



Szézia Bio & Art Hotel ★★★★★



EGRI MUSCAT OTTONEL

JUHÁSZ TESTVÉREK PINCÉSZETE | 2015

Az egeri borvidék egyik híres fajtája a Muscat Ottonel. Későn szüretelt, érett szőlőből készült 25g/l maradék cukrot tartalmaz a bor. Tiszta illatú, telt, hosszú utóízű, ízében a méz, a citrus és az aszalt gyümölcsök zamatai bujálkodnak.

The Eger wine-growing region one his famous kind Muscat Ottonel. Late harvested, was made of a mature grape 25g/l residual sugar contains the wine. With a clear fragrance, full, long aftertaste, his flavour the honey, the citrous and the dried one the flavours of fruits they fornicate.

2 800 Ft / 0,75 l

400 Ft / dl



SZEKSZÁRDI KIRÁLYLÁNY

VESZTERGOMBI PINCÉSZET | 2015

Kiváló, ropogós királyleányka, friss, üde savakkal és illatos fehér virágokkal.

Excellent, crispy „királyleányka“, with fresh, acidity and fragrant white flowers.

2 800 Ft / 0,75 l

400 Ft / dl



BADACSONYI RIZLING FRISS

LAPOSA PINCÉSZET | 2014

Ez a könnyed, fiatalos Rizling új színfolt a Laposa Borpince bor költeményeinek palettáján. Csekély szénsavtartalmának, valamint üde savainak köszönhető közepesen telt ízvilágával tökéletesen illik egy önfeledt beszélgetéshez, de akkor sem sértődik meg, ha üdítő fröccsként fogyasztjuk el.

This light, youthful Riesling is a new colour spot on the wine palette of Laposa Winery. Thanks to its low carbon dioxide content and to its crisp acidity it has a moderately full flavour which fits perfectly for a joyful conversation, but it won't be offended if you drink it as a refreshing spritz.

3 400 Ft / 0,75 l

460 Ft / dl

TOKAJI TÖRLEY

4 200 Ft / 0,75 l



GRANDE CUVÉE HUNGARIA

4 200 Ft / 0,75 l



FORTUNA TÖRLEY

2 600 Ft / 0,75 l

480 Ft / dl



GÁLA TÖRLEY

2 600 Ft / 0,75 l

480 Ft / dl



NYERSPEZSGŐ
FRANCOIS

6 500 Ft / 0,75 l



CHARDONNAY BRUT
TÖRLEY

6 500 Ft / 0,75 l



ORFEUM ROSÉ SEC
TÖRLEY

4 200 Ft / 0,75 l



PRESIDENT ROSÉ
FRANCOIS

6 500 Ft / 0,75 l



BADACSONYI KÉKNYELŰ
LAPOSA PINCÉSZET | 2013



A régi öregek szerint, ahhoz, hogy a Kéknyelű-Badacsony e leghíresebb bora kinyíljon, évek kelljenek. Ez a gyönyörű savú bor a nyugati fajtáktól tökéletesen eltérő ízvilágot képvisel. már most is élvezhető, különleges hosszú zamata az idő múlásával még tovább finomodik.

The old according to the Kéknyelű Badacsony this famous wines, open up, years are necessary. This beautiful western varieties of wine acidity perfectly represents a different flavor. already enjoy the special flavor of a long passage of time even further refined.

4 900 Ft / 0,75 l

ETYEK-BUDAI SIR IRSAI CUVÉE

HARASZTHY PINCÉSZET / HVP BORCSALÁD | 2015



A Királyleányka virágillata, és a chardonnay gyümölcsös jegyei teszik teltebbé az Irsai Olivér parfümösségét. Ízben virgonc savak, gyümölcsösség, könnyedség, bohémság jellemzik a bort.

The flowery notes of Királyleányka and the fruitiness of Chardonnay make the scent of Irsai Olivér more serious and charming. Vivid, refreshing acidity, lots of fruits on palate.

3 400 Ft / 0,75 l

460 Ft / dl

MÁTRAI SAUVIGNON BLANC

BÁRDOS ÉS FIA | 2015



A Manosi dűlő termése ez a tiszta illatában a bodzavirágra, paprikára, fekete ribizskére emlékeztető jellegzetes intenzív illatú bor. Friss élénk savaival a könnyű hal és szárnyas ételek kiváló kísérőjeként ajánljuk.

