

„A szakács műve mulandó,  
Minél jobb, annál hamarabb elpusztítják.  
De ő maga titkos hős, jobbára ismeretlen,  
a konyha egyszerre szabadságának és  
száműzetésének a helye”  
/Eszterházy Pál/

## *Kedves Vendégeink!*

**Köszöntjük Önöket Dunaújvárosban, a város szívében, a Kiskohászbán.**

Majd húsz esztendő tapasztalattal vágtunk neki újból üzemeltetni éttermünket, ahová mindig kíváncsian tértek be, végül elégedetten, örömmel távozva hagyták el vendéglőnket, ha szabad fogalmazni “otthonunkat” Önök, kedves Vendégeink.

Reméljük a jövőben is hasonló élményekkel gazdagodnak, hiszen a Kiskohász csapata ezúton is igyekszik a lehető legjobb minőségű ételeket-italokat elkészíteni - ízben, minőségben és tálalásban egyaránt -, valamint a kiszolgálás alapos figyelmességével az Önök asztalaira varázsolni mindazt, amit közösen elképzeltünk.

Legyenek hát Vendégeink ezúton is akár napi munkaebéd során, baráti, vagy céges találkozók, családi ebédeken, vagy meghitt esti randevúkon, melyeket ünnepekhez hangolt, egyedileg összeállított menüsor egyeztetésével/választásával is tudunk garantálni.

Köszönjük, hogy Minket választott!

**Horváth Zsolt**  
ügyvezető



## Előételek és saláták / Starters

- |   |                |
|---|----------------|
| 1. KONFITÁLT LIBAMÁJ LILAHAGYMA-LEKVÁRRAL,<br>PRIMŐRÖKKEL       | 4800 Ft<br>G+L |
| <i>Liver of goose with purple onion chutney and vegetables</i>  |                |
| 2. CÉZÁRSALÁTA Caesar salad                                     |                |
| -Csirkemellel G with chicken breast                             | 2400 Ft        |
| -Kecskesajttal G with goat cheese                               | 2400 Ft        |
| -Harcatepertővel with catfish cracklings                        | 2400 Ft        |
| -Fokhagymás garnélával G with garlic shrimp                     | 3400 Ft        |
| 3. CSICSERIBORSÓKRÉM (HUMMUSZ) PITÁVAL,<br>FRISS ZÖLDSÉGEKKEL   | 1900 Ft        |
| <i>Chickpea cream(hummus) with pita, and garden vegetables</i>  |                |
| 4. HIDEG, FÜSTÖLT CSÜLÖK ECETES TORMÁVAL,<br>FRISS ZÖLDSÉGEKKEL | 2400 Ft<br>G+L |
| <i>Smoked knuckle of pork with horse-radish and vegetables</i>  |                |
| 5. TATÁRBIFSZTEK PIRÍTÓSSAL, KERTI ZÖLDSÉGEKKEL                 | 3600 Ft        |
| <i>Beef of „Tataren” with crouton and garden vegetables</i>     |                |

## Levesek / Soups

- |  |              |
|--|--------------|
| 6. TYÚKHÚSLEVES HÁZI MÁJGALUSKÁVAL,<br>KERTI ZÖLDSÉGEKKEL, CSIGATÉSZTÁVAL            | 1300 Ft<br>L |
| <i>Chicken soup with home made chicken liver ball, garden vegetables and noodles</i> |              |
| 7. TÁRKONYOS BORJÚRAGULEVES BURGONYAGOMBÓCCAL  | 1300 Ft      |
| <i>Veal soup with estragon and potato dumplings</i>                                  |              |
| 8. „JÓKAI” BABLEVES TEJFÖLLEL LOCSOLVA BOGRÁCSBAN,                                   | 1500 Ft      |
| <i>„Jókai” bean soup, with sour cream, served in kettle</i>                          |              |
| „JÓKAI” BABLEVES TEJFÖLLEL LOCSOLVA CSÉSZÉBEN  | 1050 Ft      |
| <i>„Jókai” bean soup, with sour cream, served in cup</i>                             |              |
| 9. GYÜMÖLCSLEVES   | 850 Ft<br>G  |
| <i>Fruit soup of the season</i>  |              |
| 10. NAPI LEVES A HÁZ AJÁNLÁSÁVAL   |              |
| <i>Soup of the day</i>   |              |

