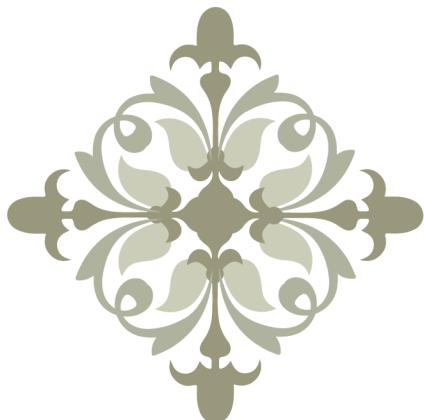


• *Trattoria* •

IL LAGO

PIZZA • VINO • PASTA



Benvenuto!

A Trattoria il Lago egy szelet Olaszország Balatonfüred szívében.

Kemencében sült pizzák, friss téteszták, könnyed mediterrán fogások és válogatott olasz borok
– minden a Balaton látványával fűszerezve.

Lazíts, élvezd az ízeket, a pillanatot és azt a különleges hangulatot, amit az olasz dolce vita és
a balatoni vízpart találkozása nyújt!

Trattoria il Lago brings a slice of Italy to the heart of Balatonfüred.

*Home made pizzas, fresh pastas, light Mediterranean dishes and selected Italian wines – all
seasoned with the view of Lake Balaton.*

*Relax, savor the flavors and soak in the unique feeling where the Italian dolce vita meets the
charm of the Hungarian lakeside!*

• Trattoria •

IL LAGO

Családunk generációk óta látja vendégül Tihany és Balatonfüred 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 and Balatonfüred 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 HELLO TIHANY cégcsoportjain 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.

HELLÓ TIHANY!



PISKY
VILLA



LAVENDER
TIHANY

echo)))
restaurant & cafe

Fedezd fel a kincses félszigetet!
Kérд a térképet a kalandhoz és szerezd meg a kincset!

Discover the treasured peninsula!
Ask for the map for the adventure and get the treasure!



Fél adag ételeinket 70%-os áron szervírozzuk. Áraink magyar forintban értendők, amik az áfát tartalmazzák. Étel és ital árainkra 12% szervízdíjat számolunk fel. Elviteles csomagolásért 400 HUF-os többletköltséget számolunk fel.

We serve half portions of our food at 70% off. Our prices are in Hungarian forints, which include VAT. We charge a 12% service fee on our food and drink prices. We charge an additional cost of HUF 400 for takeaway packaging.

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

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.

• *Trattoria* •

IL LAGO

Előételek • Starters

| | |
|--|--------------------------|
| OLÍVABOGYÓ, SZÁRÍTOTT PARADICSOM, OLÍVAOLAJ, GRISSINI | 2490 HUF (1,11) |
| Olives, sun dried tomato, extra virgin olive oil, grissini | |
| SÁRGADINNYE- PÁRMAI SONKA | 4890 HUF (7,8) |
| Pármai sonka, rukkola, aszalt paradicsom | |
| Melon, parma ham, rucolla, sun-dried tomatoes | |
| SERPENYŐS GARNÉLA - HÁZI PIZZAKENYÉR | 5490 HUF (1,2,7,8,9) |
| Paradicsomragu, parmezán, bazsalikom | |
| Pan-fried Shrimp, tomato ragout, parmesan, basil – homemade pizzabread | |
| CÉZÁR SALÁTA CSIRKEMELL STEAK | 4890 HUF (1,3,4,7,10) |
| Római saláta, cézár dresszing, parmezán, bazsalikomos crouton | |
| Caesar Salad, chicken breast, romaine lettuce, Caesar dressing, parmesan, basil croutons | |
| LAGO INSALATA MISTA | 3590 HUF (5,8) |
| Friss kevert saláta, zöldségek, pirított magvak, bazsalikom, olívaolaj | |
| Fresh mixed salad, vegetables, roasted seeds, basil, olive oil | |

