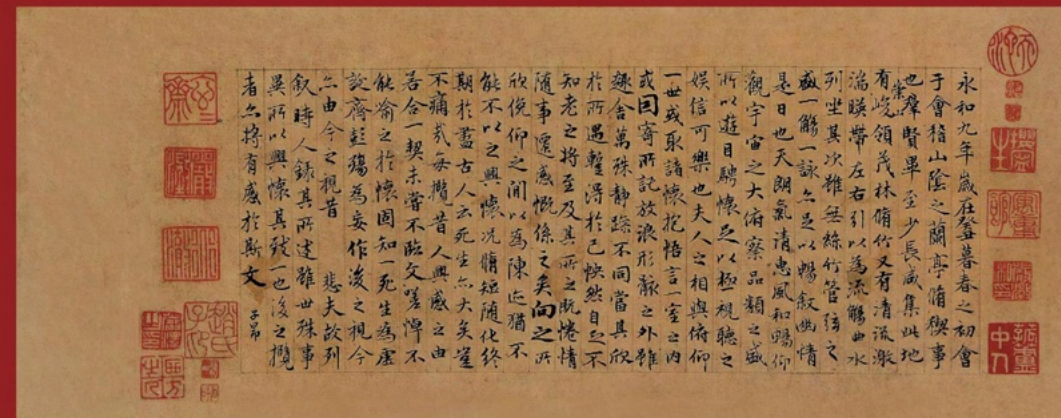




WANG MESTER

Kínai konyhája

2009



❗ 请咨询服务生！

Please consult with the waiters !

Szigorúan javasoljuk a felszolgálók segítségét !

如果对过敏源有疑问请咨询服务生！

Allergén kérdésekkel kapcsolatban kérjük forduljanak a felszolgálókhoz !

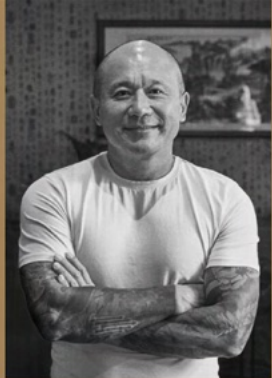
Please consult with the waiters regarding allergen questions !

过敏源 / Allergének / Allergens

- ① 蛋类 / Tojás / Egg
- ② 奶制品 / Tej / Milk
- ③ 坚果 / Diófélék / Nuts
- ④ 豆类(包括酱油) Szója / Soy
- ⑤ 面粉(麦麸) Liszt / Flour
- ⑥ 虾类 / Rák / Fhrimp
- ⑦ 蘑菇 / Gomba / Mushroom
- ⑧ 素 / Vegan

以上价格已包含匈牙利服务费，12%的服务费将附加到您的账单上。

Arank forintban értendők és tartalmazzák az ÁFÁ-t. A végösszeghez 12% szervízdíjat számítunk fel.
All prices are in Hungarian Forint. VAT is included. A 12% service charge will be added to your bill.



30

年前，即 2000 年代初，王师傅回归了他的家族传承：美食。众所周知，他的祖父在北京是一位有名的厨师，但王师傅年轻时并没有走上这条路。后来，命运和生活使他成为布达佩斯的一家餐馆老板。

他熟悉欧洲大多数人都知道的中式快餐，但他想要一些不同的东西。更要呈现正宗的、高品质的中国美食。他的意图是找到了抓住顾客的味蕾，并在短时间内获得了广泛的欢迎。他在 2000 年代初就已经开了 4 家餐厅，中间有过辉煌也有过失败和很多坎坷。正如下面的故事所示。

2009 年，他决定整合，关闭了其他餐厅，集中资源：准备打造一家正宗、全新理念、全方位的高品质川菜餐厅。为了实施这个计划，他曾一度回国集思广益，寻找灵感。回到布达佩斯后，他卖掉了自己的房子，开始装修他认为合适的场地。一切都按计划进行。

不幸的是意外总会发生。由于聘请了错误的装修公司，装修时间一再拖延，造成资金短缺。王师傅竭尽全力筹集资金可还是不够。

他做了一个冒险的决定：从德州扑克中赢得所需要的资金。但当时他根本不知道怎么玩。他立刻买了三本书，试图从中学到尽可能多的知识和算法。三天后，他坐在扑克桌前。在接下来的 6 周当中他赢到了装修短缺的资金和餐厅的启动资金，甚至拿到一场扑克场比赛的第一名和 200 万福林奖金。

是的，这个故事就是关于这家餐厅。您现在正坐在其中。该餐厅在过去十几年中获得了许多奖项和认可。我们可以写出一长串来过这里的中国和国际电影明星、好莱坞著名导演、奥运会选手、冠军和政要的名单。

近几十年来，王师傅在匈牙利为传播中国待客之道和中餐餐饮标准的提升做出了重大贡献。他通过向匈牙利人展示中国正宗美食的含义以及四川美食为何闻名于世，帮助搭建了文化和美食的桥梁。他非常高兴的是，从那时起，许多其他中餐厅都从这家餐厅汲取灵感并认同其价值观。王师傅无形中改变了中餐在匈牙利人当中的刻板印象。

近年来，王师傅的其他餐厅也取得了成功：

Wang Moziium – 1026 布达佩斯，Pasaréti út 122
Biang Bistro Oktogon – 1066 布达佩斯，Teréz krt. 20
Biang Bisztró Várház – 1093 布达佩斯，Várház krt. 5
Biang Bistro Astoria – 布达佩斯 1074 号，Rákóczi út 8

我们一直在不断的努力，不断的提高自己。我们的宗旨一直是做正宗的中餐。
让正宗的中国美食在匈牙利发扬光大。

Wang Mester

Nagyból 30 éve, a koru kétezres években történt, hogy Wang Mester visszatért a családi gyökerekhez : a gasztronómiához. Igaz, hogy nagypapja jól ismert szakácsnak számítot okukaza, Pekingsben, ám ő maga fiatalan nem ilyen úton indult el. Később a sors és az üzleti fordulatok úgy hozták, hogy itt, Budapesten mégis étteremtulajdonos lett.

