

KÖSZÖNTJÜK ÉTTERMÜNKBEN!



Jó étvágyat és kellemes időtöltést kíván a

**CORNER BISTRO**

**Csapata!**



**Konyhafőnök / Head Chef:**  
**Csörnök Ádám**

**Konyhafőnök helyettes/ Sous Chef:**  
**Juhász Erik**

## ÉTLAP / MENU

### ELŐÉTELEK / STARTERS

- ❧ ————— ❧
- Hízott kacsamáj, körte-chutney, füge, pisztácia ropogós, füge gél, kalács** 5 790.-  
Duck liver terrine, pear chutney, fresh fig, pistachio crunch, fig gel, brioche (1, 3, 6, 7)
- Angus marha tatár, savanyított zöldségek, barna vaj, pirítás** 5 990.-  
Angus beef tartare, pickled vegetables, brown butter, toast (1, 3, 6, 7, 10)
- Bruschetta- paradicsommal, lilahagyma, friss bazsalikom, pirított ciabatta, hidegensajtott olívaolaj** 2 990.-  
Bruschetta with tomatoes, red onion, fresh basil, toasted ciabatta, and cold-pressed olive oil (1, 7)

### LEVESEK / SOUPS

- ❧ ————— ❧
- Gyöngytyúk consommé, tépett hús, friss zöldségek, cérnametélt** 1 990.-  
Guinea fowl consommé, shredded meat, fresh vegetables, vermicelli (1, 3, 9)
- Palóclevés, zöldségek, tejföl, kovászos kenyér** 2 390.-  
Palóc soup, vegetables, sour cream, homemade bread (1, 7)
- Erdei gombakrémleves - rókgomba, shiitake, mustármag** 2 490.-  
Cream of Wild Mushroom Soup (1, 7)
- Fokhagyma krémleves**  
Cream of Garlic Soup (1, 7)
- Választható / Options:**
- csészében / in cup:** 1 990.-
- cipóban / in bread bowl (1):** 2 590.-

## FŐÉTELEK/ MAIN COURSES



**Cézár saláta - római saláta, cézár öntet, piritós, parmezán** **2 690.-**

Caesar salad - romaine lettuce, caesar dressing, toast, parmesan (1, 3, 7)

**Feltétek / Toppings:**

**Csirke** / chicken breast **+2 300.-**

**Garnéla** / shrimp (2) **+2 300.-**

**Tanyasi csirkemell steak, választható mártással** **2 890.-**

Farm chicken breast steak with choice of sauce

Mártás opciók/Sauce options:

marhapofa szósz/beef cheek sauce (6)

**mustármag jus** / mustard seed jus (10),

**zöldbors mártás** / green peppercorn sauce

**A feltüntetett ár köret nélkül értendő.**

**Köretet kérjük válasszon kínálatunkból.**

The shown price does not include a side dish – please select your preferred option from our sides.

**Ropogós pankó morzsában sült tanyasi csirkemell, választható körettel** **3 990.-**

Farm chicken breast fried in crunchy panko crumbs, side dish of choice (1, 3, 7)

**Bécsi szelet, szarvasgombás burgonyapüré, érlelt sajt** **4 490.-**

Wiener schnitzel, truffle-infused mashed potatoes (1, 3, 7, 9)

**Cordon bleu, rizibizi, mentás zöldborsókrém** **3 990.-**

Cordon Bleu with Risotto Bisi and Mint Green Pea Purée (1, 3, 7)

**Sertésszűz, hagymás törtburgonya, tejszínes mustáros mártás, friss zöldségek** **3 990.-**

Pork tenderloin with onion mashed potatoes, creamy mustard sauce and fresh vegetables (7, 10)

**Cigánypecsenye - Fokhagymával sült sertéstarja, füstölt szalonnával, választható körettel** **2 990.-**

Garlic-roasted pork neck steak with smoked bacon, served with a choice of side dish

**Konfitált malactarja steak köret nélkül,  
választható mártással** **2 790.-**

Confit pork collar steak with sauce served without side dish .

**Mártás opciók / Sauce options:**

**mustármag jus / mustard seed jus (10),**

**marhapofa szósz / beef cheek sauce (6),**

**zöldbors mártás / green peppercorn sauce**

**A feltüntetett ár köret nélkül értendő.**

**Köretet kérjük válasszon kínálatunkból.**

The shown price does not include a side dish – please select your preferred option from our sides.

