



Corso
étterem & kávébár

ALLERGÉNEK

ALLERGENE – ALLERGENS



Glutént tartalmazó cereáliák

Glutenhaltiges Getreide

Cereals containing gluten



Hal

Fisch / Fish



Mustár

Senf / Mustard



Gomba

Pilz / Mushroom



Zeller

Sellerie / Celery



Mogyorófélék

Schalenfrüchte / Peanuts



Szójababok

Sojabohnen / Soya beans



Szezám magok

Sesamsamen / Sesame seeds



Tej

Milch / Milk



Tojás

Eier / Eggs



Rákfélék

Krebstiere / Crustaceans



Diófélék

Erdnüsse / Nuts



Puhatestűek

Weichtiere / Molluscs



Kén-dioxid

Schwefeldioxid und Sulfite

Sulphur dioxide



Csillagfürt

Lupinen / Lupin

HIDEG ELŐÉTELEK

KALTE VORSPEISEN – COLD APPETIZERS

Baranyai ökörtatár vajjal és pirítóssal

Branauer Ochsen Tatar mit Toast und Butter

Baranya style tartare of Ox with toast and butter

 Polgár Pince Portugieser 2016

  20 dkg – 6.900,- Ft / € 22,00

  10 dkg – 3.900,- Ft / € 13,00

Étvágykeltő marhanyelv szarvasgomba cseppes bazsalikomos tormahabbal, hagymacsíras madársalátával

Rinderzunge garniert mit einem Basilikum-Meerretichmousse verfeinert mit Trüffelessenz sowie Vogersalat mit Zwiebelsprossen

Beef tongue served with a truffle basil horseradish mousse and lamb's lettuce with onion sprouts

 Vitis Pince Chardonnay Barrrique 2011

  1.050,- Ft / € 3,50

Bistro falatkák

Kapros juhtúró füstölt sajttal, mandulás olívával, kapribogyóval; koktélpáradicsom, bacon chips, csemegekukorica, gomba; lazacrózsa, fürjtojással fűszervaj, ajóka gyűrű

Bistro Häppchen

Schafskäse mit Dill, dazu geräucherter Käse, mit Mandel gefüllten Oliven und Kapern; Cocktail Tomaten, Bacon Chips, Sonnenmais und Pilzen; Lachs-Rose mit Wachtelei, Kräuterbutter und Sardellenringen

Bistro bites

Sheep cheese with dill and smoked cheese, almond filled olives and capers; Cocktail tomatoes, bacon chips, sweet corn and mushrooms; Salmon-rose with quail egg, herb butter and anchovy rings

 Eberhardt Pincészet Cirfandli 2015

      900,- Ft / € 3,00

Corsico

MELEG ELŐÉTELEK

WARME VORSPEISEN – WARM APPETIZERS

Kéksajttal töltött, frittírozott körte, gorgonzola mártással

Frittierte Birne gefüllt mit Blauschimmelkäse, garniert mit einer Gorgonzola Soße

Fried pear filled with blue cheese served with gorgonzola sauce

 Hárs Pincészet Hárslevelű 2013



1.500,- Ft / € 5,00

Bacon galléros, kelkáposztába burkolt füstölt sajttekercs marinált zöldekkel

In Wirsing gewickelte geräucherte Käserolle in einem Baconkragen mit mariniertem Gemüse

Smoked cheese roll wrapped in savoy cabbage with a bacon collar and marinated vegetables

 Prantner Pince Kékfrankos 2013



900,- Ft / € 3,00

LEVESEK

SUPPEN – SOUPS

Gyöngyöző marhahúsleves csészében húsával, zöldséggel tálalva

Rindersuppe mit eigenem Fleisch und Gemüse

Beef soup in a cup served with vegetables

 Gere Tamás Pincészet Olaszrizling 2016



900,- Ft / € 3,00

Erdőkerülő gombaleves csipetkével

Pilzsuppe mit Spätzle

Mushroom soup with small dumplings

 Eberhardt Pincészet Cirfandli 2015



1.200,- Ft / € 4,00

Francia sajtkrém leves pirítóssal, kéksajt nuggetekkel gazdagítva

Französische Käsesuppe mit Toast und Blauschimmelkäse Nuggets

French Cheese soup served with toast and blue cheese nuggets

 Szabó Zoltán Rajnai Rizling 2015



1.050,- Ft / € 3,50

HALAK

FISCHGERICHTE – FISH DISHES

Pisztráng egészben fokhagymás citromos vajban sütve

Forelle im Ganzen gebraten in Zitronen-Knoblauchbutter

Trout on the whole roasted in lemon garlic butter

 Lisicza Borház Sauvignon blanc 2015



3.300,- Ft / € 11,00

Bőrén sült fogas filé rózsaborsos zöldségszalmán tejszínes parajjal

Zander auf der Haut gebraten, auf Gemüsestroh mit Rosenpfeffer und cremigem Spinat

