

# FLAVA

KITCHEN & MORE

## menü

### ELŐÉTEL & SNACK

	Ft
bárány köfte,roti, mojo verde (1,7,11)	3200
marhatatár,marinált uborka, knäckebrot (3,11)	6200
karage csirke, gofri, yuzu majonéz (1,3,7,11)	3500
guacamole	5600
polip, édeskömény ,mangó (4)	5700

### tradicionális izek



	Ft
gulyásleves (1,9)	3500
paprikás csirke (1,3,7)	4700
túrógombóc (1,3,7)	3200

### EXPLORE OUR FLAVORS

#### GRILL

### szarazföld

	Ft
csirke lahmacun (1,7,8)	4600
omaha prime black angus bélszín 180g (6,9)	19900
csontos rib eye 500 g	15500
ragacsos sertés hasaalja nyárs (6,11)	5200
nádudvari bárányborda 250 g (7)	11000

### tenger


grillezett polip, fekete aiosi 240 g (3,4)	12000
laposhal filé, paprikamártás, salsa verde (4,8)	6400
zöld currys garnéla (2,6)	4700

### KÖRET

	Ft
édesburgonyahasáb (7)	2800
újhagymás burgonyapüré (7)	1800
pirított rizsszemtészta, mandula, zöldségek (1,3,8,11)	2300
égetett paprika, feta, pirított dió (7,8)	2400
roppantott ubokra, szezám (6,11)	1700
mézes sült répa, pisztácia (6,8)	3300
pirított focaccia (1)	1000

### DESSZERT

	Ft
mogyorókrémes babka, tejfagylalt (két főre) (1,3,7,8,12)	3200

  
Az aktuális gyerek menü  
ajánlatról érdeklődjön  
felszolgálóinknál.

FLAVA EGY TÁNYÉRON

Séf ajánlata



Áraink az az ÁFA-t tartalmazzák.  
A feltüntetett árakra 15% szervízdíjat számítottunk fel.





## KONYHA NYITVATARTÁS

*hétfő – szerda, vasárnap: 7:00 – 22:00*  
*csütörtök – szombat: 7:00 – 23:00*

## ÉTTEREM NYITVATARTÁS

*hétfő – szerda, vasárnap: 7:00 – 23:00*  
*csütörtök – szombat: 7:00 – 24:00*

*Executive chef: Varjú Imre*

*Üzemeltető: Flava Üzemeltető Kft.*

*Adószám: 27855243-2-41*

### *Allergének:*

- |                    |                              |                        |
|--------------------|------------------------------|------------------------|
| <i>1. glutén</i>   | <i>6. szója</i>              | <i>11. szezám</i>      |
| <i>2. rákfélék</i> | <i>7. tej és tejtermékek</i> | <i>12. kén-dioxid</i>  |
| <i>3. tojás</i>    | <i>8. diófélék</i>           | <i>13. csillagfűrt</i> |
| <i>4. hal</i>      | <i>9. zeller</i>             | <i>14. puhatestűek</i> |
| <i>5. mogyoró</i>  | <i>10. mustár</i>            |                        |