



# RÉVÉSZ BIBO SALON & BISTRO

Szeretettel  
köszöntünk a  
Révészben!

# A SÉF AJÁNLATAI

## ELŐÉTELEK

**TONKA BABOS LIBAMÁJ MOUSSE** 4490,-  
*étcsokoládé-burkolatban, mangó chutney-val,  
pirított dióval és friss almával (1,2,3,6)*

**TATÁR BEEFSTEAK** 4990,-  
*házi tarte kosárban tálalva, savanyított  
zöldségekkel, friss bucival és fűszervajjal  
(1,2,3,8,10)*

**CSERESZYEFÁN FÜSTÖLT SÜTŐTÖK** 4290,-  
*kosárban, lágy kecskesajttal , friss zöldekkel,  
ropogós tramezzinivel (1,2,3,8,11)*

**SZIGETKÖZI ECETES HAL** 3990,-  
*pontyból friss kovászos kenyérral (1,2,3,10)*

## LEVESEK

**ANGUS MARHA GULYÁS** 3990,-  
*marhapofából, házi csipetke tésztával  
(1,3,12)*

Allergének

1 - glutén 2 - tej 3 - tojás 4 - tengeri növény 5 - szezám 6 - dió  
7 - vegetáriánus 8 - gomba 9 - hal 10 - ecet 11 - mustár 12 - zeller

**TÁRKONYOS VADRAGU LEVES** 3990,-  
*tejszínes, vajon pirított gombatextúrákkal és zsírban pirított nudlival (1,2,3,8,12)*

**NAGYMAMA TYÚKHÚSLEVESE** 3490,-  
*házi csigatésztával és zsenge zöldborsóval (1,3,8,12)*

**SELYMES ZELLERKRÉMLEVES** 2990,-  
*ropogós zellerchipsszel és marinált cékla textúrával (12)*

## **FŐÉTELEK**

**BÉLSZÍN ROSSINI** 14400,-  
*szarvasgombás burgonyakrokettel és sült hagymás JUS vel (1,2,3,11)*

**SZARVAS GERINC SZILVA** 12900,-  
**MÁRTÁSSAL**  
*csicsókakrémmel, birsalmasajttal és fűszeres gratin burgonyával*

**GRILLEZETT CSONTOS IBERICO** 7290,-  
**KARAJ STEAK**  
*budapest raguval és szalonnás hagymás törtburgonyával*

### **Allergének**

1 - glutén 2 - tej 3 - tojás 4 - tengeri növény 5 - szezám 6 - dió  
7 - vegetáriánus 8 - gomba 9 - hal 10 - ecet 11 - mustár 12 - zeller

**KARCAGI BIRKAPÖRKÖLT** **6990,-**  
*juhturós kapros sztrapacskával (1,2,3)*

**RÓZSASZÍNRE SOUS VIDÁLT** **6690,-**  
**KACSAMELL**  
*édesbor-mártással, édesburgonya-pürével és párolt káposztatextúrával*

**ALFÖLDI DISZNÓTOROS** **5590,-**  
**VÁLOGATÁS**  
*zöldfűszeres házi sült cikk burgonya, mustármagos mustárral (1,11)*

**ÓRIÁS MANGALICA KARAJ** **5390,-**  
**RÁNTVA**  
*petrezselymes burgonyával és házi savanyúságválogatással (1,2,3,11)*

**CIGÁNYPECSENYE** **4990,-**  
*mangalica tarjából, héjában sült burgonyával, lyoni hagymával és fokhagymás jus-vel (1)*

**Allergének**

1 - glutén 2 - tej 3 - tojás 4 - tengeri növény 5 - szezám 6 - dió  
7 - vegetáriánus 8 - gomba 9 - hal 10 - ecet 11 - mustár 12 - zeller

**TOROS KÁPOSZTA** **4990,-**  
*pirított szalonnával, omlós grillezett mangalica pofával, tejfölhabbal és házi kovászos kenyérral*  
*(2)*

**ROPOGÓS CSIRKE PRÁD** **4990,-**  
*Füstölt sajttal és őszibarackkal töltve, durva panírban, selymes, habos burgonyapürével*  
*(1,2,3)*

**CSIRKEMELL-PRÁD** **4990,-**  
*csirkemájjal, borsóval, sajttal és főtt tojással töltve, peccsenyезafttal és túrós csuszával, házi tésztából, ropogós szalonna pörccel*  
*(1,2,3)*

**NÉGY SAJTOS TORTELLINI** **4490,-**  
*gazdag cheddar-mártásban, friss kerti zöld fűszerekkel*

**PANKÓ MORZSÁBAN RÁNTOTT PONTY** **4490,-**  
*snidlinges majonézes burgonya salátával*  
*(1,3,8)*

Allergének

1 - glutén 2 - tej 3 - tojás 4 - tengeri növény 5 - szezám 6 - dió  
7 - vegetáriánus 8 - gomba 9 - hal 10 - ecet 11 - mustár 12 - zeller

## DESSZERTEK<sup>(1,2,3)</sup>

**SOMLÓI BY KOKSZA** **2790,-**  
somlói mousse, csokoládé ganache, szifon  
piskóta és dió (1,2,3,6)

**MADÁRTEJ MOUSSE** **2790,-**  
*fehércsokoládéval, karamellel*

**RÁKÓCZI TÚRÓS** **2990,-**  
*Révész módra*

**CSOKOLÁDÉ SZUFFLÉ** **2190,-**  
*karamell mártással és gyümölcs raguval*

**HÁZI CHURROS** **2190,-**  
*nutellával, porcukros fahéjjal*

### Allergének

1 - glutén 2 - tej 3 - tojás 4 - tengeri növény 5 - szezám 6 - dió  
7 - vegetáriánus 8 - gomba 9 - hal 10 - ecet 11 - mustár 12 - zeller

#reveszbbq

bbqgyor.hu