



KATALÓGUS

2022

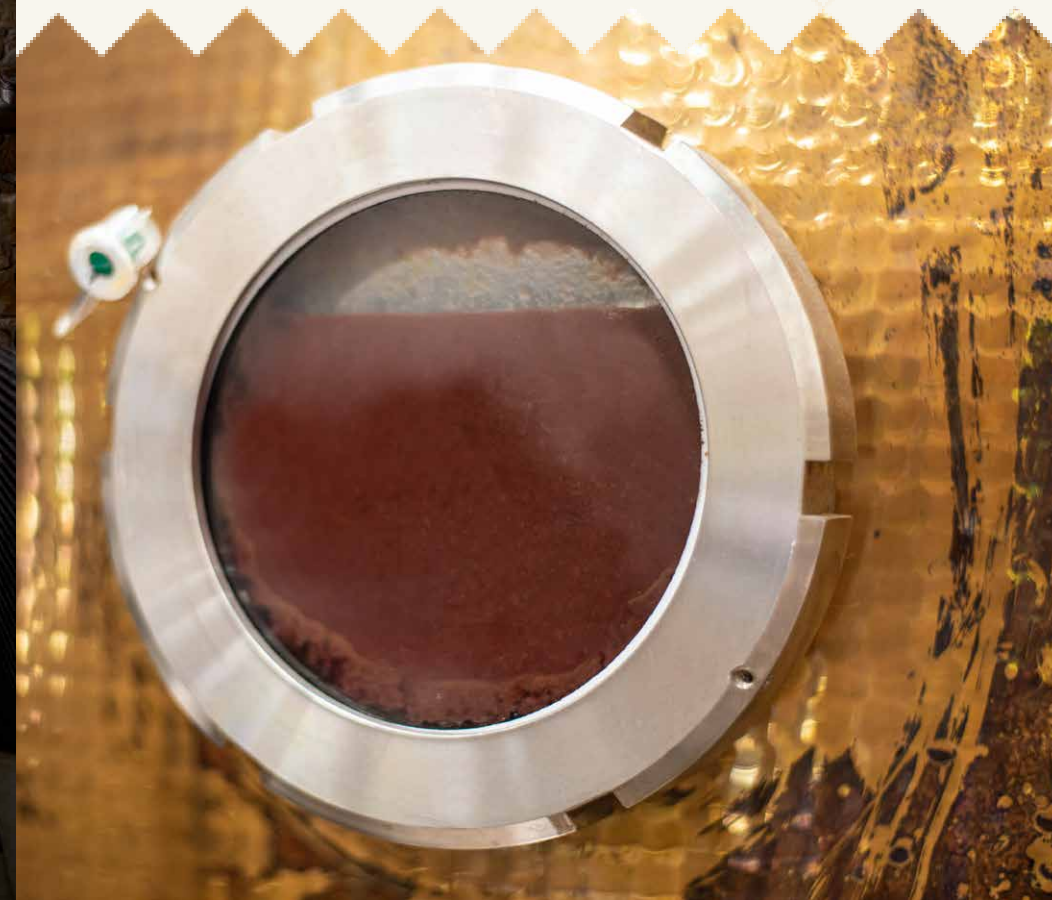




AGÁRDI PÁLINKAFŐZDE

Hisszük, hogy a párlatkészítés többet jelent a hagyományok és a modern technológia ötvözésénél: olyan alkotó folyamat, melyet a főzdemester munkája, a termőterület, és az idő egyaránt alakít.

2002-óta a Velencei tó partján, a gyümölcsösökkel körülcélt agárdi Sreiner tanyán készítjük a kiváló minőségű párlatokat. A környék ideális körülményeket nyújt a gyümölcstermesztés számára, mi pedig megteremtettük a lehetőségét annak, hogy főzdénkben a legtokéletesebb módon alkothassunk pálinkát az érett, zamatos termésből. Palackba zárjuk az illatokat, az ízeket, és a titkos recepteket, erről szólnak párlataink kóstolás közben. A minőségre való törekvésünk pedig mennyiségi határokat szab: az Agárdi gyümölcspálinkák limitált mennyiségben, sorszámozva kerülnek a polcokra. Új párlatainkkal is egy saját, karakteres stílus és csúcsminőség létrehozása a küldetésünk. Csakis a legjobb formájukban kerülhetnek palackba, hogy minden korty izgalmas és értékes legyen.





