



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



Tavaszi zöldségleves • 2,5 dl

sárgarépa, gyökér, angolzeller, kelkáposzta, zöldbab, hagyma, fokhagyma, petrezselyem, lestyán, olívaolaj

1200 Ft • HUF



Spring Vegetable Soup • 250 mls

carrots, turnips, celeriac, kale, green beans, onion, garlic, parsley, lovage, olive oil

Teriyaki sült szójaszelet tavaszi rizottóágyon,ogyorómártással

teriyaki sült szójaszeletek, sushi rizs, barna rizs, répa, hagyma, kukorica, cukkini, földimogyoró, fűszerek

5500 Ft • HUF



Teriyaki Fried Soy Cutlets on a Bed of Spring Risotto with Peanut Sauce

teriyaki fried soy slices, sushi rice, brown rice, carrot, onion, corn, zucchini, peanuts, spices



TÉNÉ AJÁNLAT • WFPB SELECTION

Teljes Értékű Növényi Étrend • Whole Food Plant-Based Diet

Nyers currys-kókuszos thai leves hidegen, aszalt mangóval

aszalt mangó, kesudió, kókusz, sárgarépa, currypaszta, datolya, aszalt paradicsom, fűszerek

2300 Ft • HUF



Raw Cold Thai Curry-Coconut Cream Soup with Dried Mango

dried mango, cashew nuts, coconut, carrot, curry paste, dates, dried tomatoes, spices



Mungóbabcurry barna rizzsel, roppanós papadamleppénnyel

mungóbab, vöröslencse, karfiol, cukkini, kápiapaprika, currypaszta, gyömbér, hing, kókusztej, koriander

3900 Ft • HUF



Mung Bean Curry with Brown Rice and Crispy Papadam Flatbread

mung beans, red lentils, cauliflower, zucchini, bell peppers, curry paste, ginger, hing, coconut milk, coriander

Nyers kréker-tál mártogatóval

aszaltparadicsomos karottakrém, mandulakréker, színes salátamix

3300 Ft • HUF



Raw Vegan Cracker Platter with Dip

carrot cream with sun-dried tomatoes, almond crackers, salad mix



ÁLLANDÓ KÍNÁLAT STANDARD SELECTION



LEVES • SOUP

Babgulyás

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

kis adag • 2,5 dl / small • 250 mls **1300 Ft • HUF**

nagy adag • 5 dl / big • 500 mls **2400 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

3300 Ft • HUF



Caesar Salad

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

Házi káposztasaláta - 200g

850 Ft • HUF

Homemade Cabbage Salad - 200g

Salátabár – önkiszolgáló

kis adag / small **1500 Ft • HUF**

nagy adag / big **1900 Ft • HUF**

Salad Bar – Self Service

ÁLLANDÓ KÍNÁLAT STANDARD SELECTION



FŐÉTEL • MAIN COURSE

Napfényes Bőségtál 2 személyre

rántott növényi sajt szezámos bundában, falafel, tofusajt bundában, teriyaki szójaszelet, grílltofuszelet, rántott szejtánszelet, édesburgonyasteak, rizibizi, házi steakburgonya, párolt káposzta, tartármártás

9500 Ft • HUF



Napfényes Lavish Platter for 2

fried non-dairy cheese, falafel, tofu "cheese" pakora, teriyaki soy cutlets, grilled tofu cutlets, fried seitan cutlets, sweet potato steak, rice and peas, homemade steak potatoes, steamed cabbage, tartar sauce

Napfényes tál 1 személyre

rántott növényi sajt szezámos bundában, tofusajt bundában, teriyaki szójaszelet, rántott szejtánszelet, grílltofuszelet, rizibizi, házi steakburgonya, édesburgonyasteak, párolt káposzta, tartármártás

5900 Ft • HUF



Napfényes Platter for 1

non-dairy cheese breaded in seeds, tofu "cheese" pakora, teriyaki soy cutlet, fried seitan cutlet, grilled tofu cutlets, rice and peas, homemade steak potatoes, sweet potatoe steak, steamed cabbage, tartar sauce

Falafeltál hasábburgonyával

házi csicseriborsó-fasírtok, házi készítésű humuszkrém, házi káposztasaláta, gyömbéres sült répa zatarral, hasábburgonya

