

## Ízelítők

<b>Házilag pácolt olivák</b>	2 700 Ft
<i>Allergén: diófélék, szezám, szulfid</i>	
<i>Nyomokban: földimogyoró, zeller, mustár</i>	
<b>Céklás humusz</b>	2 800 Ft
<i>Céklás csicseriborsó krém pirított fenyőmaggal</i>	
<i>Allergén: diófélék, szezám</i>	
<i>Nyomokban: földimogyoró, zeller, mustár, szulfid</i>	
<b>Mutabal</b>	2 800 Ft
<i>Közép-keleti sült padlizsánkrém tahinival</i>	
<i>Allergén: diófélék, szezám, szulfid</i>	
<i>Nyomokban: földimogyoró, zeller, mustár</i>	
<b>Házi savanyított zöldségek</b>	2 800 Ft
<i>Savanyított répa, zeller, karfiol, retek, lilahagyma</i>	
<i>Allergén: zeller, szulfid</i>	
<i>Nyomokban: mustár</i>	
<b>Vöröslencse saláta</b>	2 800 Ft
<i>Korianderes-paradicsomos vöröslencse saláta</i>	
<i>Allergén: –</i>	
<i>Nyomokban: földimogyoró, diófélék, zeller, mustár, szezám</i>	
<b>Tzatziki saláta</b>	2 700 Ft
<i>Kapros-joghurtos uborka saláta</i>	
<i>Allergén: LM tej</i>	
<i>Nyomokban: zeller, mustár, szulfid</i>	
<b>Fattoush saláta</b>	2 700 Ft
<i>Saláta, uborka, paprika, paradicsom, retek, gránátalma, menta, petrezselyem, lilahagyma, házi pita</i>	
<i>Allergén: szulfid</i>	
<i>Nyomokban: szója, zeller, mustár, szezám</i>	

## Péktermékek

<b>Házi naan kenyér</b>	700 Ft
<i>Nyomokban: szója, zeller, mustár, szezám</i>	
<b>Házi pita</b>	700 Ft
<i>Nyomokban: szója, zeller, mustár, szezám</i>	
<b>Házi pesztós bagett</b>	700 Ft
<i>Allergén: diófélék</i>	
<i>Nyomokban: földimogyoró, szója, zeller, mustár, szezám</i>	
<b>Zöldség hasábok</b>	800 Ft
<i>Uborka, répa, paprika</i>	
<i>Allergén:-</i>	

## Előételek

<b>Hummus musabaha</b>	4 800 Ft
<i>Libanoni humusz (több textúrából álló csicseriborsókrém) marinált lilahagymával, házi pitával</i>	
<i>Allergén: szója, diófélék, szezám, szulfid</i>	
<i>Nyomokban: földimogyoró, zeller, mustár</i>	
<b>Kacsamáj pástétom</b>	5 500 Ft
<i>Kacsamáj pástétom fonott kaláccsal, ribizli velővel</i>	
<i>Allergén: tojás, LM tej</i>	
<i>Nyomokban: földimogyoró, szója, diófélék, zeller, mustár, szezám</i>	
<b>Tatár beefsteak</b>	5 200 Ft
<i>Tatár beefsteak fűrjtojással, vajjal, zöldségekkel és piritóssal</i>	
<i>Allergén: tojás, LM tej</i>	
<i>Nyomokban: zeller, mustár, csillagfűt</i>	
<b>Tahini ma Lahma</b>	5 500 Ft
<i>Tahinikrém báránnyal, csokoládés-gránátalmás redukcióval, házi naan kenyérral</i>	
<i>Allergén: földimogyoró, diófélék, szezám</i>	
<i>Nyomokban: szója, zeller, mustár</i>	

## Levesek

<b>Szerb bableves</b>	3 700 Ft
<i>Füstölt csülökkel</i>	
<i>Allergén: zeller, szulfid</i>	
<i>Nyomokban: mustár</i>	
<b>Fahéjas szilvaleves</b>	3 400 Ft
<i>Vegán mascarpone habcsókkal, pirított mandulával</i>	
<i>Allergén: szója, diófélék</i>	
<i>Nyomokban: földimogyoró, zeller, mustár, szezám</i>	

