



Zenit Kávéház · Étterem

ELVITELES ÁRLISTA

BALATONI FEHÉRBOROK

	<i>1 palack</i>
Skizo Sauvignon Blanc 2017	1.700 Ft
Skizo Irsai Olivér 2017	1.700 Ft
Istvándy Kékderű 2017	3.000 Ft
Laposa Friss Rizling 2017	1.800 Ft
Laposa Illatos 2017	1.800 Ft
Figula Zenit&More 2017	1.800 Ft
Tornai Juhfark 2017	2.150 Ft
Borbély Szürkebarát 2015	2.550 Ft
Villa Tolnay Olaszrizling 2015	2.550 Ft
Kislaki Matacs Chardonnay 2015/2017	2.600 Ft
Kreinbacher Furmint 2015/2017	2.600 Ft

BALATONI ROZÉ BOROK

	<i>1 palack</i>
Béla Bandi Rosé 2017	1.800 Ft
Borbély Rosé 2017	2.200 Ft



Zenit Kávéház · Étterem

BALATONI VÖRÖSBOROK

	<i>1 palack</i>
Fischer Borház Syrah 2014	2.050 Ft
Canter Borház Magnus Merlot 2015	2.050 Ft
Istvándy Cabernet Sauvignon 2013/2015	2.500 Ft
Villa Tolnay C Cuvée 2016	4.000 Ft

BALATONI DESSZERT BOROK

	<i>1 palack</i>
Borbély Pincészet Muscat Ottonel Mosolygós 2017	2.100 Ft
Feind Zeus 2012	2.000 Ft

BALATONI HABZÓ BOROK

	<i>1 palack</i>
Büttner Gyöngyöző 2017	2 550 Ft
Bujdosó Zöld 2016/2017	2 200 Ft



Zenit Kávéház · Étterem

BOCK BOROK

	<i>1 palack</i>
Rosé Cuvée 2017	1.700 Ft
Fanni Gyöngyöző Rosé 2017	2.050 Ft
Portagéza 2016/2017	2.050 Ft
Ermitage 2013	3.000 Ft
Royal Cuvée 2011	4.500 Ft
Magnifico 2009	18.200 Ft



Zenit Kávéház · Étterem

KEDVES BORBARÁTUNK!

Köszöntjük Önt Magyarország egyik legérdekesebb és legváltozatosabb szőlőtermő vidékén, a Balaton Borrégióban!

A fehérborok hazája ez, melynek zászlós bora az Olaszrizling. E vidékről ismeretes a Szürkebarát és a Cserzgi Fűszeres. A csak itt termő Juhfark és Kéknyelű pedig igazi hungarikum. Főként a déli parton kiváló minőségben teremnek a zamatos, elegáns vörösborokat adó kék fajták is.

A következő oldalakon a balatoni borvidékek válogatott kínálatát ajánljuk figyelmébe. Kóstolja meg Ön is a Balaton ízeit!

Egészségére!



Zenit Kávéház · Étterem

BALATONI FEHÉRBOROK

Sauvignon Blanc 2017

Skizo Pincészet

2.900 Ft

390 Ft/dl

Sike Balázs új, badacsonytördemici pincéjében, tartályban készült vidám sauvignon blanc lassan nyíló illattal, bodzával és vágott fűvel. Izgalmas, közepes testű, reduktív fehérbor forró évszázadból.

Irsai Olivér 2017

Skizo Pincészet

2.900 Ft

390 Ft/dl

Irsai, azaz ezer közül is felismerhető, gazdag aromatika, muskotályos zamat, citrusos interpretációban. Könnyű és nagyon csábító.

Kékderű 2016/2017

Istvándy Pincészet

5.280 Ft

700 Ft/dl

A borvidék ősi, nővirágú fajtája, amely beporzási sajátosságai miatt más fajtáknál kevesebbet terem és koncentráltabb bort ad. Vulkanikus karakter, rendkívül hosszú érlelési potenciál.

Friss Rizling 2017

Laposa Borbirtok

2.900 Ft

390 Ft/dl

Nagyon friss, élénksárga tónusú, tiszta bor. Illatában a citrusfélék, virágok dominálnak. Ízében ananászt, majd enyhe fűszerességet érezhetünk, amely komplexé teszi a bort. Zamatában visszaköszön az elengedhetetlen rizlinges jelleg, bazalttal és egy kis mandulával.

