

„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<br>(paradicsom, paprika, kígyóuborka, lilahagyma, vaj)<br><i>Salmon tartare served with toasted bread, butter, tomato, pepper, cucumber, purple onion</i>       | 4600 Ft            |
| 2. Cézársaláta pitával<br>-Csirkemellel<br>-Fokhagymás garnélával<br><i>Caesar salad with pita with chicken breast with garlic shrimp</i>                                     | 2800 Ft<br>4600 Ft |
| 3. Padlizsán mártogatós grissínivel<br><i>Baba ganoush (eggplant cream) served with grissini</i>  | 1600 Ft            |
| 4. Lassan sült libamáj hidegen, zsírával, kerti zöldekkel<br><i>Slowly fried cold goose liver with own fat and garden vegetables</i>  | 7200 Ft            |
| 5. Tatárbifsztek<br>(paradicsom, paprika, kígyóuborka, lilahagyma, vaj)<br><i>Beefsteak „Tatar” served with toasted bread, butter, tomato, pepper, cucumber, purple onion</i> | 4200 Ft            |
| 6. Hideg vegyes ízelítő 2 személyre<br>(hideg libamáj, tatárbifsztek, füstölt csülök)<br><i>Beef of „Tataren” with crouton and garden vegetables</i>                          | 8600 Ft            |
| 7. Camembert sajt rántva céklarizottóval<br><i>Fried camembert cheese with creamy beetroot risotto</i>  | 3800 Ft            |

## Levesek / Soups

- |   |                 |
|---|-----------------|
| 8. Tyúkhúsleves lúdgége tésztával, kerti javakkal, gazdagon<br><i>Chicken broth soup with noodles and garden vegetables</i> | 1650 Ft<br>L    |
| 9. Tárkonyos borjúragu leves házi gnocchival<br><i>Creamy tarragon veal soup with homemade gnocchi</i>                      | 1950 Ft         |
| 10. Sziki pontyhalászlé filézve, bográcsban<br><i>Hungarian carp fish soup</i>  | 2950 Ft<br>G, L |
| 11. Harcsa halászlé, bográcsban<br><i>Hungarian cat fish soup</i>   | 3250 Ft<br>G, L |

# RISKOHÁSZ

— Vendéglő —

12. Krémleves a szakács ajánlásával 1200 Ft  
*Cream soup of the day*

13. Hideg gyümölcsleves 1200 Ft  
*Cold fruit soup*

## *Vegetáriánus és kímélő ételek /*

### *Meatless dishes*

---

14. Görögsaláta 2400 Ft  
*Greek salad* G, L

15. Grillezett tofu serpenyős zöldségekkel 2800 Ft  
*Grilled tofu cheese with pan fried vegetables* G, L

16. Céklarizottó parmezánforgáccsal 2600 Ft  
*Creamy beetroot risotto with parmesan cheese*

17. Fokhagymás parajos gnocchi csőben sütvé 2950 Ft  
*Garlic-spinach gnocchi with grated cheese*

18. Grillezett kecskesajt friss salátával, sült édesburgonyával 4600 Ft  
*Griled goat cheese with fresh salad and sweet potatoes* G

19. Sajt kavalkád 3800 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 2100 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 jászminrizzsel, majonézzel 2100 Ft  
*Fried fish fingers with jasmine rice and mayonnaise*

# RISKOHÁSZ

Vendéglő

## Főételek / Main dishes

---

### HALAK / FISH

24. Garnélafarok fokhagymás-pikáns mártásban, zöldségekkel, toasttal 4500 Ft  
*Shrimp in garlic-spicy sauce with vegetables and toast* L
25. Királyrák farok tejszínes-zöldséges-koktélrákos spagettivel 5400 Ft  
*King prawn tail with cream-vegetable-cocktail crab spaghetti*
26. Grillezett lazacderék tejszínes-parajos gnocchival, füstölt sajttal 5200 Ft  
*Grilled salmon fillet served with garlic-spinach gnocchi and smoked cheese*
27. Fogasfilé roston sütve, grillezett spárgával, petrezselymes mogoróburgonyával 4800 Ft  
*Roasted pike-perch fillet, with grilled asparagus, and parsley potatoes* G,L
28. Harcsafilé szezámagos bundában sütve, tejszínes-erdei gombás szélesmetélttel 4600 Ft  
*Catfish fillet fried in sesame seeds coat served with creamy-mushroom tagliatelle*
29. Pontyszeletek Orly módra coleslaw salátával 3900 Ft  
*Crispy beer battered carp fish slices served with coleslaw*

