



MINARO



MGALLERY TOKAJ



GALLERY
HOTEL
COLLECTION



BÁR MENÜ

Bar menü

Olivabogyó válogatás

Olive selection

2800.-

Rántott kovászos uborka csipotlés mártogatóssal

Breaded sourdough-fermented cucumber with chipotle dipping sauce

/1,3, 7, 10/

2800.-

Válogatás helyi kézműves sajtokból

Selection of local artisan cheeses /7/

4500.-

Hideg felvágott tál házi kencékkel

Cold cuts platter with homemade spreads /1,7,10/

4500.-

Pirított csicseriborsó fűszernövényekkel és citrusos olívaolajjal

Roasted chickpeas with herbs and citrus olive oil

1800.-

Füstölt padlizsánkrém kovászos kenyérrel

Smoked eggplant dip with sourdough bread /1/

3200.-

A bárételek csak 11:00 és 21:00 között rendelhetők.

Allergének: 1. glutént tartalmazó gabonafélék, 2. rákfélék, 3. tojás, 4. hal, 5. földimogyoró, 6. szójabab, 7. tej, 8. diófélék, 9. zeller, 10. mustár, 11. szezám, 12. kén-dioxid és szulfidok, 13. csillagfürt, 14. puhatestűek

Bar food is available only between 11:00 AM and 9:00 PM.

Allergens: 1. cereals containing gluten, 2. crustaceans, 3. eggs, 4. fish, 5. peanuts, 6. soybeans, 7. milk, 8. nuts, 9. celery, 10. mustard, 11. sesame seeds, 12. sulphur dioxide and sulphites, 13. lupin, 14. molluscs



Signature Cocktail

HÁROM NAP ARANYA

Gold of three days



Árpád szőlő pálinka · Tokaji 6
puttonyos aszú · Maracuja
Kaktuszfüge · Verjus · Tonkabab
Tojásfehérje

Árpád grape pálinka · Tokaji 6
puttonyos aszú · Passion
fruit · Prickly pear · Verjus
Tonkabean · Egg white

A Három nap aranya egy találkozás története: három terroir, három karakter, egyetlen pohárban. A koktélt azért alkottuk meg, hogy a Tokaji borvidék értékeit modern, emlékezetes formában mutassuk meg, miközben tükrözi szállodánk világát is: az Azték és Inka inspirációk ötvözetét, amely egyszerre egzotikus, gazdag és kifinomult.

Gold of three days is the story of an encounter: three terroirs, three distinct characters, brought together in a single glass. We created this cocktail to present the values of the Tokaj wine region in a modern and memorable way, while also reflecting the identity of our hotel: a fusion of Aztec and Inca inspirations that is at once exotic, rich, and refined.

5500.-



Signature koktélok Signature Creations

TRUFFLE NEGRONI

Citadelle gin · Campari · Martini Rosso · Narancs · Szarvasgomba
Citadelle Gin · Campari · Martini Rosso · Orange · Truffle

5500.-

CARAMEL SNOWBALL

Finlandia vodka · Fahéj szirup · Sós karamell likőr
Karamell · Aquafaba

5500.-

Grey Goose Vodka · Cinnamon Syrup · Salted Caramel Liqueur
Caramel · Aquafaba

Alkoholmentes Koktélok Alcohol-Free Cocktails

STRAWBERRY AND BASIL SHRUB

Eper · Bazsalikom · Bio almaecet · Levendula méz
Strawberry · Basil · Organic apple cider vinegar · Lavender honey

3500.-

APERITIVO

Alkoholmentes aperitivo · Alkoholmentes prosecco
Narancs · Szóda

3500.-

Non-alcoholic aperitivo · Non-alcoholic Prosecco · Orange · Soda

GOLDEN DAWN TOKAJ

Tisztított sárgabaracklé · Mandula víz
Kamillás méz · Bodzás Aszú ecet
Clarified apricot juice · Almond water
Chamomile honey · Elderflower Tokaji vinegar

