



**TAKLER**  
**PRIMARIUS**  
ÉTTEREM

---

**ASZTALFOGLALÁS | TABLE RESERVATION**

+36 30 867 7965

etterem@takler.com

**ÉTTEREM NYITVATARTÁS | RESTAURANT OPENING HOURS**

Hétfő-Vasárnap: 11:30 - 22:00

Monday-Sunday: 11:30 a.m. - 10:00 p.m.

**KONYHA NYITVATARTÁS | KITCHEN OPENING HOURS**

Hétfő-Vasárnap: 12:00 - 21:00

Monday-Sunday: 12:00 a.m. - 9:00 p.m.

---



**Takler András**  
ügyvezető



**Szabó Szilveszter**  
konyhafőnök



**Kocka Roland**  
étteremvezető



## Előételek | Appetizers | Vorspeisen

---

### Kézműves sajtválogatás szekszárdi sajtokból, szőlővel, dióval 4.390 HUF

Artisan cheese selection from local producers with dried fruits and walnuts

Handwerkliche Käseauswahl mit Dörrobst und Nüssen

⑦ ⑧

 Trió Vörös Cuvée 2022

### Hideg ízelítő Feri bácsi kamrájából 4.590 HUF

Cold plate from Mr. Takler's pantry

Kalte Kostprobe aus der Speisekammer von Herrn Takler

①

 Cabernet Sauvignon 2020

### Hortobágyi húsos palacsinta rántva, tejföllel, bacon chipsszel 3.490 HUF

Hortobágy style pancke /stuffed with meat and fried/ with sour cream and bacon chips

Panierte Palatschinken nach Hortobágyi Art dazu Schmand und Bacon Chips

① ⑦

 Örökség Kadarka 2023

### Hízott libamáj saját zsírjában, savanyított zöldségekkel, sós kaláccsal 4.590 HUF

Goose foie gras in its fat, served with pickled vegetables and salty braided cake

Gemästete Gänseleber im eigenen Fett mit eingelegtem Gemüse mit Herzhafter Kuchen

① ⑦

 Zöld Veltelini 2023

## Levesek | Soups | Suppen

---

### Marha erőleves tésztával, zöldségekkel 2.490 HUF

Beef broth with noodles and vegetables

Rinderbrühe mit Nudeln und Gemüse

①③⑨

Trió Fehér Cuvée 2023

### Csülkös bableves tárkonyosan, csipetkével, tejjöllel 2.690 HUF

Tarragon bean soup with pork shank, noodles and sour cream

Bohnensuppe mit Schweinehaxe und Estragon dazu Nudeln und Schmand

①③⑦⑨

Kékfrankos 2023

### Erdei gombakrémleves kéksajtos krutonnal, tökmagolajjal 2.690 HUF

Forest mushroom creamy soup with blue cheese croutons and pumpkin seed oil

Waldpilzcremesuppe mit Blauschimmelkäse-Croutons und Kürbiskernöl

①⑦

Merlot 2019

## Gyermekmenü | Children's menu | Kindermenü

---

### Rántott trappista sajt párolt rizzsel 2.990 HUF

Fried Trappista cheese with steamed rice | Gebackener Trappistenkäse mit gedünsteter Reis

①③⑦

### Roston csirkemell párolt rizzsel 2.990 HUF

Grilled chicken breast with steamed rice | Gegrillte Hähnchenbrust mit gedünsteter Reis

### Rántott sertésszelet hasáburgonyával 2.990 HUF

Schnitzel with french fries | Wiener Schnitzel mit Pommes

①③

### Bolognai spagetti reszelt sajttal 2.990 HUF

Spaghetti Bolognese with grated cheese | Spaghetti Bolognese mit geriebenem Käse

①③⑦

### Sajtos-tejfölös tészta 2.490 HUF

Noodles with grated cheese and sour cream | Nudeln mit Käse und Sauerrahm

①③⑦

## Főételek | Main Courses | Hauptgerichte

### Grillezett ördöghalfilé kárpáti raguval, rizskrokettel

6.190 HUF

Grilled monkfish with Carpathian ragout and rice croquette  
Gegrilltes Seeteufelfilet mit Karpatenragout und Reiskroketten

① ② ③ ④ ⑦

 Rajnai Rizling Birtokválogatás 2022

### Bőrén sütött lazac steak parajos lasagnevel

7.490 HUF

Crispy skin salmon steak with spinach lasagne  
Lachsfilet mit Spinatlasagne

① ③ ④ ⑦

 Pinot Noir Rosé 2023

### Fetával-aszalt paradicsommal töltött csirkemell pankómorzsában, zelleres burgonyapürével, mézes-diós karottával, pagodakarfiollal

