

DRINK LIST



NEW HUNGARIAN FINE RESTAURANT - NOT FOR EVERYONE^{DS}

CONTENT

WINES BY BOTTLES

WINE TASTING PACKAGES

WINES BY GLASSES

BEERS

SOFT DRINKS

SPECIALTY COFFEES BY THE COFFEE COLLECTIVE

COCKTAILS

SPIRITS

Szilárd Tóth & Csaba Sajben chefs

Máté Boldizsár manager

Zoltán Benkő patron

(pls do not break anything)

10 SOMMELIER FAVOURITES

SPARKLING

BOLLINGER Special Cuvée Brut Champagne	33000
PIPER-HEIDSIECK Rosé Sauvage Champagne	35000
BOLLINGER R.D. 2002 Champagne	128000
PEPE RAVENTOS Ancestral Non- Disgorged Brut Nature (natural) Barcelona 2015 Cava	20000
BENCZE BIRTOK Piros Bakator Brut Nature Szent György-hegy 2013	23000
RAVENTOS i BLANC de Nit Rosé Barcelona 2015	16000

WHITE

SEPP & MARIA MUSTER vom Opok Gelber Muskateller Südsteiermark 2015 (natural)	17000
SEPP & MARIA MUSTER Graf Sauvignon Blanc Südsteiermark 2014 (natural)	26000
SZEPSY Furmint Tokaj 2016	15000
SEPP & MARIA MUSTER Graf Morillon (Chardonnay) Südsteiermark 2013 (natural)	26000
E.GUIGAL La Doriane Viognier Condrieu Rhone 2012	49500
CHANSON Puligny-Montrachet Chardonnay Bourgogne 2010	49000
GUT OGGAU Weiss MAGNUM 1,5 l Fertő tó 2016 (natural)	56000
LOIMER Achtung BIO Gemischter Satz Alsó-Ausztria 2015 (skin contact)	29000
SEPP & MARIA MUSTER Erde Chardonnay-Sauvignon Blanc Südsteiermark 2015 (narancsbor/orange wine)	34000

RED

LARMANDIER BERNIER Vertus Rouge Pinot Noir Champagne 2012	55000
BOLLINGER La Cote aux Enfants Pinot Noir Champagne 2012	55000
CHRISTIAN TSCHIDA Felsen I Blaufrankisch Fertő tó 2015 (natural)	43000
GUT OGGAU Bertholdi Fertő tó 2015 (natural)	78000

SPARKLING

PROSECCO

<i>FURLAN Spumante</i>	9500
<i>FASOL MENIN Superiore</i>	9000

CLASSIC AND TRADITIONAL METHOD

<i>FERRARI Maximum Brut Trento</i>	16000
<i>LANGLOIS Crémant de Loire</i>	12000
<i>Brut</i>	
<i>BENCZE BIRTOK Piros Bakator</i>	23000
<i>Brut Nature Szent György-hegy</i>	
<i>2013</i>	

CAVA

<i>RAVENTOS i BLANC</i>	16000
<i>De La Finca Barcelona 2014</i>	
<i>RAVENTOS i BLANC</i>	16000
<i>de Nit Rosé Barcelona 2015</i>	
<i>RAVENTOS i BLANC Textures de</i>	23000
<i>Pedra Barcelona 2011</i>	
<i>PEPE RAVENTOS Ancestral Non-</i>	20000
<i>Disgorged Brut Nature</i>	
<i>(natural) Barcelona 2015</i>	

CHAMPAGNE NV

<i>AYALA Brut Majeaur</i>	26000
<i>DELAMOTTE Brut</i>	26000
<i>PIPER-HEIDSIECK Brut</i>	60000
<i>MAGNUM 1,5 l</i>	
<i>CHARLES HEIDSIECK Brut</i>	36000
<i>Reserve</i>	
<i>AYALA Brut Nature</i>	29000
<i>BOLLINGER Special Cuvée Brut</i>	33000
<i>BOLLINGER Special Cuvée Brut</i>	66000
<i>MAGNUM 1,5 l</i>	
<i>LARMANDIER BERNIER Longitude</i>	38000
<i>Blanc de blancs</i>	
<i>DELAMOTTE Blanc de blancs</i>	37500
<i>RUINART Blanc de blancs</i>	43000