**Vörösborban párolt marhapofa, pirított  
gnocchi, shiitake gomba, szilva** **6 190.-**

Red wine-braised beef cheek, sautéed gnocchi, shiitake mushrooms, plum (1, 6, 7, 9, 12)

**Angus érlelt hátszín, választható körettel  
és mártással** **12 990.-**

Angus aged sirloin steak, side dish of choice

**Mártás opciók: mustármag jus (10),**

**marhapofa szósz (6), zöldbors mártás**

Sauce options: mustard seed jus, beef cheek sauce, green peppercorn sauce

**Angus érlelt bélszín, választható körettel  
és mártással** **17 490.-**

Angus aged sirloin steak, side dish of choice, sauce.

**Mártás opciók: mustármag jus (10),**

**marhapofa szósz (6), zöldbors mártás**

Sauce options: mustard seed jus, beef cheek sauce, green peppercorn sauce

**Áfonyás vaddisznóragu, metélőhagymás  
gnocchi** **3 990.-**

Wild Boar Ragout with Blueberries, Chive Gnocchi (1)

**Fogasfilé, hosszú bab, sült  
édesburgonyapüré, savanyított  
gyöngyhagyma** **4 990.-**

Zander fillet with long beans, mashed roasted sweet potato, pickled pearl onions (4, 7)

**Norvég lazac, grillezett zöldségek, céklagél** **5 990.-**

Norwegian salmon, grilled vegetables, beet root gel (4)

**Rántott sajt, választható körettel** **2 490.-**

Breaded cheese with a side dish of your choice (1, 3, 7)

## TÉSZTÁK / PASTAS



|                                                                                                                  |                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| <b>Juhtúrós sztrapacska, füstölt szalonna</b>                                                                    | <b>3 490.-</b>     |
| Bryndza Dumplings with Smoked Bacon (1, 3, 7)                                                                    |                    |
| <b>Feltét/ Topping:</b>                                                                                          |                    |
| <b>Fokhagymás sertésszűz / Garlic pork tenderloin</b>                                                            | <b>+ 1 490.-</b>   |
| <br><b>Spaghetti alla Carbonara</b>                                                                              | <br><b>3 490.-</b> |
| <b>Al dente spagetti selymes tejszínes mártásban, pirított szalonnával, finoman reszelt sajttal</b>              |                    |
| Creamy Carbonara Spaghetti                                                                                       |                    |
| Al dente spaghetti tossed in a silky cream and egg sauce, with crispy bacon, finely grated cheese (1, 3, 7)      |                    |
| <br><b>Spaghetti alla Bolognese</b>                                                                              | <br><b>3 490.-</b> |
| <b>Hagyományos olasz húragú vörösborral, zöldségekkel és paradicsommal, frissen reszelt parmezánnal</b>          |                    |
| Spaghetti alla Bolognese                                                                                         |                    |
| Traditional Italian meat ragù with red wine, vegetables and tomatoes, topped with freshly grated Parmesan (1, 7) |                    |
| <br><b>Wokos zöldséges rizstészta, Pad Thai szósz</b>                                                            | <br><b>2 490.-</b> |
| Wok-fried vegetable rice noodles, Pad Thai sauce (3, 4, 5, 6, 11, 12)                                            |                    |
| <b>Feltétek / Toppings:</b>                                                                                      |                    |
| <b>Csirkemell / Chicken breast</b>                                                                               | <b>+ 1 290.-</b>   |
| <b>Marha / Beef</b>                                                                                              | <b>+ 1 890.-</b>   |
| <b>Garnéla / Shrimp (2)</b>                                                                                      | <b>+ 1 990.-</b>   |

## KÖRETEK / SIDE DISHES

|                                                                                                                                                            |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Rizs</b><br>Rice                                                                                                                                        | 890.-   |
| <b>Hasábburgonya</b><br>French fries                                                                                                                       | 990.-   |
| <b>Steak burgonya</b><br>Chunky potato wedges                                                                                                              | 1 190.- |
| <b>Parászburgonya</b><br>Charred potatoes                                                                                                                  | 990.-   |
| <b>Szarvasgombás burgonyapüré</b><br>Truffle-infused mashed potatoes (7, 9)                                                                                | 1 190.- |
| <b>Édesburgonya steak</b><br>Sweet potato fries                                                                                                            | 1 490.- |
| <b>Grill zöldség /sütőtök, gomba, padlizsán, bébi kukorica, padron paprika/</b><br>Grilled vegetables<br>/pumpkin, mushrooms, eggplant, baby corn, padron/ | 1 990.- |

