

SVÁJCI SAJT FONDUE

Allergének   

2 FŐ RÉSZÉRE

- KLASSZIKUS** 21 000 Ft | 60 EUR
Gruyere, Gouda, Cheddar; Felvágott Válogatás, Házi Savanyúságok
- ROPOGÓS SONKA FORGÁCCSAL** 22 050 Ft | 63 EUR
Gruyere, Gouda, Cheddar, Felvágott Válogatás, Házi Savanyúságok
- SZARVASGOMBÁS** 23 100 Ft | 66 EUR
Gruyere, Gouda, Cheddar; Szarvasgomba; Felvágott Válogatás, Házi Savanyúságok

TÉLI FELVÁGOTT ÉS
SAJTVÁLOGATÁS19 250 Ft
55 EUR

Felvágott (Prosciutto Cotto, Pármai Sonka, Coppa, Ventricina) és Sajtvalogatás (Pisztáciás Pecorino, Szarvasgombás Pecorino), Házi Savanyított Zöldségek, Kézműves Bagett

Allergének   EGÉSZBEN SÜLT
CAMEMBERT19 250 Ft
55 EUR

Eredeti Nyerstejes Francia Camembert, Kakukkfű, Fokhagyma, Házi Áfonyalekvár, Sókérges Burgonya, Friss Bagett

Allergének   TOMAHAWK
STEAK (1000g)3 850 Ft / 100g
11 EUR / 100g

Tomahawk Steak, Sókérges Burgonya, Grillezett Spárga és Bébírépa, Kétféle Választható Szósszal: Zöldbors-Mártás, Szarvasgombamártás, Kéksajt-Mártás

Allergének  

LEVESEK

FEHÉRBURGONYA-KRÉMLEVES

3 500 Ft | 10 EUR

Magyaros Fehérburgonya-Krémleves, Kolbászmorzsa, Szarvasgombás Kenyérchips

Allergének:  

ELŐÉTELEK

KACSAMÁJ PÁTÉ

4 900 Ft | 14 EUR

Házi Kacsamáj Pástétom Hízott és Pecsényekacsa Májból Gazdagon Fűszerezve, Házi Savanyított Zöldségek, Áfonyalekvár, Friss Pirított Kalács

Allergének:   

FŐÉTELEK

360 BURGER

6 300 Ft | 18 EUR

Friss Házi Buci, 150g Marhahúspogácsa, Sárga Ír Cheddar, Házi Hagymalekvár, 360 Szósz – Hasábburgonyával

Allergének:     

OMLÓS KACSACOMB

7 000 Ft | 20 EUR

Sült Kacsacomb, Miso-Pasztás Sült Kel, Kakukkfűves Gránátalmaszósz, Lyoni Hagyma

Allergének: 

GRILLEZETT LAZACSTEAK

7 000 Ft | 20 EUR

Grillezett Lazacsteak, Kurkumás Karalábékrém, Grillezett Padlizsán, Cukkini

Allergének:  

VADDISZNÓ SZŰZ

7 000 Ft | 20 EUR

Sous-Vide Vaddisznószűz, Paszternákpüré, Dióba Forgatott Grillezett Paszternák, Erdeigyümölcs-Szósz

Allergének:  

DESSZERTEK

CSOKOLÁDÉ SZUFLÉ

2 800 Ft | 8 EUR

Könnyed Csokoládéfelfújt, Krémes Vanília Sodó

Allergének:   

Infók

€ 1 EUR = 350 HUF // Felhívjuk figyelmét, hogy banki tranzakció esetén konverziós díj nélkül, Euróban is fizethet. Készpénzes fizetés esetén visszajárót kizárólag Forintban áll módunkban adni. Áraink az ÁFÁ-t tartalmazzák. Áraink forintban értendők. A számla végösszege 15% szervizdíjat tartalmaz. A számlát nem áll módunkban szétbontani. II. kategória. Üzemeltető: Párizs Tető Kft.

Allergének

Kedves Vendégeink! Ételeink allergiát és intoleranciát okozó összetevőiről tájékoztódnak felszolgálóinktól!

 glutén |  tejtermék |  hal |  zeller |  mustár |  magvak |  tojás |  rák

FOOD MENU



SOMETHING TO SHARE

SWISS CHEESE FONDUE



Allergenes   

FOR 2 PEOPLE

- **CLASSIC** 21 000 Ft | 60 EUR
Gruyere, Gouda, Cheddar; Cold Cuts Selection, Artisan Pickled Vegetables
- **WITH CRISPY HAM** 22 050 Ft | 63 EUR
Gruyere, Gouda, Cheddar; Cold Cuts Selection, Artisan Pickled Vegetables
- **WITH TRUFFLES** 23 100 Ft | 66 EUR
Gruyere, Truffle Gouda, Cheddar; Truffle; Cold Cuts Selection, Artisan Pickled Vegetables

WINTER CHARCUTERIE BOARD

19 250 Ft
55 EUR

Cold Cuts Selection (Prosciutto Cotto, Parma Ham, Coppa, Ventricina) and Cheese Selection (Pecorino Pistacchio, Truffle Pecorino), Artisan Fermented Vegetables, Artisan Baguette)

Allergenes   

WHOLE BAKED CAMEMBERT

19 250 Ft
55 EUR

Baked French Camembert, Thyme, Garlic, Artisan Blueberry Jam, Salt-Crusted Potatoes, Fresh Baguette

Allergenes   

TOMAHAWK STEAK (1000g)

3 850 Ft / 100g
11 EUR / 100g

Tomahawk Steak with Salt-Crusted Potatoes, Grilled Asparagus and Baby Carrots, Served with a Choice of Two Sauces: Green Peppercorn, Truffles, or Blue Cheese

