





ELŐÉTELEK / APPETIZERS

2 személyes hideg olasz ízlelő (olasz sonka, olasz szalámi, marinált zöldségek, olívbogyók) (1,7)

Cold Italian appetizer for two (italian aged ham, Italian salami, marinated vegetables, olives) (1,7)

6 390 Ft

Burrata, panzanella (friss sajt toszkán kenyérsalátával, paradicsommal és bazsalikkal) (1,7)

Burrata, panzanella (fresh cheese with tuscan bread salad, tomato, and basil) (1,7)

3 990 Ft

Garnéla (friss paradicsommártás, fokhagymás pirítós) (1,2)

Shrimps (fresh tomato sauce, garlic toast) (1,2)

4 290 Ft

Marha tatár (parmezán, aszalt paradicsom, citromhéj, kenyér) (1,3,4,7)

Beef tartare (parmesan, sun-dried tomato, lemon zest, bread) (1,3,4,7)

4 890 Ft

LEVESEK / SOUPS

Paradicsomleves (bazsalikkal és soffritto-val) (9)

Tomato soup (with basil and soffritto) (9)

2 390 Ft

Toszkán halleves (branzino filével, garnélával, feketekagylóval) (2,4,9,14)

Tuscan fish soup (with sea bass fillet, shrimps, and black mussels) (2,4,9,14)

3 290 Ft

SALÁTÁK / SALADS

Caesar saláta (grillezett csirkemellel, fokhagymás garnélával vagy grillezett friss sajttal) (1,3,7,2,10)

Caesar salad (with grilled chicken breast / garlic shrimp / grilled fresh cheese) (1,3,7,2,10)

4 290 Ft / 4 490 Ft / 4 790 Ft

Rukkola saláta (pirított dióval, körtével, gorgonzolával és mézes balsamecet dresszingsel) (7,8)

Arugula salad (with roasted walnuts, pear, gorgonzola, and honey-balsamic dressing) (7,8)

3 690 Ft

Friss kevert saláta (citrusos öntet)

Mixed fresh salad (citrus dressing)

2 490 Ft



TÉSZTÁK / PASTA

Pappardelle (aglio e olio, garnéla) (2,7,1,3)
Pappardelle (aglio e olio with shrimp) (2,7,1,3)
6 790 Ft

Spagetti (carbonara guanciale-val, pecorino romano-val) (1,3,7)
Spagetti (carbonara with guanciale and pecorino romano) (1,3,7)
5 290 Ft

Rigatoni (vodkás paradicsomszósszal, burrata-val) (1,3,7)
Rigatoni (with vodka-tomato sauce and burrata) (1,3,7)
5 490 Ft

Strozzapreti (cukkinivel, parajjal, citrommal)
Strozzapreti (with zucchini, spinach, and lemon)
4 890 Ft

Tagliatelle (bolognai raguval, parmezánnal) (1,3,7,9)
Tagliatelle (with bolognese ragout and parmesan) (1,3,7,9)
5 890 Ft

FŐÉTELEK / MAIN DISHES

Rakott padlizsán (paradicsommártással, taleggio-val, parmezánnal és mozzarella sajttal) (1,7)
Baked eggplant (with tomato sauce, taleggio, mozzarella, and parmesan) (1,7)
4 890 Ft

Csirkemell „piccata” (parmezános csirkemell, rozmaringos burgonya, aszalt paradicsom) (1,3,7)
Chicken breast “piccata” (parmesan-coated chicken breast, rosemary potatoes, dried tomato) (1,3,7)
6 490 Ft

Branzino filé (sült zöldségekkel, citrommal és kaprival) (4,7,9)
Sea bass fillet (with roasted vegetables, lemon, and capers) (4,7,9)
6 990 Ft

Vörösboros marhapofa (vajás burgonyaropogóssal, zellerpürével, citromos kakukkfűvel) (7,9)
Beef cheek in red wine (with buttered crispy potatoes, celery purée, lemon thyme) (7,9)
7 290 Ft

