

# TÝŽDENNÉ MENU



PONDELOK

UTOROK

STREDA

ŠTVRTOK

PIATOK

SOBOTA

POLIEVKA	POLIEVKA	POLIEVKA	POLIEVKA	POLIEVKA	POLIEVKA
Šampiňónová so zemiakmi	Cviklová krémová s kokosovým mliekom	● Indická cicerová	Hrášková s feniklom	Pórová krémová s kokosovým mliekom	Kapustová s hubami
PRÍLOHA	PRÍLOHA	PRÍLOHA	PRÍLOHA	PRÍLOHA	PRÍLOHA
Ryža s kukuricou <i>mlieko</i>	Slovenská ryža <i>lepok</i>	🔥 Rezance so zeleninou <i>lepok, sója</i>	Kuskus so zeleninou <i>lepok</i>	Naturálna ryža	Ryža s kukuricou
OMÁČKY	OMÁČKY	OMÁČKY	OMÁČKY	OMÁČKY	OMÁČKY
● Maa ki dal tradičná indická strukovinová omáčka z čiernej fazule  Pakora subji indické zeleninové fašírky v paradajkovej omáčke  🔥 Palak pumpkin muttar špenát v omáčke s kúskami tekvice a zeleným hráškom  🔥🔥 Thai yellow curry thajské žlté zeleninové curry s kokosovým mliekom <i>hríby</i>  Baklánska fazuľka  Salt & pepper potato korenené baby zemiaky	Rajastani dal tradičná indická strukovinová omáčka z mixu strukovín  🔥 Kadahi cuketa cuketa v indickej paradajkovej omáčke s kúskami papriky  🔥🔥 Gatta curry cicerové guľičky v indickej jogurtovej omáčke <i>mlieko</i>  🔥🔥 Thai green curry thajské zelené curry so zeleninou a kokosovým mliekom <i>hríby</i>  Pórová s farebnou paprikou a zemiakmi  🔥 Mushroom chilli šampiňóny v pikantnej paradajkovej omáčke <i>hríby</i>	Yellow peas dal tradičná indická strukovinová omáčka zo žltého hrášku  🔥🔥 Aloo paprika zemiaky v omáčke s kúskami papriky  Chana masala cicer v tradičnej indickej omáčke s korením Garam masala  ● Mix vegetable in wedding style zeleninová omáčka s indickým korením a kukuricou <i>hríby</i>  Zeleninový perkelt s tekvicou  Cabbage poryial dusená kapusta v indickom korení	Mix dal tradičná indická strukovinová omáčka z miešaných strukovín  🔥🔥 Aloo soya beans curry zemiaky v omáčke s kúskami sóje a fazuľkou <i>sója</i>  🔥 Kadhi broccoli brokolica v indickej jogurtovej omáčke <i>mlieko</i>  🔥🔥 Thai red curry thajské červené curry so zeleninou a kokosovým mliekom <i>hríby</i>  Baklažánová s cuketou a okrou  Tandoori mushroom šampiňóny pečené v korení Tandoori masala	Toor dal tradičná indická strukovinová omáčka z toor šošovice  Bhindi do pyaza okra v indickej cibuľovej omáčke  🔥 Kadahi mushroom black chana šampiňóny v paradajkovej omáčke s kúskami papriky a čiernym cicerom <i>hríby</i>  ● South Indian curry zeleninová omáčka s indickým korením <i>hríby, horčica</i>  Zemiakové ragú so zelenou fazuľkou  🔥 Gobi jaipuri vysmázaný karfiol v pikantnej paradajkovej omáčke <i>vajcia, lepok, sója</i>	Mix dal tradičná indická strukovinová omáčka z miešaných strukovín  Razma masala červená fazuľa v omáčke s korením Garam masala  Baigen black chana baklažán v omáčke s čiernym cicerom <i>horčica</i>  Gatta curry cicerové knedlíčky v indickej krémovej omáčke <i>mlieko, horčica</i>  Bhindi do pyaza okra v indickej cibuľovej omáčke  Cabbage muttar dusená kapusta s hráškom
KUSOVKY	KUSOVKY	KUSOVKY	KUSOVKY	KUSOVKY	KUSOVKY
Original naan indický ručne robený chlieb <i>lepok</i>  Baigen pakora baklažán vysmázaný v cicerovom cestíčku	Garlic naan indický ručne robený chlieb s cesnakom <i>lepok</i>  ● Gratinované zemiaky s baklažánom <i>vajcia</i>	Original naan indický ručne robený chlieb <i>lepok</i>  Slice pakora kúsky zeleniny v cicerovom cestíčku	Original roti indický ručne robený celozrnný chlieb <i>lepok</i>  Tekvicové fašírky <i>vajcia, lepok</i>	Cheese naan indický ručne robený chlieb so syrom <i>lepok, mlieko</i>  ● Soya kebab vysmázané kúsky sóje	Tandoori roti indický ručne robený celozrnný chlieb s tandoori korením <i>lepok</i>  Tekvicové 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