




ANANTARA


NEW YORK PALACE
BUDAPEST • HOTEL

IN ROOM
INDULGENCE

REGGELI

06.30 - 11.00



Anantara Hotel reggeli ^{1, 3, 5, 7, 8}  12600 HUF
Kenyér- és pékáruválogatás, lekvárvariáció, méz és vaj.
Választható meleg ételek: sonkás-sajtos vagy zöldséges omlett,
rántotta, tükörtojás, szezonális gyümölcssaláta, felvágott
és sajt szelekció, amerikai kávé tejjel vagy szója tejjel, tea
vagy forró csokoládé, friss narancslé

Egészséges reggeli ^{1, 3, 5, 7, 8}  9720 HUF
Friss narancs- vagy grapefruitlé. Kenyér- és pékáruválogatás,
lekvárvariáció, méz és vaj. Friss kevert saláta dresszingsel,
szezonális gyümölcssaláta, felvágott és sajt szelekció,
amerikai kávé tejjel vagy szójatejjel, tea vagy forró csokoládé

Kontinentális reggeli ^{1, 3, 5, 7, 8}  7920 HUF
Kenyér- és pékáruválogatás, lekvárvariáció, méz és vaj,
szezonális gyümölcssaláta, felvágott és sajt szelekció, amerikai kávé
tejjel vagy szójatejjel, tea vagy forró csokoládé, friss narancslé

ÉJSZAKA ELÉRHETŐ ÉTELEK

LEVES ÉS SNACK

Gulyás leves ^{1, 3}   4680 HUF
Tradicionalis marhagulyás, csipetkével, csípőspaprikával
és kovászos parasztkenyérral tálalva.
Gluténmentes változatban is elérhető.

Anantara Cézár saláta ^{1, 2, 3, 4, 7}   7200 HUF
Ropogós római salátalevelek klasszikus cézár öntettel,
grillezett csirkemellel vagy fokhagymás garnélával

Pizza Margarita ^{1, 7}  5760 HUF
Pizzatészta, paradicsomszósz, mozzarella

Sajtos-sonkás pizza 1, ^{7, 15} 5760 HUF
Pizzatészta, paradicsomszósz, mozzarella, sonka

DESSZERTEK

New York csokoládétorta, félig szárított meggyel ^{1, 3, 5, 7, 8}

Kókusz ganage, fűszeres ananással ^{1, 7, 8}

Eszterházy torta dióval ^{1, 3, 5, 7, 8}

BREAKFAST

06.30 - 11.00

Anantara Hotel Breakfast ^{1, 3, 5, 7, 8}  35 EUR

Selection of bread and pastries, selection of jams, honey and farmed butter, hot dishes: ham and cheese or vegetables omelette, scramble egg or fried egg, fresh fruit salad, variation of cold cuts and cheese, American coffee with full fat milk or soya milk, tea or hot chocolate, fresh orange juice

Healthy Breakfast ^{1, 3, 5, 7, 8}  27 EUR

Fresh orange juice or fresh grapefruit juice, selection of bread and pastries, selection of jams, honey and farmed butter, bowl of freshly cut vegetables and salads with dressing, fresh fruit salad, variation of cold cuts and cheese, American coffee with full fat milk or soya milk, tea or hot chocolate

Continental Breakfast ^{1, 3, 5, 7, 8}  22 EUR

Selection of bread and pastries, selection of jams, honey and farmed butter, fresh fruit salad, variation of cold cuts and cheese, American coffee with full fat milk or soya milk, tea or hot chocolate, fresh orange juice

NIGHT SELECTION

SOUP AND SNACKS

The Goulash soup ^{1, 3}   12 EUR

Hot traditional Hungarian soup with homemade noodles, hot paprika on the side and soft peasant bread.
Available in gluten free option.

Anantara Caesar salad ^{1, 2, 3, 4, 7}   20 EUR

Crispy roman lettuce leaves dipped in classic Caesar dressing, with the following toppings, grilled farm chicken breast, or garlic prawns

Pizza Margarita ^{1, 7}  16 EUR

Pizza dough, tomato sauce, mozzarella

Pizza ham and cheese ^{1, 7, 15} 16 EUR

Pizza dough, tomato sauce, mozzarella, ham

DESSERTS

17 eur


New York chocolate cake with half dried sour cherry ^{1, 3, 5, 7, 8}

Traditional "Rákóczi" cottage cheese ^{1, 7, 8}


Hungarian "Eszterházy cake with walnut" ^{1, 3, 5, 7, 8}

ELŐÉTELEK

11.00 - 23.00

Japán burrata ^{7, 10, 11}  4680 HUF
Olasz burrata, hideg paradicsomszósszal, fermentált paradicsommal, mustármaggal és szezámolajjal tálalva



Tépett padlizsánkrém, friss ropogós ¹   5460 HUF
zöldségekkel, kovászos kenyéren tálalva
Gluténmentes változatban is elérhető.



