

„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



RISKOHÁSZ

— Vendéglő —

Előételek és saláták / Starters

- | | |
|---|---|
| 1. Lazactatár
(paradicsom, paprika, kígyóuborka, lilahagyma, vaj)
<i>Salmon tartare served with toasted bread, butter, tomato, pepper, cucumber, purple onion</i> | 3800 Ft |
| 2. Cézársaláta pitával
-Csirkemellel
-Fokhagymás garnélával | Caesar salad with pita
with chicken breast
with garlic shrimp
2800 Ft
3800 Ft |
| 3. Padlizsán mártogatós grissínivel
<i>Baba ganoush served with grissini</i> | 1600 Ft |
| 4. Lassan sült libamáj hidegen, zsírával, kerti zöldekkel
<i>Slowly fried cold goose liver with own fat and garden vegetables</i> | 5400 Ft |
| 5. Tatárbifsztek
(paradicsom, paprika, kígyóuborka, lilahagyma, vaj)
<i>Beefsteak „Tatar” served with toasted bread, butter, tomato, pepper, cucumber, purple onion</i> | 3800 Ft |
| 6. Hideg vegyes ízelítő 2 személyre
(hideg libamáj, tatárbifsztek, füstölt csülök)
<i>Beef of „Tataren” with crouton and garden vegetables</i> | 6900 Ft |
| 7. Camembert sajt rántva céklarizottóval
<i>Fried camembert cheese with creamy beetroot risotto</i> | 3200 Ft |

Levesek / Soups

- | | |
|---|-----------------|
| 8. Tyúkhúsleves lúdgége tésztával, kerti javakkal, gazdagon
<i>Chicken broth soup with noodles and garden vegetables</i> | 1500 Ft
L |
| 9. Tárkonyos borjúragu leves házi gnocchival
<i>Creamy tarragon veal soup with homemade gnocchi</i> | 1600 Ft |
| 10. Sziki pontyhalászlé filézve, bográcsban
<i>Hungarian carp fish soup</i> | 2350 Ft
G, L |
| 11. Harcsa halászlé, bográcsban
<i>Hungarian cat fish soup</i> | 2850 Ft
G, L |

RISKOHÁSZ

— Vendéglő —

12. Krémleves a szakács ajánlásával 1050 Ft
Cream soup of the day
13. Hideg gyümölcsleves 950 Ft
Cold fruit soup

Vegetáriánus és kímélő ételek /

Meatless dishes

14. Görögsaláta 2200 Ft
Greek salad G, L
15. Grillezett tofu serpenyős zöldségekkel 2500 Ft
Grilled tofu cheese with pan fried vegetables G, L
16. Céklarizottó parmezánforgáccsal 2400 Ft
Creamy beetroot risotto with parmesan cheese
17. Fokhagymás parajos gnocchi csőben sütvé 2400 Ft
Garlic-spinach gnocchi with grated cheese
18. Grillezett kecskesajt friss salátával, sült édesburgonyával 3900 Ft
Griled goat cheese with fresh salad and sweet potatoes G
19. Sajt kavalkád 3600 Ft
(grillezett camembert, vaslapon sült füstöltsajt, rántott sajt, almás burgonyakroket)
Cavalcade of cheese (grilled camembert, grilled smoked cheese, fried cheese, with apple-potato croquettes)

„Aprajafalva” lakóinak / Menu for children

20. Húsleves csigatésztával, sárgaréppával 850 Ft
Broth soup with noodles and carrots L
21. 21.Rántott dínófigurák tallérburgonyával, ketchuppall 1925 Ft
Chicken „dinosaurs” nuggets with chips potatoes, ketchup
22. 22.Sajtos-tejfölös spagetti 1200 Ft
Spaghetti with cheese and sour cream
23. 23.Rántott halrudacskák jászminrizssel, majonézzel 1850 Ft
Fried fish fingers with jasmine rice and mayonnaise

