

# BOROK

# WINES

Sommelier:

**FOGARASI-FRANK JÁNOS**



# ST. ANDREA PEZSGŐK

KIZÁRÓLAG A ST. ANDREA WINE AND GOURMET BAR-BAN!  
EXCLUSIVELY AT THE ST. ANDREA WINE AND GOURMET BAR!

## ST. ANDREA SPARKLING WINES

		HUF	1 DL	0,75L / BOTTLE
<b>PINOT NOIR</b>	<b>2014</b> method classic, brut nature <b>ROSÉ</b>	<b>1400.-</b>		<b>8400.-</b>
<b>BLANC DE NOIR</b>	<b>2009</b> method classic, brut nature	<b>1600.-</b>		<b>9600.-</b>

# PEZSGŐK

0,75L / ÜVEG

## CHAMPAGNE 0,75L / BOTTLE

<b>VEUVE CLICQUOT</b>	Brut Demi <b>0,375</b>	<b>15900.-</b>
<b>LAURENT PERRIER</b>	Brut	<b>29000.-</b>
<b>BOLLINGER</b>	Special Cuvée Brut	<b>31000.-</b>
<b>RUINART</b>	Brut Rosé	<b>36000.-</b>



ST. ANDREA  
WINE & GOURMET BAR  
BUDAPEST

# FEHÉRBOROK

## WHITE WINES

		HUF	1 DL	0,75L / BOTTLE
<b>SAUVIGNON BLANC</b>	2015 száraz fehérbor	1300.-		8200.-
<b>CHARDONNAY</b>	2015 száraz fehérbor	1380.-		8900.-
<b>FURMINT</b>	2015 száraz fehérbor	1380.-		8900.-
<b>PANAGIA</b>	2015 Egeri Csillag Grand Superior	1460.-		9900.-
<b>EGERSZÓLÁT</b>	2014 <b>CRU</b> Egeri Csillag Grand Superior, száraz fehérbor	1250.-		7700.-

"TERMÉSZETESEN KOMOLYAN FOGLALKOZUNK  
AZ EGERI FEHÉRBOR, AZ EGERI CSILLAG TERMELÉSÉVEL IS...  
ÚGY GONDOLOM, HOGY AZ **EGERI BIKAVÉR ÉS**  
**AZ EGERI CSILLAG AZ A KÉT EGERI BOR,**  
MELY EGYÉRTÉLMŰEN **KÉPVISELNI KÉPES**  
AZ EGERI BORVIDÉKET ÉS MIND A MAGYAR, MIND  
AZ EGERI **ÉRTÉKEK HORDOZÓIVÁ VÁLHAT A VILÁGBAN.**"

"Of course, we seriously deal with  
growing the Eger white wine, the Star of Eger...  
I think that Bull's Blood and  
the Star of Eger are those two wines  
that are capable of representing  
the Eger wine region and can bear the values  
of Hungary and Eger in the world too."



ST.ANDREA

WINE & GOURMET BAR

BUDAPEST

		HUF	1 DL	0,75L / BOTTLE
<b>NAPBOR</b>	<b>2016</b> Egri Cuvée Classicus	<b>880.-</b>		<b>4400.-</b>
	<b>2015</b> Egri Cuvée Classicus	<b>880.-</b>		<b>4400.-</b>
<b>BOLDOGSÁGOS</b>	<b>2015</b> Egri Csillag Grand Superior	<b>1250.-</b>		<b>7700.-</b>
	<b>2013</b> Egri Csillag Grand Superior <b>MAGNUM</b>			<b>14800.-</b>
<b>ÖRÖKKÉ</b>	<b>2015</b> Egri Cuvée Grand Superior	<b>1380.-</b>		<b>8900.-</b>
	<b>2014</b> Egri Cuvée Grand Superior <b>LIMITED</b>	<b>1380.-</b>		<b>8900.-</b>

## ROSÉ BOROK

### ROSE WINES

<b>SZERETETTEL</b>	<b>2016</b> Pinot Noir Rosé	<b>900.-</b>		<b>4900.-</b>
--------------------	-----------------------------	--------------	--	---------------