## Vegetáriánus és kímélő ételek /

### Meatless dishes

- |  |                |
|--|----------------|
| 11. GÖRÖG SALÁTA   | 1800 Ft<br>G   |
| <i>Greek salad</i>   |                |
| 12. TEJSZÍNES-ERDEIGOMBÁS TAGLIATELLE  | 2200 Ft        |
| <i>Tagliatelle with wild mushrooms</i>   |                |
| 13. CÉKLARIZOTTÓ SAJTFORGÁCCSAL SZÓRVA   | 2200 Ft<br>G   |
| <i>Beetroot rizotto, with parmesan cheese</i>                                      |                |
| 14. GRILLEZETT TOFU HAGYMÁN PIRÍTOTT PAPRIKÁVAL ÉS<br>PARADICSOMMAL                | 1900 Ft<br>G+L |
| <i>Beetroot rizotto, with parmesan cheese</i>                                      |                |
| 15. GRILLEZETT CAMEMBERT FAHÉJAS-MÉZES ALMÁVAL,<br>SÜLT ÉDES BURGONYÁVAL           | 2950 Ft<br>G   |
| <i>Grilled camembert cheese, honey glazed cinnamon apple, fried sweet potatoes</i> |                |

## „Aprajafalva” lakóinak / Menu for children

- |  |              |
|--|--------------|
| 16. HÚSLEVES CSIGATÉSZTÁVAL  | 750 Ft<br>L  |
| <i>Broth soup with noodles</i>                                       |              |
| 17. TÖRPE BÉCSI SZELET CSIRKEMELLBŐL, HASÁBBURGONYÁVAL               | 1925 Ft<br>L |
| <i>Breaded chicken breast with french fries</i>                      |              |
| 18. TEJFÖLÖS-SAJTOS TÉSZTA   | 1200 Ft      |
| <i>Cheesy pasta in sour cream sauce</i>                              |              |
| 19. RÁNTOTT DÍNÓFALATOK DOLLÁRBURGONYÁVAL, MAJONÉZZEL                | 1925 Ft<br>e |
| <i>Chicken „dinosaurs” nuggets with chips potatoes and mayonnais</i> |              |
| 20. ZÖLDBORSÓFŐZELÉK PÖRKÖLT SZAFTTAL                                | 1100 Ft      |
| <i>Creamy green peas pottage with gravy</i>                          |              |
| 21. NUTELLÁS PALACSINTA  | 850 Ft       |
| <i>Nutella stuffed pancakes</i>                                      |              |

