



DODO'S  
KITCHEN



DODO'S  
KITCHEN

## ELŐÉTELEK / APPETIZERS

**Burrata pesztóval, paradicsomokkal, salátalevelekkel** (laktóz, diófélék)

*Burrata with pesto, tomatoes and lettuce (lactose, nuts)*

3 990 Ft

**Házi kacsamájkrém zsírával, hagymalekvárral,  
frissen sült gyöckerkenyérrel** (glutén)

*Homemade duck liver pâté with its fat, onion marmalade and  
freshly baked bread (gluten)*

2 990 Ft

**Friss kecskesajt, feketeerdei sonkával,  
salátával, dijoni dresszingerel** (laktóz, mustár, zeller)

*Fresh goat cheese with black forest ham, salad, Dijon dressing (lactose, mustard, celery)*

3 990 Ft

**Cézár saláta húsmentesen vagy  
csirkemellel vagy \*garnélával** (tojás, hal, szója, laktóz, \*rákfélék)

*Caesar salad without meat or with chicken breast or with \*shrimp (egg, fish, soy, lactose, \*shellfish)*

2 990 Ft / 3 990 Ft / \*4 490 Ft

**Rák lollipop Guacamole-val** (rákfélék, szezámag)

*Shrimp lollipop with Guacamole (shellfish, sesame)*

4 290 Ft

## LEVESEK / SOUPS

**Paradicsom leves bébi parajjal, parmezánropogóssal** (laktóz)

*Tomato soup with baby spinach and parmesan crisps (lactose)*

2 290 Ft

**Halászlé pontyfilével, gyufatésztával** (hal, glutén, tojás)

*Hungarian fish soup with carp fillet and 'matchstick' pasta (fish, gluten, egg)*

2 990 Ft

**Újházy tyúkleves tésztával és vele főtt finomságokkal** (glutén, tojás)

*Újházy style chicken soup with pasta and vegetables (gluten, egg)*

2 290 Ft

**Zöldborsó krémleves kolbászmorzssával, piróccal** (laktóz, glutén)

*Creamy green pea soup with crumbled sausage and croutons (lactose, gluten)*

2 290 Ft



DODO'S  
KITCHEN

## FŐÉTELEK / MAIN DISHES

### **Báránygerinc kecskesajtos grillezett polentával, cukorborsóval, fenyőmaggal** (laktóz, diófélék, zeller)

*Rack of lamb with grilled polenta, goat cheese, peas, pine nuts (lactose, nuts, celery)*

9 990 Ft

### **Parmezános csirkemell sült édesburgonyával, balzsamos paradicsomsalátával** (laktóz, glutén, tojás)

*Chicken breast with parmesan, fried sweet potatoes, balsamic tomato salad (lactose, gluten, egg)*

4 490 Ft

### **Saltimbocca borjúsúzból, gnocchival, körtével, bébi parajjal** (tojás, glutén, laktóz)

*Saltimbocca made from veal tenderloin with gnocchi, pear and baby spinach (egg, gluten, lactose)*

7 990 Ft

### **Fekete tészta aglio olio garnélával** (rákfélék, glutén)

*Black pasta with shrimp aglio olio (shellfish, gluten)*

3 890 Ft

### **Branzino filé olivás-citromos törtburgonyával, pesztóval, sült citrommal** (laktóz, mustár, zeller)

*Branzino fillet with olive and lemon mashed potatoes, pesto, fried lemon (lactose, mustard, celery)*

5 990 Ft

### **Süllőfilé kapros rákraguval, vargányás-ricottás raviolival** (hal, rákfélék, laktóz, glutén, tojás)

*Perch fillet with dill shrimp ragu, porcini ricotta ravioli (fish, shellfish, lactose, gluten, egg)*

6 890 Ft

### **„Rajmalac” - Csontos malackaraj bundában, burgonyapürével, friss salátával** (glutén, tojás, laktóz)

*Fried bone-in pork loin with mashed potatoes and fresh salad (gluten, egg, lactose)*

5 990 Ft

### **„Tajmalac” - Konfitált tarja, sült fokhagymával, szalonnával, tepsis burgonyával, savanyított zöldségekkel** (zeller, mustár)

*Pork shoulder steak confit with roasted garlic, bacon, roasted potatoes, pickled vegetables (celery, mustard)*