Komplex, izgalmas, részletgazdag,
kiemelkedő minőségű pálinkák
a legkülönlegesebb gyümölcsökből.

Ezek az italok a luxuskategória képviselői,
amelyekbe belekortyolva újabb és újabb
ízélményekkel gazdagodhatunk.

PREMIUM

**Agárdi
Cigánymeggy
pálinka**
0,35 l

Kollekciók klasszikus gyöngyszeme. Régi magyar meggyfajtából készült pálinka marcipános és édeskés gyümölcs-illatokkal.

**Agárdi Birs
pálinka**
0,35 l

Igazi különlegesség harsány, citrusos illatokkal, üde fanyarkás ízekkel. Mind ízében és illatában egyedi és meghatározó jegyeket hordoz.

**Agárdi
Feketeribizli
pálinka**
0,35 l

Rendkívül karakteres pálinka. Harsány illatok markáns gyümölcsízekkel, mely a ribizlit, karakteres gyümölcsöket kedvelők biztos kedvence.

**Agárdi Otelló
Szőlő pálinka**
0,35 l

Kellemes, fűszeres illatokkal, lambruskára jellemző kicsit fahéjas pikáns illattal és selymes étcsokoládé ízzel találkozunk kóstolásakor.

**Agárdi Kőkény
pálinka**
0,35 l

A természetkedvelők egyik kedvenc gyümölcséből készült kivételes párlat, melyben harmónikusan elegyednek a marcipános, mandulás karakterek.

**Agárdi Piros
Vilmoskörte
pálinka**
0,35 l

Behézelgő jegyeivel minden cseppjében a zamatos, érett körtét idéző lenyűgözően fűszeres illat és könnyed gyümölcsös ízek jellemzik.

**Agárdi Tokaji
Sárgamuskotály
törkölypálinka**
0,35 l

Tokaji muskotályra jellemző üde jegyek ötvöződnek a törköly mély ízvilágával. Az egyik legelegánsabb és illatosabb alapanyagból készült párlat.

Agárdi Sörpárlat
0,35 l

Malátára és sörhabra emlékeztető citrusos illatú egyedi ital. Illatában és különleges zamataiban megjelenik mindaz, amiért a karakteres söröket kedveljük.



MIRACULUM

Lédús és zamatos gyümölcsök köszönnek
vissza az Agárdi Miraculum pálinkák ízében.

A „miraculum” szó csodát, varázslatot jelent,
és valóban: a magyar gyümölcsök tiszta,
mesés illatú és zamatú pálinkává válása
maga a csoda.





**Agárdi
Kajsziarack
pálinka**
0,5 l

Pálinkák között
örök favorit,
kortyolgatásában
minden pálinkakedvelő
örömet lel. Az érett,
zamatos kajsziarack
megannyi íz- és
illatjegyet őriz.



**Agárdi
Feketecseresznye
pálinka**
0,5 l

Mély, écsokoládés
jegyek, melyek finom
marcipánossággal
párosulnak. Desszertek,
csokoládés sütemények,
egy jó kávé méltó
kísérője.



**Agárdi
Vilmoskörte
pálinka**
0,5 l

Friss, gyümölcsös,
többségében
vilmoskörteből
álló körtepálinka
cuvée. Illatában és
ízében magában
hordozza a nyár
és a lédús, érett
körte zamatát.



**Agárdi
Szilva pálinka**
0,5 l

Különböző
szilvafajtákból
készült elegáns
„igazi” szilvapálinka.
Lágy, üde virágos
jegyekkel, marcipános-
gyümölcsös illattal.



**Agárdi
Irsai Olivér
Szőlő pálinka**
0,5 l

Dél-balatoni
borvidékről
származó Irsai Olivér
szőlőfajtából készült
különlegesség.
Elegáns, rendkívül
illatos szőlőpálinka.

Minden pálinka párlat,
de nem minden párlat pálinka.

Az Agárdi Pálinkafőzdében párlatokat
is készítünk, melyek a pálinkákhoz
hasonló odaadással és gondossággal
készülnek, akár több évig tartó érlelés
után palackozzuk őket.



