360° BAR
IGLOO GARDEN

BORLAP / WINES

FEHÉRBOR / WHITE WINE

SOLTÉSZ IRSAI OLIVÉR

RÉGIÓ / REGION: **EGER**

0,15 L | 1 925 Ft | 5,5 EUR

0,75 L | 9 100 Ft | 26 EUR

Megjelenésében világos, árnyalatnyi zöldes tónussal. Illatában a fajtára jellemző tavaszi virágos méhlegelő és bodzavirág dominál. Kerek savai miatt kedvelt kísérője a mindennapi beszélgetéseknek.

Clear in its appearance, with a hint of green tone. Its scent is typical for this sort of grape: a variety of spring flower and elferflower. Tastes like flowers. Great acids, a little CO2, typical of its kind.

KVASSAY SAUVIGNON BLANC

RÉGIÓ / REGION: **VILLÁNY**

0,15 L | 1 925 Ft | 5,5 EUR

0,75 L | 9 100 Ft | 26 EUR

Egészen halvány, zöldessárga szín, jó intenzitású, friss, egresre és reszelt citromhéjra emlékeztető, picit fűszeres illat. Könnyed, közepes korty, friss savtartalmú és jó arányú zamatos bor ízében is citrusos fanyarsággal és az egres ízével.

Very pale greenish yellow color, good intensity, fresh, reminiscent of gooseberry and grated lemon peel, slightly spicy aroma. Light, medium sip, fresh acidity and well-proportioned, juicy wine with citruss tartness and gooseberry flavor in the taste.

IKON CHARDONNAY

RÉGIÓ / REGION: **BALATON**

0,15 L | 2 275 Ft | 6,5 EUR

0,75 L | 9 800 Ft | 28 EUR

A vörösboros pince kedves fehérbora a megszokott formában, fehér virággal, fehér húsú gyümölcsökkel az illatban. A korty gazdag és telt, az évjáratnak köszönhető jó arányokkal, finom savval, jó hosszúsággal. Tartályban erjedt, tartályban érett.

An appealing white wine from the predominantly red wine winery in its usual form, with white flowers and white-fleshed fruits on the nose. The palate is rich and full, with good proportions due to the vintage, fine acidity and good length. Fermented and aged in tanks.

KÁLI KÖVEK REZEDA OLASZRIZLING

RÉGIÓ / REGION: **BALATON**

0,75 L | 12 250 Ft | 35 EUR

A Rezeda a borászat kiindulópontja. Illatában citrusok, alma és körte, a háttérben finom ásványosság. Van benne valami régi idők hangulata. Az a fajta bor, ami szinte visszavisz a prés mellé. Nedves fa, friss must, egyszerű és nagyon szerethető, békebeli ízek.

Rezeda is the starting point of the winery. On the nose, it exudes citrus, apple, and pear with a subtle mineral background. There's a touch of the old times in it – the kind of wine that almost takes you back to the press. Damp wood, fresh must, simple and very lovable, with flavours of the local terroir.

Wi Fi

wifi:
360GUEST
password:
360panorama

Áraink az ÁFÁ-t tartalmazzák. A számla végösszege 15% szervizdíjat tartalmaz. Áraink forintban értendőek. A számlát nem áll módunkban szétbontani.
II. kategória. Üzemeltető: Párizs Tető Kft.

€ 1 EUR = 350 HUF
Felhívjuk figyelmét, hogy banki tranzakció esetén konverziós díj nélkül, Euróban is fizethet. Készpénzes fizetés esetén visszajárót kizárólag Forintban áll módunkban adni.

VAT included. Please note that we charge a 15% service fee. Prices in HUF. Please note that we are unable to split the bill.
Párizs Tető Ltd. Category II.

€ 1 EUR = 350 HUF
Please note, that in case of card payment, you may also pay in Euro without any conversation fee. For cash payments, change can only be given in Hungarian Forint.

YEALANDS SAUVIGNON BLANC

RÉGIÓ / REGION: **ÚJ-ZÉLAND / NEW ZEALAND**

0,75 L **14 700 Ft** | **42 EUR**

A Yealands hisz a fenntartható borkészítésben és az új-zélandi tájjal összhangban lévő, kidolgozott borok létrehozásában. Ananász, rózsaszín grapefruit, zöldborsó és feketeribizli levél bőséges aromái zöld citrusos és ásványi jegyekkel. Ízében telt, élénk és kiegyensúlyozott, hosszú, frissítő lecsengéssel. Élvezze most!

