

KOKTÉLOK



RUBIK'S CUBE

„*Maita'i roa ae!*” „nem evilági, annyira jó!” – kiáltott fel az első vendég, aki először ízlelte meg ezt az igazán alkoholos koktél-különlegességet. Hasonlóképpen vélekednek az egyik legzseniálisabb magyar találmányról, a Rubik kockáról is, hisz egyszerű, de mégis bonyolult annyira, hogy a feltalálása óta már bajnokságokat is szerveznek köré. De vajon próbálta-e már bárki is kirakni a bűvös kockát a koktél elfogyasztása után? Ha sikeresen megoldja trükkös feladványunkat, a jutalma nem marad el!

„*Maita'i roa ae!*” which means “out of this world-the best!” – said the first guest who took a sip of this alcoholic beverage. Many think the same when it comes to the brilliant Hungarian invention, the Rubik's Cube. It's simple, but complicated at the same time – no surprise, Rubik's Cube championships are organized all over the world. However, the question may arise: who can solve the mystery of the puzzle after consuming a cocktail? Find it out for yourself and get your award.

Oak Bottle Aged Spice Rum, Orange Liqueur,
Lime Juice, Falernum Syrup

6 500



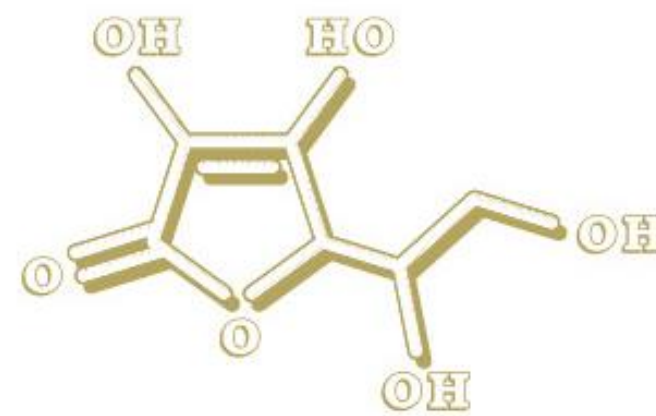
HOLOGRAM

Gábor Dénes fejében már 17 éves korában megfogalmazódott a Hologram gondolata, viszont formabontó találmányát csak 30 évvel később alkotta meg, amiért Nobel Díjjal is jutalmazták. A holografikus kép kreatív bártendereinket is megihlette: az így született Hologram koktél nem csupán élményt és egy cseppnyi varázslatot, de egy kis meglepetést is kínál vendégeinknek.

Dénes Gábor was only 17 when the idea of the Hologram came to his mind, however the world had to wait 30 years for this Nobel Prize worthy invention. This holographic picture also inspired our creative bartenders: Corso's Hologram cocktail creation offers not only a special taste experience, but it enchants everyone with a trick of the eye just as the invention itself...and this is not the full list of surprises awaiting those who try it at the Corso.

Beefeater Pink Gin, Pimento Liqueur, Grenadine Syrup, Lemon
Juice, Egg White

5 700



VITAMIN C

A legenda úgy tartja, hogy egyik leghíresebb biokémikusunk, Szent-Györgyi Albert egyáltalán nem kedvelte a paprikát, a világhírnevet mégis ez a zöldség hozta el számára. Felfedezésekor biztosan nem gondolta volna, hogy a C-vitamin, amit kivont a paprikából, később majd az emberiség egyik alapvető táplálék-kiegészítője lesz, ahogyan arra sem számíthatott, hogy egy nap a C-vitamin stílusos hozzávalója lesz a világ legösszetettebb ízvilágú koktéljának.

According to the legend, our famous biochemist Albert Szent-Györgyi was not a big fan of paprika, however, this vegetable brought him the world-wide reputation. When he discovered Vitamin C, he surely not expected that it will be a key dietary supplement in the future, moreover, a unique ingredient of the most complex cocktail ever.

