



Domus Vinorum Borház borkóstoló és borkorcsolya ajánlata

-Domus Vinorum Wine house wine tasting offer-



Borkorcsolya tál:

1. variáció:

Magyaros ízelítő kézmíves termékekből

- Házi szarvasszalámi*
- Mangalicakolbász*
- Libatepertő*
- Natúr és fokhagymás juhsajt*
- Érlelt kecskesajt*
- Fűszervaj*
- Friss zöldségek*
- Aszalt szilva, alma és dió*
- Házi kenyér*



Sajtszelekció a választott borkóstolóhoz igazítva

Ára: kérje egyedi ajánlatunkat.



Libamáj kóstoló tokaji aszúval

Libamájpástétom tokaji zselében, mazsolával.

Rozmaringos libamájpástétom gombával

Hideg libamáj, natúr

Hideg libamáj mandulával és áfonyalekvárral

Tokaj, Fanni Kertje – Szamorodni (száraz)

Tokaj, Oremus – Csillagút Szamorodni (édes)

Tokaj, Gróf Degenfeld– Aszú 5 puttonyos



Sajtok és borok párosítása:

Zöldfűszeres kecskesajt / Badacsony, Sabar – Olaszrizling
Érett juhsajt / Villány, Jekl Béla – Cabernet sauvignon barrique
Roquefort / Tokaj, Oremus – Csillagút Édes szamorodni

Magyaros hidegtál 5 tételes borkóstolóval

Borok:



Balaton, Borbély – Gabriella muscat
Tokaj, Gróf Degenfeld – Furmint
Szekszárd, Takler – Kékfrankos
Eger, Thummerer – Bikavér
Tokaj, Oremus – Csillagút Édes szamorodni

Hidegtál:

-Házi szarvasszalámi
-Mangalicakolbász
-Libatepertő
-Natúr és fokhagymás juhsajt
-Érlelt kecskesajt
-Roquefort
-Fűszervaj
-Friss zöldségek
-Aszalt szilva, alma és dió
-Házi kenyér



4 tételes kóstoló kínálatunk

1. variáció:

Pannonhalma / Babarczy Zsuzsa - Olaszrizling

Villány / Jekl – Il primo Rozé

Eger / Bukolyi – Kisfiam cuvée

Tokaj / Árvay -Édesem

2. variáció:

Mátra / Benedek – Epreskert Chardonnay

Pannonhalma / Babarczy Rozé

Szekszárd / Szeleshát Syrah

Tokaj / Oremus - Csillagút Édes szamorodni

3. variáció:

Pannonhalma / Babarczi – Irsai Olivér

Tokaj / Lenkey Furmint

Szekszárd / Szeleshát - Oroszlán

Tokaj / Fanni Kertje - Aszú 5 puttonyos

4. variáció:

Badacsony / Török Csaba Olaszrizling

Mátra / Benedek Pinot noir

Villány / Ipacs-Szabó Nászút helyett

Tokaj / Árvay Édesem



5 tételes kóstoló kínálatunk

1. variáció:

Badacsony / Sabar Olaszrizling

Mátra / Benedek Öregtőkék Hárslevelű

Villány / Jekl Pinot Noir

Szekszárd / Merfelsz Bikavér

Tokaj / Oremus Édes Szamorodni

2. variáció:

Pécs / Lisicza - Zöldvelteli

Mór / Molnár – Gold ezerjő

Szekszárd / Szeleshát - Oroszlán

Villány / Günzer – Bocor Syrah selection

Tokaj / Oremus -Csillagút édes szamorodni

6 tétel kóstoló kínálatunk

1. variáció:

Tokaj / Lenkey Furmint

Badacsony / Borbély Kómagas Rizling

Villány / Jekl – Il primo Rosé

Szekszárd / Takler Kékfrankos

Ménes / Balla Géza Feketeleányka

Tokaj / Fanni Kertje -Aszú 5 puttonyos

2. variáció:

Mátra / Benedek Epreskert Chardonnay

Badacsony / Borbély Kéknyelű

Szekszárd / Takler-Rozé

Szekszárd / Merfelsz Kadarka

Badacsony / 2HA Shiraz

Tokaj / Fanni Kertje– 5 puttonyos

Ház borai

1. variáció

Kunság / Font – Cserszegi Fűszeres

Mátra / Kiss Attila – Cabernet Sauvignon

Tokaj / Oremus-Csilagút Édes Szamorodni

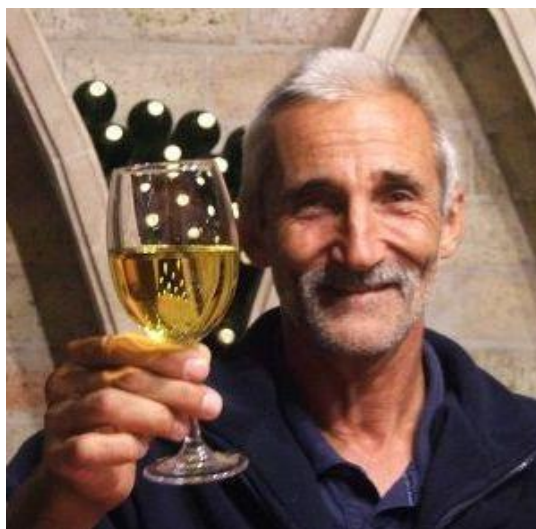
2. variáció:

Kunság / Font – Cserszegi Fűszeres

Balaton / Nagy és Nagy - Rozé

Mátra / Kiss Attila – Cabernet Sauvignon

Tokaj / Oremus-Csilagút Édes Szamorodni



3. variáció:

Balaton / Borbély Fröccsnek is jó Olaszrizling

Kunság / Font – Cserszegi Fűszeres

Balaton / Nagy és Nagy - Rozé

Mátra / Kiss Attila – Cabernet Sauvignon

Tokaj / Oremus-Csillagút Édes Szamorodni

Csapatépítés a bor jegyében

Borfelismerő verseny

Kérje egyedi ajánlatunkat!

