



R I C K S H A W R E S T A U R A N T

SPECIALTY FOR RICKSHAW RESTAURANT

A RICKSHAW ÉTTEREM KÜLÖNLEGESSÉGE

Traditional Peking duck with Chinese rice pancakes and condiments (served for minimum 2 guests)

Tradicionális pekingi kacsa kínai palacsintával és kiegészítőkkal (minimum 2 fő részére)

Ft. 9500 for 2 persons

9500 Ft 2 fő részére

PEKING DUCK

Duck has been roasted in Chinese tradition since the Northern and Southern Dynasties. In the Yuan Dynasty, it was one of the favourite meals of the Emperor. By the mid-20th century, Peking duck had become a national symbol of China, favoured by tourists and diplomats alike. The Peking duck became an exclusive Chinese meal as it was served for the political delegations coming to China. *Henry Kissinger, Richard Nixon, Fidel Castro, and Helmut Kohl* are only some of the great leaders of the world who favoured eating this outstanding meal. Today, it is considered to be a meal for the wealthier social groups. Our Rickshaw Chef, Yang Zhi Jun, prepares this special dish taking care to ensure the meal is a pleasant experience for our visitors.

PEKINGI KACSA

A roston sült kacsa egy ősi kínai hagyomány az Észak-Déli Dinasztiák óta. A Yuan-dinasztiában ez volt a császár egyik kedvenc étele. A 20. század közepén a pekingi kacsa lett a nemzeti ételek jelképe, a nemzetközi turisták és diplomaták által egyaránt kedvelt különlegesség. A kacsa lett az a kizárólagos kínai étel, melyet a Kínába érkező politikai delegációknak felszolgáltak. *Henry Kissinger, Richard Nixon, Fidel Castro és Helmut Kohl* csak néhány a világ legnagyobb vezetőiből, akik Kínába érkezésük alkalmával is a híres pekingi kacsát fogyasztották. A Rickshaw étterem szakácsa, Yang Zhi Jun mindent megtesz, hogy lenyűgözze a kedves vendégeket ezen kínai különlegességgel.

APPETIZERS / ELŐÉTELEK

Rickshaw golden plate (for 2 persons)

Chicken satay, prawn skewers, vegetable spring rolls, shrimp spring rolls, home-made samosa and Shanghai dumplings

Ft. 5200

Rickshaw bőségtál (2 fő részére)

Csirke satay, garnélarák nyárson, zöldséges és rákkal töltött tavaszi tekercs, samosa és Shanghai gombóc

Seafood salad with King prawns and squid, served with lime coriander dressing 🌶

Ft. 2700

Tenger gyümölcssei saláta királyrákkal, tintahallal és korianderes zöldcitrom mártással 🌶

Chilled sliced marinated pork knuckle with black vinegar and coriander

Ft. 2500

Pácolt sertécsülök hidegen tálalva fekete ecettel és korianderrel

V Vegetable spring rolls with light soy and chili sauce

Ft. 2400

V Ropogós zöldségekkel töltött tavaszi tekercs könnyű szója- és chili szósszal

Shrimp spring rolls with soy and coriander sauce

Ft. 2700

Rákkal töltött tavaszi tekercs korianderrel ízesített szójaszósszal

Kung Pao wok fried chicken cubes with crunchy vegetable strips and soybean on a bed of fresh salad and cashew nuts 🌶 🌶

Ft. 2400

Wokban sült csirke Kung Pao módra ropogós zöldségekkel, szójababbal és kesudióval friss saláta ágyon tálalva 🌶 🌶