ROSÉ CHAMPAGNE

PIPER-HEIDSIECK <i>Rosé Sauvage</i>	35000
DELAMOTTE <i>Rosé</i>	42000
LARMANDIER BERNIER <i>Rosé</i> <i>Saignée</i>	42000
BILLECART <i>Rosé</i>	43000
BILLECART <i>Rosé</i> MAGNUM 1,5 l	95000
BOLLINGER <i>Rosé</i>	43000
KRUG <i>Rosé</i>	148000

VINTAGE CHAMPAGNE

DELAMOTTE <i>Blanc de blancs 2007</i>	44500
LARMANDIER BERNIER <i>Terre de Vertus</i> <i>Blanc de blancs 2011</i>	43000
LARMANDIER BERNIER <i>Vieille Vigne du Levant</i> <i>Blanc de blancs 2009</i>	62000
BOLLINGER <i>La Grand Année 2005</i>	70000
TAITTINGER <i>Comtes de Champagne 2006</i>	98000
BOLLINGER <i>R.D. 2002</i>	128000
SALON 2006	267000
BOLLINGER <i>Vieilles Vignes</i> <i>Francaise BdN 2004</i>	484000

LIGHT WHITE WINES

SAUVIGNON BLANC

<i>LANGLOIS Sancerre Loire 2016</i>	16000
<i>ALPHONSE MELLOT La Moussière Sancerre Loire 2014</i>	18500
<i>ALPHONSE MELLOT Edmond Sancerre Loire 2012</i>	39500
<i>LANGLOIS Pouilly Fumé Loire 2015</i>	14000
<i>ALPHONSE MELLOT Pouilly Fumé Loire 2016</i>	18500
<i>SEPP & MARIA MUSTER Graf Südsteiermark 2014 (natural)</i>	26000
<i>YEALANDS Single Marlborough Új-Zéland 2016</i>	12500

GELBER MUSKATELLER

<i>SEPP & MARIA MUSTER vom Opok Südsteiermark 2015 (natural)</i>	17000
--	-------

RIESLING

<i>TRIMBACH Reserve Alsace 2012</i>	16000
<i>WOLFBERGER Signature Alsace 2016</i>	9000
<i>WOLFBERGER Eichberg Grand Cru Alsace 2015</i>	14000
<i>BENCZE BIRTOK Szent György hegy 2013</i>	7000
<i>LOIMER Heiligenstein Kamptal 2012</i>	36000

GARGANEGA

<i>PIEROPAN Classico Soave Veneto 2015</i>	9500
<i>PIEROPAN La Rocca Soave Veneto 2013</i>	19000

VERMENTINO

<i>GAJA Ca'Marcanda Vistamare Bolgheri Toszkána 2011</i>	26000
--	-------

RÓZSAKŐ

BAGOLYKŐ Badacsony 2016 9000

OLASZRIZLING

FEKETE Ötsoros Csopak 2015 8000

FULL WHITE WINES

VIOGNIER

E.GUIGAL La Doriane 49500

Condrieu Rhone 2012

GRÓF BUTTLER Eger 2016 10000

HÁRSLEVELŐ

BARNABÁS PINCE Somló 2015 8000

FURMINT

OREMUS Mandolás Tokaj 2016 9500

GIZELLA Szil-völgy Tokaj 2016 15000

SZEPSY Tokaj 2016 15000

SZEPSY Thurzó Tokaj 2015 20000

SZEPSY Hasznos Tokaj 2013 22000

SZEPSY Szent Tamás Tokaj 2013 39000

CHARDONNAY

CHRISTIAN MOREAU Chablis 19000
Bourgogne 2016

CHRISTIAN MOREAU Chablis 20000
Vaillon Bourgogne 2015

CHANSON Chablis Bourgogne 2015 15500

CHANSON Savigny Haut Marconnets 24500
Bourgogne 2009

CHANSON Puligny-Montrachet 49000
Bourgogne 2010

CHANSON Chassagne-Montrachet 59000
Premier Cru Bourgogne 2013

CHANSON Corton Vergennes Grand 75000
Cru Bourgogne 2009

SEPP & MARIA MUSTER 26000
Graf Morillon

Südsteiermark 2013 (natural)

