

EBÉDMENÜ

HÉTKÖZNAP 12:00-15:30

午
餐

GAIFAN

+ AJÁNDÉK HÁZI SZÖRP. KÉRJÜK, VÁLASSZANAK AZ ITALLAPRÓL.

KUNG PAO PADLIZSÁN 宮保茄子蓋飯 1 6 11 12 RIZS, POPCORN RÁNTOTT PADLIZSÁN, KESUDIO, SZEZÁM & SAN BEI SZÓSZ VEGÁN	5400
SHOU PA CSIRKE 手扒雞蓋飯 1 6 11 12 RIZS, SÁRGÁ CSILIBEN MARINÁLT GRILLEZETT CSIRKECOMB FILÉ, CSIRKEZSÍR MÁRTÁS, BOK CHOY & SZÓJÁBAN MARINÁLT TOJÁS	5400
TIANJIN SERTÉSCSÁSZÁR 天津小炖肉 1 3 6 14 RIZS, SERTÉS CSÁSZÁR, BOK CHOY, FERMENTÁLT KARALÁBÉ, SZÓJÁBAN MARINÁLT TOJÁS	5400



TÉSZTÁK

+ AJÁNDÉK HÁZI SZÖRP. KÉRJÜK, VÁLASSZANAK AZ ITALLAPRÓL.

TAJNNANI KLASSZIKUS MARHALEVES 台南清燉牛肉麵 1 4 6 9 11 16 ÓRÁS CSONTALAPLÉ, BREZÍROZOTT MARHA OLDALAS, FERMENTÁLT KARALÁBÉ, UJHAGYMA, GYÖMBÉR & HÁZI LAMIEN TESZTA	5900
VEGÁN ZHAJIANGMIAN 纯素炸酱面 1 6 HÁZI UDON TÉSZTA, TOFU, UBORKA, SÁRGARÉPA VEGÁN	4400

SHARING PLATES

A KÖZÖS FALATOK A LEGJOBBAK. AJÁNJUK, HOGY FEJENKÉNT 2-3 FOGÁST RENDELJETEK, HOGY TÖBB MINDEN KÖSTOLHASSATOK.

ASSAM TEÁBAN MARINÁLT TOJÁS (1DB) 阿萨姆茶卤蛋 1 6	800
TÁPIÓKA ROPOGÓS 香酥珍珠 6 11 FERMENTÁLT TOFU & MÁLNASÓ VEGÁN	1900
HÁZI ARANY KIMCSI 台灣泡菜 6 11 KÍNAI KEL, JÉGCSAPRETEK, ZÖLDALMA & SÁRGÁ CSILI VEGÁN	1900
JÜNNANI GOMBASALÁTA 雲南蘑菇沙拉 6 12 FAFÜL GOMBA, ÖRDÖGSZEKÉR GOMBA, SAVANYÍTOTT SHIMEJI & MIZUNA VEGÁN	2700
ÁZSIAI YUZU SALÁTA 柚子沙拉 1 6 CITRUS DRESSZING, KEVERT SALÁTA, SAVANYÍTOTT RETEK, EDAMAME & LÓTUSZ CHIPS VEGÁN	2800
SZECSUÁNI SPENÓT 四川菠菜 1 3 6 10 11 SZEZÁMDRESSZING, BLANSÍROZOTT SPENÓT, SZEZÁMMAG & SZECSUÁNI OLAJ VEGA	3500
FURIKAKE LAZAC SASHIMI 鮭魚刺身配紫蘇香鬆 1 4 6 11 BODZÁS FURIKAKE FÜSZER, SHIO KOJIBAN MARINÁLT LAZAC, SZEZÁM & NORI	4900
KACSAMELL PEKINGI MÓDRA 北京烤鴨胸 1 6 KACSAMELL, HAGYMA, UBORKA, PEKINGI KACSASZÓSZ & KÍNAI PALACSINTA	6200

ÉDESSÉG

AMAZAKE FAGYI 酒糟冰淇淋 3 7 AMAZAKE & GOMBAPOR	1900
OO LONG SZÓJA DESSZERT 特色甜豆花 1 3 7 8 OO LONG TEA, PIRÍTOTT KÓKUSZ & FEHÉRCSOKOLÁDÉ	2500
ÉGETETT KARDAMOMOS SAJTTORTA 芝士蛋糕 3 7 ÉGETETT SAJTTORTA, FEKETERIBIZLI & KARDAMOM	2600



101 BISTRO

— 零 —

ALLERGÉNEK: 1. GLUTÉN • 2. RÁKFÉLÉK • 3. TOJÁS • 4. HALAK • 5. FÖLDIMOGYORÓ
6. SZÓJABAB • 7. TEJ • 8. DIÓFÉLÉK, MANDULA • 9. ZELLER • 10. MUSTÁR
11. SZEZÁMMAG • 12. KÉN-DIOXID • 13. CSILLAGFÜRT • 14. PUHATESTÜEK

ÁRAINK FORINTBAN ÉRTENDŐK ÉS TARTALMAZZÁK AZ ÁFÁT.
AZ EBÉD MENÜRE 15% SZERVÍZDÍJAT SZÁMOLUNK FEL.

