

echo)))

restaurant & cafe

Családunk generációk óta látja vendégül Tihany kedvelőit. Minden nap azon dolgozunk, hogy Tihany egyedülálló természeti adottságai mellé maradandó élményt adjunk.

Legyen szó vendéglátásról, szépségápolásról, természetéről, kultúráról, kiállításról vagy a levenduláról.

Our family has been hosting fans of Tihany for generations. We work every day to add a lasting experience to Tihany's unique natural features.

Be it catering, beauty care, nature, culture, exhibitions or lavender.

MEGLEPNÉ SZERETTEIT?

Ha azon gondolkodik, hogy meglepné szeretteit egy igazi tihanyi élménnyel, akkor vásároljon nekik AJÁNDÉKUTALVÁNYT, amit a HELLÓ TIHANY célcsoportjain belül bárhol felhasználhatnak.

If you are thinking of surprising your loved ones with a real Tihany experience, buy them a gift voucher that they can use anywhere within the HELLO TIHANY company groups.

Fél adag ételeinket 70%-os áron szervírozzuk.

Ételváltoztatás, egyéb módosítás, plusz kosár kenyér 790 HUF. Áraink magyar forintban értendők, amik az áfát tartalmazzák. Étel és ital árainkra 15% szervízdíjat számolunk fel. Elviteles csomagolásért 400 HUF-os többletköltséget számolunk fel.

Allergiát és intoleranciát okozó anyagokra érzékenyek kérjük, az ételek jelölésének figyelembe vételét vagy kérdezzék kollégáinkat. Ételeink az összetevőnként jelzett allergének mellett nyomokban tartalmazhatnak további allergéneket. A teljes allergén összetevő mentességet és a keresztszennyeződés kizárását nem tudjuk garantálni, nem vállalunk felelősséget.

We serve half portions of our food at 70% off. Meal change, other changes, plus a basket of bread HUF 790. Our prices are in Hungarian forints, which include VAT.

We charge a 15% service fee on our food and drink prices. We charge an additional cost of HUF 400 for takeaway packaging.

If you are sensitive to substances that cause allergies or intolerances, please consider the labeling of the food or ask our colleagues. In addition to the allergens indicated for each ingredient, our foods may contain traces of additional allergens. We cannot guarantee the complete freedom from allergenic ingredients and the exclusion of cross-contamination, and we take no responsibility.

HELLÓ TIHANY!



Fedezd fel a kincses félszigetet!
Kérd a térképet a kalandhoz és szerezd meg a kincset!
Discover the treasured peninsula!
Ask for the map for the adventure and get the treasure!



Kedvcsinálók / Starters

Tihanyi Ízelítő

Válogatott sümegi és vászolyi érlelt sajtok
(ranolder, füstölt gomolya, Szent Jakab Camembert),
házi füstölt hentes finomságok
(sonka, kolbász, tepertő), friss kovászos vekni

Taste of Tihany

Aged cheeses from Sümeg and Vászoly
(ranolder, ewe-cheese, St. Camembert)
artisanal smoked meats (ham, sausage, pork cracklings)
fresh sourdough bread

5890 HUF /1,7,8/

Beef "tatar"

Marinált zöldségekkel, dehidratált tojássárgájával,
pácolt tojással, házi ropogós focacciával

Beef "tatar"

With marinated vegetables, dried egg yolk and pickled egg
and crispy homemade focaccia

6890 HUF /1,3,6,10/



Levesek/Soups

Marha Gulyásleves Házi Csipetkével

Ropogós házi kovászos veknival

Beef Goulash Soup

With homemade noodles
and fresh homemade bread

4890 HUF /1,3,9/

Könnyed Szezonális Leves

(érdeklődjön kollégánktól a napi levesről)

Light Seasonal Soup

(ask our colleague about the daily soups)

3690 HUF



Házi Mártogatós Válogatás



Krémes körözött, füstös padlizsánkrém, fűszeres humusz,
savanyított zöldségek, friss kovászos vekni

Selection of Homemade Dips

Creamy Hungarian cheese spread, smoky eggplant dip,
spiced hummus, pickled vegetables, fresh sourdough bread