4 990 Ft

### **Bélszín szarvasgomba mártással, gratin burgonyával, fokhagymás ceruzababbal** (laktóz, mustár, tojás, zeller)

*Sirloin with truffle sauce, gratin potatoes, garlic green beans (lactose, mustard, egg, celery)*

9 990 Ft

### **DODO kacsá brassói**

*DODO'S roasted duck pieces with potato*

4 190 Ft



DODO'S  
KITCHEN

## VEGETÁRIÁNUS / VEGETARIAN

### Egészben sült padlizsán görög joghurttal, gránátalmával, fenyőmaggal vagy + \*Garnéla opcióval

(laktóz, diófélék, \*rákfélék)  
Whole roasted eggplant with Greek yogurt, pomegranate and pine nuts  
or with \*Shrimp option (lactose, nuts, \* shellfish)  
3 390 Ft / \*4 390 Ft

### Vegetáriánus „Bolognai” pappardelle

(szója, glutén, laktóz, zeller)  
Vegetarian Bolognese style pappardelle (soy, gluten, lactose, celery)  
3 990 Ft

### Grillezett camembert salátával, magvakkal, dijoni dresszingsel

(laktóz, zeller, mustár, diófélék)  
Grilled Camembert with salad, seeds, Dijon dressing (lactose, celery, mustard, nuts)  
4 490 Ft

### Cézár saláta húsmentesen vagy garnélával

(tojás, hal, szója, laktóz, \*rákfélék)  
Caesar salad without meat or with shrimp (egg, fish, soy, lactose, \* shellfish)  
2 990 Ft / \*4 490 Ft

## KICSI DODO KEDVENCEI / LITTLE DODO FAVORITES

### Rántott sajt, jázminrizszel

(glutén, laktóz, tojás)  
Deep fried breaded cheese with jasmine rice (gluten, lactose, egg)  
2 190 Ft

### Rántott csirkemell sültburgonyával

(glutén, laktóz, tojás)  
Deep fried breaded chicken breast with fried potatoes (gluten, lactose, egg)  
2 490 Ft

### Tejszínes-sajtos tészta

(laktóz, glutén, tojás)  
Pasta with cheese and cream (lactose, gluten, egg)  
2 190 Ft

## DESSZERTEK / DESSERTS

### DODO túrógombóca tejfölhabbal, gyümölcscsel

(tojás, glutén, laktóz, diófélék)  
DODO's sweet cheese dumplings with cream and fruit (egg, gluten, lactose, nuts)  
2 490 Ft

### Csokiszüflé vanília fagyival, pillecukorral

(tojás, glutén, laktóz)  
Chocolate soufflé with vanilla ice cream and marshmallows (egg, gluten, lactose)  
2 290 Ft

### Madártej mandulagrillázzsal

(tojás, diófélék)  
„Madártej” vanilla cream with grilled almonds (egg, nuts)  
2 490 Ft





## DODO'S KITCHEN

### LIMONÁDÉ / LEMONADE

<b>Klasszikus</b> <i>Classic</i>	1 090 Ft
<b>Mangó-Rozmaring</b> <i>Mango-Rosemary</i>	1 290 Ft
<b>Áfonya-menta</b> <i>Blueberry-mint</i>	1 290 Ft
<b>Gránátalma</b> <i>Pomegranate</i>	1 290 Ft
<b>Eper-bazsalikom</b> <i>Strawberry-basil</i>	1 290 Ft
<b>Uborka-bodza</b> <i>Cucumber-elderflower</i>	1 290 Ft
<b>Málna</b> <i>Raspberry</i>	1 290 Ft

### ÜDÍTŐ / SOFT DRINK

<b>Házi citromos jeges tea</b> <i>Home made lemon ice tea</i>	1 090 Ft
<b>Coca-Cola</b> 0,25L <i>Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Gyömbér Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Ginger</i>	790 Ft
<b>Cappy</b> 0,25L <i>őszibarack, narancs, ananász, alma peach, orange, pineapple, apple</i>	790 Ft
<b>Fever Tree</b> 0,25L <i>ginger beer</i>	1 290 Ft
<b>Fever Tree Tonik</b> 0,25L <i>bodzás toni elderflower tonic</i>	1 290 Ft
<b>Red Bull</b> 0,33L <i>Red Bull Original, Red Bull Sugar Free</i>	1 390 Ft