Absolut Vodka, Aperol, Cointreau, Tonic Water,
Lemon and Lime Sorbet

5 700

KOKTÉLOK



BÉRES DROPS

Dr. Bérés József kutató 1972-ben megalkotta készítményét, a Bérés Cseppet. Hosszú évekig küzdött tudományos igazságának elismertetéséért. A legendás készítményt 2000-ben gyógyszerre nyilvánították. 2013-ban az első között vették fel a hungarikumok sorába. A Bérés Cseppel a gyógyszertárakban találkozhat, espresso alapú koktélnkat az ugyancsak hungarikumnak számító Bérés tokaji eszencia egészségcseppekkel gazdagítottuk.

The Bérés Drops was born in 1972 as the crowning of a long and constant work of our extraordinarily talented researcher, Dr József Bérés. This legendary product has officially declared a medicine in 2000, then Dr Bérés was granted the most prestigious scientific recognition of Hungary, the Széchenyi Award. Now we make richer and even healthier our espresso-based cocktail by adding to it a few drops of this essence, also known as a “Hungaricum”.

Absolut Elyx Vodka, Coffee Liqueur, Coffee, Vanilla Syrup
Oak Bottle Aged Bérés, Eszencia Drops

4 900



SAFETY MATCH

Már megszoktuk, hogy a tűz elsőpró erejét egy apró kis dobozból könnyedén elővarázsolhatjuk – ráadásul biztonságosan, hála a magyar Irinyi János kémikus páratlan találmányának, a biztonsági gyufának. Bár a gyufa eredeti felhasználási célja nem az alkoholos italok meggyújtására irányult, ugyanakkor nincs is izgalmasabb, mint amikor a szemünk láttára lángra kap egy kávé koktélkülönlegesség, amit persze aztán jóízűen el is fogyaszthatunk.

We are so used to the fact that the power of fire is coming from a small box nowadays– and moreover, it is safe thanks to the brilliant invention contrived by a Hungarian chemist János Irinyi. The original concept of the safety match was surely not about to ignite the surface of alcoholic drinks, but without a doubt, it's so exciting when a bartender set on fire a tasty coffee-based cocktail under our very eyes.

Unicum Szilva, Cream, Cinnamon syrup,
Plum Bitters, Stroh rum

3 800



BÍRÓ'S PEN

Bíró László magyar újságíró egy véletlennek köszönhetően alkotta meg formabontó találmányát, a golyóstollat. A toll egyedülálló szerkezetének köszönhetően forradalmasította a kézírást. Mi az Old Fashioned koktél elkészítését írjuk vele újra.

László Bíró contrived the ballpoint pen accidentally. Thanks to the pen's unique mechanism, it revolutionized handwriting. By using it, we can rewrite the beloved Old Fashioned drink's recipe based on your own taste.

Whisk(e)y, Bitter, Sugar

Beginner:
Chivas Regal 12 yrs, Maker's Mark
4 600

Whisky Lover:
Woodford Reserve, Teeling, Bulleit
5 700

COCKTAILS

KOKTÉLOK



PÁLINKA SOUR

PÁLINKA NEGRONI

A magyarok egyik leghíresebb alkoholos itala a pálinka, amely gyümölcspárlatból készül és már a 14. század óta fogyasztják a helyiek.

Pálinka, one the most famous Hungarian spirits, is a brandy made from distilled fruit and has been drunk amongst locals since the 14th century

Grape pomace pálinka, lemon juice, angostura bitter, egg white

5 400

Grape pomace pálinka, campari, martini rosso

5 400

PEZSGŐK, HABZÓBOROK
CHAMPAGNES, SPARKLING WINES

HELYI

LOCAL

0,15l

0,75l

Hungária Grand Cuvée	3 000	15 000
Törley Chardonnay Brut Nature	–	19 000
Francois President Rosé		19 000
Carassia Blanc de Blancs Brut		29 000

NEMZETKÖZI

INTERNATIONAL

0,15l

0,75l

Villa Sandi alcohol free sparkling 0.0%	4 300	21 500
Villa Sandi Prosecco DOCG Brut Millesimato	–	21 500
Villa Sandi Prosecco DOC Rosé Millesimato	4 300	21 500
Codorniu Non Plus Ultra Brut Reserva	–	24 500
Billecart-Salmon Le Réserve	8 800	44 000
Laurent-Perrier La Cuvée	–	49 000
Taittinger Reserve	–	59 000
Louis Roederer Brut Premier	–	44 500
Louis Roederer Rosé Millesime	–	62 500
Charles Heidsieck Rosé	–	62 500
Moët & Chandon Dom Perignon	–	159 000
Louis Roederer Cristal	–	199 000

Magyarország fekvése és éghajlata a legtöbb szőlőfajta termesztésének kedvez. Így a pezsgőtől kezdve a vörös, fehér és rosé különlegességeken át, egészen a desszertborokig, nálunk biztosan megtalálja hazai kedvencét!