Illatos 2016

Laposa Borbirtok

2.900 Ft

390 Ft/dl

Illatos szőlőfajták házasításából készült bor. Karakteres, de nem hivalkodó. Főleg a hársvirág, a bodza, a méz és a tavaszi vadvirágok illata jelenik meg benne. Zamatos, élénk ízvilág jellemzi. Könnyed nyári estéken, kettesben vagy társaságban – bárhol, bármikor hamar elfogy.

Szürkebarát 2015

Borbély Pincészet

5.280 Ft

700 Ft/dl

A citromsárga borba szagolva méz, propolisz, kajszibarack jut az eszünkbe. Kóstoláskor vastag, oszlopszerű savakat érzünk, amelyhez érett citrusos, citruslekváros ízek tapadnak, tovább árnyalva a vezető szerkezeti elemet. A test és az alkohol stabil alapokról gondoskodik megfelelő bázist biztosítva ennek az egyenes, elemeiben integrált kompozíciónak. A hordós érlelés ízei beépülnek az aromatikába, jelenlétük legerősebben a hosszú lecsengésben érződik.



Zenit Kávéház · Étterem

BALATONI FEHÉRBOROK

Zenit & More 2017

Figula Pincészet

Az idei évtől már több, mint zenit: sauvignon blanc, pinot gris és sárgamuskotály színesíti, fűszerezi Figulák fehérborát. A négy fajtát egyben szüretelték és iskolázták, így lett a Zenit and More még élénkebb, gazdagon gyümölcsös, finoman fűszeres. Épp egy kevés, mindössze 5 gramm természetes maradék cukor kerekíti. Új palackban, új címkével született újjá.

Juhfark 2016

Tornai Pincészet

Túlérett aromák dominálnak illatban, mellette köves-ásványos jegyek jelennek meg. Ízben rendkívül összetett, vibráló, a lekerekedett savak mellett komolyság, mineralitás és aszalt gyümölcsök sokasága keveredik. Hosszú utóízében még sok izgalmat rejtget. Zászlós borunk a Juhfark nem véletlenül emelkedik a többi fajta fölé, nagy magasságokra képes.

Olaszrizling 2015/2016

Villa Tolnay

Egy izgalmas bor a Csobánc-hegyről. Ásványos illatú egy kis őszibarackkal és tölggyel. Kerek savak, nagy test jellemzi ezt az igazán komplex, enyhén olajos bort. A keserűmandulás utóíze mellett megjelenik a vidékre jellemző magas ásványosság is.

Matacs Chardonnay 2015/2017

Kislaki Birtok

Aranysárga színű elegáns bor, telt, krémes és tüzes. Illata és íze is finoman gyümölcsös (almás, őszibarackos) egy kis ásványossággal és vajas jegyekkel, fahordóban érlelve. Elegáns savú, pompás aromavilágú, harmonikus bor. Egy igazi chardonnay.

Furmint 2015/2017

Kreinbacher Birtok

A Somlón honos fajta, bazalt teraszokról szüretelve, Nagyobb részt hordóban erjesztve és érlelve. Testes, arányos és hosszú, sok ásvánnyal, körtével, zöldalmával. Méz, jázmin, fehér virágok. Mély felépítésű, arányos és hosszú.

3.100 Ft

430 Ft/dl

3.100 Ft

430 Ft/dl

4.400 Ft

590 Ft/dl

5.000 Ft

690 Ft/dl

3.100 Ft

430 Ft/dl



Zenit Kávéház · Étterem

BALATONI ROZÉ BOROK

Rosé Cuvée 2017

Béla és Bandi

Kékfrankos, merlot, Béla, Bandi, és a címkén a védjeggyé vált piros traktor. Rozénak szüretelt zamatos szőlő a Gella oldalából, sok-sok piros gyümölcs. Ropogós, sokízű, vibráló savú, rozébor meleg napokra.

Pinot Noir Rosé 2017

Borbély Pincészet

Az érett stílusú rozé illata számocára, mangóra és málnára emlékeztet. A kortyot elsősorban a kerekesség, kiegyenlítettség jellemzi, az aromákat tekintve itt is a gyümölcshús csillog. Tekintettel a lágyabb savérezetre és az elsődleges szőlőaromákra, ez a kellemes, könnyű rozé még ételt sem kíván, magában is jól elkortyolgatható egy kora nyári estén, mondjuk egy Rejtő regény társaságában.

