanced by a touch of residual sugar, creating a perfectly rounded palate. Easy to fall in love with.

Jedes Jahr ist er der Lieblingswein der Verbraucher. Im Duft verführerische Parfümnoten, Aromen von frischen Trauben, mit Zitrusfrüchten und Grünapfel, den man leicht gerne haben kann.

980 Ft/0,1 l | 6 900 Ft/0,75 l

**JÁSDI CSOPAKI OLASZRIZLING HEGYBOR Csopak**

A Jásdi pince belépő olaszrizlingje, reduktívan elkészítve a frissesség érdekében. Elegáns, üde bor, mezei virágokkal, zöldalmával, fehér húsú barackkal. Szomjoltó savak, egyensúlyos korty. Összetéveszthetetlenül csopaki.

The entry-level Olaszrizling of the Jásdi winery, prepared reductively for freshness. It's an elegant, fresh wine with wild flowers, green apples and white-fleshed peaches. It has thirst-quenching acidity on the balanced palate. An unmistakable Csopak wine.

Eleganter, knuspriger Wein mit Wiesenblumen, Grünapfel, und Pfirsich mit hellem Fruchtfleisch. Durstlöschende Säuren, balancierter Schluck. Unverwechselbarer Wein aus Csopak.

980 Ft/0,1 l | 6 900 Ft/0,75 l





ETYEKI KÚRIA IRSAI OLIVÉR Etyek-Buda

A borászat választékának legújabb tagja, és talán a legvidámabb is egyben. 100% irsai olivér és 100% tartályos. Kirobbanó illatintenzitás. Kóstoláskor azon gondolkodtunk, hogyan lehet ennyi illatot egyáltalán palackba zárni. Tobzódó gyümölcsösség, vitális korty.

100% Irsai Olivér made 100% in tanks, with explosive, intense aromas. During the tasting, we wondered how it was possible to capture so many scents in one bottle. It's bursting with fruitiness on the vibrant palate.

100% Irsai Olivér und 100% Reifung im Behälter. Explodierende Duftintensität. Bei Verkostung haben wir daran gedacht, wie man so viele Düfte in einer Flasche verschließen kann. Zahlreiche Früchte, vitaler Schluck.

980 Ft/0,1 l | 6 900 Ft/0,75 l



FIGULA OLASZRIZLING Balatonszőlő

A pincészet választékának csúcs-belépő bora. Egyszerre könnyed és reduktív, mindeközben kategóriáján túlmutatva, a termőhelynek és a szigorú terméskorlátozásnak köszönhetően krémes, komplex és sűrű.

The high-end, top entry-level wine of the winery's selection. It's light and reductive, while it goes far beyond its category - it's creamy, complex and dense, owing to the strict yield control of the place of growth.

Spitzen-Eintrittswein im Sortiment des Kellers. Zugleich ist er leicht und reduktiv, daneben übergreifend seiner Kategorie ist er cremig, komplex und dicht.

980 Ft/0,1 l | 6 900 Ft/0,75 l

LAPOSA ZEUS 2023 Badacsony

Az ezerjő és a bouvier keresztezéséből származó szőlőfajta. A 2022-es évjárat illatában aszalt gyümölcsök sokasága fedezhető fel, de abba némi markáns hűvösség is keveredik. Rendkívül zamatos, üdítő fehér bor.

A grape variety derived from a cross between the ezerjő and the bouvier. The nose of the vintage reveals a richness of dried fruit, but with a touch of marked coolness. An extremely juicy, refreshing white wine.

Eine Rebsorte, die aus einer Kreuzung zwischen Ezerjő und Bouvier hervorgegangen ist. Das Bouquet des Jahrgangs 2022 offenbart eine Fülle von getrockneten Früchten, aber mit einem Hauch von ausgeprägter Kühle. Ein äußerst saftiger, erfrischender Weißwein.