ERLELT

AGÁRDI BAR

Agárdi Tokaji Borseprő párlat 3 éves 0,5 l

Tokaji pincészetek válogatásából készült szép testes, de elegáns muskotály aromákat hordozó seprő párlat, amelyet 3 évig érlettünk tölgyfahordókban.



Agárdi Barrique Szilva pálinka 0,35 l

Új tölgyfahordóban érlelt penyigei szilvából készült pálinka, ami virágokra emlékeztető fahéjas-fűszeres illatával lenyűgözi a fogyasztóját.



Agárdi Alma pálinka 0,35 l

Szép aransárga színét a tölgyfa hordós érlelés által nyeri. Első pillanatban érezzük az alma illatát, mely vanília, szegfűszeg és fahéj tónusokkal ötvöződik.



Agárdi Szomolyai Cseresznye pálinka 0,35 l

Ropogós, érett gyümölcsöt idéző ízek, mely a fahordós érlelés során markánsan karamelles, gesztenyés jegyekkel gazdagodott.



Agárdi "Szivar" Aszútörköly pálinka 0,5 l

A tokaji aszútörköly lepárlása és az aszús hordós érlelést követően egy nagyon testes párlatot kapunk, mely jól kiegészíti egy elegáns szivar élvezeti étékét.



AGÁRDI BAR

Bárok legfontosabb italaiban megmutatkozó rafinált, markáns illat- és ízélményeket a hagyományosan gondosan válogatott alapanyagok és a tokaji hordós érlelés teszi teljessé.

Agárdi Whisky 0,5 l

Gondosan kiválasztott malátakompozícióból készítettük ezt a whiskyt, amelyet először újhordóban érleltünk, majd befejezésként különleges zamatokát adó tokaji hordóban is pihentettünk egy ideig. A kiváló alapanyag, a mesteri lepárlás és a különleges érlelési mód eredményeképpen érett szilvás, karamellás illatok, kóstolva enyhén édeskés, elegáns fás jegyek adnak maradandó kóstolási élményt.



Nature Balance

50 ml Agárdi Whisky
1 szelet gyömbér
15 ml méz
15 ml tokaji aszú

Díszítés:
száritott narancs

Cherry Season

50 ml Agárdi Rum
20 ml lime
15 ml meggy likőr
10 ml cukor
2-3 dash angostura
szóda

Díszítés:
száritott narancs
menta levél



Agárdi Rum 0,5 l

Egyenesen Dél-Amerikából érkezett melaszból, az Agárdi Pálinkafőzdében készült ez a páratlan ital, melynek illata déli gyümölcsök sokaságára emlékeztet lehetetnül vaníliával és csokoládéval. Kóstolás közben a tokaji hordós érlelésből adódó édességérzet még komplexebbé teszi az élményt. Hosszan tartó, izgazdag, igazi kuriózum ez a rum Dél-Amerika, Tokaj és Agárd egyedi hármának köszönhetően.



Agárdi Rye Whisky 0,5 l

A rozs egyedi fűszeres aromáit könnyed gyümölcsös jegyek, valamint a tokaji aszús tölgyfahordós érlelés során kialakult vaníliás, karamellás ízek teszik végtelenül komplexé és harmonikussá. Fiatalos, kifejezetten elegáns stílusú whisky.



Agárdi 15 | 365
borsepróparlat
0,7 l

Tokaji Oremus pincészet
furmintjából alkotott exkluzív
borsepróparlat, melyet 15 évig
tölgyfahordóban érlettünk.
Különleges tételből összesen
365 palack készült.





AGÁRDI BAR

Agárdi negroni

30 ml Agárdi Chameleon Gin
20 ml Martini Bianco
20 ml Becherovka
1 csepp orange bitter

Díszítés:
száritott naracs



Chameleon martini

50 ml Agárdi Chameleon Gin
10 ml Martini dry leöntve a jégről

Díszítés:
citromhéj



Agárdi Chameleon Gin

0,5 l

A receptúra kidolgozásánál célunk az üde, citrusos tónusok elérése volt. Mind illatában, mind ízében a fiatalosan lendületes jellegek a meghatározóak.

A palackba zárt Gin színe azúrkék a pillangóborsó virág természetes kivonatának köszönhetően. Ez a szín tonikkal történő elegyítés során kameleon módjára változik lilára. Az Agárdi Chameleon Gin egy élmény mind a három érzékszervnek.