5.990 HUF

Panko crust chicken breast fillet stuffed with feta cheese and tomatoes, served with celery mashed potatoes, honey-walnut carrots and Pagoda cauliflowers  
Hähnchenbrust gefüllt mit Feta- getrockneten Tomaten in Panko-Bröseln gebacken dazu Kartoffelpüree mit Sellerie und Honig-Walnuss-Karotten, Pagodenblumenkohl

① ③ ⑦ ⑧ ⑨

 Syrah Rosé Birtokválogatás 2023

### Baconbe göngyölt supreme csirkemell jázmin rizzsel, Waldorf-salátával, angolzellerrel

5.990 HUF

Bacon wrapped supreme chicken breast with Jasmine rice, Waldorf salad and celery  
Hähnchenbrust im Baconmantel mit Jasminreis und Waldorfsalat, Sellerie

⑦ ⑧ ⑨

 Sauvignon Blanc 2023

### Sous Vide sertésszűz „brassói”

5.990 HUF

Sous Vide pork medallions in Brasov style  
Sous Vide Schweinelendchen Brassoer Art

 Örökség Kékfrankos 2022

## Pikáns sertéscsülök juhtúrós kemencés burgonyával, marinált lilahagymával

5.990 HUF

Spicy pork shank with sheeps' curd-oven baked potatoes and marinated purple onions  
Würzige Schweinshaxe mit Schafsquark-Ofenkartoffeln und marinierten roten Zwiebeln

⑦

 Sauvignon Blanc Birtokválogatás 2023

## Ropogósra sült kacsacomb lilakáposztás rétesrel, rozmaringos gratin burgonyával, mézes sütőtökkel

6.290 HUF

Crispy skin duck leg with red cabbage strudels, rosemary potato gratins and honey pumpkin  
Knusprig gebratene Entenkeule mit Rotkohlstrudel dazu Rosmarin-Gratinkartoffeln, Honig-Kürbis

① ③ ⑦

 Szent-hegyi Kékfrankos 2020

## Mangalicasült vadas mártással, szalvétagombóccal

6.290 HUF

Mangalitza pork chops in Hunter's stew sauce with dumplings  
Gebratene Mangalica mit Pikante Soße und Serviettenknödeln

① ③ ⑦ ⑨ ⑩

 Örökség Bikavér 2021

## Áfonyás szarvaspörkölt kapros-túrós sztrapacskával

6.490 HUF

Blueberry venison stew with dill-cottage cheese noodles  
Hirschgulasch mit Preiselbeeren dazu Dill-Quark Nockerln

① ③ ⑦

 Cabernet Franc 2020

## Zöldfűszeres vaddisznóbélszín burgonyatócsnival, vörösboros szilvaraguval

7.690 HUF

Herb crust wild boar tenderloin with hash browns and red wine plum ragout  
Grünen Gewürzen Wildschweinfilet mit Kartoffel „Tócsni”, Pflaumenragout mit Rotwein

③ ⑩

 Szent-hegyi Cabernet Franc 2019

## Merlot-ban párolt marhapofa baconos burgonyatekerccsel, zsenge zöldségekkel, kolbászmorzsával

7.690 HUF

Merlot braised beef cheeks with bacon potato wraps, fresh vegetables and sausage crust  
In Merlot geschmorte Rinderbäckchen dazu Kartoffelröllchen mit Bacon und zartem Gemüse, Wurstbrösel

① ③ ⑦ ⑨

 Primarius Merlot 2019

## Hagymás rostélyos (25dkg Rib-eye steak) steakburgonyával, tökmagolajos zöldsalátával

8.990 HUF

Rib-Eye steak /8.8oz/ with fried onions, steak potatoes and pumpkin seed oil green salad  
Rib-Eye-Steak /25 dkg/ mit Röstzwiebeln, Steakkartoffeln und grünem Kürbiskernölsalat

