



Éttermünkben a bisztrókonyha könnyedsége párosul az otthonos, házas ízekkel. Minden tányér mögött gondos előkészítés, friss alapanyagok és a főzés iránt érzett szenvedély áll. Hisszük, hogy az emlékeket ízekben is meg lehet őrizni – és néha újra lehet őket álmodni.

In our restaurant, the lightness of the bistro kitchen is combined with homely, home-made flavors. Behind each plate is careful preparation, fresh ingredients and a passion for cooking. We believe that memories can be preserved in flavors – and sometimes they can be re-envisioned.

Chef

Marczinek Norbert

Hilaris Hotels Executive Chef

Krausz Gábor

Hotel Manager

Geiger Violetta

ÉTLAP

MENU CARD



REED
Garden
Bistro
by Balaton

3 FOGÁSOS FÉLPANZIÓS VACSORA SZÁLLODAI VENDÉGEINK SZÁMÁRA

Előétel / Leves: kérjük válasszon a la carte kínálatunkból, lapozzon

Főétel: kérjük válasszon a la carte kínálatunkból, lapozzon

Desszert: kérjük válasszon a la carte kínálatunkból, lapozzon

Az a la carte ételek árát a félpánziós vacsora tartalmazza, kivétel ez alól:
Rosé kacsamell, melynek felára: 3.000 Ft / fő / alk.
Argentin Ribeye steak, melynek felára: 8.000 Ft / fő / alk.

3-COURSE HALF-BOARD DINNER FOR OUR HOTEL GUESTS

Appetizer / Soup: please choose from our a la carte menu, turn the page

Main course: please choose from our a la carte menu, turn the page

Dessert: please choose from our a la carte menu, turn the page

The price of a la carte dishes is included in the half-board dinner,
with the exception of:
Rosé duck breast, surcharge: 3.000 HUF / person / occ.
Argentine Ribeye steak, surcharge: 8.000 HUF / person / occ.

ELŐÉTELEK STARTERS

Kacsamáj Brulee

portói boros lilahagyma lekvár, savanyúság, kalács ① ③ ⑦ 3 790 HUF

Duck liver Brulee – red onion chutney with port, pickled vegetable, brioche

Tapenade

hummusz, guacamole, zöldségek, pita ① ⑨ 3 890 HUF

Tapenade – hummus, guacamole, vegetables, pita

Sült Camembert

balzsamos szőlő, méz, kovászos kenyér ① ⑦ ⑧ 3 390 HUF

Baked Camembert – balsamic grapes, honey, sour dough bread

Lazac Gravlax

kapor, vérnarancs, cékla, zöldborsó ④ 3 190 HUF

Salmon Gravlax – dill, blood orange, beetroot, peas

Bon Appétit!

LEVESEK

SOUPS

Spenótos burgonya krémleves



pisztácia gremolata, gouda sajtos rúd ① ⑦ ⑧ 2 290 HUF

Potato and spinach cream soup – pistacho gremolata, gouda cheese roll

Gulyásleves



csipetke, kovászos kenyér ① ⑨ 2 890 HUF

Goulash soup – pinched egg noodles, sour dough bread

SALÁTÁK

SALADS

Cézár saláta tojással



baby római, parmezános kenyér chips ① ③ ⑦ ⑩ 3 590 HUF

Ceasar salad with soft boiled egg – baby gem lettuce, crispy bread, parmesan

Cézár saláta csirkével



baby római, parmezános kenyér chips ① ③ ⑦ ⑩ 3 990 HUF

Ceasar salad with chicken – baby gem lettuce, crispy bread, parmesan

Rukkolás narancssaláta



édesskömény, parmezán, citrus vinaigrette ⑦ 2 890 HUF

Rocket and orange salad – fennel, parmesan, citrus vinaigrette

FŐÉTELEK
MAIN COURSES

- Lecsós Rizottó 

savanyított paradicsom, kolbászmorzsa, lágytojás ③ ⑦2 890 HUF
Risotto „lecsó” style – pickled tomatoes, sausage crumb, soft boiled egg
- Házi Gnocchi 

romanesco szósz, bazsalikom, ricotta, sült saláta ① ③ ⑦2 690 HUF
Home made Gnocchi – sauce romanesco, basil, ricotta, baked lettuce
- Tanyasi csirkemell 

brokkoli veloute, fondant burgonya, chimichurri ⑦ ⑩4 890 HUF
Free-range chicken breast – broccoli veloute, potato fondant, chimichurri
- Rántott sertésszűz

vajas burgonyapüré, savanyított lilahagyma, jus ① ③ ⑦3 890 HUF
Breaded pork loin – creamy potato puree, pickled red onion, jus
- Rozé Kacsamell 

polenta, narancsos sült endívia, jus.....6 890 HUF
Rose Duck breast – polenta, fried endive with orange, jus
- Házi sültkolbász  

mustár, savanyúság, kovászos kenyér4 990 HUF
Home made baked sausage – mustard, pickles, sour dough bread
- Argentín Ribeye steak  

háromszor sült burgonya, parmezános rukkola saláta, gomba jus.....12 900 HUF
Argentine Ribeye steak – triple cooked chips, rocket and parmesan salad, mushroom jus

