

PADTHAI WOKBAR		glutén <i>gluten</i>	garnéla <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>	szezám- 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 noodles</i> ^{1,2}																
2. tojásos tészta / <i>egg noodles</i> ^{1,2}		+		+												+
3. üvegtészta / <i>vermicelli</i> ^{1,2}																
4. udon tészta / <i>udon noodles</i> ^{1,2}		+														
5. konjac tészta / <i>konjac noodles</i> ^{1,2}																
6. quinoa ^{1,2}																
7. fehér rizs / <i>white rice</i> ^{1,2}																
8. barna rizs / <i>brown rice</i> ^{1,2}																
9. zöldség alap / <i>vegetable base</i> ¹																
FELTÉTEK / TOPPINGS																
1. csirke / <i>chicken</i>																+
2. karaage / <i>sesame fried pork</i>		+					+				+					+
3. tofu / <i>tofu</i>							+									
4. marha / <i>beef</i>																+
5. kacsa / <i>duck</i>																+
6. garnéla / <i>shrimp</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. szójabab / <i>soybean</i>							+									
9. pak choi / <i>bok choy</i>																
10. zöldség mix / <i>vegetable mix</i>																
SZÓSZOK / SAUCES																
1. Thailand padthai		+ ³			+		+					+	+		+	+
2. China édes-savanyú / <i>Chinese sweet & sour</i>		+ ³													+	
3. Japan teriyaki		+					+									
4. Indonesia satay		+ ³				+		+							+	+
5. Burma green curry		+ ³						+							+	+
6. Malay coconut curry					+										+	+
7. Laos red curry		+ ³			+		+	+							+	+
8. Truffle soy		+			+		+					+	+		+	+
EXTRA FELTÉTEK / EXTRA TOPPINGS																
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. szezámmag / <i>sesame seed</i>										+						
6. lime / <i>lime</i>																
LEVESEK / SOUPS																
tom yum	1. csirkés / <i>with chicken</i>		+				+	+						+	+	+
	2. garnélás / <i>with shrimp</i>		+				+	+						+	+	+
	3. zöldséges / <i>with vegetables</i>		+				+	+						+	+	+
tom kha	1. csirkés / <i>with chicken</i>														+	+
	2.garnélás / <i>with shrimp</i>		+												+	+
	3. zöldséges / <i>with vegetables</i>														+	+
tom tom	1. marha / <i>with beef</i>	+					+						+		+	+
	2. zöldséges / <i>with vegetables</i>	+					+						+		+	+
ÉDESSÉGEK / DESSERTS																
1. mangós ragacsos rizs / <i>sticky rice with mango</i>								+						+	+	+
2. banánhab csokikrémmel / <i>chocolate banana mousse</i>						+	+	+	+					+	+	+
3. passiógyümölcsös joghurtkrém / <i>passion & yogo</i>		+					+	+	+					+	+	+
4. epres kókuszos tápióka puding / <i>strawberry coconut tapioca pudding</i>													+			
5. matchás chia puding vörösfőnyával / <i>matcha chia pudding with cranberries</i>									+							
6. winter special		+					+	+	+					+	+	+
snack	1. Csinta strawberry roll															
	2. Csinta ginger roll															
PADTEÁK / PADTEAS																
1. classic															+	
2. power															+	
3. happy															+	
4. fit																
5. citrus															+	
6. winter															+	
¹ alapszósz és alap zöldség / <i>base sauce & vegetable base</i>		+					+					+	+		+	+
² tojás / <i>egg</i>				+												+
³ alapszósz nélkül gluténmentes / <i>gluten-free without base sauce</i>																
gluténmentes szójaszósz / <i>gluen-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.*

Termékeink az összetevők között jelzett allergének mellett nyomokban tartalmazhatnak további allergéneket is. Előkészítő konyhánkon, akárcsak az éttermeinkben különös figyelmet fordítunk az allergén anyagokkal való munkára és törekszünk alapanyaink ezen allergénekkal történő érintkezésének elkerülésére, de a konyhatechnológiánkból fakadóan az érintkezés lehetőségét tökéletesen nem tudjuk kizárni, ezért a súlyos allergiákkal rendelkező vásárlók a termékeinket szigorúan saját felelősségükre fogyasszák, éttermeink és előkészítő konyhánk az allergén tartalmakért felelősséget nem tud vállalni. A termékeink allergén tartalmáról való tájékozódás, a rendelés leadása előtt, a vásárló kötelessége és felelőssége. Az allergénekről szóló részletes tájékoztató a <https://padthaiwokbar.com/allergen/> weboldalunkon található. Our products may contain traces of allergens other than those indicated among the listed ingredients. In our preparation kitchen, as well as in our restaurants, we pay special attention to handling allergenic substances and strive to prevent contact between our ingredients and these allergens. However, due to the nature of our kitchen processes, we cannot completely exclude the possibility of cross-contamination. Therefore, customers with severe allergies consume our products strictly at their own risk, as our restaurants and preparation kitchen cannot take responsibility for allergen content. It is the customer's duty and responsibility to inquire about the allergen content of our products before placing an order. Detailed information about allergens can be found on our website at <https://padthaiwokbar.com/allergen/>.