## TÁLAK / PLATTERS

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Bisztró nosztalgia tál 2 személyre</b><br>Bistro Nostalgia Platter for Two                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 11 990.- |
| <b>Bécsi szelet, tanyasi csirkemell steak, grillezett kecskesajt, rántott gombafej, rizs, hasábburgonya, amerikai káposztasaláta</b><br>Viennese schnitzel, free-range chicken breast steak, grilled goat cheese, breaded mushroom caps, rice, french fries, coleslaw                                                                                                                |          |
| <b>Corner inyenctál 2 személyre</b><br>Corner Gourmet Platter for Two                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 13 990.- |
| <b>Grillezett lazac, konfitált malactarja steak, ropogós pankó morzsában sült tanyasi csirkemell, grillezett kecskesajt, grillezett csiperkegomba, rizs, steak burgonya, amerikai káposztasaláta</b><br>Grilled salmon, confit pork neck steak, crispy free-range chicken breast in panko crust, grilled goat cheese, grilled button mushrooms, rice, chunky potato wedges, coleslaw |          |

## SAVANYÚSÁGOK, SALÁTÁK / PICKLES, SALADS

|                                                                    |       |
|--------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Csemege uborka</b><br>Pickles (12)                              | 490.- |
| <b>Uborkasaláta</b><br>Cucumber salad                              | 890.- |
| <b>Tejfölös uborkasaláta</b><br>Cucumber salad with sour cream (7) | 990.- |
| <b>Amerikai káposztasaláta</b><br>Coleslaw (3, 7, 10)              | 990.- |
| <b>Cékla saláta</b><br>Beetroot salad                              | 990.- |

## HAMBURGEREK / HAMBURGERS

|                                                                                                                                                                                                                          | Burger  | Menü    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
| <b>Corner Cheddar Smashed Burger</b><br><b>flambírozva, bacon, házi</b><br><b>hamburgerszósz, extra cheesy</b><br>Corner Cheddar Smashed Burger flambéed,<br>bacon, homemade burger sauce, extra cheesy<br>(1, 3, 7, 10) | 3 990.- | 4 990.- |
| <b>Corner smashed burger, bacon,</b><br><b>cheddar, házi hamburgerszósz</b><br>Corner smashed burger, bacon, cheddar,<br>homemade hamburger sauce (1, 3, 7, 10)                                                          | 3 490.- | 4 490.- |
| <b>Grillezett kecskesajt burger</b><br><b>hagymalekvár, szarvasgombás</b><br><b>majonéz</b><br>Grilled goat cheese burger, onion jam, truffle<br>mayonnaise (1, 3, 7, 10)                                                | 4 490.- | 5 490.- |

**Hamburgereinket menüben hasábburgonyával,  
amerikai káposztasalátával és ketchuppal találjuk.**

If ordered as a menu, our burgers are served with french fries,  
coleslaw and ketchup.

**Extrák / Extras:**

|                                       |          |
|---------------------------------------|----------|
| <b>Dupla hús / Double meat</b>        | +1 690.- |
| <b>Dupla sajt / Double cheese (7)</b> | +490.-   |
| <b>Jalapeno / Jalapeño</b>            | +490.-   |

