

PADTHAI WOKBAR		lepok gluten	krevelty crustaceans	vajcia egg	ryba fish	arašidy peanuts	sója soy	mlieko hmlk	orechy nuts	zeler celery	sezamové semienka sesame seed	mäkkýše molluscs	siričitany-oxid siričitý sulfur dioxide, sulphites	laktóza lactose	kryštalový cukor granulated sugar	zložky živočíšneho pôvodu ingredients of animal origin
ZÁKLADY / BASES																
1. ryžové rezance / rice noodle ^{1,2}																
2. vaječné rezance / egg noodle ^{1,2}		+		+												+
3. sklenené rezance / vermicelli ^{1,2}							+									
4. udon rezance / udon noodle ^{1,2}		+														
5. tcelozrnné rezance / whole grain noodle ^{1,2}		+		+												+
6. konjac rezance / konjac noodle ^{1,2}																
7. quinoa ^{1,2}																
8. biela ryža / white rice ^{1,2}																
9. hnedá ryža / brown rice ^{1,2}																
10. zeleninový základ / vegetable base ¹																
PRÍLOHY / TOPPINGS																
1. kuracie mäso / chicken																+
2. karaage / karaage		+					+				+					+
3. tofu / tofu							+									
4. hovädzie mäso / beef																+
5. kačacie mäso / duck																+
6. krevety / prawns			+													+
1. judášovo ucho / wood ear mushroom																
2. šampiňóny / champignon																
3. huby shitake / shiitake mushroom																
4. bambusové výhonky / bamboo shoots																
5. kešu orechy / cashew									+							
6. ananás / pineapple															+	
7. mix kalifornskej papriky / sweet peppers mix																
8. pak choi / bok choy																
9. mix zeleniny / vegetable mix																
10. ázijský mix / asia mix							+									
OMÁČKY / SAUCES																
1. Thailand padthai		+ ³			+		+					+	+		+	+
2. Peking / Beijing		+					+			+			+		+	+
3. China sladkokyslá / Chinese sweet & sour		+ ³													+	
4. Japan teriyaki		+					+									
5. Indonesia satay		+ ³				+		+							+	+
6. Burma green curry		+ ³						+							+	+
7. Malay coconut curry					+										+	+
8. Laosz red curry		+ ³			+		+	+							+	+
EXTRA PRÍLOHY / EXTRA TOPPINGS																
1. krájané mango / mango dice																
2. pražené arašidy / roasted peanut						+										
3. saigon cibula / saigon onion		+														
4. koriander / coriander																
5. sezamové semienka / sesame seed											+					
POLIEVKY / SOUPS																
tom yum	1. kuracia / with chicken		+				+	+		+				+	+	+
	2. krevetová / with prawns		+				+	+		+				+	+	+
	3. zeleninová / with vegetables		+				+	+		+				+	+	+
tom kha	1. kuracia / with chicken						+			+					+	+
	2. krevetová / with prawns		+				+			+					+	+
	3. zeleninová / with vegetables						+			+					+	+
tom tom	1. hovädzie mäso / with beef	+					+						+		+	+
	2. zeleninová / with vegetables	+					+						+		+	+
SLADKOSTI / DESSERTS																
1. kokosová ryža s mangom / sticky rice with mango								+						+	+	+
2. banánová pena s čokoládovým krémom / chocolate banana mousse						+	+	+	+					+	+	+
3. jogurtový krém s príchutou passion fruit / passion & yogo		+					+	+	+					+	+	+
4. kávový krém so slaným karamelom / salted caramel coffee cream		+		+			+	+						+	+	+
5. tapiokový puding s jahodovo-kokosovou príchutou / strawberry coconut tapioca pudding													+			
PADTEA / PADTEAS																
1. classic															+	
2. power															+	
3. happy															+	
4. fit																
5. vitality																
6. citrus															+	
1 základná omáčka a základná zelenina / base sauce & vegetable base		+					+					+	+		+	+
2 vajcia / egg				+												+
3 bez základnej omáčky bezlepkové / gluten-free without base sauce																
bezlepková základná omáčka / gluten-free soy sauce							+									
Sriracha omáčka / Sriracha sauce															+	

+ Obsahuje alergén označený v hornej časti stĺpca. / Contains the allergen indicated on the top of the column. Žiadne z našich jedál neobsahuje lupinu a horčicu. / Our food do not contain lupine or mustard.

Údaje v brožúrach a informácie nachádzajúce sa na webovej stránke boli poskytnuté našimi dodávateľmi. V prípravnej kuchyni ako aj v našich reštauráciách venujeme osobitnú pozornosť práci s alergénmi a snažíme sa zabrániť kontaktu surovín s alergénmi látkami, no možnosť kontaktu úplne vylúčiť nevieme. Vo wokoch pripravujeme jedlo vo veľkom množstve a s rôznymi prísadami, pripravené jedlá môžu obsahovať stopy alergénov aj pri častom vymieňaní wokov a dôkladnému umývaniu. Pokiaľ máte akékoľvek otázky týkajúce sa možných alergénov ako aj vašej potravinovej intolerancie, neváhajte sa obrátiť na našich zamestnancov. Informations regarding the ingredients and possible allergens were provided by our suppliers. In our kitchen we take extra care of possible allergens and aspire to full separation of those from the rest of the basic ingredients. We cannot – however – rule out completely them coming in contact with each other. We also prepare every one of our ingredients in the same woks, and while we pay close attention to wash those carefully between orders, they can still have traces of allergens from the previous meals. If you have any questions regarding the possible allergens and your food intolerances, please don't hesitate to ask our cashiers.