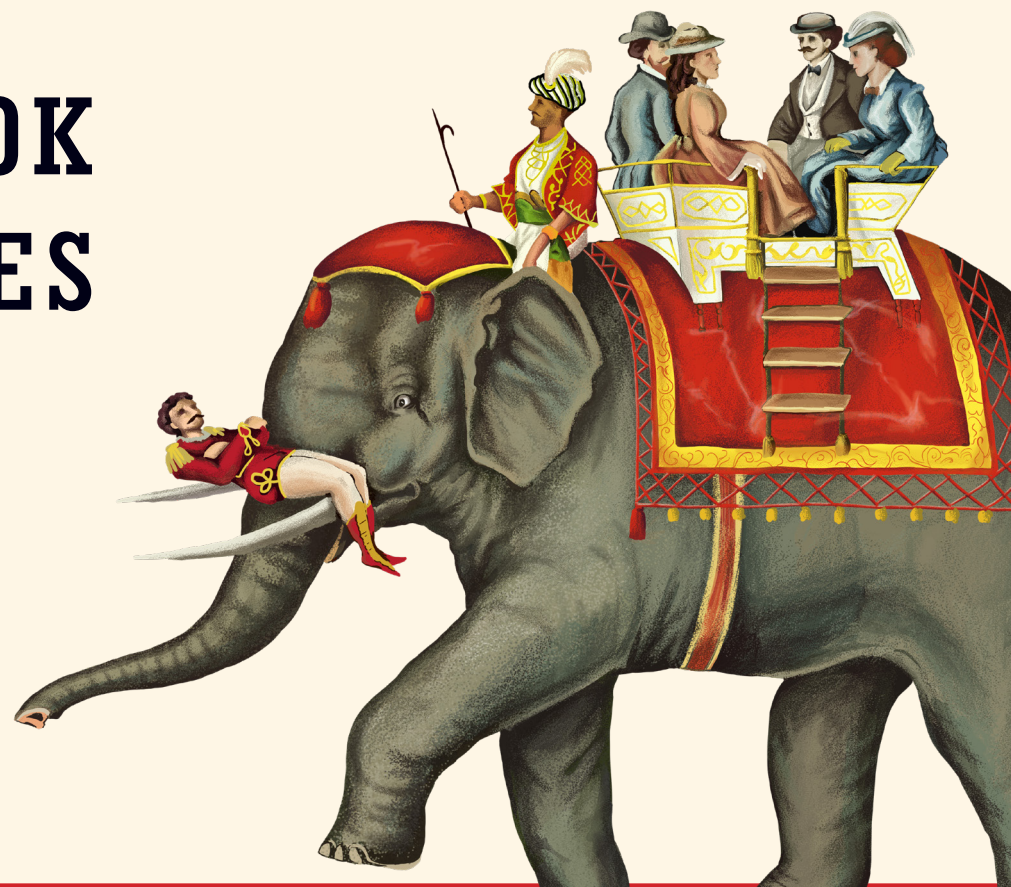




**BALTAZÁR**

*Budapest*

—  
**BOROK  
WINES**  
—





**BALTAZÁR**

*Budapest*

[www.baltazarbudapest.com](http://www.baltazarbudapest.com)

Borlapunk a Kárpát-medence színes borkultúrájáról ad átfogó képet, melyben kiemelt jelentőséget tulajdonítunk az őshonos fajtáknak. Fontosnak tartjuk, hogy minél több organikus és biodinamikus bor kerüljön a válogatásba, mert az így készült borok hitelesebben mutatják meg az őshonos fajták karakterét, a termőhely (terroir) egyedi hatását és a változó időjárási körülmények szerepét (évjárat hatás) a borkészítésben. Messzebbre is kalandozunk, hogy lehetőséget adjunk azoknak, akik hozzánk hasonlóan nagy érdeklődést mutatnak az osztrák és német (riesling és zöldveltelini) borok iránt.

**Kalandra fel!**

Our wine list provides a comprehensive picture of the colorful wine culture of the Carpathian Basin.

