

„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 találkozókon, 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 hideg libamáj zsírával, primőrökkel<br><i>Liver of goose with purple onion chutney and vegetables</i>   | 4800 Ft<br>G, L               |
| 2. Cézársaláta pitával <i>Caesar salad with pita</i><br>-Csirkemellel <i>with chicken breast</i><br>-Harcsatepertővel <i>with catfish cracklings</i><br>-Fokhagymás garnélával <i>with garlic shrimp</i> | 2400 Ft<br>2400 Ft<br>3400 Ft |
| 3. Kacsamell carpaccio, zöldsalátával,<br>pirított magvakkal<br><i>Duck breast carpaccio with green salad and roasted seeds</i>  | 2400 Ft<br>G, L               |
| 4. Tatárbifsztek<br>(paradicsom, paprika, kígyóborka, lilahagyma, vaj)<br><i>Beefsteak „Tatar” served with toasted bread, butter, tomato, pepper, cucumber, purple onion</i>                             | 3600 Ft                       |
| 5. Hideg vegyes ízelítő 2 személyre<br>(hideg libamáj, tatárbifsztek, füstölt csülök)<br><i>Beef of „Tataren” with crouton and garden vegetables</i>   | 6200 Ft                       |

## Levesek / Soups

- |   |                 |
|---|-----------------|
| 6. Orjaleves, lúdgége tésztával, zöldségekkel<br><i>Broth soup with noodles and vegetables</i>                          | 1300 Ft<br>L    |
| 7. Tejszínes-tárkonyos jérceragu leves házi gnocchival<br><i>Creamy and tarragon chicken soup with homemade gnocchi</i> | 1400 Ft         |
| 8. Karcagi birkagulyás bográcsban<br><i>Sheep goulash soup</i>  | 1500 Ft<br>L    |
| 9. Sziki pontyhalászlé filézve<br><i>Hungarian fish soup</i>  | 1950 Ft<br>G, L |
| 10. Filézett halászlé vegyesen pontyból, harcsából<br><i>Hungarian fish soup (carp and catfish)</i>                     | 2450 Ft<br>G, L |
| 11. Krémleves a szakács ajánlásával<br><i>Cream soup of the day</i>   | 950 Ft          |
| 12. Hideg gyümölcsleves<br><i>Cold fruit soup</i>   | 850 Ft          |

- |   |        |
|---|--------|
| 13. Gyufatészta<br><i>Noodles (for fish soup)</i> | 300 Ft |
| 14. Halbelsőség<br><i>Offal</i>                   | 450 Ft |

## Vegetáriánus és kímélő ételek /

### Meatless dishes

- |   |              |
|---|--------------|
| 15. Görögsaláta<br><i>Greek salad</i>   | 1800 Ft<br>G |
| 16. Grillezett kecskesajt sült édesburgonyával,<br>friss salátával<br><i>Grilled goat cheese with sweet potatoes and fresh salad</i>                    | 3400 Ft<br>G |
| 17. Zöldborsós-sajtos rizotto parmezánforgáccsal<br><i>Creamy risotto with green peas and cheese</i>  | 2200 Ft<br>G |
| 18. Bulgursaláta<br>(bulgur, kígyóborka, paradicsom, lilahagyma, fetasajt)<br><i>Bulgur salad (bulgur, cucumber, tomato, purple onion, feta cheese)</i> | 1800 Ft<br>G |
| 19. Fokhagymás-parajos gnocchi sajttal sültve<br><i>Garlic-spinach gnocchi with grated cheese</i>   | 1900 Ft      |
| 20. Sütőtökpürés szélesmetélt grillezett tofuval,<br>pirított magvakkal<br><i>Taglatelle with pupmkin puree and grilled tofu cheese</i>                 | 2400 Ft      |