Kacsamáj parfé ¹  5460 HUF
A magyar gasztronómia örökségének ékköve, kacsamájkrém tokaji aszúval, bundáskenyéren, házi birsalmalekvárral


Prémium marhahús tatár ^{1, 3, 10, 15} 5460 HUF
Kovászos kenyéren tálalt marhatatár, capribogyóval, szecsuán borssal, Worchesterrel, dijoni mustárral ízesítve, szójában érlelt reszelt tojással és tojáskrémrel tálalva

LEVESEK

11.00 - 23.00

Gulyás leves ^{1, 3}   4680 HUF
Tradicionális marhagulyás, csipetkével, csipőspaprikával és kovászos parasztkenyérrrel tálalva.
Gluténmentes változatban is elérhető.





Sült burgonyakrémleves, marinált burgonyával   és **szarvasgombával** 4290 HUF

Gyöngytyúk húsleves, daragaluskával  4680 HUF
Magyar gyöngytyúk húsleves, házi daragaluskával tálalva

SALÁTÁK


11.00 - 23.00

Anantara Cézár saláta ^{1, 2, 3, 4, 7}   7200 HUF
Ropogós római salátalevelek klasszikus cézár öntettel, grillezett csirkemellel vagy fokhagymás garnélával

Séf saláta ¹⁰     6480 HUF
Római saláta levelek, szezonális friss zöldségek, cékla, mustáros dressing


SZENDVICSEK



Pácolt lazacszeletek brióson ^{1, 4, 7}  5460 HUF
Zöldfűszerekkel pácolt lazacszeletek, házi brióson tálalva, lime-os sajtkrémrel, citrom géllal, friss kaporral.
Gluténmentes változatban is elérhető.


Anantara nyitott club szendvics, sült burgonyával ^{1, 3}  7200 HUF
Klasszikus nemzetközi bárétel, puha kenyéren tálalva, házi majonézzal, ropogós baconnal és fűrjtojással.
Gluténmentes változatban is elérhető.

STARTERS

11.00 - 23.00

Japanese Burrata ^{7, 10, 11}  15 EUR
Italian burrata served with cold tomato sauce, fermented tomato, mustard seeds and sesame oil



Pulled aubergine caviar on sourdough bread ¹   15 EUR
and fresh vegetables
Available in gluten free option.

Duck liver Parfait ^{1, 3}  15 EUR
The gemstone of the Hungarian gastronomic heritage, duck liver parfait with Tokaj aszú wine on French toast with homemade quince jam


Premium Beef Tatar ^{1, 3, 10, 15} 15 EUR
Prepared on sourdough toast and flavoured with capri, Sichuan pepper, Worchester, and Dijon mustard.
Topped with soy matured egg and egg yolk cream

SOUPS

11.00 - 23.00

The Goulash soup ^{1, 3}   12 EUR
Hot traditional Hungarian soup with homemade noodles, hot paprika on the side and soft peasant bread
Available in gluten free option.

Baked potato cream soup   11 EUR
with marinated potato and truffles

Guinea-fowl consommé  12 EUR
Hungarian Guinea-fowl consommé with homemade semolina dumplings.


SALADS


11.00 - 23.00

Anantara Caesar salad ^{1, 2, 3, 4, 7}   20 EUR
Crispy roman lettuce leaves dipped in classic Caesar dressing, with the following toppings, grilled farm chicken breast, or garlic prawns

Chef's vegan salad ¹⁰     18 EUR
Roman lettuce leaves, seasonal fresh vegetables, beetroot and spicy mustard dressing with toast bites

SANDWICHES

Marinated salmon slices on brioche ^{1, 4, 7}  15 EUR
Green herb marinated salmon slices, served on handmade brioche with lime cheese cream, lemon gel and fresh dill.
Available in gluten free option.

