

BERAS

#FoodMenu

#Drinks



THE FORGOTTEN RICE
BERAS
GOZSDU UDVAR D PASSAGE
BUDAPEST 1075, HUNGARY



STARTERS / ELŐÉTELEK



Salted Edamame ✕ Sós edamame

2,550 Ft

Edamame beans with Maldon salt and lime

Sós, lime-os edamame bab

allergens / allergének: 1,6,12,13



Spicy Edamame ✕ Fűszeres edamame

2,750 Ft

Spicy Edamame beans with lime

Fűszeres, lime-os edamame bab

allergens / allergének: 1,6,12,13



Cheese Croquette ✕ Sajtos krokett

1,950 Ft

Cheese-filled croquette with spicy mayo

Sajttal töltött krokett pikáns majonézzel

allergens / allergének: 1,3,7,13



Fried Tempeh ✕ Sült szójabab

2,750 Ft

Fried fermented soy bean with kecap manis (Indonesian sweet soy sauce)

Sült, fermentált szójabab indonéz édes szójaszósszal

allergens / allergének: 1,6,12,13



SKEWERS / NYÁRSON SÜLTEK



Chicken Satay ✕ Csirke szaté

3,550 Ft

Grilled chicken thigh skewers (180 grams) served with peanut satay sauce and pickles

Grillezett csirkecomb nyáron (180 gramm), mogyorós szaté szósszal és savanyított zöldséggel tálalva

allergens / allergének: 1,5,6,12,13



Duck Satay ✕ Kacsa szaté

5,150 Ft

Duck breast skewer (180 grams), served with pickled vegetables and Indonesian-style onion jam

Grillezett kacsamell nyáron (180 gramm), savanyított zöldséggel és Indonéz hangulatú hagymalekvárral leöntve

allergens / allergének: 1,5,6,12,13



Shrimp Satay ✕ Garnélarák szaté

6,550 Ft

180 grams of grilled shrimp skewers served with satay peanut sauce and pickles

Grillezett garnélarák nyáron (180 gramm), mogyorós szaté szósszal és savanyított zöldséggel tálalva

allergens / allergének: 1,2,5,6,12,13





SKEWERS / NYÁRSON SÜLTEK



Beef Satay ❖ Marha szaté

6,150 Ft

Grilled beef skewer (180 grams), served with pickled vegetables and Indonesian-style onion jam

Grillezett marhahús nyáron (180 gramm), savanyított zöldséggel tálalva és Indonéz hangulatú hagymalekvárral leöntve

allergens / allergének: 1,5,6,12,13



Smoked Tofu Satay ❖ Füstölt tofu szaté

3,050 Ft

Grilled smoked tofu (180 gr) served with satay peanut sauce and pickles

Füstölt tofu nyárs (180 gr) szaté szósszal és savanyított zöldséggel

allergens / allergének: 1,5,6,12,13



Satay Selection For Two ❖ Szaté válogatás két főre

12,550 Ft

Chicken, beef, shrimp, and tofu (all together 500 gr) served with satay peanut sauce and pickles and Indonesian-style onion jam

Csirke, marhahús, garnélarák és tofu szaté (összesen 500 gr), mogyorós szaté és Indonéz hagymalekvárral és savanyított zöldséggel

