

ÉTLAP MENU



Szeretettel üdvözöljük kedves Vendégünket a Napfényes Étteremben!

Örömünkre szolgál, hogy ellátogatott hozzánk! Éttermünkben 2008 óta kínálunk vegán ételeket, italokat és desszerteket mindazok számára, akik egészségesebbé és tudatosabbá szeretnék tenni táplálkozási szokásaikat, vagy egyszerűen csak szeretnék kipróbálni egy újfajta konyhaművészetet. A vegán konyha gazdag nemzetközi és magyaros választéka, a bőséges adagok, a kellemes hangulat és a barátságos kiszolgálás éttermünket nem csupán a hazai, de külföldi vendégeink körében is világszerte népszerűvé tette az elmúlt években.

A természetes életmód jegyében ételeinket kizárólag minőségi növényi alapanyagokból készítjük el, tisztított vízzel főzünk, és semmilyen formában sem használunk ízfokozókat, mesterséges színezékeket, aromákat vagy tartósítószeret. Fogásainkat nagy szeretettel, elhivatottsággal és szakértelemmel készítjük el – ezen túl pedig kedves, szívélyes kiszolgálást kívánunk nyújtani egy olyan környezetben, ahol vendégeink a finom ízek és kellemes hangulat mellett lelkileg és szellemileg is feltöltődhetnek. Ezt a szándékunkat segítik többek közt kiadványaink, illetve különleges programjaink is, melyeket az Étteremhez tartozó Napfényes Rendezvényterem kínál vendégeinknek.

A Napfényes Étterem minden dolgozója az egészséges életmód elkötelezett híve. Ebben a szellemben készítjük és szolgáljuk fel ételeinket, és járulunk hozzá ahhoz, hogy vendégeink jól érezzék magukat. Reméljük, hogy szép élményekkel gazdagodik majd nálunk, és szívesen tér vissza hozzánk!

Jó étvágyat kíván:
a Napfényes Étterem csapata



Napfényes Étterem Cukrászda és Rendezvényterem

1053 Budapest, Ferenciek tere 2.
(a Veres Pálné és a Curia utca sarkán)

Telefon: 06-20/311-0313

Nyitvatartás: hétfőtől vasárnapig 11:30–21.00 óráig (konyha: 20:30-ig)

Asztalfoglalás: reservours.com/Napfenyesetterem

info@napfenyesetterem.hu

www.napfenyesetterem.hu ● www.napfenyesprogramok.hu

We warmly welcome you to the Napfényes Restaurant!

We are pleased to see you! Since 2008, our restaurant has been serving vegan dishes, beverages and desserts for those who wish to adopt healthier and more conscious dietary habits or who simply wish to try a new way of dining. The rich Hungarian and international selection of vegan cuisine, generous portions, pleasant atmosphere and our friendly service have distinguished our restaurant over the recent years amongst our domestic as well as foreign guests coming from all parts of the world.

In the spirit of a healthy way of life, our dishes are made solely from top quality plant-based ingredients and cooked with purified water, containing no flavor enhancers, artificial colorings, aromas or preservatives whatsoever. Our dishes are prepared with a lot of love, dedication and expertise – we strive to provide kind, cordial service in an environment where our guests can enjoy delicious flavors and a pleasant atmosphere as well as replenish their mental and spiritual stores. This intention is mirrored in our publications and the unique events taking place at the Napfényes Event Hall functioning as part of the Restaurant.

All employees of the Napfényes Restaurant are dedicated to a healthier way of life. We prepare and serve our dishes in this spirit, doing our best to make sure our guests enjoy themselves. We sincerely hope that all our guests will have a pleasant time at our establishment and look forward to visiting us again!

Enjoy your meal!
the Napfényes Restaurant team



Napfényes Restaurant, Pastry Shop and Event Hall

1053 Budapest, Ferenciek tere 2.

(on the corner of Veres Pálné and Curia Street)

Telephone: 06-20/311-0313

Open: Monday to Sunday 11:30 am–9:00 pm hours (last orders: 8:30 pm)

Reservations: reservours.com/Napfenyesetterem

info@napfenyesetterem.hu

www.napfenyesetterem.hu • www.napfenyesprogramok.hu

Áraink a szervizdíjat nem tartalmazzák.
Áraink forintban értendők és tartalmazzák az áfát.

