



## ÉTLAP



### • KŐLEVESEK •

Maceszgombóclevés • 2 450 Ft • 🍄 🍄 🍄

Gulyáslevés • 2 880 Ft • 🍄

Gyömbéres sütőtökrémlevés, papadam (vegán) • 2 350 Ft

### • ELŐÉTELEK ÉS SALÁTÁK •

Humusztál - pácolt karfiol, töröksaláta, sültparadicsom, pita (vegán) • 4 380 Ft • 🌿 🌿 🌿

Grillezett kecskesajt, beluga lencse tabulé, céklapüré, tahinis joghurt • 4 180 Ft • 🌿 🌿 🌿

Burrata, paradicsom, rukkola, sült kapribogyó • 4 480 Ft • 🌿

Hortobágyi tekercs, tejfölhab • 3 950 Ft • 🌿 🍄 🍄

Kacsamáj, tokaji gyümölcsragu, kalács • 5 400 Ft • 🌿 🍄 🍄

### • VEGETÁRIÁNUS ÉS VEGÁN FŐÉTELEK •

Arancini, kesudiókrém, bazsalikom pesto • 4 880 Ft • 🍄 🌿 🍄 🌿

Padlizsán tempura, karalábé, miso, pisztácia (vegán) • 4 980 Ft • 🌿 🍄 🌿

Cukkini-csicseriborsó fasírt, édesköményes quinoa saláta, guacamole (vegán) • 5 280 Ft • 🌿

Túrónudli, narancsos sütőtök, kelbimbó • 5 080 Ft • 🌿 🍄 🍄

### • FŐÉTELEK •

Bőren sült Cajun csirkemell, sült citromos arab saláta, pita • 5 580 Ft • 🌿 🌿 🌿

Kacsamell, sült zeller, datolya, diópesztó • 6 350 Ft • 🍄 🍄

Konfitált libacomb, hagymás törtkrumpli, párolt lilakáposzta • 6 850 Ft

Borjúpörkölt, juhtúrós nokedli, savanyúság • 5 850 Ft • 🌿 🍄 🍄

Marhanyak, szarvasgombás lila burgonya, császárszalonnás ragu • 6 850 Ft • 🌿

Ribeye steak, ropogós édesburgonya, zöldbors mártás • 9 980 Ft • 🌿 🍄 🌿

Friss tészta, rózsaborsos kacsaragu, bébi spenót • 5 950 Ft • 🍄 🌿 🍄

Egészben sült pisztráng, spenótos krumpli, citrus salsa • 5 850 Ft • 🌿 🍄 🌿

### • ÉDESSÉGEK •

Pisztáciás tiramisu • 2 380 Ft • 🍄 🌿 🍄 🌿

Gin tonic panna cotta, grapefruit, mandulamorzsa • 2 450 Ft • 🍄

Somlói galuska • 2 580 Ft • 🍄 🌿 🍄 🌿

Tejtermék 🌿 • Tojás 🍄 • Glutén 🌿 • Mustár 🍄 • Zeller 🍄 • Diófélék 🍄 • Földimogyoró 🌿 • Szezámag 🌿 • Szójabab 🌿 • Hal 🍄 • Rákfélék 🍄 • Puhatestűek 🍄 • Szulfitok 🌿 • Csillagfűt 🌿

A feltüntetett árakra 10% szervízdíjat számolunk fel, melyet a felszolgálásban résztvevő munkatársak között osztunk el.

Chef: Bíró Dániel • Üzletvezető: Kalmár Tibor • Tulajdonos: Elek Imola, Gulyás Gábor  
Szeressétek: [www.facebook.com/koleves](http://www.facebook.com/koleves) Véleményeketeket írjátok meg a [www.tripadvisor.com/koleves](http://www.tripadvisor.com/koleves) oldalon

koleves.com