## Főételek / Main dishes

### HALAK, VADAK / FISH AND WILD MEAT

22. PIKÁNS FEKETE TAGLIATELLE FOKHAGYMÁN-OLIVAOLAJON 3900 Ft  
 PIRÍTOTT GARNÉLAFAROKKAL D  
*Black Tagliatelle with shrimp in garlic-olive oil*
23. FOGASFILÉ ROSTON SÜTVE ZÖLDSÉGES RIZSTÉSZTÁVAL 3900 Ft  
 G+L  
*Grilled pike-perch fillet with vegetables rice noodles*
24. PISZTRÁNG EGÉSZBEN ROPOGÓSRA SÜTVE 3900 Ft  
 FRISS SALÁTÁVAL, HASÁBBURGONYÁVAL G+L  
*Fried whole trout, fresh salad, french fries*
25. HARCSASZELETEK MANDULAKÉREGBEN SÜTVE, 3450 Ft  
 ÚJHAGYMÁS RIZOTTÓVAL  
*Pan fried catfish fillet in almond coat, with spring onion rizotto*
26. HARCSAPAPRIKÁS TÚRÓS CSUSZÁVAL, SZALONNAPÖRCCEL 3400 Ft  
*Catfish stew, with cottage cheese pasta*
- ### SZÁRNYASOK / POULTRY
27. LIBAMÁJSZELETEK ROSTON, MÉZZEL CSURGATOTT 6400 Ft  
 FAHÉJAS ALMÁVAL, BURGONYAPÜRÉVEL G  
*Grilled goose liver medallions, honey glazed cinnamon apple, mashed potatoes*
28. SZEZÁMMAGOS BUNDÁBAN SÜLT LIBAMÁJSZELETEK, 5400 Ft  
 ÚJHAGYMÁS-LIBAZSÍROS BURGONYÁVA  
*Goose liver medallions fried in sesame seeds coat, spring onion-goose grease potatoes*
29. ROSÉRA SÜLT KACSEMELL CÉKLÁS PARAJÁGYON, 4800 Ft  
 BURGONYAPÜRÉVEL G  
*Rose duck breast served with beetroot-spinach, and mashed potatoes*
30. „KACSATÁNC” KACSÁNAK COMBJA, MELLÉVEL, MÁJÁVAL SÜTVE 4600 Ft  
 PÁROLT LILAKÁPOSZTÁVAL, KACSAZSÍROS BURGONYÁVAL G+L  
*Roasted thigh, breast and liver of duck, served with spicy red cabbage and goose-grease potatoes*
31. CSIRKEMELL VÖRÖSBORBAN ÁZTATTOT FÜGÉVEL TÖLTVE, 3450 Ft  
 BACONKÖNTÖSBEN, CHEDDAR MÁRTÁSSAL, RIZSFÁNKKAL  
*Chicken breast stuffed with figs, fried in bacon coat served with cheddarcheese sauce and rice croquette*

32. VASALT CSIRKECOMB, GRILEZETT ZÖLDSÉGEKKEL 2850 Ft  
*Grilled chicken breast fillet, grilled vegetables*

33. CSIRKEMELL RICOTTÁVAL, LILAHAGYMÁVAL TÖLTVE, 2950 Ft  
 RÁNTVA PARADICSOMOS TAGLIATELLÉVEL G+L  
*Breaded chicken breast stuffed with ricotta cheese and red onion, served with tagliatelle in tomato sauce*

### SERTÉS / PORK

34. CÉKLARIZOTTÓ RÁNTOTT SZŰZÉRMÉKKEL 3800 Ft  
*Beetroot risotto and breaded pork medallions*

35. SERTÉSBORDA KACSAMÁJJAL TÖLTVE, BACONKÖNTÖSBEN 3450 Ft  
 PAPRIKAMÁRTÁSSAL, BURGONYATÓCSNIVAL  
*Pork chop stuffed with duck liver, in bacon coat, served with pepper sauce and „tócsni”*

36. SERTÉS SZŰZPECSENYE FOKHAGYMÁSAN PIRÍTVÁ, 3200 Ft  
 KALIFAPAPRIKÁVAL FORGATOTT BURGONYÁVAL G+L  
*Pork tenderloin fried with garlic, and bell peppers, served with spicy fried potatoes*

37. ÓRIÁS SERTÉSBORDA HÁZI MORZSÁBAN SÜTVE, 3400 Ft  
 ROSEJBLIVEL, SAVANYÚVAL A KAMRÁBÓL L  
*Breaded giant pork chop, with steak potatoes and pickles*

38. GRILLEZETT FÜSTÖLT CSÜLÖKSZELETEK 2950 Ft  
 JUHTÚRÓS SZTRAPACSKÁVAL  
*Grilled smoked knuckle of pork, with sheep cottage cheese pasta*

39. SÜLT SERTÉSCSÜLÖK TEJFÖLÖS KÁPOSZTÁVAL, 3400 Ft  
 HÁZI PIRÍTOTT NUDDLIVAL (1 SZEMÉLYES)  
*Roast knuckle of pork, served cabbage with sour cream, and noodles (recommended for 1 person)*