Levesek • Soups

| | |
|---|---------------------|
| ROZMARINGOS CITROMKRÉMLEVES | 2890 HUF (5,7,8) |
| Panna cottával, bogyós gyümölcsökkel | |
| Rosemary lemon cream soup, panna cotta, mixed berries | |
| +Vanília fagylalttal/With Vanilla ice cream | +890 HUF |
| TOSZKÁN PARADICSOMLEVES | 3290 HUF (7,9) |
| Bufala, aszalt paradicsom, bazsalikom | |
| Tuscan tomato soup, bufala, sun-dried tomato, basil | |

• *Trattoria* •

IL LAGO

Pasta • Risotto

SPAGHETTI AGLIO E OLIO GARNÉLÁVAL

Fokhagyma, chili, garnéla, petrezselyem, parmezán
Pan fried Shrimp, garlic, chili, parsley, parmesan

5490 HUF

(1,2,3,7)

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

Bolognai ragu, paradicsom, parmezán
Bolognese ragout, tomato, parmesan

4890 HUF

(1,3,7,9)

SPAGHETTI CARBONARA

Guanciale, tojás, pecorino, feketebors
Guanciale, egg, pecorino, black pepper

5490 HUF

(1,3,7)

TAGLIATELLE AL FILETTO

Tejszínes szósz, bélszíncsíkok, marinált kápia, szarvasgomba pesto
Creamy sauce, beef fillet strips, marinated pepper, truffle pesto

6890 HUF

(1,3,7,10)

KEMENCÉBEN SÜLT GNOCCHI NÉGY SAJT MÁRTÁSSAL

Márványsajt, mozzarella, parmezán, érlelt matuzsálem
Oven baked gnocchi, bluecheese, mozzarella, parmesan, matured cheese

5890 HUF

(1,7,10)

RISOTTO AL BASILICO

Bazsalikom-pesto risotto, paradicsom, pirított magvak, érlelt matuzsálem sajt (7,8)
Basil pesto risotto, tomato, roasted seeds, matured cheese

4490 HUF

• *Trattoria* •

IL LAGO

Főtelek • Main Dishes

| | |
|---|----------------------------|
| LAZAC STEAK | 7490 HUF (4,7) |
| Édesburgonya, mentás zöldborsópüré Sweet potato, greenpea puree with mint | |
| BRANZINO ALLA ERBE | 6890 HUF (4,) |
| Tengeri sügér, zöldfűszerek, fenyőmag, friss kevert saláta Sea bass, herbs, pine nuts, fresh mixed salad | |
| LAPON SÜTÖTT CSIRKESTEAK | 6490 HUF (5,7,8) |
| Bazsalikom-pesto rizottó, paradicsom, pirított magvak, érlelt matuzsálem sajt Chicken steak, basil pesto risotto, tomato, roasted seeds, matured cheese | |
| BÉCSI SZELET "OLASZOSAN" | 6890 HUF (1,3,7,9) |
| Paradicsmos mozzarella ragu, spaghetti pomodoro Italian style Wiener Schnitzel, tomato ragout, mozzarella, spaghetti pomodoro | |
| SALTIMBOCCA ALLA ROMANA | 7890 HUF (7) |
| Borjúkaraj, érlelt sonka, zsálya, rozmarinos burgonya, jus Veal loin, cured ham, sage, rosemary potatoes, jus | |
| OLASZ BEEF "BURGER" | 5890 HUF (1,3,7,8,9,10) |
| Marhahúspogácsa, bazsalikom, mozzarella, aszalt paradicsom, rukkola, hasábbburgonya Italian beef "Burger", basil, mozzarella, sun-dried tomato, rucolla, french fries | |
| "ETNA" BEEF STEAK | 14890 HUF (7,9,10) |
| Láva kövön sült (BRA) bélszín steak, grill zöldség, rozmarinos burgonya, borsmártás, jus, NONINO grappa Filet mignon on Lava Stone, grilled vegetables, baked potato, peppercorn sauce, jus, NONINO grappa | |

