



REGÉ

CUKRÁSZDA

“Az Apátság királyi páholya”

„Aki egyszer rátalált, az visszatér és
mi szeretettel visszavárjuk.”



! Kérjük, itt tartózkodását egy asztalnál töltsse el, ezzel munkánkat nagyban segíti. Asztalonként egy számlát állítunk ki, számlabontás nem lehetséges. Afás számla igényét kérjük előre jelezzze, az összesítő kiállítása után nem lehetséges.

Kellemes időtöltést kívánunk!

We kindly ask you not to change your seat during your stay. Separated bill and payment are not possible.

Have a sweet time!

Áraink az Áfát tartalmazzák. Étél és ital árainkra 15% szervizdíjat számolunk fel.

Our prices include VAT. We charge a 15% service charge for our food and beverage prices.



HELLOTIHANY - hellotihany

HELLÓ TÍHANY!

Családunk generációk óta látja vendégül Tihany kedvelőit. Minden nap azon dolgozunk, hogy Tihany egyedülálló természeti adottságai mellé maradandó élményt adjunk. Legyen szó vendéglátásról, szépségápolásról, természetről, kultúráról, kiállításról vagy a levenduláról.

Várjuk a Helló Tihany világában!

„Tihany legjava egy helyen, amire igazán vágyunk egy kincses félszigeten.”

Lepje meg szeretteit! - Surprise your loved ones!

Helló Tihany ajándékutalvány 10.000 HUF



Kalandozzon a tihanyi ajándékcsomagért!
www.hellotihany.hu

echo)
restaurant & cafe

REGE
CUKRÁSZDA

LAVENDER
TIHANY

LAVENDER
SHOPS

Levendula
kezműves
lapgyártó

Ajánlataink - Offers

Pumpkin Spice Latte / Fahéjas Füge Latte

Pumpkin Spice Latte / Cinnamon Fig Latte

Rege Vitamin ital (Szőlő, gyömbér, fahéj)

Rege Vitamin Drink (Grapes, ginger, cinnamon)

Forró Levendula Puncs (Lavender Tihany Gin)

Hot Lavender Punch with Lavender Gin

Forralt bor

Aszalt vörösfonya, Kékfrankos Rosé, fahéj, szegfűszeg, szegfűbors

Mulled Wine - Cranberry, Rosé, Cinnamon, Clove, Allspice

Forró fahéjas-almás puncs (alkoholmentes / rummal)

Hot cinnamon-apple punch (without alcohol / with alcohol)

Forró kollagén koktél

Hot Collagen cocktail

Pillecukros forró csokoládé

Hot chocolate with marshmallows

Pisztáciás / Fügés fehér forró csokoládé

Pistachio / Fig white hot chocolate

Forró csokoládé vanília fagyalattal

Hot chocolate with vanilla ice cream

Forró csokoládé (klasszikus / fehér)

Hot chocolate (classic / white)

Ízesítések:

Levendula, vanília, mogyoró, kókusz, mézeskalács, banán, karamell

Flavors: lavender, vanilla, hazelnut, coconut, gingerbread, banana, caramel

Reggelik - Breakfast /11 óráig / until 11 o'clock/

Anasztázia királyné reggelije (1,3,7,12)

Kovászos kenyér, avokádó szeletekkel, buggyantott tojással, céklahabbal, friss kecskesajttal, balzsamkrémlel

Queen Anastasia's Breakfast - Sourdough bread, avocado, poached egg, beet mousse, fresh goat cheese, balsamic cream

András király reggelije (1,3,4,7,8,12)

Magvas barna kenyér, avokádókrémlel, füstölt lazac szeletekkel, buggyantott fűrtojással, hollandi mártással, vörös kaviárral

King Andras Breakfast - seeded brown bread with avocado cream, smoked salmon slices, poached quail eggs, hollandaise sauce, red caviar

Benedek tojás pirított baconnel (1,3,7,10,12)

Bécsi zsemlelén hollandi mártással és pirított baconnel, Rege salátával

Eggs Benedict on Vienna buns with hollandaise sauce, toasted bacon and Rege salad

Benedek tojás Serrano sonkával (1,3,7,10,12)

Bécsi zsemlelén hollandi mártással és Serrano sonkával, Rege salátával

Eggs Benedict on Vienna buns with hollandaise sauce, Serrano ham and Rege salad

Benedek tojás füstölt lazaccal (1,3,4,7,10,12)

Bécsi zsemlelén hollandi mártással és füstölt lazaccal, Rege salátával

Eggs Benedict on Vienna buns with hollandaise sauce, smoked salmon and Rege salad

Séf lecsója (1,3)

Házi kenyérral, 3 tojásból, kolbásszal

Chef's letcho - with eggs and grill sausage

Bacon&Eggs (1,3,12)

Házi kenyérral, friss kevert salátával, 3 tojásból

Perjel rántottája (1,3,10,12)

Házi kenyérral - magyaros rántotta baconbe tekert grillezett libamájjal, Rege salátával

Hungarian scrambled eggs with goose liver wrapped in bacon and Rege salad

Kedvenceink - Favorites

Töltött bundáskenyér (1,3,7)

Prosciutto cotto sonkával, cheddar sajttal, friss sajtkrémmel töltve,
snidlinges tejföl mártogatással
Stuffed Hungarian toast with ham, cheddar cheese, fresh cream cheese, chives sour cream dip

