

# ÁZSIAI ÉTLAP

## ASIAN MENU



MOM  
**LERROY**  
BISTRO



# ALAPANYAGOK

## Ingredients

Éttermünkben elkötelezettek vagyunk amellett, hogy vendégeink számára a legkiválóbb kulináris élményeket nyújtsuk.

Büszkék vagyunk arra, hogy az étlapunkon szereplő ételek mindegyike a legfrissebb és legkiválóbb alapanyagokból készül.

We are committed to providing our guests with the finest culinary experiences at our restaurant.

We take pride in ensuring that every dish on our menu is crafted from the freshest and highest quality ingredients.

# LEVESEK SOUPS

## 1. PHO BISTRO

(1, 4, 6)

ázsiai fűszerek, rizstészta, mungóbab, pak choi, gomba, koriander, répa

asian spices, ricenoodle, mungobean, pak choi, mushrooms, coriander, carrots

zöldség / vegetables	3790 Ft
csirke / chicken	4490 Ft
császár / bacon	4690 Ft
marha / beef	5290 Ft
garnéla / shrimp (2)	5290 Ft

## 2. THAI CURRY SHRIMP

(1, 2, 4, 6)

vörös curry, kókusztej, friss zöldfűszerek, lime, egész garnélarák, cukorborsó, zöldségek

red curry, coconut milk, fresh herbs, lime, whole shrimp, peas and vegetables

4990 Ft

## 3. SPICY MISO RAMEN

(1, 3, 4, 6, 11)

fűszeres alaplé, mungóbabcsíra, répa, pak choi, gomb, újhagyma, tojás, soba tészta

spicy stock, mung bean sprouts, carrots, pak choi, mushrooms, spring onions, eggs, soba noodles

zöldség / vegetables	3590 Ft
csirke / chicken	4290 Ft
császár / bacon	4590 Ft
marha / beef	4990 Ft
garnéla / shrimp (2)	4990 Ft

#### 4. BLACK COD TEMPURA

(1,3,4,6,10,11)

ropogós bundában sült fekete tőkehal, házi vörös curryvel, kizami wasabi remoulade sült Padron paprikával és korianderolajjal

black cod fried in a crispy skin, with homemade red curry, kizami wasabi remoulade, roasted Padron peppers and coriander oil

5990 Ft

#### 5. GYOZA

(1,6,11)

csirkés-zöldséges sült tésztabatyu, gyömbéres szójával

fries chicken-vegetable dough balls with ginger soy sauce

3890 Ft

#### 6. EDAMAME IBUSHI

(6)

forrázott szójabab, füstölt Maldon sóval

scalded soybeans with smoked Maldon salt

2590 Ft

#### 7. HARUMAKI

(1,3,6,7,11)

zöldségekkel és sajttal töltött tavaszi tekercs

spring rolls filled with vegetables and cheese

4490 Ft

ELŐÉTELEK  
APPETIZERS

## 8. THAI BEEF SALAD

(4)

piritott marha, koriander, saláta, uborka, daikon, koktélpáradicsom, salottahagyma, chili, fokhagyma

roasted beef, coriander, lettuce, cucumber, daikon, cherry tomato, shallot, chili, garlic

6990 Ft

## 9. ROCK SHRIMP

(1,2,3,6,10)

tempurázott garnélarák, chilis majonézzel, snidlinggel és mungóbabcsírával

tempura shrimps, with chili mayonnaise, snidling and mung bean sprouts

5790 Ft

## 10. PADRON GOMA

(1,6,11)

faszéneken sült Padron paprika, szezámagos szósszal, és piritott szezámaggal

Padron pepper roasted on charcoal, with sesame seed sauce and toasted sesame seeds

3890 Ft



### 11. HOTATE GOKOKU

(1,4,6,7,14)

grillezett Jakab-kagyló, vörös  
currys rizottóval, lime levéllel,  
korianderolajjal és sült bazsalikkal

grilled Jacob's shell with red curry  
risotto, lime leaves, coriander  
oil and fried basil

