

ESTERHÁZY
ETYEKI KÚRIA
— HUNGARY —



ISMERJÜK MINDEN TÉTELÜNK TÖRTÉNETÉT
WE KNOW THE STORY OF EACH OF OUR VINTAGES

Szucsó Bence
Chef

Borsos Kitty
Sommelier, Borbár Menedzser // Wine Bar Manager

Mérész Sándor
Főborász // Chief Winemaker



The Most Beautiful Estate in Hungary



Legjobb vidéki rendezvényhelyszín
The best countryside event location

KIEMELKEDŐ ELISMERÉSEINK // OUR HIGHLIGHTED AWARDS

Számos borászati és turisztikai elismerésünk mellett díjaink, amelyekre a legbüszkébbek vagyunk:

In addition to our many wine and tourism recognitions, the awards we are most proud of are the following:

Concours mondial Bruxelles 2023 – Aranyérem, Pinot Noir 2019 // Gold, Pinot Noir 2019

Decanter World Wine Awards 2023 – Ezüstérem, Kékfrankos 2018 // Silver, Blaufränkisch 2018

Fejér Vármegye bora 2023// Wine of Fejér County 2023 – Aranyérem, Pinot Noir 2020 // Gold, Pinot Noir 2020

Winelovers 2023 – Aranyérem, Pinot Noir Válogatás 2018 // Gold, Pinot Noir Selection 2018

Berliner Wine Trophy 2022 – Aranyérem, Sparkling Sauvignon Blanc pezsgő // Gold, Sparkling Sauvignon Blanc

Mondial des Pinots 2020 – Aranyérem, Pinot Noir Válogatás 2017 // Gold, Pinot Noir Selection 2017





ÜDVÖZÖLJÜK BORÁSZATUNKBAN!

Az Etyeki Kúria 1996-ban kezdte meg működését az etyeki Öreghegyen. A hagyományok tisztelete mellett, a kezdetektől fogva innovatív szemléletünkkel váltunk egyre ismertebbé. A régióban elsőként telepítettünk pinot noir szőlőfajtát, mely mára meghatározó fajta lett borászatunk és a borvidék számára is. Boraink és pezsgőink hazai és nemzetközi díjakkal büszkélkedhetnek, ahogyan birtokunk is, mely 2022-ben elnyerte Magyarország Legszebb Borbirtoka címet, 2023-ban a Business Traveller Hungary Business Excellence turisztikai díját.

Főborászunk, Mérész Sándor 2009-ben csatlakozott az Etyeki Kúria csapatához; azóta formálja boraink - egyedi - stílusát, és hangolja össze a helyi tapasztalatokat a legújabb kutatási eredményekkel, továbbá építi be azokba saját nemzetközi - kaliforniai és toszkán tapasztalatait. Munkája elismeréseként Sándor 2013 óta minden évben a „Borászok Borásza” szakmai díj TOP50 jelöltje között szerepel.

Az Etyeki Kúria vendégeiért dolgozó csapatunkat a tudatos tervezés, a harmóniára való törekvés jellemzi, borászatunkat a fenntarthatóság szellemében fejlesztjük. Konyhánkban kizárólag természetes alapanyagokkal dolgozunk, melyeknek jelentős többségét helyi, környékbeli termelőktől szerezjük be, mesterséges ízfokozókat, színezékeket nem használunk. Ételeinket boraink és pezsgőink ízvilága inspirálta, többségük azok felhasználásával készül.

WELCOME TO OUR WINERY!

The Etyek Kúria was founded in 1996 in the “Öreghegy” area of Etyek, quickly earning a reputation for innovation, whilst at the same time carefully respecting traditions. A key milestone was the pioneering planting of our Pinot Noir, which has become one of the definitive grape varieties, not only for the Etyek Kúria, but the whole region as well. Our wines & sparkling wines have won many domestic & international awards, as well the wine estate, which has won the “Most Beautiful Estate in Hungary 2022” and as well in 2023 the estate has won the Business Traveller in Hungary “Business Excellence Award”.