• *Trattoria* •

IL LAGO

Pizza

| | |
|---|-----------|
| PIZZA MARGHERITA | 3890 HUF |
| Házi paradicsomszósz, mozzarella, extra szűz olívaolaj, friss bazsalikom Home made tomato sauce, mozzarella, extra virgin olive oil, fresh basil | (1,7) |
| PIZZA BAMBINO | 4490 HUF |
| Házi paradicsomszósz, mozzarella, prosciutto cotto sonka, kukorica Home made tomato sauce, mozzarella, prosciutto cotto ham, corn | (1,7) |
| PIZZA DIAVOLA | 4890 HUF |
| Házi paradicsomszósz, mozzarella, pikáns spianata szalámi, olivabogyó Home made tomato sauce, mozzarella, salame piccante spianata, olives | (1,7) |
| PIZZA SALAME NAPOLI | 4690 HUF |
| Házi paradicsomszósz, mozzarella, olasz nápolyi szalámi Home made tomato sauce, mozzarella, salame napoli | (1,7) |
| PIZZA PROSCIUTTO | 4690 HUF |
| Házi paradicsomszósz, mozzarella, prosciutto crudo, aszalt paradicsom, rukcola, érlelt parmezán Home made tomato sauce, mozzarella, prosciutto crudo, sun dried tomatoes, rucolla, aged parmesan | (1,7) |
| +Buffala Mozzarella (7) | +2290 HUF |
| PIZZA COPPA DI PARMA | 5290 HUF |
| Házi paradicsomszósz, mozzarella, érlelt tarja, lilahagyma Home made tomato sauce, mozzarella, aged ham, red onion slice | (1,7) |
| PIZZA QUATTRO FORMAGGI | 4890 HUF |
| Márványsajt, mozzarella, parmezán, matuzsálem sajt Bluecheese, mozzarella, parmesan, matured local cheese | (1,7) |
| PIZZA PESCATORE | 5290 HUF |
| Házi paradicsomszósz, mozzarella, tonhal, szardella, olivabogyó Home made tomato sauce, mozzarella, tuna fish, anchovies, olives | (1,4,7) |
| PIZZA DI TRATTORIA | 6290 HUF |
| Házi paradicsomszósz, sárgadinnye, bufala mozzarella, prosciutto crudo, pesto, rukcola Home made tomato sauce, melone, bufala mozzarella, prosciutto crudo, pesto, rucolla | (1,4,7) |

• *Trattoria* •

IL LAGO

Gyerekmenü • Children menu

| | |
|---|---------------------|
| PARADICSOMLEVES, PARMEZÁN Tomato soup, parmesan | 1690 HUF (7,9) |
| RÁNTOTT CSIRKEMELL HASÁBBURGONYÁVAL Fried chicken breast with french fries | 2890 HUF (1,3) |
| SPAGHETTI POMODORO, RESZELET PARMEZÁN Spaghetti pomodoro with grated parmesan | 2490 HUF (1,7,9) |

Desszertek • Dessert

| | |
|---|-------------------------------------|
| NAPI TIRAMISU | |
| KLASSZIKUS / CLASSIC | 2490 HUF |
| EPRES-PISZTÁCIÁS / STRAWBERRY-PISTACHIO +Vanília fagylattal / With vanilla ice cream | 2890 HUF +890 HUF (1,3,6,7,8) |
| KALÁCSFELFÚJT, PISZTÁCIÁS VANÍLIASZÓSZ Brioche pudding, pistachio vanilla sauce | 4890 HUF (1,3,5,7,8) |
| TORTA DI FORMAGGIO DOLCE Sajttorta pohárkrém, morzsolt oreó keksz, bogyós gyümölcsök Cheescake, crushed oreo, berries | 2890 HUF (1,3,7) |
| SAJTVÁLOGATÁS Márványsajt, érlelt parmezán sajt, matuzsálem sajt, pirított magvak, olívabogyó Cheese Platter: blue cheese, parmesan, aged hard cheese, roasted seeds, olives | 5890 HUF (1,5,7,8) |

