

BOR & CHAMPAGNE

VIRTU
RESTAURANT

KEDVES VENDÉGEINK!

Amikor megálmodtuk éttermünket, az a vágy vezérelt bennünket, hogy megmutassuk Önöknek Magyarország, valamint a szomszédos országok gazdag kulináris örökségét és sokszínű borkultúráját. Hiszünk abban, hogy a Kárpát-medence és a tágabban vett kelet-közép-európai régió borainak stílusbeli változatossága megismerésre és megbecsülésre érdemes értéket képvisel, és a gasztronómiai élmény kiteljesítéséhez elengedhetetlen a kiváló borok társasága.

Borlapunkon megtalálják a jól ismert klasszikusokat, ugyanakkor kínálatunkban helyet kaptak a fiatal, felfedezésre váró kisebb pincészetek borai is.

Bízunk abban, hogy önök is ugyanolyan kíváncsisággal és érdeklődéssel kóstolnak bele a hazai, regionális és nemzetközi kiválóságokat felsorakoztató választékba, amilyen lelkesedéssel mi összeállítottuk azt. Engedjék hát, hogy a poharaikba kerülő borok társukká szegődjenek a régió történeteit ízekben elmesélő utazáson!

Angerman László, Head Sommelier
Novák Dávid, Sommelier
Bodor János, Sommelier

VIRTU
RESTAURANT

A SOMMELIER AJÁNLÁSA

Maurer Oszkár – Tamjanika – 2022
Hajdújárás-Szerémség, Szerbia



4200.- / 24 800.-

**Domaine Faiveley – Puligny-Montrachet
1er Cru „Champ Gain” – 2023**
Burgundia, Franciaország



11 800.- / 59 000.-

Dorli Muhr – Kékfrankos Rosé – 2023
Carnuntum, Ausztria



3300.- / 17 600.-

Terrazas de los Andes – Malbec – 2022
Mendoza, Argentína



3000.- / 30 000.-

POHARAS KÍNÁLAT

PEZSGŐ

Carassia – „VIRTU” Classic Brut	NV	Kárásztelek, Románia	3950.-
Ferrari – Brut Magnum	NV	Trento, Olaszország	4600.-

CHAMPAGNE

Champagne Palmer & Co. – La Réserve	NV		5900.-
Delamotte – Brut	NV		6800.-
Louis Roederer – Blanc de Blancs	2016		10 900.-

0%

Leitz – Eins–Zwei–Zero Sparkling 0%	NV	Rheingau, Németország	3700.-
--	----	-----------------------	--------

HAZAI FEHÉR

Böjt – Egri Csillag Superior	2024	Eger	3600.-
Zelna – Farkó–kő Olaszrizling	2022	Balatonfüred–Csopak	4200.-
Edvi Illés – „VIRTU” Rózsakő	2021	Badacsony	5200.-
Gizella – Barát Hárslevelű	2023	Tokaj-Hegyalja	6200.-
Béres – Lőcse Furmint Magnum	2018	Tokaj-Hegyalja	7800.-

NEMZETKÖZI FEHÉR

Villa Maria – Taylors Pass Sauvignon Blanc	2024	Marlborough, Új-Zéland	4900.-
Curatolo Arini – Grillo	2023	Szicília, Olaszország	5400.-
Birgit Eichinger – Riesling Gaisberg	2022	Kamptal, Ausztria	7300.-
Domaine Laroche – Chablis Grand Cru	2023	Burgundia, Franciaország	11 900.-

„ISMÉTELEM TEHÁT: IGYÁL BORT! ÉS AKKOR HAMAROSAN
KEDVED TÁMAD CSÓKOLÓZNI, VIRÁGOT SZEDNI, BARÁTKOZNI,
JÓL ÉS MÉLYEN ALUDNI, NEVETNI, ÉS ÚJSÁGOLVASÁS
HELYETT VERSET OLVASNI REGGEL.”

– HAMVAS BÉLA, A BOR FILOZÓFIÁJA

ROZÉ

Schieber – Syrah Rosé	2025	Szekszárd, Magyarország	3300.-
------------------------------	------	-------------------------	--------

HAZAI VÖRÖS

Grál – Amfórák Kadarka	2023	Tolna	3600.-
-------------------------------	------	-------	--------

Hoop Wines – Gereg Kékfrankos	2021	Mátra	4400.-
--------------------------------------	------	-------	--------

Sebestyén – Iván-völgyi Bikavér	2019	Szekszárd	5900.-
--	------	-----------	--------

2HA – Courage	2021	Badacsony	8900.-
----------------------	------	-----------	--------

Sauska – „VIRTU” Cuvée 5	2015	Villány	13 900.-
---------------------------------	------	---------	----------

NEMZETKÖZI VÖRÖS

Quinta de Cidrô – Touriga Nacional	2020	Duoro, Portugália	3900.-
---	------	-------------------	--------

Domaine Chanson – Pinot Noir	2022	Burgundia, Franciaország	4800.-
-------------------------------------	------	--------------------------	--------

Château Le Puy – Barthélemy	2019	Bordeaux, Franciaország	8900.-
------------------------------------	------	-------------------------	--------

Catena Zapata – Argentino Malbec	2022	Mendoza, Argentína	12 900.-
---	------	--------------------	----------

Tenuta San Guido – Sassicaia	2021	Toszkána, Olaszország	23 900.-
-------------------------------------	------	-----------------------	----------

TOKAJI ÉDES

Zsirai Pincészet – „VIRTU” Szamorodni	2024 – 60 ml	3900.-
--	--------------	--------

Béres – Furmint Selection 6 puttonyos Aszú	2017 – 60 ml	6800.-
---	--------------	--------

Béres – Esszencia	2008 – 20 ml	19 000.-
--------------------------	--------------	----------

ERŐSÍTETT

Curatolo Arini – Marsala Vergine	1995	Szicília, Olaszország – 60ml	4900.-
---	------	------------------------------	--------

Royal Oporto – Colheita	1976	Douro, Portugália – 60 ml	9000.-
--------------------------------	------	---------------------------	--------

Cocchi – Barolo Chinato	2016	Piemont, Olaszország – 60 ml	12 900.-
--------------------------------	------	------------------------------	----------

kései szüret

szamorodni

5 p aszú

6 p aszú

aszúesszencia

esszencia



EGY KÜLÖNLEGES GASZTRONÓMIAI UTAZÁS

Ahol a bor és a gasztronómia találkozása valódi élménnyé válik...

Ez a borvacsora azoknak szól, akik a borban nem csupán italt, hanem történetet, hangulatot és szenvedélyt keresnek. Olyan borkedvelőknek ajánljuk, akik értékelik a ritka, nemes tételek nagyságát – az idő, a terroir és a borász tudása által formált műalkotásokat –, és szívesen fedezik fel a legkifinomultabb alapanyagokból készült fogásokat egy exkluzív, harmonikus vacsora során. A gondosan megkomponált menüt és a hozzá illő borsort 4–8 fős társaság részére ajánljuk, hogy az élmény egyszerre legyen személyes és megosztható.



