

La Guna étterem

- | | |
|------------------------|-------------------|
| 1. Csongrád | 12. Sopron |
| 2. Hajós-Baja | 13. Balatonboglár |
| 3. Kunság | 14. Pécs |
| 4. Neszmély | 15. Szekszárd |
| 5. Badacsony | 16. Villány |
| 6. Balatonfüred-Csopak | 17. Bükk |
| 7. Balaton-felvidék | 18. Eger |
| 8. Etyek-Buda | 19. Mátra |
| 9. Mór | 20. Tokaj |
| 10. Pannonhalma | 21. Zala |
| 11. Nagy-Somló | 22. Tolna |



HARASZTHY SIR IRSAI CUVÉE | 2018
ETYEK-BUDA

A Királyleányka virágillata, és a chardonnay gyümölcsös jegyei teszik teltebbé az Irsai Olivér parfümösségét. Ízben virgonc savak, gyümölcsösség, könnyedség, bohémság jellemzik a bort.

The flowery notes of Királyleányka and the fruitiness of Chardonnay make the scent of Irsai Olivér more serious and charming. Vivid, refreshing acidity, lots of fruits on palate.

2 800 Ft / 0,75 l

380 Ft / dl

TÖRLEY GÁLA

2 500 Ft / 0,75 l
850 Ft / 0,2 l



CHARMANT DOUX édes

2 500 Ft / 0,75 l
580 Ft / 0,2 l



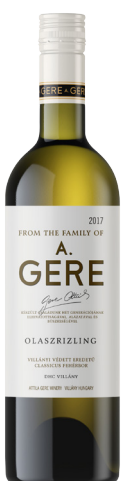
HUNGÁRIA EXTRA DRY

3 500 Ft / 0,75 l
1 050 Ft / 0,2 l



TÖRLEY ALKOHOLMENTES PEZSGŐ

2 000 Ft / 0,75 l



GERE ATTILA OLASZRIZLING | 2018
VILLÁNY

Hagyományos fajtája a borvidéknek. Igazi szépségét ez a bor a magas mustfokkal szüretelt szőlőnek köszönheti. Gyümölcsös, jellegzetes, citrusos, grapefruitos aromájú, finom savakkal rendelkező bor. Acéltartályos (reduktív) technológiával készült bor, ezért a fajtára jellemző illatok és ízek sikerült megőrizni a borban.

A traditional wine of the region. Its beauty comes from the grape that is harvested at a high must-level. Tasty wine with expressive aromas of citrus and fresh fruits. It has a balanced, crisp and round finish. The elegant pear, apple and grapefruit flavors accentuate good levels of acidity and rich texture. We make this wine with a reductive technology in steel containers, and age a small part of it in new Hungarian and French oak barrels (barrique).

2 800 Ft / 0,75 l

380 Ft / dl



HARASZTHY CHARDONNAY | 2018
ETYEK-BUDA

Gyümölcsös illatvilág mézeldő virágokkal kiegészülve, háttérben egy kis zelleres vegetalitással. Ízében a pirosalma dominál őszibarackos díszítéssel és trópusi gyümölcsökkel. Vibráló, tömör savszerkezet építi fel a kortyot. Könnyed, de izgalmas tétel.

A fruity flavour on the nose is balanced perfectly with the aromas of honey and flowers. On drinking, the wine's vibrancy and balanced acidity makes for an easy-going, yet exciting flavour

3 000 Ft / 0,75 l

400 Ft / dl



BODRI CIVILIS QV | 2018
SZEKSZÁRD

Kiváló szekszárdi dűlőkben termett szőlők szolgáltak alapanyag gyanánt. Összetevői Kékfrankos, Merlot, Cabernet Sauvignon, Zweigelt és Kadarka. Rubin szín, közepes intenzitású érlelt illat jellemzi, melyben a bogys gyümölcsök jelennek meg leginkább fekete ribizli, áfonya kis vaníliás fűszerességgel. Ízében egyensúlyban lévő bársonyos tanninok jellemzőek, közepesen testes gyümölcsös és toastos jegyekkel.