Allergenes  

SOUPS

CREAMY POTATO SOUP

3 500 Ft | 10 EUR

Hungarian-style Creamy Potato Soup with Sausage Crumbs and Truffle Bread Chips

Allergenes:  

STARTERS

DUCK LIVER PATÉ

4 900 Ft | 14 EUR

Homemade Duck Liver Pâté, Made from Fattened and Roasted Duck Liver, Richly Seasoned, Served with Artisan Fermented Vegetables, Blueberry Jam and Freshly Toasted Brioche

Allergenes:   

MAINS

360 BURGER

6 300 Ft | 18 EUR

Fresh Artisan Bun with 150g Beef Patty, Aged Irish Cheddar, Artisan Onion Jam, 360 Sauce – Served with Fries

Allergenes:    

SOUS-VIDE TENDER DUCK LEG

7 000 Ft | 20 EUR

Roasted Duck Leg with Miso-Glazed Roasted Kale, Thyme and Pomegranate Sauce, Lyon-Style Onions

Allergenes: 

GRILLED SALMON STEAK

7 000 Ft | 20 EUR

Grilled Salmon Steak with Turmeric Kohlrabi Purée, Served with Grilled Eggplant and Courgette

Allergenes:  

WILD BOAR TENDERLOIN

7 000 Ft | 20 EUR

Sous-Vide Wild Boar Tenderloin with Parsnip Purée, Walnut-Crusted Grilled Parsnip and Forest Fruit Sauce

Allergenes:  

DESSERTS

CHOCOLATE SOUFFLÉ

2 800 Ft | 8 EUR

Light Chocolate Soufflé, Creamy Vanilla Custard

Allergenes:   

TRADITIONAL HUNGARIAN GOULASH SOUP

4 200 Ft | 12 EUR

Traditional Hungarian Beef Goulash Soup with plenty of Vegetables, Served with Fresh Baguette

Allergenes:  

FRESH SALMON TARTARE

4 900 Ft | 14 EUR

Freshly Sliced Smoked Salmon with Artisan Avocado Cream, Dill, Pomegranate and Red Onion Concassé, Served with Fresh Baguette

Allergenes:  

STUFFED RED PEPPERS (VEGETARIAN)

5 250 Ft | 15 EUR

Whole Roasted Red Pepper Stuffed with Red Pesto Bulgur and Vegetables, Served with Basil Tomato Sauce

Allergenes: 

CAESAR SALAD

4 900 Ft | 14 EUR

Fresh Lettuce Leaves, Artisan Caesar Sauce, Cherry Tomato, Crouton, Parmesan (Extra Grilled Chicken Breast + 1400Ft / 4 EUR or Extra Prawns 4pcs + 2450 Ft / 7 EUR)

Allergenes:     

BLACK TRUFFLE GNOCCHI

5 600 Ft | 16 EUR

Original Italian Potato Gnocchi with Creamy Artisan Black Truffle Sauce, Grilled Mushrooms and Parmesan

Allergenes:   

SPINACH AND RICOTTA RAVIOLI

5 250 Ft | 15 EUR

Ravioli Stuffed with Spinach and Ricotta

Allergenes:    

HUNGARIAN POPPY SEED BREAD PUDDING

3 150 Ft | 9 EUR

Citrus and Honey Poppy Seed Pudding, Served with Artisan Vanilla Custard

Allergenes:    

Infos € 1 EUR = 350 HUF // Please note, that in case of card payment, you may also pay in Euro without any conversation fee. For cash payments, change can only be given in Hungarian Forint. VAT included. Please note that a 15% service charge is included in the bill. Please note that we are unable to split the bill. Párizs Tető Ltd. Category II.

Allergenes Dear Guests! You can reach more information about allergens and intolerances to our waiters.

 gluten |  dairy |  fish |  celery |  mustard |  nuts |  eggs |  crab

OUR KITCHEN CLOSSES AT 11:00 PM EVERY DAY.



ITALLAP / DRINKS



SIGNATURE KOKTÉLOK / SIGNATURE COCKTAILS



VELVET BLOOM | 4 900 Ft | 14 EUR

Beefeater, Absolut Vanília, Mangó, Eper, Rebarbara
// Beefeater, Absolut Vanília, Mango, Strawberry, Rhubarb



NORTHERN GLOW | 4 900 Ft | 14 EUR

José Cuervo Reposado, Briottet White Cacao, Agave, Kókuszvíz, Mangó, Banán, Passiógyümölcs, Tej // José Cuervo Reposado, Briottet White Cacao, Agave, Coconut Water, Mango, Banana, Passion Fruit, Milk



NUTCRACKER | 4 900 Ft | 14 EUR

9diDANTE Inferno, Briottet Cassis, Vanília, Meggy, Gesztenyehab
// 9diDANTE Inferno, Briottet Cassis, Vanilla, Sour Cherry, Chestnut cream



THE MORNING AFTER | 4 900 Ft | 14 EUR

Havana 3 Years, Briottet Banana, Cold Brew, Mogoró
// Havana 3 Years, Briottet Banana, Cold Brew, Hazelnut



GOLDEN HIVE | 4 900 Ft | 14 EUR

Absolut Pears, Italicus, Méz, Gyömbér
// Absolut Pears, Italicus, Honey, Ginger



WINTER MARKET | 4 900 Ft | 14 EUR

Absolut Blue, 9diDANTE Inferno, Sós Karamell, Alma, Szilva
// Absolut Blue, 9diDANTE Inferno, Salted Caramel, Apple, Plum

