



## FÚSZERES RÁK LEVES TOM YUM KHUNG/ SPICY SHRIMPS SOUP



Széles körben ismert Thai leves, mely kevés tejjel készülő, a csili paprikától közepesen csípős és közepesen fűszeres, zöldség alapú leves. Noha rák leves, nem csak rákkal, hanem csirkehússal is készülhet. Tartalmaz földimogyorót, gombát, de az igazi ízt a citromfű, a galangal és a kaffir levelek adják meg neki.

*It is a widely known Thai soup, which is a vegetable based and spiced with chili peppers. It is also containing a little bit of milk. Although it is a shrimp soup, but it can make with chicken too. It has also peanut and mushroom, but real flavour is given by lemongrass, galangal and kaffir leaves.*

2.300 Ft

## SUKII



A „leginkább” Thai leves. Valójában ez a Thai „gulyás leves”.

Kínai kelkáposzta alapú, az átlagosnál sűrűbb leves, nagyon erős és tömény csirke húsleves alapon. Rendszerint közepesen fűszerezett, és alapból közepesen csilis. A rákkal vagy csirkével készülő leves értékét jelentősen növeli a fafül gomba és a speciális Kantoni Sukii Yaki szósz. Inyencek számára (és saját kockázatra) a levesbe több csilit öntve a leves elfogyasztásának élménye jelentősen emelhető. Ugyan nincsenek benne egzotikus fűszerek, de a kínai zeller és a rák a speciális szósz nagyon markáns ízt ad neki.

*This is a complete "Thai soup". In fact, this is "Thai goulash soup". It is a napa cabbage based soup, very strong and concentrated chicken consommé. Usually this soup is moderately seasoned and easy on the chili. It can be made with shrimp or chicken, and the wood ear fungus. Cantonese Sukiii sauce increasing the value of the soup. For request (at their own risk and taste) by pouring more chili into the soup, the experience can be significantly enhanced. Although it doesn't contain exotic spices, but Chinese celery and shrimp give a very nice special taste in the sauce.*

2.300 Ft

## THAI SÜLT TÉSZTA PHAD THAI / THAI FRIED



Jellegzetes, nagyon enyhén csípős, közepesen fűszeres, kissé visszafogottabb tészta alapú Thai nemzeti étel, mely egyaránt finom rákokkal és csirkehússal is. Többféle zöldséget tartalmaz, mely a mellé adott őrölt földimogyoróval jellegzetes ízvilágot tár elénk. A retek, a metélőhagyma, a bab-rügy és a Lime levelek igazán egyedi, de lágy ízt adnak az ételnek. *It's a typical not too spicy, slightly restrained noodle-based dish and it is delicious either shrimp or chicken. It contains a lot different vegetables, that reveal a distinctive taste with the peanuts come with it. The radish, chives, bean buds and lime leaves give the food a really unique but soft taste.*

RÁKKAL/WITH SHRIMPS: 3.850 Ft

CSIRKÉVEL/WITH CHICKEN: 2.850 Ft

## CSIRKE SATAY CHICKEN SATAY



Talán a legtipikusabb Thai streetfood a Satay. Általában faszén parázson, roston sült csirkemell szeletekből áll, melyet a könnyű utcai fogyaszthatóság érdekében hurka-pálcikákra szúrnak fel. A kókusztejben előzőleg áztatott csirkehús alapizét és jellegzetes színét a curry nyújtja. Igazi egzotikus izét viszont a citromfű, a galangal, a koriander, kurkuma, földimogyoró és közönséges kömény alkotta speciális szósz adja meg. Az étel ízhátása még tovább fokozható az étel mellé adott és más Thai ételek mellé is szervírozott hagyma-csili-uborka alapú szószszal.