Ismerte azt a típusú kínai bűfő-világot, amellyel addig a leggyöbben találkozhattak Európában - ő azonban mást akart. Méghezzi bemutatni a valódi és főleg a kiváló minőségű kínai konyhát. Szándéka érték fűlőkre (vagy inkább ízlésőbimbókra) lett és rövid időn belül nagy népszerűsége lett szert. Ohannyára, hogy a koru kétezres években már 4 éttermet nyitott. Bár néhány mondalba sürítve egyértelmű sikernek tűnik az út, bőven adódtak lejtmenetek is. Mint, ahogy az a következő történetből is kiderül.

2009-ben történt, hogy elhatározta: összevonja az erőforrásait, az éttermeiben felhalmozott tudást és értéket azért, hogy egy addig ismeretlen, merőben új koncepciót valósítson meg. Létrehozson egy valódi, hagyományos, minden tekintetben magas minőségű szecsuaní éttermet. A terv megvalósítása érdekében egy időre visszatért Kínába, hogy ötleteket gyűjtjön és inspirációt merítsen. Visszatérve eladta a házat és belevágott egy megfelelőnek ígérkező helyiség felújításába. Minden a terv szerint haladt.

Az élet azonban a legtrikább esetben kínálja a nyílegyenes utat. Hamarosan bonyodalmak adódtak. Kezde azzal, hogy nem megfelelő szakemberek hízt meg, a felújítás ideje egyre csak eltolódott. Egészen addig, hogy elfogytak a források - igen, a pénz is. Wang Mester mindent elkövetett, hogy előteremtse a szükséges összegeket, de mindig adódott egy újabb és újabb probléma, így a pénz szinte sosem volt elég.

Megeléelve a reménytelennek tűnő küzdelmet, úgy döntött, hogy mindent egy lapra tesz fel. Tulajdonképpen szó szerint. A pénz ugyanis Texas Hold'em pókeren kívánia előteremteni, ráadásul úgy, hogy akkor még azt sem tudta, hogyan játsszák azt. Beszerzett három könyvet, amelyekből igyekezett elsajátítani amennyit csak lehet, majd 3 nappal később már ott ült a pókerasztalnál. A következő hat héten sikerült annyit pénzt nyernie, amely már elegendő volt az étterem befejezéséhez. Sőt, az egyik pókerversenyen ő lett az abszolút győztes - még 2 milliót bónuszt is bezebelt.

Igen, az étterem, amelyről ez a történet szól pontosan ez az étterem. Amelyben most is ül. Az étterem, amely az elmúlt évek során számos díjat és elismerést kapott. Hosszan sorolhatnánk a kínai és nemzetközi filmsztárokat, híres Hollywood-i rendezőket, olimpiákonokat, bajnokokat és műtősségokat, akik felkeresték ezt a helyet.

Wang Mester az elmúlt évtizedekben jelentős mértékben hozzájárult a kínai vendéglátás megbecsültségéhez, a színvonal emelkedéséhez Magyarországon. Segített hidakat teremtteni azzal, hogy az ételeket keresztül megmutatta és elmagyarázta a magyaroknak mit is jelent a hagyományos kínai konyha és miért is világhírű a szecsuaní gasztronómia. Nagy örömére szolgál, hogy azóta sok új kínai étterem merített inspirációt a Gizella út helyiségből és továbbvitte az itteni értékeket. Wang Mester reméli és hisz benne, hogy ő maga és csapata együtt hozzájárulhatott valamivel ahhoz, hogy megváltozzon a kínai konyháról korábban kialakult kép.

Az utóbbi években Wang Mester további éttermeket vitt sikerre:

Wang Moziium - 1026 Budapest, Pasaréti út 122
Biang Bisztró Oktogon - 1066 Budapest, Teréz krt. 20
Biang Bisztró Várház - 1093 Budapest, Várház krt. 5
Biang Bisztró Astoria - 1074 Budapest, Rákóczi út 8

Folyamatosan azon dolgozunk, hogy fejlődjünk és egyre jobbat, izgalmasabbat nyújthassunk a kínai gasztronómia iránt érdeklődőknek.

A céhünk mindig is az volt, hogy hagyományos kínai ételeket szolgálhassunk fel. Bízunk benne, hogy az autentikus kínai konyha virágzása sokáig tort még Magyarországon!



对于传统的中国人来说,一家餐厅就是一个品牌,一个符号。很少有人了解厨师背后的故事,那一道道菜里其实包含了厨师的心血、劳作、汗水与大爱。有了认识、理解,就会更加懂得品味和珍惜。

A hagyományos beállítottságú kínaiak számára egy étterem egyszerre brand és csatorna a külvilág felé. A kulisszák mögött ténykedő séfek történetét csak kevesen ismerik. Minden egyes tökéletesített étel, amit vendégeik elé az asztalra tesznek kemény és fáradtságos munka, törődés és szeretet eredménye. Az ételek által kiváltott élményt akkor értékeljük és becsüljük meg leginkább, ha az azokat előállító személyeket is elismerjük és megértjük.



- A1. 菌王汤 ⑦**
Gyöngytyúk leves hegyi gomba válogatással
Guinea fowl soup with precious mix mountain mushrooms
• **3890 Ft**

靓汤 Leves | Soup



- A3. 酸辣汤 ①④⑦**
Csípős-savanyú leves
Hot and sour soup
• **1790 Ft**
- A4. 馄饨汤 ①④⑨**
Wonton leves
Wonton soup
• **2090 Ft**
- A5. 双冬鸡汤 ①⑦**
Csirkeleves bambusszal és shiitake gombával
Chicken soup with bamboo shoots and shiitake mushrooms
• **1790 Ft**
- A6. 牛肉面汤 ⑤**
Marhahúsleves házi tésztaival
Beef soup with homemade noodles
• **2990 Ft**
- A7. 敲虾汤 ⑥⑦**
Királyrák leves friss zöldségekkel
Shrimp soup with fresh vegetables
• **3390 Ft**

- A2. 海鲜酸辣汤 ①④⑥⑦**
Csípős-savanyú leves tenger gyümölcseivel
Hot and sour soup with seafood
• **2790 Ft**

以上价格已包含匈牙利增值税。12%的服务费将另加到您的账单上。
Árunk forintban értendő és tartalmazzák az ÁFA-t. A végösszeghez 12% szervízdíjat számítunk fel.
All prices are in Hungarian Forint, VAT is included. A 12% service charge will be added to your bill.

