

## WINE BY GLASS

Vintage	Name	Area	Grape	Price
<b>SPARKLING</b>				Glass / Bottle
NV	<i>A. Laurent, Brut Reserve</i>	<i>Touraine</i>	<i>1/3 ch, cb, cf</i>	95 / 570
NV	<i>Sauska Blanc de Blancs, Extra Brut</i>	<i>Tokaj-Hegyalja</i>	<i>65 fur, 35 char</i>	135 / 810
NV	<i>Pol Roger, Reserve Brut</i>	<i>Champagne</i>	<i>1/3 ch, pn, pm</i>	160 / 960
<b>WHITE</b>				
2019	<i>W. Von der Mark, 'Allewinden'</i>	<i>Baden</i>	<i>Chardonnay</i>	95 / 570
2024	<i>Légli, János-hegy</i>	<i>Balatonboglár</i>	<i>Riesling</i>	100 / 600
2021	<i>Gilvesy, Váradi</i>	<i>Badacsony</i>	<i>Furmint</i>	120 / 720
2009	<i>Clos Lapeyre, Mantoulan</i>	<i>Juraçon</i>	<i>G, Pt Manseng</i>	140 / 840
2022	<i>Domaine Henri Richard</i>	<i>Côte de Nuits</i>	<i>Aligoté</i>	140 / 840
2023	<i>Jean-Marc Boillot</i>	<i>Bourgogne</i>	<i>Chardonnay</i>	150 / 900
<b>ROSÉ</b>				
2024	<i>Béla és Bandi Rozé</i>	<i>Balatonszőlős</i>	<i>70 bf, 30 mer</i>	90 / 540
<b>RED</b>				
2021	<i>Philippe Colin, Topiary</i>	<i>Franschhoek</i>	<i>Cabernet Sauv.</i>	120 / 720
2022	<i>Henri Le Roy</i>	<i>Côtes du Jura</i>	<i>Poulsard</i>	125 / 750
2019	<i>Takler, 'Primarius'</i>	<i>Szekszárd</i>	<i>Syrah</i>	140 / 840
2022	<i>Domaine Marc Roy</i>	<i>Côte de Nuits</i>	<i>Pinot Noir</i>	145 / 870
2022	<i>A. Gere, 'Solus'</i>	<i>Villány</i>	<i>Merlot</i>	160 / 960
<b>SWEET</b>				Half gl. / Glass / Bottle
2014	<i>Oremus 6 puttonyos Aszú</i>	<i>Tokaj</i>	<i>Furmint, Hárs</i>	110 / 220 / 1.100
<b>FORTIFIED</b>				
2020	<i>Henri Le Roy</i>	<i>Macvin du Jura</i>	<i>Savagnin</i>	125 / 750

***"A bottle of wine contains more philosophy than all the books in the world."***

***- Louis Pasteur***

## SPARKLING BY BOTTLE

Vintage	Name	Area	Grape	Price
<b>SPARKLING</b>				
2022	<i>Weingut Heinrich, Pet Nat</i>	<i>Neusiedlersee</i>	<i>Sankt Laurent</i>	580
NV	<i>Vitteaut-Alberti, 'Agnes'</i>	<i>Bourgogne</i>	<i>Chardonnay</i>	650
2020	<i>Domaine Sparr, Brut</i>	<i>Alsace</i>	<i>Pinot Blanc</i>	700
NV	<i>Sauska, Blanc de Noirs (limited)</i>	<i>Tokaj</i>	<i>Pinot Noir</i>	880
2018	<i>Kreinbacher, 'Égoïste'</i>	<i>Somló</i>	<i>Chardonnay</i>	900