*Probably this is the most typical Thai street food. Usually it grilled on charcoal, sliced up chicken breast, and for the easier consume they serve it on a wood stick. The chicken breast marinated in coconut milk and the colour itself comes from curry. They also use lemongrass, galangal, coriander, curcuma, peanut and cumin to get the perfect harmony of all. To get the experience to a higher level, there is special sauce which based on an onion-chili-cucumber perfect mix.*

2.850 Ft







## ZÖLDSÉGES SÜLT RIZS RÁKOKKAL FRIED RICE WITH VEGETABLES AND SHRIMPS



Délkelet-Ázsiában mindenhol megtalálható sokféle elkészítésben. Ez a verzió Dél-Kínai eredetű, de Thaiföldön is létező verzió. Wok-ban készült, és amely rákkal, csirkehússal, vagy sovány marhahússal is elkészíthető. Sokféle szezonális zöldséget tartalmazó, erősebben fűszeres, és ez is a végtelenségig tovább csilizhető. Tartalmazhat spárgát, bambuszrügyet, fafül gombát vagy felhő gombát, bébi kukoricát, zsenge karfolt, fiatal sárgarépat, vagy akár friss csiperke gombát is. A zöldségek külseje picit megpirult, belsejük szinte nyers, így eredeti ízüket adják. Sokféle, de összeillő izeivel maradandó gasztronómiai élményt adhat. *It is also can be found everywhere is Southeast-Asia. This version is of South Chinese origin, but also exists in Thailand. It's made in a wok and can also be made with shrimp, chicken or beef. Containing a wide variety of seasonal vegetables, spicier and it can be further flavoured indefinitely. It can include asparagus, bamboo shoots, wood ear mushrooms, baby corn, cauliflower, baby carrots or even fresh mushrooms too. The vegetables are a little grilled on the outside, almost raw inside, giving them their original flavour. All the ingredients give an amazing gastronomic experience.*

RÁKKAL/WITH SHRIMPS:	3.850 Ft
CSIRKÉVEL/WITH CHICKEN:	2.850 Ft

## SÜLT TAVASZI TEKERCSEK FRIED SPRING ROLLS



Nagyon elterjedt, lágyan fűszerezett Thai finomság, mely a látszat ellenére is laktató, és teljes értékű főétel. Az üvegtészta, a saláta levelek és egyéb zöldségek mellett halat, apró garnéla rákot, vagy rák pástétomot is tartalmaz. A hirtelen sült, majd félbevágott göngyölt tekercs roppanós héjjal, de belül puha, egyhén fűszeres töltelékkel rendelkezik. Javasolt édes csili szósszal fogyasztani, de erős csili öntettel is - az arra fogékonyak számára - emlékezetes gasztronómiai élményt adhat.

*It is a very common, softly spiced Thai delicacy. It can be an appetizer and also full-fledged main course. In addition, given to glass noodles, lettuce leaves and other vegetables, it also contains fish, small shrimps. The suddenly baked rolls have a crunchy crust but a soft slightly spicy filling inside. It is recommended to eat with sweet chili sauce but also excellent with strong chili however is receptive to it.*

2.550 Ft

## THAI GYÖMBÉRES CSIRKE SÜLT RIZZSEL GAI PHAD KHING RAAD KHAOW/ THAI GINGER CHICKEN STIR FRY WITH FRIED RICE



Közepesen fűszeres és egyáltalán nem erős, de egészséges és finom étel, mely alapját gyömbéres sült csirkemell darabok adják, és köretként fűszeres sült rizs teszi azt tartalmasabbá. A fokhagymás, fehérborsos és gyömbéres oliva vagy kukoricacsíra olajban a csirkemellel együtt sül néhány szezonális zöldséggel. Így az tartalmaz kaliforniai paprikát, zöldborsót, zöldhagymát, és természetesen a Thai konyha által gyakran felhasznált, rendkívül finom fafül- vagy felhőgombát is. Az étel alapból nem erős, így bátran „felturbóozható” kevés, olajban és ecetben áztatott friss csilipaprika levével.