凉菜 | Előételek | Appetizers

川菜の24种风味中, 凉菜有12种。真正的饮食文化从尊重食材开始, 品尝美食的旅程从尊重制作美食的厨师开始。我们的厨师制作每一道菜, 就像创造一件艺术品一样。唯一的区别是艺术品是装在盘子里而不是画布上的。客人的满意是我们最大的快乐、满足和自豪的源泉。

A szecsuan konyhája jellemző 24 ízvilágból 12 a hideg ételekhez köthető. Az igazi kulináritás a hozzávalók tiszteltetésénél, az utazás pedig, amire az ínycsiklandó fogások ízelelése invitál, az ételeket elkészítő séfek tiszteltetésénél kezdődik. Séfjeink minden egyes fogást művészi pontossággal készítenek el. Az egyetlen különbség a megjelenés módja, hiszen a vászon helyett az elkészült mű a táányéron ölt alakot. Boldogságunk, elégedettségünk és büszkeségünk legnagyobb forrása vendégeink elégedettsége.



B1. 金丝虾球 (2个) ①②③
Rák arany
bundában (2db) (hideg étel)
Golden shrimps (2pcs) (cold dish)
3390 Ft

高档宴席、家宴的必上菜。
特点: 麻辣味, 入鼻的香味和入口的麻味都会让你流口水。
主料: 鸡块、黄瓜、花生。

Legyen szó ünnepélyes étkezésekről vagy otthoni vacsoráról,
ez az étel megkerülhetetlen a szecsuaniai szemében.
Jellemzők: nyelvzsibbasztó, fűszeres Intenzív aromája és nyelvzsibbasztó
fűszeressége azonnal beindítja nyáltermelésünket, erre utal a fogás neve is.
Fő hozzávalók: csirke, uborka és maggyoró



B2. 口水鸡 ③④
Koushui csirke
(hideg étel)
Koushui chicken (cold dish)
3490 Ft

川菜の凉菜味型多变、丰富, 红油就是四川凉菜的魂。
特点: 红油味、香辣可口、辣而不燥。主料: 猪肚、黄瓜
Szeletelt sertésgyomor csilisósóban A szecsuan konyhája jellemző sokrétű
hideg ételféleségek közös vonása, lelke a csiliolaj.
Jellemzői: csiliolaj íz. Fűszeres és zamatos, nem száraz.
Fő hozzávalók: sertésgyomor és uborka

B3. 红油肚丝 ④
Sertés pacal szeletek
chili olajban (hideg étel)
Sliced pork tripe in
chili oil (cold dish)
5590 Ft



B4. 春卷 (6个) ⑤⑦
Tavaszi tekercs (6db) (meleg étel)
Spring rolls (6pcs) (hot dish)
2090 Ft

B5. 四川泡菜 ⑨
Szecsuan savanyúság (hideg étel)
Sichuan pickles (cold dish)
1990 Ft

B6. 香拌干丝 ④⑩
Korianderes tofumetelt (hideg étel)
Shredded dry bean curd
with coriander (cold dish)
3090 Ft

B7. 鼎鼎香肘卷 ④⑤
Wang-féle csülök roló (hideg étel)
Trotter-roll in Wang's style (cold dish)
3790 Ft

B8. 糖醋排骨
Édes-savanyú oldalas falatok (meleg étel)
Sweet and sour ribs (hot dish)
3590 Ft



B9. 大刀耳片 ④
Ízletes sertésfül falatok (hideg étel)
Tasty pork ear slices (cold dish)
3590 Ft

以上价格已包含匈牙利增值税。12%的服务费将另加到您的账单上。
Árunk forintban értendő és tartalmazza az ÁFA-t. A végösszeghez 12% szervízdíjat számítunk fel.
All prices are in Hungarian Forint, VAT is included. A 12% service charge will be added to your bill.

凉菜 Előételek | Appetizers



B10. 蒜泥白肉 ④
Szecsuáni fokhagymás
császárszalonna (hideg étel)
Sichuan sliced royal pork belly
with garlic (cold dish)
5000Ft 🌶️

鱼 我们小时候最爱的零食, 长大了
做梦都想吃, 麻辣、鲜香。
Gyermekkorunk kedvence harapnivalója.
Felnőttként is ugyanannyira szeretjük!
Jellemzői: nyelvzsibbasztó fűszerezés,
aromás és friss ízélmény. A csípős
szószban tökéletesen elvegyül az
étel lehetetnyi édessége, így
egyszerre lelhető fel benne
a mogyoró és a szecsuáni
bors gazdag aromája.



B14. 美极西芹 ④⑤
Kétszínű zeller saláta (hideg étel)
Appetizing celery salad (cold dish)
3090Ft

B15. 爽口木耳 ④⑦⑧
Ízletes fagülgomba saláta (hideg étel)
Tasty fungus salad (cold dish)
3090Ft

B16. 鸡蛋卷 ①②
Falatkák a tavaszából (5db) (hideg étel)
Bites from spring (5pcs) (cold dish)
3290Ft

B17. 麻辣凤尾鱼
Csengtui fűszerezésű
csípős hal (hideg étel)
Chengdu-seasoned
spicy fish (cold dish)
3690Ft 🌶️🔥

川菜经典凉菜, 起源于成都的竹林小餐。

特点: 复合味。蒜香味浓郁, 甜味, 辣味层次分明。

主辅料: 猪肉、黄瓜、蒜泥。

Ezt a klasszikus szecsuáni hideg fogást a csengtui
Bamboo Forest étterem alkotta meg.

Jellemzői: összetett ízvilág, erősen fokhagymás,
kellemesen édes és fűszeres jegyekkel.