AGÁRDI BAR

Palackba zárt fűszercsokrok: a bárvilág izgalmas, sokszínű gyöngyszemei. Az italok minden cseppjében az életszeretet és a szabadság esszenciája köszön vissza.

Dino

30 ml Agárdi Gin
30 ml eper püré
30 ml ananászlé
15 ml vanília szirup
15 ml lime juice
1 fűjás banán spray

Díszítés: Dino gumicukor

Fresh yo

50 ml Agárdi Gin
– koriander infused
25 ml lime
15 ml cukor

Díszítés: koriander

Agárdi Gin

0,5 l

A gin jellegzetes borókaillata mellett egy egész fűszercsokor árad a pohárból levendulavirággal és citrusos jegyekkel kiegészülve. Mesterien megkomponált illatélmény, amely a kóstolással folytatódik: az üde, aszalt gyümölcsös zamatokkal tökéletes harmóniában áll az enyhe fanyar ízjeggy.

Elegáns, komoly testű ital, amely önmagában vagy tonikkal felöntve is kiváló.

Agárdi Organic Gin

0,5 l

Az Agárdi Organic Gin tökéletes összjátéka az organikus és fenntartható termesztésből származó tiz, nagy gondossággal kiválasztott fűszernövénynek és alkoholnak.

A szűrés elhagyásával szeretnénk megőrizni az Organic Gin illatában és ízében található friss citrusgyümölcsös, kellemesen borókás, enyhén rózsabimbóra emlékeztető tónusokat.



AGÁRDI

AGÁRDI BAR

Friss, érett, zamatos gyümölcsök köszönnek vissza a pohárból cseppnyi egzotikával, és rafináltsággal fűszerezve. Minden korty az üde, vidám nyáresteket idézi.

Agárdi málna párlat 0,5 l

Aki már egyszer kóstolta egy málnabokor friss gyümölcsét, emlékezetében kitörölhetetlen élményt szerzett annak intenzív, hamisítatlan illata. Ezek a felejthetetlen illatok, zamatok tökéletesen megőrzésre kerülnek málna párlatunkban. Egyszerűen valódi málnaélmény, mesterien kidolgozott karakterekkel. Málna párlatunk akár magában és koktélok alapanyagaként is kiváló. Sajttalák kísérő italaként, friss gyümölcskelyhek, vagy málna-tiramisu készítésének páratlan összetevője lehet.



Agárdi Orange narancs párlat 0,5 l

Kóstolásakor felfedezhetjük a gyümölcs szaftos húsának egzotikus frissességét, mely harmóniát alkot a héjra jellemző keserűességgel. A garaton lágy selymességével és citrusos zamatos ízegek hosszú lecsengésével ejti rabul fogyasztóját. Narancspárlatunk akár magában és koktélok alapanyagaként is kiváló. Fantasztikus kiegészítője lehet csokoládés desszert-kompozícióknak.



Párlatok ezen ízesített kategóriája ugyanúgy lehet izgalmas és élvezetes, különösen, ha minőségi alapanyagból készül.

Nálunk minden likőr alapja Agárdi Pálinka, az ízeket pedig nem mesterséges aromák adják, hanem csakis a tiszta gyümölcsök, ahogy mesterséges színezéket sem adunk likőreinkhez.

ERŐS

Harrer Chocolat

Agárdi Csokoládé likőr 0,5 l

A jól ismert Agárdi kajsziabarack
pálinka és a neves Harrer csokoládé
utánozhatatlan házassága.
Egy igazi ínycséség a csokoládé és
pálinka imádóknak!



Agárdi Meggylikőr 0,5 l

A legendás Agárdi cigánymeggy
pálinkával készült igazi
italkülönlegesség, amely marcipános,
bonbonos stílusával is a friss
gyümölcsöt idézi. Felejthetetlen!



Speciális tartósítási eljárásnak
köszönhetően minden kortyban a friss
gyümölcs ízlelésének élményét kínálják!

Nincs mesterséges aroma, sem adalékok,
sem tartósítószer, gyümölcsleveink és
szörpjeink mégis eltarthatóak megőrizve
a frissen facsart gyümölcsre emlékeztető
friss, üde illatokat és ízeket!