Our head winemaker, Sándor Mérész, joined our team in 2009. Since then, he has been shaping the unique style of our wines, aligning local experiences with the latest research findings and his own international Tuscan and Californian experiences. In recognition of his professional work, Sándor has been one of the fifty nominees for the “Winemakers’ Winemaker” award in Hungary every year since 2013.

Our Etyeki Kúria team works hard through diligent planning, to provide our guests a harmony in our product offering between sustainability and flavour. In our kitchen, we work exclusively with natural ingredients, sourced from local producers, and with no use of any artificial flavours or colourings. Most of our dishes are inspired by the flavours of our wines and champagnes, and we use them as raw materials for our cooking and baking.



ŐSZI/TÉLI ÉTELEINK | TÉTELEINK

Szucsó Bence – Chef az őszi/téli ételkínálatunk tervezésekor tételleink ízvilágát tekintette kiindulópontnak. Az ételeket testesebb, karakteresebb boraink inspirálták. Bence elmélyült színekkel, meleget árasztó ízekkel dolgozik, melyek tökéletes harmóniát alkotnak a csendesebb évszakokkal, ellensúlyozzák a természet ridegségét.

Borsos Kitty – Sommelier, Borbár manager ételleink mellé ajánlott bortételei a „biztonsági zónán” belüli mozgás élményét nyújtják. Kitty használta „8. érzékét”, vendégeinknek pedig mindössze élvezniük kell a borok és ételek tökéletes harmóniája alkotta „harmadik ízt”.

Mérész Sándor – Főborász merészeknek ajánlatai teret adnak kíváncsiságunknak, feszegetik a határokat, új élmények kipróbálására ösztönöznek. Az ételek mellé kínált szokatlanabb tételpárosítások különleges utakat nyitnak meg az ízekről alkotott gondolkodásunkban. A „hüha” élmény borítékolható. Igazi tandemugrás.

AUTUMN/WINTER DISHES | WINES

Bence Szucsó - Chef has taken the flavours of our wines as a starting point when planning the autumn/winter menu. The dishes were inspired by our fuller-bodied, more characterful wines. Bence works with deep colors and warm flavours in perfect harmony with the quieter seasons, balancing the harshness of nature.

Kitty Borsos - Sommelier, Wine Bar Manager's wine pairings with our food, offer the experience of moving within a "safety zone". Kitty has used her "8th sense" and all our guests have to do is enjoy the "third taste" created by the perfect harmony of wine and food.

Sándor Mérész - Chief Winemaker The "Adventurous choices" give space for our curiosity, pushing the boundaries, encouraging us to try new experiences. The more unusual pairings offered with the dishes open up new ways of thinking about flavours. For sure, it is delivering a "wow"! A real tandem jump!

BORLAP // WINE LIST

BUBORÉKOK // BUBBLES

	0,15 l	0,75 l
K Pláne Frizzante White	1 350 Ft	6 750 Ft
H Sparkling Sauvignon Blanc	1 750 Ft	8 750 Ft
H Méthode Charmat	1 650 Ft	8 250 Ft
M Méthode Traditionnelle	-	12 500 Ft

FEHÉRBOROK // WHITE WINES

	0,1 l	0,75 l
H Sauvignon Blanc	1 150 Ft	6 750 Ft
H Chardonnay	1 150 Ft	6 750 Ft

ROSÉ // ROSÉ

	0,1 l	0,75 l
H Kúria Rosé	950 Ft	5 750 Ft

MSP KÍSÉRLETI TÉTELEK // MSP EXPERIMENTS

	0,1 l	0,75 l
M Zenit 2022 (2500 palackszám)	1 200 Ft	7 250 Ft
M Rosé 2022 (2500 palackszám)	1 200 Ft	7 250 Ft
M Narancsbor (2500 palackszám)	1 300 Ft	7 750 Ft

