



SUSHI
WITH LOVE

IMÁZS
ORIGINAL THAI SPECIALITES



6
SPRING ROLLS



8
PANKO SHRIMPS



5
WAKAME SALÁTA



7
IMÁZS SALAD



3
GYOZA



9
EDAMAME

- | | | |
|-------|--|-----------------|
| 2 / | TEMPURA SHRIMP
Tempurázott sült rák salátaágyon, édes-chilis szósszal / Shrimp fried in tempura crumbs, served with fresh vegetable and sweet-chili sauce | <i>4.190 FT</i> |
| <hr/> | | |
| 3 / | GYOZA
Wonton tésztából készült húsos - zöldséges batyu salátaágyon, teriyaki szósszal / Baked gyoza - Vegetable - meat potstickers made from wonton wrappers and teriyaki sauce | <i>2.790 FT</i> |
| <hr/> | | |
| 4 / | PANKO SQUID
Pankómorzsában sült tintahalkarikák salátaágyon, fűszeres majonézzel
Squid rings fried in panko crumbs, served with salad and spicy mayonnaise | <i>2.890 FT</i> |
| <hr/> | | |
| 5 / | WAKAME SALÁTA
Szezámaggal, narancssárga masago kaviárral
Wakame salad with sesame seeds and orange masago caviar | <i>1.690 FT</i> |
| <hr/> | | |
| 6 / | SPRING ROLLS
Zöldséges tavaszi tekeres salátaágyon, édes - chilis szósszal
Vegetable spring rolls with salad and sweet - chili sauce | <i>2.490 FT</i> |
| <hr/> | | |
| 7 | IMÁZS SALAD
Friss zöldsaláta, sárgarépával, uborkával, paradicsommal, lila hagymával, avokádóval és kesudióval, massago caviárral és mangó öntettel
Fresh green salad with carrot, cucumber, tomato, onion, avocado, cashew nuts, served with masago caviar and mango sauce | |
| | 7.1: AVOKÁDÓ SZELETEKKEL/ WITH AVOCADO SLICES _____ | <i>3.690 FT</i> |
| | 7.2 CSIRKÉVEL/WITH CHICKEN _____ | <i>3.890 FT</i> |
| | 7.4 RÁKKAL/WITH SHRIMPS _____ | <i>4.390 FT</i> |
| | 7.10 FRISS LAZACCAL/WITH FRESH SALMON _____ | <i>5.390 FT</i> |
| <hr/> | | |
| 8 / | PANKO SHRIMPS
Pankómorzsában sült rák friss zöldségekkel, fűszeres majonézzel
Shrimps fried in panko crumbs served with fresh vegetables and spicy mayonnaise | <i>4.190 FT</i> |
| <hr/> | | |
| 9 / | EDAMAME
Párolt szójabab héjában / Steamed soybean in peel | <i>1.790 FT</i> |
| <hr/> | | |

LEVESEK / SOUPS

A Suki-yaki egy hagyományos japán étel, amely eredetileg az Edo-korban (1603-1868) született. A szó szerinti jelentése "főzés a grillezőn", és az ételt általában egy nagy közös serpenyőben készítik el, amelyet középen fűtenek fel, és amelyben a vendégek közösen főznek és esznek. Az udon leves egy jellegzetes japán étel, amely az udon nevű vasta tésztából készül, és gyakran tartalmaz húst, zöldségeket és gombát. Az udon leves gazdag, intenzív ízű és tökéletes a hideg téli napokra.

Suki-yaki is a traditional Japanese dish that originated during the Edo period (1603-1868). The literal translation is "grilling on a grill," and the dish is typically prepared in a large communal skillet that is heated in the center, allowing guests to cook and eat together. Udon soup is a distinctive Japanese dish made from thick udon noodles and often includes meat, vegetables, and mushrooms. Udon soup is rich, flavorful, and perfect for cold winter days.



12.1
SUKI YAKI WITH CHICKEN



11.1
UDON WITH CHICKEN



10
MISO SHIRU

10 / MISO SHIRU

Tradicionális japán miso leves ízletes tofuval, nameko gombával, wakame algával és friss zöldhagymával / Traditional Japanese miso soup with delicious tofu, nameko mushroom, wakame seaweed and fresh spring onion

1.690 FT

11 / UDON

Tradicionális japán leves kínai kellel, shiitake gombával, zöldhagymával, wakame algával és udon tésztával / Traditional Japanese soup with Chinese cabbage, green onion, shiitake mushroom, wakame algae and udon noodle

11.1 CSIRKÉVEL / WITH CHICKEN

2.440 FT

11.2 TOFUVAL / WITH TOFU

2.440 FT

11.4 RÁKKAL / WITH SHRIMPS

2.890 FT

11.5 MARHAHÚSSAL / WITH BEEF

2.640 FT

12 / SUKI YAKI

Thai csipős leves tojással, sárgarépával, káposztával friss zöldhagymával, üvegtésztával, zellerrel, babcsirával és korianderrel / Thai hot soup with egg, carrot, fresh spring onion, cabbage, glass noodles, celery, mung bean sprout and coriander

12.1 CSIRKÉVEL / WITH CHICKEN

2.440 FT

12.2 TOFUVAL / WITH TOFU

2.440 FT

12.3 TENGERGYÜMÖLCSEIVEL / WITH SEAFOOD

2.590 FT

12.4 RÁKKAL / WITH SHRIMPS

2.890 FT

LEVESEK | 5
SOUPS



LEVESEK / SOUPS

A thai ramen egy érdekes és finom keleti változata a hagyományos japán ramennek. A thai konyhában nagy hangsúlyt fektetnek a fűszerezésre és az ízekre, így a thai ramen is tele van izgalmas íz kombinációkkal. A thai tom kha leves egy krémes és gazdag ízvilágú, csirkehúsos leves, amely az egyik legismertebb thai étel. A leves elkészítéséhez a thai konyha szintén használja a jellegzetes fűszereit, mint például a galangal gyömbért, a citromfűvet és a kaffir lime leveleket.

Thai ramen is an interesting and delicious Eastern version of traditional Japanese ramen. Thai cuisine places great emphasis on seasoning and flavors, so Thai ramen is full of exciting flavor combinations. Thai tom kha soup is a creamy and rich chicken soup that is one of the most famous Thai dishes. To make the soup, Thai cuisine also uses typical spices such as galangal ginger, lemongrass, and kaffir lime leaves.



13.4
RAMEN WITH SHRIMPS



14.3
THAI TOM KHA WITH SEAFOOD



15.4
THAI TOM YAM WITH SEAFOOD

13 / **RAMEN**

Tradicionalis japán leves shiitake gombával, wakame algával, kínai kellel, friss zöldhagymával, tojással és ramen tésztaival / Traditional Japanese soup with shiitake mushroom, wakame seaweed, chinese cabbage, fresh spring onion, egg and ramen noodles

13.1 CSIRKÉVEL / WITH CHICKEN	2.440 FT
13.2 TOFUVAL / WITH TOFU	2.440 FT
13.4 RÁKKAL / WITH SHRIMPS	2.890 FT
13.5 MARHAHÚSSAL / WITH BEEF	2.640 FT

14 / **THAI TOM KHA**

Thai kókusztejleves paradicsommal, gombával, vöröshagymával, citromfűvel, friss zöldhagymával, lime levéllel, korianderrel, galangával és citrommal / Thai coconut milk soup with tomato, mushroom, onion, lemon grass, fresh spring onion, lime leaves, coriander, galanga and lemon

14.1 CSIRKÉVEL / WITH CHICKEN	2.440 FT
14.2 TOFUVAL / WITH TOFU	2.440 FT
14.3 TENGERGYÜMÖLCSEIVEL / WITH SEAFOOD	2.590 FT
14.4 RÁKKAL / WITH SHRIMPS	2.890 FT
14.7 ZÖLDSÉGGEL / WITH VEGETABLES	2.140 FT

15 / **THAI TOM YAM**

Fűszeres thai leves tejjel, paradicsommal, gombával, curryvel, friss chilivel, korianderrel, citromfűvel, friss zöldhagymával, lime levéllel, galangával és citrommal / Spicy Thai soup with milk, tomato, mushroom, curry, fresh chili, coriander, lemon grass, fresh spring onion, lime leaves, galanga and lemon

15.1 CSIRKÉVEL / WITH CHICKEN	2.440 FT
15.2 TOFUVAL / WITH TOFU	2.440 FT
15.3 TENGERGYÜMÖLCSEIVEL / WITH SEAFOOD	2.590 FT
15.4 RÁKKAL / WITH SHRIMPS	2.890 FT
15.5 MARHAHÚSSAL / WITH BEEF	2.690 FT

161 / **QUETIAO**

Hagyományos Thai húsleves rizstésztaival, angol zellerrel és babcsírával / Traditional thai broth with rice noodles, with celery and mung bean sprout

161.1 CSIRKÉVEL / WITH CHICKEN	2.340 FT
161.2 TOFUVAL / WITH TOFU	2.340 FT
161.4 RÁKKAL / WITH SHRIMPS	2.790 FT
161.5 MARHAHÚSSAL / WITH BEEF	2.590 FT

LEVESEK | 7
SOUPS

THAI CUISINE

Thaiföld az egyik legnagyobb fűszerexportáló ország a világon, és a thai konyha számos fűszert és fűszerkeveréket használ, beleértve a galangalt, a citromfűvet, a kaffir lime levelet, a kurkumát, a koriandert és a chilit. A fűszerek nagy részét frissen használják az ételek elkészítéséhez, ami hozzájárul az intenzív ízekhez.

