



COLOSSEUM HOTEL ÉTTEREM
RESTAURANT

**BORLAP
WINE CARD**

FEHÉRBOROK WHITE WINES



Lajvér Pannon „Sound Cuvée”
Szekszárd

1 dl
900 Ft

0,75 l
6 500 Ft



Etyeki Kúria Irsai Olivér
Etyek-Buda

1 dl
1 150 Ft

0,75 l
8 500 Ft



Jásdi Csapaki Olaszrizling Hegybor
Csopak

1 dl
1 200 Ft

0,75 l
9 000 Ft



Kreinbacher Nagy-Somlói Juhfark
Somló

1 dl
1 450 Ft

0,75 l
10 500 Ft



Figla Sauvignon Blanc
Balatonfüred-Csopak

1 dl
1 500 Ft

0,75 l
11 000 Ft



Gróf Degenfeld Muscat Blanc (Bio)
Tokaj

1 dl
1 500 Ft

0,75 l
11 000 Ft



Folly Arborétum Cédrus Cuvée (OR-PG)
Badacsonyörs

1 dl
1 800 Ft

0,75 l
13 500 Ft



Laposa Kéknyelű
Badacsony

1 dl
2 600 Ft

0,75 l
19 500 Ft



Matua Sauvignon Blanc Marlborough
Új-Zéland

1 dl
2 600 Ft

0,75 l
19 500 Ft



Göncöl Sárgamuskotály (félédes)
Tokaj

1 dl
950 Ft

0,75 l
7 000 Ft

Áraink magyar forintban értendők és az ÁFA-t,
valamint a 15% szervízdíjat tartalmazzák.

Our prices are in HUF and including VAT plus 15% service charge.

Egyszerre zöld, egyszerre gyümölcsös, és ropogós, szinte harapnivalóan friss. A kortyban élénk savak, megjelenik a zamatosság, a lendület. Élénk, nyárhívogató bor. (Rajnai rizling, Zöldveltelini, Sauvignon blanc, Csereszgyi fűszeres, Chardonnay)

Green and fruity at the same time-yet crisp and fresh, like something to bite into. Each sip is a dance of vibrant acids, juicy and full of momentum. A pulsatingly lively wine, ready for summer.

Modern irsai olivér Etyekről. A fajtától megszokott illatosság és frissesség a borászáttól elvárt eleganciával. Lendületes korty, jó savak, fehér virágok, grapefruit, déli gyümölcsök, citrusok és édes gyümölcsaromák.

A modern Irsai Olivér from Etyek, made for the second time. The variety's usual fragrance and freshness combined with the elegance expected of the winery. The palate is zesty with good acidity, white flowers, grapefruit, tropical fruit, citrus and sweet fruit.

Jellegzetes íze, illata és zamata a termőhely permi homokkő és dolomitos talajának köszönhetően egyedien ásványos. Fajtára jellemző neutrális illat, almás, fehér virágok, citrusos savak és ásványosság a hosszú kortyban.

Its distinctive flavours, aromas and taste are uniquely mineral thanks to the Permian sandstone and dolomite soil of the place of growth. This wine has a neutral nose characteristic of the variety, with apple and white flowers, then citrusy acidity and minerality.

Fürtválogatás után, bogyózás nélkül préselték, majd a must nagyobb részét acéltartályban, a kisebbet pedig használt hordóban erjesztették. Ezt 8 hónap érlelés követte. Illatában a fehér húsú gyümölcsök mellett meghatározó a Somlóra jellemző ásványosság. A korty lendületes, arányos szerkezetű.

Following the sorting of the bunches, they were pressed without destemming. In addition to the white-fleshed fruit, the minerality characteristic of Somló dominates the nose. The palate is dynamic with a proportional structure.

Figula Misi a borai készítésénél legfontosabb szempontnak a termőhelyi sajátosságok kidomborítását tartja, mellette saját stílusjegyei az érettség, a borok mély íze legalább ilyen fontos.

Misi Figula regards highlighting the nuances of the place of growth as the most important aspect when making his wines, and apart from this, his own style - ripeness and the deep flavours of the wines - is just as important.

Egyik kedvencünk a tarcali pincétől: organikus művelésű muskotály a falu melletti területekről, tartályból, frissen, alacsony kénnel letöltve. A szőlőfajtára jellemző bodzás, szőlős frissesség, nagyszerű egyensúlyban a 12 g/l maradékcukor és a 6 g/l sav.