4890 HUF /1,7,10,11,12/

Zsírjában Sült Kacsamáj

Pirított kalácson tálalva,
illatos - szezonális gyümölcsraguval

Roasted Duck Liver

Served on toasted brioche
with fragrant seasonal fruit compote

6890 HUF /1,3,7/

Zeusz Feind - késői szüret

édes / sweet wine

2290 HUF / 1 dl

Szepsy Tokaji 6 puttányos Aszú

+7450 HUF / 5 cl

Húsleves Piros Fazékban

Konfitált kacsahúsos gyozával, színes répákkal
és friss petrezselyemmel

Hungarian Consommé

Confit duck gyoza, colorful carrots and fresh parsley

3690 HUF /1,6,9,11/

Balatoni Halászlé

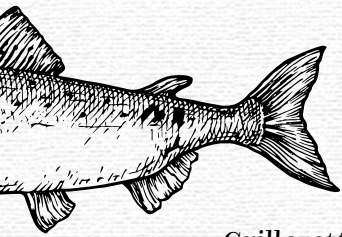
Szürkeharcsa filével, ropogós házi kovászos veknival

Fish Soup with Catfish Fillet

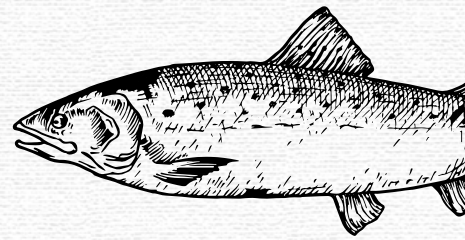
Fresh homemade bread

5290 HUF /1,4/





Halételek / Fish Courses



“Fogas-Paprikás”

Grillezett fogasfilé, zsíron pirított szalonnás túrós tésztával, paprikás halmártással, könnyű tejfölhabbal, és szalonnamorzsával

“Paprikás” Pike-Perch Fillet

Served with hungarian cottage cheese pasta with smoked bacon, paprika fish sauce, and sour cream foam, bacon bits

7890 HUF /1,3,4,7/

Grillezett Lazac Steak

Hideg bulgursaláta lime-mal és friss korianderrel, színes paprikákkal, sült fűszeres édesköménnyel

Grilled Salmon Steak

Served with a chilled bulgur salad, tossed with lime and fresh coriander, colorful bell peppers, and roasted spiced fennel

7890 HUF /1,4,6/

Füstölt Egész Pisztráng

Zöldfűszeres túrókrémrel töltött héjas burgonyával

Smoked Whole Trout

Served with herb-infused cottage cheese stuffed baked potatoes

7890 HUF /1,7/



Könnyed Ételek / Light Dishes

Cézár Saláta

Roppanós római salátával, vaslapon sült omlós háztáji csirkével, sümegi érlelt sajttal, olívaolajos kenyérkockákkal és cézár öntettel

Caesar Salad

Crunchy romaine salad, grilled chicken breast, aged cheese from Sümeg, croutons with olive oil and caesar dressing

6690 HUF /1,3,4,7,10/

Rántott Kecsesajt Salátaágyon

Aranybarnára sütve, törökmézzel, pirított dióval, málnás dresszingsel, bogyós gyümölcsökkel

Breaded Goat Cheese on Salad

Served with honey, toasted walnuts, raspberry dressing and fresh berries

6890 HUF /1,3,7,8,15/



Édes Szójás Grillezett Padlizsán

Korianderes bulgur salátával, színes paprikákkal

Grilled Soy-Marinated Eggplant

Served with a chilled bulgur salad, tossed with lime and fresh coriander, colorful bell peppers

5490 HUF /1,6/



Hideg Lime-os Bulgursaláta Friss Korianderrel

Színes paprikákkal, zöldsalátával és sült fűszeres édesköménnyel

Chilled Bulgur Salad

Served with colorful bell peppers, mixed greens, and roasted spiced fennel

4890 HUF /1,6,8,15/



Klasszikus Magyar Ajánlat / Traditional Hungarian Selection

Balatoni Halászlé
Sűrkeharcsa filével,
ropogós házi kovászos veknival

Túrós tészta
Szalonnaszíron pirítva,
füstölt szalonnával,
lágy tejfölhabbal

Fish soup with catfish fillet
Fresh homemade bread

**Hungarian Cottage
Cheese Pasta**
Pan-fried in bacon fat,
with smoked bacon
topped with sour cream foam

9180 HUF /1,3,4,7/

Húsleves Piros Fazékban
Konfitált kacsahúsos gyozával,
színes répákkal,
friss petrezselyemmel

