

ZENIT***
SUPERIOR

ELVITELES ÁRLISTA

Tetszőleges minimum 3 palack vásárlása esetén 15% kedvezményt biztosítunk elviteles borárainkból.

Az elviteles árak után szervizdíjat nem számítunk fel.

BALATONI FEHÉRBOROK

	<i>1 palack</i>	<i>min. 3 palack</i>
Figula Zenit & More 2016	2.200 Ft	1.870 Ft
Laposa Friss Rizling 2016	2.200 Ft	1.870 Ft
Istvándy Rizling 2016	2.000 Ft	1.700 Ft
Skizo Irsai Olivér 2016	1.700 Ft	1.445 Ft
Fischer Pinot Blanc 2015	2.000 Ft	1.700 Ft
Istvándy Kékderű 2016	3.500 Ft	2.975 Ft
Istvándy Üdvöske 2016	1.700 Ft	1.445 Ft
Istvándy Laza 2015/2016	2.200 Ft	1.870 Ft
Laposa 4hegy 2015/2016	3.800 Ft	3.230 Ft
Tornai Friss Zenit 2015/2016	1.700 Ft	1.445 Ft
Bezerics Cserszegi Fűszeres 2016	2.000 Ft	1.700 Ft
Sabar Ottonel Muskotály 2015	2.200 Ft	1.870 Ft
Feind Sauvignon Blanc 2016	2.200 Ft	1.870 Ft
Szeremley Szürkebarát 2013/2014	2.200 Ft	1.870 Ft
Tornai Juhfark 2015	2.200 Ft	1.870 Ft
Kreinbacher Furmint 2015	2.200 Ft	1.870 Ft
VillaTolnay Olaszrizling 2015	3.500 Ft	2.975 Ft
VillaTolnay Zöldvelteleni Tavasz 2015/2016	2.200 Ft	1.870 Ft
Gilvesy Tarányi 2014/2015	4.500 Ft	3.825 Ft
Kislaki Matacs Chardonnay 2015	3.500 Ft	2.975 Ft
Györgykovács Nagy-Somlói Hárslevelű 2013/2014	4.500 Ft	3.825 Ft
Laposa Kéknyelű 2016	3.800 Ft	3.230 Ft
Bussay Esküvé 2015	4.000 Ft	3.400 Ft
Kreinbacher Nagy-Somlói Cuvée 2015	2.000 Ft	1.700 Ft
Büttner Vulcanus 2015	3.000 Ft	2.550 Ft

Tetszőleges minimum 3 palack vásárlása esetén 15% kedvezményt biztosítunk elviteles borárainkból.

Az elviteles árak után szervizdíjat nem számítunk fel.

ZENIT
★★★★
SUPERIOR**BALATONI ROZÉ BOROK**

	<i>1 palack</i>	<i>min. 3 palack</i>
Feind Rosé 2016	2.200 Ft	1.870 Ft
Béla Bandi Rosé Cuvée 2016	2.200 Ft	1.870 Ft
Jásdi Rosé Cuvée 2016	2.200 Ft	1.870 Ft

BALATONI VÖRÖSBOROK

	<i>1 palack</i>	<i>min. 3 palack</i>
Bujdosó Pincészet Sirály 2014	2.000 Ft	1.700 Ft
Ikon Kékfrankos 2015/2016	2.000 Ft	1.700 Ft
Istvány Cabernet Sauvignon 2013	3.000 Ft	2.550 Ft
Fischer Borház Syrah 2014	2.200 Ft	1.870 Ft
Liszkay Borkúria Pinot Noir 2011	3.800 Ft	3.230 Ft
Liszkay Borkúria Giulia 2013	4.500 Ft	3.825 Ft
Canter Magnus Merlot 2015	3.000 Ft	2.550 Ft
Feind Borház Shiraz-Merlot 2015	2.500 Ft	2.125 Ft
Kristinus SAS Cuvée 2013	4.500 Ft	3.825 Ft
Bujdosó Pincészet Sirocco 2009	5.000 Ft	4.250 Ft
Konyári Cabernet-Syrah 2013	3.800 Ft	3.230 Ft
Ikon Királyok 1199 2012 (shiraz-cabernet franc)	8.400 Ft	7.140 Ft

BALATONI DESSZERT BOROK

	<i>1 palack</i>	<i>min. 3 palack</i>
Borbély Pincészet Mosolygós 2015/2016	2.200 Ft	1.870 Ft
Feind Zeus 2012 0,5l	3.500 Ft	2.975 Ft

Tetszőleges minimum 3 palack vásárlása esetén 15% kedvezményt biztosítunk elviteles borárainkból.

Az elviteles árak után szervizdíjat nem számítunk fel.

**Bock**
BISZTRÓ
BALATON**KALANDOZÁS MAGYARORSZÁG TÖRTÉNELMI BORVIDÉKEIN
Tokaj, Eger, Szekszárd, Erdély-Arad, Pannonhalma és Sopron**

	<i>1 palack</i>	<i>min. 3 palack</i>
Árvay Pincészet Birtok Furmint 2012	3.500 Ft	2.975 Ft
Árvay Pincészet 6 Puttonyos Aszú 2010	18.000 Ft	15.300 Ft
St. Andrea Áldás (Bikavér) 2013/2015	3.800 Ft	3.230 Ft
Thummerer Vilmos Tréfli Cuvée 2012/2013	3.000 Ft	2.550 Ft
Balla Géza Kadarka 2014/2015	3.500 Ft	2.975 Ft
Takler Kékfrankos 2014/2015	2.200 Ft	1.870 Ft
Dúzi Pince Kékfrankos Rosé 2016	2.200 Ft	1.870 Ft
Pannonhalmi Tramini 2016	3.000 Ft	2.550 Ft
Pannonhalmi Tricollis Fehér 2016	3.500 Ft	2.975 Ft
Luka Pince Madárláta Merlot 2015	5.500 Ft	4.675 Ft