Anantara style open club sandwich with French fries ^{1, 3}  20 EUR
The famous international classic bar food on a soft bread toast with homemade mayonnaise, crunchy bacon, tomato and fried quail eggs. Available in gluten free option.


Our prices are indicated in HUF and include VAT. A 15% service charge will be added to your bill. The check will be issued in Hungarian Forints, the prices on the menu in EURO are just an estimate and do not reflect the daily exchange rate.

FŐÉTELEK

11.00 - 23.00

Klasszikus Bécsi szelet ^{1, 3, 15}   **11700 HUF**
Pankó morzsában sült mangalica karaj,
sült burgonyával és citrommal



New York Hamburger hasábburgonyával ^{1, 3, 7} **7020 HUF**
Érlelt marha burger, cheddar sajttal
és zöldfűszeres majonézzel

Pizza Margarita ^{1, 7}  **5760 HUF**
Pizza tészta, Paradicsom szósz, Mozzarella

Sajtos-sonkás pizza ^{1, 7, 15} **5760 HUF**
Pizza tészta, Paradicsom szósz, Mozzarella, sonka

Marhastefánia ^{1, 3, 7, 9} **17900 HUF**
US Prémium Omaha marha stefánia pörkölt szafttal,
spetzlivel és házi uborkasalátával tálalva.

Grillezett lazacfilé ^{4, 7}   **9750 HUF**
Prémium minőségű grillezett lazacfilé, az ön által választott körettel.

Spaghetti szezonális erdei gombákkal ^{1, 3, 7}   **9360 HUF**
Klasszikus olasz tészta étel, vajmártással
és friss erdei gombákkal készítve

Választható köretetek a főételek mellé:

Habos burgonyapüré ⁷ 

Hasábburgonya ^{Vegán változatban is}



Fokhagymás bébi parajlevelek ⁷

Kevert saláta ^{Vegán változatban is}

Grillezett zöldségek

DESSZERTEK ÉS ÉDESSÉGEK

11.00 - 23.00

Magyaros sajtízeltő, 2 féle prémium sajtból ^{1, 7}   **6100 HUF**
Kézműves sajtok magyar sajtmanufaktúrákból,
túrós pogácsával, lekvárokkal (Vászolyi Balaton sajt,
Szent Jakab sajt)

New York csokoládétorta, ^{1, 3, 5, 7, 8} **6120 HUF**
félíg szárított meggyel

Kókusz ganage, fűszeres ananással

**Passió mousse, eperrel, fehér csokoládéval
és citrom meringue-val**

**Klasszikus Opera torta, Nyangbo étcsokoládéval
és kávéval**

Ropogós mogyoró szelet, sós karamellel

Eszterházy torta dióval ^{1, 3, 5, 7, 8}

Rákóczi túrós

Banános-Mogyorós „kavics” 

Szezonális szeletelt gyümölcsök  

Házi fagyalt kehely ^{1, 3, 5, 7, 8} **3960 HUF**
4 gombóc házi fagyalt, szezonális gyümölccsel
és tejszínhabbal

Ételeinkhez kizárólag tanyasi tojást használunk, magyarországi farmokról.

Az étlapon kizárólag tanyasi csirkét és kacsát használunk magyarországi farmokról.








Válogatott minőségű ausztrál hátszint használunk étlapunkon.

Kiváló minőségű magyar pisztrángjaink a Royal haltenyészetből érkeznek.


Áraink forintban értendők és az áfát tartalmazzák. A végösszeghez
15% szervizdíjat számítunk fel. A feltüntetett ár Euroban csak
irányadó, a számla kiállítása magyar forintban történik.

MAIN COURSES

11.00 - 23.00

- Classic Wiener Schnitzel** ^{1, 3, 15}   32 EUR
Panko crumb covered and deep-fried soft famous mangalica pork, served with French fries and lemon
- New York Hamburger with French fries** ^{1, 3, 7} 19,5 EUR
Aged beef burger, cheddar cheese and green herb mayonnaise
- Pizza Margarita** ^{1, 7}  16 EUR
Pizza dough, tomato sauce, mozzarella
- Pizza ham and cheese** ^{1, 7, 15} 16 EUR
Pizza dough, tomato sauce, mozzarella, ham
- Premium US Omaha Flat iron steak** ^{1, 3, 7, 9} 50 EUR
Premium US Omaha Flat iron steak with stew sauce, spätzle and Hungarian cucumber salad.
- Grilled salmon fillet** ^{4, 7}   32 EUR
Beautiful grilled salmon fillet with your preferred garnish.
- Spaghetti with seasonal forest mushrooms** ^{1, 3, 7}   26 EUR
Classic Italian pasta with butter sauce, parmesan and forest mushrooms