We consider it important to put as many organic and biodynamic wines as possible into the selection, because the wines produced that way show the authentic character of native varieties, the unique effect of the region (terroir) and the role of the changing weather conditions (vintage effect). When it comes to Austrian and German wines (especially riesling and grüner veltliner), we are even more inspired and bold.

**Let the adventure begin!**

*Áraink forintban értendők, a számla végösszegéhez 13,5% szervizdíjat számítunk fel*

*All prices in HUF. 13,5% service charge will be added to the bill.*



**BALTAZÁR**

*Budapest*



**POHARAZZ!**  
**WINES BY THE GLASS**





**BALTAZÁR**

*Budapest*

— **PEZSGÉS / SPARKLING** —

0,125l

**ETYEK-BUDA**

**Buborék**

*SZENTESI*

*Riesling, Chardonnay*

*Kizárólag az éttermeink számára készítette Szentesi József. Tradicionális pezgőkre jellemző krémes habzás, érett alma és barack aromák.*

1 620

*Exclusively made for our restaurants in traditional way. Ripe apple and peach aromas, creamy bubbles.*

**SOMLÓ**

**Brut Nature**

*KREINBACHER*

*Furmint, Chardonnay*

*A legszárazabb stílus kedvelőinek ajánljuk ezt a nyerspezsgőt. Fehér virágok, körte, citrusok és tósz aromák egyensúlyozzák a fanyar somlói karaktert.*

2 140

*White flowers, pear, citrus and toast aromas, balanced with tart character of Somló. Recommended to driest style lovers.*



**BALTAZÁR**

*Budapest*

— **FEHÉR / WHITE** —

0,125l

**BADACSONY**

**Pinot Gris, 2017**

*SZÁSZI*

*Organic*

*Pinot Gris*

**1 480**

*Ásványos, feszes, elegáns.  
Élénk savakkal és pörkölt  
magvak aromáival  
a lecsengésben.*

*Mineral, tight, elegant.  
Vivid acids and aromatic  
aromas of roasted seeds in  
the aftertaste.*

**EGER**

**Chardonnay, 2014**

*VÁMOS ATTILA*

*Organic*

*Chardonnay*

**2 140**

*Koncentrált, áradó illatában  
vanília, déli gyümölcsök  
és piritott magvak, hosszú  
lecsengés. Nagy bor.*

*Concentrated, flooding scent of  
vanilla, mediterranean fruits  
and roasted seeds, long finish.  
Great wine.*

**BALATONFÜRED-CSOPAK**

**Száka, 2015**

*FIGULA*

*Olaszrizling*

**1 760**

*Gazdag és intenzív illatában  
érett gyümölcsök, zöldfűszerek  
kavalkádja. Hosszú, tartalmas  
és harmónikus.*

*Rich and intense aroma  
of ripe fruits and green  
herbs. Long, complex and  
harmonious.*

**TOKAJ**

**Birtokbor, 2016**

*DEMETER ZOLTÁN*

*Organic*

*Furmint*

**1 980**

*Kristálytisza illatában friss,  
érett nyári alma, vadvirágok.  
Erő és lendület, ami hosszan  
kitart.*

*Crystal clear scent of fresh ripe  
summer apple, wild flowers.  
Power and dynamism, which  
lasts for a long time.*



# BALTAZÁR

Budapest

## TOKAJ

### Dry Tokaj, 2017

BODROG BORMŰHELY

Organic

Furmint, Hárslevelű

1 580

*Ropogós és léduz körte, frissítő citrusok, könnyed és laza stílusban.*

*Crisp and juicy pear, refreshing citrus, in light and cool style.*

## MUZSLA, SLOVAKIA

### Sauvignon Blanc, 2016/2017

BOTT FRIGYES

Organic

Sauvignon Blanc

1 760

*Szép egyensúly, ásványos karakter, borsos és citrusos frissesség.*

*Well balanced, mineral character, peppery and citrus freshness.*

## SZERÉMSÉG, SERBIA

### Szerémi Zöld, 2015

MAURER OSZKÁR

Organic

Szerémi Zöld

1 840

*Elfelelt fajta újjászületése. Erőtéljes zöld fűszeres aromák keverednek benne a hordós érlelés jegyeivel.*