4300 Ft • HUF



Falafel Platter with French Fries

homemade chickpea fritters, homemade hummus cream, homemade cabbage salad, fried carrots with ginger and zatar, French Fries

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

4900 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

4300 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

4300 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



Rántott szejtán tál

bundázott, sült szejtánszeletek, házi steakburgonya, házi káposztasaláta, tartármártás

4300 Ft • HUF

Fried Seitan Platter

breaded seitan cutlets, spicy, homemade steak potatoes, homemade cabbage salad, tartar sauce



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

3600 Ft • HUF

tomato slices, oregano, non-dairy cheese

Négy sajtos

olívbogyó, mozzarella, gouda, szójasajt, kesuparmezán, oregánó



Four Cheese

3900 Ft • HUF

olives, mozzarella, gouda, soy cheese, cashew parmesan, oregano

Pesztós-kesuparmezános

paradicsom, bazsalikompesttó, 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

Csípős kolbászos

gabonakolbász, jalapeno, lila hagyma, növényi sajt, oregánó



Spicy Sausage

faux sausage, jalapeno slices, red onion, non-dairy cheese, oregano

Mediterrán

cukkini, aszalt paradicsom, pesztó, növényi sajt, oregánó



Mediterranean

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

Hawaii

fűszeres sült szejtánkockák, ananász, kukorica, növényi sajt, oregánó



Hawaii

spicy fried seitan cubes, pineapple, corn, non-dairy cheese, oregano

Pizzakenyér (Focaccia)

fokhagyma, olívaolaj, rozmaring



Pizza Bread (Focaccia)

1900 Ft • HUF

garlic, olive oil, rosemary

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

ÁLLANDÓ KÍNÁLAT STANDARD SELECTION



KÖRET • SIDE DISH

Hasábburgonya	French Fries		adag • portion 1700 Ft • HUF
Rizibizi	Rice with Peas		adag • portion 1700 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 850 Ft • HUF
Rántott szejtánszelet	Fried Seitan Cutlets		db • piece 850 Ft • HUF
Falafelgolyó (csicseriborsó-fasírt)	Falafel (chickpea fritter)		db • piece 400 Ft • HUF

ÖNTET • CONDIMENT

Tartármártás	Tartar Sauce		adag • portion 750 Ft • HUF
Szójajoghurt	Soy Yogurt		
Humuszkrémm	Hummus		
Mogyorómártás	Peanut Sauce		
Házi ketchup	Ketchup		



DESSZERT • DESSERT

Köles,,túró”gombóc szójajoghurtos öntettel

2200 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

2200 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 szójajoghurtos öntettel 2200 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	800 Ft • HUF
Lemonade	5 dl · 500 mls	1300 Ft • HUF
Gyömbéres limonádé	3 dl · 300 mls	900 Ft • HUF
Ginger Lemonade	5 dl · 500 mls	1500 Ft • HUF
Rózsavizes limonádé	3 dl · 300 mls	900 Ft • HUF
Rosewater Lemonade	5 dl · 500 mls	1500 Ft • HUF
Slim fit limonádé (eritrittel és steviával)	3 dl · 300 mls	1000 Ft • HUF
Slim Fit Lemonade (with erythritol, stevia)	5 dl · 500 mls	1600 Ft • HUF

HÁZI KÉSZÍTÉSŰ SMOOTHIE • HOMEMADE SMOOTHIE

Zöldturmix	3,5 dl · 350 mls	1900 Ft • HUF
-------------------	------------------	----------------------

spenótlevél, petrezselyemzöld, uborka, banán, citromlé, agávészirup, gyömbér, almalé, 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	2100 Ft • HUF
-----------------------	------------------	----------------------

almalé, mangó, kókusztej

Mango Smoothie

apple juice, mango, coconut milk

Frissen facsart narancslé	3 dl · 300 mls	1500 Ft • HUF
Freshly Squeezed Orange Juice	5 dl · 500 mls	2500 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 **2100 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 **2200 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 **1500 Ft • HUF**

5 dl • 500 mls **2500 Ft • HUF**

Vitaminkoktél

(alma, cékla, sárgarépa)

Vitamin Cocktail

(apples, beetroot, carrots)



GABONAKÁVÉ • GRAIN COFFEE

Gabonakávé

(koffeinmentes)

900 Ft • HUF



Grain Coffee

(caffeine-free)

Cappuccino zabtejjel

(koffeinmentes)

1100 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

700 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

