

# BORLAP

# WINE LIST

Head Sommelier: Tüű Péter

2-szeres Magyar Sommelier Bajnok

*2-time Hungarian Sommelier Champion*

Áraink magyar Forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák.

A számla végösszegéhez 15% szervizdíjat számolunk fel.

A feltüntetett árak 0,75-literes palackokra vonatkoznak, kivéve, ahol külön jelöltük.

*Our prices are given in Hungarian Forints and include VAT.*

*We add 15% service charge to the final amount of the bill.*

*All bottle prices quoted are for 75 cl bottles unless otherwise stated.*

# Tartalom / Table of contents

	Oldal / Page
Borpárosítási lehetőségek <i>Wine-pairing options</i>	1
Magyar és külföldi pezsgők <i>Hungarian and foreign sparkling wines</i>	1
Champagne <i>Champagne</i>	2
Magyar fehérborok <i>Hungarian white wines</i>	3
Külföldi fehérborok <i>Foreign white wines</i>	4
Magyar vörösborok <i>Hungarian red wines</i>	5
Külföldi vörösborok / Bordeaux <i>Foreign red wines / Bordeaux</i>	6
Édes borok <i>Sweet wines</i>	7
Párlatok <i>Spirits</i>	7-8
Sör, Üdítőitalok, Kávé, Tea <i>Beer, Soft drinks, Coffee, Tea</i>	9

## **Borpárosítási lehetőségek** **Wine-pairing options**

<u>Chef Menü borpárosítás (4 pohár) / Chef's Menu wine-pairing (4 glasses)</u>	19.000
<u>Chef Menü bővített borpárosítás (5 pohár) / Chef's Menu extended wine-pairing (5 glasses)</u>	23.000
<u>Vegán Menü borpárosítás (4 pohár) / Vegan Menu wine-pairing (4 glasses)</u>	19.000
<u>Vegán Menü bővített borpárosítás (5 pohár) / Vegán Menu extended wine-pairing (5 glasses)</u>	23.000

## **Pezsgők / Sparkling wines**

LAUREL EXTRA BRUT /Half-bottle/	2019	(Tokaj)	<b>0,375 l</b>	9.900
BÉRES „Tüű Péter Selection” Extra Brut	2019	(Tokaj)		18.400
KREINBACHER „Prestige” Brut		(Somló)		18.400
KREINBACHER Brut „Classic” Magnum	2018	(Somló)	<b>1,5 l</b>	42.900
FURLAN Prosecco Superiore Extra Dry	2021	(Prosecco, IT)		15.900
PERELADA „Stars” Cava RESERVA Brut	2017	(Cava, ES)		18.600
RECAREDO „Terrers” Brut Nature	2018	(Corpinnat, ES)		23.900
GUSBOURNE Brut Reserve	2019	(Anglia / England)		28.700

