



COLOSSEUM HOTEL ÉTTEREM
RESTAURANT

ITALLAP DRINKS

PÁLINKÁK · PALINKA

	0,02 l	0,04 l
Agárdi Miraculum	1 490 Ft	2 790 Ft
(kajszibarack, szilva, Irsai Olivér, körte, fekete cseresznye)		
(apricot, plum, Irsai Olivér grape, pear, black cherry)		

ÉTVÁGYGERJESZTŐK APERITIFS

	0,06 l
Martini (Bianco, Rosso, Extra Dry)	1 090 Ft
Campari	1 890 Ft
Aperol	1 590 Ft

VODKA

	0,02 l	0,04 l
Finlandia	690 Ft	1 390 Ft
Absolut Blue	890 Ft	1 690 Ft
Belvedere	1 690 Ft	3 290 Ft
Grey Goose	1 690 Ft	3 290 Ft

GIN

	0,02 l	0,04 l
Beefeater	790 Ft	1 490 Ft
Bombay Sapphire	990 Ft	1 790 Ft
Agárdi Chameleon	1 590 Ft	2 990 Ft
Tanqueray London Dry	1 390 Ft	2 690 Ft
Hendrick's	1 990 Ft	3 890 Ft

RUM

	0,02 l	0,04 l
Bacardi Carta Blanca	890 Ft	1 690 Ft
Havana Club Añejo Reserva	890 Ft	1 690 Ft
Captain Morgan	890 Ft	1 690 Ft
Diplomatico Reserva Exclusiva	1 990 Ft	3 890 Ft

TEQUILA

	0,02 l	0,04 l
Sierra Tequila Silver	890 Ft	1 690 Ft
Olmecca Blanco	890 Ft	1 690 Ft
Jose Cuervo Reposado	1 090 Ft	2 090 Ft

WHISKY · WHISKEY

	0,02 l	0,04 l
Johnnie Walker Red	790 Ft	1 490 Ft
Ballantine's	790 Ft	1 490 Ft
The Famous Grouse	790 Ft	1 490 Ft
Jim Beam	790 Ft	1 490 Ft
Jack Daniel's	1 090 Ft	1 990 Ft
Jameson	1 090 Ft	2 090 Ft
Chivas Regal	1 290 Ft	2 490 Ft
Glenfiddich	1 990 Ft	3 890 Ft
Ardbeg	2 490 Ft	4 790 Ft

BRANDYK, COGNACOK BRANDY, COGNAC

	0,02 l	0,04 l
Metaxa *****	790 Ft	1 490 Ft
Hennessy VS	1 890 Ft	3 690 Ft
Remy Martin V.S.O.P	1 990 Ft	3 990 Ft
Calvados Papidoux	990 Ft	1 890 Ft

LIKŐRÖK · LIQUEUR

	0,02 l	0,04 l
Garrone Cherry	590 Ft	1 190 Ft
Bailey's	890 Ft	1 690 Ft
Zwack Unicum	790 Ft	1 490 Ft
Zwack Unicum Barista	890 Ft	1 690 Ft
Jägermeister	890 Ft	1 690 Ft
Kahlua	790 Ft	1 490 Ft
Amaretto Disaronno	890 Ft	1 690 Ft
Cointreau	1 090 Ft	1 990 Ft
Grand Marnier	1 190 Ft	2 290 Ft



CSAPOLT SÖRÖK DRAUGHT BEER

Dreher	0,3 l 990 Ft	0,5 l 1 690 Ft
Pilsner Urquell	1 290 Ft	2 190 Ft
Floris Kriek Meggy Cherry	0,2 l 1 490 Ft	0,4 l 2 890 Ft

ÜVEGES SÖRÖK BOTTLED BEER

Dreher alkoholmentes Alcohol-free	0,33 l	990 Ft
Dreher ízesített alkoholmentes Alcohol-free flavoured beer	0,33 l	990 Ft
Dreher Classic	0,33 l	1 090 Ft
Dreher Bak	0,5 l	1 390 Ft
Pilsner Urquell	0,33 l	1 190 Ft
Peroni	0,33 l	1 490 Ft
HB Weissbier	0,5 l	1 890 Ft