### SZÁRNYASOK / POULTRY

30. Libamáj szeletek akácmézés almával, vajjas burgonyapürével 9800 Ft  
*Grilled goose liver with honey-glazed apples and mashed potatoes* G
31. Rántott libamáj céklarizottóval 9200 Ft  
*Fried goose liver with creamy beetroot risotto*
32. Kemencében sült kacsának combjai párolt lilakáposztával, almás burgonyaropogóssal 4800 Ft  
*Roasted duck legs with steamed purple cabbage and apple-potato croquettes*
33. Csirkejava spárgával, lazaccal töltve, fokhagymamártással, burgonyafánkkal 4100 Ft  
*Chicken breast stuffed with asparagus and salmon, served garlic sauce and potato donuts*

# RISKOHÁSZ

Vendéglő

**34. Jércemell petrezselymes fűszervajjal töltve, morzsában sütvé, 3650 Ft**  
royal zöldségekkel és jázminrizzsel

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

**35. Csirkemell filé cornflakes bundában, meggyzselével, 3800 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 4200 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 4250 Ft**  
*served with sheep cheese „sztrapacska”*

**- hasáburgonyával, jázminrizzsel 3850 Ft**  
*served with french fries, jasmine rice*

**38. Borzas szűzpecsenye tejföllel locsolva, sajttal szórva, rizibizivel 3950 Ft**  
*Batter-fried pork tenderloin sprinkled with sour cream and grated cheese, green pea rice*

**39. Pankómorzsában sült óriás sertésborda 3950 Ft**  
fűszeres steakburgonyával

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

**40. Füstölt csülökszeletek juhtúrós sztrapacskával 3950 Ft**  
*Smoked pork knuckle slices with sheep cheese „sztrapacska”*

**41. Csülök Pékné módra 1 személyre 4200 Ft**  
*Pork knuckle „Pékné” style*

G, L

# RISKOHÁSZ

Vendéglő

## MARHA / BEEF

- 42. 2x bélszín friss salátával, steak burgonyával** 14.500 Ft  
*Double beef steak with steak potatoes and fresh salad* G, L
- 43. Bélszínjava grillezve roston sült libamájjal, gombakalappal, barnamártással, burgonyafánkkal** 9500 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** 9500 Ft  
*Sirloin steak with fried shrimp and cream-garlic sauce bacon „nudlival”*
- 45. Bélszínsteak vaslapon sütve, tejszínes-erdei gombás szélesmetéltre tálalva** 8400 Ft  
*Roast sirloin steak with creamy forest mushroom noodles*
- 46. Tradicionális hagymás rostélyos pirított burgonyával** 5400 Ft  
*Traditional sirloin steak with fried onion and french fries* L
- 47. Párolt marhapofa erdei gombákkal, oportó mártással, vajon párolt bóbirepával, brokkolival és burgonyapürével** 4900 Ft  
*Stewed beef with wild mushrooms and red wine sauce, with carrots, broccoli and mashed potatoes*
- 48. Borjúpaprikás vagy borjúpörkölt tojasos nokedlivel** 4500 Ft  
*Veal stew, spaetzle with eggs*

# RISKOHÁSZ

Vendéglő

## *Kétszemélyes tálak / Plates for two*

### **49. KOHÁSZTÁL** **8200 Ft**

(MAGYARÓVÁRI SERTÉSBORDA, BICSKÁS TÖLTÖTT PECSENYE, ROSTON CSIRKEMELL, RÁNTOTT KARAJSELETEK, 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** **14.600 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** **7600 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** **1150 Ft** Cottage cheese pancakes „Rákóczi” style

### **56. Mákos vagy Diós guba vanília öntettel** **1050 Ft** Bread and poppyseed or walnuts pudding with vanilla custard

# KISKOHÁSZ

— Vendéglő —

## *Köreték / Garnish*

---

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



# RISKOHÁSZ

— Vendéglő —

## *Savanyúk, saláták / Pickled vegetables* —

<b>65. Házi vegyes saláta</b> <i>Mixed pickles</i>	550 Ft
<b>66. Káposztasaláta</b> <i>Cabbage salad</i>	550 Ft
<b>67. Csemege-kovászos uborka</b> <i>Pickles/sour cucumber</i>	550 Ft
<b>68. Ecetes almapaprika</b> <i>Pickled peppers</i>	550 Ft
<b>69. Céklsaláta</b> <i>Beetroot salad</i>	550 Ft
<b>70. Bolgársaláta</b> <i>Mixed pickels with grated cheese</i>	650 Ft
<b>71. Paradicsomsaláta</b> <i>Tomato salad</i>	650 Ft
<b>72. Uborkasaláta/tejfölös uborkasaláta</b> <i>Cucumber salad/cucumber salad with sour cream</i>	650 Ft
<b>73. Darabolt savanyúság</b> <i>Pickled vegetables</i>	650 Ft
<b>74. Idénysaláta</b> <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	1100 Ft	
Campani	1400 Ft	
Aperol Spritz		1600 Ft