## DESSZERTEK / DESSERTS



|                                                                                                                                                                                               |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Tradicionális tiramisu</b><br>Traditional tiramisu (1, 3, 7, 12)                                                                                                                           | 2 290.- |
| <b>Túrógombóc, eper, bodzás tejfölhab</b><br>Cottage cheese dumplings, strawberries, elderflower<br>sour cream foam (1, 7)                                                                    | 2 290.- |
| <b>Csokoládé szuflé, amaréna meggy, vanília<br/>fagylalt /várakozási idő: min. 15 perc/</b><br>Chocolate souffle, amarena cherry, vanilla ice<br>cream /waiting time: min. 15 mins/ (1, 3, 7) | 2 290.- |
| <b>Aranygaluska, vanília szósz, dió fagylalt<br/>/várakozási idő: min. 15 perc/</b><br>'Aranygaluska', vanilla custard, walnut ice cream<br>/waiting time: min. 15 mins/ (1, 3, 7, 8)         | 2 290.- |
| <b>Vegán flódni, meggyragu<br/>/glutén- és laktózmentes/</b><br>Vegan Flódni with sour cherry ragout<br>/gluten- and lactose-free/ (8)                                                        | 1 890.- |
| <b>Vegán csokoládés mogyorótorta szelet,<br/>meggyragu<br/>/glutén- és laktózmentes/</b><br>Vegan chocolate hazelnut cake slice with sour cherry<br>ragout<br>/gluten- and lactose-free/ (8)  | 1 790.- |

## EGYEBEK / OTHERS



|                                                                |       |
|----------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Egy kosár házi kenyér</b><br>A basket of homemade bread (1) | 490.- |
| <b>Mini fonott kalács</b><br>Mini braided bread (1, 3, 6, 7)   | 490.- |
| <b>Ketchup</b><br>Ketchup (9)                                  | 490.- |
| <b>Majonéz</b><br>Mayonnaise (3, 10)                           | 490.- |
| <b>Tartár mártás</b><br>Tartar sauce (3, 7, 10)                | 690.- |

## ITALLAP

### BWT VÍZ

|                                 |        |         |
|---------------------------------|--------|---------|
| magnéziummal dúsított szűrt víz | 0,35 l | 1 l     |
| Szénsavmentes                   | 500.-  | 1 200.- |
| Szénsavas                       | 500.-  | 1 200.- |

### ÜDÍTŐK

0,25 l

|                |       |
|----------------|-------|
| Coca cola      | 690.- |
| Coca cola zero | 690.- |
| Fanta narancs  | 690.- |
| Kinley gyömbér | 690.- |
| Kinley tonic   | 690.- |
| Sprite zero    | 690.- |

### ROSTOS ÜDÍTŐK

0,25 l

|                    |       |
|--------------------|-------|
| Cappy alma 100%    | 690.- |
| Cappy narancs 100% | 690.- |
| Cappy barack       | 690.- |
| Cappy eper         | 690.- |

### PRÉMIUM TONIKOK

0,2 l

|                                           |         |
|-------------------------------------------|---------|
| Franklin and Sons Rosemary & Black olives | 1 190.- |
| Fever Tree Mediterranean tonic            | 1 290.- |

### KÁVÉK

Laurino Rossi

|                                |         |
|--------------------------------|---------|
| Ristretto                      | 990.-   |
| Espresso                       | 990.-   |
| Espresso Macchiato             | 1050.-  |
| Lungo                          | 990.-   |
| Americano                      | 990.-   |
| Caffè con panna                | 1 190.- |
| Cappuccino                     | 1 190.- |
| Flat White                     | 1 190.- |
| Latte Macchiato                | 1 190.- |
| Caffè Affogato                 | 1 490.- |
| Jeges kávé vanília<br>fagyival | 1 890.- |
| Forró tea                      | 890.-   |
| Koffeinmentes kávé             | +300.-  |
| Növényi / laktózmentes tej     | +300.-  |
| Méz                            | +300.-  |

### ENERGIAITAL

0,25 l

|          |       |
|----------|-------|
| Red Bull | 990.- |
|----------|-------|

