



COLOSSEUM HOTEL ÉTTEREM
RESTAURANT

ITALLAP DRINKS

PÁLINKÁK · PALINKA

	0,02 l	0,04 l
Agárdi Miraculum (kajszibarack, szilva, Irsai Olivér, körte, fekete cseresznye) (apricot, plum, Irsai Olivér grape, pear, black cherry)	1 990 Ft	2 990 Ft
Bestillo Pálinkák (Gönci barack, szilva, érlelt aszútörköly, cigánymeggy) (Gönc pear, plum, aged grape marc, gypsy cherry)	2 090 Ft	3 190 Ft

ÉTVÁGYGERJESZTŐK APERITIFS

	0,06 l
Martini (Bianco, Rosso, Extra Dry)	1 090 Ft
Campari	2 090 Ft
Aperol	1 590 Ft

VODKA

	0,02 l	0,04 l
Finlandia	690 Ft	1 390 Ft
Absolut Blue	890 Ft	1 590 Ft
Belvedere	1 890 Ft	3 490 Ft
Grey Goose	1 690 Ft	3 290 Ft
Ciroc	1 590 Ft	2 990 Ft
Ciroc Mangó	1 690 Ft	3 090 Ft

GIN

	0,02 l	0,04 l
Beefeater	790 Ft	1 490 Ft
Bombay Sapphire	990 Ft	1 790 Ft
Búzavirág	1 590 Ft	2 990 Ft
Roku Suntory	1 690 Ft	3 190 Ft
Hendrick's	1 890 Ft	3 790 Ft

RUM

	0,02 l	0,04 l
Bacardi Carta Blanca	890 Ft	1 690 Ft
Don Papa Masskara	1 690 Ft	3 090 Ft
Diplomatico Reserva Exclusiva	1 990 Ft	3 890 Ft
Kraken Spiced Rum	1 290 Ft	2 490 Ft

TEQUILA

	0,02 l	0,04 l
Sierra Tequila Silver	890 Ft	1 690 Ft
Olmecca Blanco	890 Ft	1 790 Ft
Jose Cuervo Reposado	1 090 Ft	2 090 Ft

WHISKY · WHISKEY

	0,02 l	0,04 l
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	1 990 Ft
Chivas Regal	1 390 Ft	2 590 Ft
Glenfiddich	1 990 Ft	3 890 Ft
Nikka Single Barrel	2 690 Ft	4 490 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	2 090 Ft	4 190 Ft
Calvados Papidoux	990 Ft	1 890 Ft

LIKŐRÖK · LIQUEUR

	0,02 l	0,04 l
Bailey's	890 Ft	1 690 Ft
Zwack Unicum	890 Ft	1 490 Ft
Zwack Unicum Szilva	890 Ft	1 690 Ft
Zwack Unicum Barista	890 Ft	1 690 Ft
Jägermeister	890 Ft	1 690 Ft
Mozart Chocolate Cream White	990 Ft	1 790 Ft
Amaretto Disaronno	890 Ft	1 690 Ft
Cointreau	1 090 Ft	1 990 Ft
Grand Marnier	1 290 Ft	2 390 Ft
Tatratea Őszibarack	990 Ft	1 790 Ft
Tatratea Eredeti	1 090 Ft	1 990 Ft
Tatratea Erdei Gyümölcs	1 190 Ft	2 190 Ft



CSAPOLT SÖRÖK DRAUGHT BEER

Dreher Gold	0,3 l 1 290 Ft	0,5 l 1 890 Ft
Pilsner Urquell	1 490 Ft	2 390 Ft
Floris Kriek Meggy Cherry	0,2 l 1 590 Ft	0,4 l 2 990 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 1 190 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 2 090 Ft	

KISÜZEMI ÜVEGES SÖRÖK SMALL-SCALE MANUFACTURED BEER

Pannonhalmi Főapátság Sörfőzde Pannonhalma Archabbey Brewery	0,33 l
Blonde, Dubbel	2 890 Ft
Tripel, Quadrupel	3 190 Ft

