

TÝŽDENNÉ MENU



PONDELOK

UTOROK

STREDA




ŠTVRTOK

PIATOK

SOBOTA

POLIEVKA	POLIEVKA	POLIEVKA	POLIEVKA	POLIEVKA	POLIEVKA
Toskánska zeleninová so sedánom	Indická šošovicová	Mrkvová so zázvorom	Špenátový krém s cesnakom	Tekvicová s hráškom a tymiánom	Cuketovo-cesnakový krém
PRÍLOHA	PRÍLOHA	PRÍLOHA	PRÍLOHA	PRÍLOHA	PRÍLOHA
Pražená ryža so zeleninou <i>lepok, sója</i>	Tarhoňa s pórom <i>lepok</i>	Ryža s kukuricou a jogurtom / <i>mlieko</i>	Bulgur s pomarančom a koriandrom / <i>lepok</i>	Ryža s mrkvou	Ryža so zeleninou
OMÁČKY	OMÁČKY	OMÁČKY	OMÁČKY	OMÁČKY	OMÁČKY
<p>Yellow peas dal tradičná indická strukovinová omáčka zo žltého hrášku</p> <p>🔥 Kadahi mango baby corn indická paradajková omáčka s kúskami manga, baby kukuricou a farebnou paprikou</p> <p>Razma masala tradičná indická omáčka z červenej fazule s korením Garam masala</p> <p>🔥 Thai green pumpkin curry thajské zelené curry s kúskami tekvice a kokosovým mliekom</p> <p>Karfiolový perkelt</p> <p>Carrot beans bhugia dusená mrkva s fazuľovým lúskom</p>	<p>Vegetable sambar tradičná indická strukovinová omáčka so zeleninou <i>horčica</i></p> <p>🔥 Gobi do pyaza karfiol v indickej cibulovej omáčke</p> <p>Beetroot paneer kúsky indického domáceho syra vkrémovej omáčke s cviklou <i>mlieko</i></p> <p>🔥 Thai yellow curry thajské žlté curry so zeleninou a kokosovým mliekom <i>hríby</i></p> <p>Zemiaková s hráškom na kokosovom mlieku</p> <p>Salt & pepper gobi korenené kúsky karfiolu</p>	<p>Gujarati dal tradičná indická strukovinová omáčka</p> <p>Cuketa takatak kúsky cukety v indickej paradajkovej omáčke s paprikou a kukuricou</p> <p>🔥 Spinach lubia špenát v omáčke s bielou fazuľkou</p> <p>🔥 Thai baby corn pineapple & mango curry thajské curry s baby kukuricou, ananásom a kúskami manga, s kokosovým mliekom</p> <p>Bretánska zeleninová omáčka</p> <p>Tandoori mushroom šampiňóny pečené v korení tandoori masala</p>	<p>Dal palak tradičná indická strukovinová omáčka so špenátom</p> <p>🔥 Vegetable kofta zeleninové fašírky v indickej paradajkovej omáčke</p> <p>Dum ki arbi topinamburi v krémovej omáčke s indickým korením <i>mlieko, horčica</i></p> <p>🔥 Thai green curry thajské zelené curry so zeleninou a kokosovým mliekom <i>hríby</i></p> <p>Paradajková s baklažánom a mix paprikou</p> <p>🔥 Aloo anda bhugia dudené zemiaky s vajíčkom a indickým korením <i>vajcia</i></p>	<p>Chana dal tradičná indická strukovinová omáčka z cíceru</p> <p>🔥 Kadahi broccoli brokolica v indickej paradajkovej omáčke s kúskami papriky</p> <p>Chana masala cícer v tradičnej indickej omáčke so zmesou korenín Garam masala</p> <p>🔥 Diwani handi mix zeleniny v omáčke s kešu orieškami <i>orechy</i></p> <p>Hrachová omáčka s hubami</p> <p>Baby carrot baby corn bhugia dusená baby mrkva s baby kukuricou v indickom korení</p>	<p>Red lentils dal tradičná indická strukovinová omáčka z červenej šošovice</p> <p>Cuketa takatak kúsky cukety v indickej paradajkovej omáčke s paprikou a kukuricou</p> <p>Dum ki paneer topinamburi v krémovej omáčke s indickým domácim syrom <i>mlieko, horčica</i></p> <p>Paradajková s baklažánom a mix paprikou</p> <p>Thai green mango curry thajské zelené curry so zeleninou, mangom a kokosovým mliekom <i>hríby</i></p> <p>Baigen salt&pepper korenené kúsky baklažánu</p>
KUSOVKY	KUSOVKY	KUSOVKY	KUSOVKY	KUSOVKY	KUSOVKY
<p>Cheese naan tradičný indický ručne robený chlieb so syrom <i>lepok, mlieko</i></p> <p>Vegetable pakora indické zeleninové fašírky v cícerovom cestíčku</p>	<p>Original naan tradičný indický ručne robený chlieb <i>lepok</i></p> <p>Baklažánový nákyp s kokosovým mliekom <i>vajcia</i></p>	<p>Garlic naan tradičný indický ručne robený chlieb s cesnakom <i>lepok</i></p> <p>🔥 Crispy vegetable pakora indické zeleninové fašírky v strúhanke <i>lepok</i></p>	<p>Masala roti tradičný indický ručne robený chlieb s korením Garam masala <i>lepok</i></p> <p>Cviklové fašírky s chrenovým dipom <i>vajcia, lepok, mlieko (dip)</i></p>	<p>Tandoori roti tradičný indický ručne robený chlieb s korením Tandoori masala <i>lepok</i></p> <p>Baigen pakora kúsky baklažánu vysmázané v cícerovom cestíčku</p>	<p>Original naan tradičný indický ručne robený chlieb <i>lepok</i></p> <p>Mushroom pakora šampiňóny vysmázané v cestíčku z cícerovej múky</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