BISTRO MENU

BAO & DUMPLING

HOMEMADE PRAWN DUMPLINGS (5PCS) 手工鮮蝦餃 1 | 2 | 11 | 14 | 16 — 3490
CARROT, CELERY, SHIITAKE, SPRING ONION, GINGER, SESAME OIL & DUMPLING SAUCE

HOMEMADE SESAME WONTONS (5PCS) 手工芝麻餛飩 1 | 3 | 6 | 11 — 3490
PORK, SHIITAKE, SESAME DRESSING, SPRING ONION, SESAME OIL & CORIANDER

BAO BURGER 漢堡包 1 | 7 | 14 — 3490
HUNGARIAN SPOTTED CATTLE, OYSTER KETCHUP, CHEESE, CRISPY ONION & PICKLES

CLASSIC PORK BELLY CONFIT BAO 豬肉掛包 1 | 5 | 6 | 7 | 11 | 12 — 3490
FUJIAN SAUCE, KORIANDER, FERMENTED KOHLRABI & PEANUT

PRAWN TEMPURA BAO 蝦餅掛包 1 | 2 | 3 | 6 | 7 | 10 | 14 — 3690
CRISPY SHRIMP, EGG YOLK DRESSING, PICKLED CUCUMBER, LETTUCE & SPRING ONION

SMALL PLATES

CRISPY TAPIOCA BITES 香酥珍珠 6 | 11 — 1990
FERMENTED TOFU & RASPBERRY SALT | VEGAN

HOMEMADE TAIWANESE GOLDEN KIMCHI 台灣泡菜 6 | 11 — 1990
CHINESE CABBAGE, DAIKON, GRANNY SMITH APPLES & YELLOW CHILIES | VEGAN

CHINESE CUCUMBER SALAD 廣式雞清湯 1 | 6 | 11 — 1990
CUCUMBER, 101 CHILI CRUNCH, GOCHUJANG, SESAME OIL & SPRING ONION | VEGAN

UMESHU TOMATO SALAD 梅酒番茄沙拉 — 2990
CHERRY TOMATO, CHOYA PLUM WINE, JUJUBE, JASMINE JELLY & PASSION FRUIT
VEGAN

SHA CHA PHOENIX CLAWS (3PCS) 沙茶鳳爪 1 | 6 | 9 | 11 — 2490
CHICKEN FEET, SHA CHA SAUCE, SESAME SEEDS & SPRING ONION

CANTONESE CHICKEN CONSOMME 廣式清雞湯 1 | 4 — 3290
SHAOXING CHICKEN THIGH ROLL, PLUM BRANDY, GINGER, STAR ANISE & GOJI

SICHUAN SPINACH 四川菠菜 1 | 3 | 6 | 10 | 11 — 3490
SESAME DRESSING, ROLLED SPINACH, SESAME SEEDS & SICHUAN OIL | VEGETARIAN

SEASONAL VEGETABLE TEMPURA 蔬菜天婦羅 1 | 6 | 9 — 3490
MUSHROOM DASHI DIPPING SAUCE, GINGER & CHIVES | VEGAN

SAN BEI AUBERGINE 三杯茄子 1 | 6 | 11 | 12 — 4290
FRIED AUBERGINE, SESAME, SAN BEI SAUCE & CHIVES | VEGAN

TAIWANESE MANGO PRAWN 台式芒果蝦 2 | 3 | 7 | 11 — 4990
CHINESE HORSERADISH MAYONNAISE, CRISPY SHRIMP, MANGO & LIME

FURIKAKE LAZAC SASHIMI 鮭魚刺身配紫蘇香鬆 1 | 4 | 6 | 11 — 4990
ELDERFLOWER FURIKAKE SEASONING, SHIO KOJI-MARINATED SALMON, SESAME & NORI

