



ELŐÉTELEK

starters

Érlelt marhatatár, rántott tojássárgája, homoktövis
Aged Beef Tartar, fried yolk, sea buckthorn

Glutén, Tojás **6 200 Ft**
Gluten, egg

Chateau Dereszla Furmint Selection 2021 /1 dl/ 1 700 Ft

Kacsamáj terrine, sárgabarack tarte, kalács
Duck liver terrine, apricot stuffed tarte, brioche

Laktóz, glutén, tojás **6 600 Ft**
Lactose, gluten, egg

Chateau Dereszla Késői Furmint 2017 /1 dl/ 1 500 Ft

Cékla carpaccio, fenyőrügy szirup, törökmogyoró
Beetroot flavoured carpaccio, pine buds syrup, hazel-nuts

Tojás **4 900 Ft**
Egg

Balaton by Dereszla Balatoni Kékfrankos 2023 /1 dl/ 1 100 Ft



LEVESEK

soups

Tyúkhúsleves, töltött tészta, zöldségek
Chicken soup, wonton pasta, vegetables

Zeller, tojás, glutén, laktóz **3 600 Ft**
Celery, egg, gluten, lactose

Dereszla szürkeharcsa halászlé
Tisza grey catfish soup

Halszós **4 200 Ft**
Fish sauce

Vadraguleves, kovászolt zöldbab, vargánya, tárkony
Wild ragout soup, yeast green beans, boletus, tarragon

Laktóz **3 800 Ft**
Lactose

FŐÉTELEK

main courses



Rántott mangalica fledermaus, burgonyapüré, kovászott uborka
Fried mangalica fledermaus, creamy mashed potatoes, homemade pickles

Laktóz, glutén, tojás **7 400 Ft**
Lactose, gluten, egg

Chateau Dereszla Kabar 2022 / 1 dl / **1 700 Ft**

Marhabélszín, burgonyapüré, vadbrokkoli, fűszervaj
Aged beef tenderlion, buttery mashed potatoes, wild broccoli, wild garlic chimichurri

Laktóz, glutén, tojás **14 300 Ft**
Lactose, gluten, egg

Balaton by Dereszla Carmina 2020 /1 dl/ **2 300 Ft**

Chateau De Clotte L'Original 2020 /1 dl/ **3 300 Ft**

Marhapofa, vadas mártás, szalvéta gombóc
Braised beef cheek, venison sauce, bread dumplings

Zeller, tojás, glutén, laktóz **7 900 Ft**
Celery, egg, gluten, lactose

Chateau Dereszla Tokaj Aszú 5 puttonyos 2019 /1 dl/ **4 700 Ft**

Töltött karalábé, lencsesaláta, currys karfiol krém
Stuffed kohlrabi, lentil salad, curry flavoured cauliflower cream

5 500 Ft

Chateau Dereszla Sárgamuskotály 2023 /1 dl/ **1 000 Ft**

Csirke steak, cézár saláta
Chicken steak, cezar salad

Glutén, laktóz **6 500 Ft**
Gluten, lactose

Chateau Dereszla Furmint 2023 /1 dl/ **900 Ft**

Dereszla kézműves marha hamburger
„Dereszla” homemade beef burger

Laktóz, tojás, glutén **6 200 Ft**
Lactose, egg, gluten

BAZ Tonkababos sör **2 000 Ft**

Gnocchi, vargánya gomba, orda
Home made gnocchi, morel mushroom, orda

Laktóz, glutén, tojás **5 200 Ft**
Lactose, gluten, egg

Chateau Dereszla Szamorodni Experience 2017 /1 dl/ **2 300 Ft**

Sebespisztráng filé Kárpáti módra, mogyoró burgonya
Trout fillet from Lilafüred „Kárpáti” style, peanut potatoes

Laktóz **7 100 Ft**
Lactose

Chateau Dereszla Dry 2022 /1 dl/ **1 100 Ft**



DESSZERTEK

desserts

Túró, sárgabarack, linzer
Cottage cheese, apricot, linzer

Laktóz, glutén, tojás **3 100 Ft**
Lactose, gluten, egg

Chateau Dereszla Tokaj Aszú 5 puttonyos 2019 /1 dl/ 4 700 Ft

Bodrogkavics, szerencsi fehér csokoládé, málna
Bodrogkavics, white chocolate from Szerencs, raspberries