A thai konyha gazdag, színes és változatos, és több régióból és kultúrából merít inspirációt. A konyha egyik legjellegzetesebb eleme a savanykás, édes, sós és csípős íz kombinációja, amely az egyensúly megteremtésében fontos szerepet játszik az ételekben.

Thailand is one of the largest spice exporters in the world, and Thai cuisine uses many spices and spice blends, including galangal, lemongrass, kaffir lime leaf, turmeric, coriander, and chili. Most of the spices are used fresh to prepare the dishes, which contributes to the intense flavors. Thai cuisine is rich, colorful and varied, drawing inspiration from multiple regions and cultures. One of the most characteristic elements of the cuisine is the combination of sour, sweet, salty and spicy flavors, which play an important role in creating balance in the food.



16
CHICKEN TERIYAKI



17
PHANAENG



18
CHILI MEAT

16 / **CHICKEN TERIYAKI**

Teriyakis csirkemell falatok paradicsommal,
hagymával, friss zöldhagymával, rizszel tálaljuk

Chicken breast bits with teriyaki sauce, tomato, onion, fresh spring
onion, served with rice

4.190 FT

17 / **PHANAENG**

Currys falatkák kókusztejjel, friss bazsalikkal,
lime levéllel és friss chilivel, rizszel tálaljuk

Hot roasted cubes in curry with coconut milk, fresh basil, lime leaves
and fresh chili, served with rice

17.1 CSIRKÉVEL / WITH CHICKEN

4.190 FT

17.4 RÁKKAL / WITH SHRIMPS

4.890 FT

17.5 MARHAHÚSSAL / WITH BEEF

4.690 FT

18 / **CHILI MEAT**

Wokban sült, csipős falatok karfiollal, brokkolival,
kaliforniai paprikával, hagymával, sárgarépával, thai rizszel tálaljuk

Hot roasted wok cubes with cauliflower, broccoli,
bell pepper, onion, carrot, served with Thai rice

18.1 CSIRKÉVEL / WITH CHICKEN

4.190 FT

18.4 RÁKKAL / WITH SHRIMPS

4.990 FT

18.5 MARHAHÚSSAL / WITH BEEF

4.890 FT

A HÁZ SPECIALITÁSAI | 9
IMÁZS SPECIALITIES





THAI SMILE

A thaiok a konfliktuskerülés hívei, ezért kerülik az összetűzéseket és nem szívesen hoznak másokat kellemetlen helyzetbe. Az igazi konfliktuskerülő nem beszél szomorú témákról a hétköznapi társalgás során, és ha problémát érzékelnek a másik ember életében, általában nem szólnak egy szót sem, amíg a másik nem panaszkodik vagy nem kér segítséget. A kiváló szemében érzéketlenségnek tűnhet, amikor a thaiok nevetnek a kisebb baleseteken – amikor valaki megböki vagy elesik – valójában azonban az incidens szenvedő alanyát kímélik. Ez a thai mosoly másik forrása – a mosoly a lehető legjobb konfliktuskerülés minden helyzetben.

Thais are supporters of conflict avoidance, which is why they avoid conflicts and are reluctant to put others in an unpleasant situation. A true conflict avoider doesn't talk about sad topics in casual conversation, and if they sense a problem in the other person's life, they usually don't say a word until the other person complains or asks for help. To an outsider, it may seem callous when Thais laugh at minor accidents – when someone stumbles or falls – but in fact they spare the victim of the incident. This is another source of the Thai smile – a smile is the best way to avoid conflict in any situation.



19.1

THAI RICE WITH CHICKEN



20

CASHEWS CHICKEN

19 / **THAI RICE**

Pirított rizs hagymával, répával, tojással, brokkolival és karfiollal
Roasted rice with onion, carrot, egg, broccoli and cauliflower

19.1 **CSIRKÉVEL / WITH CHICKEN**

3.990 FT

19.2 **TOFUVAL / WITH TOFU**

3.990 FT

19.3 **TENGERGYÜMÖLCSEIVEL / WITH SEAFOOD**

4.790 FT

19.4 **RÁKKAL / WITH SHRIMPS**

4.990 FT

19.9 **TÜKÖRTOJÁSSAL / WITH FRIED EGG**

3.790 FT

20 / **CASHEWS CHICKEN**

Kesudiós - teriyakis csirke falatok kaliforniai paprikával, sárgaréppával, hagymával, karfiollal, brokkolival, szezámmal hintve, thai rizssel tálalva
Chicken bits with cashews, teriyaki sauce, bell pepper, carrot, onion, cauliflower and broccoli, sprinkled with sesame seeds, served with Thai rice

4.290 FT



A HÁZ SPECIALITÁSAI | **11**
IMÁZS SPECIALITIES



22
SALMON TERIYAKI



23
SPICY GRILL SALMON

FISH AND SEAFOOD

A tenger gyümölcsei nagy jelentőséggel bírnak a thai konyhában, amely mélyen gyökerezik a tengerparti életmódban és a thai kultúra filozófiájában. Emellett fontos szerepük van a thai ünnepek és fesztiválok étkezési hagyományáiban is.

Seafood plays a crucial role in Thai cuisine, rooted in the coastal lifestyle and cultural philosophy. Additionally, seafood is an essential component of Thai festival and celebration menus.



24
GRILL SHRIMPS



25
PHAD KRA PRAO

22 / SALMON TERIYAKI

Lazacfilé teriyaki szósszal, grillezett zöldségágyon, szezámmal hintve
 Salmon fillet with teriyaki sauce, served with grilled vegetables,
 sprinkled with sesame seeds

*6.190 FT***23 / SPICY GRILL SALMON**

Grillezett lazacfilé friss chilivel, thai bazsalikkommal,
 friss salátával és rizszel tálalva
 Grilled salmon fillet with fresh chili, thai basil,
 served with fresh salad and jasmine rice

*6.390 FT***24 / GRILL SHRIMPS**

Grillezett rák wokban készült mungóbab salátával, vajas - fokhagymás
 szósszal / Grilled shrimp served with mungo bean salad, made in wok
 and butter - garlic sauce

*4.990 FT***25 PHAD KRA PRAO**

Fűszeres falatok friss chilivel, hagymával, kaliforniai paprikával, Thai
 bazsalikkommal, friss zöldhagymával. Tükörtojásos rizszel tálaljuk.
 Spicy cubes with onion, bell pepper, Thai basil, fresh chili and fresh
 spring onion, served with rice and fried egg

25.1 **CSIRKÉVEL / WITH CHICKEN***4.290 FT*25.2 **TOFUVAL / WITH TOFU***4.290 FT*25.3 **TENGERGYÜMÖLCSEIVEL / WITH SEAFOOD***4.990 FT*25.4 **RÁKKAL / WITH SHRIMPS***5.290 FT*25.5 **MARHAHÚSSAL / WITH BEEF***5.190 FT*

TENGERGYÜMÖLCSEI | B
 FISH AND SEAFOOD



32.6

YAKISOBA WITH DUCK LIVER

WOK NOODLES

A thai konyhában a wok-ban főzött ételek elkészítésekor fontos a "wok lépés" technika használata, amely során az ételeket folyamatosan forgatják és keverik, hogy azok ne égjenek oda és egyenletesen süljenek át.

In Thai cuisine, it is important to use the "wok hay" technique when cooking with a wok, which involves constantly stirring and tossing the food to prevent it from burning and to ensure even cooking.