VÖRÖSBOROK // RED WINES

	0,1 l	0,75 l
H Kúria Red	1 150 Ft	6 750 Ft
M Kékfrankos	1 450 Ft	8 750 Ft
M Merlot	1 450 Ft	8 750 Ft
M Pinot Noir	1 550 Ft	9 250 Ft

K = Kezdő // Beginner

H = Haladó // Intermedialy

M = Masterclass // Masterclass

KÜLÖNLEGESSÉGEK // SPECIALTIES

	0,75 l
Pinot Noir válogatás 2018	12 500 Ft
Sopron Blend 2017	13 500 Ft
Chardonnay Magnum 2015	13 500 Ft
Kékfrankos Magnum 2017	16 500 Ft
Pinot Noir Magnum 2017	19 500 Ft
Esterházy (Ausztria) – Estoras Grüner Veltliner	10 500 Ft
Esterházy (Ausztria) – Estoras Pinot Noir	11 500 Ft

FRÖCCSÖK // SPRITZERS

		Sauvignon Blanc	Kúria Rosé
Kisfröccs	1:1	1 250 Ft	1 050 Ft
Hosszútépés	1:2	1 350 Ft	1 150 Ft
Nagyfröccs	2:1	1 950 Ft	1 850 Ft

PÁRLATOK // SPIRITS

	0,04 l	0,35 l
Kékfrankos törkölypálinka	1 100 Ft	9 400 Ft
Pinot Noir törkölypálinka	1 100 Ft	9 400 Ft
Barrique borpárlat	1 480 Ft	18 500 Ft

HIDEG ELŐÉTELEK // COLD APPETIZERS

Krémválogatás mediterrán zöldségekkel

- 2 fő részére (Gm, Lm – 3, 7, 11, 14)

(Tökmagkrém, padlizsánkrém, céklás csicseriborsókrém, olívbogyó, kapribogyó, szárított paradicsom, lilahagyma chutney)

Friss kenyér (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11)

3 950 Ft

Variety of spreads – for 2 people (Gf, Lf, 3, 7, 11, 14)

(Pumpkin-seed, eggplant, beetroot chickpea cream, olives, capers, sun-dried tomatoes, purple onion chutney)

Fresh bread (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11)

► Borajánlat // Wine recommendation

Kitty ajánlata // Kitty's choice: Kúria Red 0,1 l - 1 150 Ft

Merészeknek // Adventurous choice:

Chardonnay 0,1 l - 1 150 Ft. // MSP Rosé 0,1 l - 1 200 Ft

Kúria hidegtál - 2 fő részére (Gm)

Etyeki Kecskesajt Manufaktúra termékei, Flyby

Húsmanufaktúra termékei, zöldségek

Friss kenyér (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11)

6 950 Ft

Kúria - village style – cold platter for 2 people (Gf)

Artisan Goat Cheese & meat products, vegetables

Fresh bread (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11)

► Borajánlat // Wine recommendation

Kitty ajánlata // Kitty's choice:

Sauvignon Blanc 0,1 l - 1 150 Ft. // Kúria Red 0,1 l - 1 150 Ft

Merészeknek // Adventurous choice:

Chardonnay 0,1 l - 1 150 Ft

ELŐÉTEL // APPETIZER

Grillezett kecskesajt rozmaringos körtével, narancsos szilva kosárával

(Gm – 3, 5, 7, 8, 11, 14) Merlot és Sauvignon Blanc tétелеink felhasználásával készül

3 450 Ft

Grilled goat cheese with rosemary pear & orange plum basket

(Gf – 3, 5, 7, 8, 11, 14) Made with Merlot & Sauvignon Blanc wines

► Borajánlat // Wine recommendation

Kitty ajánlata // Kitty's choice: Chardonnay 0,1 l - 1150 Ft.

