

# TÝŽDENNÉ MENU



PONDELOK

UTOROK

STREDA




ŠTVRTOK

PIATOK






SOBOTA

POLIEVKA	POLIEVKA	POLIEVKA	POLIEVKA	POLIEVKA	POLIEVKA
Karfiolová s kukuricou	 Indická tekvicová s cuketou	Minestrone	Hráškový krém	 Čínska zeleninová	Zeleninová s ligurčekom
PRÍLOHA	PRÍLOHA	PRÍLOHA	PRÍLOHA	PRÍLOHA	PRÍLOHA
Ryža so syrom Paneer <i>mlieko</i>	Slovenská ryža <i>lepok</i>	Ryža s kukuricou <i>mlieko</i>	Miešaná zelenina s krúpami <i>lepok</i>	Ryža so zeleninou	Ryža s rímskou rascou
OMÁČKY	OMÁČKY	OMÁČKY	OMÁČKY	OMÁČKY	OMÁČKY
<b>Red lentils dal</b> tradičná indická strukovinová omáčka z červenej šošovice	<b>Bhindi sambar</b> tradičná indická strukovinová omáčka s okrou	<b>Toor dal</b> tradičná indická strukovinová omáčka z toor šošovice	<b>Maa ki dal</b> tradičná indická omáčka z čiernej šošovice	<b>Mix dal</b> tradičná indická strukovinová omáčka z mixu strukovín	<b>Red lentils dal</b> tradičná indická strukovinová omáčka z červenej šošovice
 <b>Mushroom do pyza</b> šampiňóny v indickej cibulovej omáčke <i>hríby</i>	 <b>Kadahi razma</b> tčervená fazuľa v indickej paradajkovej omáčke s kúskami papriky	 <b>Kadahi mango broccoli</b> mango s brokolicou v indickej paradajkovej omáčke s kúskami papriky <i>horčica</i>	 <b>Mushroom takatak</b> šampiňóny v indickej paradajkovej omáčke s kúskami papriky a kukuricou <i>hríby</i>	 <b>Broccoli kofta</b> indické brokolicové fašírky v paradajkovej omáčke	<b>Mushroom takatak</b> šampiňóny v indickej paradajkovej omáčke s kúskami papriky a kukuricou <i>hríb</i>
 <b>Muttar chana curry</b> hrášok v tradičnej indickej omáčke s cicerom	 <b>Kadhi pakora</b> indické zeleninové fašírky v jogurtovej omáčke <i>mlieko, horčica</i>	 <b>Spinach lubia</b> biela fazuľa v omáčke so špenátom a indickým korením	 <b>Aloo soya muttar</b> zemiaky v omáčke so sója kockami a hráškom <i>sója</i>	 <b>Leek black chana</b> čierny cícer v omáčke s pórom a indickým korením	<b>Kadahi razma</b> tčervená fazuľa v indickej paradajkovej omáčke s kúskami papriky
 <b>Thai vegetable massaman curry</b> thajské zeleninové massaman curry s kokosovým mliekom <i>hríby</i>	 <b>Thai green curry</b> thajské zelené curry so zeleninou a kokosovým mliekom	 <b>Thai yellow curry</b> thajské žlté curry so zeleninou a kokosovým mliekom <i>hríby</i>	 <b>Thai red curry</b> thajské červené curry so zeleninou a kokosovým mliekom <i>hríby</i>	 <b>Thai green spinach cuketa curry</b> thajské zelené curry so špenátom a kúskami cukety	<b>Thai vegetable massaman curry</b> thajské zeleninové massaman curry s kokosovým mliekom <i>hríby</i>
<b>Papriková so sója kockami</b> <i>sója</i>	<b>Zeleninový perkelt</b>	 <b>Cícerová omáčka s pórom a kokosovým mliekom</b>	<b>Baklažánová omáčka s cuketou a paradajkami</b>	<b>Batátová omáčka s fazuľovým lúskom</b>	<b>South Indian curry</b> indické curry so zeleninou, kokosovým mliekom a korením <i>hríby</i>
<b>Salt &amp; pepper baby corn</b> korenená baby kukurica	 <b>Gobi chilli</b> pikantný karfiol v indickej paradajkovej omáčke	<b>Beans cabbage</b> dusená kapusta s fazuľovým lúskom a indickým korením	 <b>Cabbage manchurian</b> pikantné kapustové guľičky v paradajkovej omáčke	<b>Masala aloo</b> zemiaky pečené v korení garam masala	<b>Gobi gajar bhuagia</b>
KUSOVKY	KUSOVKY	KUSOVKY	KUSOVKY	KUSOVKY	KUSOVKY
<b>Cheese naan</b> indický ručne robený chlieb so syrom <i>lepok</i>	<b>Garlic naan</b> indický ručne robený chlieb s cesnakom <i>lepok</i>	<b>Original naan</b> indický ručne robený chlieb <i>lepok</i>	<b>Onion roti</b> indický ručne robený celozrnný chlieb s cibuľou <i>lepok</i>	 <b>Spinach naan</b> indický ručne robený chlieb so špenátom <i>lepok</i>	<b>Original naan</b> indický ručne robený chlieb <i>lepok</i>
<b>Vegetable pakora</b> indické zeleninové fašírky	<b>Gratinované zemiaky s cesnakom a kokos.mliekom</b> <i>vajcia</i>	<b>Muttar tikki</b> indické hráškové fašírky	<b>Karfiolové fašírky</b> <i>vajcia, lepok</i>	<b>Rice pakora</b> indické ryžové fašírky	<b>Karfiolové fašírky</b> <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