Salon 2013

Szibériai tokhal kaviár, rák saláta
(*allergének: 2, 3, 4, 10*)

Vincent Girardin – Montrachet Grand Cru 2020

Homár, töltött káposzta
(*allergének: 2, 3, 4, 7, 9, 13*)

Château Haut-Brion 2005

A5 Wagyu, burgonyahab, pirított gomba, pecsenyelé
(*allergének: 6, 9, 12*)

Szepsy – Szent Tamás 6 puttonyos Aszú 2019

Bourbon vanília fagyalt, brownie, sós karamell
(*allergének: 1, 3, 5, 7, 8*)



Borsor: 2 220 000.-

Menüsor: 127 900.-/fő



MEGISMÉTELHETETLEN BOROK ÉS ÉVJÁRATOK

CHAMPAGNE

Dom Pérignon – P2	1999		475 000.-
Salon – Blanc de Blancs	2013		790 000.-
Krug – Clos Du Mesnil	2008		890 000.-

FEHÉRBOROK

Domaine Francois Raveneau – Chablis Grand Cru Valmur	2018	Burgundia	590 000.-
Vincent Girardin – Montrachet Grand Cru	2020	Burgundia	600 000.-
Leroy – Meursault Les Genevrières 1er Cru	2018	Burgundia	1 050 000.-
Coche-Dury – Meursault Blanc	2015	Burgundia	1 350 000.-

VÖRÖSBOROK

Biondi-Santi – Brunello di Montalcino Riserva	1995	Toszkána	390 000.-
Château Haut-Brion – 1er GCC	2005	Bordeaux	570 000.-
Romanée-Conti – Richebourg Grand Cru	2017	Burgundia	3 300 000.-
Château Petrus	2015	Bordeaux	3 900 000.-

ÉDES BOROK

Egon Müller – Wiltinger Braune Kupp Auslese	2022	Mosel	150 000.-
Szepsy – Szent Tamás 6 puttonyos Aszú	2019	Tokaj-Hegyalja	260 000.-
Grand Tokaj – Eszencia	1947	Tokaj-Hegyalja	900 000.-

A TRADÍCIONÁLIS PEZSGŐKÉSZÍTÉS LÉPÉSEI



Alapbor elkészítése



*Palackozás és
a tirázslikőr hozzáadása
(élesztő + cukor)*



*Másodlagos
erjesztés*



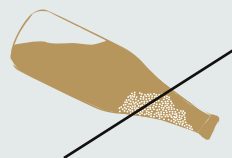
Kész a pezsgő



Dozázs



Degorzálás



Riddling

„CHAMPAGNE-T ISZOM, AMIKOR BOLDOG VAGYOK, ÉS AMIKOR SZOMORÚ. NÉHA EGYEDÜL ISZOM. HA TÁRSASÁGBAN VAGYOK, KÖTELEZŐNEK TARTOM. TRÉFÁLKOZOM VELE, HA NEM VAGYOK ÉHES, ÉS ISZOM, AMIKOR ÉHES VAGYOK. EGYÉBKÉNT SOHA NEM NYÚLOK HOZZÁ – HACSAK NEM VAGYOK SZOMJAS.”

– LILLY BOLLINGER

TRADICIONÁLIS PEZSGŐK

Kreinbacher – Prestige Brut	NV	Nagy-Somló, Magyarország	20 800.-
Pearl & Z – Brut	NV	Eger, Magyarország	22 500.-
Carassia – Classic Brut	NV	Kárásztelek, Románia	21 000.-
Carassia – Blanc de Blancs Brut	NV	Kárásztelek, Románia	24 600.-
Raventos i Blanc – De Nit Rosé	2023	Penedés, Spanyolország	26 500.-
Sauska – Furmint Brut	2017	Tokaj-Hegyalja, Magyarország	29 700.-
Ferrari – Perlé	2018	Trento, Olaszország	35 500.-
Sauska – Blanc de Noirs	NV	Tokaj-Hegyalja, Magyarország	39 900.-

CHAMPAGNE NON VINTAGE

Champagne Palmer & Co. – La Réserve	34 000.-
Waris & Filles – l'Heritage Brut	35 900.-
Delamotte – Brut	37 600.-
Philipponnat – Réserve Perpétuelle Non Dosé	39 700.-
Champagne Palmer & Co. – Blanc de Noirs	41 500.-
Ayala – Brut Nature	45 000.-
Charles Heidsieck – Brut Réserve	46 600.-
Bollinger – Special Cuvée	49 500.-
Barons de Rothschild – Concordia Brut	57 000.-
Taittinger – Prélude Grand Cru	62 000.-
Henri Giraud – Blanc de Craie	64 000.-
Veuve Clicquot – Extra Brut Extra Old	67 000.-
Bollinger – PN AYC 18	76 000.-
Charles Heidsieck – Blanc de Blancs	80 000.-

CHAMPAGNE VINTAGE

Louis Roederer – Blanc de Blancs	2016	63 000.-
Pol Roger – Rosé Vintage	2019	70 000.-
Moët & Chandon – Grand Vintage Rosé	2015	74 000.-
Larmandier-Bernier – Terre de Vertus Premier Cru Non Dosé	2016	75 000.-
Champagne Pascal Agrapart – Minéral	2017	83 000.-
Delamotte – Blanc de Blancs	2018	84 000.-
Pierre Paillard – Verzenay Grand Cru	2019	89 000.-
Moët & Chandon – Grand Vintage	1992	185 000.-

TRADICIONÁLIS PEZSGŐK

Philipponnat – 1522 Blanc Extra Brut	2018	79 000.-
Veuve Clicquot – La Grand Dame	2015	114 000.-
Piper Heidsieck – Rare Millésime	2013	129 000.-
Laurent Perrier – Grand Siècle N.26	MV.	136 000.-
Taittinger – Comtes de Champagne Rosé	2009	149 000.-
Pol Roger – Sir Winston Churchill	2018	155 000.-
Krug – Grande Cuvée 172ème Édition	MV	169 000.-
Dom Pérignon	2013	175 000.-
Taittinger – Comtes de Champagne	2008	179 000.-
Bollinger – R.D.	2008	195 000.-
Louis Roederer – Cristal	2015	215 000.-
Henri Giraud – Argonne	2016	380 000.-
Dom Perignon – P2	1999	475 000.-
Salon – Blanc de Blancs	2013	790 000.-
Krug – Clos du Mesnil	2008	890 000.-

RUINART - SECOND SKIN



Két évnyi kutatás és fejlesztés kellett ahhoz, hogy visszatérjenek a lényeghez: egy 99%-ban papírból készült, újrahasznosítható díszdobozhoz, amely a palack formájára lett kialakítva. Ez az új doboz kilencszer könnyebb az elődjénél, és előállításához nincs szükség légi szállításra, ami 60%-kal csökkenti a szénlábnyomát.

A 1729-ben alapított, első champagne-házként ismert Maison Ruinart évszázados hagyományokat alapul véve készíti pezsgőit, és nagy gondossággal műveli azokat a területeket, amelyek különleges borainak alapját adják.

A növekvő környezeti kihívásokra válaszul, fennállásának negyedik évszázadába lépve, a Maison Ruinart döntő lépést tesz az élő talajok védelme, valamint a szakértelem, művészet és kultúra továbbörökítése érdekében. A fenntarthatóság a Ruinart számára nem csupán szükségszerűség, hanem az innováció és a kreativitás forrása is.