BOCK BOROK

	<i>1 palack</i>	<i>min. 3 palack</i>
Rajnai Rizling 2012	3.500 Ft	2.975 Ft
Rosé Cuvée 2016	2.200 Ft	1.870 Ft
Fanni Rosé 2015/2016	2.200 Ft	1.870 Ft
Kékfrankos 2015	2.500 Ft	2.125 Ft
PortaGéza (Portugieser) 2015	2.200 Ft	1.870 Ft
Bock 'n' Roll 2014	3.800 Ft	3.230 Ft
Ermitage 2013	3.800 Ft	3.230 Ft
Pinot Noir Selection 2011	5.500 Ft	4.675 Ft
Royal Cuvée 2011	5.500 Ft	4.675 Ft
Bock Cuvée 2013	8.400 Ft	7.140 Ft
Syrah 2013	8.400 Ft	7.140 Ft
Cabernet Sauvignon Selection 2011	13.000 Ft	11.050 Ft
Cabernet Franc Selection 2011/2012	13.000 Ft	11.050 Ft
Libra Cuvée 2011	19.000 Ft	16.150 Ft
Capella Cuvée 2008	19.000 Ft	16.150 Ft
Magnifico 2009	21.000 Ft	17.850 Ft

Tetszőleges minimum 3 palack vásárlása esetén 15% kedvezményt biztosítunk elviteles borárainkból.

Az elviteles árak után szervizdíjat nem számítunk fel.

ZENIT
★★★★
SUPERIOR

HABZÓ BOROK

	<i>1 palack</i>	<i>min. 3 palack</i>
Bujdosó Pincészet Frissecco 2015/2016	2.200 Ft	1.870 Ft
Bujdosó Pincészet Rosecco 2015/2016	2.200 Ft	1.870 Ft

PEZSGŐK

	<i>1 palack</i>	<i>min. 3 palack</i>
Kreinbacher Birtok Prestige Brut	5.500 Ft	4.675 Ft
Kislaki Chardonnay Pezsgő 2012	6.000 Ft	5.100 Ft

Tetszőleges minimum 3 palack vásárlása esetén 15% kedvezményt biztosítunk elviteles borárainkból.

Az elviteles árak után szervizdíjat nem számítunk fel.

Bock
BISZTRÓ
BALATON

Kedves Borbarátunk!

Köszöntjük Önt Magyarország egyik legérdekesebb és legváltozatosabb szőlőtermő vidékén, a Balaton Borrégióban!

A fehérborok hazája ez, melynek zászlós bora az Olaszrizling. E vidékről ismeretes a Szürkebarát és a Cserszgi Fűszeres. A csak itt termő Juhfark és Kéknyelű pedig igazi hungarikum. Főként a déli parton kiváló minőségben teremnek a zamatos, elegáns vörösborokat adó kék fajták is.

A következő oldalakon a balatoni borvidékek válogatott kínálatát ajánljuk figyelmébe. Kóstolja meg Ön is a Balaton ízeit!

Egészségére!



ZENIT
★★★★
SUPERIOR**BALATONI FEHÉRBOROK****Zenit & More 2016****Figula Pincészet****4.600 Ft****650 Ft/dl**

Az idei évtől már több, mint zenit: sauvignon blanc, pinot gris és sárgamuskotály színesíti, fűszerezi Figulának fehérborát. A négy fajtát egyben szüretelték és iskolázták, így lett a Zenit and More még élénkebb, gazdagon gyümölcsös, finoman fűszeres. Épp egy kevés, mindössze 5 gramm természetes maradék cukor kerekíti. Új palackban, új címkével született újjá.

Friss Rizling 2016**Laposa Borbirtok****4.600 Ft****650 Ft/dl**

Nagyon friss, élénksárga tónusú, tiszta bor. Illatában a citrusfélék, virágok dominálnak. Ízében ananászt, majd enyhe fűszerességet érezhetünk, amely komplexé teszi a bort. Zamatában visszaköszön az elengedhetetlen rizlinges jelleg, bazalttal és egy kis mandulával.

Rizling 2016**Istvády Pincészet****4.200 Ft**

Egy jó kis rizling. Friss és üde, citrusos-zöld almás illatok és zamatok. Élénk és intenzív, könnyed és fiatalos. Üde savak és zamatok.

Irsai Olivér 2016**Skizo Pincészet****4.000 Ft**

Irsai, azaz ezer közül is felismerhető, gazdag aromatika, muskotályos zamat, citrusos interpretációban. Könnyű és nagyon csábító.

Pinot Blanc 2012/2015**Fischer Borház****4.200 Ft****600 Ft/dl**

Világossárga színű bor zöld reflexekkel. Friss citrusos, déligyümölcsös illatú. Elegáns struktúrájú, jó savszerkezetű bor az alma és őszibarack aromáival, közepesen hosszú lecsengéssel. A Szent György-hegy vulkanikus talaján született.

Kékderű 2016**Istvády Pincészet****7.000 Ft****950 Ft/dl**

A borvidék ősi, nővirágú fajtája, amely beporzási sajátosságai miatt más fajtáknál kevesebbet terem és koncentráltabb bort ad. Vulkanikus karakter, rendkívül hosszú érlelési potenciál.