### CHAMPAGNE - NV

NV	<i>Bollinger, 'Special Cuvée', Brut</i>	<i>Champagne</i>	<i>60 pn, 25 ch, 15 pm</i>	780
NV	<i>Pierre Peters, Blanc de blancs, Brut</i>	<i>Mesnil-sûr-Oger</i>	<i>Chardonnay</i>	850
NV	<i>Legras &amp; Haas, 'Intuition', Brut</i>	<i>Champagne</i>	<i>64 ch, 22 pn, 14 pm</i>	850
NV	<i>Bereche &amp; Fils, Brut Réserve</i>	<i>Champagne</i>	<i>35 ch, 30 pn, 35 pm</i>	1.050
NV	<i>Pol Roger, 'Pure'</i>	<i>Champagne</i>	<i>1/3 ch, pn, pm</i>	1.150
NV	<i>Louis Roederer, Collection 245</i>	<i>Champagne</i>	<i>41 ch, 35 pn, 24 pm</i>	1.250
NV	<i>Ruinart, Blanc de Blancs</i>	<i>Reims</i>	<i>Chardonnay</i>	1.300
NV	<i>Krug, Grande Cuvée, 172ème Édition</i>	<i>Reims</i>	<i>44 pn, 36 ch, 20 meu</i>	2.900

***"A magnum is the perfect size for two gentlemen, especially if one of them isn't drinking."***

***- Sir Winston Churchill***

NV	<i>Pol Roger Reserve Brut <b>Magnum</b></i>	<i>Champagne</i>	<i>1/3 ch, pn, pm</i>	2.300
----	---	------------------	-----------------------	-------

### CHAMPAGNE

2016	<i>Pol Roger, Blanc de Blancs</i>	<i>Champagne</i>	<i>Chardonnay</i>	1.300
2015	<i>Pol Roger, Blanc de Blancs</i>	<i>Champagne</i>	<i>Chardonnay</i>	1.350
2015	<i>Dom Perignon</i>	<i>Épernay</i>	<i>51 pn, 49 ch</i>	2.700
2015	<i>Pol Roger, Sir Winston Churchill</i>	<i>Épernay</i>	<i>70 pn, 30 ch</i>	2.800
2011	<i>Krug Vintage</i>	<i>Reims</i>	<i>46 pn, 37 ch, 17 meu</i>	4.600

### SPARKLING ROSÉ

NV	<i>Robert Barbichon Rosé</i>	<i>Côte des Bar</i>	<i>89 pn, 11 pm</i>	680
2018	<i>Champagne Tellier Rosé</i>	<i>Champagne</i>	<i>55 ch, 25 pm, 20 pn</i>	850
2018	<i>Pol Roger Rosé</i>	<i>Champagne</i>	<i>60 pn, 40 ch</i>	1.450
NV	<i>Krug Rosé 28ème Édition</i>	<i>Reims</i>	<i>56 pn, 30 ch, 14 pm</i>	4.400