Echo Óriás Bécsi Szelet
Krémés bajor burgonyasalátával

Hungarian consommé
With confit duck gyoza,
colorful carrots, and fresh parsley

Echo Wiener Schnitzel
With creamy Bavarian potato salad

11580 HUF /1,3,6,7,9,11,12/

Marha Gulyásleves
Házi Csipetkével
Ropogós házi kovászos veknival

Slambuc
Házi krumplis tészta,
mangalica kolbászmorzsával,
kovászos uborka chutneyval

Beef Goulash Soup
With homemade noodles
and fresh homemade bread

Homemade Hungarian pasta
With potatoes, mangalica sausage
crumble and pickled cucumber
chutney

8780 HUF /1,3,4,10,12/



Burgerek / Burgers

Cheese Burger
Szaftos marhahúspogácsa, házi majonéz és BBQ szósz, ropogós madársaláta, kovászos
uborka, cheddar sajt, lilahagyma chutney, friss kovászos buci, ropogós
hasáburgonyával

Cheese Burger
Juicy homemade beef patty, homemade mayo & BBQ sauce, lamb's lettuce, pickled cucumber,
red onion chutney, cheddar in a fresh sourdough bun, served with fries
6290 HUF /1,6,7,10,12/

Chef's Burger
Szaftos marhahúspogácsa, grillezett kacsamáj, házi majonéz és BBQ szósz, ropogós
madársaláta, kovászos uborka, cheddar sajt, lilahagyma chutney, friss kovászos buci,
ropogós hasáburgonyával

Chef's Burger
Juicy homemade beef patty, grilled duck liver, homemade mayo & BBQ sauce, lamb's lettuce,
pickled cucumber, red onion chutney and cheddar in a fresh sourdough bun, served with fries
9990 HUF /1,6,7,10,12/



Tészták / Pastas

Slambuc

Házi krumplis tészta, mangalica kolbászmorzsával, kovászos uborka chutney-val

Homemade Hungarian Pasta

With potatoes, mangalica sausage crumble and pickled cucumber chutney

4890 HUF /1,3,10,12/

Túrós Tészta

Szalonnazsíron pirítva, füstölt szalonnával, lágy tejfölhabbal

Hungarian Cottage Cheese Pasta

Pan-fried in bacon fat, with smoked bacon, topped with sour cream foam

4890 HUF /1,3,7/

Echo Klasszikusok / Echo Classics

Pirított Tanyasi Csirkemell

Grillezett zöldségekkel - Bébikukorica, shiitake gomba, edamame bab, pak choi, szezámmagos chilis babcsírasaláta

Roasted Farmhouse Chicken Breast

Grilled vegetables - baby corn, shiitake mushrooms, edamame beans, pak choi, sesame-chili bean sprout salad

7690 HUF /6,11,12/

Konfitált Kacsacomb

Szalonnával pirított slambuccal, kovászos uborka chutneyval, rozmaringos jus-vel

Roasted Duck Thigh

Slambuc with fried bacon, cucumber chutney, rosemary jus

7890 HUF /1,3,10,12/

Grillezett Kacsamájjal

with extra grilled duck liver

+4290 HUF

Lassan Sült Cigánypecsenye

Lassan sült sertésstarja, hagymás törtburgonyával, konfitált fokhagymával, paprikás jus-vel

Pork Cutlet in Gipsy Style

Juicy pork chuck with mashed potatoes, roasted garlic, and paprika jus

6890 HUF

Echo Óriás Bécsi Szelet

Krémes bajor burgonyasalátával

Echo Wiener Schnitzel

With creamy Bavarian potato salad

7890 HUF /1,3,7,10,12/

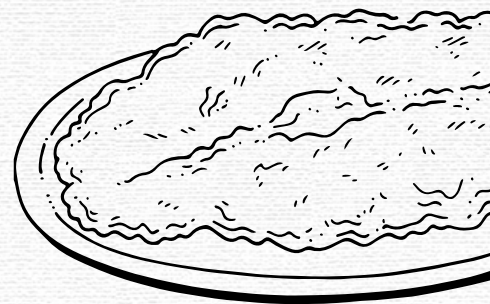
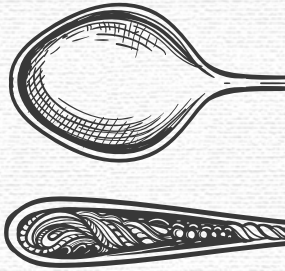
“Brassói” Sertésszűz

