



ÉTLAP

• KŐLEVESEK •

Maceszgombóclevés • **2 450 Ft** • 🍄 🍄 🍄

Gulyáslevés • **2 880 Ft** • 🍄

Csicsókakrémlevés, kókuszchipsz, calamansi (vegán) • **2 250 Ft**

• ELŐÉTELEK ÉS SALÁTÁK •

Tapas (kacsamell sonka, borjú májkrém, csülök terrine, füstölt fűrjtojás, pita) • **5 280 Ft** • 🍷 🍷 🍷 🍷

Vegetáriánus tapas (padlizsánkrémek, pácolt karfiol, currys krumplitekercs, harissa joghurt, pácolt olajbogyó, konfitált paradicsom, humusz, pita) • **4 980 Ft** • 🍷 🍷 🍷 🍷

Grillezett kecskesajt, beluga lencse tabulé, céklapüré, tahinis joghurt • **4 480 Ft** • 🍷 🍷 🍷

Avokádósaláta áfonyával, mandulával és kéksajttal • **4 250 Ft** • 🍷 🍷 🍷

Hortobágyi tekercs, tejfölhab • **3 950 Ft** • 🍷 🍷 🍷

• VEGETÁRIÁNUS ÉS VEGÁN FŐÉTELEK •

Padlizsán tempura, karalábé, miso, pisztácia (vegán) • **5 480 Ft** • 🍷 🍷 🍷

Brokkolini, fekete rizs, mangó, chili (vegán) • **5 080 Ft**

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

Arancini, kesudiókrém, bazsalikom pesto • **4 880 Ft** • 🍷 🍷 🍷

Rakott zöldségek, fekete lencse, dió, gruyère sajt • **4 850 Ft** • 🍷 🍷

• FŐÉTELEK •

Friss tészta, rózsaborsos kacsaragu, bébi spenót • **5 950 Ft** • 🍷 🍷 🍷

Tanyasi csirkemell, avokádósaláta, fűszeres krumpli • **5 850 Ft** • 🍷 🍷 🍷

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

Sertésszűz, sült paprikakrém gersli rizottó • **6 150 Ft** • 🍷 🍷

Borjúpörkölt, juhtúrós nokedli, savanyúság • **6 050 Ft** • 🍷 🍷 🍷

Ribeye steak, ropogós édesburgonya, zöldbors mártás • **9 980 Ft** • 🍷 🍷 🍷

Lazac, spenótos rizottó, pácolt tojás • **6 450 Ft** • 🍷 🍷 🍷

Sólet, kacsamell, tojás • **6 250 Ft** • 🍷 🍷

• ÉDESSÉGEK •

Pisztáciás tiramisu • **2 780 Ft** • 🍷 🍷 🍷

Madártej, mangó • **2 680 Ft** • 🍷 🍷 🍷

„Kakaóbab” (csokoládé, törökmogyorós praliné, meggy) • **2 980 Ft** • 🍷 🍷

Tejtermék 🍷 • Tojás 🍷 • Glutén 🍷 • Mustár 🍷 • Zeller 🍷 • Diófélék 🍷 • Földmogyoró 🍷 • Szezámag 🍷 • Szójabab 🍷 • Hal 🍷 • Rákfélék 🍷 • Puhatestűek 🍷 • Szulfitek 🍷 • Csillagfűrt 🍷

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 Véleményeketeket írjátok meg a www.tripadvisor.com/koleves oldalon

koleves.com