***"Champagne makes you feel like every day is a Sunday, and surely better days are coming."***

***- Marlene Dietrich***

## WINE BY BOTTLE

Vintage	Name	Area	Grape	Price
WHITE				
22022	<i>Gilvesy, George Cuvée</i>	<i>Badacsony</i>	<i>Ries, Furm</i>	580
2022	<i>Weingut Full, Zellerweg</i>	<i>Mölsheim</i>	<i>Riesling</i>	650
2022	<i>Paul Kubler, 'Les Pierriers'</i>	<i>Alsace</i>	<i>Riesling</i>	720
2022	<i>Figula, Gella</i>	<i>Balatonfüred</i>	<i>Riesling</i>	750
2020	<i>F. E. Trimbach, Grand Cru Brand</i>	<i>Alsace</i>	<i>Riesling</i>	900
2018	<i>F. Schmitt, Grand Cru</i>	<i>Alsace</i>	<i>Riesling</i>	950
2017	<i>Weingut Nikolaihof, 'Smaragd'</i>	<i>Wachau</i>	<i>Riesling</i>	1.250
2018	<i>F. E. Trimbach, Clos Ste. Hune</i>	<i>Alsace</i>	<i>Riesling</i>	2.600
2022	<i>Pernod Belicard, Vieilles Vignes</i>	<i>Bourgogne</i>	<i>Chardonnay</i>	750
2023	<i>Faiveley, Bourgogne Blanc</i>	<i>Bourgogne</i>	<i>Chardonnay</i>	780
2022	<i>V. Girardin, Cuvée Saint Vincent</i>	<i>Bourgogne</i>	<i>Chardonnay</i>	800
2022	<i>Vincent Girardin, Vieilles Vignes</i>	<i>Pouilly-Fuissé</i>	<i>Chardonnay</i>	850
2021	<i>D. Faiveley, 'Les Marnes Blanches'</i>	<i>Bourgogne</i>	<i>Chardonnay</i>	880
2021	<i>Samsara Winery</i>	<i>St. Rita Hills</i>	<i>Chardonnay</i>	1.000
2023	<i>D. Leflaive, Mâcon Verzé Les Chenes</i>	<i>Puligny-Montr.</i>	<i>Chardonnay</i>	1.050
2023	<i>Bader Mimeur, Le Limozin</i>	<i>Côte de Beaune</i>	<i>Chardonnay</i>	1.200
2023	<i>J.M. Boillot, Les Referts, 1er Cru</i>	<i>Puligny-Montr.</i>	<i>Chardonnay</i>	1.400
2022	<i>Vincent Girardin, Les Clous</i>	<i>Côte de Beaune</i>	<i>Chardonnay</i>	1.450
2022	<i>Boyer de Bar, Les Narvaux</i>	<i>Bourgogne</i>	<i>Chardonnay</i>	1.650
2022	<i>Faiveley, Corton-Charlemagne</i>	<i>Côte de Nuits</i>	<i>Chardonnay</i>	3.100
2021	<i>V. Girardin, Batard-Montrachet</i>	<i>Côte de Beaune</i>	<i>Chardonnay</i>	6.900
2023	<i>Billaud-Simon, Petit Chablis</i>	<i>Chablis</i>	<i>Chardonnay</i>	780
2022	<i>Le D. d'Henri, Troesmes, 1er Cru</i>	<i>Chablis</i>	<i>Chardonnay</i>	850
2020	<i>Le D. d'Henri, Fourchaume H. 1er</i>	<i>Chablis</i>	<i>Chardonnay</i>	1.050
2022	<i>Billaud-Simon, Bougros, Grand Cru</i>	<i>Chablis</i>	<i>Chardonnay</i>	1.150
2022	<i>B-Simon, Les Preuses, Grand Cru</i>	<i>Chablis</i>	<i>Chardonnay</i>	1.500
2022	<i>Domaine du Bouchot, Caillottes</i>	<i>Pouilly-Fumé</i>	<i>Sauvignon Blanc</i>	820
2024	<i>Cloudy Bay</i>	<i>Marlborough</i>	<i>Sauvignon Blanc</i>	850
2021	<i>Domaine FL, Chamboureau</i>	<i>Loire</i>	<i>Chenin Blanc</i>	750
2019	<i>W. Bernhard Ott, Am Berg</i>	<i>Wagram</i>	<i>Grüner Veltliner</i>	580
2021	<i>L. Neumayer, 'Schieflage'</i>	<i>Traisental</i>	<i>Grüner Veltliner</i>	650
2020	<i>L. Neumayer, 'der Wein vom Stein'</i>	<i>Traisental</i>	<i>Grüner Veltliner</i>	880
2021	<i>Pietradolce, Etna</i>	<i>Sicily</i>	<i>Carricante</i>	500
2022	<i>P. Scavino, Langhe Bianco, 'Sorriso'</i>	<i>Piemonte</i>	<i>40 ch, 40 sb, 20 vio</i>	620
ROSÉ				
2023	<i>D. Ott - Château Romassan</i>	<i>Bandol</i>	<i>50 mour, 25 cin, 25 gre</i>	980

