

scruton

BISTRO AND MORE

TACO

PARADICSOM-AVOKÁDÓ TACO 1890 Ft
zöldfűszeres chiliszósz, koriander, őrölt kömény

LENCSE TACO 1590 Ft
marinált gyömbér, lilahagyma, szójaszósz

CSIRKEHÚSOS TACO 1990 Ft
tejföl, paradicsom, lilahagyma

BORJÚNYELV TACO 2290 Ft
koriander, sriracha majonéz, fokhagyma

LEPÉNY

HÚSOS LEPÉNY 2890 Ft
csirke- vagy marharagu

VEGETÁRIÁNUS LEPÉNY 2790 Ft
parajos-fetás vagy mozzarellás-paradicsomos

Aktuális sütemény kínálatunkról
érdeklődj kollégáinknál!

SZENDVICS

SAJTOS PÁRIZSIS VAJAS KIFLI 990 Ft
sajtkrém, gouda sajt, csemege uborka, Lolo saláta

CSIRKEMELL SONKÁS BRIÓS 1890 Ft
sajtkrém, gouda sajt, csemege uborka, Lolo saláta

SZALÁMIS BAGUETTE 1290 Ft
ajvár, paprikás szalámi, gouda sajt, csemege uborka, Lolo saláta

LAZACKRÉMES TOAST 1990 Ft
sajtkrém, füstölt paprika, dashi

SONKÁS SAJTOS CROISSANT 2190 Ft
Lolo saláta, pulykamell sonka, gouda sajt, kigyóuborka, sajtkrém

Szendvicskínálatunk 14 óráig érhető el.

ANTIPASTI

FŰSZERES OLÍVABOGYÓ 990 Ft

SAJTVÁLOGATÁS 3890 Ft
juhsajt, kecskesajt, tehénsajt, fetával töltött paprika, pekándió, narancslekvár, alma

CICCHETTI TRIÓ 2890 Ft
lazac rilette, olivabogyó, szardella, tapenád, baguette

KRÉM VÁLOGATÁS, PITA 1990 Ft
vöröslencse hummusz, fetakrém, tapenád

FŰSZERES PARADICSOM, MOZZARELLA, PITA 2690 Ft
bazsalikom, balzsamecet, extra szűz olívaolaj

KOVÁSZOS KENYÉR, SZARVASGOMBÁS VAJ 1190 Ft

LENGYEL TOJÁS, KOVÁSZOS KENYÉR 1890 Ft
kockátparadicsom, kigyóuborka, kaliforniai paprika

KOVÁSZOS KENYÉR, KECSKESAJT, MÉZ, DIÓ 2390 Ft
kockátparadicsom, aszalt vörösfenyő

SERRANO SONKA, CHORIZO, FŰSZERES OLÍVABOGYÓ 3890 Ft
kovászos baguette, vaj

ÉTELEK ÉS DESSZERTEK

DESSZERT

SZEZONÁLIS DESSZERTEK

FÜGE-TÖKMAG-FEHÉRCSOKOLÁDÉ SZELET    1290 Ft

fehércsokoládé-mousse, fügekompót, tökmag ropogós

SÜTŐTÖKÖS SAJTORTA    1290 Ft

krémsajtmousse, pekándiós linzer, karamellizált pekándió

FŰSZERES KÖRTE, VANÍLIA, TÖRÖKMOGYORÓ     1490 Ft

vaníliamousse, kardamomos körtezeselé, törökmogyorós praliné piskóta

MENTÁS CSOKOLÁDÉTARTE    1690 Ft

étcsokoládémousse, menta ganache, kakaóbabtöretes piskóta

RÉPATORTA    1390 Ft

karamellizált fehércsokoládé-mousse, mascarponehab, fehércsokoládé ropogós, kandírozott narancs

SIGNATURE DESSZERTEK

SCRUTON ALMA     1290 Ft

fahéjas szőkecsokoládé-mousse, almaragu, diós-praliné piskóta

SCRUTON TEA    1290 Ft

teahab, mézszelé, citromkrém, teás piskóta

KEKSZEK

CSOKOLÁDÉS ZABKEKSZ     190 Ft

GESZTENYÉS TÖRÖKMOGYORÓS KEKSZ     190 Ft

FŰSZERES SÜTŐTÖKÖS KEKSZ *(vegán és paleo)*  190 Ft

MACARONOK

KARAMELL-VANÍLIA 490 Ft

GESZTENYE 490 Ft

FEKETERIBIZLI 490 Ft

PEKÁNDIÓ 490 Ft

MEGGYES-MÁKOS 490 Ft

TONKABABOS TEJCSOKOLÁDÉ

MENTES DESSZERTEK

MÁKOS-NARANCSOS  

JOGHURT SZELET 1290 Ft

(laktóz- és gluténmentes)

mákos piskóta, narancs curd, joghurtmousse

PALEO FEKETE-ERDŐ TORTA  1290 Ft

(glutén- és tejmentes)

csokoládékrém, meggyragu, kakaós piskóta, mascarponehab

BIRSALMA, KARAMELL, DIÓ SZELET   1290 Ft

(tej- és gluténmentes)

karamellmousse, birsalmazselé, diós piskóta

FEKETERIBIZLIS GESZTENYE SZÍV 1290 Ft

(cukor-, glutén- és laktózmentes)

gesztenyekrém, feketeribizli-ragu, kakaós piskóta, kakaós glazúr, liofilizált feketeribizli

VEGÁN KÓKUSZOS CSOKOLÁDÉTORTA 1290 Ft

(glutén-, tej-, tojásmentes)

tonkababos-kakaós piskóta, kókuszkrém, tonkababos csokoládé ganache

ÉTELEK ÉS DESSZERTEK

FORRÓ ITALOK

ESPRESSO	690 Ft
DUPLA ESPRESSO	890 Ft
AMERICANO	740 Ft
ESPRESSO MACCHIATO	740 Ft
CORTADO	790 Ft
CAPPUCCINO	940 Ft
FLAT WHITE	1090 Ft
LATTE	990 Ft
CHAI LATTE	1050 Ft
<i>kardamom, vanília, cukormentes vanília</i>	
CHAI LATTE KÁVÉVAL	1490 Ft
MATCHA LATTE	1490 Ft
TEA	1090 Ft
<i>fekete tea, Sencha zöld tea, fahéjas körte, málna-acai, homoktövis, gyömbér</i>	
SCRUTON TEA	1090 Ft
ASSAM ÉS DARJEELING TEAKEVERÉK	
FORRÓ CSOKI	1090 Ft
ÉTECSOKI, TEJCSOKI, FEHÉRCSOKI	