• *Trattoria* •

IL LAGO

Fagylaltkehelyek • Sundaes

OREO KEHELY

Vanília fagylalt, Oreo, ropogós ostya, csokoládé öntet, tejszínhab, roletti
Oreo sundae - Vanilla ice cream, Oreo, crispy wafer, chocolate sauce, whipped cream,
crispy cream stick

3890 HUF

(1,7,12)

CSOKOLÁDÉS-KARAMELL KEHELY

Vanília fagylalt, csokoládé öntet, karamell öntet, karamell crumble, tejszínhab,
roletti
Chocolate-caramel sundae - Vanilla ice cream, chocolate sauce, caramel
sauce, caramel crumble, whipped cream, crispy cream stick

3490 HUF

(1,7,12)

LAGO PISZTÁCIA SZICÍLIA

Vanília fagylalt, pisztácia krém, pörkölt pisztácia, ropogós ostya, piros
gyümölcsök, tejszínhab, roletti
Pistachio Sicilia sundae - Vanilla ice cream, pistacchio cream, roasted
pistachio, crispy wafer, red fruits, whipped cream, crispy cream stick

4290 HUF

(1,3,5,6,7,8)

FRAGOLA KEHELY

Vanília fagylalt, eper öntet, gyümölcs crumble, ropogós ostya, tejszínhab, roletti
Fragola sundae - Vanilla ice cream, strawberry sauce, fruit crumble, crispy wafer,
whipped cream, crispy cream stick

3490 HUF

(1,7,12)

JEGESKÁVÉ - ICE COFFE

Klasszikus / Classic (1,3,7,8)
Pisztáciás / Pistachio (1,3,7,8)
Levendulás / Lavender (1,3,7,8)

2490 HUF

3290 HUF

2890 HUF

• *Trattoria* •

IL LAGO

Itallap • Drinks

| | | |
|--|---------------|---------------------|
| HÁZI LIMONÁDÉ | 0,4l | 1990 HUF |
| Levendula / Bodza / Eper-Bazsalikom / Grapefruit | | |
| Cukormentesek: Klasszikus / Mango / Görögdinnye | | |
| HOMEMADE LEMONADE | | |
| Lavender / Elderflower / Strawberry-Basil / Grapefruit | | |
| Sugar free: Classic / Mango / Watermelon | | |
| RED BULL LIMONÁDÉ | 0,4l | 2490 HUF |
| Red Bull lemonade - Red Bull, Watermelon | | |
| HÁZI JEGES TEA | 0,4l | 1990 HUF |
| Homemade ice tea | | |
| SZŐLŐFRÖCCS | 0,3l / 0,5l | 1290 HUF / 1990 HUF |
| Grape & soda / Traubensaft & Sodawasser | | |
| HÁZI 100% NATÚR GYÜMÖLCSLEVEK | 0,1l | 590 HUF |
| Alma / Szőlő | | |
| Homemade 100% natural fruit juices | | |
| Apple / Grape | | |
| FRISSEN FACSART NARANCSLÉ | 0,1l | 790 HUF |
| Freshly squeezed orange juice | | |
| ECH₂O SZŰRT VÍZ | 0,7l | 1890 HUF |
| Szénsavas / Szénsavmentes | | |
| Filtered water - sparkling / still | | |
| SZÓDA | 0,1l | 150 HUF |
| Soda water | | |
| ACQUA PANNA | 0,25l / 0,75l | 990 HUF / 2290 HUF |
| Szénsavmentes ásványvíz / Still water | | |
| SAN PELLEGRINO | 0,25l / 0,75l | 990 HUF / 2290 HUF |
| Szénsavas Ásványvíz / Sparkling water | | |
| COCA COLA / COCA COLA ZERO | 0,25l | 1090 HUF |
| RED BULL | 0,25l | 1290 HUF |
| PREMIUM TONIC WATER | 0,2l | 1590 HUF |
| Fever Tree: Indiana / Mediterran / Grapefruit / Lavender Tonic | | |