11 800 Ft/0,5 l



SAUSKA TOKAJ LATE HARVEST CUVÉE 2023 Tokaj

Friss és vibráló késői szüret. Sárgamuskotály, kiegészítve egy kevés furminttal. Kizárólag acéltartályban erjedt, finomseprőn kerekedett. Illatában eukalyptusz, virágos jegyek, ízében érett ananász és mangó.

A fresh and vibrant Late-harvest wine. The blend is based on Sárgamuskotály (Muscat Blanc), complemented with a bit of Furmint. Fermentation was carried out exclusively in stainless steel tanks, Eucalyptus and floral aromas, with ripe pineapple and mango on the palate.

Eine frische und lebendige Spätlese aus den höchsten riolhaltigen Unterböden des Weinguts Sauska. Ausschließlich in Stahltanks gegoren und dann auf Feintrieb vervollständigt. In seinem Duft Eukalyptus und blumige Noten, in seinem Geschmack reife Ananas und Mango.

9 900 Ft/0,5 l





TAKLER REGNUM Szekszárd

Csak a legjobb évjáratokban kerül házassításra Taklerék egyik emblematikus bora. Merlot, cabernet franc, kékfrankos, cabernet sauvignon és syrah alkotja. Folyamatosan csiszolt stílus, egyre fiatalosabb és elegánsabb karakter.

One of the Taklers' most emblematic wines has only been blended in the best vintages. Its style has been constantly refined and the character is becoming increasingly youthful and elegant.

Nur in den besten Jahrgängen wird eine der symbolischen Weine von Takler's zum Verschnitt gemacht. Ständig verfeinerter Stil, immer mehr jugendlicher und eleganter Charakter.

12 200 Ft/0,75 l



KISS GÁBOR ENIGMA MERLOT Villány

Francia merlot-klón alap. Spontán erjedés, derítetlen palackozás, érlelés francia hordókban. Illatban diszkrét bőrösség, fekete ribizli, cseresznye, ánizs, szárított gyógynövények, dohány. A korty mély, sűrű savakkal.

The core comes from French Merlot clones. Spontaneous fermentation, aged in French oak barrels, unfiltered bottling. On the nose subtle leather notes, blackcurrant, black cherry, anise, dried herbs and tobacco. The palate is taut and deep, with dense acidity. Full-bodied with a long finish.

Französische Merlot-Klon-Basis. Spontane Gärung, unfiltrierte Abfüllung, Reifung in französischen Fässern. Im Duft diskrete Lederaromen, schwarze Johannisbeere, Kirsche, Anis, getrocknete Kräuter, Tabak. Der Schluck ist tief, mit dichten Säuren.

12 500 Ft/0,75 l

BÉLA ÉS BANDI SAUVIGNON BLANC Balatonszőlő

Illatban visszafogottabb, de ízben tisztán hozza a zöld tónusokat: bodza, vágott fű, spárga. Élénk, feszes, frissítő. Könnyen szerethető, sallangmentes bor, ahogy minden évben.

It is more restrained on the nose but delivers clean green tones on the palate: elderberry, freshly-cut grass and asparagus. Lively, crisp and refreshing. An effortlessly likeable, no-frills wine, just like every year.

Im Duft zurückhaltender, aber der Geschmack bringt reine, grüne Töne: Holunderbeeren, geschnittenes Gras, Spargel. Lebendig, straff, erfrischend. Leicht zu möglicher, schnörkelloser Wein, wie jedes Jahr.

980 Ft/0,1 l | 6 900 Ft/0,75 l



KONYÁRI LOLIENSE FEHÉR Balatonlelle

Gyorsérés, meleg napok, feszes szüret. Sauvignon blanc, chardonnay és olaszrizling, külön szüretelve, tartályban, finomseprőn, reduktívan érlevél. Az illatban citrusok, érett alma, körte, fehér virágok. A korty puha, selymes és tiszta, finoman krémes textúrával. Minden rétegében arányos, kiegyensúlyozott, telt.

Rapid ripening, warm days, a tense harvest. Sauvignon Blanc, Chardonnay and Olaszrizling – each variety picked separately, fermented in the tank and aged reductively on fine lees. Remarkably well proportioned in all its layers, balanced, full yet sufficiently light and lively.

