



masala

~ INDICKÁ RESTAURACE ~

ghar

JÍDELNÍ LÍSTEK

KUŘECÍ THALI

od 11.00 do 15.00 (Po - Pá)

Kombinace kuřecích jídel z polední nabídky.

Thali + rýže	149,- Kč
Thali + chapati ¹	155,- Kč
Thali + naan (placka pečená v tandori peci) ^{1, 3, 7}	155,- Kč

PŘEDKRMY

POLÉVKA DLE POLEDNÍ NABÍDKY	45,- Kč
DAL SOUP Polévka z červené čočky	45,- Kč
PAPADUM ¹ Křupavá smažená placka s chutney	40,- Kč
ONION BHAJI ³ Smažená cibule v těstíčku	65,- Kč
PANEER PAKORA (80g) ^{3,7} Smažený indický sýr v těstíčku	115,- Kč
VEGETABLE PAKORA (80g) ³ Smažený lilek a brambory v těstíčku	95,- Kč

SALÁTY

Pikantní zeleninový salát s koriandrem	99,- Kč
Zeleninový salát s olivovým olejem a olivami	99,- Kč

K DOCHUCENÍ

CHUTNEY 3 druhy omáček	30,- Kč
RAITA Jogurtová zálivka s okurkou a kořením ⁷	30,- Kč

TANDOORI MENU

- CHICKEN TANDOORI (300g) ⁷** 215,- Kč
(připravená z tandoori pece - doba přípravy min. 20 minut)
Marinované, grilované kuřecí stehno servírované na horkém talíři s cibulí a koriandrovými listy.
Marinated and grilled chicken thigh served on hot plate with onion, butter and coriander leaves.
- CHICKEN TIKKA (150g) ⁷** 225,- Kč
Marinované, grilované kuřecí kousky, salát, chutney.
Marinated and grilled chicken cubes, salad, chutney.
- CHICKEN TANDOORI MASALA (150g) ⁷** 215,- Kč
Grilované kuřecí kousky v červené tandoori omáčce s jogurtem a mátou.
Grilled chicken cooked in a sauce of tandoori with yogurt and mint.
- CHICKEN TIKKA MASALA (150g) ⁷** 225,- Kč
Grilované kuřecí kousky v lahodné krémové omáčce s kokosovým mlékem.
Grilled chicken cooked in a delicate creamy sauce of coconut milk.
- BUTTER CHICKEN (150g) ⁷** 225,- Kč
Grilované kuřecí kousky na másle v pálivé smetanovo-rajčatové omáčce s čerstvým koriandrem.
Grilled butter chicken in spicy creamy tomato sauce with fresh coriander.
- CHICKEN SHASHLIK (200g) ⁷** 225,- Kč
Grilované kuřecí kousky s paprikou a cibulí, salát.
Grilled chicken with with capsicum and onion, salad.
- LAMB SHASHLIK (200g) ⁷** 290,- Kč
Grilované jehněčí maso s paprikou a cibulí, salát.
Grilled lamb with with capsicum and onion, salad.
- MIX TANDOORI (250g) ⁷** 350,- Kč
Grilované kuřecí a jehněčí kousky, kuřecí tandoori palička, salát, chutney.
Grilled chicken and lamb, chicken tandoori leg, salad, chutney.



PHAL DISHES

Extra silně pálivá omáčka z několika druhů chilli a pálivými feferonkami. Very very hot dish of sauce cooked on different kinds of chili.

CHICKEN PHAL / KUŘECÍ (150g)	185,- Kč
MEAT PHAL / HOVĚZÍ (150g)	215,- Kč
LAMB PHAL / JEHNĚČÍ (150g)	255,- Kč
PRAWN PHAL / KREVEŤOVÉ (150g) ²	235,- Kč
VEGETABLE PHAL / ZELENINOVÉ (200g)	195,- Kč



VINDALOO DISHES

Velmi ostrá omáčka připravená z chilli, rajčatové šťávy, zázvorového prášku, mleté hořčice s bylinkami. ¹⁰ A very hot sauce made of chili, tomato puree, ginger powder and mustard. ¹⁰

CHICKEN VINDALOO / KUŘECÍ (150g)	185,- Kč
MEAT VINDALOO / HOVĚZÍ (150g)	215,- Kč
LAMB VINDALOO / JEHNĚČÍ (150g)	255,- Kč
PRAWN VINDALOO / KREVEŤOVÉ (150g) ²	235,- Kč
VEGETABLE VINDALOO / ZELENINOVÉ (200g)	195,- Kč



DOPIAZA DISHES

Ostrá pepřová omáčka se sušenou chilli papričkou, cibulí a paprikou. Spicy pepper sauce with dried chilli, onions, capsicum and bay leaves.