Laktóz, glutén, tojás **3 300 Ft**
Lactose, gluten, egg

Balaton by Dereszla Lebegés Rosé 2024 /1 dl/ 900 Ft

Tejberizs, barnavaj, passiógyümölcs
Rice pudding, brown butter, passion fruit

2 900 Ft

Chateau Dereszla Sárgamuskotály 2023 /1 dl/ 1 000 Ft

Zempléni sajtválogatás, borlekvár, méz, kenyér chips
Cheese selection from Zemplén, wine jam, honey, bread chips

Laktóz, glutén **4 500 Ft**
Lactose, gluten

Chateau Dereszla Édes / Sweet Szamorodni 2018 /1 dl/ 2 200 Ft

GYEREKMENÜ

children's menu

Tyúkhúsleves, csigatészta, kertünk zöldségei
Chicken soup, spiral pasta, vegetables from the garden

Glutén, tojás **2 500 Ft**

Rántott csirkemell hasáburgonyával vagy krumplipürével
Fried chicken breast with chips or mashed potatoes

Laktóz, glutén, tojás **3 400 Ft**

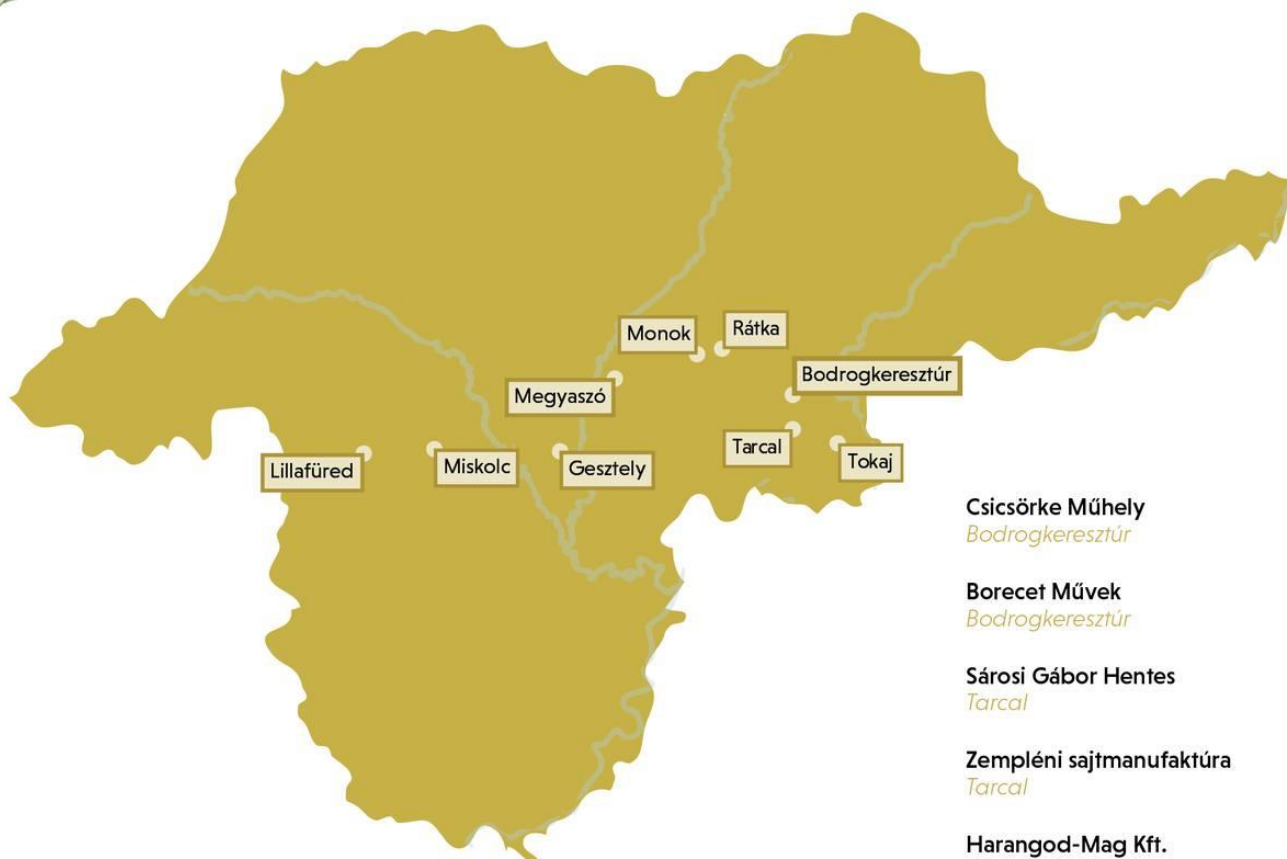
Paradicsomos tagliatelle
Tagliatelle with tomato sauce

Glutén, tojás **2 800 Ft**



ÖSTERMELŐINK

Our top farmers



A hagyomány és a fantázia újragondolva. **A hagyományos modern módon, a modern hagyományos módon.** Ez a filozófia határozza meg a Dereszla Bisztrót íz, a hangulat és megjelenés tekintetében. Nagyon fontos szempont számunkra a régió bemutatása, amit a lehető legmagasabb színvonalon szeretnénk prezentálni a kedves vendégeinknek.

Hamisítatlan fine-bisztró, melyből nem hiányoznak a környezet, a táj, a hagyomány és a világhírű helyi borkultúra adottságai. Mindezt a 21. század elvárásainak megfelelően.

TARCAL	Házi készítésű sajtok
TOKAJ	Zöldségek/gombák
MEGYASZÓ	Mangalica farm
LILLAFÜRED	Pisztráng telep
MISKOLC	Erdészek
MONOK	Méhészek

Csicsörke Műhely
Bodrogkeresztúr

Borecet Művek
Bodrogkeresztúr

Sárosi Gábor Hentes
Tarcál

Zempléni sajtmanufaktúra
Tarcál

Harangod-Mag Kft.
Megyaszó

Bio Good
Gesztely

Kurca-parti kendermagos
Dél-Alföld

Pásztor hús
Eger

My Green
Harsány

Ádi-frucht
Tokaj

Farm2fork Kft.
Budapest

Szerencsi Bonbon Kft.
Szerencs

Vál-Völgye pékég
Alcsútdoboz

Bajári Éva Péklapát pékség
Rátka

SÉFÜNK

Our chef



BÉM BENCE

Az étlap mellé, készítettünk egy olyan borlapot, ahol mindenki megtalálja a saját ízlésének megfelelő palackját. Ha mégsem sikerül, természetesen mi majd segítünk!



BÉM BENCE

Executive Chef

SZABÓ BENCE

Étteremvezető

Restaurant Manager

Dereszla Bisztró

3916 Bodrogkeresztúr, Kossuth u. 2.

www.dereszlabisztro.com

+36306782273

bisztro@dereszla.com

NYITVA TARTÁS – OPENING HOURS

Hétfő-Monday Zárva – Closed

Kedd – Tuesday 12:00 -21:00

Szerda – Wednesday 12:00 -21:00

Csütörtök – Thursday 12:00 -21:00

Péntek – Friday 12:00 -21:00

Szombat -Saturday 12:00 -21:00

Vasárnap 12:00-21:00

Áraink az áfát tartalmazzák. Éttermünkben számlabontás nem lehetséges.

Felhívjuk kedves vendégeink figyelmét, hogy a számlák vége 10% szervízdíjat tartalmaz.

Our prices include VAT. Unfortunately we cannot split the bill to pay separately or divide it.

Please note that the end of the invoice includes a 10% service charge.



DERESZLA

BISZTRŐ



ITALLAP

drinks menu



LIMONÁDÉK

1 600 Ft

Lemonades

Klasszikus | Classic
Málna | Raspberry
Levendula | Lavender
Menta | Mint
Bodza | Elderflower

ÁSVÁNYVIZEK

Mineral waters

Floe water Szénsavas/mentes		1 400 Ft
San pellegrino	0,75 L	1 590 Ft
Aqua Panna	0,75 L	1 590 Ft
Chernel Savas	0,75 L	1 690 Ft
Chernel Mentés	0,75 L	1 690 Ft
Chernel Savas	0,33 L	1 290 Ft
Chernel Mentés	0,33 L	1 290 Ft

GYÜMÖCSLEVEK

1 600 Ft

Juices

Alma | Apple
Barack | Peach
Meggy | Cherry
Mangó | Mango

SZÉNSAVAS ÜDÍTŐK

Soft drinks

Coca Cola	900 Ft
Coca Cola Zero	900 Ft
Fanta	900 Ft
Spite Zero	900 Ft
Kinley Tonic	900 Ft
Kinley Gyömbér Ginger	900 Ft
Fever Tree Tonic Indián	1 500 Ft
Fever Tree Tonic Mediterrán	1 500 Ft
Fever Tree Tonic Málna-Rebarbara	1 500 Ft
Fever Tree Tonic Gyömbérsör	1 500 Ft