Sauvignon Blanc, Chardonnay und italienischer Riesling, getrennt geerntet, im Behälter, auf Feintrub, reduktiv gereift. Ein ausgeglichener, vollmundiger und trotzdem leichter Wein in all seinen Schichten.

980 Ft/0,1 l | 6 900 Ft/0,75 l





GÖNCÖL SÁRGAMUSKOTÁLY (FÉLÉDES) Tokaj

Az egyik legkedvesebb tokaji, illatban virágos, cukorkás jegyekkel, a kortyban gömbölyű testtel, kerek és barátságos savérzettel, lédús kajszival, citrusokkal.

One of the most likeable Tokajs, with floral and candy notes on the nose. Full-bodied, round and friendly acid structure, juicy apricot and citrus fruit on the palate.

Einer der liebsten Tokajer mit blumigem Duft, süßlichen Noten, rundem Körper in dem Schluck, freundlichem Säuregefühl, saftiger Aprikose und Zitrusfrüchten.

980 Ft/0,1 l | 6 900 Ft/0,75 l



GILVESY FURMINT ORGANIKUS Szent György-hegy

Minden megvan benne, amit a fajtában szeretünk. Ízében citrus, fehér húsú gyümölcsök és halvány fűszeresség, a háttérben finom sós-ásványosság. Mindenféle beavatkozás nélkül, acéltartályban erjedt és érlelődött.

It has everything we love about the variety. On the palate, it reveals citrus and white-fleshed fruits, as well as restrained spiciness, with subtle saline minerality in the background. It was fermented and aged in steel tanks without any intervention.

In seinem Geschmack Zitrusfrüchte, Früchte mit hellem Fruchtfleisch und leichte Würzigkeit mit feiner, salziger Mineralität im Hintergrund. Er wurde ohne jeglichen Eingriff im Stahltank gegoren und gereift.

980 Ft/0,1 l | 6 900 Ft/0,75 l

GERE CABERNET SAUVIGNON BARRIQUE PRÉMIUM Villány

Fekete gyümölcsök, cigánymeggy, szilva és finoman fűszeres hordóillatok határozzák meg. A korty gazdag, fekete bogyósokkal átszőtt szerkezetű, az érett és gyümölcsös jegyek harmóniája mutatja meg a bor komplexitását.

Black fruits, morello cherries, plums and subtly spicy barrel notes define its aromatic profile. The palate is rich and structured, interwoven with layers of black berry fruit, whereby ripe and fruity notes are beautifully harmonised, and the long finish shows the wine's complexity.

Schwarze Früchte, Sauerkirschen, Pflaumen und fein würzige Fassnoten prägen das aromatische Profil. Im Mund zeigt sich reich und strukturiert, durchzogen von Schichten dunkler Beerenfrucht. Die Harmonie der reifen und fruchtigen Noten offenbaren die Komplexität des Weins.

8 900 Ft/0,75 l



KONYÁRI LOLIENSE VÖRÖS Balatonboglár

Markáns, de jól beépülő fahasználat, édes fűszerek, a háttérben érett gyümölcsök. A borszerkezetefeszesebb, az ízektisztábban rajzolódik ki. Semmitúlzás, semmitúlértség, csak egyfokkal nagyobb mélység és pontosság, amit az év és az érlelés adott hozzá. Nagyboros hangulat, szintlépéssel.

The structure is dense, the tannins ripe yet vibrant. No excess, no over-ripeness – just an added layer of depth and precision from the vintage and ageing. It has the feel of a big wine, reaching a new level of achievement.

Ein ausgeprägter, aber gut integrierter Einsatz von Holz, süßen Gewürzen und reifen Früchten im Hintergrund. Nichts Übertriebenes, nichts Überreifes, nur ein bisschen mehr Tiefe und Präzision. Ein großer Wein Gefühl, mit einem Schritt nach oben.

