

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, melyekre a legbüszkébbek vagyunk:

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

Asia Wine Trophy 2023 – Grand Gold, MSP Zenit 2021

Asia Wine Trophy 2023 – Grand Gold, Pinot Noir 2019

Concours Mondial de 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.



TAVASZI/NYÁRI ÉTELEINK | TÉTELEINK

Szucsó Bence – Chef a tavaszi/nyári ételkínálatunk tervezésekor borászati tételink ízvilágát tekintette kiindulópontnak. Az ételeket frissebb, lágyabb boraink inspirálták. Bence élénkebb színekkel, hűvöset árasztó ízekkel dolgozik, melyek tökéletes harmóniát alkotnak a pezsgő évszakokkal, ellensúlyozzák a természet forróságát.

Borsos Kitty – Sommelier, Borbár Menedzser ételink 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.

SPRING/SUMMER DISHES | WINES

Bence Szucsó - Chef has taken the flavours of our wines as a starting point when planning the spring/summer menu. The dishes were inspired by our fresher and softer wines. Bence works with more lively colors and cool flavours in perfect harmony with the sparkling seasons, balancing the hotness 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	1 450 Ft	6 950 Ft
H Sauvignon Blanc Brut	1 850 Ft	9 250 Ft
H Chardonnay Brut	1 950 Ft	9 750 Ft
M Méthode Traditionnelle	-	14 500 Ft

FEHÉRBOROK // WHITE WINES

	0,1 l	0,75 l
H Sauvignon Blanc	1 250 Ft	6 950 Ft
H Chardonnay	1 350 Ft	7 250 Ft

ROSÉ // ROSÉ

	0,1 l	0,75 l
H Kúria Rosé	1 150 Ft	5 950 Ft

MSP KÍSÉRLETI TÉTELEK (Limitált palackszám) // MSP EXPERIMENTS (Limited edition)

	0,1 l	0,75 l
M Zenit 2022	1 350 Ft	7 250 Ft
M Rosé 2022	1 350 Ft	7 250 Ft
M Narancsbor 2022	1 450 Ft	7 750 Ft

VÖRÖSBOROK // RED WINES

	0,1 l	0,75 l
H Kúria Red	1 450 Ft	7 250 Ft
M Kékfrankos	1 750 Ft	9 450 Ft
M Merlot	1 750 Ft	9 450 Ft
M Pinot Noir	1 850 Ft	9 950 Ft

K = Kezdő // Beginner

H = Haladó // Intermedialy

M = Masterclass // Masterclass

KÜLÖNLEGESSÉGEK // SPECIALTIES

	0,75 l
Pinot Noir válogatás 2019	14 500 Ft
Sopron Blend 2017	15 500 Ft
Chardonnay Magnum 2015	15 500 Ft
Pinot Noir Magnum 2017	21 500 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	1 350 Ft	1 250 Ft
Hosszútépés	1:2	1 450 Ft	1 350 Ft
Nagyfröccs	2:1	2 500 Ft	2 300 Ft

PÁRLATOK // SPIRITS

	0,04 l	0,35 l	0,5 l
Kékfrankos törkölypálinka	1 250 Ft	9 400 Ft	-
Pinot Noir törkölypálinka	1 250 Ft	9 400 Ft	-
Barrique borpárlat	1 680 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)

(Pumpkinseed, 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 - 1 450 Ft

Merészeknek // Adventurous choice:

Chardonnay 0,1 l - 1 350 Ft // MSP Rosé 0,1 l - 1 350 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 assortment served with vegetables

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

► Borajánlat // Wine recommendation

Kitty ajánlata // Kitty's choice:

Sauvignon Blanc 0,1 l - 1 250 Ft. // Kúria Red 0,1 l - 1 450 Ft

Merészeknek // Adventurous choice:

Chardonnay 0,1 l - 1 350 Ft

HIDEG LEVES // COULD SOUP

Lime-os eperkrémleves

burrata-val, bazsalikkal

(Gm – 5, 6, 7, 8, 11, 14)

