

TÝŽDENNÉ MENU



PONDELOK
















UTOROK

STREDA




ŠTVRTOK

PIATOK






SOBOTA

POLIEVKA	POLIEVKA	POLIEVKA	POLIEVKA	POLIEVKA	POLIEVKA
Pórová krémová	Indická paradajková	 Tom kha <i>hríby</i>	Zeleninová s jarnou cibuľkou		Kapustová s hubami
PRÍLOHA	PRÍLOHA	PRÍLOHA	PRÍLOHA	PRÍLOHA	PRÍLOHA
Ryža s kukuricou a jogurtom <i>mlieko</i>	Slovenská ryža <i>lepok</i>	 Pražená ryža s tofu <i>sója, lepok</i>	Kuskus s hráškom <i>lepok</i>		Ryža s rímskou rascou
OMÁČKY	OMÁČKY	OMÁČKY	OMÁČKY	OMÁČKY	OMÁČKY
 Dal panchratan tradičná indická strukovinová omáčka z mixu strukovín  Palak baby corn paprika špenát s indickým korením, kukuricou a paprikou  Cuketa black chana cuketa v omáčke s čiernym cícerom Vegetable in Indian style zelenina v tradičnej indickej  omáčke <i>hríby, horčica</i> Šampiňónový perkelt <i>hríby</i>  Potato chilli zemiaky v pikantnej paradajkovej omáčke	Maa ki dal tradičná indická strukovinová omáčka z čiernych fazuliek  Mushroom muttar šampiňóny v indickej paradajkovej omáčke so zeleným hráškom <i>hríby</i> Kadhi gujarati indické zeleninové fašírky v jogurtovej omáčke <i>mlieko, horčica, cukor</i>  Thai yellow curry thajské žlté curry so zeleninou a kokosovým mliekom <i>hríby</i> Batátová omáčka s cuketou a tymiánom  Bruklu vysmážený karfiol v paradajkovej omáčke <i>lepok</i>	Mung dal tradičná indická strukovinová omáčka z mungo fazuliek Broccoli kofta brokolicové fašírky v indickej paradajkovej omáčke <i>mlieko</i>  Chana masala cícer v omáčke s korením Garam masala  Thai green curry thajské zelené zeleninové curry s kokosovým mliekom <i>hríby</i> Šampiňónová s baby zemiakom a šalviou Baby carrot corn bhugia dusená baby mrkva a kukurica v indickom korení	Srilanka dal with kale & coconut tradičná indická strukovinová omáčka s kokosom a kelom  Kadahi cuketa cuketa v indickej paradajkovej omáčke s kúskami papriky  Angoori paneer tradičná indická krémová omáčka z domáceho syra Paneer a hrozna <i>mlieko</i>  South Indian curry indické zeleninové curry so zeleninou <i>horčica</i> Tekvicová omáčka s fazuľovým lúskom Cabbage muttar dusená mrkva s indickým korením a hráškom <i>horčica</i>	ZATVORENÉ Oddychujeme :)	Red lentils dal tradičná indická strukovinová omáčka z červenej šošovice Vegetable in Indian style zelenina v tradičnej indickej omáčke <i>hríby, horčica</i> Kadahi chana cuketa cuketa v indickej paradajkovej omáčke s kúskami papriky a cícerom Madrasi curry indické zeleninové curry so zeleninou <i>horčica</i> Thai green curry thajské zelené zeleninové curry s kokosovým mliekom <i>hríby</i> Honey chilli potatoes zemiakypečené s chilli a medom <i>med</i>
KUSOVKY	KUSOVKY	KUSOVKY	KUSOVKY	KUSOVKY	KUSOVKY
Original roti tradičný indický celozrnný ručne robený chlieb <i>lepok</i> Sliced pakora kúsky zeleniny v indickom cícerovom cestíčku	Cheese naan tradičný indický ručne robený chlieb so syrom <i>lepok, mlieko</i> Zapekaná tekvica so zemiakmi a kokosovým mliekom <i>vajcia</i>	Garlic naan tradičný indický ručne robený chlieb s cesnakom <i>lepok</i> Chokha tikki indické zemiakové fašírky	Original naan tradičný indický ručne robený chlieb <i>lepok</i> Šampiňónové fašírky <i>vajcia, lepok</i>		Original naan tradičný indický ručne robený chlieb <i>lepok</i> Šampiňónové fašírky <i>vajcia, lepok</i>




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