
MICHELIN
2024
MICHELIN
2025
2026
Gault&Millau
INTERNATIONAL GUIDE
SK STREET KITCHEN
GUIDE
2025
Vendéglátók és
éttermek II. helyezett

Szia!
Mi vagyunk a Teyföl.

Kulináris Kultúrsokk Kollektíva és Konyha, avagy egy vibráló gasztro doboz Szentendrén, ami másfél évvel a nyitás után Michelin ajánlást szerzett. Nálunk mindig jó a hangulat, finomak az ételek és tényleg szívügyünk a vendéglátás!



Hol vagyunk?

Szentendrén, a Városház tér 2. szám alatt.

A turistáktól eldugott helyen, de mégis a központban egy gyönyörű és hangulatos műemlék épületben.

A modern és klasszikus nálunk úgy keveredik a falakon, mint az ételekben.

Hangulatos világítás, laza, de igényes környezet, ahol a cserépkályha és a beton textúra találkozik. A falakat örökbefogadható kutyák reneszánsz portréi díszítik.

Befogadóképességünk **ültetett szervizre 45 fő, állófogadásra 65 fő.**




RAKSZI TURÓS
NITRO STOUT
NAYER

Kínálat- Étel

A Teyföl azzal a céllal jött létre, hogy összegyűjtse Magyarország kulináris gyöngyszemeit.

Magyar ételek, amiket a menzáról, a retro büfékből vagy nagymamánk konyhájából ismerünk, egy kis csavarral. Na jó, néhol nem is annyira kis csavarral. Ételeink magyar hozzávalókból, kis- és őstermelőkkel való együttműködésben készülnek.

Aktuális étlapunk.















Kínálat -Ital

Ital lapunkon is minden magyar kistermelőktől származik. Nem csak biodinamikus boraink jönnek kis családi borászatoktól vagy a sörök a legjobb magyar kraft sörfőzdéktől, de magyar kistermelőktől vesszük a gint, whiskyt, a bioszörpöket, kávét, teát. Nálunk még a kóla is magyar.

Itallapunk.