**Bock**
BISZTRÓ
BALATON**Üdöröske 2016****Istvády Pincészet****4.000 Ft****540 Ft/dl**

Idén először kerül bemutatásra az Istvády Üdöröske 2016, amelyet két korai fehér szőlőnk, a Szürkebarát és a Muskotály tesz igazán szerethetővé. Érett szőlőre és friss ropogós almára emlékeztető gyümölcsös zamatú szomjoltó fehérbor. Egyszerűen csak finom, de nagyon finom. Hidegen ajánljuk!

Laza 2015/2016**Istvády Pincészet****4.600 Ft**

Olaszrizling, Sauvignon Blanc és Hárslevelű házasítása. Az olaszrizling és a hárslevelű fehér húsú gyümölcsös, citrusos aromajegyeit a sauvignon blanc zöldes, füves, fűszeres jegyekkel egészíti ki. Könnyed, jó ivású, élénk savú, igazi nyári ivóbor. Nincs túlbonyolítva, de nincs is rá szükség, a teraszon magában vagy fröccsben is csúszik.

4hegy 2015/2016**Laposa borbirtok****7.500 Ft**

Négy tanúhegy, egy fajta: olaszrizling a Badacsony, a Csobánc, a Somló és a Szent György-hegy bazaltos kúpjáról válogatva. Íze, illata nagyon tiszta, áradó gyümölcsösséggel, kis mentával, a savak és ásványok tökéletes összhangjával.

Friss Zenit 2015/2016**Tornai Pincészet****4.000 Ft**

Hungarikum fajta, körtés - őszibarackos illat aromákkal, amelyek ízben is megjelennek. Élénk, üde savai a Zenit fajta vibráló, friss, gyümölcsös jellegét engedik előtérbe, minőségét fokozza a termőhely adta ásványosság. Gazdag íz-világú bor szép lecsengéssel.

Cserszegi Fűszeres 2016**Bezerics Pincészet****4.200 Ft****600 Ft/dl**

Világos aranysárga színvilágú bor. A fiatalos, fűszeres, rózsás illata mellett megjelennek a túlrejt, töppedt szőlős, aszalt kajszis aromák is. Üde, friss érzetű, gazdag és összetett zamatanyagokkal. Testes, savtartalma határozott, de harmonikus, közepesen hosszú bor.

Otonel Muskotály 2015**Sabar Borház****4.600 Ft**

Rendkívül illatos, csak úgy ontja magából a virágos jegyeket, nem véletlenül a hölgyek nyári kedvence. Reduktív eljárással készült, élénk savgerincű száraz bor a Csobánc és Bács-hegy közötti Hercegföld dűlőről.

Sauvignon Blanc 2016**Feind Borház****4.600 Ft****650 Ft/dl**

Harsány illatú, friss, finom fehérbor, melynek illatában megtalálhatók a bodzavirágra és egres aromájára emlékeztető jegyek, zamatában pedig érett, egzotikus gyümölcs ízeként teljesedik ki. Friss savai lendületet adnak a bornak.

Az árakhoz 12,5% szervizdíjat számítunk fel.

Tetszőleges minimum 3 palack vásárlása esetén 15% kedvezményt biztosítunk elviteles borárainkból.

Az elviteles árak után szervizdíjat nem számítunk fel.

ZENIT
★★★★
SUPERIOR**Szürkebarát 2013/2014****Szeremley Borház**

Klasszikus, hagyományos badacsonyi Szürkebarát élénk, ropogós savakkal. A hordós érlelés kellemes, vaníliás jegyei keverednek az érett almás, virágos illatokkal. Ízében meghatározó a borvidék jellegzetes sós, ásványos jegyei.

4.600 Ft**650 Ft/dl****Juhfark 2015****Tornai Pincészet**

Túlérett aromák dominálnak illatban, mellette köves-ásványos jegyek jelennek meg. Ízben rendkívül összetett, vibráló, a lekerekedett savak mellett komolyság, mineralitás és aszalt gyümölcsök sokasága keveredik. Hosszú utóízében még sok izgalmat rejtget. Zászlós borunk a Juhfark nem véletlenül emelkedik a többi fajta fölé, nagy magasságokra képes.

4.600 Ft**650 Ft/dl****Furmint 2015****Kreinbacher Birtok**

A Somlón honos fajta, bazalt teraszokról szüretelve, Nagyobb részt hordóban erjesztve és érlelve. Testes, arányos és hosszú, sok ásvánnyal, körtével, zöldalmával. Méz, jázmin, fehér virágok. Mély felépítésű, arányos és hosszú.

4.600 Ft**650 Ft/dl****Olaszrizling 2015****Villa Tolnay**

Egy izgalmas bor a Csobánc-hegyről. Ásványos illatú egy kis őszibarackkal és tölgygel. Kerek savak, nagy test jellemzi ezt az igazán komplex, enyhén olajos bort. A keserűmandulás utóíze mellett megjelenik a vidékre jellemző magas ásványosság is.

7.000 Ft**950 Ft/dl****Zöldveltelini Tavasz 2015/2016****Villa Tolnay**

Halvány aranyszín, zöldes reflex. Visszafogott illat, ásványos, fűszeres. A kortyban citrusok, fehér-bors, közepes test, kis krémesség és üde savak.

4.600 Ft**Tarányi 2014/2015****Gilvesy Pincészet**

Az évjárat ellenére szépen beérett és válogatott rajnai, 45 éves tőkékről. Tartályban, spontán erjesztve, felerészt light és medium pörkölésű használt hordókban érlelve. Sárgabarackos, virágos, finoman fűszeres. 3 gramm természetes maradék cukor teszi kerekké. Üde sav, rétegzett illat és íz.