VELICH TO Fertő tó 2013 11000

VELICH Darscho Fertő tó 2013 22000

GAJA Rossj Bass Piemont 2015 46000

COPPOLA California 2014 12500

MACERATED WHITE WINES

SAUVIGNON BLANC-CHARDONNAY

<i>SEPP & MARIA MUSTER Grafen</i>	26000
Südsteiermark 2013 (narancsbor/orange wine)	
<i>SEPP & MARIA MUSTER Erde</i>	34000
Südsteiermark 2015 (narancsbor/orange wine)	

GEMISCHTER SATZ

<i>LOIMER Achtung BIO</i>	29000
Alsó-Ausztria 2015 (skin contact)	
<i>GUT OGGAU Weiss MAGNUM 1,5 l</i>	56000
Fertő tó 2016 (natural)	

CHENIN BLANC

<i>NICOLAS JOLY Clos de la Coulée de Serrant</i>	40000
Savennieres Loire 2011 (natural)	

SAVAGNIN

<i>TISSOT Arbois</i>	25000
Jura 2012 (skin contact)	

PIROS BAKATOR

<i>BENCZE BIRTOK</i>	10000
Szent György-hegy 2015 (narancsbor/orange wine)	

SZÜRKEBARÁT

<i>VÁLI PINCE</i>	9000
Badacsony 2016 (narancsbor/orange wine)	

GRÜNER VELTLINER

<i>CHRISTIAN TSCHIDA Non-Tradition</i>	43000
Fertő tó 2015 (natural)	
<i>GUT OGGAU Mechthild</i>	65000
Fertő tó 2015 (natural)	

LIGHTER, FRUITIER RED WINES

KÉKFRANKOS

<i>GRÁL Pelzberg Tolna 2015</i>	11000
<i>CHRISTIAN TSCHIDA Felsen I</i>	43000
Fertő tó 2015 (natural)	
<i>GUT OGGAU Bertholdi</i>	78000
Fertő tó 2015 (natural)	

PINOT NOIR

<i>CHANSON</i>	16000
Bourgogne 2015	
<i>DAVID DUBAND Vosne-Romanée</i>	58000
Bourgogne 2013	
<i>DAVID DUBAND Gevrey-Chambertin</i>	54000
Bourgogne 2013	
<i>CHANSON Charmes-Chambertin</i>	98000
Grand Cru Bourgogne 2008	
<i>ALPHONSE MELLOT La Moussiere</i>	28000
Sancerre Loire 2013	
<i>ALPHONSE MELLOT En Grand</i>	63000
Champs Sancerre Loire 2012	
<i>LARMANDIER BERNIER Vertus</i>	55000
Rouge Champagne 2012	
<i>BOLLINGER La Cote aux Enfants</i>	55000
Champagne 2012	
<i>BENCZE BIRTOK</i>	9000
Szent György hegy 2015	

KADARKA

<i>BALLA GÉZA Ménes 2014</i>	9500
------------------------------	------

NEBBIOLO

<i>GAJA Dagromis Barolo</i>	43000
Piemont 2012	
<i>GAJA Barbaresco</i>	98000
Piemont 2012	
<i>ANTONIOLO Gattinara</i>	25000
Piemont 2012	

SANGIOVESE

<i>POLIZIANO Chianti</i>	10000
Toszkána 2015	
<i>POLIZIANO Vino Nobile</i>	17000
Montepulciano Toszkána 2014	
<i>POLIZIANO Vino Nobile Asinone</i>	30000
Montepulciano Toszkána 2010	
<i>ANTINORI Pian Delle Vigne</i>	33000
<i>Brunello di Montalcino</i>	
Toszkána 2012	

NERELLO MASCALESE

<i>PASSOPISCIARO Etna 2013</i>	26000
--------------------------------	-------

SYRAH

<i>M. CHAPOUTIER Rouge</i>	9500
Côte du Rhone 2016	
<i>E. GUIGAL Crozes-Hermitage</i>	15000
Rhone 2013	
<i>M. CHAPOUTIER Chateauneuf du</i>	25000
<i>Pape Rhone 2014</i>	
<i>E. GUIGAL Hermitage Rhone 2008</i>	39000
<i>E. GUIGAL Côte-Rôtie Rhone 2013</i>	42000
<i>E. GUIGAL Côte-Rôtie Château</i>	67000
<i>d'Ampuis Rhone 2009</i>	
<i>PETER LEHMANN Shiraz</i>	15500
Barossa Valley Ausztrália 2013	
<i>ERRAZURIZ La Cumbre</i>	45000
Aconcagua Chile 2014	

