



Far Eastern Restaurant

前餐

APPETIZERS / ELŐÉTELEK

Rickshaw golden platter 🚀 (minimum for 2 persons) (G, C, E, F, P, S, D, N, Se)	12000 HUF
Duck spring roll, beef satay, prawn- and pineapple skewers, prawn cake, feta spring roll, BBQ pork chops, sweet chili sauce, soy-coriander sauce, peanut dip and tomato-ginger salsa	
Rickshaw bőségtál (minimum 2 fő részére)	
<i>Kacsahússal töltött tavaszi tekerces, marha satay, ananász és garnélarák nyárson, rákpogácsa, feta sajtos tavaszi tekerces, BBQ sertés oldalas, édes chili szósz, korianderes szójaszósz, mogorószósz, gyömbéres paradicsom salsa</i>	
Pai Huang Gua 🚀🚀 (G, S)	
Cucumber salad with garlic, soy sauce, vinegar, sugar and seame oil	1900 HUF
<i>Kínai uborka saláta fokhagymával, szójaszósszal, ecettel, cukorral és szezám olajjal</i>	
Wasabi prawn 🚀 (G, C, E, P, S, N)	
with mango chili ragout	3900 HUF
<i>Wasabival ízesített garnélarák chilis mangóraguval</i>	
Traditional vegetable spring roll (3 pieces) 🚀 (G, E, P, S, N, Se)	1900 HUF
with sweet chili dip	
<i>Tradicionális vegetáriánus tavaszi tekerces (3 db) édes chiliszósszal</i>	
Duck spring roll (3 pieces) 🚀 (G, E, P, S, N, Se)	2100 HUF
with sweet chili- and soy-coriander sauce	
<i>Kacsahússal töltött tavaszi tekerces (3 db) édes chili- és korianderes szójaszósszal</i>	
Xiang Men Pai Gu (G, P, S, N)	4900 HUF
Roasted garlic pork ribs with wok fried vegetable	
<i>Sült fokhagymás sertés oldalas wokban forgatott zöldségekkel</i>	



Far Eastern Restaurant

點心

DIM SUM

Chicken dim sums (3 pieces) ✂ (G, P, S, N, Se) 1800 HUF

with rice vinegar and coriander scented soy dip

Csirkehússal töltött dim sum (3 db) rizsecettel és korianderrel ízesített szójaszósszal

Pork dim sums (3 pieces) ✂ (G, P, S, N, Se) 2100 HUF

with rice vinegar and coriander scented soy dip

Sertéshússal töltött dim sum (3 db) rizsecettel és korianderrel ízesített szójaszósszal

湯

SOUPS / LEVESEK

Sichuan soup ✂✂ (E, P, S, N, Se) 1900 HUF

with chicken, bamboo shoots, shiitake, carrot, tofu, coriander and white peppercorn

Szecsuan leves csirkehússal, bambuszrüggyel, shiitake gombával, sárgarépával, tofuval, korianderrel és fehérborssal

Tom Yam Goong ✂✂✂ (C, F, P, N) 3400 HUF

with bamboo shoots, tomato, kaffir, lemongrass, ginger, chili, king prawn and coconut milk

Tom Yam Goong leves bambuszrüggyel, paradicsommal, kaffir lime levéllel, citromnáddal, gyömbérrel, chilivel, királyrákkal és kókusztejjel

Sweet corn and chicken soup (E, P, N) 1900 HUF

chicken breast, chopped sweet corn and egg

Kukoricaleves csirkehússal, apróra vágott csemege kukoricával és tojással

Chinese wonton soup (G, E, S, Se, Mo) 2200 HUF

with vegetables, sesame oil

Kínai wonton leves

zöldségekkel, szezámolajjal



Far Eastern Restaurant

招牌

THE RICKSHAW RESTAURANT'S SIGNATURE DISH / A RICKSHAW ÉTTEREM SPECIALITÁSA

R Traditional Peking duck (G, E, P, S, N, Mo)

with Chinese rice pancakes, cucumber, leek and Hoisin-sweet bean sauce

Tradicionális pekingi kacsa kínai rizspalacsintával, uborkával,

póréhagymával és édes babos Hoisin mártással

(For two people / Két személy részére)

15500 HUF

(For one person / Egy személy részére)