CHICKEN DOPIAZA / KUŘECÍ (150g)	185,- Kč
MEAT DOPIAZA / HOVĚZÍ (150g)	215,- Kč
LAMB DOPIAZA / JEHNĚČÍ (150g)	255,- Kč
PRAWN DOPIAZA / KREVEŤOVÉ (150g) ²	235,- Kč
VEGETABLE DOPIAZA / ZELENINOVÉ (200g)	195,- Kč



JAL FREZI DISHES

Velmi ostrá omáčka se zázvorem, cibulí, rajčaty a čerstvou a sušenou chilli papričkou. A very hot dish prepared with ginger, onions, tomatoes and fresh and dry chili.

CHICKEN JAL FREZI / KUŘECÍ (150g)	185,- Kč
MEAT JAL FREZI / HOVĚZÍ (150g)	215,- Kč
LAMB JAL FREZI / JEHNĚČÍ (150g)	255,- Kč
PRAWN JAL FREZI / KREKETOVÉ (150g) ²	235,- Kč
VEGETABLE JAL FREZI / ZELENINOVÉ (200g)	195,- Kč



KORAI DISHES

Ostrá omáčka servírovaná ve woku připravená s velkými kousky cibule, česneku, zázvoru, rajčat a chilli papričky. A hot dish served on pan with onion, garlic, ginger, chili and tomatoes.

CHICKEN KORAI / KUŘECÍ (150g)	185,- Kč
MEAT KORAI / HOVĚZÍ (150g)	215,- Kč
LAMB KORAI / JEHNĚČÍ (150g)	255,- Kč
PRAWN KORAI / KREKETOVÉ (150g) ²	235,- Kč
VEGETABLE KORAI / ZELENINOVÉ (200g)	195,- Kč



MADRAS DISHES

Omáčka ostré chuti připravená z chilli, citrónové a rajčatové šťávy. A hot sauce dish of sour taste made of chili powder, lemon and tomato puree.

CHICKEN MADRAS / KUŘECÍ (150g)	185,- Kč
MEAT MADRAS / HOVĚZÍ (150g)	215,- Kč
LAMB MADRAS / JEHNĚČÍ (150g)	255,- Kč
PRAWN MADRAS / KREKETOVÉ (150g) ²	235,- Kč
VEGETABLE MADRAS / ZELENINOVÉ (200g)	195,- Kč



KADHAI DISHES

Pálivá omáčka na černém pepři a česneku. ^{6,14} Hot dish made on black pepper and garlic. ^{6,14}

CHICKEN KADHAI / KUŘECÍ (150g)	175,- Kč
MEAT KADHAI / HOVĚZÍ (150g)	215,- Kč
LAMB KADHAI / JEHNĚČÍ (150g)	255,- Kč
PRAWN KADHAI / KREKETOVÉ (150g) ²	235,- Kč
VEGETABLE KADHAI / ZELENINOVÉ (200g)	195,- Kč



ROGAN JOSH DISHES

Pikantní omáčka na speciálním koření ve sladkokyselé pálivé omáčce.
A special sauce of hot, sweet and sour taste.

CHICKEN ROGAN JOSH / KUŘECÍ (150g)	185,- Kč
MEAT ROGAN JOSH / HOVĚZÍ (150g)	215,- Kč
LAMB ROGAN JOSH / JEHNĚČÍ (150g)	255,- Kč
PRAWN ROGAN JOSH / KREKETOVÉ (150g) ²	235,- Kč
VEGETABLE ROGAN JOSH / ZELENINOVÉ (200g)	195,- Kč



MASALA DISHES

Mírně pikantní, kořeněná, omáčka z česnekovo-zázvorové pasty.
A spiccy mild hot sauce made of garlic and ginger paste.

