



CLUB TIHANY
RESORT

MENÜ

CLUB LOUNGE BAR

Nyitvatartás // Opening hours // Öffnungszeiten
9:00–23:00

ITALLAP // DRINKS

KÁVÉK // 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
Melange (kávé, tejjab, 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

SPECIALITY KÁVÉK // SPECIALITY COFFEE

Single Origin – Colombia 100% Arabica / WIC 100% Arabica blend – Dominika, Honduras***

Espresso	1150 Ft
Hosszúkávé // Caffè Lungo	1150 Ft
Espresso Macchiato	1150 Ft
Cappuccino	1450 Ft
Latte Macchiato	1550 Ft

** Single Origin – Colombia 100% Arabica – közepes pörkölésű. Sötét bogyós gyümölcsös és csokoládés ízjegyekkel.*

Single Origin – Colombia 100% Arabica – medium roast. With dark berry and chocolate flavor notes.

Single Origin – Colombia 100% Arabica – mittlere Röstung. Mit Geschmacksnoten von dunklen Beeren und Schokolade.

*** A Women in Coffee (WIC) egy inspiráló jótékonyági kezdeményezés, amely női közösségeket támogató projekteket karol fel világszerte.*

Women in Coffee (WIC) is an inspiring charitable initiative that supports projects empowering women's communities worldwide.

Women in Coffee (WIC) ist eine inspirierende wohltätige Initiative, die weltweit Projekte zur Stärkung von Frauengemeinschaften unterstützt.

ITALLAP // DRINKS

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
Ice Tea 0,25 l	950 Ft
Red Bull / Red Bull Editions 0,25 l	1500 Ft
Gyümölcslé // Juice 0,2 l (alma, őszibarack, narancs, vörösfőnye, ananász) (apple, peach, orange, cranberry, pineapple)	950 Ft
Limonádé // Lemonade 0,3 l* (bódza, málna, citrom) (elderflower, raspberry, lemon)	1100 Ft
Limonádé // Lemonade 0,5 l* (bódza, málna, citrom) (elderflower, raspberry, lemon)	1500 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**.

ÁSVÁNYVIZEK // MINERAL WATERS

Römerquelle szénsavas/szénsavmentes 0,33 l (still/sparkling)	950 Ft
Szűrt vizek szénsavas/szénsavmentes 0,75 l (filtered water still/sparkling)	950 Ft
Szigetközi ásványvíz szénsavas/szénsavmentes 0,75 l (still/sparkling)	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

ITALLAP // DRINKS

BALATONI KÉZMŰVES CSAPOLT SÖRÖK BALATON CRAFT DRAFT BEERS

Stari Pils pohár 0,3 l (<i>draft beer</i>)	1800 Ft
Stari Pils korsó 0,5 l (<i>draft beer</i>)	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

BALATONI KÉZMŰVES SÖRÖK // BALATON CRAFT BEERS

Stari Búza 0,33 l (<i>wheat beer</i>)	1950 Ft
Stari IPA 0,33 l	1950 Ft
Stari Meggy 0,33 l (<i>cherry beer</i>)	1950 Ft

ÍZESÍTETT FRÖCCSÖK // FLAVORED SPRITZERS

Epres-bazsalikomos fröccs // Strawberry-Basil Spritzer (<i>fehérbor, eperszirup, bazsalikom, eper, szóda</i>) (<i>white wine, strawberry syrup, fresh basil, strawberry, soda water</i>)	1500 Ft
Citromos-mangós fröccs // Lemon-Mango Spritzer (<i>fehérbor, citromlé, mangószirup, szóda, citrom</i>) (<i>white wine, lemon juice, mango syrup, soda water, lemon</i>)	1500 Ft
Levendulás roséfröccs // Lavender Rosé Spritzer (<i>rosébor, levendulaszirup, szóda, levendula, lime</i>) (<i>rosé wine, lavender syrup, soda water, lavender, lime</i>)	1500 Ft
Málnás vörös fröccs // Raspberry Red Spritzer (<i>vörösbor, limonádészirup, málna, bazsalikom, szóda</i>) (<i>red wine, lemonade syrup, raspberries, fresh basil, soda water</i>)	1500 Ft
BIO szőlőlé szódával // Organic grape juice spritzer	950 Ft