Omlós sertésszűz, vajás-petrezselymes serpenyős burgonyával, fermentált zöldborsóhéjjal, rozmaringos jus-vel

“Brassói” Style Pork Tenderloin

Sous-vide pork, buttered parsley potatoes, fermented green pea skins and rosemary jus

7890 HUF /1,12/



Echo Steakek / Echo Steaks

Brazil Bélszín

Serpenyős burgonyával, grillezett kukoricával, zöldbors mártással, rozmaringos jus-vel

Brazilian Tenderloin

with skillet potatoes, grilled corn, green pepper sauce and rosemary jus

15990 HUF /1,7,9/

Hagymás-rostélyos - Uruguay Hátszín

Serpenyős burgonyával, rozmaringos jus-vel

Onion-Topped Ribeye - Uruguayan Beef

with skillet potatoes and rosemary jus

13990 HUF /1,7,9/

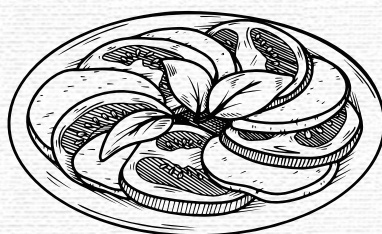
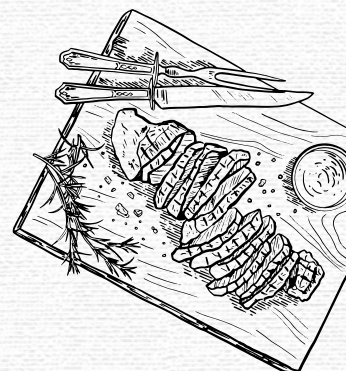
Grillezett Kacsamáj

Szezonális gyümölcslekvárral, serpenyős burgonyával

Grilled Duck Liver

with seasonal fruit jam and skillet potatoes

16990 HUF /1,7/



Saláták / Salads

Tejfölös Uborkasaláta

Cucumber salad with sour cream

1650 HUF /7,12/

Házi Savanyúságok

Assorted homemade pickles

1650 HUF /10,12/

Krémes Bajor Burgonyasaláta

Creamy Bavarian potato salad

1850 HUF /1,7,10,12/

Kevert Friss Zöldsaláta

Gyümölcsökkel és házi dresszingsel

Fresh Mixed Greensalad

With fruits and homemade dressing

2590 HUF /8,15/

Gyerek Menü / Children Menu

Ropogós Csibefalatok

Hasáburgonyával és ketchuppal

Fried Chicken Breast

With french fries, ketchup

4490 HUF /1,3/

Krumplis Tészta

Hungarian Potato Pasta

3890 HUF /1,3,12/

Túrós Tészta

Cottage Cheese Pasta

3890 HUF /1,3,7/





Édes Örömek / Sweet Delights

Tripla Echo Csokoládé Torta

Karamellás tejszokoládé mousse, étcsoki ganache,ogyorópralinés ropogós, csokis piskóta

Triple Echo Chocolate Cake

Chocolate cake with milk chocolate mousse, dark chocolate ganache, hazelnut crunchy and chocolate sponge cake

2690 HUF / 1,3,5,6,7/

+Vanília fagylalt / Vanilla ice cream
+ 850 HUF

Házi Madártej

Selymes vaníliás krém habfelhőkkel, karamellás öntettel

Floating Island

with salted caramel sauce

2690 HUF / 3,7/

Klasszikus Túrós Rétes, Vaníliásodóval

Friss túró, aranylós réteslap,

lágú vaníliakrém

és szezonális gyümölcslekvár

Traditional Cottage Cheese Strudel with Vanilla Sauce

Fresh cottage cheese, golden crispy pastry, smooth vanilla cream and seasonal jam

2690 HUF / 1,3,7,12/

+Vanília fagylalt / Vanilla ice cream
+ 850 HUF

Tejberizs Mango Chutney-val



Illatos kardamommal, pirított szezámaggal

Rice Pudding

infused with cardamom, served with mango chutney and toasted sesame seeds

2490 HUF / 11/



Fagylalt / Ice Cream

Oreo-Csokoládé Kehely

3 gombóc vanília fagylalt, Oreo, csokoládé öntet, ropogós ostya, tejszínhab, roletti