A csomagolás ára 100 Ft vagy 200 Ft, az ételtároló méretétől függően.

Allergének, melyeket ételünk nem tartalmaznak:
tej, tojás, hal, rákfélék, puhatestűek, csillagfürt, kén-dioxid

Prices do not include service fee.
Our prices are in HUF and include VAT.

Packaging fee: HUF 100 or HUF 200 / food container, depending on size.

Allergens that our meals do not contain:
milk, egg, fish, crustaceans, molluscs, lupin, sulfur dioxide

ALLERGÉNEK / ALLERGENS

szója	mogyoró	szeszám-mag	diófélék	glutén	mustár	zeller	csípős
							
soya	peanut	sesame	nuts	gluten	mustard	celery	hot

SÉFÜNK SZEZONÁLIS KÍNÁLATA / CHEF'S SEASONAL SELECTION

Kerti zöldségleves grízgaluskával

sárgarépa, karfiol, fehérrépa, zöldborsó, angol zeller,
cukkini, olíva olaj, fűszerek



Garden Vegetable Soup
with Semolina Dumplings
carrots, cauliflower, turnip, green peas,
celery, zucchini, olive oil, spices

2,5 dl / 250 mls • 950 Ft / HUF

Görög gyümölcsleves

sárgabarack, őszibarack, meggy, eper, narancs,
szójajoghurt, nádcukor, fahéj, fűszerek,
vegán „tejszínhab”, mazsola



Greek Fruit Soup
apricot, peach, cherry, strawberry, orange,
soy jogurt, cane sugar, cinnamon, spices,
non dairy whipped cream, raisins

3 dl / 300 mls • 1200 Ft / HUF

Grillezett cukkini quinoa-rizottón, „cheddar” mártással

quinoa, barna rizs, cukkini, tofu, édesburgonya,
kápiapaprika, vöröshagyma, vegan „cheddar” mártás



Grilled Zucchini with Quinoa Risotto
and "Cheddar" Sauce

quinoa, brown rice, zucchini, tofu, sweet potato,
bell peppers, red onion, non dairy "cheddar" sauce

4900 Ft / HUF

Gyros tál

fűszeres pirított szejtáncsíkok, sült burgonya,
házi sütésű pita, tzatziki, zöldsalátamix,
vöröshagyma, csípős mártás



Gyros Platter

spicy roasted seitan stripes, steak potatoes,
homemade pita bread, tzatziki, lettuce,
onions, spicy sauce

4500 Ft / HUF

NYERS VEGÁN ÉTEL: Cukkini spagetti nyers „bolognai” szósszal, kesuparmezánnal

cukkini, sárgarépa, aszalt paradicsom, lilahagyma,
olivaolaj, napraforgómag, kesudió, fűszerek



RAW VEGAN DISH:
Raw Zucchini
"Spaghetti Bolognese"
with Cashew Parmesan

zucchini, carrots, sun-dried tomatoes, red onions,
olive oil, sunflower seeds, cashews, spices

3700 Ft / HUF

A számla végösszege a szervizdíjat nem tartalmazza. / Prices do not include service fee.

ÁLLANDÓ KÍNÁLAT / STANDARD SELECTION

LEVES / SOUP

Babgulyás

szárazbab, sárgarépa, fehérrépa, zeller, hagyma, burgonya, tönkölybúzaliszt, napraforgóolaj, fokhagyma, tönkölycsipetke, szójajoghurt



Hungarian Bean Goulash Soup

dried beans, carrots, turnips, celery, onions, potatoes, spelt flour, sunflower oil, garlic, spelt batter pearls, soy yogurt

KIS ADAG (2,5 dl) / SMALL (250 mls) • 990 Ft / HUF

NAGY ADAG (5 dl) / BIG (500 mls) • 1950 Ft / HUF

SALÁTA / SALAD

Cézársaláta

jégsaláta, fejes saláta, cézáröntet, fokhagymás kruton, sült tofukocka, kesuparmezán, petrezselyem



