



ITALLAP

DRINK CARD

---

---





## FRISSÍTŐK / Refreshments

### ÜDÍTŐK / Soft drinks

Coca-Cola (0,25 l)	590 Ft
Coca-Cola Zero (0,25 l)	590 Ft
Fanta narancs / orange (0,25 l)	590 Ft
Kinley tonic (0,25 l)	590 Ft
Kinley gyömbér / ginger (0,25 l)	590 Ft
Cappy alma, narancs, őszibarack / apple, orange, peach juice (0,25 l)	650 Ft

### HÁZI LIMONÁDÉK / Home made lemonades

	(0,4 l)
Citromos limonádé / classic	790 Ft
Málnás limonádé / raspberry	890 Ft
Bodzás limonádé / elderflower	890 Ft

### ÁSVÁNYVÍZ / Mineral water

Szénsavas/ sparkling (0,33 l)	450 Ft
Szénsavmentes / still (0,33 l)	450 Ft
Szóda / Soda water (1,4 l)	700 Ft

### FORRÓ ITALOK / Hot drinks

Presszó kávé / Espresso	550 Ft
Hosszú kávé / Americano	550 Ft
Cappuccino	690 Ft
Latte macchiato	690 Ft
Melange	790 Ft
Forró csokoládé / Hot chocolate	690 Ft
Tea (Többféle fekete, gyümölcs- és zöldtea / Variety of black-, fruit- and green tea)	490 Ft

## ALKOHOLTARTALMÚ ITALOK

### / Spirits

#### RÖVID ITALOK / Shots

	(4 cl)	
Zwack Unicum	990 Ft	
Zwack Unicum Szilva	990 Ft	
Jägermeister	990 Ft	
Baileys	1 100 Ft	
Finlandia Vodka	990 Ft	
Havanna Rum	990 Ft	
Gordon's Gin	990 Ft	
Jack Daniel's	1 300 Ft	
Hennessy VS	1 800 Ft	
Martini Bianco (8 cl)	990 Ft	

#### RÉZANGYAL PÁLINKÁK / Palinkas

	(4 cl)	
Kajsziparack / Apricot (40%)	1 200 Ft	
Szilva / Plum – Magna (40%)	1 200 Ft	
Mézes ágyas meggy	1 200 Ft	
/ Bedded sour cherry with honey (33%)		
+Zwack Vilmos körte ( 37,5%)	1 200 Ft	

#### SÖRÖK / Bottled beer

	(0,5 l)	
Dreher	890 Ft	
Gösser	890 Ft	
Dreher Bak barna / Dark beer	990 Ft	
Krusovice világos / Lager	890 Ft	
Edelweis búzasör	1 100 Ft	
Alkoholmentes Gösser citrom/ Radler (0,33 l)	750 Ft	





/Mikszáth Kálmán, 1847–1910/

„Sörünket 1994 óta gyártjuk a legbátrabbak városában, Balassagyarmaton. Házi sörfőzdénkben kiváló alapanyagok felhasználásával, a német tisztasági törvény előírásai szerint, mindenféle ipari anyagok hozzáadása nélkül állítjuk elő söreinket. Kiváló ízét és megbízható minőségét arany diplomával ismerték el hat nemzetközi sörversenyen.”

/Palóc sör/

## KÉZMŰVES SÖREINK / Home made beers

	(0,5 l)
Jó palóc (világos – alk. 5 %)	790 Ft/üveg
Vidróczki (vörös – alk. 5,2 %)	890 Ft/üveg
Kalász (búza – alk. 5,2 %)	890 Ft/üveg
Amaréna (meggyes – alk. 4 %)	990 Ft/üveg
Hamvaska (szilvás – alk. 4 %)	990 Ft/üveg

Kézműves söreinket a Palóc sör készíti.