*Revival of a forgotten variety. Powerful, green spicy aromas mixed with the barrel maturation marks.*

## BURGENLAND, AUSTRIA

### Grüner Veltliner, 2017

MEINKLANG

Biodynamic

Grüner Veltliner

1 580

*Frissítő zöld alma és szőlő aromák, pikáns fűszerességgel párosulva.*

*Refreshing green apple and grape aromas coupled with spicy tones.*

# ROSÉ

0,125l

## BALATONFÜRED-CSOPAK

### Bella Róza, 2016

FIGULA

Cabernet Sauvignon

1 580

*Különleges és kortalan. Fűszeres és gyümölcsös rétegek váltakoznak benne: zöldbors, meggy, fűszerpaprika, csipkebogyó.*

*Special and timeless. Spicy and fruity layers: green pepper, sour cherry, spicy paprika, rosehip.*

## DÉL-BALATON

### Rosé, 2017

LÉGLI GÉZA

Organic

Kékfrankos, Merlot

1 400

*Üdítőleg hat a friss szamóca íz, amivel ez a rosé egy újabb pohár elfogyasztására csábít.*

*Fresh strawberry flavor invites you to get one more glass.*



**BALTAZÁR**  
Budapest

— **VÖRÖS / RED** —

0,125l

**EGER**

**Bikavér Superior, 2013**

PÓK TAMÁS

Organic

Kékfrankos, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Pinot Noir, Kadarka

*Harmónikus, érett és kiegyensúlyozott. Cseresznye és szeder, fanyar és füstös aromákkal.*

*Harmonious, mature and balanced. Cherries and blackberries mixed with smoky aromas.*

1 680

**Nagyaszó Cabernet Franc, 2012**

VÁMOS ATTILA

Organic

Cabernet Franc

*Vastag és komplex. Ibolya, vanília, étcsoki, szeder, áfonya és fekete ribizli aromák hosszan tartó játéka.*

*Broad and complex. Long-lasting flavors of violets, vanilla, blackberries, and black currant.*

2 140

**SOPRON**

**Syrah, 2016**

WENINGER

Biodynamic

Syrah

*Érdemes a pohárban kicsit szellőztetni, hogy kijöjjenek belőle a fekete olivás, borsos aromák.*

*Recommended to aerate in the glass to get the aromas of black olives and pepper.*

1 780

**SZEKSZÁRD**

**Kadarka, 2016/2017**

HEIMANN

Kadarka

*Könnyű és vidám, gyümölcsök és fűszerek szép összhangban.*

*Light and vivid, fruits and spices are in a good harmony.*

1 640



# BALTAZÁR

Budapest

## SZEKSZÁRD

### Grádus, 2013

SEBESTYÉN CSABA

Merlot, Cabernet Franc, Sagrantino, Kékfrankos

2 480

Lédus gyümölcsökből főzött, friss házi lekvár, csipetnyi édes fűszerrel megbolondítva. Igazi szekszárdi karakter.

Fresh homemade jam cooked from ripe fruits with sweet spices. It's a real character of Szekszárd.

## VILLÁNY

### Kékfrankos, 2013/2014

WASSMANN

Biodynamic  
Kékfrankos

1 880

Friss savak, bársonyos tannin, meggy és szilva, virágok és fűszerek szép egyensúlyban.

Fresh acids, velvety tannin, sour cherry and plum, flowers and spices in a good balance.

## KISÚJFALU, SLOVAKIA

### Pinot Noir, 2015/2016

MÁTYÁS ANDRÁS

Organic  
Pinot Noir

1 840

Sok-sok piros bogyós gyümölcs, lágy tannin, közepes test, élénk savak.

There are lots of red berries, soft tannins, medium body, vivid acids.

## MÉNÉS, ROMANIA

### Sziklabor Feketeleányka, 2015

BALLA GÉZA

Feketeleányka

2 080

Erdélyi őshonos fajta. Meggyes, ribizlis aromák keverednek herbális jegyekkel.

Transylvanian native variety. Sour cherry, blackcurrant aromas mixed with herbal notes.