|                                                                                                       |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>LIMONÁDÉK</b>                                                                                      | <b>0,6 l</b> |
| Szeder                                                                                                | 1 390.-      |
| Bodza                                                                                                 | 1 390.-      |
| Eper                                                                                                  | 1 390.-      |
| Vörösfonya                                                                                            | 1 390.-      |
| Zöldalma                                                                                              | 1 390.-      |
| Cukormentes eper                                                                                      | 1 390.-      |
| <b>ALKOHOLMENTES FRISSÍTŐK</b>                                                                        | <b>0,5 l</b> |
| Alma fröccs                                                                                           | 1 290.-      |
| Levendula fröccs                                                                                      | 1 290.-      |
| <b>ALKOHOLMENTES KOKTÉLOK</b>                                                                         |              |
| Classic -/ Strawberry -/ Raspberry Virgin Mojito                                                      | 1 590.-      |
| Virgin Strawberry Colada                                                                              | 1 890.-      |
| <b>KOKTÉLOK</b>                                                                                       |              |
| <b>Wild-Melon Rita</b>                                                                                | 2 990.-      |
| Patron Silver tequila / Cointreau narancslikőr /<br>sárgadinnyeszirup / erdei gyümölcszsirup / limelé |              |
| <b>French Martini</b>                                                                                 | 2 990.-      |
| Ciroc / Chambord / ananász / málna                                                                    |              |
| <b>Espresso Martini</b>                                                                               | 2 790.-      |
| Grey Goose vodka / Mr Black kávélikőr / espresso                                                      |              |
| <b>Pornstar Martini</b>                                                                               | 2 990.-      |
| Sky / Passoa / prosecco / vanília / passion fruit / lime                                              |              |
| <b>Old Fashion</b>                                                                                    | 2 890.-      |
| Woodford Reserve / nádcukor / bitter                                                                  |              |
| <b>Classic - / Strawberry - / Raspberry Mojito</b>                                                    | 2 590.-      |
| Plantation / nádcukor / szóda / menta / eper vagy málna                                               |              |
| <b>Strawberry Colada</b>                                                                              | 2 790.-      |
| Malibu / friss eper / ananász / tejszín / kókusz szirup                                               |              |
| <b>Golden Pine</b>                                                                                    | 2 890.-      |
| Plantation / Aperol / ananászlé / nádcukor / lime                                                     |              |
| <b>Wildberry Flash</b>                                                                                | 2 990.-      |
| Gin Mare / Cointreau narancslikőr / Chambord / lime /<br>áfonya / erdei gyümölcs                      |              |
| <b>Screaming Orgasm</b>                                                                               | 2 390.-      |
| Sky vodka / Disaronno Amaretto / Kahlua kávélikőr /<br>Baileys / tej / tejszín                        |              |
| <b>Aperol Spritz</b>                                                                                  | 2 490.-      |
| Aperol / Prosecco / szóda                                                                             |              |
| <b>Hugo</b>                                                                                           | 1 990.-      |
| St. Germain bodzalikőr / Prosecco / szóda / menta                                                     |              |

**GIN & TONIC**

|                                                |         |
|------------------------------------------------|---------|
| <b>King of cucumber</b>                        | 2 990.- |
| Hendrick's / tonic / uborka / lime / rózsabors |         |

|                                           |         |
|-------------------------------------------|---------|
| <b>Hendrick's Garden</b>                  | 3 490.- |
| Hendrick's / tonic / eper / áfonya / lime |         |

|                                            |         |
|--------------------------------------------|---------|
| <b>Roku from Japan</b>                     | 3 390.- |
| Roku / rebarbara likőr / tonic / hibiszkus |         |

|                                                                                                |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Mediterran flavour</b>                                                                      | 3 690.- |
| Gin Mare / Franklin and Sons Rosemary & Black olives<br>tonic / tengeri só / olíva / rozmaring |         |

|                                                                                            |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>London TEN</b>                                                                          | 3 590.- |
| Tanqueray No.10 / Passion fruit likőr / Fever Tree<br>Mediterranean tonic / lime / narancs |         |

**VODKA** 4 cl

|            |         |
|------------|---------|
| Sky        | 1 190.- |
| Grey Goose | 1 990.- |
| Belvedere  | 2 190.- |

**GIN** 4 cl

|                 |         |
|-----------------|---------|
| Roku            | 1 790.- |
| Tanqueray No.10 | 1 490.- |
| Gin Mare        | 2 090.- |
| Hendrick's      | 2 190.- |
| Bombay          | 1 490.- |

**RUM**

|                               |         |
|-------------------------------|---------|
| Diplomatico Reserva Exclusiva | 2 090.- |
| Bumbu Original                | 2 390.- |
| Don Papa Baroko               | 2 490.- |
| Zacapa 23                     | 3 090.- |

**KONYAK** 4 cl

|               |         |
|---------------|---------|
| Hennessy VSOP | 3 490.- |
|---------------|---------|

**TEQUILA** 4 cl

|               |         |
|---------------|---------|
| Patron Silver | 2 890.- |
|---------------|---------|

