

TÝŽDENNÉ MENU



PONDELOK

UTOROK

STREDA




ŠTVRTOK

PIATOK

SOBOTA

POLIEVKA	POLIEVKA	POLIEVKA	POLIEVKA	POLIEVKA	POLIEVKA
Pórová krémová	Zeleninový vývar s petržlenovou vňaťou	Indická Muligatovany	Hlivová so zemiakmi	Lúsková s koreň. zeleninou	Tekvicová s opečenými semienkami
PRÍLOHA	PRÍLOHA	PRÍLOHA	PRÍLOHA	PRÍLOHA	PRÍLOHA
Baby zemiaky s bylinkami	Slovenská ryža s limetkou a koriandrom	Ryža s curry lístkami	Pad thai rezance s koriandrom	Ryža s mrkvou	Ryža s hráškom
OMÁČKY	OMÁČKY	OMÁČKY	OMÁČKY	OMÁČKY	OMÁČKY
<p>Mung dal tradičná indická strukovinová omáčka z mungo fazuliek</p> <p>Chana masala cícer v omáčke so zmesou indického korenia Garam masala</p> <p>White pumpkin beans muttar biela tekvica v omáčke s fazuľovým lúskom</p> <p>Thai red curry 🌶️ thajské červené curry so zeleninou a kokosovým mliekom</p> <p>Paradajková s cviklou a šampiňónmi</p> <p>Mix vegetable in Indian spices 🌶️</p>	<p>Yellow peas dal tradičná indická strukovinová omáčka zo žltej šošovice</p> <p>Mango broccoli 🌶️ kúsky manga v jemne sladkej omáčke s brokolickou horčica</p> <p>Kadhi pakora indické zeleninové fašírky v jogurtovej omáčke mlieko</p> <p>Thai green pineapple curry thajské zelené curry s kúskami ananásu, bambusovými výhonkami, pok choy šalátom a kokosovým mliekom 🌶️</p> <p>Batátovo-tekvicová so škorickou</p> <p>Muttar corn bhugia dusená hrášok s kapustou</p>	<p>Mix dal tradičná indická strukovinová omáčka z mixu strukovín</p> <p>Vegetable kofta zeleninové fašírky v indickej paradajkovej omáčke</p> <p>Lubia tamatar masala 🌶️ biela fazuľa v omáčke so zmesou indických korenín Garam masala a paradajkami</p> <p>Thai pumpkin massaman curry 🌶️ thajské massaman tekvicové curry s kokosovým mliekom</p> <p>Papriková s baby zemiakom a sója kockami sója</p> <p>Broccoli jaipuri 🌶️ brokolica v pálivej paradajkovej omáčke</p>	<p>Vegetable sambar tradičná indická strukovinová omáčka so zeleninou</p> <p>White pumpkin chana dal biela fazuľa v omáčke s cícerom</p> <p>Mushroom paneer šampiňóny v omáčke s kúskami indického domáceho syra Paneer mlieko</p> <p>Thai yellow curry 🌶️ thajské žlté curry so zeleninou a kokosovým mliekom</p> <p>Miešaná thajská zelenina</p> <p>Baby carrot & baby corn beans bhugia dusená baby mrkva a baby kukurica s fazuľovým lúskom</p>	<p>Red lentils dal tradičná indická strukovinová omáčka z červenej šošovice</p> <p>Cuketa do pyza 🌶️ cuketa v indickej cibuľovej omáčke</p> <p>Razma masala červená fazuľa v omáčke s korením Garam masala</p> <p>Madrasi curry 🌶️ zeleninová omáčka s indickým korením hríby, horčica</p> <p>Cícerové ragú s pórom a mix paprikou</p> <p>Gobi manchurian karfiol v pikantnej paradajkovej omáčke</p>	<p>Green lentils dal tradičná indická strukovinová omáčka zo zelenej šošovice</p> <p>Cuketa do pyza cuketa v indickej cibuľovej omáčke</p> <p>Spinach lubia špenát v omáčke s bielou fazuľkou</p> <p>Mushroom muttar šampiňóny v omáčke s hráškom hríby</p> <p>Madrasi curry zeleninová omáčka s indickým korením hríby, horčica</p> <p>Gobi manchurian karfiol v pikantnej paradajkovej omáčke</p>
KUSOVKY	KUSOVKY	KUSOVKY	KUSOVKY	KUSOVKY	KUSOVKY
<p>Original naan indický ručne robený chlieb lepok</p> <p>Mushroom pakora šampiňóny v cícerovom cestíčku</p>	<p>Garlic naan indický ručne robený chlieb s cesnakom lepok</p> <p>Bretánska zapekaná kocka vajcia, lepok</p>	<p>Onion roti indický ručne robený celozrnný chlieb s cibuľou lepok</p> <p>Chokha tikki indické zemiakové fašírky</p>	<p>Masala naan indický ručne robený chlieb s korením lepok</p> <p>Špenátové fašírky vajcia, lepok</p>	<p>Cheese naan indický ručne robený chlieb so syrom lepok, mlieko</p> <p>Muttar tikka indické hráškové fašírky</p>	<p>Garlic naan indický ručne robený chlieb s cesnakom lepok</p> <p>Muttar tikka indické hráškové fašírky</p>




Vysvetlivky:

-  Indian homestyle food - veľmi pálivé 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)

Pálicosť

-  - jemne pálivé
 -  - stredne pálivé
 -  - pálivé
- Pálicosť je predbežná do 10 hodiny aktuálneho dňa, kedy sa upraví podľa ochutnávky