



Domus Vinorum Borház



Our guest may enjoy our organized wine-, spirit- and champagne tastings under the parlor in our wine-cellar system of 550m².

Get acquainted with Hungarian wines with the helps of our sommelier.

Combine wine-tasting with lunch or dinner!

You don't have to travel to the countryside, or go to a restaurant with your foreign trading partners. We offer a wide range of special programs at a special place.

Enjoy our unique wine-cellar in downtown at Budapest.

Prices are includes:

-0,7dl wine / each course

-club soda

-non gas mineral water

Depending on your request, private rooms are available!

WINE-DINNER MENUS:

Menu 1.

Pikáns vadmalac leves tejfellel
Savoury wild-boar soup with sour cream
Szekszárd, Merfelsz – Kadarka



Rozéra sült kacsamell, párolt körtével és dödöllével
Roasted duck breast served with steamed pear and home made potato dumpling
Villány, Jekl Béla – Pinot Noir selection



Vargabéles karamellel
Cottage cheese pie with raisin served with caramel sauce
Tokaj, Oremus – Csillagút Édes Szamorodni



Ajánlati árunk a fenti menüsorra:
-Price-

Menu 2:

Szürkeharcsa terrine zellerrel-citromfűvel

Catfish terrine with celery and lemongrass

Balaton, Homola borház – 100% Rizling



Burgonya krémleves mangalicakolbász chips-vel, szarvasgombaolajjal illatosítva
Potato cream soup topped with mangalica pork sausage chips flavoured with truffle oil

Mátra, Szőke Mátyás - Chardonnay



Vörösboros marhapörkölt, erdei gombás tarhonyával, házi savanyúsággal

Beef stew cooked in red wine served with home made pickle and pasta garnished with wild mushrooms

Szekszárd, Szeleshát Pinot Noir



Rigó jancsi málnaraguval

Chocolate mousse cake with raspberry ragout

Eger, Bukolyi - Kisfiam



Ajánlati árunk a fenti menüsorra:

-Price-

Menu 3.

Róka gombás nyúl pástétom pirított kaláccsal
Rabbit paté with chanterelle served with sweet brioche
Tokaj, Lenkey – Furmint selection



Kapros-citromos lazacleves
Salmon soup seasoned with dill and lemon
Szekszárd, Szeleshát – Rozé

Sült mangalica karaj, hagymás-vajas galuskával, paprikamártással
Roasted mangalica pork chop served with onion-butter dumpling garnished with paprika sauce
Ménes, Balla Géza – Kékfrankos



Túrógombóc borban párolt körtével, vanília öntettel szervírozva
Cottage cheese dumpling with vanilla dressing
Tokaj, Fanni Kertje – 5 puttonyos aszú



Ajánlati árunk a fenti menüsorra:
-Price-

Menu 4.

Welcome:

-Pannonhalma, Babarcsi Zsuzsa – Kékfrankos Rozé-

Cukkini krémleves koktélrákkal

*Zucchini cream soup with gamberini
Mátra, Szőke Mátyás – Zöldveltelini*

Marhahússal töltött derelye diós-kéksajt mártással

*Beef ragout stuffed pasta garnished with walnut bluecheese sauce
Tokaj, Fanni Kertje - Dry Szamorodni*



Ropogós kacsacomb, párolt almával házi káposztás tésztával

*Roasted duck leg served with steamed apple and home made cabbage pasta
Villány, Jekl Béla - Pinot Noir selection*



Szedres-áfonyás csokoládé szelet mandulával

*Chocolate cake with blackberry, cranberry and almond
Ménés, Balla Géza - Feketeleányka*



Ajánlati árunk a fenti menüsorra:

-Price-

Menu 5.

Welcome: Chapel hill – pinot grigio sparkling

Zeller saláta füstölt libamellel, dióval

*Cellery salad with smoked goose breast and walnut
Sopron, Vincellér – Zöldveltelini*

Sültpaprika krémleves kecskesajttal

Creamy roasted paprika soup with goat cheese

-

Yorkshire-i vaddisznóragu almás burgonyakrokettel

*Wildboar ragout cooked in brown sauce and blueberry with apple flavoured croquette
Eger, Bukolyi – Kisfiam*

Francia csokitorta málnahabbal

*French chocolate cake with raspberry whipped cream
Ménés, Balla Géza - Feketeleányka*

Ajánlati árunk a fenti menüsorra:

Menu 6.

Welcome: Mór, Molnár pince – Paulus Frizzante

Mangalica májpástétom brióssal és szőlő raguval

*Mangalitsa liver paté with brioche and grape ragout
Mátra, Kiss Attila – Tramini*

Fácán erőleves fürjtojással

Pheasant broth with quail egg

-

Szárnyasmáj raguval töltött kacsamell, mézes körtével, tejszínes burgonyapürével

*Duck breast stuffed with chicken liver ragout, served with creamy potato puree
Szekszárd, Takler – Pinot noir*

Túrógombóc mandulaköntösben vanília sodóval

*Cottage cheese dumpling crusted in almond served with vanilla dressing
Tokaj, Fanni kertje – 5 puttonyos aszú*

Menu 7.

Welcome: Garamvári– Blanc fleur extra dry

Libatepertő krém, lilahagyma lekvárral

Goose crackling cream served with red onion marmalade

Badacsony, Istvándy – Vulkán

Tejszínes cékla krémleves kéksajttal

Creamy beetroot soup with blue cheese

-

Báránypörkölt medvehagymás-juhtúrós rétesrel

Stewed lamb with ramsons and goat cheese filled strudel

Villány, Jekl – Pinot Noir

Zserbó szelet vörösboros aszaltszilva raguval

Gerbeaud cake with sundried plum ragout steamed in red wine

Szekszárd, Merfesz – Tsokolata Merlot

Ajánlati árunk a fenti menüsorra:

Menu 8.

Welcome: Chapel hill – pinot grigio sparkling

Jérce galantin rukkola salátán tálalva

Pullet galantine served with rucola salad

Mátra, Benedek – Cserszegi Fűszeres

Tárkonyos borjúragu leves

Tarragon veal soup

-

Csáky mangalicaborda vajás galuskával

Mangalitsa pork roll stuffed with letcho served with home made pasta

Szekszárd, Mészáros – Bodzás Kékfrankos

Karamellás sajtorta bourbon vanília mártással

Cheesecake with caramell and bourbon vanilla cream

Tokaj, Fanni Kertje – 5 puttonyos aszú

Menu 9.

Füstölt pisztráng szeletek ruccolával, olivás bagettel
Smoked trout with fresh rocket served with olive bagette
Mátra, Ludányi – Pinot Gris



Pikáns erdei gombakrém leves
Savoury wild mushroom cream soup
Pannonhalma, Babarcsi Zsuzsa - Rozé



Pácolt sertésszűz érmék, gorgonzolás pappardellével
Marinated pork tenderloin served with papardelle pasta and gorgonzola
Szekszárd, Takler - Kékfrankos



Szürkemarha fehérpecsenye sütve, lencsemártással, burgonyaropogóssal
Hungarian grey-cuttle fillet roasted with lentil sauce served with crunchy potatoes
Eger, Thummerer - Bikavér



Mandarin torta, narancs chutney-val
Mandarin cake with orange chutney
Tokaj, Oremus – Csillagút Édes szamorodni

Ajánlati árunk a fenti menüsorra:
-Price-