

**PEZSGŐK, HABZÓBOROK**  
CHAMPAGNES, SPARKLING WINES

	0,12l	0,75l
Hungária Grand Cuvée	1 500	8 900
Louis Roederer Brut Premier	4 800	28 500

**BOROK**  
WINES

**FEHÉRBOROK**  
WHITE WINES

	0,12l	0,75l
Hold and Hollo Tokaj Dry	1 700	10 500
Figula Sauvignon Blanc	1 300	7 900
Molnár Olaszrizling	1 100	6 900

**ROSÉBOROK**  
ROSÉ WINES

	0,12l	0,75l
Molnár Kékfrankos	1 100	6 900

**VÖRÖSBOROK**  
RED WINES

	0,12l	0,75l
Eszterbauer Tanyamacska	1 500	9 000
Váli Pinot Noir	2 300	13 500
Merfesz Tsokolata	2 900	17 500

**SÖRÖK**  
BEERS

**CSAPOLT SÖRÖK**  
DRAUGHT BEERS

Soproni 0,3l	1 400
Soproni 0,5l	1 800

**ÜVEGES SÖRÖK**  
BOTTLED BEERS

Soproni Démon barna sör 0,5l	1 800
Local dark beer	
Mort Subite Kriek Lambic 0,25l	1 900

**KÉZMŰVES SÖRÖK**  
HANDCRAFT BEERS

Fóti Zwickl világos, szűretlen 0,5l	1 700
Unfiltered lager	
Local Czider száraz, félédes 0,33l	1 700
Dry, semi sweet	

**PÁRLATOK**  
SPIRITS

**MAGYAR PÁLINKA**  
HUNGARIAN PÁLINKA

Árpád Pálinka	2 100
kajsziarack / apricot	

**VODKA**

Absolut	2 100
Grey Goose	3 800

**TEQUILA**

Patrón Silver / Reposado	4 900
--------------------------	-------

**GIN**

Beefeater	2 100
Hendrick's	3 300

**RUM**

Havana Anejo Blanco – Cuba	2 100
Havana 7 Years Old – Cuba	3 500

**WHISKY / WHISKEY**

Johnnie Walker Red	2 500
Jameson	2 600
Jack Daniel's	2 600
Maker's Mark	3 500

**COGNAC / BRANDY**

Hennessy V.S	3 600
Delamain „Pale & Dry” X.O	5 900

**LIKŐRÖK**  
LIQUEURS

Cointreau	2 300
Bailey's 6 cl	2 300
Kahlua	2 300

**GYOMORKESERŰK**  
BITTERS

Unicum	2 100
--------	-------

**APERITIF**

Martini	2 000
Dry, Bianco, Rosso	
Aperol	2 200

**CORSO**  
BAR & TERRACE

**ÁSVÁNYVIZEK, ÜDÍTŐK**  
MINERAL WATERS, SOFT DRINKS

**HAZAI ÁSVÁNYVIZEK**  
LOCAL MINERAL WATER

Theodora 0,33l	1 000
Theodora 0,75l	1 600

**GYÜMÖLCSLEVEK**  
JUICES

Üveges gyümölcsle 0,2l	1 200
Alma, körte, őszibarack, ananász, paradicsom	
Bottled Juice	
Apple, pear, peach, pineapple, tomato	

**ÜDÍTŐ ITALOK**  
SOFT DRINKS 0,25l

Coca-Cola, Cola Zero	1 000
Fanta, Sprite	1 000
Kinley	1 000
Klasszikus Limonádé 0,3l	1 300
Homemade Lemonade	
Ízesített Limonádé 0,3l	1 600
Alma, málna, eper, uborka, passion fruit	
Flavoured lemonade	
Apple, raspberry, strawberry, cucumber,	
passion fruit	

**FORRÓ ITALOK**  
HOT DRINKS

**KÁVÉK**  
COFFEES

Espresso	900
Cappuccino	1 050

**TEÁK**  
TEAS

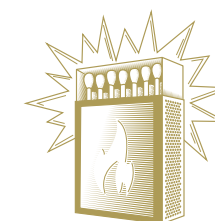
	1 050
--	-------

**KOKTÉLOK**



**HOLOGRAM**

Beefeater Pink Gin, Pimento Liqueur,  
Grenadine Syrup, Lemon Juice, Egg White  
4 800