### ÁSVÁNYVÍZ / MINERAL WATER

	0,3L	0,75L
<b>Floewater premium szűrt víz</b> <i>Szénsavas / szénsavmentes Sparkling / still</i>	590 Ft	890 Ft
<b>Natur Aqua</b> <i>Szénsavas / szénsavmentes Sparkling / still</i>	690 Ft	990 Ft

### KÁVÉ, TEA / COFFEE, TEA

<b>Ristretto</b>	790 Ft
<b>Espresso</b>	790 Ft
<b>Doppio</b>	990 Ft
<b>Cortado</b>	990 Ft
<b>Americano</b>	890 Ft
<b>Flat White</b>	1 090 Ft
<b>Cappuccino</b>	990 Ft
<b>Latte Macchiato</b>	1 190 Ft
<b>Jeges kávé</b> <i>Iced Coffee</i>	1 390 Ft
<b>Laktózmentes tej</b> <i>Lactosefree milk</i>	200 Ft
<b>Mandulatej</b> <i>Almond milk</i>	200 Ft
<b>Ronnenfeldt tea</b>	1 190 Ft
<b>Japán Sencha</b>	1 990 Ft

Kávéinkat koffeinmentes változatban is kérhetik  
*Our coffees are also available in decaffeinated version*

### CSAPOLT SÖR / DRAUGHT BEER

	0,3L	0,5L
<b>Dreher</b>	790 Ft	1 090 Ft
<b>Pilsner Urquell</b>	890 Ft	1 190 Ft
<b>Peroni</b>	990 Ft	1 290 Ft

### ÜVEGES SÖR / BOTTLED BEER

<b>Pilsner Urquell</b> 0,33L	890 Ft
<b>HB búzasör</b> <i>HB Weath beer</i> 0,33L	1 090 Ft
<b>Peroni 0,0%</b> 0,33L	990 Ft



## DODO'S KITCHEN

### GIN (4cl)

<b>Tanqueray</b>	1 790 Ft
<b>Tanqueray 0.0%</b>	1 790 Ft
<b>Roku</b>	2 190 Ft
<b>Monkey 47</b>	3 690 Ft
<b>Malfy Rosa</b>	2 090 Ft
<b>Botanist</b>	3 290 Ft
<b>Hendrick's</b>	3 290 Ft

### VODKA (4cl)

<b>Absolut Blue</b>	1 490 Ft
<b>Grey Goose</b>	2 390 Ft
<b>Ciroc</b>	2 490 Ft
<b>Ciroc Mango</b>	2 590 Ft
<b>Beluga</b>	3 290 Ft
<b>Kauffmann Soft</b>	3 390 Ft

### RUM (4cl)

<b>Don Papa</b>	3 690 Ft
<b>Bumbu</b>	2 690 Ft
<b>Deadhead Dark Chocolate</b>	3 590 Ft
<b>Plantation XO</b>	3 390 Ft
<b>Diplomatico Reserva Exclusiva</b>	2 990 Ft
<b>Kraken</b>	2 590 Ft

### WHISKEY / WHISKY (4cl)

<b>Jameson</b>	1 890 Ft
<b>The Irishman</b>	2 390 Ft
<b>Singleton 12 years</b>	2 290 Ft
<b>Glenfiddich 12 years</b>	2 990 Ft
<b>Woodford Reserve</b>	2 390 Ft
<b>Monkey Shoulder</b>	2 290 Ft
<b>Gentleman Jack</b>	2 090 Ft

### PÁLINKA (4cl)

<b>Árpád</b> prémium gyömbér / ginger	2 890 Ft
<b>Árpád</b> prémium kávé párlat / coffee	2 890 Ft
<b>Árpád</b> prémium bársony birs / velvet quince	2 390 Ft
<b>Árpád</b> ágyas cigánymeggy / gipsy sour cherry	2 290 Ft
<b>Brill</b> szilva / plum	1 650 Ft
<b>Brill</b> barack / peach	1 650 Ft
<b>Brill</b> körte / pear	1 650 Ft
<b>Brill</b> cseresznye / cherry	1 650 Ft
<b>Brill</b> eper / strawberry	3 390 Ft
<b>Brill</b> málna / raspberry	3 390 Ft
<b>Brill</b> bodza / elderflower	2 690 Ft