One of our favourites from the Tarcal winery: the organically cultivated Muscat Blanc that comes from the plot next to the village was bottled fresh, with low sulphur from the tanks. It has the grape variety's typical elderberry and grapey freshness, while the 12 g/l residual sugar and the 6 g/l acidity is in great balance.

Olaszrizling és szürkebarát házasítása az arborétum szőlőjéből. Hordóban erjesztve és érlelve 9 hónapig, finomseprőn. Krémes, olajos textúra, finom hordós lecsengés.

A blend of Olaszrizling and Pinot Gris made from the grapes of the arboretum. It was fermented in barrels and aged for 9 months on fine lees. It has a creamy, oily texture and a subtly oaky finish.

Igazi badacsonyi különlegesség. A bor illata fiatalon fehér virágokat idéz, később megjelennek lédús sárga húsú gyümölcsök. Íze sosem tolokodó, savai frissességet és hosszú lecsengést hoznak. Utánozhatatlan.

A real Badacsony speciality. At a young age, the nose of the wine evokes white flowers, while later juicy yellow-fleshed fruits appear as it matures. The palate is never exaggerated, with the acidity bringing freshness and the long finish. It's inimitable.

A világpolgár új-zélandi sauvignontól ismét azt kapjuk, amit a palack ígér. Egres, vágott fű, bodza, grapefruit, lime, menta, vibráló savak. Harsány és robban a pohárban.

Again, one gets what the green bottle promises from this cosmopolitan New Zealand Sauvignon. Gooseberry, cut grass, elderberry, grapefruit, lime and mint. The vibrant acids of the cool climate are rounded out by nearly five grams of residual sugar. It's vivacious and explodes in the glass.

Az egyik legkedvesebb tokaji, illatban virágos, cukorkás jegyekkel, a kortyban gömbölyű testtel, kerek és barátságos savérettel, lédús kajszival, citrusokkal.

One of the most likeable Tokajs, with floral and candy notes on the nose. Full-bodied, round and friendly acid structure, juicy apricot and citrus fruit on the palate.

Áraink magyar forintban értendők és az ÁFA-t, valamint a 15% szervízdíjat tartalmazzák.

Our prices are in HUF and including VAT plus 15% service charge.

ROSÉ BOROK ROSE WINES



Konyári Rosé
Balatonboglár

1 dl
950 Ft

0,75 l
7 000 Ft



Gere Rosé
Villány

1 dl
1 050 Ft

0,75 l
7 500 Ft



Laposa Rosé
Badacsony

1 dl
1 100 Ft

0,75 l
8 000 Ft



Sauska Rosé
Villány

1 dl
1 200 Ft

0,75 l
9 000 Ft

ÉDES BOROK DESSERT WINES



Oremus Édes Szamorodni
Tokaj

1 dl
2 800 Ft

0,5 l
14 000 Ft



Göncöl Aszú
Tokaj

1 dl
3 200 Ft

0,5 l
16 000 Ft

A három bordói fajtát kevés kékfrankos egészíti ki. Ahogy a pince borai általában, a rozé is kristálytisza, kifejező, jó ízű. Szamócás, ribizlis, finom savval, hosszú ízzel.

The three Bordeaux varieties are complemented by a touch of Kékfrankos. As is typical from this cellar's wines, this rosé is pure, expressive and tasty with wild strawberry, redcurrant, subtle acidity.

Az idei év kihívása a mezőgazdaságban a szárazság, de a szőlőink egészségesek és jól vészelik át ezt a nehézséget is. Elégedettek vagyunk a rozénk beltartalmával." - Gere Andrea

'This year's challenge in agriculture has been the drought, but our grapes are healthy and can withstand this hardship well. We are really satisfied with our rosés - they are fresh, with crispy acids, attractive colours and refreshing fruit aromas.' - Andrea Gere

Élénk és gazdag ízű rosé kékfrankos, cabernet sauvignon és zweigelt fajtákból, a Balaton északi partjáról. A feldolgozás, rövid áztatás és hűtött erjesztés a család új badacsonyi pincéjében, Laposa Bence felügyelete mellett zajlott. Tiszta ízek, ropogós korty, friss savérzet.

A lively and richly flavoursome rosé, from the northern shore of Lake Balaton. The processing, the brief skin contact and the temperature-controlled fermentation took place in the family's new cellar in Badacsony, under the supervision of Bence Laposa. Pure flavours, crisp mouthfeel, fresh acidity.

Friss, ropogós reduktív rosé a pince villányi területeiről, kékfrankos alappal, kiegészülve kevés syrah-val és merlot-val. Citrusok, mandarin, cseresznye, tiszta ízek, provençe-i hangulat.