① ⑩

 Regnum Cuvée 2020

## Savanyúságok - Saláták | Pickles and Salads | Salate

<b>Káposztasaláta</b> ☒	1.390 HUF
Cabbage salad   Krautsalat	
<b>Házi csalamádé</b> ☒	1.390 HUF
Home made hungarian pickled salad   Hausgemachter gemischter Salat	
<b>Fokhagymás-tejfölös uborkasaláta</b> ⑦	1.390 HUF
Cucumber salad with garlic and sour cream   Gurkensalat mit Knoblauch und saurer Sahne	
<b>Balzsamecetes paradicsomsaláta</b> ☒	1.390 HUF
Tomato salad with balsamic vinegar   Tomatensalat mit Balsamessig	
<b>*Málnaecetes friss zöldsaláta pirított magvakkal, szőlőmagolajjal</b>	1.390 HUF
Fresh salad with raspberry vinegar, roasted seeds and grapeseed oil ⑧ ⑪	
Frisches Gemüse in Himbeeressig, und Traubenkernöl mit gerösteten Körnern	
<b>*Grillezett csirkemellel</b> ⑧ ⑪ <b>vagy grillezett gomolyával</b> ⑦ ⑧ ⑪	4.990 HUF
with grilled chicken breast <u>or</u> cheese   mit gegrillte Hähnchenbrust <u>oder</u> Quarkkäse	
<b>*Vegán húspogácsával</b> ⑧ ⑪	5.790 HUF
with vegan meat   mit vegan Hackfleisch	

## Desszertek | Desserts | Desserts

<b>Tökmagos brownie meggyraguval, vanília fagylalttal</b>	2.690 HUF
Pumpkin seed brownie with sour cherry ragout and vanilla sorbet	
Kürbiskern- Brownie mit Sauerkirschragout und Vanilleeis	
③ ⑦	
 Syrah 2022	
<b>Gesztenye mousse fahéjas szilvával, étcsokoládéval</b>	2.690 HUF
Chestnut mousse with cinnamon plum and dark chocolate	
Kastanienmousse mit Zimtpflaumen und dunkler Schokolade	
③ ⑦	
 Primarius Syrah 2019	
<b>Almás-mákos rétes narancsos-sütőtök fagylalttal</b>	2.690 HUF
Apple-poppy seed strudel with orange-pumpkin sorbet	
Apfel-Mohnstrudel mit Orangen-Kürbis-Eis	
① ③ ⑦	
 Áts Cuvée 2019	
<b>Vegán mogyorótorta fekete szeder raguval</b>	2.690 HUF
Vegan hazelnut cake with blackberry ragout	
Veganer Haselnusstorte mit Brombeerragout	
⑧	
 Porkoláb-völgyi Cabernet Sauvignon 2018	

## Allergének | Allergens | Allergen

---

- ①  GLUTÉN | WHEAT | WEIZEN
- ②  RÁKFÉLÉK | CRUSTACEANS | KREBS
- ③  TOJÁS | EGG | EIER
- ④  HAL | FISH | FISH
- ⑤  FÖLDIMOGYORÓ | PEANUTS | ERDNÜSSE
- ⑥  SZÓJABAB | SOY | SOJA
- ⑦  TEJ | MILK | MILCH
- ⑧  DIÓ | NUTS | NUTS
- ⑨  ZELLER | CELERY | SELLER
- ⑩  MUSTÁR | MUSTARD | MUSTARD
- ⑪  SZEZÁMMAG / SESAME / SESAM
- ⑫  KÉN-DIOXID és SZULFITOK | SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES | SCHWEFELDIOXID und SULFATE
- ⑬  CSILLAGFÜRT | LUPIN | LUPINE
- ⑭  PUHATESTÜEK | SHELLFISH | MUSCHELFISCHE
-  NINCS ALLERGÉN | NO ALLERGENS | KEINE ALLERGENE

TAKLER  
PRIMARIUS  
ÉTTEREM

---

Áraink forintban értendők és az általános forgalmi adóval terheltek. **A feltüntetett árakra további 12% szervizdíjat számolunk fel!** Egyes ételeinkből kis adag is rendelhető, melyeket 70%-os áron számolunk. Ezekről információt felszolgálóinktól kérhetnek. Ételeink frissen készülnek, nagylétszámú asztalfoglalás esetén 30-50 perc várakozási idő is lehetséges!

---

Our prices are in HUF and inclusive of VAT. **We charge an additional 12% service fee for the indicated prices!** Our dishes in small portions may be requested, to which 70% of the total price will be applied. If you have any further queries please do not hesitate to contact one of our waiters. All of our dishes are freshly prepared and made, so please note that for larger groups there may be a 30-50 minute waiting time.

