



# NAPI MENÜ

## Vegetáriánus

## Normál menü

|                        |  |   |
|------------------------|--|---|
| Hétfő - 2017.12.11     | Pesztós bableves zeller chips-szel<br>Négysajtos penne<br>Ár: 1 200 Ft                                 | Pesztós bableves zeller chips-szel<br>Négysajtos-csirkés penne<br>Ár: 1 350 Ft  |
| Kedd - 2017.12.12      | Mandulás brokkolikrémleves<br>Sáfrányos-zöldséges rizottó<br>Ár: 1 200 Ft                              | Mandulás brokkolikrémleves<br>Paradicsomos húsgombóc főtt<br>krumplival<br>Ár: 1 350 Ft                               |
| Szerda - 2017.12.13    | Zöldséges céklaleves tejszínes<br>tormával<br>Zöldborsófőzelék buggyantott<br>tojással<br>Ár: 1 200 Ft | Zöldséges céklaleves tejszínes<br>tormával<br>Vörösboros marhapörkölt tarhonyával<br>és savanyúsággal<br>Ár: 1 350 Ft |
| Csütörtök - 2017.12.14 | Kókusztejes sütőtökrémleves<br>Indiai lencseragu tofuvál és pitával<br>Ár: 1 200 Ft                    | Kókusztejes sütőtökrémleves<br>Édeschilis csirkeszárny<br>steakkrumplival<br>Ár: 1 350 Ft                             |
| Péntek - 2017.12.15    | Gratin zöldségek kevert salátával<br>Diós guba vaníliásodóval<br>Ár: 1 200 Ft                          | Rántott csirkemell gratin<br>zöldségekkel<br>Diós guba vaníliásodóval<br>Ár: 1 350 Ft                                 |

Tejtermék • Tojás • Glutén • Mustár • Zeller • Diófélék • Földimogyoró • Szezám • Szójabab • Hal • Rákfélék • Puhatestűek • Szulfidok • Csillagfűrt

Szervizdíjat nem számolunk fel, ezért ha elégedettek voltatok, a borraalót a pincéreknek adjátok oda! Köszönjük!

Kreatív chef: Szabó Viktor • Chef: Bíró Dániel • Üzletvezető: Kalmár Tibor • Vendéglősök: Elek Imola, Kápolnai Gábor Zebulon  
Szeressétek: [www.facebook.com/koleves](http://www.facebook.com/koleves) Véleményeketek írjátok meg a [www.tripadvisor.com/koleves](http://www.tripadvisor.com/koleves) oldalon