Oreo-Chocolate Sundae

3 scoops vanilla ice cream, Oreo, crispy wafer, chocolate sauce, whipped cream, waffle rolls

3490 HUF / 1,3,6,7,8,12/

Vanília Fagylalt Forró Málnával

3 gombóc vanília fagylalt, forró málnával, fehér csokoládéval

Vanilla Ice Cream served with Hot Raspberry Sauce

3 scoops vanilla ice cream with white chocolate and hot raspberry

3890 HUF / 1,3,6,7,12/

Jegeskávét / Iced Coffee

Klasszikus Jegeskávét

Classic iced coffee with vanilla ice cream 3490 HUF

Pisztáciás Jegeskávét

Iced coffee with Pistachio 4290 HUF

Jegeskávét Levendula Krémes Likörrel

Iced coffee with lavender cream liqueur 4290 HUF



Frissítők / Refreshments



Házi Limonádé 0,4 l
Citrom / Bodza / Eper / Málna / Levendula / Uborka / Gyömbér-Lime
Homemade Lemonade 0,4 l
Lemon / Elderflower / Strawberry / Raspberry / Lavender / Cucumber / Ginger-Lime
2690 HUF

Házi Jeges Tea 0,4 l
Homemade Ice Tea 0,4 l
2490 HUF

ECH₂O szűrt víz
szénsavas / szénsaumentes 0,1 l
Filtered sparkling water / Filtered still water 0,1 l
350 HUF

ECH₂O szűrt víz
szénsavas / szénsaumentes 0,35 l / 0,7 l
Filtered sparkling water / Filtered still water 0,35 l / 0,7 l
1490 HUF / 2190 HUF

Acqua Panna szénsaumentes ásványvíz 0,75 l
Acqua Panna still mineral water 0,75 l
2490 HUF

San Pellegrino szénsavas ásványvíz 0,75 l
San Pellegrino sparkling mineral water 0,75 l
2490 HUF

Coca Cola 0,25 l
1690 HUF

Coca Cola Zero 0,25 l
1690 HUF

Lavender Tonic 0,2 l
1890 HUF

Fever Tree Tonic Indian 0,2 l
Fever Tree Tonic Grapefruit 0,2 l
1890 HUF

Natúr gyümölcslevek 0,1 l
Alma / Szőlő
Natural fruit juice 0,1 l
Apple / Grape
590 HUF

Frissen facsart narancslé 0,1 l
Freshly squeezed orange juice 0,1 l
1290 HUF

Mocktails

Lavender Tihany Kollagén Koktél
Collagen Cocktail With Lavender
3290 HUF

Alkoholmentes Gin & Tonic
Levendula / Uborka / Málna / Grapefruit
Alcohol-free Gin & Tonic
Abstinence Gin & Fever-Tree Tonic
Lavender / Cucumber / Raspberry / Grapefruit
4490 HUF

Virgin "Aperol Spritz"
Martini Vibrante, Szóda, Narancs
Martini Vibrante, Soda, Orange
3890 HUF

Virgin Grapefruit spritz
Bodzaszörp, Fever-Tree Grapefruit Tonic, Menta
Elderflower Syrup, Fever-Tree Grapefruit Tonic, Mint
3890 HUF

Virgin Hugo
Bodzaszörp, Fever-Tree Indian Tonic, Szóda, Menta, Lime
Elderflower Syrup, Fever-Tree Indian Tonic, Soda, Mint, Lime
3890 HUF

Virgin Mojito
2890 HUF

Coctails

Gin & Tonic
Levendula
Lavender Gin & Lavender Tonic
Uborka
Cucumber Gin & Tonic
Balaton Gin & Fever-Tree Tonic
Málna
Raspberry Gin & Tonic
Tanqueray NO. 10 Gin & Fever-Tree Tonic
Grapefruit
Grapefruit Gin & Tonic
Tanqueray NO. 10 Gin & Grapefruit Tonic
4690 HUF