## „Aprajafalva” lakóinak / Menu for children

- |   |             |
|---|-------------|
| 21. Húsleves csigatésztával, sárgarépával<br><i>Broth soup with noodles</i>   | 750 Ft<br>L |
| 22. Rántott dobverők sültburival, ketchuppal<br><i>Crispy Fried Chicken Drumsticks served with french fries and ketchup</i>     | 1500 Ft     |
| 23. Rántott dínó falatok tallérburgonyával, majonézzel<br><i>Chicken „dinosaurs” nuggets with chips potatoes and mayonnaise</i> | 1925 Ft     |
| 24. Tojásos nokedli savanyú uborkával<br><i>Egg dumplings and pickles</i>   | 1100 Ft     |

## Főételek / Main dishes

### HALAK / FISH

25. Pisztráng egészben sütve hasáburgonyával, friss salátával 4200 Ft  
Fried whole trout, french fries and fresh salad G, L
26. Grillezett fogasderék fokhagymás-parajos gnocchival 4200 Ft  
Grilled pike-perch fillet served with garlic-spinach gnocchi
27. Szezámagos harcsafilé újhagymás rizottóval 3800 Ft  
Catfish fillet fried in sesame seeds coat, served with spring onion rizotto
28. Pikáns fokhagymás fekete tagliatelle 4200 Ft  
oliván pirított garnélafarokkal L  
Black tagliatelle with shrimp fried in garlic olive oil
29. Rántott pontyfilé majonézes burgonyasalátával 2800 Ft  
Fried carp fillet with mayonnaise potato salad
30. Harcsapaprikás túrós csuszával 3400 Ft  
Catfish stew with cottage cheese pasta
- SZÁRNYASOK / POULTRY**
31. Libamáj szeletek roston sütve epertükrön tálalva 6400 Ft  
vajon pirított gnocchival  
Grilled goose liver with with strawberry sauce, butter toasted gnocchi
32. Libamáj szezámagos bundában édesburgonya pürével 5750 Ft  
Fried goose liver in sesame seeds coat with mashed sweet potatoes
33. Falusi csirkejava aszalt paradicsommal-füstölt sajttal töltve, 3600 Ft  
morzsában sütve, kétféle édesburgonyával  
Fried chicken breast stuffed with sun dried tomatoes and smoked cheese, served with two kinds of sweet potatoes
34. Lassan sült kacsacomb lilakáposzta pürével, baconos nudlival 3600 Ft  
Solwly roasted duck leg with purple cabbage puree and noodles L
35. Jércemell parajjal-füstölt lazaccal töltve, 2950 Ft  
vajon párolt bébirépával, burgonyapürével G  
Chicken breast stuffed with spinach and smoked salmon, served with baby carrots and mashed potatoes
36. Rántott dobverők zöldborsós-sajtos rizottóval 2900 Ft  
Crispy Fried Chicken Drumsticks served with green peas and cheese risotto

37. Kacsamell rosera sütve narancs chutneyval burgonyafánkkal 4200 Ft  
Rose duck breast served with orange chutney and potato donut
38. Kacsatánc 4600 Ft  
Duck Plate G, L
39. Csirkemell sajtos bundában, vajon párolt zöldségekkel 2800 Ft  
Chicken breast fried in a cheesy coat, serves with butter steamed vegetables

### SERTÉS / PORK

40. Sertéskaraj parasztsónkával, petrezselymes sajtkrémrel töltve, 2950 Ft  
pankómorzsában sütve, steakburgonyával  
Pork loin stuffed with smoked ham a cheese cream, fried in panko bread crumbs, served with steak potatoes
41. Borzas szűzpecsenye tejföllel locsolva, sajttal szórva, 3250 Ft  
fűszeres-pikáns zöldséges rizzsel  
Batter-fried pork tenderloin sprinkled with sour cream, served with spicy vegetables rice
42. Grillezett sertésjava erdei gombás szélesmetélttel, 3800 Ft  
parmezánforgáccsal  
Grilled pork tenderloin with wild mushroom noodles, with parmesan cheese
43. Szűzpecsenye fokhagymásan kalifapaprikával pirítva, 3200 Ft  
steakburgonyával G, L  
Pork tenderloin fried with garlic and bell peppers, served with steak potatoes
44. Füstölt csülökszeletek pikáns raguval rösztivel 2950 Ft  
Smoked pork knuckle with spicy ragou, and hash brown potatoes
45. Csülök Pékné módra 1 személyre 3250 Ft  
Pork knuckle „Pékné” style G, L

