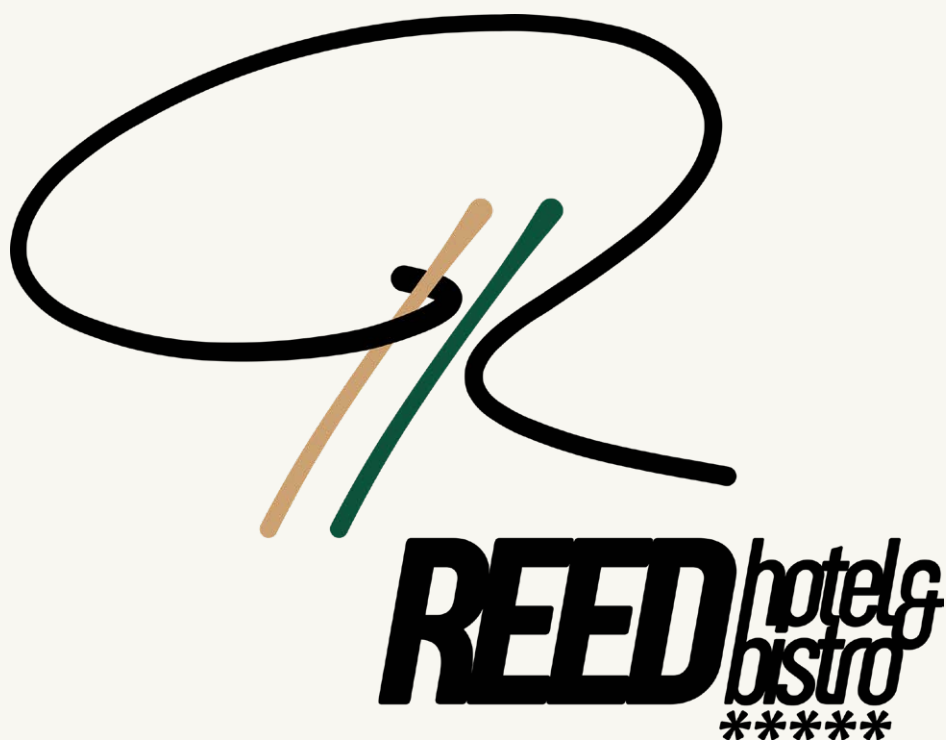


SIÓFOK · BALATON



MENU

MADE FOR THE MIDDLE
TASTE - SHARE - DISCOVER



Krausz Gábor Hilaris Hotels Executive Chef &
Marczinek Norbert Chef

Marczinek Norbert ázsiai lendülete és Krausz Gábor közel-keleti szenvedélye találkozik a REED konyháján. Konceptciónk lelke a parázs, a füst és a vibráló ízek.

Ételeinket modern, sharing stílusban, kisebb tányérokra komponáltuk, mert hiszünk abban, hogy az élmények egymással megosztva válnak értékessé. Engedd el a szabályokat: rendelj bátran több fogást az asztal közepére, kóstolj, fedezz fel új ízeket, és élvezd a közös pillanatot!

Norbert Marczinek's Asian flair and Gábor Krausz's passion for the Middle East come together in the kitchen of REED. At the heart of our concept lie glowing embers, smoke, and vibrant flavors.

Crafted as modern small plates, our menu celebrates a simple truth: the best experiences are the ones we share. Leave the rules behind, fill the center of the table, taste, explore bold new flavors, and savor the moment together!

FÉLPANZIÓS VACSORA SZÁLLODAI VENDÉGEINK SZÁMÁRA

Félpánziós vacsorája során á la carte kínálatunkból szabadon összeállíthatja menüjét az alábbiak szerint:

2 előétel · 2 főétel · 1 zöldség vagy köret ·
1 desszert

A választott fogások árát a félpánziós ellátás tartalmazza.

HALF-BOARD DINNER FOR OUR HOTEL GUESTS

As part of your half-board dinner, you may freely compose your menu from our à la carte selection as follows:

2 starters · 2 main courses · 1 vegetable or side dish · 1 dessert

The selected dishes are included in your half-board package.