## Főételek

<b>Meat Again bowl falafellel</b>	5 500 Ft
<i>Basmati rizs, céklás hummusz, mediterrán saláta, sárgarépa, cékla, avokádó, szezám, falafel</i>	
<i>Allergén: szezám</i>	
<i>Nyomokban: földimogyoró, diófélék, zeller, mustár</i>	
<b>Vöröslencse rizottó füstölt tofuval</b>	5 600 Ft
<i>Vöröslencse rizottó füstölt tofuval, céklachipssel</i>	
<i>Allergén: szója</i>	
<i>Nyomokban: földimogyoró, diófélék, zeller, mustár, szezám</i>	
<b>BBQ csirkenyárs</b>	6 000 Ft
<i>Superfood saláta ( madársaláta, paprika, répa, cékla, sütőtök, mandarin, tökmag, kesudió, szezám), tahinivel</i>	
<i>Allergén: diófélék, zeller, mustár, szezám, szulfid</i>	
<i>Nyomokban: földimogyoró</i>	
<b>Töltött pljeszkavica</b>	6 200 Ft
<i>Vegán cheddar sajttal, jalapeno paprikával töltött pljeszkavica rozmaringos sült burgonyával, ayvárral (pikáns fogás!)</i>	
<i>Allergén: szója</i>	
<i>Nyomokban: zeller, mustár</i>	
<b>Bárány kofta</b>	6 600 Ft
<i>Naan kenyérré tálalva tahini krémmel, házi savanyúsággal, zhouggal</i>	
<i>Allergén: zeller, szezám, szulfid</i>	
<i>Nyomokban: földimogyoró, szója, diófélék, zeller, mustár</i>	
<b>Nyúlpaprikás</b>	6 600 Ft
<i>Nyúlpaprikás édesburgonyás gnocchival, vegán tejföl kaviárral</i>	
<i>Allergén: szója</i>	
<i>Nyomokban: zeller, mustár, szezám</i>	
<b>Zöldséges szűzérme pálcika</b>	6 900 Ft
<i>Növényi tejszínes, vargánya gombás tagliatelle tésztával</i>	
<i>Allergén: –</i>	
<i>Nyomokban: zeller, mustár</i>	
<b>Faszénparázon sült kacsamell</b>	7 500 Ft
<i>Faszénparázon sült sous vide kacsamell tahinikrémmel, sütőtökkel és zöldségchippel, csokoládés-gránátalmás redukcióval</i>	
<i>Allergén: szezám</i>	
<i>Nyomokban: földimogyoró, diófélék, zeller, mustár</i>	
<b>Rib-eye steak (250 g)</b>	12 900 Ft
<i>Rib-eye steak növényi zöldbors mártással, grillezett zöldségekkel (pakchoi, lilahagyma, paprika, répa, cukkini), tahinivel</i>	
<i>Allergén: szója, szezám, szulfid</i>	
<i>Nyomokban: földimogyoró, diófélék, zeller, mustár</i>	
<b>Kasztaléta (bárányborda)</b>	13 500 Ft
<i>Faszéneken sült bárányborda zöldborsó rizottóval</i>	
<i>Allergén: LM tej, szezám</i>	
<i>Nyomokban: szója, zeller, mustár</i>	

## Grill tálak

<b>2 személyes grill tál</b>	12 500 Ft
<i>1db bbq csirkenyárs, 2db bárány kofta, 1 db zöldséges szűzérme pálcika, 1db töltött pljeszkavica rozmaringos sült burgonyával, fattoush salátával, céklás humusszal, tzatzikivel, pékterméssel (naan, pita)</i>	
<i>Allergén: földimogyoró, LM tej (tzatzikiben, mely külön érzékel), diófélék, zeller, mustár, szezám</i>	
<i>Nyomokban: szója</i>	
<b>4 személyes grill tál</b>	23 900 Ft
<i>2db bbq csirkenyárs, 4db bárány kofta, 2 db zöldséges szűzérme pálcika, 2db töltött pljeszkavica rozmaringos sült burgonyával, fattoush salátával, céklás humusszal, tzatzikivel, pékterméssel (naan, pita)</i>	
<i>Allergén: földimogyoró, LM tej (tzatzikiben, mely külön érzékel), diófélék, zeller, mustár, szezám</i>	
<i>Nyomokban: szója</i>	

## Desszertek

<b>Sütőtökös mogyorókrémes sajtorta</b>	2 800 Ft
<i>Sós karamellás öntettel</i>	
<i>Allergén: tojás, földimogyoró, szója, LM tej, diófélék</i>	
<i>Nyomokban: zeller, mustár, szezám</i>	
<b>Cukormentes vegán torta</b>	2 800 Ft
<i>Cukormentes citromos-áfonyás vegán torta lehellethelyi levendulával</i>	
<i>Allergén: földimogyoró, diófélék, szezám</i>	
<i>Nyomokban: zeller, mustár</i>	