



ÉTLAP MENU

Isten hozott a Napfényes Étteremben!

Örülünk, hogy ellátogattál hozzánk! Éttermünkben 2008 óta kínálunk vegán ételeket, italokat és desszerteket mindazok számára, akik egészségesebbé és tudatosabbá szeretnék tenni táplálkozási szokásaikat, vagy egyszerűen csak szeretnének 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 ételünket 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 feltölthetnek. 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 ételünket, és járulunk hozzá ahhoz, hogy vendégeink jól érezzék magukat. Reméljük, hogy szép élményekkel gazdagodsz majd nálunk, és szívesen térsz majd 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: reservoirs.com/Napfenyesetterem

info@napfenyesetterem.hu

napfenyesetterem.hu · 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: +36-20-311-0313

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

Reservations: reservours.com/Napfenyesetterem

info@napfenyesetterem.hu

napfenyesetterem.hu · napfenyesprogramok.hu

Áraink a szervizdíjat nem tartalmazzák,
forintban értendők és magukban foglalják az áfát.

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

Allergének, amelyeket 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



soya

mogyoró



peanut

szezám-mag



sesame

diófélék



nuts

glutén



gluten

mustár



mustard

zeller



celery

csípős



hot

SÉFÜNK SZEZONÁLIS KÍNÁLATA CHEF'S SEASONAL SELECTION



Sütőtökrémleves pirított magvakkal • 2,5 dl

sütőtök, sárgarépa, kókusztejszín, fokhagyma, napraforgómag, szezám, tökmag, lenmag, olívaolaj, fűszerek

950 Ft • HUF



Creamy Winter Squash Soup with Toasted Seeds • 250 mls

butternut squash, carrots, coconut cream, garlic, sunflower seeds, sesame seeds, pumpkin seeds, flax seeds, olive oil, spices

Céklás-gyömbéres rizottó grilltofuval, misomártással

cékla, édesburgonya, gyömbér, lilahagyma, barna rizs, sushi rizs, füstölt tofu, misopaszta, nádcukor, fűszerek

4900 Ft • HUF



Beetroot-Ginger Risotto with Grilled Tofu and Miso Sauce

beetroot, sweet potato, ginger, red onion, brown rice, sushi rice, smoked tofu, miso paste, cane sugar, spices

TÉNÉ AJÁNLAT • WFPB SELECTION

Teljes Értékű Növényi Étrend • Whole Food Plant-Based Diet

Bolognai spagetti vöröslencséből

teljes kiőrlésű durumtészta, sárgarépa, dió, vöröslencse, vöröshagyma, paradicsom, fűszerek, kesudió, sörélesztőpehely

3500 Ft • HUF



Red Lentil Spaghetti Bolognese

whole wheat durum spaghetti, carrots, walnuts, red lentil, onion, tomatoes, spices, cashew nuts, yeast flakes

Nyersvegán Burgertál

cékla-répaburger, coleslaw, mandulakréker, jégsaláta

3700 Ft • HUF



Raw Vegan Burger Platter

beetroot-carrot burger, coleslaw, almond crackers, lettuce

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

ÁLLANDÓ KÍNÁLAT STANDARD SELECTION



LEVES • SOUP

Babgulyás

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

kis adag • 2,5 dl / small • 250 mls **990 Ft • HUF**

nagy adag • 5 dl / big • 500 mls **1950 Ft • HUF**



Hungarian Bean Goulash Soup

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

SALÁTA • SALAD

Cézársaláta

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

2900 Ft • HUF



Caesar Salad

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

Salátabár – önkiszolgáló

kis adag / small **1300 Ft • HUF**

nagy adag / big **1700 Ft • HUF**

Salad Bar – Self Service

ÁLLANDÓ KÍNÁLAT STANDARD SELECTION



FŐÉTEL • MAIN COURSE

Napfényes Bőségtál 2 személyre

8500 Ft • HUF

szejtánnuggets, rántott növényi sajt, falafel, tofusajt bundában, grillezett füstölt tofuszelet, pácolt grillszejtán, sült édesburgonyakorong, rizibizi, fűszeres, friss sült burgonya, grillcékla, tartármártás, koktélmajonéz