## ÉDES / SWEET

0,081

## TOKAJ

### Tokaj, 2016

PELLE PINCE

Organic  
Furmint, Hárslevelű, Sárgamuskotály

1 920

Barack, kandírozott gyümölcsök, méz és olajos magvak. Kizárólag éttermeinknek palackozva.

Peach, candied fruits, honey and roasted seeds. Exclusively made for our restaurants.

### Ahogy termett, 2012

TOKAJ NOBILIS

Organic  
Furmint

2 520

Izgalmas és komplex aromák, aszalt barack, füge, dohány, dió és méz, végtelenül hosszú.

Exciting and complex aromas, dried peach, figs, tobacco, nuts and honey, endlessly long.





**BALTAZÁR**

*Budapest*



**BOROK ÜVEGGEL**  
**WINES BY THE BOTTLE**





**BALTAZÁR**

*Budapest*

— **PEZSGÉS / SPARKLING** —

0,75l

**ETYEK-BUDA**

**Buborék**

*SZENTESI*

*Riesling, Chardonnay*

8 460

**SOMLÓ**

**Brut Nature**

*KREINBACHER*

*Furmint, Chardonnay*

11 600

**TOKAJ**

**Henye pezsgő, 2012/2013**

*KIRÁLYÚDVAR*

*Organic*

*Furmint, Hárslevelű*

15 200

**VILLÁNY**

**Morizz Rosé Brut Nature, 2014**

*WASSMANN*

*Biodynamic*

*Portugieser*

12 400

**PFALZ, GERMANY**

**Riesling Sekt, 2009**

*EYMANN*

*Biodynamic*

*Riesling*

12 600

**BRDA, SLOVENIA**

**Puro rosé, 2006**

*MOVIA*

*Organic*

*Pinot Noir*

15 600



**BALTAZÁR**

*Budapest*

**KRAS, SLOVENIA**

**Črna Penina, 2007**

*ČOTAR*

*Organic*

*Teran*

**12 800**

**CHAMPAGNE, FRANCE**

**Brut Réserve**

*BILLECART-SALMON*

*Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier*

**24 200**

**Brut Rosé**

*BILLECART-SALMON*

*Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier*

**36 800**

**Blanc de Blancs**

*BILLECART-SALMON*

*Chardonnay*

**36 800**

**Vintage, 2006**

*BILLECART-SALMON*

*Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier*

**38 600**

**VENETO, ITALY**

**Prosecco DOCG Brut Millesimato, 2016**

*VILLA SANDI*

*Glera*

**10 400**



**BALTAZÁR**

*Budapest*

— **FEHÉR / WHITE** —

0,75l

**BADACSONY**

**Give Me Five, 2011**

*SANDAHL  
Olaszrizling*

11 900

**Riesling, 2013**

*BENCZE  
Organic  
Riesling*

9 940

**Pinot Gris, 2017**

*SZÁSZI  
Organic  
Pinot Gris*

7 280

**Badacsonyi Olaszrizling, 2017**

*SZÁSZI  
Organic  
Olaszrizling*

6 920

**Kéknyelű, 2015/2017**

*SZÁSZI  
Organic  
Kéknyelű*

9 200

**Boróka, 2017**

*FOLLY ARBORETUM  
Olaszrizling, Szürkebarát, Muskotály*

7 240

**Cédrus, 2016**

*FOLLY ARBORETUM  
Olaszrizling, Szürkebarát*

7 760

**BALATON-FELVIDÉK**

**Sauvignon Blanc, 2017**

*KÁLI KÖVEK  
Sauvignon Blanc*

7 680

**BALATONFÜRED-CSOPAK**

**Száka, 2015**

*FIGULA  
Olaszrizling*

9 480

**DÉL-BALATON**

**Loliense, 2017**

*KONYÁRI  
Sauvignon Blanc, Chardonnay, Olaszrizling*

7 920



# BALTAZÁR

Budapest