HÁZI SZIRUPOK	450 Ft
<i>rumos csoki, piztácia, fűszeres körte, fűszeres szilva, karamell, marcipán</i>	

ALTERNATÍV TEJ (0,2 l)	200 Ft
<i>laktózmentes, rizs- mandula, zab, borsó</i>	

SZÚRT VÍZ (0,35 l / 0,75 l)

MENTES/SAVAS	440 / 790 Ft
--------------	--------------

HŰSÍTŐK

ESPRESSO TONIC	1490 Ft
MATCHA TONIC	1990 Ft
LIMONÁDÉ (0,4 l)	1490 Ft

klasszikus, eper, mangó, bodza, cukormentes uborka- lime

SCRUTON LIMONÁDÉ	1790 Ft
<i>szűretlen almalé, házi fahéj szirup, citrom, espresso, szóda</i>	

LÁPASTÓ JUICE (0,2 l)	1290 Ft
<i>Aktuális kínálatunkról érdeklődjön munkatársunknál!</i>	

COCA-COLA (0,33 l)	820 Ft
COCA-COLA ZERO (0,33 l)	820 Ft
NARANCSLÉ (0,1 l)	890 Ft
ARTONIC (0,2 l)	1290 Ft

indian, uborka, gyömbérsör

HÁZI JEGES TEÁK (0,4 l)	1390 Ft
<i>fekete tea, málna-acai, homoktövis</i>	

+ EXTRA KOLLAGÉN (3 g)	490 Ft
<i>Kollagén kérhető bármelyik italunkhoz</i>	

MOCTAILOK

NEGRONI	1990 Ft
MOJITO	1990 Ft
GIN&TONIC	1990 Ft

ALKOHOLMENTES BOR ÉS PEZSGÓ (0,35 l / 0,75 l)

BORTOLOMIOL LOIM	1390/ 9190 Ft
FLEIN SAUVIGNON BLANC JUICE 2025	1790/ 11990 Ft

ITALOK

ÖRÖK KLASSZIKUS KOKTÉLOK

APEROL SPRITZ 2890 Ft
Aperol, Prosecco, szóda

MANHATTAN 2590 Ft
Ezra Brooks, Miro Rosso, Angostura

NEGRONI 2890 Ft
Gin MG, Campari, Miro Rosso

MARGARITA 2990 Ft
Rooster Rojo Ahumado, Cointreau, sweet & sour mix

WHISKEY SOUR 2190 Ft
Ezra, Angostura, fee foam, sweet & sour mix

HUGO 2290 Ft
Prosecco, bodzaszirup, menta, citrus, szóda

ESPRESSO MARTINI 2890 Ft
Absolut, Kahlúa, espresso

MOSCOW MULE 2790 Ft
Absolut, verjus, cukorszirup, gyömbérsör

CANONITA SPRITZ 3290 Ft
Canonita, Prosecco, grapefruit szóda

GIN FIZZ 2290 Ft
Gin MG, sweet & sour mix, szóda

OLD CUBAN 1990 Ft
Takamaka, Angostura, sweet & sour mix, menta

CLOVER CLUB 2690 Ft
Gin MG, málnaszirup, citrom, fee foam

 **MOJITO** 2190 Ft
Takamaka, sweet & sour mix, menta, szóda

BELLINI 2190 Ft
Prosecco, baracklé

BOULEVARDIER 2890 Ft
Ezra Brooks, Campari, Miro Rosso

OLD FASHIONED 2390 Ft
Ezra Brooks, Angostura, barnacukor

CSAPOLT SÖR
1664 BLANC (0,25 l/0,5 l) 990 / 1290 Ft

ÜVEGES SÖR
CARLSBERG (0,33 l) 1290 Ft
SZENT ANDRÁS 1993 (0,33 l) 1290 Ft
BUDWAISER ALKOHOLMENTES (0,33 l) 1290 Ft

VODKA 4 cl

ABSOLUT 1090 Ft
AU VODKA 1690 Ft

GIN 4 cl

GIN MG CLÁSSICA 1090 Ft
BROCKMAN'S AGAVE CUT 1990 Ft
LYNG 1990 Ft

PÁLINKA 4 cl

BESTILLO GÖNCI BARACK 1950 Ft
BESTILLO CIGÁNYMEGGY 1950 Ft
BESTILLO SZAMÓCA 2990 Ft

TEQUILA 4 cl

ROOSTER ROJO AHUMADO 2490 Ft

WHISKEY 4 cl

EZRA BROOKS 1550 Ft
MONKEY SHOULDER 1790 Ft
LAPHROAIG 10 2490 Ft

RUM 4 cl

TAKAMAKA BLANC 990 Ft
DIPLOMATICO RESERVA 2190 Ft
DOS MADERAS 5+5 2590 Ft

LIKŐR 4 cl

UNICUM 1190 Ft
MIRO ROSSO 990 Ft
CANONITA 1090 Ft
APEROL 990 Ft
COINTREAU 1190 Ft
KAHLÚA 1190 Ft
CAMPARI 1090 Ft



ITALOK

PEZSGŐK/HABZÓK

LÉGLI BRUT

2021 / 2022

1 dl 2090 Ft

0,75 l 13990 Ft

Rajnai rizling, furmint, chardonnay és zenit házasítás, ami 20 hónapot töltött seprőn. A pezsgőkészítés minden lépése a pincénél történik, ezért csak kis tételszámban degorzsálnak, viszont folyamatosan, így figyelemmel tudjuk követni a pezsgő fejlődését.

Az első degorzsálás esetén - az aromatikusságnak köszönhetően - a gyümölcsösség dominál, mellette nagyon jó savgerinc vezet a kortyot, amiben először a citrusosság és a fehér gyümölcsök jelennek meg. A buborékok aprók és elegánsak, a korty végén finom briósos jegyek.

Frissítő és elegáns pezsgő.

DEMETER ZOLTÁN TOKAJI PEZSGŐ

EXTRA BRUT „HÁRS”

2021

1 dl 2690 Ft

0,75 l 18390 Ft

„Mindig is érdekelt a hárslevelű. Elsőként hoztam forgalomba a nagy tokaji 2000-es száraz boros megvilágosodás után tisztán hárslevelűből száraz bort a 2004-es évjáratban. Az első vásárolt szőlőterületem is hárslevelű díszelgett hagyományos művelésben, jó sok feladatot adva és bemutatva a tokaji hegyoldal „különlegességét”. Magától adódott a gondolat, hogy pezsgőben is tegyek egy próbát.”

