

PADTHAI WOKBAR		glutén <i>gluten</i>	rák <i>crustaceans</i>	tojás <i>egg</i>	hal <i>fish</i>	földimo- gyoró <i>peanuts</i>	szója <i>soy</i>	tej <i>milk</i>	diófélék <i>nuts</i>	zeller <i>celery</i>	szeszám- mag <i>sesame seed</i>	puhates- tűek <i>molluscs</i>	kén-dioxid, szulfidok <i>sulfur dioxide, sulphites</i>	laktóz <i>lactose</i>	kristály- cukor <i>granulated sugar</i>	állati eredetű összetevő <i>ingredients of animal origin</i>
ALAPOK / BASES																
1. rizstészta / <i>rice noodle</i> ^{1,2}																
2. tojásos tészta / <i>egg noodle</i> ^{1,2}		+		+									+			+
3. üvegtészta / <i>vermicelli</i> ^{1,2}							+									
4. teljes kiőrlésű tészta / <i>whole grain noodle</i> ^{1,2}		+		+												+
5. fehér rizs / <i>white rice</i> ^{1,2}																
6. barna rizs / <i>brown rice</i> ^{1,2}																
7. zöldség alap / <i>vegetable base</i> ¹																
8. udon tészta / <i>udon noodle</i> ^{1,2}		+														
FELTÉTEK / TOPPINGS																
1. csirke / <i>chicken</i>																+
2. sertés / <i>pork</i>																+
3. tofu / <i>tofu</i>							+									+
4. marha / <i>beef</i>																+
5. kacsa / <i>duck</i>																+
6. rák / <i>prawns</i>			+													+
1. zöldség mix / <i>vegetable mix</i>																
2. kesudió / <i>cashew</i>									+							
3. kalif. paprika mix / <i>sweet peppers mix</i>																
4. fafülgomba / <i>wood ear mushroom</i>																
5. csiperke gomba / <i>mushroom</i>																
6. ananász / <i>pineapple</i>															+	
7. bambuszrügy / <i>bamboo shoots</i>																
8. kínai kel / <i>chinese cabbage</i>																
9. shiitake gomba / <i>shiitake mushroom</i>																
SZÓSZOK / SAUCES																
1. Thailand padthai		+			+		+					+	+		+	+
2. China édes-savanyú / <i>Chinese sweet & sour</i>		+													+	
3. Burma green curry		+													+	
4. Indonesia satay		+				+									+	
5. Laosz red curry		+			+		+								+	+
6. Japan teriyaki							+									
7. malay coconut curry					+										+	+
EXTRA FELTÉTEK / EXTRA TOPPINGS																
1. pörkölt mogyoró / <i>roasted peanut</i>						+										
2. koriander / <i>coriander</i>																
3. szezám-mag / <i>sesame seed</i>											+					
4. bazsalikom / <i>basil</i>																
5. saigon hagyma / <i>saigon onion</i>		+														
LEVESEK / SOUPS																
tom yum	1. csirkés / <i>with chicken</i>		+				+	+		+				+	+	+
	2. rákos / <i>with prawns</i>		+				+	+		+				+	+	+
	3. zöldséges / <i>with vegetables</i>		+				+	+		+				+	+	+
tom kha	1. csirkés / <i>with chicken</i>						+			+					+	+
	2. rákos / <i>with prawns</i>		+				+			+					+	+
	3. zöldséges / <i>with vegetables</i>						+			+					+	+
ÉDESSÉGEK / DESSERTS																
pohárdesszertek / <i>desserts</i>	málnás kókuszkrém / <i>raspberry coconut cream</i>						+									
	mangós ragacsos rizs / <i>sticky rice with mango</i>							+						+	+	+
	maracujás fehér csokihab / <i>white chocolate mousse with maracuja</i>	+					+	+						+	+	+
	meggyes chia / <i>chia with cherry</i>							+	+							+
	karamellás ananászhab / <i>caramel pineapple mousse</i>										+					
banánhab csokikrémmel / <i>chocolate banana mousse</i>						+	+	+	+				+	+	+	
thai palacsinta / <i>bangkok classic thai pancake</i>	+		+					+					+	+	+	
¹ alapszósz és alap zöldség / <i>base sauce & vegetable base</i>		+					+					+	+		+	+
² tojás / <i>egg</i>				+												
asztali szójaszósz / <i>soy sauce</i>		+					+								+	
asztali chili / <i>chili sauce</i>					+										+	+

tartalmazza az oszlop tetején jelölt allergént / *contains the allergen indicated on the top of the column*
Csillagfürtöt és mustárt egyik ételünk sem tartalmaz. / *Our food do not contain lupine or mustard.*

A kihelyezett tájékoztató füzetek adatait és a honlapon megtalálható információkat beszállítóink bocsátották rendelkezésünkre. Előkészítő konyhákon, akár csak éttermeinkben különös figyelmet fordítunk az allergén anyagokkal való munkára és törekszünk alapanyagaink ezen allergénnel történő érintkezésének elkerülésére, de az érintkezés lehetőségét tökéletesen nem tudjuk kizárni. Wokjainkban nagy mennyiségű és változatos összetevőjű ételeket készítünk, így elkészült ételünk az alkalmazott mosogatási technika és gyakori wokserpenyő-cserék mellett is tartalmazhatnak nyomokban allergéneket.

Informations regarding the ingredients and possible allergens were provided by our suppliers. In our kitchen we take extra care of possible allergens and aspire to full separation of those from the rest of the basic ingredients. We cannot – however – rule out completely them coming in contact with each other. We also prepare every one of our ingredients in the same woks, and while we pay close attention to wash those carefully between orders, they can still have traces of allergens from the previous meals. If you have any questions regarding the possible allergens and your food intolerances, please don't hesitate to ask our cashiers.