



1190 FT

ALAPOK • BASES

1. RIZSTÉSZTA

RICE NOODLE

tojás, hagyma, sárgarépa, káposzta, babcsíra, alapszósz*
egg, onion, carrot, bean sprouts, cabbage, base sauce*

2. TOJÁSOS TÉSZTA

EGG NOODLE

tojás, hagyma, sárgarépa, káposzta, babcsíra, alapszósz*
egg, onion, carrot, bean sprouts, cabbage, base sauce*

3. ÜVEGTÉSZTA

VERMICELLI

tojás, hagyma, sárgarépa, káposzta, babcsíra, alapszósz*
egg, onion, carrot, bean sprouts, cabbage, base sauce*

4. TELJES KIÖRLÉSŰ TÉSZTA

WHOLE GRAIN NOODLE

tojás, hagyma, sárgarépa, káposzta, babcsíra, alapszósz*
egg, onion, carrot, bean sprouts, cabbage, base sauce*

5. FEHÉR RIZS

WHITE RICE

tojás, hagyma, sárgarépa, káposzta, babcsíra, alapszósz*
egg, onion, carrot, bean sprouts, cabbage, base sauce*

6. BARNARIZS

BROWN RICE

tojás, hagyma, sárgarépa, káposzta, babcsíra, alapszósz*
egg, onion, carrot, bean sprouts, cabbage, base sauce*

7. ZÖLDSÉG ALAP

VEGETABLE BASE

káposzta, hagyma, sárgarépa, babcsíra,
karfiol, brokkoli, cukkini, alapszósz*
onion, carrot, bean sprouts, cabbage,
broccoli, zucchini, cauliflower, base sauce*

*az alapszósz szójaszószot tartalmaz
*base sauce contains soy sauce



FELTÉTEK • TOPPINGS

maximum 4 feltétet ajánlunk
we advise maximum 4

1. CSIRKE 390 FT
CHICKEN

2. SERTÉS 390 FT
PORK

3. FÜSTÖLT TOFU 390 FT
SMOKED TOFU

4. MARHA 590 FT
BEEF

5. KACSA 690 FT
DUCK

6. RÁK 890 FT
PRAWNS

1. ZÖLDSÉG MIX (cukkini, brokkoli, karfiol) 290 FT
VEGETABLE MIX (zucchini, broccoli, cauliflower)

2. KESUDIÓ 290 FT
CASHEW

3. KALIF. PAPRIKA MIX 290 FT
SWEET PEPPERS MIX

4. FAFÜL GOMBA 290 FT
WOOD EAR MUSHROOM

5. CSIPERKE GOMBA 290 FT
MUSHROOM

6. ANANÁSZ 290 FT
PINEAPPLE

7. BAMBUSZRÜGY 290 FT
BAMBOO SHOOTS

8. KÍNAI KEL 290 FT
CHINESE CABBAGE



SZÓSZOK • SAUCES

1. THAILAND-PADTHAI

Enyhén csípős, édes szósz
a tamarind fanyarságával, friss lime-mal tálalva
Sweet and spicy with a hint of
sour tamarind served with fresh lime

2. CHINA-ÉDES-SAVANYÚ CHINESE SWEET AND SOUR

A hagyományos kínai édes-savanyú szósz az ananász aromájával
Traditional chinese sweet and sour with pineapple flavour

3. BURMA- GREEN CURRY

Legzamatosabb curry, thai citromfűvel, friss lime-mal tálalva
Tasty curry with Thai lemongrass; served with fresh lime

4. INDONESIA- SATAY

Enyhén pikáns, mogyoró és kókusztej alapú szósz
Slightly spicy with coconut milk and peanut

5. LAOSZ- RED CURRY

A legcsípősebb ételek kedvelőinek,
a koriander aromájával, friss lime-mal tálalva
Very hot with a touch of coriander; served with fresh lime

6. JAPAN- TERIYAKI

Eredeti japán szósz, melyben a szójaszósz és a gyömbér dominál
Traditional japanese sauce with soy sauce and ginger

EXTRA FELTÉTEK • EXTRA TOPPINGS

1. PÖRKÖLT MOGYORÓ 150 FT
ROASTED PEANUT

2. KORIANDEK 150 FT
CORIANDER

3. SEZÁMMAG 150 FT
SESAME SEED

4. BAZSALIKOM 150 FT
BASIL

5. KÓKUSZ CHIPS 150 FT
COCONUT CHIPS

LEVESEK • SOUPS



TOM YUM

Tradicionalis csípős-savanyú Thai leves, a galanga és lime ízével
Traditional Thai hot and sour soup with the flavour of galangal and lime

