

# TÝŽDENNÉ MENU



PONDELOK

UTOROK

STREDA




ŠTVRTOK

PIATOK






SOBOTA

POLIEVKA	POLIEVKA	POLIEVKA	POLIEVKA	POLIEVKA	POLIEVKA
 Indická dal showra	 Mrkvová krémová s mangom a chilli	Fazuľová s koreňovou zeleninou	 Cesnakový krém s cuketou	Šošovicová s jarnou zeleninou	
PRÍLOHA	PRÍLOHA	PRÍLOHA	PRÍLOHA	PRÍLOHA	PRÍLOHA
Ryža s mrkvou	Slovenská ryža s koriandrom a limetkou	Ryža so sušeným ovocím	Miešaná zelenina s pohánkou	 Rezance so zeleninou <i>sója, lepok</i>	
OMÁČKY	OMÁČKY	OMÁČKY	OMÁČKY	OMÁČKY	OMÁČKY
<p><b>Khatti dal hyderabad</b> tradičná indická strukovinová omáčka s kyslou chuťou <i>horčica</i></p> <p> <b>Baigen tamatar masala</b> kúsky baklažánu v indickej paradajkovej omáčke s korením Garam masala <i>horčica</i></p> <p> <b>Palak corn paprika</b> špenát s indickým korením, kúskami papriky a kukuricou</p> <p><b>Thai yellow curry</b> thajské žlté curry so zeleninou a kokosovým mliekom <i>hríby</i></p> <p><b>Tekvicová omáčka s batátovým zemiakom a bylinkami</b></p> <p><b>Carrot poryial</b> dusená mrkva a zeler v indickom korení s kokosom <i>horčica</i></p>	<p><b>Vegetable sambar</b> tradičná indická strukovinová omáčka so zeleninou <i>horčica</i></p> <p> <b>Kadahi mushroom</b> kúsky šampiňónov v indickej paradajkovej omáčke s kúskami farebnej papriky <i>hríby</i></p> <p><b>Kadhi onion pakora</b> indické cibuľové fašírky v krémovej omáčke <i>mlieko, horčica</i></p> <p> <b>Thai green curry</b> thajské zelené curry so zeleninou a kokosovým mliekom</p> <p><b>Paprikové ragú so zemiakmi</b></p> <p> <b>Gobi jaipuri</b> vysmážené kúsky karfiolu obalené v paradajkovej omáčke <i>lepok</i></p>	<p><b>Chana dal</b> tradičná indická strukovinová omáčka s cícerom</p> <p><b>Dum ki arbi</b> topinamburi v omáčke s indickým korením</p> <p><b>Muttar mushroom curry</b>  zelený hrášok v omáčke s kúskami šampiňónov <i>hríby</i></p> <p> <b>South Indian curry</b> indické zeleninové curry s kokosovým mliekom <i>horčica</i></p> <p><b>Brokolicový perkelt</b></p> <p><b>Salt &amp; pepper baby corn</b> korenená baby kukurica</p>	<p><b>Toor dal</b> tradičná indická strukovinová omáčka z toor šošovice</p> <p> <b>Kadahi mango broccoli</b> kúsky brokolice v indickej paradajkovej omáčke s kúskami manga</p> <p><b>Chana masala</b> tradičná indická omáčka z cíceru, s korením Gram masala</p> <p> <b>Thai green palak pumpkin curry</b> thajské zelené curry s listovým špenátom a kúskami tekvice, s kokosovým mliekom</p> <p><b>Šošovicová s cuketou a paradajkami</b></p> <p> <b>Soya chilli</b> kúsky sóje v pikantnej paradajkovej omáčke</p>	<p><b>Dal panchmel</b> tradičná indická strukovinová omáčka z piatich druhov strukovín</p> <p> <b>Kadahi vegetable</b> mix zeleniny v indickej omáčke s kúskami farebnej papriky</p> <p><b>Muttar kofta</b> indické hráškové fašírky v paradajkovej omáčke</p> <p><b>Thai yellow cauliflower &amp; mango curry</b> thajské žlté carfiolové curry s kúskami manga a kokosovým mliekom</p> <p><b>Bolónska omáčka so sójou</b></p> <p><b>Baby carrot beans bhugia</b> dusená baby mrkva s fazuľovým lúskom</p>	Podľa ponuky :)
KUSOVKY	KUSOVKY	KUSOVKY	KUSOVKY	KUSOVKY	KUSOVKY
<p><b>Original naan</b> tradičný indický ručne robený chlieb <i>lepok</i></p> <p><b>Vegetable pakora</b> indické zeleninové fašírky v cícerovom cestíčku</p>	<p><b>Beetroot naan</b> tradičný indický ručne robený chlieb s cviklou <i>lepok</i></p> <p><b>Brokolicová kocka</b> <i>vajcia</i></p>	<p><b>Tulsi naan</b> tradičný indický ručne robený chlieb s bazalkou <i>lepok</i></p> <p> <b>Bread pakora</b> chlieb plnený zemiakovo-hraškovou plnkou, vysmážený v cestíčku z cícerovej múky/ <i>lepok</i></p>	<p><b>Masala roti</b> tradičný indický ručne robený chlieb s korením Garam masala <i>lepok</i></p> <p><b>Karfiolové fašírky s bylinkovým dresingom</b> <i>vajcia, lepok, mlieko (dip)</i></p>	<p><b>Onion roti</b> tradičný indický ručne robený chlieb s k cibuľou <i>lepok</i></p> <p> <b>Beetroot pakora</b> kúsky cvikle vysmážené v cícerovom cestíčku</p>	




**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