Kúria Rosé tételünk felhasználásával készült

2 250 Ft

Lime scented strawberry cream soup with burrata & basil

(Gf – 5, 6, 7, 8, 11, 14)

Made with Kúria Rosé wine

► Borajánlat // Wine recommendation

Kitty ajánlata // Kitty's choice:

Sauvignon Blanc 0,1 l - 1 250 Ft

// Pláne Frizzante White 0,15 l - 1 450 Ft

SALÁTA // SALAD

Kúria saláta szegfűborsos sárgabarack dresszingsel és gránátalmával, morzsolt VAGY grillezett kecskesajttal

(Gm – 5, 6, 8, 9, 11, 14)

4 250 Ft

Kúria salad with allspice apricot dressing, pomegranate & crumbled OR grilled goat cheese

(Gf – 5, 6, 8, 9, 11, 14)

► Borajánlat // Wine recommendation

Kitty ajánlata // Kitty's choice:

MSP Zenit 0,1 l - 1 350 Ft

Merészeknek // Adventurous choice:

MSP Narancsbor (MSP Grey Orange wine) 0,1 l - 1 450 Ft



Lime-os eperkrémleves burrata-val, bazsalikkommal
Kúria Rosé tételünk felhasználásával készült

Lime scented strawberry cream soup with burrata & basil
Made with Kúria Rosé wine



Roséra sült kacsamell fahéjas szezámagos paszternákpürével, ribizlivel,
petrezselymes bébirépa-val - Kúria Red tételünk felhasználásával készül

Rosé duck breast with cinnamon & ssesames parsnip purée, redcurrant
& parsley baby carrots - Made with Kúria Red wine

Sertésszűz fűszeres lencsepürével, fényezett kakukkfűves céklával, baconmorzsával - Chardonnay tételünk felhasználásával készült

Pork medallions with spiced red lentil purée, glazed beet root & crumbled bacon - Made with Chardonnay wine





Fogasfilé „mandulatejjel” főtt zellerkrémes tagliatelle tésztával és marinált szárzellerrel - Sauvignon Blanc tételünk felhasználásával készül
Pike perch with almond „milk” cooked tagliatelle pasta & marinated celery - Made with Sauvignon Blanc wine



„Mandulatejjel” főtt zellerkrémes tagliatelle tészta marinált százzellerrel, lassan sült édesburgonyával - Sauvignon Blanc tételünk felhasználásával készül

Almond „milk” cooked tagliatelle pasta with marinated celery & slow baked sweet potato - Made with Sauvignon Blanc wine



Kávés panna cotta házi granolával

Coffee panna cotta with homemade granola

FŐÉTELEK // MAIN COURSES

Sertésszűz fűszeres lencsepürével, fényezett kakukkfűves céklával, baconmorzsával
(Gm, Lm – 5, 6, 8, 9, 11, 14) Chardonnay tételünk felhasználásával készül 6 850 Ft

Pork medallions with spiced red lentil purée,
glazed beet root & crumbled bacon
(Gf, Lf – 5, 6, 8, 9, 11, 14) Made with Chardonnay wine

► Borajánlat // Wine recommendation

Kitty ajánlata // Kitty's choice: MSP Rosé 0,1 l - 1 350 Ft
// Chardonnay 0,1 l - 1 350 Ft

Merészeknek // Adventurous choice:
MSP Narancsbor 0,1 l - 1 450 Ft // Kékfrankos 0,1 l - 1 750 Ft

Roséra sült kacsamell fahéjas szezámgyöngyös
paszternákpürével, ribizlivel, petrezselymes bébiré pával
(Gm - 5, 7, 8, 9, 11, 14) Kúria Red tételünk felhasználásával készül 7 250 Ft

Rosé duck breast with cinnamon & sésames parsnip
purée, redcurrant & parsley baby carrots
(Gf – 5, 7, 8, 9, 11, 14) Made with Kúria Red wine