6990 Ft

FŐÉTELEK  
MAIN DISHES

## 12. PAD THAI

(1, 2, 3, 5, 6)

piritott rizstészta újhagymával, mogyoróval, tojással, chilivel és friss korianerrel

fried rice pasta with spring onions, hazelnuts, eggs, chili and fresh coriander

zöldség / vegetables  
csirke / chicken  
garnéla / shrimp (2)

4990 Ft  
5990 Ft  
7490 Ft



## 13. HIYOKO SWEET & SOUR

(1, 3, 5, 6)

bundázott csirkefalatok, édes-savanyú szósz, pak choi, gomba, répa, újhagyma, tört mogyoró

chicken bites, sweet and sour sauce, pak choi, mushroom, carrot, spring onion, crushed hazelnuts

4890 Ft

## 14. KAMO UDON

(1,6)

kacsamell, udon tészta, gomba, újhagyma, paprika, chili kókusztejes szósz, limelevél, friss bazsalikon

duck breast, udon noodles, mushrooms, spring onions, peppers, chili coconut milk sauce, lime leaf, fresh basil

7690 Ft



## 15. KURO BORA

(1,2,4,6,9,10,11)

faszénen sült narancsos kacsamell, zellersteakkal, grillezett pak choi-al, gyömbéres karottapürével

charcoal roasted orange duck breast with celery steaks, grilled pak choi, ginger carrot purée

8290 Ft



## 16. BUTA SARUSA

(1,4,5,6)

sült malaccsászár, chilis-korianderes  
szósszal és salátával

roasted pork belly with chili-coriander  
sauce and salad

6490 Ft



## 17. PAD KRA PAO

(1,3,6,14)

wokban sült fűszeres marha, thai bazsalikom,  
chili, fokhagyma, párolt rizszel, tojással és  
sült bazsalikkal

wok fried spicy beef, Thai basil, chili, garlic,  
steamed rice with egg and fried basil

6990 Ft

# Hosomaki

6 DB / PCS

## STORY

Az 8. és 12. század közötti időszakban (Heian korszakban) a száraz algát kizárólag a nemesek számára engedélyezték. A szárított alga termesztése az Omori melletti Shinagawa és más, a Tokyo-öböl környékén fekvő területeken kezdődött el a 17. században (Edo korszakban). Ekkor jelentek meg a különböző hozzávalókkal töltött sushi tekercsek. Többféle sushi tekercs stílus létezik, például a „hosomaki” (vékony tekercs) és a „futomaki” (vastag tekercs).

Hosomaki During the period between the 8th and 12th centuries, known as the Heian era, dried seaweed was a delicacy reserved exclusively for the nobility. The cultivation of dried seaweed began in the 17th century, during the Edo period, around Shinagawa near Omori and other areas surrounding Tokyo Bay. It was during this time that sushi rolls filled with various ingredients started to emerge. There are several styles of sushi rolls, such as „hosomaki” (thin rolls) and „futomaki” (thick rolls).





26. **ÉDES RÁK**  
(1,2)

sweet crab

2890 Ft



19. **AVOKÁDÓ**  
(1)

avocado

2190 Ft



20. **LAZAC**  
(1,4)

salmon

3290 Ft



21. **FÜSTÖLT LAZAC**  
(1,4)

smoked salmon

2990 Ft



22. **TONHAL**  
(1,6)

tuna

3790 Ft



23. **SURIMI**  
(1,2,3,4,6)

surimi

2290 Ft



24. **LAZACKAVIÁR**  
(1,4)

salmon caviar

5290 Ft



25. **TIGRISRÁK**  
(1,2)

tiger prawn

3290 Ft



18. **UBORKA**  
(1)

cucumber

2190 Ft

# Nigiri

1 DB / PCS

## STORY

A modern sushi készítésének megalkotójának Hanaya Yohei-t tartják, aki körülbelül 1824-ben az edo-korszakban (1603–1867) találta fel a nigiri-sushi-t, amely a mai napig ismert típusa a sushinak, ahol a tenger gyümölcsei kézzel préselt ecetes rizsre kerülnek. A 21. Században a szakácsok elkezdtek kísérletezni különböző halak és feltétek felhasználásával a nigiri sushi készítésében. Ma a nigiri sushi az egész világon kedvelt az egyszerűsége, frissessége és finom íze miatt.