### LIKŐR / LIQUOR (4cl)

<b>Baileys 6cl</b>	1 990 Ft
<b>Jägermeister</b>	1 490 Ft
<b>Unicum</b>	1 490 Ft
<b>Unicum</b> szilva / plum	1 590 Ft
<b>Tubi 60</b>	2 390 Ft
<b>Amaretto</b>	1 490 Ft
<b>Campari</b>	1 490 Ft

### TEQUILA (4cl)

<b>Jose Silver</b>	1 890 Ft
<b>Kah Reposado</b>	3 190 Ft
<b>Clase Azul Reposado</b>	8 990 Ft

### COGNAC (4cl)

<b>Hennessy VS</b>	2 290 Ft
<b>Courvoisier VSOP</b>	3 990 Ft
<b>Hardy XO</b>	5 490 Ft



## DODO'S KITCHEN

### FEHÉRBOR / WHITE WINE

	0,75L	0,15L
<b>Laposa 4hegy</b> <i>Olaszrizling, Badacsony</i>	8 990 Ft	1 890 Ft
<b>Sauska</b> <i>Chardonnay, Villány</i>	13 990 Ft	2 990 Ft
<b>St Andrea</b> <i>Örökké 2022, Eger</i>	10 990 Ft	2 390 Ft
<b>Bökő Dávid</b> <i>Parti sétány olaszrizling, Tihany</i>	9 990 Ft	1 990 Ft
<b>Bodri</b> <i>Sauvignon Blanc, Szekszárd</i>	5 490 Ft	1 290 Ft
<b>Matua</b> <i>Sauvignon Blanc, Új-zéland</i>	11 990 Ft	2 490 Ft

### ROSÉ BOR / ROSE WINE

	0,75L	0,15L
<b>Bodri</b> <i>Rózi, Szekszárd</i>	4 990 Ft	1 290 Ft
<b>St Andrea</b> <i>Szeretettel Rosé Cuvée, Eger</i>	7 990 Ft	1 690 Ft
<b>Chateau Miraval</b> <i>2021, Franciaország</i>	23 990 Ft	

### DESSZERT BOR/DESSERT WINE

	0,5L	0,15L
<b>Gróf Degenfeld</b> <i>Szamorodni</i>	8 990 Ft	2 290 Ft

### PROSECCO

	0,75L	0,15L
<b>Villa Sandi</b> <i>Prosecco DOC</i>	10 990 Ft	2 290 Ft

### VÖRÖSBOR / RED WINE

	0,75L	0,15L
<b>Sauska</b> <i>Syrah, Villány</i>	12 990 Ft	
<b>St Andrea</b> <i>Áldás 2022, Eger</i>	8 990 Ft	1 890 Ft
<b>Bodri</b> <i>Bodrikutya Cuvée, Szekszárd</i>	5 990 Ft	1 390 Ft
<b>Bodri</b> <i>Merlot, Eger</i>	5 990 Ft	1 390 Ft
<b>Pannonhalmi Apátság</b> <i>Pinot noir, Pannonhalma</i>	12 990 Ft	
<b>Gere</b> <i>Cabernet Sauvignon, Villány</i>	7 990 Ft	1 690 Ft

### PEZSGŐ / SPARKLING WINE

	0,75L
<b>Louis Francois</b> <i>Brut</i>	13 990 Ft
<b>Kreinbacher</b> <i>Prestige</i>	15 990 Ft
<b>Sauska</b> <i>Extra Dry</i>	10 990 Ft

### CHAMPAGNE

	0,75L	1,5L
<b>Möet&amp;Chandon</b> <i>Brut Imperial</i>	32 990 Ft	
<b>Möet&amp;Chandon</b> <i>Rosé</i>	39 990 Ft	
<b>Veuve</b> <i>Cliquot</i>	41 990 Ft	
<b>Billecart-Salmon</b> <i>Brut Reserve magnum</i>		69 990 Ft



DODO'S  
KITCHEN

## SIGNATURE COCKTAILS

### Dodo's

Absolut vodka, menta, lime, erdei gyümölcs mix, Sprite  
Absolut vodka, mint, lime, forest fruit mix, Sprite

3 390 Ft

### Aperol Fashion

Aperol, Tanquarey gin, limelé, bodzaszirup, tonic  
Aperol, Tanqueray gin, lime juice, elderflower syrup, tonic

3 390 Ft

### Flora Dora

Tanquarey gin, málna pálinka, eperpüré,  
limelé, gyömbérsör  
Tanqueray gin, raspberry pálinka, strawberry purée,  
lime juice, ginger beer