Club szendvics (1,3,7,10,12)

Rege salátával, grillezett csirkemellel, cheddar sajttal, piritott baconnel,
„Balog” majonézzel, lilahagymával
*Club sandwich with Rege salad with grilled chicken breast, cheddar cheese, toasted bacon,
"Balog" mayonnaise, red onion*

BBQ Pulled pork bagel (1,3,7,10,12)

Házi coleslaw salátával, „Balog” majonézzel, friss salátával, savanyú uborkával,
lilahagymával, piritott cheddar sajttal
*BBQ Pulled pork bagel with homemade coleslaw, "Balog" mayonnaise, fresh salad, pickles, red onion,
toasted cheddar cheese*

Smash Burger (1,3,7)

Vajas croissant, fűszeres majonézzel, madársalátával, húspogácsával,
cheddar sajttal, lilahagyma lekvárral, savanyú uborkával
Butter croissant, with spicy mayonnaise, bird salad, beef patties, cheddar cheese, red onion jam, pickles

Käsekrainer (1,7,10)

Sajttal töltött kolbász házi kenyérral, mustárral, reszelt tormával
Grilled sausage with cheese, homemade bread, mustard, horseradish

Libamájás bundás bagett (1,7,10,12)

Édesre sült, balzsamos lilahagymalekvárral
Hungarian toast with goose liver, balsamic red onion chutney

Aszú Essenciával 2003 – Sauska 2 cl

Lazacos tortilla tekercs (1,3,4,7,10,12)

Natúr sajtkrémmel, rukkolával, „Balog” majonézzel, mozzarellával, zöld salátával
Salmon tortilla roll with natural cream cheese, rocket, "Balog" mayonnaise, mozzarella and green salad

Nutellával töltött bundáskenyér (1,3,5,6,7,8)

Fahéjas cukorba forgatva, pisztáciakrémmel, friss gyümölcscsel
Stuffed Hungarian toast with Nutella, pistachio cream, cinnamon sugar, fresh fruit

+ vanília fagyalittal

Hideg ételek - Cold dishes

Kencék a szerzetesek kamrájából (1,3,4,7,8,12)

Pestos kecskesajtkrém, tonhalkrém, majonézes padlizsánkrém, házi kenyérral
*Creams from the monk's pantry - Pesto goat cheese cream, tuna cream, eggplant cream with mayonnaise,
with homemade bread*

Ízelítő a szerzetesek kamrájából (1,7,8)

Tekeresvölgyi sajtok (borsos, fűtsült bazsalikomos, kakukkfűves, faszenes lágysajt),
serrano sonka, olivabogyó, dió, házi kenyérral, Lavender Gin zselével
Taste from the monk's pantry - Tekeresvölgy cheese, serrano, olive, walnut, homemade bread, Lavender Gin jelly

Sonkás croissant (1,3,7,12)

Tormás sajtkrémmel, fekete erdei sonkával, madársalátával, tükörtojással
Ham croissant - with horseradish cream cheese, black forest ham, lambs lettuce and fried eggs

Francia reggeli (1,3,7)

2 db croissant, termelői vajjal, Rege sárgabaracklekvárral, frissen facsart narancslével 2dl
(Croissant frissen, 20 perc alatt készül el)
French breakfast (2 croissants, butter, Rege apricot jam, fresh orange juice 2 dl) - Croissant is baked fresh in 20 minutes

Vegetáriánus, Vegán - Vegetarian, Vegan

Quinoa saláta (8)

Madársaláta, gránátalma, sült édesburgonya kocka, piritott dió, koriander, citrusos vinaigrette

Quinoa salad - lambs lettuce, pomegranate, baked sweet potato cubes, toasted walnuts, coriander, citrus vinaigrette

Csicseriborsós tortilla (1,6,8,10)

Csicseriborsó fasirttal, avokádókrémmel, friss zöldségekkel, kókusztejszínes tamarinddal

Chickpea meatloaf, avocado cream, fresh vegetables, tamarind with coconut cream

Pumpkin spice tápiókapuding gránátalma coulis-val (6,8)

Gluténmentes, tejmentes, cukormentes (Eritrit), tojásmentes

Pumpkin spice tapioca pudding with pomegranate coulis - Glutenfree, Milk free, Sugarfree, Egg free

Cukormentes gyümölcsös granola (1,3,7,8,11,12)

Mézzel csurgatva, friss gyümölccsel Görög joghurttal / Kókusztejjel

Fruit granola with honey and fresh fruit (Sugarfree) with yogurt / with coconut milk

Saláták, Leves - Salads, Soup

Avokádós rukkola saláta grillezett friss sajttal (7,8,12)

Friss rukkola, avokádó, narancs, uborka, koktélpáradicsom, lilahagyma, fenyőmag, balsamkrém, grillezett sajttal

Rocket salad with grilled cheese - Fresh rocket, avocado, orange, cucumber, cherry tomato, red onion, pine nuts, balsamic cream, with grilled cheese

Avokádós rukkola saláta királyrákkal (2,8,12)

Friss rukkola, avokádó, narancs, uborka, koktélpáradicsom, lilahagyma, fenyőmag, balsamkrém, királyrák farokkal