Sertésszűz pecsenye (mentás cukkinivel, fenyőmaggal) (7)
Pork tenderloin roast (with mint zucchini and pine nuts) (7)
6 790 Ft

Rib-eye steak (burgonyapürével, gremolatával és friss kevert salátával) (7)
Rib-eye steak (with mashed potatoes, gremolata, and mixed fresh salad) (7)
9 990 Ft



PIZZÁK (32 CM) / PIZZAS (32 CM)

Margherita (paradicsom, mozzarella, bazsalikom) (1,7)

Margherita (tomato, mozzarella, basil) (1,7)

3 990 Ft

Formaggio (paradicsom, taleggio, gorgonzola, mozzarella, parmezán) (1,7)

Formaggio (Tomato, Taleggio, gorgonzola, mozzarella, parmesan) (1,7)

4 590 Ft

Prosciutto (paradicsom, mozzarella, prosciutto crudo, parmezán, rukkola) (1,7)

Prosciutto (tomato, mozzarella, prosciutto crudo, parmesan, arugula) (1,7)

4 690 Ft

Ungherese (paradicsom, mangalica szalonna,

dr. Ignác vastagkolbász, paprika, taleggio, mozzarella) (1,7)

Ungherese (tomato, mangalica bacon,

dr. Ignác sausage, bell pepper, Taleggio, mozzarella) (1,7)

4 890 Ft

Pesce e frutti di mare (kapros mascarpone, füstölt makrélá, feketekagyló, garnéla, gorgonzola, mozzarella) (1,2,4,7)

*Pesce e frutti di mare (dill mascarpone, smoked mackerel,
black mussels, shrimp, gorgonzola, mozzarella)* (1,2,4,7)

5 990 Ft

DESSZERTEK / DESSERTS

Tiramisu (1,3,7)

Tiramisu (1,3,7)

2 590 Ft

Csokoládémousse-trilógia (1,3,7)

Trilogy of chocolate mousses (1,3,7)

2 690 Ft

Tápiókapuding limoncello-krémmel

Tapioca pudding with limoncello cream

2 090 Ft

Sajtválogatás DOP (olasz, eredetvédett sajtok válogatása) (1,7,8)

DOP cheese selection (selection of Italian protected designation of origin cheeses) (1,7,8)

5 590 Ft



„DUNA GARDEN CLASSICS“

Kacsamáj (kacsariletel, zsírjában, friss és savanyított zöldségek, kovászos kenyér) (1,7)

Duck liver (duck liver with rilette in duck fat, fresh and pickled vegetables, sourdough bread) (1,7)

4 290 Ft

Marhásleves (főtt hús, zöldségek, csigatészta) (1,3,9)

Beef broth (boiled beef, vegetables, noodles) (1,3,9)

2 690 Ft

Kacsaburger (kacsamellből készült húspogácsa, libamáj, bacon, sajt, házi cipó) (1,7,10)

Duck burger (duck breast patty, foie gras, bacon, cheese, homemade bun) (1,7,10)

5 890 Ft

Rántott szelet (sertésszűz disznósírban sültve, burgonyapürével, uborkasalátával) (1,3,7)

Breaded pork loin (pork tenderloin fried in lard, mashed potatoes, cucumber salad) (1,3,7)

6 990 Ft

Túrógombóc (fahéjas tejjöllel, sárgabaracklekvárral) (1,3,7)

Cottage cheese dumplings (with cinnamon sour cream and apricot jam) (1,3,7)

2 890 Ft



SIGNATURE KOKTÉLOK / SIGNATURE COCKTAILS

Botanical Garden (beefeater, bodza likőr, uborka, kakkuk fű, lime, tonic)

Beefeater, elderflower liqueur, cucumber, thyme, lime, tonic

4 290 Ft

Sicilian Sunset (takamaka dark spiced, cointreau, vanillia, gyömbérsör, gránátalma, ananászlé)

