



CLUB TIHANY
RESORT

MENÜ

KIS TIHANY
BEACH BISTRO

NYITVATARTÁS // OPENING HOURS // ÖFFNUNGSZEITEN

12:00-23:00

ITALLAP // DRINKS

ÁSVÁNYVIZEK // MINERAL WATERS

Römerquelle szénsavas/szénsavmentes 0,33 l (still/sparkling)	950 Ft
Szigetközi ásványvíz szénsavas/szénsavmentes 0,75 l (still/sparkling)	1300 Ft

ÜDÍTŐK // SOFT DRINKS

Coca-Cola / Coca-Cola Zero 0,25 l	950 Ft
Fanta narancs 0,25 l (orange)	950 Ft
Sprite Zero 0,25 l	950 Ft
Kinley Ginger Ale 0,25 l	950 Ft
Kinley Tonic 0,25 l	950 Ft
Red Bull / Red Bull Editions 0,25 l	1500 Ft
Gyümölcslé // Juice 0,2 l (alma, őszibarack, narancs, vörösfonya, ananász) (apple, peach, orange, cranberry, pineapple)	950 Ft
Limonádé // Lemonade 0,3 l* (bodza, málna, citrom) (elderflower, raspberry, lemon)	1100 Ft
Limonádé // Lemonade 0,5 l* (bodza, málna, citrom) (elderflower, raspberry, lemon)	1500 Ft
BIO szőlőlé szódával Organic grape juice spritzer	950 Ft

*Figyelünk rád: **BIO citromot és lime-et használunk** minden koktéllhoz és limonádéhoz. // We care about you: **We use organic lemons and limes** for all our cocktails and lemonades. // Wir achten auf dich: Für alle unsere Cocktails und Limonaden verwenden wir Bio-Zitronen und -Limetten.

GÉPI ÜDÍTŐK MACHINE-DISPENSED SOFT DRINKS

Pepsi Cola // Pepsi Cola Zero 0,3 l / 0,5 l	850 Ft / 1400 Ft
7UP Zero 0,3 l / 0,5 l	850 Ft / 1400 Ft
Mirinda Zero 0,3 l / 0,5 l	850 Ft / 1400 Ft
Lipton citromos tea 0,3 l / 0,5 l	850 Ft / 1400 Ft
Schweppes Tonic 0,3 l / 0,5 l	850 Ft / 1400 Ft
Canada Dry 0,3 l / 0,5 l	850 Ft / 1400 Ft

KÁVÉ // COFFEE // TEA

Espresso	950 Ft
Espresso Macchiato	950 Ft
Hosszú kávé // Caffè Lungo	950 Ft
Espresso Tonic	1500 Ft
Cappuccino	1200 Ft
Bailey's Coffee (kávé, tej, Bailey's) (coffee, milk, Bailey's)	2800 Ft
Latte Macchiato	1300 Ft
Ízesített Latte Macchiato-k Flavored Latte Macchiato (karamell, cukormentes vanília) (caramel, sugar-free vanilla)	1500 Ft

KÁVÉ // COFFEE // TEA

Melange (kávé, tejhab, méz) (coffee, milk foam, honey)	1400 Ft
Irish Coffee (kávé, ír whiskey, tejszín) (coffee, Irish whiskey, cream)	2800 Ft
Forró tea // Hot tea	950 Ft
Forró csoki // Hot chocolate	1300 Ft

CSAPOLT SÖRÖK // DRAFT BEERS

Borsodi pohár 0,3 l (draft beer)	1100 Ft
Borsodi korsó 0,5 l (draft beer)	1400 Ft
Stella Artois pohár 0,25 l (draft beer)	1200 Ft
Stella Artois korsó 0,4 l (draft beer)	1500 Ft

HELYI CSAPOLT SÖRÖK LOCAL DRAFT BEERS

Stari Pils pohár 0,3 l (draft beer)	1800 Ft
Stari Pils korsó 0,5 l (draft beer)	2400 Ft

SÖRÖK // BEERS

Stella Artois 0,33 l	1350 Ft
Stella Artois alkoholmentes (N.A.) 0,33 l	1100 Ft
Corona 0,33 l	1700 Ft
Staropramen Dark 0,5 l	1400 Ft

HELYI SÖRÖK // LOCAL BEERS

Stari Búza 0,33 l (wheat beer)	1950 Ft
Stari IPA 0,33 l	1950 Ft
Stari Meggy 0,33 l (cherry beer)	1950 Ft

ÍZESÍTETT FRÖCCSÖK FLAVORED SPRITZERS

Epres-bazsalikomos fröccs Strawberry-Basil Spritzer (fehérbor, eperszirup, bazsalikom, eper, szóda) (white wine, strawberry syrup, fresh basil, strawberry, soda water)	1500 Ft
Citromos-mangós fröccs Lemon-Mango Spritzer (fehérbor, citromlé, mangószirup, szóda, citrom) (white wine, lemon juice, mango syrup, soda water, lemon)	1500 Ft
Levendulás roséfröccs Lavender Rosé Spritzer (rosébor, levendulaszirup, szóda, levendula, lime) (rosé wine, lavender syrup, soda water, lavender, lime)	1500 Ft
Málnás vörös fröccs Raspberry Red Spritzer (vörösbor, limonádészirup, málna, bazsalikom, szóda) (red wine, lemonade syrup, raspberries, fresh basil, soda water)	1500 Ft

ITALLAP // DRINKS

PÁLINKÁK // PALINKAS 4 CL

Fenegyerek Szilva Pálinka (<i>plum</i>)	2500 Ft
Fenegyerek Meggy Pálinka (<i>sour cherry</i>)	2500 Ft
Fenegyerek Vadcserezsnye Prémium Pálinka (<i>wild cherry</i>)	4800 Ft
Fenegyerek Sajmeggy (68%) (<i>Saint Lucie cherry</i>)	7000 Ft
Zimek Sárgabarack Pálinka (<i>apricot</i>)	2400 Ft
Zimek Birs Pálinka (<i>quince</i>)	2400 Ft
Zimek Édes3as Pálinka (<i>sweet three</i>)	2400 Ft
Agárdi Kajsziabarack Pálinka (<i>apricot</i>)	2700 Ft
Agárdi Cigánymeggy Pálinka (<i>sour cherry</i>)	3100 Ft
Agárdi Piros Vilmoskörte Pálinka (<i>red Williams pear</i>)	4000 Ft
Árpád Gyömbér Párlat (<i>ginger</i>)	3200 Ft

VODKA 4 CL

Finlandia Vodka	1950 Ft
-----------------	---------

RUMOK // RUMS 4 CL

Bacardi Carta Blanca	1950 Ft
Planteray Pineapple Rum	2600 Ft
Diplomatico Reserva Exclusiva	2900 Ft
Bumbu The Original	3200 Ft
Zacapa Gran Reserva	4100 Ft
Eminente 7 years	4800 Ft

LIKŐRÖK // LIQUEURS 4 CL

Campari	1950 Ft
Bailey's	1950 Ft
Jägermeister	1950 Ft
Jägermeister Orange	1950 Ft
Zwack Unicum	1950 Ft
Zwack Unicum Barista	1950 Ft
Zwack Unicum Szilva (<i>plum</i>)	1950 Ft

WHISKEYK // WHISKIES 4 CL

Jim Beam	1950 Ft
Johnnie Walker Red Label	1950 Ft
Jameson	2400 Ft
Jack Daniel's	2400 Ft
Jack Daniel's Gentleman Jack	2900 Ft
Chivas Regal	2650 Ft
Teeling Single Grain	3000 Ft
Arran 10 Years	3200 Ft

VERMUTOK // VERMOUTHS

Martini 8 cl	1 600 Ft
Fot-Li 4 cl	2 200 Ft

KONYAKOK, BRANDYK COGNACS, BRANDIES 4 CL

Metaxa	1 950 Ft
Martell	2 500 Ft
Hennessy V.S.	3 000 Ft
2 vulkán XO Brandy	3 800 Ft

TEQUILÁK // TEQUILAS 4 CL

Buen Amigo Blanco Tequila	1 950 Ft
Rooster Rojo Ahumado Smoked Reposado Tequila	3 200 Ft
Rooster Rojo Smoked Pineapple Tequila	3 200 Ft
Don Ramón Anejo Tequila	3 200 Ft
Clase Azul Reposado Tequila	11 900 Ft

GIN-TONIKOK // GIN & TONICS

Bombay London Dry Gin & Tonic	2 900 Ft
Larios Pink Strawberry Gin & Premium BIO Tonic	3 100 Ft
Lavender Gin & Premium BIO Tonic	3 800 Ft
June by G'Vine Watermelon Gin & Premium BIO Tonic	3 800 Ft
Harahorn Gin & Premium BIO Tonic	3 800 Ft
Agárdi Chameleon Gin & Premium BIO Tonic	3 800 Ft
Brockmans Gin & Premium BIO Tonic	3 800 Ft
Hendrick's Gin & Premium BIO Tonic	4 200 Ft
Etsu Japan Gin & Premium BIO Tonic	4 200 Ft

BUBORÉKOK // BUBBLES

Azienda Fidora – Prosecco Extra Dry DOC	1 800 Ft/dl	9 990 Ft/palack
Villa Maria Sparkling Sauvignon Blanc Brut		14 500 Ft/palack
Champagne Drappier Carte D'or Brut		35 000 Ft/palack
Dom Pérignon 2015 Brut		150 000 Ft/palack