9.000 Ft**Matacs Chardonnay 2015****Kislaki Birtok**

Aranysárga színű elegáns bor, telt, krémes és tüzes. Illata és íze is finoman gyümölcsös (almás, őszibarackos) egy kis ásványossággal és vajjas jegyekkel, fahordóban érlelve. Elegáns savú, pompás aromavilágú, harmonikus bor; egy igazi chardonnay.

4.600 Ft**Bock**
BISZTRÓ
BALATON**Nagy-Somlói Hárslevelű 2013/2014****Györgykovács Imre**

Behízelt, meleg, és nagyon „hárslevelűs”, trópusi illat. Ananász, méz, virágok. Szép palackérettség, fejlett állapot, melegebb tónus. Ölelő, ásványos és hosszú hárs a somlói kistermelő ház mögötti mikro parcellájáról.

9.000 Ft**Kéknyelű 2015/2016****Laposa Borbirtok**

Ritka fajta, még Badacsonyan, a szülőhazájában is: virágos, sárga gyümölcsös illat, íze viszont a hegyre repít, csupa ásvány, izgalmas bazaltos, sós-minerális jegy a nyári barack mellett. A vulkáni talajt talán legjobban közvetítő, kerek, sokízű fehérbor.

7.500 Ft**Esküvé 2015****Bussay Pincészet**

Az Esküvé az olasz- és rajnai rizling aranyló színű, krémes, finoman fanyar házasítása. Száját betöltő, gazdag és finom. Spontán erjesztve, vegyes hordóban, 15 hónapig érlelve.

9.000 Ft**Nagy-Somlói Cuvée 2015****Kreinbacher Birtok**

Egy remek, nagy testű Olaszrizling alapú házasítás, amelyet Tramini, Hárslevelű és Szürkebarát színesít. Intenzív illata rózsásmézes-gyógynövényes. Ízében a díszítést adó fajták egyensúlyozzák az Olaszrizling finoman elegáns, somlói kesernyét.

4.200 Ft**Vulcanus 2015****Büttner Birtok**

Nem cuvée-ről van itt szó, hanem egy méltánytalanul nem használt szőlőfajtáról. Pedig igazi hungarikum, csak a Balaton-felvidéken találkozunk vele. Fialat még a szürkebarát és a budai zöld szerelméből született fajta.

6.000 Ft**840 Ft/dl****BALATONI ROZÉ BOROK****Cabernet Sauvignon Rosé 2016****Feind Borház**

A friss málna és eper illata verseng a kóstoló kegyeiért ebben a rendkívül illatos, gyümölcsös, üde rozé borban, amely a Cabernet fajták házasításával készült. Fialatos, lendületes egy csipetnyi széndioxidtól pezsgő finom savszerkezetű, kellemes „üditőital”.

4.600 Ft**Rosé Cuvée 2016****Béla és Bandi**

Kékfrankos, merlot, Béla, Bandi, és a címkén a védjeggyé vált piros traktor. Rozénak szüretelt zamatos szőlő a Gella oldalából, sok-sok piros gyümölcs. Ropogós, sokízű, vibráló savú, rozébor meleg napokra.

4.600 Ft**650 Ft/dl****Rosé Cuvée 2016****Jásdi Pince**

Halvány, csillogó lazacszínű, illatos kékfrankos-merlot rozé csavarzárral. Intenzív eper és szamóca illat, könnyed, lédús, végig intenzív, jó savú korty.

4.600 Ft**650 Ft/dl**

ZENIT
★★★★
SUPERIOR

BALATONI VÖRÖSBOROK

Sirály 2013 **4.200 Ft**
Bujdosó Pincészet

Illatában erős intenzív fajtajelleg. Színe mély, rubinvörös. A tizenkét hónapos fahordós érlelés tanninait lekerekítette, bársonyossága a finom savakkal és alkohollal szép egyensúlyban van. Telt, hosszú gyümölcsös utóízzel. Vérbeli balatoni bor.

Kékfrankos 2015/2016 **4.200 Ft**
Ikon Pincészet

Lilás szín, kékes szíllal - friss árnyalatok. Fűszeres, meggyes, erőteljes illat, cseresznye, föld és fekete bogyók. Intenzív, de könnyű, finom korty, a kékfrankosra jellemző fűszeresség és az acéltartályos érlelés gyümölcsössége viszik a bort. Világszám ár-érték.

Syrah 2014 **4.600 Ft**
Fischer Borház **650 Ft/dl**

Szerelmes éjszakák bora, vulkáni csoda! Meleg, lágy illatával megbabonáz, feketébe hajló színvilágával elbűvöl, és ha nem vigyázol, pillanatokon belül elcsábít. Ha már megkóstoltad, rövid időn belül meghódít a Szent György-hegy „Fekete lovagja”.

Cabernet Sauvignon 2013 **6.000 Ft**
Istvády Pincészet

A száraz vörösbor illatában a kakaó mellett kávét, aszalt meggyet és áfonyát fedezhetünk fel, mely enyhe gyógynövényes aromával egészül ki. Fajtajelleges harmonikus bor, melyben a termőhely sajátosságai is felfedezhetőek. Lédús, finoman fanyar és tiszta. Fekete és lila gyümölcsök, paprika és az érlelésre használt Trust hordó finom illat- és ízjegyei. Klasszikus cabernet a Balatonról.