ZWEIGELT

<i>GUT OGGAU Atanasius Rot</i>	33000
<i>MAGNUM 1,5 l</i>	
Fertő tó 2015 (natural)	

FULL RED WINES

MERLOT

VILLA GRETTI DI SAN LEONARDO Avio Trentino-Alto Adige 2008	21500
MALATINKSZY Kúria Siklós 2007	19500

CABERNET FRANC

MALATINSZKY Noblesse Siklós 2013	15000
MALATINSZKY Kúria Siklós 2007	39000
CHRISTIAN TSCHIDA Sonja Fertő tó 2016	23000
CHRISTIAN TSCHIDA Kapitel I MAGNUM 1,5 l Fertő tó 2015	43000

CABERNET SAUVIGNON

COPPOLA Sonoma USA 2014	17000
-------------------------	-------

MALBEC

ACHAVAL FERRER Finca Bella Vista Mendoza Argentina 2007	44000
---	-------

CORVINA

PIEROPAN Valpolicella Superiore Veneto 2013	13500
--	-------

PINOTAGE

SIMONSIG Red Hill Stellenbosch Dél-Afrika 2011	16000
---	-------

TEMPRANILLO

MUGA Reserva Rioja 2013	18000
MUGA Especial Rioja 2012	28000
VEGA SICILIA Valbuena Ribera del Duero 2010	75000
DOMINIO DE PINGUS Flor de Pingus Ribera del Duero 2015	55000
DOMINIO DE PINGUS Pingus Ribera del Duero 2015	398000
BODEGAS ALION MAGNUM 1,5 l Ribera del Duero 2009	86000

BORDEAUX

<i>CHATEAU ESCOT Médoc</i> 2012	13000
<i>CH. HAUT-BEAUSÉJOUR</i>	22000
Saint-Estephe 2013	
<i>CHATEAU DE PEZ</i>	38000
Saint-Estephe 2011	
<i>CHATEAU DESMIRAL Grand Cru</i>	46000
Classé Margaux 2005	
<i>CHATEAU CLERC MILON Grand Cru</i>	74500
Classé Pauillac 2007	
<i>CHATEAU PONTET CANET Grand</i>	80000
<i>Cru Classé Pauillac 2007</i>	
<i>CHATEAU MONTROSE Grand Cru</i>	98000
Classé Saint-Estephe 2006	
<i>CHATEAU BEYCHEVELLE Grand Cru</i>	95000
Classé Saint-Julien 2009	
<i>PAVILLON ROUGE du Chateau</i>	150000
Margaux Margaux 2009	
<i>CHATEAU CHEVAL BLANC Grand</i>	220000
<i>Cru Saint-Emilion 1994</i>	

SUPER TUSCAN

<i>GAJA Ca'Marcanda Promis</i>	25000
Merlot-Syrah-Sangiovese	
Bolgheri 2014	
<i>TRINORO Le Cupole</i>	23500
Merlot-Cab Sauv-Cab Franc	
Sarteano 2013	
<i>POLIZIANO Le Stanze</i>	31000
Cab Sauv-Merlot	
Montepulciano 2010	
<i>GAJA Ca'Marcanda Magari</i>	36000
Merlot-Cab Sauv-Cab Franc	
Bolgheri 2013	
<i>ANTINORI Tignanello</i>	43000
Sangiovese-Cab Franc-Cab Sauv	
Chianti 2014	
<i>GAJA Ca'Marcanda</i>	75000
Merlot-Cab Sauv-Cab Franc	
Bolgheri 2010	
<i>ANTINORI Solaia</i>	135000
Cab Sauv-Sangiovese-Cab Franc	
Chianti 2007	