The location and climate of Hungary are ideal for growing most grape types. Be your favorite sparkling wine, a red, rosé or white wine speciality, or maybe a dessert wine, you are sure to find it's Hungarian alternative at Corso Bar!

BOROK
WINES

FEHÉRBOROK

WHITE WINES

0,15l

0,75l

Villa Gyetvai Sauvignon Blanc	3 100	15 500
Hold and Hollo Tokaj Dry	3 500	17 500
Ombre Pinot Grigio (BIO), Italy	3 500	17 500
Pátzay Rizling	3 900	19 500
Kovács Nimród Battonage Chardonnay	5 800	29 000

ROSÉBOROK

ROSÉ WINES

0,15l

0,75l

Sebestyén Rosé Kékfrankos	2 600	13 000
Pátzay Rosé Pinot Noir	3 400	17 000

VÖRÖSBOROK

RED WINES

0,15l

0,75l

Steigler Kékfrankos	3 000	15 000
Rouge Claire	3 900	19 500
Mészáros Pál Grandiózus Malbec	4 100	20 500
Kovács Nimród Pinot Noir	4 800	24 000
St. Andrea Merengő	6 700	33 500
Sauska Cuvée 7	6 700	33 500

TOKAJI BOROK

DESSERT WINES FROM TOKAJ

0,05l

0,5l

Disznókő 1413 Szamorodni	3 200	32 000
Oremus Tokaj Aszú 5 puttonyos	6 900	69 000
Béres Eszencia 0,02l / 0,25l	12 500	156 000

PORTÓI BOROK

PORT WINES

0,08l

Royal Oporto LBV 2011		2 600
Graham's 20 Year Old Tawny		8 400
Graham's 30 Year Old		13 900

SÖRÖK
BEERS

CSAPOLT SÖRÖK

DRAUGHT BEERS

Heineken 0,25l	2 000
Heineken 0,5l	2 900
Soproni 0,3l	1 900
Soproni 0,5l	2 700

ÜVEGES SÖRÖK

BOTTLED BEERS

Heineken 0,33l	2 100
Soproni alkoholmentes 0,5l	2 450
Alcohol free	
Soproni Démon barna sör 0,5l	2 450
Local dark beer	
Soproni IPA 0,5l	2 450
Edelweiss búzasör 0,5l	2 600
Wheat beer	
Mort Subite Kriek Lambic 0,25l	2 700

CIDER

Local Czider száraz, félédes 0,33l	2 800
Dry, semi sweet	

KÉZMŰVES SÖRÖK

HANDCRAFT BEERS

Pannonhalmi Főapátság Sörfőzde
Belga típusú szűretlen kisüzemi sörök
Belgian type unfiltered small beer

Blonde X – világos / lager	3 200
Alkohol: 5% (V/V), Balling: 12 B°	

Dubbel XX – barna / brown	3 200
Alkohol: 6,5% (V/V), Balling: 14,6 B°	

Tripel XXX – világos / lager	3 600
Alkohol: 8% (V/V), Balling: 17 B°	

Quadrupel XXXX – barna / brown	3 600
Alkohol: 10% (V/V), Balling: 21,5 B°	

PÁRLATOK
SPIRITS

MAGYAR PÁLINKA

HUNGARIAN PÁLINKA

4 cl

Gyulai Pálinka	3 900
Kóser szilva, alma, vilmoskörte	
Kosher plum, apple, Williams pear	
Brill pálinka	4 400
Cabernet Franc barrique törköly, Gönci sárgabarack, szilva, Irsai Olivér szőlő	
Cabernet Franc barrique grape, apricot from Gönc, plum, Irsai Olivér grape	
Gyulai Prémium Pálinka	4 400
Kajszibarack 60°, Vilmoskörte 60°	
Apricot 60°, Williams pear 60°	

A magyarok egyik leghíresebb alkoholos itala a pálinka, amely gyümölcspárlatból készül és már a 14. század óta fogyasztják a helyiek.

