

TÝŽDENNÉ MENU



PONDELOK

UTOROK

STREDA




ŠTVRTOK

PIATOK

SOBOTA

POLIEVKA	POLIEVKA	POLIEVKA	POLIEVKA	POLIEVKA	POLIEVKA
Šampiňónová so zemiakmi	Mrkvová s hráškom a koriandom	Tom Kha	Karfiolová s curry	Pórková so zemiakmi	
PRÍLOHA	PRÍLOHA	PRÍLOHA	PRÍLOHA	PRÍLOHA	PRÍLOHA
Basmati ryža	Tamarind red onion rice	Basmati ryža	Black sesame seeds rice <small>sezam</small>	Basmati ryža	
OMÁČKY	OMÁČKY	OMÁČKY	OMÁČKY	OMÁČKY	OMÁČKY
Yellow peas dal tradičná indická strukovinová omáčka zo žltého hrášku Gobi do pyaza karfiol v cibuľovej omáčke s indickým korením Thai green curry with pineapple thajské zelené curry s ananásom Corn muttar bhujia dusená kukurica a hrášok v indickom korení Pečená cuketa s cesnakom a tymiánom	Black dal tadka tradičná indická omáčka z čiernej šošovice s kokosovým mliekom Cuketa chana kúsky cukety v omáčke so sušeným cícerom Mushroom stew indické šampiňónové curry Gobi malai muttar karfiol v omáčke s mrkvou a zeleným hráškom Pečené zemiaky s koriandom a kurkumou	Chowri ki dal tradičná indická strukovinová omáčka z chowri fazuľky Aloo gobi masala kúsky zemiakov v omáčke s karfiolom Thai red curry thajské červené curry so zeleninou a kokosovým mliekom Palak pumpkin masala tradičná indická špenátová omáčka s kúskami tekvice Červená fazuľa v bbq omáčke	Dal makhani indická krémová strukovinová omáčka z čiernej a červenej fazule so smotanou a maslom <small>mlieko</small> Lubia tamatar masala biela fazuľa v omáčke s paradajkami a Garam masala Thai yellow curry with mango thajské žlté curry so zeleninou a kúskami manga, s kokosovým mliekom Baigen cuketa masala kúsky baklažánu omáčke s cuketou a Garam masala Pečený cícer v tandoori korení s paradajkami	Mix dal tradičná indická strukovinová omáčka z mixu strukovín Butter paneer masala kúsky indického domáceho syra paneer v tradičnej indickej paradajkovo-jogurtovej omáčke <small>mlieko</small> Vegetable salan zelenina v indickej makovej omáčke Aloo gobi muttar zemiaky v omáčke s kúskami karfiolu a zeleným hráškom <small>vajcia</small> Pečená žltá mrkva s garam masala korením <small>mlieko</small>	Podľa ponuky :)
CHLIEB	CHLIEB	CHLIEB	CHLIEB	CHLIEB	CHLIEB
Rasca naan tradičný indický ručne robený chlieb s rascou <small>lepok</small>	Fennel & Onion seeds naan indický chlieb s feniklovými a cibuľovými semienkami <small>lepok</small>	Garlic naan tradičný indický ručne robený chlieb s cesnakom <small>lepok</small>	Oregano naan tradičný indický ručne robený chlieb s oreganom <small>lepok</small>	Original naan tradičný indický ručne robený chlieb <small>lepok</small>	
ŠALÁT	ŠALÁT	ŠALÁT	ŠALÁT	ŠALÁT	ŠALÁT
Kalerábový s jogurtom a hrozičkami <small>mlieko</small>	Kalerábový s jogurtom a hrozičkami <small>mlieko</small>	Kalerábový s jogurtom a hrozičkami <small>mlieko</small>	Kalerábový s jogurtom a hrozičkami <small>mlieko</small>	Kalerábový s jogurtom a hrozičkami <small>mlieko</small>	
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