Ruinart – Brut	NV	38 800.-
Ruinart – Rosé Brut	NV	69 000.-
Ruinart – Blanc de Blancs	NV	79 000.-
Dom Ruinart – Blanc de Blancs	2013	250 000.-
Dom Ruinart – Rosé	2007	265 000.-
Ruinart – Brut Magnum (1,5l)	NV	85 000.-
Ruinart – Rosé Brut Magnum (1,5l)	NV	145 000.-
Ruinart – Blanc de Blancs Magnum (1,5l)	NV	165 000.-
Ruinart – Blanc de Blancs Jeroboam (3l)	NV	415 000.-
Dom Ruinart – Blanc de Blancs Magnum (1,5l)	2007	450 000.-

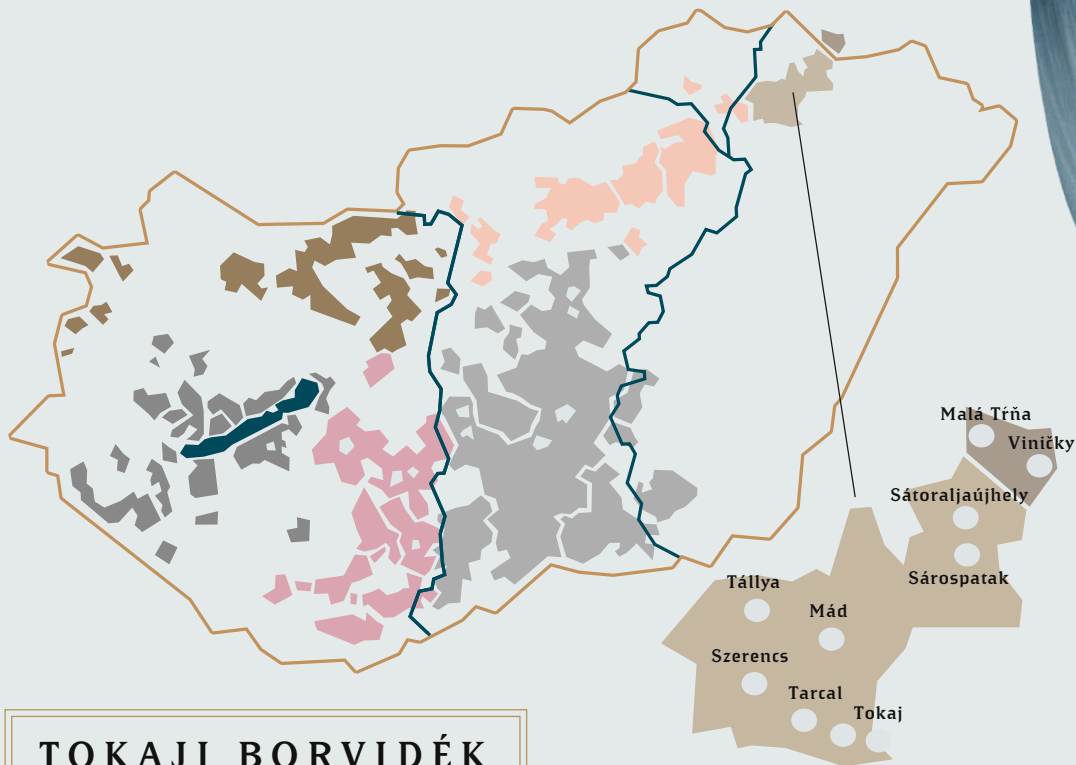
NAGY PALACKOK

TRADÍCIONÁLIS PEZSGŐK

Kreinbacher – <i>Prestige Brut Magnum (1,5l)</i>	Nagy-Somló, Magyarország	2019	46 700.-
Sauska – <i>Brut Magnum (1,5l)</i>	Tokaj-Hegyalja, Magyarország	NV	49 000.-
Ferrari – <i>Brut Magnum (1,5l)</i>	Trento, Olaszország	NV	56 000.-
Ferrari – <i>Perlé Magnum (1,5l)</i>	Trento, Olaszország	2018	69 000.-

CHAMPAGNE

Waris & Filles – <i>Prémices Grand Cru Magnum (1,5l)</i>	NV	81 000.-
Drappier – <i>Brut Nature Zero Dosage Magnum (1,5l)</i>	NV	83 000.-
Delamotte – <i>Brut Magnum (1,5l)</i>	NV	86 000.-
Bollinger – <i>Special Cuvée Magnum (1,5l)</i>	NV	95 000.-
Moët & Chandon – <i>Rosé Imperial Magnum (1,5l)</i>	NV	115 000.-
Laurent Perrier – <i>La Cuvée Magnum (1,5l)</i>	NV	115 000.-
Louis Roederer – <i>Collection 244 Magnum (1,5l)</i>	NV	124 000.-
Dom Pérignon – <i>Magnum (1,5l)</i>	2012	350 000.-
Waris & Filles – <i>Prémices Grand Cru Jeroboam (3l)</i>	NV	180 000.-
Louis Roederer – <i>Collection 243 Jeroboam (3l)</i>	NV	245 000.-
Laurent Perrier – <i>La Cuvée Jeroboam (3l)</i>	NV	255 000.-
Bollinger – <i>Special Cuvée Jeroboam (3l)</i>	NV	280 000.-
Laurent Perrier – <i>La Cuvée Mathusalem (6l)</i>	NV	600 000.-



TOKAJI BORVIDÉK

Magyarország borai lenyűgöző változatosságot mutatnak mind a termőhelyek, szőlőfajták, stílusok, mind pedig a borászok ars poeticájának tekintetében.

MAGYARORSZÁG BORRÉGIÓI

- FELSŐ-PANNON BORRÉGIÓ
- BALATON BORRÉGIÓ
- PANNON BORRÉGIÓ
- DUNA BORRÉGIÓ
- FELSŐ-MAGYARORSZÁG BORRÉGIÓ
- TOKAJI BORRÉGIÓ

HAZAI FEHÉRBOROK

Válíbor – <i>Tabula Rasa Rajnai Rizling</i>	2021	Badacsony	16 000.-
Szászi – <i>Szent György-hegyi Olaszrizling</i>	2024	Badacsony	19 600.-
Villa Sandahl – <i>Oh Deer Rajnai Rizling</i>	2018	Badacsony	24 300.-
Edvi Illés – <i>Kéknyelű a Teraszról</i>	2020	Badacsony	25 500.-
Edvi Illés – „ <i>VIRTU</i> ” <i>Rózsakő</i>	2021	Badacsony	25 500.-
Bujdosó – <i>Our Sea Sauvignon Blanc</i>	2023	Balatonboglár	24 000.-
Zelna – <i>Farkó-Kő Olaszrizling</i>	2022	Balatonfüred-Csopak	22 900.-
St. Donat – <i>Szent Donát Olaszrizling</i>	2022	Balatonfüred-Csopak	25 200.-
St. Donat – <i>Márga Magnum (1,5l)</i>	2017	Balatonfüred-Csopak	49 900.-
Figula – <i>Köves</i>	2022	Balatonfüred-Csopak	67 000.-
Bukolyi Marcell – <i>Köves Egri Csillag Grand Superior</i>	2024	Eger	21 000.-
St. Andrea – <i>Mária</i>	2023	Eger	32 000.-
Szijjártó Előd – <i>Sauvignon Blanc</i>	2024	Etyek-Buda	16 000.-
Haraszthy – <i>Fantástico Chardonnay</i>	2022	Etyek-Buda	23 000.-
Somlói Apátság Pincészet – <i>Olaszrizling</i>	2022	Nagy-Somló	22 000.-
Somlói Vándor – <i>Hárslevelű</i>	2024	Nagy-Somló	24 700.-
Somlói Vándor – <i>Öregtőkék Juhfark</i>	2024	Nagy-Somló	25 200.-
Czurda – <i>Riesling, Édes kísértés</i>	2023	Pannonhalma	24 000.-
Pannonhalmi Főapátság – <i>Prior Magnum (1,5l)</i>	2022	Pannonhalma	39 000.-