ITALLAP // DRINKS

KOKTÉLOK // COCKTAILS

Aperol Spritz (aperol, pezsgő, szóda) (aperol, sparkling wine, soda water)	2750 Ft
Hugo (pezsgő, bodzaszörp, szóda, menta, lime) (sparkling wine, elderflower syrup, soda water, mint, lime)	2750 Ft
Mojito (fehér rum, menta, lime, cukorszirup, szóda) (white rum, mint, lime, sugar syrup, soda water)	2850 Ft
Mojito Pink (fehér rum, menta, lime, eperszirup, szóda, eper) (white rum, mint, lime, strawberry syrup, soda water, strawberry)	2950 Ft
Mojito Blue (fehér rum, menta, lime, cukorszirup, szóda, blue curaçao) (white rum, mint, lime, sugar syrup, soda water, blue curaçao)	2950 Ft
Piña Colada (fehér rum, ananászlé, kókuszszirup, tejszín) (white rum, pineapple juice, coconut syrup, cream)	2950 Ft
Strawberry Colada (fehér rum, ananászlé, kókuszszirup, eperszirup, tejszín) (white rum, pineapple juice, coconut syrup, strawberry syrup, cream)	2950 Ft
Sex On The Beach (vodka, őszibaracklikőr, narancslé, áfonyalé) (vodka, peach liqueur, orange juice, cranberry juice)	2950 Ft
Frozen Daiquiri (mangó) (fehér rum, limelé, mangó püré) (white rum, lime juice, mango purée)	2950 Ft
Frozen Daiquiri (eper) (fehér rum, limelé, eper püré) (white rum, lime juice, strawberry purée)	2950 Ft
Apple Whiskey Fizz (Jack Daniel's Apple, zöldalmaszirup, limelé, szóda) (Jack Daniel's Apple, green apple syrup, lime juice, soda water)	2950 Ft
Club Tihany Signature Cocktail (levendulás gin, kézműves levendulás szörp, pillangóborsó-tea, levendulás tonic, citromlé) (lavender gin, artisanal lavender syrup, butterfly pea tea, lavender tonic, lemon juice)	3250 Ft
Negroni (gin, vermut, campari)	3600 Ft
Negroni Dark Rum (Diplomatico rum, vermut, campari)	3800 Ft
Negroni Mezcal (mezcal, vermut, campari)	3800 Ft

MOCKTAILOK, ALKOHOLMENTES ITALOK MOCKTAILS, NON ALCOHOLIC DRINKS

Virgin Colada (ananászlé, kókuszszirup, tejszín) (pineapple juice, coconut syrup, cream)	1850 Ft
Virgin Strawberry Colada (ananászlé, kókuszszirup, eperszirup, tejszín) (pineapple juice, coconut syrup, strawberry syrup, cream)	1850 Ft
Virgin Mojito (lime, menta, szóda, cukor) (lime, mint, soda water, sugar)	1850 Ft
Virgin Pink Mojito (lime, menta, szóda, eperszirup, eper) (lime, mint, soda water, strawberry syrup, strawberry)	1850 Ft
Pink Mocktail (ananászlé, áfonyalé, kókuszszirup) (pineapple juice, cranberry juice, coconut syrup)	1850 Ft
Red Mocktail (gyömbér, grenadine) (Ginger Ale, grenadine)	1850 Ft
Alkoholmentes Gin Tonic Non Alcoholic Gin Tonic (Abstinence Cape Citrus, tonic) (Abstinence Cape Citrus, tonic)	2900 Ft
Alkoholmentes Elixír // Non Alcoholic Elixir (Sapinca Organic/Sapinca Fruit, szóda, rozmaryn) (Sapinca Organic/Sapinca Fruit, soda water, rosemary)	2900 Ft
Coco Mirage (Sapinca Root és Fruit, kókuszszirup, lime, őszibaracklé) (Sapinca Root and Fruit, coconut syrup, lime, peach juice)	2900 Ft
Club Tihany Signature Mocktail (Sapinca Root és Fruit, almaszirup, lime, narancslé, ananászlé) (Sapinca Root and Fruit, apple syrup, lime, orange juice, pineapple juice)	3000 Ft
Bortolomiol LOIM (alkoholmentes frizzante) (non-alcoholic Frizzante)	1650 Ft/dl 9900 Ft/palack

PARTY SHOTS (6 DB)

Bulanga (8 cl rum, Red Bull, mangószirup, limelé) (8 cl rum, Red Bull, mango syrup, lime juice)	3850 Ft
--	---------

A HÁZ BORAI HOUSE WINES

SZABÓ ÉS FIA OLASZRIZLING

Mandulás jegyek, citrusos, gyümölcsös illat jellemzi,
a sav és az alkohol kellemes egyensúlyban van.
Üde, szerényen aromás, ásványos, tartalmas, mégis könnyed bor.

Characterized by almond notes and citrusy fruit aromas,
with a pleasant balance between acidity and alcohol.
A fresh, subtly aromatic, mineral, full-bodied yet easy-drinking wine.

Gekennzeichnet durch Mandelnoten und zitrusfruchtige Aromen,
bei angenehmer Balance von Säure und Alkohol. Ein frischer, dezent aromatischer,
mineralischer und vollmundiger, aber dennoch leicht zu trinkender Wein.



950 Ft/dl ♦ 5500 Ft/palack – 0,75 l

SZABÓ ÉS FIA KÉKFRANKOS ROSÉ

Málnás, epres és üde, gyümölcsös illat jellemzi. Az ízben visszaköszönnek
az illatból ismert jegyek. Közepesen hosszú lecsengésű, igazán kellemes bor.

Aromas of raspberry, strawberry, and fresh fruit characterize
the wine. The flavors reflect the same notes as the aroma.
Medium-length finish; a truly enjoyable wine.

Aromen von Himbeere, Erdbeere und frischen Früchten prägen den Wein.
Die Geschmacksnoten spiegeln die Aromen wider.
Mittellanger Abgang; ein wirklich angenehmer Wein.



950 Ft/dl ♦ 5500 Ft/palack – 0,75 l

SZABÓ ÉS FIA CABERNET FRANC

Illatában visszafogottan érződik a fahordós erjesztés,
emellett piros bogyós gyümölcsök és vaníliás jegyek is megfigyelhetők benne.
Szép, tartalmas bor, hosszú, koncentrált lecsengéssel.

The aroma shows subtle notes of barrel fermentation,
along with red berries and hints of vanilla.
A beautifully full-bodied wine with a long, concentrated finish.

In der Nase zeigen sich dezente Noten der Fassgärung,
ergänzt durch rote Beeren und Vanillearomen.
Ein schön gehaltvoller Wein mit langem, konzentriertem Abgang.



950 Ft/dl ♦ 5500 Ft/palack – 0,75 l

FEHÉR BOROK WHITE WINES

PÓCZ IRSAI OLIVÉR

Intenzív virágos, gyümölcsös illat, melyben a zöldalma dominál.
Kóstoláskor az üde savak adják a lendületet.
Az ízvilág követi az illatot, lecsengése lime-os jegyeket hordoz.

Intense floral and fruity aromas dominated by green apple.
On the palate, fresh acidity provides vibrancy.
The flavor follows the aroma, with a lime-tinged finish.

Intensives blumiges und fruchtiges Aroma, geprägt von grünem Apfel.
Am Gaumen verleihen frische Säuren Lebendigkeit.
Der Geschmack folgt dem Duft, mit einem von Limette geprägten Abgang.



1100 Ft/dl ♦ 5800 Ft/palack – 0,75 l

GÖNCÖL SÁRGAMUSKOTÁLY (FÉLÉDES//SEMI-SWEET)

Az egyik legkedvesebb tokajink: illatban virágos, cukorkás jegyekkel, a kortyban
gömbölyű testtel, kerek és barátságos savérzettel, lédús kajszival, citrusokkal.
One of our favorite Tokaji wines: floral and candy-like on the nose, with a rounded
body, soft and friendly acidity, juicy apricot, and citrus on the palate.

Einer unserer liebsten Tokajer Weine: in der Nase blumig mit bonbonartigen
Noten, am Gaumen mit rundem Körper, weicher und harmonischer Säurestruktur
sowie saftiger Aprikose und Zitrusfrüchten.



1200 Ft/dl ♦ 7000 Ft/palack – 0,75 l

BALATONBOR

A BalatonBor olaszrizlingből készül: jó ivású, ugyanakkor tartalmas balatoni
bor. Ez az első termelői összefogásra épülő régiós bormárka Magyarországon,
ezért joggal mondhatjuk, hogy „a Balaton bora”.

BalatonBor is made from Olaszrizling: an easy-drinking yet substantial wine from
the Balaton region. It is Hungary's first regional wine brand built on producer
collaboration, and can therefore rightly be called “the wine of Lake Balaton”.

BalatonBor wird aus Olaszrizling hergestellt; ein gut trinkbarer, zugleich gehaltvoller
Wein aus der Balatonregion. Es ist Ungarns erste regionale Weinmarke, die auf der
Zusammenarbeit von Erzeugern basiert – daher zu Recht „der Wein des Balatons”.



1100 Ft/dl ♦ 5800 Ft/palack – 0,75 l

FEHÉRBOROK // WHITE WINES

DOBOSI CHARDONNAY (BIO)

Illatát egzotikus gyümölcsök, ízét sárgadinnyés jegyek uralják, amit egy kis banánosság zár. Kortyban is visszaköszönnek ezek a gyümölcsös jegyek. Könnyed balatoni chardonnay, kiváló friss újbor.

Its aroma is dominated by exotic fruits, while the palate shows notes of melon with a hint of banana on the finish. These fruity notes carry through on the palate. A light Chardonnay from the Balaton region, an excellent fresh new wine.

In der Nase dominieren exotische Früchte, am Gaumen zeigen sich Honigmelonennoten mit einem Hauch Banane im Abgang.

Diese fruchtigen Noten setzen sich auch am Gaumen fort.

Ein leichter Chardonnay vom Balaton, ein hervorragender frischer Jungwein.



1200 Ft/dl ♦ 6200 Ft/palack – 0,75 l

BUJDOSÓ CSOMÓ

Illatában leginkább a fajta zöldfűszeres jegyei és a tavasz virágai dominálnak a fehér húsú gyümölcsök mellett. A korty üde, citrusos, melyet jól egészítenek ki a zöldfűszeres jegyek.

Élénk bor; úgy érezzük, a tavasz költözött a poharunkba.

The nose is dominated by the variety's herbal notes and spring flowers, alongside white-fleshed fruits. The palate is fresh and citrusy, nicely complemented by herbal nuances. A lively wine that feels like spring in the glass.

In der Nase dominieren die sortentypischen grünen Kräuternoten und Frühlingsblumen, begleitet von weißfleischigen Früchten.

Am Gaumen frisch und zitrusbetont, ergänzt durch feine Kräuternuancen.

Ein lebendiger Wein – als wäre der Frühling ins Glas gezogen.



