

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>	
<b>ALAPOK / BASES</b>																	
1. rizstészta / <i>rice noodle</i> <sup>1,2</sup>																	
2. tojásos tészta / <i>egg noodle</i> <sup>1,2</sup>		+		+													+
3. üvegtészta / <i>vermicelli</i> <sup>1,2</sup>							+										
4. udon tészta / <i>udon noodle</i> <sup>1,2</sup>		+															
5. teljes kiőrlésű tészta / <i>whole grain noodle</i> <sup>1,2</sup>		+		+													+
6. konjac tészta / <i>konjac noodle</i> <sup>1,2</sup>																	
7. quinoa <sup>1,2</sup>																	
8. fehér rizs / <i>white rice</i> <sup>1,2</sup>																	
9. barna rizs / <i>brown rice</i> <sup>1,2</sup>																	
10. zöldség alap / <i>vegetable base</i> <sup>1</sup>																	
<b>FELTÉTEK / TOPPINGS</b>																	
1. csirke / <i>chicken</i>																	+
2. karaage / <i>sesame fried pork</i>		+					+				+						+
3. tofu / <i>tofu</i>							+										
4. marha / <i>beef</i>																	+
5. kacska / <i>duck</i>																	+
6. rák / <i>prawns</i>			+														+
1. fafülgomba / <i>wood ear mushroom</i>																	
2. csiperke gomba / <i>champignon</i>																	
3. shiitake gomba / <i>shiitake mushroom</i>																	
4. bambuszrügy / <i>bamboo shoots</i>																	
5. kesudió / <i>cashew</i>									+								
6. ananász / <i>pineapple</i>																+	
7. kalif. paprika mix / <i>sweet peppers mix</i>																	
8. pak choi / <i>bok choy</i>																	
9. zöldség mix / <i>vegetable mix</i>																	
10. ázsia mix / <i>asia mix</i>							+										
<b>SZÓSZOK / SAUCES</b>																	
1. Thailand padthai		+ <sup>3</sup>			+		+					+	+		+	+	+
2. Peking / <i>Beijing</i>		+					+			+			+		+	+	+
3. China édes-savanyú / <i>Chinese sweet &amp; sour</i>		+ <sup>3</sup>													+	+	+
4. Japan teriyaki		+					+										
5. Indonesia satay		+ <sup>3</sup>				+		+								+	+
6. Burma green curry		+ <sup>3</sup>						+								+	+
7. Malay coconut curry					+											+	+
8. Laos red curry		+ <sup>3</sup>			+		+	+							+	+	+
<b>EXTRA FELTÉTEK / EXTRA TOPPINGS</b>																	
1. mangó kocka / <i>mango dice</i>																	
2. pörkölt mogyoró / <i>roasted peanut</i>						+											
3. saigon hagyma / <i>saigon onion</i>		+															
4. koriander / <i>coriander</i>																	
5. szeszám-mag / <i>sesame seed</i>											+						
<b>LEVESEK / SOUPS</b>																	
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>						+			+					+	+	+
tom tom	1. marha / <i>with beef</i>	+					+						+		+	+	+
	2. zöldséges / <i>with vegetables</i>	+					+						+		+	+	+
<b>ÉDESSÉGEK / DESSERTS</b>																	
1. mangós ragacsos rizs / <i>sticky rice with mango</i>								+							+	+	+
2. banánhab csokikrémmel / <i>chocolate banana mousse</i>						+	+	+	+						+	+	+
3. passiógyümölcsös joghurtkrém / <i>passion &amp; yogo</i>		+					+	+	+						+	+	+
4. sós karamellás kávékrém / <i>salted caramel coffee cream</i>		+		+			+	+							+	+	+
5. epres kókuszos tapióka puding / <i>strawberry coconut tapioca pudding</i>													+				
snack	1. granolabar chili-cocoa								+								
	2. granolabar tonka-lemon								+								
	3. Csinta strawberry roll																
	4. Csinta ginger roll																
<b>PADTEÁK / PADTEAS</b>																	
1. classic																+	
2. power																+	
3. happy																+	
4. fit																	
5. vitality																	
6. citrus																+	
<sup>1</sup> alapszósz és alap zöldség / <i>base sauce &amp; vegetable base</i>		+					+					+	+			+	+
<sup>2</sup> tojás / <i>egg</i>				+													+
<sup>3</sup> alapszósz nélkül gluténmentes / <i>gluten-free without base sauce</i>																	
gluténmentes szójaszósz / <i>gluten-free soy sauce</i>							+										
Sriracha szósz / <i>Sriracha 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 konyhánkon, akárcsak éttermeinkben különös figyelmet fordítunk az allergén anyagokkal való munkára és törekszünk alapanyagaink ezen allergénekkal 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.

Information 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.