DESSZERTEK

DESSERTS

Túrógombóc



tejfölhab, gyümölcsragu ① ③ ⑦..... 2 390 HUF

Cottage cheese balls – sour cream with cinnamon, fruit jam

Csokoládétorta



eper, tonkabab ③ ⑦..... 1 890 HUF

Chocolate cake – strawberry, tonka bean

*Dessert is
always a good idea.*

REGGELI BREAKFAST

Vegán szendvics



pirított gomba, avokádó, sült paradicsom ①

Vegan Sandwich – fried mushroom, avocado, baked tomato

Humusz



zöldségek, pita ① ⑦

Hummus – vegetables, pita bread

TOJÁSÉTEL AZ ÖN KÍVÁNSÁGA SZERINT EGGS ANY STYLE

Omlett, rántotta, tükörtojás, buggyantott tojás



feltétek (maximum 3 választható):

sonka, bacon, lazac, paraj, gomba, sajt, paradicsom, kolbász ① ③ ⑦

Omelette, scrambled eggs, fried eggs, poached eggs

sides (please choose maximum 3):

ham, bacon, salmon, spinach, mushroom, cheese, tomato, sausage

Ajánlatunk nem szállóvendégek számára

Svédasztalos reggeli, 1 választható a la carte meleg étellel,
1 kávéval: 6.490 Ft / fő / alk.

For non-hotel guests

Buffet breakfast, 1 optional a la carte hot meal
with 1 coffee: 6.490 HUF / person / occ.

Croissant szendvics

krémsajt, feltétek (1 választható): sonka, bacon, lazac, avokádó ① ⑦

Croissant sandwich – cream cheese, sides (please choose 1): ham, bacon, salmon, avocado

Roppanós bécsi virsli



mustár, savanyúság, pékáru ① ⑩

Vienna style sausage – mustard, pickles, bread

Croque madame szendvics



besamel, sonka, sajt, tükörtojás ① ③ ⑦

Croque madame sandwich – beschamel, ham, cheese, fried egg

Eggs Benedict



sonka, bacon, lazac, paraj, gomba, sajt, paradicsom, kolbász ① ③ ⑦

Eggs Benedict - 2 eggs, english muffin, ham, hollandaise sauce

Eggs Royale



2 tojás, angol muffin, lazac, hollandi mártás ① ③ ④ ⑦

Eggs Royale - 2 eggs, english muffin, salmon, hollandaise sauce

Eggs Florentine



2 tojás, angol muffin, paraj, hollandi mártás ① ③ ⑦

Eggs Florentine - 2 eggs, english muffin, spinach, hollandaise sauce

Angol reggeli



2 tükörtojás, házi kolbász, bacon, paradicsom, bab, gomba, rösztli burgonya

Full english breakfast - 2 fried eggs, home made sausage, bacon, tomato, beans, mushroom, hash brown

French toast



fahéj hab, szezonális gyümölcs

French toast – cinnamon cream, fruit of the season

Bircher müzli



házi granola, görög joghurt, friss gyümölcs

bircher musli – home made granola, greek yoghurt, fresh fruit

ALLERGÉNEK ALLERGENES

- ①glutén / gluten
- ②rák / crustaceans
- ③tojás / eggs
- ④hal / fish
- ⑤mogyoró / peanut
- ⑥szója / soy
- ⑦tej / milk
- ⑧diófélék / nut
- ⑨zeller / celery
- ⑩mustár / mustard
- ⑪szezámmag / sesame seeds
- ⑫kéndioxid, szulfít / sulfur dioxide, sulfite
- ⑬lupin / csillagfürt
- ⑭puhatestűek, kagyló / molluscs, shellfish



Vegetáriánus | vegetarian



kérhető gluténmentesen | optional gluten free



gluténmentes | gluten free



kérhető tej/laktózmentesen | optional milk/lactose free



tej/laktózmentes | milk/lactose free



Az árak magyar forintban értendők és tartalmazzák az ÁFÁ-t.
Felszolgált ételinkre 10%-os szervizdíjat számítunk fel.
The prices are in Hungarian Forint, including VAT.
10% service fee will be calculated to our dishes.

Étteremvezető / restaurant manager: Geiger Violetta
Üzemeltető / operator: Reed Hotelservice Kft.,
1031-Budapest, Péter u. 4.

REED
Garden
Bistro
by Balaton