Pinot Noir 2011 **7.500 Ft**
Liskay Borkúria

A terroir kiváló adottságának és a fahordó kezelésének köszönhetően, egy visszafogott, nemesen tölgyes, érett cseresznyés és meggyes íz-világ tárul fogyasztója elé. Gazdag, egyedi jellegű, komplex fűszeresség jellemzi tartalmat, hosszú lecsengéssel.

Pinot Giulia 2013 **9.000 Ft**
Liskay Borkúria **1.200 Ft/dl**

A Pangyér Dűlő remek Cabernet Franc-ja. Fűszeres, paprikás, borsos illat, mely ízben is viszik a rengeteg fekete bogyós gyümölcs mellet. Kifejezetten gazdag, lendületes bor.

Bock
BISZTRÓ
BALATON

Magnus Merlot 2012 **6.000 Ft**
Canter Borház **840 Ft/dl**

Dörgicsei kiemelt dűlőinkről származó Merlot borunkat kíméletes feldolgozás után 1. osztályú magyar tölgyből készült fahordókban érleltük. A fajtára jellemző – piros bogyós gyümölcsökre emlékeztető - illatok és ízek a vastag, telt, bársonyos zamatokkal együtt egy gyönyörű vörösbor értékeit és élményét nyújtják. Egy igazi balatoni csúcs-vörös a Canter Borházból. Készült sorszámozott palackban.

Shiraz-Merlot 2015 **5.000 Ft**
Feind Borház **700 Ft/dl**

Lilászvörös színével, shirazra jellemző fűszeres illatával elvarázsol. Testes, szép élénk tanninokkal rendelkező, ízben inkább a merlot jegyeit mutató, hosszú lecsengésű izgalmas bor.

Sirocco 2009 **10.000 Ft**
Bujdosó Pincészet

Cabernet fajták és Merlot klasszikus házasítása, hordóban érlelve. Meleg, gazdag és hosszú, szinte már tüzes bor. Cseresznye és meggy aromák, fűszeresség, lecsengésében kis sósság és vulkanikus ásványosság jellemzi.

SAS Cuvée 2013 **9.000 Ft**
Kristinus Birtok **1.200 Ft/dl**

Mély és magas, mint mind az 5600 tőke a dűlőnkben. Minden cseppje tartalmaz: Merlot-t, Balatont, Cabernet Franc-t, napsütést, cabernet sauvignont, hordót, éveket. El tudod képzelni a tavat ötven méter magasból?

Cabernet – Syrah 2013 **7.000 Ft**
Konyári Pincészet

Sötét rubinszínű, fekete ribizli és tejszokoládé illatú, meleg tónusú bor, kiváló tanninszerkezettel, finom hordóval. Melegsége mellett is élénk, vibráló, vidám és hosszú savakkal. Cabernet Sauvignon a gerince, amelyet egyharmad rész Syrah fűszerez, árnyal. Nyitott kádban erjedt, majd 14 hónapon át használt kishordóban érett, és majd egy évig palackban kerekedett.

Királyok 1199 2012 **16.000 Ft**
Ikon Pincészet

Az András herceg és Imre király közötti rádpusztai csatának állít emléket ez a fekete magú, koncentrált, érett és komplex vörösbor. Komoly struktúra, cabernet hangsúly. Vastag, fás és rendkívül rétegzett, gazdag.

ZENIT
★★★★
SUPERIOR

BALATONI DESSZERT BOROK

Mosolygós 2015/2016

Borbély Pincészet

Csobánc-hegyen déli lejtőin termett, féledes bor. A muskotály szőlőre jellemzően finoman parfümös illatú és fűszeres zamatú, diszkrét savtartalmú, amely elegáns édessége miatt elsősorban a hölgyek és az ifjú borkedvelők kedvence.

4.600 Ft

650 Ft/dl

Zeusz 2012

Feind Pincészet

Túlérett, töppedt, magyar fajtából készült ritkaság. Intenzív illata őszibarackos, mézes. Ízében az édes aszalt gyümölcsök keverednek virágos és mézes, túlérett jegyekkel. Lecsengése nagyon hosszú, izgalmas, játékos, az édességgel jó összhangban lévő savakkal.

7.000 Ft

950 Ft/dl

BOCK BOROK

A műemléki Helikon Taverna évtizedeken keresztül a keszthelyi térség talán legismertebb étterme volt, amely folyamatosan a vendégigényekhez igazodva törekedett a minőségi gasztronómia és borkultúra népszerűsítésére.

Ebben a történelmi környezetben nyitottuk meg 2014. február 20-án Bíró Lajos corporate chef iránymutatásával a Bock Bisztró Balatont. Az étterem névadója, a villányi Bock József, Magyarországon és külföldön az egyik legismertebb magyar borász, borai többtucatnyi rangos hazai és külföldi elismerésben részesültek.

A Bock Bisztró Balatonban a kiváló balatoni borok mellett Józsi bácsi legjobb borait is örömmel kínáljuk borszerető vendégeinknek.



Bock
BISZTRÓ
BALATON

Rajnai Rizling 2012

7.000 Ft

950 Ft/dl

Világfajta, mely rendkívüli adottságokkal rendelkezik, ebből fakadóan sokrétű borok készítésére alkalmas. Reduktív technológiával készül. Világos intenzitású, sárgászöld szín jellemzi; illatában virágokra, gyümölcsökre emlékeztető aromavilág jelenik meg, melyet ízben vidám savak egészítenek ki. Különleges évjáratokban új tölgyfahordós érlelést is alkalmazunk, általában 4-6 hónapig.