– Demeter Zoltán

Így nyilatkozott Demeter Zoltán az első, 2019-es évjáratból készült hárslevelű pezsgőjéről, ami a löszös talajú Szerelmi-dűlő 70 éves ültetvényéről készült. Időközben elérkeztünk a harmadik évjáratához, ami 2021-ben a bodrogheresztúri Lapis-dűlő riolitban és andezitben gazdag, vulkanikus talajáról, 45 éves tőkékről szüretelt szőlőből készült. Az ásványi anyagban gazdag íz a megszokottnál hosszabb, 9 helyett 20 hónapos seprőn érlelés támaszt meg. Ezen tényezőknek és az alacsony dosage-nak köszönhetően a fajta virágos kedvessége ellenére a stílus most inkább a komolyabb tradicionális pezsgők irányába mutat.

TORELLÓ CAVA BRUT RESERVA SPECIAL EDITION

2022

1 dl 3190 Ft

0,75 l 19990 Ft

A Torelló család közel 630 éve él és dolgozik a Can Martí birtokon, Barcelonától 33 kilométerre, a Penedès lankáin. A cava-készítés az 50-es években indult, az elmúlt évtizedekben pedig a legszigorúbb minőségi szabályok mentén váltak a régió egyik irányadó pincészetévé. A Special Edition 2022 a Corpinnat közösség tagjaként született – kézzel szüretelt, bio művelésű saját ültetvényről, palackban erjesztve, három év érleléssel.

Xarel-lo, macabeo és parellada házasítása. A szüret után 15 percen belül a présbe kerül, hogy minden frissesség megmaradjon. A buborék finom és tartós, a szín érett arany. Illatában zöld alma, fehér virág, enyhe mandula. A korty hűvös és pontos: briós, birs, menta és egy csipet édeskömény, leheletnyi sóssággal. Száraz stílus, 4 g/l maradékcukorral – tiszta, elegáns, hosszú ívű cava.

CASE PAOLIN ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT

1 dl 1890 Ft

0,75 l 13090 Ft

Családi organikus birtok, ahol a glera szőlőt kézzel szüretelik és meghatározó a környezettudatosság. Ma három fivér, Mirko, Adelino és Diego Pozzoban irányítja az édesapjuk, Emilio által alapított pincét. Ő a 70-es években kezdett az alapvetően selyemhernyó termesztésből élő régióban szőlővel foglalkozni, szinte a kezdetektől organikus szemlélettel.

Ez az ellenőrzött és garantált eredetű (DOCG) ASOLO PROSECCO bor a vállalat tulajdonában lévő, a Montello kerületben és az Asolo-dombságban található szőlőültetvényekről származó szőlőválogatásból készül, és jellemzően alacsony hektáronkénti hozammal rendelkezik. Fehérborban érlelik, a szőlő részleges hideg áztatásával és rendkívül lassú feldolgozással, alacsony hőmérsékleten, nyomástartályban, hogy pezsgőt kapjon. E pezsgő elegáns és kifinomult jellege egyedülállóvá teszi aperitifként, valamint rizs- és zöldségelekhez, illetve halalapú mediterrán ételekhez.

6-8°C-on fogyasztandó.

SORELLE BRONCA PROSECCO L'EST BRUT – DOCG

0,75 l 15490 Ft

A borvidék egyik legkisebb birtokán Livio Bronca két lánya, Antonella és Ersiliana szinte kizárólag "felső polcra" szánt pezsgőket készít. Saját 20 hektáros területükről, 40 éves tőkékről kézzel szüretelnek, a teljesen manuális művelést az igazán meredek lejtésű hegyoldal nehezíti. A L'Est Brut kristálytisza és igazi illatbomba: szőlő, körte, fehér virágok, melyet ízben elegáns, frissítő, ropogós savak tesznek teljessé.

LECLERC BRIANT RÉSERVE EXTRA BRUT

0,75 l 32190 Ft

14 hektár ültetvény Premier Cru és Grand Cru területeken, biodynamikus szemlélet a sorok közt és a pincében, a földfelszín alatt 35 méterrel húzódó, több mint 1 km hosszú pincerendszer; néhány fontos tény a Leclerc Briant házról, mely megkülönbözteti őket a borvidék többi termelőjétől. Az alapbor 100%-ban a 2021-es szüret eredménye, melyet a spontán erjesztés és 9 hónap hordós érlelés tett igazán egyedivé és tartalmassá. A második erjesztés már palackban zajlott, ahol további 24 hónapot pihent seprőn. Gazdag, tiszta és élénk pezsgő. Érett fehér húsú gyümölcsök, mandula és citrom. Lecsengésben finom krémes és pírós jegyek, hosszú frissítő, citrusos érzettel.

Összetétel: 42% pinot noir, 33% chardonnay és 25% pinot meunier.

Dosage: 2,5 g/l

CHARLES HEIDSIECK BLANC DE BLANCS

0,75 l 59990 Ft

Elsőként az alapító unokája készített Blanc de Blancs champagne-t a háznál, amely később hagyománnyá vált és 2018-tól újra elérhető. 75%-ban a 2012-es szüretből és 25%-ban réserve borokból áll, amelyek átlagkorá 5 év. Több mint négy évig érlelték seprőn. Komplex, mély, selymes textúra. Aromáiban citrusok, őszibarack, frissogyoró. Kristálytisza korty, élénk savak, lecsengésben kedves sósság.

Dosage: 10 g/l

KRUG GRANDE CUVÉE 172ÈME ÉDITION

0,75 l 172990 Ft

A 2016-os évjárat köré épülő rezervtételek 10 évjáratból és szokatlanul magas, 42%-os arányban szerepelnek a Grande Cuvée 172 kiadásában. 44% pinot noir, 36% chardonnay és 20% meunier. Krugot kóstolni kivételes élmény, komplexitása a területek egyedi karakterének házasításából és az érlelésből nyeri. Világos arany szín, vidáman felszálló buborékok. Virágos aromái szárított gyümölcsökkel keverednek, kiegészítve olyan érlelt jegyekkel, mint a mézeskalács és a marcipán. Indiai, marokkói ételekhez különösen jól passzol, de akár olyan édességekkel is, mint az alma, a sajt és a répatorta.

