

1065 Budapest
Nagymező utca 19.
www.kismezoz.hu

KISMEZŐ

BUDAPEST

séf: Dózsai Attila
asztalfoglalás: +36 1 951 4061
f|@/kismezobudapest

ÉTLAP

ELŐÉTEL

PÁCOLT OLAJBOGYÓ
VÁLOGATÁS ♡ / 2800 FT

ÉRLELT SZALÁMI ÉS SONKA / 3700 FT
házi savanyúság, kovászos kenyér *G*

SAJTVÁLOGATÁS ♡ / 3900 FT
pirított magvak, barack chutney *G, L, M, OM*

KACSAMÁJ PÁSTÉTOM / 4400 FT
paradicsomlekvár, málna, mogoró,
házi brioche *G, L, T, OM, K, CS*

GARNÉLA TEMPURA / 4700 FT
mangó, avokádó, alga saláta *G, R SO, OM, SE*

FRANCIA MARHATATÁR / 4900 FT
savanyított retek, fekete fokhagymás
majonéz, pirítós *G, SO, M, T*

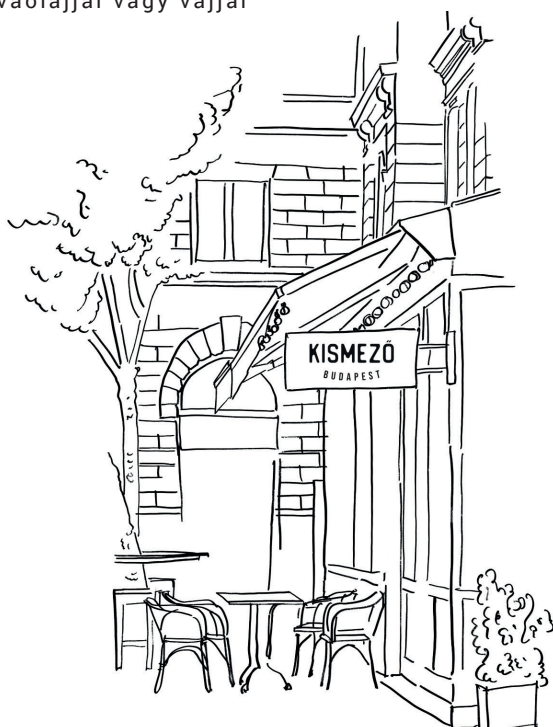
LEVES

VANÍLIÁS KARFIOL KRÉMLEVES ♡ / 2700 FT
sült alma, napraforgó *OM*

PALÓC GULYÁS / 3600 FT
csipetke *G, L, Z, T, CS*

kis kosár kenyér *G ♡* / 900 FT

kis kosár kenyér *G ♡* / 1400 FT
olívaolajjal vagy vajjal



Az áraink forintban értendők és az Áfa-t tartalmazzák.
A számla végösszegéhez 12% szervizdíjat számolunk fel.

SALÁTA

CÉZÁR SALÁTA *H, G, L, T, M, R* / 3100 FT

CÉZÁR SALÁTA + CSIRKE *G, L, T, H* / 4400 FT

CÉZÁR SALÁTA + GARNÉLA *G, L, T, H, R* / 5500 FT

BURGER

ANGUS MARHABURGER / 6400 FT
cheddar sajt, bacon, remoulade,
friss saláta *G, L, T*

+ HASÁBBURGONYA / 1400 FT

+ SZARVASGOMBÁS
HASÁBBURGONYA / 1700 FT

+ KETCHUP, MAJONÉZ / 300 FT

FŐÉTEL

ZÖLDBORSÓS RIZOTTÓ ♡ / 4500 FT
bivalymozzarella, gránátalma, dió *L, K*

RAVIOLI RÁKKAL TÖLTVE / 4900 FT
dashi-s vajmártás, édeskömény saláta,
újhagyma *G, L, T, SO, P, H, R*