FORRÓ KOKTÉLOK / HOT COCKTAILS

360' PUMPKIN SPICE LATTE | 4 900 Ft | 14 EUR

Havana 7 Years, Chambord, Ananász, Rizstej, Pumpkin Spice
// Havana 7 Years, Chambord, Pineapple, Rice Milk, Pumpkin Spice

IRISH COFFEE | 4 900 Ft | 14 EUR

Jameson, Espresso, Barna Cukor, Tejszín
// Jameson, Espresso, Brown Sugar, Cream

HOT TODDY | 4 900 Ft | 14 EUR

Maker's Mark, Citromlé, Méz, Szegfűszeg, Fahéj
// Maker's Mark, Lemon Juice, Honey, Cloves, Cinnamon

FORRÓ CSOKI / HOT CHOCOLATE

KLASSZIKUS FORRÓ CSOKI CLASSIC HOT CHOCOLATE | 3 150 Ft | 9 EUR

BAILEYS-ES FORRÓ CSOKI BAILEYS HOT CHOCOLATE | 4 550 Ft | 13 EUR

FORRALT BOR MULLED WINE 0,3 L | 3 150 Ft | 9 EUR

KLASSZIKUS KOKTÉLOK / CLASSIC COCKTAILS

HUGO	4 550 Ft	13 EUR
APEROL SPRITZ	4 550 Ft	13 EUR
TOMMY'S MARGARITA	4 900 Ft	14 EUR
PALOMA	4 900 Ft	14 EUR
NEGRONI	4 900 Ft	14 EUR
PIÑA COLADA	4 900 Ft	14 EUR
MOSCOW MULE	4 900 Ft	14 EUR
DARK 'N' STORMY	4 900 Ft	14 EUR
ESPRESSO MARTINI	4 900 Ft	14 EUR
CLOVER CLUB	4 900 Ft	14 EUR
PENICILLIN	4 900 Ft	14 EUR
FRANGELICO SOUR	4 900 Ft	14 EUR
TOKYO ICED TEA	5 250 Ft	15 EUR

VODKA**4 CL**

ABSOLUT BLUE		2 800 Ft		8 EUR
ABSOLUT VANILIA		2 800 Ft		8 EUR
ABSOLUT KÖRTE / PEAR		2 800 Ft		8 EUR
BELVEDERE		3 850 Ft		8 EUR
BELUGA NOBLE		3 850 Ft		11 EUR
CÎROC		3 850 Ft		11 EUR
CÎROC COCONUT		3 850 Ft		11 EUR
CÎROC MANGO		3 850 Ft		11 EUR

WHISKY / WHISKEY**4 CL**

JAMESON		2 800 Ft		8 EUR
JACK DANIEL'S		3 150 Ft		9 EUR
MAKER'S MARK		3 500 Ft		10 EUR
GLENFIDDICH 12 YEARS OLD		3 850 Ft		11 EUR
MONKEY SHOULDER		3 850 Ft		11 EUR
WOODFORD RESERVE RYE		4 200 Ft		12 EUR
LAPHROAIG ISLAY MALT 10 YRS OLD		4 550 Ft		13 EUR
TALISKER 10 YEARS SINGLE MALT		4 900 Ft		14 EUR
HIBIKI		9 100 Ft		26 EUR

GIN**4 CL**

BEEFEATER		2 800 Ft		8 EUR
BEEFEATER PINK		2 800 Ft		8 EUR
ROKU		3 500 Ft		10 EUR
BOBBY'S		3 850 Ft		11 EUR
OPERA		3 850 Ft		11 EUR
GIN MARE MEDITERRANEAN		3 850 Ft		11 EUR
HENDRICK'S		3 850 Ft		11 EUR
MONKEY 47		4 550 Ft		13 EUR
NORDES		4 550 Ft		13 EUR

TEQUILA MEZCAL**4 CL**

JOSÉ CUERVO BLANCO		2 800 Ft		8 EUR
JOSÉ CUERVO REPOSADO		2 800 Ft		8 EUR
DEL MAGUEY VIDA MEZCAL		4 200 Ft		12 EUR
PATRÓN SILVER		4 550 Ft		13 EUR
PATRÓN REPOSADO		4 550 Ft		13 EUR
PATRÓN ANEJO		5 600 Ft		16 EUR
CLASE AZUL REPOSADO		16 800 Ft		48 EUR

CALVADOS BRANDY COGNAC**4 CL**

CALVADOS PÂPIDOUX V.S.O.P.		2 800 Ft		8 EUR
METAXA 12 YEARS OLD		3 500 Ft		10 EUR
HENNESSY V.S.		3 850 Ft		11 EUR
HENNESSY V.S.O.P.		4 900 Ft		14 EUR
HENNESSY X.O.		16 800 Ft		48 EUR

RUM CACHAÇA**4 CL**

HAVANA CLUB 3 YEARS OLD		2 800 Ft		8 EUR
HAVANA CLUB 7 YEARS OLD		2 800 Ft		8 EUR
YPIOCA OURO		2 800 Ft		8 EUR
SAILOR JERRY		3 150 Ft		9 EUR
KRAKEN BLACK SPICED		3 150 Ft		9 EUR
BUMBU THE ORIGINAL		3 850 Ft		11 EUR
BRUGAL 1888 DOUBLE AGED		4 550 Ft		13 EUR
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA		4 550 Ft		13 EUR
DON PAPA BAROKO		4 900 Ft		14 EUR