Side dishes to choose:

- Creamy potato puree ⁷ 
- French fries ^{Vegán változatban is}
- Garlic baby spinach ⁷
- Mixed salad bowl ^{Vegán változatban is}
- Grilled Vegetables

DESSERTS AND SWEETS

11.00 - 23.00

- Hungarian farm cheese duo** ^{1, 7}    17 EUR
Local handmade cheese products, freshly baked cottage cheese salted scones and homemade jam (Vászoly Balaton cheese, St. Jakab cheese)
- New York chocolate cake** ^{1, 3, 5, 7, 8} 17 EUR
with half dried sour cherry
- Coconut ganache with spicy pineapple
- Passion mousse with strawberry, white chocolate and lemon meringue
- Classic Opera cake with Nyangbo dark chocolate and coffee
- Crunchy Hazelnut slice, salty caramel
- Hungarian "Eszterházy" cake with walnuts ^{1, 3, 5, 7, 8}
- Traditional "Rákóczi" cottage cheese cake
- Banana-Peanut "rock" 
- Sliced seasonal fruits  
- Home-made ice cream cup** ^{1, 3, 5, 7, 8} 11 EUR
4 scoops of ice cream with seasonal fruits and whipped cream

For our dishes we use only free-range eggs from Hungary.

On the menu all the poultry is free-range chicken and duck from Hungarian farms.

On the menu we use a high-quality rib-eyes steak from Australia.

Our high-quality Hungarian rainbow trout comes from the Royal fish farm.

Our prices are indicated in HUF and include VAT. A 15% service charge will be added to your bill. The check will be issued in Hungarian Forints, the prices on the menu in EURO are just an estimate and do not reflect the daily exchange rate.

ITALLAP

HABZÓ BOROK

	GLASS 150 ml	BOTTLE 750 ml
Chardonnay Pinot Noir Garamvári prestige brut	4680 HUF	23400 HUF
Pinot Noir Evolution Rosé Garamvári Birtok Délbalaton	4680 HUF	23400 HUF
New York Rose frizzante Mészáros Borház Szekszárd	3960 HUF	18000 HUF
Hungária Irsai Oliver Édes/Sweet Etyek Buda	3600 HUF	15480 HUF

FEHÉRBOROK

Chardonnay Babarczi Borászat, Pannonhalma	3600 HUF	15480 HUF
Olaszrizling válogatás Váli Péter, Badacsony	4320 HUF	21600 HUF
Pinot Grigio / by bottle only Santa Cristina, Veneto, Olaszország		21600 HUF

ROSÉ BOR

Mészáros Rosé, 2021 Szekszárd Cuvée	3600 HUF	15480 HUF
Calafuria Tomaresca, Italy / by bottle only		27360 HUF

VÖRÖSBOROK

Cabernet Sauvignon Malatinszky Csaba, Villány	3960 HUF	18000 HUF
Egri Bikavér Superior Tóth Ferenc, Eger	4680 HUF	23400 HUF
Merlot Vesztergombi Pincészet, Szekszárd	4680 HUF	23400 HUF
Shiraz Penfolds, Koonuga Hill, Ausztrália by bottle only		25350 HUF

DESSZERTBOROK

	100 ml	500 ml
Tokaji Cuvée, 2020 Áts Pince, Tokaj	3960 HUF	18000 HUF
Tokaji Aszú 5 Puttonyos, 2016 Gróf Degenfeld	7920 HUF	33150 HUF

Áraink forintban értendők és az áfát tartalmazzák. A végösszeghez 15% szervizdíjat számítunk fel. A feltüntetett ár Euroban csak irányadó, a számla kiállítása magyar forintban történik.