Steamed and fried dim-sums with soy and chili sauce

Ft. 2600

Párolt és sült dim sum szójaszósszal és chili mártással

V Fresh vegetable salad with cucumber and tomato lime dressing 🌶

Ft. 1800

V Friss saláta uborkával és zöldcitromos paradicsom dresszingsel 🌶

SOUPS / LEVESEK

Szechwan hot and sour soup with chicken breast and bamboo shoots 🌶 🌶

Ft. 1800

Szecsuaní csípős-savanyú leves csirkemellel és bambuszajtással 🌶 🌶

Double boiled beef soup with wonton noodles and vegetables

Ft. 1800

Kantoni marhabús leves wonton tésztával és zöldségekkel

Double boiled mushrooms and preserved vegetables with tofu and bamboo shoots

Ft. 1800

Kantoni gombaleves főtt zöldségekkel, tofúval és bambuszrüggyel

Tom Yam Gung soup with King prawns, lemongrass and coconut milk 🌶 🌶

Ft. 2200

Tom Yam Gung leves királyrákkal, citromfűvel és kókusztejjel 🌶 🌶

THE RICKSHAW RESTAURANT'S ASIAN FAVOURITES /

A RICKSHAW ÉTTEREM ÁZSIAI KÜLÖNLEGESSÉGEI

Chicken satay, served with onion and peanut sauce <i>Csirkenyárs hagymával és mogyorószósszal tálalva</i>	Ft. 2600
Pad Thai noodles with seafood and vegetables 🌶️ <i>Pad Thai tészta tenger gyümölcseivel és zöldségekkel 🌶️</i>	Ft. 2700
Chicken breast with Thai green curry, eggplant, chili, basil and coconut milk 🌶️🌶️ <i>Csirkemell thai zöld curry-vel, chilivel, bazsalikkal és kókusztejjel 🌶️🌶️</i>	Ft. 3900
Braised North Indian chicken "Korma" in a creamy onion and cashew nut sauce <i>Párolt csirke észak-indiai módra, tejszínes-vöröshagymás kesudió mártásban</i>	Ft. 3800
V Selection of home-made vegetable samosas <i>V Zöldséges samosa választék</i>	Ft. 2300
Goan fish and prawn curry, served with Biryani rice and papadoms 🌶️🌶️ <i>Goan curry-s hal- és garnélarák Biryani rizszel és papadommal tálalva 🌶️🌶️</i>	Ft. 3800

MAIN COURSES / FŐÉTELEK

Traditional Peking duck with Chinese rice pancakes and condiments (for 2 persons) <i>Tradicionalis pekingi kacsza kínai palacsintával és kiegészítőkkel (2 főre)</i>	Ft. 9500
Sautéed beef tenderloin with oyster mushrooms, bok choy and garlic chips <i>Pirított marhabélszín laskagombával, bok choy-jal és fokhagymaszírommal</i>	Ft. 5800
Marinated spring chicken with Chinese spices and mixed vegetables 🌶️ <i>Marinírozott tavaszi csirke kínai fűszerekkel ízesítve, vegyes zöldségekkel 🌶️</i>	Ft. 4800
Steamed pork belly slices with Chinese cabbage and five-spice sauce <i>Párolt sertés császárszalonna szeletek kínai káposztával és ötfűszer mártással</i>	Ft. 3500
V Wok fried bok choy with shitake mushrooms, ginger and spring onion <i>V Wokban sült bok choy shitake gombával, gyömbérrel és újhagymával</i>	Ft. 3300
V Wok fried tofu with vegetables and soy sauce <i>V Wokban sült tofu zöldségekkel és szójaszósszal</i>	Ft. 3200
Marinated and pan-fried duck breast with broccoli, garlic and chili sauce 🌶️🌶️ <i>Serpenyőben sült pácolt kacsamell brokkolival és fokhagymás chili szósszal 🌶️🌶️</i>	Ft. 3900
Szechwan beef sirloin with chili and Chinese vegetables 🌶️🌶️ <i>Marhahátszín Szecsuan módra chilivel és kínai zöldségekkel tálalva 🌶️🌶️</i>	Ft. 4400
Sesame chicken breast with sweet chili sauce 🌶️ <i>Szezámos csirkemell édes chili szósszal 🌶️</i>	Ft. 3600

