

TÝŽDENNÉ MENU



PONDELOK

UTOROK

STREDA




ŠTVRTOK

PIATOK

SOBOTA

POLIEVKA	POLIEVKA	POLIEVKA	POLIEVKA	POLIEVKA	POLIEVKA
Šampiňónová so zemiakmi	Karfiolová so sedánom a hráškom	Indická tekvicová s cuketou	Pórová so zeleninou	Batátová krémová so škornicou	Fazuľová s koreňovou zeleninou
PRÍLOHA	PRÍLOHA	PRÍLOHA	PRÍLOHA	PRÍLOHA	PRÍLOHA
Ryža s tekvicou a pickles	Slovenská ryža <i>lepok</i>	Pražená ryža <i>sója, lepok</i>	Miešaná zelenina s pohánkou <i>lepok</i>	Naturálna ryža	Ryža so zeleninou
OMÁČKY	OMÁČKY	OMÁČKY	OMÁČKY	OMÁČKY	OMÁČKY
Vegetable sambar tradičná indická strukovinová omáčka so zeleninou Soya aloo muttar sója v omáčke so zemiakmi a hráškom <i>sója</i> Lubia masala biela fazuľa v omáčke so zmesou indických korenín Garam masala Thai yellow curry thajské žlté zeleninové curry s kokosovým mliekom Brokolicovo-karfiolová omáčka Salt & pepper gobi korenený karfiol	Red lentils dal tradičná indická strukovinová omáčka z červenej šošovice Kadahi cuketa cuketa v omáčke s kúskami papriky a paradajok Malai kofta guličky z indického domáceho syra Paneer v jogurtovej omáčke orechy, <i>mlieko</i> Thai red curry thajské červené curry so zeleninou a kokosovým mliekom Baby zemiaky so šampiňónom a cuketou Corn cabbage kapusta dusená v indickom korení s kukuricou	Dal palak tradičná indická strukovinová omáčka so špenátom Gobi kofta curry karfiolové fašírky v indickej paradajkovej omáčke Lauki lubia masala biela fazuľa v omáčke s BIO tekvicou Lauki a zmesou indických korenín Garam masala Thai green cuketa broccoli curry thajské zelené curry z cukety a brokolice s kokosovým mliekom Tekvicová s hráškom, limetkou a chilli na kokosovom mlieku Tandoori aloo	Yellow muttar dal tradičná indická strukovinová omáčka o žltého hrášku Mango broccoli brokolica v sladkastej omáčke s kúskami manga <i>horčica</i> Mushroom makhanwala šampiňóny v krémovej paradajkovo-jogurtovej omáčke <i>mlieko, hríby</i> South Indian curry zeleninová omáčka s indickým korením <i>hríby, horčica</i> Cícerové ragú s pórom a mix paprikou Vegetable manchurian zeleninové guličky v pikantnej paradajkovej omáčke	Mix dal tradičná indická strukovinová omáčka z mixu strukovín Aloo muli zemiaky v omáčke s bielou redkovkou Chana razma corn curry cícer v omáčke s červenou fazuľou a kukuricou Thai green curry thajské zelené curry so zeleninou a kokosovým mliekom Mrkvový perkelt z kokosového mlieka Mix vegetable in Indian style mix zeleniny v indickom korení	Red lentils dal tradičná indická strukovinová omáčka z červenej šošovice Mushroom makhanwala šampiňóny v krémovej paradajkovo-jogurtovej omáčke <i>mlieko, hríby</i> Mango broccoli brokolica v sladkastej omáčke s kúskami manga <i>horčica</i> Chana razma corn curry cícer v omáčke s červenou fazuľou a kukuricou South Indian curry zeleninová omáčka s indickým korením <i>hríby, horčica</i> Cabbage muttar dusená kapusta s hráškom
KUSOVKY	KUSOVKY	KUSOVKY	KUSOVKY	KUSOVKY	KUSOVKY
Original naan indický ručne robený chlieb <i>lepok</i> Muttar tikka hráškové fašírky v cícerovom cestíčku	Masala roti indický ručne robený celozrnný chlieb s korením <i>lepok</i> Zapekaný karfiol s kokosovým mliekom <i>vajcia</i>	Garlic naan indický ručne robený chlieb s cesnakom <i>lepok</i> Onion bhaja cibuľa v cícerovom cestíčku	Onion roti indický ručne robený celozrnný chlieb s cibuľou <i>lepok</i> Cviklové fašírky <i>vajcia, lepok</i>	Cheese naan indický ručne robený chlieb so syrom <i>lepok</i> Rice pakora ryžové fašírky v cícerovom cestíčku	Tandoori roti indický ručne robený celozrnný chlieb s tandoori korením <i>lepok</i> Cviklové 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