## EGER

### Egri Csillag, 2017

BÓJT

*Olaszrizling, Sauvignon Blanc, Leányka, Muskotály*

6 920

### Chardonnay, 2014

VÁMOS ATTILA

*Organic*

*Chardonnay*

11 600

### Leányka, 2008

VÁMOS ATTILA

*Organic*

*Leányka*

13 400

## MÁTRA

### Fáy Sárgamuskotály, 2015

CENTURIO

*Organic*

*Sárgamuskotály*

10 600

## PANNONHALMA

### Sauvignon Blanc, 2017

CSERI

*Sauvignon Blanc*

8 460

### Archeus, 2015/2016

CSERI

*Riesling, Tramini, Sauvignon Blanc, Pinot Blanc*

6 920

## SOMLÓ

### Hárslevelű, 2016

KREINBACHER

*Hárslevelű*

7 380

### Tramini, 2015

SOMLÓI APÁTSÁGI PINCE

*Organic*

*Tramini*

10 700

### Sziklafehér, 2015/2016

MEINKLANG

*Biodynamic*

*Olaszrizling, Juhfark, Hárslevelű*

8 340

### Juhfark, 2013/2014

MEINKLANG

*Biodynamic*

*Juhfark*

10 700

### Juhfark, 2011/2013

SPIEGELBERG

*Organic*

*Juhfark*

13 800

### Nászéjszakák bora, 2013

SPIEGELBERG

*Organic*

*Olaszrizling, Juhfark, Hárslevelű, Furmint*

13 800



# BALTAZÁR

Budapest

<b>Furmint, 2011</b> HOLLÓVÁR Organic Furmint	9 260	<b>Csontos, 2016</b> BOTT Organic Furmint	12 800
<b>TOKAJ</b> <b>Furmint Sec, 2013/2015</b> KIRÁLYUDVAR Organic Furmint, Hárslevelű	11 600	<b>Furmint, 2013</b> BARTA PINCE Organic Furmint	13 400
<b>Vision, 2015</b> HOLDVÖLGY Organic Furmint, Hárslevelű, Kabar	8 840	<b>Nyulászó, 2015/2016</b> PELLE PINCE Organic Furmint	10 900
<b>Expression, 2009/2013</b> HOLDVÖLGY Organic Hárslevelű	14 800	<b>Betsek, 2015/2016</b> PELLE PINCE Organic Furmint, Hárslevelű	10 900
<b>Bomboly, 2007</b> LENKEY Organic Furmint, Hárslevelű	11 400	<b>Szerelmi, 2016</b> DEMETER ZOLTÁN Organic Hárslevelű	16 200
<b>Határi, 2016</b> BOTT Organic Hárslevelű, Furmint	10 900	<b>Birtokbor, 2016</b> DEMETER ZOLTÁN Organic Furmint	10 900



# BALTAZÁR

*Budapest*

<b>Furmint Birsalmás, 2011/2012</b> SAUSKA <i>Furmint</i>	20 800	<b>Percze, 2012</b> SZENT TAMÁS <i>Furmint, Hárslevelű</i>	15 800
<b>Cuvée 105, 2012</b> SAUSKA <i>Hárslevelű, Furmint, Sárgamuskotály</i>	19 800	<b>Mád, 2014</b> SZENT TAMÁS <i>Hárslevelű</i>	7 460
<b>Mád Furmint, 2016</b> SZARKA <i>Organic Furmint</i>	8 840	<b>TOLNA</b> <b>Pinot Gris, 2016</b> GRÁL PINCE <i>Organic Pinot Gris</i>	8 460
<b>Dry Tokaj, 2017</b> BÓDROG BORMŰHELY <i>Organic Furmint, Hárslevelű</i>	8 260	<b>MUZSLA, SLOVAKIA</b> <b>Pinot Blanc, 2016/2017</b> BOTT FRIGYES <i>Organic Pinot Blanc</i>	8 920
<b>Tállya, 2015</b> KALÁKA <i>Organic Furmint</i>	9 560	<b>Sauvignon Blanc, 2016/2017</b> BOTT FRIGYES <i>Organic Sauvignon Blanc</i>	9 480
<b>Green Furmint, 2016</b> PATRICIUS <i>Organic Furmint</i>	7 680	<b>Super Granum, 2015</b> BOTT FRIGYES <i>Organic Juhfark, Furmint, Hárslevelű</i>	13 600