3800.-

Alacsony alkoholtartalmú koktél Low ABV Cocktails

FEEL FREE THIS IS THE FOREST

Citadelle gin · Verjus · Almalé · Fenyőrügy · Fentimans orange tonic
Citadelle gin · Verjus · Apple juice · Pine syrup · Fentimans orange tonic

4800.-



Klasszikus Koktélok Classic Cocktails

APEROL SPRITZ

Aperol · Mionetto Prosecco · Narancs · Szóda
Aperol · Mionetto Prosecco · Orange · Soda

3500.-

HUGO SPRITZ

St-Germain bodza likőr · Mionetto Prosecco · Lime · Menta
St-Germain elderflower liqueur · Mionetto Prosecco · Lime · Mint

4500.-

MOJITO

Bacardi Carta Blanca · Lime · Menta · Cukor szirup · Szóda
Bacardi Carta Blanca · Lime · Mint · Sugar syrup · Soda

3500.-

MAI TAI

Bacardi Carta Blanca · Cointreau · Planteray Stiggins
Mandula szirup · Ananászlé
Bacardi Carta Blanca · Cointreau · Planteray Stiggins
Almond syrup · Pineapple juice

4500.-

PORNSTAR MARTINI

Grey Goose vodka · Maracuja · Lime · Vanília szirup · Habzóbor
Grey Goose Vodka · Passion Fruit · Lime · Vanilla Syrup · Sparkling Wine

4900.-

PINA COLADA

Bacardi Carta Negra · Kókusz · Limelé · Ananászlé
Bacardi Carta Negra · Coconut · Lime Juice · Pineapple Juice

4500.-



BOROK POHÁRBAN

Wines in glass

Fehérborok/White wines

| | |
|---|--------|
| Budaházy-Fekete Kúria 4:20 Cuvée 2021 off-dry | 2800.- |
| Gizella Hárslevelű-Furmint 2025 | 1800.- |
| Kvaszinger Sárgamuskotály 2025 | 1800.- |
| Götz Furmint 2025 | 1500.- |

Rosé borok/Rosé wines

| | |
|------------------|--------|
| Sauska Rosé 2025 | 1800.- |
|------------------|--------|

INKA SELECTION

| | |
|--|--------|
| Montes Alpha Chardonnay 2023 (Chile) | 3200.- |
| Kaiken Ultra Cabernet Sauvignon 2022 (Argentina) | 4900.- |
| Escorihuela Gascón "DON" Malbec 2020 (Argentina) | 7500.- |

Vörösborok/Red wines

| | |
|------------------------------------|--------|
| Demeter Zoltán Cabernet Franc 2023 | 5500.- |
|------------------------------------|--------|

Édes borok/Sweet wines

| | |
|---------------------------------|--------|
| Patricius Tokaji „Katinka” 2021 | 3800.- |
| Szarka Dénes Szamorodni 2022 | 4800.- |
| Götz 6 puttonyos Aszú 2021 | 5800.- |

Pezsgő, Champagne pohárban/ Sparkling wine & Champagne in glass

| | |
|------------------------------|--------|
| Béres Hárslevelű Brut Nature | 2900.- |
| Tokaj Art Wine Novella | 1900.- |
| Champagne Pommery Brut Royal | 7500.- |

Whisky

Scotch whisky

| | | |
|------------------------------------|-----|----------|
| Johnnie Walker Double Black | 4cl | 3900.- |
| Glenfiddich 12 | | 4200.- |
| Glenmorange 18y Extremely Rare | | 11 900.- |
| Chivas Royal Salute 21y | | 13 900.- |
| Lagavulin 12y Special Release 2021 | | 14 900.- |
| Laphroaig Artist9 1998 20y | | 74 600.- |

Ír whisky

| | | |
|---------------------|-----|--------|
| Jameson | 4cl | 2200.- |
| Teeling Single Malt | | 3800.- |
| Redbreast 15y | | 6500.- |

Amerikai whisky

| | | |
|-----------------------------|-----|--------|
| Jack Daniels | 4cl | 2200.- |
| Jack Daniels Gentleman Jack | | 3000.- |
| Maker's Mark | | 3000.- |
| Koval Millet | | 4200.- |