Merészeknek // Adventurous choice:

MSP Narancsbor // MSP Orange Wine 0,1 l - 1 300 Ft

VEGÁN // VEGAN

Sáfrányos-narancsos rizottó algával, tápiókaszirommal

(Gm, Lm – 9, 14) Kúria Rosé tételünk felhasználásával készül

4 250 Ft

Saffron & orange risotto with seaweed & crab chips

(Gf, Lf – 9, 14) Made with Kúria Rosé wine

► Borajánlat // Wine recommendation

Kitty ajánlata // Kitty's choice: MSP Zenit 0,1 l - 1 200 Ft



Grillezett kecskesajt rozsmaringos körtével, narancsos szilva kosárával
Merlot és Sauvignon Blanc tétéleink felhasználásával készül

Grilled goat cheese with rosemary pear & orange plum basket
Made with Merlot and Sauvignon Blanc wines



Kemencében sült kacsacomb Pinot Noir-ral kandírozott meggymártással,
aszalt meggyes sült polentával

Oven backed duck leg with Pinot Noir candied sour-cherry sauce,
dried sour-cherry polenta

Shiitake gombás szarvasnyak szarvasgombás zsemlegombóccal, pirított vargányagombával - Merlot tételünk felhasználásával készül
Braised deer-neck with shiitake mushroom, truffle bread dumplings & roasted boletus mushroom - Made with Merlot wine





Sáfrányos-narancsos rizottó algával, tápíokaszirrommal - Kúria Rosé tételünk felhasználásával készül

Saffron & orange risotto with seaweed & crab chips - Made with Kúria Rosé wine



Lazac steak sáfrányos-narancsos rizottóval, rák chipsszel
Kúria Rosé tételünk felhasználásával készül

Salmon steak with saffron & orange risotto with crab chips
Made with Kúria Rosé wine



Gesztenyész-meggyes kürtőskalács fahéjöntettel
Pinot Noir tételünk felhasználásával készül

Chestnut sour-cherry filled „Chimney cake” with cinnamon sauce
Made with Pinot Noir wine

FŐÉTELEK // MAIN COURSES

Kemencében sült kacsacomb Pinot Noir-ral kandírozott meggy mártással, aszalt meggyes sült polentával

(Gm – 6, 7, 14)

6 850 Ft

Oven backed duck leg with Pinot Noir candied sour-cherry sauce, dried sour-cherry polenta

(Gf – 6, 7, 14)

► **Borajánlat // Wine recommendation**

Kitty ajánlata // Kitty's choice: Pinot Noir 0,1 l - 1 550 Ft

Shiitake gombás szarvasnyak szarvasgombás zsemlegombóccal, pirított vargányagombával

(1, 3, 6, 7, 9, 14) Merlot tételünk felhasználásával készül

7 250 Ft

Braised deer-neck with shiitake mushroom, truffle bread dumplings & roasted boletus mushroom

(1, 3, 6, 7, 9, 14) Made with Merlot wine

► **Borajánlat // Wine recommendation**

Kitty ajánlata // Kitty's choice: Merlot 0,1 l - 1 450 Ft

Merészeknek // Adventurous choice:

MSP Rosé 0,1 l - 1 200 Ft

Lazac steak sáfrányos-narancsos rizottóval, rák chipsszel

(Gm – 2, 4, 6, 7, 9, 13, 14)

Kúria Rosé tételünk felhasználásával készül

7 250 Ft

Salmon steak with saffron & orange risotto with crab chips

(Gf – 2, 4, 6, 7, 9, 13, 14) Made with Kúria Rosé wine

► **Borajánlat // Wine recommendation**

Kitty ajánlata // Kitty's choice: Kúria Rosé 0,1 l - 950 Ft

Merészeknek // Adventurous choice:

MSP Zenit 0,1 l - 1 200 Ft // Sparkling Sauvignon Blanc 0,15 l - 1 750 Ft

DESSZERTEK // DESSERTS

Csipkebogyós csokoládétorta Merlot habbal, mandulagrillázssal

(Gm - 3, 7, 8, 14)

2 650 Ft

Rosehip chocolate cake with Merlot foam & almond brittle

(Gf – 3, 7, 8, 14)

► **Borajánlat // Wine recommendation**

Kitty ajánlata // Kitty's choice: Merlot 0,1 l - 1 450 Ft

Merészeknek // Adventurous choice:

Kékfrankos // Blaufränkisch 0,1 l - 1 450 Ft

Gesztenyés-meggyes kürtöskalács fahéjöntettel

(1, 3, 5, 6, 7, 8, 11, 14)

Pinot Noir tételünk felhasználásával készül.