Mojito
3890 HUF
Levendulás Mojito
Lavender Mojito
3890 HUF

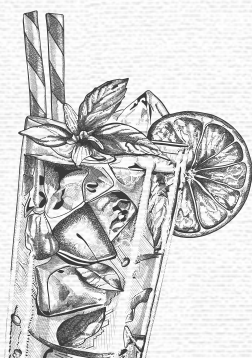
Espresso Martini
3890 HUF

Aperol Spritz
3890 HUF

Levendulás Mézbor Spritz
Lavender Honey Wine Spritz
4290 HUF
Echo Spritz
Levendula / Málna / Eper / Bodza (Hugo)
Lavender, Raspberry, Strawberry, Elderflower
3890 HUF

Negroni
Gin, Campari, Vermuth Rosso
3890 HUF

Vodka-Soda Lime
Beluga
3890 HUF



Kávék és Teák / Coffees and Teas

Ristretto

1290 HUF

Espresso

1290 HUF

Espresso lungo

1490 HUF

Doppio

1990 HUF

Americano

1490 HUF

Cappuccino

1890 HUF

Flat White

2490 HUF

Caffé Latte

2290 HUF

Latte Macchiato

1990 HUF

Melange

2490 HUF

Espresso Macchiato

1490 HUF

Affogato Espresso

2290 HUF

Lavender Affogato

Levendulás krémlikőrrel
With lavender cream liqueur

2890 HUF

Espresso Tonic

2890 HUF

Espresso Lavender Tonic

2890 HUF

Klasszikus Jegeskávé

Classic iced coffee with vanilla ice cream

3490 HUF

Pisztáciás Jegeskávé

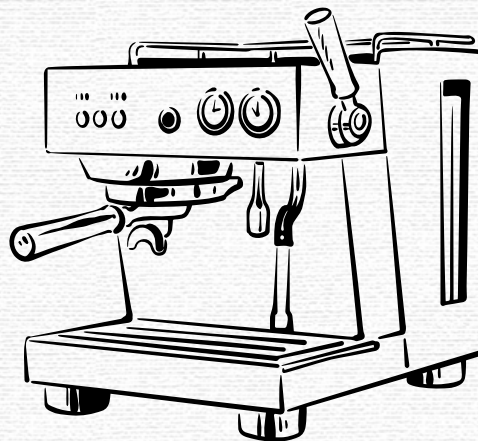
Iced coffee with Pistachio

4290 HUF

Jegeskávé levendula krémes likőrrel

Iced coffee with lavender cream liqueur

4290 HUF



Kávéinkhoz kérhető tej és tejszínhab

Milk and whipped cream can be requested
for our coffees

350 HUF

Kávéink kérhetők zab illetve laktózmentes tejjel

You can request our coffees with oat or
lactose-free milk

350 HUF

Kávéink kérhetők extra ízesítéssel

Levendula, Karamell, Fahéj

Our coffees can be requested with extra
flavoring

Lavender, Caramel, Cinnamon

350 HUF

Lélekmelegítők

Hot drinks

Fekete tea

Black Tea

2290 HUF

Levendulás zöld tea

Lavender green tea

2290 HUF

Gyümölcs tea

Fruit tea

2290 HUF

Forró csokoládé

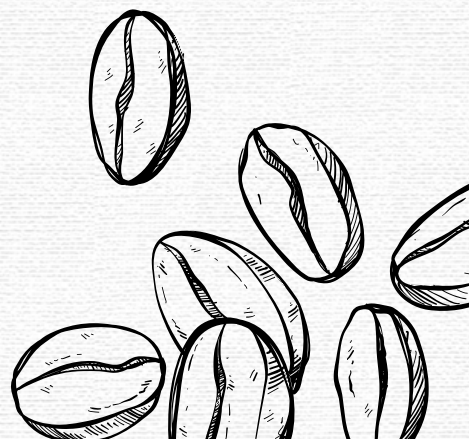
Hot chocolate

2890 HUF

Fehér Forró csokoládé

White hot chocolate

2890 HUF



Sörök Beers

	0,3 l	0,5 l
Dreher	1890 HUF	2690 HUF
Dreher Meggysör	2090 HUF	2890 HUF
Dreher Cherry Beer		
HB Búza	2090 HUF	2890 HUF
HB Wheat Beer		
Ízesített Levendula Sör	2090 HUF	2890 HUF
Flavored Lavender Beer		
Ízesített Bodza Sör	2190 HUF	2990 HUF
Flavored Elderflower Beer		