Japán whisky

| | | |
|--------------|-----|--------|
| Fuyu Blended | 4cl | 4800.- |
| Nikka Yoichi | | 9500.- |

Cognac

| | | |
|---------------------------|-----|-----------|
| Hennessy VSOP | 4cl | 5200.- |
| Francois Voyer XO | | 7900.- |
| Larsen Cognac Platinum XO | | 16 900.- |
| Martell Cohiba Cognac | | 32 900.- |
| Hennessy Paradise | | 85 900.- |
| Remy Martin Louis XIII | | 179 900.- |



| | | | |
|--|----------|--|--------|
| Vodka | 4cl | Gin | 4cl |
| Finlandia | 1900.- | Citadelle | 2200.- |
| Grey Goose | 3500.- | Bombay Sapphire | 2200.- |
| Legend of Kremlin | 3500.- | Roku | 3200.- |
| Mamout | 3500.- | Mrs. Millicent | 3200.- |
| Belvedere | 3800.- | Tanquarey No.10 | 3200.- |
| Beluga Allure | 7900.- | Hendricks | 3900.- |
| Royal Dragon Imperial Gold | 7900.- | Árpád Málna Gin | 3200.- |
| Crystal Head "John Alexander" | 7900.- | Monkey 47 | 4200.- |
| Chopin Family Reserve | 10 900.- | Digestif & Likőr | 4cl |
| Beluga Gold Line | 11 900.- | Unicum | 1900.- |
| Imperial Collection Faberge Egg Sapphire | 58 900.- | Unicum Riserva | 3500.- |
| Tequila | 4cl | Jagermeister | 1900.- |
| Kah Reposado | 4900.- | Disaronno Amaretto | 3000.- |
| Patron Anejo | 5500.- | Gran Marnier Louis Alexander Liquor | 4500.- |
| Corralejo Gran Anejo | 8500.- | Campari (6cl) | 2200.- |
| Teremana Anejo | 8900.- | Bailey's (6cl) | 2200.- |
| Patron Grand Platinum | 21 900.- | Martini & Rossi Dry Vermouth | 1900.- |
| Casa Don Ramon Edicion Limitada Plata | 21 900.- | Noilly Prat Vermouth | 1900.- |
| Casa Don Ramon Edition Limitada Anejo | 42 900.- | Fernet Branca | 2200.- |
| Clase Azul Anejo | 46 900.- | Pálinka | 4cl |
| Clase Azul Mezcal | 38 500.- | Bestillo Cigánymeggy / Sour Cherry | 3500.- |
| Rum | 4cl | Bestillo Piros Vilmoskörte / Pear | 3500.- |
| Bacardi Carta Negra | 1900.- | Bestillo Gönci Barack / Apricot | 3500.- |
| Plantation 3 stars | 2800.- | Bestillo Szomolyai Cseresznye / Cherry | 3500.- |
| Diplomatico Reserva Exclusiva | 3500.- | Bestillo Birs / Quince | 3900.- |
| Musalem Gran Reserva No.23 | 5600.- | Bestillo Som / Cornel | 3900.- |
| Don Papa | 5900.- | Bestillo Málna / Raspberry | 8900.- |
| Zacapa Centenario No. 23 | 6100.- | Árpád Lepotica Szilva / Plum | 3900.- |
| Diplomatico Ambassador | 18 900.- | Árpád Kajszibarack / Apricot | 3900.- |
| Ron Santiago Isla Del Tesoro 20y | 28 900.- | Árpád Gyömbér / Ginger | 3900.- |
| | | Árpád Mandarin | 3900.- |



Csapolt sörök/ Draft Beers

| | |
|-----------------------|--------|
| Peroni 0,3l | 1300.- |
| Peroni 0,5l | 1800.- |
| Pilsner Urquell 0,3 l | 1300.- |
| Pilsner Urquell 0,5l | 1800.- |

