



FEHÉRBOROK

Lajver Incognito – Szekszárd

870 Ft/dl

6.500 Ft/ü

Fehér. És kékfrankos. Illatban szinte egy könnyed, légies rozé, de lehetne egy friss rizling, némi cserszegivel beparfümözve. Kortyban már érezhető benne csavar, van itt friss, roppanós korai málna, barack, fehér faeper, kis krémesség. A friss meggytől az egzotikus gyümölcsökig, széles az ízek és zamatok skálája. Tiszta, kedves, behízelt bor. Van benne energia, tisztaság, kedvesség és finesz. Ebből tudjuk, tényleg kékfrankos. Hogyan készült :Kézi fűrtválogatás. A présből kifolyó színmustot azonnal elvettük, ülepítettük és rozsdamentes tartályban hidegen erjesztettük. Ezt követően szinte tökéletes fehérbort kaptunk, az enyhe pinkesedést megfelelő derítéssel korigáltuk, így végeredményként egy egyedülálló kékfrankos fehérbor született."

Nyakas Irsai Olivér - Tök, Etyek-Buda

660 Ft/dl

4.900 Ft/ü

A zsenge zöldfehér szín mellett muskotályos, szőlővirágos intenzív illat, kortyban könnyű ízek, finom savérzet, kevés maradék cukor.

Nyakas Chardonnay – Tök, Etyek-Buda

550 Ft/dl

4.125 Ft/ü

Ásványos chardonnay, a meszes talajú Öreg Templom-völgyből. A válogatott fűrtökből préselt must hűtött tartályokban erjedt, majd rövid érlelés után került palackokba. A korty arányos, telt gyümölcsök mellett finom savérzet és hosszú sósság kíséri.

Laposa Rizling Friss – Badacsony

660 Ft/dl

4.900 Ft/ü

Tiszta Badacsonyi olaszrizling, mely a maga frissességével és intenzív illatával, könnyed és fiatalos jellegével, ugyanakkor tartalmasságával lesz felejthetetlen. Citrusos jegyek, enyhe fűszeresség, üde savak, hosszan tartó zamatok és megbízható minőség jellemezi.

Koronczai Rajnai Rizling – Balatonfüred – Csupak

400 Ft/dl

3.000 Ft/ü

Pincészetünk meghatározó szőlőfajtája, az egyik legjobb termőhely a Sós-kút-dűlő terméséből származik. Illata kristálytisza, harmonikus zamatú, könnyed, friss, élénk savakkal, gazdag citrusossággal.

Szőke Mátyás Muscat Ottonel – Mátraalja

630 Ft/dl

4.700 Ft/ü

Reduktív muskotály a Mátrából, intenzív, parfümös illat, hosszú utóíz jellemzi. Szájban jó koncentráció és élénk savak. Remek fajtajelleges karakter a Szárazvölgyről. A bor édessége és savtartalma harmonikus egységet alkot. Egyes helyeken csemegeszőlként fogyasztják, máshol



GULYÁS CSÁRDA

BORLAP Weinkarte / Wine card



mazsola vagy szőlőlé alapjának használják. Mi a borkészítés mellett döntöttünk, a szőlő ízeit nagyszerűen adja vissza. Bora illatos, zamatos, dübörög benne a muskotály jelleg. Igazi csemege desszertek mellé.

Sauska Sárgamuskotály – Tokaj

905 Ft/dl

6.800 Ft/ü

A pince egyik legmagasabban fekvő dűlőjéből, a Medvéből szüretelt bio művelésű szőlőből készült ez a nagyon illatos, gyümölcsös, vidám bor. A szőlőt pár óráig hagyták héjon, majd kíméletesen préselték, egy speciális, szelektált élesztővel erjesztették ki, ami segít a fajtára jellemző gyümölcsök kihangsúlyozásában, a komplexebb, mélyebb ízélmény kedvéért pedig két hónapig finomseprőn tartották, kizárólag tartályban érlelve.

Tokaji bor, száraz sárgamuskotály. Tele van illattal, a szeretett aszalt kajszis, citromos jegyek mellett ezúttal főleg mandulavirággal. Szájban jelentős, rendkívül gazdag és hosszú. Sárgadinnye, körte, menta és citromfű dominál a kortyban, ami tényleg olyan jól esik, mint egy nyári séta a tóparton.

Dancsó Töppedt Ezerfürtű – Etyek – Buda

1.200 Ft/dl

6.000 Ft/ü (0,5 l)

Sukorón termett, november első hétvégéjén szüretelt töppedt Ezerfürtű (mazsolásodott) szőlőből készített borkülönlegesség. A héjon erjesztett, erjedés közben megállított borban nagy mennyiségű természetes cukor maradt, melynek az ízeit a természetes savtartalom teszi zamatosá. Ajánljuk aperitívnek, vagy desszertekhez.

ROSÉ BOROK

Gere-Schubert Rosé – Villány

480 Ft/dl

3.620 Ft/ü

Üde, közepesen mély szín, kirobbanó illatjegyek. A pohárban piros bogyós kavalkád és leheletnyi virágosság. Piros ribizli, meggy és málna kóstolva is visszaköszönek. Szép íz illat egyensúly egy lendületes savszerkezettel, mely már nyarat idéző üdeséggel párosul.