Grapes produced in Csötönyi-völgy, Faluhely- and Gurovica-dűlő serve as raw materials for this wine. Its components are Blue Frank, Merlot, Cabernet Sauvignon, Zweigelt and Kadarka. Distinguished by ruby colour and a mellowed fragrance of medium intensity in which we can find berries, mostly black currant and blueberry, with the spiciness of a bit of vanilla. Its flavour is characterised by the balance of velvety tannins together with medium-bodied fruity and toasty features.

3 300 Ft / 0,75 l

400 Ft / dl



BARON VON TWICKEL CABERNET SAUVIGNON | 2016
SZEKSZÁRD

Mély, szinte fekete szín, intenzív, tiszta, fajtajelleges illat sok gyümölcscsel, fűszerrel (feketeribizli, szilva, szeder, érett őrölt pirospaprika). Nagy testű, koncentrált, finom tölgyes jegyekkel átszőtt, krémes textúrájú bor. Intenzív, határozott cserzőanyag és hosszú utóíz jellemzi, amelyben a keserű csokoládé és a pörkölt kávé finom egyvelege is felfedezhető.

Deep, almost black colour with pure scent so characteristic of the grape type, carrying the fragrance of fruits (black currant, plum and blackberry). A touch of chocolate, rum-cherry and jam can be recognised in both its bouquet and its aroma. Although it is at the beginning of its lifespan, it is a heavy wine with meaty texture, long aftertaste and rich aromas. Its aftertaste features a hint of dark chocolate and coffee.

4 800 Ft / 0,75 l

650 Ft / dl



THUMMERER TRÉFLI CUVÉE | 2016
EGER

Ez a mélyvörös színű, dús, sokrétű illatú vörösbor termőhelyét és évjáratát dicséri. Zamatokban gazdag, fanyarkás íze kisimult, finom cseresavai nyugodt, bensőséges harmóniája hosszú, melengető tüze újra és újra kóstolásra készítet.

This wines deep ruby colour, rich multi-fragrancedaroma praises its place in year of making. Rich aromas harsh palate with fine tannins showing fine deep balance, fiery long finish tempts one to taste again and again.

4 500 Ft / 0,75 l

610 Ft / dl



JUHÁSZ MUSCAT OTTONEL félédes | 2018
EGER

Az egri borvidék egyik híres fajtája a Muscat Ottonel. Későn szüretelt, érett szőlőből készült 25g/l maradék cukrot tartalmaz a bor. Tiszta illatú, telt, hosszú utóízű, ízében a méz, a citrus és az aszalt gyümölcsök zamatai bujálkodnak.

The Eger wine-growing region one his famous kind Muscat Ottonel. Late harvested, was made of a mature grape 25g/l residual sugar contains the wine. With a clear fragrance, full, long aftertaste, his flavour the honey, the citrous and the dried one the flavours of fruits they fornicate.

2 400 Ft / 0,75 l

330 Ft / dl



GRAND TOKAJ N°8 CUVÉE | 2016
TOKAJ

A N°8 egy izgalmas, száraz fehér bor a Tokaji Borvidék nyolc hegyközségéből, mely hárslevelű és furmint házasításával készült. Illatában tavaszi virágok és friss gyümölcsös karakter, ízében mangó és grapefruit dominálnak.

The N ° 8 is an exciting, dry white wine Tokaji wine region of eight mountain village, which is made of lime leaf and blend of Furmint. The aromas of spring flowers and fresh fruit character, the taste of mango and grapefruit dominate.

2 400 Ft / 0,75 l

330 Ft / dl



BUJDOSÓ SEXTÁNS (Rajnai Rizling) | 2017
BALATONBOGLÁR

Rajnai Rizling szüstermése a viszipusztai Csirip-tetőről, első töltésű 225 literes tölgyfahordóban erjesztve, júliusban palackozva. Fajtajelleges illatát szépen fűszerezi a fahordós aromavilág, savtartalma az évjáratot meghazudtoló, köszönhetően a dűlő és a fajta ideális kölcsönhatásának.

Rhine Riesling brings the harvest of virgin steppe Talk-roof, in-filled 225-liter oak barrel fermented and bottled in July. The characteristic variety smell nice spice on oak aromas, acidity belies the vintage, vineyard and thanks to the ideal type of interaction.