Elkészítési idő a rendeléstől számított minimum 17 perc!

2 950 Ft

Chestnut sour-cherry filled „Chimney cake” with cinnamon sauce

(1, 3, 5, 6, 7, 8, 11, 14) Made with Pinot Noir wine.

Preparation time - from the order - is at least 17 minutes!

► **Borajánlat // Wine recommendation**

Kitty ajánlata // Kitty's choice: Kúria Red 0,1 l - 1 150 Ft

Merészeknek // Adventurous choice:

MSP Narancsbor // MSP Orange Wine 0,1 l - 1 300 Ft

// Sparkling Sauvignon Blanc 0,15 l - 1 750 Ft

ALKOHOLMENTES ITALOK // SOFT DRINK



(ETYEKI) SZÖRPÖK // HOMEMADE SYRUPS

Málnaszörp // Raspberry syrup	0,4 l	650 Ft
Bodzasörp // Elderflower syrup	0,4 l	650 Ft
Levendulasörp // Lavender syrup	0,4 l	650 Ft
Szóda // Soda water	0,1 l	100 Ft
Szóda // Soda water	1 l	750 Ft



ETYEKI KÁVÉ // COFFEE

Espresso	650 Ft
Americano	700 Ft
Cappuccino *	950 Ft
Caffè Latte *	950 Ft

* Igény szerint laktózmentes tejjel // Lactose-free milk available on request

* Igény szerint zabtejjel // Oat milk available on request
Zabtej // Oat milk 0,1 l - 200 Ft

SNACK // SNACKS

Pogácsa – 0.15 kg (1, 3, 5, 7, 8, 11) 950 Ft

Scones – 0.15 kg (1, 3, 5, 7, 8, 11)

Friss kenyér (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11) 850 Ft

Fresh bread (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11)

Gluténmentes pékáru - (3 db) (Gm, lm – 5, 6, 8, 11) 1 150 Ft

Gluten-free pastry - (3 pcs.) (Gf, lf – 5, 6, 8, 11)

Focaccia – házi készítés - (0,2 kg) (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11) 1 750 Ft

Focaccia – Homemade - (0.2 kg.) (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11)

ALLERGÉNEK LISTÁJA // ALLERGENS

- | | |
|----------------------------------|--|
| 1 Glutén // Gluten | 9 Zeller // Celery |
| 2 Rákfélék // Crustaceans | 10 Mustár // Mustard |
| 3 Tojás // Egg | 11 Szezámag // Sesame seeds |
| 4 Hal // Fish | 12 Csillagfürt // Lupin |
| 5 Földimogyoró // Peanuts | 13 Puhatestűek // Molluscs |
| 6 Szójabab // Soybeans | 14 Kén-dioxid és szulfidok // Sulphur dioxide and sulphites |
| 7 Tej // Milk | |
| 8 Diófélék // Nuts | |

BORÁSZAT | RENDEZVÉNY | VENDÉGLÁTÁS

Családi-, vagy céges esemény, borkóstoló, borvacsora, meghitt esküvő, elegáns gálarendezvény, nagyszabású konferencia...

Helyszíneink a legkülönbözőbb elképzelések tökéletes színterei.

PAVILON

Tágas, légies, 300 négyzetméteres Pavilonunk, 100 négyzetméter fedett terrasszal kiegészülve 200 főig kényelmes helyszíne lehet bármilyen eseménynek. Önálló kiszolgáló épülettel, 48 férőhelyes parkolóval tavasztól őszig fogadja a nagyszabású eseményeket.

