

TÝŽDENNÉ MENU



PONDELOK

UTOROK

STREDA




ŠTVRTOK

PIATOK






SOBOTA

POLIEVKA	POLIEVKA	POLIEVKA	POLIEVKA	POLIEVKA	POLIEVKA
Tekvicový krém s kokosovým mliekom	Šošovicová na sladko-kyslo so sedanom/zeler	 Ostro-kyslá sója, lepok	Kapustová s hubami	Šošovicová so zeleninou	
PRÍLOHA	PRÍLOHA	PRÍLOHA	PRÍLOHA	PRÍLOHA	PRÍLOHA
Ryža s mrkvou	Bulgur s hráškom a koriandrom/lepok	Ryža so sušeným ovocím orechy	Pečené zemiaky s tymiánom	Ryža so zeleninou	
OMÁČKY	OMÁČKY	OMÁČKY	OMÁČKY	OMÁČKY	OMÁČKY
<p>Mix dal tradičná indická strukovinová omáčka z mixu strukovín</p> <p> Gobi do pyza karfiol v cibulovej omáčke s indickým korením</p> <p>Chowri cuketa curry chowri fazuľka v omáčke s kúskami cukety</p> <p>Thai yellow baby corn curry with pok choi and pumpkin thajské žlté curry z baby kukurice s pok choi, tekvicou a kokosovým mliekom  cukor</p> <p>Zeleninový perkelt s kokosovým mliekom</p> <p>Muttar corn bhugia dusený hrášok a kukurica v indickom korení</p>	<p>Dal panchmel tradičná indická strukovinová omáčka z piatich druhov strukovín</p> <p> Mango broccoli brokolica v sladkastej omáčke s kúskami manga</p> <p>Mushroom makhanwalla šampiňóny v Indickej maslovej omáčke mlieko, hríby</p> <p> Thai green curry thajské zelené curry so zeleninou a kokosovým mliekom cukor</p> <p>Fazuľové ragú s kešu a chilli orechy</p> <p>Beetroot poryial dusená cvikla v indickom korení s kokosom</p>	<p>Yellow peas dal tradičná indická strukovinová omáčka z hrášku</p> <p> Broccoli takatak kúsky brokolice v indickej paradajkovej omáčke s paprikou a kukuricou</p> <p>Spinach lubia biela fazuľa v omáčke so špenátom a indickým korením</p> <p> Thai vegetable massaman curry thajské zeleninové massaman curry s kokosovým mliekom cukor</p> <p>Cuketovo-šampiňónová omáčka so šalviou hríby</p> <p>Vegetable chilli zelenina v pikantnej paradajkovej omáčke sója, lepok</p>	<p>Mung dal tradičná indická strukovinová omáčka z mungo fazuliek</p> <p> Brussels sprouts masala ružičkový kel v tradičnej indickej omáčke s korením</p> <p>Kadahi paneer kúsky indického domáceho syra Paneer v paradajkovej omáčke s kúskami papriky a korením mlieko</p> <p> Thai yellow curry thajské žlté curry so zeleninou a kokosovým mliekom cukor</p> <p>Vegánsky guláš so sója kockami sója</p> <p>Tandoori gobi mix zeleniny dusený v indickom korení</p>	<p>Rajastani dal tradičná indická strukovinová omáčka z miešaných strukovín</p> <p> Gobi chowri cuketa karfiol v omáčke s fazuľkou chowri, indickým korením a cuketou</p> <p>Sweet potato chana dal sladké zemiaky v omáčke zo sušeného cíceru</p> <p> Madras curry indické zeleninové curry s kokosovým mliekom horčica</p> <p>Špenátová s baby kukuricou</p>	<p>FRESH MARKET do odvolania ZATVORENÉ</p>
KUSOVKY	KUSOVKY	KUSOVKY	KUSOVKY	KUSOVKY	KUSOVKY
<p>Original naan tradičný indický ručne robený chlieb lepok</p> <p>Mushroom pakora šampiňóny vysmážené v cícerovom cestíčku</p>	<p>Original naan tradičný indický ručne robený chlieb lepok</p> <p>Brokolicová kocka vajcia</p>	<p>Original naan tradičný indický ručne robený chlieb lepok</p> <p>Chokha tikki indické zemiakové fašírky</p>	<p>Original naan tradičný indický ručne robený chlieb lepok</p> <p>Cviklové fašírky lepok, vajcia</p>	<p>Original naan tradičný indický ručne robený chlieb lepok</p> <p>Vegetable kebab indické zeleninové fašírky</p>	




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