FEHÉRBOROK WHITE WINES



Etyeki Kúria Irsai Olivér
Etyek-Buda

1 dl
1 290 Ft

0,75 l
8 900 Ft



Jásdi Csopaki Olaszrizling Hegybor
Csopak

1 dl
1 290 Ft

0,75 l
8 900 Ft



Kreinbacher Nagy-Somlói Juhfark
Somló

1 dl
1 590 Ft

0,75 l
11 900 Ft



Figula Sauvignon Blanc
Balatonfüred-Csopak

1 dl
1 690 Ft

0,75 l
12 900 Ft



Gróf Degenfeld Muscat Blanc (Bio)
Tokaj

0,75 l
12 900 Ft



Folly Arborétum Cédrus Cuvée (OR-PG)
Badacsonyörs

0,75 l
15 900 Ft



Laposa Kéknyelű
Badacsony

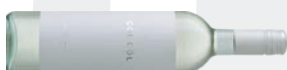
0,75 l
20 900 Ft



Ikon Pincészet Chardonnay
Balatonboglár

0,1 l
1 090 Ft

0,75 l
7 500 Ft



Göncöl Sárgamuskotály (félédes)
Tokaj

1 dl
1 290 Ft

0,75 l
8 900 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.

Teljes érettségben szüretelt alapanyag, asti módszerrel. Illatában sárga grapefruit, sárga körte, könnyed cukorkás aromák, ízében fehér húsú őszibarack mellett citrom, kandírozott 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, mellette 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 házasítása 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 tolakodó, 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.

Friss chardonnay Balatonboglárról. A kézi szüretet követően irányított erjesztéssel készült. A tartályos érlelés remekül kiemeli a fajta élénk oldalát. Leheletnyi eukaliptusz és medvecukor, barackkal, trópusi gyümölcsökkel kiegészítve. Szépen kiegyensúlyozott fehérbor, amely a kezdeti friss, hűvös karakter mellett lágy ízvilágot és közepesen hosszú utóízt kínál.

Fresh Chardonnay from Balatonboglár. Following hand-harvesting, the wine was made using controlled fermentation. Aging in stainless steel tanks beautifully highlights the lively character of the variety. Subtle notes of eucalyptus and liquorice are complemented by peach and tropical fruit aromas. A beautifully balanced white wine that, alongside its initial fresh and cool character, offers a soft palate and a medium-long finish.

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.



Szepsy Furmint
Tokaj

0,75 l
20 900 Ft



Sziijártó Előd Chardonnay
Etyek-Buda

0,75 l
15 900 Ft



Matua Sauvignon Blanc Marlborough
Új-Zéland

0,75 l
21 500 Ft

ROSÉ BOROK ROSE WINES



Takler Pinot Noir Rosé
Szekszárd

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



Gróf Degenfeld Édes Szamorodni
Tokaj

1 dl
3 190 Ft

0,5 l
15 900 Ft



Göncöl Aszú
Tokaj

0,5 l
16 900 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.

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 fürtökből. Egy éjszaka pihentetés után a letisztult must használt burgundi hordókba került, ahol vadélesztőkkel indult az erjedés. A végső, krémes szerkezethez sokat hozzatett, hogy a 11 hónap alatt Előd minden héten visszajárt a hordókhoz és felkeverte a seprőt. Citrusok, vajás 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 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.

100% szekszárdi pinot noir tartályból, frissen, gyümölcsösen, feszes savgerinccel. Halvány rozés szín, narancsos árnyalat. Kis hozzáadott szén-dioxid frissíti és teszi izgalmasabbá.

100% Szekszárd Pinot Noir from tanks - made to be fresh and fruity with a taut acid backbone. It has a pale rosé colour with an orange hue. A touch of added carbon dioxide refreshes it and makes it even more exciting.

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.

Ez a bor nemcsak az aszúsodott szemek erejéről, hanem a szerkezet arányairól is szól - selymes, hosszan kitartó, mégis friss marad. A szalmasárga színe és krémes textúrája mögött ott a tokaji hagyomány.

This wine is not only about the strength of the aszú grapes, but also about the proportions of the structure - silky, long-lasting, yet fresh. Behind its straw yellow color and creamy texture lies the Tokaj tradition.