8900 HUF

美味

MAIN COURSES / FŐÉTELEK

CLAY POT DISHES / CSERÉPEDÉNYBEN KÉSZÜLT ÉTELEK

Scallops with vegetables and fresh fruits (G, C, P, G, N, Se, Mo)

7900 HUF

Szent Jakab kagyló zöldségekkel és friss gyümölcsökkel

Beef tenderloin with vegetables and Rickshaw special sauce (G, C, P, S, N, Se, Mo)

Marha bélszín zöldségekkel és éttermünk különleges mártásával

7200 HUF

Pork tenderloin with vegetables and Rickshaw special sauce (G, C, P, S, N, Se, Mo)

Sertés szűzpecsenye csíkok zöldségekkel és éttermünk különleges mártásával

4900 HUF



Far Eastern Restaurant

FROM THE LAND / FOGÁSOK A “SZÁRAZFÖLDRŐL”

Chung Quing beef ■■■■ (G, P, S, N, Se, Mo) with chili and vegetables <i>Hátszín csíkok, chilivel és zöldségekkel</i>	6900 HUF
Sichuan beef ■■■■ (G, P, S, N, Se, Mo) with homemade garlic-chili sauce <i>Szezsuan marha házi fokhagymás chiliszósszal</i>	6900 HUF
Panang curry beef ■■ (G, F, P, S, N) Beef tenderloin with sweet potato, lotus, baby corn, coconut milk and kaffir lime <i>Marha bélszín édesburgonyával, tótuszgyökérrel, zsenge kukoricával, kókusztejjel és kaffir lime levéllel</i>	6600 HUF
Dry shredded beef ■ (G, F, P, S, N, Se) with vegetables and sweet chili garlic sauce <i>Wokban sült ropogós marhahús zöldségekkel és fokhagymás édes chili mártással</i>	6900 HUF
Sweet and sour pork (G, E, P, N) with pork tenderloin and pineapple <i>Édes-savanyú sertés szüzpecsenye ananással</i>	3900 HUF



Far Eastern Restaurant

FROM THE SKY / FOGÁSOK A “FELHŐK KÖZÜL”

Sesame chicken 🚩 (G, E, P, S, N, Se) with vegetables and sweet chili sauce <i>Szezámós csirke zöldségekkel és édes chiliszósszal</i>	3900 HUF
Shanghai chili chicken 🚩🚩 (G, P, S, N, Mo) with dried chili and ginger <i>Shanghai chilis csirke gyömbérrel</i>	3500 HUF
Teriyaki chicken (G, P, S, N, Se, Mo) Wok fried chicken breast with Teriyaki sauce and vegetables <i>Wokban sült csirkemell csíkok Teriyaki mártással és zöldségekkel</i>	4600 HUF
Thai green curry 🚩🚩🚩 (F, P, N) Wok fried chicken breast with bamboo and green curry paste <i>Wokban sült csirkemell bambusszal és zöld curry krémmel</i>	3400 HUF
Chicken Tikka Masala 🚩 (G, F, P, D, N) with yoghurt and garam masala <i>Csirke tikka masala joghurttal és garam masala-val</i>	4800 HUF

FROM THE SEA / FOGÁSOK A “TENGERBŐL”

Chu chi pla 🚩🚩 (G, E, F, P, N) with deep fried tilapia, red curry and coconut milk <i>Sült tilapia vörös curry-vel és kókusztejjel</i>	4100 HUF
Indonesian style king prawn (C, F, P, N) <i>Indonéz királyrák brokkolival és chili mártással</i>	4900 HUF
Steamed scallops 🚩🚩 (C, G, F, P, S, N, Se, Mo) with glass noodles, black bean and chili sauce <i>Párolt fésűkagyló üvegtésztaival, fekete bab pürével és chilivel</i>	6900 HUF
Cantonese style king prawn 🚩🚩🚩 (C, P, N) with homemade Cantonese sauce <i>Királyrák kantoni mártással</i>	4900 HUF



Far Eastern Restaurant

飯麵

NOODLES AND FRIED RICE / TÉSZTA ÉS SÜLT RIZS

- Singapore fried noodles** ✦ (G, C, E, P, S, N, Se, Mo) 4100 HUF
with prawns, chicken, Asian greens and mild curry powder
Szingapúri sült tészta garnélarákkal, csirkehússal, ázsiai zöldségekkel és curry-vel
- Pad Thai noodles** ✦ (G, E, P, S, N, F, Se, Mo) 3700 HUF
with chicken, shallots, garlic, bean sprouts, coriander and peanut
Pad thai tészta csirkehússal, magyórhagymával, fokhagymával, babcsírával, korianderrel és magyóróval
- Egg-fried rice** (E, P, N) 900 HUF
Sült tojásos rizs
- Vegetable fried rice** (G, E, P, S, N, Mo) 1800 HUF
with eggs
Sült tojásos rizs zöldségekkel
- Indian curry fried rice** ✦ (G, E, P, S, M, Mo) 2500 HUF
Indiai sült rizs curry-vel