Yealands believes in sustainable winemaking and creating thoughtfully crafted wines that work in harmony with the landscape. Generous aromas of pineapple, pink grapefruit, snow pea and blackcurrant leaf underpinned with green citrus and mineral notes. The palate is full, lively and balanced with a long, refreshing finish. Enjoy now!

SZIJJÁRTÓ ELŐD SAUVIGNON BLANC

RÉGIÓ / REGION: **ETYEK**

0,75 L **14 700 Ft** | **42 EUR**

A Sauvignon Blanc új évjáratához augusztus végétől szeptember végéig szüreteltek, egy hónapon belül hat szüreti nap, hat külön erjesztés, végül egy házasítás. Teljesen reduktív feldolgozás mellett is sikerült az ismerős zöld világot egy csiszoltabb, még rétegzettebb karakter felé lépni. Nagy szó, hogy egy ilyen meleg évjáratban is sikerült érett ízek mellett mindössze 11,5% alkoholtartalommal kiegyensúlyozni.

The new vintage of Sauvignon Blanc was harvested between the end of August and the end of September. Within a single month, there were six picking dates, six separate fermentations, and finally a blend. Despite fully reductive processing, it was possible to move beyond the familiar green profile toward a more refined and layered character. It is a significant achievement that, even in such a warm vintage, the wine remains balanced with ripe flavors and an alcohol content of only 11.5%.

WiFi

wifi:
360GUEST
password:
360panorama

Áraink az ÁFÁ-t tartalmazzák. A számla végösszege 15% szervizdíjat tartalmaz. Áraink forintban értendőek. A számlát nem áll módunkban szétbontani.
II. kategória. Üzemeltető: Párizs Tető Kft.

€ 1 EUR = 350 HUF
Felhívjuk figyelmét, hogy banki tranzakció esetén konverziós díj nélkül, Euróban is fizethet. Készpénzes fizetés esetén visszajárót kizárólag Forintban áll módunkban adni.

VAT included. Please note that we charge a 15% service fee. Prices in HUF. Please note that we are unable to split the bill.
Párizs Tető Ltd. Category II.

€ 1 EUR = 350 HUF
Please note, that in case of card payment, you may also pay in Euro without any conversation fee. For cash payments, change can only be given in Hungarian Forint.

ROZÉ / ROSÉ

SAUSKA ROSÉ

RÉGIÓ / REGION: **VILLÁNY**

0,15 L	1 925 Ft	5,5 EUR
0,75 L	9 100 Ft	26 EUR

Kékfrankos, syrah, merlot házasítás 100%-ban saját szőlőből, precíz, tudatos munka a pincében, reduktív iskolázás. Halvány szín, finom savak, szamóca, barack, frissesség, elegancia.

A blend of Kékfrankos, Syrah and Merlot, made from 100% of Sauska's own grapes, produced with precise, conscious cellar work, reductively. It has a pale colour, fine acidity, strawberry, peach, freshness and elegance.

wifi:
360GUEST
password:
360panorama

Áraink az ÁFÁ-t tartalmazzák. A számla végösszege 15% szervizdíjat tartalmaz. Áraink forintban értendőek. A számlát nem áll módunkban szétbontani.
II. kategória. Üzemeltető: Párizs Tető Kft.

€ 1 EUR = 350 HUF
Felhívjuk figyelmét, hogy banki tranzakció esetén konverziós díj nélkül, Euróban is fizethet. Készpénzes fizetés esetén visszajárót kizárólag Forintban áll módunkban adni.

VAT included. Please note that we charge a 15% service fee. Prices in HUF. Please note that we are unable to split the bill. Párizs Tető Ltd. Category II.

€ 1 EUR = 350 HUF
Please note, that in case of card payment, you may also pay in Euro without any conversation fee. For cash payments, change can only be given in Hungarian Forint.

VÖRÖSBOR / RED WINE

TAKLER MERLOT

RÉGIÓ / REGION: **SZEKSZÁRD**

0,15 L **2 800 Ft** | **8 EUR**

0,75 L **12 250 Ft** | **35 EUR**

A szekszárdi dűlők löszös talajáról szüretelt merlot válogatás és bogyózás után került tartályba, majd az erjedést követően többször használt, öt hektós hordókban érett egy éven át. Intenzív és lendületes, érett tanninokkal, hosszú lecsengéssel.