Vulkáni málladékon kialakult nyirok és barna erdőtalajokon 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



Vida Péter Petit Bonsai Kadarka
Villány

1 dl
1 990 Ft

0,75 l
14 900 Ft



Takler Kékfrankos
Szekszárd

1 dl
1 190 Ft

0,75 l
7 500 Ft



Konyári Fecske Vörös
Balatonlelle

1 dl
1 290 Ft

0,75 l
8 500 Ft



Günzer Cabernet Franc
Villány

0,75 l
10 900 Ft



Pannonhalmi Hemina
Pannonhalma

1 dl
1 890 Ft

0,75 l
14 500 Ft



Gere Cabernet Sauvignon
Villány

1 dl
1 690 Ft

0,75 l
12 500 Ft



Kaiken Estate Malbec
Argentina

0,75 l
15 900 Ft



Gere Kopar

0,75 l
27 000 Ft



Thummerer Tréfli Cuvée (édes)
Eger

1 dl
1 790 Ft

0,75 l
13 500 Ft

A Vida-választék egyik legkeresettebb borához 100 éves bakművelésű tőkéről szüretelnek. Több mint 20 éve műveli ezt a szőlőt a Vida család a Lisztes-völgyben. A rétegzettség és a frissesség egyszerre jelennek meg benne, izig-vérig kadarka, rengeteg fűszerrel, lendületes savassággal. Az elmúlt pár évjáratban nagy, 1200 literes amforákban erjedt és érlelődött. Minimális szűréssel és derítés nélkül került palackba. Erjesztés és 9 hónap érlelés amforákban.

One of the most sought-after wines in the Vida range is harvested from 100-year-old, bush-trained vines. The Vida family has been cultivating this vineyard, in the Lisztes Valley, for over 20 years. Layered yet fresh at the same time, it is Kadarka through and through, with plenty of spiciness and lively acidity. In recent vintages, the fermentation and ageing have been carried out in large, 1,200-litre amphorae. The wine was bottled with minimal filtration and without fining. Fermentation and 9 months of ageing were carried out entirely in amphorae.

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.

Kékfrankos és malbec házasítása, fűszerként kevés syrah-val kiegészítve. Barrique hordókban érett 7 hónapig. Kirobbanóan gyümölcsös, dzsúzos, sűrű illat, melyet a korty hűen lekövet. Örömbor.

A blend of Kékfrankos and Malbec, with a touch of Syrah to spice things up. As before, it was aged for 7 months in 225-litre second and third-fill barrique barrels. An explosively fruity, juicy, round, dense nose, which is faithfully followed by the palate. A wine of joy.

Hamisíthatlan 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.

Közepes testű vörösbort, finom tanninszerkezet, sok fekete bogyós gyümölcs. A szedres, érett áfonyás jelleg dominál, amit értő, elegáns hordóhasználat egészít ki, finom kakaójegyekkel.

A medium-bodied red wine with a fine tannin structure and plenty of black berry fruits. The dominant flavours are blackberry and ripe blueberry, complemented by the skilful, elegant use of barrels, with subtle cocoa notes.

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, 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 vörösbort 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% szervízdíjat 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

Hungaria Irsai Olivér Doux

10 500 Ft

Etyek-Buda





SZŰRT VÍZ, ÁSVÁNYVÍZ PURIFIED AND MINERAL WATER

Accent szűrt víz (purified water)	0,7 l	800 Ft
NaturAqua (szénsavmentes, szénsavas) (still, sparkling)	0,33 l	690 Ft
Acqua Panna (szénsavmentes) (still)	0,25 l	1 090 Ft
Römerquelle (szénsavmentes, szénsavas) (still, sparkling)	0,33 l	1 090 Ft

LIMONÁDÉK LEMONADES

Többféle ízben	0,3 l	0,5 l
Various flavors	1 190 Ft	1 790 Ft

SZÉNSAVAS ÜDÍTŐK SOFT DRINKS

Coca-Cola termékek Coca-Cola products	0,25 l	990 Ft
Fever-Tree Mediterranean Tonic	0,2 l	1 650 Ft