**WHISK(E)Y** 4 cl**Single Malt**

|                               |         |
|-------------------------------|---------|
| Kilchoman Sanaig              | 3 090.- |
| Aberlour 14 years Double Cask | 3 890.- |
| Lagavulin 16 years            | 5 890.- |
| Macallan 15 years Double Cask | 7 890.- |

**Scotch Blended**

|                     |         |
|---------------------|---------|
| Monkey Shoulder     | 1 990.- |
| Johnnie Walker Blue | 9 390.- |

**USA**

|                            |         |
|----------------------------|---------|
| Jack Daniels NO 7.         | 1 990.- |
| Jack Daniels Single Barrel | 2 490.- |
| Woodford Reserve           | 2 090.- |

**Irish**

|                              |         |
|------------------------------|---------|
| Jameson                      | 1 590.- |
| Proper Twelve Conor McGregor | 1 990.- |

**PÁLINKÁK****4 cl**

|                            |         |
|----------------------------|---------|
| Árpád Irsai Olivér         | 1 990.- |
| Árpád Kajsziparack         | 2 290.- |
| Árpád Piros Vilmoskörte    | 2 890.- |
| Árpád Gyömbér Párlat       | 2 590.- |
| Árpád Bársony Birs pálinka | 2 990.- |
| Árpád Szilvapálinka        | 2 590.- |

**LIKŐRÖK, APERITIF ITALOK****4 cl**

|                  |         |
|------------------|---------|
| Montenegro Amaro | 1 290.- |
| Cointreau        | 1 290.- |
| Chambord         | 1 790.- |

**8 cl**

|         |         |
|---------|---------|
| Aperol  | 1 690.- |
| Campari | 1 690.- |

**VERMOUTHOK****1 dl**

|                   |         |
|-------------------|---------|
| Martini Bianco    | 1 090.- |
| Martini Rosso     | 1 090.- |
| Martini Extra dry | 1 090.- |

**DIGESTIVE ITALOK****4 cl**

|                      |         |
|----------------------|---------|
| Disaronno Amaretto   | 1 390.- |
| Zwack Unicum         | 990.-   |
| Zwack Unicum Szilva  | 990.-   |
| Zwack Unicum Barista | 990.-   |
| Jägermeister         | 990.-   |
| Bailey's             | 1 090.- |

| <b>CSAPOLT SÖRÖK</b> |                  | <b>Pohár</b> | <b>Korsó</b> |
|----------------------|------------------|--------------|--------------|
| Heineken             | (0,25 l / 0,5 l) | 590.-        | 990.-        |
| Guinness             | (0,25 l / 0,5 l) | 1 090.-      | 1 690.-      |
| Staropramen          | (0,3 l / 0,5 l)  | 790.-        | 1 190.-      |

| <b>ÜVEGES SÖRÖK</b>       |  | <b>0,33 l</b> |
|---------------------------|--|---------------|
| Gösser citromos zero 0,0% |  | 890.-         |
| Heineken zero 0,0%        |  | 890.-         |
| Edelweiß                  |  | 1 190.-       |

| <b>PEZSGŐK / HABZÓ BOROK</b>           | <b>Pohár<br/>(1,5 dl)</b> | <b>Üveg<br/>(0,75 l)</b> |
|----------------------------------------|---------------------------|--------------------------|
| Törley Gála Sec                        | -                         | 3 990.-                  |
| Törley alkoholmentes                   | -                         | 3 990.-                  |
| Martini Asti                           | -                         | 9 390.-                  |
| Ca' Marian Conte Spumante<br>Extra dry | 2 190.-                   | 10 990.-                 |
| 1838 Extra Dry                         | -                         | 11 990.-                 |

## MAGYAR BOROK

| <b>SZÁRAZ FEHÉRBOROK</b>       | <b>Pohár<br/>(1 dl)</b> | <b>Üveg<br/>(0,75l)</b> |
|--------------------------------|-------------------------|-------------------------|
| Szemes Irsai Olivér            | 690.-                   | 5 190.-                 |
| Légli Géza Irsai Olivér- Cuveé | 890.-                   | 6 690.-                 |
| Maison aux Pois Furmint-Blanc  | 1 190.-                 | 8 890.-                 |
| Havas & Timár Chardonnay       | 900.-                   | 6 750.-                 |
| Villa Gyetvai Olaszrizling     | 790.-                   | 5 590.-                 |