BEVERAGES

SPARKLING WINES

	GLASS 150 ml	BOTTLE 750 ml
Chardonnay Pinot Noir - Prestige Brut 2014 Garamvári Chateau Vincent	13 EUR	65 EUR
Pinot Noir Evolution Rosé 2008 Garamvári Chateau Vincent	13 EUR	65 EUR
New York Rose Prosecco 2020 Jekl Frizzante Villány	11 EUR	50 EUR
Hungária Irsai Oliver Édes/Sweet Etyek Buda	10 EUR	43 EUR

WHITE WINES

Babarczy Chardonnay Pannonhalma	10 EUR	43 EUR
Olaszrizling Váli Péter, Badacsony	12 EUR	60 EUR
Santa Cristina Pinot Giorgio / Italy / by bottle only		60 EUR

ROSÉ WINE

Rosé, 2021 Mészáros Szekszárd Cuvée	10 EUR	43 EUR
Calafuria Tomaresca, Italy / by bottle only		76 EUR

RED WINE

Cabernet Sauvignon Malatinszky Csaba, Villány	11 EUR	50 EUR
Egri Bikavér Superior Tóth Ferenc, Eger	13 EUR	65 EUR
Merlot Vesztergombi Pincészet, Szekszárd	13 EUR	65 EUR
Shiraz Penfolds, Koonuga Hill, Ausztrália by bottle only		70 EUR

DESSERT WINES

	100 ml	500 ml
Tokaji Cuvée, 2020 Áts Pince, Tokaj	11 EUR	50 EUR
Tokaji Aszú 5 Puttonyos, 2016 Gróf Degenfeld	22 EUR	72 EUR

Our prices are indicated in HUF and include VAT. A 15% service charge will be added to your bill. The check will be issued in Hungarian Forints, the prices on the menu in EURO are just an estimate and do not reflect the daily exchange rate.

CSAPOLT SÖR

Borsodi (200 ml)	1980 HUF
Borsodi (400 ml)	3600 HUF

ÜVEGES SÖRÖK

Staropramen, Staropramen alkoholmentes (330 ml)	2160 HUF
Heineken, Heineken alkoholmentes (330 ml)	2160 HUF
Kézműves sörkülönlegességek (330 ml)	3800 HUF
Borsodi (500 ml)	3960 HUF
Budapest Meggyes (330 ml)	2160 HUF

LIMONÁDEKÜLÖNLLEGESSÉGEK

Klasszikus limonádé (cukor, citrom, ásványvíz)	3960 HUF
New York limonádé (citrom, lime, frissen facsart narancslé, bodza, ásványvíz)	3960 HUF
Bazsalikomos-epres limonádé (bazsalikom, eper, citrom, ásványvíz)	3960 HUF
Grapefruit-Maracuja limonádé (passió gyümölcs, frissen facsart grapefruitlé, citrom, ásványvíz)	3960 HUF
Uborkás limonádé (citrom, lime, uborka)	3960 HUF

DRAUGHT BEER

Borsodi (200 ml)	5,5 EUR
Borsodi (400 ml)	10 EUR

BOTTLED BEERS

Staropramen, Staropramen alcohol free (330 ml)	6 EUR
Heineken, Heineken alcohol free (330 ml)	6 EUR
Handcrafted beer specialities (330 ml)	11 EUR
Borsodi (500 ml)	9 EUR
Budapest Meggyes (330 ml)	6 EUR

SELECTION OF LEMONADE SPECIALITIES

Classic lemonade (sugar, lemon, water / soda)	11 EUR
New York lemonade (lemon, lime, fresh orange juice, elderberry, water / soda)	11 EUR
Basil-strawberry lemonade (basil, strawberry flavour, lemon, water / soda)	11 EUR
Grapefruit-passion fruit lemonade (Passion fruit, fresh grapefruit, lemon, water /soda)	11 EUR
Cucumber lemonade (lemon, lime, cucumber)	11 EUR

KÁVÉ KÜLÖNLEGESSÉGEK

Eszpresszó kávé	2160 HUF
Dupla eszpresszó	3060 HUF
Amerikai kávé	3060 HUF
Cappuccino	3420 HUF
Tejeskávé	3420 HUF
Ír kávé	3960 HUF

TEAVÁLASZTÉK

Dilmah premium szálás tea választék	3315 HUF
-------------------------------------	----------

Teáinkhoz, kávéinkhoz süteményeket szolgálunk fel, ami tejterméket, tojást, glutént vagy diót tartalmazhat.

