

POLEVKY/ SOUPS

(3dcl)

Murgh Dhania Ka Shorba 55,-

Kuřecí polévka ochucená koriandrem s kousky kuřecího masa.

Clear chicken soup flavored with coriander and served with chicken bites.

Adrak Tulsí Tomato Ka Shorba 50,-

Tomatová hustá polévka ochucená bazalkou a zázvorem.

Tomato broth flavored with basil and ginger.

Dal Shorba 50,-

Delikátní směs čočky ochucená čerstvým koriánem.

Delicate blend of lentils seasoned with fresh spices.

SLADKOSTI / SWEETS

Kesar Kheer (100g) 50,-

Sladká rýže vařená v mléce s mandlemi, pistáciemi a šafránem

A traditional rice pudding made by boiling rice with almonds, saffron, pistachios and sugar.

Guľab Jamun (2ks) 50,-

Dezert ze sušeného mléka a mouky, smažený v oleji, servírovaný v cukrovém sirupu a kardamomem a růžovou vodou.

A famous Indian dessert made of milk powder and flour, deep fried and served in sugar syrup with cardamom and rose water.

HLAVNÍ ZELENINOVÁ JÍDLA VEGETABLE MAIN COURSES

Allu Gobi (300g) 135,-

Brambory a květák vařené s bylinkami a kořením.

Potatoes and cauliflower cooked with herbs and spices.

Vegetable Jhalfrázie (300g) 150,-

Čerstvá zelenina vařená s kořeněnou cibulovo-rajčatovou omáčkou.

Fresh vegetables cooked with a spicy onion-tomato gravy.

Matter Mushroom (300g) 140,-

Zampiony a hrášek v jemné rajčatové omáčce.

Mushroom and peas cooked in creamy tomato sauce.

Malai Kofta (300g) 170,-

Noky z domácího sýru pomalu dozlatova smažené, podávané v tradiční bílé smetanové omáčce.

Homemade cheese dumpling balls, lightly fried and cooked in a traditional, white creamy gravy.

Palak choice by guest (paneer, aloo, corn) (300g) 155,-

Špenátové pyré vařené (podle vašeho výběru) s domácími sýrem, bramborami nebo kukuřicí.

Puree of spinach cooked with your choice of homemade cheese, potatoes or corn.

Kadhái Paneer (300g) 155,-

Domácí sýr vařený v tradičním železném hrnci v husté cibulovo-rajčatové omáčce s paprikami.

Homemade cheese cooked in traditional iron pot of rich onion-tomato gravy and bell peppers.

Paneer Makhani (300g) 160,-

Domácí sýr vařený v krémové máslovo-rajčatové omáčce.

Homemade cheese cooked in a creamy butter and tomato sauce.

Chana Masala (300g) 155,-

Římský hrášek (cizrna) připravený s exotickou směsí severoindického koření.

Delicious chickpeas cooked in an exotic blend of north Indian spices.

Rajma Masala (300g) 155,-

Červené fazole pomalu vařené s čerstvým zázvorem, česnekem a ozdobené čerstvými listky koriandru.

Kidney beans slowly cooked and blended with fresh ginger and garlic and garnished with fresh coriander leaves.

Dal Makhani (300g) 165,-

Černá čočka pomalu vařená přes noc v peči tandoor doplněná smetanou, máslem a rajčatovým pyré.

Black lentils simmered slowly in a tandoor oven overnight then finished with a cream, butter and tomato puree.

Dal Tadka (300g) 165,-

Žlutá čočka vařená s cibulí, česnekem a rajčatovým pyré.

Yellow lentils cooked with onion, garlic and tomato puree.

INDIAN CUISINE

SPECIALITY Z TANDOORU/ SPECIALITIES FROM TANDOOR

Tandoori Chicken (150g) 165,-

Křehké kuřecí kousky marinované tradičním způsobem v zázvorovo – česnekové pastě, soli, pepři, paprice a koření, pomalu pečené v peči tandoor.

Tender spring chicken marinated in traditional way using ginger-garlic paste, salt and pepper, all in perfect harmony with red peppers and spices and gently cooked in a tandoor oven.