## ÉDES BOROK

### DESSERT WINES

<b>KEDVES</b>	<b>2015</b> Egri késői szüretelésű hárslevelű <b>0,375L</b>	<b>980.-</b>		<b>4650.-</b>
	<b>2014</b> Egri késői szüretelésű cuvée <b>0,375L</b>	<b>1100.-</b>		<b>4800.-</b>



**ST.ANDREA**  
WINE & GOURMET BAR  
BUDAPEST

# VÖRÖSBOROK

## RED WINES

		HUF	1 DL	0,75L / BOTTLE
<b>KISKADARKA</b>	<b>2015</b> száraz vörösbor	<b>950.-</b>		<b>5800.-</b>
<b>KADARKA</b>	<b>2013</b> száraz vörösbor	<b>1180.-</b>		<b>6800.-</b>
<b>CSAKEGYSZÓVAL</b>	<b>2014</b> Egri Pinot Noir	<b>950.-</b>		<b>5800.-</b>
	<b>2013</b> Egri Pinot Noir	<b>1100.-</b>		<b>6400.-</b>
	<b>2012</b> Egri Pinot Noir <b>MAGNUM</b>			<b>14800.-</b>
	<b>2006</b> Egri Pinot Noir			<b>11800.-</b>
<b>VALÓBAN MÉLTÓ</b>	<b>2009</b> Egri Pinot Noir Superior	<b>2650.-</b>		<b>16800.-</b>
	<b>2012</b> Egri Pinot Noir Superior			<b>25500.-</b>
<b>MYSTERIUM</b>	<b>2014</b> száraz vörösbor	<b>1880.-</b>		<b>12800.-</b>
	<b>2011</b> száraz vörösbor	<b>1880.-</b>		<b>12800.-</b>
	<b>2009</b> száraz vörösbor	<b>2650.-</b>		<b>16800.-</b>
<b>KÉKFRANKOS</b>	<b>2013</b> száraz vörösbor	<b>1460.-</b>		<b>9900.-</b>



**ST.ANDREA**  
WINE & GOURMET BAR  
BUDAPEST

		HUF	1 DL	0,75L / BOTTLE
<b>ÁLDÁS</b>	2015 Egri Bikavér Classicus	980.-	6200.-	
	2011 Egri Bikavér Classicus	1250.-	7700.-	
	2009 Egri Bikavér Classicus <b>MAGNUM</b>		16800.-	
	2008 Egri Bikavér Classicus	1460.-	9900.-	
	2007 Egri Bikavér Classicus	1380.-	8200.-	
<b>HANGÁCS</b>	2013 Egri Bikavér Grand Superior <b>CRU</b>	1880.-	12800.-	
	2012 Egri Bikavér Grand Superior <b>CRU</b>	2590.-	14800.-	
<b>MERENGŐ</b>	2012 Egri Bikavér Superior	2590.-	14800.-	
	2011 Egri Bikavér Superior	2650.-	16800.-	
	2009 Egri Bikavér Superior <b>LIMITED</b>	2750.-	19800.-	
	2008 Egri Bikavér Superior <b>LIMITED MAGNUM</b>		34800.-	
	2007 Egri Bikavér Superior <b>LIMITED</b>	4100.-	29500.-	
	2006 Egri Bikavér Superior <b>LIMITED</b>		32200.-	
<b>NAGY-EGED CUVÉE</b> <b>NAGY-EGED-HEGY</b>	2013 Egri Cuvée Grand Superior	2750.-	19800.-	
	2012 Egri Bikavér Grand Superior <b>CRU</b>		48800.-	

A **NAGY-EGED-HEGYI** DŰLŐ EGÉSZEN **SPECIÁLIS**  
MIKROKLÍMÁVAL RENDELKEZIK.  
A SZINTE MERŐLEGESEN BEESŐ **NAPSUGARAKAT**  
A SZIKLÁS MÉSzkŐ TALAJ SOK HELYEN **VISSZAVERI**,  
ÍGY TÖBB FOKKAL MELEGEBB HŐMÉRSÉKLETET  
HOZ LÉTRE A TALAJ FELSZÍNE FELETT.  
ITT A **TAVASZ** EGÉSZEN **KORÁN ÉRKEZIK...**

The Nagy-Eged Hill vineyard passes  
very special microclimate.