FEHÉRBOROK

FEHÉRBOROK

SZIJJÁRTÓ ELŐD SAUVIGNON BLANC 2024

1 dl 1290 Ft
0,75 l 8990 Ft

Előd kristálytisza és energikus borai új lendületet adtak az etyeki választéknak. Csak pár fajtával dolgozik, azokat viszont nagyon ismeri és a legjobb ízeket hozza ki belőlük. A Sauvignon Blanc-ban a fajtára jellemző lüktető zöld világot, harsány illatokat finom részletek egészítik ki, a kortyban tartalom és krémeség, mellette finom fanyarság és sósság, jó íz. Négy különböző terület, négy különböző szüret mustja acéltartályba fejtve, jéghidegre hűtve, majd magabiztosan kierjesztve. „Fő szempont volt, hogy az eddiginél karakteresebb, tartalmasabb sauvignont állítsak össze, harapható korttyal és gyümölcsökkel. Ez az út és a stílus most nagyon tetszik nekem”

FIGULA SÓSKÚT OLASZRIZLING 2024

1 dl 1290 Ft
0,75 l 8990 Ft

A balatonszőlősi Sós-kút-dűlőn, közvetlenül a mészkőbánya alatt, a szőlőn és a mandulán kívül más növény nem él meg, így a borban is megjelenik a köves, meszes jelleg. 50 éves tőkékről szüretelve, tartályban spontán erjedt, majd a mennyiség fele 10 hl-es hordóban érett 7 hónapig. Egész száját betöltő, krémes korty jellemzi, benne barackkal, zöld körtével, herbális jegyekkel, sóssággal és nagyon hosszú lecsengéssel. 2024-ben kizárólag a Sós-kút adott olyan alapanyagot, hogy önálló dűlőválogatásként kerüljön palackba.

VILLA TOLNAY VILLAERA (SOLERA) 2024

1 dl 1590 Ft
0,75 l 11090 Ft

A Villaera egyfajta összegzés a Villa Tolnaytól.

Régi lecke, ha egy dűlő karakterét akarjuk megismerni, válasszunk dűlős bort, ha pedig egy borász stílusára vagyunk kíváncsiak, legjobb a birtokborral kezdeni, ahol nagyobb tér jut a házításnak. Viszont még mindig ott van az évről-évre, mint erős külső behatás. Philipp Oser pedig ezt is kizárta, amikor a legújabb borához öt különböző évről házított. 2020 és 2024 közötti évek, 35% rajnai rizling, 35% furmint, 30% olaszrizling, solera metodikára hajazó érlelés, hordós és tartályos érlelés vegyesen. Az érett évről mélységet, a fiatalabbak energiát hoznak a házításba. Az eredmény egy bor, ami nem harsog, mégis határozott: rétegelt, lendületes és hosszú lecsengésű. Nem terveztük zászlóshajónak, mégis hamar a legfelismerhetőbb Villa Tolnay borrá vált. Rendhagyó, speci.

FÖLDI BÁLINT RAJNAI RIZLING 2024

0,75 l 13190 Ft

A Földi Bálint Rajnai Rizling 2024 egy precíz, lendületes és frissítő fehérbor, amely a bazaltos talajból fakadó ásványos jegyeket és a fajta klasszikus, hűvös karakterét hozza. A 2024-es évről készült bor citrusos frissességgel, lime-mal és zöldalmával, finom mézvirágos és bazaltos ásványossággal büszkélkedhet. Kifinomult, energikus, és érlelési potenciállal rendelkezik, ideális hűsítő nyári italnak vagy akár fűszeres ázsiai fogásokkal, halételekkel és kecskesajttal fogyasztva.

GUADO AL TASSO VERMENTINO 2024 / 2025

1 dl 2490 Ft
0,75 l 17390 Ft

A vermentino a Toscanától Ligurián és Provence-on át egészen Languedoc-ig húzódó mediterrán övezet talán legfontosabb és legvonzóbb fehér fajtája. A toszkán tengerparton, Bolgheriben található Guado al Tasso birtokon 1996-ban készült el az első vermentino. A fajta növekvő népszerűségét annak köszönheti, hogy egyszerre aromagazdag és élénk borokat ad, ami ebben a forró körzetben nagy kincsnek számít.

Magával ragadó, erőteljes illatában lime, fehér őszibarack, grapefruit, ananász és mediterrán fűszernövények. Kóstolva az érett és lédús gyümölcsökhöz friss savak, közepes test és krémes textúra társul. A tetszetős és széles spektrumú aromák, a finoman kalibrált egyensúly a kényeztetés és az élénkség között kiváló nyári aperitiffe teszi, de szárnyasokhoz és tengeri ételekhez is jó kísérő.

ST. ANDREA BOLDOGSÁGOS 2023

0,75 l 19990 Ft

Az egerszóláti Boldogságos-dűlő a borászat egyik legkülönlegesebb termőhelye, amely a riolittufa vulkanikus kőzete és a tengeri üledékes, mészköves altalaj kombinációjával összetéveszthetetlen karaktert ad a boroknak. A klíma kontinentális, hideg telekkel és forró nyarakkal, 194-235 méteres tengerszint feletti magasságban. A bor erjedése részben tartályban, részben fahordóban zajlott, majd 10 hónapon át érlelődött, ami eleganciát és komplexitást kölcsönzött neki. Illatában fehér virágok és fehér húsú barack, ízében zöld körte és egy finom, sós-ásványos lecsengés. A házítás további elemei a hárslevelű, az olaszrizling és a szürkebarát, amelyek együtt egy klasszikus, burgundi stílusú bort eredményeztek.

FEHÉRBOROK

FEHÉRBOROK

DOMAINE LAVANTUREUX CHABLIS 0,75 l 23990 Ft
2022/2023

A domaine roland lavantureux chablis a bordóból fényes, aransárga színű a forgó üvegben. Ha elforgatással ad neki némi levegőt, akkor az első osztályú egyensúlyt érzékelheti ezzel a fehérborral, mert ez nem vizes, sem szirup vagy likőr az üveg falán. Ez a fajta -teljesen francia bor, egy pohár kifejező megjegyzésben, a citrom, a szőlőültetvények, a sárgabarackok és a Mirabelles. Ehhez hozzáadódik a függelék, a fekete tea és a keleti fűszerek. Ez a fehérbor soha nem durva vagy kopár, de kerek és sima. A Burgund Wine -termelő régióból származó jól képzett fehérbor fináléja, pontosabban a Chablis & Grand Auxerrois -tól, végül egy gyönyörű re -reverberációval inspirál. Egy tiszta boros bor, amelyet a Chardonnay szőlőfajtából készítenek. Chablis egy régi világbor, amely átmeneti, mert ez a francia rendkívüli európai varázst bocsát ki, amely egyértelműen hangsúlyozza a régi világ borok sikerét. Az olvasás után a szőlő azonnal eléri a pincészetet. Itt vannak rendezve és óvatosan bontva. A rozsdamentes acél tartályban a fermentáció ellenőrzött hőmérsékleten követi. A fermentáció befejezése után a chablis néhány hónapig folytathatja a harmonizálódást a birságon. 11-13 ° C, mint kísérő bor omlett, lazac és édeskömény, gyümölcsös endív saláta vagy sült pisztráng gyömbér körtével.

