



COLOSSEUM HOTEL ÉTTEREM
RESTAURANT

ITALLAP DRINKS

PÁLINKÁK · PALINKA

	0,02 l	0,04 l
Agárdi Miraculum (kajszi barack, szilva, Irsai Olivér, körte, fekete cseresznye) (apricot, plum, Irsai Olivér grape, pear, black cherry)	1 490 Ft	2 790 Ft
Bestillo Pálinkák (Gönci barack, szilva, érlelt aszútörköly, cigánymeggy) (Gönc pear, plum, aged grape marc, gypsy cherry)	1 690 Ft	2 990 Ft

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
Don Papa Masskara	890 Ft	1 690 Ft
Diplomatico		
Reserva Exclusiva	1 990 Ft	3 890 Ft
Kraken Spiced Rum	890 Ft	1 690 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.

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
Bailey's	890 Ft	1 690 Ft
Zwack Unicum	890 Ft	1 690 Ft
Zwack Unicum Orange Bitter	890 Ft	1 690 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



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-Somló Juhfark
Somló

1 dl
1 490 Ft

0,75 l
10 900 Ft



Figula Sauvignon Blanc
Balatonfüred-Csopak

1 dl
1 490 Ft

0,75 l
11 500 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



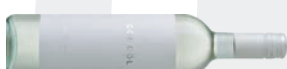
Laposa Kéknyelű
Badacsony

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

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 tolaikodó, 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 kajsziával, 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
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 fűtőkből. 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 rozé 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 elképesztő 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. Márvárt 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



Figula Simply Red
Balatonfüred-Csopak

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

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 bogyók kisebbek, a héj vastagabb, az ízek pedig mélyebbek lesznek. A borkészítés tradicionális, a bogyózott szőlő nyitott kádban erjed, röviden ázik héjon és fél év érlelés után szűretlenül 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.

Fiatal megjelenésű, bíbor színű, aromatikájában és ízében egyértelmű cabernet dominanciával. Fűszerpaprika, bors, feketeribiszke, kevéske mák. A korty lédús, gyümölcshangsúlyos, tanninban alacsony. 40% cabernet franc, 25% cabernet sauvignon, 25% merlot, 10% kékfrankos. Erjesztés tartályban, érlelés 8 hónapig 4 éves 500 literes hordókban.

Young-looking, crimson-colored, with a clear Cabernet dominance in its aroma and taste. Paprika, pepper, blackcurrant, a hint of poppy seed. Juicy on the palate, with an emphasis on fruit and low tannins. 40% Cabernet Franc, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 10% Kékfrankos. Fermented in tanks, aged for 8 months in 4-year-old 500-liter barrels.

Hamisítatlanul 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 legtöbbre 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% 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

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 (purified water)	0,7 l	800 Ft
NaturAqua (szénsavmentes, szénsavas) (still, sparkling)	0,33 l	650 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	1 150 Ft	1 750 Ft

SZÉNSAVAS ÜDÍTŐK SOFT DRINKS

Coca-Cola termékek Coca-Cola products	0,25 l	950 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	1 550 Ft
MyTea (citrom, barack) MyTea (lemon, peach)	0,33 l	1 350 Ft

ALKOHOLMENTES KOKTÉLOK ALCOHOL-FREE COCKTAILS

Virgin Mojito (szóda, cukorszirup, menta, lime) (sparkling water, sugar syrup, mint, lime)	1 790 Ft
Virgin Piña / Strawberry Colada (ananász, tejszín, kókusz szirup, eper szirup) (pineapple, cream, coconut syrup, strawberry syrup)	1 990 Ft
Bora Bora (ananász, gyömbér, lime, grenadine szirup) (pineapple, ginger, lime, grenadine syrup)	2 190 Ft
Virgin Aperol Spritz (alkoholmentes Aperitivo, alkoholmentes pezsgő, szóda) (non-alcoholic Aperitivo, non-alcoholic champagne, sparkling water)	2 190 Ft
Safe sex on the Beach (narancs, ribizli, citrom) (orange, black currant, lemon)	1 890 Ft
Virgin Swimming Pool (blue curacao, kókusz, tejszín, ananász) (blue curacao, coconut, cream, pineapple)	1 990 Ft

KOKTÉLOK · COCKTAILS

Fiero Tonic (Martini Fiero, tonik) (Martini Fiero, tonic)	2 990 Ft
Fiero Spritz (Martini Fiero, pezsgő, szóda) (Martini Fiero, champagne, sparkling water)	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
Limoncello Spritz (Limoncello, prosecco, szóda) (Limoncello, prosecco, sparkling water)	3 190 Ft
Bloody Mary (vodka, paradicsom, só, bors, tabasco, worcestershire szós, citrom) (vodka, tomato, salt, pepper, tabasco, worcestershire sauce, lemon)	2 290 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.

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)	3 290 Ft
Negroni (gin, Campari, Martini Rosso) (gin, Campari, Martini Rosso)	3 090 Ft
Epresso Martini (espresso, kávélikőr, vodka) (espresso, coffee liqueur, vodka)	2 490 Ft
Mojito (rum, cukorszirup, menta, lime, szóda) (rum, sugar syrup, mint, lime, sparkling water)	2 490 Ft
Mango Daiquiri (fehér rum, lime, cukorszirup, mango) (white rum, lime, sugar syrup, mango)	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
Colosseum G&T (gin, tonik, bodza, Angostura bitters) (gin, tonic water, elderflower cordial, Angostura bitters)	2 990 Ft
Margarita (tequila, Triple Sec, lime) (tequila, Triple Sec, lime)	2 790 Ft
Dark & Stormy (gyömbérsör, fűszeres rum, lime) (ginger beer, spiced rum, lime)	2 790 Ft
Moscow Mule (gyömbérsör, vodka, lime) (ginger beer, vodka, 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
Swimming Pool (vodka, blue curacao, kókusz, tejszín, ananász) (vodka, blue curacao, coconut, cream, pineapple)	2 990 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
Affogato	1 590 Ft
Bailey's Latte	2 290 Ft
Nyári felfrissülés (espresso, narancs) (espresso, orange)	1 790 Ft
Aperol Coffee	2 290 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
--------------------	--------