Caesar Salad

iceberg lettuce, lettuce, Caesar sauce, garlicky spelt bread cubes, fried tofu cubes, cashew parmesan, parsley

2900 Ft / HUF

Salátabár – önkiszolgáló

Salad Bar – Self Service

KIS ADAG / SMALL 1300 Ft / HUF • NAGY ADAG / BIG 1700 Ft / HUF

NYERS VEGÁN ÉTEL:

Cukkini spagetti
nyers „bolognai” szósszal,
kesuparmezánnal

cukkini, sárgarépa, aszalt paradicsom, lilahagyma, olívaolaj, napraforgómag, kesudió, fűszerek



RAW VEGAN DISH:

Raw Zucchini
"Spaghetti Bolognese"
with Cashew Parmesan

zucchini, carrots, sun-dried tomatoes, red onions, olive oil, sunflower seeds, cashews, spices

3700 Ft / HUF

Nyers ételeink bizonyos hőkezelt alapanyagokat tartalmazhatnak.

Our raw foods may contain certain heat-treated ingredients.

A számla végösszege a szervizdíjat nem tartalmazza. / Prices do not include service fee.

FŐÉTELEK / MAIN COURSE

Napfényes Bőségtál 2 személyre

szejtánnuggets, rántott növényi sajt, falafel, tofusajt bundában, szejtángyros, sült szójaszelet, sült édesburgonyakorong, rizibizi, fűszeres, friss sült burgonya, grillezett cukkini, tartármártás, házi ketchup



Napfényes Lavish Platter for 2
seitan nuggets, fried non-dairy cheese, falafel, tofu "cheese" pakora, seitan gyros, grilled soy cutlet, grilled butternut squash, rice and peas, spicy, fresh fried potatoes, grilled zucchini, tartar sauce, homemade ketchup

8500 Ft / HUF

Falafeltál tönkölypitával

házi csicseriborsó-fasírtok, humuszkrém, friss vegyes saláta, fokhagyma, tzatziki, tönkölypita



Falafel Platter with Spelt Pita Bread
homemade chickpea fritters, hummus cream, fresh salad mix, garlic, tzatziki, spelt flour pita bread

3700 Ft / HUF

Falafeltál hasáburgonyával

házi csicseriborsó-fasírtok, humuszkrém, friss vegyes saláta, fokhagyma, tzatziki, hasáburgonya



Falafel Platter with French Fries
homemade chickpea fritters, hummus cream, fresh salad mix, garlic, tzatziki, French Fries

3700 Ft / HUF

Kolozsvári töltött káposzta

darált-fűszeres szejtán, barna rizs, jázmin rizs, zabpehely, savanyított káposzta, grillezett szójaszelet, sült vegavirslí, bio szójajoghurt, fűszerek



Stuffed Cabbage à la Kolozsvár
ground and spiced seitan, brown rice, jasmine rice, oatmeal, sauerkraut, grilled soy cutlets, fried veggie wieners, organic soy yogurt, spices

3900 Ft / HUF

A számla végösszege a szervizdíjat nem tartalmazza. / Prices do not include service fee.

FŐÉTELEK / MAIN COURSE

Szejtánbrassói

szejtánpörkölt (hagyma, búzahús, fűszerek),
lecsó (paprika, paradicsom, hagyma),
napraforgóolaj, fűszeres, friss sült burgonya,
lyoni hagyma, kovászos uborka



Seitan Roast à la Brasov

seitan stew (onions, seitan, spices),
ratatouille (paprika, tomatoes, onions),
sunflower oil, spicy, fresh fried potatoes,
lyon onion, pickles

3900 Ft / HUF

Rántott növényi sajt tál rizibizivel VAGY hasábburgonyával

növényi sajt magvas bundában,
jázmin rizs zöldborsóval VAGY hasábburgonya,
tartármártás



Non-dairy Cheese Platter with Rice and Peas OR French Fries

non-dairy cheese breaded in seeds,
jasmine rice with green peas OR French Fries,
tartar sauce

