

	Gluten/G lutén	Eggs/T ojás	Fish/Hal	Peanuts/ Mogyoró	soya	Dairy/Tej	Nuts/Dió	Mustard/ Mustár	Sesame seeds/Szezám- mag	Sulphur dioxide	Celery/Z eller	Lupine/Cs illagfűrt	Shellfish/ Molluscs/ Kagylók/p uhatestűe k
Spreads :													
Rose pepper aioli/ Paprikás Aioli													
Smantana sour cream/Hagymás-tejfölös mártogatós		v				v	v						
Eggplant with cream cheese/ Padlizsánkrém						v							
Seasoned butter/Fűszervaj						v		v					
Seasoned olives/Fűszeres olíva											v		
Salads/ Saláták :													
Roasted beetroot with horseradish cream/ Céklasaláta		v			v			v		v			
Rice noodles salad with vegetables (Burmese salad) - / Rizstészta-saláta zöldségekkel				v	v								
Coleslaw Salad		v						v					
potato salad/ burgonyasaláta		v						v					
Citrus Vinegar/ Citrusos dresszing		v						v					
Hot buffet :													
Potatoes with herbs butter/zöldfűszeres-vajas sültburgonya						v							
Pork with BBQ sauce/ BBQ Sertéshús					v					v			
Rice with black and white sesame seeds/Szezámos rizs	v								v				
Italian Fusilli/Olasz Fusilli :	v	v											
Meatballs tomato sauce/ paradicsomos húsgolyó	v	v				v							
Mushroom cream sauce/Gombakrém	v					v							
Focaccia	v	v											
Pizza:	v												
*Tomato sauce (Margarita)	v					v							
Salami	v					v				v			
Olives	v					v							
Onion&Feta	v					v							
Jalapenos and chili flakes	v					v							
Sweet pepper soup											v		
Desserts :													
Apple crumble pie/Almás pite	v	v				v	v						
Marquise		v			v	v	v			v			
Puffs/Mini képviselőfánk	v	v			v	v							
Morning Menu extras/Reggeli menu													
Pastry/Pékárú	v					v							
Yogurt/Joghurt						v							
Morning Pizza/reggeli pizza	v					v							
Shakshuka		v											
Omlet		v											

* In our kitchen we are using spices that may contain Gluten, Eggs, Soya, Celery, Sesame seeds, Dairy, and Mustard

*Konyhánkban glutént, tojást, szóját, zellert, szezámot, tejterméket és mustárt tartalmazó fűszereket használunk.