健康

HEALTHY AND CARB SMART OPTIONS / GLUTÉNMENTES ÉS DIABETIKUS VÁLASZTÉK

- Chap choy, wok fried Asian vegetables** (P, N, Se, Mo) 1900 HUF
Wokban sült ázsiai zöldségek
- Chinese spinach salad** ✦ (G, P, S, N) 1900 HUF
with peanuts
Kínai spenót saláta magyóróval
- Wok fried garlic moss with eggs** (G, E, P, S, N, Se, Mo) 3300 HUF
Wokban forgatott fokhagymaszár tojással
- Wok fried garlic moss** (G, P, S, N, Se, Mo) 4900 HUF
with pork tenderloin
Wokban forgatott fokhagymaszár sertés szűzpecsenyével



Far Eastern Restaurant

甜品

DESSERTS / DESSZERTEK

Sweet sticky rice with mango sauce, lime leaves coconut milk (P, N)	2100 HUF
<i>Édes ragacsos rizs, mangó mártás lime levél, kókusztej</i>	
Fried ice cream (G, E, P, D, N)	2100 HUF
<i>Sült fagylalt</i>	
Grilled pineapple with caramel sauce and vanilla ice cream (P, D, N)	1800 HUF
<i>Grillezett ananász szeletek karamell mártással és vanília fagylalttal</i>	
Fried banana with fruit chutney and ice cream (G, E, P, D, N)	2100 HUF
<i>Sült banán gyümölcsraguval és fagylalttal</i>	



Far Eastern Restaurant

饮料

ASIAN BEVERAGES / ÁZSIAI ITALOK

APERITIVES / APERITÍVEK	4 CL
Kuma Shochu Kuma	3500 HUF
Lua Moi	900 HUF
Iichiko Mugi 'Sanwa'	3100 HUF
ALCOHOLIC COCKTAILS / ALKOHOLTARTALMÚ KOKTÉLOK	
Mango Margarita <i>(Tequila, Mango Syrup, Lime Juice)</i>	3200 HUF
Malay Tiger <i>(Vodka, Lime, Mint Leaves, Ginger Beer)</i>	3500 HUF
Green Sour <i>(Gin, Lime, Mint Leaves, Ginger Beer)</i>	3500 HUF
Red Lotus <i>(Vodka, Lichido Liqueur, Cranberry Juice)</i>	3200 HUF
Beijing Bellini <i>(Hungaria Extra Dry, Lychee Liqueur, Lychee)</i>	3200 HUF
Chi – Chi <i>(Vodka, Blue Curaçao, Coconut Cream, Pineapple, Vanilla Ice Cream)</i>	3500 HUF

12% service charge will be added to your bill. The entire service charge is distributed to our employees.
A feltüntetett árakra 12% szervízdíjat számolunk fel. A teljes összegből a személyzet tagjai részesülnek.



Far Eastern Restaurant

NON-ALCOHOLIC COCKTAIL / ALKOHOLMENTES KOKTÉL

Mango Julius <i>(Mango Juice, Milk, Vanilla Extract, Sugar, Vanilla Ice Cream)</i>	3500 HUF
Lemon Tree <i>(Lime, Mint Leaves, Ginger Beer, Sprite)</i>	3500 HUF

SAKE / SAKE

10 cl

Sayuri Nigori Sake	3500 HUF
Ginrei Gassan Junmai Sake	4900 HUF
Kubota Senji Sake	3900 HUF
Ozeki Sake	2100 HUF

WHISKY / WHISKY

4 cl

Nikka All Malt	3500 HUF
Nikka Pure Malt	5900 HUF
Nikka From The Barrel	5900 HUF
Nikka Single Coffey Grain	5900 HUF

WINES / BOROK

10 cl

Choya Original Umeshu <i>Choya japán szilvabor</i>	2100 HUF
Choya Silver <i>Choya japán szilvabor</i>	2100 HUF

