SIÓFOK·BALATON

REED Garden Bistro by Balaton

ÉTLAP

MENU CARD



A REED konyhája utazásokból, élményekből és karakteres ízekből született.

Marczinek Norbert séfet Ázsia vibráló világa, Krausz Gábor executive séfet pedig a mediterrán térség és a Közel-Kelet gazdag ízvilága inspirálja.

Két különböző világ, egy közös szemlélet. A parázs ereje, a merész fűszerek, a vibráló savak és a váratlan kontrasztok találkozása adja a REED összetéveszthetetlen karakterét.

Nem egyetlen konyhát képviselünk, hanem egy saját világot teremtünk, ahol minden fogásnak története, minden íznek jelentősége van.

Ez a REED. Határok nélkül.

REED's cuisine was born from travels, experiences, and bold, distinctive flavors.

Chef Norbert Marczinek draws inspiration from the vibrant world of Asia, while Executive Chef Gábor Krausz is inspired by the rich flavors of the Mediterranean and the Middle East.

Two different worlds, one shared vision. The power of live fire, daring spices, bright acidity, and unexpected contrasts come together to give REED its unmistakable character.

We don't represent a single cuisine; we create a world of our own—where every dish tells a story, and every flavor has meaning.

This is REED. Without boundaries.

ELŐÉTELEK
STARTERS

Sült padlizsán • Roasted aubergine ..... 2 390 HUF
miso-s 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 ..... 3 890 HUF
füstölt tea, sherrys hagymakrém, kombu, szőlő, mogyoró
smoked tea, sherry onion cream, kombu, grape, hazelnut
1, 3, 5, 7, 12

Bélszín tataki • Beef tataki ..... 5 650 HUF
feketefokhagyma krém, ponzu vinaigrette, savanyított meggy, szezám ropogós
black garlic puree, ponzu vinaigrette, pickled sourcherry, sesame crumble
1, 6, 7, 11

Lazac gravlax • Salmon gravlax ..... 4 290 HUF
cékla, kapor, édeskömény, créme fraiche, citrusok
beetroot, dill, fennel, créme fraiche, citrus
GF, LF*, 1, 4, 7*

Sült céklák • Roasted beetroots ..... 4 650 HUF
matcha tea, gránátalma, dukkah, méz, dió
matcha tea, pomegranate, dukkah, honey, walnut
V, GF, LF, 5, 8, 11, 12

LEVES
SOUP

Gomba tea • Mushroom tea ..... 4 390 HUF
barna csiperke, shiitake, borjúnyelv tortellini, sütőtök, zsálya
brown mushroom, shiitake, veal tongue tortellini, pumpkin, sage
GF, LF, 1, 3, 6, 9*

A thoughtful beginning

FŐÉTELEK
MAIN COURSES

Sertésszűz tonkatsu • Pork tenderloin tonkatsu ..... 4 790 HUF
szezámos pankó, vajas burgonya püré, káposzta saláta, ponzu
sesame panko, buttered mashed potatoes, cabbage salad, ponzu
1, 3, 6, 11

Mediterrán csirkemell • Mediterranean chicken breast ... 4 690 HUF
pecorino, roppanós burgonya, n'duja, fehérbab
pecorino, crispy potato, n'duja, white beans
GF, 3, 7, 12

Marhapofa • Beef cheek ..... 7 250 HUF
maláta, csicsóka variációk, chilis sárgarépa
malt, Jerusalem artichoke variatons, chili carrot
LF, 1, 9, 10, 12

Sertésoldalas • Gochujang glased pork ribs ..... 5 690 HUF
gochujang, zeller, grillezett csúcsos káposzta
celeriac, grilled cabbage
GF, 6, 7, 9

Báránykofta • Lamb kofta ..... 6 990 HUF
labneh, muhammara, pekándió, pita
labneh, muhammara, pecan, pita
LF, 1, 7, 8