| <b>ÉDES FEHÉRBOROK</b>                     | <b>Pohár<br/>(1 dl)</b> | <b>Üveg<br/>(0,75l)</b> |
|--------------------------------------------|-------------------------|-------------------------|
| Tokaj Nobilis furmint késői<br>szüretelésű | 1 690.-                 | 8 490.-                 |

| <b>ROZÉ</b> | <b>Pohár<br/>(1 dl)</b> | <b>Üveg<br/>(0,75l)</b> |
|-------------|-------------------------|-------------------------|
| Bakonyi Róz | 890.-                   | 6 690.-                 |

| <b>VÖRÖSBOROK</b>              | <b>Pohár<br/>(1 dl)</b> | <b>Üveg<br/>(0,75l)</b> |
|--------------------------------|-------------------------|-------------------------|
| Szemes Cabernet Sauvignon      | 1 090.-                 | 8 175.-                 |
| Németh János Deviant Syrah     | 1 190.-                 | 8 925.-                 |
| Németh János Delirium Merlot   | 1 290.-                 | 9 675.-                 |
| Havas&Tímár Franom Cabernet F. | 1 380.-                 | 10 350.-                |

## BOROK A NAGYVILÁGBÓL

| <b>FEHÉRBOROK</b>                        | <b>Pohár<br/>(1 dl)</b> | <b>Üveg<br/>(0,75l)</b> |
|------------------------------------------|-------------------------|-------------------------|
| <b>Olaszország</b>                       |                         |                         |
| Feudo Arancio - Pinot Grigio<br>DOC      | 1 190.-                 | 8 925.-                 |
| Feudo Arancio - Grillo Bio DOC           | 1 290.-                 | 9 675.-                 |
| <b>Franciaország</b>                     |                         |                         |
| LaRoche Chardonnay                       |                         | 11 990.-                |
| <b>Új – zéland</b>                       |                         |                         |
| Villa Maria Reserve - Sauvignon<br>Blanc | -                       | 15 990.-                |

| <b>ROZÉ</b>                | <b>Pohár<br/>(1 dl)</b> | <b>Üveg<br/>(0,75l)</b> |
|----------------------------|-------------------------|-------------------------|
| Feudo Arancio Tinchite DOC | 1 190.-                 | 8 900.-                 |

| <b>VÖRÖSBOROK</b>                 | <b>Pohár<br/>(1 dl)</b> | <b>Üveg<br/>(0,75l)</b> |
|-----------------------------------|-------------------------|-------------------------|
| <b>Olaszország</b>                |                         |                         |
| Le Pitre Primitivo di Mandura DOC | -                       | 16 490.-                |





| Allergének / Allergens      |                                  |                          |                                         |                                   |                                  |                                             |
|-----------------------------|----------------------------------|--------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|---------------------------------------------|
| 1.<br>Glutén<br>Gluten      | 2.<br>Rák-<br>félék<br>Shellfish | 3.<br>Tojás<br>Egg       | 4.<br>Halak<br>Fish                     | 5.<br>Földi-<br>mogyoró<br>Peanut | 6.<br>Szója-<br>bab<br>Soya      | 7.<br>Tej<br>Milk                           |
| 8.<br>Dió-<br>félék<br>Nuts | 9.<br>Zeller<br>Celery           | 10.<br>Mustár<br>Mustard | 11.<br>Szezám-<br>mag<br>Sesame<br>seed | 12.<br>Kén-<br>dioxid<br>Sulphite | 13.<br>Csillag-<br>fürt<br>Lupin | 14.<br>Puha-<br>testűek<br>Crusta-<br>ceans |

Áraink magyar forintban értendők és tartalmazzák az áfát.

A számla végösszegéhez szervízdíjat nem számolunk fel.

Elvitel, házhozszállítás esetén csomagolási díjat  
számítunk fel: 200 Ft/csomagolás

**ASZTALFOGLALÁS:**  
**+36 70 740 0088**

[info@corner-st.hu](mailto:info@corner-st.hu)

[www.corner-st.hu](http://www.corner-st.hu)

[facebook.com/CornerSalgotarjan](https://facebook.com/CornerSalgotarjan)

[instagram.com/Cornerbar\\_kitchen](https://instagram.com/Cornerbar_kitchen)

3100 Salgótarján, Füleki út 2.