ÁSVÁNYVIZEK

New York víz, szénsavas, szénsavmentes (300 ml)	2160 HUF
New York víz, szénsavas, szénsavmentes (700 ml)	3600 HUF
S. Pellegrino, szénsavas (750 ml)	3960 HUF
Acqua Panna, szénsavmentes (750 ml)	3960 HUF

ÜDITŐK

Coca-Cola (250 ml)	2160 HUF
Coca-Cola Zero (250 ml)	2160 HUF
Fever Free Indian Tonic (250 ml)	2880 HUF
Fever Free Light Tonic (250 ml)	2880 HUF
Red bull (250 ml)	3140 HUF
Házi citromos jeges tea (400 ml)	2880 HUF

GYÜMÖLCSLEVEK

Almalé, narancslé, őszibaracklé	2160 HUF
Frissen facsart gyümölcslevek	3600 HUF

Áraink forintban értendők és az áfát tartalmazzák. A végösszeghez 15% szervizdíjat számítunk fel. A feltüntetett ár Euroban csak irányadó, a számla kiállítása magyar forintban történik.

COFFEE SPECIALITIES SELECTION

Espresso	6 EUR
Double espresso	8,5 EUR
American coffee	8,5 EUR
Cappuccino	9,5 EUR
Caffé Latte	9,5 EUR
Irish coffee	11 EUR

TEA SELECTION

Dilmah premium leaf tea selection	8,5 EUR
-----------------------------------	---------

Our tea and coffee are served with biscuits
(might contain lactose, egg, gluten or nuts)

MINERAL WATERS

New York water, still or sparkling (300 ml)	6 EUR
New York water, still or sparkling (700 ml)	10 EUR
S. Pellegrino, sparkling (750 ml)	11 EUR
Acqua Panna, still (750 ml)	11 EUR

SOFT DRINKS

Coca-Cola (250 ml)	6 EUR
Coca-Cola Zero (250 ml)	6 EUR
Fever Free Indian Tonic (250 ml)	8 EUR
Fever Free Light Tonic (250 ml)	8 EUR
Red bull (250 ml)	9 EUR
Home-made lemon Ice Tea (400 ml)	8 EUR

FRUIT JUICES

Apple juice, orange juice, peach juice (200 ml)	6 EUR
Freshly squeezed fruit juices (200 ml)	10 EUR

Our prices are indicated in HUF and include VAT. A 15% service charge will be added to your bill. The check will be issued in Hungarian Forints, the prices on the menu in EURO are just an estimate and do not reflect the daily exchange rate.

TÁPLÁLKOZÁSI KÖVETELMÉNYEK, ÉTELALLERGIÁK ÉS ÉTRENDI KORLÁTOZÁSOK

Kérjük, érdeklődjön, ha étrendi korlátozásokkal, allergiákkal vagy különleges szempontokkal rendelkezik.

-  1. Glutént tartalmazó gabonafélék
-  2. Rákfélék
-  3. Tojás
-  4. Hal és a belőle készült ételek
-  5. Földimogyoró és a belőle készült ételek
-  6. Szójabab és a belőle készült ételek
-  7. Tej és az abból készült ételek, beleértve a laktózt is
-  8. Diófélék
-  9. Zeller és a belőle készült ételek
-  10. Mustár és belőle készült ételek
-  11. Szezám mag és a belőle készült ételek
-  12. Kéndioxid (SO₂)
-  13. Csillagfűrt és a belőle készült ételek
-  14. Puhatestűek és belőle készült ételek
-  15. Sertést tartalmaz
-  16. Vegetáriánusok számára is elkészíthető
-  17. Csípős étel
-  18. Vegánok számára fogyasztható
-  19. Laktózmentes
-  20. Gluténmentes
-  Hazai gazdaságból származó alapanyag
-  Fenntartható gazdaságból származó alapanyag

FOOD ALLERGIES AND DIETARY RESTRICTIONS

Please inquire with senior management if you have any dietary restrictions, allergies or special considerations.

-  1. Cereals contain gluten
-  2. Crustaceans
-  3. Eggs
-  4. Fish and dishes made of fish
-  5. Peanuts and dishes made with peanuts
-  6. Soybean and dishes made with soybean
-  7. Dairy products and dishes made with milk
-  8. Nuts
-  9. Celery and dishes cooked with celery
-  10. Mustard and dishes made with mustard
-  11. Sesame seeds and dishes made with sesame seeds
-  12. Sulphur dioxin
-  13. Lupine and dishes made with lupine
-  14. Molluscs and dishes made with molluscs
-  15. Contains pork
-  16. Can be made for vegetarians
-  17. Hot food
-  18. Suitable for vegans
-  19. Lactose free
-  20. Gluten free
-  Locally sourced ingredients
-  Raw ingredients from sustainable economy