RISKOHÁSZ

— Vendéglő —

Főételek / Main dishes

HALAK / FISH

- 24. Garnélfarok fokhagymás-pikáns mártásban, zöldségekkel, toasttal** 3900 Ft
Shrimp in garlic-spicy sauce with vegetables and toast L
- 25. Királyrák fark tejszínes-zöldséges-koktélrákos spagettivel** 4500 Ft
King prawn tail with cream-vegetable-cocktail crab spaghetti
- 26. Grillezett lazacderék tejszínes-parajos gnocchival, füstölt sajttal** 4800 Ft
Grilled salmon fillet served with garlic-spinach gnocchi and smoked cheese
- 27. Fogasfilé roston sütve, grillezett spárgával, petrezselymes mogoróburgonyával** 3800 Ft
Roasted pike-perch fillet, with grilled asparagus, and parsley potatoes G,L
- 28. Harcsafilé szezámagos bundában sütve, tejszínes-erdei gombás szélesmetélttel** 3900 Ft
Catfish fillet fried in sesame seeds coat served with creamy-mushroom tagliatelle
- 29. Pontyszeletek Orly módra coleslaw salátával** 2950 Ft
Crispy beer battered carp fish slices served with coleslaw

SZÁRNYASOK / POULTRY

- 30. Libamáj szeletek akácmézés almával, vajjas burgonyapürével** 6900 Ft
Grilled goose liver with honey-glazed apples and mashed potatoes G
- 31. Rántott libamáj céklarizottóval** 6500 Ft
Fried goose liver with creamy beetroot risotto
- 32. Kemencében sült kacsának combjai párolt lilakáposztával, almás burgonyaropogóssal** 4200 Ft
Roasted duck legs with steamed purple cabbage and apple-potato croquettes
- 33. Csirkejava spárgával, lazaccal töltve, fokhagymamártással, burgonyafánkkal** 3400 Ft
Chicken breast stuffed with asparagus and salmon, served garlic sauce and potato donuts

RISKOHÁSZ

Vendéglő

34. Jércemell petrezselymes fűszervajjal töltve, morzsában sütvé, 3100 Ft
royal zöldségekkel és jázminrizzsel

Fried pullet breast stuffed wit spicy butter served with vegetables and jasmine rice

35. Csirkemell filé cornflakes bundában, meggyzselével, 3400 Ft
burgonyaropogóssal

Chicken breast fried in a cornflakes coat with sour cherry jelly and potato donuts

SERTÉS / PORK

36. Grillezett sertéskaraj gombákkal-baconnel csőben sütvé 3450 Ft
tallérburgonyával és jázminrizzsel

Grilled pork chop with mushrooms and bacon topped with chips potatoes and jasmine rice

G

37. Pentelei bicskás pecsenye morzsában sütvé
(Mustár, Bacon, Füstöltkolbász)

Fried pork loin stuffed with bacon, sausage and mustard,

- juhtúrós sztrapacskával 3950 Ft
served with sheep cheese „sztrapacska”

- hasáburgonyával, jázminrizzsel 3250 Ft
served with french fries, jasmine rice

38. Borzas szűzpecsenye tejföllel locsolva, sajttal szórva, rizibizivel 3250 Ft
Batter-fried pork tenderloin sprinkled with sour cream and grated cheese, green pea rice

39. Pankómorzsában sült óriás sertésborda 2950 Ft
fűszeres steakburgonyával

Giant slice of pork loin fried in panko bread crumbs, with spicy steak potatoes L

40. Füstölt csülökszeletek juhtúrós sztrapacskával 3200 Ft
Smoked pork knuckle slices with sheep cheese „sztrapacska”

41. Csülök Pékné módra 1 személyre 3450 Ft
Pork knuckle „Pékné” style G, L

RISKOHÁSZ

Vendéglő

MARHA / BEEF

- 42. 2x bélszín friss salátával, steak burgonyával** 11.600 Ft
Double beef steak with steak potatoes and fresh salad G, L
- 43. Bélszínjava grillezve roston sült libamájjal, gombakalappal, barnamártással, burgonyafánkkal** 8200 Ft
Beef tenderloin grilled with roasted goose liver and mushrooms, with brown sauce and potato donuts
- 44. Bélszínsteak pirított garnélával sütve tejszínes-fokhagymás mártással, baconos nudlival** 8200 Ft
Sirloin steak with fried shrimp and cream-garlic sauce bacon „nudlival”
- 45. Bélszínsteak vaslapon sütve, tejszínes-erdei gombás szélesmetéltre tálalva** 6800 Ft
Roast sirloin steak with creamy forest mushroom noodles
- 46. Tradicionális hagymás rostélyos pirított burgonyával** 4400 Ft
Traditional sirloin steak with fried onion and french fries L
- 47. Párolt marhapofa erdei gombákkal, oportó mártással, vajon párolt bóbirepával, brokkolival és burgonyapürével** 4500 Ft
Stewed beef with wild mushrooms and red wine sauce, with carrots, broccoli and mashed potatoes
- 48. Borjúpaprikás vagy borjúpörkölt tojasos nokedlivel** 3600 Ft
Veal stew, spaetzle with eggs