3 000 Ft / 0,75 l

400 Ft / dl



GERE ATTILA ROSÉ | 2018
VILLÁNY

Illata egy friss, üde, gyümölcsös borról árulkodik: szamóca, málna, érett ananász és kenyérhéjas jegyek játszadoznak egymással. Ízben mindez kiegészül egy kis citrusos tónussal. A kellő savtartalom szép élénkséget, játékosságot ad a bornak, mely jó íz intenzitással párosul. Könnyed, jól fogyasztható bor szép lecsengéssel.

Typically onion-peel like rosé color. The cool, fresh noses are supplemented by some kind sweetness. Mainly red currant and sour cherry dominate in its scent and smooth, pleasant acids and middle body can be experienced. Light, really refreshing rosé.

3 300 Ft / 0,75 l

450 Ft / dl



BÁRDOS RUBINT félédes | 2017
MÁTRA

Friss,gyümölcsös illatában az érett földieper, a málna és a meggy találkozik. Ízében a lekerekedett finom savai,optimális cukortartalom teszi kellemesen fogyaszthatóvá. Desszertekhez ajánljuk 8-10 C°-on.

In its fresh fruity scent the ripe strawberry, the raspberry and the sour cherry meet. The flavour gives gentle acids, optimal sugar content that delivers a very pleasant wine for consumption. We recommend to drink it with sweets on temperature of 8-10 C°.

3 000 Ft / 0,75 l

400 Ft / dl



BODRI ROZI ROSÉ | 2018
SZEKSZÁRD

Ez a Rose a hagyományainknak megfelelően nem más, mint Észak és Dél szövetsége. Az Észak gyümölcsösségével, frissességével, és kellemes savaival, míg a Dél bájos testével és csalfa édességével zárja fogyasztóinak szívébe magát. Fogyasztását 6-8 C fokon friss gyümölcsök, saláták mellé télen-nyáron egyaránt ajánlom.

This Rosé, true to our traditions, is nothing other than the alliance of north and south. Consumers of this wine are conquered by the fruitiness, freshness and pleasant acids of the north and the charming body and coy sweetness of the south. I recommend that it be enjoyed at 6-8° C, with fresh fruits and salads, all year round.

3 200 Ft / 0,75 l

440 Ft / dl



JUHÁSZ MERLOT | 2017
EGER

A Juhász testvérek Pincészetének Merlot területeiről származó tétel ez a bor. Színe bíborvörös, tanninjai érettek, vastagok, illata az aszalt meggyet idézi, míg telt zamatát bársonyos lecsengés kíséri. Tartalmas, testes, hosszú életű vörösbor.

This red wine is coming from the Merlot vineyards of the Juhász Brothers' Winery. The colour of the wine is purple, the tannins are ripe and thick giving you dried cherry aromas in the nose and is accompanied by concentrated aroma and velvet aftertaste on the palate. Full-bodied and long-lived red wine.

3 400 Ft / 0,75 l

450 Ft / dl



JUHÁSZ ROSÉ | 2018
EGER

A családi pincészet legértékesebb dűlőjéről származó különleges rosebor. Későn szüretelt, érett szőlőből készült, szép, gyümölcsös illatú, gazdag karakteres rosebor. Ízében az érett szőlő sokszínűsége és tüze gyönyörködtet. Jó párosítás hal és fehér húsú ételekhez.

This noble rosé wine comes from the most precious vineyard of the family winery. A rich, characteristic rosé wine with fine fruity aromas produced from late harvested, ripen grapes. The multicolourness and fire of ripe grapes delight our taste.

2 700 Ft / 0,75 l

370 Ft / dl



GERE ATTILA PORTUGIESER | 2018
VILLÁNY

A Villányi-hegység mediterrán jellege formálta bársonyossá ezt a hagyományos technológiával készült fajtát. A bor rubin színű, lágy, elegáns vörösbor, amelyben dominál a szőlő elsődleges gyümölcsillata és aromája. Könnyen iható, üde, kellemes vörösbor. Gyümölcsössége a fő erénye, ezért frissen fogyasztva az igazi.

This wine that we produce with traditional technology owes its silky characteristics to the Mediterranean nature of the Villány hills. The wine is a ruby-colored, smooth and elegant red where the principal fruity aromas of the grape prevail. It is easy to drink, a bright, pleasant red. As its main virtue is its fruitiness, it should be consumed while it's still fresh.

3 300 Ft / 0,75 l

450 Ft / dl