APERITIF / DIGESTIF**4 CL**

CAMPARI		2 800 Ft		8 EUR
JÄGERMEISTER		2 800 Ft		8 EUR
UNICUM		2 800 Ft		8 EUR
UNICUM SZILVA / PLUM		2 800 Ft		8 EUR
UNICUM BARISTA		2 800 Ft		8 EUR
UNCUM RISERVA		3 500 Ft		10 EUR
TUBI 60		3 850 Ft		11 EUR

VERMOUTH**8 CL**

9diDANTE INFERNO ROSSO	3 500 Ft 10 EUR
9diDANTE PURGATORIO DRY	3 500 Ft 10 EUR
9diDANTE PARADISO ROSÉ	3 500 Ft 10 EUR

LIKŐR / LIQUEUR**4 CL**

MALIBU	2 800 Ft 8 EUR
APEROL	2 800 Ft 8 EUR
MIDORI	2 800 Ft 8 EUR
HEERING CHERRY	2 800 Ft 8 EUR
FRANGELICO	2 800 Ft 8 EUR
KAHLUA	2 800 Ft 8 EUR
BAILEYS	2 800 Ft 8 EUR
KWAI FEH	2 800 Ft 8 EUR
PISCO CONTROL	2 800 Ft 8 EUR
D.O.M. BENEDICTINE	2 800 Ft 8 EUR
DISARONNO	2 800 Ft 8 EUR
SAMBUCA RAMAZOTTI	2 800 Ft 8 EUR
OUZO 12	2 800 Ft 8 EUR
LUXARDO MARASCHINO	2 800 Ft 8 EUR
BRIOTTET BANÁN / BANANA	2 800 Ft 8 EUR
BRIOTTET CRÉME DE CASSIS	2 800 Ft 8 EUR
BRIOTTET BODZA / ELDEFLOWER	2 800 Ft 8 EUR
BRIOTTET GYÖMBÉR / GINGER	2 800 Ft 8 EUR
BRIOTTET FEHÉR KAKAÓ / WHITE CACAO	2 800 Ft 8 EUR
ITALICUS ROSOLIO DI BERGAMOTTO	3 850 Ft 11 EUR
CHAMBORD	4 200 Ft 12 EUR

CSAPOLT SÖRÖK / DRAFT BEERS**0,36 L**

SOPRONI LAGER	1 750 Ft 5 EUR
SOPRONI IPA	1 750 Ft 5 EUR
HEINEKEN	1 750 Ft 5 EUR
EDELWEISS	2 100 Ft 6 EUR
STRONGBOW CIDER	2 100 Ft 6 EUR

ÜVEGES SÖRÖK / BOTTLED BEERS**0,33 L**

HEINEKEN	1 750 Ft 5 EUR
HEINEKEN 0,0%	1 750 Ft 5 EUR
GÖSSER NATUR ZITRONE 0,0%	1 750 Ft 5 EUR
GÖSSER BEER SPRITZ STRAWBERRY	1 750 Ft 5 EUR
CORONA EXTRA 0,355 L	2 450 Ft 7 EUR

KÉZMŰVES SÖRÖK / CRAFT BEERS**0,33 L**

CECE SUPER LAGER	2 100 Ft 6 EUR
CECE FRESH IPA	2 100 Ft 6 EUR
CECE BÚZASÖR / WITBIER	2 100 Ft 6 EUR
CECE MEGGYSÖR / CHERRY BEER	2 100 Ft 6 EUR

PÁLINKA GYÜMÖLC S PÁRLAT FRUIT SPIRIT**4 CL**

ÁRPÁD PRÉMIUM IRSAI OLIVÉR IRSAI OLIVÉR FRUIT SPIRIT	3 850 Ft 11 EUR
ÁRPÁD GYÖMBÉR GINGER FRUIT SPIRIT	3 850 Ft 11 EUR
ÁRPÁD PRÉMIUM KAJSZIBARACK PEACH FRUIT SPIRIT	3 850 Ft 11 EUR
ÁRPÁD PRÉMIUM BIRSALMA QUINCE FRUIT SPIRIT	3 850 Ft 11 EUR
ÁRPÁD PRÉMIUM MÁLNA RASPBERRY FRUIT SPIRIT	5 250 Ft 15 EUR

ÜDITŐK / SOFT DRINKS

PEPSI 0,25 L	1 400 Ft	4 EUR
PEPSI BLACK 0,25 L	1 400 Ft	4 EUR
CANADA DRY 0,25 L	1 400 Ft	4 EUR
7UP ZERO 0,25 L	1 400 Ft	4 EUR
SCHWEPPE'S TONIC 0,25 L	1 400 Ft	4 EUR
SCHWEPPE'S NARANCS / ORANGE 0,25 L	1 400 Ft	4 EUR
LIPTON ICE TEA CITROM / LEMON 0,25 L	1 400 Ft	4 EUR
LIPTON ICE TEA BARACK / PEACH 0,25 L	1 400 Ft	4 EUR
LIPTON ICE TEA ZÖLD TEA / GREEN TEA 0,25 L	1 400 Ft	4 EUR
TOMA PRÉMIUM ALMA / APPLE 0,25 L	1 400 Ft	4 EUR
TOMA PRÉMIUM NARANCS / ORANGE 0,25 L	1 400 Ft	4 EUR
TOMA PRÉMIUM ŐSZIBARACK / APRICOT 0,25 L	1 400 Ft	4 EUR
TOMA PRÉMIUM EPER / STRAWBERRY 0,25 L	2 100 Ft	6 EUR
RED BULL 0,25 L	2 100 Ft	6 EUR
RED BULL LIGHT 0,25 L	2 100 Ft	6 EUR
RED BULL EDITIONS 0,25 L	2 100 Ft	6 EUR
FEVER TREE INDIAN TONIC 0,2 L	2 100 Ft	6 EUR
FEVER TREE LIGHT TONIC 0,2 L	2 100 Ft	6 EUR
FEVER TREE RASPBERRY-RHUBARB TONIC 0,2 L	2 100 Ft	6 EUR
FEVER TREE GINGER BEER 0,2 L	2 100 Ft	6 EUR
FEVER TREE GRAPEFRUIT SODA 0,2 L	2 100 Ft	6 EUR
FLOEWATER MENTES / STILL 0,75 L	1 750 Ft	5 EUR
FLOEWATER SAVAS / SPARKLING 0,75 L	1 750 Ft	5 EUR