- 1. CSIRKÉS** 1290 FT
WITH CHICKEN
- 2. RÁKOS** 1790 FT
WITH PRAWNS
- 3. ZÖLDSÉGES** 1190 FT
WITH VEGETABLES

TOM KA

Kókusztejes Thai leves, a citromfű és kaffir lime levél ízével
Coconut milk flavoured Thai soup with lemongrass and kaffir lime

- 1. CSIRKÉS** 1290 FT
WITH CHICKEN
- 2. RÁKOS** 1790 FT
WITH PRAWNS
- 3. ZÖLDSÉGES** 1190 FT
WITH VEGETABLES

EXTRA RIZZSEL +350 FT
EXTRA RICE

ÉDESSÉG • DESSERTS

- 1. POHÁRDESSZERTEK** 690 FT
DESSERTS
- 2. GYÜMÖLCSALÁTA** 790 FT
FRUIT SALAD
- 3. THAI PALACSSINTA • THAI PANCAKE** 790 FT

- 1. BANGKOK CLASSIC** banános töltelék, csokiszirup
BANGKOK CLASSIC banana filling, chocolate syrup
- 2. CHILIS CSOKIS** banán, chilis csoki szósz, friss gyümölcs
CHOCOLATE-CHILI banana, chocolate with chili, fresh fruit
- 3. MANGÓS-VANÍLIÁS** mangó, vanília szósz, málna pehely
MANGO-VANILLA mango, vanilla sauce, raspberry flakes

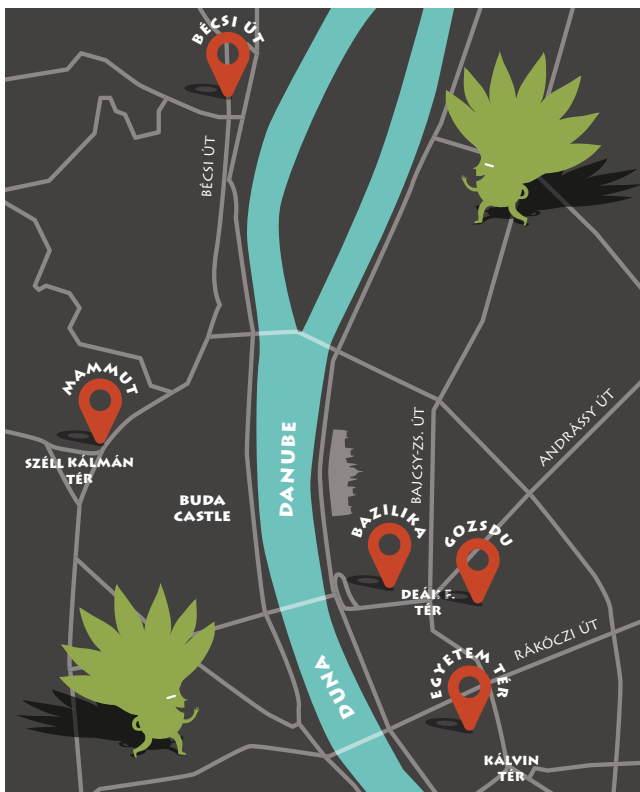
SNACK • SNACKS

CITROMFÜVEL PIRÍTOTT CHILIS MOGYORÓ 590 FT
ROASTED PEANUT WITH A TOUCH OF CHILI AND LEMONGRASS

GYÖMBÉRREL PIRÍTOTT KESUDIÓ MOGYORÓ MIX 590 FT
ROASTED CASHEW & PEANUT MIX WITH A TOUCH OF GINGER

PADTHAI WOKBAR

MÁR 5 PADTHAI WOKBAR BUDAPESTEN!
5 PADTHAI WOKBARS IN BUDAPEST!



we make your day

- EGYETEM TÉR** • 1056 Budapest, Papnövelde u. 10.
hétfő-vasárnap: 11:00-22:30 • from Monday to Sunday: 11:00-22:30
- GOZSDU** • 1075 Budapest, Gozsdu udvar, Király u. 13.
vasárnap-csütörtök: 11:30-00:00 • from Sunday to Thursday: 11:30-00:00
péntek-szombat: 11:30-02:00 • from Friday to Saturday: 11:30-02:00
- BAZILIKA** • 1051 Budapest, Október 6. u. 4.
hétfő-vasárnap: 11:00-22:30 • from Monday to Sunday: 11:00-22:30
- BÉCSI ÚT** • 1033 Budapest, Bécsi út 53.
hétfő-vasárnap: 11:00-22:30 • from Monday to Sunday: 11:00-22:30
- MAMMUT 2** • 1024 Budapest, Lövőház u. 2-6.
hétfő-vasárnap: 11:00-22:00 • from Monday to Sunday: 11:00-22:00

facebook.com/padthaiwokbar

instagram.com/padthaiwokbar