# Champagne

AGRAPART & FILS „Terroirs” BLANC DE BLANCS <i>Extra Brut</i>		48.900
ALFRED GRATIEN Collection „Memory” <i>Brut</i>	1999	67.000
AYALA „Brut Majeur” <b>/Half-bottle/</b>		<b>0,375 l</b> 22.100
BILLECART-SALMON <i>Brut Rosé</i>		46.900
BOURDAIRE-GALLOIS „Prestige” <i>Extra Brut</i>		33.200
CHARLES HEIDSIECK Brut Réserve		37.900
DELAMOTTE BLANC DE BLANCS <b>/Half-bottle/</b>		<b>0,375 l</b> 24.600
DUVAL-LEROY „Brut Réserve”		35.900
DUVAL-LEROY BLANC DE BLANCS GRAND CRU <i>Brut</i>	2006	44.600
GIMONNET & FILS „Cuis” PREMIER CRU <i>Brut</i>		28.900
GIMONNET & FILS „Cuis” PREMIER CRU <i>Brut</i>		<b>1,5 l</b> 62.400
LARMANDIER-BERNIER „Terre de Vertus” BLANC DE BLANCS <i>Non-dosé</i>	2016	67.900
LAURENT-PERRIER „Cuvée Rosé” <i>Brut</i>		58.600
LAURENT-PERRIER „Grand Siècle” N° 25		121.900
LAURENT-PERRIER „Cuvée Alexandra” Rosé <i>Brut</i>	2004	189.900
LA ROGERIE „Héroïne” Avize BLANC DE BLANCS GRAND CRU	2013	42.300
MANDOIS „Clos Mandois” <i>Extra Brut</i> (100% PINOT MEUNIER)	2008	88.900
PHILIPPONNAT BLANC DE NOIRS <i>Extra Brut</i>	2018	51.700
POL ROGER „Sir Winston Churchill”	2015	146.600
POMMERY „Grand Cru Royal” Millésime	2009	45.900
POMMERY „Grand Cru Royal” Millésime <b>Magnum</b>	2012	<b>1,5 l</b> 108.900
ROEDERER „Collection 242” <b>Magnum</b>		<b>1,5 l</b> 78.400
ROEDERER „Cristal”	2013	179.900
ROEDERER „Cristal”	2014	169.900
RUINART Rosé		56.900
TAITTINGER „Prélude” GRANDS CRUS <i>Brut</i>		47.900
TAITTINGER „Comtes de Champagne” BLANC DE BLANCS GRAND CRU <i>Brut</i>	2012	119.900
TAITTINGER „Comtes de Champagne” BLANC DE BLANCS GRAND CRU <i>Brut</i>	2005	159.900

## Magyar fehérborok / Hungarian white wines

GOTTWALD <i>Királyleányka</i>	2021	(Neszmély)	8.700
BORBÉLY <i>Rózsakő</i>	2019	(Badacsony)	10.900
ANONYM „Frazír” <i>Sauvignon Blanc</i>	2023	(Etyek-Buda)	12.200
JÁSDI „Ranolder Fehér” <i>Furmint &amp; Olaszrizling</i>	2015	(Balatonfüred-Csopak)	12.400
KREINBACHER Öreg Tökék Bora <i>/Old-vine blend/</i>	2019	(Somló)	13.700
BARCZA „Somló” <i>Olaszrizling</i>	2017	(Somló)	14.200
KŐFEJTŐ <i>Hárslevelű</i>	2020	(Somló)	14.900
RADKA <i>Furmint-Hárslevelű</i>	2021	(Tokaj)	16.200
JÁSDI „Löczedombi” <i>Olaszrizling</i>	2021	(Csopak)	16.900
TORNAI „Grófi” <i>Hárslevelű</i>	2019	(Somló)	17.200
VESZPRÉMI ÉRSEKI PINCÉSZET „1277” <i>Rajnai Rizling</i>	2022	(Balaton-felvidék)	18.200
VILLA TOLNAY „Csobáncz” Kápolna-domb <i>Rajnai Rizling</i>	2020	(Badacsony)	18.200
HOLDVÖLGY „Expression” Becsek, <i>Hárslevelű</i>	2020	(Tokaj)	19.400
GYÖRGYKOVÁCS IMRE „Nagy-Somló” <i>Olaszrizling</i>	2020	(Somló)	20.400
SPIEGELBERG „Szent Márton-dűlő” <i>Hárslevelű</i>	2020	(Somló)	21.700
LENKEY „Marcangoló” <i>Furmint</i>	2004	(Tokaj)	24.900
ST. ANDREA „Mária” Nagy-Eged-Hegy GRAND SUPERIOR	2020	(Eger)	28.900
BALASSA „Szent Tamás” <i>Furmint</i>	2019	(Tokaj)	32.900