Zander fried on the skin on vegetable straw with rose-pepper and creamy spinach

 Lisicza Borház Sauvignon blanc 2015



3.600,- Ft / € 12,00

Rizlingben gőzölt lazac vajjas kagylóval

In Riesling gedampfter Lachs mit butterigen Muscheln

Salmon steamed in riesling with buttery clams

 Gere Tamás Pincészet Olaszrizling 2016



4.200,- Ft / € 14,00

GYERMEK ÉTELEK

KINDER SPEISEN – KIDS MENU

Rántott sajt mosolygós burgonyával

Gebackene Käse mit Kartoffeln

Fried cheese with potatoes



1.200,- Ft / € 4,00

Kotkoda érmécskéi rizzsel, ketchuppal

Gebackene Hühnerbrust mit Reis und Ketchup

Baked chicken breast with rice and ketchup



1.200,- Ft / € 4,00



FŐÉTELEK

HAUPTSPEISEN – MAIN COURSES

Sonkával, sajttal töltött baconos jércemell sajtmártással mandulás brokkolis vajas karottával

*Mit Schinken und Käse gefüllte Bacon-Hühnerbrust
auf Käsesoße mit butterigem Brokkoli und Karotten*

Bacon chicken breast filled with ham and cheese,
a cheese sauce topping, served with buttery
broccoli and carrots