## BOROK / Wines

### A HÁZ BORA / Wine Of The House

Balaton felvidéki fehér	
Pinot Grigio	490 Ft/dl
Kötenger Chardonnay	490 Ft/dl
Olaszrizling	490 Ft/dl
Balaton Rosé	490 Ft/dl
Szekszárdi Vörös	490 Ft/dl

### FEHÉR BOROK / White wines (0,75l)

Csanádi Irsai Olivér	4 200 Ft/üveg
Borbán Badacsonyi Furmint	3 500 Ft/üveg
Borbán Keresedomb Szürkebarát	3 500 Ft/üveg
Borbán Chardonnay Battonage	4 900 Ft/üveg

### ROSÉ BOROK / Rose wines (0,75l)

Takler Pinot Noir Rosé	4 900 Ft/üveg
Konyári Rosé	4 900 Ft/üveg
Gere Rosé Cuveé	4 900 Ft/üveg



### VÖRÖS BOROK / Red wines (0,75l)

Takler Kékfrankos	4 900 Ft/üveg
Günzer Portugieser	4 900 Ft/üveg
Takler Trió Szekszárd	4 900 Ft/üveg
Konyári Fecske (80% kékfrankos)	5 900 Ft/üveg
Pannonhalmi Főapátság Tricollis	7 900 Ft/üveg
Bock Ermitage	7 900 Ft/üveg

### DESSZERT BOROK / Sweet wines

Göncöl Édes Szamorodni	1 500 Ft/dl
Babits Tokaji Aszú 5 puttonyos	2 500 Ft/dl

### PEZSGŐK / Champagne

Törley Charmant Doux (édes) (0,2l)	1 500 Ft/üveg
Hungária Extra Dry (száraz)(0.2l)	1 600 Ft/üveg
Törley Charmant Doux (édes)(0,75l)	3 900 Ft/üveg
Hungária Extra Dry (száraz) (0,75l)	5 900 Ft/üveg



## BORAJÁNLÓ

### A HÁZ BORA:

#### **†RENDES PINOT GRIGIO, ÉVJÁRAT-HÁZASÍTÁS (13,3%)**

Egy fajsúlyos badacsonyi bukébor, mely magába rejt 2018 tüzét és testét és 2019 frisségét, illatát és savait. A reduktív technológiának köszönhetően megőrzött barackos, gyümölcsös íz és illatjegyeket kiemeli a finom seprőn érlelés. A jól érett szőlőből, származó, enyhe kesernyesség, és a finom tűzű alkohol teszi teljessé, kerekké. Elegáns, energikus ital.

#### **KÖTENGER CHARDONNAY EXTRA, (13,5%) BALATON FELVIDÉKI SZÁRAZ FEHÉR BOR**

A Balaton-felvidéki Borvidéken, Szentbékállán, a Farkastető dülön 1987 tavaszán telepített délnyugati fekvésű Chardonnay szőlő termése. Vagány, elegáns, laza, sportos, ápolt, megnyerő, sőt, mi több elbűvölő!

#### **†RENDES OLASZRIZLING, BADACSONYI SZÁRAZ FEHÉRBOR (11,96%)**

Teljes érésben szüretelt egészséges szőlőből származó, jó-savú „badacsonyiolasz”. A jól kóstolható fajtakaraktert erősíti az évjáráthatásból fakadó savösszetétel és a palackozáskor hozzáadott enyhe CO<sub>2</sub>. Könnyű, érett, ásványos, reduktív Olaszrizling.

#### **„1 ½ PINCÉSZET” BALATONI ROSÉ (11,5%)**

Zala Provence dombjait idéző lankáin készül Dóka Éva és Tarsoly Róbert családi borászatában ez a ropogós, piros- bogyós gyümölcsök, eper és málna illatára és ízére emlékeztető tartalmas házi rozé. Cabernet sauvignon, pinot, zweigelt, syrah és merlot. Fröccsnek, tisztán, vidáman.