*This dish is perfectly balanced, mid spiced, very healthy and delicious, which based on ginger flavoured chicken with side of fried jasmine rice. The meat is cooked together with garlic, white pepper, ginger oil and a lot of seasonal vegetables (bell pepper, pea, green onion, wood ear mushroom). This meal is not strong or over spiced, but as by request with some fresh chili peppers can be otherwise.*

2.850 Ft







## GARNÉLARÁKOK ZÖLDSÉGES

### SÜLT RIZZSEL ANANÁSZBAN

#### FRIED SHRIMPS WITH RICE AND VEGETABLES IN PINEAPPLE



A Távol-Keleti konyha sikerrel használja fel köterként és izesíti ételeit különféle trópusi gyümölcsökkel. A nagyon mutatós Ananász tálon a zöldséges sültrizzs friss ízeinek egzotikus és igen sikeres kiegészítője a rizs közé kevert ananász. Midezek az gyümölcs héjában tálalva nem csak különlegesen szép és eredeti megjelenését adnak az ételnek, de annak elfogyasztása után az eredeti ananász héj belsejében lévő gyümölcshús elegánsan utóételként zárja le ezt a nem mindennapi fogást. Tálaláskor nem csípős, csak alig-alig fűszeres, de csili szószos öntettel még markánsabb ízek varázsolhatók elő.

*Far Eastern cuisine successfully uses tropical fruits as side dishes even as buffet. In a pineapple bowl the fruit mixed with rice which is very exotic. Served in the peel of the fruit, these not only give the food a beautiful and original look, but after the meal the fruit flesh is a very tasty dish as an appetizer. It is not spicy but with the chili sauce you can add the flavour.*

RÁKKAL/WITH SHRIMPS: 3.850 FT

CSIRKÉVEL/WITH CHICKEN: 2.850 FT

## HIRTELEN SÜLT CSIRKE KESUDIÓVAL

### STIR FRIED CHICKEN WITH CASHEW NUT



Wokban hirtelen sült csirkemell kesudióval és friss zöldségekkel. A zöldségek is kívül roppanósak, belül az eredeti ízeit megtartva izesítik a csirkehúst. A kesudió félig köret, félig fűszer jellege érdekes és nagyon szerethető ízvilágot ad. Az étel fűszeres és alap esetben közepesen csilis. A hirtelen sült csilipaprika az ételen alig-alig érződik. De a paprikákat széttörve viszont egészen csípős ételt kapunk, mely nagymértékben fokozza az ízhatást. Kifejezetten csirkemellre készült étel, mely garnélarákkal vagy hallal nem helyettesíthető.

*It is made in a wok, fried chicken breast with fresh vegetables and cashew nuts. The veggies are also crunchy on the outside, medium spicy with chili in the basics. The roasted chili peppers barely feel on the food. This specially made from chicken breast, which cannot be replaced by shrimp or fish.*

3.150 FT

## SÜLT GARNÉLARÁK ÜVEGTÉSZTÁVAL

### BAKED SHRIMPS WITH GLASS NOODLES



Fűszeres és csípős étel, a sült zöldségek által hozott friss ízekkel. A rák mellé az üvegtészta kívül kínai kel levelek, sárgarépa, zöldhagyma és uborka adja a jellegzetes köretet, mely speciális szósszal és egzotikus fűszerekkel került izesítésre. Kevés csili öntettel az ízhatás még fokozható.

*Spicy and hot dish with fresh flavours and roasted vegetables. In addition to the glass noodles, the napa cabbage, carrots, green onions and cucumbers make perfect balance. It also has a special sauce and exotic spices with a little chili in it, which can be further enhanced.*

RÁKKAL/WITH SHRIMPS: 3.850 FT

CSIRKÉVEL/WITH CHICKEN: 2.850 FT

## FŰSZERES RÁK RIZSTÉSZTÁVAL

### PHAD KHEE MAO / DAMNED HOT FRY



Jellegzetes, erősen csípős Thai étel, az ott nagyra értékelt bazsalikommal, lime levelekkel és cayenne borssal fűszerezett rizstészta alapon. Nagyon enyhén édesített, osztriga és halszósszal és zöld borssal színezett és feldobott rizstészta, melyhez a csirkemell legalább annyira illik, mint a garnéla rák.