Üveges sörök/ Bottled Beers

| | |
|------------------------------|--------|
| BAZ BEER Búza / Witbier | 2200.- |
| Peroni 0% 0,33 l | 1500.- |
| Mort Subite Meggy sör 0,25 l | 2200.- |

Üdítők/ Soft Drinks

| | |
|------------------|--------|
| Coca Cola / Zero | 1100.- |
| Sprite Zero | 1100.- |
| Fanta | 1100.- |
| Fuze Tea | 1100.- |

PRÉMIUM ÜDÍTŐK/ PREMIUM SOFT DRINKS

| | |
|-------------------------------------|--------|
| Fentimans Gyömbér sör / Ginger beer | 1900.- |
| Fentimans Pink Rhubarb Tonic | 1900.- |
| Fentimans Tonic / Light Tonic | 1900.- |
| Fentimans Valencian orange Tonic | 1900.- |
| Fentimans Ginger Ale | 1900.- |
| Fentimans Rose Lemonade | 1900.- |
| Red bull energy Drink | 1900.- |



GYÜMÖLCSLEVEK / JUICES

| | |
|--------------------------------|--------|
| Cappy Alma / Apple | 1100.- |
| Cappy Ószibarack / Peach | 1100.- |
| Cappy Narancs/ Orange | 1100.- |
| Frissen préselt narancslé 0,3l | 3300.- |

LIMONÁDÉK / LEMONADES

| | |
|-------------------------------------|--------|
| Verjus-szőlő / Verjus-grape | 1700.- |
| Eper-bodza / Strawberry-elderflower | 2100.- |
| Málnás-gyömbér / Raspberry-ginger | 2100.- |

Víz/ Water Purezza

| | |
|--------------------------------------|--------|
| Savas / Mentés Sparkling/Still 0,75l | 1300.- |
| Savas / Mentés Sparkling/Still 0,35l | 900.- |

Römerquelle

| | |
|--------------------------------------|--------|
| Savas / Mentés Sparkling/Still 0,75l | 1600.- |
| Savas / Mentés Sparkling/Still 0,33l | 1100.- |

KÁVÉK ÉS TEÁK / COFFEES AND TEAS

| | |
|---------------------------------|--------|
| Espresso | 900.- |
| Americano | 1100.- |
| Cappuccino | 1100.- |
| Latte Macchiato | 1400.- |
| Double Espresso | 1800.- |
| Forró csokoládé / Hot chocolate | 1800.- |
| Ronnefeldt teavariációk / Teas | 1500.- |



Borlap Wine List

Fehérborok / White wines

0,75l

| | |
|--|----------|
| Götz Tokaji Furmint 2025 (Hercegekút) | 9900.- |
| Kvaszinger Sárgamuskotály 2025 (Olaszliszka) | 9900.- |
| Patricius Tokaji Furmint Selection 2023 (Bodrogkisfalud) | 14 900.- |
| Gizella Tokaji Hárslevelű-Furmint 2025 (Tokaj) | 11 900.- |
| Demeter Tokaji Hárslevelű 2023 (Tokaj) | 21 900.- |
| Demeter Tokaji Muscat Blanc 2024 (Tokaj) | 21 900.- |
| Maison aux Pois Betsek Furmint 2022 (Mád) | 22 900.- |
| Basilicus Lapis Furmint 2021 (Tarcál) | 19 900.- |
| Béres Birtok Diókút Hárslevelű 2019 (Tolcsva) | 21 900.- |
| Juliet Victor Szent Tamás Furmint 2019 (Mád) | 24 900.- |
| Juliet Victor Király Furmint 2018 (Mád) | 19 900.- |
| Szepsy Szent Tamás 46 Furmint 2021 (Mád) | 54 900.- |
| Oremus Mandolás Furmint 2023 (Tolcsva) | 18 900.- |
| Balassa Kacska 2025 (Tokaj) | 12 900.- |
| Zsirai Szent Tamás 2020 (Mád) | 19 900.- |
| Gróf Degenfeld Terézia Hárslevelű 2023 (Tarcál) | 16 900.- |
| Árpád-hegy Király-dűlő Furmint 2022 (Szerencs) | 15 900.- |
| Budaházy-Fekete Kúria 4:20 Cuvée 2021 (Erdőbénye) | 16 900.- |
| Pannonhalmi Rajnai Rizling 2024 (Pannonhalma) | 16 900.- |
| Laposa pincészet Kéknyelű 2023 (Badacsony) | 12 900.- |
| St. Andrea Mária Cuvée 2021 (Eger) | 39 900.- |
| Kikelet Váti Dry 2022 (Tarcál) | 16 900.- |
| Figula Mihály Sós-kút Olaszrizling 2024 (Balatonfüred) | 13 900.- |