Chicken Tikka (150g) 145,-

Kousky kuřete marinované v zázvorovo – česnekové pastě, tandoori koření a jogurtu, pečené v peči tandoor.

Boneless chicken pieces marinated in ginger – garlic paste, tandoori masala and yoghurt cooked in a tandoor oven.

Chicken Seekh Kebab 125,- (150g)

Mleté kuřecí maso s čerstvým indickým kořením, kmínem, listky koriandru napichnuté na železně jehle a pečené v peči tandoor.

Minced chicken with fresh Indian spices, cumin and fresh coriander, skewered and roasted in a tandoor oven.

Malai Tikka (150g) 180,-

Křehké kuřecí kousky marinované v kořeněném jogurtu s kešu ořechy a smetanou pečené v peči tandoor.

Tender chicken fillets marinated in yogurt, cashew nuts and cream and grilled in a tandoor oven.

Lamb Seekh Kebab (150g) 225,-

Kořeněné mleté jehněčí maso napichnuté na železně jehle a pečené v peči tandoor.

Spiced minced lamb skewer roasted in a tandoor oven.

Tandoori Fish Tikka 220,- (150g)

Šťavnaté kousky lososa marinované přes noc, obalené v bylinkách a koření a pečené v peči tandoor.

Juicy chunks of salmon marinated overnight, wrapped in herbs and spices and then grilled in a tandoor oven.

Tandoori Prawns (150g) 275,-

Tygrí krevety marinované v zázvorovo – česnekové pastě a indickým koření, pečené v peči tandoor.

Tiger prawns marinated in ginger – garlic paste, Indian spices, grilled in a tandoor oven.

Paneer Tika (150g) 120,-

Kostky domácího sýru marinované v indickém koření a pečené ve středně rozpálené peči tandoor.

Homemade cheese chunks marinated in Indian spices and slow-cooked in a tandoor oven.

PŘEDKRMY/ STARTERS

Samosa (2ks) 60,-

Indická křupavá taštička plněná bramborami, hráškem, rozinkami a ořechy.

Indian crispy patties with potatoes, peas, raisins and cashew nuts.

Onion Bhaji (6ks) 50,-

Smažené kousky cibule v těstíčku z cizmové mouky.

Onion pieces dipped in chickpea batter and deep fried.

Vegetable Pakora (150g) 75,-

Smažená čerstvá zelenina (brambory, květák, lilek) nakrájená na plátky v těstíčku z cizmové mouky.

Fresh vegetables (potatoes, cauliflower, aubergine) sliced and dipped in chickpea batter and deep fried.

Chicken Pakora (150g) 125,-

Smažené kousky kuřete v těstíčku z cizmové mouky posypané kořením chat masala.

Chicken pieces dipped in chickpea batter and deep fried, served with chat masala.

Vegetable platter (pro dva/for two - 300g) 120,-

Zeleninová Samosa, Pakora, Onion Bhaji a Mashroom Achari podávané na rozpáleném podnosu.

Combination of Samosa, Pakora, Onion Bhaji and Mashroom Achari served on a sizzling platter.

Non-veg platter (pro dva/for two - 300g) 175,-

Malai Tikka, Chicken Masala, Lamb Seekh Kebab servírované na rozpáleném podnosu.

Combination of Malai Tikka, Chicken Masala, Lamb Seekh Kebab served on sizzling platter.