KÁVÉ | TEA

Coffee | Tea

100% Arabica Dereszla Coffee
Tokaj Kávépörkölő Manufaktúra

Ristretto Espresso Americano	850 Ft
Espresso Machiato	950 Ft
Cappuccino	1 000 Ft
Latte Machiato	1 200 Ft
Melange	1 200 Ft
Espresso Tonic	1 500 Ft
Ronnefeldt Tea	1 200 Ft
Masala Chai Latte	1 200 Ft
Forró csokoládé Hot chocolate	1 500 Ft
Tejcsokoládé Milk chocolate	
Fehér csokoládé White chocolate	
Sós karamell Salted caramel	
Cukormentes vegán csokoládé	
Sugarfree vegan chocolate	

Kávéink elérhetőek koffeinmentes, laktózmentes és növényi változatban is.

Our coffees are also available in decaffeinated, lactose-free and plant-based versions.





ITALLAP

drinks menu

SÖR

Beer - 0,33 L

BAZ Beer Lager	2 000 Ft
BAZ Beer Búza	2 000 Ft
BAZ Beer IPA	2 000 Ft
BAZ Beer Meggy Cherry	2 000 Ft
BAZ Beer Sweet Tonka	2 000 Ft
Clausthaler 0%	1 500 Ft

PÁLINKA

Bestillo Gönczi Barack Peach	3 500 Ft
Bestillo Piros Vilmoskörte Pear	3 500 Ft
Bestillo Szilva Plum	3 500 Ft
Bestillo Birsalma Quince	3 500 Ft
Brill Málna Raspberry	5 000 Ft
Brill Cékla Beetroot	3 500 Ft
Brill Sárgarépa Carrot	3 500 Ft
Brill Zeller Celery	3 500 Ft
Brill Cékla Beetroot	3 500 Ft
Dereszla Törköly Grape	2 500 Ft
Nagybimbósi meggy Cherry	3 000 Ft

VODKA

Opera vodka	2 400 Ft
Belvedere	3 900 Ft
Beluga Transatlantic	4 900 Ft
Absolute Blue	2 200 Ft
Ciroc	2 500 Ft
Grey Goose	2 900 Ft
Seven Hills Furmint	3 300 Ft

COGNAC

Deau Cognac VSOP	6 400 Ft
Hennessy V.S	3 500 Ft
Remi Martin V.S.O.P	3 500 Ft
Hennessy X.O	9 500 Ft

WHISKY

Monkey Shoulder	3 490 Ft
Ardbeg 10y	4 900 Ft
Oban 14y	5 000 Ft
Arran	2 900 Ft
Buffalo Trace	2 600 Ft
Glenfiddich 12y	3 500 Ft
Macallan 12y	7 000 Ft
Nikka Days	2 700 Ft
Teeling	2 700 Ft
Woodford Reserve	3 600 Ft
Sevenhills Smoked Single Malt#2	5 500 Ft

RUM

Havanna Club 7y	2 900 Ft
Eminente Reserva 7y	4 400 Ft
Chairman's Reserve	3 000 Ft
Diplomatico Exclusiva	3 000 Ft
Don papa	4 000 Ft
Plantation Original Dark	2 600 Ft
Plantation 3Starts	
Zacapa 23	4 500 Ft

GIN

Brockmans Gin	3 500 Ft
Öreg gin	3 900 Ft
Monkey 47	4 400 Ft
Sevenhills Gin	3 000 Ft
Hendricks Gin	3 300 Ft
Tanqueray gin	2 500 Ft
Gin Mare	3 000 Ft

TEQUILA

Volcán de mi Tierra Blanco	3 300 Ft
Lokita Meczal	4 500 Ft
Olmecca Silver	3 500 Ft