Rosé Cuvée 2016

4.600 Ft

650 Ft/dl

Villány mediterrán dűlőiből származó Portugieser, Kékfrankos és Cabernet fajták szűz mustjából irányított erjesztéssel készülő rosé bor. Színére közepes színintenzitás, lazacos, rózsaszín árnyalat jellemző, illatában, ízében a szamóca jelenik meg, melyet kellemes savasság kísér. Palackozás előtt szén-dioxiddal dúsítjuk.

Fanni Rosé 2015/2016

4.600 Ft

650 Ft/dl

A bor Portugieser, Kékfrankos és Sauvignon Blanc szőlőfajtákból készült. A 2,5 bar szénsav hozzáadása után, egy friss nyári, könnyed, jó ivású bort kaptunk, melynek illatában a friss eper és málna dominál. Ízben piros bogyós gyümölcsök követik.

PortaGéza 2015

4.600 Ft

650 Ft/dl

Villány fő fajtája, erjesztést követően, néhány hónapos ászkolás után kerül palackba. Színe bíborvörös, lilás árnyalattal, savaiban bársonyosság, ízében gyümölcsösség, illatában cseresznye és meggy jelenik meg. Fogyasztását fiatalon ajánljuk. A mindennapok beszélgetős bora.

Kékfrankos 2015

5.000 Ft

700 Ft/dl

Fekete-hegy dűlő hozamkorlátozott terméséből készített közepesen testes vörösbor. Acéltartályban történő erjedés után 12 hónapig érlelődött másodtöltésű barrique hordóban. Bíborvörös szín jellemzi. Illatában, ízében meggy, cseresznye fedezhető fel, melyet csokoládés aromák egészítenek ki.

Bock 'n' Roll 2014

7.500 Ft

3 szőlőfajtából készült vörösbor: Syrah, Kékfrankos, Pinot Noir, egyenlő arányban. Stílusában könnyed, illatában fűszeres, halványabb színvilággal rendkívüli összetettséggel rendelkezik. 18 hónapot töltött másodtöltésű tölgyfahordóban.

Az árakhoz 12,5% szervizdíjat számítunk fel.

Tetszőleges minimum 3 palack vásárlása esetén 15% kedvezményt biztosítunk elviteles borárainkból.

Az elviteles árak után szervizdíjat nem számítunk fel.



ZENIT
★ ★ ★
SUPERIOR

Ermitage 2013

7.500 Ft
1.100 Ft/dl

A pincészet legnépszerűbb bora. A villányi borvidék legszebb dűlőiből származó szőlőfajtákból készült, Cabernet gerince épülő, Merlot, Pinot Noir, Portugieser, Kékfrankos, Syrah házassága. Nagy tölgfahordókban (70%) és használt barrique hordókban (30%) 12 hónapig érlelődik. Közepesen sötét intenzitású, gránátvörösbe hajló szín jellemzi, melyhez enyhén fűszeres, piros húsú gyümölcsök illata párosul. Ízében meggyes fanyarság érezhető, enyhe csokoládés lecsengéssel.

Pinot Noir Selection 2011

11.000 Ft

Világfajta, mely a villányi borvidék egyik kedvelt fajtája. Népszerűségét eleganciájának és rendkívüli aromavilágának köszönheti. 14 hónapig használt barrique hordóban érlelődik. Halvány intenzitású, cseresznyepiros szín jellemzi, melyet csipkebogyó és ribizli illata kísért. Ízében gyümölcsösséget érezhetünk, lecsengésében pedig a csokoládé aromáit.

Royal Cuvée 2011

11.000 Ft
1.500 Ft/dl

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

Bock Cuvée 2013

16.000 Ft

A pince zászlós bora, mely egy bordeaux-i típusú házassítás: Cabernet Sauvignon (60%), Cabernet Franc (30%) és Merlot (10%). 24 hónapig új, kisméretű tölgfahordóban, majd a hordós érlelést követően legalább 3 évig palackban fejlődik. Mély, sötét intenzitású, bíborba hajló sötétvörös színárnyalat jellemzi. Bársonyos, nagy testű bor, illatában érett cseresznye, dohány érezhető, ízében a túlérett gyümölcsök mellett a csokoládé és a vanília jelenik meg.

Syrah 2013

16.000 Ft

Bocor dűlőből származó, hozamkorlátozás mellet termett különleges fajta. Szelekciós borcsalád részét képezi, az erjesztést követően új tölgfahordóban 18 hónapig érlelődött. Feketébe hajló, gránátvörös szín jellemzi, aromavilágában édes fűszerek, túlérett gyümölcsök, menta érezhető, melyet az új hordós érlelésből származó csokoládés, vaníliás jegyek kísérek.



Bock
BISZTRÓ
BALATON

Cabernet Sauvignon Selection 2011

20.000 Ft

Jammertál dűlőből származó, erős hozamkorlátozás mellett termett Cabernet Sauvignon, mely csak kimagasló évjáratokban készül. Erjedést követően 24 hónapig új barrique hordóban érlelődött. Sötét intenzitású, gránátba hajló sötétvörös szín jellemzi. Illatában erdei gyümölcsök, túlérett gyümölcsös aromák, dohány és tejsokoládé jelenik meg. Ízében a gyümölcsök mellett a csokoládé a meghatározó.

Cabernet Franc Selection 2011/2012

20.000 Ft

Fekete-hegy dűlőből származó, erős hozamkorlátozás mellett termett Cabernet Franc, mely csak kimagasló évjáratokban készül. Erjedést követően 24 hónapig új barrique hordóban érlelődött. Gránátvörös színű telt bor. Illatában érett cseresznye, szeder jelenik meg aszalt gyümölcsös aromák kíséretében. Ízében a gyümölcsök mellett csokoládé, dohány fedezhető fel.