Rocket salad with grilled shrimps - Fresh rocket, avocado, orange, cucumber, cherry tomato, red onion, pine nuts, balsamic cream, with grilled shrimps

Cézár saláta csirkemellel (1,3,4,7,8,10,12)

Grillezett csirkemell csikkokkal, piritott mandulával, kenyérkockával

Caesar salad with grilled chicken breast strips on toasted almond bread cubes

Cézár saláta királyrák farokkal (1,2,3,4,7,8,10,12)

Grillezett királyrák farokkal, piritott mandulával, kenyérkockával

Caesar salad with grilled shrimp tails on toasted almond bread cubes

Quinoa saláta füstölt lazaccal (4,8)

Madársaláta, gránátalma, édesburgonya kocka, piritott dió, koriander, citrusos vinaigrette

Quinoa salad with smoked salmon - lambs lettuce, pomegranate, baked sweet potato cubes, toasted walnuts, coriander, citrus vinaigrette

Friss kevert saláta

Zöldsaláta, koktélpáradicsom, uborka, paprika, répa

Fresh mixed salad - green salad, cherry tomato, cucumber, paprika, carrot

Friss zöldség

Koktélpáradicsom, uborka, paprika

Fresh vegetables - cherry tomato, cucumber, paprika

Olívbogyó

Olives

Rege szezonális leves (1,3,7,8,10,12)

Rege Seasonal soup

Pizzák - Pizza /11 órától / from 11 o'clock/

A legjobb helyi termelői és olasz alapanyagokat válogattuk össze, hogy asztalára varázsoljuk az eredeti ízeket. 32 cm-es olasz pizzát sütünk, nekünk így ízlik, kóstolja meg Ön is!

1. Pizza Margherita (1,7,12)

Paradicsomszós, mozzarella, friss bazsalikom
tomato sauce, mozzarella, fresh basil

2. Pizza Margherita Extra - a Te kedvenced (1,7,12)

Paradicsomszós, mozzarella, friss bazsalikom, + választható feltétek
tomato sauce, mozzarella, fresh basil, + add ons

3. Pizza Salame Picante (1,7,12)

Paradicsomszós, mozzarella, pikáns szalámi, friss bazsalikom
tomato sauce, mozzarella, spicy salami, fresh basil

4. Pizza Trallalla (1,7,12)

Mascarpone, mozzarella, sonka (Prosciutto cotto), kukorica, friss bazsalikom
mascarpone, mozzarella, ham, corn, fresh basil

5. Pizza Tonno (1,4,7,12)

Paradicsomszós, mozzarella, tonhal, olívbogyó, articsóka, parmezán
tomato sauce, mozzarella, tuna, olive, artichoke, parmesan

6. Pizza Magyaros (1,7,12)

Paradicsomszós, mozzarella, sonka (Prociutto Cotto), pikáns szalámi, hagyma, csípős paprika
tomato sauce, mozzarella, ham, spicy salami, onion, hot peppers

7. Pizza di Parma (1,7,12)

Paradicsomszós, mozzarella, páрмаi sonka, koktélpáradicsom, rukkola
tomato sauce, mozzarella, parma ham, cherry tomato, rocket

+bufala mozzarella

8. Pizza Quattro Formaggi (1,7,12)

Paradicsomszós, mozzarella, kéksajt, mascarpone, parmezán
tomato sauce, mozzarella, blue cheese, mascarpone, parmesan

9. Pizza a la Rege (1,7,12)

Mascarpone, mozzarella, kéksajt, körte, Serrano sonka, dió, rukkola
mascarpone, mozzarella, blue cheese, pear, Serrano ham, walnut, rocket

10. Pizza Pistachio-Prosciutto Cotto (1,7,8,12)

Pisztáciás pesto, mozzarella, Prosciutto cotto, bufala mozzarella, pisztácia
pistachio pesto, mozzarella, Prosciutto cotto, bufala mozzarella, pistachio

Feltétek- Extra Toppings

Sonka, kukorica, olívbogyó, gomba, hagyma, csípős paprika, rukkola, koktélpáradicsom, mozzarella

ham, corn, olive, mushroom, onion, hot pepper, rocket, cherry tomato, mozzarella

Pikáns szalámi, bacon, tonhal, kéksajt, parmezán, mascarpone, articsóka

spicy salami, bacon, tuna, blue cheese, parmesan, mascarpone, artichoke

Pármai sonka, bufala mozzarella

parma ham, bufala mozzarella

Plusz adag kenyeret 690 HUF, gluténmentes kenyeret 1.490 HUF áron biztosítunk. Ételeinket igény esetén 790 HUF felár ellenében gluténmentes kenyérral is elkészítjük. Elviteles csomagolás 400 HUF.

We provide extra bread for 690 HUF gluten-free bread for 1.490 HUF. If you wish, we can also prepare your meals with gluten-free bread for 790 HUF. Takeaway packaging 400 HUF.

Story:

„Első gondolatom cégvezetőként az volt, hogy saját cukrásztermelőt szeretnék. Mikor megtudtam, hogy a Marina TCÜ-t hamarosan bezárják, örültem előrelátásomnak. Függetlenséget akartam és valóra váltani álmomat, hogy a presszóból cukrászda legyen. Egy üzlet elnevezése mögött szigorú szabályok szabták meg, hogy mit értékesíthet. Nagyon jó, ha van egy üzletnek saját termelője, de nagyon-nagyon nehéz jó cukrászt találni. Három év kísérletezés után nekem sikerült. Ő Terike. Tapintással, ránézésre tudja kiválasztani a jó alapanyagot, mert a liszteszákok tetején nőtt fel. Két olyan szakembertől leste el a szakma csínját-bínját, (Gönczi Kálmán, Bergmann Ernő), akikről csak felsőfokon lehet beszélni.”



Sütemények - Desserts

Levendulás krémes (1,3,7)

Levendulás Roséval 1 dl

Ropogós leveles tészta, könnyed vaniliakrém, tihanyi levendula hab
Lavender mille-feuille

Karamellás krémes (1,3,7)

András király keserűlikőrrel 2 cl

Ropogós leveles tészta, könnyed vaniliakrém, házi karamell hab
Caramel mille-feuille

Rege torta (1,3,6,7,8)

Anasztázia királyné levendula likőrrel 2 cl

Diós piskóta, lágy vaniliakrém, fügelekvár
Rege cake - Nut sponge, vanilla cream, fig jam

Balatoni vitorla (1,3,5,6,7)

+vanília fagyalattal

Csokis piskóta, mogyorópralinés ropogós, étcsoki ganache, karamellás tejszoki mousse
Sail of Balaton - Chocolate cake with hazelnuts and caramel

Jeromos atya kedvence (1,3,6,7,8)

Francia piskóta, pisztácia-fehércsoki ropogós, passió réteg, mangó mousse
Mango mousse cake with pistachio

Tiramisu (1,3,6,7)

Babapiskóta, mascarpone krém, Apátsági kávé, barna rum

+Tiramisu koktéllal

Espresso, Bailey's, rum, cukorszirup, vanília fagyalatt, fahéj
Espresso, Bailey's, rum, sugar syrup, vanilla ice cream, cinnamon

Rákóczi túrós torta (1,3,7,8)

Omlós linzer, sárgabarack, mandulás tészta, lágy túró mousse
Hungarian ricotta cake

Almás pite (1,3,7,8)

+vanília fagyalattal

Omlós tart, illatos almaragu, mandulás crumble, olasz meringue
Apple pie

+Apple pie koktéllal

Almalé, citromlé, rum
Apple juice, lemon juice, rum

Meggyes-mákos pite (1,3,7,8)

Aranybarnára sült linzer tészta, vaníliás-mákos krém, meggy szemekkel sütve
Poppy seed pie with sour cherry

Gesztenye mousse desszert (1,3,6,7)

Omlós tart, fehér csokis konyakos cremeux, rumos gesztenyeréteg, étcsokoládé ganache, lágy gesztenyehab mousse, feketeribizli zselé
Chestnut mousse dessert - Crispy tart, white chocolate cognac cremeux, rum chestnut layer, dark choco chestnut mousse, blackcurrant jelly

Somlói galuska (1,3,6,7,8,12)

Kakaós és fehér piskóta, főzött vaniliakrém, pörkölt dió, rumos csokoládéöntet, arany mazsola, házi tejszinhab
Somlo trifle

Mentes sütemények - „Free” Desserts

Levendulás- bodzás sajtorta (3,6,7,8) **Gluténmentes**

Mandulatészta, fehér csokis ropogós morzsa, bodzás levendula mousse, citrusos levendulazselé, joghurt mousse
Lavender-elderberry cheesecake - Glutenfree

Epres sajtorta (3,7,8) **Gluténmentes**

Ropogós crumble alap, lágy krémsajttal sütve, tetején eper glaze
Strawberry cheese cake - Glutenfree

Málnás paleo torta (3,5,6,8) **Gluténmentes, tejmentes, cukormentes (Xylit, Maltit)**

Törökmogyorólisztes csokoládés tészta, málna réteg, málnás csoki ganache, friss gyümölcs
Raspberry paleo cake - Glutenfree, Milk free, Sugarfree

Maracujás répatorta (1,8) **Vegán-Tejmentes, cukormentes (kókuszvirág cukor, xylit), tojásmentes**

Lisztmentes zabos - mandulás répás tészta, trópusi gyümölcsös vegán mousse, trópusi gyümölcs zselé
Maracuja carrot cake - Vegan - Milk free, Sugarfree (coconut flower sugar, xylitol), Egg free - Flour free oat-almond carrot sponge cake, tropical fruit vegan mousse, tropical fruit jelly

Pumpkin spice tápiókapuding gránátalma coulis-val (6,8)

Gluténmentes, tejmentes, cukormentes (Eritrit), tojásmentes
Pumpkin spice tapioca pudding with pomegranate coulis - Glutenfree, Milk free, Sugarfree, Egg free

Fagylalkelyhek - Sundaes

Pisztácia Szicília (1,3,5,6,7,8)

3 gombóc vanília fagylalt, pistáciakrém, pörkölt pistácia, ropogós ostya, málna, tejszínhab, örölt pistácia, roletti
Pistachio Sicilia - 3 scoops of vanilla ice cream, pistachio cream, roasted pistachio, crispy wafer, raspberry, whipped cream, ground pistachio, rolled wafers

Somlói kehely (1,3,6,7,8)

3 gombóc vanília fagylalt, rumos piskóta, csokoládé öntet, tejszínhab, pörkölt dió, mini fánk, roletti
Somló sundaes - 3 scoops of vanilla ice cream, rum sponge cake, chocolate topping, whipped cream, roasted walnut, mini donut, rolled wafers

Vanília fagylalt forró málnával (7)

3 gombóc vanília fagylalt, forró málna szósz, tejszínhab
Vanilla ice cream with hot raspberry - 3 scoops of vanilla ice cream, hot raspberry sauce, whipped cream

Fagylalt Shake /Pisztácia, Vanília/ (1,3,6,7,8)

Ice cream shake /Pistachio, Vanilla/

Házi főzött fagylalt - 1 gombóc /Vanília/ (3,6,7)

Ice cream - 1 scoop - /Vanilla/

Sós sütemények - Salty bakery

Medvehagymás-túrós pogácsa 6 db (1,3,7)

Scones with wild garlic and cottage cheese

Sajtos rúd 10 db (1,3,7)

Cheese sticks

Juhtúrós-baconos-hagymás hasé 6 db (1,3,7)

Sheep curd-bacon-onion pillows

Aktuális kínálatunkat a süteményes pultban láthatja, vagy kérdezze tőlünk!

SZÜLETÉSNAPI DÍSZTORTA, ESKÜVŐI TORTA KÍNÁLATUNKAT TEKINTSE MEG A WWW.APATSAGICUKRASZDA.HU OLDALON.

● Fagylaltjaink és süteményeink nyomokban további allergéneket tartalmazhatnak, mint a tojás, mogyorófélek, szója, tej, diófélek. / Our ice creams may contain traces of additional allergens such as eggs, hazelnuts, soy, milk, nuts.

Kávék - Coffee

Ristretto

Espresso

Espresso Macchiato (7)

Espresso Tonic

Espresso Narancslé

Espresso orange juice

Rege espresso (7)

Espresso, levendula, tejszínhab

Rege espresso - espresso, lavender, whipped cream

Dupla Espresso

Double Espresso

Hosszú kávé

Long coffee

Americano

Cortado (7)

Flat white (7)

Cappuccino (7)

Cappuccino

tejszínhabbal (7)

Cappuccino with whipped cream

Rege cappuccino (7)

Cappuccino, levendula

Rege cappuccino - cappuccino, lavender

Caffe Latte - Tejeskávé (7)

Latte Macchiato (7)

Melange (7)

Affogato /

Karmellás Affogato (3,7)

Espresso kávé vanília fagyalattal

Espresso with vanilla ice cream

Klasszikus jegeskávé (3,7)

Classic ice coffee with vanilla ice cream

Levendulás jegeskávé (3,7)

Lavender ice coffee with vanilla ice cream

Espresso Martini (7)

Vodka, Baileys, Espresso

Bailey's jegeskávé (7)

Ice coffee with Bailey's

Babychino (7)

Tejszínhab, Tej, Laktózmentes

tej, Kókusztej, Zabtej

Whipped cream, Milk, Lactose-free milk,

Coconut milk, Oat milk

Kávénkat kérheti extra

ízesítéssel

Levendula, vanília, sózott karamell,

angol vajás karamell

You can request any of our coffees with extra flavor

Lavender, Vanilla, Salted caramel, English butter caramel

Story:

Anno | „A kávé nem pörkölve, hanem zölden érkezett. Villanyrezsón pörkölték a lányok azt az 5-6 kg-ot, ami naponta elfogyott. Volt dupla kávé és szimpla kávé. A kávé durit pohárban szolgálták fel. Egyre több volt a külföldi, főleg német vendég, akik egyáltalán nem ittak presszó kávé. Még le sem ültek, azt kérték, hogy a kávé legyen „heiss und gross”, vagyis forró és nagy. Csak 1979-ben jelentek meg az első kávékülönlegességek (Kávé cobbler, Rege kávé, Ír kávé, Beduin kávé, Mexikói kávé) az árlapon. A kávé már nem kellett pörkölni. Zsírpapírszerű barna zacskóban szállították az Omniát. Később változott a kiszolgálás és a csomagolás: 1 kg-os lett, gyönyörű ezüst zacskóban.”





Apátsági kávé az otthonában

Abbey coffee in your home

Levendulás kávé

100g (szemes/őrölt)

Levendulás kávékapszula

10db

Apátsági kávé

250 g (szemes/őrölt)

Apátsági kávé

1 kg (szemes)

Kávészsésze szett

Espresso / Cappuccino



Story:

Az Apátsági kávé | Az Apátsági kávé minden évben gondosan válogatott, kizárólag mosott arabica kávéból és egy csipetnyi prémium kategóriás indiai robustából állítják össze. Az Apátsági kávé a legtökéletesebb aromakombinációt hozza el kiváló termőterületekről, mint Brazília, Etiópia, Costa Rica, El Salvador, Dominika, Peru, Guatemala, Kolumbia, India. Tükrözi a mai trendeket és az olasz ízvilág terén végbemenő változásokat. A közepes pörköléssel egy illatában és utóízében kakaó, szárított gyümölcs, érett szilva, méz és fehéres, világos virágok jegyeit érezhetjük a csészénkben. Kávéinkat Rege porcelán csészében szolgáljuk fel.