9 200 Ft/0,75 l



HOTEL FÜRED****
SPA & CONFERENCE

BORTÁRSASÁG

Árainkra 12% felszolgálati díjat számolunk fel. // Wir rechnen auf die oben genannten Preise 12% Bedienungsgeld auf. // Rates of 12% service charge.

A borok aktuális évjáratáról érdeklődjön a felszolgálónál. // Ask the waiter about the current vintage of the wines. // Fragen Sie den Kellner nach dem aktuellen Jahrgang.



GÁL TIBOR EGRI BIKAVÉR SUPERIOR Eger

Gerincét a kékfrankos adja, mellette syrah, cabernet franc, kadarka, cabernet sauvignon és egy kis merlot. Illatában csupa erdei gyümölcs, szamóca, szeder, kókény, pici avarosság. Összetett, közepes test, hosszú lecsengés.

The backbone is Kékfrankos, followed by Syrah, Cabernet Franc, Kadarka, Cabernet Sauvignon and a little Merlot. The nose is full of forest fruits, wild strawberries, blackberries, sloe berries and a touch of forest floor. The medium-bodied palate is complex with nice drinkability and a long finish.

Grundwein ist Blaufränkisch, daneben erscheinen Syrah, Cabernet Franc, Kadarka, Cabernet Sauvignon und ein wenig Merlot. In seinem Duft zahlreiche Waldbeerfrüchte, Erdbeere, Brombeere, Schlehdorn und wenig Waldboden.

8 200 Ft/0,75 l



PANNONHALMI HEMINA VÖRÖS Pannónhalma

Közepes testű vörösbor, finom tanninszerkezet, sok fekete bogyós gyümölcs. A szedres, érett áfonyás jelleg dominál, amit értő, elegáns hordóhasználat egészít ki, finom kakaójegyekkel.

A medium-bodied red wine with a fine tannin structure and plenty of black berry fruits. The dominant flavours are blackberry and ripe blueberry, complemented by the skilful, elegant use of barrels, with subtle cocoa notes.

Ein Rotwein mit mittlerem Körper, feiner Tanninstruktur und zahlreichen schwarzen Beerenfrüchten. Der Charakter mit reifen Heidelbeeren und Brombeeren dominiert stark, der von einer verständlichen, eleganten Fass-Struktur, sowie mit feinen Kakaonoten ergänzt wird.

8 600 Ft/0,75 l

FOLLY ARBORÉTUM BUDAI ZÖLD Badacsony

A budai zöld, mint ősi magyar szőlőfajta, elsősorban a kéknyelű porzópárjaként ismerhető. Nagyon üde, jó savszerkezetű és ásványos, amit nagyon szépen kiegészít a zöldalmára jellemző aromatika és kis zöldfűszeresség.

Budai Zöld, an ancient Hungarian grape variety, is primarily known as the pollination partner of Kéknyelű. A really fresh, vibrant wine with well-defined acidity and pronounced minerality, beautifully complemented by green apple aromas and some green herbs.

Budai Zöld, eine alte ungarische Rebsorte, ist vor allem als Bestäubungspartner von Kéknyelű bekannt. Ein wirklich frischer, lebendiger Wein mit klar definierter Säure und ausgeprägter Mineralität, wunderschön ergänzt durch Aromen von grünen Äpfeln und einigen grünen Kräutern.

8 200 Ft/0,75 l



JÁSDI NAGYKÚTI CHARDONNAY Csopak

Márgás-mészköves talaj, öreg tőkék, hordós érlelés, finomseprő. Rétegzett illat, hordófűszerek, krémes, vajas, ásványos íz. Fiatal bor, de már most rengeteg réteg és izgalom van benne.

Limestone and chalk soils, old vines, barrel ageing, fine lees. Layered aromas, barrel spices, creamy, buttery and mineral flavours. A young wine, but one that's already packed with layers and excitement.

Kalk-Mergel-Boden, alte Rebstöcke, Fassreifung, Feintrub. Schichtiger Duft, Fassgewürze, cremiger, buttriger, mineralischer Geschmack. Ein junger Wein, aber bereits mit vielen Schichten und Aufregung.