Takamaka dark spiced, cointreau, vanilla, ginger beer, pomegranate, pineapple juice

3 990 Ft

Mango Amore (ciroc mangó, italicus, lime, mézgyömbér, bazsalikom, kókusztej)

Ciroc mango, italicus, lime, honey-ginger, basil, coconut milk

4 090 Ft

Bella Bambina (amaretto, körte pálinka, lime, vanillia, körtelé)

Amaretto, pear brandy, lime, vanilla, pear juice

3 490 Ft

Top Secret (belvedere, meggy-málna pálinka, lime, málna)

Belvedere, sour cherry-raspberry brandy, lime, raspberry

3 890 Ft

Dolce Vita (ciroc coconut, almalé, ananászlé, tojásfehérje, málna, lime)

Ciroc coconut, apple juice, pineapple juice, egg white, raspberry, lime

3 590 Ft

CLASSIC KOKTÉLOK / CLASSIC COCKTAILS

Aperol Spritz (aperol, prosecco, narancs, szóda)

Aperol, prosecco, orange, soda

3 290 Ft

Limoncello Spritz (limoncello, prosecco, szóda)

Limoncello, prosecco, soda

3 490 Ft

Daiquiri / Frozen (bacardi, cukor, lime, (frozennél gyümölcsös ízben is választható))

Bacardi, sugar, lime, (frozen with choice of fruit flavor)

3 090 Ft

Margarita / Frozen (volcan blanco, cointreau, lime (frozennél gyümölcsös ízben is választható))

Volcan blanco, cointreau, lime, (frozen with choice of fruit flavor)

3 090 Ft

Mojito (takamaka dark spiced, lime, menta, cukor, szóda)

Takamaka dark spiced, lime, mint, sugar, soda

3 090 Ft

Negroni (beefeater, vermouth, campari)

Beefeater, vermouth, campari

4 090 Ft



GIN&TONIC

LA SU MGO

Mango, csillagánizs, 3 cent aegen tonic 4 290 Ft
Mango, star anise, 3 cent aegen tonic

Knut Hansen

Alma, bazsalikom, 3 cent aegen tonic 3 890 Ft
Apple, basil, 3 Cent Aegen Tonic

Malfy Rosa

Grapefruit, rozmaring, 3 tent grapefruit tonic 3 790 Ft
Grapefruit, rosemary, 3 cent grapefruit tonic

Canaima

Koriander, narancs, 3 cent aegen tonic 3 990 Ft
Coriander, orange, 3 cent aegen tonic

Brockmans Agave Cut

Mandula, citrom, 3 cent aegen tonic 4 090 Ft
Almond, lemon, 3 cent aegen tonic

Hendrick'S

Uborka, rózsabors, Fitch uborka - rózsabors tonic 4 090 Ft
Cucumber, pink pepper, fitch cucumber - pink pepper tonic

Tanqueray 0%

Lime, boróka bogyó, 3 cent aegen tonic 3 090 Ft
Lime, juniper berries, 3 cent aegen tonic

VERMOUTH, APERITIF (6cl)

Baldoria Umami 2 290 Ft

Antica Formula 2 490 Ft

MEZCAL (4cl)

Don Ramon 3 890 Ft

Rooster Rojo Mezcal 3 290 Ft

PÁLINKA / PÁRLAT (4cl)

Lunczer Meggy - Málna

Sour cherry - raspberry 2 390 Ft

Lunczer Kőkény

Sloe 2 390 Ft

Lunczer Bodza

Elderberry 2 190 Ft

Lunczer Birs

Pear 2 190 Ft

Lunczer Ágyas Meggy

Sour cherry 2 190 Ft

Lunczer Vadkörte

Wild pear 2 190 Ft

Lunczer Barack

Peach 2 190 Ft

Lunczer Szilva

Plum 2 190 Ft

WHISKEY / WHISKY (4cl)