3900 Ft / HUF

Pad Thai - Ázsiai rizstészta

rizstészta, sárgarépa, káposzta, hagyma,
békukorica, sült szója, gyömbéres-fokhagymás
szójaszósz, mungócsíra, olaj, pirított szezámag,
lime, korianderzöld



Pad Thai - Asian Rice Noodles

rice noodles, carrots, cabbage, onions, baby corn,
fried soy, ginger-garlic soy sauce, mung bean
sprouts,
oil, toasted sesame seeds, lime, green coriander

3900 Ft / HUF

Szejtán nuggets tál

bundázott sejtán nuggets,
fűszeres, friss sült burgonya,
friss vegyes saláta, házi ketchup



Seitan Nuggets Platter

breaded seitan nuggets,
spicy, fresh fried potatoes,
fresh salad mix, homemade ketchup

3900 Ft / HUF

A számla végösszege a szervizdíjat nem tartalmazza. / Prices do not include service fee.

PIZZÁK / PIZZAS

Élesztős tönköly pizzatésztával
és fűszeres paradicsommártás-alappal.
A pizzák átmérője 30 cm, elkészítési idő kb. 20 perc.

With leavened spelt pizza dough
and spicy tomato sauce base.
The pizzas are 30 cm in Ø. It takes ca. 20 mins to prepare them

Margherita

paradicsomkarika, oregánó, növényi sajt



Margherita

tomato slices, oregano, non-dairy cheese

3300 Ft / HUF

Háromsajtos

pritaminpaprika, olívabogyó, oregánó,
háromféle növényi sajt



Three Cheese

bell peppers, olives, oregano,
three kinds of non-dairy cheese

Pesztós-kesuparmezános

paradicsom, bazsalikompestó, rukkola, kesuparmezán



Pesto-Cashew Parmesan

tomatoes, basil pesto, arugula, cashew parmesan

Szénégető

gabonakolbász, szejtánkocka, füstölt tofu,
lila hagyma, oregánó, növényi sajt



Coal-Burner

faux sausage, seitan cubes, smoked tofu,
red onions, oregano, non-dairy cheese

Pizza Napoletana

fűszeres szejtánkockák, gabonakolbász, olívabogyó,
paradicsomkockák, növényi sajt, oregánó



Pizza Neapolitan

spicy seitan cubes, faux sausage, olives,
tomato cubes, non-dairy cheese, oregano

Mediterrán

cukkini, aszalt paradicsom, pesztó,
növényi sajt, oregánó



Pizza Mediterranean

zucchini, dried tomatoes, pesto,
non-dairy cheese, oregano

Pizza Toscana

cukkini, padlizsán, sült paprika,
növényi sajt, oregánó



Pizza Tuscan

zucchini, eggplant, fried paprika,
non-dairy cheese, oregano

3600 Ft / HUF

Pizzakenyér (Focaccia)

fokhagyma, olívaolaj, rozsmaring



Pizza Bread (Focaccia)

garlic, olive oil, rosemary

1700 Ft / HUF

A számla végösszege a szervizdíjat nem tartalmazza. / Prices do not include service fee.

KÖRETEK / SIDE DISHES

Hasábburgonya

French Fries

1500 Ft / HUF • **adag** / portion

Rizibizi

Rice with Peas

1500 Ft / HUF • **adag** / portion

Házi sütésű pita



Homemade Pita Bread

500 Ft / HUF • **db** / piece

Házi sütésű kovászos kenyér



Homemade Bread

150 Ft / HUF • **szelet** / slice

FELTÉTEK / EXTRAS

Növényi sajt magvas bundában



Non-dairy Cheese Breaded in Seeds

750 Ft / HUF • db / piece

Rántott szejtánszelet



Fried Seitan Cutlets

750 Ft / HUF • db / piece

Falafelgolyó (csicseriborsó-fasírt)

Falafel (chickpea fritter)

350 Ft / HUF • db / piece

ÖNTETEK / CONDIMENTS

Tartármártás



Tartar Sauce

Házi ketchup



Homemade ketchup

Szójajoghurt



Soy Yogurt

Humuszkrem



Hummus

Tzatziki



Tzatziki

650 Ft / HUF • adag / portion

A számla végösszege a szervizdíjat nem tartalmazza. / Prices do not include service fee.