This intense and characteristic wine is the harvest of Manós vineyard while reminding us to the scent of elder flower, pepper and black currant. This wine goes perfectly with poultry and fish dishes as it has very fresh and vigorous acids.

2 800 Ft / 0,75 l

400 Ft / dl



TOKAJI PRÉMIUM FURMINT

TKH | 2014

Illatában a tiszta Furmint karakter, a finom citrusos jegyek és a hordós érlelésből adódó leheletnyi füstös jelleg köszön vissza. A mádi dűlők adják a bor ásványos karakterét, a tarcali Szarvas dűlőnek köszönhetően megjelennek a virágos jegyek és a tolcsvai dűlők adta gyümölcsösség is. Ízében karaktere s ásványosság, fűszeres aromák, kerek savak érezhetők, melyeket hosszú lecsengés kísér.

Shows pure furmint character in its fragrance with gentle citrus fruit features and a slight smokey character due to ageing in barriques. The mineral character comes from the vineyard plots in Mád, the floral traits are typical of the Szarvas vineyard, and the fruitiness is picked up from plots in Tolcsva. Characteristic minerality, spicy aromas, round acids define its taste, which stays on the palate for quite some time.

4 900 Ft / 0,75 l

700 Ft / dl



TOKAJI KÉSŐI SZÜRETELEŚŰ SÁRGAMUSKOTÁLY

TKH | 2014

Színében halvány zöldessárga. Illata akácvirág és friss, üde muskotály virágzása, benne kicsi botrytis. Ízében krémes jelleg, a virágok mellett megjelennek a citrusok és a túléérésből adódott botrytis, végén barack és menta jelenik meg. A kerek savak hosszan, szépen, kiváló egyensúlyban tartják. Igazi nemes Tokaji késői szüretelésű édes bor.

Pale greenish yellow colour. Its scent shows black locust flowers, and the fresh blooming of the muscat vine, with a hint of botrytis. Smooth in taste, with botrytis notes due to overripening in addition to citrus and florals, with apricot and mint appearing at the end. Round acids maintain a nice, long, excellent balance. A truly noble late harvest sweet Tokaji wine.

4 500 Ft / 0,5 l

900 Ft / dl

MÉZES MEGGY

ZSINDELYES



495 Ft / 2 cl

990 Ft / 4 cl

PRÉMIUM CIGÁNYPALINKA

AGÁRDI



850 Ft / 2 cl

1 700 Ft / 4 cl

MÉLYVÍZ KAJSZIBARACK
GYULAI



850 Ft / 2 cl
1 700 Ft / 4 cl

CSOKOLÁDÉ LIKÓR
AGÁRDI



650 Ft / 2 cl
1 300 Ft / 4 cl

ETYEK-BUDAI IRSAI OLIVÉR
NYAKAS PINCÉSZET | 2015



Élénk zöldfehér szín, muskotályos, virágos rétre emlékeztető intenzív illat jellemzi. Zamataiban élénk savak és a frissen szedett szőlő jegyei mutatkoznak. A házibulik kihagyhatatlan tartozéka.

The sort Irsai Olivér is a Hungaricum. Clear yellow with green reflexes. Intensive nose remaining to blooming fields. Variety typical taste of Muscat flavour, fresh picked grapes. Best choice for a night quaffing with friends.

3 400 Ft / 0,75 l

460 Ft / dl

ETYEK-BUDAI ALIGVÁROM
NYAKAS PINCÉSZET | 2015



Három fajta mesteri ötvözete, ahol az illatok harmóniája a zamatok mélységével és kiemelkedő savegyensúllyal párosul. Szájban száraz lendületes érzetet ad. Az illathoz igazodó ízei fiatalos elánnal érkeznek. Pikáns, szószos húsokhoz, a tenger gyümölcseihez és a keleti ízekhez is kitűnően illeszkedik.

Master combination of three varietals. The wine has a mirror-like light straw-yellow colour. Its bouquet is clean, intense, reminding us of floral fields in the springtime, different fruits and discreet spicy notes. Serve with poultry and fish dishes with fruity garnishing and oriental spices.