PÁLINKÁK // PALINKAS 4 CL

Fenegyerek Szilva Pálinka (<i>plum</i>)	2500 Ft
Fenegyerek Meggy Pálinka (<i>sour cherry</i>)	2500 Ft
Fenegyerek Vadcseresznye Prémium Pálinka (<i>wild cherry</i>)	4800 Ft
Fenegyerek Sajmeggy (68%) (<i>Saint Lucie cherry</i>)	7000 Ft

ITALLAP // DRINKS

PÁLINKÁK // PALINKAS 4 CL

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 Kajsziparack 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

VODKÁK // VODKAS 4 CL

Finlandia Vodka	1950 Ft
Grey Goose	3000 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

ITALLAP // DRINKS

WHISKEYK // WHISKIES 4 CL

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	1600 Ft
Fot-Li 4 cl	2200 Ft

KONYAKOK, BRANDYK // COGNACS, BRANDIES 4 CL

Metaxa	1950 Ft
Martell	2500 Ft
Hennessy V.S.	3000 Ft
2 vulkán XO Brandy	3800 Ft

TEQUILÁK // TEQUILAS 4 CL

Buen Amigo Blanco Tequila	1950 Ft
Rooster Rojo Ahumado Smoked Reposado Tequila	3200 Ft
Rooster Rojo Smoked Pineapple Tequila	3200 Ft
Don Ramón Anejo Tequila	3200 Ft
Clase Azul Reposado Tequila	11900 Ft

GIN-TONIKOK // GIN & TONICS

Bombay London Dry Gin & Tonic	2900 Ft
Larios Pink Strawberry Gin & Premium BIO Tonic	3100 Ft
Lavender Gin & Premium BIO Tonic	3800 Ft
June by G'Vine Watermelon Gin & Premium BIO Tonic	3800 Ft
Harahorn Gin & Premium BIO Tonic	3800 Ft
Agárdi Chameleon Gin & Premium BIO Tonic	3800 Ft
Brockmans Gin & Premium BIO Tonic	3800 Ft
Hendrick's Gin & Premium BIO Tonic	4200 Ft
Etsu Japan Gin & Premium BIO Tonic	4200 Ft

ITALLAP // DRINKS

BUBORÉKOK // BUBBLES

Azienda Fidora – Prosecco Extra Dry DOC	1800 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

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

ITALLAP // DRINKS

KOKTÉLOK // COCKTAILS

Frozen Daiquiri (mangó) (fehér rum, limelé, mangó püré) (white rum, lime juice, mango purée)	2950 Ft
Frozen Daiquiri (eper) (fehér rum, limelé, eperpüré) (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 extract, 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

ITALLAP // DRINKS

MOCKTAILOK, ALKOHOLMENTES ITALOK MOCKTAILS, NON ALCOHOLIC DRINKS

Pink Mocktail 1850 Ft
(ananászlé, áfonyalé, kókuszszirup)
(pineapple juice, cranberry juice, coconut syrup)

Red Mocktail 1850 Ft
(gyömbér, grenadine)
(Ginger Ale, grenadine)

Alkoholmentes Gin Tonic // Non Alcoholic Gin Tonic 2900 Ft
(Abstinence Cape Citrus, tonic)
(Abstinence Cape Citrus, tonic)

Alkoholmentes Elixír // Non Alcoholic Elixir 2900 Ft
(Sapinca Organic/Sapinca Fruit, szóda, rozmaring)
(Sapinca Organic/Sapinca Fruit, soda water, rosemary)

Coco Mirage 2900 Ft
(Sapinca Root és Fruit, kókuszszirup, lime, őszibaracklé)
(Sapinca Root and Fruit, coconut syrup, lime, peach juice)

Club Tihany Signature Mocktail 3000 Ft
(Sapinca Root és Fruit, almaszirup, lime, narancslé, ananászlé)
(Sapinca Root and Fruit, apple syrup, lime, orange juice, pineapple juice)

Bortolomiol LOIM 1650 Ft/dl 9900 Ft/palack
(alkoholmentes frizzante)
(non-alcoholic Frizzante)

PARTY SHOTS (6 DB)

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

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

FEHÉRBOROK // 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.