SZÖRPFÖK

Agárdi Almárium
Almalé
1 l
Gyümölcsstartalom: 100%

Agárdi Almárium
Cigánymeggy szörp
0,75 l

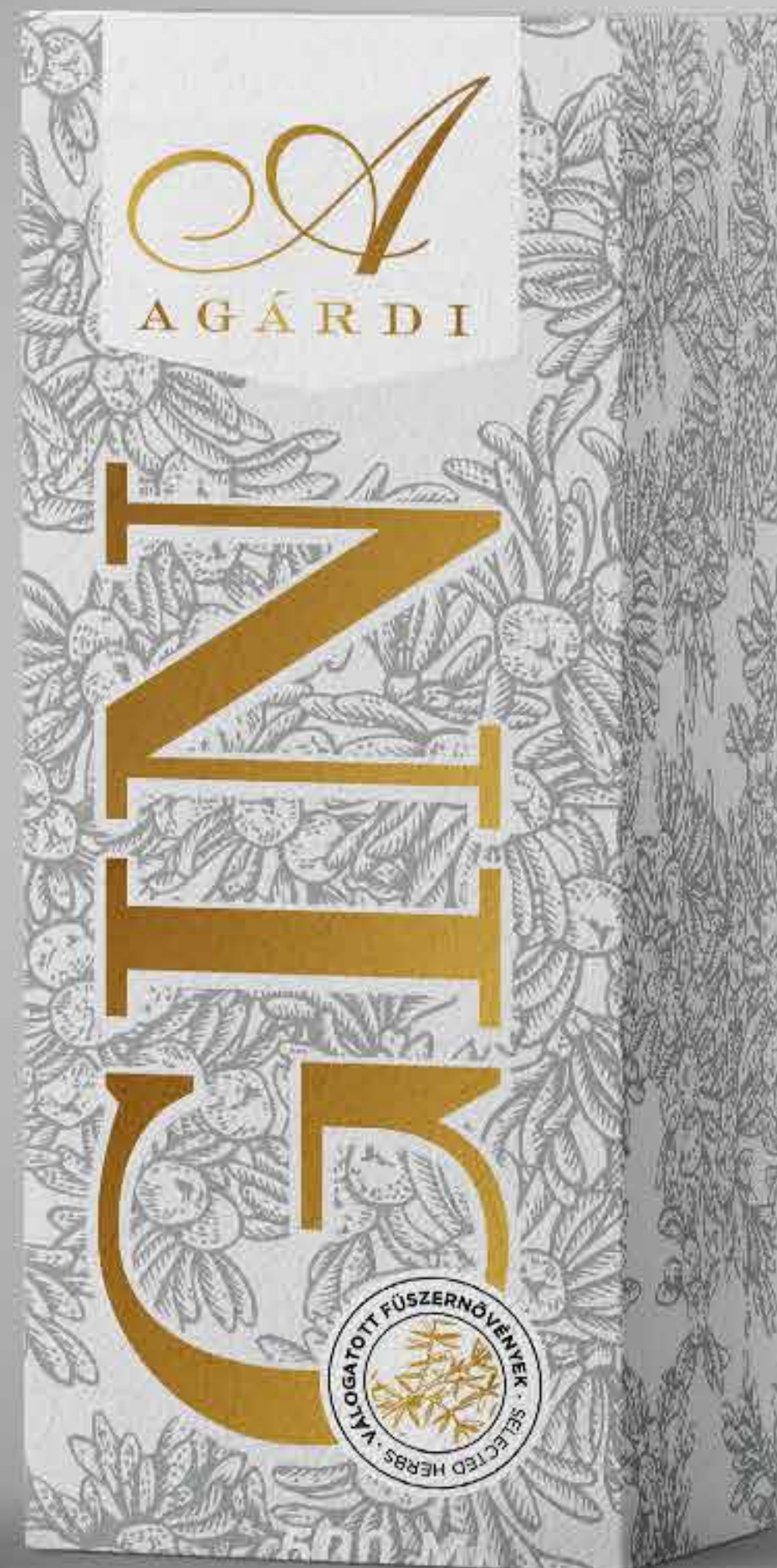
Agárdi Almárium
Bodzaszörp
0,75 l



KIEGÉSZÍTŐK



Pálinka kiöntő
2 cl



Gin díszdoboz



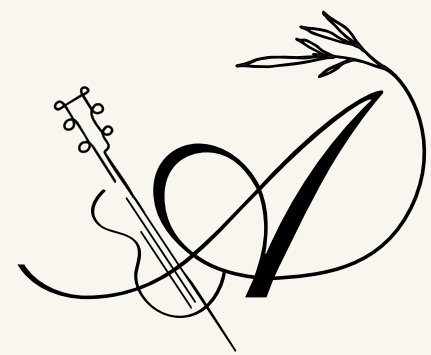
Agárdi brandy pohár
20 cl



Agárdi pálinkás pohár
9 cl

Legyen ajándék az Agárdi-pillanat!
Az Agárdi Pálinkafőzde termékei kiváló
ajándékok, amelyeket díszdobozba
csomagolva még ünnepibbé tehet.

A pálinkáspoharak és kiöntők ugyancsak
remek kiegészítők akár saját használatra
akár ajándékba.



AGÁRDI ALMÁRIUM

TERMELŐI PIAC · KULTÚRPARK · BISZTRÓ



Tavasztól őszig koncertekkel, és élőzenével is várjuk a szombati napokon a vendégeinket, hogy a finom kávé, a jól megérdemelt reggeli és a piacozást még kellemesebbé tegyük.

A kerékpárral érkezőket is szeretettel várjuk egy frissítő üdítőre, vagy egy finom kávéra, szombatonként pedig egy finom reggelire is. Hétköznap 10 fő fölött előzetes bejelentkezés alapján tudunk étkezést biztosítani.



AGÁRDI TERMELŐI PIAC

Misszióknak tekintjük az agárdi értékek megismertetését közösségünkkel és vendégeinkkel, ezért minden szombaton főként helyi termelők és kézművesek veszik birtokba az Agárdi Pálinkafőzde parkolóját. Kovászos kenyerek, mézek, sajtok, kézműves termékek és mindig valami meglepetés is várja az idelátogatókat.



AGÁRDI KULTURPARK

Szombat délelőttönként a parkunk igazi gyerekparadicsommá alakul. Előadások, bábjátékok, kézműves foglalkozások váltakoznak, hogy fiatal vendégeink is jól érezzék magukat.