40. ROPOGÓSRA SÜLT SERTÉS CSÜLÖK, BORÓKABOGYÓS, CSÍPÓS 3250 Ft  
 MÁRTÁSSAL, FÚSZERES STEAK BURGONYÁVAL (1 SZEMÉLYES) G+L  
*Crispy roast pork with spicy juniper sauce, served with steak potatoes*

## MARHA, BORJÚ / BEEF, VEAL

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>41. KÉTSZER BÉLSZÍN STEAKBURGONYÁVAL, FRISS SALÁTÁVAL</b>                             | <b>9600 Ft</b> |
| <i>Two slice of steak with steak potatoes and fresh salad</i>                            | <b>G+L</b>     |
| <b>42. BÉLSZÍNSTEAK LIBAMÁJJAL SÜTVE, GOMBAKALAPPAL, BARNAMÁRTÁSSAL, BURGONYAFÁNKKAL</b> | <b>6500 Ft</b> |
| <i>Beef steak with goose liver, fried mushroom, brown sauce, potato donughts</i>         |                |
| <b>43. HÁTSZÍNCÍKOK TÜZES MEXIKÓI BABRAGUVAL, BURGONYATÓCSNIVAL</b>                      | <b>4400 Ft</b> |
| <i>Sirlion strips with hot mexican ragou, served with „tócsni”</i>                       |                |
| <b>44. TRADÍCIONÁLIS HAGYMÁS ROSTÉLYOS HASÁBBURGONYÁVAL</b>                              | <b>3900 Ft</b> |
| <i>Traditional sirloin steak with onion and chips</i>                                    | <b>L</b>       |
| <b>45. PÁROLT MARHASZELET PÁNDI MEGGYMÁRTÁSSAL, TÖKMAGOS TÓCSNIVAL</b>                   | <b>3650 Ft</b> |
| <i>Sliced boiled beef, with sour cherry sauce, served with „tócsni”</i>                  |                |
| <b>46. BORJÚPÖRKÖLT JUHTÚRÓS SZTRAPACSKÁVAL</b>  | <b>3950 Ft</b> |
| <i>Veal stew, served with sheep cottage cheese pasta</i>                                 |                |

## Kétszemélyes tálak / Plates for two

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>47. PIROSRA SÜLT ROPOGÓS SERTÉSCSÜLÖK VELE SÜLT BURGONYÁVAL, SAVANYÚVAL (2 SZEMÉLYES)</b>  | <b>6400 Ft</b> |
| <i>Knuckle of pork breaded with roast potato (recommended for 2 people)</i>   | <b>G+L</b>     |
| <b>48. KOHÁSZTÁL</b>  | <b>6800 Ft</b> |
| <i>VASALT CSIRKECOMB, GRILLEZETT FÜSTÖLT CSÜLÖK, ORLY PULYKAMELLCSÍKOK, SERTÉSBORDA BACONNEL, SAJTAL, LILAHAGYMÁVAL TÖLTVE, RÁNTOTT SAJT, SÜLT BURGONYA, JÁZMINRIZS „Kohász” plate (recommended for 2 people)</i> |                |
| <i>Grilled chicken breast fillet, grilled smoked knuckle of pork, beer-buttered turkey strips, breade pork chop stuffed with red onion, bacon and cheese, breaded cheese, french fries, jazmine rice</i>          |                |
| <b>49. SZÁRNYASTÁL</b>  | <b>6800 Ft</b> |
| <i>ASZALT SZILVÁVAL-SAJTTAL TÖLTÖTT CSIRKEMELL RÁNTVA, ROPOGÓS KACSAFALATOK, MAGVAS BUNDÁBAN SÜLT PULYKAMELL, CSIRKESTEAK FÜSZERVÁJJAL, PÁROLT LILAKÁPOSZTA, PETREZSELYMES BURGONYA, JÁZMINRIZS</i>               |                |
| <i>Poultry plate(recommended for 2 people)</i>  |                |
| <i>Breaded chicken breast stuffed with stewed prunes and cheese,crispy duck bites, fried turkey breast, grilled chicken breast, spicy red cabbage, parsley potatoes, jasmine rice</i>                             |                |
| <b>50. VEGETÁRIÁNUS TÁL (EGYSZEMÉLYES)</b>  | <b>2800 Ft</b> |
| <i>SZÓJÁBAN PÁCOLT TOFU GRILLEZVE, MANDULÁS BROKKOLI RÁNTVA, FÜSTÖLT SAJTSTEAK ROSTON, ZÖLDSÉGES ÜVEGTÉSZTA, FÜSZERES MÁRTOGATÓS</i>  |                |
| <i>Grilled tofu, breaded broccoli, grilled cheese, vegetables chinese noodles</i>   |                |