HOMONNA „HATÁRI” 0,75 l 24990 Ft
2020

Homonna Attila, akinek az első szőlője egy 0,4 hektáros, 1890-ben telepített furmint volt a Határiban.

A név egyben utalás, az erdőkkel határolt meredek parcella Olaszliszka és Erdőbénye települések határán fekszik. Ez a borvidék messzi kiszögellése, hűvösebb vége, távol a folyóktól. Attól a kezdetektől az ilyen elfeledett parcellák, régi helyi klónok, a vegyes telepítések és a tradicionális módszerek izgatták. Az évek alatt több környező parcellát is átvett, így művel most két hektárt a dűlőben.

A 2020-as évszám hozza a birtokra jellemző szikár, csontos, végtelenségig érlelhető borstílust. A Határiban a lemásolhatatlan helyi karaktertől a fajtajegyeken és a borászati stíluson át minden megvan. Organikus szőlő, feldolgozás kevés géppel, erjesztés spontán, tartályban és használt hordókban vegyesen, hosszú érleléssel. Petrolos, ásványos illat, citrusos karakter, feszes tartás.

CLOUDY BAY SAUVIGNON BLANC 0,75 l 25990 Ft
2024

A Cloudy Bay több mint 90 területéről származó, külön-külön válogatott alapanyagból készíti úvilági klasszikusát, mely főként irányítottan erjed acéltartályokban, kisebb részben pedig spontán, nagyméretű ászokhordókban. 81 kóstolt mintából végül 55 rész került házasságra, igazán komplex végeredményt hozva. Visszafogott illatában trópusi jegyek, kinyílv kajszi, lime és narancsvirág, összetett, harapható ízében maracuja, hibiszkusz, pink grapefruit, frissítő savak és mine-rális lecsengés. Nagy élmény, többéves potenciállal.

PAZO BARRANTES ALBARIÑO 1 dl 4190 Ft
2021 0,75 l 28990 Ft

A bor elkészítéséhez felhasznált Albariño szőlő a Pazo de Barrantes birtokról származik, amely 12 hektáron terül el, és 8 különböző parcellára oszlik a pincészet körül. A birtok talaja gránitos, felszínén homokkal, a szőlőültetvények átlagos kora pedig 30 év.

A kézzel szedett szőlőszemeket bogyózzák, majd pneumatikus présben lassan és gyengéden préselik. A mustot flotációval dekantálják a nagyobb aromatisztaság biztosítása érdekében, majd 10°C-on rozsdamentes acéltartályokban erjesztik körülbelül 30 napig. Az erjedés után a bor három hónapig finomseprővel érintkezik a rozsdamentes acéltartályban.

A bor 85%-a itt is marad 6 hónap érlelésre, míg a fennmaradó 15% akáchordóban tölti ezt az időt, végül házassítják a két komponens. Aromáiban őszibarackkompót keveredik sóban eltett citrommal, az édesebb jegyek játéka a határozott sóssággal. A bor szövete vastag és bársonyos, teljesen varratmentes. Végtelen lecsengés. Nagy bor.

Tengeri ételek és osztriga mellé elképesztő jó választás, illetve meglepő ajánlás lehet a feszes, ásványos burgundi fehérrek rajongóinak.

DOMAINE CHAVY-CHOUET PULIGNY-MONTRACHET LES ENSEIGNÈRES 0,75 l 45990 Ft
2023

A család Puligny-Montrachet ágát képviseli ez a bor. A falu „village” szintű területei közül a legtöbbre tartott a „Les Enseignerres”, közvetlenül a Batard-Montrachet szomszédságából. 1,1 hektár, 65-70 éves tőkékkel, majd a pincénél 12 hónap érlelés hordókban, amiknek 20%-a volt elsőtöltésű. A falura jellemző feszesség, erő és elegancia egyszerre jelenik meg a fehér húsú barack és a körte illatával.

DOMAINE MARQUIS D'ANGERVILLE MEURSAULT „SANTENOTS” 0,75 l 99990 Ft
2022 Premier Cru

A Domaine Marquis d'Angerville Burgundia egyik legkeresettebb birtoka, és tökéletesen megtestesíti Volnay identitását. D'Angerville birtoklistája a falu összes nagyszerű terroirját felöleli, beleértve Volnay egyik legszebb szőlőültetvényét, a birtok monopolhelyzetben lévő Clos des Duucs-t. A birtok az 1920-as években kezdte meg saját borainak palackozását, miután a jelenlegi márk nagypapa, Sem d'Angerville megkérdőjelezte a borászok házassítási módszereit, majd ahelyett, hogy eladta volna a szőlőjét, saját borokat kezdett palackozni. A D'Angerville volt az egyik első burgundiai birtok, amely ezt megtette, történelmet írva, és egyúttal a régió jövőjét is elősegítve. Ma a birtokot Guillaume d'Angerville vezeti, makulátlannul gazdálkodik, és az egész Cote d'Or legjobb borai közé tartozik.

Ízeiben: nyári virágok és a szerecsendió virágos illatát, mögötte mészke és gyönyörű fűszerek erezetével.

FEHÉRBOROK

ÉDESBOROK

KIKELET KÉSŐI SZÜRET 2023

1 dl 990 Ft
0,5 l 4890 Ft

Micsoda illat! Valóban elkápráztató. Diós, mazsolás, gyümölcsökkel és egy kis édeskés háttérrel - úgy kell elképzelni, mint egy igazán kellemes parfümöt. Rendkívül jól iható, a cukor ismét nem hajlik át túl sokba. Parádé, és még rendkívül fiatal.