Fő hozzávalók: sertéshús, uborka és fokhagyma

B11. 风味牛肉 ④
Ínyenc marha saláta
(pikáns szójaszósz) (hideg étel)
Gourmet beef salad with spicy
soy sauce (cold dish)
3690Ft 🌶️

B12. 剥椒皮蛋金针菇 ①④⑦
Csípős száznapos tojás
tűgombával (hideg étel)
Century eggs with golden
mushrooms (cold dish)
3490Ft 🌶️🔥



B13. 青椒皮蛋 ①④
Száznapos tojás
zöldpaprikával (hideg étel)
Century eggs with
green pepper (cold dish)
3390Ft 🌶️🔥

清朝两夫妻用牛舌、牛心、牛肚及其他
内脏, 配以多种调料制成此菜。是成都
老百姓民间化腐朽为神奇的典范。

特点: 麻辣味

主辅料: 卤制好的牛肉、牛舌、牛肚、
牛心、香菜。

A Csing-dinasztia uralkodása alatt egy házaspár alkotta meg ezt
az ételt dinsztelt marhanyelvből, ökörszívűből, pacalból és egyéb
belsősegekből, különböző szószokkal és fűszerekkel.
Iskolapéldája annak, hogy a csengtuiak miként alkotnak izletes fogásokat
az olyan ritkán használt alapanyagokból, mint az ökörbelsősegek.
Jellemzők: nyelvzsibbasztó, fűszeres



B18. 夫妻肺片 ③④
Kou Shui Fei Pian
(ökörszív, ökörpacal,
ökörnyelv, zeller) (hideg étel)
Kou Shui Fei Pian ox heart,
ox tripe, ox tongue, celery (cold dish)
3490Ft 🌶️🔥

以上价格已包含匈牙利增值税。12%的服务费将另加到您的账单上。
Araink forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t. A végösszeghez 12% szervízdíjat számítunk fel.
All prices are in Hungarian Forint, VAT is included. A 12% service charge will be added to your bill.

小吃 Street food

水饺在中国距今已有一千八百年的历史。是中国人主食之外海外华人最想念的是“妈妈的饺子”，这是思念的饺子，妈妈的味道“上车饺子，下车面”，饺子代表着送别时的祝福“春节家宴的饺子”，代表团圆，更是年的味道。

Húsos derelye

Kínában a húsos derelye története 1800 évre nyúlik vissza, ezzel a kínai gasztronómia alapételének számít. Az ország határain túl élő kínaiak feltehetően az édesanyjuk által készített húsos derelye ízét hiányolják leginkább mindennapjaikból. Ez az étel a családra, az édesanyjára emlékeztet. Ahogy a népszerű kínai közmondás tartja: "a húsos derelye a búcsúzás, a metélt tészta a viszontilítás kísérete". A húsos derelye egyenlő az új életutak ünneplésével. Emellett pedig a holdtűjév során fogyasztott húsos derelye a viszontilítás örömet is tükrözi, miközben kellemes feszítváli hangulatot teremt.

- S4. 钟水饺 (4个) ④⑤⑥**
Csung derelye sertéssel és rákkal (4db) (meleg étel)
Zhong's spicy dumplings with pork and shrimp (4 pcs) (hot dish)
2590Ft

- S1. 水饺 (6个) ④⑤⑥**
Főtt húsos derelye sertéssel és rákkal (6db) (meleg étel)
Boiled dumplings with pork and shrimp (6 pcs) (hot dish)
2590Ft

- S2. 锅贴 (5个) ④⑤⑥**
Serpenyőben sült húsos derelye sertéssel és rákkal (5db) (meleg étel)
Pan-fried dumplings with pork and shrimp (5 pcs) (hot dish)
2690Ft

- S3. 虾饺 (4个) ⑤⑥**
Hakao (4db) (meleg étel)
Hakao (4 pcs) (hot dish)
3290Ft

成都的街头巷尾都是琳琅满目的小吃，她成了成都历史的部分，成都菜系的部分，而且成为了成都风景的一部分。好的厨师是用味来刺激你的味蕾，是川味来吸引你的食欲。

Csengtu utcáit elcsepik a street food árusok, akiknél többnyire apróbb harapnivalók kaphatók. Ez a jelenség része Csengtu hagyományos konyhaművészetének és nagyon hozzájárul a város látképjéhez is. Egy jó séf pontosan tudja, miként hozza meg étvágyunkat.



成都著名小吃，创建1941年，原汤浓香爽口。
Ez a csengtúi snack 1941 óta örvend népszerűségnek.
Ízletes húslevesben tálalják.

- S5. 红油抄手 ①④⑤**
Csípős-savanyú Csengtu wonton leves (5db) (meleg étel)
Chengdu wonton in hot & sour soup (5 pcs) (hot dish)
2590Ft

创建于1893年，这是道重口味的菜品，深受食辣者的喜爱。
Az étel eredete egészen 1893-ig nyúlik vissza. Intenzív ízvilágával az egyik legnépszerűbb étellé vált a csípős ízek kedvelőinek körében.

- S6. 酸辣粉 ③④**
Szecsuaní erős - savanyú üvegtészta chili olajban (meleg étel)
Sichuan hot and sour glass noodles in chili oil (hot dish)
3190Ft



创建于1841年，被中国饮食协会评为“中国十大面条之一”。
A dandan tészta eredete 1841-re nyúlik vissza. A Kínai Gasztronómiai Egyesület a 10 legjobb kínai tésztaétel közé is beválogatta a fogást.

- S7. 成都担担面 (猪肉臊子) ③④⑤**
Szecsuaní Dandan tészta (meleg étel)
Chengdu Dandan noodles (with minced pork topping)
3190Ft



以上价格已包含匈牙利增值税。12%的服务费将另加到您的账单上。
Árunk forintban értendő és tartalmazza az ÁFA-t. A végösszeghez 12% szervízdíjat számítunk fel.
All prices are in Hungarian Forint, VAT is included. A 12% service charge will be added to your bill.

北京烤鴨

北京烤鴨是北京名菜,有2000多年的历史。是皇帝爱吃的宫廷菜,也是老百姓爱吃的家常菜。北京烤鴨用炭火烤成,色泽红艳,肉质细嫩,肥而不腻,誉为天下美味。四川饭店推出中国不同省份不同味型及风味的烤鴨,请君品尝。

Pekingi Kacsa

A népszerű pekingi kacsa története több mint 2000 évre nyúlik vissza. Mind a császári lakomákon, mind a közép asztalon egyaránt rendszeresen megtalálható ételnek számított. A pekingi kacsa faszénen sül, élénk piros színű. Húsa puha, magas zsírtartalmú, ízben tökéletesen harmonizál. Ezek teszik a pekingi kacsát világszerte az egyik legkedveltebb kínai fogássá. Szecsuan étermiünkben többféle módon is készítjük ezt a sült kacsás fogást.