allergens / allergének: 1,2,5,6,12,13



DEEP FRIED / OLAJBAN SÜLT



Crispy Chicken Wings ✕ Ropogós csirkeszárnyak

3,550 Ft

Crispy chicken wings with spicy mayo

Ropogós csirkeszárny pikáns majonézzel

allergens / allergének: 1,3,12



Garlic Chicken Thighs ✕ Fokhagymás csirkecombok

4,450 Ft

Crispy garlic chicken thigh with spicy mayonnaise

Bundában sült fokhagymás csirkecomb pikáns majonézzel

allergens / allergének: 1,3,12



Chicken Katsu ✕ Csirkemell pankómorzsában

4,550 Ft

Panko-crusted chicken breast with Indonesian sweet sauce and spicy mayonnaise

Pankómorzsában sült csirkemell indonéz édes szósszal és pikáns majonézzel

allergens / allergének: 1,3,12



Shrimp Tempura ✕ Garnélarák tempura

5,150 Ft

Lightly battered and deep-fried shrimp with spicy mayo

Tempura bundában sült garnélarák pikáns majonézzel

allergens / allergének: 1,2,12



Baby Calamari ✕ Ropogósra sült bébi tintahal

4,050 Ft

Crispy baby calamari served with spicy mayo

Sült bébi tintahal ropogós bundában, pikáns majonézzel

allergens / allergének: 12,14

Prices are in Ft and include VAT. We charge 15% service fee. / Az árak forintban értendők és tartalmazzák az áfát. 15% szervizdíjat számítunk fel.
The allergen chart can be found at the end of the menu. / Allergén tábla az étlap végén található.



SALADS / SALÁTÁK



Gado Gado ✕ Gado Gado

4,150 Ft

A refreshing salad mix of iceberg lettuce, carrots, bean sprouts, cherry tomatoes, cucumber, fried tofu, edamame beans, boiled egg and peanut sauce

Frissítő saláta keverék jégsalátából, sárgarépából, babcsírából, koktélpáradicsomból, uborkából, sült tofuból, edamame babból, főtt tojással és mogyoró szósszal

allergens / allergének: 1,3,5,6,12,13



Beras Garden Salad ✕ Beras kerti saláta

5,250 Ft

A vibrant mix of iceberg lettuce, cherry tomatoes, cucumber, mango, pineapple, crispy wonton, bean sprouts, edamame, and spring onion

Jégsaláta, koktél paradicsom, uborka, mangó, ananász, ropogós wonton, babcsíra, edamame és újhagyma vibráló keveréke

allergens / allergének: 6,12,13



DIPS & DRESSINGS / MÁRTÁSOK ÉS ÖNTETEK

Gado Gado Sauce ❧ Gado Gado szósz

950 Ft

Rich and flavorful peanut sauce, It has a creamy texture and a balance of sweet, savory, and slightly spicy flavors

Gazdag és ízletes magyóroszósz, krémes állagú, az édes, a sós és az enyhén fűszeres ízek egyensúlya

allergens / allergének: 1,5,6,12,13,

Sambal Sauce ❧ Sambal szósz

750 Ft

Spicy Indonesian condiment made primarily from chili peppers

Fűszeres, csípős indonéz csilipaprikás szósz

Balado Sauce ❧ Balado szósz

750 Ft

It is a spicy and flavorful Indonesian sauce made by stir-frying ground red chili peppers with other aromatic ingredients such as garlic, tomatoes, lime in coconut oil

Fűszeres és ízletes indonéz szósz, amelyet őrölt piros chilipaprikával sütnek meg kókuszolajban fokhagymával, paradicsommal, lime-mal keverve

Spicy Mayo ❧ Csípős majonéz

750 Ft

Indonesian spicy mayo is a flavorful dip that combines the creaminess of mayonnaise with the heat and complexity of Indonesian spices

Az indonéz fűszeres majonéz egy ízletes mártogatós, amely ötvözi a krémes majonézt az indonéz fűszerek pikáns ízével és összetettségével

allergens / allergének: 3,10,12

Satay Sauce ❧ Satay szósz

950 Ft

It is often referred to as peanut sauce, typically made from ground roasted peanuts, sweet soy sauce (kecap manis), garlic, lime juice, and chili peppers

Gyakran nevezik magyóroszósznak, jellemzően őrölt pörkölt magyórból készül, édes szójaszószból (kecap manis), fokhagymából, lime-léből és chilipaprikából

allergens / allergének: 1,5,6,12,13

Asian Mango Dressing ❧ Ázsiai mangó öntet

750 Ft

This dressing combines the mango with the tanginess of lime juice and the savory notes of soy sauce

