

**1****ALAPOK · BASES****1190 FT****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

**2****FELTÉTEK · TOPPINGS**

maximum 4 feltétet ajánlunk  
*we advise maximum 4*

**1. CSIRKE****CHICKEN****390 FT****2. FÜSTÖLT TOFU****SMOKED TOFU****390 FT****3. SERTÉS****PORK****390 FT****4. MARHA****BEEF****590 FT****5. KACSA****DUCK****690 FT****6. RÁK****PRAWNS****890 FT****1. ZÖLDSÉG MIX** (cukkini, brokkoli, karfiol)**290 FT****VEGETABLE MIX** (zucchini, brokkoli, cauliflower)**2. KESUDIÓ****CASHEW****290 FT****3. KALIF. PAPRIKA MIX****SWEET PEPPERS MIX****290 FT****4. FAFÜL GOMBA****WOOD EAR MUSHROOM****290 FT****5. CSIPERKE GOMBA****MUSHROOM****290 FT****6. ANANÁSZ****PINEAPPLE****290 FT****7. BAMBUSZRÜGY****BAMBOO SHOOTS****290 FT****8. KÍNAI KEL****CHINESE CABBAGE****290 FT****3****SZÓSZOK · SAUCES****FREE****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** ▶ *sugar-free, lactose-free, gluten-free, vegan*

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****ROASTED PEANUT****150 FT****2. KORIANDER****CORIANDER****150 FT****3. SZEZÁMMAG****SESAME SEED****150 FT****4. BAZSALIKOM****BASIL****150 FT****5. KÓKUSZ CHIPS****COCONUT CHIPS****150 FT**

## LEVESEK • SOUPS



### TOM YUM

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

- |                     |                |
|---------------------|----------------|
| <b>1. CSIRKÉS</b>   | <b>1290 FT</b> |
| WITH CHICKEN        |                |
| <b>2. RÁKOS</b>     | <b>1790 FT</b> |
| WITH PRAWNS         |                |
| <b>3. ZÖLDSÉGES</b> | <b>1190 FT</b> |
| WITH VEGETABLES     |                |

### TOM KA

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

- |                     |                |
|---------------------|----------------|
| <b>1. CSIRKÉS</b>   | <b>1290 FT</b> |
| WITH CHICKEN        |                |
| <b>2. RÁKOS</b>     | <b>1790 FT</b> |
| WITH PRAWNS         |                |
| <b>3. ZÖLDSÉGES</b> | <b>1190 FT</b> |
| WITH VEGETABLES     |                |

**EXTRA RIZZSEL** ..... **+350 FT**  
 EXTRA RICE

## ÉDESSÉGEK • DESSERTS

**1. POHÁRDESSZERTEK** ..... **690 FT**  
 DESSERTS

**2. GYÜMÖLCSALÁTA** ..... **790 FT**  
 FRUIT SALAD

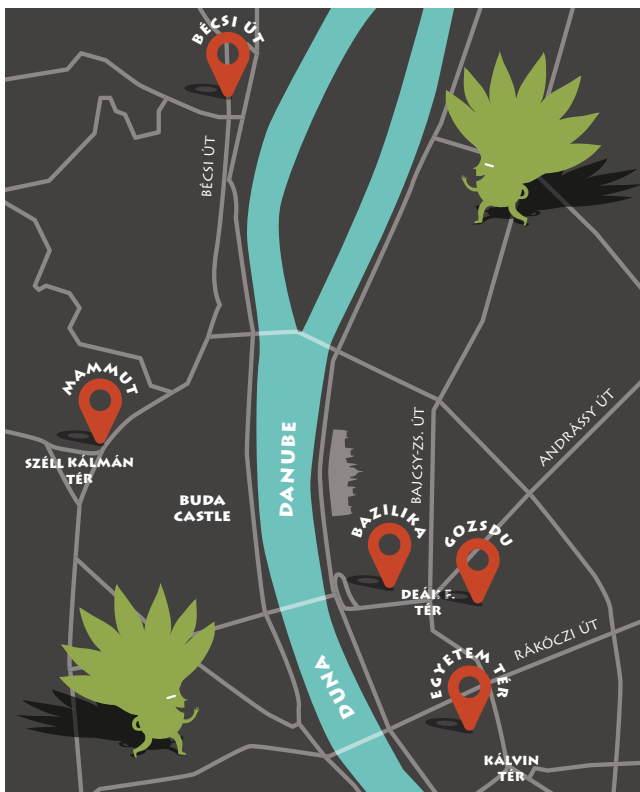
## SNACKEK • SNACKS

**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, Lövéház u. 2-6.  
 hétfő-vasárnap: 11:00-22:00 • **from Monday to Sunday: 11:00-22:00**

**f** facebook.com/padthaiwokbar

**📷** instagram.com/padthaiwokbar