

Reskontó Étlap

RESKONTÓ MENU



Kinczel Artúr
Konyhafőnök



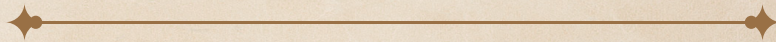
Kiss Roland
Konyhafőnök-helyettes

Köszönjük, hogy a vendégünk volt!

Meg volt elégedve a szolgáltatásainkkal?

Kérem, olvassa be ezt a kódot, és tegye számunkra is még boldogabbá
ezt a napot az étterem 5 csillagos értékelésével.

Szeretettel várjuk legközelebb is a Reskontóban.



Thank you for visiting us!

Impressed with our service?

Please scan this code and make this day even happier
for us by rating the restaurant with 5 stars.

We look forward to welcoming you back to the Reskontó next time.

Google



 TripAdvisor



Konyhafőnök ajánlata

CHEF'S SPECIALS

Meleg előétel

WARM STARTER

1. **Camembert mézen grillezett körtével, dióbéllel, gránátalmás rukkolával és ropogós ciabattával (1, 2, 4) 4360.-**
Camembert with honey-grilled pears, walnuts, pomegranate salad and crispy ciabatta

Leves

SOUP

2. **Sütőtökrémleves marinált sárgarépaszalagokkal, karamellizált magvakkal (2, 11, 14) 2960.-**
Roasted pumpkin soup with marinated carrot ribbons and caramelized seeds

Főétel

MAIN COURSE

3. **Baconos szűzhordócskák grillezett zöldségekkel, gombás pecsenyelével (2, 14) 6340.-**
Bacon-wrapped pork tenderloin medallions with grilled vegetables and mushroom gravy

Desszert

DESSERT

4. **Nagymama házi túrógombóca citromos tejfölhabbal (1, 2, 3) 2920.-**
Grandmother's cottage cheese dumplings served with whipped lemon sour cream

Reskontó Étlap

RESKONTÓ MENU

Előételek

STARTERS

1. **Haltepertő ciabattával, friss kerti zöldségekkel (1, 7, 14) 4560.-**
Fish cracklings with ciabatta and fresh garden vegetables
2. **Erdélyi padlizsánkrém friss zöldségekkel, pirítóssal (1, 3, 5,) 4280.-**
Transylvanian eggplant cream with fresh vegetables and toast
3. **Tatár bifsztek (1, 2, 5) 5980.-**
Steak tartare

Levesek

SOUPS

4. **Tyúkhúsleves zöldségekkel, csigatésztával, fürjtojással (1, 3, 14) 2960.-**
Chicken soup rich in vegetables, with quail egg, served with noodles
5. **Alföldi marhagulyás (1, 3, 14) 3580.-**
Alföld-style beef goulash
6. **Erdei gombakrémleves szarvasgombaolajjal (2, 14) 2960.-**
Wild mushroom cream soup with truffle oil
7. **Rebarbarás hideg eperkrémleves brownie-val (2) 2960.-**
Chilled strawberry rhubarb cream soup with brownie pieces

Szárnyasételek

POULTRY DISHES

8. **Cheddar sajtos csirkesteak baconos chipsburgonyával (2, 14) 5780.-**
Cheddar cheese chicken steak with bacon potato chips
9. **Cézársaláta roston csirkemellel, parmezánforgáccsal (1, 2, 3, 5, 7) 4820.-**
Caesar salad with grilled chicken, sprinkled with grated Parmesan
10. **Tejszínes-gombás friss olasz tészta pirított jércemell steakkel (1, 2, 3, 14) 5920.-**
Roasted chicken breast with fresh italian pasta and creamy mushroom sauce
11. **Baconbe göngyölt csirkerolád barnamártásban,
francia rakott burgonyával, párolt zöldséggel (2, 3, 14) 5920.-**
Chicken roulade in bacon with brown sauce,
served with potatoes au gratin with dried tomatoes and braised vegetables
12. **Pikáns morzsában sült jércemellszalagok szalmaburgonyával
és friss kevert salátával (1, 3) 5840.-**
Spicy breaded chicken strips served with French fries and fresh mixed salad
13. **Kakastaréj- és herepörkölt zúzával, tojásos galuskával (1, 3, 14) 5920.-**
Rooster comb and rooster balls stew with gizzard and egg dumplings
14. **Bella kisasszony pulykamelle édesburgonya-hasábbal,
friss salátával (1, 2, 3, 14) 6480.-**
Miss Bella's turkey breast served with sweet potato fries, fresh salad
15. **Hízott libamáj burgonyapürével, tokaji aszús birsalmamártással (2, 14) 13 960.-**
Foie gras with mashed potatoes and sweet Tokaj wine quince sauce
16. **Kemencés kacsacomb (2db) hagymás tört burgonyával,
pezsgős-almás lila káposztával (14) 8960.-**
Crispy duck leg (2 pcs) with onion mashed potatoes
and champagne-apple braised red cabbage

Sertéshúsos ételek

PORK DISHES

- 17. Bécsi bundában sült óriás szűzpecsenye
petrezselymes burgonyával (1, 2, 3, 14) 5680.-**
Wiener Schnitzel from pork tenderloin, served with parsley potatoes
- 18. Fokhagymás tarja steak héjas cikkburgonyával, fűszeres pecsenyelével (1, 14) 5860.-**
Pork roast with garlic, served with potato wedges and spicy jus
- 19. Zöldfűszeres kéregben sült sertésszűz szarvasgombás burgonyapürével,
saját jus-sal (1, 2, 5, 14) 5980.-**
Herb crusted pork tenderloin au jus, served with truffle mashed potatoes