BALASSA ÉDES SZOMORODNI 2021

0,5 l 15990 Ft

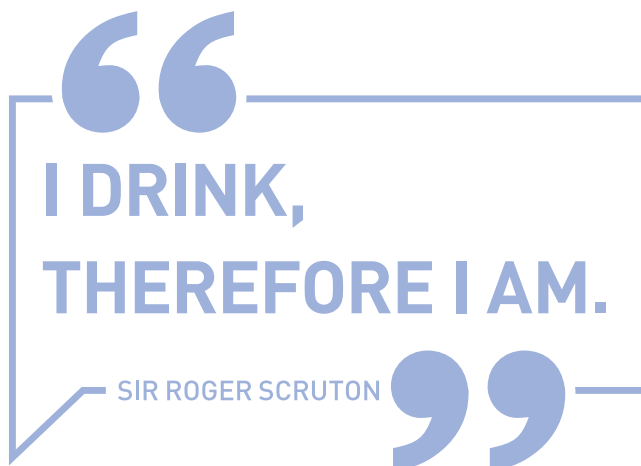
A 2019 Istvánnál hasonlóan kimagasló évjárat volt, mint a 2017. Az aszú és a szamorodni is kivételes minőségben készült a pincénél és mindkettőt Platina éremmel díjazta 2024-ben a Decenter WWA.

GRÓF DEGENFELD 5 PUTTONYOS ASZÚ 2017

0,5 l 19990 Ft

A 2017-es évjárat optimális aszúsodást hozott és egyensúlyos borokat eredményezett, kiváló érlelhetőséggel.

Klasszikus 5 puttonyos aszú a Galambos- és Terézia-dűlők lösz-foltos, barna erdőtalajáról, furmint (68%) és muscat blanc (32%) házasításával. Kézi szüret, irányított erjesztés tartályban, majd hordós érlelés 30 hónapig. Aszalt sárgabarackkal, akácmézzel nyit az illat, diós-magvas jegyekkel folytatva, ízben vaníliával, fahéjjal és szegfűszeggel kiegészülve. Harmonikus aszú, közepes lecsengéssel, jó sav-cukor aránnyal.



FEHÉRBOROK

ROSÉBOROK

PANNONHALMI FŐAPÁTSÁG TRICOLLIS ROSÉ

2024

1 dl 990 Ft
0,75 l 6990 Ft

Örök klasszikus, vibráló rózsaszín árnyalattal és friss gyümölcsöket idéző illatokkal. A több szüreti időpont és a három szőlőfajta – kékfrankos, merlot és cabernet franc – házasítása izgalmas egyensúlyt teremt. A kékfrankos fűszeressége, a merlot lédús málna- és földieperjegyei, valamint a cabernet franc hosszan kitartó feszsége tökéletes harmóniát alkot, amelyet a grapefruit élénk, citrusos karaktere tesz még vibrálóbbá. Könnyed elegancia és tartalmas szerkezet találkozik benne, a korty végén finoman megjelenő maradékcukor pedig lágy kerekességet kölcsönöz az összképnek.

SEBESTYÉN SZÉL ROSÉ

2024

1 dl 1290 Ft
0,75 l 8890 Ft

A provence-i stílust követő Szél rosé 3 dűlő terméséből született. Kékfrankos (55%) adja a bor gerincét, melyhez további gyümölcsösséget és teltséget ad a cabernet franc (26%) és a merlot (19%). A szőlőt kézzel szüretelték, a fürtöket válogatták, majd a borkészítés acéltartályokban ment végbe. A krémességet az 5 hónapos finomseprőn tartásnak köszönheti, mely megkülönbözteti a legtöbb hazai rozétól. Egy egyedi, elegáns és jóívású rozébor, mely behűtve adja a legnagyobb élményt.

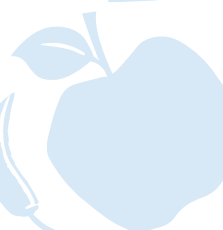
MINUTY M ROSÉ 2024/2025

1 dl 1290 Ft
0,75 l 8890 Ft

A Chateau Minuty 65 hektáron terül el egy tömbben, pala-mészkö talajokon, és további 120 hektár tartozik hozzá agyag-mészkö talajokon Vidaubanban, valamint 15 hektár a Val de Rian lejtőin Ramatuelle-ben, kilátással a Pampelonne-öbölre.

A Minuty M Côtes de Provence Rosé 60% Grenache, 35% Cinsault és 5% Syrah házasításából áll. A rozé bort természetes parafadugóval zárják le.

A Minuty M Provence esszenciáját hordozza magában, és megtestesíti a Minuty jellegzetes stílusát. A cuvée az appelláció terroirjainak sokszínűségét képviseli a partvidéktől a szárazföld belsejéig, beleértve Sainte-Victoire-t is. Az ikonikus palackforma, amelyet Monique Farnet tervezett az 1960-as években és 2014-ben modernizáltak, szimbolizálja a Matton-Farnet család innovatív erejét, és a régióban már etalonná vált.



ROSÉBOROK

RUPPERT SZÍV KIRÁLYNŐ

2022/23

1 dl 1290 Ft

0,75 l 8890 Ft

A Ruppert Pincészet 2022-es syrah-ja letisztult, modern stílusban készült, megőrizve a szőlőfajta jellegzetes sűrű textúráját és vibráló savszerkezetét. A korai szüretnek köszönhetően a bor kivételesen friss és lendületes, a primőr gyümölcsös jegyek szépen érvényesülnek. A fajtára jellemző lilás árnyalat és tiszta, gyümölcsös ízek dominálnak, a hordóhasználat visszafogott, csupán finom háttérként szolgál, hogy a fajta karaktere érvényesüljön.

Nincsenek kocsányos, zöld jegyek, a bor egyenes és precíz vonalvezetésű. A tanninok némi mélységet és komolyságot adnak az összképhez, jól strukturáltak és már most is szépen formálódnak, de a bor hosszú érlelési potenciállal bír.

Egy bor, amely egyszerre modern és hagyománytisztelő, élénk és mély, hosszú érlelési potenciállal – egy igazi ékkő a syrah rajongóinak, és azoknak, akik egy igazán különleges, tiszta ízvilágú bort keresnek.