3 400 Ft / 0,75 l

ETYEK-BUDAI SAUVIGNON BLANC kései
NYAKAS PINCÉSZET | 2011



A magas alkoholt és a sok visszamaradt cukrot tartalmazó bort ünnepi alkalmakra, illetve desszertek mellé ajánljuk. Jól behűtve fogyasztandó.

Well rounded, complex wine with higher alcohol and residual sugar. Perfect accompany on celebrations with desserts or even on its own. Serve chilled.

5 900 Ft / 0,75 l

1 200 Ft / dl



EGRI ROSÉ

JUHÁSZ TESTVÉREK PINCÉSZETE | 2015

A családi pincészet legértékesebb dűlőjéről származó különleges rosebor. Későn szüretelt, érett szőlőből készült, szép, gyümölcsös illatú, gazdag karakteres rosebor. Ízében az érett szőlő sokszínűsége és tüze gyönyörködtet. Jó párosítás hal és fehér húsú ételekhez.

This noble rosé wine comes from the most precious vineyard of the family winery. A rich, characteristic rosé wine with fine fruity aromas produced from late harvested, ripen grapes. The multicolourness and fire of ripe grapes delight our taste.

2 900 Ft / 0,75 l



SZEKSZÁRDI ROSÉ

VIDA PÉTER | 2015

Pinot Noir, Kékfrankos és Kadarka szőlőkből készült friss, gyümölcsös rosé. Nagyszerű illata, és kellemes íz világa garantálja, hogy könnyű ételek, saláták, grilllek, és baráti beszélgetések méltó kísérője legyen.

This fresh fruity wine is a blend of Pinot Noir, Kékfrankos and Kadarka. Its great perfume and pleasant bouquet makes it a perfect companion to light meals, salads, grilled meat, or just a light evening chat.

3 600 Ft / 0,75 l

480 Ft / dl

PRÉMIUM PIROS VILMOS ÁRPÁD



650 Ft / 2 cl
1 300 Ft / 4 cl

PRÉMIUM BÁRSONY BIRS ÁRPÁD



650 Ft / 2 cl
1 300 Ft / 4 cl

BIO KÖKÉNY ZSINDELYES



650 Ft / 2 cl
1 300 Ft / 4 cl

CSABAI HÁZI SZILVA
ÁRPÁD



495 Ft / 2 cl
990 Ft / 4 cl

MÉZES ÁGYAS BARACK
ÁRPÁD



495 Ft / 2 cl
990 Ft / 4 cl

PRÉMIUM LEPTICA SZILVA
ÁRPÁD



650 Ft / 2 cl
1 300 Ft / 4 cl

ETYEK-BUDAI PINOT NOIR ROSÉ

HARASZTHY PINCÉSZET / HVP BORCSALÁD | 2015



Intenzív rosé szín. Illatában eper a vezető jegy málna és egy kis áfonya kíséretében. Kellemes érettség. Ízében a málna dominál elegáns, ropogós savakkal. Utóíze hosszú, nagyon gyümölcsös.

Intense rosé color. The bouquet is led by strawberry enhanced with raspberry and blueberry fragrance. Fruityness dominates on the palate with elegant crisp acidity. Remarkable, long aftertaste.

3 600 Ft / 0,75 l

480 Ft / dl

ETYEK-BUDAI ROSÉ

NYAKAS PINCÉSZET | 2014



Négy fajtából eredő komplex ízvilág, málnás, cseresznyés gyümölcsösség, fűszeres zamatvilág, erőteljes savgerinc, intenzív lecsengés jellemzi. Tenger gyümölcseihez vagy akár önmagában nyári frissítőként is kiválóan szolgál.

The blend of four sorts makes a nice complexity. Fruityness reminding to raspberry and strawberry, spicy notes, strong acids, long and intensive finish characterizes this rosé. Terrific with seafood or at summer time, even on its own as a refreshment.

3 400 Ft / 0,75 l

480 Ft / dl



VILLÁNYI SPICC

VYLYAN PINCÉSZET | 2012

Érett vörösbor Villányból, amely gyümölcsös (meggy, szilva), fűszeres (étcsokoládés, kapucsínós) világával könnyen megkedvelteti magát. Húsosságát a cabernet sauvignon-nak, kedvességét a merlot-nak köszönheti. Közepes testű, kiegyensúlyozott, jó tartású bor.