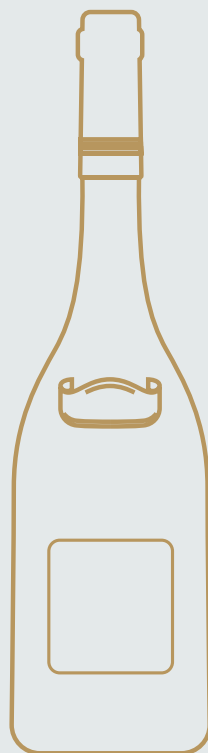
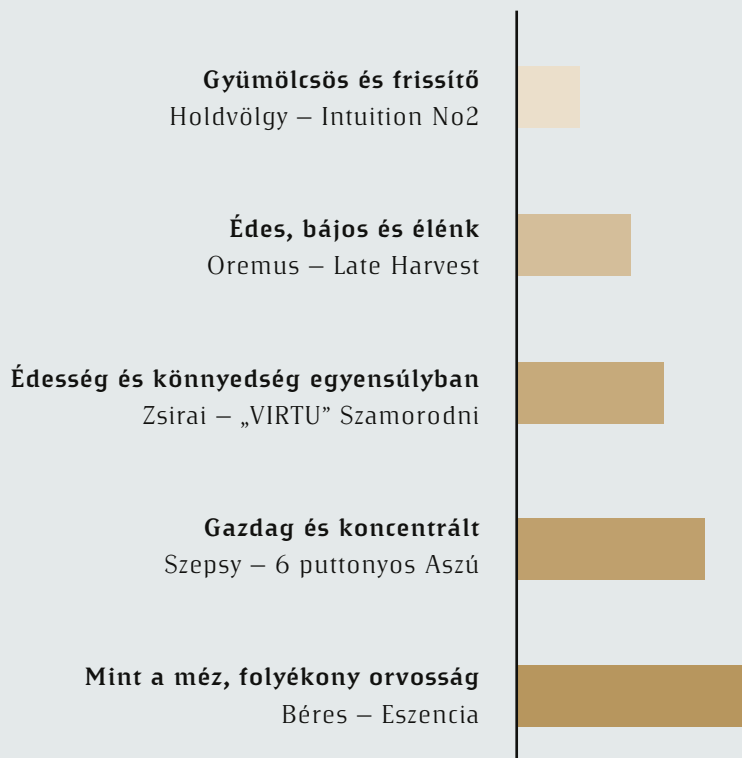
SZÁRAZ TOKAJI

Holdvölgy – Intuition No.2	2023	Mád	17 800.-
SanzonTokaj – Rány Hárslevelű	2022	Erdőbénye	20 500.-
Gizella – Barát Hárslevelű	2023	Tarcal	21 200.-
Préselő – Hárslevelű	2022	Erdőbénye	22 000.-
Béres – Lőcse Furmint	2019	Erdőbénye	25 000.-
Oremus – Mandolás Furmint	2023	Tolcsva	27 000.-
Zsirai Pincészet – Betsek Furmint	2021	Mád	29 000.-
Sauska – Medve Furmint	2021	Bodrogkeresztúr	30 000.-
Balassa – Szent Tamás Furmint	2023	Mád	33 000.-
Homonna – Határi Furmint	2020	Erdőbénye/Olaszliszka	34 000.-
Lenkey – Középhegy Furmint–Hárslevelű	2013	Mád	35 000.-
Szepsy – Hasznos Furmint	2021	Tállya	36 000.-
Zsirai Pincészet – One & Only No.02	2021	Tokaj	37 000.-
Szepsy – Úrágya 63 Furmint	2020	Mád	39 000.-
Oremus – Petrács	2021	Tolcsva	59 000.-
Szepsy – Szent Tamás 46 Furmint	2022	Mád	84 000.-
Szepsy – Szent Tamás Furmint	2008	Mád	89 000.-

NAGY PALACKOK

Oremus – Mandolás Furmint Magnum (1,5l)	2022	Tolcsva	56 000.-
Royal Tokaji – Szent Tamás Furmint Magnum (1,5l)	2019	Mád	63 000.-
Béres – Lőcse Furmint Magnum (1,5l)	2018	Erdőbénye	69 000.-
Oremus – Petrács Furmint Magnum (1,5l)	2021	Tolcsva	138 000.-

MILYEN KARAKTERŰ ÉDES TOKAJI BORT KEDVEL?



„A BOROK KIRÁLYA,
A KIRÁLYOK BORA”

– XIV. LAJOS, FRANCIA KIRÁLY

ÉDES TOKAJI

Béres – Tokaji Magita Cuvée (0,375l)	2023	Erdőbénye	16 900.-
Oremus – Late Harvest	2023	Tolcsva	18 900.-
Gizella – Szamorodni	2022	Tarcal	19 700.-
Holdvölgy – Signature	2011	Mád	21 500.-
Zsirai Pincészet – „VIRTU” Szamorodni	2024	Mád	23 000.-
Zsirai Pincészet – 6 Puttonyos Aszú	2019	Mád	35 000.-
Pelle Pince – 6 Puttonyos Aszú	2019	Mád	38 500.-
Sauska – 6 Puttonyos Aszú	2019	Mád	49 500.-
Béres – 6 puttonyos Aszú (0,375l)	2017	Erdőbénye	54 000.-
Füleky – 6 Puttonyos Aszú	2007	Bodrogkeresztúr	58 500.-
Royal Tokaji – Szent Tamás 6 Puttonyos Aszú	2017	Mád	68 500.-
Demetervin – 6 Puttonyos Király Aszú	2017	Mád	77 000.-
Szepsy – 6 Puttonyos Aszú	2017	Mád	77 000.-
Sauska – Aszúesszencia (0,375l)	2003	Mád	80 000.-
Disznókő – Eszencia (0,375l)	2007	Tokaj	150 000.-
Béres – Eszencia (0,25l)	2008	Erdőbénye	180 000.-
Oremus – Eszencia (0,375l)	2011	Tolcsva	200 000.-
Szepsy – Szent Tamás 6 Puttonyos Aszú	2019	Mád	260 000.-

TOKAJI TREZOR

Disznókő – Aszúesszencia	1993	Tokaj	98 000.-
Oremus – 6 puttonyos Aszú	1995	Tolcsva	110 000.-
Királyudvar – Lapis 6 puttonyos Aszú	1999	Tarcal	130 000.-
Grand Tokaj – 5 Puttonyos Aszú	1956	Tolcsva	240 000.-
Grand Tokaj – 6 Puttonyos Aszú	1940	Tolcsva	550 000.-
Grand Tokaj – Eszencia	1947	Tolcsva	900 000.-