KISÜZEMI ÜVEGES SÖRÖK SMALL-SCALE MANUFACTURED BEER

Pannonhalmi Főapátság Sörfőzde Pannonhalma Archabbey Brewery	0,33 l
Blonde, Dubbel	2 790 Ft
Tripel, Quadrupel	2 990 Ft

FEHÉRBOROK WHITE WINES



Ikon Pincészet Chardonnay
Balatonboglár

1 dl
1 090 Ft



Etyeki Kúria Irsai Olivér
Etyek-Buda

1 dl
1 290 Ft



Jásdi Csapaki Olaszrizling Hegybor
Csopak

1 dl
1 290 Ft



Kreinbacher Nagy-Somlói Juhfark
Somló

1 dl
1 490 Ft



Figula Sauvignon Blanc
Balatonfüred-Csopak

1 dl
1 490 Ft



Gróf Degenfeld Muscat Blanc (Bio)
Tokaj

0,75 l
11 900 Ft



Folly Arborétum Cédrus Cuvée (OR-PG)
Badacsonyörs

0,75 l
13 900 Ft



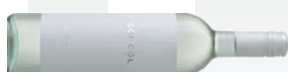
Laposa Kéknyelű
Badacsony

0,75 l
19 500 Ft



Matua Sauvignon Blanc Marlborough
Új-Zéland

0,75 l
19 500 Ft



Göncöl Sárgamuskotály (félédes)
Tokaj

1 dl
1 090 Ft
0,75 l
7 500 Ft

Áraink magyar forintban értendők és az ÁFA-t,
valamint a 15% szervízdíjat tartalmazzák.

Our prices are in HUF and including VAT plus 15% service charge.

Friss chardonnay Balatonboglárról. A kézi szüretet követően irányított erjesztéssel készült. Leheletnyi eukaliptusz és medvecukor, barackkal, trópusi gyümölcsökkel kiegészítve. Szépen kiegyensúlyozott fehérbor, amely a kezdeti friss, hűvös karakter mellett lágy ízvilágot és közepesen hosszú utóíz kínál.

Fresh chardonnay from Balatonboglár. Made with controlled fermentation after hand harvesting. A hint of eucalyptus and liquorice, complemented by peach and tropical fruit. A well-balanced white wine that offers a fresh, cool character at the start, a soft palate and a medium-long aftertaste.

Teljes érettségben szüretelt alapanyag, asti módszerrel. Illatában sárga grapefruit, sárga körte, könnyed cukorkás aromák, ízében fehér húsú őszibarack mellett citrom, kandirozott citromhéj és lédús sárga körte.

A modern Irsai Olivér from Etyek, made for the second time. The variety's usual fragrance and freshness combined with the elegance expected of the winery. The palate is zesty with good acidity, white flowers, grapefruit, tropical fruit, citrus and sweet fruit.

Jellegzetes íze, illata és zamata a termőhely permi homokkő és dolomitos talajának köszönhetően egyedien ásványos. Fajtára jellemző neutrális illat, almás, fehér virágok, citrusos savak és ásványosság a hosszú kortyban.

Its distinctive flavours, aromas and taste are uniquely mineral thanks to the Permian sandstone and dolomite soil of the place of growth. This wine has a neutral nose characteristic of the variety, with apple and white flowers, then citrusy acidity and minerality.

Fürtválogatás után, bogyózás nélkül préselték, majd a must nagyobb részét acéltartályban, a kisebbet pedig használt hordóban erjesztették. Ezt 8 hónap érlelés követte. Illatában a fehér húsú gyümölcsök mellett meghatározó a Somlóra jellemző ásványosság. A korty lendületes, arányos szerkezetű.

Following the sorting of the bunches, they were pressed without destemming. In addition to the white-fleshed fruit, the minerality characteristic of Somló dominates the nose. The palate is dynamic with a proportional structure.

Figula Misi a borai készítésénél legfontosabb szempontnak a termőhelyi sajátosságok kidomborítását tartja, melllette saját stílusjegyei az érettség, a borok mély íze legalább ilyen fontos.

Misi Figula regards highlighting the nuances of the place of growth as the most important aspect when making his wines, and apart from this, his own style – ripeness and the deep flavours of the wines – is just as important.