Papadam (2ks) 18,-

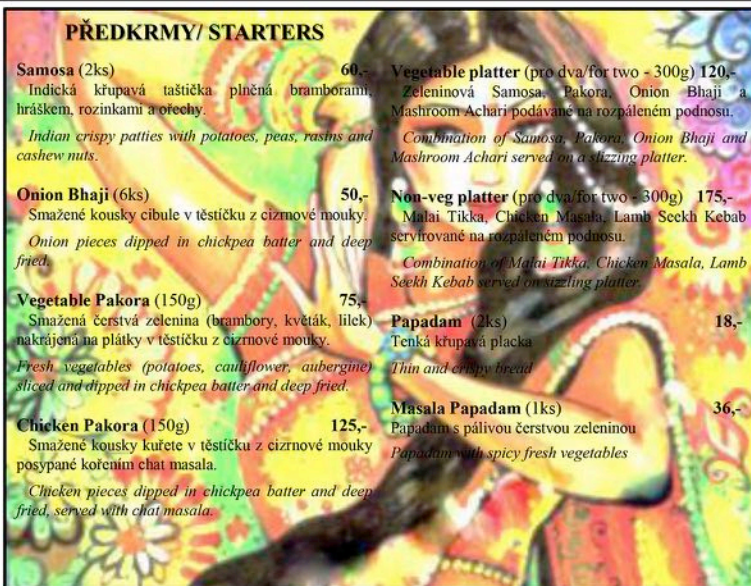
Tenká křupavá placka

Thin and crispy bread

Masala Papadam (1ks) 36,-

Papadam s pálivou čerstvou zeleninou

Papadam with spicy fresh vegetables



HLAVNÍ JÍDLA – KUŘECÍ MASO MAIN CHICKEN COURSES

Butter Chicken (150g) 120,-
Chicken tikka (kousky kuřete pečené v peci) podávaná v krémové máslové rajčatové omáčce.
Chicken Tikka (pieces of chicken baked in a tandoor oven) cooked in a creamy tomato sauce with butter.

Chicken Tikka Masala (150g) 195,-
Chicken Tikka (kousky kuřete pečené v peci) podávaná v klasické husté krémové cibulovo-rajčatové omáčce s koriandrem.

Chicken Tikka (pieces of chicken baked in a tandoor oven) cooked in classic, rich, onion-tomato and coriander sauce with cream.

Kadhai Chicken (150g) 185,-
Kousky kuřecího masa vařené v tradičním železném hrnci v krémové cibulovo-rajčatové omáčce s paprikami, indickým kořením a koriandrem.

Boneless chicken cooked in a traditional iron pot with bell peppers, onion and tomato gravy finished with Indian spices and touch of cream and coriander.

Chicken Curry (150g) 165,-
Kousky kuřete připravené tradičním způsobem s kořením, kardamomem a rozinkami.

Chicken cooked in dry masala, cardamom, raisins in a traditional way.

Chicken Madras (150g) 180,-
Křehké kousky kuřete vařené v jihoindickém koření
Tender chicken cooked with south Indian spices.

Chicken Fenugreek (150g) 195,-
Kousky kuřecího masa vařené v kořeněném rajčatové omáčce se špetkou piskavice (druh koření).
Chicken pieces cooked in Indian spices in tomato gravy with a touch of fenugreek.

Chicken Korma (150g) 205,-
Kousky kuřecího masa vařené v jemné delikátní bílé omáčce.
Boneless chicken cooked in a mild delicious creamy white gravy.

Chicken Saaak Wala (150g) 185,-
Kousky kuřecího masa vařené ve špenátové omáčce
Chicken cooked in a spinach-based gravy.

Chicken Vindaloo (150g) 195,-
Kousky kuřecího masa vařené s pálivou směsí koření, specialita z Goa.
Boneless chicken cooked in a hot and tangy masala – speciality of Goa.

Chicken Fall (150g) 195,-
Kousky kuřecího masa s velmi ostrým kořením.
Boneless chicken cooked with very hot spices.

HLAVNÍ JÍDLA – JEHNĚČÍ MASO MAIN LAMB COURSES

Roghan Josh (150g) 245,-
Šťavnatě kousky jehněčího masa připravené v cibulovo-rajčatové omáčce s exotickou směsí indického koření.

Juicy pieces of lamb cooked in a rich onion-tomato gravy with an exotic Indian masala.

Lamb Palak (150g) 245,-
Křehké kousky jehněčího masa vařené v krémové špenátové omáčce ochucené čerstvým kořením.

Tender pieces of fresh lamb cooked in creamy tomato and spinach and flavored with fresh spices.

Kadhai Lamb (150g) 245,-
Kousky jehněčího masa vařené v tradičním železném hrnci v cibulovo-rajčatové omáčce s paprikami, indickým kořením a koriandrem.

Pieces of lamb cooked in a traditional iron pot with bell peppers, onion-tomato and coriander.