A fresh, crispy, reductive rosé from the winery's Villány vineyards, made with a Kékfrankos base, complemented with a touch of Syrah and Merlot. Citrus, tangerine, cherry, pure flavours, Provençal feel.

A tavaszi és nyári időszakban az átlagos hőmérséklet és a csapadék megfelelő eloszlású volt. A hűvös éjszakák és a száraz napsütéses délutánok elképesztő koncentrációt okoztak a 2017-es évjáratú borokban.

During the spring and summer season the average temperature and rain were well distributed. The cool nights and the dry, sunny afternoons resulted in amazing concentration in the 2017 wines.

Vulkáni málladékon kialakult nyirok és barna erdőtalajokon termő hárslevelű és sárgamuskotály házasítása. Érett bor, laza szerkezettel, hordós és fűszeres illattal, aszaltgyümölcsös és barackoslekváros ízzel.

A blend of Hárslevelű and Sárgamuskotály (Yellow Muscat or Muscat Blanc) grown on erubase and brown forest soil that was formed on volcanic debris. It's a mature wine with a soft structure, barrel and spice aromas on the nose, then dried fruits and apricot jam on the palate.

VÖRÖSBOROK RED WINES



Lajvér Merlot
Szekszárd

1 dl
950 Ft

0,75 l
7 000 Ft



Takler Kékfrankos
Szekszárd

1 dl
950 Ft

0,75 l
7 000 Ft



Bolyki Indián Nyár Cuvée
Eger

1 dl
1 100 Ft

0,75 l
8 000 Ft



Günzer Cabernet Franc
Villány

1 dl
1 300 Ft

0,75 l
9 500 Ft



Kiss Gábor 364 Rouge
Villány

1 dl
1 450 Ft

0,75 l
10 500 Ft



Gere Cabernet Sauvignon
Villány

1 dl
1 700 Ft

0,75 l
12 500 Ft



Heimann és Fiai Kadarka
Szekszárd

1 dl
1 800 Ft

0,75 l
13 500 Ft



Kaiken Estate Malbec
Argentina

1 dl
1 900 Ft

0,75 l
14 000 Ft



Gere Kopar
Villány

0,75 l
27 000 Ft



Thummerer Tréfli Cuvée (édes)
Eger

1 dl
1 500 Ft

0,75 l
11 000 Ft

Áraink magyar forintban értendők és az ÁFA-t,
valamint a 15% szervizdíjat tartalmazzák.

Our prices are in HUF and including VAT plus 15% service charge.

Illata egy kis erdei gyümölcs, csipetnyi virág, épp csak meghintve fűszerekkel. Minden arányos, minden a helyén. Kortyban szilvás-szedres gyümölcsösség, édesfűszeres hordó, puha tanninok.

A little woodland fruit, a pinch of blossom with just a hint of spices. In the sip there is no exaggeration; the sweet spices of the barrel do not overwhelm the fruitiness of plums and blackberries and the acids pump up the wine's vitality to just the right degree; soft tannins.

Lendületes szekszárdi kékfrankos könnyed gyümölcsökre hangolva. Acéltartályban erjesztve és érelve fél évig. Primőrbor karakter, lilás szín, hűvös, meggyes, cseresznyés kékfrankos illat, lédús korty élénk savval és finom tanninnal.

A zesty Kékfrankos from Szekszárd, with the emphasis on light fruitiness. It was fermented in steel tanks where it was also aged for half a year. New wine character, purplish colour, with a cool, Kékfrankos nose with sour cherry and cherry, and a juicy palate with lively acidity and subtle tannins.

Az illata visszafogottan indul, ribizlit, egest, csipkebogyót fedezhetünk fel benne, de idővel halvány, fűszeres jegyek is kibontakoznak. Ízében szintén a piros bogyósok kerülnek előtérbe, a korty laza szövésű, kevés, finoman tapadós tanninnal. Közepes testű vörösbor.

The nose starts out discreetly, redcurrant, gooseberry and rosehip can be identified in it, but with time, the pale, spice notes also unfold. Red berry fruits also lead the loose-structured palate with subtly sticky tannins.

Hamisíthatlanul villányi, komplex és mély, a fajta felismerhető jegyeivel. Édes fűszerek, menta, eukaliptusz, szantál, bors és paprika, mellettük ribizli és fekete bogyósok. Hosszú korty, finom fanyarság.

