



## ÉTLAP | MENU

Nem bonyolítjuk agyon: csupán pár, gondosan megválasztott kajánk van, amelyeket viszont olyan gondossággal, odafigyeléssel és szeretettel főzünk, ahogy az a nagykönyvben írva vagyon. Minden ételünk **frissen, rendelésre készül, ízfokozó (MSG)** és mindenféle **mesterséges adalék nélkül**. Hogy biztosra menjünk, még a szószokat, önteteket és üdítőket is mi magunk készítjük. Egészségesek, legtöbbjük glutén-, laktóz- és tojásmentes is - és erről nem csak a szánkat járattjuk, hanem az országban az elsők közt teljes körű **étrendi útmutató** is elérhető hozzájuk. Büszkék vagyunk rá, hogy egyike lehetünk az ország első **Fenntartható Éttermeinek**. Ja, és ezért az egész jószágért nem fizetsz többet, mintha egy tipikus gyorsétteremben kapnál be valamit.

We keep it simple: a short, specialized menu but cooked with care and love as it should be. All our dishes are **made to order, without MSG** or any other artificial crap added. To be on the safe side, we make all our sauces, marinades and even the soft drinks ourselves. They're just good for you; most of them are gluten-, lactose- and egg-free. And we don't just talk about being the healthy choice: a full **Nutritional Guide** is available for our dishes. We're also proud to be one of the first **Sustainable Restaurants** in Hungary. By the way, all this goodness won't cost you more than your typical meal at a fast food chain.

1066 BUDAPEST, MOZSÁR U. 7.  
FUNKYPHO.HU • FACEBOOK/FUNKYPHO

## ELŐÉTELEK

### NYÁRI TEKERCS | SUMMER ROLLS

A szemed láttára tekerünk be rizspapírba ropogós, friss salátát, répát, mentát, thai bazsalikomot rizstésztaival és a választásod szerintin belevalóval. Ennél frissebb étel nem is létezik. Válassz hozzá egy mesés **mártogatást ingyen**: mogyoró vagy citrusos-halszósos vietnami szósz legyen az?

Crispy carrot, lettuce, mint and Thai basil leaves are wrapped into rice paper rolls with rice vermicelli and the filling of your choice. You cannot imagine a food fresher than this. Pick one of our fabulous **dipping sauces free of charge**: should it be peanut or the citrusy Vietnamese table sauce?

### BELEVALÓK | FILLINGS

**GYÖMBÉRES CSIRKE**  
GINGER CHICKEN G 390

**ÖTFÚSZERES GRILLEZETT SERTÉS**  
FIVE-SPICE GRILLED PORK G 390

**GRILLEZETT TOFU**  
GRILLED TOFU G 390

**EXTRA SZÓSZ**  
EXTRA SAUCE 100



**HIDEG PACALFALATOK GYÖMBÉRREL,**  
CSILIVEL G 890

**COLD TRIPE BITES W GINGER AND CHILI**

**KIMCHI: KOREAI CSILISZÓSZBAN**  
ELTETT ZÖLDSÉGEK G 490

**KIMCHI: KOREAN SPICY PICKLED**  
SUPERFOOD

## STARTERS

## FŐÉTELEK

## MAINS

### PHO

Az ízletes alaplé **hat órán keresztül főzzük** lassú tűzön gyömbérral, csillagánizzsal és cassia-val, többek között. Ezen kívül kerül a tálba még egy jó adag **ruganyos rizstészta, húsfeltét** a választásod szerint, majd **rengeteg zöldség és ázsiai zöldfűszer**. Így is rendkívül gazdag ízvilágú, de az i-re a pontot a mellé adott lime levéllel teheted fel, amely egyensúlyba hozza az édeset és savanyút. Ízlésed szerint erősítheted, akár a hírhedt chili pasztánkkal is. A spéci répa savanyúnk annyira illik hozzá, hogy inkább mindenki kap egy kicsit a leveसे mellé. Nem véletlenül nyerte el a **Gault&Millau 2014 street food-ja és a Dining Guide 2014 legjobb pho-je díjakat ... ja, és nyugodtan ejtsd csak "fő"-nek, az eredeti tök esélytelen énektanár nélkül ...** ☺

The savory stock is **cooked slowly for six hours** with ginger, star anise, and cassia, amongst others. Besides the PHOntastic stock, your bowl is filled with yummy **rice noodles, the meat topping** of your choice and **loads of veggies and Asian herbs**. Now it already tastes great, but a splash of lime juice balances out the sweet and the sour nicely. Our kick-ass chili paste is all yours to spice it up a bit. Our special carrot pickle goes so well with the soup that it's provided free of charge. No wonder that it won **Gault&Millau's Street Food of 2014 and Dining Guide's Top Pho of 2014 awards ... and simply call it as "fuh"; to say it correctly, you'd need to see a music teacher, anyhow ...** ☺

### BELEVALÓK | TOPPINGS

	NORMÁL REGULAR	KICSI SMALL
<b>HÁTSZÍN GYÖMBÉRES MARINÁDBAN</b> SIRLOIN IN GINGER MARINADE	G 1690	1190
<b>LÁBSZÁR LASSÚ TŰZÖN FŐZVE</b> SLOW COOKED SHANK	G 1490	1090
<b>CSIRKEMELL GYÖMBÉRREL</b> GINGER CHICKEN	G 1590	1190
<b>VIETNAMEI TATÁR BIFSZTEK</b> VIETNAMESE STEAK TARTARE	G 1590	1190
<b>PACAL BORJULÁBBAL ÉS GYÖMBÉRREL</b> GINGER TRIPE AND CALVES' FEET	G 1590	1190
<b>HÚS MIX (VÁLASSZ HÁRMAT)</b> MIX OF MEATS (PICK ANY THREE)	G 1890	1290

## GRILL SALÁTÁK | GRILL SALADS

Nagyon pontosan visszaadja a vietnami gasztronómia lényegét: nagyon **friss, többrétűen összetett és kifinomult ízhatású**, nem mellesleg pedig egészséges is. Tökéletes arányban van benne a zöldség, friss zöld fűszer, rizstészta és a frissen grillezett húsféle.