► Borajánlat // Wine recommendation

Kitty ajánlata // Kitty's choice: Pinot Noir 0,1 l - 1 850 Ft
Merészeknek // Adventurous choice: Sauvignon Blanc Brut pezsgő 0,15 l - 1 850 Ft

Fogasfilé „mandulatejjel” főtt zellerkrémes tagliatelle
tésztával és marinált szárzellerrel
(1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 13, 14)
Sauvignon Blanc tételünk felhasználásával készül 6 850 Ft

Pike perch with almond „milk”
cooked tagliatelle pasta & marinated celery
(1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 13, 14) Made with Sauvignon Blanc wine

► Borajánlat // Wine recommendation

Kitty ajánlata // Kitty's choice: Pláne Frizzante White 0,15 l - 1 450 Ft
Merészeknek // Adventurous choice: MSP Zenit 0,1 l - 1 350 Ft

VEGÁN // VEGAN

„Mandulatejjel” főtt zellerkrémes tagliatelle tészta
marinált szárzellerrel, lassan sült édesburgonyával
(Lm – 1, 3, 5, 6, 8, 9, 14)
Sauvignon Blanc tételünk felhasználásával készül 4 250 Ft

Almond „milk” cooked tagliatelle pasta with marinated
celery & slow baked sweet potato
(Lf - 1, 3, 5, 6, 8, 9, 14) Made with Sauvignon Blanc wine

► Borajánlat // Wine recommendation

Kitty ajánlata // Kitty's choice: Sauvignon Blanc Brut pezsgő 0,15 l - 1 850 Ft
Merészeknek // Adventurous choice: Sauvignon Blanc 0,1 l - 1 250 Ft

DESSZERTEK // DESSERTS

Kávés panna cotta házi granolával (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11, 14)
Coffee panna cotta with homemade granola (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11, 14) 2 450 Ft

► Borajánlat // Wine recommendation

Kitty ajánlata // Kitty's choice: Kúria Red 0,1 l - 1 450 Ft
// Etyeki Kávés - Espresso - 750 Ft
Merészeknek // Adventurous choice: Chardonnay 0,1 l - 1 350 Ft

Narancsos fehér csokoládé ganache mangóval, kókusszal,
mandulával (Gm – 3, 5, 6, 7, 8, 11, 14)
Barrique borpárlat tételünk felhasználásával készül 2 650 Ft

Orange scented white chocolate ganache with mango,
coconut & almonds
(Gf – 3, 5, 6, 7, 8, 11, 14) Made with Barrique spirit of wine

► Borajánlat // Wine recommendation

Kitty ajánlata // Kitty's choice: MSP narancsbor 0,1 l - 1 450 Ft
Merészeknek // Adventurous choice:
Chardonnay 0,1 l - 1 350 Ft // Barrique Borpárlat 0,04 l - 1 680 Ft

ALKOHOLMENTES ITALOK // SOFT DRINKS



(ETYEKI) SZÖRПÖK // HOMEMADE SYRUPS

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



ETYEKI KÁVÉ // COFFEE

Espresso	750 Ft
Americano	850 Ft
Cappuccino *	1 150 Ft
Caffè Latte *	1 350 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 - 300 Ft

SNACK // SNACKS

Pogácsa – 0.15 kg (1, 3, 5, 7, 8, 11) 1 150 Ft

Scones – 0.15 kg (1, 3, 5, 7, 8, 11)

Friss kenyér – 0.3 kg (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11) 1 150 Ft

Fresh bread – 0.3 kg (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 terasszal kiegészülve 180 főig kényelmes helyszíne lehet bármilyen eseménynek. Önálló kiszolgáló épülettel, hangtechnikával, 48 férőhelyes parkolóval tavasztól ősziig 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

Múltidőző 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 180 people for any event. With a separate service building, sound system 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 a következő 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 —