• Trattoria •

IL LAGO

Alkoholmentes koktélok • Non-alcoholic cocktails

| | |
|--|----------|
| LAVENDER TIHANY KOLLAGÉN KOKTÉL | 2490 HUF |
| <i>Collagen cocktail with lavender</i> | |
| VIRGIN “APEROL SPRITZ” | 2890 HUF |
| <i>Martini Vibrante, szóda, narancs</i> | |
| VIRGIN HUGO | 2890 HUF |
| <i>Bodzaszörp, Fever tree indian tonic, szóda, menta, lime</i> | |
| FRAGOLA SPRITZ | 2890 HUF |
| <i>Eperpüré, Fever tree indian tonic, bazsalikom, eper</i> | |
| LAVENDER SPRITZ | 2890 HUF |
| <i>Levendula szörp, Lavender Tonic, citrom, levendula</i> | |
| MANGO-GRAPEFRUIT SPRITZ | 2890 HUF |
| <i>Mango püré, Fever Tree grapefruit, menta</i> | |
| MELONE SPRITZ | 2890 HUF |
| <i>Dinnyepüré, Fever Tree mediterran Tonic, menta</i> | |
| ALKOHOLMENTES GIN & TONIC | 3890 HUF |
| <i>Classic / Lavender / Meditarran / Grapefruit</i> | |
| VIRGIN MOJITO | 2590 HUF |
| <i>Classic / Lavender / Mango / Dinnye</i> | |

Gin & Tonic

| | |
|--|----------|
| LAVENDER TIHANY GIN & LAVENDER TONIC - LEMON | 3890 HUF |
| MALFY GIN & FEVER TREE GRAPE FRUIT - GRAPE FRUIT | 4290 HUF |
| TANQUAREY No. 10 GIN & FEVER TREE INDIAN - RASPBERRY | 3890 HUF |
| BOMBAY SAPPHIRE GIN & FEVER TREE CLASSIC - LIME | 3690 HUF |
| GIN MARE & FEVER TREE MEDITERRAN - ROSEMARY | 4690 HUF |
| HENDRICK'S GIN & FEVER TREE INDIAN - CUCUMBER | 4290 HUF |

• *Trattoria* •

IL LAGO

Cocktails & Spritz

| | |
|--|----------|
| LAGO SPRITZ - Levendula / Lavender | 3490 HUF |
| SARTI ROSA SPRITZ - Blood orange | 3890 HUF |
| “HUGO” BODZA / Elderberry | 3490 HUF |
| HUGO ROYAL-CHAMPAGNE | 6990 HUF |
| LIMONCELLO SPRITZ | 3490 HUF |
| APEROL SPRITZ | 3490 HUF |
| APEROL ROYAL - CHAMPAGNE | 6990 HUF |
| LEVENDULÁS MÉZBOR SPRITZ | 4290 HUF |
| (Levendulás akácmézbor, Lavender Tonic, citrom, rozmarincsillag) | |
| MOJITO | 3490 HUF |
| (Rum, lime, menta, szódavíz, Esszencia) | |
| MOJITO ROYAL - CHAMPAGNE | 6990 HUF |
| (Rum, lime, menta, szódavíz, Esszencia) | |
| PORNSTAR MARTINI | 3890 HUF |
| (Vodka, vanília, maracuja, Prosecco) | |
| ESPRESSO MARTINI ITALIANO | 3890 HUF |
| (Vodka, espresso, kávélikőr) | |
| BELVEDERE SODA & LIME | 3890 HUF |
| ROSSINI | 3490 HUF |
| (Prosecco, eperpüré) | |
| MIMOSA | 2890 HUF |
| (Prosecco, narancslé) | |
| NEGRONI | 3990 HUF |
| (Gin, Campari, Vermuth Rosso) | |
| NEGRONI SPAGLIATO | 3690 HUF |
| (Prosecco, Campari, Vermuth Rosso) | |
| CAPRI LAGO | 3490 HUF |
| (MALFY GIN, Limoncello, citrom, menta) | |
| LAGO QUATTRO SHOT | 3990 HUF |
| (4 db shot: Amaretto Dissarono, citrom, Esszencia) | |