## Desszertek / Desserts

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>51. TRADÍCIONÁLIS SOMLÓI GALUSKA TEJSZÍNHABBAL, CSOKIÖNTETTEL</b> | <b>1200 Ft</b> |
| <i>Traditional sponge cake Somló style</i>                           |                |
| <b>52. MADÁRTEJ</b>  | <b>850 Ft</b>  |
| <i>Floating island</i>   |                |
| <b>53. MÁLNÁS TÚRÓTORTA CITROMMÁRTÁSSAL</b>                          | <b>950 Ft</b>  |
| <i>Raspberry cake, with lemon sauce</i>                              |                |
| <b>54. PALACSINTA TÚRÓ RUDIVAL TÖLTVE CSOKOLÁDÉ ÖNTETTEL</b>         | <b>850 Ft</b>  |
| <i>Pancake stuffed with „túró rudi”, chocolate sauce</i>             |                |
| <b>55. GYÜMÖLCSÖS POHÁRKRÉM ZABMORZSÁVAL</b>                         | <b>850 Ft</b>  |
| <i>Fruity cup cream with oat crumb</i>                               |                |
| <b>56. CSOKOLÁDÉ SZUFLÉ, VANÍLIA PARFÉVAL, GYÜMÖLCSMÁRTÁSSAL</b>     | <b>1300 Ft</b> |
| <i>Chocolate souffle, vanilla parfait, fruit sauce</i>               |                |

## Köretek / Garnish

57. JÁZMINRIZS / jasmine rice	650 Ft
58. RIZI BIZI / rice with green peas	650 Ft
59. HASÁBBURGONYA / potato chips	650 Ft
60. PETREZSELYMES BURGONYA / potatoes with parsley	650 Ft
61. BURGONYAPÜRÉ / potato purée	650 Ft
62. ÚJHAGYMÁS, LIBAZSÍROS BURGONYA potatoes with spring onion and goose grease	650 Ft
63. STEAKBURGONYA / roast potato	650 Ft
64. KACSAZSÍROS BURGONYA / potato with duck-grease	650 Ft
65. BURGONYAFÁNK / potato donut	650 Ft
66. PÁROLT LILAKÁPOSZTA / spicy red cabbage	650 Ft
67. TÉSztAKÖRET / noodles	650 Ft
68. SÜLT ÉDESBURGONYA / fried sweet potato	950 Ft
69. JUHTÚRÓS SZTRAPACSKA potato dumplings with cottage cheese of sheep	1200 Ft
70. TÚRÓS CSUSZA / pasta with cottage cheese	1200 Ft
71. PARADICSOMOS TAGLIATELLE / tagliatelle in tomato sauce	950 Ft
72. HÁZI PIRÍTOTT NUDLI / noodles	850 Ft
73. ZÖLDSÉGES ÜVEGTÉSZTA / chinese noodles	950 Ft
74. RIZSFÁNK / rice donught	850 Ft
75. BURGONYA TÓCSNI / potato „tócsni”	650 Ft
76. TÖKMAGOS BURGONYA TÓCSNI potato „tócsni” with pumpkin seeds	650 Ft
77. FORGATOTT BURGONYA / fried potatoes	650 Ft