SHOU PA CHICKEN 手扒雞 1 | 6 | 11 | 12 — 4990
YELLOW CHILI MARINATED CHICKEN THIGH, GINGER PESTO & CRISPY CHICKEN SKIN

SHIO KOJI MARINATED BALL TIP STEAK 牛排 1 | 3 | 4 | 6 | 12 | 14 — 5990
PEPPER SAUCE, WHITE ONION & SOY CURED EGG YOLK

SIDES

SWEET SOY MARINATED EGG (1PC) 茶葉蛋 1 | 3 | 6 — 790

STEAMED BAO 蒸包 1 | 7 — 790

PREMIUM WHITE RICE 白飯 — 1290
LOCALLY GROWN WHITE RICE, GENTLY STEAMED

TAIWANESE SUNSET RICE 台式漬蛋黃風味飯 1 | 3 | 6 — 1790
LOCALLY GROWN WHITE RICE, MARINATED EGG YOLK & GINGER OIL

SPRING ONION CONG YOU BING 101 蔥油餅 1 — 1990
CHINESE ROLLED PANCAKE STUFFED WITH SPRING ONION | VEGAN

SWEET

SHISO ICE CREAM 紫蘇冰淇淋 — 2490
PURPLE SHISO LEAF, SAKE & LEMON | VEGAN

RASPBERRY MOONCAKE 覆盆莓月餅 1 | 3 | 7 | 8 — 1990
WHITE CHOCOLATE, RASPBERRY & ALMOND

TAIWANESE MILK TEA CHEESECAKE 紅糖芝士蛋糕 1 | 3 | 7 — 2490
CARAMELIZED BROWN SUGAR, CREAM CHEESE & TEA SYRUP

101 BISTRO
— 零 —

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

OUR PRICES ARE IN HUF AND VAT INCLUDED.
A 12.5% DISCRETIONARY SERVICE CHARGE ADDED TO THE BILL.

BISTRO MENÜ

BAO & BATYU

HÁZI GARNÉLÁS DUMPLING (5DB) 手工鮮蝦餃 1 | 2 | 11 | 14 | 16 — 3490
RÉPA, ZELLER, SHIITAKE, ÚJHAGYMA, GYÖMBÉR, SZEZÁMOLAJ & DUMPLING SZÓSZ

HÁZI SZEZÁMOS WONTON (5DB) 手工芝麻餛飩 1 | 3 | 6 | 11 — 3490
TARJA, SHIITAKE, SZEZÁM DRESSZING, ÚJHAGYMA, SZEZÁMOLAJ & KORIANDER

BAO BURGER 漢堡包 1 | 7 | 14 — 3490
MAGYAR TARKA MARHA, OSZTRIGA KETCHUP, SAJT, ROPOGÓS HAGYMA & SAVANYÚ UBORKA

KONFITÁLT SERTÉSCSÁSZÁR BAO 豬肉掛包 1 | 5 | 6 | 7 | 11 | 12 — 3490
FUJIAN SZÓSZ, KORIANDER, FERMENTÁLT KARALÁBÉ & FÖLDIMOGYORÓ

GARNÉLA TEMPURA BAO 蝦餅掛包 1 | 2 | 3 | 6 | 7 | 10 | 14 — 3690
ROPOGÓS GARNÉLA, SÁRGÁJA DRESSZING, SAVANYÚ UBORKA, JÉGSALÁTA & ÚJHAGYMA

