

BOROK



ALMAGYAR-ÉRSEKI
SZŐLŐBIRTOK · EGER
CSUTORÁSBOR



NATURÁLIS
BOROK

FEHÉREK

	palack	dl
LÉLKIFRÖCCS 2014	2.200 ft	340 ft
EGRI CSILLAG 2013	2.400 ft	360 ft
LYUKALATTI egri leányka 2012	2.400 ft	360 ft
LOL egri olaszrizling 2014	2.400 ft	360 ft

ROZÉ

BÉVÁLLALOD? rozé 2014	2.200 ft	340 ft
------------------------------	----------	--------

VÖRÖSÖK

LÉLKIBÉKE vörös házasítás	2.200 ft	340 ft
WOW! pinot noir, kadarka 2012	2.550 ft	380 ft
PUSKÁS EL CLASSICO cabernet franc, cabernet sauvignon	2.550 ft	380 ft
NAGYANYAG pinot noir, menoir 2013	3.150 ft	450 ft
NAGYAPA BORA egri bikavér 2011	3.150 ft	450 ft

CSAK ITT, A BORTERASZON KÖSTOLHATÓ KÜLÖNLEGESSÉGEK

68 KÉKFRANKOS 2012	3.600 ft	480 ft
BAL 1 kadarka, kékfrankos 2012	3.600 ft	480 ft
ALMAGYAR EGRI BIKAVÉR 2009	4.400 ft	590 ft

KÉSEI EGRI LEÁNYKA 2008 (0,5 l)	4.200 ft	850 ft
--	----------	--------

Ebben az évben mutatta meg a leányka, hogy milyen húséges fajta. Az ősz eleji csapadék töppedésnek indította a szőlőt, ami a hosszú őszön kitarzott. Erre mondták a régi öregek, hogy többet ér mint az arany. November 21-én szüreteltük. Illatában az akácméz dominál és szépen hozza a késői borokvirtuozitását. A Pannon Bormustra csúcsbora lett 2010-ben.

ÉRSEKI TITOKBOR 2009	9.000 ft	1.200 ft
-----------------------------	----------	----------

Először 2007-ben, majd 2009-ben szüreteltük le az Almagyar dűlőről a rég elhagyott érseki birtokon termő szőlőt és csodára buk-kantunk. Az Érseki a Csutorás Pincészet legkülönlegesebb bora lett mindkét évjáratban. Hosszú érésű, magabiztos tanninok, rumos csokoládé és tutti frutti, dús és öblös izek. Nem volt vitás, hogy a kivágásra ítélt szőlőt meg kell mentenünk. Leszedtük hát az életerős csapvesszőket, elvittük Nagykanizsára ahol 900 db életerős oltvány született. Még abban az évben megalapítottuk az Almagyar-Érseki Szőlőbirtokot a régi érseki dűlő szomszédságában ahol helyet kaptak az új oltványok.

ALKOHOLMENTES



SZÖRPÖK napi ajánlat szerint	3 dl	450 ft	
LIMONÁDÉ	3 dl	350 ft	1 liter 850 ft
SZÓDA	1 dl	50 ft	
TEÁK		350 ft	

KÁVÉ

DEPRESSO	380 ft
DUPLA DEPRESSO	580 ft
HOSSZÚ KÁVÉ	450 ft
CAPUCCINO	450 ft
CAFE LATTE	550 ft
FLAT WHITE (dupla presszó, tejhab)	650 ft
JEGES KÁVÉ (jéggel készítjük)	550 ft



A **DEPRESSO FEKETE ÉS TEJES KÁVÉI** KÜLÖNBÖZŐ KEVERÉKBŐL KÉSZÜLNEK. A **DEPRESSO BLACK REMEK TESTE ÉDES CSOKIVAL ÉS FRISS GYÜMÖLCCSEL TÁRSUL, A DEPRESSO WHITE HATÁROZOTT SAVSZERKEZETÉBŐL NÉMI TEJJELE MEGLÉPŐEN ÉDES ÍZVILÁG SZÜLETIK.**

A KÁVÉK 125-GR-OS KISZERELÉSBE
MEGVÁSÁROLHATÓK A PULTBAN.

ÉTEL



KÉTSZEMÉLYES HIDEGTÁL Bükki Soma Sonka szalámi és kolbász, valamint érlelt sonka, Sándos Tamás sajtok, friss zöldség és kenyér.	2.900 ft
TEJFÖLÖS-SONKÁS KENYÉR Kiadós adag, bükki Soma Sonkával és házi tejfőllel	850 ft
ZSÍROSKENYÉR TEPERTŐ MORZSÁVAL Bükki házi tepertő zsírjában	650 ft
RILETT (SÜLT HÚS ZSÍRJÁBAN) Kenyérre kenhető, zsírban sült omlós hússok különböző fűszerezéssel, napi ajánlat szerint. Kenyérrel együtt adjuk.	1.250 ft
HÁZI KENYÉR	300 ft/kosár
DESSZERT: NAPI AJÁNLAT SZERINT	650 ft