LUNCH MENU

WEEKDAYS 12:00-15:30

午
餐

GAIFAN

+ HOMEMADE CORDIAL SODA. PLEASE CHOOSE FROM THE DRINKS MENU.

KUNG PAO AUBERGINE 宮保茄子蓋飯 1 6 11 12 RICE, POPCORN FRIED AUBERGINE, CASHEW NUTS, SESAME SEEDS & SAN BEI SAUCE VEGAN	5400
SHOU PA CHICKEN 手扒雞蓋飯 6 11 12 RICE, CHICKEN, CHICKEN FAT JUS, GINGER OIL, BOK CHOY & SOY MARINATED EGG	5400
TIANJIN STEW 天津小炖肉 1 3 6 14 RICE, PORK BELLY, SOY MARINATED EGG, BOK CHOY, FERMENTED KOHLRABI, SOY MARINATED EGG	5400



NOODLES

+ HOMEMADE CORDIAL SODA. PLEASE CHOOSE FROM THE DRINKS MENU.

CLEAN TAINAN BEEF NOODLE SOUP 台南清燉牛肉麵 1 4 6 9 11 16HR BONE BROTH, BRAISED SHORT RIB, FERMENTED KOHLRABI, SPRING ONION, GINGER & LAMIENT NOODLES	5900
VEGAN ZHAJIANGMIAN 纯素炸醬面 1 6 HOMEMADE UDON NOODLES, TOFU, CUCUMBER, CARROT VEGAN	4400

SHARING PLATES

SHARING IS CARING. WE RECOMMEND ORDERING 2-3 DISHES PER PERSON
SO YOU CAN TRY A LITTLE BIT OF EVERYTHING.

ASSAM TEA MARINATED EGG (1PC) 阿萨姆茶卤蛋 1 6	800
CRISPY TAPIOCA BITES 香酥珍珠 6 11 FERMENTED TOFU & RASPBERRY SALT VEGAN	1900
HOMEMADE TAIWANESE GOLDEN KIMCHI 台灣泡菜 6 11 CHINESE CABBAGE, DAIKON, GRANNY SMITH APPLES & YELLOW CHILIES VEGAN	1900
YUNNAN MUSHROOM SALAD 雲南蘑菇沙拉 6 12 WOOD EAR MUSHROOM, KING TRUMPET MUSHROOM, PICKLED SHIMEJI & MIZUNA VEGAN	2700
ASIAN YUZU SALAD 柚子沙拉 1 6 CITRUS DRESSING, MIXED GREENS, PICKLED RADISH, EDAMAME & LOTUS CHIPS VEGAN	2800
SICHUAN SPINACH 四川菠菜 1 3 6 10 11 SESAME DRESSING, ROLLED SPINACH, SESAME SEEDS & SICHUAN OIL VEGETARIAN	3500
FURIKAKE SALMON SASHIMI 鮭魚刺身配紫蘇香鬆 1 4 6 11 ELDERFLOWER FURIKAKE SEASONING, SHIO KOJI-MARINATED SALMON, SESAME & NORI	4900
PEKING-STYLE DUCK BREAST 北京烤鴨胸 1 6 DUCK BREAST, ONION, CUCUMBER, PEKING DUCK SAUCE & CHINESE PANCAKES	6200

SWEET

AMAZAKE ICE CREAM 酒糟冰淇淋 3 7 AMAZAKE & MUSHROOM POWDER	1900
OOLONG SOY DESSERT 特色甜豆花 1 3 7 8 OOLONG TEA, TOASTED COCONUT & WHITE CHOCOLATE	2500
BURNT CARDAMOM CHEESECAKE 芝士蛋糕 3 7 BURNT CHEESECAKE, BLACKCURRANT & CARDAMOM	2600



101 BISTRO

— 零 —

ALLERGENS: 1. GLUTEN • 2. CRUSTACEANS • 3. EGGS • 4. FISH • 5. PEANUTS
6. SOYBEANS • 7. MILK • 8. NUTS, ALMONDS • 9. CELERY • 10. MUSTARD
11. SESAME SEEDS • 12. SULPHUR DIOXIDE • 13. LUPIN • 14. MOLLUSCS

OUR PRICES ARE IN HUF AND VAT INCLUDED.
A 15% DISCRETIONARY SERVICE CHARGE ADDED TO THE BILL.