KIS TÁNYÉROK

TÁPIÓKA ROPOGÓS 香酥珍珠 6 | 11 — 1990
FERMENTÁLT TOFU & MÁLNASÓ | VEGÁN

HÁZI ARANY KIMCSI 台灣泡菜 6 | 11 — 1990
KÍNAI KEL, JÉGCSAPRETEK, ZÖLDALMA & SÁRGA CSILI | VEGÁN

KÍNAI UBORKASALÁTA 廣式雞清湯 1 | 6 | 11 — 1990
KÍGYÓUBORKA, 101 CHILI ROPOGÓS, GOCHUJANG, SZEZÁMOLAJ & ÚJHAGYMA | VEGÁN

UMESHU PARADICSOM SALÁTA 梅酒番茄沙拉 — 2990
KOKTÉLPARADICSOM, SZILVABOR, JUJUBE, JÁZMIN ZSELÉ & PASSIÓGYÜMÖLCS
VEGÁN

SHA CHA FŐNIXLÁB (3DB) 沙茶鳳爪 1 | 6 | 11 | 14 — 2490
CSIRKELÁB, SHA CHA SZÓSZ, SZEZÁMMAG & ÚJHAGYMA

KANTONI CSIRKEERŐLEVES 廣式清雞湯 1 | 4 — 3290
SHAOXING CSIRKECOMB ROLÁD, SZILVA PÁLINKA, GYÖMBÉR, CSILLAGÁNIZS & GOJI

SZECSUÁNI SPENÓT 四川菠菜 1 | 3 | 6 | 10 | 11 — 3490
SZEZÁMDRESSZING, BLANSÍROZOTT SPENÓT, SZEZÁMMAG & SZECSUÁNI OLAJ | VEGA

SZEZONÁLIS ZÖLDSÉG TEMPURA 蔬菜天婦羅 1 | 6 | 9 — 3490
GOMBA DASHI MÁRTOGATÓ, GYÖMBÉR, SNIDLING | VEGÁN

SAN BEI PADLIZSÁN 三杯茄子 1 | 6 | 11 | 12 — 4290
FRITTÍROZOTT PADLIZSÁN, SZEZÁM, SAN BEI MÁRTÁS & METÉLŐHAGYMA | VEGÁN

TAJVANI MANGÓS RÁK 台式芒果蝦 2 | 3 | 7 | 11 — 4990
KÍNAI TORMÁS MAJONÉZ, ROPOGÓS GARNÉLARÁK, MANGÓ & LIME

FURIKAKE LAZAC SASHIMI 鮭魚刺身配紫蘇香鬆 1 | 4 | 6 | 11 — 4990
BODZÁS FURIKAKE FŰSZER, SHIO KOJIBAN MARINÁLT LAZAC, SZEZÁM & NORI

SHOU PA CSIRKE 手扒雞 1 | 6 | 11 | 12 — 4990
SÁRGA CSILIBEN MARINÁLT CSIRKE, GYÖMBÉR PESZTÓ & CSIRKEBŐR ROPOGÓS

SHIO KOJIBAN MARINÁLT BALL TIP STEAK 牛排 1 | 3 | 4 | 6 | 12 | 14 — 5990
BORSMÁRTÁS, FEHÉRHAGYMA & SZÓJÁBAN ÉRLELT TOJÁSSÁRGÁJA

KÖRETEK

ÉDES SZÓJÁBAN MARINÁLT TOJÁS (1DB) 茶葉蛋 1 | 3 | 6 — 790

GŐZÖLT BAO 蒸包 1 | 7 — 790

PRÉMIUM FEHÉR RIZS 白飯 — 1290
HAZAI TERMELŐI ALAPANYAGBÓL, GŐZÖLVE

TAJVANI RIZS 台式漬蛋黃風味飯 1 | 3 | 6 — 1790
HAZAI TERMELŐI RIZS, MARINÁLT TOJÁSSÁRGÁJA & GYÖMBÉROLAJ

ÚJHAGYMÁS CONG YOU BING 101 蔥油餅 1 — 1990
KÍNAI CSAVART ROSTON SÜLT LEPÉNY | VEGÁN

ÉDESSÉG

SHISO FAGYI 紫蘇冰淇淋 — 2490
LILA SHISO LEVÉL, SAKÉ & CITROM | VEGÁN

MÁLNÁS MOONCAKE 覆盆莓月餅 1 | 3 | 7 | 8 — 1990
FEHÉRCSOKI, MÁLNA & MANDULA | VEGA

TAJVANI TEJES TEÁS SAJTTORTA 紅糖芝士蛋糕 1 | 3 | 7 — 2490
SÜLT BARNACUKOR, KRÉMSAJT & TEA SZIRUP

101 BISTRO
一零一

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

ÁRAINK FORINTBAN ÉRTENDŐK ÉS TARTALMAZZÁK AZ ÁFÁT.
A BISTRO MENÜRE 12,5% SZERVÍZDÍJAT SZÁMOLUNK FEL.

LUNCH MENU

WEEKDAYS 12:00-15:30

GAIFAN

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

KUNG PAO AUBERGINE 宮保茄子蓋飯 1 | 6 | 11 | 12 — **5490**
RICE, POPCORN FRIED AUBERGINE, CASHEW NUTS, SESAME SEEDS & SAN BEI SAUCE
VEGAN

SHOU PA CHICKEN 手扒雞蓋飯 6 | 11 | 12 — **5490**
RICE, CHICKEN, CHICKEN FAT JUS, GINGER OIL & SOY MARINATED EGG

LU RO FAN 滷肉飯 1 | 3 | 6 | 11 — **5490**
RICE, PORK BELLY, CORIANDER, SOY MARINATED EGG & FERMENTED KOHLRABI

SHIO KOJI MARINATED BALL TIP STEAK 牛排蓋飯 — **6990**
RICE, BALL TIP STEAK, PEPPER SAUCE & SOY MARINATED EGG
1 | 3 | 4 | 6 | 12 | 14