食,是一种幸福,品味是一种情趣。做美食就像做人,必须真材实料、精心烹饪,才能成为美味佳肴。经常有客人问哪一道菜好吃?每道菜品都有它独到之处。这些菜品,是经过了我们团队二十年反复实践在几千种菜品中筛选出来的,现在与您分享。

Az ízletes ételek boldogítanak, már a kóstolás maga élvezetes élmény. A jó étel készítésének esszenciája nem sokban különbözik attól, hogy mi tesz valakit jó emberré: hitelesnek és elkötelezettnek kell lenni hozzá. Gyakran szegeznek nekünk a kérdést, melyik ételünk a legízletesebb. Az ígazat megvallva, szerintünk minden itt bemutatott ételnek megvan a maga jellegzetessége. Étlapunk minden eleme több ezer lehetséges verzió közül választás eredménye, egyúttal 20 évre visszanyúló felfedezéseink és fejlődésünk gyümölcse.

禽类 Szárnyasok | Poultry



C1. 北京烤鴨 ④⑤
Pekingi kacsa
Beijing duck
18900 Ft



以上价格已包含匈牙利增值税。12%的服务费将另加到您的账单上。
Árunk forintban értendő és tartalmazza az ÁFA-t. A végösszeghez 12% szervízdíjat számítunk fel.
All prices are in Hungarian Forint, VAT is included. A 12% service charge will be added to your bill.

禽类 Szárnyasok | Poultry

四川人每家都会做的一道菜，也是四川每家每户从小吃到大的菜。
特点：肉丝滑嫩馨香，青椒翠绿，非常好的下饭菜。
主辅料：鸡胸肉、青椒。

Ezt az ételt minden szecsuanai háztartás tökéletesre fejlesztette és minden szecsuanai kifejezetten szereti, helytől és alkalomtól függetlenül.
Jellemzők: puha csirkescsík, élénk zöld szín a zöldpaprikák jóvoltából, remekül illik rizshez
Fő hozzávalók: csirke és zöldpaprika

C2. 咕唠鸡 ⑤
Édes-savanyú csirke
friss gyümölcsökkel
Sweet and sour
chicken with fresh fruit

5590 Ft

C3. 菠萝鸡 ①
Ananászos csirke
Chicken with pineapple

5590 Ft

C4. 哥山鸡腿 ③
Ge-shan csirkecomb
Ge-shan chicken leg

5690 Ft

C6. 鱼香鸡丝 ④
Yuxiang csirke csíkok
Shredded chicken in Yuxiang style

5690 Ft

四川有名的传统家常菜。
鱼香味来历：红边上由于长时间下雨，打鱼人就没有鱼吃了，用炒鱼的调料来炒肉丝，这样就有鱼的香味。不吃鸡肉的食客可选择鱼香茄子。
特点：鱼香味，咸、甜、酸、辣四味兼备。
主辅料：鸡胸肉、青椒丝、木耳丝。

Ez az egyik legismertebb szecsuanai étel. A Yu Xiang kínaiul halat jelent. Az esős évszakokban a halászatból élő szecsuaniak a viharos időjárás miatt nehézkesen tudnak halászni a Jangce folyón. Ezért az alapvetően halak ízesítésére szolgáló fűszereket tőpt csirkehús fűszerezésére kezdték használni. Így a csirkét erőteljes halizs járja át. Ez a legendás szecsuanai étel eredete. Sertéshúst nem fogyasztó vendégeink számára étlapunk Yu Xiang padlizsánt is kínál.
Jellemzők: Yu Xiang íze világ, sós, édes, savanyú és fűszeres.
Fő hozzávalók: csirkehús, piros és zöld paprika, szeletelt fűtőgomba

C7. 香菇焖鸡腿 ④⑦
Párolt csirkecomb shiitake gombával
Braised chicken with shiitake mushrooms

5690 Ft

C8. 香酥鸡 ⑤
Illatos-omlós csirke
Authentic crispy chicken

4590 Ft

C9. 蒜苔鸡珍 ①④
Pirított csirke zúza fokhagyma
szárral és tojással
Stir-fried chicken gizzards with garlic
sprouts and egg

5490 Ft

C10. 鲜花椒爆鸡心 ④
Szecsuanai borsos csirkeszívek
Chicken hearts with Sichuan green pepper

4990 Ft

C11. 京酱鸡丝 ④⑤
Pekingi csirke
Beijing chicken

5690 Ft

C5. 青椒鸡丝 ④
Pirított csirke csíkok zöldpaprikával
Stir-fried chicken strips with green pepper

4990 Ft

以上价格已包含匈牙利增值税。12%的服务费将另加到您的账单上。
Árunk forintban értendő és tartalmazza az ÁFA-t. A végösszeghez 12% szervízdíjat számítunk fel.
All prices are in Hungarian Forint, VAT is included. A 12% service charge will be added to your bill.

禽类 Szárnyasok | Poultry



C12. 宫保鸡丁 ③④
Gong-bao csirke
lótuszgyökérrel
Gong-bao chicken
with lotus roots
5690 Ft



C13. 新疆大盘鸡 ④⑤
Ujgur csípős csirkecomb házitéstával
Spicy chicken in Uyghur-style
with home-made noodles
6490 Ft



C14. 平安鸭 ④
Újhagymás kacsacomb
Duck leg with scallion
6090 Ft



C15. 川香鸭腿 ③
Szecsuaní omlós
kacsacomb
Crispy duck leg in
Sichuan style
6390 Ft



C16. 北京鸭腿 ④⑤
Pekingi kacsacomb
Beijing duck leg
6590 Ft

C17. 双冬小鸭胸 ④⑦
Kacsamell shiitake gombával
és bambusszal
Duck breast with shiitake
mushroom and bamboo shoots
7890 Ft

C18. 铁板小鸭胸 ④⑦
Vaslapon sült baby kacsamell
Baby duck breast on hot iron plate
7690 Ft

C19. 宫爆鹅肝 ③④⑤
Gongbao libamáj
lótusz szeletekkel
Gongbao goose liver
with lotus slices
7990 Ft



以上价格包含匈牙利增值税。12%的服务费将另加到您的账单上。
Árunk forintban értendő, és tartalmazza az ÁFA-t. A végösszeghez 12% szervízdíjat számítunk fel.
All prices are in Hungarian Forint, VAT is included. A 12% service charge will be added to your bill.