3.100 Ft

430 Ft/dl

4.000 Ft

540 Ft/dl

BALATONI VÖRÖSBOROK

Cabernet Sauvignon 2013

Istvády Pincészet

A száraz vörösbőr illatában a kakaó mellett kávét, aszalt meggyet és áfonyát fedezhetünk fel, mely enyhe gyógynövényes aromával egészül ki. Fajtajelleges harmonikus bor, melyben a termőhely sajátosságai is felfedezhetőek. Lédús, finoman fanyar és tiszta. Fekete és lila gyümölcsök, paprika és az érlelésre használt Trust hordó finom illat- és ízei. Klasszikus cabernet a Balatonról.

Syrah 2014

Fischer Borház

Szerelmes éjszakák bora, vulkáni csoda! Meleg, lágy illatával megbabonáz, feketébe hajló színvilágával elbűvöl, és ha nem vigyázol, pillanatokon belül elcsábít. Ha már megkóstoltad, rövid időn belül meghódít a Szent György-hegy „Fekete lovagja”.

3.900 Ft

520 Ft/dl

Magnus Merlot 2015

Canter Borház

Dörgicsei kiemelt dűlőinkről származó Merlot borunkat kíméletes feldolgozás után 1. osztályú magyar tölgyből készült fahordókban érleltük. A fajtára jellemző – piros bogyós gyümölcsökre emlékeztető - illatok és ízek a vastag, telt, bársonyos zamatokkal együtt egy gyönyörű vörösbőr értékeit és élményét nyújtják. Egy igazi balatoni csúcs-vörös a Canter Borházból. Készült sorszámozott palackban

3.350 Ft

450 Ft/dl



Zenit Kávéház · Étterem

BALATONI VÖRÖSBOROK

C Cuvée 2016
Villa Tolnay

5.800 Ft
780 Ft/dl

Fiatal, lilás-bordós szín, feszes, vidám karakter. A merlot friss gyümölcssei és a franc kerekége végig fut az ásványos, hosszú és élénk kortyon. „Megint egy bor, ami akkor lesz a csúcson, amikor elfogyott, Aki teheti, rejtse el otthon néhány palackot és kóstolja meg évek múlva.” – ajánlja Nagy László, borász.

BALATONI HABZÓ BOROK

Gyöngyöző 2017
Büttner Birtok

4.000 Ft
540 Ft/dl

Irsai Olivér - Kéknyelű gyöngyöző badacsonyi száraz fehérbor. Halvány szalmasárga, ezüst bevilanással. Visszafogott diszkrét illata, magát a szőlővirágot idézi. Megkóstolva visszaköszönnek a citrusos jegyek, sárga húús gyümölcsök. Kis szénsav teszi még üdebbé, az enyhén testes bort.

Zöld 2016/2017
Bujdosó Pincészet

3.800 Ft
500 Ft/dl

A szalmasárga színű borban apró buborékokat látunk. A szőlőt, fehér virágokat, őszibarackot, almát idéző illat azt az üde hangulatot nyújtja, amit ettől a bortípustól várunk. A test könnyed, az alkohol alacsony, a buborékok belesimulnak a szerkezetbe, a korty karakterét így az élénk savak határozzák meg. Szőlőfajta: Irsai Olivér, sauvignon blanc, muscat lunel.

BALATONI DESSZERT BOROK

Muscat Ottonel Mosolygós 2017
Borbély Pincészet

3.750 Ft
500 Ft/dl

Csobánc-hegyen déli lejtőin termett, félédes bor. A muskotály szőlőre jellemzően finoman parfümös illatú és fűszeres zamatú, diszkrét savtartalmú, amely elegáns édessége miatt elsősorban a hölgyek és az ifjú borkedvelők kedvence.

Zeusz 2012
Feind Pincészet

7.000 Ft
950 Ft/dl

Túlérett, töppedt, magyar fajtából készült ritkaság. Intenzív illata őszibarackos, mézes. Ízében az édes aszalt gyümölcsök keverednek virágos és mézes, túlérett jegyekkel. Lecsengése nagyon hosszú, izgalmas, játékos, az édességgel jó összhangban lévő savakkal.



Zenit Kávéház · Étterem

BOCK BOROK



A vonyarcvashegyi műemléki Helikon Taverna évtizedeken keresztül a készthelyi térség talán legismertebb étterme volt, amely folyamatosan a vendéigényekhez igazodva törekedett a minőségi gasztronómia és borkultúra népszerűsítésére.