Egyik kedvencünk a tarcali pincétől: organikus művelésű muskotály a falu melletti területekről, tartályból, frissen, alacsony kénnel letöltve. A szőlőfajtára jellemző bodzás, szőlős frissesség, nagyszerű egyensúlyban a 12 g/l maradék-cukor és a 6 g/l sav.

One of our favourites from the Tarcal winery: the organically cultivated Muscat Blanc that comes from the plot next to the village was bottled fresh, with low sulphur from the tanks. It has the grape variety's typical elderberry and grapey freshness, while the 12g/l residual sugar and the 6 g/l acidity is in great balance.

Olaszrizling és szürkebarát háziasítása az arborétum szőlőjéből. Hordóban erjesztve és érlelve 9 hónapig, finomseprőn. Krémes, olajos textúra, finoman hordós lecsengés.

A blend of Olaszrizling and Pinot Gris made from the grapes of the arboretum. It was fermented in barrels and aged for 9 months on fine lees. It has a creamy, oily texture and a subtly oaky finish.

Igazi badacsonyi különlegesség. A bor illata fiatalon fehér virágokat idéz, később megjelennek lédús sárga húsú gyümölcsök. Íze sosem tola-kodó, savai frissességet és hosszú lecsengést hoznak. Utánozhatatlan.

A real Badacsony speciality. At a young age, the nose of the wine evokes white flowers, while later juicy yellow-fleshed fruits appear as it matures. The palate is never exaggerated, with the acidity bringing freshness and the long finish. It's inimitable.

A világpolgár új-zélandi sauvignontól ismét azt kapjuk, amit a palack ígér. Egres, vágott fű, bodza, grapefruit, lime, menta, vibráló savak. Harsány és robban a pohárban.

Again, one gets what the green bottle promises from this cosmopolitan New Zealand Sauvignon. Gooseberry, cut grass, elderberry, grapefruit, lime and mint. The vibrant acids of the cool climate are rounded out by nearly five grams of residual sugar. It's vivacious and explodes in the glass.

Az egyik legkedvesebb tokaji, illatban virágos, cukorkás jegyekkel, a kortyban gömbölyű testtel, kerek és barátságos savérzettel, lédús kajszival, citrusokkal.

One of the most likeable Tokajs, with floral and candy notes on the nose. Full-bodied, round and friendly acid structure, juicy apricot and citrus fruit on the palate.

Áraink magyar forintban értendők és az ÁFA-t, valamint a 15% szervizdíjat tartalmazzák.

Our prices are in HUF and including VAT plus 15% service charge.



Szepsy Furmint
Tokaj

0,75 l
18 900 Ft



Szijjártó Előd Chardonnay
Etyek-Buda

0,75 l
14 900 Ft

ROSÉ BOROK ROSE WINES



Konyári Rosé
Balatonboglár

1 dl
1 090 Ft



Gere Rosé
Villány

1 dl
1 090 Ft



Laposa Rosé
Badacsony

1 dl
1 190 Ft

0,75 l
8 200 Ft

ÉDES BOROK DESSERT WINES



Oremus Édes Szamorodni
Tokaj

1 dl
3 190 Ft

0,5 l
15 900 Ft



Göncöl Aszú
Tokaj

0,5 l
15 900 Ft

A különböző termőhelyekről származó alapanyagoknak köszönhetően az ásványosság, a teltség és a gyümölcsök épp tökéletes arányban jelennek meg a borban. Intenzív karakter, illatában körte, alma és méz aromái, ízében citrusosság, vastag, krémes szerkezet és ásványosság.

Thanks to the different ingredients from the different regions, the wine has the perfect balance of minerality, fullness and fruit. Intense character, with aromas of pear, apple and honey and flavours of citrus, thick, creamy structure and minerality.

Szüret teljes érésben több parcelláról, majd préselés frissen, egész fűrtökből. Egy éjszaka pihentetés után a letisztult must használt burgundi hordókba került, ahol vadélesztőkkel indult az erjedés. A végső, krémes szerkezethez sokat hozzátett, hogy a 11 hónap alatt Előd minden héten visszajárt a hordókhoz és felkeverte a seprőt. Citrusok, vajas keksz, krémesség, gazdag és hosszan futó ízek.