NOODLES

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

CLEAN TAINAN BEEF NOODLE SOUP 台南清燉牛肉麵 1 | 4 | 6 | 9 | 11 — **5990**
16HR BONE BROTH, BRAISED SHORT RIB, FERMENTED KOHLRABI,
SPRING ONION, GINGER & LAMIEN NOODLES

ZARU SOMEN NOODLES WITH VEGETABLE TEMPURA 蔬菜天婦羅配涼拌素麵 — **5490**
COLD THIN JAPANESE NOODLES, MUSHROOM DASHI DIPPING SAUCE, GINGER,
SEASONAL VEGETABLES, CHINESE HORSERADISH & BEET-YUZU MARINADE
1 | 6 | 9

SMALL PLATES

SWEET SOY MARINATED EGG (1PC) 茶葉蛋 1 | 3 | 6 — **790**

CRISPY TAPIOCA BITES 香酥珍珠 6 | 11 — **1990**
FERMENTED TOFU & RASPBERRY SALT | VEGAN

HOMEMADE TAIWANESE GOLDEN KIMCHI 台灣泡菜 6 | 11 — **1990**
CHINESE CABBAGE, DAIKON, GRANNY SMITH APPLES & YELLOW CHILIES
VEGAN

CHINESE CUCUMBER SALAD 廣式雞清湯 1 | 6 | 11 — **1990**
CUCUMBER, 101 CHILI CRUNCH, GOCHUJANG, SESAME OIL & SPRING ONION | VEGAN

UMESHU TOMATO SALAD 梅酒番茄沙拉 — **2990**
CHERRY TOMATO, CHOYA PLUM WINE, JUJUBE, JASMINE JELLY & PASSION FRUIT
VEGAN

SICHUAN SPINACH 四川菠菜 1 | 3 | 6 | 10 | 11 — **3490**
SESAME DRESSING, ROLLED SPINACH, SESAME SEEDS & SICHUAN OIL
VEGETARIAN

FURIKAKE LAZAC SASHIMI 鮭魚刺身配紫蘇香鬆 1 | 4 | 6 | 11 — **4990**
ELDERFLOWER FURIKAKE SEASONING, SHIO KOJI-MARINATED SALMON, SESAME & NORI

SWEET

SHISO ICE CREAM 紫蘇冰淇淋 — **2490**
PURPLE SHISO LEAF, SAKE & LEMON | VEGAN

RASPBERRY MOONCAKE 覆盆莓月餅 1 | 3 | 7 | 8 — **1990**
WHITE CHOCOLATE, RASPBERRY & ALMOND

TAIWANESE MILK TEA CHEESECAKE 紅糖芝士蛋糕 1 | 3 | 7 — **2490**
CARAMELIZED BROWN SUGAR, CREAM CHEESE & TEA SYRUP

DELI

RAMEN NOODLE — **1990**

KOMBUCHA — **1290**

101 CHONGQING SALT — **1990**

101 SICHUAN OIL 101 辣椒油 — **1990**

101 CHILI CRUNCH 101 油辣椒醬 — **1990**

101 BISTRO
— 零 —

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

OUR PRICES ARE IN HUF AND VAT INCLUDED.
A 12.5% DISCRETIONARY SERVICE CHARGE ADDED TO THE BILL.

EBÉDMENÜ

HÉTKÖZNAP 12:00-15:30

GAIFAN

+ AJÁNDÉK HÁZI SZÖRP. KÉRJÜK, VÁLASSZANAK AZ ITALLAPRÓL.

KUNG PAO PADLIZSÁN 宮保茄子蓋飯 1 | 6 | 11 | 12 — 5490
RIZS, POPCORN RÁNTOTT PADLIZSÁN, KESUDIÓ, SZEZÁM & SAN BEI SZÓSZ | VEGÁN

SHOU PA CSIRKE 手扒雞蓋飯 1 | 6 | 11 | 12 — 5490
RIZS, SÁRGA CSILIBEN MARINÁLT GRILLEZETT CSIRKECOMB FILÉ, CSIRKEZSÍR MÁRTÁS, BOK CHOY & SZÓJÁBAN MARINÁLT TOJÁS