TANYASI CSIRKEPAPRIKÁS / 5400 FT
"tojásos galuska", marinált salátaszív *G, T*

RÁNTOTT MANGALICA KARAJ / 6600 FT
petrezselymes burgonya,
tejfölös uborka saláta *L, G, T*

KACSAMELL / 7600 FT
édesburgonya, pak choi, áfonya *Z*

POSÍROZOTT LAZAC / 7900 FT
polenta, cukkini, béarnaise *H, T*

VADDISZNÓGERINC / 8300 FT
medvehagyma, árpagyöngy,
kucsmagomba *G, L, GO, Z*

ANGUS HÁTSZÍN / 10900 FT
szarvasgombás burgonyapüré,
vargánya, endívia *GO, Z*

DESSZERT

RÁKÓCZI TÚRÓS *G, L, T ♡* / 2800 FT

FEHÉRCSOKOLÁDÉ CREMEUX ♡ / 2800 FT
eper, pisztácia *L, T, OM*

KÓKUSZOS TÁPIÓKAPUDING ♡ / 2800 FT
cseresznye, mandula *OM*

Glutén *G* · Laktóz *L* · Gomba *GO* · Hal *H* · Szója *SO* · Tojás *T*
Olajos magvak *OM* · Zeller *Z* · Mustár *M* · Szezám *SE* · Rák *R*
Kén-dioxid és szulfidok *K* · Puhatestűek *P* · Csillagfürt *CS*

Vegetáriánus ♡

1065 Budapest
Nagymező utca 19.
www.kismezoz.hu

KISMEZŐ

BUDAPEST

séf: Dózsai Attila
asztalfoglalás: +36 1 951 4061
f|@/kismezobudapest

HÁROMFOGÁSOS MENÜ AJÁNLATOK

VEGA HEAVEN

VANÍLIÁS KARFIOL KRÉMLEVES ♻️
sült alma, napraforgó OM

-
MIKLÓS CSABI,
CHARDONNAY | Mór 1 dl

ZÖLDBORSÓS RIZOTTÓ ♻️
bivalymozaresz, gránátalma, dió L, K

-
BABICZKI,
PINOT GRIGIO 2022 | Mátra 1 dl

KÓKUSZOS TÁPIÓKAPUDING ♻️
cseresznye, mandula OM

-
GERE, ROSÉ FRICI | Villány 1 dl

MENÜSOR ÁRA / 9200 FT
BORPÁROSÍTÁS / 3900 FT

SÉFÜNK SZERINT

GARNÉLA TEMPURA
mangó, avokádó,
alga saláta G, R SO, OM, SE

-
MATUA, SAUVIGNON BLANC
2022 | Új-Zéland 1 dl

VADDISZNÓGERINC
medvehagyma, árpagyöngy,
kucsmagomba G, L, GO, ZO

-
GERE, SYRAH | Villány 1 dl

FEHÉRCSOKOLÁDÉ CREMEUX ♻️
eper, piztácia L, T, OM

-
FOSS MARAI,
BRUT DOCG PROSECCO
Valdobbiadene 1 dl

MENÜSOR ÁRA / 14900 FT
BORPÁROSÍTÁS / 8200 FT

CLASSIC HUNGARIAN

PALÓC GULYÁS
csipetke G, Z, T, CS

-
HEIMANN ÉS FIAI,
KÉKFRANKOS | Szekszárd 1 dl

TANYASI CSIRKEPAPRIKÁS
"tojásos galuska", marinált salátaszív G, T

-
GÁL TIBOR,
KADARKA | Eger 1 dl

RÁKÓCZI TÚRÓS G, L, T ♻️

-
ÁRVAY,
TOKAJI ÉDESEM 2021 | Tokaj 0,5 dl

MENÜSOR ÁRA / 10900 FT
BORPÁROSÍTÁS / 4700 FT



Az áraink forintban értendők és az Áfa-t tartalmazzák.
A számla végösszegéhez 12% szervizdíjat számolunk fel.