Makers Mark 2 590 Ft

Glenfiddich 12y 3 290 Ft

Akashi white oak 2 690 Ft

Singleton 12 years 2 890 Ft

Jameson Crested 2 490 Ft

Jack Daniels Gentleman 2 290 Ft

VODKA (4cl)

Beluga 3 490 Ft

Tito'S 2 390 Ft

Ciroc Mango 2 990 Ft

Roberto Cavali 2 690 Ft

Belvedere 3 090 Ft

Ciroc Coconut 2 890 Ft



LIKŐR / LIQUOR (4cl)

Campari	1 990 Ft
Shanky's	2 290 Ft
Limoncello	1 890 Ft
Jägermeister	2 090 Ft
Unicum Riserva	2 490 Ft
Disaronno Amaretto	1 990 Ft
Italicus	2 690 Ft
Fernet Branca Menta	1 890 Ft
Bailey's 6cl	2 190 Ft

TEQUILA (4cl)

Volcan Blanco	2 990 Ft
Volcan Reposado	3 490 Ft
Clase Azul Reposado	9 990 Ft

COGNAC (4cl)

Hennessy VS	2 490 Ft
Courvoisier VSOP	3 590 Ft

RUM (4cl)

Don Papa	3 690 Ft
Bumbu	3 390 Ft
Dead Head	3 590 Ft
Eminente 7 y	3 990 Ft
Takamaka Dark Spiced	2 690 Ft
Dictador 10 y	2 890 Ft

GIN (4cl)

Brockman's Agave Cut	3 290 Ft
Hendrick's	3 090 Ft
Knut Hansen	2 890 Ft
Malfy Rosa	2 790 Ft
Canaima Gin	2 990 Ft
LA SU MGO	3 290 Ft
Tanqueray 0%	1 990 Ft

CHAMPAGNE/PROSECCO

	1,5L	
Sauska Magnum <i>Tokaj-Hegyalja, Magyarország</i>		32 990 Ft
Sorelle Bronca DOC Magnum <i>Valdobbadiene, Olaszország</i>	0,15L	0,75L 34 990 Ft
Carassia Blanc de Blancs <i>Erdély-Szilágyság, Magyarország</i>		13 990 Ft
Szentpéteri pince, Kadarka Rose <i>Kunsági Borvidék, Magyarország</i>		13 990 Ft
Dubicz Zsizi <i>Mátra, Magyarország</i>	1 890 Ft	7 990 Ft
Veuve Cliquot <i>Champagne, Franciaország</i>		49 990 Ft
Louis Francois Nyerspezgő <i>Magyarország</i>	2 790 Ft	11 990 Ft
Legras&Haas Intuition Brut <i>Champagne, Franciaország</i>		40 990 Ft
Villa Sandi prosecco fresco bio <i>Treviso, Olaszország</i>	2 590 Ft	11 990 Ft
Gregoletto Sui Lieviti <i>Treviso, Olaszország</i>		14 990 Ft
Charles Hiedsick <i>Champagne, Franciaország</i>		54 990 Ft