Ez az öntet a mangót ötvözi a lime-lé ízével és a szójaszósz zamatos jegyeivel

allergens / allergének: 1,6,12,13





SOUP / LEVESEK



Laksha Soup ✕ Laksha leves

4,150 Ft

Laksa soup is a popular Indonesian dish with noodles in a rich, creamy coconut milk base infused with a blend of spices

A Laksa leves egy népszerű indonéz étel tésztával, gazdag, krémes kókusztej alappal, fűszerkeverékkel

allergens / allergének: 1,2,4,6,12,13

With additional toppings / Plusz feltét

Tofu / tofu

750 Ft

Chicken / csirke

750 Ft

Shrimp / garnélarák

1350Ft



Beef Soup With Bakso ✕ Marhahúsleves bakso

4,150 Ft

Traditional Indonesian beef brothsoup with meatballs known as bakso, and with vegetables

Hagyományos indonéz marhahúsleves bakso néven ismert húsgombócokkal és zöldségekkel

allergens / allergének: 3,9,12

Plus extra meat ball (3 pieces) / plusz extra húsgolyó (3 db)

1,500 Ft



Goulash Soup ✕ Gyulyásleves

4,500 Ft

Traditional Hungarian soup made with beef cheek

Marhapofából készült hagyományos magyar leves

allergens / allergének: 9,12



MAINCOURSES / FŐÉTELEK



Grilled Branzino Fillet ✕ Grillezett tengeri sügér

7,950 Ft

Grilled sea bass with Balinese salsa includes a mix of fresh ingredients such as tomato, onion, chili, lime and fragrant herbs

Grillezett tengeri sügérbalinéz salsa szósszal, ami olyan friss összetevőket tartalmaz, mint a paradicsom, hagyma, chili, lime és illatos fűszernövények

allergens / allergének: 4,12,



Beef Rendang ✕ Marha rendang

9,550 Ft

Beef Rendang is a slow-cooked beef stew in coconut milk and a blend of spices, this dish comes together with Egg Balado, what is a hard-boiled eggs coated in a spicy and tangy chili sauce and served with rice and pickles

A Rendang lassan főzött marhahúsból készül kókusztejjel és fűszerkeverékkel, csípős szószba mártott főtt tojással és savanyított zöldséggel tálalva

allergens / allergének: 1,3,6,12,13



Fried Rice ✕ Sült rizs

3,550 Ft

It includes cooked rice that is stir-fried to perfection, mixed with a variety of vegetables.

The dish is garnished with a fried egg on top

Sült rizs, különféle zöldségekkel tökéletesre pirítva, tükörtojással a tetején tálalva

allergens / allergének: 1,3,6,12,13



MAINCOURSES / FŐÉTELEK



The Forgotten Rice Bowl ✕ Az elfelejtett rizstál

3,950 Ft

The Forgotten Rice Bowl is a dish featuring fried rice mixed with a variety of vegetables, complemented by homemade sauces and herbs

Sült rizs különféle zöldségekkel pirítva, házi mártásokkal és fűszernövényekkel kiegészítve

allergens / allergének: 1,3,6,9,12,13



Fried Noodles ✕ Sült tészta

3,550 Ft

It includes stir-fried noodles, fried egg for richness and protein, and a mix of fresh vegetables for color and crunch

Pirított tészta fehérjében gazdag tükörtojással, valamint színdús, ropogós zöldségek keverékével