## *Panyolai pálinkák*

	2 cl	4 cl
<b>Aranyalma</b> Golden Apple	800 Ft	1600 Ft
<b>Birsalma</b> Quince	800 Ft	1600 Ft
<b>Fürtös meggy</b> Sour Cherry	800 Ft	1600 Ft
<b>Kajszibarack</b> Apricot	800 Ft	1600 Ft
<b>Szatmári szilva</b> Plum	800 Ft	1600 Ft
<b>Vilmoskörte</b> William's Pear	800 Ft	1600 Ft
<b>Mézes fahéjas alma</b> <i>Apple with honey and cinnamon</i>	800 Ft	1600 Ft
<b>Mézes szatmári szilva</b> Plum with honey	800 Ft	1600 Ft
<b>Panyolai rubinmeggy</b> Sour Cherry	800 Ft	1600 Ft

## *Párlatok / Spirits*

<b>Zwack Vilmoskörte</b> William's Pear	500 Ft	1000 Ft
<b>Zwack kosher szilva</b> Plum	500 Ft	1000 Ft
<b>Bacardi Carta Negra</b> Black	600 Ft	1200 Ft
<b>Bacardi Carta Blanca</b> Light	600 Ft	1200 Ft
<b>Captain Morgan</b>	600 Ft	1200 Ft
<b>Don Papa</b>	1400 Ft	2800 Ft
<b>Tequila Sierra</b> Gold	600 Ft	1200 Ft
<b>Tequila Sierra</b> Silver	600 Ft	1200 Ft
<b>Malibu</b>	500 Ft	1000 Ft
<b>Gordon's Gin</b>	700 Ft	1400 Ft
<b>Beefather Gin</b>	700 Ft	1400 Ft
<b>Absolut Vodka</b>	500 Ft	1000 Ft
<b>Finlandia Vodka</b>	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	1400 Ft	2800 Ft
Metaxa ****	700 Ft	1400 Ft

## *Likőrök / Liqueur*

	0,02 l	0,04 l
Bailey's	700 Ft	1400 Ft
Jägermeister	600 Ft	1200 Ft
Zwack Unicum, Unicum Szilva	600 Ft	1200 Ft

## *Csapolt sörök / Draft beer*

Stella Artois	0,25 l 600 Ft	0,4 l 900 Ft
Hoegarden belga, világos, búzasör <i>light Belgian wheat beer</i>	600 Ft	0,5 l 1200 Ft
Belle - Vue Kriek speciális belga gyümölcsösör <i>special Belgian fruit beer</i>	700 Ft	

## *Palackozott sörök / Bottled beer*

Staropramen	0,33 l	0,5 l 850 Ft
Staropramen Dark		850 Ft
Borsodi		600 Ft
Borsodi Friss Citromos alkoholmentes <i>lemon alcohol-free</i>		750 Ft
Heineken / Heineken alkoholmentes	790 Ft	

# RISKOHÁSZ

— Vendéglő —

## Üdítőitalok / Soft drinks

	0,25 l
Coca-Cola, Light, Zero	520 Ft
Fanta, Tonic, Gyömbér Ginger Ale	520 Ft
Sprite	520 Ft
Fuze tea citromos, barackos Ice tea Lemon, Peach	520 Ft

## Saját készítésű limonádék / Home-made limonade

	0,3 l	0,5 l
Klasszikus Classic / Ízesített	570 Ft	950 Ft
Házi szörpök Home-made syrup	570 Ft	950 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		550 Ft
Top Joy paradicsomlé Tomato		550 Ft

## Ásványvizek / Mineral water

	0,33 l	0,75 l
Evian	700 Ft	
Naturaqua	550 Ft	850 Ft

## Tovó italok / Hot drink

Ristretto	550 Ft
Espresso	550 Ft
Espresso Lungo	550 Ft
Espresso Macchiato	550 Ft
Cappuccino	650 Ft
Latte Macchiato	650 Ft
Melange	850 Ft
Ír kávé	1600 Ft
Jeges kávé	1400 Ft
Kávé készítményeinket koffeinmentes változatban is kínáljuk. All our coffee drink are available with decaffeinated for your request.	
Teák	650 Ft

## Energiaital / Energy drink

	0,25 l
Red Bull	990 Ft