The Merlot harvested from the Szekszárd vineyards' loess soil was put into tanks after sorting and destemming, then after fermentation it was aged in used, 5-hectolitre barrels for a year. It's an intense and zesty wine with ripe tannins and a long finish.

KONYÁRI KISHEGY

RÉGIÓ / REGION: **BALATON**

0,15 L **3 150 Ft** | **9 EUR**

0,75 L **12 950 Ft** | **37 EUR**

A 2023-as évjárat ismét a két klasszikus bordeaux-i fajta, a cabernet sauvignon és a merlot házasítása. Az illatában érett szilva és édesfűszerek, a háttérben enyhe grafitos, ásványos tónusok. Kóstolva kerek és lendületes: közepesen telt vörösbor, bársonyos, poros tanninnal. A korty szilvás és meggyes, finom hordófűszerekkel és friss gyümölcsösséggel.

The 2023 vintage once again blends the two classic Bordeaux varieties, Cabernet Sauvignon and Merlot. The nose reveals ripe plum and sweet spices, with subtle graphite and mineral undertones in the background. On the palate, it's round and lively: a medium-bodied red with velvety, dusty tannins, with flavours of plum and sour cherry, complemented by subtle spices and fresh fruitiness.

KISS GÁBOR 364 ROUGE

RÉGIÓ / REGION: **VILLÁNY**

0,75 L **14 000 Ft** | **40 EUR**

Gyümölcsös, elegáns villányi vörös házasítás cabernet franc, merlot és cabernet sauvignon fajtákból. Illatában érett erdei gyümölcsök, fekete ribizli és meggy, finom édesfűszeres, gyógynövényes jegyekkel. Kerek, korty, bársonyos tanninokkal és kellemesen hosszú lecsengéssel.

A fruity and elegant red blend from Villány, made from Cabernet Franc, Merlot and Cabernet Sauvignon. Aromas of ripe forest fruits, blackcurrant and sour cherry, complemented by subtle sweet spices and herbal notes. A round, juicy palate with velvety tannins and a pleasantly long finish.

KAIKEN ESTATE CABERNET SAUVIGNON

RÉGIÓ / REGION: **ARGENTÍNA / ARGENTINA**

0,75 L **14 700 Ft** | **42 EUR**

Cabernet az Andok lábánál fekvő Agrelo ültetvényről. Piros bogyós gyümölcsök, menta, eukaliptusz, finom hordós fűszeresség illatban. Sima tannin, intenzív ízek, fajtajelleges gyümölcsök és fűszerek, enyhe vanília a lecsengésben.

A Cabernet from the Agrelo vineyard at the foot of the Andes. Red berry fruit, mint, eucalyptus and subtle barrel spiciness on the nose. Smooth tannins, intense flavours, varietal fruit and spices, with a touch of vanilla on the finish.

Wi Fi

wifi:
360GUEST
password:
360panorama

Áraink az ÁFÁ-t tartalmazzák. A számla végösszege 15% szervizdíjat tartalmaz. Áraink forintban értendőek. A számlát nem áll módunkban szétbontani.
II. kategória. Üzemeltető: Párizs Tető Kft.

€ 1 EUR = 350 HUF
Felhívjuk figyelmét, hogy banki tranzakció esetén konverziós díj nélkül, Euróban is fizethet. Készpénzes fizetés esetén visszajárót kizárólag Forintban áll módunkban adni.

VAT included. Please note that we charge a 15% service fee. Prices in HUF. Please note that we are unable to split the bill.
Párizs Tető Ltd. Category II.

€ 1 EUR = 350 HUF
Please note, that in case of card payment, you may also pay in Euro without any conversation fee. For cash payments, change can only be given in Hungarian Forint.