GELLAVILLA „SEPTEMBER”

2023

1 dl 1590 Ft

0,75 l 10090 Ft

Visszatért a September, a Gellavilla-választék vörös házastása. Hol kettő, hol három fajtából készül, az arányok mindig, a stílus és az alap gondolat viszont sosem változik. A birtok legmagasabban fekvő 1 hektáros parcellája a vörös fajtáké. Az innen válogatott kékfrankos és merlot spontán erjedt, majd közel fél év érlelés után, 2024 júliusában került palackba. A 2023-as évjárat nagysága is az arányos, közepe testű kortyban, a fűszerességben, a finom rusztikusságában rejlik. Gránátalma szín, kristálytisztá illat, finom hordó és a kedvenc spanyol borainknál megszokott finom, püderszerű tanninosság.

LUKA CABERNET SAUVIGNON

2023

1 dl 2190 Ft

0,75 l 15190 Ft

A borvidék legendás Sporn-Steiner-dűlőjének öreg tőkéről szüretelt cabernet sauvignon minden évjáratban a dűlő erejét hozza magával. Vastagabb, érettebb karaktere már a szőlőben eldől, ahol a kézi szüret gondos figyelemmel zajlik. A spontán erjesztés után 10 hónapot töltött 225 literes hordókban. A hordóhasználat nem tolakodó, finom szemcsés tannin. Egy bor, ami idővel csak mélyül és finomodik.

TELMO RODRIGUEZ PEGASO ZETA

2022/2023 SIERRA DE GREDOS

1 dl 2590 Ft

0,75 l 17890 Ft

A Sierra de Gredos határvidék az ország közepén: itt válik el észak és dél, alig egy órára Madridtól. Túlevelűek, borókabokrok, rozmarin és levendula. A száraz és köves talajon öreg garnachaültvények vete-ményesszerűen elszórva, 800-1000 méteres magasságban. A levegő hűvös, tiszta és fűszerillatú. Ugyanez a kép fogta meg Telmo Rodríguez, amikor 1999-ben elindította itteni birtokát, a Pegasót.

A nevet a gyűjtők körében ismerős 1940-es spanyol autó ihlette, a projekt pár elhagyatott parcellával indult, Telmo társa pedig nem más volt, mint a rally és Dakar legenda, id. Carlos Sainz.

A Pegaso-választék falubora. Kellemes, finom és könnyen érthető. Házastás olyan hangzatos dűlőkről, mint a Robledillo, Mojon és a Presidente. Az organikus művelésű garnacha kézi szüret, majd bogyózás után spontán erjed, és fél évig használt francia hordókban, utána pedig tartályban érik. Palackozás egy évvel szüret után.

Finoman áttetsző gránátalma szín, szamóca- és zöldfűszer-illat. A gránitos, palás talaj miatt a korty összhatása meleg, asványos, mégis szomjoltó és gördülékeny. Igazi tájbor, a szó leg-nemesebb értelmében.

VIDA LA VIDA

2020/2022

0,75 l 22990 Ft

2003 volt az első évjárat, azóta pedig mindössze kilenc évet érzett elég jónak a Vida család, hogy elkészítse a választék legkomo-lyabb házastását, aminek mindig is a merlot adta az alapját, amit évjáratától függően könnyebb kortyú fajtákkal házastanak egyen-súlyosra. Elképesztő tartalmas, érzetre már nem is férne el több íz a kortyban, a szerkezet kompakt, tüpontos, kerek és modern. Virághegy-, Bakta-, Baranya-völgy- és Hidaspetre-dűlők termé-se. Pár napnyi hidegáztatás után hűtött erjesztés, majd két év ér-lelés 300-500 literes használt magyar hordókban.

80% merlot, 10% cabernet sauvignon - cabernet franc,

6% syrah, 4% kékfrankos.

2022. májusi palackozás.

DOG POINT VINEYARD PINOT NOIR

2021

0,75 l 26590 Ft

A Ruppert Pincészet 2022-es syrah-ja letisztult, modern stílusban ké-szült, megőrizve a szőlőfajta jellegzetes sűrű textúráját és vibráló sav-szerkezetét. A korai szüretnek köszönhetően a bor kivételesen friss és lendületes, a primőr gyümölcsös jegyek szépen érvényesülnek. A fajtára jellemző lilás árnyalat és tiszta, gyümölcsös ízek dominálnak, a hordóhasználat visszafogott, csupán finom háttérként szolgál, hogy a fajta karaktere érvényesüljön.

Nincsenek kocsányos, zöld jegyek, a bor egyenes és precíz vonalveze-tésű. A tanninok némi mélységet és komolyságot adnak az összkép-hez, jól strukturáltak és már most is szépen formálódnak, de a bor hosszú érlelési potenciállal bír.

Egy bor, amely egyszerre modern és hagyománytisztelő, élénk és mély, hosszú érlelési potenciállal – egy igazi ékkő a syrah rajongóinak, és azoknak, akik egy igazán különleges, tiszta ízvilágú bort keresnek.

PRUNOTTO BAROLO

2021

0,75 l 29990 Ft

A barolókról az a kép él a fogyasztók többségében, hogy fiatalon beve-hetetlen erődítmények, a bejutáshoz több évtizedes türelem kell. Aki idő előtt rohamozza meg, az fennakad a tanninból emelt falakon. Sze-rencsére változnak az idők, és ez a kiemelkedő évjáratból származó barolo már most fogadásra kész. Ami azt illeti, hangosan hívogat.

Az illat gyönyörű, és mint egy kaleidoszkóp, újabb és újabb mintá-kat rajzol ki: nyári rét, szárított virágok, eperlekvár, erdei szamóca, csipkebogyó és fekete virágföld. Kóstolva sem az erő tűnik fel, ha-nem a finom szövet, a rétegek gazdagsága és harmóniája. Sokkal in-kább Frank Lloyd Wright fényre alapozó, lebegni látszó épületeit idé-zi, mint egy középkori lovagvár mozdíthatatlan monumentalitását.

A 2021-es Barolóval sikerült minden borász és fogyasztó álmát megvalósítani: tökéletes.

MONTES PURPLE ANGEL 2021

0,75 l 65990 Ft

Az erőteljes Montes Purple Angel Montes sűrű lila színnel siklik a pohárba. Ha egy kis levegőt adunk neki a pohárban, ez a vörösbor nagy sűrűséget és teltséget mutat, ami a pohár szélén is erőteljesen látszik. A Valle Centralból származó vörösbor illatát áfonya, fekete cseresznye, meggy és szeder jegyei teszik teljessé. Ha tovább követjük az aromákat, kakaóbab, keleti fűszerek és fahéj adódnak hozzá, amelyeket a tölgyfa hatása is elősegít.