32.5

YAKISOBA WITH BEEF



32.7

YAKISOBA WITH VEGETABLES



33.4

PAT KHI MAO WITH SHRIMPS



32 / **YAKISOBA**

Soba tészta ízletes brokkolival, sárgarépával, mungóbabesírával, kaliforniai paprikával, hagymával, algával / Soba noodles with delicious broccoli, bell pepper, onion, alga, carrot, mung bean sprout, nori

32.1 CSIRKÉVEL / WITH CHICKEN	4.190 Ft
32.2 TOFUVAL / WITH TOFU	4.190 Ft
32.3 TENGERGYÜMÖLCSEIVEL / WITH SEAFOOD	4.890 Ft
32.4 RÁKKAL / WITH SHRIMPS	4.990 Ft
32.5 MARHAHÚSSAL / WITH BEEF	4.790 Ft
32.6 KACSAMÁJJAL / WITH DUCK LIVER	5.890 Ft
32.7 ZÖLDSÉGGEL / WITH VEGETABLES	3.790 Ft

33 / **PAT KHI MAO**

Fűszeres, currys soba tészta kókusztejjel, ízletes grillezett kaliforniai paprikával, gombával, sárgarépával, bazsalikommal és cukkinivel
Spicy, with curry soba noodles with coconut milk, delicious grilled bell pepper, mushroom, basil, carrot and zucchini

33.1 CSIRKÉVEL / WITH CHICKEN	4.190 Ft
33.2 TOFUVAL / WITH TOFU	4.190 Ft
33.3 TENGERGYÜMÖLCSEIVEL / WITH SEAFOOD	4.890 Ft
33.4 RÁKKAL / WITH SHRIMPS	5.290 Ft
33.5 MARHAHÚSSAL / WITH BEEF	5.190 Ft
33.7 ZÖLDSÉGGEL / WITH VEGETABLES	3.890 Ft

WOK TÉSZTÁK / 15
WOK NOODLES



PAD THAI

A pad thai eredetileg utcai ételként szolgálták fel, és valószínűleg az 1930-as években jelent meg Thaiföldön. Thaiföldön minden vendéglőnek saját pad thai receptje van, így mindenhol különbözően készítik el.

Pad Thai originally served as a street food and likely appeared in Thailand in the 1930s. Each restaurant in Thailand has its own unique Pad Thai recipe, so it is prepared differently everywhere.



34 / PAD THAI

Rizstészta, tojással, zöldhagymával, mungóbabecsírával, lila hagymával és sárgarépával. Chilivel és mogyoróval tálaljuk.

Rice noodles with egg, spring onion, mung bean sprout, onion and carrot. Served with nuts and chili

34.1 CSIRKÉVEL / WITH CHICKEN	4.490 FT
34.2 TOFUVAL / WITH TOFU	4.290 FT
34.3 TENGERGYÜMÖLCSEIVEL / WITH SEAFOOD	5.290 FT
34.4 RÁKKAL / WITH SHRIMPS	5.390 FT
34.5 MARHAHÚSSAL / WITH BEEF	5.390 FT
34.6 KACSAMÁJJAL / WITH DUCK LIVER	6.290 FT
34.7 ZÖLDSÉGGEL / WITH VEGETABLES	3.990 FT

35 / PHATWUNSEN

Eredeti recept alapján készült üvegtészta tojással, karfiollal, fafül gombával, fokhagymával brokkolival, sárgarépával, hagymával, káposztával és mungóbabecsírával

Spicy glass noodles based on original recipe with egg, cauliflower, wood ear fungus, garlic, broccoli, carrot, onion, cabbage and mung bean sprout

35.1 CSIRKÉVEL / WITH CHICKEN	4.190 FT
35.2 TOFUVAL / WITH TOFU	4.190 FT
35.3 TENGERGYÜMÖLCSEIVEL / WITH SEAFOOD	4.790 FT
35.4 RÁKKAL / WITH SHRIMPS	5.090 FT
35.5 MARHAHÚSSAL / WITH BEEF	5.090 FT
35.7 ZÖLDSÉGGEL / WITH VEGETABLES	3.890 FT



36
PANKO CHICKEN

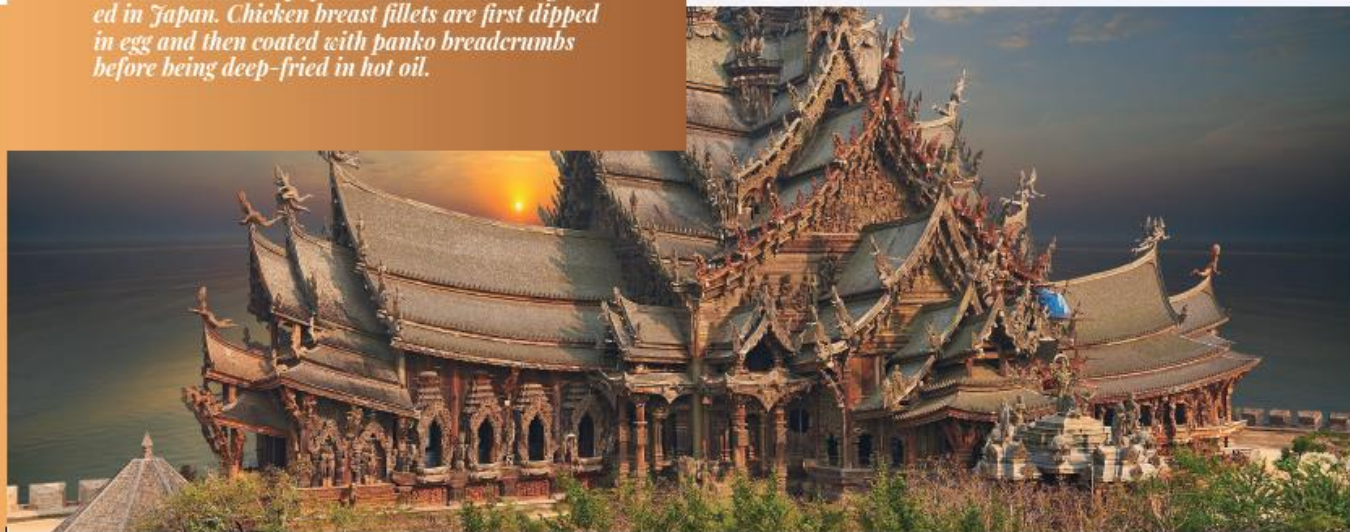
PANKO CHICKEN

A pankó chicken a thai konyha egyik népszerű étele, amely Japánból származik. A csirkemell-filéket először tojásba, majd pankó zsemlemorzsa-ba forgatják, majd forró olajban kisütik.

Panko chicken is a popular Thai dish that originated in Japan. Chicken breast fillets are first dipped in egg and then coated with panko breadcrumbs before being deep-fried in hot oil.



37
GRILL CHICKEN



A HÁZ AJÁNLATA GYEREKEKNEK IS ALSO FOR CHILDREN

36 / PANKO CHICKEN

Pankó morzsában sült csirkemell hasábburgonyával, friss salátával, citrusos öntettel, majonézzel tálalva / hicken breast fried in panko crumbs, with french fries and fresh salad, with citrusy dressing, served with mayonnaise

4.490 FT

37 / GRILL CHICKEN

Roston sült csirkemell hasábburgonyával, friss salátával, csipős majonézzel és teriyaki szósszal tálalva / Grilled chicken breast with french fries and salad, served with spicy mayonnaise and teriyaki sauce

4.090 FT

38 / PANKO CHEESE

Pankómorzsában sült rántott sajt rizzsel, salátával, thai eperöntettel / Fried cheese in panko crumbs, served with rice, salad and thai strawberry sauce

4.490 FT

A HÁZ AJÁNLATA GYEREKEKNEK | 19
THE HOUSE'S SPECIALITIES, ALSO FOR CHILDREN

42 / **PAD THAI BENTO**

Miso Shiru - Tradicionális japán miso leves ízletes tofuval, nameko gombával, wakame algával és friss zöldhagymával / pankómorzában sült ropogós rák / pad thai tészta zöldséggel / friss saláta / 2 zöldséges tavaszi tekeres salátaágyon / teriyaki szósz / Traditional Japanese miso soup with tofu, nameko mushroom, wakame seaweed and fresh spring onion / fried crispy shrimps in panko coat / rice noodles with vegetables / Fresh salad / 2 vegetable spring rolls with salad / teriyaki sauce

6.940 FT

43 / **TERIYAKI BENTO**

Miso Shiru - Tradicionális japán miso leves ízletes tofuval, nameko gombával, wakame algával és friss zöldhagymával / csirkemell esíkok teriyaki szósszal, zöldhagymával, szezámaggal / 3 lazac maki / 3 tonhal maki / 2 zöldséges tavaszi tekeres salátaágyon / friss saláta / gyömbér, wasabi, szójaszósz / Traditional Japanese miso soup with tofu, nameko mushroom, wakame seaweed and fresh spring onion / roasted chicken breast stripes with teriyaki sauce, green onion, sesame / 3 salmon makis 3 tuna makis / 2 vegetable spring rolls with salad / Fresh salad / ginger, wasabi, soy sauce