LU RO FAN 滷肉飯 1 | 3 | 6 | 11 — 5490
RIZS, TAIWANI BREZÍROZOTT SERTÉSCSÁSZÁR, KORIANDER, SZÓJÁBAN MARINÁLT TOJÁS & FERMENTÁLT KARALÁBÉ

SHIO KOJIBAN MARINÁLT BALL TIP STEAK 牛排蓋飯 — 6990
RIZS, BALL TIP STEAK, BORSMÁRTÁS, BOK CHOY & SZÓJÁBAN MARINÁLT TOJÁS
1 | 3 | 4 | 6 | 12 | 14

TÉSZTÁK

+ AJÁNDÉK HÁZI SZÖRP. KÉRJÜK, VÁLASSZANAK AZ ITALLAPRÓL.

TAJNANI KLASSZIKUS MARHALEVES 台南清燉牛肉麵 1 | 4 | 6 | 9 | 11 — 5990
16 ÓRÁS CSONTALAPLÉ, BREZÍROZOTT MARHA OLDALAS, FERMENTÁLT KARALÁBÉ, ÚJHAGYMA, GYÖMBÉR & HÁZI LAMIEN TÉSZTA

ZARU SOMEN TÉSZTA ZÖLDSÉG TEMPURÁVAL 蔬菜天婦羅配涼拌素麵 — 5490
HIDEG VÉKONY JAPÁN TÉSZTA, CÉKLÁS - YUZUS MARINÁD, KÍNAI TORMA, SZEZONÁLIS ZÖLDSÉGEK, GOMBA DASHI MÁRTOGATÓS, GYÖMBÉR & SNIDLING
1 | 6 | 9

KIS TÁNYÉROK

ÉDES SZÓJÁBAN MARINÁLT TOJÁS (1DB) 茶葉蛋 1 | 3 | 6 — 790

TÁPIÓKA ROPOGÓS 香酥珍珠 6 | 11 — 1990
FERMENTÁLT TOFU & MÁLNASÓ | VEGÁN

HÁZI ARANY KIMCSI 台灣泡菜 6 | 11 — 1990
KÍNAI KEL, JÉGCSAPRETEK, ZÖLDALMA & SÁRGA CSILI | VEGÁN

KÍNAI UBORKASALÁTA 廣式雞清湯 1 | 6 | 11 — 1990
KÍGYÓUBORKA, 101 CHILI ROPOGÓS, GOCHUJANG, SZEZÁMOLAJ & ÚJHAGYMA | VEGÁN

UMESHU PARADICSOM SALÁTA 梅酒番茄沙拉 — 2990
KOKTÉLPARADICSOM, SZILVABOR, JUJUBE, JÁZMIN ZSELÉ & PASSIÓGYÜMÖLCS | VEGÁN

SZECSUÁNI SPENÓT 四川菠菜 1 | 3 | 6 | 10 | 11 — 3490
SZEZÁMDRESSZING, BLANSÍROZOTT SPENÓT, SZEZÁMMAG & SZECSUÁNI OLAJ | VEGA

FURIKAKE LAZAC SASHIMI 鮭魚刺身配紫蘇香鬆 1 | 4 | 6 | 11 — 4990
BODZÁS FURIKAKE FŰSZER, SHIO KOJIBAN MARINÁLT LAZAC, SZEZÁM & NORI

ÉDESSÉG

SHISO FAGYI 紫蘇冰淇淋 — 2490
LILA SHISO LEVÉL, SAKÉ & CITROM | VEGÁN

MÁLNÁS MOONCAKE 覆盆莓月餅 1 | 3 | 7 | 8 — 1990
FEHÉRCSOKI, MÁLNA & MANDULA | VEGA

TAJVANI TEJES TEÁS SAJTTORTA 紅糖芝士蛋糕 1 | 3 | 7 — 2490
SÜLT BARNACUKOR, KRÉMSAJT & TEA SZIRUP

DELI

RAMEN TÉSZTA — 1990

KOMBUCHA — 1290

101 CHONGQING SÓ — 1990

101 SZECSUÁNI OLAJ 101辣椒油 — 1990

101 CHILI ROPOGÓS 101油辣椒醬 — 1990

101 BISTRO
— 零 —

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

ÁRAINK FORINTBAN ÉRTENDŐK ÉS TARTALMAZZÁK AZ ÁFÁT.
AZ EBÉD MENÜRE 12,5% SZERVÍZDÍJAT SZÁMOLUNK FEL.