

BOROZÁSHOZ

To wine
Weinschmauss

LEVESEK

Soups
Suppen

Grillezett kecskesajt, sült cékla, tökmag 3.850.-

Grilled goat cheese, roasted beets, pumpkin seeds
Ziegenkäse vom Grill, gebratene Rote Bete, Kürbiskerne

Főételként /as a main course / als Hauptspeise 5.850.-

**Hízott kacsamáj zsírával, pirított kalács,
lilahagyma lekvár**

Duck liver and fat, brioche, red onion chutney
Entenleber und Schmalz, Brioche, Lila-Zwiebel Chutney



4.950.-

**Válogatás a Séf kamrájából
(vidék sajttjai, füstölt finomságok)**

„Chef's pantry (sausage, ham, cheese)
Aus unserer Kammer (Käse, Schinken, Bauern Wurst)



5.150.-

Marhahúsleves, vargányás ravioli, zöldség

Beef soup, porcini mushrooms ravioli, vegetables
Rindfleischsuppe, Ravioli mit Steinpilz, Gemüse



3.450.-

Tilia halászlé, harcsafilé

Balaton fish soup, catfish fillet
Fischsuppe, Welsfilett

4.550.-

Csészében / in Tasse / in cup

2.950.-

Korhely halászlé, harcsafilé

„Korhely” fish soup (with sour lemon), catfish fillet
„Korhely” Fischsuppe (pikant, mit Zitronensaft), Welsfilett



4.550.-

Csészében / in Tasse / in cup

2.950.-

Szarvasgulyás csipetkével

Venison goulash, pinched pasta
Hirschgulaschsuppe, hausgemachte mini Nudeln



4.850.-

FŐÉTELEK

Main courses
Hauptspeisen

Tejszínes – erdei gombás tagliatelle

Tagliatelle with creamy wild mushrooms
Tagliatelle, Waldpilze mit Sahne

 4.250.-

Langyos belugalencse-saláta, zöldséges gombafasírt

Beluga lentil salad, mushroom meatballs with vegetables
Schwarze Beluga Linsen-Salat, Frikadellen aus Gemüse und Pilzen

4.450.-



Fetával töltött csirkemell bundában, aszalt paradicsomos rizs

Breaded chicken breast stuffed with feta,
rice with sun-dried tomato
Mit Fetakäse gefülltes Hähnchenfilet paniert,
Reis mit Sonnengetrocknenen Tomaten

  5.850.-

Vajas pulyka steak, tejszínes erdei gombák, tagliatelle

Roast turkey breast with butter, creamy wild mushrooms, tagliatelle
Mit Butter gebratenes Putensteak, Waldpilze mit Sahne, Tagliatelle

6.350.-



Mandula forgácsban sült fogasfilé, illatos jázmin rizs,, citrusos majonéz

Almond breaded pike perch, jasmine rice,
citrus mayonnaise
Zanderfilet mit Mandel paniert, gedämpfter Reis,
Mayo mit Zitrusfrüchten

  6.850.-

Kemencében sült fokhagymás tarja, szalonnapörccs káposzta, hagymás tört burgonya

Oven roasted pork chuck with garlic,
braised cabbage with bacon, potatoes with onion
Im Ofen mit Knoblauch gebratener Schweinekamm,
Kraut mit Bacon, Stampfkartoffeln mit Zwiebel

6.150.-

Vörösboros marhapörkölt, pirított tarhonya

Beef stew with red wine, egg barley
Rinderpörkölt mit Rotwein, Eiergraupen

 6.350.-

Baconbe göngyölt sertésszűz, fűszeres burgonya, gorgonzola mártás

Bacon wrapped pork tenderloin, spicy potatoes, gorgonzola sauce
Zartes Schweinefilet in Bacon, würzige Kartoffeln, Gorgonzola Sauce

  6.650.-

Marhaburger, sült burgonya, hagymakarika

Homemade beef burger, fried potatoes and onion rings
Hausgemachte Rindfleischburger, Pommes, Zwiebelringe

  5.450.-

Kérhető gluténmentes buciban is.

Also available in gluten-free buns.
Auch mit glutenfreiem Semmel bestellbar.

800.-



DESSZERTEK

Desserts

SAVANYÚSÁG

Pickles

JELMAGYARÁZAT LEGEND

Ökocsomagolás 300.-
Eco package

ÁFA-s számla, vagy számla
bontási igényét kérjük előre
jelezzze kollégánknak.