Nigiri Hanaya Yohei is credited with inventing modern sushi around 1824 during the Edo period (1603–1867). He created the nigiri-sushi, a type of sushi that remains popular today, where seafood is placed atop hand-pressed vinegared rice. In the 21st century, chefs began experimenting with different fish and toppings for nigiri sushi. Today, nigiri sushi is beloved worldwide for its simplicity, freshness, and delicious flavors.





**27. MAGURO KIMO**

(1,4,6,11)

tonhal, grillezett kacsamáj

tuna, grilled duck liver

**3590 Ft**



**28. ABURU SAKE**

(1,3,4,10,11)

perzselt lazac, majonéz,  
szarvasgomba

seared salmon, mayonnaise,  
truffles

**2190 Ft**



**29. TERYAKI  
KACSAMELL**

(1,6,11)

teryaki duck breast

**1390 Ft**



**30. GRILLEZETT ANGOLNA**

(1,4,6)

grilled eel

**1890 Ft**



**31. FÜSTÖLT LAZAC**

(1,4)

smoked salmon

**1490 Ft**



**32. POLIP**

(1,14)

octopus

**1190 Ft**



**33. LAZAC**

(1,4)

salmon

**1390 Ft**



**34. TIGRISRÁK**

(1,2)

tiger prawn

**1290 Ft**



**35. TONHAL**

(1,4)

tuna

**1590 Ft**



**36. SURIMI**

(1,2,3,4,6)

surimi

**1190 Ft**



**37. ÉDES RÁK**

(1,2)

sweet crab

**1490 Ft**

# Gunkan

1 DARAB / PCS

## STORY

A legenda szerint a gunkan makit a japán Ginza Kyubey étteremben találták fel még 1941-ben. Lényegében egy kézzel formált rizscsomóról van szó, amelyet algába csomagolnak, és lágy öntetekkel –halikrával, tonhallal vagy akár osztrigával töltenek. Ez lehetővé tette a szakácsok számára, hogy csökkentsék a pazarlást, és olyan lágy feltéteket használjanak fel, amelyek más típusú sushi ételekhez nem lennének alkalmasak. Találón „csatahajó sushinak” fordítják ezt az ikonikus japán ételt, amelyet nem szabad kihagyni a Mom Leroy Bistro kínálatából.

Gunkan Legend has it that the gunkan maki was invented at the Ginza Kyubey restaurant in Japan in 1941. Essentially, it consists of a hand-formed rice ball wrapped in seaweed and topped with soft ingredients like fish roe, tuna, or even oysters. This innovation allowed chefs to reduce waste and utilize soft toppings that would not be suitable for other types of sushi. Aptly translated as „battleship sushi,” this iconic Japanese dish.





**38. JAKAB KAGYLÓ,  
LAZAC KAVIÁR**

(1,4,14)

jakab shell, salmon caviar

**2890 Ft**



**39. SAKE IKURA**

(1,4)

lazac, lazackaviár

salomn, salmon  
caviar

**3590 Ft**



**40. SPICY MAGURO**

(1,3,4,10,11)

fűszeres tonhal

spicy tuna

**1990 Ft**



**41. SPICY SAKE**

(1,3,4,10,11)

fűszeres lazac

spicy salmon

**1490 Ft**



**42. PERZSELT KACSAMÁJ**

(1,6,11)

burnt duck liver

**2490 Ft**



**43. IKURA**

(1,4)

LAZACKAVIÁR

salmon caviar

**3290 Ft**



**44. SIITAKE**

(1,6,11)

siitake gomba

siitake mushroom

**1190 Ft**

# Uramaki

4 DB / PCS

## STORY

Az Uramaki, más néven „fordított tekercs”, a sushi világában egyedülálló és innovatív stílust képvisel. Ezt a formát az 1970-es években alkották meg az Egyesült Államokban, ahol a sushi hagyományos stílusait újította meg, hogy jobban megfeleljen a nyugati ízlésnek. Az Uramaki lényege, hogy a rizs kerül kívülre, míg a Nori alga a tekercs belsejében található. Bár az Uramaki nem Japánban, hanem az Egyesült Államokban született, gyorsan elnyerte a nemzetközi közönség tetszését.

