

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



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.

Naše produkty môžu obsahovať stopy alergénov iných ako sú uvedené v zozname ingrediencií. V našej prípravnej kuchyni, taktiež v našich reštauráciách, si dávame mimoriadne záležať pri príprave surovín obsahujúcich alergény a robíme maximum pre prevenciu kontaktu medzi našimi ingredienciami a týmito alergénmi. Napriek tomu, vzhľadom na povahu našich kuchynských procesov, nedokážeme úplne vylúčiť možnosť krížovej kontaminácie. Vzhľadom na to, zákazníci s vážnymi alergiami konzumujú naše produkty striktné na vlastné riziko, a preto naše reštaurácie a prípravná kuchyňa nemôže niesť zodpovednosť za prípadné alergické reakcie. Je povinnosťou a zodpovednosťou zákazníka informovať sa o obsahu alergénov v našich produktoch pred zaplatením objednávky. Podrobné informácie o alergénoch je možné nájsť na našej webovej stránke na adrese <https://padthaiwokbar.com/allergen/>.

Our products may contain traces of allergens other than those indicated among the listed ingredients. In our preparation kitchen, as well as in our restaurants, we pay special attention to handling allergenic substances and strive to prevent contact between our ingredients and these allergens. However, due to the nature of our kitchen processes, we cannot completely exclude the possibility of cross-contamination. Therefore, customers with severe allergies consume our products strictly at their own risk, as our restaurants and preparation kitchen cannot take responsibility for allergen content. It is the customer's duty and responsibility to inquire about the allergen content of our products before placing an order. Detailed information about allergens can be found on our website at <https://padthaiwokbar.com/allergen/>.

