

TÝŽDENNÉ MENU



PONDELOK

UTOROK

STREDA




ŠTVRTOK

PIATOK

SOBOTA

POLIEVKA	POLIEVKA	POLIEVKA	POLIEVKA	POLIEVKA	POLIEVKA
Tekvicová s hráškom a tymiánom	Krém z červenej šošovice s curry a kokos. mliekom	Špenátový krém s kokosovým mliekom	Kapustová s hubami	Hráškový krém s mäťou	
PRÍLOHA	PRÍLOHA	PRÍLOHA	PRÍLOHA	PRÍLOHA	PRÍLOHA
Basmati ryža	Corn pulao	Basmati ryža	Vegetable pulao	Basmati ryža	
OMÁČKY	OMÁČKY	OMÁČKY	OMÁČKY	OMÁČKY	OMÁČKY
Dal palak indická strukovinová omáčka zo žltého hrachu Green chana masala indická paradajková omáčka z cíceru s kúskami papriky a cibule Thai yellow curry with baby corn and mango thajské žlté curry s baby kukuricou a mangom s kokosovým mliekom Kheema vegetable miešaná zelenina s indickým korením a sójou <i>sója</i> Pečené zemiaky s tymiánom a cesnakom	Srilanka dal with coconut and kale tradičná indická strukovinová omáčka s kokosom a kelom Gobi muttar masala kúsiky karfiolu so zeleným hráškom v omáčke s indickým korením Thai red pumpkin curry thajské červené curry s kúskami tekvice s kokosovým mliekom Vegetable salan tradičná indická omáčka so zeleninou a makom Pečená baby karotka s feniklom, cesnakom a estragónom	Aam Ki Dal tradičná indická strukovinová omáčka z toor šošovice s kúskami manga Mushroom takatak šampiňóny v indickej paradajkovej omáčke s kúskami papriky a kukuricou Thai green spinach curry zelené thajské zeleninové curry so špenátom a kokosovým mliekom Cuketa chana kúsiky cukety v omáčke so sušeným cícerom Pečená cuketa s paradajkami a tandoori korením	Muttar dal tradičná indická strukovinová omáčka z hrášku Tofu beetroot masala kúsiky cvikle v omáčke s tofu a korením Garam masala <i>sója</i> Thai vegetable massaman curry thajské zeleninové massaman curry s kokosovým mliekom Kadahi paneer kúsiky indického domáceho syra Paneer v paradajkovej omáčke s kúskami papriky a korením <i>mlieko</i> Pečená kvaka s koriandrom, cesnakom a limetou	Mix dal tradičná indická strukovinová omáčka z mixu strukovín Gobi leek ki subji karfiol v indickej omáčke s pórom Kale sweet potato curry thajské curry zo sladkých zemiakov a kelu s kokosovým mliekom Black chana masala čierny cícer v tradičnej indickej omáčke s korením Garam masala Pečené sladké zemiaky s limetou a cesnakom	Podľa ponuky :)
CHLIEB	CHLIEB	CHLIEB	CHLIEB	CHLIEB	CHLIEB
Original naan tradičný indický ručne robený chlieb <i>lepok</i>	Original naan tradičný indický ručne robený chlieb <i>lepok</i>	Original naan tradičný indický ručne robený chlieb <i>lepok</i>	Original naan tradičný indický ručne robený chlieb <i>lepok</i>	Original naan tradičný indický ručne robený chlieb <i>lepok</i>	
ŠALÁT	ŠALÁT	ŠALÁT	ŠALÁT	ŠALÁT	ŠALÁT
Červená kapusta s jogurtom a cícerom <i>mlieko</i>	Červená kapusta s jogurtom a cícerom <i>mlieko</i>	Červená kapusta s jogurtom a cícerom <i>mlieko</i>	Červená kapusta s jogurtom a cícerom <i>mlieko</i>	Červená kapusta s jogurtom a cícerom <i>mlieko</i>	
DEZERT	DEZERT	DEZERT	DEZERT	DEZERT	DEZERT
Tapiokový puding z kokosového mlieka s vanilkou a čokoládou	Tapiokový puding z kokosového mlieka s vanilkou a čokoládou	Tapiokový puding z kokosového mlieka s vanilkou a čokoládou	Tapiokový puding z kokosového mlieka s vanilkou a čokoládou	Tapiokový puding z kokosového mlieka s vanilkou a čokoládou	




Vysvetlivky:

-  Indian homestyle food - veľmi páľivé jedlo
-  lokálna organicky pestovaná zelenina
-  novinka

Obedy sa vydávajú Po - Pia:

- na Dunajskej: od 10:30 - 19:00 ● Digital park časť Chefzone: od 11:00 do 15:00
- na Plynárenskej 7 (BBC5): od 10:30 do 17:00 ● na Miletičovej 21: od 10:30 do 17:30
- Fresh market: od 10:30 do 19:00 (sobota od 10:30 do 14:00)

Páľivosť

-  - jemne páľivé  - stredne páľivé  - páľivé
 Páľivosť je predbežná do 10 hodiny aktuálneho dňa, kedy sa upraví podľa ochutnávky