

# MINT DAILY

04.05. – 08.05.2026

## POLIEVKA TÝŽDŇA

<b>zeleninová minestrone s ciabatta čipsami</b>	[ * 1, 3 ]	0,25 l
koreňová zelenina, drvené paradajky, ružičkový kel		
samostatne		2. <sup>70</sup> €
s denným menu		1. <sup>50</sup> €

## BUSINESS MENU

PONDELOK - PIATOK

<b>[ laksa ] s tuniakom a ryžovými rezancami</b>	[ * 4, 6, 11 ]	380 g   100 g	14. <sup>90</sup> €
kokosové mlieko, čili, pak choi, koriander, pečená tekvica			

## PONDELOK

<b>penne amatriciana s pancettou</b>	[ * 1, 3, 7 ]	380 g   80 g	9. <sup>90</sup> €
domáca cestovina, čili, červená cibuľa, grana padano syr, petržlenová vňať			
<b>[ boyish ] šalát s baby zemiakmi a vajíčkom</b>	[ * 3, 7, 10 ]	380 g	9. <sup>20</sup> €
pečená paprika, sušené paradajky, cherry paradajky, mix šalátových listov, francúzsky dresing, grana padano syr			

## UTOROK

<b>zemiakový prívarok s fašírkou</b>	[ * 1, 3, 7, 12 ]	380 g   150 g	10. <sup>90</sup> €
mleté bravčové plece, bylinkový olej, petržlenová vňať, bylinky			
<b>vyprážený syr so zemiakovou kašou a yuzu [ mayo ]</b>	[ * 1, 3, 7, 12 ]	380 g	9. <sup>90</sup> €
zemiaková kaša, nakladané uhorky, bylinkový olej, pažitka			

## STREDA

<b>pizza hawaii</b>	[ * 1, 7 ]	380 g   80 g	10. <sup>90</sup> €
paradajková omáčka, prosciutto cotto, mozzarella fior di latte, ananás, koriander			
<b>šošovicový [ dhal ] s domácim [ naan ] chlebom s cesnakovým maslom</b>	[ * 1, 3, 8 ]	350 g	9. <sup>90</sup> €
červená šošovica, garam masala, koriander, vajíčko, kešu			

## ŠTVRTOK

<b>[ katsu curry ] z bravčového karé</b>	[ * 1, 3, 4, 6, 7 ]	380 g   150 g	10. <sup>90</sup> €
japonské [ curry ], jazmínová ryža, jarná cibuľka, sezam			
<b>domáce vafle s lesným ovocím a šľahačkou</b>	[ * 1, 3, 7 ]	380 g	9. <sup>60</sup> €
pražené mandle, mliečna čokoláda, pečená čokoláda			

## PIATOK

<b>bravčová panenka sous-vide so zemiakovou kašou</b>	[ * 7, 9 ]	380 g   160 g	10. <sup>90</sup> €
crumble z pancetty, demi glace, bylinkový olej, bylinky			
<b>pizzetta so špenátom a ricottou</b>	[ * 1, 7 ]	350 g	8. <sup>90</sup> €
dusený špenát s ricottou, rukolovo-feniklový šalát			