



DODO'S
RESTAURANT

ÉTLAP

„Minőségi alapanyagokból minőségi ételek.”

Ezen vezérfonal mentén alkotta meg ételeinket
Séfünk, Elek Richárd.

”

*„A hagyományos magyar és nemzetközi konyha
jellegzetes elemeit ötvözöm saját stílusommal.
Konceptiómban hangsúlyos szerep jut a kézműves
alapanyagoknak és a modern technológiának.
Mindennek középpontja a vendég és az étel, elegáns,
mégis oldott hangulatban, „fine bistro” stílusban.”*

SNACK / SNACK

Club szendvics 🌿 🍷 🍷 **2.150 Ft**

Club Sandwich

🍷 *Dubicz Mátrai Sauvignon Blanc** **550 Ft/dl**

Duna Garden Tapas selection:

**Guacamole, bazsalikomos tonhalkrém,
kapribogyós-szezámós padlizsántatár,**

friss zöldségek, piritós 🍷 🍷 🍷 🍷 **1.950 Ft**

*Duna Garden Tapas selection: Guacamole,
tuna paste with basil, Aubergine tartare with
capers and sesame, fresh vegetables, toast*

🍷 *Bodri Szekszárdi Fehér „Bodrikutya” Cuvée** **550 Ft/dl**

HIDEG ELŐÉTEL / COLD STARTERS

Libaízeltő: libamájpástétom, fekete

fokhagymás tepertőkrém, házilag füstölt

libamell, primőr zöldségek, briós 🍷 🍷 🍷 🍷 **3.490 Ft**

*Goose plater: goose liver pate, cracklings paté with
black garlic, Smokey goose breast, vegetables, brioche*

🍷 *Dubicz Mátrai 1014 Cabernet Sauvignon Rosé** . . . **450 Ft/dl**

* Borajánlat az ételhez / *Wine offer for food*

Az árak magyar forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák. A feltüntetetti árakra 10% szervízdíjat számítunk fel.
Our prices are in HUF, include VAT. An additional 10% service charge will be added extra.

**Tatár beefsteak paradicsom fátyolban,
friss zöldségekkel és whisky-s**

fűszervajjal 🍷🍴 **3.900 Ft**

*Tartare beefsteak with tomato, fresh vegetables
and whisky flavoured butter*

🍷 **Bodri Szekszárdi Merlot*** **550 Ft/dl**

MELEG ELŐÉTEL / HOT STARTERS

**„Piri-Piri” pirított fokhagyma,
chili, fehérbor** 🍷🍴 **3.250 Ft**

Roasted garlic „Piri-Piri” style, chili, white wine

🍷 **Dubicz Mátrai Sauvignon Blanc*** **550 Ft/dl**

**Pirított sertésszűcsíkok,
füstölt mogyoróval, gránátalmás-szezámolajos**

kevert salátával 🍷🍴🍴 **2.900 Ft**

*Roasted pork medallion strips with smoked nuts,
fresh salad with pomegrenade-sesameoil*

🍷 **Bodri Siller QV Kadarka-Kékfrankos*** **550 Ft/dl**

* Borajánlat az ételhez / Wine offer for food

Az árak magyar forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák. A feltüntetett árakra 10% szervizdíjat számítunk fel.
Our prices are in HUF, include VAT. An additional 10% service charge will be added extra.

LEVES / SOUP

**Tonkababos szilva leves,
csokoládé ravioli**   **1.550 Ft**

Plum soup with Tonka beans, chocolate ravioli

 **Bodri Szekszárdi Merlot*** **800 Ft/dl**

**Szürkemarha húsleves maceszgombóc,
fürjtojás**    **1.650 Ft**

*Hungarian Grey Cattle consommé
with „matzo-ball”, quail eggs*

 **Dubicz Mátrai Olaszrizling*** **450 Ft/dl**

Bivalygulyás (Szomor Biogazdaságtól)  **1990 Ft**

Ox Goulash (from Szomor Biofarm)

 **Bodri Szekszárdi Kadarka*** **800 Ft/dl**

FŐÉTEL / MAIN COURSES

**Roston sült lazacpisztráng
karfiol variációkkal**   **4.950 Ft**

Roast sea-trout with cauliflower variety

 **Dubicz Mátrai 1014 Pinot Gris*** **550 Ft/dl**

* Borajánlat az ételhez / *Wine offer for food*

Az árak magyar forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák. A feltüntetetti árakra 10% szervizdíjat számítunk fel.
Our prices are in HUF, include VAT. An additional 10% service charge will be added extra.