KISKOHÁSZ

Vendéglő

Kétszemélyes tálak / Plates for two

49. KOHÁSZTÁL **7400 Ft**

(MAGYARÓVÁRI SERTÉSBORDA, BICSKÁS TÖLTÖTT PECSENYE, ROSTON CSIRKEMELL, RÁNTOTT KARAJSZELETEK, RÁNTOTT SAJT, DEBRECENI KAKASTARÉJ, HASÁBBURGONYA, JÁZMINRIZS)

pork loin „magyaróvári style”, fried pork loin stuffed with bacon, sausage and mustard, grilled chicken breast, fried pork, fried cheese, grilled sausage, french fries, jasmine rice

50. DIPLOMATA TÁL **13.000 Ft**

(HAGYMÁS ROSTÉLYOS, SÜLT KACSACOMB, GRILLEZETT FOGASDERÉK KOKTÉLRÁKKAL SÜTVE, PANKÓMORZSÁBAN SÜLT SZŰZPECSENYE, JÁZMIN RIZS, PÁROLT LILAKÁPOSZTA, STEAKBURGONYA)

Traditional sirloin steak with fried onion, roasted duck leg, grilled pike-perch fillet fried with schrimp, pork tenderloin fried in panko bread crumbs, jasmine rice, steamed purple cabbage, steak potatoes

51. Pirosra sült ropogós sertéscsülök vele sült burgonyával, savanyúval a kamrából **6900 Ft**

Knuckle of pork with fried potatoes and pickles

Desszertek / Desserts

52. Csokoládé szuflé **1400 Ft** Chocolate soufflé

53. Császármorzsa **1200 Ft** „Kaiserschmarrn” (lightly sweetened pancake)

54. Somlói galuska **1050 Ft** Sponge cake Somló style

55. Rákóczi túrós palacsinta **1050 Ft** ????

56. Mákos vagy Diós guba vanília öntettel **950 Ft** Bread and poppyseed or walnuts pudding with vanilla custard

RISKOHÁSZ

— Vendéglő —

Köreték / Garnish

57. Jázmin rizs <i>Jasmine rice</i>	650 Ft
58. Hasábburgonya/Tallérburgonya/Pirított burgonya <i>French fries/ Chips potatoes/Fried potatoes</i>	650 Ft
59. Petrezselymes mogyoróburgonya <i>Parsley potatoes</i>	650 Ft
60. Burgonyapüré/Burgonya krokett <i>Mashed potatoes/ Potato croquettes</i>	650 Ft
61. Édes hasábburgonya <i>Sweet potatoes</i>	1400 Ft
62. Steakburgonya <i>Steak potatoes</i>	650 Ft
63. Burgonyafánk <i>Potato donut</i>	650 Ft
64. Juhtúrós sztrapacska <i>Sheep cheese „sztrapacska”</i>	1400 Ft

RISKOHÁSZ

— Vendéglő —

Savanyúk, saláták / Pickled vegetables —

65. Házi vegyes saláta <i>Mixed pickles</i>	550 Ft
66. Káposztasaláta <i>Cabbage salad</i>	550 Ft
67. Csemege-kovászos uborka <i>Pickles/sour cucumber</i>	550 Ft
68. Ecetes almapaprika <i>Pickled peppers</i>	550 Ft
69. Céklsaláta <i>Beetroot salad</i>	550 Ft
70. Bolgársaláta <i>Mixed pickels with grated cheese</i>	650 Ft
71. Paradicsomsaláta <i>Tomato salad</i>	650 Ft
72. Uborkasaláta/tejfölös uborkasaláta <i>Cucumber salad/cucumber salad with sour cream</i>	650 Ft
73. Darabolt savanyúság <i>Pickled vegetables</i>	650 Ft
74. Idénysaláta <i>Fresh salad of the season</i>	850 Ft

KISKOHÁSZ

— Vendéglő —

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

A torta szervízdíja 1500 Ft/db

The service fee for the cake is HUF 1,500 / piece

Gasztro-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



Stallap

•

RISKOHÁSZ

— Vendéglő —

Aperitif

	1 dl	3 dl
Martini Bianco, Extra Dry	990 Ft	
Campani	1400 Ft	
Aperol Spritz		1600 Ft

