



A LA CARTE



ELŐÉTELEINK

Házi hummusz GM

fűszeres csicserikrém, olivabogyó, pirított magvak

Házi pitával

Zöldség rudakkal, cukkini, paprika, répa

Gluténmentes házi magvas pirított kenyérral

2180 Ft

+600 Ft

+800 Ft

+800 Ft

Bojtorina bruschetta

aszalt paradicsom, kápia paprika, napraforgómag, rukkola, olivabogyó,

koktél paradicsom, pirított ciabatta

2590 Ft

LEVESEINK

Babgulyás a'la Bojtorina & kovászos baguette

2680 Ft

Thai sárga curry leves

kókusztejszínnel, citromnáddal, lime

levéllel, korianderrel, sok sok zöldséggel, rizstésztával

2680 Ft

SALÁTÁINK

Cézár saláta

római saláta, fűszeres öntet, grillezett füstölt tofu, aszalt paradicsom, házi kesu parmezán, pirított kovászos baguette

petrezselyem

Gluténmentes házi pirított magvas kenyér

3580 Ft

+800 Ft

Vitaminsaláta

római saláta, rukkola, cukkini, sárgarépa, pirított fekete szezámmag, zöldfűszeres citrusos oliva öntet

kicsi 1980 Ft

nagy 3380 Ft

Meleg beluga lencsesaláta

római saláta, rukkola, sült édesburgonya, sült lila hagyma,

meleg beluga lencse, házi petrezselymes tahini szósz,

gránátalma

4280 Ft

Extra protein feltétek

Sült szejtán

1280 Ft

Grillezett BIO fermentált tempeh

1580 Ft

Grillezett füstölt tofu

800 Ft



A LA CARTE

FRISSEN KÉSZÍTETT ÉTELEINK

Grillezett házi szejtán fokhagymás mustárban pácolva, zöldfűszeres vegán majonézzel,friss zöldekkel tálalva	3480 Ft
Grillezett tempeh paprika krémmel	3880 Ft
Házi ricottás paradicsomos fusilli, rukkolával	3780 Ft
Gluténmentes fusillivel	+600 Ft
Thai kókusztejszínes bowl rizstésztával Házi pikánsogyorószósz,kaliforniai paprika,lilakáposzta, sárgarépa,cukkini,zöldborsó,újhagyma,lime,kókusztejszín	4180 Ft
NYERS VEGÁN Cukkini Bolognai paradicsomos napraforgómagos-,kesudiós szósz,nyers cukkini spagetti,aszalt paradicsom, kápia paprika,lilahagyma,friss bazsalikom, házi kesu "parmezán",oliva olaj	3880 Ft

KÖRETEK

Pirított petrezselymes burgonya	890 Ft
Pirított fűszeres burgonya	890 Ft
Grillezett polenta - chiával & zöldfűszerekkel	890 Ft





A LA CARTE

HÁZI KÉSZÍTÉSŰ PIZZÁINK

Margaritha : fűszeres paradicsomos alap, paradicsom szeletek, házi növényi sajt, friss bazsalikom 2980 Ft

Magyaros: házi növényi sajtos alap, csípős gabona kolbász, lilahagyma, kápia paprika, fokhagymás olaj 3680 Ft

Bojtorina: fűszeres paradicsomos alap, paradicsom szeletek, cukkini, olivabogyó, házi növényi sajt, rukkola 3680 Ft

Pityókás rozmaringos: házi növényi sajtos alap, burgonya karikák, rozmaring, lilahagyma, fokhagymás oliva olaj 3680 Ft

Tulum: paradicsomos alap, csípős gabonakolbász, csemege kukorica, jalapeno, kápia paprika, lilahagyma 3780 Ft

Mahana: házi növényi sajtos alap, paradicsom szeletek, ropogós tofu bacon, csemege kukorica, ananász 3780 Ft

Extra feltétek

Házi sült szejtán 590 Ft

Bio tofu bacon 590 Ft

Jalapeno 290 Ft

Kukorica 290 Ft



bojtorina
VEGAN KITCHEN





A LA CARTE



HAMBURGEREINK

Házi szejtán burger

3680 Ft

- római saláta, házi pácolt szejtán szelet, paradicsom szelet, csemege uborka, lila hagyma, mustár

Választható öntet:

- házi barbecue szósz
- házi zöldfűszeres majonéz

Házi babos burger

3780 Ft

- római saláta, házi babos pogácsa, paradicsom szelet, csemege uborka, lila hagyma, mustár

Választható öntet:

- házi barbecue szósz
- házi zöldfűszeres majonéz

- **Gluténmentes bucival is kérhető**

+900 Ft

SZÓSZOK

Házi vegán tartár

680 Ft

Házi Zöldfűszeres vegán majonéz

680 Ft

Házi barbecue szósz

680 Ft

DESSZERT

Gluténmentes Házi Tiramisu

1880 Ft

Gm házi piskóta, vanília krém, vegán tejszín, kakaópor
Koffeinmentes csillagfürt kávéval készítjük

Napi sütemények

(a napi kínálatról érdeklődjön munkatársainktól)

Gluténmentes ételeink gluténmentes alapanyagokból készülnek,
de nem gluténmentes konyhában, így keresztaszennyeződés
lehetséges.