5.390 FT

42
PAD THAI BENTO39
CHICKEN KATSU BENTO

39 / **CHICKEN KATSU BENTO**

Miso Shiru - Tradicionális japán miso leves ízletes tofival, nameko gombával, wakame algával és friss zöldhagymával / pankómorzsában sült csirkemell salátával / 5 futo maki / friss saláta / gyömbér, wasabi, szójaszósz
 Traditional Japanese miso soup with tofu, nameko mushroom, wakame seaweed and fresh spring onion / chicken breast fried in panko crumbs, served with salad / 5 Futo rolls / Fresh salad / ginger, wasabi, soy sauce

5.390 FT

40 / **SUSHI - SOBA BENTO**

Miso Shiru - Tradicionális japán miso leves ízletes tofival, nameko gombával, wakame algával és friss zöldhagymával / zöldséges soba tészta 4 tempurázott lazac big maki avokádóba tekerve / 3 tempurázott rák maki / tigrisrák nigiri / surimi nigiri / japán omlett nigiri / friss saláta / gyömbér, wasabi, szójaszósz
 Traditional Japanese miso soup with tofu, nameko mushroom, wakame seaweed and fresh spring onion / soba noodles with vegetables / 4 big makis filled with tempurated salmon, rolled in avocado / 3 makis filled with shrimp tempura / tiger shrimp nigiri / surimi nigiri Japanese omelet nigiri / Fresh salad / ginger, wasabi, soy sauce

6.990 FT

41 / **GRILL SALMON BENTO**

Miso Shiru - Tradicionális japán miso leves ízletes tofival, nameko gombával, wakame algával és friss zöldhagymával / grill lazac teriyaki szósszal, saláta ágyon / thai rizs / 3 lazac maki / 3 avokádó maki / 2 zöldséges tavaszi tekeres salátaágyon / friss saláta / gyömbér, wasabi, szójaszósz
 Traditional Japanese miso soup with tofu, nameko mushroom, wakame seaweed and fresh spring onion / grill salmon with teriyaki sauce and salad / Thai rice / 3 salmon makis / 3 avocado makis / 2 vegetable spring rolls with salad / Fresh salad / ginger, wasabi, soy sauce

6.590 FT

BENTO | 21
 BENTO





44
TUNA SASHIMI



45
SALMON SASHIMI



47
SALMON NIGIRI



49
DUCK LIVER NIGIRI



51
EEL NIGIRI



50
TIGER SHIMP NIGIRI



57
SPICY TUNA, SESAME SEEDS, AVOCADO
AND SPICY MAYONNAISE WRAPPED IN
SEAWEEED



52
OMELET NIGIRI



53
AVOCADO NIGIRI

SASHIMI 3DB/3PCS

- | | | |
|------|--|-----------------|
| 44 / | TUNA SASHIMI
Vörös tonhalszeletek friss sárgarépa és jégcsapretek ágyon
Red tuna slices served on fresh carrot and white radish | <i>3.890 FT</i> |
| 45 / | SALMON SASHIMI
Friss lazacszeletek friss sárgarépa és jégcsapretek ágyon
Fresh salmon slices served on fresh carrot and white radish | <i>3.590 FT</i> |
| 46 / | AVOCADOS SLICES
Friss avokádó szeletek jégcsapretek ágyon
Fresh avocado slices served on white radish | <i>2.090 FT</i> |
| 81 / | TUNA SASHIMI SALAD
Tonhal sashimi grill kéregben mangószósszal, friss salátával, szezámöntettel
Tuna sashimi in grilled crust with mango sauce, fresh salad, sesame sauce | <i>6.990 FT</i> |

NIGIRI 2DB/2PCS

- | | | |
|-----|---|-----------------|
| 47. | Omlós lazac rizságyon / Salmon nigiri | <i>2.090 FT</i> |
| 48. | Vörös tonhal rizságyon / Red tuna nigiri | <i>2.190 FT</i> |
| 49. | Grillezett kacsamáj rizságyon / Grilled duck liver nigiri | <i>2.590 FT</i> |
| 50. | Tigrisrák rizságyon / Tiger shrimp nigiri | <i>1.990 FT</i> |
| 51. | Angolnaszelet rizságyon / Eel nigiri | <i>1.790 FT</i> |
| 52. | Tradicionalis japán omlett rizságyon / Traditional Japanese omelet nigiri | <i>1.390 FT</i> |
| 53. | Avokádó rizságyon / Avocado nigiri | <i>1.590 FT</i> |
| 54. | Lazackaviár algagyűrűben / Salmon caviar nigiri wrapped in seaweed | <i>3.190 FT</i> |
| 55. | Fűszeres lazac, szezám, avokádó és fűszeres majonéz algagyűrűben
Spicy salmon, sesame seeds, avocado and spicy mayonnaise wrapped in seaweed | <i>2.290 FT</i> |
| 56. | Tigrisrák, avokádó, és majonéz algagyűrűben
Tiger shrimp, avocado and mayonnaise wrapped in seaweed | <i>2.190 FT</i> |
| 57. | Fűszeres tonhal, szezám, avokádó, fűszeres majonéz algagyűrűben
Spicy tuna, sesame seeds, avocado and spicy mayonnaise wrapped in seaweed | <i>2.490 FT</i> |



60
CRISPY NIGIRI

THAI SUSHI

A thai sushi kialakulása nagyrészt a japán konyhából ered, de a thaik által hozzáadott helyi ízekkel és technikákkal egyedivé válik. A thai sushi egyfajta fúziós konyha, amely a hagyományos japán sushi és a thai konyha ízeit ötvözi.

The development of Thai sushi largely originates from Japanese cuisine, but it becomes unique with the addition of local flavors and techniques by the Thais. Thai sushi is a type of fusion cuisine that combines the flavors of traditional Japanese sushi and Thai cuisine.



58
GRILL SALMON NIGIRI



59
SALMON INARI

IMÁZS SUSHI

58 / GRILL SALMON NIGIRI

2 grillezett lazac nigiri mangó szósszal és narancssárga masago kaviárral
2 grilled salmon nigiri with mango sauce and orange masago caviar

2.190 FT

59 / SALMON INARI

Lazacos inari, fűszeres majonézszel avokádóval, szezámaggal
Salmon inari with spicy mayonnaise, avocado and sesame seeds

1.490 FT

60 / CRISPY NIGIRI

4 ropogós rizs nigiri fűszeres avokádós lazaacal fedve, kaviár mixszel
4 crispy rice nigiris covered with avocado and spicy salmon with mixed caviar

2.690 FT



IMÁZS SUSHI | 31
IMÁZS SUSHI



72
VEGETABLE MAK



68
AVOCADO MAKI



65
TIGER SHRIMP TEMPURA



61
RED TUNA MAKI



62
SALMON MAKI

74
DUCK BREAST MAKIS



79
OMELET MAKI



69
CUCUMBER MAKI



MAKI

61. Vöröstonhal tekeres / Red tuna maki	2.290 Ft
62. Lazac tekeres / Salmon maki	2.190 Ft
63. Füstölt lazac tekeres uborkával / Smoked salmon makis with cucumber	2.290 Ft
64. Füstölt angolna tekeres uborkával / Smoked eel makis with cucumber	2.090 Ft
65. Tempurázott tigrisrák tekeres majonézszel és szezám-maggal Tiger shrimp tempura makis with mayonnaise and sesame seeds	2.190 Ft
66. Lazacos tekeres avokádóval / Salmon makis with avocado	2.150 Ft
67. Tigrisrák tekeres / Tiger shrimp maki	1.890 Ft
68. Avokádó tekeres / Avocado maki	1.790 Ft
69. Uborka tekeres / Cucumber maki	1.490 Ft
70. Japán omlett tekeres / Japanese omelet maki	1.590 Ft
71. Naranessárga masago kaviár tekeres shiitake gombával, uborkával, majonézszel Orange masago caviar makis with shiitake mushroom, cucumber, mayonnaise	2.090 Ft
72. Zöldséges tekeres uborkával, jégesapretekkel, sárgarépával / Vegetable maki	1.690 Ft
73. Kaesamájkrém tekeres szilvalekvárral / Duck liver makis with plum jam	2.790 Ft
74. Kaesamell tekeres zöldhagymával / Duck breast makis with spring onion	2.190 Ft
75. Tofu tekeres teriyaki szósszal / Tofu makis with teriyaki sauce	1.790 Ft
76. Shiitake gombás - szezám- tekeres / Shiitake mushroom - sesame maki	2.090 Ft
77. Lazacos - uborkás - krémsajtos tekeres / Salmon - cucumber - cream cheese maki	2.190 Ft



78

EXTRA SALMON MAKI



79

YELLOW BIG MAKI



THAI SUSHI

A thai sushi készítése eltér a hagyományos japán sushitól, mivel a rizs nem tartalmaz ecetet, és nem formázzák kockákba vagy tekeresbe. Ehelyett, a thai sushi a friss halat és zöldségeket egyenesen a rizágyra helyezi, és a tetejét thai fűszerekkel és szószokkal ízesítik. Összességében, a thai sushi az ételek ötvözésével és a helyi ízekkel kialakult egyedülálló étele, amely magában hordozza mind a japán, mind a thai konyha hagyományait.