肉类 Négy lábúak | Quadrupeds

这是我走在成都老街上，最喜欢的人间烟火味道——豆豉、辣椒、猪肉爆炒散发出的香气。

特点：肥而不腻，满口留香

主辅料：猪肉、青椒、豆豉

A fogást az egyben, nagy lángon sült douchi, vagyis fermentált szójabab, csilipaprika, valamint sertéshús aromája járja át. Ez a magával ragadó illat Csengtu szinte minden utcáját betölti.

Jellemzők: a sovány és zsíros sertéshús tökéletes egyensúlya, valamint az erős, de ugyanakkor kellemes aroma

Fő hozzávalók: sertéshús, édespaprika, zöldpaprika és douchi



D1. 成都回锅肉 ④
Szecsuáni kétszer főtt
császárszalonna feketebab
szósszal
Sichuan double cooked
pork belly slices with black
beans sauce

5290 Ft



D2. 鱼香猪肝 ④⑦
Yuxiang sertésmáj
Yuxiang flavored
pork liver
4990 Ft

D3. 毛氏红烧肉 ③④⑤
Mao Ce -Tung kedvence (császárhús)
Mao Ce -Tong's favorite (pork belly)
5990 Ft

D4. 糖醋里脊 ④⑤
Pekingi édes-savanyú sertés szűzpecsenye
Beijing sweet and sour pork tenderloin
5190 Ft

D5. 干锅肥肠 ④
Szerpenyős sertés belsőség
Spicy pork offal on hot iron plate
5290 Ft



D6. 霸王骨 ③④
Ég és Föld oldalas
Heaven and earth ribs
6690 Ft

以上价格已包含匈牙利增值税。12%的服务费将另加到您的账单上。
Árunk forintban értendő és tartalmazza az ÁFA-t. A végösszeghez 12% szervízdíjat számítunk fel.
All prices are in Hungarian Forint, VAT is included. A 12% service charge will be added to your bill.

肉类 Négylábúak | Quadrupeds



D7. 一品肘子 ④⑤
Szerencse
sertécsülök
Fortune knuckle
7690 Ft



D8. 毛血旺 ④⑦
Mao Xue Wang
kacsavér, marhapacal, vastagbél
Mao Xue Wang
Sichuan style duck blood with ox liver,
squid, shrimp, ham and bean sprout

7690 Ft



成都名菜。它有民间的传说，很动人的故事。

Nepszeri csengni fogás. Egy nagyszerű és megható legenda övezi.

D9. 蚂蚁上树 ④
Pirított darált marhahús
édesburgonyás üvegtésztaával
Minced beef with sweet
potato glass noodles
4890 Ft

D10. 双冬牛肉 ④⑦
Marhahús shiitake gombával és bambusszal
Beef with shiitake mushroom and bamboo shoots
6590 Ft

D11. 豉椒牛柳 ④
Marhahús feketebab szósszal és zöld paprikával
Beef with black bean sauce and green pepper
6590 Ft



D12. 葱香牛柳 ④
Marha szűzpencnye
újbagymával
Beef tenderloin with scallion
6590 Ft

以上价格已包含匈牙利增值税。12%的服务费将另加到您的账单上。
Árunk forintban értendő és tartalmazza az ÁFA-t. A végösszeghez 12% szervízdíjat számítunk fel.
All prices are in Hungarian Forint, VAT is included. A 12% service charge will be added to your bill.

肉类 Négy lábúak | Quadrupeds

此菜用干煸的技法，已有百年历史了。

特点：麻辣味、干香、酥软。

主辅料：牛里脊肉，芹菜，洋葱，干辣椒，花椒，芝麻。

Ez az étel több mint egy évszázados múltat tekint vissza. Alapja egy kifejezetten száraz wokban elkészített marhahús.

Jellemzők: nyelvzsibbasztó, fűszeres, száraz, illatos, kívül ropogós, belül puha hús.

Fő hozzávalók: marha, zeller, hagyma, és szárított csili



- D13. 干煸牛肉丝**
Hirtelen sült marhacsíkok chilivel és zellerrel
Dry fried beef strips with chili and celery
6790 Ft 🌶️🌶️🌶️⚠️

水煮系列起源于四川自贡。此菜主要讲究刀工辣椒，它很霸道，必须要优特推荐。

特点：麻辣味

主辅料：牛肉片，芹菜，豆芽，辣椒面，花椒。

Fűszeres, forró fogás a szecsuanai Zigongból. A fogás jellegzetességét a csili fajtája adja, melyet daokou lajiao-nak neveznek, melyet frissességének és markáns fűszerességének megőrzése érdekében a fogás készítése közben javasolt felvágni.

Jellemzői: nyelvzsibbasztó fűszeresség
Fő hozzávalók: marhahús, zeller, babesíra, csilipor és szecsuanai bors



- D14. 水煮牛肉**
Shui-zhu marhahús szeletek babesírával
Sliced beef in Shui Zhu style with fresh vegetables
6790 Ft 🌶️🌶️🌶️⚠️

- D15. 香菜牛肉**
Chilis-korianderes marha szűzpecsenye
Beef tenderloin with chili and coriander
6890 Ft 🌶️🌶️🌶️⚠️



- D16. 铁板牛柳**
Vaslapon sült marha
Beef on hot iron plate
6590 Ft

- D17. 甜椒爆牛柳**
Marhahús édes paprikával és fokhagymával
Beef with sweet peper and garlic
6690 Ft

- D18. 炭烤小羊排**
Kemencében sült birka oldalas
Oven-baked baby lamb ribs
7490 Ft 🌶️🌶️

- D19. 白灼羊肉片**
Szecsuanai borsos báránnyal
Lamb in Sichuan style
7490 Ft 🌶️🌶️

- D20. 葱爆羊肉**
Újhagymás báránnyal
Lamb with scallion
7490 Ft

- D21. 薄饼羊肉粒**
Pikáns-csípős bárány palacsintával
Spicy lamb with pancake
7490 Ft 🌶️



以上价格已包含匈牙利增值税。12%的服务费将另加到您的账单上。
Árunk forintban értendő és tartalmazzák az ÁFA-t. A végösszeghez 12% szervízdíjat számítunk fel.
All prices are in Hungarian Forint, VAT is included. A 12% service charge will be added to your bill.