FISH DISHES / HALÉTELEK

Steamed butterfish fillet and light soy sauce with wok fried vegetables	Ft. 4600
<i>Párolt vajhal filé világos szójaszósszal és wokban sült zöldségekkel</i>	
Braised scallops and tiger prawns with celery and snow peas 🌶️🌶️	Ft. 8200
<i>Párolt Szent Jakab kagyló és tigrisrák zellerrel és cukorborsóval 🌶️🌶️</i>	
Pan-fried tiger prawns with sweet and spicy sauce and bok choy 🌶️	Ft. 7800
<i>Serpenyőben sült tigrisrák édes-csípős mártással és bok choy-jal 🌶️</i>	

FRESH MEAGRE FISH SELECTION / FRISS SASHAL VÁLASZTÉK

Steamed Meagre with bok choy, light fish sauce, ginger and spring onion, served with jasmine rice	Ft. 6200
<i>Párolt sashal bok choy-jal, világos szójaszósszal, gyömbérrel és újhagymával, jázmin rizzsel tálalva</i>	
Grilled Meagre with wok fried vegetables and jasmine rice	Ft. 6200
<i>Grillezett sashal wokban sült zöldségekkel és jázmin rizzsel</i>	
Braised Meagre in Chinese wine Szechwan style with rice vinegar, served with bean chili sauce, vegetables, fresh coriander and jasmine rice 🌶️🌶️	Ft. 6200
<i>Sashal Szecsuan módra kínai borban párolva rizsecettel, chilivel fűszerezett babmártással, zöldségekkel, friss korianderrel és jázmin rizzsel 🌶️🌶️</i>	

RICE AND NOODLES / RIZS ÉS TÉSZTA

Fried noodles with beef and bell peppers, served with black bean sauce	Ft. 2700
<i>Sült tészta marhahússal, kaliforniai paprikával é feketebab mártással</i>	
V Egg fried rice	Ft. 1300
V <i>Sült tojásos rizs</i>	
Seafood fried rice with shredded vegetables	Ft. 2700
<i>Sült rizs tenger gyümölcseivel és zöldségekkel gazdagítva</i>	
Fried rice with chicken, eggs and dark soy sauce	Ft. 2400
<i>Sült rizs csirkehússal, tojással és sötét szójaszósszal</i>	
V Steamed jasmine rice	Ft. 550
V <i>Párolt jázmin rizs</i>	

SPECIAL HOME-MADE NOODLES BY CHEF YANG

Ft. 3500

(price includes noodles, 1 choice of broth and garnish)

Please choose one broth from the following:

Light chicken broth

Beef and tomato broth

Hot and sour broth

Please choose one garnish from the following:

Shredded pork with preserved vegetables and mushrooms

Chicken, shrimp and squid with vegetables and cashew nuts 🍴 🍴

Braised minced pork with shitake mushrooms

V Mixed vegetables with herbs and soy sauce

YANG SÉF HÁZI KÉSZÍTÉSŰ TÉSZTA KÍNÁLATA

Ft. 3500

(az ár tartalmazza a tésztát, valamint egy levest és köretet)

Kérjük, válasszon egyet a felsorolt levesek közül:

Könnyű csirkehús leves

Paradicsomos marhahúsleves

Csípős-savanyú leves

Kérjük, válasszon feltétet a felsorolt kínálatból:

Sertéshús főtt zöldségekkel és gombával

Csirkehús, koktélrák és tintahal zöldségekkel és kesudióval 🍴 🍴

Párolt darált sertéshús shitake gombával

V Finomfűvekkel fűszerezett zöldségek és szójaszósz

DESSERTS / DESSZERTEK

Fresh seasonal fruit plate <i>Friss gyümölcs tál</i>	Ft. 1800
Chocolate and coconut crème brûlée <i>Csokoládés-kókuszos crème brûlée</i>	Ft. 1700
Caramelized fresh pineapple with ginger and cardamom, served with vanilla ice cream <i>Gyömbérrrel és kardamommal fűszerezett karamellizált ananász vanília fagyalattal tálalva</i>	Ft. 1700
Fried ice cream flambéed with Grand Marnier <i>Sült fagyalatt Grand Marnier-vel flambírozva</i>	Ft. 1700
Chilled mango soup with sago <i>Hideg mangóleves tapióka gyöngyökkel</i>	Ft. 1700
Selection of sorbets (1 scoop) Lime, mango, passion fruit, pineapple and coconut <i>Szorbé választék (1 gombóc)</i> <i>Zöldcitrom, maracuja, ananász és kókusz</i>	Ft. 500

