

Árak	10. 12. Hétfő	10. 13. Kedd	10. 14. Szerda	10. 15. Csütörtök	10. 16. Péntek
<b>Leves</b> 590.-	<b>Karfiolos dhal</b>	<b>Yamuna leves</b>	<b>Sárgarépás dhal</b>	<b>Tárkonyos zöldségleves</b>	<b>Kelbimbós dhal</b>
<b>Főételek</b> 890.-	<b>Balarama sabji</b>	<b>Sült karfiol, burgonya és sült házisajt szezámós tejfölös mártásban</b>	<b>Húsevők kedvence</b>	<b>Brokkoli, házisajt és csicseriborsó tejszínes-paradicsomos mártásban</b>	<b>Matar panir – zöldborsó és friss házisajt fűszeres paradicsommártásban</b>
	Vegán brokkolis-mandulás sabji	<b>Spenót-párolt burgonya-répa vegán szószban</b>	<b>Kathi-mithi (édes-savanyú sabji)</b>	<b>Kofta - zöldségfasírt gyömbéres paradicsommártásban</b>	<b>Párolt zöldségek csicseriborsóval kardamomos mártásban</b>
<b>Köreték</b> 490.-	<b>Basmati rizs</b>	<b>Basmati rizs</b>	<b>Basmati rizs</b>	<b>Basmati rizs</b>	<b>Basmati rizs</b>
	Bulgur	<b>Hajdina</b>	Bulgur	Bulgur	Bulgur
<b>Kenyérféle</b> 200.-	Házi készítésű kenyérféle	Házi készítésű kenyérféle	Házi készítésű kenyérféle	Házi készítésű kenyérféle	Házi készítésű kenyérféle
<b>Csatni</b> 250.-	<b>Gyümölcscsatni</b>	<b>Gyümölcscsatni</b>	<b>Gyümölcscsatni</b>	<b>Gyümölcscsatni</b>	<b>Gyümölcscsatni</b>
<b>Sós csemege</b> 250.-	<b>Pakora</b>	<b>Pakora</b>	<b>Pakora</b>	<b>Pakora</b>	<b>Pakora</b>
<b>Desszert</b> 400 - 500.-	Ananászos-túrós szelet	Citromos-mákos csíkos süti	Mandulás krémes	Túrós pite	Karamellás palacsinta