An unmistakable, complex and deep Villány wine with the recognisable notes of the variety. Sweet spices, mint, eucalyptus, sandalwood, pepper and capsicum, plus redcurrant and black berries. Long palate, delicious sourness.

Cabernet franc, kékfrankos és merlot a Boczor-dűlőből. Erdei gyümölcsös fanyarság és édesség egyszerre, összhangban a hordós jegyekkel. Tartalmas bor, hosszú utóíz, ebben az évjáratban sokkal tömörebb és koncentráltabb formában, mint azt megszoktuk az előző években.

Forest fruit sourness and sweetness at the same time, in harmony with the oak notes. It's a substantial wine, in a much denser and more concentrated form this vintage than what we've got used to from previous years.

Villányi klasszikus, a legtöbbre tartott bordói fajtából, csillagvölgyi idős tőkés területekről. Tartályban erjedt, majd használt hordóban érett másfél éven át. Paprika, szeder és finom hordófűszerek, füstölő és étcsokoládé.

From the most highly regarded Bordeaux variety, from the old vines of the Csillagvölgy vineyard. It was fermented in tanks, then aged in used barrels for a year and a half. Bell pepper, blackberries and delicious barrel spices, incense and dark chocolate.

Könnyed kadarkás, természetes ízek. A friss vörös szilva- és nektarinaromák erős karaktert kölcsönöznek ennek a könnyű és élénk vörösnek. Légies tannin és lédús lecsengés, egy csipetnyi melegséggel.

A light Kadarka with natural flavours. The very fresh red-plum and nectarine aromas give this light and lively red plenty of character, and the light, healthy tannin gives the juicy finish both a touch of warmth and a clean line.

Őrök kedvenc az Andok-lábától, majd' 1000 méteres tengerszint feletti magasságban terem a pincészet egyik alapborának alapanyaga is, így, a nagy hőingadozásnak köszönhetően alakulnak ki az intenzív aromák. Feketebogyósok, rengeteg édes fűszer, érett karakter.

The constant favourite from the foot of the Andes. The raw material of one of Kaiken's entry-level wines grows at almost 1,000 metres above sea level, and the intense aromas for which the variety is loved are thanks to the great temperature fluctuations.

A bőség és az állandóság szimbóluma több mint húsz éve. Csak a legjobb években készítik. 2010 óta organikusan művelt. Olajos struktúra, hordófűszerek, fekete és kék bogyós gyümölcsök, szeder, meggy, feketeribizli, áfonya, fahéj, kakaó, ánizs aromái.

One of the country's most well-known wine brands, which has been the symbol of abundance and permanency. It has only been made in the best years. It has an oily structure, oak spices, aromas of black and blue berry fruit, blackberry, cherry, blackcurrant, blueberry, cinnamon, cocoa and anise.

Generációkon átívelő hagyományok, klasszikus borkészítés. Édes vörösbor a szőlőből származó természetes cukortartalommal, zamatos gyümölcsökkel, fahordós jegyekkel. Intenzív fűszeres illat, alacsony alkoholtartalom.

Traditions spanning generations, classic winemaking. It's a sweet red wine with natural residual sugar content coming from the grapes, with juicy fruits and oak notes. Intense spicy aromas, with lighter alcohol.

Áraink magyar forintban értendők és az ÁFA-t, valamint a 15% szervízdíjat tartalmazzák.

Our prices are in HUF and including VAT plus 15% service charge.

PEZSGŐK CHAMPAGNE

<i>ACCENT</i> Sparkling Bliss	0,1 l	1 700 Ft
Etyek-Buda	0,75 l	12 500 Ft
<i>Bortolomiol</i> Prosecco Senior Extra Dry	0,2 l	5 500 Ft
Valdobbiana, Olaszország		
<i>Sauska</i> Rosé Brut Minőségi Pezsgő	0,375 l	8 500 Ft
Villány		
	0,75 l	
<i>Bosco</i> Prosecco Frizzante – Doc, Veneto		8 000 Ft
Olaszország		
<i>Hungaria</i> Grande Cuvée Brut		10 500 Ft
Etyek-Buda		
<i>Kreinbacher</i> Extra Dry		15 500 Ft
Somló		
<i>Kreinbacher</i> Brut Classic		18 000 Ft
Somló		
<i>Billecart-Salmon</i> Brut Réserve		50 000 Ft
Franciaország		
<i>Hungaria</i> Irsai Olivér Doux		10 500 Ft
Etyek-Buda		
<i>Törley</i> Alkoholmentes Doux (Édes · Sweet)		5 500 Ft
Etyek-Buda		