*Typical, highly spicy Thai food based on rice noodles seasoned with basil, lime leaves and cayenne Pfeffer. Very lightly sweetened, coloured noodles by fish sauce, oyster sauce and green pepper, which perfectly goes with chicken too as well as with shrimps.*

RÁKKAL/WITH SHRIMPS: 3.850 FT

CSIRKÉVEL/WITH CHICKEN: 2.850 FT







### ÉDES-SAVANYÚ MARHAHÚS SÜLT RIZZSEL PANAENG CURRY NUA/SPICY BEEF CURRY WITH FRIED RICE



Panaeng Curry alapú, kevéssé fűszeres, édes-savanyú ízű sült marhahús falatkák sültrizs körettel. Nem erős, nem csipős étel, mivel csak kevés édes csilipaprikát tartalmaz. A kókusztejben előzőleg áztatott marhahús darabkák wokban együtt sülnek, néhány jellegzetes zöldséggel, így pl. kaffir levéllel és kaliforniai paprikával. A végső ízt egy speciális, tamarind és halszós alkotta öntet adja meg. Mivel a sültrizs köret csak kevés curry alapú ízesítést kap, így ízlés szerint fűszerezhető tovább akár „emberesebb” csilis öntettel is.

*This dish based on the Panaeng Curry, which spiced with sweet and sour beef bites and fried rice as a side meal. It is not strong, because it contains only little of chili. The beef meat they use has been marinated in coconut milk, which perfectly cooking together with bell pepper and kaffir leaf in a wok. To get final taste, there is a sauce with tamarind and fish sauce, that makes the whole meal special. It also can get a little bit spicier with some added chili.*

3.150 Ft

### ZÖLD CURRY-S MARHAHÚS RIZSTÉSZTÁVAL GREEN CURRY BEEF WITH RICE NOODLES



Gyengén fűszeres Észak-Thai étel, benne zöld curry-vel ízesített sült marhahús darabkák rizslisztől készített tészttal. A kókusztejjel előkészített marhahús falatok wokban először zöld curry-vel sülnek át, majd friss brokkolival, zsenge karfiol darabokkal, paprikával, bébi kukoricával és zöldborsóval érlelődnek össze. A wokban az étel jellegzetes ízét végül a hozzáadott bazsalikom és halszós adja meg, melyet a hozzáadott, rizslisztből készült Thai tészta is átvesz. Mivel ez sem csipős étel, így a bazsalikom és a halszós íze jól kiemelhető ízlés szerint hozzáadott apróra vágott csilipaprikával.

*This dish recipe comes from North of Thailand. It is grilled beef bites with green curry and side of a pasta, which made with rice flour. It prepares in wok, mixing the ingredients together, the beef, the green curry along some cauliflower, corn, broccoli and pea. During the cooking the fish sauce and basil help to reach the perfection. It is not spicy at all, but for those who likes strong and hot, with some added chili goes very well.*

3.150 Ft

### MANGÓ ÉDES-RAGACCSOS RIZSBEN MANGO IN SWEET STICKY RICE



Mangó szeletekkel tálalt édes ragadós rizzsel készült desszert, kókusztej öntettel és díszítéssel. A karakteres, erősen édes, és kifejezetten hidegen tálalt desszert jellemző a Délkelet-Ázsiai édességek világára.

*This dessert with sticky rice served with mango slices and coconut milk sauce. It is a characterful, very sweet and especially cold-served dessert, which is typical in Southeast Asia. In addition, ice cream on the side.*

1.150 Ft

### SÜLT BANÁN VANÍLIA FAGYLALTTAL BAKED BANANA WITH ICE CREAM



Speciálisan fűszerezett sült banán roppant finom édesség, mely annak ellenére, hogy hozzáadott cukrot nem tartalmaz, nagyon édes. A meleg banán és a hideg jégkrém együtt komoly inycenség. Jellegzetes Dél-Kelet Ázsiai desszert, mely arrafelé csaknem minden országban ismert.

*These are special seasoned fried bananas, very sweet and delicious without added sugar. Warm bananas and cold ice cream together are a serious delicacy. This is a typical Southeast Asian dessert, but that is well known in almost every country.*

1.150 Ft