Lamb Madras (150g) 245,-
Křehké kousky jehněčího masa vařené s jihoindickým kořením, středně pálivě

Tender lamb cooked with south Indian spices – a medium hot curry.

Lamb Vindaloo (150g) 250,-
Kousky jehněčího masa vařené v pálivé omáčce, specialita z indického státu Goa.

Chunks of lamb cooked in a hot and tangy curry, speciality of Goa.

HLAVNÍ JÍDLA – RYBY A PLODY MOŘE/ FISH AND SEAFOOD COURSES

Fish Curry (150g) 245,-
Na pánev osmažený plátek lososa povarený v mírně pálivé cibulovo-rajčatové omáčce.

Pan fried fillet of salmon simmered in a tangy onion-tomato gravy.

King Prawn Vindaloo (150g) 250,-
Vyloupané tygří krevety v pálivě kořeněné omáčce.
Shelled king prawns cooked in spicy curry.

Butter Prawns (150g) 250,-
Vyloupané královské krevety připravené v krémové rajčatové omáčce s máslem.
Shelled king prawns cooked in a creamy tomato gravy and butter.

BIRYANI A RÝŽE BIRYANI AND RICE

Hyderabadi Chicken Biryani (150g) 195,-
Biryani s kuřecím masem

Lamb Biryani (150g) 235,-
Biryani s jehněčím masem

Vegetable Biryani (300g) 165,-
Biryani se zeleninou

Prawn Biryani (150g) 245,-
Biryani s tygřími krevetami

Basmati rýže (300g) 50,-
Basmati rice

Pulao (300g) 60,-
Kořeněná rýže s hráškem
Spicy rice with peas

CHUTNEY PICKLES

Mango Chutney 20,-
Sladká ostrá dochucovací směs s mangem. (1dcl)
Sweet and spicy mix condiment with mango.

Mixed Pickles 20,-
Ostrá dochucovací nakládaná zelenina (100g)
Spicy pickled vegetables.

Mix plate 45,-
Mango Chutney, Mixed Pickles a mátová omáčka/ and a mint sauce (1dcl + 100g)

KOŘENĚNÝ JOGURT YOGURT RAITA

(2dcl)
Raita 50,-
Bílý jogurt s čerstvou zeleninou a kořením

White yogurt with fresh vegetables and spices.

Boondi Raita 50,-
Jogurt se smaženými kulíčkami
Yogurt with fried flour balls

INDICKÉ NÁPOJE/ INDIAN DRINKS

(3dcl)
Lassi (sladké, slané / sweet, salted) 55,-
Mango shake 60,-

SALÁTY/SALADS (150g)

Green Salad 55,-
Michaný salát z okurek, rajčat, červené cibule a papriky, podávaný se speciální směsí koření.
Mix of fresh cucumber, tomato, red onions and peppers, served with special spices

Mint chicken salad 135,-
Chicken Tikka (kousky kuřete pečené v peci) a zeleninový salát serveryovaný s čerstvou mátou.

Chicken Tikka (pieces of chicken baked in a tandoor oven) and salad served with fresh mint.

INDICKÝ CHLĚB INDIAN BREADS

Plain Naan (1ks) 40,-
Placka z bílé mouky pečená v peci tandoor
White-flour flat-bread baked in a tandoor oven

Butter Naan (1ks) 45,-
Placka Naan potřena máslem

Garlic Naan (1ks) 50,-
Placka Naan s česnekem

Garlic Naan with Adam Cheese (1ks) 65,-
Placka Naan s česnekem a sýrem

Peshawari Naan (1ks) 65,-
Placka Naan plněná kokosem, rozinkami a oříšky

Naan stuffed with coconut, raisins and nuts

Roti (Chapati) (1ks) 30,-
Nekynutá placka z tmavé mouky pečená v peci tandoor
Unleaved dark-flour flat-bread baked in a tandoor oven

Lachha Parantha (1ks) 65,-
Placka plněná kořeněnými bramborami nebo květákem nebo sýrem

Parantha stuffed with (by your choice) spicy potatoes, cauliflower or cheese.

Keema Parantha (1ks) 150,-
Placka plněná kořeněným mletým jehněčím masem.

Parantha stuffed with spiced minced lamb meat.