ELŐÉTELEK STARTERS

Sült padlizsán • Roasted aubergine

1 790 Ft

miso padlizsánkrém • szárított paradicsom • daikon •
savanyított újhagyma

*miso aubergine cream • sundried tomato • daikon •
pickled spring onion*

VG, GF, LF, 6, 11

Kacsamáj parfait • Duck liver parfait

3 390 Ft

füstölt tea • sherrys hagymakrém • kombu • szőlő • briós
*smoked tea • sherry onion cream • kombu grape •
brioche*

1, 3, 5, 7, 12

Lazac gravlax • Salmon gravlax

3 390 Ft

cékla • kapor • édeskömény • crème frachie • citrusok
beetroot • dill • fennel • crème fraiche • citrus

GF*, LF*, 1, 4, 7

Vitello Balatonnato

3 590 Ft

borjú • tonhalkrém • marokkói citrom • kapribogyó • chilli
veal • tuna cream • preserved lemon • capers • chilli

GF, 3, 4, 7, 10

Sült céklák • Roasted beetroots

3 390 Ft

kecskesajt • gránátalma • dukkah • méz • dió
goat cheese • pomegranate • dukkah • honey • walnut

V, GF, LF*, 5, 7, 8, 11, 12

Endívia • Endive

1 790 Ft

kék sajt • körte • zöldalma velouté • chilis pekándió
blue cheese • pear • green apple velouté • chilli pecan

V, GF, 7, 8, 10

*A thoughtful
beginning*

FŐÉTELEK

MAIN COURSES

Sertésszűz tonkatsu • 3 890 Ft

Pork tenderloin tonkatsu

szezámos pankó • káposztasaláta • ponzu

sesame panko • cabbage salad • ponzu

LF, 1, 3, 6, 11

Mediterrán csirkemell • 4 690 Ft

Mediterranean chicken breast

pecorino • rucola saláta • chorizo • fehérbab

pecorino • roccola salad • chorizo • white beans

GF, 3, 7, 12

Marhapofa • Beef cheek 4 990 Ft

maláta • csicsóka • karalábé

malt • Jerusalem artichoke • kohlrabi

GF, LF, 10, 12

Báránykofta • Lamb kofta 3 890 Ft

labneh • muhammara • pekándió • pita

labneh • muhammara • pecan • pita

1, 7, 8

Sertésoldalas • Pork belly 3 890 Ft

gochujang • zeller • daikon • rizsropogós

gochujang • celeriac • daikon • crispy rice

GF, 6, 7

Asian accents
Balaton character

ZÖLDSÉG · KÖRET VEGETABLES · SIDES

Kamadós laskagomba · Kamado oyster mushroom **2 490 Ft**

szója · feta · kovászos uborka · enoki · árpagyöngy
soy · feta · fermented cucumber · enoki · pearl barley
V, 1, 6, 7

Grillezett csúcsos káposzta · Grilled pointed cabbage **1 390 Ft**

kesudió · gyömbér · lime · savanyított lilakáposzta · szezámós chilli
cashew · ginger · lime · pickled red cabbage · sesame chilli
V, VG, GF, LF, 6, 11

Mézes & chilis sárgarépa · Honey & chili carrots **1 890 Ft**

paszternák · konfitált fokhagyma · spenót · tökmag
parsnip · confit garlic · spinach · pumpkin seeds
V, GF, 7

Roppanós burgonya · Crispy potatos **1 390 Ft**

N'duja aioli · citrom · za'atar · parmezán
N'duja aioli · lemon · za'atar · parmesan
GF, LF*, 3, 7

Égetett karfiol · Charred cauliflower **1 890 Ft**

hummusz · füstölt mandula · agrodolce · espelette paprika
hummus · smoked almond · agrodolce · espelette paprika
VG, GF, LF, 10, 11

*Made for
the middle*

DESSZERTEK DESSERTS

Csokoládé szuflé • Chocolate soufflé

2 490 Ft

miso • crème fraîche • banán • tonkabab • karamell
miso • crème fraîche • banana • tonka bean • caramel

V, 1, 3, 6, 7

Yuzu baszk sajttorta • Yuzu Basque cheesecake

2 490 Ft

yuzu • fekete szezámorzsza
yuzu • black sesame crumble

V, GF*, 1, 3, 7, 11

Piña Colada panna cotta

2 490 Ft

kókusz • citromnád • Malibu • ananász • kaffir lime
coconut • lemongrass • Malibu • pineapple • kaffir lime

V, VG, GF, LF

*The perfect
ending*

ALLERGÉNEK ALLERGENS

1. Glutén / Gluten
2. Rákfélék / Crustaceans
3. Tojás / Eggs
4. Hal / Fish
5. Földimogyoró / Peanuts
6. Szója / Soy
7. Tej / Milk
8. Diófélék / Nuts
9. Zeller / Celery
10. Mustár / Mustard
11. Szezám / Sesame seeds
12. Kén-dioxid és szulfitek / Sulphur dioxide and sulphites
13. Csillagfürt / Lupin
14. Puhatestűek / Molluscs

ÉTRENDI JELÖLÉSEK DIETARY CATEGORIES

- V Vegetáriánus / Vegetarian
- VG Vegán/ Vegan
- GF Gluténmentes / Gluten free
- GF* Kérhető gluténmentesen / optional gluten free
- LF Laktózmentes / lactose free
- LF* Kérhető laktózmentesen / Optional lactose free

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

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

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.