FEHÉRBOR / WHITE WINE

	0,15L	0,75L
Matua Sauvignon Blanc <i>Marlborough, Új-Zéland</i>	2 890 Ft	13 990 Ft
St.Andrea Örökké <i>Eger, Magyarország</i>	2 790 Ft	11 990 Ft
Villa Antinori Bianco <i>Toscana, Olaszország</i>		14 990 Ft
Ombre Pinot Grigio <i>Veneto, Olaszország</i>	2 490 Ft	11 990 Ft
Figua Zenit&More <i>Balatonfüred-Csopak, Magyarország</i>	2 090 Ft	8 990 Ft
Szászi Badacsonyi Kéknyelű Organikus <i>Badacsony, Magyarország</i>		12 990 Ft
Tormaresca Chardonnay <i>Puglia, Olaszország</i>	2 490 Ft	10 990 Ft
Vite Colte Sauvignon blanc <i>Piemonte, Olaszország</i>		13 990 Ft
Bodri Manna Zöldveltelini <i>Szekszárd, Magyarország</i>	1 990 Ft	7 990 Ft
Dubicz Irsai Olivér <i>Mátra, Magyarország</i>	1 890 Ft	7 990 Ft
Tokaj Nobilis Hárslevelű <i>Tokaj-Hegyalja, Magyarország</i>		16 990 Ft
Konyári Loliense <i>Balatonboglár, Magyarország</i>	2 190 Ft	8 990 Ft
Fento Albarino <i>Rías-Baixas, Spanyolország</i>		18 990 Ft
St.Andrea Mária <i>Eger, Magyarország</i>		26 990 Ft
Domaine La Baume Elisabeth <i>Languedoc-Roussillon, Franciaország</i>		13 990 Ft
Vite Colte Gavi de Gavi <i>Alessandria, Olaszország</i>	3 090 Ft	17 990 Ft

ROSÉ BOR / ROSE WINE

	0,15L	0,75L
Minuty M Rosé <i>Provence, Franciaország</i>		18 990 Ft
Szentpéteri Siller <i>Kunsági Borvidék, Magyarország</i>		8 990 Ft
Figula Bella Róza <i>Balatonfüred-Csopak, Magyarország</i>	2 390 Ft	10 990 Ft
Gedeon Kékfrankos Rosé <i>Szekszárd, Magyarország</i>	1 890 Ft	7 990 Ft

VÖRÖSBOR / RED WINE

	0,15L	0,75L
St.Andrea Áldás <i>Eger, Magyarország</i>	3 090 Ft	13 990 Ft
Homola Syrah <i>Balatonfüred-Csopak, Magyarország</i>	2 990 Ft	12 990 Ft
Sauska Villányi 7 cuveé <i>Villány, Magyarország</i>		18 990 Ft
Szijjártó Előd Pinot Noir <i>Etyek-Buda, Magyarország</i>	2 790 Ft	11 990 Ft
Kaiken Ultra Malbec <i>Mendoza, Argentína</i>		15 990 Ft
Marques de Murrieta <i>Rioja, Spanyolország</i>		18 990 Ft
Santa Cristina La Maestrelle <i>Toscana, Olaszország</i>	2 990 Ft	12 990 Ft
Tormaresca Primitivo <i>Puglia, Olaszország</i>		17 990 Ft
Villa Antinori Chianti Classico Riserva <i>Toscana, Olaszország</i>		24 990 Ft
Dolcetto'D Alba <i>Monforte D'alba, Olaszország</i>	3 490 Ft	15 990 Ft
Brancia Tre Organikus <i>Toscana, Olaszország</i>		16 990 Ft
Bodri Kadarka <i>Szekszárd, Magyarország</i>	1 890 Ft	7 990 Ft
Bodri Gurovica Merlot <i>Szekszárd, Magyarország</i>		18 990 Ft
Bodri D.Gy <i>Szekszárd, Magyarország</i>		49 990 Ft
Bőkő Dávid Tihany a balaton partján <i>Tihany, Magyarország</i>	2 090 Ft	8 990 Ft
Dubicz Kékfrankos (félédes) <i>Mátra, Magyarország</i>		6 990 Ft

DESSZERTBOR / DESSERT WINE

	0,1L	0,5L
Oremus édes szamorodni	3 090 Ft	13 990 Ft
Gróf degenfeldt 5 puttonyo aszú	0,15L	0,75L
		19 990 Ft



CSAPOLT SÖR / DRAUGHT BEER

	0,3L	0,5L
Dreher Meggy Sour Cherry	1 590 Ft	1 990 Ft
Peroni	1 090 Ft	1 590 Ft
	0,4L	
Ház söre Beer of house	1 290 Ft	