Üveges Sörök Bottled Beers

Pilsner Urquell 0,33 l 1890 HUF		Levendulás Tihanyi Búzasör 0,33 l Lavender Wheat Beer 2090 HUF
Dreher Bak 0,5 l Dreher Brown Beer 2690 HUF		Kézműves Levendula Sör 0,33 l Lavender Light Beer 1890 HUF
Dreher Alkoholmentes 0,33 l Dreher Alcohol Free Beer 1890 HUF		

Pálinka 4cl

Málna
Raspberry
3890 HUF

Bíbor Kajszi
Purple Apricot
2890 HUF

Cigánymeggy
Sour Cherry
2890 HUF

Birs
Quince
2890 HUF

Irsai Olivér
Irsai Grape
2890 HUF

Besztercei Ó-Szilva
Besztercei Plum
2890 HUF

Tihanyi Levendulinka
Lavender
2890 HUF

Solti Kisüsti Kajsziparack
Purple Apricot
3890 HUF

Röviditalok Spirits

4 cl

Levendulás Krémes Likőr
Lavender Cream Liqueur

2490 HUF

4 cl

Jägermeister

1990 HUF

Unicum

1990 HUF

Lavender Tihany Gin

2690 HUF

Balaton Gin

2690 HUF

Tanqueray Gin No. 10

2690 HUF

Beluga Vodka

3290 HUF

Olmeca Blanco Tequila

2690 HUF

Volcan De Anjo Tequila

4290 HUF

Mezcal San Cosme Blanc

2690 HUF

Campari

2290 HUF

Baileys

2290 HUF

4 cl

Hennessy Fine De Cognac XO

5490 HUF

Martell VS

2990 HUF

Zacapa 23

3690 HUF

Diplomatico Reserva

3290 HUF

Don Papa

3690 HUF

Monkey Shoulder

2890 HUF

Bushmills Original

2890 HUF

Jack Daniel's Single Barrel

3290 HUF

Jack Daniel's Sinatra Select

5290 HUF

Nikka From The Barrel

3290 HUF

Macallan 12 Double Cask

6290 HUF



Borok és Pezsgők

Wines and Champagnes

SAVE WATER
DRINK WINE AND CHAMPAGNE



0,1 l



0,75 l

Fehérborok

White wines

Olaszrizling - Szabó és Fia	1390 HUF	7990 HUF
Olaszrizling - Gellavilla	1490 HUF	8990 HUF
Irsai Olivér - Koronczai	1390 HUF	7990 HUF
Sauvignon Blanc - Koronczai	1690 HUF	9990 HUF
Stella Maris Furmint 2021 - Tihanyi Bencés Apátság	1890 HUF	10990 HUF
Chardonnay - Sike Balázs	1390 HUF	7990 HUF
Sóskút Olaszrizling - Figula	1890 HUF	10990 HUF
Rajnai Rizling "1976" - Sabar - Limited	1690 HUF	9990 HUF

Rosé Borok

Rosé wines

Kékfrankos Rosé - Szabó és Fia	1390 HUF	7990 HUF
Lavender Rosé - Lavender Tihany	1390 HUF	7990 HUF
Rosé - Sauska	1590 HUF	9290 HUF

Édes Borok

Sweet wines

Tihanyi Levendulás Akácmézbor	1490 HUF	7990 HUF
Zeusz 2018 - Feind	1490 HUF	7490 HUF
6 Puttonyos Aszú 2017 - Szepsy	14900 HUF	64900 HUF

Vörösborok

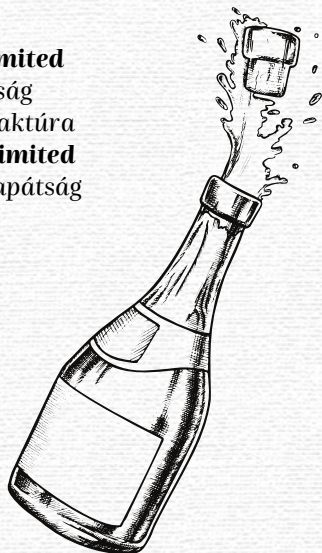
Red wines

Cabernet Franc 2020 - Szabó és Fia	1490 HUF	8990 HUF
Pinot Noir 2021 - Váli Péter	1890 HUF	10990 HUF
Grand oso 2021 - Gyukli		12990 HUF
Birtok Vörös 2022 "3748" - Sabar - Limited		14990 HUF
Anianus 2017 - Tihanyi Bencés Apátság	2490 HUF	14990 HUF
Tihanyi "primitivo" - Stáhl Bormanufaktúra	2490 HUF	14990 HUF
Infusio - Pannonhalmi Főapátság - Limited	6990 HUF	42990 HUF
Infusio Magnum 1,5L - Pannonhalmi Főapátság		78990 HUF
Gere Kopár 2021 - Gere Attila		18990 HUF