The preparation of Thai sushi differs from traditional Japanese sushi in that the rice does not contain vinegar and is not formed into cubes or rolls. Instead, Thai sushi places fresh fish and vegetables directly on a bed of rice and is topped with Thai spices and sauces. Overall, Thai sushi is a unique dish created by combining foods and local flavors, which carries the traditions of both Japanese and Thai cuisine.

80

SHRIMP - SALMON - TERIYAKI MAKI



EXTRA MAKI

78 / EXTRA SALMON MAKI

Lazacsal és krémsajittal töltött tekeres lazacsal fedve
Makis filled with salmon and cream cheese, covered with salmon

2.690 FT

79 / YELLOW BIG MAKI

surimivel, avokádóval, uborkával, jégesaprettekkel töltve, sárga algával fedve,
áfonya szósszal / Makis filled with surimi, avocado, cucumber, with radish,
covered with yellow nori, blueberry sauce

6.190 FT

80 / SHRIMP - SALMON - TERIYAKI MAKI

Tempurázott garnéla tekeres lazacsal fedve, szezámaggal hintve, teriyaki
szósszal / Tempura shrimp makis covered with salmon, sprinkled with sesa-
me seeds, served with teriyaki sauce

2.890 FT



SUSHI SELECTION
SUSHI SELECTION

35

82

MATSUDO BIG MAKI



83

SHRIMP TEMPURA BIG MAKI

BIG MAKI

A thai big maki henger egy általánosabb étele a thai ételek között, nem csak a sushi kategóriájába tartozik. A thai big maki eltér a hagyományos sushi rolltól, mivel az ázsiai ízeket és az összetevőket a thai konyhából kölcsönzi.



84

SPICY TUNA BIG MAKI



85

BATATA BIG MAKI



86

CHICKEN TERIYAKI BIG MAKI

BIG MAKI

- 82 / MATSUDO BIG MAKI**
 Surimivel, avokádóval, salátával, kaliforniai paprika, uborkával, zöldhagymával
 töltött big maki, roppanós lazacmorzsával szórva, mangós és teriyaki szósszal,
 szezám szórással Big makis filled with surimi, avocado, salad, green onion, bell
 pepper, cucumber, sprinkled with crispy salmon crumbs, with mango and teriyaki
 sauce, sprinkled with sesame seeds *6.190 FT*
-
- 83 / SHRIMP TEMPURA BIG MAKI**
 Tempurázott garnélával és avokádóval töltött big maki
 majonézzel, szezámba forgatva *3.190 FT*
 Big makis filled with shrimp tempura and avocado,
 served with mayonnaise, coated with sesame seeds
-
- 84 / SPICY TUNA BIG MAKI**
 Tonhallal, avokádóval, fűszeres majonézzel töltött big maki,
 pirított szezámba forgatva *3.590 FT*
 Big makis filled with tuna, avocado, spicy mayonnaise,
 coated with roasted sesame seeds
-
- 85 / BATATA BIG MAKI**
 Lazacsal és avokádóval töltött big maki, édes burgonyával fedve, mangó és
 áfonyaszósszal, fekete és fehér szezámmal szórva *6.290 FT*
 Big makis filled with Salmon and avocado, coated with sweet potato, man-
 go and blueberry sauce, sprinkled with sesame seeds
-
- 86 / CHICKEN TERIYAKI BIG MAKI**
 Pankómorzsában sült csirkemellel, uborkával töltött big maki,
 avokádóba tekerve, teriyaki szósszal, szezámmal *3.090 FT*
 Big makis filled with chicken breast in panko crumbs and cucumber,
 rolled in avocado, served with teriyaki sauce and sesame seeds
-



87
CALIFORNIA BIG MAKI



88
PHILADELPHIA BIG MAKI

BIG MAKI

The Thai big maki roll is a more general dish among Thai dishes, it does not belong only to the category of sushi. The Thai big maki differs from the traditional sushi roll as it borrows Asian flavors and ingredients from Thai cuisine.



89
CATERPILLAR BIG MAKI

90
DUNCKLIVER BIG MAKI



91
RISING SUN BIG MAKI



BIG MAKI

87 / CALIFORNIA BIG MAKI

Surimivel, avokádóval, uborkával, sárgarépával, tojással és jégcsapretekkel töltött big maki, narancssárga masago kaviárba forgatva, majonézzel
Big makis filled with surimi, avocado, cucumber, carrot, egg and white radish, coated with orange masago caviar with mayonnaise

3.390 FT

88 / PHILADELPHIA BIG MAKI

Krémsajtos, avokádós big maki lazaeba göngyölvé
Big makis filled with Philadelphia cream cheese and avocado, rolled in salmon

3.790 FT

89 / CATERPILLAR BIG MAKI

Tempurázott lazaccal, uborkával töltött big maki, avokádóba tekerve, teriyaki szósszal és szezámmal
Big makis filled with salmon tempura and cucumber, rolled in avocado, served with teriyaki sauce and sesame seeds

3.790 FT

90 / DUCKLIVER BIG MAKI

Kacsamájkrémrel, avokádóval és teriyaki szósszal töltött big maki, szezámba forgatva
Big makis filled with duck liver and avocado, served with teriyaki sauce, sprinkled with sesame seeds

4.190 FT

91 / RISING SUN BIG MAKI

Uborkával töltött big maki, lazaccal és emmentáli sajttal fedve, áfonya- teriyaki - és mangó szósszal, szezámmal szórva
Big makis filled with cucumber, coated with salmon and emmental cheese, with blueberry, teriyaki and mango sauce, sprinkled with sesame seeds

6.490 FT





93
RAINBOW BIG MAKI



92
IMÁZS BIG MAKI



96
SWEET POTATO BIG MAKI



94
NIWTORI BIG MAKI



95
TUNA - CHEESE BIG MAKI



97
SALMON - CHEESE BIG MAKI

BIG MAKI

- | | | |
|------|---|-----------------|
| 92 / | IMÁZS BIG MAKI
Avokádóval töltött big maki, tonhallal fedve
Big makis filled with avocado, coated with tuna | <i>3.490 FT</i> |
| 93 / | RAINBOW BIG MAKI
Tonhallal, lazaccal, tempurázott rákkal, krémsajttal és avokádóval
töltött big maki / Big makis filled with tuna, salmon, tempura shrimp,
cream cheese and avocado | <i>3.990 FT</i> |
| 94 / | NIWATORI BIG MAKI
Csirkével és avokádóval töltött big maki, uborkával fedve, mangó, teriyaki és
áfonya öntettel, szezám szórással / Big makis filled with chicken breast in panko
crumbs and avocado, coated with cucumber, served with mango, teriyaki and
blueberry sauce and sesame seeds | <i>6.190 FT</i> |
| 95 | TUNA - CHEESE BIG MAKI
Vörös tonhallal és sajttal töltött tempura big maki teriyaki
szósszal és szezámmal / Tempura big makis filled with tuna and cheese
served with teriyaki sauce, sprinkled with sesame seeds | <i>3.790 FT</i> |
| 96 | SWEET POTATO BIG MAKI
Tempurázott rákkal és avokádóval töltött big maki, édesburgonyába forgatva,
mangó- teriyaki és áfonya szósszal tálalva, szezám szórással
Big maki filled with shrimp tempura, coated with sweet potato, served with
mango- teriyaki and blueberry sauce and sesame seeds | <i>6.390 FT</i> |
| 97 | SALMON - CHEESE BIG MAKI
Lazaccal és sajttal töltött tempurázott big maki teriyaki szósszal,
szezámmal
Tempura big makis filled with salmon and cheese, served with
teriyaki sauce and sesame seeds | <i>3.690 FT</i> |



98
SALMON DREAM BIG MAKI



99
BLACK SESAME BIG MAKI



BIG MAKI



100
SPICY SALMON BIG MAKI



101
SEAFOOD BIG MAKI

BIG MAKI

98 / SALMON DREAM BIG MAKI

Lazacsal és avokádóval töltött big maki lazacsal, sajttal, zöldhagymával, paprikával töltve. Wasabi és thai eper öntettel
Big makis filled with salmon and avocado, coated with salmon, cheese, green onion, bell pepper. With wasabi and thai strawberry sauce