Élvezze az Apátsági kávé a Regében és otthonában egyaránt!

Frissítők - Refreshments

Házi limonádé O,4l

Friss facsart citrusokkal, mentával és rozmaringgal ízesítjük
Citrom / Bodza / Levendula / Eper / Uborka / Gyömbér-lime

Homemade lemonade - Lemon / Elderflower / Lavender / Strawberry / Cucumber / Ginger-lime

Lavender Tihany Kollagén koktél

Collagen cocktail with lavender

Cocos - Természetes 100% kókuszvíz O,3l (Hozzáadott cukor nélkül)

100% natural coconut water - without added sugar

Levendulás kókuszital O,3l

Lavender-coconut drink

Natúr gyümölcslé O,1l (Alma / Szőlő)

Natural fruit juice - Apple / Grapes

Frissen facsart narancslé O,1l

Freshly squeezed orange juice

Napi smoothie O,25l

Daily smoothie

Coca-Cola O,25l / Coca-Cola Zero O,25l

Lavender Tonic / Uborkás Tonic / Fever Tree

Theodora ásványvíz O,33l / O,7l

Mineral Water sparkling / still

Acqua Panna ásványvíz O,25l / O,75l (szénsavmentes)

Mineral Water - still

ECH₂O Friss víz O,35l / O,7l (szénsavas / szénsavmentes)

ECH₂O Fresh water sparkling / still

ECH₂O EGYEDI VIZES PALACK O,35L / O,7L

ECH₂O UNIQUE WATER BOTTLE

Lélekmelegítők - Soul heaters

Teák

Fekete tea, Levendulás fekete tea, Zöld tea, Levendulás zöld tea, Gyümölcs tea,
Levendulás gyümölcs tea, Menta

Tea - Black tea, Lavender black tea, Green tea, Lavender green tea, Fruit tea, Lavender fruit tea, Mint

Gellért atya gyógyteája

Galagonya gerinces hajtás-Zsálya-Menta-Rozmaring-Kakukkfű-Bodza-Akácvirág-
Diólevél-Eperfalevél-Levendula-Citromfű

Father Gellert's herbal tea

Forró csokoládé vanília fagyalttal (7)

Hot chocolate with vanilla ice cream

Forró csokoládé (klasszikus vagy fehér) (7)

Ízesítések: Levendula, vanília, mogyoró, kókusz, mézeskalács, banán, karamell

Hot chocolate (classic or white) - Flavors: lavender, hazelnut, coconut, gingerbread, banana, caramel

Forró kakaó tejszínhabbal (7)

Hot cacao with whipped cream

Szalvétát italaink mellé a környezettudatosság jegyében nem szolgálunk fel, annak igényét bátran jelezze kollégáinknak.

Sörök - Beers

Dreher 0,4l

Csapolt
Draught

Bitburger 0,33l

Levendulás sör 0,33l

Lavender beer

Levendulás búzasör 0,33l

Lavender wheat beer

Hoegaarden búzasör 0,33l

Peroni 0.0% 0,33l

Alkoholmentes

Borok - Wines

Fehérborok:

0,1l

0,75l

Rege

Habzó fehérbor
Sparkling wine

Olaszrizling

2023 | Szabó és fia

Irsai Olivér

2023 | Koronczai

Sauvignon Blanc

2023 | Feind

Stella

Maris - Furmint

2021 | Tihanyi Bencés Apátság

Hemina

2022 | Pannonhalmi Apátság

Rosé borok:

Tihany

Lavender Rosé

2023

Rosé

2023 | Szabó és fia

Sauska Rosé

2023 | Sauska

Vörösborok:

0,1l

0,75l

Tricollis

2022 | Pannonhalmi Apátság

Anianus

2017 | Tihanyi Bencés Apátság

Infusio

2021 | Pannonhalmi Főapátság

Desszertborok:

0,1l

0,5l

Zeusz

2018 | Feind

Levendula-

Bodza Akácmezőbor

Tokaji Aszú 6 puttony

2008 | Gróf Degenfeld

Tokaji Esszencia

2003 | Sauska

0,02l:

0,375l:

Pezsgők - Sparkling wines

0,1l

0,75l

Prosecco DIVICI

DOC Bio

Kreinbacher

Classic Brut

Veuve Clicquot 0,375l

Brut

Veuve Clicquot

Brut

Moët & Chandon

Brut Imperial

Pol Roger

2015 | Blanc de Blanc

Billecart Salmon

Brut Rosé

Dom Perignon

Champagne Piper Heidsieck

Magnum 1,5l



SAVE WATER DRINK
CHAMPAGNE

Koktélok - Long drinks —

Story:

Rege spritz

Habzóbor, levendula, citrom, szóda
Sparkling wine, lavender, lemon, soda water

Mézbor Spritz

Levendulás akácmézbor, Lavender Tonic, citrom, rozmaryn
Honey wine spritz - Honey wine with lavender, tonic, lemon, rosemary

Tiramisu koktél

Espresso, Bailey's, rum, cukorszirup, vanília fagyalt, fahéj
Espresso, Bailey's, rum, sugar syrup, vanilla ice cream, cinnamon