FRISÍTŐK / REFRESHMENTS

0,5 L

KLASSZIKUS LIMONÁDÉ / CLASSIC LEMONADE	2 450 Ft	7 EUR
BODZÁS-UBORKÁS LIMONÁDÉ / ELDERFLOWER - CUCUMBER LEMONADE	2 450 Ft	7 EUR
EPRES-BAZSALIKOMOS LIMONÁDÉ / STRAWBERRY - BASIL LEMONADE	2 450 Ft	7 EUR
MÁLNÁS-MENTÁS LIMONÁDÉ / RASPBERRY - MINT LEMONADE	2 450 Ft	7 EUR
MARACUJÁS-MANGÓS LIMONÁDÉ / PASSION FRUIT - MANGO LEMONADE	2 450 Ft	7 EUR

KÁVÉ ÉS TEA / COFFEE AND TEA

ESPRESSO / RISTRETTO	1 050 Ft	3 EUR
AMERICANO	1 050 Ft	3 EUR
ESPRESSO MACCHIATO	1 225 Ft	3,5 EUR
CAPPUCCINO	1 225 Ft	3,5 EUR
LATTE / LATTE MACCHIATO	1 400 Ft	4 EUR
ICED LATTE	1 400 Ft	4 EUR
DILMAH TEA	1 400 Ft	4 EUR



360bar_budapest



360barbudapest



360GUEST
password: 360panorama

#360HIGHLIFE



Áraink az ÁFÁ-t tartalmazzák. A számla végösszege 15% szervizdíjat tartalmaz. Áraink forintban értendők. A számlát nem áll módunkban szétbontani. Megértésüket köszönjük!
II. kategória. Üzemeltető: Párizs Tető Kft.

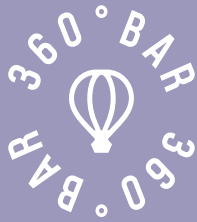
€ 1 EUR = 350 HUF

Felhívjuk figyelmét, hogy banki tranzakció esetén konverziós díj nélkül, Európában is fizethet. Készpénzes fizetés esetén visszajárót kizárólag Forintban áll módunkban adni.

VAT included. Please note that we charge a 15% service fee on the bill. Prices are in Hungarian Forint. Please note that we are unable to split the bill. Thank you for your understanding!
Párizs Tető Ltd. Category II.

€ 1 EUR = 350 HUF

Please note, that in case of card payment, you may also pay in Euro without any conversation fee. For cash payments, change can only be given in Hungarian Forint.



BORLAP / WINES

FEHÉRBOR / WHITE WINE



SOLTÉSZ IRSAI OLIVÉR

RÉGIÓ / REGION: EGER

0,15 L 1 925 Ft | 5,5 EUR

0,75 L 9 100 Ft | 26 EUR

Megjelenésében világos, árnyalatnyi zöldes tónussal. Illatában a fajtára jellemző tavaszi virágos méhlegelő és bodzavirág dominál. Kerek savai miatt kedvelt kísérője a mindennapi beszélgetéseknek.

Clear in its appearance, with a hint of green tone. Its scent is typical for this sort of grape: a variety of spring flower and elferflower. Tastes like flowers. Great acids, a little CO2, typical of its kind.



BÁRDOS SAUVIGNON BLANC

RÉGIÓ / REGION: MÁTRA

0,15 L 2 100 Ft | 6 EUR

0,75 L 9 450 Ft | 27 EUR

A Manósi dűlő termése ez a tiszta illatában a bodzavirágra, paprikára, fekete ribiszkére emlékeztető jellegzetes intenzív illatú bor. Friss élénk savaival a könnyű hal és szárnyas ételek kiváló kísérőjeként ajánljuk.

This intense and characteristic wine is the harvest of Manós vineyard while reminding us to the scent of elderflower, pepper and blackcurrant. This wine goes perfectly with poultry and fish dishes as it has very fresh and vigorous acids.



IKON CHARDONNAY

RÉGIÓ / REGION: DÉL-BALATON

0,15 L 2 275 Ft | 6,5 EUR

0,75 L 9 800 Ft | 28 EUR

A vörösboros pince kedves fehérbora a megszokott formában, fehér virággal, fehér húsú gyümölcsökkel az illatban. A korty gazdag és telt, az évjáratnak köszönhető jó arányokkal, finom savval, jó hosszúsággal. Tartályban erjedt, tartályban érett.

An appealing white wine from the predominantly red wine winery in its usual form, with white flowers and white-fleshed fruits on the nose. The palate is rich and full, with good proportions due to the vintage, fine acidity and good length. Fermented and aged in tanks.



FIGURA OLASZRIZLING

RÉGIÓ / REGION: BALATON

0,15 L 2 275 Ft | 6,5 EUR

0,75 L 9 800 Ft | 28 EUR

A borvidék legfontosabb szőlőfajtájából készült el a pincészet kiváló alapbora. Üde és diszkrét illatvilága az első pillanatban magával ragad, ízében finom zöld gyümölcsaromákkal találkozhatunk, mint a zöldalma, körte és citrusok. A korty telt és harmóniában gazdag, amely a finom savak által kiegyensúlyozva teremti meg azt az eleganciát és frissességet, ami a hosszú lecsengésében is végigkíséri a bort kóstolókat.