Koronzai Kékfrankos Rozé – Balatonfüred – Csepel 440 Ft/dl

3.300 Ft/ü

A nemes Kékfrankos szőlőfajtából készült, a bogyók gyors feldolgozásával, reduktív technológiával, vibrálóan kedves illatú, málnára, szederre emlékeztető, halvány hagymahéj színű Rozé.

VÖRÖSBOROK

Heimann Kadarka – Szekszárd

1.186 Ft/dl

8.900 Ft/ü

Fűszeres kadarka az Iván-Völgy és a Porkoláb-Völgy löszéről. Könnyed, frissítő, ribizli, egres és cseresznye, jó savgerinc, hosszú lecsengés.



GULYÁS CSÁRDA

BORLAP Weinkarte / Wine card



Ipacs-Szabó Nászút helyett – Villány

1.478 Ft/dl

11.085 Ft/ü

Sűrű szövésű, nagytestű, villányi franc. Érett, tömör gyümölcsösség, mellette finom hordó, fűszerek és dohány. Mindez frissítő savakkal, bársonyos tanninokkal, szép lecsengéssel. Hagyjuk kinyílni, dekantáljuk, kóstoljuk nagy pohárból. Elegáns, nem tolakodó illat-és ízvilág, szederrel, szilvával, ropogós cseresznyével, érett meggyel és eperrel. A kis vanília és földesség szépen kiegészíti a diszkréten feketeborssal megfűszerezett jegyeit. Cizellált, barátságos tannin és jóleső fanyarság a korty végén. A bornak van mélysége és tartalma, de szerkezetében mégis meg tud maradni játékosnak és vidámnak.

Koronczai Merlot – Balatonfüred – Csopak

440 Ft/dl

3.300 Ft/ü

A Merlot szőlőből készült félédes bor, mélyvörös színű, zamat és íz gazdag. Édes hangulat jellemzi az illat és íz világot.

Gere A. Kopar - Villány

23.623 Ft/ü

Gyümölcsös, könnyen szerethető cabernet franc, merlot és sauvignon házasítás. Már most jó ivású, szép bor, elegáns, cabernet franc hangsúlyos sok-sok finom fűszerrel, szederrel, piros áfonyával, kis hordóval. Részben acéltartályban, részben fakádban erjedt, majd új barrique-ban és nagy ászokhordóban érlelődött 16 hónapig.

Petrény Big Band Bikavér – Eger

1320 Ft/dl

9.900 Ft/ü

A borvidék egyik legjobb superior dűlőjén (Padok) terem a házasított 5 szőlőfajta, melyeknek borai együtt alkotják a Nagy Zenekart. Nemességüket a 28 hónapos hordós érlelés és a gazdák dédelgetése hangszerelte. Közepesen mély, gránát szín. Nyitáskor intenzív kávé, csokis, fekete erdei bogyókkal indul majd a meggy, szilva, füstösség és némi dohány jelentkezik. Közepes test, lágy, selymes tanninok és tercier ízek dominálnak a számban, bors, fa kevés dohány, medvecukor és grillázs formájában. Jó egyensúllyal rendelkező, harmonikus tétel közepesen hosszú lecsengéssel.

Dancsó Pinot Noir – Etyek - Buda

520 Ft/dl

3.900 Ft/ü

Kápolnásnyéken, a Csekés dűlőben termelt október végén szüretelt testes, 1 évig fahordóban érlelt vörös bor, mely az érlelés hatására kikerekedett. Bors, paprika, csokoládé és túlérett gyümölcsök ízvilága teszi teljessé a bort.

Dancsó Kékfrankos – Etyek- Buda

520 Ft/dl

3.900 Ft/ü

Kápolnásnyéken, a Csekés dűlőben az évjárat utolsó kékszőlő szüretéből készült különleges vörös bor, mely hordozza a szőlő túlérettességéből és a fajta gyümölcsösségéből származó jegyeket. Az érett cigánymeggy íze az 1 éves fahordós érlelésben teljesebbé válik.



GULYÁS CSÁRDA

BORLAP Weinkarte / Wine card



L. Simon Vörös gém – Etyek – Buda

400 Ft/dl

3.000 Ft/ü

A világ egyik legismertebb és legnagyobb területen termesztett kékszőlő fajtája hazánkban is méltán népszerű. Népszerűségét a belőle készült bor jól felismerhető karakterének köszönheti. Az agárdi pincénkben feldolgozott szőlő nedűjét, a zempléni tölgyből készült, új ászok hordóinkban érlelt testes vörösborunkat pörköltetekhez, marha- és vadhúsból készült ételekhez ajánljuk.

PEZSGŐK

Hungária Extra Dry 0,75l

5.700 Ft

Hungária Irsai Olivér 0,75l

5.700 Ft

Asti Martini 0,75l

11.430 Ft

Zichy Anna Brut Nature 0,75l

11.430 Ft

Hungária Extra Dry 0,2l

1.610 Ft

Asti 0,2l

3.900 Ft

HABZÓBOR – PROSECCO

Bortolomiol prosecco 0,75l

13.500 Ft

L. Simon Laser 0,75 l

400 Ft/dl

3.000 Ft/üveg