---

Unsere Preise sind in Forint angegeben und beinhalten die MwSt. **Zu den angegebenen Preisen berechnen wir zusätzlich 12 % Servicegebühr!** Bei einigen unserer Speisen ist auch eine Kleinportion zu 70% des Vollpreises zu bestellen. Nachfragen können Sie gerne bei unseren Kellnern. Unsere Speisen bereiten wir frisch zu. Beim Tischreservieren von mehreren Gästen ist eine 30-50 Minuten-Wartezeit möglich.





# ITALLAP

---

LIST OF BEVERAGES

---

GETRÄNKEKARTE





TAKLER  
PRIMARIUS  
ÉTTEREM

## Ivóvizek | Waters | Wasser

Szentkirályi ásványvíz   Szentkirályi mineral water   Szentkirályi mineralwasser	0,33l	750 HUF
Szentkirályi ásványvíz   Szentkirályi mineral water   Szentkirályi mineralwasser	0,75l	1.250 HUF
Szódavíz   Soda water   Soda wasser	0,9l	1.090 HUF

## Üdítőitalok | Soft drinks | Getränke

Pepsi cola	0,25l	890 HUF
Pepsi max	0,25l	890 HUF
Schweppes orange	0,25l	890 HUF
Schweppes tonic	0,25l	890 HUF
Canada dry	0,25l	890 HUF
Lipton őszibarack   Lipton peach   Lipton pfirsichsaft	0,25l	890 HUF
Lipton citrom   Lipton lemon   Lipton zitrone	0,25l	890 HUF
Toma narancs 100%   Tropicana orange 100%   Tropicana orangensaft 100%	0,25l	950 HUF
Toma alma 100%   Tropicana apple 100%   Tropicana apfelsaft 100%	0,25l	950 HUF
Toma őszibarack 50%   Tropicana peach 50%   Tropicana pfirsichsaft 50%	0,25l	950 HUF
Házi készítésű limonádék   Home-made lemonades   Hausgemachte Limonaden	0,4l	1.950 HUF
Bomba energiatital   Bomba Energy Drink   Bomba Energiegetränke	0,2l	1.090 HUF

## Forró italok | Hot drinks | Heiße Getränke

Dallmayr tea (több ízben)   Dallmayr tea (in different flavours)   Dallmayr tee (in mehreren Variationen)	1.290 HUF
Ristretto	850 HUF
Espresso	850 HUF
Hosszúkáv	850 HUF
Capuccino	950 HUF
Tejeskáv   Cafe Latte   Milchkaffee	1.090 HUF
Latte Macchiato	1.090 HUF
Melange	1.190 HUF
Jegeskáv   Iced Coffee   Eiskaffee	1.090 HUF
Ír kávé   Irish Coffee   Irischer kaffee	2.290 HUF
Koffeinmentes espresso   Decaffeinated Espresso   Entkoffeiniert Espresso	950 HUF
Koffeinmentes Cappuccino   Decaffeinated Cappuccino   Entkoffeiniert Cappuccino	1.050 HUF
Forró csokoládé   Hot chocolate   Heiße Schokolade	1.190 HUF
Alternatív tej   Alternative milk   Alternative Milch	550 HUF





## Csapolt sörök | Draught beers | Fassbiere

Pilsner Urquell	0,3l	1.090 HUF
Pilsner Urquell	0,5l	1.790 HUF
Dreher	0,3l	990 HUF
Dreher	0,5l	1.690 HUF

## Üveges sörök | Bottled beers | Flaschenbiere

Brew Your Mind	0,44l	4.190 HUF
Pilsner Urquell	0,33l	1.150 HUF
Dreher alkoholemtes   alcohol free   alkoholfrei	0,33l	990 HUF

## Pálinkák - Párlatok | Palinkas | Palinka

Takler Syrah 40%		2cl	1.650 HUF
Takler Primarius Merlot 40%		2cl	1.650 HUF
Takler Cabernet 40%		2cl	1.750 HUF
Brill Ágyas szilva 38%	Brill fruit-bedded Plum   Brill Zwetschge auf Früchtenbett	2cl	1.750 HUF
Brill Ágyas áfonya 38%	Brill fruit-bedded blueberries   Brill Blaubeeren auf Früchtenbett	2cl	1.750 HUF
Brill Ágyas barack 38%	Brill fruit-bedded Peach   Brill Pfirsich auf Früchtenbett	2cl	1.750 HUF
Brill Sárgabarack 40%	Brill Apricot   Brill Aprikose	2cl	1.850 HUF
Brill Piros ribizli 40%	Brill Blackcurrant   Brill Ribisel	2cl	1.800 HUF
Brill Piros Vilmos 40%	Brill Red Williams Pear   Brill Wilhelmbirne	2cl	1.850 HUF
Brill Cékla párlat 45%	Brill Beetroot   Brill Rote Bete	2cl	1.800 HUF
Brill Zeller párlat 46%	Brill Celery   Brill Zeller	2cl	1.850 HUF