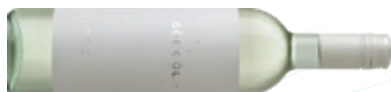
1100 Ft/dl ♦ 5800 Ft/palack – 0,75 l

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 safter 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

FEHÉRBOROK // WHITE WINES

SÖPTEI FÜREDIEK

Füred két emblemikus 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

FEHÉRBOROK // WHITE WINES

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

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 tolakodó, 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 behízelgő.
A kékfrankos fűszeressége keveredik a mezei virágok mézes illatával.
A korty telt, krémes és hosszú, enyhe zárványszénsavval.*

*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

ROSÉ BOROK // ROSÉ WINES

TIHANY ROSÉ

A tihanyi vulkánkúp vadregényes, rejtett zugában termett kékfrankos és zweigelt házasítása. Krémes, telt, sokízú rosé, amely a rosénál 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 házasítása.
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

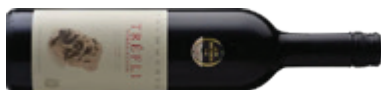
VÖRÖSBOROK // RED WINES

THUMMERER TRÉFLI CUVÉE (ÉDES//SWEET)

*Édes vörösbor 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

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 vörösbor, 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

VÖRÖSBOROK // RED WINES

GYUKLI „ORION” MERLOT (BIO)

Sötét, telt vörös szín, antociános-lila színszélekkel. Illatában elsőre a hordófűszerek dominálnak, később vanília, füstös pörzsanyagok, cseresznyés pipadohány és a merlot erdei gyümölcssei játszanak a pohárban. Kóstoláskor kitölti a szájat, és hosszan érezhetők 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 anthocyanvioletten 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 zamatós 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

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

AZIENDA FIDORA – PROSECCO EXTRA DRY DOC

Halvány citromsáínú, 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

BUBORÉKOK // BUBBLES

LAPOSA BRUT

Kellemes citrusos és ananászos illat, egy kis bazaltos sóssággal, amely a savakkal kiegészülve elegánssá 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

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

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 háza jellemző rétegzettség és komplexitás elérése érdekében közel 10 évet töltött seprőn. Illatában eukalyptusz, vetiver és narancsvirág. Ízében fehér húsú őszibarack, mirabella, piritott 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

SZENDVICSEK // SANDWICHES

SANDWICHES

Házi pástétomválogatás // Homemade pâté selection **2800 Ft**
Hausgemachte Pastetenauswahl (1, 6, 11, 12)

(céklahummusz, karottakrém, savanyított gomba, friss zöldségek,
kovászos kenyér)

(beetroot hummus, carrot spread, pickled mushrooms, fresh vegetables,
sourdough bread)

(Rote-Bete-Hummus, Karottencreme, eingelegte Pilze, frisches Gemüse,
Sauerteigbrot)

Balatoni sajttál // Balaton cheese platter // Balatoner Käseplatte (1, 7) **3400 Ft**

(vegyes sajtválogatás friss zöldségekkel, kovászos kenyér)

(assorted cheeses with fresh vegetables, sourdough bread)

(gemischte Käseauswahl mit frischem Gemüse, Sauerteigbrot)

Balatoni csemegetál // Balaton cold cuts platter **3400 Ft**

Balatoner Aufschnittplatte (1)

(vegyes felvágottak, friss zöldségek, kovászos kenyér)

(assorted cold cuts, fresh vegetables, sourdough bread)

(gemischter Aufschnitt, frisches Gemüse, Sauerteigbrot)

Lazacos bagel // Salmon bagel // Bagel mit Lachs (1, 3, 4, 7) **3300 Ft**

(házi pácolt lazac, sajtkrém, friss uborka, bagel, burgonyachips, friss saláta)

(house-cured salmon, cream cheese, fresh cucumber, bagel, potato chips, fresh salad)

(hausgebeizter Lachs, Frischkäse, frische Gurke, Bagel, Kartoffelchips, frischer Salat)

„TihanyClub” szendvics // “TihanyClub” sandwich **3800 Ft**

„TihanyClub” Sandwich (1, 3, 7, 10, 12)

(csirkemell, bacon, paradicsom, cézársaláta, Tihany camembert,
szeletelt kenyér, burgonyachips)

(chicken breast, bacon, tomato, Caesar salad, Tihany camembert,
sliced bread, potato chips)