1200 Ft/dl ♦ 6200 Ft/palack – 0,75 l

SÖPTEI FÜREDIEK

Füred két emblematisms dűlőjéből, Baricskáról és Lapostelekről szüreteltük ezt a magas beltartalmú olaszrizlinget. Az évjárat nem kedvezett a könnyed rizlingeknek; épp ez teszi különlegessé. Ez a bor tisztán tükrözi Füred karakterét, de nemcsak füredieknek készült.

This rich Olaszrizling was harvested from two iconic vineyards of Füred: Baricska and Lapostelek. The vintage did not favor lighter styles, which makes this wine distinctive. It clearly reflects the character of Füred, yet it is not only for locals.

Dieser gehaltvolle Olaszrizling wurde in zwei ikonischen Lagen von Füred gelesen: Baricska und Lapostelek. Der Jahrgang begünstigte keine leichten Rieslinge – genau das macht ihn besonders. Der Wein spiegelt klar den Charakter von Füred wider, ist jedoch nicht nur für Einheimische gemacht.



1500 Ft/dl ♦ 8700 Ft/palack – 0,75 l

HOMOLA SAUVIGNON BLANC

Ropogós, gyümölcsös, mégis komplex, stílusban az újvilági és a Loire-i sauvignonok metszéspontján helyezkedik el. Kézzel szüreteltük, részben finomseprőn érlelődött. Illatában citrusok, sós aromák fedezhetők fel, a bor tartalmas, jó savszerkezettel rendelkezik.

Crisp and fruity yet complex, stylistically positioned between New World and Loire Sauvignon Blancs. Hand-harvested and partly aged on fine lees. The nose shows citrus and saline notes; the wine is full-bodied, with well-structured acidity.

Knackig, fruchtig und zugleich komplex, stilistisch zwischen neuweltlichen und Loire-Sauvignons angesiedelt. Handlese, teilweise auf der Feinhefe gereift. In der Nase Zitrus- und salzige Noten; ein gehaltvoller Wein mit gut strukturierter Säure.



1650 Ft/dl ♦ 9900 Ft/palack – 0,75 l

PÁLFFY OLIVIN FURMINT

Egész fürtös préselés, spontán erjesztés; hordóban és tartályban erjedt ki, majd finomseprőn 12 hónapig érlelődött. Száraz bor, a lendületes savérzetet viszont egy kis maradékcukor tompítja.

Whole-cluster pressing and spontaneous fermentation; fermented in both barrel and tank, then aged on fine lees for 12 months. A dry wine, with a touch of residual sugar softening the vibrant acidity.

Ganztraubenpressung und Spontangärung; in Fass und Tank vergoren und anschließend 12 Monate auf der Feinhefe gereift. Ein trockener Wein, dessen lebendige Säure durch eine leichte Restsüße abgerundet wird.



1650 Ft/dl ♦ 9900 Ft/palack – 0,75 l

FEHÉRBOROK // WHITE WINES

DOBOSI RAJNAI RIZLING (BIO)

Illatát és ízét is fehér virágok és aszalt sárgabarack jellemzik, amelyekben az éréssel együtt teás jegyek jelennek meg. Tiszta, szép savai és finom gyümölcssei igazán hosszú lecsengésű, elegáns borrá varázsolják.

Both the aroma and flavor are characterized by white flowers and dried apricot, with tea notes emerging with age. Its clean, vibrant acidity and delicate fruitiness create an elegant wine with a long finish.

In Duft und Geschmack prägen weiße Blüten und getrocknete Aprikose den Wein; mit zunehmender Reife treten auch teeartige Noten hervor. Seine klare, schöne Säure und feine Frucht verleihen ihm einen eleganten Charakter mit langem Abgang.



1650 Ft/dl ♦ 9900 Ft/palack – 0,75 l

LAPOSA KÉKNYELŰ

Igazi badacsonyi különlegesség, amely alig pár hektáron terem. A bor illata fiatalon fehér virágokat idéz, később megjelennek a lédús, sárga húsú gyümölcsök. Íze sosem tolaikodó, savai frissességet és hosszú lecsengést hoznak.

A true Badacsony specialty grown on only a few hectares. Its youthful aroma evokes white flowers, later developing notes of juicy yellow-fleshed fruits. The taste is never intrusive; its acidity brings freshness and a long finish.

Eine echte Spezialität aus Badacsony, die nur auf wenigen Hektar angebaut wird. In der Jugend erinnert das Aroma an weiße Blüten, später zeigen sich saftige gelbfleischige Früchte. Der Geschmack ist nie aufdringlich; seine Säure sorgt für Frische und einen langen Abgang.



14 000 Ft/palack – 0,75 l

ROSÉ BOROK // ROSÉ WINES

ANDROSICS ROSÉ

Világos, gyümölcsös rosé, amely a pinot noir elegáns aromáit hozza: piros bogyós gyümölcsök és friss citrus minden kortyban. Élénk savak, könnyed test és üde, friss lecsengés jellemzi.

A light, fruity rosé that showcases the elegant aromas of Pinot Noir: red berries and fresh citrus in every sip. Characterized by lively acidity, a light body, and a fresh, crisp finish.

Ein heller, fruchtiger Rosé, der die eleganten Aromen des Pinot Noir zeigt: rote Beeren und frische Zitrusnoten in jedem Schluck. Lebendige Säure, leichter Körper und ein frischer, knackiger Abgang zeichnen ihn aus.



1100 Ft/dl ♦ 5800 Ft/palack – 0,75 l

GYUKLI FILIGRÁN ROZÉ (BIO)

Halvány hagymahéjszín, ropogós savak, illata játékos és behízelt. A kékfrankos fűszeressége keveredik a mezei virágok mézes illatával. A korty telt, krémes és hosszú, enyhe zárványszársavval.

It is characterized by light "onion-skin" colour, tight acidity and playfully charming fragrance. The spicy characters are combined with the sweet fragrance of meadow flowers.

Helles Zwiebelschalenfarbton, knackige Säure, mit einem spielerischen und einladenden Duft. Die Würze des Kékfrankos vermischt sich mit dem honigartigen Aroma von Wildblumen. Am Gaumen zeigt sich der Wein voll, cremig und lang, mit einer leichten Perlage.



1300 Ft/dl ♦ 7500 Ft/palack – 0,75 l

TIHANY ROSÉ

A tihanyi vulkánkúp vadregényes, rejtett zugában termelt kékfrankos és zweigelt házasítása. Krémes, telt, sokízű rosé, amely a roséknál ritkább finomseprős érleléstől egészen egyedi karaktert kapott.

A blend of Kékfrankos and Zweigelt, grown in the wild and hidden nook of Tihany's volcanic cone. A creamy, full-bodied, layered rosé with a truly unique character from fine-lees ageing, a technique less commonly used for rosé wines.

Eine Cuvée aus Kékfrankos und Zweigelt aus einer wilden, versteckten Ecke des Tihanyer Vulkankegels. Ein cremiger, körperreicher, vielschichtiger Rosé, der durch die bei Rosés seltene Feinhefelagerung einen ganz eigenen Charakter erhielt.



1800 Ft/dl ♦ 11 000 Ft/palack – 0,75 l

VÖRÖSBOROK // RED WINES

PÁLFFY BIRTOKBOR VÖRÖS

Pinot noir, kékfrankos és cabernet sauvignon házassága.
Könnyedebb, gyümölcsös, jó ivású vörösbör.

A blend of Pinot Noir, Kékfrankos, and Cabernet Sauvignon.
A lighter, fruity, easy-drinking red wine.

Eine Cuvée aus Pinot Noir, Kékfrankos und Cabernet Sauvignon.
Ein leichter, fruchtiger, gut trinkbarer Rotwein.



1300 Ft/dl ♦ 7700 Ft/palack – 0,75 l

HOMOLA TIHANYI KÉKFRANKOS

Ez a szüretlen kékfrankos egy 30 éves szőlőültetvény gyümölcse a Tihanyi-félsziget Belső-tóra néző területeiről. A bor spontán erjedt nyílt kádakban, majd 24 hónapig nagy hordókban érlelődött. Az eredmény egy légies, ám komplex vörösbör, elegáns savakkal és hosszú lecsengéssel.

This unfiltered Kékfrankos is the fruit of a 30-year-old vineyard on the Tihany Peninsula. The wine was fermented spontaneously in open vats and aged in large barrels for 24 months. The result is an airy yet complex red wine with elegant acidity and a long finish.

Dieser unfiltrierte Kékfrankos ist die Frucht eines 30 Jahre alten Weinbergs auf der Halbinsel Tihany. Der Wein wurde spontan in offenen Gärbottichen vergoren und 24 Monate in großen Fässern gereift.

Das Ergebnis ist ein luftiger und zugleich komplexer Rotwein mit eleganter Säure und langem Abgang.



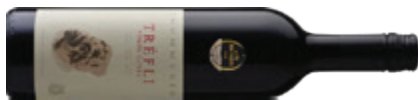
2000 Ft/dl ♦ 12 000 Ft/palack – 0,75 l

THUMMERER TRÉFLI CUVÉE (ÉDES//SWEET)

Édes vörösbör a szőlőből származó természetes cukortartalommal, zamatos gyümölcsösséggel és fahordós jegyekkel.
Intenzív, fűszeres illat, alacsony alkoholtartalom.

A sweet red wine with natural residual sugar from the grapes, juicy fruitiness, and oak notes.
Intense spicy aromas and lower alcohol.

Ein süßer Rotwein mit natürlicher Traubensüße, saftigen Fruchtaromen und Anklängen von Eiche.
Intensives, würziges Bouquet bei niedrigem Alkoholgehalt.



1600 Ft/dl ♦ 9500 Ft/palack – 0,75 l

GYUKLI „ORION” MERLOT (BIO)

Sötét, telt vörös szín, antociános-lila színszélekkel. Illatában elsősorban hordófűszerek dominálnak, később vanília, füstös pörzsanyagok, cseresznyés pipadohány és a merlot erdei gyümölcssei játszanak a pohárban. Kóstoláskor kitölti a száját, és hosszan érezhető maradnak az aromaanyagok. Kerek savak, letisztult tannin.

Dark, deep red color with anthocyanin-purple edges. On the nose, barrel spices dominate at first, followed by notes of vanilla, smoky toasted elements, cherry pipe tobacco, and the forest fruits of Merlot playing in the glass. On the palate, it fills the mouth, with the aromas lingering for a long time. Rounded acidity and refined tannins.