Vintage	Name	Area	Grape	Price
RED				
2019	Paul Kubler	Alsace	Pinot Noir	700
2022	D. Nathalie Richez, Maranges	Maranges	Pinot Noir	820
2017	Brutocao Family Vineyards	Mendocino	Pinot Noir	900
2021	Bruno Colin, La Fussière, 1er Cru	Maranges	Pinot Noir	980
2022	Domaine Faiveley, Vieilles Vignes	Gevrey-Chamb.	Pinot Noir	1.100
2022	Domaine Faiveley	Vosne-Romanée	Pinot Noir	1.150
2021	Boyer de Bar	Gevrey-Chamb.	Pinot Noir	1.150
2020	Domaine Faiveley, 1er Cru	Nuits-St-Georges	Pinot Noir	1.200
2021	D. Henri Richard, Les Tuileries	Gevrey-Chamb.	Pinot Noir	1.300
2020	Vincent Girardin, Les Noizons	Pommard	Pinot Noir	1.300
2001	Maison Roche de Bellene	Gevrey-Chamb.	Pinot Noir	1.350
2022	D. Marc Roy, Vieilles Vignes	Gevrey-Chamb.	Pinot Noir	1.450
2022	Domaine Marc Roy, Clos Prieur	Gevrey-Chamb.	Pinot Noir	1.650
2022	D. Jean Tardy, Aux Argillas, 1er Cru	Nuits-St-Georg.	Pinot Noir	1.850
2022	V. Girardin, Les Perrières, Grand C.	Aloxe-Corton	Pinot Noir	1.900
2021	Boyer de Bar, 'Corton-Rognet'	Aloxe-Corton	Pinot Noir	2.200
2009	Vincent de Saint-Denis	Pommard	Pinot Noir	2.400
2022	Domaine Jean Tardy, Echezeaux	Vosne-Romanée	Pinot Noir	3.800
2020	Ch. Barrail du Blanc, Grand Cru	Saint Emilion	Bordeauxblend	820
2020	Ch. Montrose, 'La Dame', 2. Cru	Saint-Estéphe	Bordeauxblend	920
2021	Ch. Latour á Pomerol	Pomerol	Bordeauxblend	1.300
2019	Ch. Beychevelle, St.-Julien, 4. Cru	Saint Julien	Bordeauxblend	1.450
2021	Ch. Léoville Poyferré, 2. Cru	Saint Julien	Bordeauxblend	1.750
2014	Ch. P. Baron Longueville, 2. Cru	Pauillac	Bordeauxblend	2.400
2022	D. de la Cotelleraie, 'Le Pigeur Fou'	Touraine	Cabernet Franc	600
2020	D. de la Cotelleraie, Le Vau Jaumier	Touraine	Cabernet Franc	700
2020	A. Gere Villányi Franc, Ördögárok	Villány	Cabernet Franc	950
2020	Maison & D. Les Alexandrins	Hermitage	Syrah	1.050
2020	Clusel-Roch, 'Les Schistes'	Côte-Rôtie	Syrah	1.200
2020	Château de Montlys	Côte-Rôtie	Syrah	1.450
2019	D. Georges Vernay, Maison Rouge	Côte-Rôtie	Syrah	1.950
2021	Château de Beaucastel	Châteauneuf du Pape *		1.650
*30% Mourvèdre, 30% Grenache, 10% Syrah, 10% Counoise, 5% Cinsault, 15% Vaccarèse, Terret Noir				
2011	C. Smith, 'No Bull Syrah', <b>Magnum</b>	Washington	Syrah	2.600