This mellow red from Villány is blended from cabernet sauvignon and merlot. The nose and palate is filled with zest and rich fruitiness of sour cherry & plum, melded with a touch of spiciness (dark chocolate and cappuccino). It's energetic and well balanced with elegant tannins and silky acidity.

2 900 Ft / 0,75 l

390 Ft / dl



SZEKSZÁRDI KÉKFRAKKOS

VIDA PÉTER | 2014

Felejtse el az eleganciát és a frakkot, és ne vedd túl komolyan az egészséget. Esti beszélgetésekhez, kanapén vagy fűben heverve, tűz körül vagy víz mellett. Csak lazán.

Forget the dress code and the daily grind. Relax, and unwind. For evening get-togethers, picnics, bon fires, and parties. Just take it easy.

3 800 Ft / 0,75 l

510 Ft / dl



VILLÁNYI KOPAR CUVÉE

GERE ATTILA | 2011

A pincészet emblemikus csúcsbora. Csak a legszebb évjáratokban készül, Villány legjobb dűlőiből (Kopár, Csillagvölgy, Konkoly, Ördögárok) szelektált alapanyagok felhasználásával. A bor Cabernet Franc, Merlot valamint Cabernet Sauvignon házasítása. Átlagosan 16-18 hónapig érleljük tölgyfahordókban.

The emblematic top wine of the winery. Only made in the nicest years. From the selected materials from the best slopes of Villány (Kopár, Csillagvölgy, Konkoly, Ördögárok). The wine is the blend of Cabernet Franc, Merlot and Cabernet Sauvignon. We age it in barrique for 16-18 months as average.

9 900 Ft / 0,75 l



VILLÁNYI SOLUS

GERE ATTILA | 2008

Ígéretes sötét rubin szín, fekete maggal a közepén. Illatban az élenk gyümölcsös jegyek mellett csokoládés, kávées jegyek vannak előtérben. Mögötte azonban többminden rejtőzik: pici anizs, medvecukor, édeskömény és enyhe sósság. Mindezek ízben is megjelennek szép érett tanninok kíséretében. Az ízek nagyon elevenek, elők.

The wine has a young deep ruby colour with notes of purple on the rim. The very rich and full aroma on the nose offers big body, concentration and harmony. The notes of toasty flavours are accompanied by coffee, chocolate, fennel, anise and also tobacco. The wine has ripe tannins, a very round mouth feel and provides warm flavours.

15 900 Ft / 0,75 l



EGRI PAPTAG CUVÉE SUPERIOR

JUHÁSZ TESTVÉREK PINCÉSZETE | 2011

A családi pincészet legnagyobb dűlőjéről származó karakteres vörösbor. Színe szinte fekete, tanninjai érettek és vastagok. Illata aszalt meggyet idéz, míg telt zamatát bársonyos lecsengés kíséri. Tartalmas, hosszú életű vörösbor.

Its color is almost black, ripe tannins and thick. Dried sour smell causes while on flavor accompanied by a velvety finish. Meaningful, long-lived red wine.

4 900 Ft / 0,75 l

700 Ft / dl



SZEKSZÁRDI BARTINA

TAKLER FERENC | 2009

35% Kékfrankos, 30% Cabernet Franc és 30% Merlot házasítása, neve pedig arra utal, hogy IV. Béla király teljesen érthető kérése, miszerint „bort inná”, szinte érthetetlenre fordult („bartina”), mire az alattvalók egész során át eljutott a címzettig. Mély meggyszín és mély illat, benne meggy, szeder és vanília. Zamataiban a piros bogyósok köszönnek vissza a kékfrankos lendületével és karakteres tanninokkal.

It is a blending of 35% kékfrankos, 30% cabernet franc and 30% merlot. Deep sour cherry colour and deep aroma, there are raspberry and vanilla in it. In its aromas red berries return with the energy of kékfrankos and sharp tannins. It is the sharper and more masculine face of the vintage.