## Savanyúk, saláták / Pickled vegetables

78. HÁZI VEGYES SALÁTA / mixed pickles	550 Ft
79. KÁPOSZTASALÁTA / cabbage salad	550 Ft
80. CSEMEGEUBORKA / spicy cucumber	550 Ft
81. ECETES ALMAPAPRIKA / marinade paprika	550 Ft
82. KOVÁSZOS UBORKA / leavened cucumber	550 Ft
83. CÉKLASALÁTA / beetroot salad	550 Ft
84. BOLGÁRSALÁTA / mixed pickles with cheese	650 Ft
85. PARADICSOMSALÁTA / tomatoe salad	650 Ft
86. UBORKASALÁTA / cucumber salad	650 Ft
87. TEJFÖLÖS UBORKASALÁTA / cucumber salad with sour cream	750 Ft
88. DARABOLT SAVANYÚSÁG / pickled vegetables	650 Ft
89. IDÉNYSALÁTA / fresh salad of the season	850 Ft

## Mártások, öntetek, feltétek /

## Sauce, dressing, toppings

90. BARNAMÁRTÁS / brown sauce	350 Ft
91. SAJTMÁRTÁS / cheese sauce	350 Ft
92. CHEDDAR SAJTMÁRTÁS / cheddar cheese sauce	500 Ft
93. FOKHAGYAMÁRTÁS / garlic sauce	350 Ft
94. FÚSZERES MÁRTOGATÓS / spicy dressing	350 Ft
95. TEJFÖL / sour cream	250 Ft
96. RESZELT SAJT / cheese	250 Ft
97. FÚSZERVAJ / spicy butter	350 Ft

## JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁNUNK!

Enjoy your meal! - Guten Appetit!

Az étlapon szereplő áraink szervízdíjat nem tartalmaznak.

Service is not included in the prices.

Unsere Preise enthalten keine Servicegebühr.

Fél adag étel rendelése esetén 70%-os árat számolunk.

70% of the meal price will be charged for half a portion.

Für halbe Portion wird 70% der Speisen berechnet.

Az el nem fogyasztott ételek elcsomagolásának díja

150 Ft ill. 250 Ft / doboz

Pack prices is 150 HUF or 250 HUF

Packungspreise kosten 150 HUF bzw. 250 HUF

Gasztró-Tavern Kft.

2400 Dunaújváros

Balogh Ádám utca 16-18.

25 510 447

## ALLERGÉN TÁJÉKOZTATÓ

Allergy information - Information für Allergie

G \* GLUTÉNMENTES / glutenfree - Gluten frei

L \* LAKTÓZMENTES / lactosefree - Laktose frei

*Itallap*

## Aperitif

	1 dl	3 dl
Martini Bianco, Extra Dry	850 Ft	
Campari	1 100 Ft	
Aperol Spritz		1 350 Ft

## Panyolai pálinkák

	2 cl	4 cl
Aranyalma Golden Apple	600 Ft	1 200 Ft
Birsalma Quince	600 Ft	1 200 Ft
Fürtös meggy Sour Cherry	600 Ft	1 200 Ft
Kajszibarack Apricot	600 Ft	1 200 Ft
Szatmári szilva Plum	600 Ft	1 200 Ft
Vilmoskörte William's Pear	600 Ft	1 200 Ft
Mézes fahéjas alma Apple with honey and cinnamon	500 Ft	1 000 Ft
Mézes meggy Sour Cherry with honey	500 Ft	1 000 Ft
Mézes szatmári szilva Plum with honey	500 Ft	1 000 Ft
Panyolai rubinmeggy Sour Cherry	500 Ft	1 000 Ft

## Párlatok / Spirits

Zwack Vilmoskörte William's Pear	400 Ft	800 Ft
Zwack kosher szilva Plum	400 Ft	800 Ft
Bacardi Carta Negra Black	500 Ft	1 000 Ft
Bacardi Carta Blanca Light	400 Ft	800 Ft
Tequila Sierra Gold	500 Ft	1 000 Ft
Tequila Sierra Silver	500 Ft	1 000 Ft
Malibu	400 Ft	800 Ft
Gordon's Gin	400 Ft	800 Ft
Beefather Gin	400 Ft	800 Ft
Absolut Vodka	400 Ft	800 Ft
Finlandia Vodka	400 Ft	800 Ft