Vintage	Name	Area	Grape	Price
<b>RED</b>				
2024	<i>Márkvárt János</i>	<i>Szekszárd</i>	<i>Kadarka</i>	570
2022	<i>Márkvárt János, Sauli</i>	<i>Szekszárd</i>	<i>Kadarka</i>	900
2020	<i>A. Gere, 'Attila' (limited)</i>	<i>Villány</i>	<i>50 cf, 35 mer, 15 cs</i>	1.850
2004	<i>A. Gere, Kopár (limited)</i>	<i>Villány</i>	<i>40 cs, 40 mer, 20 cf</i>	3.600
2020	<i>Giacomo Grimaldi</i>	<i>Barolo DOCG</i>	<i>Nebbiolo</i>	820
2020	<i>Paolo Scavino</i>	<i>Barolo</i>	<i>Nebbiolo</i>	900
2020	<i>Cantina del Pino</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>Nebbiolo</i>	720
2018	<i>La Ca' Növa, Langhe</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>Nebbiolo</i>	800
2019	<i>Cantina del Pino, Ovello</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>Nebbiolo</i>	950
2021	<i>Bruno Rocca, Rabaja</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>Nebbiolo</i>	1.400
2020	<i>BR &amp; VS Macán Clásico</i>	<i>Rioja</i>	<i>Tempranillo</i>	1.050
2021	<i>Peter Sisseck, Flor de Pingus</i>	<i>Ribera del Duero</i>	<i>Tempranillo</i>	1.700
2021	<i>Pietradolce, Etna</i>	<i>Sicily</i>	<i>Nerello Mascalese</i>	600
2012	<i>Fattoria la Parrina</i>	<i>Tuscany</i>	<i>Sangiovese</i>	900
2018	<i>Silvio Nardi</i>	<i>Brunello di M.</i>	<i>Sangiovese</i>	950
2018	<i>Weingut Heinrich, Leithaberg</i>	<i>Neusiedlersee</i>	<i>Blaufränkisch</i>	700
2016	<i>Krug Gumpoldskirchen</i>	<i>Thermenregion</i>	<i>Tannat</i>	1.100
2015	<i>Krug Gumpoldskirchen, 'Privat'</i>	<i>Thermenregion</i>	<i>Cab. Sauvignon</i>	1.250
2021	<i>Rudolf Fürst, Centgrafenberg</i>	<i>Franken</i>	<i>Spätburgunder</i>	1.300
<b>SWEET</b>				
2013	<i>Oremus Tokaj Eszencia</i>	<i>Tokaj</i>	<i>Furmint, Hárslevelű</i>	5.200
<b>ORANGE</b>				
2022	<i>Gilvesy, Héj</i>	<i>Badacsony</i>	<i>75 gr. velt, 25 furm</i>	520
2021	<i>Domaine Amélie &amp; Charles Sparr</i>	<i>Alsace</i>	<i>75 gewurz, 25 pg</i>	700
<b>SHERRY</b>				
	<i>Bodegas El Maestro Sierra (sweet)</i>	<i>Jerez</i>	<i>Pedro Ximenez</i>	1.400
	<i>Bodegas El Maestro Sierra '1/14' Oloroso (dry)</i>	<i>Jerez</i>	<i>Palomino Fino</i>	1.400

<b>KORK Signatures</b>		
<i>Sguardo</i>		100
<i>3cl Italicus R. Di Bergamoto, sparkling rosé, home-made raspberry brine, rose-raspberry soda, olives</i>		
<i>Sarti Spritz</i>		95
<i>6 cl Sarti Rosa, sparkling wine, sparkling water, lime</i>		
<i>Gin Hass</i>		95
<i>3 cl Gin, mango puree, lemon soda, lime</i>		
<b>SPIRIT</b>		3 cl
<i>Fernet Branca</i>		60
<i>Etter Framboise Waldhimbeere</i>		90
<i>Etter Vieille Orange</i>		110
<i>Foursquare Barbados, 10y Rum</i>		5 cl 120
<b>BEER</b>		
<i>Odense Pilsner</i>	0.33	40
<i>Odense Classic</i>	0.33	40
<b>SOFT DRINKS</b>		
<i>Water (still or sparkling)</i>	0.75	25
<i>Coca Cola</i>	0.25	40
<i>Naturfrisk Ginger Beer</i>	0.275	45
<i>Ebeltoft Lime-Mint</i>	0.25	45
<i>Ebeltoft Cherry</i>	0.25	45
<i>Red Bull</i>	0.25	45

*\*We reserve the right to differ between the online wine list and the bar wine list.*