# BALTAZÁR

Budapest

## Vinculum, 2016

BOTT FRIGYES

Organic

Juhfark

18 200

## Szerémi Zöld, 2015

MAURER OSZKÁR

Organic

Szerémi Zöld

9 820

## Olaszrizling, 2016/2017

BOTT FRIGYES

Organic

Olaszrizling

9 120

## BURGENLAND, AUSTRIA

### TO, 2014

VELICH

Organic

Chardonnay, Sauvignon Blanc, Welschriesling

11 200

## Riesling, 2013

CHATEAU BELÁ

Riesling

14 800

## Grüner Veltliner, 2017

MEINKLANG

Biodynamic

Grüner Veltliner

8 260

## KISÚJFALU, SLOVAKIA

### Chardonnay, 2015

MÁTYÁS ANDRÁS

Organic

Chardonnay

8 920

## KAMPTAL, AUSTRIA

### Grüner Veltliner Steinsetz, 2015

SCHLOSS GOBELSBURG

Organic

Grüner Veltliner

11 200

## SZERÉMSÉG, SERBIA

### Bakator 1909, 2013

MAURER OSZKÁR

Organic

Bakator

7 980

## Riesling Gaisberg, 2013

SCHLOSS GOBELSBURG

Organic

Risling

13 460





**BALTAZÁR**

*Budapest*

**STEIERMARK, AUSTRIA**

**„Zieregg“ Sauvignon Blanc, 2011** 22 600  
*TEMENT*  
*Sauvignon Blanc*

**WACHAU, AUSTRIA**

**Riesling vom Stein Federspiel, 2013** 16 200  
*NIKOLAIHOF*  
*Biodynamic*  
*Riesling*

**Riesling Steinriesler, 1998** 24 600  
*NIKOLAIHOF*  
*Biodynamic*  
*Riesling*

**Hinter der Burg Grüner Veltliner, 2014** 12 760  
*PRAGER*  
*Grüner Veltliner*

**Grüner Veltliner Smaragd** 24 200  
**Wachtum Bodenstein, 2013**  
*PRAGER*  
*Grüner Veltliner*

**WAGRAM, AUSTRIA**

**Am Berg, 2016** 9 900  
*BERNHARD OTT*  
*Biodynamic*  
*Grüner Veltliner*

**Der Ott, 2012** 16 400  
*BERNHARD OTT*  
*Biodynamic*  
*Grüner Veltliner*

**MOSEL, GERMANY**

**Riesling vom grauen Schiefer, 2013/2015** 13 900  
*CLEMENS BUSH*  
*Biodynamic*  
*Riesling*

**Juffer Riesling, 2014** 15 800  
*FRITZ HAAG*  
*Riesling*



**BALTAZÁR**

*Budapest*

**PFALZ, GERMANY**

**Riesling Classic, 2017**

*EYMANN  
Biodynamic  
Riesling*

8 920

**Riesling Stückfass Nr.4, 2013**

*EYMANN  
Biodynamic  
Riesling*

11 200

**BRDA, SLOVENIA**

**Lunar, 2008**

*MOVIA  
Organic  
Ribolla*

16 000

**KRAS, SLOVENIA**

**Malvazija, 2003**

*ČOTAR  
Organic  
Malvazija*

10 800

**Vitovska, 2007**

*ČOTAR  
Organic  
Vitovska*

10 800

**RIFNIK, SLOVENIA**

**Organick, 2003**

*URBAJS ACI  
Biodynamic  
Chardonnay, Riesling, Kerner*

13 900

---

**ROSÉ**

0,75l

**BALATONFÜRED-CSOPAK**

**Bella Róza, 2016**

*FIGULA  
Cabernet Sauvignon*

8 640

**DÉL-BALATON**

**Rosé, 2017**

*LÉGLI GÉZA  
Organic  
Kékfrankos, Merlot*

6 800



**BALTAZÁR**

*Budapest*

**VÖRÖS / RED**

0,75l

**BALATON-FELVIDÉK**

**Cabernet Sauvignon, 2011/2012**

*PÁNTLIKA*

*Cabernet Sauvignon*

14 600

**Portugieser, 2008**

*VÁMOS ATTILA*

*Organic*

*Portugieser*

9 260

**BALATONFÜRED-CSOPAK**

**Merlot, 2015**

*FIGULA*

*Merlot*

10 800

**Birtokbor, 2011**

*VÁMOS ATTILA*

*Organic*

*Merlot, Pinot Noir, Syrah*

9 260

**3, 2016**

*FIGULA*

*Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc*

8 360

**Merlot, 2008**

*VÁMOS ATTILA*

*Organic*

*Merlot*

15 200

**Kékfrankos-Merlot, 2014**

*GELLAVILLA*

*Kékfrankos, Merlot*

8 580

**Merlot, 2011**

*VÁMOS ATTILA*

*Organic*

*Merlot*

11 600

**EGER**

**Bikavér Superior, 2013**

*PÓK TAMÁS*

*Organic*

*Kékfrankos, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Pinot Noir, Kadarka*