#### **„1 ½ PINCÉSZET” SZEKSZÁRDI VÖRÖS (12,5%)**

Az ifjabbik Takler Feri készíti ezt a szekszárdi házasítást, amelyet azután magnum palackokba kerül a Decsi Szőlőhegyen. Gyümölcsös, fűszeres ízét a kékfrankos és syrah mellett olyan különös fajták adják, mint az alibernet, a zweigelt és a bíbor kadarka.

## FEHÉR BOROK:

### **CSANÁDI IRSAI OLIVÉR (10,5%)**

Minden évben az új évjárat egyik első hírnökeként mutatkozik be a friss és ropogós Irsai Olivér Csanádi Bálint császártöltési birtokáról. A primer aromák megtartását szem előtt tartva hideg erjesztéssel és rövid áztatással készül. Szőlővirág, narancs, rózsa, licsi, citrusok és muskotályos jegyeket hordoz.

### **BORBÁN BADACSONYI FURMINT (12%)**

Fiatal furmintból facsart finoman fricskás badacsonyi bukébor. A reduktív technológiának köszönhetően megőrződött frissesség, és a sós-almás íz és illatjegyek jellemzik. A talajadottságokból származó, ásványos frissesség, és a fajtához köthető ropogós savak teszik teljessé, kerekké. Elegáns, energikus ital, hideg húsos előételek illő támasza.

### **BORBÁN KEREKESDOMB SZÜRKEBARÁT (13%)**

Hagyományos száraz Badacsonyi Szürkebarát. A fahordós érlelésnek és finom seprőn érlelésnek köszönhető behízeltgő lágy selymesség burkolja körbe az ásványos-sós zamatokat. A relatív kései szüretből, talajadottságokból származó, kesernyés zamat és a fajtához köthető elegancia teszi teljessé, kerekké. Elegáns, markáns ivású tüzes ital, pulykából készült sülték, hideg sülték mellé kiváló választás.

### **BORBÁN CHARDONNAY BATTONAGE**

(14,5%)

Vajas, érlelt, fahordós Chardonnay, a borászat első félszáraz bora. A vegyes technológiának köszönhetően, a reduktív erjesztés okán megmaradtak a jellegzetes citrusos jegyek, de ízben és illatban egyaránt dominálnak a féléves fahordós finom seprőn való érlelésből fakadó teltzamatú tónusok. Egy sós, masszív, félszáraz észak-balatoni Chardonnay, ami nehéz szárnyas sülték, kacsza és liba méltó borpárja és kísérője.

## ROSÉ BOROK:

### **TAKLER PINOT NOIR ROSÉ (12,5%)**

Könnyedre hangolt, visszafogott rosé a burgundi fajtából. Üde korty lendületes savakkal, őszibarack, narancs és grépfrút ízzel. A korty végét leheletnyi szénsav dobja fel.

### **KONYÁRI ROSÉ (13%)**

A pince klasszikus rozéja a Kishegyről, főként löszös talajról, melyben a bordói fajtákat kékfrankos egészíti ki. A kézi szüretet és a tartályos irányított erjesztést rövid finomseprőn érlelés követte. Szamócás, ribizlis, finom savval, hosszú ízzel. Egy igazi nyarat idéző vidám balatoni rosé.



## **GERE ROSÉ CUVÉE (12%)**

Augusztus közepi-szeptemberi szüret, rövid héjon áztatás és a kirobbanó gyümölcsök érdekében hűtött tartályos erjesztés, rövid, alig néhány hetes érleléssel. Színe, illata és íze is friss szamócat idéz, tiszta gyümölcs, gazdag tartalommal.

## **VÖRÖS BOROK:**

### **TAKLER KÉKFRANKOS (13,5%)**

Klasszikus szekszárdi kékfrankos, egy szép és kiegyensúlyozott évjáratból, könnyed gyümölcsökre hangolva. A Decsi-hegy löszös talaján, javarészt idős tőkéken termett, majd acéltartályban erjedt és érett további egy évig. Primőrbor hangulatú, lilás szín, hűvös, gyümölcsös kékfrankos illat, lédús korty élénk korttyal és finom tanninnal.