Apple pie koktél

Almalé, citromlé, rum
Apple juice, lemon juice, rum

Aperol spritz

Aperol, habzóbor, narancs, szóda
Aperol, sparkling wine, orange, soda water

Hugo

Habzóbor, bodzaszörp, szóda, menta
Sparkling wine, elderflower syrup, soda water, mint

Gin & Tonic

Levendulás / Málnás-bazsalikomos / Uborkás
Lavender / Raspberry-basil / Cucumber

Negroni

Lavender Gin, Campari, Vermouth rosso

Mimosa

Pezsgó, narancslé
Champagne, orange juice

Passion Mojito /

Lavender Mojito

Fehér rum, menta, lime, nádcukor, szóda
White rum, mint, lime, canesugar, soda water

Cuba libre

Fehér rum, Coca-Cola, lime
White rum, Coca-Cola, lime

Espresso Martini

Vodka, Baileys, Espresso
Vodka, Baileys, Espresso

Passion Margarita

Tequila, Passion fruit, Citrus

Alkoholmentes Koktélok - Non-Alcoholic Long Drinks

Alkoholmentes „Gin & Tonic” Siegfried Wonderleaf

Levendulás / Bazsalikomos-málnás / Uborkás
Alcohol free „Gin & Tonic” - lavender / basil raspberry / cucumber

Virgin Mojito

Menta, lime, nádcukor, szóda
Mint, lime, canesugar, soda water

Lavender Tihany GIN | Kézműves magyar gin, mely egyedi receptúra alapján valósult meg. Tihanyi és Balaton-felvidéki fűszerek teszik igazán különlegessé. Minden termékünkél fontos szempont, hogy környékbeli termelőkkel dolgozzunk együtt, így alapanyagainkat is igyekszünk Tihany vonzáskörzetéből beszerezni. A GIN esetében sincs ez másképp: levendula Tihanyból, muskotály szőlő Badacsonyból, bodza Balatonszőlősről, birs Siófokról.



LAVENDER
TIHANY

— GIN —
TIHANY CRAFT DRY GIN

THE ORIGINAL TASTE OF LAVENDER



Röviditalok - Spirits

**András király
keserűlikőr 0,04l**
King Andras bitter liqueur

**Anasztázia királyné
levendulalikőr 0,04l**
Queen Anasztazia's lavender liqueur

Unicum/Unicum Barista 0,04l

Jägermeister 0,04l

Bailey's 0,04l

**Jack Daniel's
Single Barrel 0,04l**

Monkey Shoulder 0,04l

Martel VSOP 0,04l

Hennessy XO 0,04l

Grey Goose 0,04l

Bacardi 0,04l

**Diplomatico Reserva
Exclusiva Rum 0,04l**

Zacapa 23 0,04l

Olmecca Tequila 0,04l

Lavender Tihany Gin 0,04l

Balaton Gin 0,04l

Tanqueray Gin No. 10 0,04l

Pálinkák - Schnapps

Levendulinka 0,04l
Lavender

Cigánymeggy 0,04l
Sour cherry

Bibor Kajszibarack 0,04l
Apricot

Irsai Szőlő 0,04l
Grapes

Birsalma 0,04l
Quince



Story:

Anno 1973. | Gera bácsi már reggel ötkor meghozta az egy méter hosszú jégrudakat a motelből. Ő csak leborította az udvarra, onnan hordták be a lányok nyitás előtt. Darabokra törték a jeget, hogy beleférjen a nagy vasládába, amelyekben az üveges üditőket (kóla, citrom, málna) hűtötték. Minden egyes üveg kivételekor a pultos lányok kezén végigfolyt a jeges víz, majd továbbcsorgott a trepnire. A cipőjük fél óra alatt átázott. Ezért amikor sokan voltak, (és mindig nagyon sokan voltak), a lányok a pultban meztláb dolgoztak. Aki a Regében tanult dolgozni, az bárhol megállta a helyét a szakmában.