NEMZETKÖZI FEHÉRBOROK

FRANCIAORSZÁG

BURGUNDIAI VÁLOGATÁS

Domaine Laroche – Chablis	2022	32 000.-
Christian Moreau – Chablis 1er Cru Vaillons	2023	39 000.-
Domaine Laroche – Chablis Grand Cru Les Blanchots	2023	58 000.-
Defaix – Chablis Grand Cru Grenouilles	2011	79 000.-
Domaine Francois Raveneau – Chablis Grand Cru Valmur	2018	590 000.-
Domaine Henri Delagrange – Meursault	2022	49 000.-
Domaine Chanson – Chassagne-Montrachet – Les Chevenottes 1er Cru	2023	59 000.-
Vincent Girardin – Chassagne-Montrachet – Morgeot 1er Cru	2022	77 000.-
Domaine Alain Chavy – Puligny-Montrachet 1er Cru Clavoillon	2023	69 000.-
Vincent Girardin – Montrachet Grand Cru	2020	600 000.-
Leroy – Meursault – Les Genevrières 1er Cru	2018	1 050 000.-
Coche Dury – Meursault Blanc	2015	1 350 000.-
Domaine Francois Berthenet – Montagny 1er Cru Vieilles Vignes	2021	36 000.-
Chateau Fuissé – Pouilly–Fuissé Tête de Cuvée	2022	42 900.-

FRANCIAORSZÁG

Château Cos d'Estournel – <i>Les Pagodes de Cos Blanc</i>	2022	Bordeaux	39 000.-
La Clarte de Haut Brion – <i>Blanc</i>	2019	Bordeaux	89 000.-
Château Mouton Rothschild – <i>Aile d'Argent</i>	2020	Bordeaux	137 000.-
Trimbach – <i>Riesling Clos Sainte Hune</i>	2018	Elzász	178 000.-
Pascal Jolivet – <i>Sancerre Blanc</i>	2023	Loire	25 000.-
Domaine Huet – <i>Le Haut-Lieu Vouvray Sec</i>	2022	Loire	28 000.-
Hubert Brochard – <i>Pouilly Fumé</i>	2023	Loire	29 600.-
Alphonse Mellot – <i>Edmond Sancerre Blanc</i>	2019	Loire	69 000.-
Didier Dagueneau – <i>Silex Pouilly Fumé</i>	2022	Loire	120 000.-
Didier Dagueneau – <i>Silex Pouilly Fumé</i>	2017	Loire	158 000.-
Domaine Du Pélican – <i>Arbois Savagnin "Ouillé"</i>	2023	Jura	29 000.-
Bénédicte & Stéphane Tissot – <i>Vin Jaune</i>	2016	Jura	60 000.-

„MINDIG RÉSZEGNEK KELL LENNI.
CSAK EZ SZÁMÍT... DE MITŐL? BORTÓL, VERSEKTŐL,
ERÉNYTŐL, AMITŐL CSAK AKARSZ.
DE LÉGY RÉSZEG.”

– CHARLES BAUDELAIRE, 1850

AUSZTRIA

Nittnaus – <i>Freudshofer Chardonnay</i>	2022	Burgenland	24 000.-
Loimer – <i>Grüner Veltliner</i>	2024	Kamptal	22 600.-
Birgit Eichinger – <i>Riesling Gaisberg Erste Lage</i>	2022	Kamptal	29 000.-
Werlitsch – <i>Glück</i>	2020	Steiermark	32 000.-
Knoll – <i>Riesling Loibenberg Smaragd</i>	2023	Wachau	29 000.-
Prager – <i>Grüner Veltliner Achleiten Smaragd</i>	2024	Wachau	39 000.-
FX Pichler – <i>Riesling Kellerberg Wachau DAC</i>	2021	Wachau	69 000.-
Franz Hirtzberger – <i>Grüner Veltliner Honivogl Smaragd</i>	2016	Wachau	85 000.-

NÉMETORSZÁG

Villa Huesgen – <i>Blauschiefer Riesling</i>	2024	Mosel	24 000.-
Maximin Grünhaus – <i>Herrenberg Kabinett Magnum (1,5l)</i>	2022	Mosel	56 000.-
Egon Müller – <i>Wiltinger Braune Kupp Auslese</i>	2022	Mosel	150 000.-
Peter Jakob Kühn – <i>Alte Reben Hallgarten Riesling</i>	2022	Rheingau	26 800.-
Leitz – <i>Berg Schlossberg GG Riesling</i>	2021	Rheingau	45 000.-

OLASZORSZÁG

Curatolo Arini – <i>Grillo</i>	2024	Szicília	21 900.-
Feudi di San Gregorio – <i>Cutizzi Greco di Tufo DOCG Riserva</i>	2023	Campania	22 700.-
Pieropan – <i>Soave Classico Calvarino</i>	2023	Veneto	24 500.-
Terlan – <i>Riserva Nova Domus</i>	2022	Alto-Adige	46 500.-
Gaja – <i>Rossj Bass Langhe Chardonnay</i>	2024	Piemont	79 000.-

TINGEREN TÚL

DÉL-AFRIKA

Paul Clüver – <i>Village Sauvignon Blanc</i>	2024	Elgin	23 000.-
Stellenrust – <i>Chenin Blanc 57</i>	2021	Stellenbosch	26 700.-
Jordan – <i>Barrel Fermented Chardonnay</i>	2023	Stellenbosch	32 000.-

ÚJ-ZÉLAND

Villa Maria – <i>Taylor's Pass Sauvignon Blanc</i>	2024	Marlborough	30 000.-
Greywacke – <i>Wild Sauvignon Blanc</i>	2023	Marlborough	31 000.-
Cloudy Bay – <i>Sauvignon Blanc</i>	2024	Marlborough	33 700.-
Greywacke – <i>Chardonnay</i>	2022	Marlborough	35 500.-

USA

Duckhorn – <i>Napa Chardonnay</i>	2021	Kalifornia	38 400.-
Black Stallion – <i>Napa Chardonnay</i>	2020	Kalifornia	41 700.-

ROZÉ&SILLER

Schieber – <i>Syrah Rosé</i>	2025	Szekszárd	14 800.-
Osváth Pince – <i>Kékfrankos Siller</i>	2023	Balaton–mellék	15 500.-
Dorli Muhr – <i>Blaufränkisch Rosé</i>	2023	Carnantum	17 600.-
Chateau Minuty – <i>M Rosé</i>	2024	Provance	22 000.-
Domaines Ott – <i>Château Romassan Rosé</i>	2024	Provance	24 800.-