Harvested at full maturity from several plots, then pressed fresh from whole bunches. After an overnight rest, the clean must was transferred to used Burgundy barrels where fermentation was started with wild yeasts. The final creamy texture was greatly enhanced by the fact that, every week for 11 months, Előd returned to the barrels and stirred the must. Citrus, buttery biscuit, creaminess, rich and lingering flavours.

A három bordói fajtát kevés kékfrankos egészíti ki. Ahogy a pince borai általában, a rosé is kristálytisza, kifejező, jó ízű. Szamócás, ribizlis, finom savval, hosszú ízzel.

The three Bordeaux varieties are complemented by a touch of Kékfrankos. As is typical from this cellar's wines, this rosé is pure, expressive and tasty with wild strawberry, redcurrant, subtle acidity.

Az idei év kihívása a mezőgazdaságban a szárazság, de a szőlőink egészségesek és jól vészelik át ezt a nehézséget is. Elégedettek vagyunk a rozénk beltartalmával." – Gere Andrea

'This year's challenge in agriculture has been the drought, but our grapes are healthy and can withstand this hardship well. We are really satisfied with our rosés – they are fresh, with crispy acids, attractive colours and refreshing fruit aromas.' – Andrea Gere

Élénk és gazdag ízű rosé kékfrankos, cabernet sauvignon és zweigelt fajtákból, a Balaton északi partjáról. A feldolgozás, rövid áztatás és hűtött erjesztés a család új badacsonyi pincéjében, Laposa Bence felügyelete mellett zajlott. Tiszta ízek, ropogós korty, friss savérzet.

A lively and richly flavoursome rosé, from the northern shore of Lake Balaton. The processing, the brief skin contact and the temperature-controlled fermentation took place in the family's new cellar in Badacsony, under the supervision of Bence Laposa. Pure flavours, crisp mouthfeel, fresh acidity.

A tavaszi és nyári időszakban az átlagos hőmérséklet és a csapadék megfelelő eloszlású volt. A hűvös éjszakák és a száraz napsütéses délutánok elképező koncentrációt okoztak a 2017-es évjáratú borokban.

During the spring and summer season the average temperature and rain were well distributed. The cool nights and the dry, sunny afternoons resulted in amazing concentration in the 2017 wines.

Vulkáni málladékon kialakult nyirok és barna erdőtalanajokon termő hárslevelű és sárgamuskotály házasítása. Érett bor, laza szerkezettel, hordós és fűszeres illattal, aszaltgyümölcsös és barackoslekváros ízzel.

A blend of Hárslevelű and Sárgamuskotály (Yellow Muscat or Muscat Blanc) grown on erubase and brown forest soil that was formed on volcanic debris. It's a mature wine with a soft structure, barrel and spice aromas on the nose, then dried fruits and apricot jam on the palate.

VÖRÖSBOROK RED WINES



Ifj. Mákvárt Kadarka
Szekszárd

1 dl
1 490 Ft

0,75 l
10 500 Ft



Takler Kékfrankos
Szekszárd

1 dl
1 190 Ft

0,75 l
7 500 Ft



Bolyki Indián Nyár Cuvée
Eger

1 dl
1 290 Ft

0,75 l
8 500 Ft



Günzer Cabernet Franc
Villány

0,75 l
10 900 Ft



Kiss Gábor 364 Rouge
Villány

0,75 l
10 900 Ft



Gere Cabernet Sauvignon
Villány

1 dl
1 690 Ft

0,75 l
12 500 Ft



Kaiken Estate Malbec
Argentina

1 dl
1 990 Ft

0,75 l
14 900 Ft



Gere Kopar
Villány

0,75 l
27 000 Ft



Thummerer Tréfli Cuvée (édes)
Eger

1 dl
1 590 Ft

0,75 l
11 900 Ft

A tőkék között nincs kapálás, a természetes gyomflóra tavasszal virágzik, nyáron pedig egyensúlyt tart a tőkékkel, a bogók kisebbek, a héj vastagabb, az ízek pedig mélyebbek lesznek. A borkészítés tradicionális, a bogyozott szőlő nyitott kádban erjed, röviden ázik héjon és fél év érlelés után szüretlenül került palackba. Tankönyvi, eredeti, fűszeres és lédús.