• Trattoria •

IL LAGO

APÁTSÁGI REGE



SPECIALTY KÁVÉK

| | |
|--|----------------------------------|
| RISTRETTO | 990 HUF |
| ESPRESSO | 990 HUF |
| ESPRESSO PISTACCHIO (8) | 1490 HUF |
| ESPRESSO MACCHIATO (7) | 1190 HUF |
| CAFFEE CORRETTO | 2590 HUF |
| CORTADO (7) | 1390 HUF |
| DUPLA ESPRESSO / DOPPIO | 1690 HUF |
| HOSSZÚ KÁVÉ / LONG COFFEE | 1190 HUF |
| AMERICANO | 1290 HUF |
| CAPPUCCINO (7) | 1590 HUF |
| CAPPUCCINO PISTACCHIO (7,8) | 2190 HUF |
| CAPPUCCINO TEJSZÍNHABBAL (7) <i>Cappuccino with whipped cream</i> | 1890 HUF |
| CAFFE LATTE (7) | 1890 HUF |
| MELANGE (7) | 2290 HUF |
| JEGESKÁVÉ (1,3,7,8) Klasszikus / Classic Pisztáciás / Pistachio Levendulás / Lavender | 2490 HUF 3290 HUF 2890 HUF |
| JEGES CAFFE LATTE (7) | 1990 HUF |
| AFFOGATO (3,7) (espresso, 1 gombóc vanília fagylalt) | 1890 HUF |
| AFFOGATO PISTACHIO (3,7,8) | 2390 HUF |
| ESPRESSO TONIC/ ESPRESSO LAVENDER TONIC | 2690 HUF |
| ESPRESSO ARANCIA (narancs) | 2690 HUF |
| TEJSZÍNHAB, MANDULATEJ, ZABTEJ, LAKTÓZMENTES TEJ (1,7,8) <i>Whipped Cream, Almond milk, Oat milk, Lactose free milk</i> | +350 HUF |
| VÁLASZTHATÓ ÍZESÍTÉSEK (8) <i>Pisztácia, fahéj, sós karamell, vanília, levendula</i> | +350 HUF |
| SZÁLAS TEÁK | 1890 HUF |
| FEKETE TEA, LEVENDULA ZÖLD TEA, GYÜMÖLCS TEA (7) <i>Black tea, Lavender green tea, Fruit tea</i> | |
| FORRÓ CSOKOLÁDÉ (6,7) <i>Hot chocolate</i> | 1590 HUF |

• *Trattoria* •

IL LAGO

CSAPOLT SÖRÖK - DRAUGHT BEER

| | 0,3 l | 0,5 l |
|-----------------|----------|----------|
| PERONI (1) | 1290 HUF | 1990 HUF |
| DREHER GOLD (1) | 1090 HUF | 1790 HUF |

ÜVEGES SÖRÖK - BOTTLED BEERS

| | | |
|--|--------|----------|
| BIRRA MORETTI (1) | 0,33 l | 1490 HUF |
| HB BÚZASÖR (1) | 0,50 l | 1890 HUF |
| LEFFE BARNA / DARK (1) | 0,33 l | 1890 HUF |
| PERONI ZERO 0,0% (1) | 0,33 l | 1490 HUF |
| KÉZMŰVES LEVENDULA SÖR (1) (Lavender beer) | 0,33 l | 1490 HUF |

