

<b>KÖNNYŰ FEHÉR BOROK</b>	0,10 l	0,75 l	<b>APERITIF BOROK</b>	0,10 l	0,75 l	<b>KÖNNYŰ VÖRÖS BOROK</b>	0,10 l	0,75 l
<b>Soave 2006</b> Veneto, Monteverdi Könnnyűívású bor Olaszországból	1000	5600	<b>Szamorodni Dry 1995</b> Tokaj, Vivamus Gourmék kedvence aperitifje	980	4100	<b>Rioja Crianza 2005</b> Tempranillo szőlőből készített, könnyen fogyasztható	1760	9800
<b>Etyeki Chardonnay 2008</b> Etyek- Rókusfalvy Könnnyű gyümölcsös száraz bor	970	6500	<b>Vulcanus Cuvée Dry 2004</b> Tokaj, Árvay János Sherry illatú, nagy testű, Furmintra emlékeztető	1810	12000	<b>Athus Cuvée 2007</b> Villány Gere Attila Cabernet S. Portugieser és Kékfrankos házasítása	2200	10100
<b>Pinot Gris 2007</b> Etyek- Buda, Etyeki Kúria	930	5300	<b>Szamorodni Sweet 2005</b> Tokaj, Degenfeld Kategóriájának csodálatos képviselője	1050	4700	<b>Áldás Bikavér 2006</b> Eger, Szt. Andrea Fiatalos, lendületes vörös bor kiváló ízharmonióval		9400
<b>Riesling 2007</b> Rheinessen, Riffel Klasszikus szőlő: klasszikus bor	1200	7500	<b>Szamorodni Sweet 2000</b> Oremus "Birtokválogatás" Kitűnő bor, kiváló sav - cukor egyensúly	1380	6600			
<b>Cserszegi Fűszeres 2007</b> Pécs, Lisicza Pincészet Virágcsokrot idéző, saláták méltó kísérője		7900	<b>PEZSGŐK</b>	Pohár	Üveg	<b>KÖZEPES TESTŰ VÖRÖS BOROK</b>	0,10 l	0,75 l
<b>Sauvignon Blanc 2007</b> Etyek-Buda, Nyakas Pincészet Vibráló, bodzás illat, hosszú lecsengéssel	930	5100	<b>Foss Marai, Prosecco Brut Italy</b>	1050	6500	<b>Pinot Noir 2005</b> Villányi Wunderlich Nagy formátumú Pinot, áfonyás jegyekkel	1870	11200
<b>Leányka 2007</b> Eger, Gál Tibor Attraktív, fehér virágillatú egri leányka	720	4100	<b>Chateau Vincent, Rose Evolution</b>		8000	<b>Chianti Classico</b> Contessa di Radda Sangiovese szőlőből készült fineszes bor	1250	7150
<b>Sárgamuskotály 2007</b> Tokaj, Béres Szőlőbirtok Illatokban és aromákban gazdag, száraz tokaji bor	880	6600	<b>Chateau Vincent, Don Giovanni, dry</b>	1450	9000	<b>Cabernoir 2006</b> Villány, Malatinszky Kúria Egyedi stílust képviselő Cabernet-Pinot házasítás	1650	10700
			<b>ROZÉ BOROK</b>	0,10 l	0,75 l	<b>Bikavér 2005</b> Eger, Gróf Buttler Csúcsmínőséget képvisel kategóriájában	2200	14300
			<b>Terra d'Olt 2007</b> Malbec Napfényt idéző könnnyű ivású bor	1100	7800	<b>Cervae Cuvée 2006</b> Szekszárd, Heimann Zoltán Stílusos és fűszeres bor		10800
			<b>Szekszárdi Rosé Cuvée 2008</b> Szekszárd, Takler Fiatalos, lendületes bor intenzív ribizli illattal	880	6610	<b>Barbaresco 2004</b> Piemonte, Prunotto Barolo kisöccse a Nebbiolo családból	2300	14190
			<b>David Copp</b> , híres író, a Borbarátok Körének tagja és nemzetközi borszakértő kérésünkre részt vett a Peppers! borlista összeállításában. Bízunk benne, hogy elnyeri tetszését választékunk és a hozzá tartozó rövid leírás.			<b>Barolo DOCG 2004</b> Piemonte, Rivetto Csodálatosan komponált bor fűszeres ételekhez		25000
