

TÝŽDENNÉ MENU



PONDELOK

UTOROK

STREDA




ŠTVRTOK

PIATOK






SOBOTA

POLIEVKA	POLIEVKA	POLIEVKA	POLIEVKA	POLIEVKA	POLIEVKA
 Thajská mrkvová	 Pohánková so zeleninou	 Tom Kha	 Hrášková s ryžou	 Brokolicový krém s batátom	Tekvicová krémová
PRÍLOHA	PRÍLOHA	PRÍLOHA	PRÍLOHA	PRÍLOHA	PRÍLOHA
Ryža so zeleninou <i>mlieko</i>	Tarhoňa s limetou a mäťou  <i>lepok</i>	 Rezance so zeleninou <i>lepok, sója</i>	Miešaná zelenina s pohánkou	Citrónová ryža	Ryža s hráškom
OMÁČKY	OMÁČKY	OMÁČKY	OMÁČKY	OMÁČKY	OMÁČKY
Chana dal tradičná indická strukovinová omáčka z cíceru	Green lentils dal tradičná indická strukovinová omáčka zo zelenej šošovice	Dal panchmel tradičná indická strukovinová omáčka so špenátom	Mix dal tradičná indická strukovinová omáčka z miešaných strukovín	Green muttar dal tradičná indická omáčka zo zeleného hrášku	Red lentils dal tradičná indická strukovinová omáčka zo červenej šošovice
 Pumpkin muttar curry tekvicová omáčka s hráškom a indickým korením	 Palak corn paprika špenát v omáčke s kukuricou a kúskami papriky	 Papad tamatar subji kúsky indickej bezlepkovej placky v paradajkovej omáčke <i>mlieko, horčica</i>	 Palak kofta špenátové fašírky v indickej paradajkovej omáčke	Cuketa razma cuketa v omáčke s červenou fazuľou	Banarsi aloo zemiaky v indickej jogurtovej omáčke <i>mlieko</i>
 Kadahi aloo zemiaky v omáčke s kúskami papriky a paradajky	 Lubia do pyaza biela fazuľa v indickej cibulovej omáčke	 Baigen broccoli baklažán v omáčke s brokolicou	 Mango broccoli mango v omáčke s brokolicou <i>horčica</i>	 Banarsi aloo zemiaky v indickej jogurtovej omáčke <i>mlieko</i>	Cuketa razma cuketa v omáčke s červenou fazuľou
 Razma masala červená fazuľa v omáčke a indickými koreninami	 Gujarati pakora zeleninové fašírky v indickej jogurtovej omáčke <i>mlieko, horčica</i>	 Thai red chana & cuketa curry thajské žlté curry z cíceru a cukety v kokosovom mlieku	Mushroom makhanwala šampiňóny v indickej paradajkovo-jogurtovej omáčke <i>mlieko, hriby</i>	 Madrasi curry zeleninová omáčka s indickým korením <i>hriby, horčica</i>	South Indian curry zeleninová omáčka s indickým korením <i>hriby, horčica</i>
 Paradajková s cviklou a šampiňónmi <i>hriby</i>	 Batátovo-tekvicová so škoricou a kokosovým mliekom	Papriková s baby zemiakom a sójovými kockami  <i>sója</i>	 Veggie chilli sin carne	 Omáčka z thajskej zeleniny	Mango broccoli mango v omáčke s brokolicou <i>horčica</i>
Corn cabbage kukurica s kapustou v indickom korení	 Baby potato salt&pepper korenené baby zemiaky <i>lepok, vajcia</i>	 Gobi jaipuri vysmážený karfiol <i>sója, lepok</i>	 Aloo baby corn mladá kukurica v indickom korení so zemiakmi	Carrot poryial mrkva v indickom korení	Gobi jaipuri vysmážený karfiol <i>sója, lepok</i>
KUSOVKY	KUSOVKY	KUSOVKY	KUSOVKY	KUSOVKY	KUSOVKY
Masala naan indický ručne robený chlieb s korením <i>lepok, mlieko</i>	Butter roti indický ručne robený celozrnný chlieb s maslom <i>lepok, mlieko</i>	Cheese naan indický ručne robený chlieb so syrom <i>lepok, mlieko</i>	Butter naan indický ručne robený chlieb s maslom <i>lepok, mlieko</i>	Garlic naan indický ručne robený chlieb s cesnakom <i>lepok, mlieko</i>	Tandoori roti indický ručne robený celozrnný chlieb s korením <i>lepok, mlieko</i>
Vegetable pakora indické zeleninové fašírky	 Cuketový nákyp <i>vajcia</i>	 Aloo bonda indické zemiakové fašírky v cícerovom cestíčku	Mrkvové fašírky <i>vajcia, lepok</i>	 Samosa taštičky plnené zmesou zeleniny <i>lepok</i>	Gobi pakora karfiol v cícerovom cestíčku







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