BORBÍRÁLÓ

Főépületünkben található Borbíráló termünkben a nagy üvegfelületek természetközeli, különleges hangulatot teremtenek. A vetítés-, sötétítés-, és hangtechnikával felszerelt terem 60 fő fogadására alkalmas mely tökéletes időjárás esetén összenyitható panoráma-teraszunkkal, mely további 60 fő befogadására képes.

SVÁB PINCE ÉPÜLET

Múltidéző hangulatával birtokunk gyöngyszeme. Sváb Pince épületünk hangulatos 35 négyzetméteres terméhez terasz és gyönyörű kert csatlakozik. Kiszolgáló egységeivel, közvetlen parkolójával, kisebb csoportok kedvelt helyszíne. A felújított, 150 éves autentikus pincében lehetőség nyílik szervezett csapatépítő programok-, családi események-, kislétszámú esküvők lebonyolítására.

További részletek:

<https://etyekikuria.com/pages/rendezvenyhelyszinek>

Foglalás:

✉ event@etyekikuria.com ☎ +36 30 550 7470

WINERY | EVENT | CATERING

Family or corporate event, wine tasting, wine dinner, intimate wedding, elegant gala event, large-scale conference.

Our venues are the perfect setting for a wide variety of ideas.

PAVILION

Our spacious, airy 300 square meter Pavilion, with its 100 m² covered terrace, can comfortably accommodate up to 200 people for any event. With a separate service building and as well as parking space for 48 cars, it welcomes large-scale events from spring to autumn.

WINE TASTING HALL

The large glass "Wine tasting hall" located in our headquarter building creates a unique, close-to-nature atmosphere. Equipped with projectors, lighting technology, and sound system, it can accommodate up to 60 people and can be connected to our panoramic terrace, which can accommodate a further 60 people in perfect weather.

SWABIAN CELLAR BUILDING

With its traditional atmosphere, this building is one of the pearls of our estate. The cozy 35 square meter room of our Swabian Cellar is connected to a terrace and a beautiful garden. With serving units and direct parking, it is a popular venue for small groups. The renovated, 150-year-old authentic cellar offers the possibility to organize team-building programs, family events and small weddings.

Further information:

<https://etyekikuria.com/en/pages/rendezvenyhelyszinek>

Enquiries:

✉ event@etyekikuria.com ☎ +36 30 550 7470



KIEGÉSZÍTŐ INFORMÁCIÓK

Asztalfoglalással egyidőben – előre jelzett esetben cukrászdából és/vagy hivatalos engedéllyel rendelkező termelőhelyről érkező, vásárlást igazoló eredeti számlával, vagy üzemi igazolással rendelkező desszert, torta, bor az alábbi díj ellenében hozható az Etyeki Kúria területére:

- Külső bor behozatala, felszolgálása: 5750 Ft/ palack
- Külső torta behozatala, felszolgálása: 5300 Ft/ torta

Előre nem egyeztetett esetekben élelmiszer az Etyeki Kúria területére nem hozható be.

A számla végösszege 7% szervizdíjat tartalmaz a helyben fogyasztott tételekre.

Áraink forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA összegét.

ADDITIONAL INFORMATION

If agreed in advance at the time of making the reservation, we allow customers to bring to the Etyeki Kúria correctly invoiced, desserts, cakes and wine, from external officially licensed establishments. A small charge will be applied of 5 750 Ft per bottle of external wine, HUF 5 300 for each external cake. We apologise but without pre-agreement we cannot allow non-official products into the Etyeki Kúria.

We will add a 7% service charge for products consumed on the premises.

The prices shown are Hungarian Forints and include all relevant taxes.

www.etyekikuria.com

@etyekikuria



2091 – Etyek, Báthori utca 21.

☎ (36) 22 920 992

✉ → etyek@etyekikuria.com

Borbár // Wine bar → vinoteka@etyekikuria.com

Esküvő // Wedding → wedding@etyekikuria.com

Rendezvény // Event → event@etyekikuria.com

Marketing, kommunikáció, sajtó // Marketing, communication, PR → marketing@etyekikuria.com

ESTERHÁZY
ETYEKI KÚRIA
— HUNGARY —