 Gere Tamás Pincészet Olaszrizling 2016



2.700,- Ft / € 9,00

Mogyorós bundában sült csirkemell érmék

Hühnerbrust Medaillons in Haselnuss Kruste

Chicken breast medallions in a hazelnut crust

 Ajánlott bor Hilltop Borászat Irsai Olivér 2016



2.100,- Ft / € 7,00

Vaslapos csirkemell

Auf der heißen Eisenplatte zubereitete Hühnerbrust

Chicken breast prepared on a hot iron plate

 Szabó Zoltán Rajnai Rizling 2015

2.100,- Ft / € 7,00

Vajas pulykamell szelet karamellizált gyümölcsökkel

Butterige Putenbrust mit karamellisiertem Obst

Buttery turkey breast with caramelized fruits

 Colonus Borház Müller Thurgau 2015



1.800,- Ft / € 6,00

„Óriás” pulyka bécsi

Riesen Puten-Wiener

Large turkey schnitzel

 Vitis Pince Chardonnay Barrique 2011



3.000,- Ft / € 10,00



Libamáj szeletkék magyarosan

Gänseleber Scheiben auf ungarischer Art
Hungarian style goose liver slices

 Holdvölgy Pincészet Exaltation 2012

4.200,- Ft / € 14,00

Ínyenc kacsamell rozé

Gourmet Entenbrust Rosé

Gourmet breast of duck rosé


 Lelovits Tamás Pincészet Siller 2015

3.900,- Ft / € 13,00

Konfitált páros kacsacomb

Confierte Entenkeule

Duck drumsticks confit

 Ebner Pince Pinot Noir Selection 2012

3.300,- Ft / € 11,00

Zengővárkonyi sertéstekerics

Schweineroulade auf Zengővárkonyer Art

„Zengővárkony“ style pork roll

 Eberhardt Pincészet Cabernet Franc 2013



3.000,- Ft / € 10,00

Bográcsgulyás csipetkével, ahogy mi készítjük

Kesselgulasch mit Nockerln nach Art des Hauses

Kettle goulash with small dumplings

 Mészáros Borház Merlot 2013



2.100,- Ft / € 7,00

Borjúpaprikás

Ungarisches Kalbsragout

Hungarian veal ragout

 Polgár Pince Portugieser 2016




3.000,- Ft / € 10,00

Vadas marhasült

Gebratenes Rindfleisch mit „Vadas“ Soße

Roasted beef with „Vadas“ sauce

 Weninger&Gere Phoenix Cuvée 2013



3.000,- Ft / € 10,00

STEAK

Zöldfűszereken pácolt lazac steak

Lachs Steak mariniert in grünen Kräutern

Salmon steak marinated in green herbs

 Vylyan Kakas Rose 2016



3.900,- Ft / € 13,00

BBQ pulykamell steak

BBQ Putensteak

BBQ turkey steak

 Belward Pincészet Zöldveltelini 2015/16

3.300,- Ft / € 11,00

Vaslapon sült szűzderék

Gebratene Schweinemedallions

Roasted porkmedallions

 Bock Pince Kékfrankos 2015

3.600,- Ft / € 12,00

Félig sült báránygerinc ínyencek kedvére

Medium gebratener Lammrücken für Feinschmecker

Medium roasted saddle of lamb for gourmets

 Eberhardt Pincészet Cabernet Franc 2013



3.300,- Ft / € 11,00

Dijoni mustáros borsos bélszinlángos

Pfeffriges Lenden-„lángos“ mit Dijon Senf

Peppery loin-„lángos“ with Dijon mustard

 Vylyan Pincészet Montenuovo Cuvée 2012



5.700,- Ft / € 19,00

Bélszínjava Kezdőknek – 20 dkg

Das Beste der Lende für Anfänger

Beginners portion of the best part of the loin

 Eberhardt Pincészet Cabernet Franc 2013



5.700,- Ft / € 19,00

Bélszínjava Haladóknak – 40 dkg

Das Beste der Lende für Fortgeschrittene

Advanced portion of the best part of the loin

 Eberhardt Pincészet Cabernet Franc 2013



10.200,- Ft / € 34,00

Bélszínjava Profiknak – 60 dkg

Das Beste der Lende für Profis


Professional portion of the best part of the loin

 Eberhardt Pincészet Cabernet Franc 2013



14.400,- Ft / € 48,00


Rumpsteak – 20 dkg

 Bock Pince Cabernet Sauvignon 2014



4.500,- Ft / € 15,00

Entrecote – 40 dkg

 Tiffán Pincészet Immortal Cuvée 2014



7.800,- Ft / € 26,00

MÁRTÁSOK

SOŒEN – SAUCES

Barbecue

450,- Ft / € 1,50



Béarni / Béarnaise

450,- Ft / € 1,50



Demi Glace

750,- Ft / € 2,50



Finomfű

Kräutersoße / Fine grass

450,- Ft / € 1,50



Gorgonzola

600,- Ft / € 2,00



Zöldbors / Grüne Pfeffer

Green pepper

450,- Ft / € 1,50



Oportó / Portugieser

450,- Ft / € 1,50



Salsa

900,- Ft / € 3,00



VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK

VEGETARISCHE GERICHTE

VEGETARIAN DISHES

Gorgonzolás gnocchi aszalt paradicsommal, rukkolával

*Gnocchi mit Gorgonzola Soße,
getrockneten Tomaten und Rucola*

Gnocchi gorgonzola with dried tomatoes
and rocket

 Lelovits Tamás Pincészet Siller 2015



2.400,- Ft / € 8,00

Parmezános, zöldséges rizottó

Gemüserisotto mit Parmesan

Vegetable risotto with parmesan cheese

 Gere Tamás Pincészet Olaszrizling 2016



2.400,- Ft / € 8,00