Dunkle, satte rote Farbe mit anthocyanviolett Rändern. In der Nase dominieren zunächst Fassgewürze, später gesellen sich Vanille, rauchige Röstnoten, Kirschpfeifentabak und die Waldfrüchte des Merlot im Glas dazu. Am Gaumen füllt er den Mund aus, die Aromen bleiben lange spürbar. Runde Säure und feine Tannine.



19 000 Ft/palack – 0,75 l

DESSZERTBOR // DESSERT WINE

BUJDOSÓ TRAMONTANA

Gazdag illatában aszalt és trópusi gyümölcsök, méz, virágok és édes fűszeresség jelennek meg.

A korty hasonlóan izgalmas, szép savai jó tartást adnak, a sárga húsú és egzotikus gyümölcsök mellett finom fűszerességet érezhetünk.

Its rich aroma reveals dried and tropical fruits, honey, flowers, and sweet spices. The palate is similarly exciting: its fine acidity gives it structure, while delicate spice appears alongside yellow-fleshed and exotic fruits.

In der reichen Nase zeigen sich getrocknete und tropische Früchte, Honig, Blüten und süße Gewürze. Am Gaumen ebenso spannend, mit schöner Säure, die Struktur verleiht, und feinen Gewürznoten neben gelbfleischigen und exotischen Früchten.



1250 Ft/dl ♦ 7500 Ft/palack – 0,5 l

BUBORÉKOK // BUBBLES

PÓCZ BUBBORI

A virágos, citrusos illatot lédús korty kíséri fehér húsú őszibarackkal, almával és zamatos körtével. Hosszan frissít a meleg nyári napokon.

The floral, citrusy aroma is accompanied by a juicy palate with white-fleshed peach, apple, and ripe pear. Long-lasting refreshment on hot summer days.

Das blumige, zitrusartige Aroma wird am Gaumen von saftigen Pfirsich mit weißem Fruchtfleisch, Apfel und aromatischer Birne begleitet. Langanhaltend erfrischend an warmen Sommertagen.



1200 Ft/dl ♦ 7000 Ft/palack – 0,75 l

LAPOSA BRUT

Kellemes citrusos és ananászos illat, egy kis bazaltos sóssággal, amely a savakkal kiegészülve elegáns és határozottá teszi a pezsgőt.

Pleasant aromas of citrus and pineapple, with a hint of basaltic minerality, complemented by crisp acidity that makes the sparkling wine elegant and distinctive.

Angenehme Aromen von Zitrus und Ananas, mit einem Hauch basaltischer Mineralität, ergänzt durch lebendige Säure, die den Schaumwein elegant und charaktervoll macht.



1900 Ft/dl ♦ 11 500 Ft/palack – 0,75 l

SZABÓ ÉS FIA HELLO TIHANY

Lendületes, friss, illatos gyöngyözőbor, chardonnay és szürkebarát házasításából készült. Egy leheletnyi természetes maradékcukor teszi még harmonikusabbá, és szépen kiemeli a chardonnay gyümölcsös jegyeit.

A vibrant, fresh, fragrant sparkling wine made from a blend of Chardonnay and Szürkebarát. A hint of natural residual sugar makes it even more harmonious and beautifully highlights the fruity notes of the Chardonnay.

Ein lebendiger, frisch duftender Schaumwein, hergestellt aus einer Cuvée von Chardonnay und Szürkebarát. Ein Hauch natürlichen Restzuckers macht ihn noch harmonischer und hebt die fruchtigen Noten des Chardonnay schön hervor.



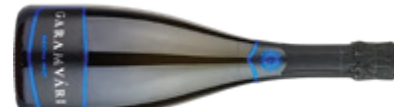
1700 Ft/dl ♦ 4500 Ft/palack – 0,375 l
8500 Ft/palack – 0,75 l

GARAMVÁRI PRESTIGE BRUT

Pinot noir a komplexitásért, chardonnay az eleganciáért. A korty elején megragad, majd erdei gyümölcsökkel felfedeznivalót, lendületes savaival pedig kifinomult élményt kínál.

Pinot Noir brings complexity, Chardonnay elegance. It captures you from the first sip, then offers forest-fruit notes to explore, while its lively acidity provides a refined experience.

Pinot Noir sorgt für Komplexität, Chardonnay für Eleganz. Am Gaumen fesselt er sofort, eröffnet dann Waldfruchtnoten zum Entdecken und bietet mit seiner lebendigen Säure ein raffiniertes Erlebnis.



14 500 Ft/palack – 0,75 l

AZIENDA FIDORA PROSECCO EXTRA DRY DOC

Halvány citromszínű, zöldes reflexekkel bíró extra dry prosecco. Visszafogott gyöngyözés, intenzív, gyümölcsös korty almával, sárgadinnyével és akácvirággal.

Pale lemon color with greenish reflections; an Extra Dry Prosecco. Subtle bubbles, with an intense, fruity palate featuring apple, yellow melon, and acacia blossom.

Blassgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen; ein Extra Dry Prosecco. Dezente Perlage, intensiver, fruchtiger Gaumen mit Apfel, Honigmelone und Akazienblüten.



1800 Ft/dl ♦ 9900 Ft/palack – 0,75 l

VILLA MARIA SPARKLING SAUVIGNON BLANC BRUT

A klasszikus Marlborough Sauvignon Blanc aromái – citrus, passiógyümölcs és friss fűszernövények – azonnal érezhetők. A buborékok élénk, mégis kecses textúrát és eleganciát kölcsönöznek.

Classic Marlborough Sauvignon Blanc aromas – citrus, passion fruit, and fresh herbs – leap from the glass. The bubbles add lively yet elegant texture.

Die klassischen Marlborough-Sauvignon-Blanc-Aromen – Zitrus, Passionsfrucht und frische Kräuter – sind sofort wahrnehmbar. Die Bläschen verleihen ihm eine lebendige und dennoch elegante Textur.



14 500 Ft/palack – 0,75 l

BUBORÉKOK // BUBBLES

PÁLFFY ROZÉ BRUT

Pinot noir és furmint házasításából készült pezsgőalapbor, amely 52 hónapot pihent és érlelődött palackban.

Érett, gyümölcsös pezsgő, szép buborékokkal és jó savakkal.

A sparkling base wine made from a blend of Pinot Noir and Furmint, rested and matured in bottle for 52 months.

A ripe, fruity sparkling wine with fine bubbles and good acidity.

Ein Grundwein für Schaumwein aus einer Cuvée von Pinot Noir und Furmint, der 52 Monate in der Flasche ruhte und reifte.

Ein gereifter, fruchtiger Schaumwein mit feinen Bläschen und guter Säure.



14 500 Ft/palack – 0,75 l

DRAPPIER CARTE D'OR BRUT

A Côte des Bar régióból származó, kiváló, pinot noir hangsúlyos, testes és friss pezsgő, amelyet a sárgabarack, a birsalma, a fűszerek és a piritós kifinomult jegyei jellemeznek.

An excellent, Pinot Noir-driven, full-bodied and fresh Champagne from the Côte des Bar region, characterized by refined notes of apricot, quince, spices, and toast.

Ein ausgezeichnete, Pinot-Noir-betonter Champagner aus der Region Côte des Bar: vollmundig und frisch, geprägt von feinen Aromen von Aprikose, Quitte, Gewürzen und Toast.



35 000 Ft/palack – 0,75 l

DOM PÉRIGNON 2015 BRUT

Pinot noir és chardonnay házasítása, amely a házra jellemző rétegzettség és komplexitás elérése érdekében közel 10 évet töltött seprőn.

Illatában eukaliptusz, vetiver és narancsvirág. Ízében fehér húsú őszibarack, mirabella, pirított magvak; a korty végén határozott, sós lecsengés.

A blend of Pinot Noir and Chardonnay, aged on lees for nearly 10 years to achieve the house's signature layered complexity. Aromas of eucalyptus, vetiver, and orange blossom. Flavors of white-fleshed peach, mirabelle plum, and toasted nuts, finishing with a pronounced saline note.

Pinot Noir und Chardonnay, fast 10 Jahre auf der Hefe gereift, um die für das Haus typische Vielschichtigkeit und Komplexität zu erreichen. In der Nase Eukalyptus, Vetiver und Orangenblüte. Am Gaumen weißfleischiger Pfirsich, Mirabelle und geröstete Nüsse, mit einem markanten salzigen Abgang.



150 000 Ft/palack – 0,75 l



CLUB TIHANY
RESORT

**EBÉD
LUNCH
MITTAGESSEN**

**KIS TIHANY
BEACH BISTRO**

EBÉDKÍNÁLATUNK

GYERMEKEKNEK AJÁNLOTT ÉTELEK

Húsleves cérnametélttel (1, 3, 6, 9) <i>Kis adag húsleves cérnametélttel.</i>	1390 Ft
Rántott csirkemellfilé párolt jázminrizzsel (1, 3, 7) <i>Csirkemell ropogós bundában, házi majonézzel.</i>	2990 Ft
Zalai ropogós dödölle (1, 7) <i>Burgonyafalatok tejföllel, sajttal.</i>	2000 Ft
Pöcsmácsik édes morzsával, házi málnalekvárral (1, 3, 7) <i>Nudli, málnavelő.</i>	2000 Ft

ELŐÉTELEK

Kölespiláf felvidéki vegán kencékkel (6, 8, 12) <i>Kis porciókban, hogy mindet meg tudd kóstolni.</i> <i>Zöldséges kölespiláf, fűszeres padlizsánkrém, pikáns karottakrém, savanyított tök.</i>	3000 Ft
Lecsó töki pompossal (1) <i>Hagyományos, de vegán és nagyon más.</i> <i>Paprikatextúrák és paradicsomsörbet, kenyérlángos.</i>	3900 Ft
Süllő, szilva, sajtos ropogós (1, 4, 6, 9, 10, 12) <i>Balatoni ruszli, luxus kivitelben.</i> <i>Pácolt süllő, szilvaragu, sajtos pacsní.</i>	4900 Ft
Angus marhatatár, velős csont, bodag (1, 3, 6, 10, 12) <i>A velőscsont a tatár frissítéssel, deszka, papír, tépett kenyér.</i> <i>Magyaros ízvilág, a tökéletes lágytojás, ropogós zöldségek, lepénykenyér.</i>	5200 Ft