The winery's excellent entry-level Olaszrizling is made from the most important grape variety of the wine region. Its fresh and restrained nose captivates you from the first moment, then the palate is full of delicious green fruit aromas, such as green apple, pear and citrus fruit. The palate is full and harmonious, which, balanced by the fine acidity, creates the elegance and freshness that accompany the wine to its long finish.



wifi:
360GUEST
password:
360panorama

Áraink az ÁFÁ-t tartalmazzák. A számla végösszege 15% szervizdíjat tartalmaz. Áraink forintban értendők. A számlát nem áll módunkban szétbontani. II. kategória. Üzemeltető: Párizs Tető Kft.

€ 1 EUR = 350 HUF
Felhívjuk figyelmét, hogy banki tranzakció esetén konverziós díj nélkül, Euróban is fizethet. Készpénzes fizetés esetén visszajárót kizárólag Forintban áll módunkban adni.

VAT included. Please note that we charge a 15% service fee. Prices in HUF. Please note that we are unable to split the bill. Párizs Tető Ltd. Category II.

€ 1 EUR = 350 HUF
Please note, that in case of card payment, you may also pay in Euro without any conversation fee. For cash payments, change can only be given in Hungarian Forint.



SAUSKA SÁRGAMUSKOTÁLY

RÉGIÓ / REGION: TOKAJ-HEGYALJA

 0.75 L 12 950 Ft | 37 EUR

Kategóriájában a húsosabb, testesebb karaktert testesíti meg. A korty egyszerre savas és finom, édes tónusos, egy végtelen elegáns muskotály. Bodza, szőlő, trópusi gyümölcsök, virágok.

This one represents the meatier, fuller bodied character of the variety. The palate is both suitably acidic and delicious, with sweet tones – an infinitely elegant Muscat. Linden flower, grapes, tropical fruits and flowers.



STELLENRUST CHENIN BLANC

RÉGIÓ / REGION: DÉL-AFRIKA

 0.75 L 12 950 Ft | 37 EUR

Méltó utódja a korábbi évjáratnak, amelyet a világ 15. legjobb borának választott a Wine Spectator. Ennek a Chenin Blancnak illatában erős lime, némi trópusi gyümölcs található. A szájban körte csepp ásványosság.

This Chenin Blanc has a strong lime and some tropical fruit notes on the nose, with grapefruit and a hint of pear flavors.



YEALANDS SAUVIGNON BLANC

RÉGIÓ / REGION: ÚJ-ZÉLAND / NEW ZEALAND

 0.75 L 14 700 Ft | 42 EUR

A Yealands hisz a fenntartható borkészítésben és az új-zélandi tájjal összhangban lévő, kidolgozott borok létrehozásában. Ananász, rózsaszín grapefruit, zöldborsó és feketeribizli levél bőséges aromái zöld citrusos és ásványi jegyekkel. Ízében telt, élénk és kiegyensúlyozott, hosszú, frissítő lecsengéssel. Élvezze most!

Yealands believes in sustainable winemaking and creating thoughtfully crafted wines that work in harmony with the landscape. Generous aromas of pineapple, pink grapefruit, snow pea and blackcurrant leaf underpinned with green citrus and mineral notes. The palate is full, lively and balanced with a long, refreshing finish. Enjoy now!



wifi:
360GUEST
password:
360panorama

Áraink az ÁFÁ-t tartalmazzák. A számla végösszege 15% szervizdíjat tartalmaz. Áraink forintban értendők. A számlát nem áll módunkban szétbontani. II. kategória. Üzemeltető: Párizs Tető Kft.

€ 1 EUR = 350 HUF
Felhívjuk figyelmét, hogy banki tranzakció esetén konverziós díj nélkül, Euróban is fizethet. Készpénzes fizetés esetén visszajárót kizárólag Forintban áll módunkban adni.

VAT included. Please note that we charge a 15% service fee. Prices in HUF. Please note that we are unable to split the bill. Párizs Tető Ltd. Category II.

€ 1 EUR = 350 HUF
Please note, that in case of card payment, you may also pay in Euro without any conversation fee. For cash payments, change can only be given in Hungarian Forint.

ROZÉ / ROSÉ



PANNONHALMI TRICOLLIS ROSÉ

RÉGIÓ / REGION: PANNONHALMA

0,15 L 1 925 Ft | 5,5 EUR

0,75 L 9 100 Ft | 26 EUR

Régi ismerős a Tavaszo, Babszökő, illetve a Széldomb dűlőből, kékfrankos, merlot, cabernet franc és pinot noir fajtákból. Acéltartályban erjedt. Tartalmas, érett, gazdag rosé.

An old acquaintance from the Tavaszo, Babszökő and Szélombomb vineyards, blended from Kékfrankos, Merlot, Cabernet Franc and Pinot Noir. It was fermented in steel tanks.

A substantial rosé with rich aromas and ripe flavours.



wifi:
360GUEST
password:
360panorama

Áraink az ÁFÁ-t tartalmazzák. A számla végösszege
15% szervizdíjat tartalmaz. Áraink forintban értendőek.
A számlát nem áll módunkban szétbontani.
II. kategória. Üzemeltető: Párizs Tető Kft.

€ 1 EUR = 350 HUF
Felhívjuk figyelmét, hogy banki tranzakció esetén konverziós
díj nélkül, Európában is fizethet. Készpénzes fizetés esetén
visszajárót kizárólag Forintban áll módunkban adni.