Some items may contain traces of cereals (gluten), nuts and nut products, sesame seeds, crustaceans, eggs, mustard seed and celery, fish, soya beans, milk, lupin, molluscs, sulphur dioxide and sulphite in concentrations > 10 mg/kg or 10 mg/l or products of the above-mentioned thereof.

If you suffer from any form of allergies or for any dietary requirements, please consult with the Head Chef or Restaurant Manager.

To ensure your safety all our burgers, patties or any minced meat are served well cooked.

Az általunk készített ételek némelyike tartalmazhat gabonaféléket (glutént), diót vagy dióféléket, szezámagot, rákféléket, tojást, mustármagot és zellert, halat, szójababot, tejet, farkasbabot, kagylóféléket, kéndioxidot és szulfitokat 10 mg/kg-nál vagy 10 mg/l-nél nagyobb koncentrációban.

Élelmiszer-allergia vagy különleges étrenddel kapcsolatos kérdéseivel kérjük, forduljon séfünkhöz vagy az étterem vezetőjéhez.

Vendégeink biztonsága érdekében minden húskészítményünket jól átsütve tálaljuk.

ASIAN BEVERAGES / ÁZSIAI ITALOK

BEERS / SÖRÖK

Asahi (0,33 l)	Ft. 2250
Kingfisher (0,33 l)	Ft. 2400

SPIRITS / ÉGETETT SZESZESITALOK

Kuma Shochu (4 cl)	Ft. 2050
Lua Moi (4 cl)	Ft. 1150

WINES AND CHAMPAGNES / BOROK ÉS PEZSGŐK

Choya Sake wine (0,1 l)	Ft. 1900
Choya plum wine (0,15 l)	Ft. 1900
Choya plum wine (0,75 l)	Ft. 9200
Oroya (0,15 l)	Ft. 2400
Oroya (0,75 l)	Ft. 9900
Choya Royal Champagne (0,2 l)	Ft. 3900

ALCOHOLIC COCKTAILS / ALKOHOLTARTALMÚ KOKTÉLOK

Malay Tiger	Ft. 3050
Vodka, lime, mint leaves, ginger beer	
Dark and Stormy	Ft. 3050
Bacardi Black, ginger beer, grenadine syrup	
Green Sour	Ft. 3350
Gin, lime, mint leaves, ginger beer	
Green Tea Martini	Ft. 2400
De Kuyper Pisang Liqueur, Bols Mint Liqueur, Zubrówka Vodka, Apple Juice	
Sapporo Bloody Mary	Ft. 2600
Sake, Lemon Juice, Tomato Juice, Worcestershire Sauce, Tabasco, Celery	
Osaka Mojito	Ft. 2400
Sake, Hungaria Extra Dry, Angostura, Lime, Mint Leaves	
Almond & Sake Martini	Ft. 3100
Sake, Nemiroff Vodka, Disaronno Amaretto, Honey	

NON-ALCOHOLIC COCKTAIL / ALKOHOLMENTES KOKTÉL

Lemon Tree	Ft. 2600
Lime, mint leaves, ginger beer, sprite	

MINERAL WATER / ÁSVÁNYVÍZ

Evian (0,33 l)	Ft. 1450
San Pellegrino (0,25 l)	Ft. 1290
Acqua Panna (0,25 l)	Ft. 1290
Römerquelle (0,33 l)	Ft. 920
Naturaqua (0,25 l)	Ft. 850
Naturaqua (0,75 l)	Ft. 1300