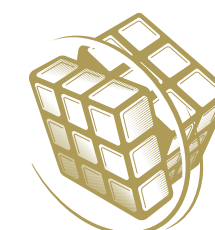
**SAFETY MATCH**

Baileys, Coffee Liqueur, Grand Marnier  
3 200



**BÉRES DROPS**

Absolut Elyx Vodka, Coffee Liqueur, 42 Coffee,  
Oak Bottle Aged Béres, Eszencia Drops  
3 500



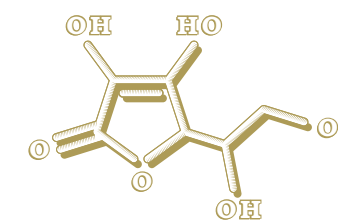
**RUBIK'S CUBE**

Oak Bottle Aged Spice Rum, Orange Liqueur,  
Lime Juice, Falernum Syrup  
4 800



**SODA WATER**

Tanqueray Gin, Lime & Lemon Juice,  
Cream, Egg White, Soda Water  
3 900



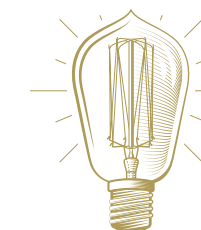
**VITAMIN C**

Absolut Vodka, Aperol, Cointreau,  
Tonic Water, Lemon and Lime Sorbet  
3 900



**BÍRÓ'S PEN**

Whisk(e)y, Bitter, Sugar,  
Chivas Regal 12 yrs, Maker's Mark  
3 900



**LIGHT BULB**

Choya Liqueur, Aloe Vera Juice & Matcha Green Tea  
Yuzu juice, Paragon Timur berry, Champagne  
4 800

**COCKTAILS**

## ELŐÉTELEK ÉS SALÁTÁK STARTERS AND SALADS

Libamájpástétom, mazsolás alma chutney, pirított briós  
Foie gras pate, raisin, apple chutney, toasted brioche 2, 4, 7  
**4 200**

Grillezett tonhal, nizzai saláta, paradicsom dressing  
Grilled tuna, Nicoise salad, tomato dressing 1, 4, 5, 9  
**3 200**

Füstölt padlizsánkrém, lapos kenyér  
Smoked eggplant cream, flat bread 2, 4, 9 ✨  
**1 900**

Cézár saláta  
Caesar salad 3, 4, 5, 7, 9

Klasszikus  
Classic  
**3 200**

grillezett csirkemellel  
with grilled chicken breast  
**3 900**

grillezett óriás rákkal  
with grilled giant tiger prawns  
**4 900**

Friss kerti saláták kívánság szerint:  
olasz, citrus, vagy joghurt dresszingsel  
Fresh garden leaves with your choice  
of Italian, citrus or yoghurt dressing 7 ✨  
**2 400**

Gourmet saláta: friss kerti salátalevelek, avokádó, articsóka  
és napon szárított paradicsom dressing  
Gourmet vegetarian salad: fresh garden leaves, avocado,  
artichokes and sun-dried tomato dressing 9 ✨  
**2 600**

## LEVESEK SOUPS

Gulyásleves  
Traditional „gulyás” soup 1, 2, 4  
**1 900**

Tyúkhúsleves, zöldségek, tészta  
Clear chicken broth, vegetables, noodles 1, 2, 4  
**1 900**

Hideg gazpacho, mentás uborka relish, cikória,  
grillezett focaccia  
Cold gazpacho, mint cucumber relish,  
chicory, grilled focaccia 2, 7  
**1 900**

## SZENDVICSEK ÉS BURGER SANDWICHES AND BURGER

Faszélen grillezett Magyar Angus marha burger, sajt,  
paradicsom, bacon, káposztasaláta, hasáburgonya  
Charcoal grilled Hungarian Angus beef burger, cheese,  
tomatoes, bacon, cabbage salad, French fries 2, 4, 7, 9, 12 🍴 🍷  
**3 900**

„Az igazi” sonkás-sajtos melegszendvics, friss saláta  
„The ultimate” ham and cheese toast, garden green salad 2, 7  
**2 100**

Club szendvics – grillezett csirkemell, tükörtojás, bacon,  
paradicsom, fejes saláta, hasáburgonyával  
Club sandwich – grilled chicken breast, fried egg, bacon,  
tomato, lettuce and French fries 2, 4, 9 🍴  
**3 700**

## FŐÉTELEK MAIN COURSES

Borjúpaprikás, galuska, tejfölös uborkasaláta  
Veal paprika, buttered small egg dumplings, cucumber salad  
with sour cream 2, 4, 7 🍴  
**3 900**