Panyolai pálinkák

	2 cl	4 cl
Aranyalma Golden Apple	700 Ft	1400 Ft
Birsalma Quince	700 Ft	1400 Ft
Fürtös meggy Sour Cherry	700 Ft	1400 Ft
Kajszibarack Apricot	700 Ft	1400 Ft
Szatmári szilva Plum	700 Ft	1400 Ft
Vilmoskörte William's Pear	700 Ft	1400 Ft
Mézes fahéjas alma <i>Apple with honey and cinnamon</i>	700 Ft	1400 Ft
Mézes szatmári szilva Plum with honey	700 Ft	1400 Ft
Panyolai rubinmeggy Sour Cherry	700 Ft	1400 Ft

Párlatok / Spirits

Zwack Vilmoskörte William's Pear	500 Ft	1000 Ft
Zwack kosher szilva Plum	500 Ft	1000 Ft
Bacardi Carta Negra Black	600 Ft	1200 Ft
Bacardi Carta Blanca Light	600 Ft	1200 Ft
Captain Morgan	600 Ft	1200 Ft
Don Papa	1400 Ft	2800 Ft
Tequila Sierra Gold	600 Ft	1200 Ft
Tequila Sierra Silver	600 Ft	1200 Ft
Malibu	500 Ft	1000 Ft
Gordon's Gin	500 Ft	1000 Ft
Beefather Gin	500 Ft	1000 Ft
Absolut Vodka	500 Ft	1000 Ft
Finlandia Vodka	500 Ft	1000 Ft

RISKOHÁSZ

— Vendéglő —

Whisky

	2 cl	4 cl
Glenfiddich	1200 Ft	2400 Ft
Chivas Regal 12	900 Ft	1800 Ft
Johnnie Walker Black	900 Ft	1800 Ft
Johnnie Walker Red	600 Ft	1200 Ft
Jack Daniel's / Jack Daniel's Apple	700 Ft	1400 Ft
Jameson	700 Ft	1400 Ft
Jim Beam	600 Ft	1200 Ft
Tullamore Dew	700 Ft	1400 Ft
Ballantine's	600 Ft	1200 Ft

Cognac, Brandy

Hennessy VS	1200 Ft	2400 Ft
Metaxa ****	600 Ft	1200 Ft

Likőrök / Liqueur

	0,02 l	0,04 l
Bailey's	600 Ft	1200 Ft
Jägermeister	600 Ft	1200 Ft
Zwack Unicum, Unicum Szilva	600 Ft	1200 Ft

Csapolt sörök / Draft beer

	0,25 l	0,4 l
Stella Artois	500 Ft	800 Ft
Hoegarden belga, világos, búzasör	600 Ft	1200 Ft
<i>light Belgian wheat beer</i>		0,5 l
Belle - Vue Kriek speciális belga gyümölcsös	700 Ft	
<i>special Belgian fruit beer</i>		

Palackozott sörök / Bottled beer

	0,33 l	0,5 l
Staropramen		780 Ft
Staropramen Dark		850 Ft
Borsodi		600 Ft
Borsodi Friss Citromos alkoholmentes <i>lemon alcohol-free</i>		750 Ft
Heineken / Heineken alkoholmentes	650 Ft	

RISKOHÁSZ

— Vendéglő —

Üdítőitalok / Soft drinks

	0,25 l
Coca-Cola, Light, Zero	460 Ft
Fanta, Tonic, Gyömbér Ginger Ale	460 Ft
Sprite	460 Ft
Fuze tea citromos, barackos Ice tea Lemon, Peach	460 Ft

Saját készítésű limonádék / Home-made limonade

	0,3 l	0,5 l
Klasszikus Classic / Ízesített	540 Ft	900 Ft
Házi szörpök Home-made syrup	540 Ft	900 Ft

Gyümölcslevek / Fruit juice

	0,1 l	0,25 l
Rostos üdítők: narancslé, őszibaracklé, almalé Orange, Peach, Apple	180 Ft	
Cappy ananász, eperkoktél, körte Pineapple, Strawberry, Pear		480 Ft
Top Joy paradicsomlé Tomato		480 Ft

Ásványvizek / Mineral water

	0,33 l	0,75 l
Evian	700 Ft	
Naturaqua	450 Ft	750 Ft

Tovó italok / Hot drink

Ristretto	450 Ft
Espresso	450 Ft
Espresso Lungo	450 Ft
Espresso Macchiato	450 Ft
Cappuccino	550 Ft
Latte Macchiato	550 Ft
Melange	650 Ft
Ír kávé	1200 Ft
Jeges kávé	1100 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	990 Ft



