



+36 30 683 9904

info@tihanyivinarius.hu

tihanyivinarius

tihanyivinarius

www.tihanyivinarius.hu

Tihany, Kiserdőtelepi út

Előételek, saláták

Starters and salads | Vorspeise und Salaten

Vinarius Borkorcsolya tál – 2 főre 6 590 Ft

(Kacsa húsos angol pite, Chorizo krém, garnéla harissa, marinált zöldségek, kézműves kenyerek)

Vinarius tapas dish for 2 (English duck pie, chorizo cream, shrimp harissa, pickled vegetables, artisanal breads)

Vinarius-Weinbeißerplatte – für 2 Personen (Pie mit Entenfleisch, Chorizocreme, Harissa-Garnelen, mariniertes Gemüse, handgemachte Brote)

Grillezett kézműves sajtok 2 790 Ft

(grillezett szilva, cékla, galambbegy saláta)

Grilled artisanal cheeses (grilled plums, beets, field salad)

Handgemachte Grillkäsesorten (gegrillte Pflaumen, rote Rüben, Mausohrsalat)

Szt. Jakab thermidor 3 290 Ft

(kagyló, paraj, gruyére sajt)

Scallops thermidor (scallops, spinach, Gruyère cheese)

Jakobsmuscheln-Thermidor (Muscheln, Spinat, Greyerzer)

Pastrami 3 190 Ft

(ördögsekér gomba, mizuna saláta, bivalysajt)

Pastrami (king trumpet mushroom, mizuna salad, buffalo cheese)

Pastrami (Braune Kräuter-Seitlinge, Mizunasalat, Büffelkäse)

Levesek

Soup | Suppen

Zöld gazpacho 1 790 Ft

(csicserei burek, koriander, tequila, avocado)

Green gazpacho (chickpea burek, coriander, tequila, avocado)

Grüner Gazpacho (Börek mit Kichererbsen, Koriander, Tequila, Avocado)

Kacsa Bouillon 1 790 Ft

(galangál, májgaluska, brokkoli csíra)

Duck bouillon (galangal, liver dumplings, broccoli sprouts)

Entenbouillon (Galgant, Leberknödel, Brokkolikeime)

Főételek

Mains | Hauptgerichte

Rosé kacsamell 4 390 Ft

(marokkói paradicsom jam, répakrém, töltött padlizsán)

Rosé duck breast (Moroccan tomato jam, carrot cream, stuffed eggplant)

Rosé-Entenbrust (marokkanische Tomatenmarmelade, Rübencreme, gefüllte Aubergine)

Rib eye steak 6 990 Ft

(Piccalilli, fódros kel, paszternák, gomba)

Rib eye steak (Piccalilli, kale, parsnip, mushroom)

Rib-Eye-Steak (Piccalilli, Grünkohl, Pastinak, Pilze)

Malac french racks 4 990 Ft

(barolo rizottó, benedict tojás, zöldspárga)

French trimmed rack of pork (risotto al barolo, eggs Benedict, asparagus)

French Racks aus Ferkelfleisch (Barolorisotto, Ei Benedict, grüner Spargel)

Szent Péter hal 5 990 Ft

(berbere burgonya, mentasaláta, joghurt)

St. Peter's fish (berbere potatoes, mint salad, yogurt)

St. Petersfisch (Berberekartoffeln, Minzesalat, Joghurt)

Vegetáriánus quiche 3 590 Ft

(idény zöldségek, tejszín, zöld saláta)

Vegetarian quiche (seasonal vegetables, cream, lettuce)

Quiche für Vegetarier (Saisongemüse, Sahne, grüner Salat)

Magyar klasszikusok

Hungarian classics | Ungarische Klassiker

Betyárleves 2 690 Ft

(vaddisznó, erdei gombák, szarvaskolbász)

Betyár soup (wild boar meat, wild mushrooms, venison sausage)

Betyárensuppe (Wildschwein, Waldpilze, Hirschwurst)

Töki pompos 1 990 Ft

(tanyasi sonka, kolbász, sajtok)

Töki pompos (Hungarian pizza with farm ham, sausages, and cheese)

Brotlangosch nach Töker Art (Bauerschinken, Wurst, Käsestücke)

Rántott sárgahúsú jérce 3 390 Ft

(rósejbni, tejfölös uborkasaláta)

Fried pullet (pommes frites, creamy cucumber salad)

Panierte Henne mit gelbem Fleisch (Pommes Frites,

Gurkensalat mit saurer Sahne)

Bugaci kacsamáj és zúza 3 890 Ft

(serpenyős burgonya, kovászos uborka)

Bugac-style duck liver and gizzard (pan-fried potatoes, pickles)

Entenleber und -magen nach Bugacer Art

(Pfannenkartoffeln, in Salzwasser eingelegte Gurken)

Gyerek menü

Children's menü | Kindermenü

Pizza 1 190 Ft

(sonka, kukorica, mozzarella)

Pizza (ham, corn, mozzarella)

Pizza (Schinken, Mais, Mozzarella)

Spagetti 1 190 Ft

(paradicsomszósz, sajt)

Spaghetti (tomato sauce, cheese)

Spaghetti (Tomatensoße, Käse)

Palacsinta 990 Ft / 2 db

Pancake (2 pieces)

Palatschinken (2 Stück)

Röreték

Garnishes | Beilagen

Rósejbni 690 Ft

Pommes frites

Pommes Frites

Sült édesburgonya 890 Ft

Fried sweet potatoes

Gebackene Süßkartoffeln

Jázmin rizs 690 Ft

Jasmine Rice

Jasminreis

Grillzöldség 1 090 Ft

Grilled vegetables

Grillgemüse

Desszertek

Desserts

Petit fours 1 290 Ft

(Perté bonbon, málnás macaron, levendula tart, mangó mignon)

Petit fours (Perté bonbon, raspberry macaron, lavender tart, mango mignon)

Petit Fours (Perté-Praline, Himbeer-Macaron, Lavendeltarte, Mangoküchlein)

Magyar klasszikusok 1 290 Ft

(Dobos, Somló, Eszterházy)

Traditional Hungarian desserts

(Dobos cake, Somló cake, Eszterházy cake)

Ungarische Klassiker (Dobos, Schomlauer, Esterházy)

Sajttorta 1 290 Ft

(daiquiri zselé, kókusz, maracuja)

Cheesecake (daiquiri jelly, coconut, passion fruit)

Käsetorte (Daiquiri-Gelee, Kokosnuss, Maracuja)

Áraink helyben fogyasztás esetén érvényesek, forintban értendők és az ÁFA-T tartalmazzák.

Our prices are eat in prices, are in HUF, and include VAT. | Alle unsere Preise sind gültig für hierorts Genuss, sind im HUF und enthalten Mehrwertsteuer.



Tájékoztatjuk kedves Vendégeinket, hogy az üzletünkben kapható élelmiszerek allergéneket tartalmazhatnak. Kérjük rendelés előtt tájékozódjanak munkatársainktól!

If You suffer from a food allergy or intolerance, please let your server know upon placing your order. To help our easy to use guide covers the most comon allergens as well as suitability for vegetarians or vegans. | Wir informieren unsere Gäste, dass die Lebensmittel in unserem Geschäft allergene enthalten können. Bitte informieren Sie bei unseren Kollegen bevor Sie bestellen.