8 700 Ft/0,75 l





KÁLI KÖVEK MONOSZLÓ SZÜRKEBARÁT Köveskál

Egész fűrtben került a présbe, a must hordóban erjedt spontán, majd nyolc hónapig ugyanott érlelődött. Illatban visszafogott, ízben tiszta és egyenes, szerkezetében a rajnai pinot gris szikárságát idézi, monoszlói akcentussal.

The must underwent spontaneous fermentation in barrels, where it was then aged for eight months. It is restrained on the nose, pure and linear on the palate, with a structure that evokes the crispness of a Pinot Gris from the Rhine, with a Monoszló accent.

Die Trauben wurden im Ganzen gepresst, der Most hat spontan im Fass gegoren und dann acht Monate lang auch dort gereift. Sein Duft ist zurückhaltend, im Geschmack ist er klar und gerade, in der Struktur erinnert er an die Hagerkeit des Pinot Gris vom Rheinland, mit einem Monoszló-Akzent.

8 900 Ft/0,75 l



SZÁSZI KÉKNYELŰ Badacsony

Őshonos, ritka szőlőfajtánk a kéknyelű. Szásziék értelmezésében igazán szép arcát mutatja: illatában friss, tavaszi virágok, a csontszáraz, tartalmas kortyban őszibarack és citrusok, vibráló mineralitás, terroir-hangsúly.

Kéknyelű is our indigenous, rare grape variety. In the interpretation of Szászi estate, the variety reveals its truly beautiful side: on the nose fresh spring flowers, a bone-dry, substantial palate with peach and citrus, vibrant minerality and a strong sense of terroir.

Unsere autochthone seltene Rebsorte ist der Blaustengler (Kéknyelű). In der Interpretation von Szászi's zeigt sie ihr wirklich schönes Gesicht: Im Duft frische Frühlingsblumen, im knochentrockenen, reichhaltigen Schluck Pfirsich und Zitrusfrüchte, flimmernde Mineralität, mit Fokus auf den Terroir-Charakter.

9 800 Ft/0,75 l

THUMMERER TRÉFLI CUVÉE (ÉDES) Eger

Generációkon átívelő hagyományok, klasszikus borkészítés. Édes vörösbor a szőlőből származó természetes cukortartalommal, zamatos gyümölcsökkel, fahordós jegyekkel. Intenzív fűszeres illat, alacsony alkoholtartalom.

Traditions spanning generations, classic winemaking. It's a sweet red wine with natural residual sugar content coming from the grapes, with juicy fruits and oak notes. Intense spicy aromas, with lighter alcohol.

Traditionen über Generationen, klassische Weinherstellung. Süßer Rotwein mit dem aus den Trauben stammenden natürlichen Zuckergehalt, aromatischen Früchten und Holzfassnoten. Intensiver, würziger Duft, niedriger Alkoholgehalt.

7 900 Ft/0,75 l



BÖKŐ DÁVID TIHANY A BALATON PARTJÁN Tihany

Organikus módszerek, kézi szüret, spontán erjedés, nyitott kádakban, bogyózott szőlővel. Több hordó és tartály házasítása. Kicsattanó gyümölcsök, finom elegancia. Seprő nélkül, szűretlenül, derítetlenül palackozták.

Cultivated via organic methods are harvested by hand, destemmed, then fermented spontaneously in open vats. Eventually reached its final shape by the blending of several barrels and tanks. made almost 100% from Zweigelt. Unfiltered, unfined, bottled with only minimal added sulphur.

Organische Methoden, Handlese, spontane Gärung, in offenen Wannen mit entbeerten Trauben. Ein Verschnitt von mehreren Fässern und Behältern. Explodierende Früchte, feine Eleganz. Abfüllung ohne Feintrieb, Filterung und Schönung.