3 790 Ft

### Amaretto Sour

Amaretto likőr, lime, cukorszirup, tojásfehérje  
Amaretto liqueur, lime, sugar syrup, egg white

3 490 Ft

### Aperol Sour

Aperol, lime, cukorszirup, tojásfehérje  
Aperol, lime, sugar syrup, egg white

3 490 Ft

### Old River

Diplomático rum, limelé, eperpüré,  
Angostura Bitter, Prosecco  
Diplomático rum, lime juice, strawberry purée,  
Angostura Bitter, Prosecco

3 990 Ft

### Top Secret

Málna pálinka, Ciroc vodka, eperpüré,  
friss szeder, lime  
Raspberry pálinka, Ciroc vodka, strawberry purée,  
fresh blackberries, lime

3 890 Ft

## KOKTÉLOK / COCKTAILS

### Negroni

Tanquarey, Antica, Campari

3 290 Ft

### Moscow Mule

Absolut, Lime, Uborka, Gyömbérsör, Angostura bitter  
Absolut, Lime, Cucumber, Gingerbeer, Angostura bitter

3 090 Ft

### Porn Star Martini

Absolut Vanilla, Maracuja likőr, Vanília szirup,  
Ananászlé, Limelé, Prosecco  
Absolut Vanilla, Passion Fruit Liqueur, Vanilla Syrup,  
Pineapple Juice, Lime Juice, Prosecco

3 290 Ft

### Hugo

Bodza szirup, Lime, Menta, Prosecco, Szóda  
Elderflower Syrup, Lime, Mint, Prosecco, Soda

2 890 Ft

### Paloma

Kah Reposado, Lime, Só, Fahéj, SodaRosa (Grapefruit)  
Kah Reposado, Lime, Salt, Cinnamon, SodaRosa (Grapefruit)

3 590 Ft

### Espresso Martini

Absolut, Kahlúa, Espresso, Cukorszirup  
Absolut, Kahlúa, Espresso, Simple Syrup

3 390 Ft





DODO'S  
KITCHEN

## GIN & TONIC

### **Roku**

*Citromfű, gyömbér, Indian tonik  
Lemongrass, ginger, Indian tonic*

3 590 Ft

### **Monkey 47**

*Áfonya, Indian tonik  
Cranberry, Indian tonic*

4 590 Ft

### **Hendrick's**

*Uborka, rózsabors, bodza tonik  
Cucumber, pink pepper, elderberry tonic*

3 890 Ft

### **Malfy Rosa**

*Szárított grapefruit, Indian tonik  
Dried grapefruit, Indian tonic*

3 390 Ft

### **Botanist**

*Citromhéj, Indian tonik  
Lemon peel, Indian tonic*

3 890 Ft

### **Tanqueray 0%**

*Szárított lime, boróka, Indian tonik  
Dried lime, juniper, Indian tonic*

2 890 Ft

Áraink forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák. Az árakhoz 14%  
felszolgálati díjat számolunk fel.

All prices are in HUF including VAT and are subject to  
an additional 14% service charge.



**DODO'S  
KITCHEN**

Amennyiben bármilyen összetevővel, fűszerrel kapcsolatban intoleranciája van, kérjük jelezze ezt a felszolgálónak a rendeléskor. Áraink forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák. Az árakhoz 14% felszolgálási díjat számolunk fel.

Az árak 2024 március 15-től érvényesek

If you are intolerant to any ingredient or spice, please inform the server when ordering. All prices are in HUF including VAT and are subject to an additional 14% service charge.

Prices are valid from March 15, 2024

**ÉTTEREM NYITVA TARTÁS / RESTAURANT OPENING HOURS:**

Vasárnap-csütörtök / Sunday to Thursday: 12:00-21:30

Péntek-szombat / Friday, Saturday: 12:00-22:30

**KONYHA NYITVA TARTÁS / KITCHEN OPENING HOURS:**

Minden nap / Every day: 12:00-21:30

Konyhafőnök / Executive Chef: Orosz Gergely

1203 Budapest, Vizisport utca 12-18

E-mail: [hello@dodoskitchen.hu](mailto:hello@dodoskitchen.hu)

Telefon / Phone: +36 30 160 7103

[www.dodoskitchen.hu](http://www.dodoskitchen.hu)