There is no scraping between the vines, the natural weed flora blooms in spring, and in summer the vines balance out, the berries become smaller, the skin thicker and the flavours deeper. The winemaking is traditional, with the berries fermented in open vats, briefly soaked on the skins and bottled unfiltered after six months of ageing. Textbook, original, spicy and juicy.

Lendületes szekszárdi kékfrankos könnyed gyümölcsökre hangolva. Acéltartályban erjesztve és érlelve fél évig. Primőrbor karakter, lilás szín, hűvös, meggyes, cseresznyés kékfrankos illat, lédús korty élénk savval és finom tanninnal.

A zesty Kékfrankos from Szekszárd, with the emphasis on light fruitiness. It was fermented in steel tanks where it was also aged for half a year. New wine character, purplish colour, with a cool, Kékfrankos nose with sour cherry and cherry, and a juicy palate with lively acidity and subtle tannins.

Az illata visszafogottan indul, ribizlit, egrest, csipkebogyót fedezhetünk fel benne, de idővel halvány, fűszeres jegyek is kibontakoznak. Ízében szintén a piros bogyósok kerülnek előtérbe, a korty laza szövésű, kevés, finoman tapadós tanninnal. Közepes testű vörösbőr.

The nose starts out discreetly, redcurrant, gooseberry and rosehip can be identified in it, but with time, the pale, spice notes also unfold. Red berry fruits also lead the loose-structured palate with subtly sticky tannins.

Hamisíthatatlan villányi, komplex és mély, a fajta felismerhető jegyeivel. Édes fűszerek, menta, eukaliptusz, szantál, bors és paprika, mellettük ribizli és fekete bogyósok. Hosszú korty, finom fanyarság.

An unmistakable, complex and deep Villány wine with the recognisable notes of the variety. Sweet spices, mint, eucalyptus, sandalwood, pepper and capsicum, plus redcurrant and black berries. Long palate, delicious sourness.

Cabernet franc, kékfrankos és merlot a Boczor-dűlőből. Erdei gyümölcsös fanyarság és édesség egyszerre, összhangban a hordós jegyekkel. Tartalmas bor, hosszú utóíz, ebben az évjáratban sokkal tömörebb és koncentráltabb formában, mint azt megszoktuk az előző években.

Forest fruit sourness and sweetness at the same time, in harmony with the oak notes. It's a substantial wine, in a much denser and more concentrated form this vintage than what we've got used to from previous years.

Villányi klasszikus, a legtöbbször tartott bordói fajtából, csillagvölgyi idős tőkés területekről. Tartályban erjedt, majd használt hordóban érett másfél éven át. Paprika, szeder és finom hordófűszerek, füstölő és étcsokoládé.

From the most highly regarded Bordeaux variety, from the old vines of the Csillagvölgy vineyard. It was fermented in tanks, then aged in used barrels for a year and a half. Bell pepper, blackberries and delicious barrel spices, incense and dark chocolate.

Örök kedvenc az Andok-lábától, majd' 1000 méteres tengerszint feletti magasságban terem a pincészet egyik alapborának alapanyaga is, így, a nagy hőingadozásnak köszönhetően alakulnak ki az intenzív aromák. Feketebogyósok, rengeteg édes fűszer, érett karakter.

The constant favourite from the foot of the Andes. The raw material of one of Kaiken's entry-level wines grows at almost 1,000 metres above sea level, and the intense aromas for which the variety is loved are thanks to the great temperature fluctuations.

A bőség és az állandóság szimbóluma több mint húsz éve. Csak a legjobb években készítik. 2010 óta organikusan művelt. Olajos struktúra, hordófűszerek, fekete és kék bogyós gyümölcsök, szeder, meggy, feketeribizli, áfonya, fahéj, kakaó, ánizs aromái.

One of the country's most well-known wine brands, which has been the symbol of abundance and permanency. It has only been made in the best years. It has an oily structure, oak spices, aromas of black and blue berry fruit, blackberry, cherry, blackcurrant, blueberry, cinnamon, cocoa and anise.