8 200 Ft/0,75 l



HOTEL FÜRED****
SPA & CONFERENCE

BORTÁRSASÁG

Árainkra 12% felszolgálati díjat számolunk fel. // Wir rechnen auf die oben genannten Preise 12% Bedienungsgeld auf. // Rates of 12% service charge.

A borok aktuális évjáratairól érdeklődjön a felszolgálónál. // Ask the waiter about the current vintage of the wines. // Fragen Sie den Kellner nach dem aktuellen Jahrgang.



IFJ. MÁRKVÁRT JÁNOS KADARKA Szekszárd

Szamócás karakter, lilás beütés, kicsattanó ízék. Tiszta lé, organikus gyümölcsből. Alig ázott héjon, könnyű maradt, majd a seprővel együtt hűvös acéltartályban folytatódott az érlelés. Szűretlen, derítetlen töltés.

Wild strawberry character, a violet-like flourish and exuberant flavours. Pure juice, from organic fruit. With minimal maceration, the wine remained light, then continued ageing on fine lees in cool stainless steel tanks. Unfiltered, unfined bottling.

Erdbeeriger Charakter, lila Nuancen, ausgeprägte Aromen. Reiner Saft aus Bio-Früchten. Nach einer sehr kurzen Einweichung blieb es leicht und wurde dann mit dem Feintrub in einem kühlen Stahltank weiter gereift. Abfüllung in Flaschen ohne Filterung und Schönung.

980 Ft/0,1 l | 6 900 Ft/0,75 l



KISS GÁBOR 364 ROUGE Villány

Cabernet franc, merlot és cabernet sauvignon spontaneitással, feszességgel és meleg gyümölcsösséggel. Illatában friss meggy, édes szilva, lehetnyi fűszeresség. A korty meleg tónusú, eukaliptuszos, finoman szárító.

Cabernet Franc, Merlot and Cabernet Sauvignon exude spontaneous vibrancy, taut structure and sun-kissed fruit intensity. The nose reveals fresh sour cherry, sweet plum and a touch of spice. The palate is generous and warm-toned, with a refreshing eucalyptus lift and a finish of subtly drying.

Cabernet Franc, Merlot und Cabernet Sauvignon mit Spontaneität, Feste und warmen Fruchtnoten. Im Duft frische Sauerkirschen, süße Pflaumen, ein Hauch von Würzigkeit. Der Schluck mit Eukalyptus ist warmtonig, fein trocknend.

980 Ft/0,1 l | 6 900 Ft/0,75 l

JÁSDI ROSÉ Csopak

Gépi szüret, irányított, tartályos erjesztés. Az illatban megjelenő cukorkás jegyek a kortyban is visszaköszönnének, amitegy tiszta, intenzív, gyümölcsös ízvilág követ. A kortyot frissítő fanyarság teszi teljessé.

Following machine harvesting, the wine undergoes controlled fermentation in tanks. The candy-like notes present on the nose are echoed on the palate, followed by a pure, intense and fruity flavour profile. A refreshing touch of tartness rounds it out.

Maschinell geerntet, gesteuerte Gärung im Behälter. Frisch und knusprig. Sowohl im Duft als auch im Geschmack zuckrige Noten, gefolgt von klaren, intensiven und fruchtigen Aromen. Der Schluck wird durch eine erfrischende Herbe abgerundet.

980 Ft/0,1 l | 6 900 Ft/0,75 l



MARTINUS KÉKFRANKOS ROSÉ Csopak

Légies rosé kékfrankosból a Tagyon-hegyről, provence-i stílusban elkészítve. Visszafogott illat, szamóca és málna. Kerek savak. Grapefruit, hibiszkusz és sárgadinnye.

An ethereal rosé made from Kékfrankos grapes grown on the Tagyon Hill, crafted in a Provençal style. Subtle aromas of strawberry and raspberry. Rounded acidity. Notes of grapefruit, hibiscus, and melon.

Ätherischer Roséwein aus Blaufränkisch vom Tagyon-Berg, im Provence-Stil hergestellt. Zurückhaltender Duft, Erdbeere und Himbeere. Runde Säuren. Grapefruit, Hibiskus und Honigmelone.