**Bőrén sült fogasfilé „Kárpáti raguval”,
cukkinis spagetti, citrusos kuszkusz** 🌿 🍷 🍷 🐟 . . . 5.400 Ft

*Grilled pikeperch with „Carpathian Ragu”,
spaghetti with courgettes, citrus couscous*

🍷 **Dubicz Mátrai 1014 Chardonnay*** 550 Ft/dl

**Grillezett tanyasi csirke suprême,
grill zöldség** 🍷 2.900 Ft

Grilled chicken suprême with grilled vegetables

🍷 **Dubicz Mátrai Olaszrizling Superior*** 5.900 Ft/üveg

**Rozé kacsamell, mangós csicsókakrém, édesburgonya
gratin, kovászolt sütőtök** 🍷 🍷 4.250 Ft

*Rose duck breast, Sweet potato paste with mango,
sweet potato gratin, pickled pumpkin*

🍷 **Bodri Szekszárdi Kékfrankos Faluhely
válogatás*** 8.900 Ft/üveg

**Borjúbécsi, rukkolás-kapribogyós
majonézes burgonyasaláta** 🌿 🍷 🍷 4.550 Ft

Wiener Snitzel, potato salad with roquet, capers and mayo

🍷 **Dubicz Mátrai Cabernet-Kékfrankos Rozé*** 450 Ft/dl

**Grillezett sertésszűz, tepertő morzsával,
kávés cékla krémmel, beluga lencse raguval,
grillezett polentával** 🍷 🍷 🍷 3.250 Ft

*Grilled pork medallions, with pork cracklings and
coffee-beetroot paste, beluga lentils ragu, grilled polenta*

🍷 **Bodri Szekszárdi Optimus Cuvée*** 14.000 Ft/üveg

* Borajánlat az ételhez / Wine offer for food


Az árak magyar forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák. A feltüntetett árakra 10% szervizdíjat számítunk fel.
Our prices are in HUF, include VAT. An additional 10% service charge will be added extra.

ÉTELKÜLÖNLEGESSÉGEK / SPECIALITIES

Grillezett, füstölt libamáj szelet, savanyított, medvehagymás-lecsó, kacsaszíros-rozmaringos parázburgonya **6.950 Ft**



Grilled smoked goose liver with pickled bear's garlic ratatouille, roast potatoes with rosemary and duck fat

Bodri Gurovica Merlot* **20.500 Ft/üveg**

Burgundi marhapofa, vörösboros grillezett zöldségekkel, édesburgonya gratinnal     **4.750 Ft**

Beef cheeks „Burgundian” style, grilled vegetables with red wine, sweet potato gratin

Bodri Szekszárdi Merlot Faluhely válogatás* **6.500 Ft/üveg**

Rib eye steak Budapest módra, grillezett-füstölt libamáj, zöldborsópüré, rozmaringos parázburgonya   **8.550 Ft**

Rib eye steak „Budapest” style, grilled smoked goose liver, mushy peas, roast potato with rosemary

Bodri Szekszárdi Gold Optimus* **26.500 Ft/üveg**

* Borajánlat az ételhez / *Wine offer for food*

Az árak magyar forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák. A feltüntetetti árakra 10% szervízdíjat számítunk fel.
Our prices are in HUF, include VAT. An additional 10% service charge will be added extra.

**Mustban pácolt, konfitált őzcsüklők
káposztás gerslirizzottó, radicchio saláta,
csicsókachips** 🌿 🥔 🍷 **5.990 Ft**

*Fawn knuckles confit marinated in grape must
with pearl barley-cabbage risotto, radicchio salad,
sweet potato chips*

🍷 **Bodri Szekszárdi Vörös „Civilis” QV*** **4.200 Ft/üveg**

SAVANYÚSÁGOK / PICKLES

Paradicsomsaláta **750 Ft**
Tomato salad

Uborkasaláta **750 Ft**
Cucumber salad

Almapaprika **750 Ft**
Pickled - hot peppers

Csemege uborka **750 Ft**
Pickled cucumbers

Savanyú gyöngyhagyma **750 Ft**
Pickled onions

* Borajánlat az ételhez / Wine offer for food

Az árak magyar forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák. A feltüntetett árakra 10% szervizdíjat számítunk fel.
Our prices are in HUF, include VAT. An additional 10% service charge will be added extra.