Optional with rice noodles / kérhető rizstésztaival

allergens / allergének: 1,3,6,9,12,13

Toppings / feltétek

Chicken / csirke

750 Ft

Beef

1,550 Ft

Duck

1,250 Ft

Shrimp

1,350 Ft

allergens / allergének: 2,12

Tofu

750 Ft

allergens / allergének: 1,6,12



SIDE DISHES / KÖRETEK

Mixed Salad ✕ Vegyes saláta

1,550 Ft

Mixed salad of iceberg lettuce, cucumber, carrot, cherry tomato

Vegyes saláta jégсалátából, uborkából, sárgarépából, koktélpáradicsomból

White Rice ✕ White Rice

1,150 Ft

Cooked jasmine rice

Főtt jázmin rizs

allergens / allergének: 12

Green Rice ✕ Zöld rizs

1,150 Ft

Cooked jasmine rice colored with pandan

Illatos pandanlevél kivonattal főtt jázmin rizs

Yellow Rice ✕ Sárga rizs

1,150 Ft

Cooked jasmine rice colored with turmeric giving its distinctive yellow hue

Főtt jázminrizs kurkumával, amely jellegzetes sárga árnyalattal színesíti meg

allergens / allergének: 1,3,4,6,12,13





DESSERTS / DESSZERTEK



Banana Fritter ✕ Sült banán

2,950 Ft

Fried banana with salted caramel sauce
Sült banán sós karamellöntettel

allergens / allergének: 1,12



Mango Tapioca Mousse ✕ Mangós tápióka puding

1,990 Ft

Mango sago, an Asian-inspired tropical chilled treat, combines creamy coconut tapioca pudding and sweet and tangy mango chunks

A mangó szagó egy ázsiai ihletésű trópusi hűtött finomság, amely a krémes kókuszos tápióka pudingot édes és fanyar mangódarabkákkal ötvözi

allergens / allergének: 12



Pandan Cheesecake ✕ Pandan sajttorta

3,150 Ft

Pandan cake is a light, fluffy, green-coloured cheesecake, flavoured and colored with the juices of Pandanus leaves

A Pandan torta könnyű, habos zöld színű sajtos sütemény, amelyet Pandan-levelek levével ízesítettek és színezték

allergens / allergének: 1,7,12



Sweet Rice Croquette ✕ Édes rizs krokett

2,950 Ft

Sweet rice croquette with mango chutney and caramelized sauce with sesame seeds

Édes rizskrokett mangó chutney-val és karamell öntettel és szezámmaggal

allergens / allergének: 1,12





NON-ALCOHOLIC DRINKS / ALKOHOLMENTES ITALOK

HOME MADE CLASSIC TEA

Black Ice Tea	1,650 Ft
Elderflower -	
Mint Green Ice Tea	1,650 Ft
Vanilla Red Fruit Ice Tea	1,650 Ft

LEMONADE

Classic	1,580 Ft
Passion	1,580 Ft
Strawberry Basil	1,580 Ft
Elderflower	1,580 Ft

COFFEE

Ristretto	790 Ft
Espresso	790 Ft
Lungo	790 Ft
Double Espresso	1,490 Ft
Flat White	1,590 Ft
Espresso Macchiato	840 Ft
Cappuccino	1,190 Ft
Café Latte/ Macchiato	1,290 Ft
Melange	1,390 Ft
Ice Coffee	1,960 Ft
Irish Coffee	2,390 Ft
Decaffeinated	790 Ft
Coconut Milk (100 ml)	200 Ft

SOFT DRINK

Coca-Cola	0,25L	930 Ft
Coca-Cola Zero	0,25L	930 Ft
Fanta Orange	0,25L	930 Ft
Sprite Zero	0,25L	930 Ft
Kinley Ginger	0,25L	930 Ft
Kinley Tonic	0,25L	930 Ft
Fever Tree Indian Tonic	0,2L	1,290 Ft
Fever Tree Mediterranean Tonic	0,2L	1,290 Ft
Fever Tree Raspberry- Rhubarb Tonic	0,2L	1,290 Ft
Cappy Apple	0,25L	930 Ft
Cappy Orange	0,25L	930 Ft
Cappy Peach	0,25L	930 Ft
Cappy Pineapple	0,25L	930 Ft
Red Bull	0,25L	1,350 Ft

WATER / MINERAL WATER

FLOW WATER Still / Sparkling	0,75 l	1,200 Ft
NATURAQUA Still / Sparkling	0,33 l	890 Ft

TEA (DILMAH)

Elegant Earl Grey Black Tea	1,190 Ft
Jasmine Green Tea	1,190 Ft
Berry Sensation Red Fruit	1,190 Ft