SALÁTÁK ÉS SAVANYÚSÁG

Ökörszívparadicsom-saláta (1, 7) <i>Friss, édes, ropogós.</i> <i>Napsütötte paradicsom, mozzarella, tökmag.</i>	3900 Ft
Tihanyi salátáskert (5, 6) <i>Attól függően, ki mit kíván – orda, csirke vagy rák kerül mellé.</i> <i>Tölgyasalátalevelek, fokhagymás mogyoróolaj.</i>	2500 Ft
+ grillezett csirkemell	2000 Ft
+ grillezett rák (2)	3000 Ft
+ grillezett Tekeressvölgyi füstölt orda (7)	2000 Ft
Tejfölös uborkasaláta (6, 7, 12) <i>Az uborka frissen az igazi, csatos üvegben kínáljuk.</i> <i>Hidegen, fekete fokhagymával.</i>	1200 Ft

LEVESEK

Tihanyi halleves harcsából (1, 4, 9) <i>Tihanyi klasszikus mediterrán szívvel.</i> <i>Halfilé, pácolt zöldségek, vadkovászos kenyér.</i>	3300 Ft
Orjaleves hússal és zöldséggel (1, 3, 6, 9, 10, 12) <i>Fogyaszd külön-külön, vagy ahogy jólesik.</i> <i>Kicsit több, mint egy húsleves.</i>	3300 Ft
Almaleves csörögefánkkal (1, 12) <i>Textúrák, ízek játéka. Leves lesz, nem desszert.</i> <i>Almatatár, fahéjhab, vegán csörögefánk.</i>	3000 Ft



EBÉDKÍNÁLATUNK

FŐÉTELEK

Vegán töltött paprika padlizsánnal (12) <i>Nyári ízek, keleti emlékek.</i> Paradicsom, zöldséges kölespiláf, szenes padlizsánkrém, fűszersaláta.	4500 Ft
Tojásos nokedli fejes salátával (1, 3, 7, 12) <i>A galuska az ismerős, a salátával már találkoztál, a tojást így még nem láttad.</i> Klasszikus tojásos nokedli, tökéletes lágytojás, tölgyasaláta.	4300 Ft
Túrós csusza serpenyőben (1, 3, 7) <i>Hagyományosan pirítva, egy szelet ropogós malaccsászárhússal.</i> Tejföl, túró, egy pici füst.	4500 Ft
Fehérborban párolt pisztráng kerti zöldségekkel (3, 4, 6, 7, 12) <i>Könnyű, friss, ropogós.</i> Ropogós zöldségek, párolt pisztráng, balatoni fehérbor.	6000 Ft
Fogas süllő Kárpáti módra (2, 4, 6, 7, 12) <i>A régi időkre emlékezve: egy főhercegi fogás modern tálalásban.</i> Serpenyőben sült 20 dkg-os halfilé, gombavariációk garnélával, kölespiláffal.	6500 Ft
Harcsa vadasan, írós dödöllével (1, 4, 6, 7, 9, 10, 12) <i>Miért is kell a vadasnak nehéznek lennie?</i> Gőzölt halszeletek, halhoz igazított zöldséges krémmártás, zalai burgonyagaluska.	6500 Ft
Vasárnapi rántott csirkés szendvics (1, 3, 10, 12) <i>Minden, amit a rántott csirkében szeretsz, ott van a kezeden.</i> Kovászos pirított kenyér, ropogós csirkemell, füstölt paprikás padlizsánkrém, uborkasaláta.	4800 Ft
Csirke gödöllői módra, jázminrizzsel (1, 3, 6, 12) <i>Egy királyi történet, amit mi így mesélünk el.</i> Bébi csirke, májas töltelék, zöldborsó- és gombasalsa, rizsropogós.	5400 Ft
Csirkepörkölt petrezselymes galuskával (1, 3, 6, 7) <i>Hagyományos fogás, minden benne van, ami kell.</i> Kis fazék, máj és zúza, petrezselyemvaj.	5200 Ft
Rántott karaj burgonyasalátával (1, 3, 10, 12) <i>Csontos, ropogós bécsi karaj.</i> 25 dkg-os szelet deszkára tálalva, burgonyasaláta, metélőhagyma.	5600 Ft
Egészben sült sertésstarja slambuccal (1, 3, 6, 10, 12) <i>Klasszikus pásztorétel rézedényben tálalva.</i> Lassan sütve, vaslapon pirítva.	4800 Ft
Sertésszűz brassói kovászos hagymával (6, 10, 12) <i>Az élmény változatlan, hagyományos elkészítés, távol-keleti ízesítés.</i> Szűzszeletek, brassói sült burgonya, ropogós császárszalonna.	6200 Ft
Borjústeak-vetrece sufnudlival (1, 3, 6, 12) <i>Kényeztető magyaros étel, könnyed köret, füstös steakélmény.</i> Onglet steak, tejfölös mártás, friss zöldségek.	7500 Ft



ÉTELEINK A LEGFRISSEBB ALAPANYAGOKBÓL KÉSZÜLNEK
OUR DISHES ARE MADE FROM THE FRESHEST INGREDIENTS
UNSERE SPEISEN WERDEN AUS DEN FRISCHESTEN ZUTATEN ZUBEREITET

EBÉDKÍNÁLATUNK

DESSZERT

Vegán panna cotta barackkal (12) <i>Vegán vagy nem vegán? Szerintem mindenki jól jár.</i> Selymes panna cotta, hús sörbet, pikáns málnaragu.	2600 Ft
Somlói galuska csokoládéval (1, 3, 5, 7, 8, 12) <i>Ezen nem kell semmit megváltoztatni. Sok mazsolával! Dehogy, hisz azt senki sem szereti!</i> Habos vaníliás piskóta, dió, szőlő.	2600 Ft
Túrógombóc tihanyi levendulával (1, 3, 7) <i>Ismerős, picit játékos, citromos-levendulás.</i> Házias gombócok, édes morzsa, tejfölhab.	2600 Ft
Palacsinta, Gundel! (1, 3, 7, 8, 12) <i>Újabb Gundel-klasszikus, ami nagyon jó!</i> Dió, csokoládé, narancs.	2600 Ft

OUR LUNCH OFFERINGS

DISHES RECOMMENDED FOR CHILDREN

Chicken broth with vermicelli (1, 3, 6, 9) Small portion of chicken broth with vermicelli.	1390 Ft
Breaded chicken breast with steamed jasmin rice (1, 3, 7) Chicken breast in crispy coating, served with homemade mayonnaise.	2990 Ft
Crispy Zala-style dödölle (1, 7) Potato bites with sour cream and cheese.	2000 Ft
Pöcsmácsik with sweet breadcrumbs and homemade raspberry jam (1, 3, 7) Potato dumplings with raspberry purée.	2000 Ft

STARTERS

Millet pilaf with Upper Hungarian vegan spreads (6, 8, 12) <i>Served in small portions so you can taste them all.</i> Vegetable millet pilaf, spiced eggplant cream, spicy carrot cream, pickled squash.	3000 Ft
Lecsó with “töki pompos” flatbread (1) <i>Traditional, yet vegan and completely different.</i> Pepper textures, tomato sorbet and Hungarian flatbread.	3900 Ft
Pike-perch, plum, cheese crisp (1, 4, 6, 9, 10, 12) <i>Lake Balaton-style pickled fish in a luxurious version.</i> Marinated pike-perch, plum ragout, cheese flatbread.	4900 Ft
Angus beef tartare, bone marrow, bodag flatbread (1, 3, 6, 10, 12) <i>Bone marrow topped with refreshed tartare, served on a wooden board with torn bread.</i> Hungarian flavors, perfect soft-boiled egg, crispy vegetables, flatbread.	5200 Ft

SALADS AND PICKLES

Beefsteak tomato salad (1, 7) <i>Fresh, sweet, crunchy.</i> Sun-ripened tomatoes, mozzarella, pumpkin seeds.	3900 Ft
---	----------------



ÉTELEINK A LEGFRISSEBB ALAPANYAGOKBÓL KÉSZÜLNEK
OUR DISHES ARE MADE FROM THE FRESHEST INGREDIENTS
UNSERE SPEISEN WERDEN AUS DEN FRISCHESTEN ZUTATEN ZUBEREITET

OUR LUNCH OFFERINGS

SALADS AND PICKLES

Tihany salad garden (5, 6) <i>Depending on your preference – served with curd cheese, chicken, or shrimp.</i> Oak leaf lettuce, garlic hazelnut oil.	2500 Ft
+ grilled chicken breast	2000 Ft
+ grilled shrimp (2)	3000 Ft
+ grilled smoked curd cheese from Tekeres Valley (7)	2000 Ft
Cucumber salad with sour cream (6, 7, 12) <i>Cucumber is best when fresh – served in a clip-top jar.</i> Cold, with black garlic.	1200 Ft

SOUPS

Tihany catfish soup (1, 4, 9) <i>A Tihany classic with a Mediterranean soul.</i> Fish fillet, pickled vegetables, wild sourdough bread.	3300 Ft
Pork rib soup with meat and vegetables (1, 3, 6, 9, 10, 12) <i>Enjoy separately or together, as you like.</i> A little more than a traditional broth.	3300 Ft
Apple soup with angel-wing pastry (1, 12) <i>A play of textures and flavors. It's a soup, not a dessert.</i> Apple tartare, cinnamon foam, vegan fried pastry.	3000 Ft

MAIN COURSES

Vegan stuffed peppers with eggplant (12) <i>Summer flavors with Eastern memories.</i> Tomato, vegetable millet pilaf, charred eggplant cream, herb salad.	4500 Ft
Egg dumplings with lettuce salad (1, 3, 7, 12) <i>The dumplings are familiar, you've met the salad before, but never the egg like this.</i> Classic Hungarian egg dumplings, perfect soft-boiled egg, oak leaf lettuce.	4300 Ft
Cottage cheese pasta in a skillet (1, 3, 7) <i>Traditionally roasted, topped with a slice of crispy pork belly.</i> Sour cream, cottage cheese, a hint of smoke.	4500 Ft
Trout steamed in white wine with garden vegetables (3, 4, 6, 7, 12) <i>Light, fresh, crunchy.</i> Crispy vegetables, steamed trout, Balaton white wine.	6000 Ft
Pike-perch "Kárpáti style" (2, 4, 6, 7, 12) <i>Remembering the old days: an archducal dish in modern presentation.</i> Pan-fried 200 g fish fillet, mushroom variations with shrimp, millet pilaf.	6500 Ft
Catfish à la vadas with buttermilk dödölle (1, 4, 6, 7, 9, 10, 12) <i>Why would vadas be heavy?</i> Steamed fish slices, vegetable cream sauce adapted for fish, Zala-style potato dumplings.	6500 Ft
Sunday fried chicken sandwich (1, 3, 10, 12) <i>Everything you love about fried chicken, right in your hand.</i> Toasted sourdough bread, crispy chicken breast, smoked paprika eggplant cream, cucumber salad.	4800 Ft
Chicken Gödöllő style with crispy rice (1, 3, 6, 12) <i>A royal story told our way.</i> Baby chicken, liver stuffing, green pea and mushroom salsa, crispy rice.	5400 Ft