Glutén G · Laktóz L · Gomba GO · Hal H · Szója SO · Tojás T
Olajos magvak OM · Zeller Z · Mustár M · Szezám SE · Rák R
Kén-dioxid és szulfidok K · Puhatestűek P · Csillagfürt CS

Vegetáriánus ♻️

1065 Budapest
Nagymező utca 19.
www.kismezoz.hu

KISMEZŐ

BUDAPEST

chef: Attila Dózsai
reservation: +36 1 951 4061
f|@/kismezobudapest

MENU

STARTER

OLIVES IN BRINE

VARIETIES ♡ / 2800 FT

AGED SALAMI AND HAM / 3700 FT

homemade pickles, sourdough bread *G*

CHEESE PLATE ♡ / 3900 FT

roasted nuts, peach chutney *G, L, M, OM*

DUCK LIVER PATE / 4400 FT

tomato jam, raspberry, peanut,
homemade brioche *G, L, T, OM*

SHRIMP TEMPURA / 4700 FT

mango, avocado, seaweed salad *G, R, SO, OM, SE*

FRENCH BEEF TARTARE / 4900 FT

pickled radishes, black garlic
mayonnaise, toast *G, SO, M, T*

SOUP

VANILLA CAULIFLOWER

CREAM SOUP ♡ / 2700 FT

fried apple, sunflower

HUNGARIAN GOULASH SOUP / 3600 FT

"Palóc" style *G, L, Z, T, CS*

small basket of bread ♡ / 900 FT

small basket of bread ♡ / 1400 FT
with olive oil or butter



Prices include the VAT. Please note that we have an additional 12% service charge.

SALAD

CAESAR SALAD *H, G, L, T, M, R* / 3100 FT

CAESAR SALAD + CHICKEN *G, L, T, H* / 4400 FT

CAESAR SALAD + SHRIMP *G, L, T, H, R* / 5500 FT

BURGER

ANGUS BURGER / 6400 FT

cheddar cheese, crispy bacon,
remoulade, fresh salad *G, L, T*

+ FRIES / 1400 FT

+ TRUFFLE FRIES / 1700 FT

+ KETCHUP, MAYONESE / 300 FT

MAIN COURSE

GREEN PEA RISOTTO ♡ / 4500 FT

buffalo mozzarella, pomegranate, walnuts *L, K*

CRAB RAVIOLI / 4900 FT

dashi butter sauce, fennel salad,
spring onion *G, L, T, SO, P, H, R*

FARM CHICKEN PAPRIKASH / 5400 FT

egg dumpling, marinated salads *G, T*

MANGALICA SCHNITZEL / 6600 FT

potatoes with parsley, cucumber salad
with sour cream *L, G, T*

DUCK BREAST / 7600 FT

sweet potato, pak choi, cranberry *Z*

POACHED SALMON / 7900 FT

polenta, zucchini, béarnaise *H, T*

WILD BOAR TENDERLOIN / 8300 FT

wild-garlic, barley pearls,
morel mushrooms *G, L, GO, Z*

ANGUS SIRLOIN / 10900 FT

mashed potatoes with truffle,
boletus, endive *GO, Z*

DESSERT

RÁKÓCZI

COTTAGE CHEESE CAKE *G, L, T* ♡ / 2800 FT

WHITE CHOCOLATE CREMEUX ♡ / 2800 FT

strawberry, pistachio *L, T, OM*

COCONUT TAPIOCA PUDDING ♡ / 2800 FT

cherry, almond *OM*

Gluten *G* · Lactose *L* · Mushroom *GO* · Fish *H* · Soy *SO* · Egg *T*
Oilseeds *OM* · Celery *Z* · Mustard *M* · Sesame seeds *SE*
Crab *R* · Sulfur dioxide & sulfites *K* · Molluscs *P* · Lupin *CS*