<b>KÖZEPES TESTŰ FEHÉR BOROK</b>	0,10 l	0,75 l	David Copp népszerű könyve a <b>"Hungary: Its fine wines and winemakers"</b> rákerült arra a végső listára, amelyen a 2007-es "Roederer International Wine Book of the Year" címért versenyző kötetek szerepeltek. Második könyvét a: <b>"Tokaj: A companion for the bibulous traveler"</b> 2007. októberben adták ki.			<b>Merlot 2006</b> Villány Vylyan Koncentrált, kifinomult Merlot	1750	9800
<b>Sauvignon Blanc 2007</b> Zemplén, Árvay Telt, bársonyos Sauvignon Blanc	1250	7150	<b>TOKAJI BOROK</b>	0,10 l	0,50 l	<b>KÜLÖNLEGES VÖRÖS BOROK</b>	0,10	0,75 l
<b>Fiano 2006</b> Sicily, Mandrarossa Gazdag, mediterrán gyümölcsű bor	1600	9900	<b>"Lapis" Furmint 2002</b> Late Harvest, Királyudvar Stílusos Furmint birsalma és szegfűszeg illattal	2200	9900	<b>Carissimae Cuvée 2006</b> Villány Tiffán Ede Meggy és csokoládé illatát ötvözi ez a Bordeaux-i blend	2640	17200
<b>Napbor Cuveé 2007</b> Eger, Szt. Andrea A nyári nap eszenciája 6 különböző szőlőfajtából		7800	<b>Hárslevelű 2000</b> Late Harvest, Demeter Zoltán Rafinált, koncentrált hársillat. A bor egyéniség.	1650	10900	<b>Regnum 2006</b> Villány Vylyan Bársonyosan telt bor, elegancia, ez a Duennium!	2970	19200
<b>Chardonnay Barrique 2008</b> Mátra, Szőke Mátyás Könnnyű, hordóban érlelt, ropogós és vibráló bor	1250	6800	<b>Szepey Cuvée 2003</b> Szepey István Határtalan mennyiségű gyümölcs. Telt, buja bor	5 cl	3300	<b>Proprietor's Reserve, Takler Szekszárd</b> A Merlot és Cabernet-k tökéletes házasítása		
<b>Somlói Olaszrizling 2006</b> Somló, Kolonics Károly Ásványokban gazdag, a Somló hegy bazalt lejtőiről	1100	7500	<b>Chateau Dereszla 3 putt. 2005</b> Friss lendületes aszúbor	2200	10900	<b>Kopár Cuvée 2006</b> Villány, Gere Attila Emblematikus Cuvée Villányból		14300
<b>Mandolás Furmint 2006</b> Tokaj, Oremus Gazdag, krémes textúrájú klasszikus Furmint	1600	9600	<b>Aszú 6 puttonyos</b>	5 cl	0,50 l	<b>Brunello di Montalcino 2001</b> Toscana, "Pian delle Vigne", Antinori Intenzív, testes, összetett, csodálatos bor		23100
<b>KÜLÖNLEGES FEHÉR BOROK</b>	0,10 l	0,75 l	<b>Dobogó 2003</b> Díjnyertes Aszú. Aszalt sárgabarack illattal	2100	19800	<b>Duennium Cuvée 2003</b> Villány Vylyan Bársonyosan telt bor, elegancia, ez a Duennium!		25100
<b>Somlói Juhfark 2007</b> Somló, Kolonics Károly A nászéjszakák bora!		8500	<b>Szepey István 2003</b> Aszú borok királya!	5200	49000	<b>Cabernet Franc Unfiltered 2005</b> Villány Malatinszky Kúria, Tekintélyt parancsoló, arisztokratikus Cabernet Franc		28600
<b>Viognier 2006</b> Eger, Gál Tibor Nagy testű, őszibarack és vanília íz jegyekkel		11500	<b>KÖNNYŰ VÖRÖS BOROK</b>	0,10 l	0,75	<b>Kadarka Late Harvest 2003</b> Eger Thummerer Vilmos 0,5 l 46g/l Narancsos szín, szépen ötvözi az üdeséget, frissességet.	2900	13300
<b>Chardonnay Barrique 2007</b> Siklós, Malatinszky Kúria Zöld almára emlékeztető, új fahordóban érlelt bor		9700	<b>Portugieser 2008</b> Villány, Bock József Fűszeres, könnnyű, fiatal bor	930	5800			
<b>Château de Maligny Chablis 2004</b> „Fourchaume” 2004 Premier Cru AOC Száraz, ropogós Chardonnay a tenger gyümölcseivel		28600	<b>Sangiovese di Toscana 2006</b> Poggio del sasso, Cantina di Montalcino Lágy és gyümölcsös bor, térsztaételekhez kiváló	1540	9600			