CHICKEN MASALA / KUŘECÍ (150g)	185,- Kč
MEAT MASALA / HOVĚZÍ (150g)	215,- Kč
LAMB MASALA / JEHNĚČÍ (150g)	255,- Kč
PRAWN MASALA / KREKETOVÉ (150g) ²	235,- Kč
VEGETABLE MASALA / ZELENINOVÉ (200g)	195,- Kč



SHAHI DISHES

Pikantní smetanová omáčka na zeleném kari s mátou a koriandrem. ⁷
Spicy cream sauce with green curry, mint and coriander. ⁷

CHICKEN SHAHI / KUŘECÍ (150g)	185,- Kč
MEAT SHAHI / HOVĚZÍ (150g)	215,- Kč
LAMB SHAHI / JEHNĚČÍ (150g)	255,- Kč
PRAWN SHAHI / KREKETOVÉ (150g) ²	235,- Kč
VEGETABLE SHAHI / ZELENINOVÉ (200g)	195,- Kč



COCO RED CURRY

Mírně pikantní omáčka na červeném kari s kokosovým mlékem. ⁸ Medium
spicy red curry sauce with coconut. ⁸

CHICKEN COCO RED CURRY / KUŘECÍ (150g)	175,- Kč
MEAT COCO RED CURRY / HOVĚZÍ (150g)	215,- Kč
LAMB COCO RED CURRY / JEHNĚČÍ (150g)	255,- Kč
PRAWN COCO RED CURRY / KREKETOVÉ (150g) ²	235,- Kč
VEGETABLE COCO RED CURRY / ZELENINOVÉ (200g)	195,- Kč



CURRY DISHES

Středně hustá omáčka na indickém kari (mírně pálivé). A sauce of medium
consistency on indian curry.

CHICKEN CURRY / KUŘECÍ (150g)	185,- Kč
MEAT CURRY / HOVĚZÍ (150g)	215,- Kč
LAMB CURRY / JEHNĚČÍ (150g)	255,- Kč
PRAWN CURRY / KREKETOVÉ (150g) ²	235,- Kč
VEGETABLE CURRY / ZELENINOVÉ (200g)	195,- Kč



MALAI DISHES

Mírně pikantní omáčka na indickém žlutém kari s kokosovým mlékem a čerstvým koriandrem. ⁸ Slightly spicy sauce, Indian yellow curry with coconut milk and fresh coriander. ⁸

CHICKEN MALAI / KUŘECÍ (150g)	195,- Kč
MEAT MALAI / HOVĚZÍ (150g)	225,- Kč
LAMB MALAI / JEHNĚČÍ (150g)	265,- Kč
PRAWN MALAI / KREVEŤOVÉ (150g) ²	245,- Kč
VEGETABLE MALAI / ZELENINOVÉ (200g)	205,- Kč



MAKHANI DISHES

Mírně pálivá omáčka na másle s koriandrovými listy, připravená ze smetany a rajčatového protlaku. ⁷ Mild butter dish with coriander leaves, prepared on tomato puree. ⁷

CHICKEN MAKHANI / KUŘECÍ (150g)	195,- Kč
MEAT MAKHANI / HOVĚZÍ (150g)	225,- Kč
LAMB MAKHANI / JEHNĚČÍ (150g)	265,- Kč
PRAWN MAKHANI / KREVEŤOVÉ (150g) ²	245,- Kč
VEGETABLE MAKHANI / ZELENINOVÉ (200g)	195,- Kč



BUTTER PANEER DISHES

Lehce pikantní smetanovo-rajčatovo sýrová omáčka s indickým sýrem “paneer”. A light spicy cheesy creamy dish with indian cheese “paneer”.

CHICKEN PANEER / KUŘECÍ (150g)	215,- Kč
MEAT PANEER / HOVĚZÍ (150g)	245,- Kč
LAMB PANEER / JEHNĚČÍ (150g)	295,- Kč
PRAWN PANEER / KREVEŤOVÉ (150g) ²	265,- Kč
VEGETABLE PANEER / ZELENINOVÉ (200g)	225,- Kč



PINEAPPLE DISHES

Mírně pikantní, krémová omáčka s brokolicí a ananasem.⁷ Slightly spicy creamy sauce with broccoli and pineapple.⁷

CHICKEN PINEAPPLE / KUŘECÍ (150g)	195,- Kč
MEAT PINEAPPLE / HOVĚZÍ (150g)	225,- Kč
LAMB PINEAPPLE / JEHNĚČÍ (150g)	265,- Kč
PRAWN PINEAPPLE / KREKETOVÉ (150g) ²	245,- Kč
VEGETABLE PINEAPPLE / ZELENINOVÉ (200g)	205,- Kč



BHUNA DISHES

Hustá kořeněná nepálivá omáčka na cibuli, s paprikou a rajčetem. A firm dry spicy sauce on onion with capsicum and tomato.