Uramaki Uramaki, also known as the „inside-out roll,” represents a unique and innovative style in the world of sushi. It was created in the United States in the 1970s, where traditional sushi styles were adapted to better suit Western tastes. In uramaki, the rice is on the outside while the nori seaweed is on the inside. Although uramaki originated in the U.S. rather than Japan, it quickly gained international popularity.







**45. BLACK COD CRUNCHY**

(1,3,4,6,10,11)

fekete tőkehal tempura, avokádó,  
uborka, saláta, japán majonéz,  
vörös curry, puffasztott quinoa

black cod tempura, avocado,  
cucumber, salad, Japanese  
mayonnaise, red curry, puffed quinoa

**5990 Ft**



**46. GOMA HIYOKO**

(1,3,6,11)

bundázott csirkemell, uborka,  
shiitake, avokádó, szezámszós,   
tempura morzsa

chicken breast, cucumber, shiitake,  
avocado, sesame sauce, tempura  
crumbs

**2490 Ft**



**47. CATERPILLAR SAKE**

(1,3,4,6,10,11)

sült lazac, répa, uborka, avokádó,  
teriyaki, japán majonéz, puffasztott  
quinoa

fried salmon, carrot, cucumber,  
avocado, teriyaki, Japanese  
mayonnaise, puffed quinoa

**3490 Ft**



**48. SANJUU**

(1,2,3,4,6)

tonhal, lazac, rák tempura, uborka,  
répa, avokádó, chiliszós, teriyaki,  
mizuna

tuna, salmon, crab tempura,  
cucumber, carrot, avocado, chili  
sauce, teriyaki, mizuna

**4990 Ft**



**49. SPICY MAGURO**

(1,3,4,6,7)

tonhal, uborka, avokádó, sajtkrém,  
chili szós, teriyaki, tempura  
morzsa

tuna, cucumber, avocado, cream  
cheese, chili sauce, teriyaki,  
tempura crumbs

**5490 Ft**



**50. CRISPY SAKE AVOCADO**

(1,4,6)

lazac, avokádó, teriyaki, édes  
gyömbérchips

salmon, avocado, teriyaki, sweet  
ginger chips

**3690 Ft**



**51. SAKE CHI-ZU**

(1,3,4,6,7)

lazac, sajt, avokádó, panko  
morzsában sütve, gyömbéres édes  
szója, mizuna, saláta

salmon, cheese, avocado, fried in  
panko crumbs, sweet soy with ginger,  
mizuna, salad

**5690 Ft**



**52. CRISPY KAMO**

(1,2,3,6)

kacsamell, tempurarak, avokádó,  
répa, japán majonéz, vöröscurry,  
sülthagyma, mizuna

duck breast, tempura crab,  
avocado, carrot, Japanese  
mayonnaise, red curry, fried onion,  
mizuna

**3590 Ft**



**53. YUME UKIYO**

(1,4,6,11)

perzselt kacsamáj, tonhal, unagi,  
avokádó, uborka, teriyaki szósz

seared duck liver, tuna, unagi,  
avocado, cucumber, teriyaki sauce

**5990 Ft**

## 54. BISTRO SPECIAL

(1,2,3,4,6,10,11,14)

nigiri lazac, tonhal, édesrák, tigrisrák  
1-1db, crispy sake avocado 4db, black  
cod crunchy 4 db

nigiri salmon, tuna, sweet crab, tiger crab  
1 each, crispy sake avocado 4 pcs, black  
cod crunchy  
4 pcs