Gesztenyepüré, sós karamell

Chestnut puree, salted caramel
Kastanienpüree, salzige Karamellsosse

2.350.-

Brownie, fahéjas szilva, fagylalt

Brownie, plum with cinnamon, ice cream
Brownie, Pflaumen mit Zimt, Eiscreme

 2.550.-

Vargabéles, vaníliasodó

Hungarian sweet cottage cheese pie with raisins, vanilla sauce
Quark Strudel auf Varga Art, Rosinen, Vanillesosse

  2.850.-

Káposztasaláta

Cabbage salad / Krautsalat

1.650.-

Céklasaláta

Beetroot salad / Salat aus Roten Beten

1.650.-

Csemegeuborka

Pickled cucumber / Delikatessen Gurken

1.650.-

Kenyérkosár

Bread basket / Brotkorb

1.250.-



Vegán tejszínnel készült ételek
Made with vegan cream



Glutént tartalmazó ételek
Foods containing gluten



Laktózt tartalmazó ételek
Foods containing lactose



Zellert tartalmazó ételek
Dishes containing celery



Dióféléket tartalmazó ételek
Foods containing nuts

Az árak forintban vannak megadva, tartalmazzák az ÁFA-t. Ételeink allergiát és intoleranciát
okozó összetevőiről felszolgáló kollégáink nyújtanak bővebb tájékoztatást.

Áraink szervizdíjat nem tartalmaznak.

Tilia Badacsony's Wine Bistro All prices are in Hungarian forint and include VAT
Please inform staff of any food intolerances or allergies when ordering.

Our prices don't include the service charge.