海鲜 | Vízi ínycségek | Water Delicacies

一些美好的感受是再多的钱也买不来的，对于爱情，对于艺术，也对于美食。厨师从事的是一门味觉的艺术工作，他带给人们的是味觉的美。川菜厨师在辣椒的使用上发挥了辣椒的特点，并不断追求在辣中赋予变化。

Az élet legszebb élményeit nem a pénz hozza el. Igaz ez a szeretetre, szerelemre, művészetre és az ételekre is. Sőfnek lenni azt is jelenti, hogy művésszé válva igyekezzünk kihozni az ízek rejtett szépségeit. A szecsuan konyha séfjei kifejezetten jó érzékkel használják fel a különböző csilipaprikákat főztjükben, valamint képesek felfedezni a fűszerezésben rejlő végtelen lehetőségeket.



- E1. 黄油焗大虾 (8只) ③④⑥**
Fokhagymás vajos királyrák (8db)
Roasted king prawn with
butter and garlic (8pcs)
9890Ft



- E2. 五彩小墨鱼 ④**
Öt színű bébi tintahal
Five coloured baby cuttlefish
6890Ft



- E3. 金牌鱿鱼 ④**
Sült tintahal házi szójaszósszal
Fried calamari with
homemade soy sauce
7590Ft

- E4. 川式香辣虾 ③④⑤⑥**
Ropogósra sült rákok chilivel
Crispy shrimps with chili
7190Ft

宫保系列创新菜中最火爆的菜品。特点：麻辣荔枝味、微辣、咸鲜、入口回甜回酸。

主辅料：去壳大虾、腰果、花椒、干辣椒。

Új, de máris népszerű tagja a Gong-bao fogásoknak.

Jellemzők: paprikás-licis ízvilág, enyhén fűszeres, sós és friss, leheletnyi édes és savanyú ízzel.

Fő hozzávalók: hámozott királyrák, kesudió, szecsuan bors és szárított csili.

- E5. 宫保虾球 (10只) ③④⑥**
Gong-bao királyrák (10 db)
Gong-bao king prawns (10 pcs)
7590Ft



以上价格已包含匈牙利增值税。12%的服务费将另加到您的账单上。
Áraink forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t. A végösszeghez 12% szervízdíjat számítunk fel.
All prices are in Hungarian Forint, VAT is included. A 12% service charge will be added to your bill.

海鲜 Vízi ínycségek | Water Delicacies

传统川菜，酸菜鱼最重要的就是泡菜，泡菜是四川人独有的骄傲。
俗话说：郫县豆瓣酱是川菜之魂，泡菜就是川菜之惜。

特点：酸辣味

主辅料：整条鲈鱼切片 (750g) 鲈鱼、泡青菜、野山椒、泡椒

Hagyományos szecsuaní fogás. A szecsuaniak büszkék savanyított zöldségekre, melyet kétségtelenül ez az étel is kiemelt. Ahogy a régi mondás tartja, "a szecsuaní csilis lóbabpaszta a szecsuaní konyhaművészet lelke, a savanyított zöldségek a gasztronómia lényegét adják".

Jellemzők: fűszeres és savanyú.

Fő hozzávalók: egy egész tengeri sügér szeletelve (750 g), szecsuaní savanyított zöldségek, savanyított zöld és piros csipaprika



E6. 酸菜鱼 (无刺鱼) ①
Tengeri sügér-filé kínai savanyú káposztával
Sea bass fillet with Chinese pickles
11990 Ft 🌶️



E7. 藤椒嫩鱼 (无刺鱼) ①④⑦
Chilis zöldborsos halfilé
Tengjiao fish fillet bowl
11990 Ft 🌶️🌶️🌶️



四川经典川菜。我们采用无刺的班加鱼片，为你带来味觉的盛宴。
主辅料：鲈鱼去骨、豆芽。

Szecsuaní klasszikus. A lehető legjobb ízélmény elérése érdekében tengeri sügér filével dolgozunk.

Fő összetevők: tengeri sügér filé és babcsíra.



E8. 沸腾鱼 (无刺鱼) ①④
Halfilé forró olajjal és szárított paprikával
Fish fillet in hot oil, with dry pepper
11990 Ft 🌶️🌶️



E9. 浇汁鲈鱼 ④
Tengeri sügér Wang módra
Sea bass in Wang style
8690 Ft 🌶️



E10. 豆瓣鲈鱼 ④
Tengeri sügér feketebab szósszal és kínai savanyú káposztával
Sea bass with black bean sauce and Chinese pickles
11990 Ft

以上价格已包含匈牙利增值税。12%的服务费将另加到您的账单上。
Árunk forintban értendő és tartalmazza az ÁFA-t. A végösszeghez 12% szervízdíjat számítunk fel.
All prices are in Hungarian Forint, VAT is included. A 12% service charge will be added to your bill.

素菜 | Zöldségek | Vegetables

在我的心中美食是情、是爱、是记忆、是文化、艺术、是情感、是家的味道。川菜的本质特征就是平民化的特色，就是人情化、市井化。所有的川菜都来源于生活，是老百姓都吃的起的菜。川菜有很大的个性化，久了不吃你会想它！

Véleményem szerint az izletes étel több, mint egyszerű élelem, hiszen egyszerre sugall szeretetet, hagyománykövetést, kultúrát, művészetet, érzelmeket és az otthon érzését. A szecsuaní konyha lényege a fogások elérhetőségében rejlik, vagyis abban, hogy a gasztronómia ezen ága bárki számára, bármikor hozzáférhető. A szecsuaní ételeket a mindennapok ihlették és bárki megengedheti őket magának. Emellett pedig annyira karakteres ízvilágot teremtenek, hogy biztosan mindenki, aki megkóstolja, a magának érzi majd őket.