### **GÜNZER PORTUGIESER (14%)**

A Günzer Családi Birtok a portugieser telepítésekor is követte azt az alapelvét, hogy a kis fürtű, apró bogyókat termő klónokat részesíti előnyben. Ezek a szőlőtőkék viszont nem teremnek többet 1 kg-nál, így a belőlük készített portugieser össze nem hasonlítható gyümölcsösséggel rendelkezik, mint a nagyobb fürtű, nagyobb terhelésű tőkékről származó borok. A Günzer Portugieser visszahozza a régmúlt nagy „Óportó-élményt”: Könnyed és jól iható, kirobbanó gyümölcsillattal és -izzel.

### **TAKLER TRIÓ CUVÉE (13,5%)**

A Szekszárdi borvidék egyik családi borászata, apa és két fia: a Trió. Az alapanyag a pincéhez közel eső dűlőkről érkezik, kékfrankos alap, mellette merlot, cabernet franc és cabernet sauvignon. 12 hónap érlelés első- és harmadtöltésű barrique, illetve 500 literes hordókban. Illatban és ízben a gyümölcsök, a hordó és fűszerek összhangja. Rengeteg piros és fekete bogyós gyümölcs, érett feketecseresznye, vastag, húsos korty.

### **KONYÁRI FECSKE (13,5%)**

Kékfrankos és malbec házasítása, fűszerként kevés syrah-val kiegészítve, így áll össze a 2023-as vörös Fecske. Most is, mint korábban 225 literes másod- és harmadtöltésű barrique hordókban érett 7 hónapig. Kirobbanóan gyümölcsös, dzsúzos, kerek, sűrű illat, melyet a korty hűen lekövet. Örömbor.

### **PANNONHALMI FŐAPÁTSÁG TRICOLLIS (14%)**

A pincészet belépő vöröse a Márton-hegyről. A jól ismert recept alapján cabernet franc, merlot, pinot noir alkotja a házasítást három különböző dűlőből. Tartályos erjesztés, majd hordós érlelés, aminek köszönhetően az egyszerre könnyű ivású és tartalmas bor szinte minden alkalomra megfelel, de leginkább magában.

## **BOCK ERMITAGE (14,5%)**

A villányi borvidék legszebb dűlőiből származó szőlőfajtákból készült, Cabernet Franc és Sauvignon gerincre épülő, Merlot, Pinot Noir, Portugieser, Syrah házasítása. Nagy tölgyfahordókban (70%) és használt barrique hordókban (30%) 12 hónapig érlelődik. Közepesen sötét intenzitású, gránátvörösbe hajló szín jellemzi, melyhez enyhén fűszeres, piros húsú gyümölcsök illata párosul. Ízében meggyes fanyarság érezhető, enyhe csokoládés lecsengéssel.



## **DESSZERT BOROK:**

### **GÖNCÖL ÉDES SZAMORODNI**

(11%)

Tokaji borvidékről a Göncöl Pincészetből származik. Gondosan válogatott szamorodni szőlőfajtából készül. Kiváló desszertbor, magában fogyasztva is kellemes édes izvilágú. Intenzív ízű sajtok mellé ajánljuk.

### **BABITS TOKAJI ASZÚ 5 PUTTONYOS**

(13%)

Színe világos borostyán, ízében jól megfigyelhető az aszúra jellemző botritiszes íz, mellyel kellemes gyümölcsösség párosul. Élvezeti értéke: 10-12 °C-on a legjobb. Vadhúsokhoz, libamájhoz, gyümölcsökhöz és desszertekhez fenséges ízharmoniót kölcsönöz.



Áraink magyar forintban értendők és az áfát tartalmazzák.  
A szervízdíjat a számla végösszege tartalmazza.

Wifi jelszó / Wifi code: **kastely1**



VÁRJUK VISSZA SZERETETTEL!

