

Kis Tisza Étterem



♦ Fehérborok / White wines



Figula Sárgamuskotály 2016



550 Ft/0,1 L • 4000 Ft/0,75 L

Intenzív és tiszta illata a sárgamuskotály szőlő határozott jegyeit mutatja. Ízében telt, gyümölcsös, hosszú lecsengéssel. Meghatározó ízjegyei közt felfedezhető a fehér húsú körte, illetve citrusfélék. Kedves bor.

Accentuated characteristics of yellow muscat are felt in its intense and clear bouquet. Rich in flavour with a long and fruity finish. White-fleshed pear and citrus can be tasted among predominant flavour characteristics. A pleasant wine.

Gál Tibor Fúzió 2013/2015



800 Ft/0,1 L • 5600 Ft/0,75 L

Zöldes, aranyárga tónusú bor. Illata kellő komolyságot sugall. Ízben buja, virágos, de felfedezhető a gyümölcsök közül a mangó, banán és tölgyszagok érelel minden ízjegye. Finom, lendületes savkarakter, elegáns alkohol és tűzesség jellemzi. Testes, elegáns bor.

A golden yellow wine with a hint of green. Its bouquet excites solemnness. A sensual and flowery palate with all flavours of mango, banana and the ageing in oak barrels. Characterized by a fine and intense acidity, elegant alcohol and fire. Full-bodied and elegant.



♦ Roséborok / Rose wines

Gere & Weninger Rosé 2016/2017



350 Ft/0,1 L • 2700 Ft/0,75 L

Friss, üde, fiatalos bor. Alapfajtája a Kékfrankos. Friss érett gyümölcsök intenzív aromái jellemzik. Selymes, krémes textúrája mellett mégis határozott savgerincű.

A fresh, lively and youthful wine. Kékfrankos is its base variety. Characterized by the intense aromas of fresh and ripe fruits. A silky and creamy texture, yet with a distinct acidity.



Szeleshát Rosé 2016/2017



380 Ft/0,1 L • 2850 Ft/0,75 L

Kedves, halványrózsaszín bor, élénk illat és íz. Eper, málna, kandírozott piros gyümölcsök. Élénk, szomjoltó savak és rengeteg gyümölcs.

Winsome light-pink colour, well-set bouquet and taste. Strawberry, raspberry and candy red fruits. Warm, easy-to drink acids and a lot of fruits.



♦ Vörösborkok / Red wines



Takler Kékfrankos 2015/2016



370 Ft/0,1 L • 2750 Ft/0,75 L

Klasszikus kékfrankos illat, ízében az érett meggy jegyeivel és remek savakkal. Jóívású, hordóban érlelt, finoman fás.

A classical bouquet of Kékfrankos with the notes of ripe sour cherry and fine acids. Easy to drink, aged in barrels, with a touch of oak.

Mészáros Kadarka 2015/2016



390 Ft/0,1 L • 2900 Ft/0,75 L

Jellegzetes szekszárdi kadarka, illatában méz és fűszeresség, ízében a kadarka fajta egyedi íz világa, sok fűszerrel, mely kellemes élményt hagy a szájban. Hosszú utóíz és bársonyosság jellemzi.

A typical kadarka from the hills of Szekszárd. Honey and spices in bouquet. The kadarka grape dominates in taste with many spices which makes an unique experience. A long refrain with a little velvety.



♦ Vörösborkok / Red wines

Petrény Merlot 2015 (édes-sweet)



420 Ft/0,1 L • 3100 Ft/0,75 L

Az édes nedűk kedvelőinek egyik kedvenc csemegebora. Finom, szép sötétvörös, közepesen testes, lágy, teljes zamatú, gyümölcsös – kissé vaniliás, fekete ribizlis, szilvás tónusú – bársonyosan csersavas, száraz minőségű vörösborkok. Illatában és ízében a cseresznye-, az eper- és málna- aroma érezhető, zöltségek (oliva, gomba), a föld (humusz, fű) és fűszerek (tea, eukaliptusz, menta, szurokfű, rozsmaring, kakukkfű) illata is felfedezhető.

