

# Reskontó Étlap

RESKONTÓ MENU



**Kinczel Artúr**  
Konyhafőnök



**Kiss Roland**  
Konyhafőnök-helyettes

# Előételek

## STARTERS

- 1. Mozzarella tonhalsaláta (2, 7, 14) 3960.-**  
Tuna Salad with mozzarella
- 2. Erdélyi padlizsánkrém friss zöldségekkel, pirítóssal (1) 3680.-**  
Transylvanian eggplant cream with fresh vegetables and toast
- 3. Tatár bifsztek (1, 2, 3, 5) 5380.-**  
Steak tartare
- 4. Reskontó vegyes ízelítő (1, 2, 3, 5, 7, 14) 4680.-**  
Reskonto mixed cold plate
- 5. Roppanó bundába öltöztetett óriás garnélarok édes chiliszósszal (1, 3, 6, 14) 3520.-**  
Crunchy panko breaded shrimp with sweet chili sauce

# Levesek

## SOUPS

- 6. Tyúkhúsleves zöldségekkel, csigatésztával, fürjtojással (1, 3, 14) 2240.-**  
Chicken soup rich in vegetables, with quail egg, served with noodles
- 7. Alföldi marhagulyás (1, 3, 14) 2760.-**  
Alföld-style beef goulash
- 8. Erdei gombakrémleves szarvasgombaolajjal (2, 14) 2620.-**  
Wild mushroom cream soup with truffle oil
- 9. Harcsahalászlé (7) 3140.-**  
Catfish soup
- 10. Hideg eperkrémleves mentás eszpumával (2) 2580.-**  
Cold strawberry cream soup with minty espuma

# Szárnyasételek

## POULTRY DISHES

11. **Szuvidált csirkemellfilé édesburgonya-pürével, baconos zöldbabbal (2, 14) 4920.-**  
Sous vide chicken breast with sweet potato puree and green bean with bacon
12. **Cézársaláta rostos csirkemellel, parmezánforgáccsal (1, 2, 7) 3860.-**  
Caesar salad with grilled chicken, sprinkled with grated Parmesan
13. **Tejszínes-gombás friss olasz tészta pirított jércemell steakkal (1, 2, 3, 4) 4860.-**  
Roasted chicken breast with fresh italian pasta and creamy mushroom sauce
14. **Baconbe göngyölt csirkerolád barnamártásban, francia rakott burgonyával, párolt zöldséggel (2, 3) 4920.-**  
Chicken roulade in bacon with brown sauce, served with potatoes au gratin with dried tomatoes and braised vegetables
15. **Bakonyi csirkemell juhtúrós sztrapacskával (1, 2, 3, 14) 4760.-**  
Chicken breast „bakonyi” style with ewe’s cheese potato dumpling
16. **Kakastaréj- és herepörkölt zúzával, tojásos galuskával (1, 3, 14) 4920.-**  
Rooster comb and rooster balls stew with gizzard and egg dumplings
17. **Bella kisasszony pulykamelle édesburgonya-hasákkal, friss salátával (1, 2, 3, 14) 5280.-**  
Miss Bella’s turkey breast served with sweet potato fries, fresh salad
18. **Hízott libamáj burgonyapürével, tokaji aszús birsalmamártással (2, 14) 11 340.-**  
Foie gras with mashed potatoes and sweet Tokaj wine quince sauce
19. **Kemencés kacsacomb (2db) hagymás tört burgonyával, pezsgős-almás lila káposztával (14) 7380.-**  
Crispy duck leg (2 pcs) with onion mashed potatoes and champagne-apple braised red cabbage

# Sertéshúsos ételek

## PORK DISHES

20. **Bécsi bundában sült óriás szűzpecsenye petrezselymes burgonyával (1, 2, 3, 14) 4760.-**  
Wiener Schnitzel from pork tenderloin, served with parsley potatoes

- 21. Fokhagymás tarja steak héjas cikkburgonyával, fűszeres pecsenyelével (1, 14) 4680.-**  
Pork roast with garlic, served with potato wedges and spicy jus
- 22. Margittai malaccsászár sörös jus-vel, forgatott burgonyával, grillzöldségekkel 4820.-**  
Margitta style roasted pork belly with beery jus,  
served with pan roasted potatoes and grilled vegetables
- 23. Zöldfűszeres kéregben sült sertésszűz szarvasgombás burgonyapürével, saját jus-vel (1, 2, 5, 14) 5140.-**  
Herb crusted pork tenderloin au jus, served with truffle mashed potatoes
- 24. Sertésszűztekercs csirkepráddal, francia rakott burgonyával, grillezett körtével (2, 3, 14) 4960.-**  
Pork tenderloin rolled with chicken prad, served with potatoes au gratin  
with dried tomatoes and grilled pear