GYEREKEKNEK

for children / für Kinder

Húsleves, vele főtt zöldségek

Broth with vegetables

Fleischsuppe mit Gemüse

2.350.-

Pankó morzsában sült csirkemell, illatos jázmin rizs

Chicken breast fried in panko crumbs, jasmine rice

Hähnchenfilet paniert, gedämpfter Reis

  2.950.-

Gesztenyepüré, tejszínhab

Chestnut puree with whipped cream

Kastanienpüree mit Schlagsahne

1.850.-



GYEREKEKNEK

for children / für Kinder

Húsleves, vele főtt zöldségek

Broth with vegetables

Fleischsuppe mit Gemüse

2.350.-

Pankó morzsában sült csirkemell,

illatos jázmin rizs

Chicken breast fried in panko crumbs, jasmine rice

Hähnchenfilet paniert, gedämpfter Reis

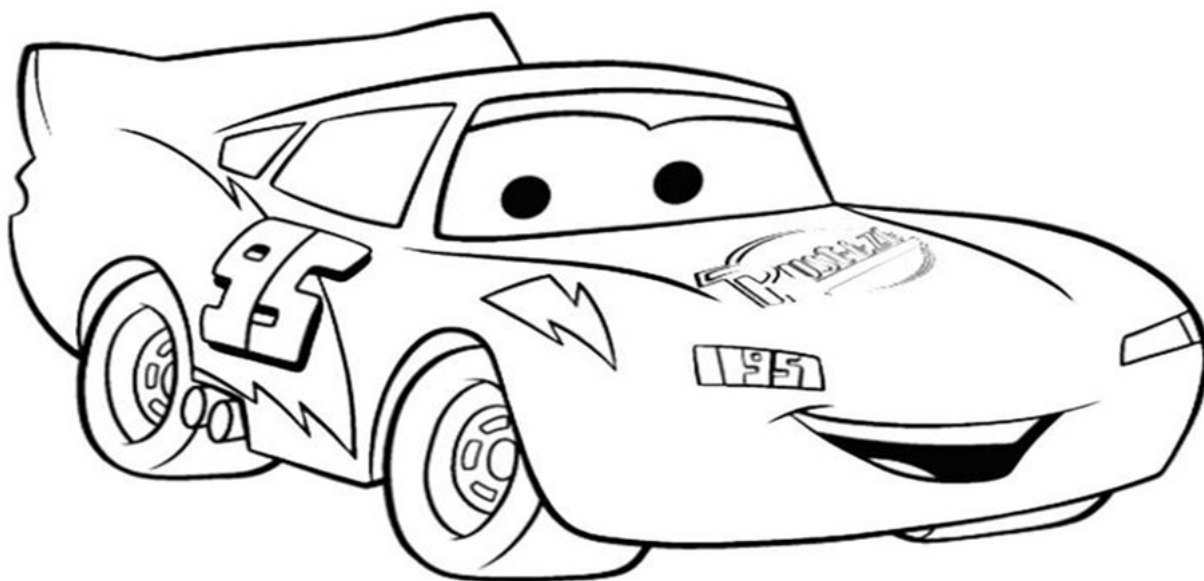
  2.950.-

Gesztenyepüré, tejszínhab

Chestnut puree with whipped cream

Kastanienpüree mit Schlagsahne

1.850.-





FEHÉR BOROK

White wines

BORAINK - Wines

	0,1 l	0,75 l/palack
Balatonbor 2024/2025	950.-	4.950.-
Skizo Sauvignon Blanc 2024/2025	950.-	4.950.-
Napsárcán Rizlingszilváni 2024	950.-	4.950.-
Jakab Kéknyelű 2023	1.550.-	8.950.-
Sabar Hercegföld Rajnai rizling 2024	1.350.-	7.550.-
480 Rajnai Rizling 2023	1.350.-	7.550.-
Békássy Szürkebarát 2023	1.250.-	6.950.-
Illés Napkő Olaszrizling 2023	1.250.-	6.950.-
Málik Bakator 2023	1.350.-	7.550.-
Edegger Jakob Chardonnay 2024	1.550.-	8.950.-
Hoffmann Furmint 2021	1.350.-	7.550.-
Málik Kéknyelű 2022	1.550.-	8.950.-

Skizo Ottonel Muskotály (félédes) 2024	950.-	4.950.-
480 Napolaj (késői szüret) 2023	2.800.-	13.500.-
Fata Ürmös	1.150.-	11.500.-

ROSÉ BOROK

Rosé wines

Skizo Rozé 2024	950.-	4.950.-
Napsárcán Rozé Gyöngyöző 2024	1.050.-	5.450.-
Illés Gyöngyöző 2022	1.050.-	5.450.-

VÖRÖSBOROK

Red wines

Sabar Birtok Vörös 2022	1.100.-	5.950.-
Jakab „Easy” Pinot Noir 2024	1.100.-	5.950.-
Barcza Syrah 2020	1.450.-	7.950.-
Beőthy Kurucvér 2019	1.450.-	7.950.-
Edegger Georg 2018	1.550.-	8.950.-

Áraink szervizdíjat nem tartalmaznak.

Our prices don't include the service charge.

In den genannten Preisen sind die Servicegebühr nicht enthalten.



ÁSVÁNYVIZEK

Mineral water

HÁZI LIMONÁDEK SZÖRPÖK

Lemonade, Fruit syrup

GYÜMÖLCSLEVEK

Fruit juices

SZÉNSAVAS ÜDÍTŐK

Soft drinks

SÖRÖK

Beers

DIEMME Kávék

Coffee

ITALLAP - Drinks

Szóda (szénsavas/csendes)	0,1 l	150.-	1l	1.200.-
Floe Water szűrt víz (szénsavas/csendes)	0,75 l			1.150.-
Theodora Ásványvíz (szénsavas/csendes)	0,33 l			950.-
San Pellegrino / Aqua Panna (szénsavas/csendes)	0,75 l			1.550.-
Friss citrusos, ízesített limonádé (választék szerint)	0,3 l			890.-
Lemonade	0,5 l			1.290.-
Házi szörpök (választék szerint)	0,3 l			790.-
Obst sirup / Fruit syrup	0,5 l			1.090.-
Narancs / Orange	0,1 l			300.-
Alma / Apfel / Apple	0,1 l			300.-
Szőlőlé / Traubensaft / Grape juice	0,1 l			300.-
Pepsi Cola	0,25 l			890.-
Schweppes tonic / Pink tonic	0,25 l			890.-
Canada Dry	0,25 l			890.-
Indian tonic	0,25 l			990.-
Mediterranean tonic	0,2 l			1.190.-
Sтари prémium pils	0,33 l			1.790.-
Sтари nagyon meggy	0,33 l			1.790.-
Sтари Alkoholmentes	0,33 l			1.790.-
Sтари Fekete Lovag (barna sör)	0,33 l			1.790.-
Sтари Fehérló Fia	0,33 l			1.790.-
Ristretto				700.-
Espresso				750.-
Doppio				1.100.-
Café lungo / Hosszú kávé				850.-
Cappuccino				950.-
Latte Macchiato				1.100.-
Melange				1.100.-
Baileys latte				2.500.-
Jeges kávé				2.150.-
Espresso tonic				1.950.-



