

# TÝŽDENNÉ MENU



PONDELOK

UTOROK

STREDA




ŠTVRTOK

PIATOK

SOBOTA

POLIEVKA	POLIEVKA	POLIEVKA	POLIEVKA	POLIEVKA	POLIEVKA
Zeleninová s bylinkami	Hrášková polievka s feniklom	Dubákový krém	Cesnakový krém s cuketou	Zemiaková s kôprom a mrkvou	
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
<b>Red lentils dal</b> tradičná indická strukovinová omáčka z červenej šošovice <b>Kadahi mango baby corn</b> indická paradajková omáčka s kúskami manga, baby kukuricou a farebnou paprikou <b>Vegetable stew</b> kúsiky zeleniny v omáčke s kokosovým mliekom <b>Green chana masala</b> zelený cícer v tradičnej indickej omáčke so zmesou korenín Garam masala <b>Pečené bataty s tandoori korením</b>	<b>Gujarati dal</b> tradičná indická strukovinová omáčka z miešaných strukovín <b>Punjabi chole</b> cícer v tradičnej indickej paradajkovo-cibuľovej omáčke <b>Thai yellow pumpkin baby carrot curry</b> thajské žlté curry s tekvicou, baby mrkvou a kokosovým mliekom <b>Tofu beetroot masala</b> kúsiky cvikle v omáčke s tofu a korením Garam masala <small>sója</small> <b>Pečené šampiňóny s cesnakom a tymiánom</b>	<b>Green dal</b> tradičná indická strukovinová omáčka zo zelených strukovín <b>Gobi do pyaza</b> karfiol v cibuľovej omáčke s indickým korením <b>Cuketa mirch salan</b> kúsiky cukety s paprikou v omáčke z bieleho maku <b>Sweet potato zucchini bhugia</b> dusené sladké zemiaky v korení s cuketou a cícerom <b>Pečená kvaka s limetou a feniklovým semienkom</b>	<b>Srilanka dal with coconut and kale</b> tradičná indická strukovinová omáčka s kokosom a kelom <b>Achari gobi</b> karfiol v omáčke s indickým korením a pickles <small>horčica</small> <b>Thai red broccoli &amp; cauliflower curry</b> červené curry s brokolicou a karfiolom, s kokos. mliekom <b>Kadahi mango baby corn</b> indická paradajková omáčka s kúskami manga, baby kukuricou a farebnou paprikou <b>Zemiaky pečené v korení garam masala</b>	<b>Moong dal tadka</b> tradičná indická strukovinová omáčka z mungo fazuliek s kokosovým mliekom <b>Paneer paseinda</b> omáčka s kúskami restovaného indického domáceho syra paneer <small>mlieko</small> <b>Thai vegetable massaman curry</b> thajské zeleninové massaman curry s kokosovým mliekom <b>Mix vegetable bhugia</b> mix zeleniny dusený v indickom korení <b>Pečená maslová tekvica s kešu a limetou</b> <small>orechy</small>	Podľa ponuky :)
CHLIEB	CHLIEB	CHLIEB	CHLIEB	CHLIEB	CHLIEB
<b>Rasca naan</b> tradičný indický ručne robený chlieb s rascou <small>lepok</small>	<b>Fennel &amp; Onion seeds naan</b> indický chlieb s feniklovými a cibuľovými semienkami <small>lepok</small>	<b>Garlic naan</b> tradičný indický ručne robený chlieb s cesnakom <small>lepok</small>	<b>Oregano naan</b> tradičný indický ručne robený chlieb s oreganom <small>lepok</small>	<b>Original naan</b> tradičný indický ručne robený chlieb <small>lepok</small>	
ŠALÁT	ŠALÁT	ŠALÁT	ŠALÁT	ŠALÁT	ŠALÁT
<b>Coleslaw z červenej kapusty s jogurtom</b> <small>mlieko</small>	<b>Coleslaw z červenej kapusty s jogurtom</b> <small>mlieko</small>	<b>Coleslaw z červenej kapusty s jogurtom</b> <small>mlieko</small>	<b>Coleslaw z červenej kapusty s jogurtom</b> <small>mlieko</small>	<b>Coleslaw z červenej kapusty s jogurtom</b> <small>mlieko</small>	
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