## Külföldi fehérborok / Foreign white wines

ESCORIHUELA GASCÓN „Candela” <i>Chardonnay-Viognier</i>	2019	(Mendoza, AR)	10.900
CHATEAU MUSAR „Musar Jeune” Blanc	2018	(Bekaa Valley, LB)	11.400
PIEROPAN Soave Classico	2021	(Soave, IT)	14.200
MARTIN CÓDAX <i>Albariño</i>	2022	(Rías Baixas, ES)	16.400
YEALANDS 'Single Vineyard' Seaview <i>Sauvignon Blanc</i>	2022	(Marlborough, NZ)	17.900
ALZINGER „Dürnstein” <i>Grüner Veltliner</i> FEDERSPIEL	2022	(Wachau, AT)	18.700
CLAYMORE „Voodoo Child” <i>Chardonnay</i>	2018	(Clare Valley, AU)	19.200
P. J. KÜHN „Hallgartener Hendelberg” <i>Riesling</i> Kabinett	2022	(Rheingau, DE)	21.800
DOMAINE DE LA TAILLE AUX LOUPS „Les Hauts de Husseau”	2017	(Montlouis sur Loire, FR)	23.600
BLACK STALLION <i>Chardonnay</i>	2019	(Napa Valley, USA)	26.900
TEMENT „Sulz” ERSTE LAGE Morillon ( <i>Chardonnay</i> )	2011	(Südsteiermark, AT)	32.200
DOMAINE FÉVRE CHABLIS 1ER CRU „Vaulorent”	2020	(Chablis, FR)	32.900
CLOS MARSALETTE Pessac-Léognan Blanc	2016	(Bordeaux, FR)	34.400
DOMAINE VACHERON Sancerre „Chambrates”	2018	(Sancerre, FR)	36.200
BOUSSEY Meursault „Vieilles Vignes”	2015	(Burgundy, FR)	39.900
VINCENT GIRARDIN Chassagne-Montrachet „Vieilles Vignes”	2018	(Burgundy, FR)	48.900
DOMAINE FÉVRE CHABLIS GRAND CRU „Les Preuses”	2015	(Chablis, FR)	53.200

## Magyar vörösborkok / Hungarian red wines

SEBESTYÉN <i>Kadarka</i>	2021	(Szekszárd)	11.400
ST. DONAT „Aranyház” <i>Kékfrankos</i> VULKANIKUS VÁLOGATÁS	2018	(Balatonfüred-Csopak)	12.900
N.A.G „Föld és Ég” <i>Syrah</i>	2021	(Mátra)	14.700
KÚRIA SOPRON „Esterházy” <i>Merlot</i>	2019	(Sopron)	15.600
DOMINIUM <i>Feketeleányka</i>	2020	(Mátra)	17.200
CENTURIO <i>Cabernet Franc-Kékfrankos</i> VÁLOGATÁS	2020	(Mátra)	17.600
PETRÉNY „Big Band” Egri Bikavér SUPERIOR	2013	(Eger)	19.600
GÁL LAJOS „Sík-hegy” Egri Bikavér GRAND SUPERIOR	2018	(Eger)	23.200
VYLYAN „Dobogó” <i>Cabernet Sauvignon</i>	2015	(Villány)	23.900
THUMMERER „Vili Papa” Cuvée	2009	(Eger)	24.900
KISS GÁBOR „Enigma” <i>Merlot</i>	2021	(Villány)	25.400
PETRÉNY <i>Pinot Noir</i> SUPERIOR	2011	(Eger)	27.900
IPACS SZABÓ „Ég és Föld Között” <i>Cabernet Franc</i>	2019	(Villány)	28.200
ST. ANDREA „Merengő” Egri Bikavér SUPERIOR	2021	(Eger)	32.700
TIFFÁN „Cuvée Carissimae”	2002	(Villány)	36.600
TIFFÁN „Grand Selection”	2011	(Villány)	39.400
TIFFÁN „Grand Selection”	1999	(Villány)	44.900
TAKLER Grand Szekszárdi Cuvée	2012	(Szekszárd)	48.900
TAKLER „Minden 50 Évben” Szekszárdi <i>Kékfrankos</i>	2014	(Szekszárd)	51.700