OUR LUNCH OFFERINGS

MAIN COURSES

Chicken stew with parsley dumplings (1, 3, 6, 7) <i>A traditional dish with everything it needs.</i> Small pot, liver and gizzard, parsley butter.	5200 Ft
Breaded pork chop with potato salad (1, 3, 10, 12) <i>Bone-in crispy Viennese pork chop.</i> 250 g slice served on a wooden board with potato salad and chives.	5600 Ft
Whole roasted pork neck with slambuc (1, 3, 6, 10, 12) <i>Classic shepherd's dish served in a copper pot.</i> Slow-roasted and finished on an iron plate.	4800 Ft
Pork tenderloin Brassói style with pickled onions (6, 10, 12) <i>The experience remains the same: traditional preparation with Far Eastern seasoning.</i> Tenderloin slices, Brassói-style fried potatoes, crispy bacon.	6200 Ft
Veal steak "vetrece" with potato noodles (1, 3, 6, 12) <i>Comforting Hungarian flavors, light side dish, smoky steak experience.</i> Onglet steak, sour cream sauce, fresh vegetables.	7500 Ft

DESSERTS

Vegan panna cotta with peach (12) <i>Vegan or not vegan? Everyone wins with this one.</i> Silky panna cotta, refreshing sorbet, spicy raspberry ragout.	2600 Ft
Somlói sponge cake with chocolate (1, 3, 5, 7, 8, 12) <i>There's no need to change a thing about this. Lots of raisins! Just kidding, nobody likes those!</i> Fluffy vanilla sponge cake, walnuts, grapes.	2600 Ft
Cottage cheese dumplings with Tihany lavender (1, 3, 7) <i>Familiar, slightly playful, with lemon and lavender.</i> Homestyle dumplings, sweet breadcrumbs, sour cream foam.	2600 Ft
Pancake, Gundel style! (1, 3, 7, 8, 12) <i>Another Gundel classic that is simply excellent!</i> Walnuts, chocolate, orange.	2600 Ft

UNSER MITTAGSANGEBOT

FÜR KINDER EMPFOHLENE GERICHTE

Hühnerbrühe mit Fadennudeln (1, 3, 6, 9) Kleine Portion Hühnerbrühe mit Fadennudeln.	1390 Ft
Paniertes Hähnchenbrustfilet mit gedämpftem Jasminreis (1, 3, 7) Hähnchenbrust in knuspriger Panade, serviert mit hausgemachter Mayonnaise.	2990 Ft
Knusprige Dödöle nach Zala-Art (1, 7) Kartoffelbissen mit Sauerrahm und Käse.	2000 Ft
Pöcsmácsik mit süßen Bröseln und hausgemachter Himbeermarmelade (1, 3, 7) Kartoffelnudeln mit Himbeerpüree.	2000 Ft



ÉTELEINK A LEGFRISSEBB ALAPANYAGOKBÓL KÉSZÜLNEK
OUR DISHES ARE MADE FROM THE FRESHEST INGREDIENTS
UNSERE SPEISEN WERDEN AUS DEN FRISCHESTEN ZUTATEN ZUBEREITET

UNSER MITTAGSANGEBOT

VORSPEISEN

Hirsepilaw mit veganen Aufstrichen aus Oberungarn (6, 8, 12) <i>In kleinen Portionen serviert, damit Sie alles probieren können.</i> Gemüse-Hirsepilaw, würzige Auberginencreme, pikante Karottencreme, eingelegter Kürbis.	3000 Ft
Leccsó mit „Töki Pompos“-Fladenbrot (1) <i>Traditionell, aber vegan und ganz anders.</i> Paprika-Texturen, Tomatensorbet und ungarisches Fladenbrot.	3900 Ft
Zander, Pflaume, Käsechip (1, 4, 6, 9, 10, 12) <i>Balatoner eingelegter Fisch in luxuriöser Ausführung.</i> Marinierter Zander, Pflaumenragout, Käse Fladenbrot.	4900 Ft
Angus-Rindertatar, Markknochen, Bodag-Fladenbrot (1, 3, 6, 10, 12) <i>Markknochen mit verfeinertem Tatar, serviert auf Holzbrett mit gezupftem Brot.</i> Ungarische Aromen, perfektes weichgekochtes Ei, knuspriges Gemüse, Fladenbrot.	5200 Ft

SALATE UND EINGELEGTES

Ochsenherz-Tomatensalat (1, 7) <i>Frisch, süß, knackig.</i> Sonnengereifte Tomaten, Mozzarella, Kürbiskerne.	3900 Ft
Tihanyer Salatgarten (5, 6) <i>Je nach Wunsch mit Frischkäse, Hähnchen oder Garnelen serviert.</i> Eichenblattsalat mit Knoblauch-Haselnussöl.	2500 Ft
+ gegrillte Hähnchenbrust	2000 Ft
+ gegrillte Garnelen (2)	3000 Ft
+ gegrillter geräucherter Frischkäse aus dem Tekeres-Tal (7)	2000 Ft
Gurkensalat mit Sauerrahm (6, 7, 12) <i>Frische Gurken sind die besten – serviert im Bügelglas.</i> Kalt serviert mit schwarzem Knoblauch.	1200 Ft

SUPPEN

Tihanyer Wels Suppe (1, 4, 9) <i>Ein Tihanyer Klassiker mit mediterraner Seele.</i> Fischfilet, eingelegtes Gemüse, Sauerteigbrot.	3300 Ft
Rippensuppe mit Fleisch und Gemüse (1, 3, 6, 9, 10, 12) <i>Getrennt oder zusammen genießen – ganz nach Geschmack.</i> Etwas mehr als eine klassische Fleischsuppe.	3300 Ft
Apfelsuppe mit Csöröge-Gebäck (1, 12) <i>Ein Spiel aus Texturen und Aromen. Eine Suppe, kein Dessert.</i> Apfeltatar, Zimtschaum, veganes Schmalzgebäck.	3000 Ft

HAUPTSPEISEN

Vegane gefüllte Paprika mit Aubergine (12) <i>Sommerliche Aromen mit orientalischen Erinnerungen.</i> Tomaten, Gemüse-Hirsepilaw, geräucherte Auberginencreme, Kräutersalat.	4500 Ft
Nockerln mit Ei und Kopfsalat (1, 3, 7, 12) <i>Die Nockerln sind vertraut, den Salat kennen Sie bereits – aber das Ei haben Sie noch nie so gesehen.</i> Klassische Eier-Nockerln, perfektes weichgekochtes Ei, Eichblattsalat.	4300 Ft

UNSER MITTAGSANGEBOT

HAUPTSPEISEN

Topfenfleckerl in der Pfanne (1, 3, 7) <i>Traditionell geröstet, mit einer Scheibe knusprigem Schweinebauch. Sauerrahm, Topfen und ein Hauch Rauch.</i>	4500 Ft
In Weißwein gedünstete Forelle mit Gartengemüse (3, 4, 6, 7, 12) <i>Leicht, frisch, knackig. Knackiges Gemüse, gedünstete Forelle, Balaton-Weißwein.</i>	6000 Ft
Zander nach Kárpáti-Art (2, 4, 6, 7, 12) <i>Eine Erinnerung an vergangene Zeiten: ein erzherzogliches Gericht modern serviert. 200 g gebratenes Fischfilet, Pilzvariationen mit Garnelen und Hirsepilaw.</i>	6500 Ft
Wels auf Vadas-Art mit Dödölle aus Buttermilch (1, 4, 6, 7, 9, 10, 12) <i>Warum sollte Vadas schwer sein? Gedünstete Fischstücke, feine Gemüsesauce passend zum Fisch, Kartoffelknödel nach Zala-Art.</i>	6500 Ft
Sonntags-Sandwich mit Backhendl (1, 3, 10, 12) <i>Alles, was Sie an Backhendl lieben – in Ihrer Hand. Geröstetes Sauerteigbrot, knusprige Hähnchenbrust, Auberginencreme mit geräucherter Paprika, Gurkensalat.</i>	4800 Ft
Hähnchen nach Gödöllő-Art mit knuspriger Reis (1, 3, 6, 12) <i>Eine königliche Geschichte, erzählt auf unsere Weise. Junges Hähnchen, Leberfüllung, Erbsen-Pilz-Salsa, Jasminreis.</i>	5400 Ft
Hähnchenpaprिकासch mit Petersilienockerln (1, 3, 6, 7) <i>Ein traditionelles Gericht mit allem, was dazugehört. Kleiner Topf, Leber und Magen, Petersilienbutter.</i>	5200 Ft
Paniertes Schweinekotelett mit Kartoffelsalat (1, 3, 10, 12) <i>Knuspriges Wiener Kotelett mit Knochen. 250 g Stück auf Holzbrett serviert, dazu Kartoffelsalat und Schnittlauch.</i>	5600 Ft
Ganz gebratener Schweinenacken mit Slambuc (1, 3, 6, 10, 12) <i>Klassisches Hirtenessen im Kupfertopf serviert. Langsam gegart und auf der Eisenplatte geröstet.</i>	4800 Ft
Schweinefilet nach Brassói-Art mit eingelegten Zwiebeln (6, 10, 12) <i>Das Erlebnis bleibt gleich: traditionelle Zubereitung mit fernöstlicher Würze. Filetscheiben, Brassói-Bratkartoffeln, knuspriger Speck.</i>	6200 Ft
Kalbssteak-Vetrece mit Kartoffelnudeln (1, 3, 6, 12) <i>Verwöhnende ungarische Küche mit leichter Beilage und rauchigem Steakgenuss. Onglet-Steak, Sauerrahmsauce, frisches Gemüse.</i>	7500 Ft