REGIONÁLIS BORVÁLOGATÁS

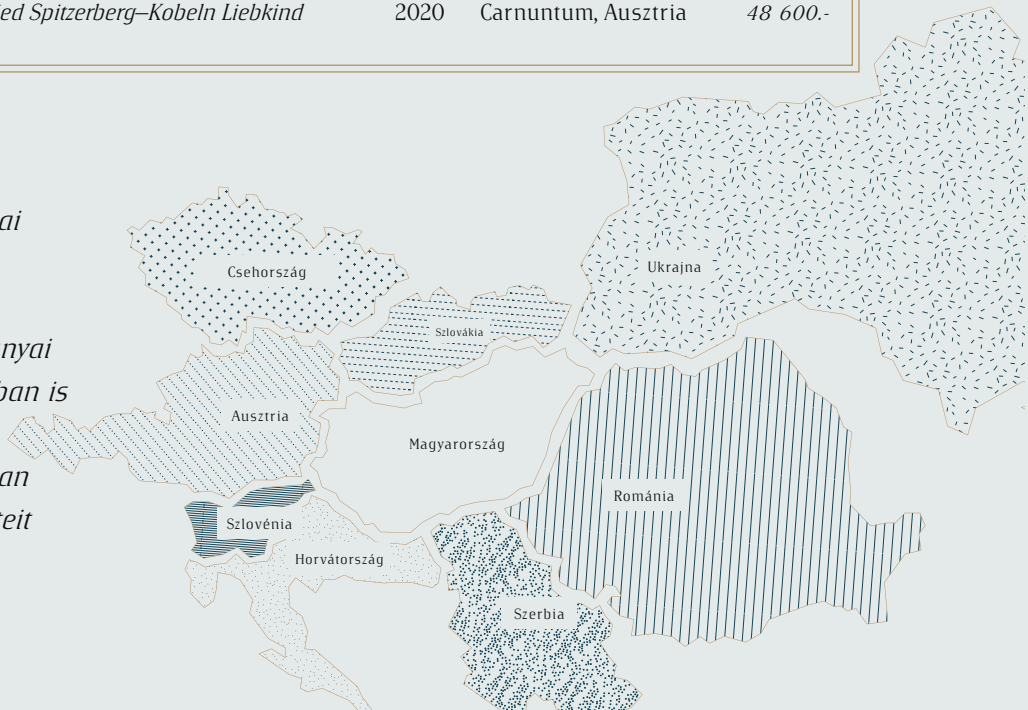
FEHÉRBOROK

Világi Pincészet – Rajnai Rizling Terroir Selection	2023	Helemba, Szlovákia	26 500.-
Világi Pincészet – Sauvignon Blanc	2024	Helemba, Szlovákia	26 500.-
Bott Frigyes – Super Granum	2023	Muzsla, Szlovákia	19 800.-
Maurer Oszkár – Tamjanika	2022	Hajdújárás–Szerémség, Szerbia	24 800.-
Edgar Brutler – Drum Bun	2022	Erdély–Szatmár, Románia	21 800.-
Domaine Ciringa – Sauvignon Blanc Fossilni Berg	2022	Steiermark, Szlovénia	23 000.-
Domaine Ciringa – Sauvignon Blanc Fossilni Berg Magnum	2021	Steiermark, Szlovénia	35 000.-

VÖRÖSBOROK

Strekov 1075 – BOB	2022	Kürt, Szlovákia	19 400.-
Világi Pincészet – Frankovka Modrá Terroir Selection	2021	Helemba, Szlovákia	27 700.-
Világi Pincészet – Pinot Noir Terroir Selection	2022	Helemba, Szlovákia	27 700.-
Edgar Brutler – Wieso? Nicht!	2022	Erdély–Szatmár, Románia	22 800.-
Balla Géza – Sziklabor Kadarka	2022	Ménes, Románia	23 500.-
Dorli Muhr – Prellenkirchen Samt&Seide	2021	Carnuntum, Ausztria	24 400.-
Dorli Muhr – Syrah	2019	Carnuntum, Ausztria	26 800.-
Dorli Muhr – Ried Spitzerberg–Kobeln Liebkind	2020	Carnuntum, Ausztria	48 600.-

A kelet-közép-európai
borrégió földrajzi
sokszínűsége és
kulturális hagyományai
a karakteres borokban is
visszaköszönnek,
így minden pohárban
évszázadok történeteit
kóstolhatjuk.



TESTESEBB

**MALBEC, BORDEAUX BLEND,
SYRAH / SHIRAZ**

Catena Zapata – Malbec Argentino

Penfolds – Grange Bin 95

Sauska – „VIRTU” Cuvée 5



A meleg éghajlatról
származó borok
általában testesebbek.

**SANGIOVESE, MERLOT,
NEBBIOLO, ZWEIGELT,
VALPOLICELLA, BIKAVÉR**

Collemattoni – Brunello di Montalcino

Pieropan – Amarone della Valpolicella

Gaja – Barbaresco

St. Andrea – Agapé Bikavér

Luka – Zweigelt

KÖNNYEDEBB

**PINOT NOIR,
KÉKFRANKOS, KADARKA**

St. Donat – *Szent Donát Kékfrankos*

Domaine Chanson – *Bourgogne Rouge*

Grál – *Amfórák Kadarka*

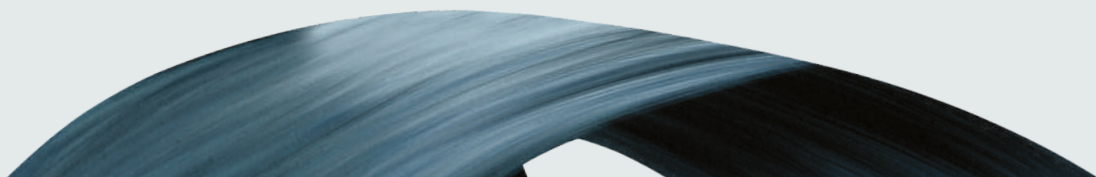


A hűvös éghajlatról
származó borok
általában könnyedebbek.

HAZAI VÖRÖSBOROK

Válibor – <i>Pinot Noir</i>	2023	Badacsony	21 400.-
2HA – <i>Shiraz</i>	2021	Badacsony	24 000
2HA – <i>Courage</i>	2021	Badacsony	49 600.-
Konyári – <i>Páva</i>	2022	Balatonboglár	34 500.-
St. Donat – <i>Szent Donát Kékfrankos</i>	2022	Balatonfüred-Csopak	28 500.-
St. Donat – <i>Magma Magnum (1,5l)</i>	2017	Balatonfüred-Csopak	54 900.-
Bukolyi Marcell – <i>Kékfrankos–Syrah</i>	2022	Eger	26 500.-
St. Andrea – <i>Merengő Egri Bikavér Superior</i>	2018	Eger	39 000.-
St. Andrea – <i>Agapé Egri Bikavér Grand Superior</i>	2019	Eger	79 000.-
Kovács Nimród – <i>Grand Bleu</i>	2017	Eger	43 800.-
Sziegl – <i>Csákányos Kadarka</i>	2024	Hajós-Baja	24 000.-
Hoop Wines – <i>Kékfrankos</i>	2021	Mátra	16 800.-
Centurio – <i>Liberty</i>	2022	Mátra	39 700.-
Pannonhalmi Főapátság – <i>Infusio</i>	2022	Pannonhalma	32 000.-
Pannonhalmi Főapátság – <i>Infusio Magnum (1,5l)</i>	2022	Pannonhalma	69 000.-
Unger – <i>Szultán Kékfrankos</i>	2023	Sopron	25 700.-
Luka – <i>Zweigelt</i>	2023	Sopron	29 000.-