Rosé Borok / Rosé Wines

0,75l

| | |
|---|----------|
| Folly Borászat Boróka Rosé 2025 (Badacsony) | 12 900.- |
| Sauska Rosé 2025 (Villány) | 10 900.- |
| Konyári Rosé 2025 (Balatonlelle) | 10 900.- |



Vörösborok / Red Wines

0,75l

| | |
|---|----------|
| Tokaj-Hétszőlő Pinot Noir 2023 (Tokaj) | 12 900.- |
| Sauska Cuvée 7 2020 (Villány) | 28 900.- |
| Sauska Syrah 2020 (Villány) | 18 900.- |
| Gere Attila Kopar Cuvée 2020 (Villány) | 28 900.- |
| St. Andrea Merengő Bikavér Superior 2021 (Eger) | 32 900.- |
| Demeter Zoltán Cabernet Franc 2023(Eger) | 32 900.- |
| Oremus Syrah 2019 (Tokaj) | 15 900.- |
| Heimann Barbár 2019 (Szekszárd) | 35 900.- |

Édes Borok / Sweet Wines

0,5l

| | |
|--|----------|
| Szarka Dénes Szamorodni 2022 (Mád) | 21 900.- |
| Basilicus Boldog Furmint 2021 (Tarcál) | 14 900.- |
| Patricius Tokaji „Katinka” 2021 (Bodrogkisfalud) 375ml | 11 900.- |
| Balassa Szamorodni 2019 (Tokaj) | 21 900.- |
| Gizella Szamorodni 2017 (Tokaj) | 21 900.- |
| Demeter Zoltán Szamorodni 2019 (Tokaj) | 45 900.- |
| Demeter Zoltán „Édes Vörös” 2012 (Tokaj) | 30 900.- |
| Szepsy Szamorodni 2016 (Mád) | 45 900.- |

Aszú Borok / Aszú Wines

0,5l

| | |
|--|-----------|
| Götz Tokaji Aszú 6 puttonyos 2021 | 26 900.- |
| Royal Tokaji Aszú 6 puttonyos 2017 | 42 900.- |
| Disznókő Kapi Tokaji Aszú 6 puttonyos 2017 | 79 900.- |
| Barta Tokaji Aszú esszencia 2008 375ml | 399 900.- |
| Maison aux Pois Aszú 6 puttonyos 2019 | 59 900.- |
| Oremus Tokaji Aszú 5 puttonyos 2000 | 59 900.- |
| Patricius Tokaji Aszú 6 puttonyos 2017 | 44 900.- |
| Szepsy Aszú 6 puttonyos 2017 | 99 000.- |
| Orosz Gábor Aszú 6 puttonyos 2013 | 45 900.- |



Pezsgők és Habzóborok

| | |
|--|----------|
| | 0,75l |
| Tokaj Art Wine Novella | 10 900.- |
| Maison aux Pois Petit Pois | 10 900.- |
| Basilicus „Ne habozz” sárgamuskotály | 10 900.- |
| Patricius Furmint Brut 2022 | 17 900.- |
| Mariasy Furmint Brut 2022 | 18 900.- |
| Degenfeld Organikus Extra Brut 2022 | 19 900.- |
| Barta Furmint Methode Traditionelle Magnum 1,5l 2019 | 49 900.- |
| Sauska Brut | 19 900.- |
| Sauska Rose Brut Magnum 1,5l | 39 900.- |
| Sauska Blanc de Blancs | 34 900.- |
| Béres Hárslevelű Brut Nature | 19 900.- |