Pálinka, one the most famous Hungarian spirits, is a brandy made from distilled fruit and has been drunk amongst locals since the 14th century.

VODKA

4 cl

Absolut	2 600
Russian Standard	2 600
Ketel One	3 200
Opera Vodka	3 400
Absolut Elyx	4 500
Grey Goose	4 200
Belvedere	4 600
Ciroc	3 800
Beluga Gold	13 500

TEQUILA

4 cl

El Jimador Blanco	2 600
Mezcal San Cosme	3 800
Patrón Silver	6 200
Patrón Reposado	6 500
Don Julio Reposado	7 200

GIN	4 cl	Francia stílusú – intenzív gyümölcsös és virágos	Ázsiai Whisky	Füstös	CALVADOS	4 cl
Nemzetközi gin választék		French style – intense fruity and floral	Asian Whisky	Smoky		
International gin selection					Christian Drouin V.S.O.P – Pays d’Auge	4 100
Beefeater	2 600		Nikka Coffey Grain Single Grain –Japan	4 900	Talisker – Skye	4 500
Bombay Sapphire	2 600	Angol stílusú – erőteljes és fűszeres	Hibiki Harmony – Japan	12 000	Ardbeg 10 Years Old – Islay	5 800
Tanqueray	3 400	English style – powerful and spicy	Bulleit Rye	4 400	Smokehead – Islay	6 900
Bathtub Old Tom	3 900		Koval Four Grain	4 400	Lagavulin 16 Years Old – Islay	12 900
Hendrick’s	4 400	Plantation Rum X.O. – Barbados				
Bobby’s	3 800	Rum Nation Jamaica 1990				
Tanqueray No. 10	3 900	WHISKY	4 cl			
G’Vine	3 900					
Citadella Reserve	3 900	Magyar Whisky				
Saigon Baigur	3 900	Hungarian Whisky				
Brockmans	4 500					
Plymouth	4 800	Agárdi Malt	6 200	WHISKY – SINGLE AND BLENDED MALT	4 cl	
Gin Mare	5 200	Blended Scotch Whisky				
Taurus Black	5 500	Johnnie Walker Red	2 700	Könnyed, friss virágos		
Six Dogs Blue	5 500	Chivas Regal 12 Years	3 300	Light, floral and fresh		
Monkey 47, Monkey 47 Sloe	5 500	Ballantines 12 Years	3 300			
		Johnnie Walker Black	3 700			
		Chivas Regal 18 Years	6 800	Malátás és száraz		
		Chivas Regal Ultis	11 900	Malty and dry		
		Johnnie Walker Blue	16 500			
		Johnnie Walker King George V.	28 000			

CORSO

BAR & TERRACE

APERITIF	8 cl
Martini	2 600
Dry, Bianco, Rosso	
Antica Formula	3 200
Noilly Prat	2 600
Pernod 4 cl	2 600
Sambuca 4 cl	2 600
Campari	2 800
Aperol	2 800

ÉTEL AJÁNLATUNK

BAR SNACKS

Rendelhető / Available 12.00 – 22.00

Libanoni hideg mezze válogatás	🍴 2, 7, 12	3 900
Hummus, Moutabal, Labneh, pita kenyér		
Lebanese cold trio		
Hummus, Moutabal, Labneh, fresh pita		
Magyar és nemzetközi antipasti	🍴 2, 6, 7	6 900
Pármai sonka, milánói szalámi, Taleggio sajt,		
Gorgonzola sajt, lágy kecskesajttal töltött paprika,		
koktél paradicsom, focaccia		
Hungarian and international antipasti		
Parma ham, Milanese salami, Taleggio cheese,		
Gorgonzola cheese, soft goat cheese stuffed paprika,		
cherry tomatoes, focaccia		
Pácolt tenger gyümölcse mix	3, 4, 5, 7, 9	9 600
Narancsos borsos panírotott tonhal, grapefruit zselés,		
bazsalikomos pácolt rák, céklában pácolt lazac,		
zöldségsaláta, wasabis majonéz		
Cured seafood mix		
Orange pepper breaded tuna, grapefruit jelly basil shrimps,		
beetroot cured salmon, fine chopped vegetable salad,		
wasabi mayonnaise		
Kecskesajt mille feuille	2, 4, 7	6 500
Vajas tészta, lágy kecskesajt, arany mazsolaszelé		
liofilizált ibolya		
Goat cheese mille feuille		
Puff pastry, soft goat cheese, golden raisin jelly,		
lyophilised violet		