DESSERTS

Vegane Panna Cotta mit Pfirsich (12) <i>Vegan oder nicht vegan? Hier gewinnen alle. Seidige Panna Cotta, erfrischendes Sorbet, pikantes Himbeerragout.</i>	2600 Ft
Somlauer Nockerln mit Schokolade (1, 3, 5, 7, 8, 12) <i>Daran muss man nichts ändern. Mit ganz vielen Rosinen! Natürlich nicht – die mag doch niemand! Luftiger Vanillebiskuit, Walnüsse, Trauben.</i>	2600 Ft
Topfenknödel mit Tihanyer Lavendel (1, 3, 7) <i>Vertraut, ein wenig verspielt, mit Zitrone und Lavendel. Hausgemachte Knödel, süße Brösel, Sauerrahmschaum.</i>	2600 Ft
Palatschinke nach Gundel-Art! (1, 3, 7, 8, 12) <i>Ein weiterer Gundel-Klassiker, der einfach großartig ist! Walnüsse, Schokolade, Orange.</i>	2600 Ft



CLUB TIHANY
RESORT

**VACSORA
DINNER
ABENDESSEN**

**KIS TIHANY
BEACH BISTRO**

VACSORAKÍNÁLATUNK

ELŐÉTELEK

Kölespiláf felvidéki vegán kencékkel (6, 8, 12) <i>Kis porciókban, hogy mindet meg tudd kóstolni.</i> Zöldséges kölespiláf, fűszeres padlizsánkrém, pikáns karottakrém, savanyított tök.	3000 Ft
Lecsó töki pompossal (1) <i>Hagyományos, de vegán és nagyon más.</i> Paprikatextúrák és paradicsomsörbet, kenyérlángos.	3900 Ft
Süllő, szilva, sajtos ropogós (1, 4, 6, 9, 10, 12) <i>Balatoni ruszli, luxus kivitelben.</i> Pácolt süllő, szilvaragu, sajtos pacsní.	4900 Ft

SALÁTÁK ÉS SAVANYÚSÁG

Ökörszívparadicsom-saláta (1, 7) <i>Friss, édes, ropogós.</i> Napsütötte paradicsom, mozzarella, tökmag.	3900 Ft
Tihanyi salátáskert (5, 6) <i>Attól függően, ki mit kíván – orda, csirke vagy rák kerül mellé.</i> Tölgysalátalevelek, fokhagymás mogoróolaj.	2500 Ft
+ grillezett csirkemell	2000 Ft
+ grillezett rák (2)	3000 Ft
+ grillezett Tekeressvölgyi füstölt orda (7)	2000 Ft
Tejfölös uborkasaláta (6, 7, 12) <i>Az uborka frissen az igazi, csatos üvegben kínáljuk.</i> Hidegen, fekete fokhagymával.	1200 Ft

LEVESEK

Tihanyi halles harcsából (1, 4, 9) <i>Tihanyi klasszikus mediterrán szívvel.</i> Halfilé, pácolt zöldségek, vadkovászos kenyér.	3300 Ft
Orjaleves hússal és zöldséggel (1, 3, 6, 9, 10, 12) <i>Fogyaszd külön-külön, vagy ahogy jólesik.</i> Kicsit több, mint egy húsleves.	3300 Ft
Almaleves csörögefánkkal (1, 12) <i>Textúrák, ízek játéka. Leves lesz, nem desszert.</i> Almatatár, fahéjhab, vegán csörögefánk.	3000 Ft

FŐÉTELEK

Tojásos nokedli fejes salátával (1, 3, 7, 12) <i>A galuska az ismerős, a salátával már találkoztál, a tojást így még nem láttad.</i> Klasszikus tojásos nokedli, tökéletes lágytojás, tölgysaláta.	4300 Ft
Túrós csusza serpenyőben (1, 3, 7) <i>Hagyományosan pirítva, egy szelet ropogós malaccsászárhússal.</i> Tejföl, túró, egy pici füst.	4500 Ft
Fehérborban párolt pisztráng kerti zöldségekkel (3, 4, 6, 7, 12) <i>Könnyű, friss, ropogós.</i> Ropogós zöldségek, párolt pisztráng, balatoni fehérbor.	6000 Ft



VACSORAKÍNÁLATUNK

FŐÉTELEK

Vasárnapi rántott csirkés szendvics (1, 3, 10, 12) <i>Minden, amit a rántott csirkében szeretsz, ott van a kezdedben.</i> Kovászos pirított kenyér, ropogós csirkemell, Füstölt paprikás padlizsánkrém, uborkasaláta.	4800 Ft
Csirke gödöllői módra, jázminrizzsel (1, 3, 6, 12) <i>Egy királyi történet, amit mi így mesélünk el.</i> Bébi csirke, májas töltelék, zöldborsó- és gombasalsa, rizsropogós.	5400 Ft
Csirkepörkölt petrezselymes galuskával (1, 3, 6, 7) <i>Hagyományos fogás, minden benne van, ami kell.</i> Kis fazék, máj és zúza, petrezselyemvaj.	5200 Ft
Rántott karaj burgonyasalátával (1, 3, 10, 12) <i>Csontos, ropogós bécsi karaj.</i> 25 dkg-os szelet deszkára tálalva, burgonyasaláta, metélőhagyma.	5600 Ft
Egészen sült sertéstarja slambuccal (1, 3, 6, 10, 12) <i>Klasszikus pásztorétel rézedényben tálalva.</i> Lassan sütvé, vaslapon pirítva.	4800 Ft
Sertésszűz brassói kovászos hagymával (6, 10, 12) <i>Az élmény változatlan, hagyományos elkészítés, távol-keleti ízesítés.</i> Szűszletek, brassói sült burgonya, ropogós császárszalonna.	6200 Ft

DESSZERT

Vegán panna cotta barackkal (12) <i>Vegán vagy nem vegán? Szerintem mindenki jól jár.</i> Selymes panna cotta, hús sörbet, pikáns málnaragu.	2600 Ft
Somlói galuska csokoládéval (1, 3, 5, 7, 8, 12) <i>Ezen nem kell semmit megváltoztatni. Sok mazsolával! Dehogy, hisz azt senki sem szereti!</i> Habos vaníliás piskóta, dió, szőlő.	2600 Ft

DINNER MENU

STARTERS

Millet pilaf with Upper Hungarian vegan spreads (6, 8, 12) <i>Served in small portions so you can taste them all.</i> Vegetable millet pilaf, spiced eggplant cream, spicy carrot cream, pickled squash.	3000 Ft
Leccsó with “töki pompos” flatbread (1) <i>Traditional, yet vegan and completely different.</i> Pepper textures, tomato sorbet, and Hungarian flatbread.	3900 Ft
Pike-perch, plum, cheese crisp (1, 4, 6, 9, 10, 12) <i>Lake Balaton-style pickled fish in a luxurious version.</i> Marinated pike-perch, plum ragout, cheese flatbread.	4900 Ft



ÉTELEINK A LEGFRISSEBB ALAPANYAGOKBÓL KÉSZÜLNEK
OUR DISHES ARE MADE FROM THE FRESHEST INGREDIENTS
UNSERE SPEISEN WERDEN AUS DEN FRISCHESTEN ZUTATEN ZUBEREITET

DINNER MENU

SALADS AND PICKLES

Beefsteak tomato salad (1, 7) <i>Fresh, sweet, crunchy.</i> Sun-ripened tomatoes, mozzarella, pumpkin seeds.	3900 Ft
Tihany salad garden (5, 6) <i>Depending on your preference – served with curd cheese, chicken, or shrimp.</i> Oak leaf lettuce, garlic hazelnut oil.	2500 Ft
+ grilled chicken breast	2000 Ft
+ grilled shrimp (2)	3000 Ft
+ grilled smoked curd cheese from Tekeres Valley (7)	2000 Ft
Cucumber salad with sour cream (6, 7, 12) <i>Cucumber is best when fresh – served in a clip-top jar.</i> Cold, with black garlic.	

SOUPS

Tihany catfish soup (1, 4, 9) <i>A Tihany classic with a Mediterranean soul.</i> Fish fillet, pickled vegetables, wild sourdough bread.	3300 Ft
Pork rib soup with meat and vegetables (1, 3, 6, 9, 10, 12) <i>Enjoy separately or together, as you like.</i> A little more than a traditional broth.	3300 Ft
Apple soup with angel-wing pastry (1, 12) <i>A play of textures and flavors. It's a soup, not a dessert.</i> Apple tartare, cinnamon foam, vegan fried pastry.	3000 Ft

MAIN COURSES

Egg dumplings with lettuce salad (1, 3, 7, 12) <i>The dumplings are familiar, you've met the salad before, but never the egg like this.</i> Classic Hungarian egg dumplings, perfect soft-boiled egg, oak leaf lettuce.	4300 Ft
Cottage cheese pasta in a skillet (1, 3, 7) <i>Traditionally roasted, topped with a slice of crispy pork belly.</i> Sour cream, cottage cheese, a hint of smoke.	4500 Ft
Trout steamed in white wine with garden vegetables (3, 4, 6, 7, 12) <i>Light, fresh, crunchy.</i> Crispy vegetables, steamed trout, Balaton white wine.	6000 Ft
Sunday fried chicken sandwich (1, 3, 10, 12) <i>Everything you love about fried chicken, right in your hand.</i> Toasted sourdough bread, crispy chicken breast, smoked paprika eggplant cream, cucumber salad.	4800 Ft
Chicken Gödöllő style with jasmine rice (1, 3, 6, 12) <i>A royal story told our way.</i> Baby chicken, liver stuffing, green pea and mushroom salsa, jasmine rice.	5400 Ft
Chicken stew with parsley dumplings (1, 3, 6, 7) <i>A traditional dish with everything it needs.</i> Small pot, liver and gizzard, parsley butter.	5200 Ft

ÉTELEINK A LEGFRISSEBB ALAPANYAGOKBÓL KÉSZÜLNEK
OUR DISHES ARE MADE FROM THE FRESHEST INGREDIENTS
UNSERE SPEISEN WERDEN AUS DEN FRISCHESTEN ZUTATEN ZUBEREITET