BORDEAUX BLEND

<i>GAJA Sito Moresco</i>	31000
Merlot-Cab Sauv-Nebbiolo Langhe Piemont 2014	
<i>SAN LEONARDO Terre</i>	11000
Avio Trentino-Alto Adige 2012	
<i>SAN LEONARDO</i>	37000
Avio Trentino-Alto Adige 2008	
<i>EDI SIMCIC Duet Lex</i>	27000
Goriska Brda Szlovénia 2006	
<i>BÖJT Bikavér</i>	9500
Eger 2015	
<i>SAUSKA 5</i>	62000
Villány 2011	
<i>SANTA CAROLINA VSC</i>	34000
Petit Verdot-Syrah-cab Sauv-Carmenère-Malbec Maipo Chile 2011	
<i>ERRAZURIZ Don Maximiano</i>	45000
Aconcagua Chile 2014	

ROSÉ

<i>SÁNDOR ZSOLT BIO</i>	8000
Zweigelt Mályi 2016 (organic)	
<i>M. CHAPOUTIER Grand Ferrage</i>	9000
Grenache-Cinsault-Syrah Provence 2016	
<i>LOIMER BIO</i>	11000
Zweigelt-Pinot Noir Alsó-Ausztria 2016(organic)	
<i>GUT OGGAU Rosé MAGNUM 1,5 l</i>	56000
Blaufrankisch-Zweigelt Fertő tó 2016 (natural)	

DESSERT AND FORTIFIED

<i>DISZNÓKŐ Furmint Late</i>	8000
Harvest Tokaj 2016	
<i>DISZNÓKŐ 6 Puttonyos Aszú</i>	27500
Tokaj 2008	
<i>BOZÓKY BORMŰZEUM Töppedt</i>	50000
Ezerjő Mór 1999	
<i>KIRÁLYUDVAR Lapis Furmint</i>	50000
Late Harvest Tokaj 1999	
<i>SZEPSY Cuvée Tokaj 1999</i>	110000
<i>SZEPSY 6 Puttonyos Aszú</i>	180000
Tokaj 1997	
<i>QUINTAS das Carvalhas Tawny</i>	12000
Port Douro Reserva	

borkóstoló csomagok
wine tasting packages

5 pohár bor (1 dl) + kenyér + olivabogyó válogatás + szóda

5 glasses of wine (1 dl) + bread + selection of olives + soda water

CLASSIC EUROPEAN
20.500

Bollinger SCB
Champagne
Christian Moreau Chablis 2016
Bourgogne
Szepsy Furmint 2016
Tokaj
Malatinszky Kúria Merlot 2007
Villány
Dominio de Pingus Flor de Pingus 2015
Ribera del Duero

FULL NATURAL
20.400

Pepe Raventos Ancestral
Non-disgorged Brut Nature Cava 2015
Barcelona
Gut Oggau Weiss Magnum 2016
Fertő tó
Sepp Muster Erde 2015 orange wine
Sudsteirmark
Gut Oggau Atanasius Rot Magnum 2015
Fertő tó
Christian Tschida Felsen I 2015
Fertő tó

**borok pohárban
wines by glass (1 dl)**

HABZÓ / SPARKLING

PEPE RAVENTOS Ancestral	2.900
Non-Disgorged Brut Nature Barcelona 2015 Cava	
BOLLINGER Special Cuvée	4.800
Brut Champagne	
DELAMOTTE	5.400
Blanc de Blancs Champagne	
PIPER-HEIDSIECK	5.000
Rosé Sauvage Champagne	
LANGLOIS	1.800
Crémant de Loire Brut	
RAVENTOS i BLANC de Nit	2.300
Barcelona 2015 Rosé Cava	

**KÖNNYŰ, FRISS FEHÉR
LIGHT, FRESH WHITE**

SEPP & MARIA MUSTER	2.500
Gelber Muskateller Sudsteirmark 2015 (demeter)	
YEALANDS Single Sauvignon	1.800
Blanc Marlborough 2016	
BENCZE Rizling	1.000
Szent György-hegy 2013	
WOLFBERGER Riesling	1.300
Alsace 2016	