This is what Vietnamese cuisine is all about: **freshness, complexity of flavors and delicacy**. Have I mentioned that it's pretty healthy, too? Just the perfect combination of veggies, fresh herbs, rice noodles and meat grilled to order.

## BELEVALÓK | FILLINGS

**CSIRKE GYÖMBÉRREL PÁCOLVA**  
CHICKEN MARINATED W GINGER 1590

**HÁTSZÍNHÁTSZÍN THAI CITROMFÜVEL**  
SIRLOIN W THAI LEMONGRASS 1690

**TOFU KOREAI ÖNTETTEL**  
TOFU W KOREAN DRESSING 1490

**BANH XEO: KÓKUSZTEJES, KURKUMÁS CRÉPE**  
**MALACCSÁSZÁRRAL VAGY ZÖLDSÉGEKKEL**  
TÖLTVE 1590

**BANH XEO: COCONUT CRÉPE FILLED W PORK**  
BELLY OR VEGGIES 1090

**MANDU: KOREAI HÚSOS VAGY ZÖLDSÉGES**  
**BATYU SÜTVE ÉS PÁROLVA, FEKETE**  
**RIZSECETES MÁRTOGATÓSSAL (5DB)**  
MANDU: KOREAN MEAT OR VEGGIE 1090

**POT STICKER DUMPLINGS W BLACK RICE**  
VINEGAR DIPPING SAUCE (5 PCS) 1190

**YAKITORI: SZEZÁMMAGOS CSIRKENYÁRSÁK**  
**TERIYAKI SZÓSSZAL (2DB), SALÁTÁVAL**  
YAKITORI: CHICKEN SKEWERS  
W TERIYAKI SAUCE (2 PCS) AND SALAD 1190

## DESSZERT

**FUNKY MOCHI: JAPÁN RIZSSÜTI**  
**SZEZÁMGRILLÁZZSAL ÉS GYÜMÖLCS**  
SALSÁVAL

G 790

**BANH XEO: JAPANESE RICE CAKE WITH**  
SESAME GRILLAGE AND FRUIT SALSA



## ITALOK

### HIDEG | COLD

**MENTÁS LIMONÁDÉ** 3 DL 350

**MINT LEMONADE** 5 DL 600

**HÁZI GYÖMBÉRSZÖRP** 3 DL 300

**GINGER SODA** 5 DL 500

**SZÓDA** 3 DL 150

**CLUB SODA** 5 DL 250

**CSAPVÍZ** INGYENES  
**TAP WATER** FREE

### FORRÓ | HOT

**VIETNAMI KÁVÉ** 490  
**VIETNAMESE COFFEE**

**ZÖLD TEA** 300  
**GREEN TEA**

**CHAI LATTE** 490  
**CHAI LATTE**

## DESSERT

## DRINKS

## KÉZMŰVES SÖRÖK | CRAFT BEERS

Söreinket **nem nagy gyárakban gyártják**, hanem az ország legjobb kis **főzdéiben főzik**, és gyakran több hétig is érlelik, még mielőtt eladásra kerülnének. Ennek megfelelően **a kínálat** szezonról és elérhetőségtől függően **változik**.

Our beers are **not produced by large factories** but brewed by the best Hungarian **micro-breweries**. Often times also matured for weeks before being sold. Thus our **selection changes** according to the season and availability.

## BOROK | WINES

Az ázsai kajához igenis **illenek a borok**. Nem kis munka volt, de találtunk többet is, amelyek kifejezetten mennek a komplex ízvilágú, mégis könnyed ételünkhez. Mivel ezek is kézműves termékek, ezért **borkínálatunk is változik** az elérhetőség függvényében.

**Wine goes** well with Asian food indeed. It was a challenging task, but we've identified a number of wines with which our complex but delicate tasting dishes are in a very good company. As our wines are also coming from small wineries, the **selection changes** according to availability.

## JELMAGYARÁZAT | LEGEND

**G**: VEGETARIÁNUS | VEGETARIAN  
**G**: GLUTÉNMENTES | GLUTEN-FREE

Ha **diétázol** vagy **étel intoleranciával** küzdesz, akkor ajánljuk figyelmedbe **Étrendi útmutatónkat**, melynek segítségével a tápanyagok és allergének tekintetében is abszolút tudatos döntést tudsz hozni.

If you're **on a diet** or challenged with **food intolerances** then please refer to our **Nutritional Guidelines**. Hope it will help you to make an educated choice in terms of nutrients and allergens.

**ELVITELES CSOMAGOLÁS | TAKE-AWAY PACKAGING: 100**

Áraink Forintban értendők és tartalmazzák az ÁFÁ-t.  
All prices are in HUF and inclusive of VAT.

Főszakács | Executive Chef: **Szalisznyó Tibor**  
Kreatív séf | Creative Chef: **Szabolcs-Gyuris Éva**

**NYITVA TARTÁS: HÉTFŐ - SZOMBAT: 11.30 - 22.00 VASÁRNAP ZÁRVA**  
**OPENING HOURS: MON-SAT: 11.30AM – 22PM CLOSED ON SUNDAYS**