- F1. 时令蔬菜** ④
Wokban pirított kínai szezonális zöldség
Stir-fried Chinese seasonal vegetable
• 3990 Ft

- F2. 西芹腰果** ③④
Wokban pirított zeller kesudióval és magyórával
Stir-fried celery with cashew and hazelnut
• 5590 Ft
- F3. 红烧豆腐** ④⑦⑧
Szójaszószos tofu fafülgombával és pak choi-jal
Tofu in soy sauce with black fungus mushroom and pak choi
• 4690 Ft
- F4. 家常豆腐** ④⑦
Házi sült tofu sertéshússal
Homemade fried tofu with pork
• 4690 Ft
- F5. 松仁玉米** ③④
Hirtelen sült csemegekukorica fenyőmaggal
Sauteed sweet corn with pine nuts
• 3990 Ft
- F6. 素什锦** ④⑦⑧
Wokban pirított vegyes kínai szezonális zöldség
Stir-fried mixed Chinese seasonal vegetable
• 4490 Ft
- F7. 酸辣土豆丝** ④⑧
Csípős-savanyú metélt burgonya
Hot and sour potato shreds
• 3890 Ft
- F8. 蒜蓉西兰花** ④
Wokban pirított fokhagymás brokkoli
Stir-fried broccoli with garlic
• 4190 Ft

此味为天下第一味，是中国老百姓最喜欢的家常菜之一。

特点：鱼香味，咸甜酸辣四味兼并，姜葱蒜香味浓郁。

主辅料：去皮茄子

Világszinten egyedülálló fogás, mely Kína-szerte az egyik legkedveltebb házi készítésű ételnek számít.

Jellemzői: halálillat, sós, édes, savanyú, fűszeres, a gyömbér, a hagyma és a fokhagyma aromája dominál.

Fő hozzávalók: padlizsán

- F9. 麻婆豆腐** ④⑧
Ma-Po tofu
• 4990 Ft



- F10. 鱼香茄子** ④⑧
Yuxiang padlizsán
Yuxiang eggplant
• 5290 Ft



以上价格已包含匈牙利增值税。12%的服务费将另加到您的账单上。
Áraink forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t. A végösszeghez 12% szervízdíjat számítunk fel.
All prices are in Hungarian Forint, VAT is included. A 12% service charge will be added to your bill.

主食 | Köretek | Garnishes



传统的工艺才能保证传统的味道

Az autentikus ízt csakis a hagyományos kulináris technikák adhatják meg.



G1. 金牌炒面 ①④⑦
Wang-féle pirított
házi tészta
Wang-style fried
homemade noodles

a. 鸡肉
Csirkés
With chicken
3590Ft 🌶️

b. 牛肉
Marhás
With beef
4290Ft 🌶️

c. 虾
Királyrákos
With king prawns
6290Ft 🌶️



G2. 香米饭
Főtt jázmin rizs
Steamed jasmine rice

• 890Ft

G3. 蛋炒饭 ①
Tojásos pirított rizs
Fried rice with egg

• 2490Ft

G4. 大虾炒饭 ①⑥
Királyrákos tojásos
pirított rizs
Fried rice with egg
and king prawns

• 6290Ft

G5. 素菜炒面 ①④⑦
Zöldséges pirított
házi tészta
Homemade fried noodles
with vegetables
3290Ft

•



G6. 美极炒饭 ①④⑥
Szójaszószos pirított rizs
sonkával és rákkal
Fried rice with soy sauce,
ham and shrimp

• 2990Ft



以上价格已包含匈牙利增值税，12%的服务费将另加到您的单上。
Áraink forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t. A végösszeghez 12% szervízdíjat számítunk fel.
All prices are in Hungarian Forint, VAT is included. A 12% service charge will be added to your bill.

甜品 Dessert | Desserts

赖汤圆，也叫“汤圆”、“圆子”，四川省成都市传统名小吃。赖汤圆创始于1894年，迄今已有百年历史，一直保持了老字号名优小吃的质量，其色滑洁白，皮肥糯，甜香油重，营养丰富。它由糯米制成球状，配以热汤或糖浆。汤圆是元宵节吃的传统食品，因为汤圆与“团圆”同音，象征着团圆、圆满，所以在婚礼、家庭团聚、过年、冬至等节日也会吃汤圆。 A Lai Tangyuan egy hagyományos kínai desszert, amely Szecsuanból (Chengdu) származik. A Lai Tangyuan-t 1894 óta élvezhetik. Golyó alakúra formázott ragadós rizsből készül, amelyet forró cukorlében szolgáltatnak fel. A tangyuant hagyományosan a Lámpás fesztiválon fogyasztják, mert a név az összetartozás jelképe, és az összességet szimbolizálja, az ételt esküvőkön, családi összejöveteleken, kínai újéven és Dongzhi napján is felszolgálják.

H1. 赖汤圆 ③
Darált szezámmaggal
töltött tésztagombócok
Sesame dumplings
2990 Ft

H2. 炸香蕉 ①
Sült banán mézzel
Fried banana in honey
2990 Ft

H3. 糯米糍 ②
Kókuszos rizstészta gombóc
Glutinous Rice Mochi with coconut shreds
2990 Ft

H4. 倾城之恋 ②⑤
Egy falat mennyországot
One bite of Heaven
2990 Ft

H5. a. 柑橘雪山香
b. 抹茶橙意冰淇淋 ②
Kínai desszert válogatás
a. Mr. Rice b. Miss Motcha
Chinese dessert selection
a. Mr. Rice b. Miss Motcha
3390 Ft

以上价格已包含匈牙利增值税。12%的服务费将另加到您的账单上。
Árunk forintban értendő és tartalmazza az ÁFA-t. A végösszeghez 12% szervízdíjat számítunk fel.
All prices are in Hungarian Forint, VAT is included. A 12% service charge will be added to your bill.