The rocky limestone soil reflects the almost  
perpendicular sun rays at many places,  
generating several degrees  
higher temperatures above the surface.  
Here spring usually comes early...



**ST. ANDREA**  
WINE & GOURMET BAR  
BUDAPEST

# ITALOK

## DRINKS

### VERMOUTH - KESERŰ 8<sup>CL</sup>

	HUF
Martini BIANCO / DRY / ROSSO	800.-
Campari	1100.-

### SCOTCH WHISKY 4<sup>CL</sup>

<b>BLENDED</b> Johnnie Walker BLACK LABEL	1800.-
Johnnie Walker GOLD LABEL	2400.-
Johnnie Walker BLUE LABEL	7000.-

<b>MALT</b> Caol Ila ISLAY MALT	2200.-
Laphroaig ISLAY MALT	2300.-
Monkey Shoulder	1600.-
Oban 14	3200.-

### TENNESSEE WHISKEY 4<sup>CL</sup>

Jack Daniel's - SINGLE BARREL	2500.-
-------------------------------	--------

### IRISH WHISKEY 4<sup>CL</sup>

Jameson	1200.-
---------	--------

### JAPAN WHISKY 4<sup>CL</sup>

Hibiki	3900.-
--------	--------

### TAIWAN WHISKY 4<sup>CL</sup>

Kavalan - EX BOURBON OAK	3200.-
--------------------------	--------

### TEQUILA 4<sup>CL</sup>

Tequila 1800 SILVER	1200.-
---------------------	--------

### GIN 4<sup>CL</sup>

	HUF
Tanqueray	1400.-
Bombay Sapphire	1400.-
Hendrick's	1400.-

### RUM 4<sup>CL</sup>

Bacardi CARTA BLANCA	900.-
Ron Zacapa 23	2800.-

### LIKŐR - LIQUEUR 4<sup>CL</sup>

Jagermeister	900.-
Zwack Unicum	900.-
Zwack Unicum SZILVA	900.-
Zwack Unicum RISERVA	1900.-
Drambuie	1800.-
Amaretto Di Saronno	1200.-
Bailey's 6CL	1000.-

### VODKA 4<sup>CL</sup>

Finlandia	900.-
Russian Standard	1100.-
Grey Goose	2300.-

### COGNAC, ARMAGNAC 4<sup>CL</sup>

Nismes-Delclou XO	3200.-
A.E. Dor NAPOLEON	4400.-
Jean Fillioux TRÉS VIEUX	4800.-
Maxime Trijol	6200.-



## GRAPPA 4<sup>CL</sup>

Marcati MORBIDA / RISERVA	HUF	1200.-
Nonino MOSCATO		1400.-
Poli BARRIQUE 1998		2200.-
Poli CLEOPATRA		2600.-
Berta CASALOTTO 1986		2900.-
Berta TRE SOLI TRE		3600.-
Berta SELEZIONE 1996		6600.-

## PÁLINKA 4<sup>CL</sup>

Márkházi		1900.-
Agárdi		1900.-
Cruxx		1900.-
Árpád		1900.-
Szamosszegi		1900.-

## ÜVEGES SÖR - BOTTLED BEER

Stari MAGYAR KÉZMŰVES SÖR - TÖBB FAJTA		1200.-
HUNGARIAN ARTISAN BEER - SEVERAL TYPES		1200.-
Távoli Galaxis IPA MAGYAR KÉZMŰVES SÖR - TÖBB FAJTA / HUNGARIAN ARTISAN BEER		
Bitburger VILÁGOS SÖR / LAGER BEER		1200.-