980 Ft/0,1 l | 6 900 Ft/0,75 l





TAKLER PINOT NOIR ROSÉ Szekszárd

100% szekszárdi pinot noir tartályból, frissen, gyümölcsösen, feszes savgerinccel. Halvány rozés szín, narancsos árnyalat. Kis hozzáadott szén-dioxid frissíti és teszi izgalmasabbá.

100% Szekszárd Pinot Noir from tanks - made to be fresh and fruity with a taut acid backbone. It has a pale rosé colour with an orange hue. A touch of added carbon dioxide refreshes it and makes it even more exciting.

100% Pinot Noir aus Szekszárd, vom Behälter, frisch, fruchtig, mit festem Säuregrad. Blasse Roséwein-Farbe mit Orange-Nuance. Er wird von wenig zugegebenem Kohlendioxid frisch und spannender gemacht.

980 Ft/0,1 l | 6 900 Ft/0,75 l



GERE ROSÉ Villány

Nagyharsányi, siklósi területekről szedett alapanyag, átlagosan 40 éves tőkékről. Mély cseresznyeszín, illatában a meggy, málna, szamóca jegyei, finom virágosság. Ízében is előtérbe kerülnek a piros bogyós gyümölcsök, tartalmas korty, lágy savak. Könnyű, mégis komplex.

Made from grapes sourced from the Nagyharsány and Siklós terroirs, with the vines averaging 40 years old. It has a deep cherry colour and aromas of sour cherry, raspberry and wild strawberry, with a subtle floral note. The palate features red berry flavours, a satisfying texture, soft acidity. Light yet complex.

Tiefe kirschrote Farbe, im Duft mit Noten von Sauerkirsche, Himbeere, Erdbeere und zarter Blumigkeit. Auch im Geschmack stehen rote Beerenfrüchte im Vordergrund. Leicht, trotzdem komplex.

980 Ft/0,1 l | 6 900 Ft/0,75 l

Árainkra 12% felszolgálati díjat számolunk fel. // Wir rechnen auf die oben genannten Preise 12% Bedienungsgeld auf. // Rates of 12% service charge.

FIGULA SIMPLY RED Balatonfüred

Cabernet sauvignon, cabernet franc és kékfrankos vidám és könnyed, mindennapokra szánt házasítása. Maximális minőségi elvárások mentén termelve, szüretelve és feldolgozva. Definiált gyümölcsök, selymes textúra, édes hordófűszerek, cseresznye és szeder aromái.

A vivacious and light everyday blend made from Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc and Kékfrankos. It was produced, harvested and vinified according to maximum quality expectations. Pronounced fruit, silky texture, sweet barrel spices, cherry and blackberry aromas.

Lustiger und leichter Verschnitt für die Alltage. Definierte Früchte, seidige Textur, süße Fassgewürze, die Aromen von Kirsche und Brombeere.

980 Ft/0,1 l | 6 900 Ft/0,75 l



JÁSDI KÉKFRANKOS-MERLOT Csopak

Dzsúzos, haraphatóan gyümölcsös házasítás Jásdi István pincéjéből. Illatában a kékfrankosra jellemző fűszeresség és meggykompót, ízében friss piros bogyós gyümölcsök és szilva.

A juicy blend with chunky fruit from István Jásdi's cellar. The nose shows the spiciness and cherry compote typical of Kékfrankos, while the palate is filled with fresh red berries and plum.

Ein Verschnitt mit Juice-Noten und knusprigen Früchten aus dem Keller von István Jásdi. In seinem Duft für Blaufränkisch charakteristische Würzigkeit und Sauerkirschkompott, in seinem Geschmack frische rote Beerenfrüchte und Pflaume.

980 Ft/0,1 l | 6 900 Ft/0,75 l



A borok aktuális évjáratáról érdeklődjön a felszolgálónál. // Ask the waiter about the current vintage of the wines. // Fragen Sie den Kellner nach dem aktuellen Jahrgang.