Marha- és bárányhúsból készült ételek

BEEF AND LAMB DISHES

- 20. Marhalábszárpörkölt házi vajas galuskával (1, 2, 3, 14) 5980.-**
Beef stew with buttery soft egg dumplings
- 21. Rántott borjúláb hasábburgonyával, tartármártással (1, 2, 3, 5, 14) 8940.-**
Calf's foot in breadcrumbs with French fries and tartar sauce
- 22. Bélszínsteak (300 g) (5) 9980.-**
Beef tenderloin steak (300 g)
- 23. Rib-eye steak (250 g) (5) 8980.-**
Rib-eye steak
- 24. Hagymás rostélyos (rib-eye, 250 g) (1, 5, 14) 9980.-**
Sirloin steak (rib-eye, 250 g) with fried onions
- 25. Rozmaringos báráncsülök grillzöldséggel, burgonyapürével (2, 14) 11 980.-**
Roast lamb seasoned with rosemary,
served with grilled vegetables and mashed potatoes

Halételek

FISH DISHES

- 26. Rostlapon sült egész pisztráng juhtúrós burgonyapürével, hollandi mártással (2, 3, 14) 5980.-**
Grilled whole trout with ewe's cheese mashed potatoes, and Hollandaise sauce
- 27. Szezámagos bundában sült harcsacsíkok jázminrizszel, friss salátával és remulád mártással (1, 2, 3, 5, 7, 11, 14) 5980.-**
Catfish strips in sesame seed breadcrumbs, served with jasmine rice, fresh salad and remoulade sauce
- 28. Harcsapaprikás juhtúrós sztrapacskával (1, 2, 3, 7, 14) 5980.-**
Catfish paprikash and square pasta with ewe's cheese potato dumpling

Vegetáriánus ételek

VEGETARIAN DISHES

- 29. Camembert sajt pankó morzsában, gránátalmás-diós friss salátával (1, 2, 3, 4) 4940.-**
Camembert in panko breadcrumbs, served with pomegranate and walnuts fresh salad
- 30. Csicseriborsó fasírt friss salátával, szalmakrumplival 4780.-**
Chickpea balls with fresh salad and french fries
- 31. Erdei gombapaprikás galuskával (1, 2, 3, 14) 4620.-**
Wild mushroom paprikash with dumplings

Reskontó tálak 2 személyre

RESKONTÓ PLATTERS FOR TWO

32. Doroghy sülttestál (1, 2, 3, 7, 11, 14) 13 940.-

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

33. Grilltál (1, 2) 12 920.-

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

34. Bőségtál (1, 2, 3, 14) 11 980.-

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

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

- 35. Tyúkhúsleves csigatésztával, zöldségekkel (1, 14) 2180.-**
Chicken soup with egg noodles and vegetables
- 36. Rebarbarás hideg eperkrémleves brownie-val (2) 2180.-**
Chilled strawberry rhubarb cream soup with brownie pieces
- 37. Rántott csibemell sültburgonyával (1, 3, 14) 4260.-**
Fried chicken breast with fries
- 38. Rántott sajt vegyes körettel, tartármártással (1, 2, 3, 5, 14) 4580.-**
Breaded cheese with rice, fries and tartar sauce

Desszertek

DESSERTS

- 39. Forró lávasüti erdei gyümölcsraguval, vaníliafagylalttal (1, 2, 3) 2980.-**
Hot lava cake served with forest fruit ragout and vanilla ice cream
- 40. Nyilas Misi sajttortája sós karamellöntettel (1, 2, 3) 2980.-**
Nyilas Misi's cheese-cake with salted caramel sauce
- 41. Csörögefánk baracklekvárral (1, 2, 3) 2980.-**
Hungarian Crispy Fried Doughnuts with apricot jam

Saláták és savanyúságok

SALADS AND PICKLES

42. Csemegeuborka (5, 12) 1280.-
Pickled cucumbers

43. Uborkasaláta (12) 1280.-
Fresh cucumber salad

44. Paradicsomsaláta (12) 1280.-
Tomato salad

45. Kovászos uborka (12) 1280.-
Fermented cucumbers

46. Cecei almapaprika (12) 1280.-
Pickled apple paprika

47. Káposztasaláta (12) 1280.-
Cabbage salad

48. Csalamádé (12) 1280.-
Mixed pickles

Köreték

GARNISHES

49. Hasábburgonya (1) 1480.-
French fries

50. Édesburgonya-hasáb 1780.-
Sweet potato fries

51. Fűszeres cikkburgonya (1) 1480.-
Potato wedges

52. Burgonyapüré (2) 1380.-
Mashed potatoes

53. Francia rakott burgonya (2, 3) 1780.-
Potatoes au gratin
with dried tomatoes

54. Jázminrizs (14) 1380.-
Jasmine rice

55. Grillzöldség (14) 1920.-
Grilled vegetables

56. Párolt zöldség (14) 1920.-
Braised vegetables

57. Friss kevert saláta 1920.-
Fresh salad

58. Görögsaláta (2) 2680.-
Greek salad

Mártások

SAUCES & DRESSINGS

59. Édes chili 980.-

Chili sauce

60. Tejszínes gombamártás (2, 14) 980.-

Creamy mushroom sauce

61. Remulád mártás (2, 3, 5) 840.-

Remoulade sauce

62. Tartármártás (2, 3, 5) 720.-

Tartare sauce

63. Zöldborsmártás (1, 2, 14) 980.-

Peppercorn sauce

64. Áfonyaöntet 580.-

Blueberry sauce

**65. Vörösboros barnamártás
(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