PEZSGŐ / CHAMPAGNE | PROSECCO

SIG. BROMBE PROSECCO DOC SPUMANTE BRUT ORGANIKUS/ORGANIC

RÉGIÓ / REGION: **OLASZORSZÁG / ITALY**

0,15 L | 3 150 Ft | 9 EUR

0,75 L | 12 950 Ft | 37 EUR

Prosecco-választékunk organikus belépőbora, az ország legmeghatározóbb kooperatív pincéjétől, certifikált területekről, helyi fajtákból, Velence és Rovigo közt húzódó szőlőbirtokokról. 100% glera fajta fiatal tőkékről. Kirobbanó körteillat, finom habzás, szalmasárga szín, barack, alma, akác, orgona.

The entry-level wine of our Prosecco selection comes from the country's most important cooperative winery, from certified organic vineyards between Venice and Rovigo, made from the local variety. 100% Glera from young vines. Explosive pear aromas, subtle bubbles, straw yellow colour, peach, apple, acacia and lilac. It's a fresh, light, untamed wine.

SAUSKA EXTRA DRY

RÉGIÓ / REGION: **TOKAJ**

0,15 L | 3 850 Ft | 11 EUR

0,75 L | 15 750 Ft | 45 EUR

A Sauska Extra Dry a legújabb pezsgő a pince választékában. Komoly alapokra épül, a házasítás tokaji furmint, pinot noir és chardonnay, meghatározó reserve bor mennyiséggel. A dosage megválasztásánál arra törekedtek, hogy az extra dry kategória alján maradva, jó ízléssel és arányérzékkel tegyék izgalmassá, minden értelemben érthetővé és elérhetővé ezt a pezsgőt. Napsárga szín, egyenletes gyöngyözés, illatban méz, birsalma, kajszibarack és érett szőlő. A kortyban lendület és energia, citrusok, sült alma, méz és vanília. Vibrálóan friss és jóleső, kerek, eleven és energikus. Összetétel: furmint, pinot noir, chardonnay. Érlelési idő: minimum 12 hónap. Dosage: 13 g/l.

Sauska Extra Dry is the latest traditional method sparkling wine in the winery's selection. It's built on serious foundations: the blend is composed of Furmint, Pinot Noir and Chardonnay from Tokaj, with a significant amount of reserve wine. When selecting the dosage, they tried to make this sparkling wine exciting, understandable and accessible in every sense, with a good taste and a sense of proportion, while remaining at the lower end of the extra dry category. Sun yellow colour, consistently oozing aromas of honey, quince, apricot and ripe grapes. Zest and energy on the palate with citrus, baked apple, honey and vanilla. It's vibrantly fresh, really pleasant, round, alive and energetic. Composition: Furmint, Pinot Noir, Chardonnay. Ageing time: minimum 12 months. Dosage: 13 g/l.

KREINBACHER PRÉSTIGE BRUT

RÉGIÓ / REGION: **SOMLÓ**

0,75 L | 22 750 Ft | 65 EUR

A birtok legkiemelkedőbb tétele jól strukturált, egyensúlyos, friss karakter. A puha és kellemes habzásban apró buborékok, a hosszú utóízben grapefruit és minerális sósság.

The most outstanding wine of estate is well-structured, balanced and fresh. A soft and gentle blend with tiny bubbles, grapefruit and mineral saltiness on the long finish.

KREINBACHER PRÉSTIGE BRUT MAGNUM

RÉGIÓ / REGION: **SOMLÓ**

1,5 L | 49 000 Ft | 140 EUR

A birtok legkiemelkedőbb tétele jól strukturált, egyensúlyos, friss karakter. A puha és kellemes habzásban apró buborékok, a hosszú utóízben grapefruit és minerális sósság.

The most outstanding wine of estate is well-structured, balanced and fresh. A soft and gentle blend with tiny bubbles, grapefruit and mineral saltiness on the long finish.

Wi Fi

wifi:
360GUEST
password:
360panorama

Áraink az ÁFÁ-t tartalmazzák. A számla végösszege 15% szervizdíjat tartalmaz. Áraink forintban értendőek. A számlát nem áll módunkban szétbontani.
II. kategória. Üzemeltető: Párizs Tető Kft.

€ 1 EUR = 350 HUF
Felhívjuk figyelmét, hogy banki tranzakció esetén konverziós díj nélkül, Euróban is fizethet. Készpénzes fizetés esetén visszajárót kizárólag Forintban áll módunkban adni.

VAT included. Please note that we charge a 15% service fee. Prices in HUF. Please note that we are unable to split the bill.
Párizs Tető Ltd. Category II.