DINNER MENU

MAIN COURSES

Breaded pork chop with potato salad (1, 3, 10, 12) <i>Bone-in crispy Viennese pork chop.</i> 250 g slice served on a wooden board with potato salad and chives.	5600 Ft
Whole roasted pork neck with slambuc (1, 3, 6, 10, 12) <i>Classic shepherd's dish served in a copper pot.</i> Slow-roasted and finished on an iron plate.	4800 Ft
Pork tenderloin Brassói style with pickled onions (6, 10, 12) <i>The experience remains the same: traditional preparation with Far Eastern seasoning.</i> Tenderloin slices, Brassói-style fried potatoes, crispy bacon.	6200 Ft

DESSERTS

Vegan panna cotta with peach (12) <i>Vegan or not vegan? Everyone wins with this one.</i> Silky panna cotta, refreshing sorbet, spicy raspberry ragout.	2600 Ft
Somlói sponge cake with chocolate (1, 3, 5, 7, 8, 12) <i>There's no need to change a thing about this. Lots of raisins! Just kidding, nobody likes those!</i> Fluffy vanilla sponge cake, walnuts, grapes.	2600 Ft

ABENDKARTE

VORSPEISEN

Hirsepilaw mit veganen Aufstrichen aus Oberungarn (6, 8, 12) <i>In kleinen Portionen serviert, damit Sie alles probieren können.</i> Gemüse-Hirsepilaw, würzige Auberginencreme, pikante Karottencreme, eingelegter Kürbis.	3000 Ft
Lecsó mit „Töki Pompos“-Fladenbrot (1) <i>Traditionell, aber vegan und ganz anders.</i> Paprika-Texturen, Tomatensorbet und ungarisches Fladenbrot.	3900 Ft
Zander, Pflaume, Käsechip (1, 4, 6, 9, 10, 12) <i>Balatoner eingelegter Fisch in luxuriöser Ausführung.</i> Marinierter Zander, Pflaumenragout, Käse Fladenbrot.	4900 Ft

SALATE UND EINGELEGTES

Ochsenherz-Tomatensalat (1, 7) <i>Frisch, süß, knackig.</i> Sonnengereifte Tomaten, Mozzarella, Kürbiskerne.	3900 Ft
Tihanyer Salatgarten (5, 6) <i>Je nach Wunsch mit Frischkäse, Hähnchen oder Garnelen serviert.</i> Eichenblattsalat mit Knoblauch-Haselnussöl.	2500 Ft
+ gegrillte Hähnchenbrust	2000 Ft
+ gegrillte Garnelen (2)	3000 Ft
+ gegrillter geräucherter Frischkäse aus dem Tekeres-Tal (7)	2000 Ft



ÉTELEINK A LEGFRISSEBB ALAPANYAGOKBÓL KÉSZÜLNEK
OUR DISHES ARE MADE FROM THE FRESHEST INGREDIENTS
UNSERE SPEISEN WERDEN AUS DEN FRISCHESTEN ZUTATEN ZUBEREITET

ABENDKARTE

SALATE UND EINGELEGTES

Gurkensalat mit Sauerrahm (6, 7, 12) <i>Frische Gurken sind die besten – serviert im Bügelglas.</i> Kalt serviert mit schwarzem Knoblauch.	1200 Ft
---	----------------

SUPPEN

Tihanyer Wels Suppe (1, 4, 9) <i>Ein Tihanyer Klassiker mit mediterraner Seele.</i> Fischfilet, eingelegtes Gemüse, Sauerteigbrot.	3300 Ft
Rippensuppe mit Fleisch und Gemüse (1, 3, 6, 9, 10, 12) <i>Getrennt oder zusammen genießen – ganz nach Geschmack.</i> Etwas mehr als eine klassische Fleischsuppe.	3300 Ft
Apfelsuppe mit Csöröge-Gebäck (1, 12) <i>Ein Spiel aus Texturen und Aromen. Eine Suppe, kein Dessert.</i> Apfeltatar, Zimtschaum, veganes Schmalzgebäck.	3000 Ft

HAUPTSPEISEN

Nockerln mit Ei und Kopfsalat (1, 3, 7, 12) <i>Die Nockerln sind vertraut, den Salat kennen Sie bereits – aber das Ei haben Sie noch nie so gesehen.</i> Klassische Eier-Nockerln, perfektes weichgekochtes Ei, Eichblattsalat.	4300 Ft
Topfenfleckerl in der Pfanne (1, 3, 7) <i>Traditionell geröstet, mit einer Scheibe knusprigem Schweinebauch.</i> Sauerrahm, Topfen und ein Hauch Rauch.	4500 Ft
In Weißwein gedünstete Forelle mit Gartengemüse (3, 4, 6, 7, 12) <i>Leicht, frisch, knackig.</i> Knackiges Gemüse, gedünstete Forelle, Balaton-Weißwein.	6000 Ft
Sonntags-Sandwich mit Backhendl (1, 3, 10, 12) <i>Alles, was Sie an Backhendl lieben – in Ihrer Hand.</i> Geröstetes Sauerteigbrot, knusprige Hähnchenbrust, Auberginencreme mit geräucherter Paprika, Gurkensalat.	4800 Ft
Hähnchen nach Gödöllő-Art mit knuspriger Reis (1, 3, 6, 12) <i>Eine königliche Geschichte, erzählt auf unsere Weise.</i> Junges Hähnchen, Leberfüllung, Erbsen-Pilz-Salsa, Jasminreis.	5400 Ft
Hähnchenpaprिकासch mit Petersiliennockerln (1, 3, 6, 7) <i>Ein traditionelles Gericht mit allem, was dazugehört.</i> Kleiner Topf, Leber und Magen, Petersilienbutter.	5200 Ft
Paniertes Schweinekotelett mit Kartoffelsalat (1, 3, 10, 12) <i>Knuspriges Wiener Kotelett mit Knochen.</i> 250 g Stück auf Holzbrett serviert, dazu Kartoffelsalat und Schnittlauch.	5600 Ft
Ganz gebratener Schweinenacken mit Slambuc (1, 3, 6, 10, 12) <i>Klassisches Hirtenessen im Kupfertopf serviert.</i> Langsam gegart und auf der Eisenplatte geröstet.	4800 Ft
Schweinefilet nach Brassói-Art mit eingelegten Zwiebeln (6, 10, 12) <i>Das Erlebnis bleibt gleich: traditionelle Zubereitung mit fernöstlicher Würze.</i> Filetscheiben, Brassói-Bratkartoffeln, knuspriger Speck.	6200 Ft



ABENDKARTE

DESSERTS

Vegane Panna Cotta mit Pfirsich (12)

Vegan oder nicht vegan? Hier gewinnen alle.

Seidige Panna Cotta, erfrischendes Sorbet, pikantes Himbeerragout.

2600 Ft

Somlauer Nockerln mit Schokolade (1, 3, 5, 7, 8, 12)

Daran muss man nichts ändern. Mit ganz vielen Rosinen! Natürlich nicht – die mag doch niemand!

Luftiger Vanillebiskuit, Walnüsse, Trauben.

2600 Ft



ÉTELEINK A LEGFRISSEBB ALAPANYAGOKBÓL KÉSZÜLNEK
OUR DISHES ARE MADE FROM THE FRESHEST INGREDIENTS
UNSERE SPEISEN WERDEN AUS DEN FRISCHESTEN ZUTATEN ZUBEREITET

Az áraink forintban értendők és az áfát tartalmazzák.

Our prices are in Hungarian forints and include VAT.

Unsere Preise sind in ungarischen Forint angegeben und enthalten die Mehrwertsteuer.

Szervizdíjat nem számolunk fel. Amennyiben elégedett voltál a kiszolgálással, köszönjük, ha borraivalóval is elismered csapatunk munkáját. A borraivaló ajánlott mértéke 10–15%.

We do not charge a service fee. If you were satisfied with the service, we would appreciate it if you showed your appreciation for our team's work with a tip. The recommended tip amount is 10–15%.

Wir berechnen keine Servicegebühr. Wenn du mit dem Service zufrieden warst, freuen wir uns, wenn du die Arbeit unseres Teams mit einem Trinkgeld würdigst.

Die empfohlene Höhe des Trinkgelds beträgt 10–15%.

Törekszünk arra, hogy minden tökéletes legyen. Ha mégsem vagy maradéktalanul elégedett, kérjük, jelezd kollégáinknak a helyszínen, hogy azonnal segíthessünk, és tovább javíthassuk szolgáltatásainkat.

We strive to make everything perfect. However, if you are not fully satisfied, please let our staff know on the spot so we can assist you immediately and continue improving our services.

Wir sind bestrebt, alles perfekt zu machen. Solltest du dennoch nicht vollständig zufrieden sein, bitten wir dich, dies unseren Mitarbeitenden vor Ort mitzuteilen, damit wir dir sofort helfen und unseren Service weiter verbessern können.



Számít a véleményed.

Segíts még jobbat tenni az élményt!

Your feedback matters.

Help us make the experience even better.

Deine Meinung zählt.

Hilf uns, das Erlebnis noch besser zu machen!

F&B Igazgató: Kocsis Miklós | F&B Director: Kocsis Miklós

Allergének // Allergens // Allergene

- | | |
|---|---|
| 1 Glutén // Gluten // Gluten | 8 Diófélék // Nuts // Schalenfrüchte |
| 2 Rákfélék // Crustaceans // Krebstiere | 9 Zeller // Celery // Sellerie |
| 3 Tojás // Eggs // Eier | 10 Mustár // Mustard // Senf |
| 4 Hal // Fish // Fisch | 11 Szezám-mag // Sesame seeds // Sesamsamen |
| 5 Földimogyoró // Peanuts // Erdnüsse | 12 Szulfidok // Sulphites // Sulfite |
| 6 Szója // Soy // Soja | 13 Csillagfűrt // Lupin // Lupinen |
| 7 Tej // Milk // Milch | 14 Puhatestűek // Molluscs // Weichtiere |



CLUB TIHANY
RESORT

ESPECIALLY
for **YOU**

LÁTOGASD MEG WEBOLDALUNKAT // VISIT OUR WEBSITE
BESUCHEN SIE UNSERE WEBSITE:
CLUBTIHANY.HU