Napfényes Lavish Platter for 2

seitan nuggets, fried non-dairy cheese, falafel, tofu "cheese" pakora, grilled smoked tofu cutlets, marinated grilled seitan cutlet, grilled sweet potato chips, rice and peas, spicy, fresh fried potatoes, grilled beetroots, tartar sauce, cocktail mayo

Falafeltál tönkölypitával

3700 Ft • HUF

házi csicseriborsó-fasírtok, humuszkrém, házi káposztasaláta, fokhagyma, zöldfűszeres szójajoghurt, tönkölypita



Falafel Platter with Spelt Pita Bread

homemade chickpea fritters, hummus cream, homemade cabbage salad, garlic, soy yogurt with herbs, spelt flour pita bread

Falafeltál hasáburgonyával

3700 Ft • HUF

házi csicseriborsó-fasírtok, humuszkrém, házi káposztasaláta, fokhagyma, zöldfűszeres szójajoghurt, hasáburgonya



Falafel Platter with French Fries

homemade chickpea fritters, hummus cream, homemade cabbage salad, garlic, soy yogurt with herbs, French Fries

Kolozsvári töltött káposzta

3900 Ft • HUF

darált-fűszeres szejtán, barna rizs, jászmin rizs, zabpehely, savanyított káposzta, pácolt grillszejtán, sült vegavirsli, bio szójajoghurt, fűszerek



Stuffed Cabbage à la Kolozsvár

ground and spiced seitan, brown rice, jasmine rice, oatmeal, sauerkraut, grilled seitan cutlets, fried veggie wieners, organic soy yogurt, spices

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

ÁLLANDÓ KÍNÁLAT STANDARD SELECTION



FŐÉTEL • MAIN COURSE

Szejtánbrassói

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

3900 Ft • HUF



Seitan Roast à la Brasov

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

Rántott növényi sajt tál rizizivel VAGY hasáburgonyával

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

3900 Ft • HUF



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

Pad Thai - Ázsiai rizstészta

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

3900 Ft • HUF



Pad Thai - Asian Rice Noodles

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

Szejtánnuggets tál

bundázott sejtánnuggets, fűszeres, friss sült burgonya, házi káposztasaláta, koktélmajonéz

3900 Ft • HUF



Seitan Nuggets Platter

breaded seitan nuggets, spicy, fresh fried potatoes, homemade cabbage salad, cocktail mayo

ÁLLANDÓ KÍNÁLAT STANDARD SELECTION



PIZZA • PIZZA

Élesztős tönköly pizzatésztából és fűszeres paradicsommártás-alappal. A pizzák átmérője 30 cm. Elkészítési idő kb. 20 perc.

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

Háromsajt

pritaminpaprika, olívbogyó, oregánó, háromféle növényi sajt



Three Cheese

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

3600 Ft • HUF

Pesztós-kesuparmezános

paradicsom, bazsalikompestzó, 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

Jalapeno

sült szejtánkockák, friss paradicsom, jalapeno szeletek, növényi sajt, oregánó



Jalapeno

fried seitan cubes, fresh tomatos, jalapeno slices, non-dairy cheese, oregano

Mediterrán

cukkini, aszalt paradicsom, pestzó, növényi sajt, oregánó



Mediterranean

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

Pizza Bambino Ø 24 cm

kukorica, füstölt tofu, lilahagyma, növényi sajt, oregánó



Pizza Bambino Ø 24 cm

corn, smoked tofu, red onion, non-dairy cheese, oregano

3100 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.