Vida – <i>La Vida Merlot</i>	2022	Szekszárd	22 400.-
Heimann és Fiai – <i>Szívem Kékfrankos</i>	2020	Szekszárd	26 500.-
Sebestyén – <i>Iván-völgyi Bikavér</i>	2019	Szekszárd	27 400.-
Heimann – <i>Barbár</i>	2020	Szekszárd	28 500.-
Schieber – <i>Tabu Cuvée</i>	2022	Szekszárd	32 000.-
Vesztergombi – <i>Alpha</i>	2017	Szekszárd	82 000.-
Grál – <i>Amfórák Kadarka</i>	2023	Tolna	18 600.-
Ipacs–Szabó – <i>Nászút Helyett Cabernet Franc</i>	2022	Villány	19 900.-
Heumann – <i>La Trinitá Cabernet Franc</i>	2019	Villány	22 000.-
Gere Tamás & Zsolt – <i>Aureus Cuvée</i>	2012	Villány	26 000.-
Gere Attila – <i>Kopár</i>	2021	Villány	29 200.-
Teleki – <i>Kopár</i>	2017	Villány	31 500.-
Sauska – <i>Cuvée 7 Siklós</i>	2020	Villány	31 500.-
Csányi Selection – <i>Vesper</i>	2019	Villány	33 000.-
Vylyan – <i>Duennium</i>	2012	Villány	36 000.-
Malatinszky – <i>Maghari</i>	2017	Villány	45 800.-
Maul Zsolt – <i>Lilla Carmenere</i>	2019	Villány	48 000.-
Gere Attila – <i>Kopár</i>	2015	Villány	49 500.-
Bock – <i>Capella Cuvée</i>	2011	Villány	55 000.-
Gere Attila – <i>Solus</i>	2017	Villány	58 000.-
Sauska – <i>„VIRTU” Cuvée 5</i>	2015	Villány	78 000.-
Bock – <i>Magnifico Magnum (1,5l)</i>	2017	Villány	110 000.-
Sauska – <i>Cuvée 5 Magnum (1,5l)</i>	2017	Villány	135 000.-



FRANCIAORSZÁG

BORDEAUX – BAL PART

Château Citran	2015	Haut-Médoc	29 800.-
Château Palmer – 3ème GCC	2017	Margaux	225 000.-
Château Margaux – 1er GCC	2018	Margaux	575 000.-
Château Smith-Haut Lafitte	2018	Pessac-Léognan	129 000.-
Château Haut-Brion – 1er GCC	2005	Pessac-Léognan	570 000.-
Château Pontet-Canet – 5ème GCC	2009	Pauillac	149 000.-
Château Latour – Les Forts de Latour	2018	Pauillac	189 000.-
Château Lafite Rothschild – 1er GCC	2012	Pauillac	445 000.-
Château Mouton Rothschild – 1er GCC	2017	Pauillac	495 000.-
Château Cos d'Estournel – G d'Estournel	2020	Saint-Estèphe	32 300.-
Château Cos d'Estournel – Les Pagodes de Cos	2015	Saint-Estèphe	49 000.-
Château Montrose – La Dame de Montrose	2015	Saint-Estèphe	54 000.-
Château Montrose – 2ème GCC	2020	Saint-Estèphe	135 000.-
Château Cos d'Estournel – 2ème GCC	2012	Saint-Estèphe	197 000.-
Château Branaire-Ducru – 4ème GCC	2022	Saint-Julien	49 000.-
Château Léoville-Las Cases – 2ème GCC	2010	Saint-Julien	205 000.-

BORDEAUX – JOBB PART

Château Le Puy – Barthélemy	2019	St. Émilion	52 000.-
Château Figeac – Premier GCC (A)	2016	St. Émilion	225 000.-
Château Pavie – Premier GCC (A)	2009	St. Émilion	380 000.-
Château Gazin	2018	Pomerol	79 000.-
Château Petrus	2015	Pomerol	3 900 000.-

BURGUNDIA

Domaine Chanson – <i>Bourgogne Rouge</i>	2022	22 000.-
Domaine George Mugneret – <i>Gibourg Bourgogne Les Lutenières</i>	2020	136 000.-
Clos de Tart – <i>La Forge de Tart</i>	2018	150 000.-
Domaine Armand Rousseau – <i>Gevrey-Chambertin</i>	2021	195 000.-
Domaine de Lambrays – <i>Clos de Lambrays Grand Cru</i>	2015	210 000.-
Domaine Chanson – <i>Clos de Vougeot Grand Cru</i>	2017	220 000.-
Joseph Drouhin – <i>Griotte–Chambertin Grand Cru</i>	2018	350 000.-
Domaine de la Romanée Conti – <i>Richebourg Grand Cru</i>	2017	3 300 000.-
Domaine de Montille – <i>Beaune “Les Sizies” 1er Cru</i>	2022	47 500.-
Vincent Girardin – <i>Volnay Vieilles Vignes</i>	2016	49 700.-
Francois Gaunoux – <i>Pommard 1er Cru Les Epenots</i>	2019	65 000.-

RHÔNE-VÖLGYE

Yves Cuilleron – <i>Crozes Hermitage Labaya</i>	2022	Crozes Hermitage	25 700.-
M.Chapoutier – <i>Le Pavillon Rouge</i>	2009	Hermitage	260 000.-
Marrenon – <i>Inventa Le Roc</i>	2021	Luberon	22 000.-
Clos Saint Jean – <i>La Combe des Fous</i>	2020	Châteauneuf-du-Pape	59 000.-
Château de Beaucastel – <i>Rouge</i>	2022	Châteauneuf-du-Pape	88 000.-

„A JÖVŐT SEMMI SEM TESZI
OLYAN RÓZSÁSSÁ, MINT AMIKOR
EGY POHÁR CHAMBERTINEN
KERESZTÜL SZEMLÉLED.”

– NAPOLEON BONAPARTE



OLASZORSZÁG

Masi – <i>Costasera Amarone Classico</i>	2018	Veneto	47 500,-
Pieropan – <i>Amarone della Valpolicella</i>	2019	Veneto	49 600,-
Produttori del Barbaresco – <i>Barbaresco</i>	2020	Piemont	39 900,-
Paolo Conterno – <i>Barolo Riva del Bric</i>	2019	Piemont	45 600,-
Gaja – <i>Barbaresco</i>	2021	Piemont	159 000,-
Voerzio – <i>Barolo Casa Nere</i>	2008	Piemont	197 000,-
Castellare di Castellina – <i>Chianti Classico Riserva</i>	2023	Toszkána	29 600,-
Collemattoni – <i>Brunello di Montalcino</i>	2019	Toszkána	41 800,-
Máté – <i>Brunello di Montalcino</i>	2018	Toszkána	52 000,-
Castellare di Castellina – <i>I Sodi San Nicolo</i>	2019	Toszkána	65 000,-
Gaja Ca'Marcanda – <i>Camarcanda Bolgheri</i>	2020	Toszkána	75 000,-
Antinori – <i>Tignanello</i>	1988	Toszkána	187 000,-
Biondi-Santi – <i>Brunello di Montalcino Riserva</i>	1995	Toszkána	390 000,-
Masseto	2019	Toszkána	494 000,-
Cignomoro – <i>80 Vecchie Vigne Primitivo di Manduria</i>	2022	Puglia	28 500,-
Pasqua – <i>Mucchietto Primitivo</i>	2023	Puglia	36 600,-
Curatolo Arini – <i>Nero d'Avola</i>	2022	Szicília	23 900,-

FOLYOSÓ A TENGER ÉS A BOLGHERI DOMBOK KÖZÖTT

TENUTA  SAN GUIDO

CARDUCCI EMLÉKEZETÉNEK CIPRUSAIVAL JELÖLVE

A béke érzése kíséri minket, miközben végig sétálunk a Tenuta San Guido minden szegletén. A tengeri szellő által formált homokdűnéktől a mocsárvidéket árnyékoló szelíd tölgyekig és kőrisfákig, egészen a ciprusokkal szegélyezett fasorig. A ciprusok olajfaligetek, megművelt földek és lovaspályák mentén vezetnek Bolgheri kapujáig. Ha jobbra fordulunk, meredek és szűk utak vezetnek Castiglioncello di Bolgherihez, Sassicaia bölcsőjéhez, amely egy hatalmas mediterrán erdő mélyén rejtőzik. Megelevenedik a történelem, örök emléket hagyó legendás borok lelőhelye.