DESSZERTEK / DESSERTS

Köles „túró”gombóc szójajoghurtos öntettel

köles, kukoricadara, tönköly zsemlemorzsa,
szójajoghurt, nádcukor, vanília, citrom



Millet Dumplings in Soy Yogurt Sauce

millet, grits, spelt bread crumbs, soy yogurt,
cane sugar, vanilla, lemon

1700 Ft / HUF

Somlói galuska

vaníliás-diós-karobos piskóta, vaníliakrém,
karoböntet, dió, szójatejszínhab



Somló Sponge Cake

vanilla-walnut-carob sponge cake, vanilla cream,
carob sauce, walnuts, whipped soy cream

1700 Ft / HUF

Glutén- és cukormentes köles „túró”gombóc szójajoghurtos öntettel

köles, kukoricadara, kókuszreszelék,
szójajoghurt, xilit, vanília, citrom



Gluten- and Sugar-free Millet Dumplings in Soy Yogurt Sauce

millet, grits, shredded coconut, soy yogurt,
xylitol, vanilla, lemon

1700 Ft / HUF

Házi- és cukrászsütemények

Homemade and
Confectionery Goods

**TEKINTSE MEG NAPI KÍNÁLATUNKAT
A SÜTEMÉNYES VITRINBEN!**
**TAKE A LOOK AT OUR DAILY SELECTION
IN THE DISPLAY CASE!**

A számla végösszege a szervizdíjat nem tartalmazza. / Prices do not include service fee.

ITALOK / DRINKS

HÁZI KÉSZÍTÉSŰ LIMONÁDÉK / HOMEMADE LEMONADES

tisztított víz, nádcukor, citromlé

purified water, cane sugar, lemon juice

Citromos limonádé

Lemonade

700 Ft / HUF • 3 dl / 300 ml – 1100 Ft / HUF • 5 dl / 500 ml

Gyömbéres limonádé

Ginger Lemonade

Rózsavizes limonádé

Rosewater Lemonade

750 Ft / HUF • 3 dl / 300 ml – 1200 Ft / HUF • 5 dl / 500 ml

Slim fit limonádé (eritrittel és steviával)

Slim Fit Lemonade (with erythritol, stevia)

850 Ft / HUF • 3 dl / 300 ml – 1350 Ft / HUF • 5 dl / 500 ml

HÁZI KÉSZÍTÉSŰ SMOOTHIE-K / HOMEMADE SMOOTHIES

Zöldturmix

spenótlevél, petrezselyemzöld, uborka, banán,
citromlé, agávézirup, gyömbér, almálé,
tisztított víz

Green Smoothie

spinach leaves, parsley, cucumbers, bananas,
lemon juice, agave syrup, ginger, apple juice,
purified water

1700 Ft / HUF • 3,5 dl / 350 ml

Mangó smoothie

almalé, mangó, kókusztej

Mango Smoothie

apple juice, mango, coconut milk

1900 Ft / HUF • 3,5 dl / 350 ml

Frissen facsart narancslé

Freshly Squeezed Orange Juice

1400 Ft / HUF • 3 dl / 300 ml – 2300 Ft / HUF • 5 dl / 500 ml

A számla végösszege a szervizdíjat nem tartalmazza. / Prices do not include service fee.

HÁZI KÉSZÍTÉSŰ KOKTÉLOK / HOMEMADE COCKTAILS

Mojito koktél

házi készítésű limonádé nádcukorral és biocitromlével – mentaszirup, biolime, mentalevél, jégkocka

Epres limokoktél

házi készítésű limonádé nádcukorral és biocitromlével – epervelő, biocitrom, bionarancs, biolime, mentalevél, jégkocka

Narancsos limokoktél

házi készítésű limonádé nádcukorral és biocitromlével – frissen facsart narancslé, biocitrom, biolime, bionarancs, mentalevél, jégkocka

Jegestea

citromfűves erdei gyümölcsstea – nádcukor, biocitromlé, biocitrom, bionarancs, biolime, mentalevél, jégkocka