## Konyak | Cognac

Remy Martin V.S.O.P.	4cl	4.490 HUF
Remy Martin X.O.	4cl	10.990 HUF



## Likőrök | Liqueurs | Likör

---

Unicum	4cl	1.650 HUF
Unicum barista	4cl	1.650 HUF
Jägermeister	4cl	1.590 HUF
Bailey's	4cl	1.650 HUF
Aperol Spritz	4cl	3.390 HUF

## Rum

---

Bacardi Superior	4cl	1.690 HUF
Diplomatico	4cl	4.790 HUF

## Gin

---

Beefeater gin	4cl	1.750 HUF
Hendrick's	4cl	4.390 HUF

## Vodka

---

Stolichnaya	4cl	1.890 HUF
Grey Goose	4cl	3.490 HUF

## Whisky-k | Whiskies | Whisky

---

Gemenc Whiskey	4cl	3.490 HUF
Jameson	4cl	2.290 HUF
Jack Daniel's	4cl	2.390 HUF
Jack Daniel's Single Barrel	4cl	4.490 HUF
Chivas Regal 12 éves   Chivas Regal 12-year old   Chivas Regal 12 Jahre alt	4cl	2.990 HUF
Glenfiddich 12 éves   Glenfiddich 12-year old   Glenfiddich 12 Jahre alt	4cl	4.490 HUF

## Pezsgők | Champagnes | Champagner

---

Hungária Extra száraz 0,2L	extra dry   extra trocken	2.990 HUF
Hungária Extra száraz	extra dry   extra trocken	12.900 HUF
1838 Rosé Cuvée 2021 Extra száraz	extra dry   extra trocken	14.900 HUF
1838 Chardonnay-Sauvignon Blanc Cuvée 2021 Extra száraz	extra dry   extra trocken	14.900 HUF
Kreinbacher Brut Classic száraz	dry   trocken	24.990 HUF
Paul Bara Brut Reserve	dry   trocken	49.990 HUF

# BORLAP

---

LIST OF WINES

---

WEINKARTE





## Klasszikus boraink | Classic wines | Klassische weine

Trió Fehér Cuvée 2023	650 HUF/dl	4.000 HUF/0,75l
Zöld Veltelini 2023	850 HUF/dl	5.300 HUF/0,75l
Sauvignon Blanc 2024	850 HUF/dl	5.300 HUF/0,75l
Királyleányka 2023	850 HUF/dl	5.300 HUF/0,75l
Spice gyöngyözőbor 2024	1.000 HUF/dl	6.500 HUF/0,75l
Sauvignon Blanc Birtokválogatás 2023	1.150 HUF/dl	7.100 HUF/0,75l
Rajnai Rizling Birtokválogatás 2022	1.150 HUF/dl	7.100 HUF/0,75l
Trió Rosé Cuvée 2023	750 HUF/dl	4.600 HUF/0,75l
Pinot Noir Rosé 2024	850 HUF/dl	5.300 HUF/0,75l
Syrah Rosé Birtokválogatás 2023	1.150 HUF/dl	7.100 HUF/0,75l
Kékfrankos 2023	850 HUF/dl	5.300 HUF/0,75l
Trió Cuvée 2022	900 HUF/dl	5.600 HUF/0,75l
Merlot 2020	1.000 HUF/dl	6.500 HUF/0,75l
Cabernet Sauvignon 2020	1.000 HUF/dl	6.500 HUF/0,75l
Syrah 2022	1.050 HUF/dl	6.700 HUF/0,75l
Cabernet Franc 2020	1.050 HUF/dl	6.700 HUF/0,75l
Örökség Kadarka 2023	1.100 HUF/dl	7.100 HUF/0,75l