ITALLAP

drinks menu

VERMOUTH

Noilly Prat Dry	1 600 Ft
Vermouth Dolin Rouge	1 600 Ft

LIKŐRÖK

Liqueurs

Baileys	2 200 Ft
Jagermeister	2 200 Ft
Zwack Unicum	2 200 Ft
Zwack Unicum Riserva	2 500 Ft
Tubi 60	2 500 Ft
Heering Cherry	1 900 Ft
Joseph Cartron Creme de Cassis	2 100 Ft
Amaretto Disaronno	2 000 Ft
Chambord málna likőr	2 600 Ft
Italicus bergamot likőr	3 200 Ft

KOKTÉLOK

Cocktails

House in the House DERESZLA-BUFFET	4 600 Ft
Öreg gin, St. German bodza likőr, hibiszkusz cordial, kardamon	
Tea Selection	4 500 Ft
Armagnac VSOP, Joseph Cartroon Creme de Cassis, fekete tea, orange bitter	
Dereszla Palace	4 900 Ft
Belvedere vodka, körte cordial, ánizs & vanília hab	
Passion touch	4 500 Ft
Belvedere Vodka, passió gyümölcs, vanília, citrom	
Smoky Cherry	5 200 Ft
Ardbeg 10y, morello cseresznye, vanília, citrom	
Bramble	4 300 Ft
Brockmans gin, Joseph Cartron Creme de Cassis, cukor, citrom	
Paloma	4 500 Ft
Volcán De mi Tierra Blanco, Grapefruit cordial, Fever Tree Grapefruit	
Hugo	4 200 Ft
St. Germain Bodza, Dereszla Vintage, szóda, lime, menta	



BOROK POHÁRBAN

wines by glass



PEZSGÓK I GYÖNGYÖZŐ BOROK

Sparkling wines / Frizzante

Chateau Dereszla Frisco

Chateau Dereszla Vintage Brut 2020

Chateau Dereszla Prestige Reserve Extra Brut 2021

POHÁR

1 dl

900 Ft

1 700 Ft

2 200 Ft

PALACK

0,75 L

6 000 Ft

10 500 Ft

14 500 Ft

FEHÉRBOROK

White wines

Chateau Dereszla Sárgamuskotály 2024

Chateau Dereszla Tokaji Dry 2022

Balaton by Dereszla Balatoni Olaszrizling 2023

Chateau Dereszla Furmint Selection 2021

Chateau Dereszla Kabar 2022

Chateau Dereszla Szamorodni Experience 2017 /0,5L/

Chateau Dereszla Hárslevelű 2023

Chateau Dereszla Furmint 2023

POHÁR

1 dl

1 000 Ft

1 100 Ft

1 000 Ft

1 700 Ft

1 700 Ft

2 300 Ft

1 200 Ft

1 000 Ft

PALACK

0,75 L

7500 Ft

6 500 Ft

6 500 Ft

10 500 Ft

11 500 Ft

11 500 Ft

10 500 Ft

6 000 Ft

VÖRÖSBOROK

Red wines

Balaton by Dereszla Balatoni Kékfrankos 2023

Balaton by Dereszla Carmina 2020

Chateau de Clotte 2022

Chateau de Clotte L'Original 2020

POHÁR

1 dl

1 100 Ft

2 300 Ft

2 700 Ft

3 300 Ft

PALACK

0,75 L

7 000 Ft

16 000 Ft

19 000 Ft

22 000 Ft

ROSÉ BOROK

Rose wines

Balaton by Dereszla Lebegés Rosé 2024

POHÁR

1 dl

1 000 Ft

PALACK

0,75 L

6 500 Ft



BOROK POHÁRBAN

wines by glass

ÉDES BOROK

Sweet wines

Chateau Dereszla Késői Szüretelésű Furmint 2017

Chateau Dereszla Édes Szamorodni 2018

Chateau Dereszla Tokai Aszú 5 puttonyos 2019

Chateau Dereszla Tokai Aszú 6 puttonyos 2017

POHÁR

1 dl

1 700 Ft

2 400 Ft

4 600 Ft

7 500 Ft

PALACK

0,75 L

9 500 Ft

11 000 Ft

22 000 Ft

37 000 Ft

ÉDES BORKÜLÖNLEGESSÉGEK

Sweet wine specialties

Chateau Dereszla Aszúesszencia 2008

Chateau Dereszla Imperium Asszúesszencia 2000 /0,375 ml/

Chateau Dereszla Sárgamuskotály Reserve 2003

POHÁR

0,5 cl

5 500 Ft

PALACK

0,5 L

60 000 Ft

70 000 Ft

45 000 Ft





DERESZLA

BISZTRŐ