GRAPPA - PÁLINKA

| | 0,02 l |
|-----------------------------------|----------|
| GRAPPA NONINO MUSKATO | 1490 HUF |
| GRAPPA NONINO CHARDONNAY BARRIQUE | 1690 HUF |
| SOLTI BÍBOR KAJSZI / APRICOT 40% | 1690 HUF |
| SOLTI BIRS / QUINCE 40% | 1690 HUF |
| SOLTI MÁLNA / RASPBERRY 40% | 4890 HUF |

RÖVID ITALOK - SPIRITS

| | 0,04 l | | 0,04 l |
|--------------------------|----------|------------------------------|----------|
| LIMONCELLO | 2490 HUF | HENNESSY FINE DE COGNAC XO | 4990 HUF |
| JÄGERMEISTER | 1690 HUF | DIPLOMATICO RESERVA | 3290 HUF |
| UNICUM | 1690 HUF | BUMBU | 2890 HUF |
| LAVENDER TIHANY GIN | 2490 HUF | ZACAPA XO | 5890 HUF |
| BOMBAY GIN | 2290 HUF | GLENMORANGE 18 Y SINGLE MALT | 5890 HUF |
| MALFY PINK GIN | 2690 HUF | MONKEY SHOULDER | 2490 HUF |
| TANQUERAY GIN NO.10 | 2690 HUF | JACK DANIEL'S SINGLE BARREL | 2990 HUF |
| GIN MARE | 3290 HUF | BAILEYS | 1990 HUF |
| BELVEDERE VODKA | 2890 HUF | LEVENDULA KRÉMLIKŐR | 2290 HUF |
| VOLCÁN DE ANEJO, TEQUILA | 3990 HUF | MARTINI BIANCO | 1890 HUF |
| MESCAL | 2290 HUF | CAMPARI | 2290 HUF |
| | | MARTINI ROSSO | 2490 HUF |

• Trattoria •

IL LAGO

Borlap • Winelist

BUBORÉKOK – BUBBLES

| | 0,1 l | 0,75 l |
|--|----------|------------|
| HELLÓ TIHANY GYÖNGYÖZŐBOR – SPARKLING WINE | 1390 HUF | 6990 HUF |
| SPUMANTE MILLESSIMATO – MUSTI NOBILIS EXTRA DRY | 1590 HUF | 7990 HUF |
| VENETIAN DRESS MONDO – PROSECCO DOC EXTRA DRY | | 11990 HUF |
| REFOSO VALDOBBIADENE – PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. BRUT 2023 | | 15990 HUF |
| PORTA MONTI CANO – SPUMANTE ROSÉ EXTRA DRY | 1990 HUF | 9990 HUF |
| KREINBACHER – CLASSIC BRUT | 2990 HUF | 14990 HUF |
| FERRARI BLANC DE BLANC | | 17990 HUF |
| ÉMILE LECLÉRE – CHAMPAGNE BRUT NATURE | 4990 HUF | 18990 HUF |
| BOUCHÉ – CHAMPAGNE CUVÉE RESERVE BRUT | | 22990 HUF |
| VEUVE CLICQUOT – YELLOW LABEL EXTRA OLD EXTRA BRUT | | 48990 HUF |
| BILLECART SALMON – ROSÉ | | 49990 HUF |
| POL ROGER MAGNUM 1,5 L | | 78000 HUF |
| DOM PERIGNON | | 128000 HUF |