## Prémium boraink | Premium wines | Premiumweine

Örökség Kékfrankos 2022	1.100 HUF/dl	7.100 HUF/0,75l
Örökség Bikavér 2021	1.250 HUF/dl	8.000 HUF/0,75l
Szenta-hegyi Kékfrankos 2020	1.750 HUF/dl	11.000 HUF/0,75l
Görögszói Cabernet Sauvignon 2020	1.750 HUF/dl	11.000 HUF/0,75l
Porkoláb-völgyi Cabernet Sauvignon 2018	1.750 HUF/dl	11.000 HUF/0,75l
Szenta-hegyi Cabernet Franc 2019	1.750 HUF/dl	11.000 HUF/0,75l
Regnum Cuvée 2020	2.300 HUF/dl	15.000 HUF/0,75l
Primarius Syrah 2019	2.850 HUF/dl	18.100 HUF/0,75l
Primarius Merlot 2019	3.400 HUF/dl	21.500 HUF/0,75l
Szekszárd Grand 2017		46.500 HUF/0,75l
Minden 50. évben 2020		61.900 HUF/0,75l
Áts Cuvée 2022 (édes fehérbor)	2.250 HUF/dl	9.900 HUF/0,50l
Áts Tokaji Aszú 2016 (édes fehérbor)		24.500 HUF/0,50l

## Muzeális boraink

Vintage wines | Vintage Weine

Bikavér Reserve 2009	13.500 HUF/0,75l
Kékfrankos Reserve 2006	15.500 HUF/0,75l
Szenta-hegyi Kékfrankos 2017	19.900 HUF/0,75l
Bartina Cuvée 2006	24.500 HUF/0,75l
Syrah Prémium 2016	27.900 HUF/0,75l
Primarius Merlot 2016	33.000 HUF/0,75l
Primarius Merlot 2011	47.500 HUF/0,75l
Cabernet Franc Reserve 2006	42.000 HUF/0,75l
Minden 50. évben 2014	74.900 HUF/0,75l

## Magnum 1,5l kiszerezésű boraink

Magnum 1,5l volume wines | Magnum 1,5l Volumen Weine

Szenta-hegyi Kékfrankos 2017	24.500 HUF/1,5l
Gurovicai Kékfrankos 2017	24.500 HUF/1,5l
Szenta-hegyi Cabernet franc 2018	24.500 HUF/1,5l
Regnum cuvée 2017	36.000 HUF/1,5l
Syrah Prémium 2017	39.500 HUF/1,5l
Primarius Merlot 2017	49.000 HUF/1,5l
Cabernet Franc Reserve 2006	81.000 HUF/1,5l





## BORKÓSTOLÓ

Wine Tasting | Weinprobe

### Szekszárdi borsor | Szekszárd Wine Tasting | Szekszárd Weinprobe

---

Pinot Noir Rosé 2024

4.700 HUF/ FŐ / PERSON

Örökség Kadarka 2023

Örökség Kékfrankos 2022

Örökség Bikavér 2021

### Médium borsor | Medium Wine Tasting | Medien Weinprobe

---

Sauvignon Blanc 2023

6.600 HUF/ FŐ / PERSON

Pinot Noir Rosé 2024

Örökség Kadarka 2023

Örökség Kékfrankos 2022

Örökség Bikavér 2021

Szenta-hegyi Cabernet franc 2019

### Dűlős borsor | "Vineyard" Wine Tasting | Flurnamen Weinprobe

---

Rajnai Rizling Birtokválogatás 2022

7.100 HUF/ FŐ / PERSON

Syrah Rosé Birtokválogatás 2023

Szenta-hegyi Kékfrankos 2020

Szenta-hegyi Cabernet franc 2019

Porkoláb-völgyi Cabernet sauvignon 2018

### Prémium borsor | Premium Wine Tasting | Premium Weinprobe

---

Rajnai Rizling Birtokválogatás 2022

10.500 HUF/ FŐ / PERSON

Pinot Noir Rosé 2024

Szenta-hegyi Kékfrankos 2020

Regnum Cuvée 2020

Görögszói Cabernet Sauvignon 2020

Primarius Merlot 2019

Borsoraink kóstolási mennyiségű (0,4 - 0,6 dl) fajtánkénti bort, valamint 0,5l ásványvizet tartalmaznak. Borkóstolót 20:30 után nem áll módunkban elkezdni.

We serve mineral water (0,5l) and 0,4-0,6 dl of each samples for the wine tasting participants (per person). We do not start a wine tasting after 08:30 p.m.

Kleine Menge zu verkosten (0,4-0,6dl) und dazu bieten wir stilles Wasser an. Nach 20:30 Uhr starten wir keine Weinprobe mehr.