Guidalberto	2023	33 000.-
Sassicaia	2021	147 000.-
Sassicaia	2020	157 000.-
Sassicaia	2019	189 000.-
Sassicaia	2000	198 000.-
Guidalberto Magnum (1,5l)	2023	67 000.-
Sassicaia Magnum (1,5l)	2021	280 000.-
Sassicaia Magnum (1,5l)	2000	392 000.-
Sassicaia Magnum (1,5l)	2003	460 000.-

PORTUGÁLIA

Quinta de Cidrô – <i>Touriga Nacional</i>	2020	Duoro	21 000,-
Quinta das Carvalhas – <i>Reserva</i>	2022	Duoro	29 000,-
Casa Ferreirinha – <i>Quinta da Leda</i>	2021	Duoro	49 000,-

SPANYOLORSZÁG

Marqués de Riscal – <i>Reserva</i>	2021	Rioja	21 000,-
Marqués de Riscal – <i>Reserva XR</i>	2021	Rioja	29 000,-
La Rioja Alta – <i>Vina Ardanza</i>	2017	Rioja	36 500,-
Muga – <i>Gran Reserva Prado Enea</i>	2016	Rioja	59 000,-
Marqués de Murrieta – <i>Castillo Ygay Gran Reserva</i>	2012	Rioja	128 600,-

AHOL MAGYARORSZÁG ÉS SPANYOLORSZÁG TALÁLKOZNAK

TEMPOS *Vega Sicilia*



A több mint 150 éves múlttal rendelkező Bodegas Vega Sicilia 1982 óta az Álvarez család kezei között formálódik, akik mára a nemzetközi borvilág egyik legnagyobb nevei. A Tempos Vega Sicilia csoport öt kivételes birtokot foglal magába, köztük a Ribera del Duero borvidéken található legendás Vega Sicilia és Alión, valamint a tokaji szőlőhegyek között 1993-ban alapított Oremus pincészetet – az Álvarez család egyetlen külföldi borászatát. A cégcsoporthoz tartozik továbbá a torói Pintia és a Benjamin de Rothschilddal közösen alapított riojai Macán, melyek mind a tradíció, elegancia és kifinomultság jegyében születnek. A Tempos Vega Sicilia borai letisztult stílusukkal, erejükkel és páratlan kisugárzásukkal a világ legkiválóbb borai között állnak.

Mandolás	2023	27 000.-
Petrács	2021	59 000.-
Pintia	2018	42 000.-
Alión	2017	69 000.-
Valbuena 5°	2018	99 000.-
UNICO	2014	235 000.-
UNICO	2011	250 000.-
UNICO Reserva Especial “Venta 2021”	MV	380 000.-
Mandolás Magnum (1,5l)	2022	56 000.-
Petrács Magnum (1,5l)	2021	138 000.-
Pintia Magnum (1,5l)	2016	89 000.-
Valbuena 5 Magnum (1,5l)	2016	189 000.-

TENGEREN TÚL

USA

Brazin – <i>Old Vine Zinfandel</i>	2020	Lodi	28 500.-
Kutch – <i>Falstaff Pinot Noir</i>	2018	Sonoma	67 000.-
Black Stallion – <i>Cabernet Sauvignon</i>	2020	Napa-völgy	56 500.-
Dominus Estate – <i>Dominus</i>	2018	Napa-völgy	219 000.-
Opus One	2022	Napa-völgy	275 000.-
Cathiard Vineyard – <i>Cabernet Sauvignon</i>	2020	Napa-völgy	300 000.-

DÉL-AMERIKA

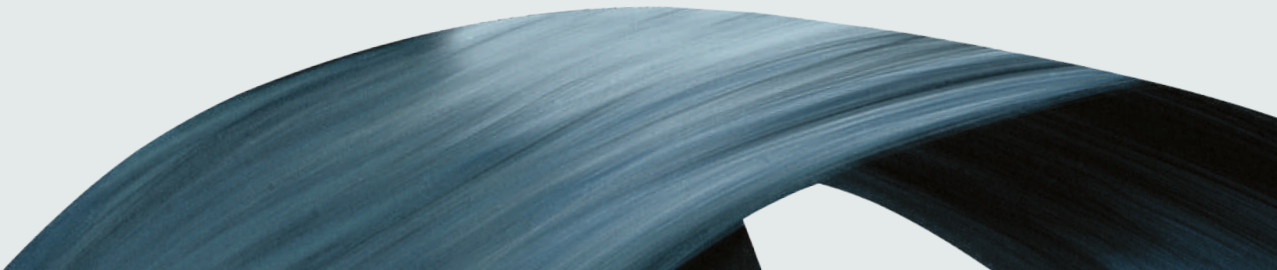
Lapostolle – Le Petit Clos	2019	Colchagua, Chile	58 500.-
Lapostolle – Clos Apalta	2019	Colchagua, Chile	99 000.-
Seña	2014	Aconcagua, Chile	99 000.-
Viñedo Chadwick	2021	Maipo, Chile	235 000.-
Barons de Rothschild Lafite Caro	2019	Mendoza, Argentína	49 500.-
Catena Zapata – <i>Argentino Malbec</i>	2022	Mendoza, Argentína	73 900.-
Cheval des Andes	2018	Mendoza, Argentína	75 000.-

AUSZTRÁLIA ÉS ÚJ-ZÉLAND

Two Hands – <i>Sexy Beast Cabernet Sauvignon</i>	2020	McLaren Vaale	34 800.-
Peter Lehmann – <i>Stonewell Shiraz</i>	2016	Barossa	49 500.-
Penfolds – <i>Grange Shiraz Bin 95</i>	2020	Dél-Ausztrália	295 000.-
Saint Clair – <i>Pioneer's Block Pinot Noir</i>	2020	Marlborough	25 800.-
Cloudy Bay – <i>Pinot Noir</i>	2020	Marlborough	37 800.-
Villa Maria – <i>Ngakirikiri</i>	2013	Hawke's Bay	78 000.-

BOR A SZERELEM TENGERE,
POKOLBAN FENEKLIK MEDRE,
VAD HULLÁMA EGET NYAL.
BOR A SZELLEM PIROS ÁRJA,
BOR AZ ÖRÖK ÉLET LÁNGJA,
A KI ISSZA, MEG NEM HAL.”

– ZAJZONI RAB ISTVÁN



VIRTU
RESTAURANT