Pálinkák

Special hungarian Pálinka

RÖVIDITALOK

short drinks

Likőrök

Liqueurs

Fenegyerek /kajsziarack, szilva, meggy, körte, birs, vegyes/	4 cl	2.650.-
Zwack Unicum /Szilva /Barista /Orange Bitter	4 cl	2.290.-
Jägermeister	4 cl	2.290.-
Absolut Blue Vodka	4 cl	1.890.-
Belvedere Vodka	4 cl	2.690.-
Grey Goose Vodka	4 cl	2.850.-
Chivas Regal 12 Years Old	4 cl	2.790.-
Grants Whiskey	4 cl	2.490.-
Jack Daniel's Whiskey	4 cl	2.690.-
Suntory Whiskey Toki	4 cl	2.950.-
Oak in spirit (Hungarian single malt whiskey)	4 cl	2.690.-
Hennessy VS Cognac	4 cl	2.590.-
Hendrick's Gin	4 cl	2.590.-
Knut Hansen Dry Gin (alkoholmentes verzióban is)	4 cl	2.950.-
Wild Child - Berlin Ory Gin	4 cl	2.950.-
Tokaj Gin Seven Hills	4 cl	2.690.-
Búzavirás Gin	4 cl	2.290.-
Sipos Badacsony Gin	4 cl	2.590.-
Sipos Clementine Gin	4 cl	2.790.-
Bacardi	4 cl	2.290.-
Dictator 12	4 cl	2.490.-
Diplomatico Reserva	4 cl	2.690.-
Cihuatán Indigo 8 years old Rum	4 cl	2.290.-
Autentico Nativo Overproof 54%	4 cl	2.790.-
Autentico Nativo 20 years old rum	4 cl	3.450.-
Rosemont Rhum Ananas	4 cl	2.650.-
Jose Cuervo silver Tequila	4 cl	2.290.-
Jose Cuervo Especial Reposado Tequila	4 cl	2.290.-
Disaronno (mandula)	4 cl	2.250.-
Peachtree	4 cl	2.250.-
Kahlua Coffee	4 cl	2.250.-
Becquer Vermoutte	4 cl	2.550.-



KOKTÉLOK

Coctails

Gin & tonic

ITALLAP - Drinks

Neptun Spritz	2.550.-
aperol, Spájj eperszirup, habzóbor, szóda aperol, strawberry syrup, sparkling wine, soda	
North Side	2.750.-
gin, citromlé, Spájj bodzaszörp, illatos fehérbor, szóda gin, lemon juice, elderberry syrup, white wine, soda	
Rosalinda	2.350.-
citromlé, provence-i szirup, rosé, szóda lemon juice, lavender syrup, rosé, soda	
Ruby Negroni	2.950.-
gin, campari, vörös vermut, Spájj eperszirup gin, campari, red vermouth, strawberry syrup	
Mimosa	2.200.-
pezsgő, narancslé - champagne, orange juice	
Brokers London Dry Gin & indián tonic	2.900.-
Négyszeresen desztillált búzapárlat. Tíz hagyományos fűfer felhasználásával. Tradicionális angol gin, még jobb minőségben.	
Búzavirág Gin & mediterrán tonic	3.300.-
Benne egymásra talál az akác- és a hársfavirág lágyága a boróka markáns jellege és további közel két tucat természetes alapanyag, fűszerek, virágok, citrusok izgalmas aromája. Fever Tree Méditerrán tonikkal, narancsszeletekkel, és borókabogyóval kínáljuk.	
Sipos gin & indián tonic	3.600.-
A macskamenta, eukaliptuszlevél, angelikagyökér és különféle borsok gondos kombinációja, valamint a bazalkával való áztatás adja meg a gin jellegzetes ízét. Indián tonikkal, rozmaryinggal, vagy limemal kínáljuk.	
Sipos Clementine gin & pink tonic	3.600.-
Fenyőgyökivonat, vanília, marokkói narancsvirág teszi egyedivé az ízvilágát. Pink tonikkal, narancssal, vagy fenyőmaggal kínáljuk.	
Tokaj Gin Seven Hills & indián tonic	3.600.-
Vezető fűszerek a borókán túl a marokkói koriander, feketeribizli, pink grapefruit, kúbeba és rózsabors, zempléni erdei fenyőgyök, homoktövis ill. természetesen a hárslevelű szőlő és bodzavirág. Indian tonikkal, feketeribizlivel, és dehidratált vagy friss pink grapefruittal szervírozzuk.	
Hendrick's gin & indián tonic	3.600.-
Származási hely: Egyesült Királyság A Hendrick's az első olyan gin, amit direkt az uborka-gin párosítás miatt fejlesztettek ki. Ízében a boróka, enyhe uborka és citrus dominál, igazi friss gin. Indián tonikkal, uborkával készítjük. Kosher gin.	
Knut Hansen Dry Gin & indián tonic	3.950.-
(alkoholmentes változatban is) Gyártási hely: Hamburg. Összetevői (14) a lepárló közeli régióból származnak: bazsalikom, alma, uborka. Indián tonikkal, uborkával, vagy narancskarikával készítjük.	