CHICKEN BHUNA / KUŘECÍ (150g)	195,- Kč
MEAT BHUNA / HOVĚZÍ (150g)	225,- Kč
LAMB BHUNA / JEHNĚČÍ (150g)	265,- Kč
PRAWN BHUNA / KREKETOVÉ (150g) ²	245,- Kč
VEGETABLE BHUNA / ZELENINOVÉ (200g)	205,- Kč



SAG DISHES

Jemně kořeněný listový špenát na másle, cibuli, česneku, zázvoru a rajčeti.⁷ Spinach leaves on butter, onion, garlic, ginger and tomato.⁷

CHICKEN SAG / KUŘECÍ (150g)	195,- Kč
MEAT SAG / HOVĚZÍ (150g)	225,- Kč
LAMB SAG / JEHNĚČÍ (150g)	265,- Kč
PRAWN SAG / KREKETOVÉ (150g) ²	245,- Kč



DILDAR DISHES

Omáčka s kešu oříšky, mandlemi, smetanou a mákem.^{7,8} Sauce of cashew nut powder with almonds, cream and poppy seed.^{7,8}

CHICKEN DILDAR / KUŘECÍ (150g)	195,- Kč
MEAT DILDAR / HOVĚZÍ (150g)	225,- Kč
LAMB DILDAR / JEHNĚČÍ (150g)	265,- Kč
PRAWN DILDAR / KREVEŤOVÉ (150g) ²	245,- Kč
VEGETABLE DILDAR / ZELENINOVÉ (200g)	205,- Kč



DAKHANI DISHES

Omáčka z arašídů, kokosu a sezamových semínek.^{5,8,11} Sauce of peanuts, coconut and sesame seeds.^{5,8,11}

CHICKEN DAKHANI / KUŘECÍ (150g)	185,- Kč
MEAT DAKHANI / HOVĚZÍ (150g)	215,- Kč
LAMB DAKHANI / JEHNĚČÍ (150g)	255,- Kč
PRAWN DAKHANI / KREVEŤOVÉ (150g) ²	235,- Kč
VEGETABLE DAKHANI / ZELENINOVÉ (200g)	195,- Kč



KORMA DISHES

Mírně sladká krémová omáčka s mandlemi, smetanou a kokosovým mlékem.^{7,8} A creamy dish of coconut milk and almonds.^{7,8}

CHICKEN KORMA / KUŘECÍ (150g)	195,- Kč
MEAT KORMA / HOVĚZÍ (150g)	225,- Kč
LAMB KORMA / JEHNĚČÍ (150g)	265,- Kč
PRAWN KORMA / KREVEŤOVÉ (150g) ²	245,- Kč
VEGETABLE KORMA / ZELENINOVÉ (200g)	205,- Kč



BIRYANI DISHES

Basmati rýže opékaná na másle s pikantním kořením a zeleninou. ⁷ Fried basmati rice with vegetables on butter. ⁷

CHICKEN BIRYANI / KUŘECÍ (150g)	245,- Kč
CHICKEN TIKKA BIRYANI / KUŘECÍ (150g)	255,- Kč
MEAT BIRYANI / HOVĚZÍ (150g)	275,- Kč
LAMB BIRYANI / JEHNĚČÍ (150g)	325,- Kč
PRAWN BIRYANI / KREVETOVÉ (150g) ²	305,- Kč
VEGETABLE BIRYANI / ZELENINOVÉ (200g)	265,- Kč

LAHODNÉ POKRMY NA HORKÉM TALÍŘI DISHES SERVED ON HOT PLATES

(doporučujeme k tomuto pokrmu jakoukoliv placku) ⁷

Marinované grilované maso servírované na horkém talíři s cibulí, citronovou šťávou a koriandrovými listy. Grilled meat served on hot plate with onion, lemon and coriander leaves.