ÜVEGES SÖR / BOTTLED BEER

Peroni 0,0% 0,33L	1 190 Ft
Pannonhalmi Witbier 0,33L	1 590 Ft

ÜDÍTŐ / SOFT DRINK

Coca-Cola 0,25L Cola, Cola Zero Cola, Cola Zero	890 Ft
Cappy 0,25L Őszibarack, narancs, ananász, alma peach, orange, pineapple, apple	890 Ft
30 Cent 0,25L Tonic, gyömbér sör, Cherry Szóda, Grapefruit Tonic, ginger beer, Cherry soda, Grapefruit	1 490 Ft
Red Bull 0,25L	1 490 Ft

LIMONÁDÉ 0,5L / LEMONADE 0,5L

Klasszikus Classic	1 490 Ft
Mangó-rozsmaring Mango-Rosemary	1 590 Ft
Áfonya-menta Blueberry-mint	1 590 Ft
Tonkabab-narancs Tonka bean-orange	1 590 Ft
Uborka-bodza Cucumber-elderflower	1 590 Ft
Málna Raspberry	1 590 Ft
Házi jeges tea House made Ice Tea	1 490 Ft
Herb&Breeze	1 590 Ft



ÁSVÁNYVÍZ / MINERAL WATER

	0,3L	0,75L
Floewater premium szűrt víz Szénsavas / szénsavmentes Sparkling / still	790 Ft	1 090 Ft
Romerquelle Szénsavas / szénsavmentes Sparkling / still		1 490 Ft
		1L
Uborkás víz		1 790 Ft
Grapefruitos víz		1 790 Ft

KÁVÉ, TEA / COFFEE, TEA

Ristretto	890 Ft
Espresso	890 Ft
Doppio	1 490 Ft
Cortado	1 190 Ft
Americano	1 190 Ft
Affogato	1 890 Ft
Cappuccino	1 390 Ft
Café Latte	1 490 Ft
Café Arancia	1 790 Ft
Espresso Macchiato	1 090 Ft
Tobacco Coffee	1 790 Ft
Cuba Orange Coffee	1 790 Ft
Dolce Peccato	2 290 Ft
Flat White	1 590 Ft
Tea	1 490 Ft
Alternatív tej Alternative milk	200 Ft

Kávénk, bécsi pörkölésű
Ethiop Yirga speciality kávéból készülnek
Our coffees are made from Vienna-roast
Ethiop Yirga speciality coffee

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



Kérjük, vegyék figyelembe, hogy éttermünk nem rendelkezik külön gluténmentes és laktózmentes konyhával. Ennek következtében a liszt- vagy tejmentes ételek keresztaszennyeződést tartalmazhatnak.

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% szervízdíjat számolunk fel.

Please note that our restaurant does not have a separate gluten-free or lactose-free kitchen. As a result, flour- or dairy-free dishes may contain cross-contamination.

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.

F&B Manager: Török Attila
Konyhafőnök / Executive Chef: Hubai Gábor
1203 Budapest, Vízisport utca 12-18
E-mail: hello@dodoskitchen.hu
Telefon / Phone: +36 30 160 7103
www.dodoskitchen.hu

NYITVATARTÁS

Hétfő – Szombat	Vasárnap
Reggel: 7:00 – 11:00	Reggel: 7:00 – 11:00
Délután: 12:00 – 22:00	Délután: 12:00 – 18:00
Konyha zárás: 11:00 és 21:00	Konyha zárás: 11:00 és 17:00

Allergének:

1: glutén, 2: rákfélék, 3: tojás, 4: halak,
5: földimogyoró, 6: szójabab, 7: laktóz, 8: diófélék,
9: zeller, 10: mustár, 11: szezám, 12: kéndioxid,
13: csillagfűrt, 14: puhatestűek

Allergens:

1: gluten, 2: crustaceans, 3: eggs, 4: fish,
5: peanuts, 6: soybeans, 7: lactose, 8: nuts, 9: celery, 10: mustard,
11: sesame seeds, 12: sulfur dioxide, 13: lupin, 14: mollusks