Ízben a Montes Purple Angel csodálatosan száraz és aromás. Nyelven ezt az ütős vörösbort rendkívül sűrű textúra jellemzi. Jelenléti gyümölcsös savasságának köszönhetően a Montes Purple Angel kivételesen friss és élénk ízre, lecsengésében ez a fiatalos, a Valle Central szőlőtermő vidékről származó bor végül jelentős hosszúsággal bír.

ST. ANDREA AGAPÉ NAGY- EGED- HEGY BIKAVÉR GRAND SUPERIOR 2019

0,75 l 65990 Ft

Minden évjárat nagy élmény,
nincs ez másképp a 2019-es Agapénál sem.

Illatában a dűlőre jellemző teljes érettségű gyümölcsök: feketeszeder, áfonya, meggy, enyhén málnás-joghurtos jegyekkel, édesfűszerekkel és marcipános árnyalattal. A szájban szép harmónia érezhető, éteri tisztaság, izgalmas savak, kiváló tanninok, gömbölyű test és hosszú lecsengés. Ízében is megjelennek a gyümölcsök, a fűszerek, a marcipán, kis krétás tapadással.

A bogyózást követően az alkoholos erjesztés kor-tartályban vagy nyitott kádban történt 18-21 napig. Kíméletes préselés követően ülepítés, majd érlelés fahordóban.

Az új, 2019-es évjárat nemrég 96 pontot kapott a Falstaff Wein Guide-ban, ami a pincészet első szereplése volt a nemzetközi borkalauzban, ahol rögtön az élmezőnyben teljesítettek. Emellett a Decanter World Wine Awards 2025-ön is aranyérmes lett – a St. Andrea összes nevezett tétele díjat nyert, két bikavérük pedig arany minősítést kapott.

kékfrankos 40%, merlot 34%, pinot noir 16%, syrah 8%, kadarka 2%

CHATEAU PALMER ALTER EGO DE PALMER 2019/2021 MARGAUX

0,75 l 69990 Ft

A Chateau Palmer nevét arról a brit tábornokról kapta, aki 1814-ben megvásárolta az ingatlant, bár az eredeti birtok egészen a 17. századig nyúlik vissza. Ma a Chateau Palmert a régió egyik legjobb „szuper másodrangú” borának tartják, és szoros riválisa szomszédjának, az első számú növekedési Chateau Margaux-nak. Jó évjáratokban a Chateau Palmer borai rendszeresen versenyeznek Bordeaux legjobbjaival, és a birtok a biodinamikus szőlőtermesztés iránti elkötelezettségében is vezető szerepet tölt be a régióban.

A lenyűgöző Grand Vin mellett, amelynek több évtizedre van szükség a optimális érettség eléréséhez, a Chateau Palmer Alter Ego borokat is gyárt, amelyeket fiatal korában úgy terveztek, hogy könnyebben elérhető legyen. A Grand Vinhez hasonlóan ez a cuvée is elsősorban Merlot-ből, rengeteg Cabernet Sauvignonból és egy csiptenyi Petit Verdot-ből áll.

A fekete ribizli, a fekete cseresznye, a fahéj és a cédrusfa kerül először a pohárba, majd finom jegyek következnek a keserű édesgyökérből, a mentából és a sütőfűszerekből. Ízében nagyon határozott szerkezet, feszes tanninok és robusztus, telt test jellemzi, ami segít majd a bornak abban, hogy a következő évtizedben és azon túl is szépen érlelődjön a pincében.

VEGA SICILIA VALBUENA 5° 2019

0,75 l 89990 Ft

A Vega Sicilia második bora Ribera del Duero borvidékén belül is egy igazán különleges termőhely legtisztább kifejeződése.

A Valbuena szőlői a hegyoldalról lefutó, enyhén lejtős lankákon elhelyezkedő parcellákról származnak. Jellegzetes talaja az erózió során, az alsó lankákon található hordalékból ered. A talaj mélyén hosszú fejlődés során magas mésztartalom halmozódott fel. Meredek, 700-900 méter magasságú hegyoldal, 19 talajtípus, 52 parcella, 97% tinto fino (a tempranillo helyi klónja) és 3% merlot. Az első évben 225 literes új és használt tölgyfahordókban (85% francia, 15% amerikai), a második évben nagy, 20.000 literes kádakban, majd végül palackban érlelődött, nevéhez hűen 5 éven át.

2019 kihívásokkal teli időjárása, friss és gyümölcsös szőlői harmonikus, lágy tanninú, komplex és fűszeres bort eredményeztek. Szilva, meggy, kék áfonya, csokoládé, vanília. Egyszerre erőteljes és friss korty, nagyon hosszú utóíz.

MARQUES DE MURRIETA CASTILLO YGAY GRAN RESERVA 2012

0,75 l 135990 Ft

Zászlóshajónk, a D.O. Ca Rioja etalonja, megkérdőjelezhetetlen elismeréssel világszerte. Egy 1852-ben indított és mesterien karbantartott projekt következetességét testesíti meg. Nagyságának egy része abban rejlik, hogy csak válogatott évjáratokból készül. A Castillo Ygay az évek során nagy komplexitást fejlesztett ki anélkül, hogy elvesztette volna kivételes frissességét, és megőrizte kiváló minőségét és jellegzetes eleganciáját. María Vargas – a Marqués de Murrieta műszaki igazgatója.

A Castillo Ygay mindig a La Plana szőlőjéből készül, egy 40 hektáros (98 holdas) szőlőültetvényről, amelyet 1950-ben ültettek, és 485 méteres tengerszint feletti magasságban található, az Ygay Estate legmagasabb pontján; a borászatot körülvevő 300 hektáros birtokon Rioja Alta-ban.

A kézzel válogatott szüretet kis ládákból végzik, hogy a szőlő tökéletes állapotban maradjon. A Tempranillót szeptember 17-19. között, a mazuelót pedig szeptember 25-én szüretelték, 2012-ben.

A tempranillót 34 hónapig érlelik 225 literes amerikai tölgyfahordókban, a mazuelót pedig szintén 34 hónapig 225 literes francia tölgyfahordókban. A házasság után a bor 20 hónapig betontartályban érlelődik a palackozásig.

Teljes és összetett illat fekete cseresznye és érett szilva aromákkal, tealevelek, cédrusfa és mediterrán gyógynövények jegyeivel a szárított virágok háttérében. Jól keretezett és mély ízvilág, csiszolt tanninokkal és árnyalatokkal; harmonikus és hosszú életű. „Egy újabb legendás Castillo Ygay évjárat, amely merészen kihívja az idő múlását.”