Házi aszalt paradicsommal töltött rántott csirkemell, tökfőzelék  
Breaded chicken breast filled with homemade dried tomato,  
squash stew 2, 4, 7  
**4 200**

Grillezett debreceni kolbász, lecsó, friss kenyér  
Grilled „Debrecen” sausage, lecsó, fresh bread 2 🍴  
**3 400**

## VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK VEGETARIAN DISHES

Tökfőzelék, rántott tök, aszalt paradicsom  
Squash stew, breaded squash, dried tomato 2, 4, 7 ✨  
**2 600**

Gnocchi vadgombák, zöldborsó veluté  
Gnocchi, wild mushrooms, green peas veloutée 2, 4 ✨  
**2 600**

Zöldség tagin, párolt jázmin rizzsel  
Vegetable tagine, steamed rice ✨  
**3 200**

## GRILL ÉTELEK FROM THE GRILL



Tanyasi csirkemell, csípős saláta  
Free range chicken breast, spicy salad (200 g)  
**3 900**

Bárány kofta, tzatziki, kuszkusz  
Lamb kofta, tzatziki, couscous (200 g) 7  
**3 500**

BBQ malacoldalas, káposztasaláta  
BBQ pork rib, cabbage salad (250 g) 7 🍴  
**3 900**

Grillen füstölt marhaszegy, BBQ mártás  
Grilled beef brisket, BBQ sauce (200 g) 🍴  
**4 600**

USA Prime marhabélszín, zöldbors mártás  
USA Prime beef tenderloin, green pepper sauce (200 g) 🍴  
**16 900**

Lazacnyárs, paradicsomlekvár  
Salmon skewer, tomato jam (200 g) 5  
**4 900**

Óriás rák, bazsalikomos citrom chutney  
Giant tiger prawns, basil, lemon chutney (200 g) 3  
**8 900**

*Grill ételeinkhez választható köret:  
To all grill items we serve one  
of the side orders below:*

## KÍVÁNSÁG SZERINTI EXTRA KÖRETEK EXTRA SIDE ORDERS

Hasáburgonya  
French fries ✨  
**900**

Petrezselymes újbungonya  
Parsley new potato 7 ✨  
**900**

Szezonális grill zöldség  
Seasonal grilled vegetables ✨  
**1 400**

Párolt jázmin rizs  
Steamed jasmine rice ✨  
**900**

## DESSZERTEK DESSERTS

Mozart torta  
Mozart cake 2, 4, 7, 10, 13  
**1 700**

Paleo-vegán málnás csokoládétorta  
Paleo, vegan raspberry, chocolate cake 10, 13  
**1 700**

Eper - citrom tortácska  
Strawberry - lemon cake 2, 4, 7, 13  
**1 700**

Görög joghurt- exotikus gyümölcs tart  
Greek yoghurt – exotic fruit tart 2, 4, 7, 13  
**1 700**

Kézműves fagyalt válogatás  
Artisanal Ice Cream Selection 4, 7, 10, 11  
**1 700**

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

Ételallergia vagy ételérzékenység: 1- zeller, 2- glutén, 3- rákfélék, 4- tojás,  
5- hal, 6- csillagfűrt, 7- tej, 8- puhatestűek, 9- mustár, 10- magvak, 11-ogyoró,  
12- szezám, 13- szója, 14- kén-dioxid

I. kategóriába sorolt üzlet. Áraink HUF-ban értendőek és tartalmazzák az ÁFA-t.  
A számla végösszegéhez 12% szervizdíjat számolunk fel.

Konyhafőnök: Gullner Gergő

Dear Guests! 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.

Food allergies and food intolerance: 1- celery, 2- gluten, 3- crustacean,  
4- eggs, 5- fish, 6- lupin, 7- milk, 8- molluscs, 9- mustard, 10- nuts,  
11- peanuts, 12- sesame seeds, 13- soya, 14- sulphur dioxide

First category restaurant. Prices are in HUF and include all taxes. 12% service  
charge will be added to your bill.

Executive Chef: Gergő Gullner



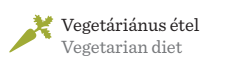
Green Egg grilleszközben elkészített különleges fogás, mely páratlan ízt biztosít ételének.  
Special dish cooked in a Green Egg, which gives your meal an unparalleled taste.



Marhahúst tartalmaz  
Contains beef



Sertéshúst tartalmaz  
Contains pork



Vegetáriánus étel  
Vegetarian diet