Champagne

| | |
|--|-----------|
| | 0,75l |
| Pol Roger Brut | 55 900.- |
| Bollinger Special Cuvée | 69 900.- |
| Pommery Brut Royal | 49 900.- |
| Tattinger Brut Reserve | 59 900.- |
| Tattinger Brut Rose | 65 900.- |
| Tattinger Brut Reserve Magnum 1,5l | 99 900.- |
| Billecart Salmon Blanc de Blancs | 69 900.- |
| Philipponnat Royale Reserve Non Dose | 59 900.- |
| Agrapart Blanc de Blancs Terroirs Extra Brut | 79 900.- |
| Philipponnat Blanc De Noirs Extra Brut 2015 | 89 900.- |
| Dom Perignon 2015 | 169 900.- |



Nemzetközi borok/ International Wine Selection

| | |
|--|-----------|
| | 0,75l |
| Peter Jakob Kühn Riesling Quarzit 2021 | 29 900.- |
| Domaine Zind Humbrecht Riesling 2020 | 45 900.- |
| Estate Yealands Reserve Sauvignon Blanc 2024 | 21 900.- |
| Chateau Malescot St. Exupery Margaux 2009 | 129 900.- |
| Domaine Drouhin-Laroze er Cru „Clos Prieur” 2016 | 62 900.- |
| Domaine du Pegau Chateauneuf-du-Pape 2018 | 42 900.- |
| Avignonesi Vino Nobile di Montepulciano 2018 | 32 900.- |
| Tormaresca Torcicoda Primitivo 2023 | 25 900.- |
| Produttori del Barbaresco Barbaresco 2018 | 65 900.- |
| Avignonesi Desiderio Merlot 2018 | 49 900.- |
| Paolo Conterno Barolo DOCG Riva Del Bric 2018 | 45 900.- |
| Cesari Amarone Riserva „Bosan” 2013 | 79 900.- |
| Tenuta San Guido Sassicaia 2018 | 199 900.- |
| La Rioja Alta Rioja Reserva ‚Vina Ardanza’ 2015 | 45 900.- |
| Ata Rangi ‚Crimson’ Pinot Noir 2019 | 45 900.- |
| Lapostolle Le Petit Clos 2019 | 69 900.- |
| Penfolds Shiraz Kalimna BIN28 2016 | 39 900.- |
| Escorihuela Gascón „DON” Malbec Mendoza 2020 | 44 900.- |
| Opus One 2017 | 299 000.- |

Inka Selection

| | |
|--|----------|
| | 0,75l |
| Montes Reserva Chardonnay 2023 (Chile) | 16 900.- |
| Kaiken Ultra Cabernet Sauvignon 2022 (Argentina) | 20 900.- |
| Escorihuela Gascón „DON” Malbec 2020 (Argentina) | 44 900.- |



Minden kávénk koffeinmentes változatban is kérhető! Kávéink és teáink fenntartható forrásból származnak.
A feltüntetett árakra, 15% szervízdíjat számítunk fel. Az áraink az áfát tartalmazzák.

All coffees are available in decaffeinated versions! Our coffees and teas come from sustainable sources.
A 15% service charge will be added to the prices shown. Our prices include VAT.



Head of culinary: Csorba István
Restaurant and Bar Manager: Halász Gábor
Deputy Restaurant and Bar Manager: Takács-László Bernadett

Nyitva tartás/ Opening hours: Tortuga étterem

| | |
|--------------------|-------------|
| Reggeli/ Breakfast | 07:30-10:30 |
| Ebéd/ Lunch | 12:00-15:00 |
| Vacsora/ Dinner | 18:00-21:00 |

Viracoccha Bar

| | |
|--|--------------|
| Vasárnaptól csütörtökig/ From Sunday to Thursday | 7:30 - 22:00 |
| Péntek-szombat/ Friday and Saturday | 7:30 - 24:00 |



Digitális menünk megtekintéséhez olvassa be a QR-kódot.
Scan the QR code to view our digital menu.