Libra Cuvée 2011

28.000 Ft

Villányi Ördögárok (Cabernet Franc 50%), Jammertál (Cabernet Sauvignon 25%), Fekete-hegy (Merlot 25%) dűlőkből származó szőlők leveinek házassítása, mely 24 hónapot pihent francia és magyar tölgfahordókban. Nagy testű, koncentrált bor, mely rendkívüli aroma gazdagsággal és íz mélységgel rendelkezik. Mély intenzitás, feketébe hajló szín jellemzi, melyben a túlérett gyümölcsök mellett, dohány és tejsokoládé jelenik meg. Ízében az aszalt gyümölcsök mellett a csokoládé a meghatározó.

Capella Cuvée 2008

28.000 Ft

A pincészet nagy válogatása, mely csak kiemelkedő évjáratokban készül. Az Ördögárok dűlőből származó Cabernet Franc (60%) és Merlot (10%), valamint a Jammertál dűlőről szelektált Cabernet Sauvignon (30%) házassítása, mely, 24 hónapig új tölgfahordókban érlelődik. Nagy testű, koncentrált bor, mely rendkívüli aroma gazdagsággal és íz mélységgel rendelkezik. Mély intenzitás, feketébe hajló szín jellemzi, melyben a túlérett gyümölcsök mellett, dohány és tejsokoládé jelenik meg. Ízében az aszalt gyümölcsök mellett a csokoládé a meghatározó.

Magnifico 2009

32.000 Ft

Villány legszebb dűlőiből válogatott, kizárólag Merlot fajtából készülő különleges minőségű bor, mellyel csak kiemelkedő évjáratokban találkozhatunk. Különlegességét a borász a névvel is hangsúlyozni kívánta, hiszen II Magnifico Lorenzo Medici-ről nevezte el (a latin magnifico magyar megfelelője nagyszerű, csodálatos). A szőlőnek és a belőle készülő bornak olyan rendkívüli elvárásoknak kell megfelelnie, mint az egyedi íz világ és komplexitás. 24 hónapig új barrique hordóban érlelődik. Megjelenése és mély sötét színe magában foglalja az évjárat és a terroir minden szépségét. Túlradó íze és aromája a tejsokoládé, a rumos meggy, az aszalt szilva és a dohány felé hajlik. Ajánljuk csokoládés desszertekhez, szivarokhoz és különleges pillanatokhoz.

ZENIT
★★★★
SUPERIOR**KALANDOZÁS MAGYARORSZÁG TÖRTÉNELMI BORVIDÉKEIN****Tokaj, Eger, Szekszárd, Erdély-Arad, Pannonhalma és Sopron****Birtok Furmint 2012** **7.000 Ft**
Árvey Pincészet, Tokaj

Közepes zöldes sárga színű. Illatában akácméz, vanília, érett körte, füst, pörkölt aromák és ásványosság (tűzkő) jelenik meg. Ízében visszaköszön a körte egy kis almával kiegészülve, mellette vanília és aszalt füge. Ásványos és krémes lecsengésű.

6 Puttonyos Aszú 2010 **26.000 Ft**
Árvey Pincészet, Tokaj

Közép arany szín. Illatában füst, csipkebogyó, aszalt sárgabarack, aszúszem, marcipán jelenik meg. Szájban krémes és telt. Ízekben sárgabarack, aszalt sárgadinnye, csipkebogyó és datolya jellemző. Lecsengése nagyon hosszú izgalmas savakkal és ásványossággal. A bor érlelési potenciálja nagyon hosszú- a magas sav és cukortartalom miatt akár 50-100 év múlva is fogyasztható és élvezhető lesz.

Áldás (Bikavér) 2013/2015 **7.500 Ft**
St. Andrea, Eger

Az Áldás a St. Andrea szőlőbirtok klasszikus kategóriájú egri bikavér bora. A 2013-es évjárat határozott karakterű, elegáns szövetű vörösbor, egries érlelhetőséggel. Illatában melegség, szép fűszeresség és érett gyümölcsök érezhetőek. Ízében kerek, gazdag és összetett. Tanninjai puhák és egyben feszesek is. Különösen izgalmas az íz végén érezhető sav és ásvány játékoság.

Tréfli Cuvée 2012/2013 **6.000 Ft**
Thummerer Vilmos, Eger **840 Ft/dl**

Hat kékszőlő fajta tartályban, édesre erjesztve. Közepes testű, zamatos vörösbor, maradék cukorból származó édes ízérzet. Intenzív illat, alacsony alkoholtartalom, finom savak.

Kékfrankos Rozé 2016 **4.600 Ft**
Dúzsi Pince, Szerkszárd **650 Ft/dl**

A klasszikus: leányvári kékfrankos, gazdagon termő, érett szőlőből, tartályban erjesztve és érlelve, tavasz elején palackozva.

Bock
BISZTRÓ
BALATON**Kékfrankos 2014/2015** **4.600 Ft**
Takler Pince, Szekszárd

Az Áldás a St. Andrea szőlőbirtok klasszikus kategóriájú egri bikavér bora. A 2013-es évjárat határozott karakterű, elegáns szövetű vörösbor, egries érlelhetőséggel. Illatában melegség, szép fűszeresség és érett gyümölcsök érezhetőek. Ízében kerek, gazdag és összetett. Tanninjai puhák és egyben feszesek is. Különösen izgalmas az íz végén érezhető sav és ásvány játékoság.

