



NAPI MENÜ

Vegetáriánus

Normál menü

Hétfő - 2018.12.17

Kókusztejes sültrepa-krémleves
Paradicsomos bulgur rizottó füstölt
tofuval 🌱 🥥
Ár: 1 200 Ft

Kókusztejes sültrepa-krémleves
Tandoori csirkeragu zöldséges
rizzzel 🌱
Ár: 1 350 Ft

Kedd - 2018.12.18

Felesborsó-krémleves rukkola
pestóval 🌱 🥥
Édeschilis grillezett zöldségek
magvas rizzzel 🌱
Ár: 1 200 Ft

Felesborsó-krémleves rukkola
pestóval 🌱 🥥
Chili con carne pitával 🌱 🥥
Ár: 1 350 Ft

Szerda - 2018.12.19

Snidlinges sajtkrémleves 🌱 🥥
Tojásos nokedli ecetes salátával 🥚 🥥
Ár: 1 200 Ft

Snidlinges sajtkrémleves 🌱 🥥
Zöldbabos csirkeragu nokedlivel 🌱 🥥
Ár: 1 350 Ft

Csütörtök - 2018.12.20

Angolzelleres krumplikrémleves 🌱 🥥
Kapros tökfőzelék falafellel 🌱 🥥
Ár: 1 200 Ft

Angolzelleres krumplikrémleves 🌱 🥥
Székely káposzta 🌱 🥥
Ár: 1 350 Ft

Péntek - 2018.12.21

Sütőtökös-fetás rétes fűszeres
paradicsommártással 🌱 🥥
Diós guba vanília sodóval 🌱 🥥
Ár: 1 200 Ft

Aszalt szilvával és gesztenyével
töltött csirkemell krumplipürével 🌱 🥥
Diós guba vanília sodóval 🌱 🥥
Ár: 1 350 Ft

Tejtermék 🥛 • Tojás 🥚 • Glutén 🌾 • Mustár 🌿 • Zeller 🌿 • Diófélék 🌰 • Földimogyoró 🌰 • Szezámag 🌱 • Szójabab 🌱 •
Hal 🐟 • Rákfélék 🦀 • Puhatestűek 🐌 • Szulfitek 🌿 • Csillagfűrt 🌿

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

Kreatív chef: Baranyi Dániel • Chef: Bíró Dániel • Üzletvezető: Kalmár Tibor • Vendéglősök: Elek Imola, Kápolnai Gábor Zebulon
Szeressétek: www.facebook.com/koleves Véleményeketek írjátok meg a www.tripadvisor.com/koleves oldalon

koleves.com