## Külföldi vörösborok / Foreign red wines

EL NIÑO DE CAMPILLO <i>Tempranillo</i>	2018	(Rioja, ES)	12.900
BODEGAS LUZÓN Altos de Luzón	2015	(Jumilla, ES)	13.900
LUIGI BOSCA <i>Malbec</i>	2021	(Mendoza, AR)	15.900
MARRENON „Grand Marrenon” Rouge	2018	(Luberon, FR)	16.900
VILLA MARIA Reserve <i>Pinot Noir</i>	2020	(Marlborough, NZ)	19.300
BRAZIN Old Vine <i>Zinfandel</i>	2020	(Lodi, California, USA)	20.400
MARQUÉS DE RISCAL Rioja Reserva	2017	(Rioja, ES)	21.900
M. CHAPOUTIER „Les Meysonniers” Crozes-Hermitage	2019	(Vallée du Rhône, FR)	22.900
CASTELLO DI VERRAZZANO Chianti Classico	2018	(Toscana, IT)	23.400
PASSOPISCIARO Passorosso ( <i>Nerello Mascalese</i> )	2015	(Etna Rosso, IT)	24.900
POLIZIANO Vino Nobile di Montepulciano	2016	(Toscana, IT)	27.600
BERSANO „Nirvasco” Barolo ( <i>Nebbiolo</i> )	2018	(Barolo, IT)	31.200
VALDUERO Reserva Premium	2014	(Ribera del Duero, ES)	52.900

### Burgundia / Burgundy

DAVID DUBAND Chambolle-Musigny	2015	(Chambolle-Musigny AOC)	41.900
DOMAINE DES CROIX Aloxe-Corton „Les Boutieres”	2012	(Aloxe-Corton AOC)	48.400
DOMAINE THENARD Corton-Clos du Roi GRAND CRU	2013	(Corton Grand Cru AOC)	51.600

### Bordeaux

CLARENCE DILLON „Clarendelle” Rouge	2016	(Medoc AOC)	28.900
CHÂTEAU D'ARMAILHAC <i>Cinquième Grand Cru Classé</i>	2009	(Pauillac AOC)	98.900
CHÂTEAU BRANE-CANTENAC <i>Deuxième Grand Cru Classé</i>	2002	(Margaux AOC)	128.900
CHÂTEAU LASCOMBES <i>Deuxième Grand Cru Classé</i>	2000	(Margaux AOC)	179.900
CHÂTEAU BEYCHEVELLE <i>Quatrième Grand Cru Classé</i>	1996	(Saint-Julien AOC)	213.900
CHÂTEAU CALON-SÉGUR <i>Troisième Grand Cru Classé</i>	1990	(Saint-Estèphe AOC)	248.900



## Édes borok / Sweet wines

0,5 liter

SZÁSZI Zeus „késői szüret”	2017	(Badacsony)	<b>0,75 l</b>	13.900
PAJZOS 5 puttonyos Tokaji Aszú	2016	(Tokaj)		23.900
CHATEAU DERESZLA Tokaji Aszú 5 puttonyos	2016	(Tokaj)		26.400
GRAND TOKAJ 6 puttonyos Tokaji Aszú	2013	(Tokaj)		28.700
PELLE PINCE Tokaji Aszú 6 puttonyos	2013	(Tokaj)		30.900
BÉRES 6 puttonyos Tokaji Aszú	2008	(Tokaj)		36.600
DISZNÓKŐ „Hetedik” Tokaji Aszú 6 puttonyos	2002	(Tokaj)		42.900

## Párlatok / Spirits

### Pálinka (4 cl)

BRILL Zeller párlat / <i>Celery distillate</i>	46%	2.400
1 CSEPP Sörpárlat / <i>Beer distillate</i>	40%	3.400
1 CSEPP Golden alma / <i>Golden apple</i>	40%	3.600
SZAMOSSZEGI „Délibáb” Kajsziabarack / <i>Apricot</i>	50%	4.000
SZAMOSSZEGI „Ősz aranya” Birsalma / <i>Quince</i>	42%	4.000
MÁRTON ÉS LÁNYAI „Pátzay” Kéknyelű / <i>Grape distillate</i>	40%	4.200
1 CSEPP Feketecseresznye-Málna / <i>Black cherry-Raspberry</i>	40%	4.600