ÁLLANDÓ KÍNÁLAT STANDARD SELECTION



KÖRET • SIDE DISH

| | | | |
|-----------------------------|---------------------|----------------|---------------|
| Hasáburgonya | French Fries | adag • portion | 1500 Ft • HUF |
| Rizibizi | Rice with Peas | adag • portion | 1500 Ft • HUF |
| Házi sütésű pita | Homemade Pita Bread | db • piece | 500 Ft • HUF |
| Házi sütésű kovászos kenyér | Homemade Bread | szelet • slice | 150 Ft • HUF |

FELTÉT • EXTRA

| | | | |
|-------------------------------------|-----------------------------------|------------|--------------|
| Növényi sajt magvas bundában | Non-dairy Cheese Breaded in Seeds | db • piece | 750 Ft • HUF |
| Rántott szejtánszelet | Fried Seitan Cutlets | db • piece | 750 Ft • HUF |
| Falafelgolyó (csicseriborsó-fasírt) | Falafel (chickpea fritter) | db • piece | 350 Ft • HUF |

ÖNTET • CONDIMENT

| | | | |
|---------------------------|-----------------------|----------------|--------------|
| Tartármártás | Tartar Sauce | adag • portion | 650 Ft • HUF |
| Koktélmajonéz | Coctail Mayo | | |
| Szójajoghurt | Soy Yogurt | | |
| Humuszkrem | Hummus | | |
| Zöldfűszeres szójajoghurt | Soy Yogurt with Herbs | | |
| Misomártás | Miso Sauce | | |
| Házi ketchup | Ketchup | | |

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



DESSZERT • DESSERT

Köles,,túró”gombóc szójajoghurtos öntettel

1700 Ft • HUF

köles, kukoricadara, tönkoly zsemlemorzsa, szójajoghurt, nádcukor, vanília, bio citrom



Millet Dumplings in Soy Yogurt Sauce

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

Somlói galuska

1700 Ft • HUF

vaníliás-diós-karobos piskóta, vaníliakrém, karoböntet, dió, növényi tejszínhab



Somló Sponge Cake

vanilla-walnut-carob sponge cake, vanilla cream, carob sauce, walnuts, whipped plant-based cream

Glutén- és cukormentes köles,,túró”gombóc

1700 Ft • HUF

szójajoghurtos öntettel köles, kukoricadara, kókuszreszelék, szójajoghurt, xilit, vanília, bio citrom



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

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

Házi- és cukrászsütemények

Tekintse meg napi kínálatunkat a süteményes vitrinben!

Homemade and Confectionery Goods

Take a look at our daily selection in the display case!



HÁZI KÉSZÍTÉSŰ LIMONÁDÉ • HOMEMADE LEMONADE

tisztított víz, nádcukor, citromlé / gyömbér / rózsavíz · purified water, cane sugar, lemon juice / ginger / rosewater

| | | |
|--|----------------|----------------------|
| Citromos limonádé | 3 dl · 300 mls | 700 Ft • HUF |
| Lemonade | 5 dl · 500 mls | 1100 Ft • HUF |
| Gyömbéres limonádé | 3 dl · 300 mls | 750 Ft • HUF |
| Ginger Lemonade | 5 dl · 500 mls | 1200 Ft • HUF |
| Rózsavizes limonádé | 3 dl · 300 mls | 750 Ft • HUF |
| Rosewater Lemonade | 5 dl · 500 mls | 1200 Ft • HUF |
| Slim fit limonádé (eritrittel és steviával) | 3 dl · 300 mls | 850 Ft • HUF |
| Slim Fit Lemonade (with erythritol, stevia) | 5 dl · 500 mls | 1350 Ft • HUF |

HÁZI KÉSZÍTÉSŰ SMOOTHIE • HOMEMADE SMOOTHIE

| | | |
|-------------------|------------------|----------------------|
| Zöldturmix | 3,5 dl · 350 mls | 1700 Ft • HUF |
|-------------------|------------------|----------------------|

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

Green Smoothie

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

| | | |
|-----------------------|------------------|----------------------|
| Mangó smoothie | 3,5 dl · 350 mls | 1900 Ft • HUF |
|-----------------------|------------------|----------------------|

almalé, mangó, kókusztej

Mango Smoothie

apple juice, mango, coconut milk

| | | |
|----------------------------------|----------------|----------------------|
| Frissen facsart narancslé | 3 dl · 300 mls | 1400 Ft • HUF |
| Freshly Squeezed Orange Juice | 5 dl · 500 mls | 2300 Ft • HUF |