€ 1 EUR = 350 HUF
Please note, that in case of card payment, you may also pay in Euro without any conversation fee. For cash payments, change can only be given in Hungarian Forint.

LEGRAS & HAAS LES VISIONS
BLANC DE BLANCS

RÉGIÓ / REGION: **FRANCIAORSZÁG / FRANCE**

0,75 L **35 000 Ft** | **100 EUR**

A Legras & Haas egy pincészet, mely a filozófiájának és lokációjának köszönhetően a Blanc de Blancs műfajban hisz. Szőlőik minden esetben a grand cru minősített Chouilly település parcelláiból kerülnek kiválogatásra. Egyszerre érett és krémes, mégis vibráló, és a mészköves talajnak köszönhetően végtelenül ásványos. Illatában méz, briós és körte, ízében briós, karamell, finom sósság. Dosage: 9 gramm.

The wine is both ripe and creamy, yet vibrant, with pronounced minerality derived from the limestone soils. On the nose, it shows notes of honey, brioche, and pear; on the palate, brioche, caramel, and a delicate salinity. Dosage: 9 grams.

MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL

RÉGIÓ / REGION: **FRANCIAORSZÁG / FRANCE**

0,75 L **45 500 Ft** | **130 EUR**

Ropogós, klasszikus pezsgő. Remek egyensúlyban a gyümölcs és az élesztős jelleg. Pinot Noir, Pinot Meunier és Chardonnay házasitás, 100 különböző, 30%-ban reserve borokból, a konzisztencia biztositása érdekében.

A crispy and classic champagne with the fruit and the yeast character in great balance. A Pinot Noir, Pinot Meunier and Chardonnay blend from 100 different bases wines, out of which 30% are reserve wines from earlier vintages, in order to provide consistency.

PIPER-HEIDSIECK CUVÉE BRUT

0,75 L **45 500 Ft** | **130 EUR**

RÉGIÓ / REGION: **FRANCIAORSZÁG / FRANCE**

Halvány arany szín, tiszta, friss májusi reggelt idéző illatában tavaszi virágok és citrus, körte, alma és meleg pirítós. Kóstolva friss és különleges, az ananász zamatát egzotikus fűszerek egészítik ki. Champagne és Pezsgő Világbajnokság (CSWWC) 2022 ezüstérem.

Pale golden color, clean, fresh May morning scent reminiscent of spring flowers and citrus, pear, apple and warm toast. It tastes fresh and special, the pineapple flavor is complemented by exotic spices. Champagne and Sparkling World Championship (CSWWC) 2022 silver medal.

PIPER-HEIDSIECK CUVÉE BRUT MAGNUM

1,5 L **105 000 Ft** | **300 EUR**

RÉGIÓ / REGION: **FRANCIAORSZÁG / FRANCE**

Halvány arany szín, tiszta, friss májusi reggelt idéző illatában tavaszi virágok és citrus, körte, alma és meleg pirítós. Kóstolva friss és különleges, az ananász zamatát egzotikus fűszerek egészítik ki. Champagne és Pezsgő Világbajnokság (CSWWC) 2022 ezüstérem.

Pale golden color, clean, fresh May morning scent reminiscent of spring flowers and citrus, pear, apple and warm toast. It tastes fresh and special, the pineapple flavor is complemented by exotic spices. Champagne and Sparkling World Championship (CSWWC) 2022 silver medal.

Wi Fi

wifi:
360GUEST
password:
360panorama

Áraink az ÁFÁ-t tartalmazzák. A számla végösszege 15% szervizdíjat tartalmaz. Áraink forintban értendőek. A számlát nem áll módunkban szétbontani.
II. kategória. Üzemeltető: Párizs Tető Kft.

€ 1 EUR = 350 HUF
Felhívjuk figyelmét, hogy banki tranzakció esetén konverziós díj nélkül, Európán is fizethet. Készpénzes fizetés esetén visszajárót kizárólag Forintban áll módunkban adni.

VAT included. Please note that we charge a 15% service fee. Prices in HUF. Please note that we are unable to split the bill.
Párizs Tető Ltd. Category II.

€ 1 EUR = 350 HUF
Please note, that in case of card payment, you may also pay in Euro without any conversation fee. For cash payments, change can only be given in Hungarian Forint.

360°BAR