## MARHA, BIRKA / BEEF, SHEEP

<b>46. Kétszer bélszín pirított burgonyával, friss salátával</b>	<b>9800 Ft</b>
<i>Double beef steak with roasted potatoes and fresh salad</i>	<b>G, L</b>
<b>47. Bélszínsteak libamájjal, garnélával, fokhagymamártással, burgonyafánkkal</b>	<b>7500 Ft</b>
<i>Beef steak with goose liver, shrimp, garlic sauce and potato donut</i>	
<b>48. Bélszínsteak barnamártáson pirított erdei gombákkal, steakburgonyával</b>	<b>5600 Ft</b>
<i>Beef steak with mushrooms brown sauce, and steak potatoes</i>	
<b>49. Vaslapon sült bélszínsteak lecsós tallérburgonyára tálalva</b>	<b>5200 Ft</b>
<i>Beef steak with Hungarian ratatouille and chips potatoes</i>	<b>L</b>
<b>50. Tradicionális hagymás rostélyos hasábburgonyával</b>	<b>3800 Ft</b>
<i>Traditional sirloin steak with fried onion and french fries</i>	
<b>51. Hátszín Stroganoff módra burgonyafánkkal</b>	<b>3800 Ft</b>
<i>Beef sirloin stripes „Stroganoff” style, with potato donut</i>	<b>L</b>
<b>52. Karcagi birkapörkölt tejfölös nudlival</b>	<b>3200 Ft</b>
<i>Sheep stew with noodles</i>	
<b>53. Vörösboros marhapörkölt rösztivel</b>	<b>2950 Ft</b>
<i>Beef stew with hash brown potatoes</i>	

## Kétszemélyes tálak / Plates for two

<b>54. Kohásztál</b>	<b>6800 Ft</b>
<i>KACSAMÁJJAL-FÜSTÖLT SAJTTAL TÖLTÖTT SERTÉSKARAJ RÁNTVA, ORLY JÉRCEMELL CSÍKOK, RÁNTOTT SERTÉSBORDA, SÜLT CSÜLÖKFALATOK, RÁNTOTT SAJT, HASÁB BURGONYA, RIZIBÍZI „Kohász” plate</i>	
<i>Fried pork loin stuffed with duck liver and smoked cheese, crispy beer battered chicken, fried pork chop, fried pork knuckle bites, fried cheese, french fries, rice with green peas</i>	
<b>55. Szárnyastál</b>	<b>6800 Ft</b>
<i>SÜLT KACSACOMB, JÉRCEMELL BARACKKAL-SAJTTAL TÖLTVE, VASLAPON SÜLT CSIRKEMELL, RÁNTOTT CSIRKEMELL FILÉ, PETREZSELYMES RIZIS, PÁROLT KÁPOSZTA, BURGONYAKROKETT</i>	
<i>Poultry plate</i>	
<i>roasted duck leg, chicken breast stuffed with peach and cheese, grilled chicken breast, fried chicken breast, parsley rice, steamed cabbage, croquette potatoes</i>	