HÁZI KÉSZÍTÉSŰ KOKTÉL • HOMEMADE COCTAIL

Mojito koktél

házi készítésű limonádé nádcukorral és citromlével – mentaszirup, bio lime, mentalevél, jégkocka

Epres limokoktél

házi készítésű limonádé nádcukorral és citromlével – epervelő, bio citrom, bio narancs, bio lime, mentalevél, jégkocka

Narancsos limokoktél

házi készítésű limonádé nádcukorral és citromlével – frissen facsart narancslé, bio citrom, bio lime, bio narancs, mentalevél, jégkocka

Jegestea

citromfűves erdei gyümölcsstea – nádcukor, citromlé, bio citrom, bio narancs, bio lime, mentalevél, jégkocka

Mojito Cocktail

5 dl • 500 mls **1700 Ft • HUF**

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

Strawberry Lemonade Cocktail

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

Orange Lemonade Cocktail

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

Ice Tea

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

Slim Fit

Narancsos limokoktél

házi készítésű limonádé eritrittel, steviával és citromlével – frissen facsart narancslé, bio citrom, bio lime, bio narancs, mentalevél, jégkocka

Slim Fit

5 dl • 500 mls **1800 Ft • HUF**

Orange Lemonade Cocktail

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

Energiakoktél

(alma, gyömbér, répa)

Energy Cocktail

(apples, ginger, carrots)

3 dl • 300 mls **1300 Ft • HUF**

5 dl • 500 mls **2200 Ft • HUF**

Vitaminkoktél

(alma, cékla, sárgarépa)

Vitamin Cocktail

(apples, beetroot, carrots)



GABONAKÁVÉ • GRAIN COFFEE

Gabonakávé

(koffeinmentes)

750 Ft • HUF



Grain Coffee

(caffeine-free)

Cappuccino zabtejjel

(koffeinmentes)

900 Ft • HUF



Cappuccino with Oat Milk

(caffeine-free)

Tisztított víz

1 dl • 100 mls

50 Ft • HUF

Purified Water

Szentkirályi ásványvíz

5 dl • 500 mls

500 Ft • HUF

Szentkirályi Mineral Water



TEA • TEA

Forró gyömbérial

3,5 dl • 350 mls 900 Ft • HUF

Hot Ginger Drink

Bio English Tea Shop teák

3,5 dl • 350 mls 900 Ft • HUF

Organic English Tea Shop Teas

CALMING BLEND • biofahéj, bioborsmenta, bioédesgyökér, biolevendula-bimbó

CALMING BLEND • organic cinnamon, organic peppermint, organic liquorice, organic lavender buds

BORSMENTA • bio & fairtrade borsmenta

PERFECT PEPPERMINT • organic & fairtrade peppermint

SUPER BERRIES • biohibiszkusz, biorooibos, biofodormenta, biomálna, bioszamóca és bio-kékáfonya, természetes málna- és szamócaízesítéssel

SUPER BERRIES • organic hibiscus, organic rooibos, organic spearmint, organic raspberry, organic strawberry, organic blueberry, natural raspberry and strawberry flavors

GINGER & CITRUS • biocitromfű, biogyömbér, bionarancshéj, természetes narancs- és mandarinízestéssel

GINGER & CITRUS • organic lemon balm, organic ginger, organic orange peel, natural orange and tangerine flavors

HAPPY ME • biocitromfű, bioalma, bionarancshéj, biogyömbér, biokardamom, biokoriander, biofahéj, biokörömvirág

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

CHAMOMILE LEVANDER • biokamilla, biolevendula

CHAMOMILE LEVANDER • organic chamomile, organic lavender

Extra agávészirup

adag • portion 300 Ft • HUF

Extra Agave Syrup