(Hähnchenbrust, Bacon, Tomate, Caesar-Salat, Tihany Camembert,
geschnittenes Brot, Kartoffelchips)

SZENDVICSEK // SANDWICHES SANDWICHES

Club Monsieur (1, 3, 7, 10)

3800 Ft

(Tekeresvölgyi füstölt sajt, érlelt sonka, szeletelt kenyér, mustáros vajmártás, burgonyachips, friss saláta)

(Tekeresvölgy smoked cheese, aged ham, sliced bread, mustard butter sauce, potato chips, fresh salad)

(geräucherter Käse aus Tekeresvölgy, gereifter Schinken, geschnittenes Brot, Senf-Butter-Sauce, Kartoffelchips, frischer Salat)

Klasszikus vegyes melegszendvics // Classic mixed toasted sandwich

2200 Ft

Klassisches gemischtes Toastsandwich (1, 7, 12)

(sajtos-sonkás és sajtos-szalámis melegszendvics, friss saláta, burgonyachips)

(ham and cheese, and salami and cheese toasted sandwiches, fresh salad, potato chips)

(Schinken-Käse- und Salami-Käse-Toastsandwiches, frischer Salat, Kartoffelchips)

Burgonyachips // Potato chips // Kartoffelchips (3, 12)

1500 Ft

(burgonyachips, ízesített majonéz, házi salsa)

(potato chips, flavored mayonnaise, homemade salsa)

(Kartoffelchips, aromatisierte Mayonnaise, hausgemachte Salsa)

Sushiválogatás // Sushi selection // Sushi-Auswahl (2, 4, 7, 11, 12, 14)

3800 Ft

(6 db/adag)

(6 pcs/serving)

(6 Stk./Portion)

Allergének // Allergens // Allergene

1 Glutén // Gluten // Gluten

2 Rákfélék // Crustaceans // Krebstiere

3 Tojás // Eggs // Eier

4 Hal // Fish // Fisch

5 Földimogyoró // Peanuts // Erdnüsse

6 Szója // Soy // Soja

7 Tej // Milk // Milch

8 Diófélék // Nuts // Schalenfrüchte

9 Zeller // Celery // Sellerie

10 Mustár // Mustard // Senf

11 Szezámag // Sesame seeds // Sesamsamen

12 Szulfítok // Sulphites // Sulfite

13 Csillagfürt // Lupin // Lupinen

14 Puhatestűek // Molluscs // Weichtiere

Az allergénekkel kapcsolatban kérjük, érdeklődj a személyzettől. // Please ask the staff about allergens.

Bitte fragen Sie das Personal nach Allergenen.

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 borralalóval is elismered csapatunk munkáját. A borralaló ajánlott mértéke 10–15%.

We do not charge a service fee. If you were satisfied with the service, we appreciate it if you recognize 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 jobbá 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



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



CLUB TIHANY
RESORT

MENÜ

CLUB LOUNGE BAR

Nyitvatartás // Opening hours // Öffnungszeiten
9:00-21:30

ITALLAP // DRINKS

KÁVÉK // 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
Melange (kávé, tejjab, 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

SPECIALITY KÁVÉK // SPECIALITY COFFEE

Single Origin – Colombia 100% Arabica / WIC 100% Arabica blend – Dominika, Honduras***

Espresso	1150 Ft
Hosszúkávé // Caffè Lungo	1150 Ft
Espresso Macchiato	1150 Ft
Cappuccino	1450 Ft
Latte Macchiato	1550 Ft

** Single Origin – Colombia 100% Arabica – közepes pörkölésű. Sötét bogyós gyümölcsös és csokoládés ízjegyekkel.*

Single Origin – Colombia 100% Arabica – medium roast. With dark berry and chocolate flavor notes.

Single Origin – Colombia 100% Arabica – mittlere Röstung. Mit Geschmacksnoten von dunklen Beeren und Schokolade.

*** A Women in Coffee (WIC) egy inspiráló jótékonsági kezdeményezés, amely női közösségeket támogató projekteket karol fel világszerte.*

Women in Coffee (WIC) is an inspiring charitable initiative that supports projects empowering women's communities worldwide.

Women in Coffee (WIC) ist eine inspirierende wohltätige Initiative, die weltweit Projekte zur Stärkung von Frauengemeinschaften unterstützt.