VAT included. Please note that we charge a 15% service fee.
Prices in HUF. Please note that we are unable to split the bill.
Párizs Tető Ltd. Category II.

€ 1 EUR = 350 HUF
Please note, that in case of card payment, you may also pay
in Euro without any conversation fee. For cash payments,
change can only be given in Hungarian Forint.

VÖRÖSBOR / RED WINE



TAKLER MERLOT

RÉGIÓ / REGION: SZEKSZÁRD

 <u>0.15 L</u>	2 800 Ft		8 EUR
 <u>0.75 L</u>	12 250 Ft		35 EUR

A szekszárdi dűlők löszös talajáról szüretelt merlot válogatás és bogyózás után került tartályba, majd az erjedést követően többször használt, öt hektós hordókban érett egy éven át. Intenzív és lendületes, érett tanninokkal, hosszú lecsengéssel.

The Merlot harvested from the Szekszárd vineyards' loess soil was put into tanks after sorting and destemming, then after fermentation it was aged in used, 5–hectolitre barrels for a year. It's an intense and zesty wine with ripe tannins and a long finish.



TRAPICHE OAK CASK RANGE MALBEC

RÉGIÓ / REGION: ARGENTÍNA / ARGENTINA

 <u>0.15 L</u>	3 150 Ft		9 EUR
 <u>0.75 L</u>	12 950 Ft		37 EUR

Nagy tölgyfahordókban érlelt autentikus argentin Malbec. Gyönyörű, intenzív rubin színű lila árnyalatokkal. Ízben a szeder és a szilva ízei füstösséggel és vaníliával keverednek.

Authentic Argentine Malbec aged in large oak barrels. Beautiful intense ruby color with purple shades. In taste, the flavors of blackberries and plums are mixed with smokiness and vanilla.



KAIKEN ESTATE CABERNET SAUVIGNON

RÉGIÓ / REGION: ARGENTÍNA / ARGENTINA

 <u>0.75 L</u>	14 700 Ft		42 EUR
---	-----------	--	--------

Cabernet az Andok lábánál fekvő Agrelo ültetvényről. Piros bogyós gyümölcsök, menta, eukaliptusz, finom hordós fűszeresség illatban. Sima tannin, intenzív ízek, fajtajelleges gyümölcsök és fűszerek, enyhe vanília a lecsengésben.

A Cabernet from the Agrelo vineyard at the foot of the Andes. Red berry fruit, mint, eucalyptus and subtle barrel spiciness on the nose. Smooth tannins, intense flavours, varietal fruit and spices, with a touch of vanilla on the finish.



wifi:
360GUEST
password:
360panorama

Áraink az ÁFÁ-t tartalmazzák. A számla végösszege 15% szervizdíjat tartalmaz. Áraink forintban értendők. A számlát nem áll módunkban szétbontani. II. kategória. Üzemeltető: Párizs Tető Kft.

€ 1 EUR = 350 HUF
Felhívjuk figyelmét, hogy banki tranzakció esetén konverziós díj nélkül, Európában is fizethet. Készpénzes fizetés esetén visszajárót kizárólag Forintban áll módunkban adni.

VAT included. Please note that we charge a 15% service fee. Prices in HUF. Please note that we are unable to split the bill. Párizs Tető Ltd. Category II.

€ 1 EUR = 350 HUF
Please note, that in case of card payment, you may also pay in Euro without any conversation fee. For cash payments, change can only be given in Hungarian Forint.

PEZSGŐ / CHAMPAGNE

PROSECCO



BOSCO DEI CIRMIOLI ALLEGRO FRIZZANTE DOC

RÉGIÓ / REGION: OLASZORSZÁG / ITALY

0.15 L 2 975 Ft | 8,5 EUR

0.75 L 12 600 Ft | 36 EUR

A Bosco dei Cirmoli DOC Prosecco jellegzetes stílusa a világ minden részén elismerést szerzett már. Ragyogóan halványsárga, tartós perlag jellemzi. Illatában citrusok, virágos jegyek. Friss és jellegzetes. Ideális partner előételekhez, halakhoz, fehér húsokhoz és sajtokhoz.

The distinctive style has counted on signs of appreciation from every part of the world. Brilliant pale yellow with persistent perlage. Citrus fruit and flowery features characterize this wine's scent. Fresh and distinctive. The ideal partner for refined appetizers and delicate fish, white meat and cheese dishes.



SAUSKA EXTRA DRY

RÉGIÓ / REGION: TOKAJ

0.15 L 3 850 Ft | 11 EUR

0.75 L 15 750 Ft | 45 EUR

A Sauska Extra Dry a legújabb pezsgő a pince választékában. Komoly alapokra épül, a házaspár tokaji furmint, pinot noir és chardonnay, meghatározó reserve bor mennyiséggel. A dosage megválasztásánál arra törekedtek, hogy az extra dry kategória alján maradva, jó ízléssel és arányérzékkel tegyék izgalmassá, minden értelemben érthetővé és elérhetővé ezt a pezsgőt. Napsárga szín, egyenletes gyöngyözés, illatban méz, birsalma, kajsziarack és érett szőlő. A kortyban lendület és energia, citrusok, sült alma, méz és vanília. Vibrálóan friss és jóleső, kerek, eleven és energikus. Összetétel: furmint, pinot noir, chardonnay. Értelmezési idő: minimum 12 hónap. Dosage: 13 g/l.