ALCOHOLIC DRINKS / ALKOHOLOS ITALOK

BITTER

Jägermeister	4 cl	1,650 Ft
Unicum	4 cl	1,650 Ft
Montenegro Amaro	4 cl	2,000 Ft

VODKA

Absolut Blue	4 cl	1,890 Ft
Absolut Vanilla	4 cl	2,650 Ft
Grey Goose Original	4 cl	2,990 Ft
Beluga Noble	4 cl	3,590 Ft

ÁRPÁD PALINKA

Bársony Birs	4 cl	3,590 Ft
Gyömbér párlat	4 cl	3,590 Ft
Mandarin párlat	4 cl	3,590 Ft

GIN

Beefeater	4 cl	1,990 Ft
Beefeater Pink	4 cl	1,990 Ft
Hendricks	4 cl	3,100 Ft
Roku	4 cl	2,990 Ft
G'vine Floraison	4 cl	3,490 Ft

BEER

Draft /	Dreher Gold	0,3 l	990 Ft
csapolt	Dreher Gold	0,5 l	1,550 Ft

Bottles /	Pilsner Urquell	0,33 l	1,250 Ft
üveges	Pilsner Urquell	0,5 l	1,850 Ft
	HB Hofbräu München weissbier	0,5 l	1,850 Ft
	Dreher Bak	0,5 l	1,550 Ft
	Peroni 0.0%	0,33 l	1,550 Ft

WHISKEY

Ballantine's	4 cl	1,890 Ft
Jack Daniel's	4 cl	2,090 Ft
Jameson	4 cl	2,250 Ft
Maker's Mark	4 c	2,850 Ft

COGNAC

Hennessy V.S.	4 cl	3,550 Ft
---------------	------	----------

TEQUILA

El Jimador Blanco	4 cl	1,990 Ft
El Jimador Reposado	4 cl	1,990 Ft

RUM

Bacardi	4 cl	1,690 Ft
Bacardi Spicy	4 cl	1,790 Ft
Cachaca Pitú	4 cl	2,450 Ft
Diplomatico Reserva	4 cl	3,950 Ft
Zacapa 23 Solera Gran Reserva	4 cl	4,200 Ft
Ron Kong Rum 12 years	4 cl	5,990 Ft

LIQUEUR

Kwai Feh	4 cl	1,890 Ft
Passoa / Maracuja	4 cl	1,890 Ft
Kahlua	4 cl	2,100 Ft
Baileys	6 cl	2,250 Ft
Aperol	6 cl	1,990 Ft
Campari	6 cl	2,100 Ft
Limoncello	4 cl	1,790 Ft
Disaronno Amaretto	4 cl	2,190 Ft
De Kuyper Triple Sec	4 cl	1,890 Ft

VERMOUTH

MARTINI EXTRA DRY	8 cl	1.850 Ft
MARTINI ROSSO	8 cl	1.850 Ft
MARTINI BIANCO	8 cl	1.850 Ft
MARTINI FIERO	8 cl	1.850 Ft

Prices are in Ft and include VAT. We charge 15% service fee. / Az árak forintban értendők és tartalmazzák az áfát. 15% szervizdíjat számítunk fel.
The allergen chart can be found at the end of the menu. / Allergén tábla az étlap végén található.



ALLERGEN CHART / ALLERGÉNEK

We kindly ask you to inform our waitstaff in advance of any food allergies or sensitivities.

Kérjük, ételallergiáját vagy érzékenységét előre jelezze felszolgálóinknak.

1. gluten / glutén
2. crustaceans / rákféle, kagyló
3. egg / tojás
4. fish / hal
5. peanut / földimogyoró
6. soya / szójabab
7. milk / tej, tejtermék
8. nuts / dióféle
9. celery / zeller
10. mustard / mustár
11. sesame / szezámmag
12. SO₂ / kén-dioxid és szulfitek
13. lupin / lupin (csillagfürt)
14. shellfish / tengeri rákfélék és kagylók