**KOMOLY FEHÉR
SERIOUS WHITE**

SEPP & MARIA MUSTER	3.800
Graf Morillon Sudsteirmark 2013 (demeter)	
SEPP & MARIA MUSTER Grafin	3.800
Sauvignon Blanc orange wine Sudsteirmark 2015 (demeter)	
GUT OGGAU Weiss MAGNUM	4.000
Fertő tó 2016 (demeter)	
SZEPSY	2.200
Furmint Tokaj 2016	
BARNABÁS	1.200
Hárslevelű Somló 2015	
CHRISTIAN MOREAU	2.800
Chablis 2015	
GUT OGGAU Mechthild	9.300
Grüner Veltliner Fertő tó 2015	

borok pohárban
wines by glass (1 dl)

KÖNNYŰ VÖRÖS

LIGHT RED

<i>GUT OGGAU Atanasius MAGNUM</i>	2.400
Fertő tó 2015 (demeter)	
<i>GRÁL Pelzberg</i>	1.600
Kékfrankos Tolna 2015	
<i>CHANSON Pinot Noir</i>	2.300
Bourgogne 2015	
<i>BÖJT</i>	1.400
Bikavér Eger 2015	

KOMOLY VÖRÖS

SERIOUS RED

<i>CHATEAU ESCOT</i>	1.900
Bordeaux Medoc 2012	
<i>CHRISTIAN TSCHIDA Kapitel I</i>	3.100
<i>MAGNUM Cabernet Franc</i>	
Fertő tó 2015 (demeter)	
<i>MALATINSZKY Kúria</i>	2.800
Merlot Villány 2007	
<i>MUGA Reserva</i>	2.600
Tempranillo Rioja 2013	
<i>DOMINIO DE PINGUS</i>	7.900
<i>Flor de Pingus</i>	
Ribera del Duero 2015	
<i>ERRAZURIZ Don Maximiano</i>	6.500
Aconcagua Chile 2014	

ROSÉ

<i>LOIMER Rosé Kamptal 2016</i>	1.600
<i>GUT OGGAU Rosé MAGNUM</i>	4.000
Fertő tó 2016 (demeter)	

DESSERT AND FORTIFIED

<i>DISZNÓKŐ Furmint</i>	1.600
Late Harvest Tokaj 2016	
<i>DISZNÓKŐ 6 Puttonyos Aszú</i>	5.500
Tokaj 2008	
<i>QUINTAS das Carvalhas</i>	1.800
Tawny Port Douro Reserva	

sörök / beers

<i>ALEnio beer</i>	0,5 l	1.400
(local craft draft)		
<i>ALEnio beer</i>	0,3l	900
(local craft draft)		
<i>HEDON Helmut wheat</i>	0,5l	1.700

cider

	1 dl	7,5 dl
<i>CHRISTIAN DROUIN Brut</i>	1000	7000

üdítők / soft drinks

<i>Szigetközi víz</i>	2,5 dl	700
<i>Szigetközi víz</i>	1 l	1.050
<i>Fentiman's Tonic</i>	1,25 dl	800
<i>Fentiman's Pink Grapefruit Tonic</i>	1,25 dl	800
<i>Peter Spanton Lemongrass Tonic</i>	2 dl	1.200
<i>Fentiman's Ginger Beer</i>	2,75 dl	1.600
<i>Red Bull</i>	2,5 dl	1.000
<i>Coca Cola/light</i>	2,5 dl	800
<i>frissen facsart narancslé</i>	1 dl	400
fresh orange juice		
<i>bio almалé</i>	1 dl	350
organic apple juice		
<i>Loimer habzó szőlőlé</i>	1 dl	1.300
sparkling grape juice 2015		
<i>házi limonádé</i>	5 dl	1.000
Home made lemonade		
<i>házi szörp</i>	5 dl	800
home made cordial		

specialty
kávék / coffees

by The Coffee Collective

<i>Espresso</i>	750
<i>Espresso single shot</i>	600
<i>Americano</i>	800
<i>Cortado</i>	950
<i>Cappuccino</i>	950
<i>Cappuccino single shot</i>	800
<i>Flat white</i>	950
<i>Caffé latte</i>	1.050
<i>Shakerato</i>	900
<i>Iced latte</i>	1.100
<i>Affogato</i>	1.200
<i>Espresso Tonic</i>	1.300
<i>V60 hand brew filter</i>	1.000
<i>V60 hand brew iced filter</i>	1.050
	1.100
<i>io forró csoki</i> <i>io hot chocolate</i> <i>(Valrhona)</i>	
<i>teák / selection of teas</i> <i>(Zhao Zhou)</i>	1.000
<i>io jeges tea / io ice tea</i> <i>(Zhao Zhou)</i>	1.000