## Whisky

	2 cl	4 cl
Glenfarclas 15 éves	1 300 Ft	2 600 Ft
Woodford reserve	1 200 Ft	2 400 Ft
Glenfiddich	1 200 Ft	2 400 Ft
Chivas Regal 12	800 Ft	1 600 Ft
Johnnie Walker Black	800 Ft	1 600 Ft
Jack Daniel's	500 Ft	1 000 Ft
Jameson	500 Ft	1 000 Ft
Jim Beam	500 Ft	1 000 Ft
Johnnie Walker Red	500 Ft	1 000 Ft
Tullamore Dew	500 Ft	1 000 Ft
Ballantine's	500 Ft	1 000 Ft

## Cognac, Brandy

Hennessy VS	1 000 Ft	2 000 Ft
Metaxa****	400 Ft	800 Ft
Metaxa***	300 Ft	600 Ft

## Likőrök / Liqueur

	0,02 l	0,04 l
Bailey's	500 Ft	1 000 Ft
Jägermeister	500 Ft	1 000 Ft
Zwack Unicum	500 Ft	1 000 Ft
Zwack Unicum Next	500 Ft	1 000 Ft

## Csapolt sörök / Draft beer

	0,25 l	0,4 l
Stella Artois	450 Ft	720 Ft
Hoegarden belga, világos, búzasör light Belgian wheat beer	480 Ft	960 Ft
Belle - Vue Kriek speciális belga gyümölcsösör special Belgian fruit beer	600 Ft	

## Palackozott sörök / Bottled beer

	0,33 l	0,5 l
Staropramen		650 Ft
Staropramen Dark		700 Ft
Borsodi		600 Ft
Borsodi Friss Citromos alkoholmentes lemon alcohol-free		600 Ft
Stella Artois alkoholmentes / alcohol free		550 Ft
Heineken	550 Ft	

# RISKOHÁSZ

— Vendéglő —

## Üdítőitalok / Soft drinks

	0,25 l	
Coca-Cola, Light, Zero	410 Ft	
Fanta narancs	410 Ft	
Kinley Tonic, Gyömbér Ginger Ale	410 Ft	
Sprite	410 Ft	
Jeges tea citromos, barackos Ice tea Lemon, Peach	410 Ft	

## Saját készítésű limonádék / Home-made limonade

	0,3 l	0,5 l
Klasszikus Classic	450 Ft	750 Ft
Bodzás Elderflower	450 Ft	750 Ft
Almás Apple	450 Ft	750 Ft
Házi szörpök Home-made syrup	450 Ft	750 Ft

## Gyümölcslevek / Fruit juice

	0,1 l	0,25 l
Rostos üdítők: narancslé, őszibaracklé, almálé Orange, Peach, Apple	150 Ft	
Cappy ananász, eperkoktél, körte, paradicsomlé Pineapple, Strawberry, Pear, Tomato		450 Ft

## Ásványvizek / Mineral water

	0,33 l	0,75 l
Evian	500 Ft	
Szentkirályi	400 Ft	650 Ft

## Forró italok / Hot drink

Ristretto	400 Ft
Espresso	400 Ft
Espresso Lungo	400 Ft
Espresso Macchiato	400 Ft
Cappuccino	480 Ft
Latte Macchiato	480 Ft
Melange	550 Ft
Ír kávé	800 Ft
Jeges kávé	800 Ft
Kávé készítményeinket koffeinmentes változatban is kínáljuk. All our coffee drink are available with decaffeinated for your request.	
Forró csokoládé	650 Ft
Teák	450 Ft

## Energiaital / Energy drink

	0,25 l
Red Bull	800 Ft