Pezsgők

Champagnes

Gyöngyözőbor - Helló Tihany	1490 HUF	8990 HUF
Prosecco Frizzante DOC - Bosco	1690 HUF	9990 HUF
Prosecco DOC - Divici		10990 HUF
Kreinbacher Classic Brut	2690 HUF	15990 HUF
Veuve Clicquot Brut		35900 HUF
Billecart-Salmon Rosé Brut		49990 HUF
Moët & Chandon Brut Impérial		35990 HUF
Dom Pérignon		131990 HUF



ALLERGÉNEK LISTÁJA - LIST OF ALLERGENS - LISTE DER ALLERGENE

1: Glutént tartalmazó gabonafélék (azaz búza, rozs, árpa, zab, tönkölybúza, kamut, illetve hibridizált fajtái) és a belőlük készült termékek

1: Cereals containing gluten (ie wheat, rye, barley, oats, spelt wheat, kamut and hybridized varieties) and products made from them

1: Glutenhaltiges Getreide (dh Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridsorten) und daraus angefertigten Produkte

2: Rákfélék és a belőlük készült termékek

2: Crustaceans and products made from them

2: Krebstiere und daraus angefertigten Produkte

3: Tojás és a belőle készült termékek

3: Egg and products made from it

3: Eier und daraus angefertigten Produkte

4: Hal és a belőle készült termékek

4: Fish and products made from it

4: Fisch und daraus angefertigten Produkte

5: Földimogyoró és a belőle készült termékek

5: Peanuts and products made from it

5: Erdnüsse und daraus angefertigten Produkte

6: Szójabab és a belőle készült termékek

6: Soy-bean and products made from it

6: Soja und daraus angefertigten Produkte

7: Tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt)

7: Milk and products made from it (including lactose)

7: Milch und daraus angefertigten Produkte (einschließlich Laktose)

8: Diófélék (azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia) és az ezekből készült termékek

8: Nuts (ie almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan, Brazil nuts, pistachio, macadamia) and products made from it

8: Nüsse (dh Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia) und daraus angefertigten Produkte

9: Zeller és a belőle készült termékek

9: Celery and products made from it

9: Sellerie und daraus angefertigten Produkte

10: Mustár és a belőle készült termékek

10: Mustard and products made from it

10: Senf und daraus angefertigten Produkte

11: Szezám és a belőle készült termékek

11: Sesame and products made from it

11: Sesam und daraus angefertigten Produkte

12: Kén-dioxid és az SO₂-ben kifejezett szulfitok 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter összkonzentrációt meghaladó mennyiségben

12: Sulfur dioxide and the sulfites expressed in SO₂ in an amount greater than the total concentration of 10 mg / kg or 10 mg / liter

12: Schwefeldioxid und die im SO₂ ausgedrückten Sulfite in einer Menge über der Gesamtkonzentration von 10 mg/kg, beziehungsweise 10 mg/liter

13: Csillagfürt (lupin) és a belőle készült termékek

13: Lupine and products made from it

13: Wolfsbohne (Lupine) und daraus angefertigten Produkte

14: Puhatestűek és a belőlük készült termékek

14: Molluscs and products made from it

14: Weichtiere und daraus angefertigten Produkte

15: Méz

15: Honey

15: Honig

16: Mák

16: Poppy seeds

16: Mohn

17: Fahéj

17: Cinnamon

17: Zimt



Felhívjuk kedves vendégeink figyelmét, hogy konyhánk nem mindenmentes, így ételeink nyomokban allergéneket tartalmazhatnak, melyért felelőséget nem tudunk vállalni!

Please note that our kitchen is not allergen-free, and our dishes may contain traces of allergens!