



---

CLUB TIHANY  
RESORT

# ITALLAP DRINKS

---

CLUB  
RESTAURANT

NYITVATARTÁS // OPENING HOURS

ÖFFNUNGSZEITEN

7:00-10:00 / 18:00-21:30

# ITALLAP

## ÁSVÁNYVIZEK // MINERAL WATERS

|                                                   |               |
|---------------------------------------------------|---------------|
| <b>Römerquelle szénsavas/szénsavmentes 0,33 l</b> | <b>950 Ft</b> |
| <i>(still/sparkling)</i>                          |               |
| <b>Szűrt vizek savas / mentes 0,7l</b>            | <b>950 Ft</b> |
| <i>(filtered water still/sparkling)</i>           |               |

## ÜDÍTŐK // SOFT DRINKS

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

\*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.**

## KÁVÉ // COFFEE // TEA

|                                   |                |
|-----------------------------------|----------------|
| <b>Espresso</b>                   | <b>950 Ft</b>  |
| <b>Hosszú kávé // Caffè Lungo</b> | <b>950 Ft</b>  |
| <b>Cappuccino</b>                 | <b>1200 Ft</b> |
| <b>Latte Macchiato</b>            | <b>1300 Ft</b> |
| <b>Forró tea // Hot tea</b>       | <b>950 Ft</b>  |

## ÍZESÍTETT FRÖCCSÖK // FLAVORED SPRITZERS

|                                                                            |                |
|----------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Epres-bazsalikomos fröccs</b>                                           | <b>1500 Ft</b> |
| <b>Strawberry-Basil Spritzer</b>                                           |                |
| <i>(fehérbor, eperszirup, bazsalikom, eper, szóda)</i>                     |                |
| <i>(white wine, strawberry syrup, fresh basil, strawberry, soda water)</i> |                |
| <b>Citromos-mangós fröccs</b>                                              | <b>1500 Ft</b> |
| <b>Lemon-Mango Spritzer</b>                                                |                |
| <i>(fehérbor, citromlé, mangószirup, szóda, citrom)</i>                    |                |
| <i>(white wine, lemon juice, mango syrup, soda water, lemon)</i>           |                |
| <b>Levendulás roséfröccs</b>                                               | <b>1500 Ft</b> |
| <b>Lavender Rosé Spritzer</b>                                              |                |
| <i>(rosébor, levendulaszirup, szóda, levendula, lime)</i>                  |                |
| <i>(rosé wine, lavender syrup, soda water, lavender, lime)</i>             |                |
| <b>Málnás vörös fröccs</b>                                                 | <b>1500 Ft</b> |
| <b>Raspberry Red Spritzer</b>                                              |                |
| <i>(vörösbor, limonádészirup, málna, bazsalikom, szóda)</i>                |                |
| <i>(red wine, lemonade syrup, raspberries, fresh basil, soda water)</i>    |                |
| <b>Aperol Spritz</b>                                                       | <b>2750 Ft</b> |
| <i>(aperol, pezsgő, szóda)</i>                                             |                |
| <i>(aperol, sparkling wine, soda water)</i>                                |                |

# ITAL LAP

## CSAPOLT SÖRÖK // DRAFT BEERS

|                                                  |         |
|--------------------------------------------------|---------|
| Borsodi pohár 0,3 l ( <i>draft beer</i> )        | 1100 Ft |
| Borsodi korsó 0,5 l ( <i>draft beer</i> )        | 1400 Ft |
| Stella Artois pohár 0,25 l ( <i>draft beer</i> ) | 1200 Ft |
| Stella Artois korsó 0,4 l ( <i>draft beer</i> )  | 1500 Ft |

## HELYI CSAPOLT SÖRÖK LOCAL 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 |

## HELYI SÖRÖK // LOCAL 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 |

## PÁRLATOK // SPIRITS 4 CL

|                                                                    |         |
|--------------------------------------------------------------------|---------|
| Fenegyerek Szilva Pálinka ( <i>plum</i> )                          | 2500 Ft |
| Fenegyerek Meggy Pálinka ( <i>sour cherry</i> )                    | 2500 Ft |
| Fenegyerek Vadcserezsnye Prémium Pálinka<br>( <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 Kajszibarack 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 |
| Finlandia Vodka                                                    | 1950 Ft |
| Tequila Silver                                                     | 1950 Ft |
| Bombay Gin                                                         | 1950 Ft |
| Bacardi Carta Blanca                                               | 1950 Ft |
| Planteray Pineapple Rum                                            | 2600 Ft |
| Diplomatico Reserva Exclusiva                                      | 2900 Ft |
| Bumbu The Original                                                 | 3200 Ft |
| Grey Goose                                                         | 3000 Ft |

# ITALLAP

---

## LIKÖRÖK // LIQUEURS 4 CL

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

---

## WHISKEYK // WHISKIES 4 CL

|                                 |                |
|---------------------------------|----------------|
| <b>Jim Beam</b>                 | <b>1950 Ft</b> |
| <b>Johnnie Walker Red Label</b> | <b>1950 Ft</b> |
| <b>Jameson</b>                  | <b>2400 Ft</b> |
| <b>Jack Daniel's</b>            | <b>2400 Ft</b> |

---

## VERMUTOK, KONYAKOK, BRANDYK VERMOUTHS, COGNACS, BRANDIES 4 CL

|                           |                |
|---------------------------|----------------|
| <b>Martini 8 cl</b>       | <b>1600 Ft</b> |
| <b>Metaxa</b>             | <b>1950 Ft</b> |
| <b>Hennessy V.S.</b>      | <b>3000 Ft</b> |
| <b>2 vulkán XO Brandy</b> | <b>3800 Ft</b> |



# 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

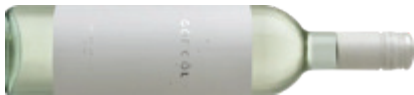
---

## GÖNCÖL SÁRGAMUSKOTÁLY (FÉLÉDES//SEMI-SWEET)

*Az egyik legkedvesebb tokajink: illatban virágos, cukorkás jegyekkel, a kortyban gömbölyű testtel, kerek és barátságos savérzettel, lédús kajsziival, 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



# FEHÉR BOROK 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 újbó.*

*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 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**



# FEHÉR BOROK WHITE WINES

---

## 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

---

## 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





# FEHÉR BOROK WHITE WINES

---

## 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.*



14000 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 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, 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 Feinhefelageung 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.*



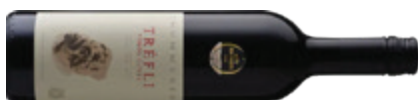
1300 Ft/dl ✦ 7700 Ft/palack – 0,75 l

## 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



# VÖRÖSBOROK RED WINES

---

## HOMOLA TIHANYI KÉKFRANKOS

*Ez a szűretlen 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**

---

## GYUKLI „ORION” MERLOT (BIO)

*Sötét, telt vörös szín, antociános-lila színszélékkel. Illatában elsősorban a hordófüszerek dominálnak, később vanília, füstös pörzsanyagok, cseresznyés pipadohány és a merlot erdei gyümölcsei 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 anthocyanvioioletten 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

## 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



# BUBORÉKOK BUBBLES

---

## AZIENDA FIDORA PROSECCO EXTRA DRY DOC

*Halvány citromsínű, 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

---

## 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



# BUBORÉKOK BUBBLES

---

## 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**

---

## 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 pirított 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 ausgezeichneter, 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**



# BUBORÉKOK BUBBLES

---

## 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 hújú 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**

**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**





CLUB TIHANY  
RESORT

ESPECIALLY  
*for* **YOU**

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