



*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:  
Ribeye steak, melynek felára: 12.490 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:  
Ribeye steak: 12.490 HUF / person / occasion

## ELŐÉTELEK

### STARTERS

#### Kacsamáj brulée



portói boros lilahagymalekvár, savanyúság, kalács ① ③ ⑦ .....4 190 HUF

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

#### Sült Padlizsán



füstölt gomolya, miso-s padlizsán krém,  
jégcsapretek, savanyított újhagyma ⑥ ⑦ ⑧ .....3 490 HUF

*Roasted eggplant* – smoked gomolya cheese, miso eggplant cream,  
icicle raddish, pickled spring onion

#### Pisztráng ceviche



wasabis zöldborsó krém, cukorborsó,  
csepegtetett paradicsom, kapor ④ .....4 790 HUF

*Trout ceviche* – wasabi greenpeas puree, snow peas, strained tomatoes, dill

*A symphony  
of flavors.*

## LEVESEK

### SOUPS

#### Görögdinnye leves



töppesztett paradicsom, fekete olíva, citrusos édeskömény, thai zöld curry .....3 990 HUF

*Watermelon soup* – sundried tomatoes, black olives, citrus marinated fennel, thai green curry

#### Gulyásleves



csipetke, kovászos kenyér ① ③ ⑨.....4 690 HUF

*Goulash soup* – pinched egg noodles, sourdough bread

## SALÁTÁK

### SALADS

#### Cézár saláta tojással



baby római, parmezános kenyérchips ① ③ ④ ⑦ ⑩.....3 790 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.....5 090 HUF

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

#### Cézár saláta tigrisrákkal

baby római, parmezános kenyérchips ① ② ③ ④ ⑦ ⑩.....5 690 HUF

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

#### Cukkini saláta



feta sajt, fenyőmag, citrusos vinaigrette,

ruccola, bazsalikom, kígyóuborka ⑦ ⑧ ⑩.....2 790 HUF

*Zucchini salad* – feta cheese, pine nuts, citrus vinaigrette, ruccola, basil, cucumber

## FŐÉTELEK MAIN COURSES

### Ponzus sült káposzta steak



cseresznye chutney, karalábé krém,  
szezámagos rizs chips, körte ① ⑥ ⑪ .....4 990 HUF

*Ponzu marinated roasted cabbage* – cherry chutney, kohlrabi puree,  
sesame seeds rice chips, pear

### Tanyasi csirkemellfilé



polenta krém, barnavajas kukorica, citrusos vajhab,  
pak choy, mangó, chilli majonéz ③ ⑦ ⑧ ⑩ .....5 990 HUF

*Free ranged chicken breast fillet* – broccoli, ginger, tarragon beurre blanc

### Rántott sertésszűz



sültburgonya püré, jus, kovászos uborka ① ③ ⑦ ⑨ .....3 950 HUF

*Crumbed pork tenderloin* – baked potato puree, jus, pickled,  
Hungarian fermented cucumber

### Fogas Kárpáti

parajos tigrisrák ravioli, kapros rákmártás, vajtök, snidling ① ② ③ ④ ⑦ ⑨ .....7 590 HUF

*Pike-perch à la Carpathia* – spinach tiger prawn ravioli,  
dill shrimp sauce, butternut squash, chives

### Ribeye steak



3 fázisos sült burgonya, cukkini saláta, miso-s fűszervaj, jus ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ .....19 490 HUF

*Ribeye steak* – 3 stage-roasted potatoes, zucchini salad, miso butter, jus

## DESSZERTEK

### DESSERTS

#### Túrógombóc

fahéjas tejfölhab, szezonális gyümölcsragu ① ③ ⑦ ..... **3 590 HUF**  
*Cottage cheese balls* – sourcream foam with cinnamon, seasonal fruit jam

#### Klasszikus madártej

kesudió, melasz, sárgabarack, szamorodni ③ ⑦ ⑧ ..... **4 390 HUF**  
*Classis floating island* – cashew nuts, molasses, apricote, szamorodni wine

*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 / csillagfürt
- ⑭ ..... puhatestűek, kagyló / molluscs, shellfish

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

