

# TÝŽDENNÉ MENU



PONDELOK

UTOROK

STREDA




ŠTVRTOK

PIATOK

SOBOTA

POLIEVKA	POLIEVKA	POLIEVKA	POLIEVKA	POLIEVKA	POLIEVKA
Jarná zeleninová s vňaťou	Kalerábový krém s kokosovým mliekom	Thajská mrkvová	Pórová so zemiakmi a údenou paprikou	Kulajda s kokosovým mliekom	
PRÍLOHA	PRÍLOHA	PRÍLOHA	PRÍLOHA	PRÍLOHA	PRÍLOHA
Basmati ryža	Ryža so zeleninou	Basmati ryža	Ryža s kukuricou	Basmati ryža	
OMÁČKY	OMÁČKY	OMÁČKY	OMÁČKY	OMÁČKY	OMÁČKY
<p><b>Mix dal</b> tradičná indická strukovinová omáčka z mixu strukovín</p> <p><b>Thai green spinach &amp; cuketa curry</b> thajské zelené curry so špenátom a kúskami cukety</p> <p><b>Kadahi sweet potato</b> kúsky sladkých zemiakov v indickej paradajkovej omáčke s paprikou</p> <p><b>Pečená baby kukurica s hráškovými lúskami s koriandrovým pestom</b></p>	<p><b>Dal palak</b> tradičná indická strukovinová omáčka so špenátom</p> <p><b>Vegan bolónska omáčka</b> vegan bolónska omáčka s mletou sójou</p> <p><b>Thai yellow curry</b> thajské žlté curry so zeleninou a kokosovým mliekom</p> <p><b>Pečené zemiaky s chilli, cesnakom a bylinkovou gremolata</b></p>	<p><b>Moong dal tadka</b> tradičná indická strukovinová omáčka s mungo fazuľiek s kokosovým mliekom</p> <p><b>Mushroom takatak</b> šampiňóny v indickej paradajkovej omáčke s kúskami papriky a kukuricou</p> <p><b>Gobi salan</b> karfiol v indickej makovej omáčke</p> <p><b>Pečená fazuľka s paradajkami, feniklom a koriandrom</b></p>	<p><b>Toor dal</b> tradičná indická strukovinová omáčka z toor šošovice</p> <p><b>Muttar paneer</b> tradičná indická krémová omáčka s domácim syrom Paneer a zeleným hráškom</p> <p><b>Thai red curry</b> thajské červené curry so zeleninou a kokosovým mliekom</p> <p><b>Pečená cvikla s balkánskym syrom a balsamicom</b></p>	<p><b>Yellow peas dal</b> tradičná indická strukovinová omáčka zo žltého hrášku</p> <p><b>Kadahi razma</b> červená fazuľa v indickej omáčke s korením a kúskami papriky</p> <p><b>Madrasí curry</b> indické zeleninové curry s kokosovým mliekom</p> <p><b>Pečené sladké zemiaky s tandoori korením</b></p>	Podľa ponuky :)
CHLIEB	CHLIEB	CHLIEB	CHLIEB	CHLIEB	CHLIEB
<b>Original naan</b> tradičný indický ručne robený chlieb	<b>Original naan</b> tradičný indický ručne robený chlieb	<b>Original naan</b> tradičný indický ručne robený chlieb	<b>Original naan</b> tradičný indický ručne robený chlieb	<b>Original naan</b> tradičný indický ručne robený chlieb	
ŠALÁT	ŠALÁT	ŠALÁT	ŠALÁT	ŠALÁT	ŠALÁT
<b>Šošovicový šalát s cuketou, sušenými paradajkami a mäťou</b>	<b>Šošovicový šalát s cuketou, sušenými paradajkami a mäťou</b>	<b>Šošovicový šalát s cuketou, sušenými paradajkami a mäťou</b>	<b>Šošovicový šalát s cuketou, sušenými paradajkami a mäťou</b>	<b>Šošovicový šalát s cuketou, sušenými paradajkami a mäťou</b>	
DEZERT	DEZERT	DEZERT	DEZERT	DEZERT	DEZERT
<b>Tapiokový puding z kokosového mlieka s vanilkou a čokoládou</b>	<b>Tapiokový puding z kokosového mlieka s vanilkou a čokoládou</b>	<b>Tapiokový puding z kokosového mlieka s vanilkou a čokoládou</b>	<b>Tapiokový puding z kokosového mlieka s vanilkou a čokoládou</b>	<b>Tapiokový puding z kokosového mlieka s vanilkou a čokoládou</b>	




**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