A LA CARTE

OUR STARTERS



Home made hummus

spicy chickpea cream,olives,toasted seeds

2180 Ft

Home made pita

+600 Ft

Crudités : raw zucchini,peppers,carrot sticks

+800 Ft

Gluten free home made baguette

+800 Ft

Bojtorina buschetta

sun dried tomatoes,red bell pepper,sunflower

2590 Ft

seeds,arugula,olives,cherry tomatoes,toasted home made ciabatta

OUR SOUPS

Bean goulash a'la Bojtorina & sourdough baguette

2680 Ft

Thai yellow curry soup

2680 Ft

with coconut cream,lemongrass,lime leaf,coriander,a wide variety of vegetables, rice noodles

OUR SALADS

Ceaser salad

3580 Ft

romaine lettuce,home made dressing,grilled smoked tofu,sundriedtomatoes,homemade cashew parmesan,parsley,toasted sourdough baguette or Gluten free homemade baguette

+800 Ft

Vitamin Salad

romaine lettuce,arugula,zucchini,carrots,toasted black sesame seeds, a mix of herbs& citrus olive dressin

small 1680 Ft
big 2980 Ft

Warm beluga lentil Salad

4280 Ft

romain salad,arugula,rbaked sweet potatoes,fried red onion,warm beluga lentils,homemade parsley & tahini dressing

Extra Protein Topping

Grilled seitan

1280 Ft

Grilled BIO fermented Tempeh

1580 Ft

Grilled smoked Tofu

800 Ft



A LA CARTE

OUR FRESH HOME MADE DISHES

Grilled home-made seitan	3480 Ft
seitan marinated in garlic & mustard, herbs ,vegan mayonnaise,fresh greens	
Grilled tempeh with paprika cream (GM)	3880 Ft
Homemade ricotta	3780 Ft
tomato sauce with herbs, home made vegan ricotta,fusilli with arugula	
Gluten free option available	+600 Ft
Thai coconut cream bowl with rice noodles (GM)	4180 Ft
Homemade spicy peanut sauce, california bell peppers, purple cabbage, carrot, zucchini, green peas, spring onion, lime, coconut cream	
Raw Vegan- Zucchini Bolognese (GM)	3880 Ft
Tomato seed sauce, sunflower, cashew, zucchini, sun-dried tomatoes, cayenne pepper, purple onion, fresh basil, homemade cashew parmesan, olive oil	

SIDE DISHES

Roasted potatoes with fresh parsley	890 Ft
Roasted potatoes with spice mix	890 Ft
Grilled polenta (with chia, herbs)	890 Ft

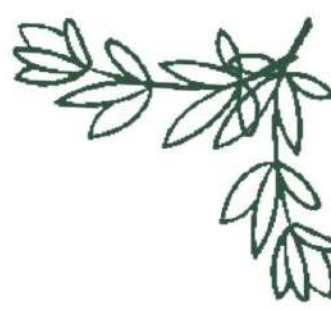




A LA CARTE

OUR PIZZA

HOME MADE WITH WHEAT FLOUR



Margaritha : tomato base with herbs, tomato slices, homemade vegan cheese, fresh basil	2980Ft
Hungarian : homemade vegan cheese base,vegan sausage, red onion, paprika, garlic oil	3680 Ft
Bojtorina : tomato base with herbs, tomato slices, zucchini, olives, homemade vegan cheese, arugula	3680 Ft
Potato & Rosemary : homemade vegan cheese base, potato slices, rosemary, red onion, garlic olive oil	3680 Ft
Tulum : tomato base with herbs, spicy vegan sausage, sweet corn, jalapeno, red peppers, red onion	3780 Ft
Mahana : home made vegan cheese, crispy tofu bacon, sweet corn, pineapple,	3780 Ft
Extra toppings	
Sejtan (vegan meat substitute made of gluten)	590 Ft
Crispy Tofu bacon	590 Ft
Jalapeno	290 Ft
Sweetcorn	290 Ft



A LA CARTE

OUR HOME MADE BURGERS

Homemade seitan burger 3680 Ft

- romain lettuce, homemade seitan, tomato, pickles, onion, mustard

Home made sauces:

- homemade barbecue sauce
- homemade herb mayonnaise

Homemade bean burger 3780 Ft

- romain lettuce, homemade bean patties, tomato, pickles, onion, mustard

Home made sauces:

- homemade barbecue sauce
- homemade mayonnaise with herbs

- Glutenfree bun option +900 Ft

SAUCES

Home made Tartar sauce 680 Ft

Home made Herb mayonnaise 680 Ft

Homemade barbecue sauces 680 Ft

DESSERT

Glutenfree Tiramisu 1880 Ft

made with caffeine lupine plant

Cakes of the house : inquire about the current offer!

Our gluten-free meals are made from gluten-free ingredients, but not in a gluten-free kitchen, therefore cross-contamination is possible.