CHICKEN / KUŘECÍ (200g)	230,- Kč
LAMB / JEHNĚČÍ (200g)	310,- Kč
PRAWN / KREVETOVÉ (200g) ²	280,- Kč

RYBÍ SPECIALITY / FISH DISHES

CARP BHUNA (150g) ^{2, 4, 7}	290,- Kč
Kapr na cibuli, česneku a zázvoru. Carp on onion, garlic and ginger.	
CARP ON BRINJAL (150g) ^{2, 4, 7}	290,- Kč
Jemně kořeněný kapr s lilkem. Mild space carp with albergine.	
LOSOS (150g) ^{2, 4, 7}	290,- Kč
Losos v mírně kořeněné omáčce s cibulí. Salmon on onion.	

ZELENINOVÉ POKRMY

VEGETABLE SIDE DISHES

PANEER TIKKA MASALA (150g) Indický sýr “paneer” v lahodné kokosovo-smetanové omáčce. Indian cheese “paneer” in a delicious coconut cream sauce.	210,- Kč
BRINJAL BHAJEE (150g) Kousky lilku v husté, jemně kořeněné omáčce na cibuli s rajčaty. Brinjal cooked on onion with tomatoes.	170,- Kč
SAAG PANEER (150g) ⁷ Jemně kořeněný listový špenát se sýrem a smetanou. Spinach leaves with cheese and cream.	180,- Kč
ALOO GOBI (150g) Květák s malými kousky brambor a rajčat na indickém koření. Cauliflower with potatoes and tomatoes on light indian spice.	170,- Kč
SAAG BHAJEE (150g) Listový špenát opékaný na másle s česnekem a zázvorem. Spinach leaves on butter with garlic and ginger.	160,- Kč
CHANA BHUNA (150g) Bílá cizrna v jemně kořeněné omáčce s koriandrem. White chick peas with coriander leaves.	160,- Kč
DAL MAKHANI (150g) ⁷ Červená čočka se smetanou na indickém koření. Red lentils with cream on Indian spices.	160,- Kč
MATAR PANEER (150g) ⁷ Zelený hrách se sýrem. Green peas with cheese.	170,- Kč

TYPICKÉ BENGÁLSKÉ MENU PRO 2 OSOBY

(objednávka min. 1 den dopředu)

KUŘECÍ MENU / CHICKEN

Čočková polévka / Dal soup

Kuřecí stehno ve středně pálivé omáčce po Bengálsku (500g) ⁷

Jemně kořeněná dušená zelenina (200g)

Bengálské kořeněné štouchané brambory nebo lilek (100g) ⁷

Jasmínová rýže (400g)

Chapati 2ks ¹

Cena: 850,- Kč

HOVĚZÍ MENU / BEEF

Čočková polévka / Dal soup

Hovězí s kostí v kořeněné omáčce po Bengálsku (500g)

Dušená zelenina (200g) ⁷

Bengálské kořeněné štouchané brambory nebo lilek (100g) ⁷

Jasmínová rýže (400g)

Chapati 2ks ¹

Cena: 950,- Kč

INDICKÉ SLADKOSTI

Gulab jamun 50,- Kč ^{1,7}

Sladká kulička podávaná s jogurtem

(Další dezerty dle momentální nabídky)

PŘÍLOHY

CHAPATI 50,- Kč¹

Tenká indická suchá placka
Thin indian dry bread.

PARATHA 60,- Kč^{1,7}

Indická placka na másle.
Indian bread on butter.

ALOO PARATHA 75,- Kč^{1,7}

Mírně pikantní placka, plněná
bramborovou směsí.
Slightly spicy bread stuffed with
potato mixture.

CHEESE PARATHA 70,- Kč^{1,7}

Indická placka na másle se sýrem.
Indian bread on butter with cheese.

PLAIN NAAN 50,- Kč^{1,3,7}

Tradiční indický grilovaný chléb.
Traditional indian grilled bread.

BUTTER NAAN 60,- Kč^{1,3,7}

Naan prokládaný máslem.
Naan with butter.

GARLIC NAAN 60,- Kč^{1,3,7}

Naan s česnekem.
Naan with garlic.

CHEESE NAAN 60,- Kč^{1,3,7}

Naan se sýrem.
Naan with cheese.

MASALA NAAN 60,- Kč^{1,3,7}

Kořeněný mírně pikantní naan.
Mildly spicy naan.