Sauska Extra Dry is the latest traditional method sparkling wine in the winery's selection. It's built on serious foundations: the blend is composed of Furmint, Pinot Noir and Chardonnay from Tokaj, with a significant amount of reserve wine. When selecting the dosage, they tried to make this sparkling wine exciting, understandable and accessible in every sense, with a good taste and a sense of proportion, while remaining at the lower end of the extra dry category. Sun yellow colour, consistently oozing aromas of honey, quince, apricot and ripe grapes. Zest and energy on the palate with citrus, baked apple, honey and vanilla. It's vibrantly fresh, really pleasant, round, alive and energetic. Composition: Furmint, Pinot Noir, Chardonnay. Ageing time: minimum 12 months. Dosage: 13 g/l.



KREINBACHER PRÉSTIGE BRUT

RÉGIÓ / REGION: SOMLÓ

0.75 L 22 750 Ft | 65 EUR

A birtok legkiemelkedőbb tétele jól strukturált, egyensúlyos, friss karakter. A puha és kellemes habzásban apró buborékok, a hosszú utóízben grapefruit és minerális sósság.

The most outstanding wine of estate is well-structured, balanced and fresh. A soft and gentle blend with tiny bubbles, grapefruit and mineral saltiness on the long finish.



KREINBACHER PRÉSTIGE BRUT MAGNUM

RÉGIÓ / REGION: SOMLÓ

1.5 L 49 000 Ft | 140 EUR

A birtok legkiemelkedőbb tétele jól strukturált, egyensúlyos, friss karakter. A puha és kellemes habzásban apró buborékok, a hosszú utóízben grapefruit és minerális sósság.

The most outstanding wine of estate is well-structured, balanced and fresh. A soft and gentle blend with tiny bubbles, grapefruit and mineral saltiness on the long finish.



wifi:
360GUEST
password:
360panorama

Áraink az ÁFÁ-t tartalmazzák. A számla végösszege 15% szervizdíjat tartalmaz. Áraink forintban értendők. A számlát nem áll módunkban szétbontani. II. kategória. Üzemeltető: Párizs Tető Kft.

€ 1 EUR = 350 HUF
Felhívjuk figyelmét, hogy banki tranzakció esetén konverziós díj nélkül, Európában is fizethet. Készpénzes fizetés esetén visszajárót kizárólag forintban áll módunkban adni.

VAT included. Please note that we charge a 15% service fee. Prices in HUF. Please note that we are unable to split the bill. Párizs Tető Ltd. Category II.

€ 1 EUR = 350 HUF
Please note, that in case of card payment, you may also pay in Euro without any conversation fee. For cash payments, change can only be given in Hungarian Forint.



MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL

RÉGIÓ / REGION: FRANCIAORSZÁG / FRANCE

 0,75 L 42 000 Ft | 120 EUR

Ropogós, klasszikus pezsgő. Remek egyensúlyban a gyümölcs és az élesztős jelleg. Pinot Noir, Pinot Meunier és Chardonnay házasítás, 100 különböző, 30%-ban reserve borokból, a konzisztencia biztosítása érdekében.

A crispy and classic champagne with the fruit and the yeast character in great balance. A Pinot Noir, Pinot Meunier and Chardonnay blend from 100 different bases wines, out of which 30% are reserve wines from earlier vintages, in order to provide consistency.



PIPER-HEIDSIECK CUVÉE BRUT

RÉGIÓ / REGION: FRANCIAORSZÁG / FRANCE

 0,75 L 45 500 Ft | 130 EUR

Halvány arany szín, tiszta, friss májusi reggelt idéző illatában tavaszi virágok és citrus, körte, alma és meleg pirított. Kóstolva friss és különleges, az ananász zamatát egzotikus fűszerek egészítik ki. Champagne és Pezsgő Világbajnokság (CSWWC) 2022 ezüstérem.

Pale golden color, clean, fresh May morning scent reminiscent of spring flowers and citrus, pear, apple and warm toast. It tastes fresh and special, the pineapple flavor is complemented by exotic spices. Champagne and Sparkling World Championship (CSWWC) 2022 silver medal.



PIPER-HEIDSIECK CUVÉE BRUT MAGNUM

RÉGIÓ / REGION: FRANCIAORSZÁG / FRANCE

 1,5 L 105 000 Ft | 300 EUR

Halvány arany szín, tiszta, friss májusi reggelt idéző illatában tavaszi virágok és citrus, körte, alma és meleg pirított. Kóstolva friss és különleges, az ananász zamatát egzotikus fűszerek egészítik ki. Champagne és Pezsgő Világbajnokság (CSWWC) 2022 ezüstérem.

Pale golden color, clean, fresh May morning scent reminiscent of spring flowers and citrus, pear, apple and warm toast. It tastes fresh and special, the pineapple flavor is complemented by exotic spices. Champagne and Sparkling World Championship (CSWWC) 2022 silver medal.



wifi:
360GUEST
password:
360panorama

Áraink az ÁFÁ-t tartalmazzák. A számla végösszege 15% szervizdíjat tartalmaz. Áraink forintban értendőek. A számlát nem áll módunkban szétbontani. II. kategória. Üzemeltető: Párizs Tető Kft.

€ 1 EUR = 350 HUF
Felhívjuk figyelmét, hogy banki tranzakció esetén konverziós díj nélkül, Euróban is fizethet. Készpénzes fizetés esetén visszajárót kizárólag Forintban áll módunkban adni.

VAT included. Please note that we charge a 15% service fee. Prices in HUF. Please note that we are unable to split the bill. Párizs Tető Ltd. Category II.

€ 1 EUR = 350 HUF
Please note, that in case of card payment, you may also pay in Euro without any conversation fee. For cash payments, change can only be given in Hungarian Forint.

360°BAR