

TÝŽDENNÉ MENU



PONDELOK

UTOROK

STREDA




ŠTVRTOK

PIATOK

SOBOTA

POLIEVKA	POLIEVKA	POLIEVKA	POLIEVKA	POLIEVKA	POLIEVKA
Mrkvový krém so sedanom a curry <i>zeler</i>	Pórová krémová	Karfiolová so sedanom a kukuricou <i>zeler</i>	Tekvicová s fazuľovými lúskami	Cviklová sa karfiolom a hráškom	
PRÍLOHA	PRÍLOHA	PRÍLOHA	PRÍLOHA	PRÍLOHA	PRÍLOHA
Basmati ryža Kuskus so sušenými paradajkami <i>lepok</i>	Basmati ryža Egg fried rice <i>vajcia</i>	Basmati ryža Hráškové pepity s kukuricou a pórom	Basmati ryža Slovenská ryža so zeleninou <i>lepok</i>	Basmati ryža Bulgur s mangom a granátovým jablkom <i>lepok</i>	
OMÁČKY	OMÁČKY	OMÁČKY	OMÁČKY	OMÁČKY	OMÁČKY
<p>Black dal tradičná indická strukovinová omáčka z čiernej šošovice</p> <p>Palak corn paprika špenát s indickým korením, kúskami papriky a kukuricou</p> <p>Thai red pumpkin baby corn curry thajské červené curry s tekvicou, baby kukuricou a kokosovým mliekom</p> <p>Tandoori baby aloo baby zemiaky v tandoori korení</p> <p>Honey chilli potatoes zemiaky pečené v indickom korení s medom <i>sója</i></p> <p>Crispy vegetable pakora indické zeleninové fašírky v strúhanke</p>	<p>Moong dal tradičná indická strukovinová omáčka z mungo fazuliek</p> <p>Diwani handi mix zeleniny v omáčke s kešu orieškami <i>orechy</i></p> <p>Vegetable stew kúsky zeleniny v omáčke s kokosovým mliekom</p> <p>Tandoori baby aloo baby zemiaky v tandoori korení</p> <p>Tofu chilli kúsky tofu v pálivej paradajkovej omáčke <i>sója</i></p> <p>Kalmi vada indické šošovicovo-zemiakové fašírky v cicerovom cestíčku</p>	<p>Yellow peas dal tradičná indická strukovinová omáčka zo žltého hrášku</p> <p>Razma masala červená fazuľa v tradičnej indickej omáčke s korením Garam masala</p> <p>Cuketa sweet potato massaman curry thajské massaman curry so sladkými zemiakmi, cuketou a kokosovým mliekom</p> <p>Tandoori baby aloo baby zemiaky v tandoori korení</p> <p>Pečená kvaka s hubami, cesnakom, limetou a koriandrom</p> <p>Sweet potato tikki indické fašírky zo sladkých zemiakov</p>	<p>Khatti dal hyderabadi tradičná indická strukovinová omáčka s kyslou chuťou</p> <p>Robi mirch salan kúsky robi s paprikou v omáčke z bieleho maku <i>lepok</i></p> <p>Thai mango broccoli curry thajské curry s brokolicou, kúskami manga a kokosovým mliekom</p> <p>Tandoori baby aloo baby zemiaky v tandoori korení</p> <p>Sweet potato zucchini bhugia dusené sladké zemiaky v korení s cuketou a cícerom</p> <p>Beetroot pakora kúsky cvikle vysmázané v cicerovom cestíčku</p>	<p>Srilanka dal with coconut and kale tradičná indická strukovinová omáčka s kokosom a kelom</p> <p>Mushroom makhanwalla šampiňóny v indickej maslovej omáčke <i>mlieko</i></p> <p>Thai yellow curry with roasted garlic thajské žlté curry so zeleninou, restovaným cesnakom a kokosovým mliekom</p> <p>Tandoori baby aloo baby zemiaky v tandoori korení</p> <p>Baby corn beans poryial baby kukurica so zelenou fazuľkou v indickom korení s kokosom <i>horčica</i></p> <p>Rice pakora ryžové fašírky v cicerovom cestíčku</p>	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>	
HUMMUS	HUMMUS	HUMMUS	HUMMUS	HUMMUS	HUMMUS
Kari hummus <i>sezam</i>	Kari hummus <i>sezam</i>	Kari hummus <i>sezam</i>	Kari hummus <i>sezam</i>	Kari hummus <i>sezam</i>	




Vysvetlivky:

-  Indian homestyle food - veľmi pálivé 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)

Pálicosť

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