Generációkon átívelő hagyományok, klasszikus borkészítés. Édes vörösbőr a szőlőből származó természetes cukortartalommal, zamatos gyümölcsökkel, fahordós jegyekkel. Intenzív fűszeres illat, alacsony alkoholtartalom.

Traditions spanning generations, classic winemaking. It's a sweet red wine with natural residual sugar content coming from the grapes, with juicy fruits and oak notes. Intense spicy aromas, with lighter alcohol.

Áraink magyar forintban értendők és az ÁFA-t, valamint a 15% szervizdíjat tartalmazzák.

Our prices are in HUF and including VAT plus 15% service charge.

PEZSGÓK CHAMPAGNE

Bortolomiol Prosecco

Senior Extra Dry

0,2 l

5 500 Ft

Valdobbiandene, Olaszország

Bosco Prosecco Frizzante

Doc

0,75 l

8 900 Ft

Veneto, Olaszország

0,75 l

Hungaria Grande Cuvée Brut

10 500 Ft

Etyek-Buda

Kreinbacher Extra Dry

16 500 Ft

Somló

Kreinbacher Brut Classic

18 500 Ft

Somló

Billecart-Salmon Brut Réserve

50 000 Ft

Franciaország

Hungaria Irsai Olivér Doux

10 500 Ft

Etyek-Buda





SZÜRT VÍZ, ÁSVÁNYVÍZ PURIFIED AND MINERAL WATER

Accent szűrt víz	0,7 l	800 Ft
purified water		
NaturAqua	0,33 l	650 Ft
(szénsavmentes, szénsavas)		
(still, sparkling)		
Vis Vitalis	0,4 l	950 Ft
(szénsavmentes, szénsavas)		
(still, sparkling)		

LIMONÁDÉK LEMONADES

	0,3 l	0,5 l
Klasszikus, epres, bodzás,		
narancsos, málnás	1 150 Ft	1 750 Ft
Classic, strawberry,		
elderflower, orange, raspberry		

SZÉNSAVAS ÜDÍTŐK SOFT DRINKS

Coca-Cola termékek	0,25 l	950 Ft
Coca-Cola products		
FeverTree termékek	0,2 l	1 650 Ft
FeverTree products		

ROSTOS GYÜMÖLCSLEVEK, JEGES TEÁK JUICES, ICE TEA

Rauch termékek	0,2 l	1 200 Ft
Rauch products		
Rauch narancs	0,2 l	1 550 Ft
Rauch orange		
MyTea (citrom, barack)	0,33 l	1 350 Ft
MyTea (lemon, peach)		

ALKOHOLMENTES KOKTÉLOK ALCOHOL-FREE COCKTAILS

Virgin Mojito	1 790 Ft
(szóda, cukorszirup, menta, lime)	
(sparkling water, sugar syrup, mint, lime)	
Virgin Piña / Strawberry Colada	1 990 Ft
(ananász, tejszín, kókusz szirup, eper szirup)	
(pineapple, cream, coconut syrup, strawberry syrup)	
Bora Bora	2 190 Ft
(ananász, gyömbér, lime, grenadine szirup)	
(pineapple, ginger, lime, grenadine syrup)	
Lucky Driver	2 190 Ft
(narancs, ananász, grenadine szirup)	
(orange, pineapple, grenadine syrup)	
Safe sex on the Beach	1 890 Ft
(narancs, ribizli, citrom)	
(orange, black currant, lemon)	

SIGNATURE KOKTÉLOK SIGNATURE COCKTAILS

Drunk Piggy	2 690 Ft
(rum, édes vermouth, grenadine szirup, angostura bitter, lime)	
(rum, sweet vermouth, grenadine syrup, angostura bitter, lime)	
Rob Roy Extra	2 690 Ft
(skót whisky, keserű likőr, angostura bitter, koktélcseresznye)	
(scotch, bitter liqueur, angostura bitter, cocktail cherry)	
Nyári Álom	2 690 Ft
(gin, görögdinnye szirup, citrom, cukorszirup)	
(gin, watermelon syrup, lemon, sugar syrup)	
Hugo Colosseum	2 490 Ft
(Irsai Olivér fehér bor, bodza szörp, szóda, menta)	
(Irsai Olivér, elderflower syrup, soda, sugar syrup)	
Brooklyn Dreams	2 490 Ft
(whiskey, száraz vermouth, angostura bitter, lime)	
(whiskey, dry vermouth, angostura bitter, lime)	
Lucky Twist	2 690 Ft
(narancs, ananász, grenadine szirup, szóda)	
(orange, pineapple, grenadine syrup, soda)	
Nyári felfrissülés	1 790 Ft
(espresso, narancs)	
(espresso, orange)	