LEVES

SOUP

Szürkemarha gulyásleves	1, 2, 4	4 300
Hagyományos gulyásleves, gyökérzöldségek,		
házi csipetke		
Grey beef goulash		
Traditional goulash, root vegetables,		
homemade “csipetke” egg barley		

SALÁTÁK

SALADS

Cézár saláta	2, 4, 5, 7, 9	4 900
Római saláta, szardella, parmezán, crostini		
Caesar salad		
Romaine lettuce, anchovies, parmesan, crostini		
tigrisrák / prawn	3	7 500
csirkemell / chicken breast		5 900
lazac / salmon	5	6 900
Cobb saláta	🍴 7, 9	4 900
Saláta, uborka, paradicsom, márványsajt, grillezett csirke,		
avokádókrém, bacon chips		
Cobb salad		
Lettuce, cucumber, tomato, blue cheese, grilled chicken,		
avocado cream, bacon chips		

SZENDVICSEK

SANDWICHES

Corso club szendvics	🍴 2, 4, 7, 9, 10	5 700
„Schiacciata” toszkán laposkenyér, grillezett csirkemell,		
tárkonyos káposztás remulád, tükörtojás, bacon, paradicsom,		
hasábburgonya		
Corso club sandwich		
“Schiaccita” Tuskan flat bread, grilled chicken breast,		
tarragon cabbage remoulade, over easy egg, bacon, tomato,		
French fries		

Angus marhaburger	🍴 2, 4, 6, 7, 9, 10,	7 900
Angus marhahús, sütőtökös briós, zsályás majonéz, rukkola, paradicsom,		
füstölt sajt, savanyú uborka jam, héjas hasábburgonya		
Angus beef burger		
Angus beef meat, pumpkin bun, sage mayonnaise, rocket salad,		
tomato, smoked cheese, pickled cucumber jam,		
skin on French fries		

Grillezett zöldséges ”Pinsa Tonda”	🍴 2, 7, 10	5 900
------------------------------------	------------	-------

Grillezett cukkini, padlizsán, kaliforniai paprika, füge jam, grillezett kecskesajt, vegyes zöldek, narancsdresszing

Grilled vegetarian “Pinsa Tonda”
Grilled zucchini, eggplant, bell peppers, fig jam, grilled goat cheese, mixed greens, orange dressing

FŐÉTELEK

MAIN COURSES

Szójás mézes bélszínfalatok” \$	1, 11, 12, 13	7 900
Ropogós zelleres káposzta, saláta, uborka,		
mogyorómártás		
Soy honey beef bites		
Crunchy celery cabbage, salad, cucumber,		
peanut sauce		
Molnárka	1, 2, 4, 7	5 500
Édes molnárka, gillezett fűszeres kolbász, fejes saláta,		
korianderes majonéz, kimchi, szezám mix		
“Molnárka” sweet bun		
Ggrilled spicy sausage, lettuce, cilantro mayonnaise,		
kimchi, mixed sesame seeds		

Garnélarák tempura	2, 3, 4	10 900
--------------------	---------	--------

Tempura bundában sült garnélarák, fodros kel, fűszeres színes kaliforniai paprika, mangó jus
Shrimp tempura
Tempura fried shrimps, curly kale, spicy colourful bell peppers, mango jus

Házi tavaszi tekercs	🍴 1, 5, 13	4 200
Fűszeres pirított julienne zöldségek, rizstészta,		
édes chili szósz, daikon japán retek		
Homemade spring roll		
Spicy seared julienne vegetables, rice noodle,		
sweet chili sauce, daikon		

DESSZERTEK

Ajánljuk figyelmükbe a bárban megtekinthető sütemény választékot vagy kérjen segítséget kollégáinktól.