8 900 Ft / 0,75 l



SOPRONI KÉKFRANKOS MISSIO

JANDL KÁLMÁN | 2014

Egészen sötét bíborszín, intenzív illattal, melyben új fahordó illata is felfedezhető. Gyümölcsössége ennek takarásában van. Szájban uralkodó a cserzőanyag, e mellett a bor finoman savhangsúlyos. Jelentős extrakt édesség is felfedezhető.

This Blaufränkisch, dark purple in colour, has an intensive nose that includes a hint of the new barrels. There is fruitiness to cover this. In the mouth, the flavour is dominated by the tannin, but alongside this, the wine has a finely accentuated acidity. Sweetness can also be discerned in the strong body.

3 800 Ft / 0,75 l

510 Ft / dl



VILLÁNYI SYRAH

JANUS BORHÁZ | 2011

Édes tónusú, fűszeres, testes bor, mely igazán jól ötvözi a pörkölt aromákat a vanília selymességével. Az áfonya, a szeder és a feketebors varázsolja gyümölcsössé és pikánsá.

Sweet-toned, spicy, full-bodied wine, which combines a really good roasted aromas of vanilla. Blueberry, blackberry and black pepper and piquant turns orchard.

5 900 Ft / 0,75 l

820 Ft / dl



VILLÁNYI FRANC

VYLYAN PINCÉSZET | 2011

Elegáns, összetett, gazdag, jó tartású, lendületes bor, illatos fűszerekkel, komoly struktúrával, élénk, feszes savakkal, bársonyos tanninokkal, azaz szép egyensúllyal. A cabernet franc Villányban találta meg szellemi otthonát.

A little tamer than its famous relative, it loves the conditions offered by Villány's soil (becoming benchmark of Villány). It produces reliably from year to year and provides some unforgettable wines. It is a wine with many faces and offers great potentials alongside its ripe fruitiness, which harmonises with its velvety tannins and distinctive tartness.

5 900 Ft / 0,75 l

820 Ft / dl



SZEKSZÁRDI TURUL CUVÉE

VESZTERGOMBI PINCÉSZET | 2013

A szekszárdi borvidék meghatározó fajtáiból (Cabernet Franc és Merlot) hosszú fahordós érleléssel készített telt zamatú, fűszeres vörösbor.

Blended from the most important grapes of the Szekszárd region (Cabernet Franc and Merlot), this flavoursome, full, spicy red was matured in oak barrels.

5 900 Ft / 0,75 l

820 Ft / dl



SZEKSZÁRDI BIKAVÉR

VIDA PÉTER | 2012

Kiváló évjáratból született meg első Bikavér borunk, válogatott Kékfrankos, Cabernet Sauvignon, Merlot és Kadarka fajtákból. Illatában szép gyümölcsösség, ízeiben összetett, gazdag fűszeresség jelenik meg kifogástalan egyensúly mellett. Bársonyos savak, komoly beltartalom jellemzi. Egy igazi szekszárdi Bikavér.

Our first Bikavér wine from an outstanding vintage. Produced from selected Kékfrankos, Cabernet Sauvignon, and Kadarka grapes. Nice fruitiness in its smell, complex and rich spiciness in its taste with a beautiful balance. A Real premium Bikaver from Szekszard. A serious one.

4 900 Ft / 0,75 l

700 Ft / dl



VILLÁNYI CABERNET SAUVIGNON BARRIQUE

GERE ATTILA | 2011

Mélysötét rubinját ibolyakék színtűkör hatja át. Illatában a sokszínűség jellemzi: szederre, feketeribizlire, erdei bogyókra emlékeztető, mely az égetett fa illatával vegyül. Szép, érett tanninok jellemzik. Nagy testű, komplex szerkezetű, a szájban hosszú, egy bizonyos édes ízézetbe áthajló. Jól érlelhető.

Deep ruby color is permeated with violet shades. Exuberant fruity aromas are present in this wine: blackberry, blackcurrant, forest berries, with a note of burnt wood surface upon tasting it. Firm though delicate tannins and sweet flavors characterize the wine. It is barrique-aged for seventeen to eighteen months. It has a complex build, a persistent, slightly sweet finish. Can be matured in bottle.

6 900 Ft / 0,75 l