ROSTOS GYÜMÖLCSLEVEK, JEGES TEÁK JUICES, ICE TEA

Rauch termékek Rauch products	0,2 l	1 200 Ft
Rauch narancs Rauch orange	0,2 l	1 490 Ft
MyTea (citrom, barack) MyTea (lemon, peach)	0,33 l	1 390 Ft

ALKOHOLMENTES KOKTÉLOK ALCOHOL-FREE COCKTAILS

Virgin Mojito	1 790 Ft
(szóda, cukorszirup, menta, lime)	
(sparkling water, sugar syrup, mint, lime)	
Virgin Piña / Strawberry Colada	2 090 Ft
(ananász, tejszín, kókusz szirup, eper szirup)	
(pineapple, cream, coconut syrup, strawberry syrup)	
Bora Bora	2 390 Ft
(ananász, gyömbér, lime, grenadine szirup)	
(pineapple, ginger, lime, grenadine syrup)	
Virgin Swimming Pool	1 990 Ft
(blue curacao, kókusz, tejszín, ananász)	
(blue curacao, coconut, cream, pineapple)	
Lucky Driver	2 390 Ft
(narancs, ananász, grenadine szirup)	
(orange, pineapple, grenadine syrup)	

KOKTÉLOK · COCKTAILS

Swimming Pool	3 090 Ft
(vodka, blue curacao, kókusz, tejszín, ananász)	
(vodka, blue curacao, coconut, cream, pineapple)	
Manhattan	2 890 Ft
(Bourbon whisky, Martini Rosso, Angostura bitter)	
(Bourbon whisky, Martini Rosso, Angostura bitter)	
Aperol Spritz	3 390 Ft
(Aperol, prosecco, szóda)	
(Aperol, prosecco, sparkling water)	
Hugo	3 290 Ft
(prosecco, bodza szirup, menta, lime, szóda)	
(prosecco, elderflower syrup, mint, lime, sparkling water)	
Limoncello Spritz	3 290 Ft
(Limoncello, prosecco, szóda)	
(Limoncello, prosecco, sparkling water)	
Bloody Mary	2 390 Ft
(vodka, paradicsom, só, bors, tabasco, worcestershire szósz, citrom)	
(vodka, tomato, salt, pepper, tabasco, worcestershire sauce, lemon)	

KOKTÉLOK · COCKTAILS

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)	3 390 Ft
Negroni (gin, Campari, Martini Rosso) (gin, Campari, Martini Rosso)	3 290 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)	2 290 Ft
Mango Daiquiri (fehér rum, lime, cukorszirup, mango) (white rum, lime, sugar syrup, mango)	2 290 Ft
Piña Colada (fehér rum, tejszín, kókusz szirup, ananász) (white rum, cream, coconut syrup, pineapple)	3 190 Ft
Strawberry Colada (fehér rum, tejszín, eper szirup, kókusz szirup, ananász) (white rum, cream, coconut syrup, strawberry syrup, pineapple)	3 190 Ft
Tequila Sunrise (tequila, grenadine szirup, narancs) (tequila, grenadine syrup, orange)	3 190 Ft
Pink Lady (gin, áfonya, lime, tejszín, grenadine szirup) (gin, cranberry, lime, cream, grenadine syrup)	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)	3 790 Ft

KÁVÉK · COFFEES

Ristretto	890 Ft
Espresso	890 Ft
Americano	890 Ft
Hosszú kávé	890 Ft
Doppio	1 490 Ft
Cortado	1 090 Ft
Cappuccino	1 090 Ft
Latte Macchiato	1 290 Ft
Flat White	1 290 Ft
Melange	1 490 Ft
Jeges kávé · Iced coffee	1 790 Ft
Bailey's Latte	2 390 Ft
Nyári felfrissülés	1 890 Ft

Amennyiben különleges kérés vagy egyedi kávé rendelése merülne fel, kérjük, jelezze kollégáknak. 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 Exceptional	990 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.

Colosseum Hotel Étterem

Colosseum Hotel Restaurant

Colosseum Hotel★★★★superior

Konyhafőnök – Chef:

Pető 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!