14490 Ft



**SUSHI VÁLOGATÁS**  
SUSHI SELECTION

## 55. MINI HOSOMAKI MIX

(1,4)

lazac, tonhal, avokádó, uborka 3-3 db

salmon, tuna, avocado, cucumber 3 each

5490 Ft



## 56. NIGIRI SUSHI MIX

(1,2,3,4,6,11,14)

lazac, tonhal, hamachi, polip, édesrák,  
tigrisrák, grillezett angolna, lazackaviár

salmon, tuna, hamachi, octopus, sweet crab,  
tiger crab, grilled eel, salmon caviar

10490 Ft



57. **SUSHI RIZS**

(1,4,6)

sushi rice

1250 Ft



58. **WASABI**

(1,4,6)

wasabi

990 Ft



59. **GYÖMBÉR**

(1,4,6)

ginger

990 Ft

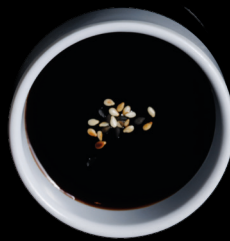


60. **GARNÉLARÁK 2 DB**

(1,4,6)

shrimp 2 pcs

1490 Ft



61. **TERYAKI**

(1,4,6)

teryaki

990 Ft



62. **JAPÁN MAJONÉZ**

(1,4,6)

japan mayo

990 Ft



63. **SZEZÁMOS GOMA**

(1,4,6)

sesame goma

990 Ft



64. **VÖRÖS CURRY**

(1,4,6)

red curry

990 Ft



65. **FŰSZERES MAJONÉZ**

(1,4,6)

spicy mayo

990 Ft

**EXTRÁK**  
EXTRAS



**ITALOK**  
DRINKS

# ASIAN G&T SELECTION

## YUZU G&T

Etsu, Yuzu, levendula /  
levender, Physalis, lime, Fever-  
Tree Mediterranean Tonic

4990 Ft

## ROKU G&T

Roku, málna / rapsberry,  
lychee, lime, Fever-Tree  
Mediterranean Tonic

4990 Ft

# WHISKEY

4 CL

## NIKKA FROM THE BARREL

3990 Ft

## HIBIKI HARMONY

7990 Ft

## YAMAZAKI DISTILLERS RESERVE 12 YEARS OLD

14990 Ft

# GIN

4 CL

## ETSU 43%

3690 Ft

## ROKU 43%

2790 Ft

# SAKE

## DEWAZAKURA OKA 100 ML

3490 Ft

## DEWAZAKURA OKA 200 ML

6990 Ft

# SÖR BEER

## ASAHI 330 ML

1290 Ft

# LIMONÁDÉ LEMONADE

## YUZU 330 ML

2890 Ft

MOM  
**LEROY**  
BISTRO

ÉTELALLERGÉNEK | ALLERGENS:

1. Gluténtartalmú gabonafélék / Cereals containing gluten
2. Rákfélék / Crustaceans
3. Tojás / Eggs
4. Hal / Fish
5. Földimogyoró / Peanuts
6. Szójabab / Soybeans
7. Tej / Milk
8. Diófélék / Nuts
9. Zeller / Celery
10. Mustár / Mustard Senape
11. Szezámmag / Sesame seeds
12. Kéndioxid és szulfitek / Sulphur dioxide and sulphites
13. Csillagfürt (farkasbab) / Lupin
14. Puhatestűek (kagyló, tintahal, polip) / Molluscs

1123 Budapest, Alkotás utca 53. (MoM Park) | Tel.: (+36 1) 487-5418

Üzemeltető: L'roy Bistro KFT. | Konyhafőnök: Zorvan Róbert | Üzletvezető: Koniorczyk Ábel  
Felhívjuk Kedves Vendégeink figyelmét, hogy a számla végösszege 14 % szervizdíjat tartalmaz.

Dear Customers! Please note that we have an additional 14 % service charge.

Felhívjuk kedves Vendégeink figyelmét, hogy fél adag étel rendelése esetén az ár 65%-át számítjuk fel.

Please note that by ordering a half-size dish you will have to pay 65% of the price.

Elviteles rendelés esetén, tételenként 300 Ft csomagolási díjat számítunk fel!

Please note that by ordering for take away you will have to pay 300 HUF / box!

Áraink forintban értendők és az áfát tartalmazzák.

Prices are in HUF, including the VAT.