8 960

**Cabernet Sauvignon, 2006**

*VÁMOS ATTILA*

*Organic*

*Cabernet Sauvignon*

9 260



# BALTAZÁR

Budapest

## **Cabernet Franc, 2008**

VÁMOS ATTILA

Organic

Cabernet Franc

15 200

## **Örökségül, 2011**

HEGYI-KALÓ

Organic

Kékfrankos, Turán

11 200

## **Nagyaszó Cabernet Franc, 2012**

VÁMOS ATTILA

Organic

Cabernet Franc

11 600

## **Áldás Bikavér, 2016**

ST ANDREA

Kékfrankos, Merlot, Cabernet Franc, Pinot Noir,

Syrah, Cabernet Sauvignon, Kadarka, Turán

9 820

## **Cabernet Franc-Syrah-Merlot, 2008**

VÁMOS ATTILA

Organic

Cabernet Franc, Syrah, Merlot

15 200

## **Hangács Bikavér Grand Superior, 2015**

ST ANDREA

Kékfrankos, Cabernet Franc, Merlot, Pinot Noir, Kadarka

13 600

## **Pinot Noir, 2015**

VÁMOS ATTILA

Organic

Pinot Noir

10 600

## **Merengő Bikavér Grand Superior, 2013/2015**

ST ANDREA

Kékfrankos, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Pinot Noir

17 800

## **Syrah, 2008/2013**

VÁMOS ATTILA

Organic

Syrah

9 900

## **ETYEK-BUDA**

### **Érintés, 2016**

SZENTESI

Organic

Cabernet Franc, Merlot

7 680

## **Turán, 2012/2014**

VÁMOS ATTILA

Organic

Turán

13 400

## **MÁTRA**

### **Mocus Turán, 2015**

LOSONCI

Organic

Turán

9 380



# BALTAZÁR

Budapest

## Vitézek Földje, 2012

KARNER  
Organic  
Kékfrankos

15 800

## SOPRON

### Zweigelt, 2012

RÁSPI  
Organic  
Zweigelt

7 840

### Syrah, 2015/2016

WENINGER  
Biodynamic  
Syrah

9 560

### Gneisz és Csillám, 2015

WENINGER  
Biodynamic  
Merlot, Kékfrankos

7 380

### Steiner, 2011

WENINGER  
Biodynamic  
Kékfrankos

13 400

## SZEKSZÁRD

### SXRD, 2016

HEIMANN  
Merlot, Cabernet Franc, Kékfrankos, Sagrantino

7 520

### Merlot, 2016

HEIMANN  
Merlot

8 260

### Kadarka, 2016/2017

HEIMANN  
Kadarka

8 480

### Barbár, 2012

HEIMANN  
Cabernet Franc, Merlot, Tannat, Kékfrankos

19 800

### Bikavér, 2015

HEIMANN  
Kékfrankos, Kadarka, Merlot, Cabernet Franc, Sagrantino

10 800

### Grádus, 2013

SEBESTYÉN CSABA  
Merlot, Cabernet Franc, Sagrantino, Kékfrankos

13 900

### Cabernet Franc, 2013

PÓSTA  
Cabernet Franc  
Organic

9 820



# BALTAZÁR

Budapest

## TOLNA

### **Maestro, 2015/2016**

GRÁL PINCE

Organic

Cabernet Franc, Merlot

9 180

### **Pelzberg, 2016**

GRÁL PINCE

Organic

Kékfrankos

9 560

## VILLÁNY

### **Cuvée 11, 2015**

SAUSKA