6.590 FT

99 / BLACK SESAME BIG MAKI

Uborkával, avokádóval és tonhallal töltött big maki, fekete szezámra forgatva, fűszeres majonézzel, mangó és áfonya szósszal
Big makis filled with tuna, cucumber, avocado, coated with black sesame, with spicy mayonnaise, with mango and blueberry sauce

6.690 FT

100 / SPICY SALMON BIG MAKI

Tempurázott rákkal, lazacsal és avokádóval töltött big maki, tonhallal fedve fűszeres lazacsal és újhagymával
Big makis filled with tempura shrimp, salmon, and avocado, coated with tuna, served with spicy salmon and spring onion

6.490 FT

101 / SEAFOOD BIG MAKI

Tonhallal, tempurázott rákkal, avokádóval töltött big maki, grillezett lazacsal fedve, fekete masago kaviárral és teriyaki szósszal
Big makis filled with tuna, tempura shrimp and avocado, coated with grill salmon, served with black masago caviar and teriyaki sauce

6.390 FT

SUSHI SELECTION | 43
SUSHI SELECTION | 43





102
START SUSHI MIX



103
TOKYO MIX



104
BUDAPEST MIX



105
SARA MIX

SUSHI SELECTION

102 / START SUSHI MIX 16 DB / 16 PCS

4 chicken teriyaki big maki / 4 kaesamájas big maki / 3 tempurázott tigrisrák maki 3 avokádó maki / 2 japán omlett nigiri

8.990 FT

4 chicken teriyaki big maki / 4 duck liver big maki / 3 tempura tiger shrimp makis 3 avocado makis / 2 Japanese omelet nigiris

103 / TOKYO MIX 46 DB / 46 PCS

3 vörös tonhal sashimi / 3 lazac sashimi / 1 lazac nigiri / 1 vörös tonhal nigiri 1 tengeri süllő nigiri / 1 tigrisrák nigiri / 1 füstölt angolna nigiri / 4 avokádó big maki / 8 tonhal big maki / 8 tempurázott tigrisrák big maki / 8 avokádó lazacba göngyölvé big maki / 4 kalifornia big maki / 3 lazac maki 3 tuna sashimis / 3 salmon sashimis / 1 salmon nigiri / 1 tuna nigiri / 1 seabass nigiri 1 tiger shrimp nigiri / 1 eel nigiri / 4 avocado big makis / 8 tuna big makis / 8 tempurated tiger shrimp big makis / 8 avocado big makis rolled in salmon 4 california big maki / 3 salmon makis

29.990 FT

104 / BUDAPEST MIX 48 DB / 48 PCS

Maki: 3 tonhal, 3 lazac, 3 avokádó, 3 uborka / big maki: 8 uborkával és krémsajttal töltött big maki, füstölt lazaccal fedve, majonézzel, 8 tempurázott rákkal és uborkával töltött big maki avokádóba göngyölvé, szeszámbe forgatva, 8 lazaccal, avokádóval és krémsajttal töltött big maki, tonhallal fedve, zöld masago kaviárral / nigiri: 1 tonhal, 1 lazac - avokádó, 1 rák, 1 polip, 1 tengeri süllő fűszeres majonézzel, 1 füstölt lazac majonézzel / sashimi: 3 tonhal, 3 lazac Maki: 3 tuna, 3 salmon, 3 avocado, 3 cucumber / big maki: 8 big makis filled with cucumber and cream cheese, coated with smoked salmon and mayonnaise, 8 big makis filled with tempura shrimp and cucumber, rolled in avocado, sprinkled with sesame seeds, 8 big makis filled with salmon, avocado and cream cheese, coated with tuna, served with green masago caviar / nigiri: 1 tuna, 1 salmon - avocado, 1 shrimp, 1 octopus, 1 seabass with spicy mayonnaise, 1 smoked salmon with mayonnaise. sashimi: 3 tuna, 3 salmon

30.990 FT

105 / SARA MIX 18 DB / 18 PCS

4 california big maki / 4 caterpillar big maki / 3 lazac maki / 3 tempurázott rák maki 1 tigrisrák nigiri / 1 japán tojáslepény nigiri / 1 surimi nigiri / 1 lazac nigiri / 4 california big maki / 4 caterpillar big maki / 3 salmon makis / 3 shrimp tempura makis 1 tiger shrimp nigiri / 1 Japanese omelet nigiri / 1 surimi nigiri / 1 salmon nigiri

9.690 FT

SUSHI SELECTION | 45
SUSHI SELECTION | 45

106

IMÁZS SEAFOOD NIGIRI MIX



46



107

OSAKA MIX



108

MITSUKO MIX



109

NAGOYA MIX

SUSHI SELECTION

106 / IMÁZS SEAFOOD NIGIRI MIX 10 DB / 10 PCS

1 angolna, 1 tigrisrák, 1 lazac, 1 makréla, 1 tonhal, 1 grillezett tintahal, 1 tengeri süllő, 1 füstölt lazac, 1 algába tekerve, wakame algával és masago caviárral, csípős majonézzel, mangó és áfonyaszósszal / 1 eel, 1 tiger shrimp, 1 salmon, 1 yellow tail, 1 tuna, 1 grilled squid, 1 seabass, 1 smoked salmon, with black and orange masago caviar, spicy mayonnaise, mango and blueberry sauce

6.390 FT

107 / OSAKA MIX 24 DB / 24 PCS

6 avokádó maki / 6 rák tempura maki / 6 japán omlott maki / 6 lazac maki / 6 avocado makis / 6 shrimp tempura makis / 6 Japanese omelet makis / 6 salmon makis

7.990 FT

108 / MITSUKO MIX 31 DB / 31 PCS

Big maki: 8 avokádóval, kaliforniai paprikával, lazaccal töltve, lazaccal fedve, kaliforniai paprikával szórva, mangós majonézzel, 8 shiitake gombával, jégcsapretekkel, uborkával avokádóval töltve, szezámban forgatva, 8 tempurázott rákkal avokádóval töltve, édesburgonyával fedve, teriyaki szósszal, 4 rizs tempura, majonézzel avokádóval lazaccal fedve, Nigiri: 1 lazac, 1 tonhal, 1 tigrisrák / Big makis: 8 filled with avocado, bell pepper and salmon, coated with salmon, bell pepper seeds, and mango mayonnaise, 8 filled with shiitake mushroom, white radish, cucumber and avocado, rolled with sesame, 8 filled with shrimp tempura, avocado, rolled with sweet potato, with teriyaki sauce, 4 rice tempura, coated with mayonnaise avocado and salmon Nigiri: 1 salmon, 1 tuna, 1 tiger shrimp

22.890 FT

109 / NAGOYA MIX 22 DB / 22 PCS

4 avokádóval és krémsajttal töltött big maki lazaccal fedve / 4 lazac tempura big maki uborkával, avokádóval fedve / 2 rák tempura big maki lazaccal fedve / 1 rák tempura big maki polipban / 1 rák tempura big maki tonhalban / 4 big makis filled with avocado and cream cheese, coated with salmon / 4 salmon tempura with cucumber big makis, coated avocado and teriyaki sauce / 2 shrimp tempura big makis coated with salmon 1 shrimp tempura big maki in octopus / 1 shrimp tempura big maki in tuna / 4 big makis filled with salmon, cucumber and carrot / 3 salmon sashimis / 3 tuna sashimis