Ebben a történelmi környezetben nyitottuk meg 2014. február 20-án Bíró Lajos corporate chef irányításával a Bock Bisztró Balatont. Az étterem névadója, a villányi Bock József, Magyarországon és külföldön az egyik legismertebb magyar borász, borai többtucatnyi rangos hazai és külföldi elismerésben részesültek.

Akárcsak Zenit Kávéházunkban, a Bock Bisztró Balatonban is örömmel kínáljuk Józsi bácsi legjobb borait borszerető vendégeinknek.



Zenit Kávéház · Étterem

BOCK BOROK

Rosé Cuvée 2017

Bock Pince

Villány mediterrán dűlőiből származó Portugieser, Kékfrankos és Cabernet fajták szűz mustjából irányított erjesztéssel készülő rosé bor. Színére közepes színintenzitás, lazacos, rózsaszín árnyalat jellemző, illatában, ízében a szamóca jelenik meg, melyet kellemes savasság kísér. Palackozás előtt szén-dioxiddal dúsítjuk.

3.400 Ft

450 Ft/dl

Fanni Gyöngyöző Rosé 2017

Bock Pince

A bor Portugieser, Kékfrankos és Sauvignon Blanc szőlőfajtákból készült. A 2,5 bar szénsav hozzáadása után, egy friss nyári, könnyed, jó ivású bort kaptunk, melynek illatában a friss eper és málna dominál. Ízben piros bogyós gyümölcsök követik.

3.750 Ft

500 Ft/dl

PortaGéza 2016/2017

Bock Pince

Villány fő fajtája, erjesztést követően, néhány hónapos ászkolás után kerül palackba. Színe bíbor-vörös, lilás árnyalattal, savaiban bársonyosság, ízében gyümölcsösség, illatában cseresznye és meggy jelenik meg. Fogyasztását fiatalon ajánljuk. A mindennapok beszélgetős bora.

3.750 Ft

500 Ft/dl



Zenit Kávéház · Étterem

BOCK BOROK

Ermitage 2013

Bock Pince

A pincészet legnépszerűbb bora. A villányi borvidék legszebb dűlőiből származó szőlőfajtákból készült, Cabernet gerince épülő, Merlot, Pinot Noir, Portugieser, Kékfrankos, Syrah házastása. 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.

5.800 Ft

780 Ft/dl

Royal Cuvée 2011

Bock Pince

Két meghatározó francia borvidék, a bordeaux-i (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot) és a burgundi (Pinot Noir) fő fajtái kerültek házastásra ebben a borban. 24 hónapig új és használt barrique hordókban érlelődik. Sötét intenzitású, gránátba hajló bíborvörös szín jellemzi, illatában, ízében édes fűszerek, túlérett gyümölcsök, csokoládés, vaníliás aromák érezhetőek

8.500 Ft

Magnifico 2009

Bock Pince

Villány legszebb dűlőiből válogatott, kizárólag Merlot fajtából készülő különleges minőségű bor, mellyel csak kiemelkedő évjáratokban találkozhatunk. Különlegességét a borász a névvel is hangsúlyozni kívánta, hiszen II Magnifico Lorenzo Medici-ről nevezte el (a latin magnifico magyar megfelelője nagyszerű, csodálatos). A szőlőnek és a belőle készülő bornak olyan rendkívüli elvárásoknak kell megfelelnie, mint az egyedi íz világ és komplexitás. 24 hónapig új barrique hordóban érlelődik. Megjelenése és mély sötét színe magában foglalja az évjárat és a terroir minden szépségét. Túláradó íze és aromája a tejszokoládé, a rumos meggy, az aszalt szilva és a dohány felé hajlik. Ajánljuk csokoládés desszertekhez, szivarokhoz és különleges pillanatokhoz.

25.500 Ft



Zenit Kávéház · Étterem

PARTNEREINK:

ZENIT HOTEL BALATON****

wellness szálloda

Szobafoglalás és rendezvényszervezés:

+36 83 900 101; info@hotelzenit.hu

www.hotelzenit.hu



BOCK BISZTRÓ BALATON

Vonyarcvashegy

info@bockbisztrobalaton.hu

www.bockbisztrobalaton.hu



FESTETICS HELIKON TAVERNA
BORÁSZATI ÉS GASZTRONÓMIA KIÁLLÍTÓTÉR
Vonyarcvashegy

muzeum@helikontaverna.hu

www.helikontaverna.hu