## *Marha- és bárányételek*

### BEEF AND LAMB DISHES

- 25. Marhalábszárpörkölt házi vajjas galuskával (1, 3, 14) 4960.-**  
Beef stew with buttery soft egg dumplings
- 26. Rántott borjúláb hasáburgonyával, tartármártással (1, 2, 3, 5, 14) 7240.-**  
Calf's foot in breadcrumbs with French fries and tartar sauce
- 27. Bélszínsteak (250 g) (5) 7400.-**  
Beef tenderloin steak (250 g)
- 28. Hagymás rostélyos (rib-eye, 250 g) (1, 5, 14) 7380.-**  
Sirloin steak (rib-eye, 250 g) with fried onions
- 29. Vadas marhaszeletek Pósalaky módra (1, 2, 3, 5, 14) 6360.-**  
Hunter's stew Mr. Posalaky style
- 30. Rozmaringos báránycsülök grillzöldséggel, burgonyapürével (1, 2, 14) 9940.-**  
Roast lamb seasoned with rosemary,  
served with grilled vegetables and mashed potatoes

# Halételek

## FISH DISHES

- 31. Rostlapon sült egész pisztráng juhtúrós burgonyapürével, hollandi mártással (2) 5420.-**  
Grilled whole trout with ewe's cheese mashed potatoes, and Hollandaise sauce
- 32. Fogasfilé (300 g) Kárpáti módra petrezselymes újbургonyával (2, 6, 7, 14) 7960.-**  
Pike-perch fillet (300 g) a la Kárpáti style with parsley potatoes
- 33. Szezámagos bundában sült harcsacsíkok jázminrizszel, friss salátával és remulád mártással (1, 2, 3, 5, 7, 11, 14) 4920.-**  
Catfish strips in sesame seed breadcrumbs, served with jasmine rice, fresh salad and remoulade sauce
- 34. Harcsapaprikás juhtúrós sztrapacskával (1, 2, 3, 7, 14) 4860.-**  
Catfish paprikash and square pasta with ewe's cheese potato dumpling

# Vegetáriánus ételek

## VEGETARIAN DISHES

- 35. Camembert sajt pankó morzsában, gránátalmás-diós friss salátával (1, 2, 3, 4) 4140.-**  
Camembert in panko breadcrumbs, served with pomegranate and walnuts fresh salad
- 36. Csicseriborsó fasírt friss salátával, szalmakrumplival (1, 11) 3760.-**  
Chickpea meatballs with fresh salad and french fries
- 37. Erdei gombapaprikás galuskával (1, 2, 3, 14) 3920.-**  
Wild mushroom paprikash with dumplings

# Reskontó tálak 2 személyre

RESKONTÓ PLATTERS FOR TWO

## 38. Doroghy sültestál (1, 2, 3, 7, 11, 14) 10 640.-

kacsacombok, rántott camembert, háromsajtos-fekete erdei sonkás pulykamell, kapros juhtúróval töltött rántott gombák, harcsacsíkok, fűszeres jázminrizs, héjas cikkburgonya, grillzöldség

### Selection of roast meat á la Doroghy

duck legs, breaded Camembert, three-cheese turkey breast with Black Forest ham, breaded mushrooms filled with dill & ewe cheese, catfish strips, seasoned jasmine rice, jacket potato wedges, grilled vegetables

## 39. Grilltál (2) 9480.-

grillezett csirkecombfilé, cigánypecsenye, grillezett sertéskaraj, pulykamellfilé, zöldfűszeres csirkemellsteak, debreceni páros kolbász, görög saláta, fűszeres héjas cikkburgonya

### Grill platter

chicken thigh fillet, Gypsy-style pork roast with garlic, pork, turkey breast, chicken breast with spicy crouton, Debrecen double sausage, Greek salad, potato wedges

## 40. Bőségtál (1, 2, 3, 14) 8960.-

sajttal és sonkával töltött jércemell rántva, bécsi bundás sertéskaraj, mozzarellával és paradicsommal sült csirkemell, rántott trappistasajt, cigánypecsenye, jázminrizs, hasáburgonya

### Ample platter

chicken breast filled with ham and cheese, breaded pork chop, chicken breast with mozzarella and tomato, breaded Port Salut, Gypsy-style pork roast with garlic, jasmine rice, French fries