Kücs Villányi Vörös 2015



440 Ft/0,1 L • 3300 Ft/0,75 L

Sötétvörös szín, illatában pirosbogyós gyümölcsök, közepes test, élénk savéret. A Cabernet Sauvignon intenzív paprikássága és borsos jegyei párosulnak, a Merlot gyümölcsösségével.

A deep red colour, a bouquet of red berries, a medium body and vivid acidity. The intense notes of paprika and pepper of Cabernet Sauvignon are paired with the fruitiness of Merlot.



◆ Vörösborok / Red wines



Kovács Nimród Monopole Noir 2012



550 Ft/0,1 L • 4100 Ft/0,75 L

A Pinot Noir alapon Syrahval házasított bor színe rubin. Illata gazdag, mely piros bogyós gyümölcsökre, meggyes likőre, valamint kék szilvára emlékeztet. Kis szellőztetés után dohány illatjegyek is megjelennek borbán. Közepesnél nagyobb teste és harmóniája páratlan borélményt ad a fogyasztójának.

Rubin coloured wine from the marriage of Pinot Noir and Syrah. Rich bouquet which contains red fruits, sour-cherry and plum. After a little aeration tobacco aroma can be smelled. The heavy-medium body and the harmony makes a unique experience.



Bolyki Cabernet Franc 2013



700 Ft/0,1 L • 5300 Ft/0,75 L

Étcsokoládés, mély illat, meggyes, fűszeres íz, hosszú lecsengés. Egy kiváló évjárat, gazdag alapanyagából készült meleg tónusú Franc, 18 hónapig hordóban érelve.

A deep bouquet of plain chocolate and a palate of sour cherry and spices with a long finish. An excellent vintage, a Franc of warm tones made from a rich material, aged in barrels for 18 months.

◆ Vörösborok / Red wines

Jackfall Cseresznyés 2012



820 Ft/0,1 L • 6100 Ft/0,75 L

Intenzív illata kifejezetten meleg hatást kelt, benne érett meggy, szilva és vörös áfonya. Kóstolva betölti a szájat, de egyáltalán nem nehézkes szerkezetet kapunk, egyensúlya remek, tanninszerkezete puha. Lecsengésében étcsokoládé.

The intensive aroma creates a warm impact. Matured sour cherry, plum and cranberry bouquet. While tasting it stokes the mouth yet not a heavy-structured wine. Well balanced with light tannins. A little dark chocolate in finish.



Bock Syrah 2012/2014



13500 Ft/0,5 L

Bocor dűlőből származó, hozamkorlátozás mellett termelt különleges fajta. Szelekciós borcsalád részét képezi, az erjesztést követően új tölgyfahordóban 18 hónapig érlelődött. Feketébe hajló, gránátvörös szín jellemzi, aromavilágában édes fűszerek, túlérett gyümölcsök, menta érezhető, melyet az új hordós érlelésből származó csokoládés, vaníliás jegyek kísérnek.

A special limited variety from the Bocor vineyard. Part of the selection wine family, following fermentation it is matured in new oak barrels for 18 months. It is characterized by a garnet-red colour tending to black, while in its aroma can be sensed sweet spices, overripe fruit and mint, which are accompanied by chocolate and vanilla achieved by the maturation in new barrels.



◆ Desszertborok / Dessert wines



Petrény Debrői Cuvée 2013/2014

◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇

400 Ft/0,1 L + 3000 Ft/0,75 L

A legendás Debrői Hárslevelű továbbgondolt folytatása. A féledes nedű kései szüretelésű Hárslevelű és Olaszrizling mesteri házasítása. Illatában és ízében az aszalt sárgahúsú gyümölcsök végtelen és gazdag aromája.

The improved type of the legendary Debrői Hárslevelű. A semi-dry late-harvest wine from the marriage of Hárslevelű and Olaszrizling. Dried yellow-fruits aroma in taste and bouquet.