### Brandy (4 cl)

LUSTAU Brandy de Jerez Solera Grand Reserva	3.200
BOULARD Calvados Pays d' Auge X.O.	4.800
DARTIGALONGUE Armagnac V.S.O.P	3.800
FERRAND 10 Générations Cognac GRANDE CHAMPAGNE	3.800
LHERAUD V.S.O.P Cognac FINE PETITE CHAMPAGNE	4.200
LHERAUD „Cuvée 20” Cognac PETITE CHAMPAGNE	6.200

## Párlatok / Spirits

### Rum (4 cl)

PLANTATION „Pineapple” Artisanal Infusion			3.200
DICTADOR Ultra Premium Reserve Aged 12 Years			3.600
RON ZACAPA CENTENARIO Solera Gran Reserva „23”			4.800

### Whisky & Whiskey (4 cl)

BULLEIT „Frontier” Kentucky Straight Bourbon Whiskey	(USA)	45%	3.200
JAMESON Irish Whiskey Triple Distilled	(Írország / Ireland)	40%	3.000
REDBREAST Single Pot Still Irish Whiskey Aged 12 Years	(Írország / Ireland)	40%	3.500
NIKKA Coffey Malt Whisky	(Japán / Japan)	45%	4.200
GLENKINCHIE „The Edinburgh Malt” 12-Year-Old /Lowlands/	(Skócia / Scotland)	43%	4.600
TALISKER 10 years old /Isle of Skye/	(Skócia / Scotland)	45,8%	5.200
GLENMORANGIE „Extremely Rare” 18 years old /Highlands/	(Skócia / Scotland)	43%	6.900
LAGAVULIN 16 years old /Islay/	(Skócia / Scotland)	43%	7.700

### Vodka (4 cl)

BELVEDERE	(Lengyelország / Poland)		3.800
-----------	--------------------------	--	-------

### Bitter (4 cl)

ZWACK Unicum	(Magyarország / Hungary)		2.900
FERNET BRANCA	(Olaszország / Italy)		2.600

### Gin (4 cl)

OPERA Gin	(Magyarország / Hungary)	44%	2.200
ROKU Gin	(Japán / Japan)	43%	2.200
BOBBY’S Schiedam Dry Gin	(Hollandia / Holland)	42%	2.800
CITADELLE „No Mistake” Old Tom Gin	(Franciaország / France)	46%	2.800
GIN MARE Mediterranean Gin	(Spanyolország / Spain)	42,7%	3.800

### Mezcal (4 cl)

CORRALEJO Tequila Reposado	(Mexico)	38%	3.400
CÓDIGO 1530 Mezcal Artesanal	(Mexico)	42,2%	4.200

### **Sör / Beer**

RADEBERGER Pilsner (0,33 l)	(DE)	1.690
BREW YOUR MIND „Fruit Works” (0,44 l)	(HU)	2.890

### **Üdítőitalok / Soft drinks**

Házi készítésű hibiszkuszos tonik / <i>Home-made tonic with hibiscus</i>	<i>0,4 l</i>	2.100
Házi készítésű limonádé / <i>Home-made lemonade</i>	<i>0,4 l</i>	1.500
Fever Tree Indian Tonic Water	<i>0,2 l</i>	1.090
COCA-COLA / COCA-COLA „Zero”	<i>0,25 l</i>	790

### **Kávé / Coffee**

Ristretto, Espresso	1.040
Americano	1.140
Cortado	1.190
Cappuccino	1.390
Café Latte	1.490
Doppio	1.640
Flat White	1.690

Kávénk elérhetőek koffeinmentes változatban is! / *Decaffeinated options also available!*

### **Tea**

PALAIS DES THÉS „Genmaicha Yama” Zöld tea pirított rizsszel / <i>Green tea with roasted rice</i>	1.890
ZHAO ZHOU Fekete tea / <i>Black tea</i> „Himalayan Early Spring FF” 2022 (Yun Chiyabari, Dhankuta, Nepal)	1.890
Friss mentatea / <i>Fresh peppermint tea</i>	1.890
Kamilla tea / <i>Chamomile tea</i>	1.890

További teákért érdeklődjön felszolgálóinknál! / *For further tea offers please ask our service staff.*