# Gyerekeknek

## KIDS' MENU

41. **Tyúkhúsleves csigatésztával, zöldségekkel (1, 3, 14) 1640.-**  
Chicken soup with egg noodles and vegetables
42. **Hideg eperkrémleves mentás eszpumával (2) 1860.-**  
Cold strawberry cream soup with minty espuma
43. **Rántott csibemell sültburgonyával (1, 3, 14) 3420.-**  
Fried chicken breast with fries
44. **Rántott sajt vegyes körettel, tartármártással (1, 2, 3, 5, 14) 3540.-**  
Breaded cheese with rice, fries and tartar sauce

# Desszertek

## DESSERTS

45. **Forró lávasüti epervelővel, vaníliafagylalttal (1, 2, 3) 2380.-**  
Hot lava cake served with strawberry sauce and vanilla ice cream
46. **Somlói galuska (1, 2, 3, 4) 2480.-**  
Somlói style sponge cake
47. **Őszibarackos mousse epres panna cottával (1, 2, 3) 2380.-**  
Peach mousse with strawberry Panna Cotta
48. **Nyilas Misi sajtortája sós karamellöntettel (1, 2, 3) 2280.-**  
Nyilas Misi's cheese-cake with salted caramel sauce
49. **Csörögefánk baracklekvárral (1, 2, 3) 2280.-**  
Hungarian Crispy Fried Doughnuts with apricot jam

# Saláták és savanyúságok

## SALADS AND PICKLES

- |  |  |
|--|--|
| <b>50. Csemegeuborka (5, 12) 940.-</b><br>Pickled cucumbers  | <b>54. Cecei almapaprika (12) 880.-</b><br>Pickled apple paprika |
| <b>51. Uborkasaláta (12) 940.-</b><br>Fresh cucumber salad   | <b>55. Káposztasaláta (12) 940.-</b><br>Cabbage salad            |
| <b>52. Paradicsomsaláta (12) 940.-</b><br>Tomato salad       | <b>56. Csalamádé (12) 880.-</b><br>Mixed pickles                 |
| <b>53. Kovászos uborka (12) 880.-</b><br>Fermented cucumbers |  |

# Köretetek

## GARNISHES

- |   |   |
|---|---|
| <b>57. Hasábburgonya (1) 1160.-</b><br>French fries   | <b>62. Jázminrizs (14) 1060.-</b><br>Jasmine rice           |
| <b>58. Édesburgonya-hasáb 1560.-</b><br>Sweet potato fries                                    | <b>63. Grillzöldség (14) 1560.-</b><br>Grilled vegetables   |
| <b>59. Fűszeres cikkburgonya (1) 1160.-</b><br>Potato wedges                                  | <b>64. Párolt zöldség (14) 1560.-</b><br>Braised vegetables |
| <b>60. Burgonyapüré (2) 1060.-</b><br>Mashed potatoes   | <b>65. Friss kevert saláta 1560.-</b><br>Fresh salad        |
| <b>61. Francia rakott burgonya (2, 3) 1560.-</b><br>Potatoes au gratin<br>with dried tomatoes | <b>66. Görögsaláta (2) 2160.-</b><br>Greek salad            |



# Mártások

## SAUCES & DRESSINGS

**67. Édes chili 880.-**

Chili sauce

**68. Tejszínes gombamártás (2, 14) 980.-**

Creamy mushroom sauce

**69. Zöldborsmártás (1, 2, 14) 980.-**

Peppercorn sauce

**70. Vörösboros barnamártás**

**(1, 5, 14) 980.-**

Red wine sauce

### Kedves Vendégeink!

Az alábbi felsorolás tartalmazza az ételeinkben található allergének listáját számmal jelölve.

Az ételek mellett feltüntetett számok jelölik, mely allergén anyagokat tartalmazhatják az ételek.

Dear Guests!

The following list contains the allergens in our food.

The numbers next to the dishes indicate the allergens it may contain.

**1. Glutén / gluten**

**2. Tejtermékek / dairy products**

**3. Tojás / egg**

**4. Dió / walnut**

**5. Mustár / mustard**

**6. Rákfélék / Shellfishes**

**7. Hal / fish**

**8. Földimogyoró / peanut**

**9. Szójabab / soy**

**10. Puhatestűek / Mollusks**

**11. Szezám / sesame**

**12. Kén-dioxid / sulphur dioxide**

**13. Csillagfürt / lupine**

**14. Zeller / celery**