Mojito Cocktail

homemade lemonade with cane sugar and organic lemon juice – mint syrup, organic limes, mint leaves, ice cubes

Strawberry Lemonade Cocktail

homemade lemonade with cane sugar and organic lemon juice – strawberries, organic lemons, organic oranges, organic limes, mint leaves, ice cubes

Orange Lemonade Cocktail

homemade lemonade with cane sugar and organic lemon juice – freshly squeezed orange juice, organic lemons, organic limes, organic oranges, mint leaves, ice cubes

Ice Tea

lemongrass woodland fruit tea – cane sugar, organic lemon juice, organic lemons, organic oranges, organic limes, mint leaves, ice cubes

1700 Ft / HUF • 5 dl / 500 ml

Slim Fit Narancsos limokoktél

házi készítésű limonádé eritrittel, steviával és biocitromlével – frissen facsart narancslé, biocitrom, biolime, bionarancs, mentalevél, jégkocka

Slim Fit Orange Lemonade Cocktail

homemade lemonade with erythritol, stevia and organic lemon juice – freshly squeezed orange juice, organic lemons, organic limes, organic oranges, mint leaves, ice cubes

1800 Ft / HUF • 5 dl / 500 ml

Energiakoktél

(alma, gyömbér, répa)

Energy Cocktail

(apples, ginger, carrots)

Vitaminkoktél

(alma, cékla, sárgarépa)

Vitamin Cocktail

(apples, beetroot, carrots)

1300 Ft / HUF • 3 dl / 300 ml 2200 Ft / HUF • 5 dl / 500 ml

A számla végösszege a szervizdíjat nem tartalmazza. / Prices do not include service fee.

GABONAKÁVÉK / GRAIN COFFEES

Gabonakávé
(koffeinmentes)



Grain Coffee
(caffeine-free)

750 Ft / HUF

Cappuccino zabtejhabbal
(koffeinmentes)



Cappuccino with Oat Milk
(caffeine-free)

900 Ft / HUF

EGYÉB ITALOK / OTHER DRINKS

Tisztított víz

Purified Water

50 Ft / HUF • 1 dl / 100 ml

Szentkirályi ásványvíz

Szentkirályi Mineral Water

500 Ft / HUF • 5 dl / 500 ml

TEÁK / TEAS

Forró gyömbérial

Hot Ginger Drink

900 Ft / HUF • 3,5 dl / 350 ml

Bio English Tea Shop teák

CALMING BLEND

biofahéj, bio borsmenta,
bioédesgyökér, biolevendula-bimbó

BORSMENTA

bio & fairtrade borsmenta

SUPER BERRIES

biohibiszkusz, bio rooibos,
biofodamenta, biomálna,
bioszamóca és bio-kékáfonya,
természetes málna- és szamócaízesítéssel

GINGER & CITRUS

biocitromfű, biogyömbér, bionarancshéj,
természetes narancs- és mandarinízesítéssel

HAPPY ME

biocitromfű, bioalma, bionarancshéj,
biogyömbér, biokardamom,
biokoriander, biofahéj,
biokörömvirág

CHAMOMILE LEVANDER

biokamilla, biolevendula

Organic English Tea Shop Teas

CALMING BLEND

organic cinnamon, organic peppermint,
organic liquorice, organic lavender buds

PERFECT PEPPERMINT

organic & fairtrade peppermint

SUPER BERRIES

organic hibiscus, organic rooibos,
organic spearmint, organic raspberry,
organic strawberry, organic blueberry,
natural raspberry and strawberry flavors

GINGER & CITRUS

organic lemon balm, organic ginger, organic
orange peel, natural orange and tangerine flavors

HAPPY ME

organic lemon balm, organic apples,
organic orange peel, organic ginger,
organic cardamom, organic coriander,
organic cinnamon, organic calendula

CHAMOMILE LEVANDER

organic chamomile, organic lavender

900 Ft / HUF • 3,5 dl / 350 ml

Extra agávészirup

Extra Agave Syrup

300 Ft / HUF • adag / portion

A számla végösszege a szervizdíjat nem tartalmazza. / Prices do not include service fee.