<b>56. Haltál</b>	<b>6800 Ft</b>
<i>PISZTRÁNG ROSTON SÜTVE, HARCSAFILÉ SÓRTÉSZTÁBAN SÜTVE, PONTYFILÉ RÁNTVA, MAJONÉZES BURGONYASALÁTA, ZÖLDSÉGES RIZIS</i>	
<i>Fish Plate</i>	
<i>grilled trout, crispy beer battered catfish, fried carp, potato salad with mayonnaise, vegetables rice</i>	
<b>57. Pirosra sült ropogós sertécsülök vele sült burgonyával, darabolt savanyúval</b>	<b>6400 Ft</b>
<i>Knuckle of pork with fried potatoes and pickles (recommended for 2 people)</i>	
<b>58. Vegetáriánus tál</b>	<b>6200 Ft</b>
<i>VASLAPON SÜLT TOFU, GRILLEZETT FÜSTÖLT SAJT, SÓRTÉSZTÁBAN SÜLT KARFIOL, VAJON PÁROLT ZÖLDSÉGEK, JÁZMIN RIZIS</i>	
<i>Vegetarian plate</i>	
<i>Grilled tofu, grilled smoked cheese, crispy beer battered cauliflower, butter steamed vegetables, jasmine rice</i>	

## Desszertek / Desserts

<b>59. Somlói galuska</b>	<b>950 Ft</b>
<i>Sponge cake Somló style</i>	
<b>60. Csokoládé szuflé gyümölcsraguval, vanília fagyalattal</b>	<b>1300 Ft</b>
<i>Chocolate soufflé with fruit sauce and vanilla ice cream</i>	
<b>61. Császármorzsa Kecskeméti baracklekvárral</b>	<b>950 Ft</b>
<i>„Kaiserschmarrn” (lightly sweetened pancake) with peach jam</i>	
<b>62. Churros kétféle öntettel</b>	<b>950 Ft</b>
<i>Churros with two dipping sauce</i>	
<b>63. Palacsinta túrókrémmel töltve cukros tejföllel locsolva</b>	<b>850 Ft</b>
<i>Pancake stuffed with cottage cheese sprinkled with sweet sour cream</i>	
<b>64. Túrós csusza szalonna pörccel</b>	<b>1200 Ft</b>
<i>Pasta with cottage cheese with cracklings</i>	

## Köretek / Garnish

65. Jázminrizs / Jasmine rice	650 Ft
66. Hasábburgonya/Tallérburgonya French fries/ Chips potatoes	650 Ft
67. Petrezselymes burgonya / Parsley potatoes	650 Ft
68. Burgonyapüré / Mashed potatoes	650 Ft
69. Steakburgonya / Steak potatoes	650 Ft
70. Burgonyafánk / Potato donut	650 Ft
71. Túrós csusza / Pasta with cottage cheese	1200 Ft
72. Házi pirított nudli / Noodles	650 Ft
73. Édes hasábburgonya / Sweet potatoes	1200 Ft
74. Édesburgonya püré / Sweet potatoes puree	1000 Ft
75. Röszt / Hashbrown potatoes	650 Ft
76. Párolt káposzta/Lilakáposzta püré Steamed cabbage/purple cabbage puree	650 Ft
77. Vajon párolt zöldségek / Butter steamed vegetables	650 Ftt

## Savanyúk, saláták / Pickled vegetables

78. Házi vegyes saláta Mixed pickles	550 Ft
79. Káposztasaláta Cabbage salad	550 Ft
80. Csemege-kovászos uborka Pickles/sour cucumber	550 Ft
81. Ecetes alma paprika Pickled peppers	550 Ft
82. Céklasaláta Beetroot salad	550 Ft
83. Bolgársaláta Mixed pickles with grated cheese	650 Ft
84. Paradicsomsaláta Tomato salad	650 Ft
85. Uborkasaláta-tejfölös uborkasaláta Cucumber salad - cucumber salad with sour cream	650 Ft
86. Darabolt savanyúság Pickled vegetables	650 Ft
87. Idénysaláta Fresh salad of the season	650 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

## Pálatok / 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
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 gyümölcssör 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
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	
Naturaqua	400 Ft	650 Ft

## További 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.	
Teák	450 Ft

## Energiaital / Energy drink

	0,25 l
Red Bull	800 Ft