KOKTÉLOK · COCKTAILS

Martini Royale (Martini Bianco, prosecco, citrom) (Martini Bianco, prosecco, lemon)	2 390 Ft
Aperol Spritz (Aperol, prosecco, szóda) (Aperol, prosecco, sparkling water)	2 990 Ft
Hugo (prosecco, bodza szirup, menta, lime, szóda) (prosecco, elderflower syrup, mint, lime, sparkling water)	3 190 Ft
Bloody Mary (vodka, paradicsom, só, bors, tabasco, worcestershire szósz, citrom) (vodka, tomato, salt, pepper, tabasco, worcestershire sauce, lemon)	2 290 Ft
Cosmopolitan (vodka, Cointreau, lime, áfonya) (vodka, Cointreau, lime, cranberry)	2 990 Ft
Sex on the Beach (vodka, Triple Sec, narancs, ribizli) (vodka, Triple Sec, orange, black currant)	3 290 Ft
Negroni (gin, Campari, Martini Rosso) (gin, Campari, Martini Rosso)	3 090 Ft
Lemonade gin fizz (gin, limonádé alap, citrus mix) (gin, lemonade, citrus mix)	2 290 Ft
Mojito (rum, cukorszirup, menta, lime, szóda) (rum, sugar syrup, mint, lime, sparkling water)	2 490 Ft
Daiquiri (fehér rum, lime, cukorszirup) (white rum, lime, sugar syrup)	2 190 Ft
Piña Colada (fehér rum, tejszín, kókusz szirup, ananász) (white rum, cream, coconut syrup, pineapple)	2 990 Ft
Strawberry Colada (fehér rum, tejszín, eper szirup, kókusz szirup, ananász) (white rum, cream, coconut syrup, strawberry syrup, pineapple)	2 990 Ft
Tequila Sunrise (tequila, grenadine szirup, narancs) (tequila, grenadine syrup, orange)	2 990 Ft
Margarita (tequila, Triple Sec, lime) (tequila, Triple Sec, lime)	2 790 Ft
Long Island Iced Tea (fehér rum, tequila, vodka, gin, Triple Sec, lime, cukorszirup, Coca-Cola) (white rum, tequila, vodka, gin, Triple Sec, lime, sugar syrup, Coca-Cola)	3 490 Ft

KÁVÉK · COFFEES

Ristretto	790 Ft
Espresso	790 Ft
Americano	790 Ft
Doppio	1 390 Ft
Cortado	990 Ft
Cappuccino	990 Ft
Latte Macchiato	1 190 Ft
Melange	1 390 Ft
Jeges kávé · Iced coffee	1 690 Ft
Espresso Martini	1 990 Ft
Baileys Latte	2 290 Ft

Amennyiben különleges kérés vagy egyedi kávé rendelése merülne fel, kérjük, jelezze kollégánknak. Kávéinkat igény esetén koffeinmentes változatban is elkészítjük.

If you have a special request or a specific coffee order, please let us know. Coffees can be made in caffeine-free version for you!

TEA VÁLASZTÉKUNK TEA SELECTION

Dilmah	990 Ft
--------	--------

Colosseum Hotel Étterem

Colosseum Hotel Restaurant

Colosseum Hotel★★★★superior

Konyhafőnök – Chef:

Pető Ádám

Étteremvezető – F&B Manager:

Udvari Ádám

6782 Mórahalom, Millenniumi sétány 4-6.

+36 62 581 245

colosseumhotel.hu



A Colosseum Hotel-ben
kiemelt figyelmet fordítunk arra,
hogy Vendégeink számára megfelelő
italkínálatot állítsunk össze.
Kérjük, tekintse meg itallapunkat!

At the Colosseum Hotel, we always
do our best to meet our guests'
expectations.
Please have a look at our drinks menu!

