



PROPOZYCJA SOMMELIERA

Prezentujemy wybór jakościowych win węgierskich z różnych półek cenowych wybranych z naszej karty win z myślą o grupowym spotkaniu w Borpince. Na etapie rezerwacji to Państwo decydują, które z win powinniśmy przygotować do kolacji a my zapewniamy odpowiednią jego ilość. Rozliczenie następuje zgodnie z liczbą otwartych butelek.

Aperitif

Gála sec (Pinot Noir, Riesling, Chardonnay), Etyek-Buda, **Törley** **84,-**
Wino musujące serwowane podczas aperitif

Wina białe wytrawne

Muscataly, Tokaj, **Patricius** **120,-**
Delikatne wino z niezwykle aromatycznego szczepu muskatottonell, które przyjemnie ożywi wszystkie kubki smakowe – świetne jako aperitif lub wino serwowane do przystawek

Sauvignon Blanc, Hegymagas, **Gilvesy** **145,-**
Bardzo eleganckie wino o średniej budowie z popularnego szczepu sauvignon blanc, które z pewnością odnajdzie wielu swoich zwolenników

EgriCsillag, Eger, **Tarjány** **127,-**
Bardzo dobrze zbudowana, tzw. Gwiazda Egeru- kupaż wielu szczepów, wino w którym wyczuwalna jest obecność beczki w procesie dojrzewania wina. Pięknie zrównoważone wino, które doskonale współgra z węgierskimi potrawami

Wina czerwone, wytrawne

Cabernet Syrah, Balaton, **Konyari** **162,-**
Fantastyczny kupaż dwóch szczepów znad Balatonu. Wino o zdecydowanej nucie dojrzałych owoców, które jest najczęstszym wyborem naszych Gości i sprawdzi się doskonale przy okazji spotkań w szerszym gronie

Bikaver Aldas, Eger, **St. Andrea** **156,-**
Klasyczny węgierski bikaver w bardzo eleganckim wydaniu wino o średniej budowie, które zaskakuje równowagą pomiędzy taninami a naturalną kwasowością sprawdzi się w towarzystwie większości węgierskich czy pikantnych potraw

Wina deserowe

Szamorodni édes, Tokaj, **Patricius** 0,5l **143,-**
Tokajskie wino deserowe, które uwodzi swoim aromatem i naturalną słodyczą, absolutnie zachwycające w smaku wino, które stanowi przepiękny akcent na zakończenie każdej uczyty kulinarnej.