## ÜDÍTŐ ITAL - SOFT DRINKS

Cappy rostos gyümölcslevek 0,25L		490.-
NARANCS, ALMA, KAJSZI, ŐSZIBARACK, PARADICSOM		
CAPPY FRUIT JUICES		
ORANGE, APPLE, APRICOT, PEACH, TOMATO		
Szénsavas üdítők 0,25L		490.-
CARBONATED SOFT DRINKS		
COCA-COLA, COKE LIGHT, COKE ZERO, FANTA, SPRITE, KINLEY GYÖMBÉR/GINGER, KINLEY TONIC		
Nestea 0,25L CITROM, BARACK / LEMON, PEACH		490.-
Red Bull 0,25L		650.-

## LIMONÁDÉ - LEMONADE 0,5<sup>L</sup>

Classic limonádé	HUF	750.-
Verjus limonádé		850.-

## HÁZISZÖRP - ORGANIC SYRUP

Tamás Pince LEVENDULA, CITROMFŰ, MÁLNA, BODZA, GYÖMBERŐ, CSOPAKI NYÁR / LAVENDER, LEMONGRASS, RASPBERRY, ELDER, GINGER, "CSOPAK" SUMMER		
3 DL / 0,3L	550.-	5 DL / 0,5L 750.-

---

Frissen préselt narancslé 1 DL		490.-
FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE 0,1L		

---

## ÁSVÁNYVÍZ - MINERAL WATERS

St. Andrea 0,33L		490.-
St. Andrea 0,75L		850.-
San Pellegrino 0,5L		850.-
Acqua Panna 0,5L		850.-

## KÁVÉ & TEA - COFFEE & TEA

Espresso		480.-
Americano		480.-
Macchiato		480.-
Ristretto		480.-
Cappuccino		580.-
Cafe Latte		650.-
Melange		650.-
Ír kávé / IRISH COFFEE		1550.-
Baileys kávé / BAILEYS COFFEE		1550.-

A kávékat koffeinmentesen is kérhetik!

COFFEES ARE ALSO AVAILABLE DECAFFEINATED!

Forró csokoládé / HOT CHOCOLATE		700.-
Tea - Dilmah, Althaus		700.-



ST. ANDREA  
WINE & GOURMET BAR  
BUDAPEST



**„BIZTOS VAGYOK BENNE, HOGY MINDEN „HITHŰ” BORÁSZ  
ARRA VÁGYIK, HOGY OLYAN TERMÉKET KÉSZÍTSEN EGYSZER,  
MELY IGAZÁN NAGY ELISMERTSÉGET EREDMÉNYEZ A BOR,  
A BIRTOK ÉS ÖNNÖN SZAKMAI MEGÍTÉLÉSE SZEMPONTJÁBÓL.  
EZ ÉLTET, HAJT ÉS ŐSZTÖNÖZ BENNÜNKET. SZERETNÉNK  
BEBIZONYÍTANI, HOGY MI IS KÉPESEK VAGYUNK IGAZI  
ALKOTÁSOKRA, KÉPESEK VAGYUNK FELEJTHETETLEN  
GYÖNYÖRÖKET NYÚJTÓ BOROK KÉSZÍTÉSÉRE. ÉS HA VALAKI  
ELÉR A MINŐSÉGI SZINT EME NAGYSÁGÁRA, MELYET  
TÖRETLENÜL, ÁLLHATATOSAN, ÉVTIZEDEKEN ÁT KÉPES  
MEGTARTANI, MÉLTÁN VÁLHAT BIRTOKA PRESZTIZS BIRTOKKÁ  
ÉS TERMÉKE IKONBORRÁ, MELY TOVÁBBI LELKES  
BORÁSZOK ŐSZTÖNZŐJE LEHET.”**

I am sure that every “devoted” wine grower longs for making such a product in the future which will win great recognition for the wine, for the vineyard and for their own professional self-esteem. This intention invigorates, drives and motivates us we would like to prove that we can also create something grand, we can make wines offering unforgettable pleasures. And once we have reached this high level at quality, and we have been able to keep it with undiminished perseverance for decades, then we will have such prestigious vineyards and iconic wines that can stimulate enthusiastic wine makers of the future.

**DR. LŐRINCZ GYÖRGY**

bortermelő / wine grower



**ST. ANDREA**

**SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCÉSZET**

**VINEYARD AND WINERY**

H-3394 Egerszalók,

Ady Endre u. 88.

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