



Éttermünkben a bisztrókonyha könnyedsége párosul az otthonos, házias 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 cozy, home-made flavors. Behind each plate there is a careful preparation, fresh ingredients and a passion for cooking. We believe that memories can be preserved in flavors – and sometimes they can be reinvented.

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 á la carte kínálatunkból, lapozzon

Főétel: kérjük válasszon á la carte kínálatunkból, lapozzon

Desszert: kérjük válasszon á la carte kínálatunkból, lapozzon

Az á la carte ételek árát a félpanziós vacsora tartalmazza, kivétel ez alól:

Szürkemarha tatár, melynek felára: 1.490 Ft / fő / alkalom

Marha oldalas, melynek felára: 1.490 Ft / fő / alkalom

Tigrisrák, melynek felára: 2.790 Ft / fő / alkalom

3-COURSE HALF-BOARD DINNER FOR OUR HOTEL GUESTS

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

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

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

The price of á la carte dishes is included in the half-board dinner,
with the exception of:

Hungarian Grey cattle tartare: 1.490 HUF / person / occasion

Beef short ribs: 1.490 HUF / person / occasion

Tiger prawns: 2.790 HUF / person / occasion

ELŐÉTELEK

STARTERS

Kacsamáj brulée



portói boros lilahagymalekvár, savanyúság, kalács ① ③ ⑦ 3 990 HUF

Duck liver Brulée – red onion chutney with port, pickled vegetables, brioche

Sült Padlizsán

füstölt padlizsánkrém, szárított paradicsom, chimichurri ⑥ ⑩ ⑪ 3 690 HUF

Roasted eggplant – smoked eggplant cream, sun-dried tomatoes, chimichurri

Pácolt pisztráng



wasabi majonéz, angolzeller, beluga lencse, pomelo ③ ④ ⑨ ⑩ 4 490 HUF

Marinated Trout – wasabi mayonnaise, celeriac, beluga lentils, pomelo

Szürkemarha tatár



salotta hagyma, kápia paprika saláta, kovászos pirítós ① ⑩ 5 690 HUF

Hungarian grey cattle tartare – shallot, red pepper salad, sourdough toast

*A symphony
of flavors.*

LEVESEK

SOUPS

Sült karalábé velouté



fekete fokhagyma, póré, fekete szezám ⑦ ⑩ 3 290 HUF

Ovenbaked kohlrabi velouté – black garlic, leek, black sesam seeds

Gulyásleves



csipetke, kovászos kenyér ① ③ ⑨ 3 690 HUF

Goulash soup – pinched egg noodles, sourdough bread

SALÁTÁK

SALADS

Cézár saláta tojással

baby római, parmezános kenyérchips ① ③ ④ ⑦ ⑩ 4 290 HUF

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

Cézár saláta csirkével

baby római, parmezános kenyérchips ① ③ ④ ⑦ ⑩ 5 590 HUF

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

Cézár saláta tigrisrákkal

baby római, parmezános kenyérchips ① ② ③ ④ ⑦ ⑩ 7 990 HUF

Ceasar salad with tiger prawns – baby gem lettuce, crispy bread, parmesan

FŐÉTELEK MAIN COURSES

- Töltött sütőtök**  
 orzo, tahini, chili ① ⑤ ⑦ ⑨ 5 490 HUF
Stuffed pumpkin – orzo, tahini, chili
- Tanyasi csirkemellfilé** 
 brokkoli, gyömbér, tárkonyos vajmártás ⑦ ⑪ 6 490 HUF
Free ranged chicken breast fillet – broccoli, ginger, tarragon beurre blanc
- Rosé kacsamell** 
 balzsamos salotta, feketegyökér, cékla jus, vargánya por ③ ⑦ ⑨ 7 990 HUF
Rose duck breast fillet – balsamic shallot, black salsify, beetroot jus, porcini powder
- Ropogós malac hasaalja** 
 babragu, fodros kel, N'duja, zeller, miso ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ 6 490 HUF
Crispy Pork belly – bean ragout, curly kale, N'duja, celery, miso
- Marha oldalas** 
 szarvasgombás jus, füstölt velő, parmezános polenta krém,
 marokkói citromos gremolata ① ⑦ ⑨ 7 990 HUF
Beef short ribs – truffle jus, creamy parmesan polenta, Moroccan lemon gremolata, smoked bone marrow
- Csirkecomb Tonkatsu** 
 burgonyahab, jus, kimchi ① ② ③ ④ ⑦ ⑪ 6 490 HUF
Chicken leg tonkatsu – creamy mash potato, jus, kimchi
- Tigrisrák**
 házi papardelle, homár bisque, égetett újhagyma,
 paradicsom concasse ① ② ③ ⑦ ⑨ 9 350 HUF
Tiger prawns – home made papardelle, lobster bisque, burnt spring onion, tomato concasse

DESSZERTEK

DESSERTS

Túrógombóc

fahéjas tejfölhab, szezonális gyümölcsragu ① ③ ⑦ 3 990 HUF
Cottage cheese balls – sourcream foam with cinnamon, seasonal fruit jam

Pálinkás szilva tortácska

③ ⑧ ⑫ 3 190 HUF
Hungarian pálinka plum cake

Mandarin piskóta

crème fraîche, mandula, grand marnier ③ ⑦ 4 390 HUF
Mandarin sponge cake – crème fraîche, almond, grand marnier

The perfect ending.

REGGELI AJÁNLATUNK SZÁLLODAI VENDÉGEINK SZÁMÁRA BREAKFAST OFFER FOR OUR HOTEL GUESTS

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

Angol reggeli ① ③ ⑦

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

*A refined start
to your day.*

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

2 tojás, angol muffin, sonka, hollandi mártás 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

French toast

fahéj hab, szezonális gyümölcs ① ③ ⑦

French toast – cinnamon cream, fruit of the season

Bircher müzli

házi granola, görög joghurt, friss gyümölcs ⑦ ⑧

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

Extra feltétek / Extra toppings

Bacon - *bacon* 450 HUF

Avokádó - *avocado* 890 HUF

Lazac gravlax - *salmon gravlax*.....790 HUF

Paradicsomos bab - *beans*..... 490 HUF

Paraj - *spinach*.....990 HUF

Serrano sonka - *Serrano ham*.....1 390 HUF

Sült gomba - *baked mushroom*.....490 HUF

Sajt - *cheese* 390 HUF

Sült paradicsom - *baked tomato*...450 HUF

Sült kolbász - *sausage*.....990 HUF







Röszti - *Hash brown*.....690 HUF

ALLERGÉNEK ALLERGENES

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

FONTOS! Teljes allergénmentességet nem tudunk biztosítani, mivel az allergének megtalálhatók konyhánkon, ezért keresztaszennyezés előfordulhat.

IMPORTANT! We cannot provide complete allergen-freeness, as allergens can be found in our kitchen, so cross-contamination can occur.

-  Vegetáriánus | vegetarian
-  Vegán | vegan
-  kérhető gluténmentesen | optional gluten free
-  gluténmentes | gluten free
-  kérhető tej/laktózmentesen | optional milk/lactose free
-  tej/laktózmentes | milk/lactose free

Az árak forintban (HUF) értendők, és tartalmazzák az ÁFÁ-t.
All prices are in HUF and include VAT.

Szállodavezető / Hotel Manager: Geiger Violetta
Üzemeltető / Operator: Reed Hotelservice Kft.,
1031-Budapest, Péter u. 4.