DESSERTS

For all dessert selection, we invite you to have a look at our bar display or seek for help from any bar team member.

ELÉRHETŐ ÉTKEZÉSI LEHETŐSÉG

FLEXIBLE DINING OFFER

Rendelhető / Available 09:00 – 24:00

BÁRMIKOR KÉRHETŐ ÉTELEK

ANYTIME PLATE

Magyaros lecsó, kolbász	🍴 6	4 200
Hagyományos lecsó, paprika, paradicsom, sült kolbász		
Hungarian vegetable “lecsó”, sausages		
Traditional Hungarian “lecsó”, peppers, tomatoes, grilled sausages		

Magyaros lecsó, tükörtojás	🍴 4	3 600
Hagyományos lecsó, paprika, paradicsom, tükörtojás		
Hungarian vegetable “lecsó”, side up eggs		
Traditional Hungarian “lecsó”, peppers, tomatoes,		
sunny-side up eggs		

Házi kenyér, avokádókrém	🍴 2, 4	3 400
Artizán kenyér, avokádókrém, szárított paradicsom,		
főtt tojás		
Avocado Toast		
Artizan bread, avocado spread, cherry tomato, boiled eggs		

NOURISH BOWL

NOURISH BOWL

Supreme csirkemell	1, 7, 13	5 900
Sült supreme csirkemell, vörös és fehér jázmin rizs,		
szojás és mézes zöldségek, mangó chutney		
Roasted supreme chicken breast		
Roasted supreme chicken breast, red and white jasmine rice,		
soy and honey flavoured vegetables, mango chutney		

Füstölt tofu	🍴 1, 13	3 600
Füstölt tofu, vörös és fehér jázmin rizs, szojás és mézes zöldségek,		
mangó chutney		
Smoked tofu		
Smoked tofu, red and white jasmine rice, soy and honey flavoured		
vegetables, mango chutney		

Mustáros bélszínragu	1, 9	6 900
Mustáros bélszínragu, burgonyafondat, párolt zöldségek		
Mustard flavoured beef ragout		
Mustard flavoured beef ragout, potato fondant, steamed vegetables		

ÉTEL ALLERGIA VAGY ÉTEL ÉRZÉKENYSÉG

Örömmel válaszolunk vendégeink kérdéseire az ételeink tartalmáról, amennyiben diéta vagy érzékenység miatt valamelyik összetevőt nem fogyaszthatják. Amennyiben más kívánságaik lennének, munkatársaink szívesen állnak rendelkezésükre.

FOOD ALLERGIES AND FOOD INTOLERANCE

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients. Our staff is happy to take any special wishes in case you have any food allergy.

1 zeller celery	5 hal fish	9 mustár mustard	13 szója soya
2 glutén gluten	6 csillagfürt lupin	10 magvak nuts	14 kén-dioxid sulphur dioxide
3 rákfélék crustacean	7 tej milk	11 mogyoró peanuts	
4 tojás eggs	8 puhatestűek molluscs	12 szezámag sesame seeds	sertéshús pork
vegán vegan	🍴	vegetáriánus vegetarian	🍴

FORRÓ ITALOK
HOT DRINKS

KÁVÉK COFFEES	
Ristretto	1 200
Espresso	1 200
Espresso Macchiato	1 200
Hosszú kávé / Caffé Lungo	1 200
Amerikai kávé / Americano	1 200
Caffé Cortado	1 450
Cappuccino	1 450
Caffé Latte	1 450
Flat White	1 900
Dupla espresso / Espresso Doppio	2 100
Kávé vanília fagyalittal Coffee with vanilla ice cream	2 400
Matcha Latte	2 400