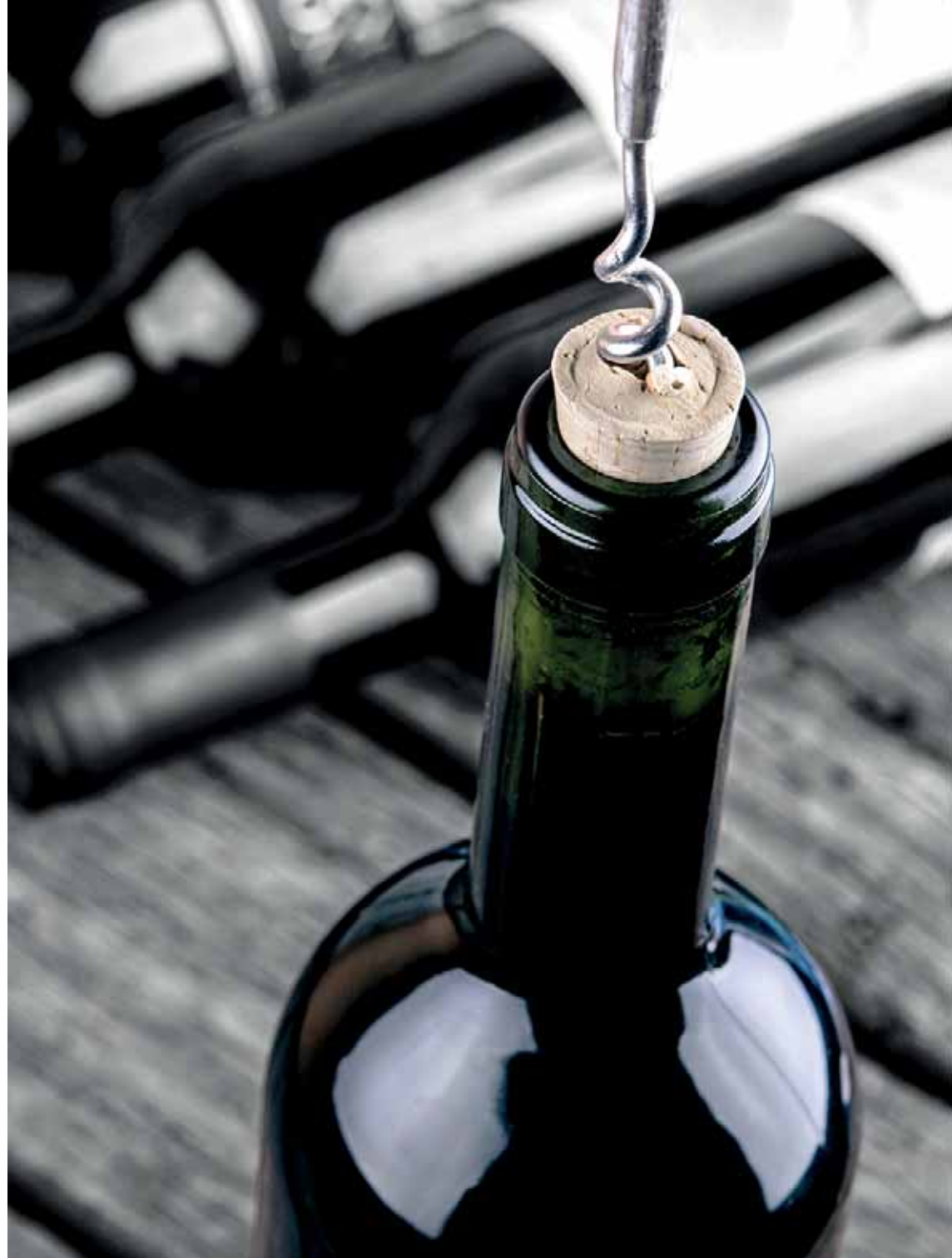
Demeter Élvezet 2015/2016

◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇

4750 Ft/0,5 L

Tokaj üde, gyümölcsös, elegáns arcát mutatja be ez a késői szüretelésű Furmintból és Hárslevelűből származó édes bor. Kedves, üde, könnyed, légies, mégis krémes, hosszú, kerek és gazdag.

This sweet wine of late harvest Furmint and Hárslevelű grapes exhibits the lively, fruity and elegant character of Tokaj. Nice, fresh, light, airy, still creamy, long, round and rich.



A borokat forgalmazza a
Baromfiudvar 2002 Kft.