PESHWARI NAAN 60,- Kč^{1,3,7,8}

Naan s kokosem, mandlemi
a rozinkami.

Naan with coconut, almonds
and raisins.

PLAIN RICE 40,- Kč

Bílá jasmínová rýže.
White plain rice yasmin.

PILAO RICE 50,- Kč⁷

Basmati rýže uvařená s kořením.
Fragrant basmati rice.

MUSHROOM RICE 75,- Kč⁷

Opékaná basmati rýže na másle
se žampiony.

Fried basmati on butter
with mushroom.

EGG RICE 75,- Kč^{3,7}

Opékaná basmati rýže na másle
s hráškem a vejcem.

Fried basmati rice on butter with
green peas and egg.

CITRALA 75,- Kč^{7,8}

Opékaná basmati rýže na másle
s kešu oříšky a citrónovou šťávou.

Fried basmati rice on butter with
cashew nuts and lemon.

PRAWN RICE 75,- Kč^{2,7}

Opékaná basmati rýže na másle s
krevetami.

Fried basmati rice on butter with shrimp.

SEZNAM ALERGENŮ

- 1 OBILOVINY OBSAHUJÍCÍ LEPEK**
pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich
- 2 KORÝŠI**
a výrobky z nich
- 3 VEJCE**
a výrobky z nich
- 4 RYBY**
a výrobky z nich
- 5 PODZEMNICE OLEJNÁ (ARAŠÍDY)**
a výrobky z nich
- 6 SÓJOVÉ BOBY (SÓJA)**
a výrobky z nich
- 7 MLÉKO**
a výrobky z něj
- 8 SKOŘÁPKOVÉ PLODY**
mandle, lískové ořechy, vlašské ořechy, kešu ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie, makadamie a výrobky z nich
- 9 CELER**
a výrobky z něj
- 10 HOŘČICE**
a výrobky z ní
- 11 SEZAMOVÁ SEMENA (SEZAM)**
a výrobky z nich
- 12 OXID SIŘIČITÝ A SIŘIČITANY**
v koncentracích vyšších 10 mg, ml/kg, l, vyjádřeno SO₂
- 13 VLČÍ BOB (LUPINA)**
a výrobky z něj
- 14 MĚKKÝŠI**
a výrobky z nich

LIST OF ALLERGENS

- 1 CEREALS CONTAINING GLUTEN**
Wheat (such as spelt and Khorasan wheat/Kamut), rye, barley and oats is often found in foods containing flour.
- 2 CRUSTACEANS**
Crabs, lobster, prawns and scampi are crustaceans.
- 3 EGGS**
Eggs are often found in cakes, some meat products, mayonnaise, mousses, pasta, quiche, sauces and pastries or foods brushed or glazed with egg.
- 4 FISH**
You will find this in some fish sauces, pizzas, relishes, salad dressings, stock cubes and Worcestershire sauce
- 5 PEANUTS**
Peanuts are often used as an ingredient in biscuits, cakes, curries, desserts, sauces (such as satay sauce), as well as in groundnut oil and peanut flour.
- 6 SOYA**
Often found in bean curd, edamame beans, miso paste, textured soya protein, soya flour or tofu.
- 7 MILK**
Milk is a common ingredient in butter, cheese, cream, milk powders and yoghurt.
- 8 NUTS**
Not to be mistaken with peanuts this ingredient refers to nuts which grow on trees, like cashew nuts, almonds and hazelnuts.
- 9 CELERY**
This includes celery stalks, leaves, seeds and the root called celeriac.
- 10 MUSTARD**
This ingredient can also be found in breads, curries, marinades, meat products, salad dressings, sauces and soups.
- 11 SESAME SEEDS**
These seeds can often be found in bread (sprinkled on hamburger buns for example), breadsticks, houmous, sesame oil and tahini.
- 12 SULPHUR DIOXIDE (SULPHITES)**
This is an ingredient often used in dried fruit such as raisins, dried apricots and prunes.
- 13 LUPIN**
Lupin is a flower, but it's also found in flour! Lupin flour and seeds can be used in some types of bread, pastries and even in pasta.
- 14 MOLLUSCS**
These include mussels, land snails, squid and whelks, but can also be commonly found in oyster sauce or as an ingredient in fish stews.