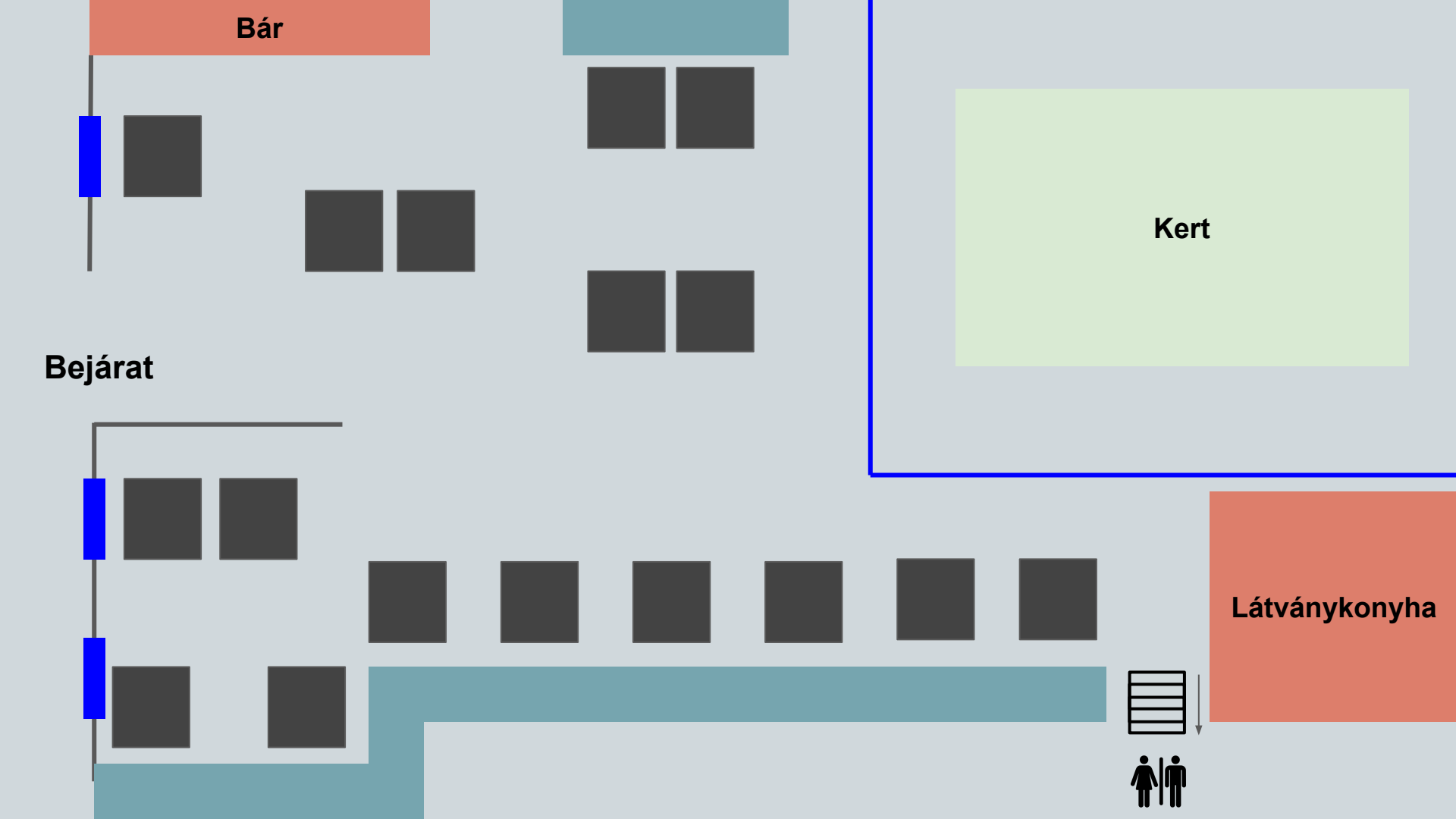

MAYER
MAYER
MAYER










Bár
Kert
Bejárat
Látványkonyha



Ők már voltak nálunk csapatot építeni

“Nagyon jól éreztük magunkat. Kifejezetten jó volt a visszajelzés a kollégáktól is. Úgyhogy nagyon köszönök mindent. Többeknek ajánlottalak is titeket. A Briginek és a csapatnak is külön köszönjük a szervezést. “

"Egy teyfölös ebéddel kezdtük a csapatépítő programját, és ez megadta az egész délután alaphangulatát. Az étterem lokációja és hangulata is elvarázsolta a kollégákat, és olyan gasztroélményt kaptunk, amivel Szentendrén még nem találkoztunk, pedig a legtöbb étteremben már jártunk. Üde színfolt a város életében, köszi, hogy vagytok :)”

wise

FOOD REVOLUTION

Mit írnak rólunk...

Owners Brigi and Bence have created what they feel is their perfect restaurant in Teyföl, whose name translates as ‘sour cream’ – an ingredient used frequently in Hungarian cuisine. The restaurant sits within a characterful period building on a narrow cobbled street in the Old Town, and its bright, modern bistro-style interior provides a complete contrast. Multiple flavours, textures and colours come together in classically based dishes with a well-restrained level of creativity, such as confit chicken pancakes or a gypsy-style roast.

MICHELIN GUIDE

DINING GUIDE

A tejföl és a baráti társaság élteti a szentendrei éttermet, amely sosem lesz turistacsapda

SZERZŐ: **SZÁSZ ESZTER**
2023. SZEPTEMBER 8.



VISFALUDY PROGRAM – TÁMOGATÁS

WE ♥ BUDAPEST



GASZTRÓ

Magyar konyha egy csipetnyi trükkel és kreatív csavarokkal – Ilyen a Teyföl Szentendrén

WÁGNER GÁBOR

2023.07.28. 17:03

“A Teyföl azzal a fiatalos erővel és lendülettel robbant be a köztudatba, amilyen fiatal maga az étterem csapata is. Mernek játékosak, sőt viccesek lenni, de ismerik a régi színpadi szabályt: minden jó vicc csak akkor működik, ha precízen van kidolgozva.”

2026 Gault&Millau INTERNATIONAL GUIDE



Keressetek bátran!

Céges ebéddel, vacsorával vagy csapatépítővel keress bátran minket!

Hefkó Kristóf
Manager
kristof@teyfol.hu
+36 70 311 03 30

Póti Bence
Tulajdonos
bence@teyfol.hu
+36 70 368 11 13




TeyföL