Vegetarian ♡

1065 Budapest
Nagymező utca 19.
www.kismezoz.hu

KISMEZŐ

BUDAPEST

chef: Attila Dózsai
reservation: +36 1 951 4061
f|@/kismezobudapest

THREE COURSE MENUS

VEGA HEAVEN

VANILLA CAULIFLOWER CREAM SOUP ♡

fried apple, sunflower

- MIKLÓS CSABI,
CHARDONNAY | Mór 1 dl

GREEN PEA RISOTTO ♡

buffalo mozzarella, pomegranate, walnuts L, K

- BABICZKI,
PINOT GRIGIO 2022 | Mátra 1 dl

COCONUT TAPIOCA PUDDING ♡

cherry, almond OM

- GERE, ROSÉ FRICI | Villány 1 dl

MENU / 9200 FT

WINE PAIRING / 3900 FT

CLASSIC HUNGARIAN

HUNGARIAN GOULASH SOUP

"Palóc" style G, L, Z, T, CS

- HEIMANN ÉS FIAI,
KÉKFRANKOS | Szekszárd 1 dl dl

FARM CHICKEN PAPRIKASH

egg dumpling, marinated salads G, T

- GÁL TIBOR,
KADARKA | Eger 1 dl

RÁKÓCZI COTTAGE CHEESE CAKE G, L, T ♡

- ÁRVAY,
TOKAJI ÉDESEM 2021 | Tokaj 0,5 dl

MENU / 10900 FT

WINE PAIRING / 4700 FT

ACCORDING TO THE CHEF!

SHRIMP TEMPURA

mango, avocado,
seaweed salad G, R SO, OM, S

- MATUA, SAUVIGNON BLANC
2022 | Új-Zéland 1 dl

WILD BOAR TENDERLOIN T

wild-garlic, barley pearls,
morel mushroom G, L, GO, Z

- GERE, SYRAH | Villány 1 dl

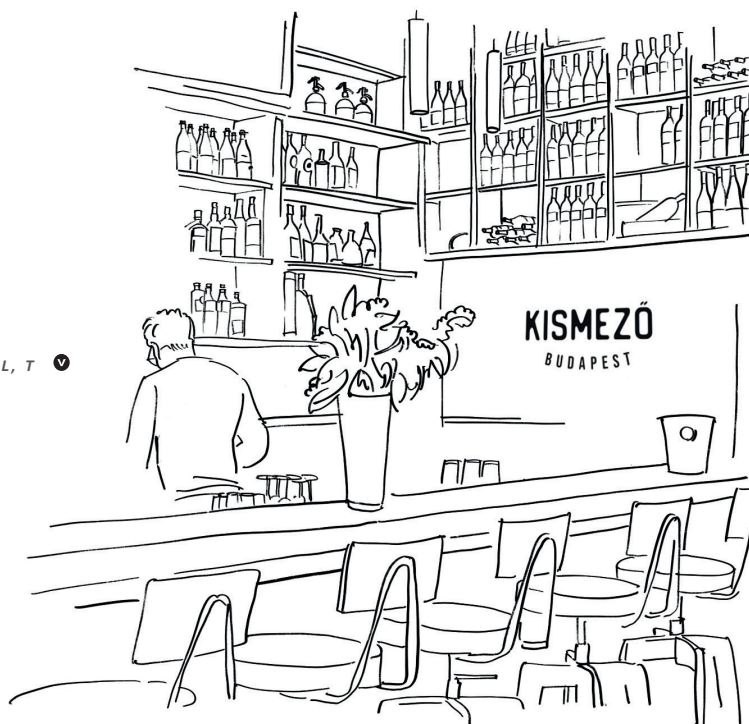
WHITE CHOCOLATE CREMEUX ♡

strawberry, pistachio

- FOSS MARAI,
BRUT DOCG PROSECCO
Valdobbiadene 1 dl

MENU / 14900 FT

WINE PAIRING / 8200 FT



Prices include the VAT. Please note that we have an additional 12% service charge.

Gluten G · Lactose L · Mushroom GO · Fish H · Soy SO · Egg T
Oilseeds OM · Celery Z · Mustard M · Sesame seeds SE
Crab R · Sulfur dioxide & sulfites K · Molluscs P · Lupin CS

Vegetarian ♡