Tihanyi Levendula Kollekcio

Tihanyi Levendula Kézkrém
50 ml

Tihanyi Levendula Kézkrém
250 ml

Tihanyi Lila Levendula Szappan
50 g

Tihanyi Levendulavirágos szappan
100 g

Tihanyi Levendula Örvény Szappan
100 g

Tihanyi Levendula Folyékony szappan
300 ml

Tihanyi Levendula Kézfertőtlenítő
50 ml

Tihanyi Levendula Testápoló
50 ml

Tihanyi Levendula Testápoló
250 ml

Tihanyi Levendula Arckrém
60 ml

Tihanyi Levendula Tusfürdő
50 ml

Tihanyi Levendula Tusfürdő
250 ml

Tihanyi Levendula Masszázsolaj
50 ml

Tihanyi Levendula Masszázsolaj
250 ml

Tihanyi Levendula Virágvíz
100 ml

Tihanyi Levendula Ajakápoló
15 ml

Tihanyi Levendula Sheavaj
30 ml

Tihanyi Levendula Fürdőszó
50 g

Tihanyi Levendula Fürdőszó
300 g

Tihanyi Levendula Illóolaj
10 ml

Tihanyi Levendula Illóolaj Parfüm
10 ml

Tihanyi Gentleman Szakállolaj
30 ml

Tihanyi Levendulás Szobaillatosító
100 ml

Tihanyi Levendulás Diffúzor
100 ml

Autóillatosító
7 ml

Anti-aging

Levendula Arckrém
Hialuronsavval és Kollagénnel 50 ml

Levendula Arclemosó
Hialuronsavval és Kollagénnel 50 ml

Levendula Arcszérum Esszencia
Bakuchiollal 15 ml

Baby&Kids

Tihanyi Levendula Popsikrém
50 ml

Tihanyi Levendula Babaolaj
100 ml

Tihanyi Levendula Hab&Tusfürdő
250 ml

Tihanyi Citromliget Kollekcio

Tihanyi Citromliget Arckrém
citrom illóajjal
60 ml

Tihanyi Citromliget Kézkrém
narancs illóajjal
50 ml

Eper Kollekcio

Hyaluron Eperkrém Testápoló
200 ml

Eper Kiss Ajakbalzsam
5 ml

Lavender Tihany Collagen Beauty
Sleep Shake
300 g

Lavender Tihany Rosé
0,75 l

Lavender Gin / Balaton Gin
0,7 l

Lavender Tihany Gin
0,05l

Lavender Tonic
0,2 l

Levendulás Pálinka
0,5 l

Levendulás Pálinka
0,05 l

Levendula - Bodza Mézbor
0,5 l

Levendula - Bodza Mézbor
0,1 l

Lavender Tihany - Levendulás sör
0,33 l

Levendulás kávé
100 g (szemes/őrölt)

Levendulás kávékapszula
10db

Természetes Levendula Tea
20 g

Levendulás gyümölcs / Levendulás zöld /
Levendulás fekete

Levendulás Manduladrazsé
140 g

Házi Levendula szörp
0,5 l

Hímzett levendulazsák

Levendulás nyuszi / bárány



Vigye haza a Rege élményt otthonába!

Helló Tihany ajándékutalvány

Felhasználható: Apátsági Rege Cukrászda, Echo Étterem, Lavender Tihany, Villa Pisky

EcH₂O egyedi vizes palack - 0,35l / 0,7l

EcH₂O unique water bottle

Rege mogorókrém - 200 g

Rege pisztáciakrém - 200 g

Rege sárgabarack lekvár - 310 g

Lavender Gin zselé - 200 g

Lilahagymalekvár - 200 g

Házi BBQ szósz - 200 g

Vörösboros só - 130 g

Rege cukormentes granola - 100 g

Gyümölcs kavalkád teakeverék - 50 g

Rege Levendulás-csokis Zabkeksz - 95 g

Gellért atya gyógyteája - 50 g

Apátsági kávé (szemes/őrölt) - 250 g

Apátsági kávé - 1 kg (szemes)

Kávészásze szett - Espresso / Cappuccino

Rege esernyő

Rege bornyitó

Rege farmer kötény

Rege kötény

Rege gyertyatartó

Rege borospohár

Rege limonádés bögre

Tihanyi Apátság - Levendulás Búzasör - 0,33 l

András király keserű likőr / Anasztázia levendulalikőr - 0,5 l

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 (i.e. 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 them.*

4: Hal és a belőle készült termékek.

4: *Fish and products made from them.*

5: Földimogyoró és a belőle készült termékek.

5: *Peanuts and products made from them.*

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 (almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan, Brazil nuts, pistachio, macadamia) and products made from them.*

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: Szezám és a belőle készült termékek.

11: *Sesame and products made from it.*

12: Kén-dioxid és az SO₂-ben kifejezett szulfitok 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter összkoncentrációt 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.*



Ételeink az összetevőként jelzett allergének mellett nyomokban tartalmazhatnak további allergéneket. A teljes allergén összetevő mentességet és a keresztzennyeződés kizárását nem tudjuk garantálni, nem vállalunk felelősséget.

További kérdés esetén bátran forduljon kollégáinkhoz.

In addition to the allergens indicated as ingredients, our foods may contain traces of additional allergens. We cannot guarantee complete allergen component exemption and the exclusion of cross-contamination, we do not take responsibility.

If you have any further questions, please ask our colleagues.

Utószó-visszavárunk

PAX!

Kedves Barátunk!

Mi a tihanyi bencés szerzetesek és az Apátsági Rege Cukrászda üzemeltetői és munkatársai szeretettel köszöntjük a Balaton fölé magasodó, a Balatont megkoronázó közel ezer esztendős apátság udvarában! Köszöntésünk a PAX szóval kezdődik, amely békességet jelent. Ez a megszentelt hely a 20. század közepéig valóban a teljes csend és a béke szigete volt, amely a negyedik magyar király - I. András (+1060) - nyugvóhelyét őrizte. 1961. június 16-án nyitotta meg kapuit a híres - és ma is jól működő - tihanyi viszhang történetéről, a "tihanyi regéről" elnevezett cukrászda - azóta kis tűlzással élve - az egész világ megfordult a Regében: Kanadától Új-Zélandig. „A Rege a modern kifinomultság és a középkori vendégszeretet elragadó elegye.” Kívánjuk, hogy Tihany félszigetének ősi békéjét, a jó ételek, italok fogyasztásának örömét és a bencés vendégszeretet valóóságát tapasztalja meg kedves vendégünk Magyarország király páholyában: az Apátsági Rege Cukrászdában!

Köszönjük a megtisztelő bizalmat! Szeretettel várjuk vissza!



Barkó Ágoston OSB