Merlot, Kékfrankos, Cabernet Franc

10 800

### **Cuvée 7 Villány, 2015**

SAUSKA

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

17 800

### **Dél, 2014**

SZEMES

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Kékfrankos

9 980

### **Kékfrankos, 2013/2014**

WASSMANN

Biodynamic

Kékfrankos

9 980

### **Portugieser, 2016/2017**

HUMMEL

Organic

Portugieser

7 520

### **Merlot, 2011**

IVÁNYI ZSÓFI

Organic

Merlot

14 400

### **Villányi Cabernet Franc Selection, 2011**

IVÁNYI ZSÓFI

Organic

Cabernet Franc

14 400

## KISÚJFALU, SLOVAKIA

### **Pinot Noir, 2015/2016**

MÁTYÁS ANDRÁS

Organic

Pinot Noir

9 820

## MUZSLA, SLOVAKIA

### **Kékfrankos, 2015**

BOTT FRIGYES

Organic

Kékfrankos

9 820



**BALTAZÁR**

*Budapest*

**MÉNES, ROMANIA**

**Szklabor Kadarka, 2013/2015**

*BALLA GÉZA*

*Kadarka*

11 300

**Szklabor Feketeleányka, 2015**

*BALLA GÉZA*

*Feketeleányka*

11 300

**BURGENLAND, AUSTRIA**

**Pusztá Libre!, 2015**

*CLAUS PREISINGER*

*Biodynamic*

*Zwiegelt, St.Laurent*

8 280

**Blaufränkisch, 2014/2015**

*MORIC*

*Organic*

*Blaufränkisch*

11 200

**KAMPTAL, AUSTRIA**

**Fred Zweiglet, 2011**

*LOIMER*

*Zweigelt*

8 920

**PFALZ, GERMANY**

**Pinot Noir, 2012**

*EYMANN*

*Biodynamic*

*Pinot Noir*

15 800

**BRDA, SLOVENIA**

**Vila Marija Merlot, 2012**

*MOVIA*

*Organic*

*Merlot*

8 920

**KRAS, SLOVENIA**

**Teran, 2004**

*ČOTAR*

*Organic*

*Teran*

10 800



**BALTAZÁR**

*Budapest*

— **ÉDES / SWEET** —

**TOKAJ**

**Tokaji Cuvée Ilona, 0,5l, 2009**

*KIRÁLYUDVAR*

*Organic*

*Furmint, Hárslevelű*

16 200

**Ászú 6 puttonyos, 0,375l, 2013**

*BOTT*

*Organic*

*Hárslevelű, Furmint*

23 500

**Édes Szamorodni, 0,5l, 2013**

*BARTA PINCE*

*Organic*

*Furmint*

14 600

**Tokaj, 0,5l, 2016**

*PELLE PINCE*

*Organic*

*Furmint, Hárslevelű, Sárgamuskotály*

10 700

**Ászú 6 puttonyos 0,5l, 2013**

*PELLE PINCE*

*Organic*

*Furmint, Hárslevelű, Sárgamuskotály*

26 800

**Ahogy termett 0,5l, 2012**

*TOKAJ NOBILIS*

*Organic*

*Furmint*

14 600

**Ászú 5 puttonyos, 0,5l, 2013**

*PATRICIUS*

*Furmint, Hárslevelű*

18 200

**Katinka Late Harvest 0,375l, 2016**

*PATRICIUS*

*Furmint, Sárgamuskotály, Zéta*

8 800

**MOSEL, 0,75l, GERMANY**

**Wehlener Sonnenuhr Spätlese, 2011**

*PRÜM*

*Riesling*

15 800