



# 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](https://reservoirs.com/Napfenyesetterem)

[info@napfenyesetterem.hu](mailto:info@napfenyesetterem.hu)

[napfenyesetterem.hu](http://napfenyesetterem.hu) · [napfenyesprogramok.hu](http://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](https://reservours.com/Napfenyesetterem)

[info@napfenyesetterem.hu](mailto:info@napfenyesetterem.hu)

[napfenyesetterem.hu](https://napfenyesetterem.hu) · [napfenyesprogramok.hu](https://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 étелеink 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



## Görög gyümölcsleves • 2,5 dl

sárgabarack, őszibarack, meggy, eper, szójajoghurt, nádcukor, vegán tejszínhab, mazsola

1200 Ft • HUF



## Greek fruit soup • 250 mls

apricots, peaches, sour cherry, stawberry, soy yogurt, cane sugar, non dairy whipped cream, raisins

## Kerti zöldségleves • 2,5 dl • hagymamentes

sárgarépa, karfiol, fehérrépa, zöldborsó, cukkini, petrezselyem, fűszerek, olívaolaj

1200 Ft • HUF



## Garden Vegetable Soup • 250 mls • onion free

carrots, cauliflower, turnips, green peas, zucchini, parsley, spices, olive oil

## Cukkinispagetti nyers bolognai szósszal, kesuparmezánnal

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

4500 Ft • HUF



## Raw Zucchini "Spaghetti Bolognese" with Cashew Parmesan

zucchini, carrot, sun-dried tomatoes, red onion, olive oil, sunflower seeds, cashew nuts, spices

## Gyros tál

fűszeres szójacsíkok, sült burgonya, házi sütésű pita, tzatziki, zöldsaláta, csípős mártás

4900 Ft • HUF



## Gyros Platter

spicy roasted soy strips, fried potatoes, homemade pita bread, tzatziki, lettuce, hot sauce



## Quinoa rizottó grillcukkinivel, „cheddar” mártással

quinoa, barna rizs, cukkini, tofu, édesburgonya, kápiapaprika, lilahagyma, vegan cheddar mártás

5500 Ft • HUF



## Grilled Zucchini with Quinoa Risotto and "Cheddar" Sauce

quinoa, brown rice, zucchini, tofu, sweet potato, capsicum, red onion, non dairy cheddar sauce



## Napfényes Bowl

quinoa, barna rizs, grillcukkini, édesburgonya steak, pesztós csicseriborsó, savanyított káposztasaláta, zöldsaláta mix, szeszámag, humusz, mangó csatni

4900 Ft • HUF



## Napfényes Bowl

quinoa, brown rice, grilled zucchini, sweet potato steak, chickpeas with pesto, sauerkraut salad, lettuce, sesame seeds, hummus, mango chutney

# 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



### Színes kerti saláta - 100g

zöldsaláta, sárgarépa, cukkini, káposzta, petrezselyem, olívaolaj, citromlé

**1100 Ft • HUF**

### Colorful Garden Salad - 100g

lettuce, carrot, zucchini, cabbage, parsley, olive oil, lemon juice

### 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 tál 1 személyre

5900 Ft • HUF

rántott növényi sajt szezámos bundában, tofusajt bundában, szójagyros, rántott szejtánszelet, grilltofuszelet, rizibizi, házi steakburgonya, édesburgonyasteak, grillcukkini, tartármártás



### Napfényes Platter for 1

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

### Napfényes Bőségtál 2 személyre

9500 Ft • HUF

rántott növényi sajt szezámos bundában, falafel, tofusajt bundában, szójagyros, grilltofuszelet, rántott szejtánszelet, édesburgonyasteak, rizibizi, házi steakburgonya, grillcukkini, tartármártás



### Napfényes Lavish Platter for 2

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

### Falafeltál hasábburgonyával

4300 Ft • HUF

házi csicseriborsó-fasírtok, házi készítésű humuszkrém, friss vegyes saláta, tzatziki, hasábburgonya



### Falafel Platter with French Fries

homemade chickpea fritters, homemade hummus cream, salad mix, tzatziki, French Fries

### Falafeltál házi pitával

4300 Ft • HUF

házi csicseriborsó-fasírtok, házi készítésű humuszkrém, friss vegyes saláta, tzatziki, házi pita



### Falafel Platter with homemade gluten free Pita Bread

homemade chickpea fritters, homemade hummus cream, salad mix, tzatziki, homemade pita bread

# 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

növényi sajt magvas bundában, jázmin rizs zöldborsóval, 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, tartar sauce



### Rántott növényi sajt tál hasáburgonyával

növényi sajt magvas bundában, jázmin rizs 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 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 sejtán tál

bundázott, sült sejtánszeletek, házi steakburgonya, házi káposztasaláta, tartármártás

4300 Ft · HUF

### Fried Seitan Platter

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



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



# 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

### Zöldimádó

brokkoli, lilahagyma, cukkini, paradicsom, aszalt paradicsom, kapribogyó, növényi sajt



### Green lover

broccoli, red onion, zucchini, tomatoes, sun-dried tomatoes, capers, non-dairy cheese

### Pizzakenyér (Focaccia)

fokhagyma, olívaolaj, rozmaryng



### 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
Grillezett tofuszelet	Grilled Tofu 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		
Humuszkrém	Hummus		
Tzatziki	Tzatziki		
Házi ketchup	Ketchup		
„Cheddar” mártás	„Cheddar” Sauce		
Mangó csatni	Mango Chatni		

# ÁLLANDÓ KÍNÁLAT STANDARD SELECTION



## 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

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

## HÁZI KÉSZÍTÉSŰ SMOOTHIE • HOMEMADE SMOOTHIE

<b>Zöldturmix</b>	3,5 dl · 350 mls	<b>1900 Ft • HUF</b>
-------------------	------------------	----------------------

spenótlevel, 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

<b>Mangó smoothie</b>	3,5 dl · 350 mls	<b>2100 Ft • HUF</b>
-----------------------	------------------	----------------------

almalé, mangó, kókusztej

### Mango Smoothie

apple juice, mango, coconut milk

<b>Frissen facsart narancslé</b>	3 dl · 300 mls	<b>1500 Ft • HUF</b>
Freshly Squeezed Orange Juice	5 dl · 500 mls	<b>2500 Ft • HUF</b>



## 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)

### Jegeskávé zabtejjel, vegán tejszínhabbal

(koffeinmentes)

1500 Ft • HUF



### Iced Coffee with Oat Milk and non dairy Whipped Cream

(caffeine-free)

### Tisztított víz

1 dl • 100 ml 50 Ft • HUF

### Purified Water

### Szentkirályi ásványvíz

5 dl • 500 ml 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