**PRÓBÁLJA KI KÜLÖNLEGES
ÍZVILÁGÚ KÁVÉSPECIALITÁSAINKAT!**
vanília, karamell, kókusz, mandula, fahéj

**TRY OUR DELICIOUS FLAVOURES
COFFEE SPECIALITIES!**
vanilla, caramel, coconut, almond, cinnamon

ALKOHOLOS KÁVÉK COFFEES WITH ALCOHOL	
Baileys kávé Baileys Coffee	3 600
Ír kávé Irish Coffee	3 600

Kávét igény szerint kérheti 2,8 %-os vagy alacsony zsírtartalmú tehéntejjel ,laktózmentes tejjel, szója-, vagy mandulatejjel illetve koffeinmentes változatban is.
Coffees are available with 2,8% low-fat, lactose-free, soy or almond milk.
If you prefer, ask for any of our drinks with decaffeinated coffee.

EGYÉB FORRÓ ITALOK OTHER HOT DRINKS	
Kakaó Cocoa	1 300
Forró csokoládé Hot Chocolate	1 600

TEÁK
TEAS

Fehér & Wellness teák White & Herbal Teas	
Peppermint Tea	2 200
Friss Gyömbér / Fresh Ginger	2 200
Friss Menta / Fresh Mint	2 200
Chill Out with Herbs	2 200
Pure Camomile	2 200
Zöld teák Green Teas	
Greenleaf	2 200
Guzhang Silver Jian	2 200
Jasmine Pearls	2 200

Fekete teák Black Teas	
Golden Assam	2 200
Classic English Tea	2 200
Darjeeling Summer	2 200
Splendid Earl Grey	2 200

Ízesített és gyümölcs teák Flavoured and Fruit Teas	
Fresh Raspberry	2 200
Granny’s Garden	2 200
Rosehip	2 200
Get the Power	2 200
Vanilla Rooibos	2 200

ÁSVÁNYVIZEK, ÜDÍTŐK
MINERAL WATERS, SOFT DRINKS

HAZAI ÁSVÁNYVIZEK LOCAL MINERAL WATER	
Theodora 0,33l	1 200
Theodora 0,7l	1 900
NEMZETKÖZI ÁSVÁNYVIZEK INTERNATIONAL MINERAL WATER	
Evian 0,33l	2 500
Perrier 0,33l	2 500
GYÜMÖLCSLEVEK JUICES	
Üveges gyümölcslé 0,2l	1 600
Alma, körte, őszibarack, ananász, paradicsom Bottled Juice 0,2l Apple, pear, peach, pineapple, tomato	
Frissen facsart narancslé 0,1l	850
Freshly squeezed orange juice 0,1l	

ÜDÍTŐ ITALOK SOFT DRINKS 0,25l	
Coca-Cola, Cola Zero	1 400
Fanta, Sprite	1 400
Kinley Gyömbér / Ginger Ale	1 400
Ice Tea Lemon	1 400
Red Bull	1 900
Fever Tree Ginger Beer 0,2l	2 100
Klasszikus Limonádé 0,3l	1 500
Homemade Lemonade	
Ízesített Limonádé 0,3l	1 700
Alma, málna, eper, uborka, passion fruit Flavoured lemonade	
Apple, raspberry, strawberry, cucumber, passion fruit	

TONIC VÁLOGATÁS TONIC WATER SELECTION	
Kinley 0,25l	1 400
Thomas Henry Cherry Blossom 0,2l	2 100
Fentimans 0,125l	2 100
Fever-Tree, Fever-Treee light 0,2l	2 100
Fever-Tree Mediterranean 0,2l	2 100
Fever-Tree Elderflower 0,2l	2 100

I. Kategória
First Category Bar

Az árak forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t.
A feltüntetett árakra 13% szervízdíjat számolunk fel.

Prices are in Hungarian Forint and include VAT.
13% service charge will be added to your bill.

Nyitvatartás
Opening Hours
09.00 – 24.00

Fizetési módok
– Késspénz (Ft)
– Bankkártya
(Visa, MasterCard, Cirrus/Maestro,
Amex, J.C.B., Diners)
– Szobaterhelés
– SZÉP kártya (OTP, K&H)

Available payments
– Cash (HUF only)
– Credit Card (Visa, MasterCard, Cirrus/Maestro,
Amex, J.C.B., Diners)
– Roomcharge

Corso Bar & Terrace Manager: Molnár József