Pálinka kóstoló

Schizler, Brill, Spiritus primus pálinkák 15 ízben

Kérje egyedi ajánlatunkat!

English version:

Cold dishes for winetasting menus:

1. variation:

Mixed plate of hungarian handmade products:

- Venison salami*
- Mangalitsa sausage*
- Goose cracklings*
- Nature and garlic flavoured goat cheese*
- Aged goat cheese*
- Spicy butter*
- Fresh vegetables*
- Sun dried plum, apple and walnut*
- Home made bread*



Mixed cheese plate selected for your chosen wine menu

Price: please inquiry



Goose liver tasting with Tokaji wines

Goose liver in tokaji jelly and raisins

Rosemary flavoured goose liver paté with mushroom

Cold goose liver

Cold goose liver with almond and raspberry jam

Tokaj, Fanni Kertje – Szamorodni (száráz)

Tokaj, Oremus – Csillagút Szamorodni (édes)

Tokaj, Gróf Degenfeld– Aszú 5 puttonyos



Cheese and wines:

Green herbs flavoured goat cheese / Badacsony, Sabar – Olaszrizling

Aged goat cheese / Villány, Jekl Béla – Cabernet sauvignon barrique

Roquefort / Tokaj, Oremus – Csillagút Édes szamorodni

Cold plate with 5 kind os wines

Wines:



Balaton, Borbély – Gabriella muscat

Tokaj, Gróf Degenfeld – Furmint

Szekszárd, Takler – Kékfrankos

Eger, Thummerer – Bikavér

Tokaj, Oremus – Csillagút Édes szamorodni

Cold plate:

-Venison salami

-Mangalitsa sausage

-Goose cracklings

-Nature and garlic flavoured goat cheese

-Aged goat cheese

-Roquefort

-Spicy butter

-Fresh vegetables

-Sun dried plum, apple and walnut

-Home made bread



4 kind of wines

1. variation:

Pannonhalma / Babarcsi Zsuzsa - Olaszrizling

Villány / Jekl – Il primo Rosé

Eger / Bukolyi – Kisfiat cuvée

Tokaj / Árvay -Édesem

2. variation:

Mátra / Benedek – Epreskert Chardonnay

Pannonhalma / Babarcsi Rosé

Szekszárd / Szeleshát Syrah

Tokaj / Oremus - Csillagút Édes szamorodni

3. variation:

Pannonhalma / Babarczi – Irsai Olivér

Tokaj / Lenkey Furmint

Szekszárd / Szeleshát - Oroszlán

Tokaj / Fanni Kertje - Aszú 5 puttonyos

4. variation:

Badacsony / Török Csaba Olaszrizling

Mátra / Benedek Pinot noir

Villány / Ipacs-Szabó Nászút helyett

Tokaj / Árvay Édesem



5 kind of wines

1. variation:

Badacsony / Sabar Olaszrizling

Mátra / Benedek Öregtőkék Hárslevelű

Villány / Jekl Pinot Noir

Szekszárd / Merfesz Bikavér

Tokaj / Oremus Édes Szamorodni

2. variation:

Pécs / Lisicza - Zöldvelteli

Mór / Molnár – Gold ezerjő

Szekszárd / Szeleshát - Oroszlán

Villány / Günzer – Bocor Syrah selection

Tokaj / Oremus -Csillagút édes szamorodni

6 kind of wines

1. variation:

Tokaj / Lenkey Furmint

Badacsony / Borbély Kőmagas Rizling

Villány / Jekl – Il primo Rosé

Szekszárd / Takler Kékfrankos

Ménes / Balla Géza Feketeleányka

Tokaj / Fanni Kertje -Aszú 5 puttonyos

2. variation:

Mátra / Benedek Epreskert Chardonnay

Badacsony / Borbély Kéknyelű

Szekszárd / Takler-Rosé

Szekszárd / Merfesz Kadarka

Badacsony / 2HA Shiraz

Tokaj / Fanni Kertje– 5 puttonyos

House wines

1. variation

Kunság / Font – Cserszegi Fűszeres

Mátra / Kiss Attila – Cabernet Sauvignon

Tokaj / Oremus-Csilagút Édes Szamorodni

2. variation:

Kunság / Font – Cserszegi Fűszeres

Balaton / Nagy és Nagy - Rozé

Mátra / Kiss Attila – Cabernet Sauvignon

Tokaj / Oremus-Csilagút Édes Szamorodni



3. variation:

Balaton / Borbély Fröccsnek is jó Olaszrizling

Kunság / Font – Cserszegi Fűszeres

Balaton / Nagy és Nagy - Rozé

Mátra / Kiss Attila – Cabernet Sauvignon

Tokaj / Oremus-Csillagút Édes Szamorodni

Pálinka tasting

Schizler, Brill, Spiritus primus pálinka more than 15 kind of flavour