FEHÉRBOROK – WHITE WINE

| | 0,1 l | 0,75 l |
|---|----------|-----------|
| FANTINI IGT – PINOT GRIGIO TERRE D'ABRUZZO 2024 | 1890 HUF | 9890 HUF |
| SARAGAT – VERMENTINO ISOLA DEI NURAGHI- ATZEI 2024 | | 12990 HUF |
| VIGNETI DEL VULTURE – PIPOLI – GRECO FIANO BASILICA 2024 | | 10990 HUF |
| CALDORA - ORTONESE - MALVASIA - CHARDONNAY TERRE DI CHIETI 2023 | 1790 HUF | 8990 HUF |
| SZABÓ ÉS FIA - FÜREDI OLASZRIZLING 2024 | 1290 HUF | 7290 HUF |
| KORONCZAI - SAVIGNON BLANC 2024 | 1390 HUF | 7990 HUF |
| FIGULA - SÓSKÚT OLASZRIZLING 2024 | | 9890 HUF |

ROSÉ BOROK – ROSÉ WINE

| | 0,1 l | 0,75 l |
|-------------------------------------|----------|-----------|
| FANTINI - CALALENTA ROSATO 2024 | | 11990 HUF |
| SZABÓ ÉS FIA - KÉKFRANKOS ROSÉ 2024 | 1290 HUF | 7290 HUF |

VÖRÖSBOROK – RED WINE

| | 0,1 l | 0,75 l |
|--|----------|------------|
| CALDORA - ORTONESE - SANGIOVESE - MERLOT DAUNIA 2023 | 1690 HUF | 8990 HUF |
| BRANCAIA - CHIANTI CLASSICO DOCG 2021 | 3690 HUF | 22900 HUF |
| ANTINORI - TIGNANELLO 2022 | | 68000 HUF |
| ANTINORI - SOLAIA 2020 | | 185000 HUF |
| TERRE NATUZZI - TOSCANA ROSSO IGT | | 11890 HUF |
| CANACE NERO DI TROIA - CANTINA DIOMEDE 2018 | | 15990 HUF |
| VIGNETI DEL SALENTO - PRIMITIVO DI MANDURIA - LEGGENDA LTD. 2021 | 4190 HUF | 24990 HUF |
| STÁHL BORMANUFAKTÚRA - MERLOT, PRIMITIVO 2024 | 1990 HUF | 11990 HUF |
| PANNONHALMI FŐAPÁTSÁG - INFUSIO MAGNUM 1,5 L 2022 | 5490 HUF | 48000 HUF |

ÉDES BOROK – SWEET WINE

| | 0,1 l | 0,75 l |
|---|----------|-----------|
| LAVENDER TIHANY - LEVENDULA-BODZA MÉZBOR 2024 | 2490 HUF | 11990 HUF |
| CANTINE POVERO - MOSCATO D'ASTI 2024 | 1990 HUF | 9990 HUF |
| SZABÓ ÉS FIA - OTTONEL MUSKOTÁLY 2024 | 1890 HUF | 9890 HUF |

• *Trattoria* •

IL LAGO

ALLERGÉNEK LISTÁJA - LIST OF ALLERGENS

- 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
- 2: Rákfélék és a belőlük készült termékek
2: Crustaceans and products made from them
- 3: Tojás és a belőle készült termékek
3: Eggs and products made from it
- 4: Hal és a belőle készült termékek
4: Fish and products made from it
- 5: Földimogyoró és a belőle készült termékek
5: Peanuts and products made from it
- 6: Szójabab és a belőle készült termékek
6: Soy-bean and products made from it
- 7: Tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt)
7: Milk and products made from it (including lactose)
- 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
- 9: Zeller és a belőle készült termékek
9: Celery and products made from it
- 10: Mustár és a belőle készült termékek
10: Mustard and products made from it
- 11: Szezámmag és a belőle készült termékek
11: Sesame and products made from it
- 12: Kén-dioxid és az SO₂-ben kifejezettszulfitok 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
- 13: Csillagfürt (lupin) és a belőle készült termékek
13: Lupine and products made from it
- 14: Puhatestűek és a belőlük készült termékek
14: Molluscs and products made from it

Felhívjuk kedves vendégeink figyelmét, hogy konyhánk nem mindenmentes, így ételeink nyomokban allergéneket tartalmazhatnak!

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