Kadarka 2014/2015 **7.000 Ft**
Balla Géza, Erdély-Arad **950 Ft/dl**

Az Arad-hegyaljai Ménes vulkanikus, gránit talaján termő 56 éves kadarka, spontán erjesztve, 225 literes kis-, és 10 000 literes nagyhordóban érlelve két éven át. Mély, fűszeres, sokrétegű, természetes vörösbor, amelyet a hordós jegyek, a különleges talaj és a Ménest híressé tevő fajta tesz komplexé.

Tramini 2016 **6.000 Ft**
Pannonhalmi Apátsági Pincészet

100% fűszeres tramini a Széldomb homokos talajáról. Szépen érett bogyók – magasabb cukortartalom, alacsonyabb savak. Aranylós szín, virágos karakter, tearózsa, bodzavirág és licsi. Intenzív, mégis könnyen befogadható, izgalmas aromakészlet, gazdag savszerkezet. Csontszáraz és finom, elegáns tramini.

Tricollis Fehér 2016 **7.000 Ft**
Pannonhalmi Apátsági Pincészet

Három domb, Széldomb, Tavaszo és Packalló, olaszrizling alappal, rajnai feszeséggel és tramini bájjal. Üde, halványzöld, élénk és kristálytisza, mint minden apátsági bor. Citrusos, virágos, trópusi gyümölcsös aromakészlet, hosszú, finoman száraz korty. Tiszta tavasz.

Madárlátta Merlot 2015 **11.000 Ft**
Luka Pincészet, Sopron

Enikő merlotját hol a seregélyek (innen kapta nevét is), hol a jégverés látogatja meg, így évről évre kis mennyiségben készülhet el az apró soproni pince egyik legismertebb bora. Piros gyümölcsös, fahordós jegyek, lédús, gyümölcsös, jó savú korty.

ZENIT
★★★★
SUPERIOR

HABZÓ BOROK

Zöld 2015/2016
Bujdosó Pincészet

4.600 Ft

Királyleánykából készült, zöldessárga színű bor. A virágos jegyeitől intenzív, a zöld fűszeres-vegetális vonaltól vibráló az illata, ami remekül párosul a gyümölcsös, élénk savakkal. A finoman gyöngyöző buborékok teszik ezt a bort a nyár kedvenc szomjoltó borává.

Kék 2015/2016
Bujdosó Pincészet

4.600 Ft

Pinot Noir és Cabernet Sauvignon házasításából született gyöngyöző bor. Világos laza színű rózsaszín árnyalattal. Illatában a szőlővirág illata a vörös gyümölcsökével keveredik. Gyümölcsös, elegáns buborékai szépen hangsúlyozzák a bor élénk savait.

PEZSGŐK

Prestige Brut
Kreinbacher Birtok

11.000 Ft

A birtok legkiemelkedőbb tétele. Hagyományosan érlelt pezsgő, méthode traditionnelle eljárással, organikusan művelt szőlőből. Apró buborékok, krémesség, egyszerre friss és érett pezsgő, amely tradicionális eljárással készült. Intenzív illatú, zöldalmás, citrusos és ásványos aromákkal. Telt és jól strukturált, savai precízek, utóíze hosszú, száraz.

Chardonnay pezsgő 2012
Kislaki Bormanufaktúra

12.000 Ft

Tradicionalis módszerrel készült pezsgő, palackban erjesztve és érlevé, seprőn tartva, mint Champagne-ban. Intenzív felhabzású, érett, fehér húsú gyümölcsök aromáival, kortyában vibráló savérzetű, citrusosan pattogó, gyors ritmusú.

Az árakhoz 12,5% szervizdíjat számítunk fel.
Tetszőleges minimum 3 palack vásárlása esetén 15% kedvezményt biztosítunk elviteles borárainkból.
Az elviteles árak után szervizdíjat nem számítunk fel.

Bock
BISZTRÓ
BALATON

LÁTOGASSA MEG FESTETICS HELIKON TAVERNA MÚZEUMUNKAT IS!

A Helikon Taverna épülete 1820 táján eredetileg présháznak épült és Festetics család legjelentősebb borászati központja volt több, mint 120 éven keresztül. Innen irányították a szőlőtermesztési és borkészítési tevékenységüket.

Az éttermünk alatti műemléki pincében – az eredeti szőlőtermesztési és borkészítési hagyományokhoz kapcsolódva – országosan egyedülálló, tematikus borászati kiállítás került kialakításra. A látogatói élményt digitális eszközök és tartalmak, 3 dimenziós filmek és érintőképernyők teszik emlékeztetővé.

WWW.HELIKONTAVERNA.HU



Az árakhoz 12,5% szervizdíjat számítunk fel.
Tetszőleges minimum 3 palack vásárlása esetén 15% kedvezményt biztosítunk elviteles borárainkból.
Az elviteles árak után szervizdíjat nem számítunk fel.

ZENIT

★★★★
SUPERIOR

BOCK BISZTRÓ BALATON

II. osztály | 2. Kategorie | 2. Class

Áraink forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák.

Az árakhoz 12,5% szervizdíjat számítunk fel.

Étteremvezető

Tamás Zoltán

Ügyvezető Igazgató

Fodor Márk

Asztalfoglalás, borvacsorák

+36 83 348 004,

info@bockbisztrobalaton.hu

www.bockbisztrobalaton.hu

ZENIT HOTEL BALATON**SUPERIOR**

Wellness Szálloda

Rendezvényszervezés és szobafoglalás

+36 83 900 101; info@hotelzenit.hu

www.hotelzenit.hu

FESTETICS HELIKON TAVERNA

Borászati és Gasztronómiai Kiállítótér

muzeum@helikontaverna.hu

www.helikontaverna.hu



Bock
B I S Z T R Ó
B A L A T O N