AGÁRDI BISZTRÓ

Nagy hangsúlyt fektetünk az egészséges táplálkozásra, ezért bisztrónkban élesztő nélküli, hosszan érlelt kovászos kenyerekkel és fermentált zöldségekkel is várjuk a vendégeinket.





PÁLINKAKÓSTOLÓ

Hogyan lényegül át a gyümölcs pálinkává? Milyen lépések szükségesek, hogy megragadjuk, és üvegbe zárjuk a málna, a meggy, a szilva és megannyi más gyümölcs illatát, zamatát? Pálinkaszakértőnk bemutatja a gyümölcs útját a fától a pohárig.

PÁLINKABOLT

Egész évben nyitva tartó üzletünkben helyben készült italaink teljes választéka megtalálható.

PÁLINKA & VENDÉGLÁTÁS

Csoportokat 10 főtől fogadunk és – az előzetes egyeztetés alapján – szezonális alapanyagokból összeállított menüsort pálinkáinkkal tesszük izgalmassá.

Üzleti ebéd, vállalati tréning, csapatépítő összejövétel, vagy akár kulturális esemény, tudományos konferencia – az Agárdi Bisztró mindezek számára tökéletes helyszínt nyújt. Előzetes bejelentkezés minden esetben szükséges! Csoportokat 10 főtől tudunk fogadni.

Cím: Agárd, Sreiner tanya
mobil: +36 30 690 657

Pálinkabolt és Agárdi Bisztró nyitva tartása: h-p. 9:00-17:00, szo.: 08:00-17:00

Reggelizési lehetőség: szo.: 08:00-12:00

Agárdi termelői piac nyitva tartása: szo.: 08:00-13:00

AZ AGÁRDI PÁLINKAFŐZDE ELKÖTELEZETT HÍVE ÉS TÁMOGATÓJA A KULTURÁLT ITALFOGYASZTÁSNAK.

AGÁRDI PÁLINKAFŐZDE
2484 Agárd, Sreiner tanya
Telefon: +36 (22) 579 164
E-mail: agardi@agardi.hu
www.agardi.hu