16.990 FT

SUSHI SELECTION | 47
SUSHI SELECTION | 47



110
BANGKOK MIX



111
MEIJI MIX



112
MAZAKI MIX



113
YOSATO MIX



SUSHI SELECTION

- 110 / BANGKOK MIX 12 DB / 12 PCS**
 4 lazaccal töltött tempurázott maki zöldhagymával, fűszeres majonézzel
 4 fűszeres lazaccal, tempurázott ganéával, kaliforniai paprikával és répával
 töltött tempurázott big maki, teriyaki szósszal / 4 vörös tonhallal és sajttal
 töltött tempura maki teriyaki szósszal és szezámval
 4 tempura makis filled with salmon, spring onion, served with spicy mayon-
 naise / 4 tempura big makis filled with spicy salmon, shrimp tempura, bell
 pepper and carrot, served with teriyaki sauce / 4 tempura makis filled with
 tuna and cheese, served with teriyaki sauce, sprinkled with sesame seeds
9.190 FT
-
- 111 / MEIJI MIX 21 DB / 21 PCS**
 Sashimi: 3 tonhal, 3 lazac / nigiri: 1 lazac, 1 tengeri süllő, 1 polip, 1 tigrisrák, 1
 édes rák maki: 3 lazac - avokádó maki, 3 surimi maki, 4 caterpillar big maki
 Sashimi: 3 tuna, 3 salmon / nigiri: 1 salmon, 1 seabass, 1 octopus, 1 tiger
 shrimp, 1 sweet shrimp 3 salmon - avocado makis, 3 surimi makis,
 4 caterpillar big makis
13.390 FT
-
- 112 / MAZAKI MIX 24 DB / 24 PCS**
 3 lazac maki / 3 japán omlett maki / 3 tonhal maki / 3 zöldséges maki
 / 3 surimi maki 3 avokádó maki / 2 shiitake gomba maki / 2 füstölt
 lazac maki / 2 jégcsapretek maki / 3 salmon makis / 3 Japanese omelet
 makis / 3 tuna makis / 3 vegetable makis / 3 surimi makis / 3 avocado
 makis / 2 shiitake mushroom makis / 2 smoked salmon makis /
 2 Japanese radish makis
8.990 FT
-
- 113 / YOSATO MIX 25 DB / 25 PCS**
 2 lazac maki / 2 tonhal maki / 3 surimi maki / 3 japán omlett maki
 2 füstölt lazac - uborka maki / 2 shiitake gomba maki / 3 avokádó maki
 2 kaesamell maki / 2 libamáj maki / 2 zöldséges big maki naranessárga masago
 kaviárba forgatva / 2 zöldséges big maki lazaccal fedve
 2 salmon makis / 2 tuna makis / 3 surimi makis / 3 Japanese omelet makis
 2 smoked salmon and cucumber makis / 2 shiitake mushroom makis / 3 avocado
 makis 2 duck breast makis / 2 goose liver makis / 2 vegetable big makis coated
 with masago orange caviar 2 vegetable big makis coated with salmon
10.990 FT
-



114
NAGANO MIX

115
HIRUKO MIX



117
FUKU MIX



SUSHI SELECTION

114 / NAGANO MIX

21 DB / 21 PCS

Sashimi: 3 tonhal, 3 lazac / big maki: 4 tigrisrákkal és avokádóval töltött big maki tonhallal fedve, majonézzel, narancssárga masago kaviárral / nigiri: 1 tigrisrák, 1 lazac avokádóval, 1 tonhal, 1 tengeri süllő fűszeres majonézzel / 1 japán omlett, narancssárga masago kaviárral / maki: 3 avokádó, 3 lazac
Sashimis: 3 tuna, 3 salmon / 4 big makis filled with tiger shrimp tempura and avocado, coated with tuna, served with mayonnaise and orange masago caviar / nigiri: 1 tiger shrimp, 1 salmon with avocado, 1 tuna, 1 seabass with spicy mayonnaise / 1 Japanese omelet with orange masago caviar / makis: 3 avocado, 3 salmon

12.990 FT

115 / HIRUKO MIX

12 DB / 12 PCS

6 tempurázott garnéla maki lazaccal fedve és szezámval hintve, teriyaki szósszal 4 lazaccal és sajttal töltött tempurázott big maki / 2 fűszeres lazaccal és zöldhagymával töltött tempurázott maki, fűszeres majonézzel
6 shrimp tempura makis covered with salmon, sprinkled with sesame seeds, with teriyaki sauce 4 tempura big makis filled with salmon and cheese / 2 tempura makis filled with spicy salmon and spring onion, served with spicy mayonnaise

8.190 FT

117 / FUKU MIX

12 DB / 12 PCS

3 vörös tonhal maki / 3 lazac maki / 3 avokádó maki / 3 japán omlett maki
3 red tuna makis / 3 salmon makis / 3 avocado makis / 3 Japanese omelet makis

4.190 FT

SUSHI SELECTION | 51
SUSHI SELECTION





118
VEGETABLE MIX



119
IMÁZS MIX



120
BIG MAKI'S SELECTION



121
TERMINAL KORAT

SUSHI SELECTION

- 118 / VEGETABLE MIX 18 DB / 18 PCS**
 8 tofu big maki shiitake gombával, avokádóval fedve, teriyaki szósszal és szezámmal 8 avokádó big maki szezámmal / 1 japán omlett nigiri / 1 avokádó nigiri
 8 tofu big makis with shiitake mushroom, coated with avocado, served with teriyaki sauce and sesame seeds / 8 avocado big makis with sesame seeds / 1 Japanese omelet nigiri / 1 avocado nigiri **7.590 FT**
-
- 119 / IMÁZS MIX 23 DB / 23 PCS**
 4 big maki tempurázott rákkal, avokádóval fedve, narancssárga masago kaviárral takarva 3 tonhal maki / 3 lazac maki / 3 lazac sashimi / 3 tonhal sashimi
 2 tigrisrák nigiri / 2 tonhal nigiri / 2 lazac nigiri / 1 tengeri süllő nigiri
 4 big makis filled with shrimp tempura, coated with avocado and orange masago caviar 3 tuna makis / 3 salmon makis / 3 salmon sashimis / 3 tuna sashimis / 2 tiger shrimp nigiris 2 tuna nigiris / 2 salmon nigiris / 1 seabass nigiri **16.990 FT**
-
- 120 / BIG MAKI'S SELECTION 8 DB / 8 PCS**
 tempurázott rákkal és avokádóval töltött big maki, 1 tilápia sült zöldhagymával, 1 angolnával, 1 makrelával (yellow tail), 1 tonhal áfonyaszósszal, 1 lazac mangó szósszal, 1 grill tintahal narancssárga masago kaviárral, 1 tigrisrák fekete masago kaviárral, 1 tengeri süllővel fedve
 Big makis filled with shrimp tempura and avocado, coated with 1 tilapia with green onion, 1 eel, 1 yellow tail, 1 tuna with blueberry sauce, 1 salmon with mango sauce, 1 grilled squid with orange masago caviar, 1 tiger shrimp with black masago caviar, 1 seabass **7.790 FT**
-
- 121 / TERMINAL KORAT 20 DB / 20 PCS**
 Big maki: 4 lazaccal, uborkával, avokádóval, sárgarépával és surimivel / Maki: 3 avokádó maki / Nigiri: 1 édes rákkal és fekete masago kaviárral, 1 tigrisrák lazackaviárral és majonézzel, 1 tonhallal, 1 lazaccal, 1 polippal, 1 tengeri sügérrel és fűszeres majonézzel / Inari: fűszeres lazacos, lazac kaviárral és avokádóval / Sashimi: 3 lazac, 3 tonhal Big maki: 4 with salmon, cucumber, avocado, carrot and surimi / Maki: 3 avocado / Nigiri: 1 sweet sprimp with black masago caviar, 1 tiger shrimp with salmon caviar and mayonnaise, 1 tuna, 1 salmon, 1 octopus, 1 seabass with spice mayonnaise / Inari: 1 spice salmon with salmon caviar and avocado / Sashimi: 3 salmon, 3 tuna **14.690 FT**
-



124

CAVIAR SUSHI MIX



125

IMÁZS GARDEN

THAI SUSHI

A sushi nem hagyományos thai étel, azonban a thai konyha nagyon sokat kölcsönzött a japán konyhából, beleértve a sushi receptjét is. A sushi bevezetése azonban sok változást hozott a thai konyhában. Az egyik példa erre a thai sushi, amely a hagyományos japán sushi-t és a thai konyha ízeit kombinálja.

A sushi tehát jelentős hatással volt a thai konyhára, és a két konyha ízeit ötvözi, hogy izgalmas és ízletes ételeket hozzon létre.

Sushi is not a traditional Thai food, however, Thai cuisine has borrowed heavily from Japanese cuisine, including the recipe for sushi. The introduction of sushi has brought about many changes to Thai cuisine.

Sushi has therefore had a significant impact on Thai cuisine, blending the flavors of both cuisines to create exciting and delicious dishes.