Szezámagos bundába csomagolt camembert áfonyával

*Camambert gebacken in einer Sesamkruste
mit Blaubeersoße*

**Baked Camambert in a sesame crust with
blueberry sauce**

 Planina Borház Cabernet Franc 2014



2.700,- Ft / € 9,00

Zöldfűszeres vajás-hagymás spagetti

*Butter-Zwiebel Spaghetti
mit grünen Kräutern*

Buttery onion spaghetti
with green herbs

 Belward Pincészet Zöldveltelini 2015/16



1.800,- Ft / € 6,00

Corsico

KÖRETEK

BEILAGEN – SIDE DISHES

Hasábburgonya

Pommes frites

French fries

300,- Ft / € 1,00

Héjas fűszeres steak burgonya

Würzige Steak Kartoffeln

Spicy steak potatoes

450,- Ft / € 1,50

Burgonyakrokkett

Kartoffel-Kroketten

Potato croquettes

450,- Ft / € 1,50

Korong burgonya

Kartoffelscheiben

Potato slices

600,- Ft / € 2,00

Petrezselymes burgonya

Petersilienkartoffeln

Potatoes with parsley



300,- Ft / € 1,00

Grillezett zöldség

Gegrilltes Gemüse

Grilled vegetables



750,- Ft / € 2,50

Párolt vöröskáposzta

Blaukraut

Red cabbage

300,- Ft / € 1,00

Szójás, magvas Wok zöldség

Wok Gemüse mit Soja

Wok vegetables with soy



900,- Ft / € 3,00

Vajban párolt zöldségszalma

Gemüsestroh gedämpft in Butter

Vegetable straws steamed in butter



450,- Ft / € 1,50

Párolt rizs

Gedämpfter Reis

Steamed rice

300,- Ft / € 1,00

Kapros túrós galuska

Quarknockerln mit Dill

Curd dumplings with dill



450,- Ft / € 1,50

Parmezános, vajos széles metélt

Bandnudel in Butter mit Parmesan

Fettucine in butter with parmesan



600,- Ft / € 2,00

Zsemlegombóc

Semmelknödel

Bread dumplings



300,- Ft / € 1,00

Mézzel karamellizált gyümölcsök

Obst karamellisiert in Honig

Fruit caramelized in honey



750,- Ft / € 2,50

DESSZERTEK

DESSERTS



Holdvölgy Pincészet Exaltation 2012

Csokoládé láva málna fagyalattal

Schokoladen Lava mit Himbeereis

Chocolate lava cake with raspberry ice-cream



900,- Ft / € 3,00

Házi rétes (almás, túrós)

Hausgemachter Apfel- oder Quarkstrudel

Homemade apple or curd strudel



1.200,- Ft / € 4,00

Pomelós Panna Cotta

Pomelo Panna Cotta



600,- Ft / € 2,00

Somlói galuska

Somlauer Nockerl

Hungarian trifle



1.200,- Ft / € 4,00

BOROZÁSHOZ AJÁNLUJUK

WEINBEGLEITER
WINE ESCORTS

Parasztsonka, balzsamos salátákkal, chilis vörösbabbal

*Bauernschinken mit Balsamico Salat und
Chili-Kidneybohnen*

Farmer ham with balsamico salad and
chili kidney beans

 Bock Pince Kékfrankos 2015

1.200,- Ft / € 4,00

Baranyai böllértál (kolbász, házi szalonna, stifolder, tepertő, zöldségek)

*Branauer Metzgerplatte (Wurst, hausgemachter
Speck, „Stifolder“ Wurst, Grieben und Gemüse)*

Baranya butcher's plate (Sausage, homemade
bacon, „Stifolder“ sausage, scratchings and
vegetables)

 Planina Borház Cabernet Franc 2014

1.800,- Ft / € 6,00

Kékpenészes sajt, vajjal, zöldpaprikával körítve

Blauschimmelkäse mit Butter und grüner Paprika

Blue cheese with butter and green pepper

 Hárs Pincészet Hárslevelű 2013



1.950,- Ft / € 6,50

Magyaros sajttál vajjal, paradicsommal, lilahagymával körítve

*Ungarische Käseplatte mit Butter,
Tomaten und roten Zwiebeln*

Hungarian cheese platter served with butter,
tomatoes and red onion

 Szabó Zoltán Rajnai Rizling 2015



2.100,- Ft / € 7,00

Corsico

**Az ételek a köretek árát
nem tartalmazzák!**

*Die Gerichte enthalten nicht
die Preise für Beilagen*

Dishes do not include
the prices for side dishes

**Fél adag rendelésekor a normál ár
70%-a kerül felszámításra.**


*Bei halber Portion wird
70% des vollen Preises berechnet.*


For half portion we charge
70% of the full price


**Az árak tartalmazzák az áfát (18%),
de a 10% szervizdíjat nem!**

*Die Preise beinhalten die MwSt (18%),
aber 10% Service sind extra zu
bezahlen!*

The rates include VAT (18%),
but excluded 10% service fee!

**Ételeinkhez a sommelier
ajánlatát ikonnal jelöljük: **

*Der passende Wein wurde
von unserem Sommelier mit 
gekennzeichnet.*

The matching wine to our dishes
was recommended by our
sommelier and
is marked with this icon: 

GYÉRESI ATTILA
üzletvezető

ANTAL TAMÁS
konyhafőnök





7626 Pécs, Koller u. 8.

tel.: +36 72 421 911

restaurant@corsohotel.hu

Nyitva tartás

Öffnungszeiten

Opening hours

H-Szo / Mon-Sam / Mon-Sat

7:00 – 22:00

V / Son / Sun

7:00 – 13:00

www.corsoetterem.com