TÉSZTÁK / PASTA


Fokhagymás garnéla, gnocchi     4.500 Ft

Gnocchi with garlic and prawn

 *Dubicz Mátrai Cabernet-Kékfranos rozé** 450 Ft/dl

Grillcsirkés paradicsomos penne   2.950 Ft

Penne with tomato and chicken

 *Bodri Szekszárdi Kékfrankos** 500 Ft/dl


**Vörösboros-borókás szarvasragu,
gorgonzolás-sütőtökös gnocchi**    3.950 Ft

Deer stew with red wine, gorgonzola-pumpkin gnocchi

 *Bodri Szekszárdi Cabernet Franc „Franci”** 500 Ft/dl

SALÁTÁK / SALAD

 *Bodri Szekszárdi rozé „ROZI”** 500 Ft/dl

**Grillezett kecskesajt, levendulás málna vinaigrette,
kevert saláta**  3.400 Ft

*Grilled goats cheese, lavender flavoured
raspberry vinaigrette, mixed salad*

* Borajánlat az ételhez / *Wine offer for food*

Az árak magyar forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák. A feltüntetetti árakra 10% szervízdíjat számítunk fel.
Our prices are in HUF, include VAT. An additional 10% service charge will be added extra.

Cézár saláta	1.800 Ft
<i>Caesar Salad with</i>	
Csirkével 🍗	+800 Ft
<i>Chicken</i>	
Garnélával 🍤 🍷 🍷 🍷	+950 Ft
<i>Prawns</i>	

GYEREKMENÜ / CHILDREN'S MENU

Húsleves cérnametélttel 🍜 🍷 🍷	950 Ft
<i>Consommé with noodles</i>	

Paradicsomos bazsalikomos penne lágú tehén gomolyával 🍷 🍷	1.450 Ft
<i>Penne with tomato and basil and mild ewe-cheese</i>	

Rántott csirkemell választható körettel (burgonyapüré, hasábburgonya, rizs) 🍷	1.450 Ft
<i>Breaded chicken breast with a side (mashpotato, french fries or rice)</i>	

Császármorzsa házi barack/szilva lekvárral (kis adag) gluténmentes 🍷 🍷	950 Ft
<i>Kaiserschmarren with home made peach or plum jam (small portion)</i>	

* Borajánlat az ételhez / Wine offer for food

Az árak magyar forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák. A feltüntetett árakra 10% szervizdíjat számítunk fel.
Our prices are in HUF, include VAT. An additional 10% service charge will be added extra.




DESSERT / DESSERT

Császármorzsa házi barack/szilva lekvárral

(nagy adag) gluténmentes   1.500 Ft

*Kaiserschmarren with home made
peach or plum jam (large portion)*

 *Dubicz Mátrai Muscat Ottonel félédes** 450 Ft/dl

**Csokoládés desszert ízelítő: csokoládé szuflé,
füstölt tejszokoládé mousse, banán pannacotta,
narancsos-rumos gesztenye fagyalt,
gluténmentes**    1.750 Ft

*Chocolate dessert variety: chocolate suffle,
smoked milk chocolate mousse, banana pannacotta,
Orange-rum flavoured chestnut icecream*

 *Dubicz Mátrai Sauvignon (Félédes)** 450 Ft/dl


„Duna Garden signature” tányér desszert:

Somlói, sült dió fagyalt, narancsos mártás,

mazsola krém, gluténmentes    1.650 Ft

“Duna Garden signature” dessert:

*Hungarian Sponge Cake, Roasted walnut icecream,
orange sauce, raisin paste*

 *Dubicz Mátrai 1014 Muscat Ottonel
selection édes** 550 Ft/dl

* Borajánlat az ételhez / Wine offer for food

Az árak magyar forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák. A feltüntetetti árakra 10% szervízdíjat számítunk fel.
Our prices are in HUF, include VAT. An additional 10% service charge will be added extra.



Étlapunk borajánlásokat tartalmaz, melyeket külön válogattunk össze az egyes fogásokhoz. Az ételek ára nem tartalmazza a borokat.

ALLERGIÁT VAGY INTOLERANCIÁT OKOZÓ ANYAGOK / FOOD ALLERGY OR INTOLERANCE

Az ételek egy része allergiát vagy intoleranciát okozó alapanyagokat tartalmaz, vagy tartalmazhat. Az ételek megnevezése mellett a következő allergén jelöléseket használtuk:

 **Glutén**

 **Rák**

 **Tojás**

 **Hal**

 **Földimogyoró**

 **Szójabab**


 **Tejtermékek**

 **Diófélék**

 **Zeller**

 **Mustár**

 **Szezám**

 **S₀₂ Kén-dioxid**

 **Csillagfűt**

 **Puhatestűek**

Some dishes on the menu are made with ingredients which can cause allergic reactions. We marked these dishes as follows:


 **Gluten**

 **Crayfish**

 **Egg**

 **Fish**

 **Hazelnut**

 **Soybean**

 **Dairy products**

 **Walnuts**

 **Celery**

 **Mustard**

 **Sesame seed**

 **S₀₂ Sulphur-dioxide**

 **White lupine**

 **Molluscs**



DODO'S
RESTAURANT