122

MAKAKO SUSHI MIX

- 122 / MAKAKO SUSHI MIX 42 DB / 42 PCS**
 3 vörös tonhal maki / 3 lazac maki / 6 tempurázott tigrisrák majonézzel maki / 6 kacsamelles - újhagymás maki / 6 lazacos - uborkás -krémsajtos maki / 6 libamájkrém tekeres / 3 shiitake gombás maki / 3 japán omlett maki / 6 avokádó - massago kaviár maki / 3 red tuna makis / 3 salmon makis / 6 tiger srimp tempura - mayonnaise makis / 6 duck breast - spring onion makis / 6 salmon - cucumber - cream cheese maki / 6 goose liver makis / 3 shiitake mushroom makis / 3 japanese omlet maki / 6 avocado - massago caviar maki **14.490 FT**
-
- 123 / KORAT NIGIRI MIX 14 DB / 14 PCS**
 2 tengeri süllő fűszeres majonézzel / 2 tonhal / 2 lazac - avokádó / 2 tigrisrák / 1 Japán omlett / 1 surimi / 2 polip / 2 füstölt lazac majonézzel / 2 scabass with spicy mayonnaise / 2 tuna / 2 salmon - avocado / 2 tiger shrimp / 1 Japanese omelet / 1 surimi / 2 octopus / 2 smoked salmon with mayonnaise **8.690 FT**
-
- 124 / CAVIAR SUSHI MIX 23 DB / 23 PCS**
 Big maki: 4 tempurázott rákkal, japán omlettel, avokádóval, surimivel töltve, massago és lazackaviárral, thai eperönettel, 4 (futo maki) lazaccal, surimivel, uborkával, avokádóval, sárgarépával és jégcsapretekkel / Maki: 3 avokádó, 3 tempurázott rák / Nigiri: 1 édes rákkal és fekete masago kaviárral, 1 tigrisrák lazackaviárral és majonézzel, 1 tonhallal, 1 lazaccal, 1 polippal, 1 tengeri sügérrel fűszeres majonézzel / Inari: 1 fűszeres lazaccal, avokádóval és lazackaviárral, 1 fűszeres tonhallal avokádóval, lazac kaviárral, 1 surimivel, masago kaviárral és majonézzel / Big maki: 4 shrimp tempura with japanese omlet, avocado, surimi, coated masago and salmon caviar and thai strawberry sauce, 4 futo maki with salmon, surimi, cucumber, avocado, carrot and white radish. / Maki: 3 avocado, 3 shrimp tempura / Nigiri: 1 sweet shrimp with black masago caviar, 1 tiger srimp with salmon caviar and mayonnaise, 1 tuna, 1 salmon, 1 octopus, 1 seabass with spice mayonnaise / Inari: 1 spice salmon with avocado and salmon caviar, 1 spice tuna with avocado, salmon caviar, 1 surimi with masago caviar and mayonnaise **16.990 FT**
-
- 125 / IMÁZS GARDEN 44 DB / 44 PCS**
 Big maki: 8 édes burgonyával töltve, avokádóval és kesudióval fedve, 8 édes burgonyával töltött, édesburgonya forgácsban forgatva, 8 uborkával, sajt-krémekkel töltve édesburgonyával és wakame algával fedve, 8 avokádóval töltve, avokádóval fedve mangós majonézzel, Maki: 6 avokádó, 6 zöldseszes Big makis: 8 filled with sweet potato, coated with avocado and cashew, 8 filled with sweet potato, sprinkled with sweet potato shavings, 8 filled with cucumber and cream cheese, coated with sweet potato and wakame seaweed, 8 filled with avocado, coated with avocado, with mango mayonnaise Maki: 6 avocado, 6 vegetable **27.990 FT**



127
Salmon - Avocado

THAI CUISINE SALMON

A lazac fontos szerepet játszik a thai konyhában, és számos tradicionális thai étel alapvető összetevője. A lazac húsa gazdag omega-3 zsírsavakban, ami rendkívül egészséges a szervezet számára. A thai konyha egyik legismertebb lazacételét a "Pad Cha Pla Salmon" néven ismert tálalja, ami fűszeres sült lazacot jelent, amit különböző zöldségekkel és fűszerekkel tálalnak.

Salmon is an important ingredient in Thai cuisine, and is a staple in many traditional Thai dishes. Salmon is rich in omega-3 fatty acids, making it a healthy addition to one's diet. One of the most well-known salmon dishes in Thai cuisine is "Pad Cha Pla Salmon," which is spicy grilled salmon served with various vegetables and spices.



129
Salmon-Cheese



128
Smoked salmon

SUSHI SZENDVICSEK

SUSHI SANDWICHES

- | | | |
|-------|---|-----------------|
| 127 / | LAZACOS - AVOKÁDÓS
Lazacos, avokádós, szezámós tempura szendvics /
Tempura sandwich with salmon, avocado and sesame seeds | <i>4.990 FT</i> |
| <hr/> | | |
| 128 / | FÜSTÖLT LAZACOS
Füstölt lazacos, avokádós, Philadelphia krémsajtos,
szezámós tempura szendvics
Tempura sandwich with smoked salmon, avocado,
Philadelphia cream cheese and sesame seeds | <i>5.490 FT</i> |
| <hr/> | | |
| 129 / | SÜLT LAZACOS - SAJTOS
Pankómorzában sült lazacos-sajtos tempura szendvics mangó- és
epeszósszal , fekete szezámaggal szórva
Salmon-cheese sandwich breast fried in panko crumbs, with mango
sauce, sprinkled with black sesame | <i>5.490 FT</i> |
| <hr/> | | |

THAI RICE

A thai rizsnek nagyon jellegzetes az aromája és az íze. Az aroma azért jellemző rá, mert a rizs termesztésekor az érett gabonákat azonnal betakarják és hagyják az érlelődést egy olyan állapotba hozni, ami a legjobb aromát eredményezi. Az íze pedig azért jellemző rá, mert a thai rizs könnyen emészthető, és egy nagyon finom, enyhén édes íze van.

A thai rizs kulturális jelentőséggel is bír Thaiföldön. Az emberek számos hagyományos ünnep alkalmával fogyasztják, és a thai konyha egyik alapvető összetevője.

Thai rice has a very distinctive aroma and flavor. The aroma is achieved during cultivation, where mature grains are immediately covered and left to mature in a state that produces the best aroma. The flavor is mild, slightly sweet, and easily digestible.

Culturally, Thai rice has significant importance in Thailand. It is consumed during many traditional festivals and is considered a fundamental ingredient in Thai cuisine.



132

GRILLEZETT ZÖLDSÉGEK



130

PÁROLT JÁZMINRIZS



KÖRETEK / GARNISHES

130 PÁROLT JÁZMINRIZS / STEAMED JASMINE RICE	1.190 FT
132 GRILLEZETT ZÖLDSÉGEK / GRILLED VEGETABLES	1.790 FT
133 SÜLT ÉDES BURGONYA / FRIED SWEET POTATO	2.390 FT

MÁRTÁSOK / SAUCES

134. FŰSZERES MAJONÉZ / SPICY MAYONNAISE	490 FT
135. SZÓJASZÓSZ / SOY SAUCE	
136. TERIYAKI SZÓSZ / TERIYAKI SAUCE	
137. ÉDES-CSÍPŐS CHILISZÓSZ / SWEET-HOT CHILI SAUCE	
138. CHILISZÓSZ / CHILI SAUCE	
139. WASABI / WASABI	
140. GYÖMBÉR / GINGER	
141. FRISS CHILI / FRESH CHILI	



THAI SWEETNESS

Az egyik legismertebb Thai édesség a gluténmentes, édes rizsből készült "khao niao" vagyis a thai édes rizs. A végeredmény egy lágy, krémes, édes rizs, amelyet gyakran tálalnak friss gyümölcsökkel, mint például mango. Egy másik thai édesség, amelyet sokan szeretnek, a "kluai tod" vagyis a sült banán. A banán külseje ropogós lesz, míg belül krémesen lágy marad.

One of the best-known Thai sweets is "khao niao", or Thai sweet rice, made from gluten-free sweet rice. The result is a soft, creamy, sweet rice that is often served with fresh fruit such as mango. Another Thai sweet that many people love is "kluai tod" or fried banana. The outside of the banana will be crispy, while the inside will remain creamy soft.



142
SÜLT BANÁN



144
VANÍLIAFAGYLÁLI
PANKÓMORZSÁBAN SÜTVE,



147
ÉDES RIZS



148
FAGYLÁLT KEHELY

DESSZERT / DESSERT

- | | | |
|-------|---|-----------------|
| 142 / | SÜLT BANÁN, CSOKOLÁDÉ ÖNTETTEL
Fried bananas with chocolate sauce | <i>2.190 FT</i> |
| 143 / | KAKAÓS - KÓKUSZOS MOCHI VÁLOGATÁS
Cocoa and coconut mochi selection | <i>2.490 FT</i> |
| 144 / | VANÍLIAFAGYLALT PANKÓMORZSÁBAN SÜTVE, CSOKOLÁDÉ ÖNTETTEL
Vanilla ice cream in panko coat with chocolate sauce | <i>2.290 FT</i> |
| 147 / | ÉDES RIZS KÓKUSZ ÖNTETTEL, ÉRETT MANGÓVAL TÁLALVA
Sweet rice with coconut sauce served with mellow mango | <i>2.990 FT</i> |
| 148 / | FAGYLALT KEHELY BANÁNNAL, CSOKOLÁDÉ ÖNTETTEL
Bowl of ice cream with banana and chocolate sauce | <i>2.190 FT</i> |

DESSZERTEK | 61
DESSERT



SUSHI *WITH LOVE*

IMÁZS

ORIGINAL THAI SPECIALTY