koktélok / cocktails

<i>Advent -</i>	3.200
black walnut, Quintas das Carvalhas, Plantation Jamaica	
<i>Pearl Harbor -</i>	3.200
miso, lime, Plantation Jamaica	
<i>Lavandula viridis -</i>	3.200
lavendel, lemon, G'Vine	
<i>Negroni+</i>	3.200
<i>TCC Espresso Martini</i>	3.200
<i>Gin sour - Hendrick's</i>	3.200
<i>Whiskey sour - Woodford</i>	3.200
<i>Monkey 47 - Peter Spanton</i>	4.200
lemongrass Gin & Tonic	
<i>Tanquery No10 - Fentiman's</i>	3.200
Pink Grapefruit Gin & Tonic	
<i>Canella Bellini</i>	2.800
<i>Aperol Spritz</i>	2.000

spirits

COGNAC 4 cl

<i>Park V.S.</i>	2.300
<i>Lhéraud V.S.O.P.</i>	2.700
<i>Hennessy Fine</i>	2.700
<i>Hine X.O. Antique</i>	8.000
<i>Albert Jarraud X.O. extra</i>	9.000
<i>Lhéraud X.O.</i>	9.500
<i>Tesseron Légende</i>	16.000

ARMAGNAC 4cl

<i>Domaine Gaston Legrand</i>	2.500
<i>Comte de Lauvia</i>	4.000

GRAPPA 4cl

<i>Bepi Tosolini</i>	2.200
----------------------	-------

PÁLINKA 4cl

Szamosszegi

<i>Irsai Olivér</i>	2.200
<i>Vadkajszi / Wild Apricot</i>	2.800
<i>Ágyas alma / Bedded Apple</i>	1.800
<i>Szilva / Plum</i>	1.800
<i>Meggy / Sour cherry</i>	1.800
<i>Kökény / Sloe</i>	2.200

Cruxx

<i>Cabernet Franc</i>	1.700
<i>Erdei gyümölcs / Berries</i>	2.500

Agárdi

<i>Birs / Quince</i>	1.900
<i>Vilmoskörte / Pear</i>	1.900

Árpád

<i>Málna / Raspberry</i>	3.300
<i>Szilva / Plum</i>	2.000

Márton és lányai

<i>Cseresznye / Sourcherry</i>	2.300
<i>Szilva / Plum 50*</i>	2.600

WHISKY 4cl

<i>Oban</i>	2.200
14 Year Old SCOTCH	
<i>Macallan</i>	5.500
12 Year Old SCOTCH	
Sherry Oak	
<i>Lagavulin</i>	3.000
16 Year Old SCOTCH	
<i>Octomore</i> 167ppm	7.000
5 Year Old SCOTCH	
<i>Octomore</i> Edition: 07.2	8.000
5 Year Old SCOTCH	
<i>Suntory</i>	4.600
The Hakushu Distiller's reserve SINGLE MALT	
<i>Maker's Mark</i> BOURBON	2.000
<i>Woodford Reserve</i>	2.000
Distiller's Select BOURBON	
<i>Bulleit Frontier</i> BOURBON	2.000
<i>Jameson</i>	4.300
18 Year Old IRISH	

GIN 4cl

<i>Hendrick's</i>	2.000
<i>G'Vine Floraison</i>	2.200
<i>Tanqueray No. Ten</i>	2.000
<i>Monkey 47</i>	3.000
<i>Black Tomato</i>	3.200

RUM 4cl

<i>Plantation Jamaica 2002</i>	2.000
<i>Plantation XO</i>	3.000
<i>Zacapa XO</i>	4.600

VODKA 4cl

<i>Beluga Noble</i>	2.000
<i>Kauffman Soft</i>	2.600
<i>Ciroc</i>	2.400
<i>Grey Goose</i>	2.200

szervizdij / service charge

12,5%