Grillezett laskagomba • Grilled oyster mushroom ..... 4 790 HUF
szója, matcha tea, cékla, kovászos uborka, enoki
soy, matcha tea, beetroot, fermented cucumber, enoki
VG, LF, 1, 6, 9

Sült paszternák • Roasted parsnip ..... 4 990 HUF
füstös beluga lencse, mustármag, birsalma, hajdina, fekete fokhagyma
smokey beluga lentil, mustardseeds, quince, buckwheat, black garlic
VG, GF, LF, 10

Pisztráng filé • Trout fillet ..... 6 390 HUF
égetett karfiol, madras curry, füstölt mandula, agrodolce, espelette paprika
charred cauliflower, madras curry, smoked almond, agrodolce, espelette paprika
GF, LF, 4, 8

DESSZERTEK
DESSERTS

Csokoládé szuflé • Chocolate soufle ..... 2 190 HUF
miso, créme fraiche, banán, tonkabab, karamell
miso, créme fraiche, banana, tonka bean, caramel
V, 1, 3, 6, 7

Baszk sajttorta • Basque cheesecake ..... 2 190 HUF
yuzu, fekete szezám morzsa
yuzu, black sesame crumble
V, GF, 1, 3, 7, 8, 11*

Pina colada • Pina colada ..... 1 990 HUF
kókusz panna cotta, citromnád, Malibu, ananász, kaffirlime
coconut panna cotta, lemongrass, Malibu, pineapple, kaffir lime
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 szulfitok / 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.

REGGELI
BREAKFAST

Guacamole-dukkah • Guacamole-dukkah ..... 3 250 HUF
feta, paradicsom, rozskenyér
feta, tomato, rye bread
V, GF, LF* 1, 5, 7, 8, 11*

Tükörtojás • Fried eggs ..... 2 690 HUF
labneh, espelette paprikás vaj, kapor, pita
labneh, espelette paprika butter, dill, pita
V, GF, LF* 1, 3, 7*

Omlette • Omlette ..... 2 590 HUF
feltétek (3 választható):
sonka, bacon, lazac, paraj, gomba, sajt, paradicsom, kolbász
sides (please choose 3) :
ham, bacon, salmon, spinach, mushroom, cheese, tomato, sausage
GF, LF 3, 7, 10*

Eggs Benedict • Eggs Benedict ..... 5 650 HUF
2 tojás, angol muffin, serrano, barnavajas-yuzus hollandi mártás
2 eggs, english muffin, serrano, burnt butter-yuzu hollandaise sauce
GF, 1, 3, 7*

Eggs Royale • Eggs Royale ..... 5 690 HUF
2 tojás, angol muffin, lazac, barnavajas-yuzus hollandi mártás
2 eggs, english muffin, salmon, burnt butter-yuzu hollandaise sauce
GF , 1, 3, 4, 7*

Eggs Florentine • Eggs Florentine ..... 5 190 HUF
2 tojás, angol muffin, paraj, barnavajas-yuzus hollandi mártás
2 eggs, english muffin, spinach, burnt butter-yuzu hollandaise sauce
V, GF, 1, 3, 7*

REGGELI
BREAKFAST

Torrija • Torrija ..... 2 990 HUF
karamellizált alma, miso créme fraiche, mandula
caramellised apple, miso créme fraiche, almond
V, 1, 3, 7, 8

REGGELI KIEGÉSZÍTŐK
BREAKFAST EXTRAS

Avokádó · Avocado ..... 890 HUF
V, VG, GF, LF

Lazac gravlax · Salmon gravlax ..... 990 HUF
GF, LF

Serrano sonka · Serrano ham ..... 1 390 HUF
GF, LF

Paraj · Spinach ..... 990 HUF
V, VG, GF, LF

Teljeskiőrlésű rozskenyér · Vhole grain bread ..... 950 HUF
VG, LF

Gluténmentes kenyér · Gluten-free bread ..... 750 HUF
VG, GF, LF