ASIAN BEERS / ÁZSIAI SÖRÖK

33 cl

Asahi	1900 HUF
Cobra	1900 HUF
Chang	1900 HUF
Tsingtao	1900 HUF
Tiger	1900 HUF



Far Eastern Restaurant

MINERAL WATER / ÁSVÁNYVÍZ

Szentkirályi Sparkling / Szénsavas (0.75 l)	1600 HUF
Szentkirályi Still / Szénsavmentes (0.75 l)	1600 HUF
Evian (0.33 l)	1800 HUF
Perrier (0.33 l)	1800 HUF

ASIAN TEA SELECTION / ÁZSIAI TEAVÁLASZTÉK

Formosa Pai Mu Tan 1400 HUF

High quality white tea from Taiwan. Its pleasant and decent aroma is due to the natural fermentation of the leaves.

Magas minőségű fehér tea Taiwanból. A tealevelek természetes fermentációjának köszönheti kellemes, visszafogott aromáját.

White Fu 1400 HUF

Exotic white and green tea blend. Its flavour is rounded off by pineapple, strawberry, papaya, raspberry and peach pieces.

Féher és zöld tea kombinációja egzotikus aromával. Ízét ananász, eper, papaya, málna és barack darabok teszik teljessé.

China Milky Oolong 1400 HUF

Chinese Milky Oolong is a special oolong tea that owes its enchanting taste to the steaming. It is an excellent choice by itself or accompanying to a meal.

A kínai Milky Oolong egy különleges oolong tea, amely varázslatos ízvilágát a gőzölésének köszönheti. Önmagában vagy étkezés mellé is kitűnő választás.

Formosa Royal Oolong 1400 HUF

This oolong tea made of silver-brown leaves is a perfect choice for having and afternoon tea. The gentle flavour makes it really special.

Ez az ezüstbarna tealevelekből készült oolong tea tökéletes választás délutáni teaként. Gyengéd ízvilága teszi különlegessé.



Far Eastern Restaurant

We take the utmost care to ensure that all reasonable dietary requests are accommodated when visiting at Corinthia Hotel Budapest; however, due to the nature of our offering we are unable to guarantee that any item will be 100% allergen free. Please advise us in advance if you have any special dietary requirements.

A legnagyobb odafigyeléssel viseltetünk minden ételallergia illetve diétás előírás iránt, mindazonáltal ételajánlatunk nem 100%-ban allergiamentes. Kérem, tájékoztassa a személyzetet, amennyiben speciális ételérzékenysége van!

Legend: 🌶️ - Spicy; D – Diabetic; GF – Gluten free

Jelölések: 🌶️ - Csípős; D – Diabetikus; GF – Gluténmentes

G: the dish may contain gluten/*glutént tartalmazhat*

C: the dish may contain crabs and shellfish/*rákot és kagylót tartalmazhat*

E: the dish may contain eggs/*tojást tartalmazhat*

F: the dish may contain fish/*halat tartalmazhat*

P: the dish may contain peanuts/*mogyorót tartalmazhat*

S: the dish may contain soy/*szóját tartalmazhat*

D: the dish may contain dairy products/*tejterméket tartalmazhat*

N: the dish may contain nuts/*magvakat tartalmazhat*

CE: the dish may contain celery/*zellert tartalmazhat*

M: the dish may contain mustard/*mustárt tartalmazhat*

SE: the dish may contain sesame seeds/*szezámmagot tartalmazhat*

SD: the dish may contain more than 10g/kg sulfur dioxide/*10 g/kg-nál magasabb kén-dioxid tartalom*

L: the dish may contain lupines/*csillagfürtöt tartalmazhat*

MO: the dish may contain molluscs/*puhatestűeket tartalmazhat*

RICKSHAW

Far Eastern Restaurant

Contact

Phone | +36 1 479 4720
E-mail | booking@rickshaw.hu
Opening hours | Wednesday - Sunday:
18.00 - 23.00
Media contact | pr@rickshaw.hu
Address | Budapest 1073 - Erzsébet krt. 43-49.

Kapcsolat

Telefon | +36 1 479 4720
E-mail | booking@rickshaw.hu
Nyitvatartás | szerda - vasárnap:
18.00 - 23.00
Média kapcsolat | pr@rickshaw.hu
Cím | Budapest 1073 - Erzsébet krt.
43-49.

Find us on:

