

P O L É V K Y

225 ml

S O U P S

Zeleninová polévka / <i>Vegetable Soup</i> , A: 1,7,9	55,-
Vývar ze směsi zeleniny a bylin se smetanou. / <i>Broth with cream prepared from vegetables and herbs.</i>	
Čočková polévka / <i>Lentil Soup</i>	55,-
Vývar ze žluté čočky ochucený česnekem a citrónem. / <i>Broth prepared from yellow lentil flavoured with garlic and lemon.</i>	
Kuřecí polévka / <i>Chicken Soup</i> , A: 1,7	55,-
Kuřecí vývar se smetanou. / <i>Chicken broth with cream.</i>	
Rajská polévka / <i>Tomato Soup</i> , A: 1,7	55,-
Rajčatový vývar se smetanou ochucený česnekem a zázvorem. / <i>Tomato broth with cream flavoured with garlic and ginger.</i>	

V E G E T A R I Á N S K É P Ř E D K R M Y

V E G E T A R I A N S T A R T E R S

Sýrová Pakora / <i>Cheese Pakora</i> , A: 1,7	150,-
Fritovaný kořeněný domácí sýr „paneer“ ochucený ajwainem obalený v cizrnové mouce. / <i>Fried spicy home-made cheese “paneer” flavoured with ajwain and dusted in chickpeas flour.</i>	
Cibulové Bháji / <i>Onion Bháji</i> , A: 1	135,-
Placičky z nasekané cibule ochucené ajwainem a dalším kořením. / <i>Cakes prepared from chopped onion flavoured with ajwain and other spices.</i>	
Papadum / <i>Papadum</i>	25,-
Křehká křupavá placka z čočkové mouky; na výběr jemná a kořeněná. / <i>Crispy thin flat-bread prepared from lentil flour; soft, or spicy one can be chosen.</i>	

MASOVÉ PŘEDKRMY

NON-VEG STARTERS

Kuře Tandoori / *Tandoori Chicken*, A: 7

125,-

Kuřecí stehýnko marinované v kořeněném jogurtu připravené v tandúru, dochucené máslem a řeckým senem. / *Chicken leg marinated in spicy yoghurt prepared in the Tandoori oven flavoured with butter and fenugreek.*

Kuřecí Sikhský kebab / *Chicken Sikh Kebab*, A: 1

135,-

Pikantní mleté kuřecí maso ochucené zázvorem, citrónem a zeleným koriandrem. / *Spicy minced chicken meat dusted in chickpea flour flavoured with ginger, lemon and green coriander.*

Jehněčí Sikhský kebab / *Lamb Sikh Kebab*, A: 1

150,-

Pikantní mleté jehněčí maso ochucené řeckým senem a koriandrem. / *Spicy minced lamb meat dusted in chickpea flour flavoured with fenugreek and coriander.*

SPECIÁLNÍ RIZOTA 🌿🌶️

SPECIAL BIRYANIES 🌶️🌶️ A: 7

350 g

Kostky pečeného masa / zeleniny dušené s exkluzivní rýží Basmati, pikantní cibulí, rajčaty, jogurtem a čerstvým máslem, jež jsou dovedeny k dokonalosti chutí tradičního indického koření, především pak šafránu a koriandru.

Pieces of roast meat, simmered cooked with delicious Basmati rice, onion, tomato & yoghurt, fresh home spices, finished with butter, saffron, and coriander.

Možnosti / Options:

Zeleninové 🌿🌶️ / Vegetable 🌿🌶️ +A: 9

170,-

Kuřecí 🌶️🌶️ / Chicken 🌶️🌶️

190,-

Jehněčí 🌶️🌶️ / Lamb 🌶️🌶️

230,-

Krevetí 🌶️🌶️ / Prawn 🌶️🌶️ +A: 2

240,-

S A L Á T Y

S A L A D S

Zeleninový talíř 🌿 / *Vegetable Plate* 🌿 150 g

125,-

Neochucená krájená zelenina: paprika, rajče, okurka a listový salát. / *Chopped vegetables without flavourings: capsicum, tomato, cucumber and lettuce.*

Hráškový salát 🌿 / *Green peas Salad* 🌿 / *Mutter Chat* 🌿 150 g, A: 7

125,-

Jemně kořeněné brambory, hrášek a rajčata v jogurtovém dresinku s citrónem a zeleným koriandrem. / *Potatoes, green peas and tomatoes in yoghurt dressing with lemon and green coriander.*

Cizrnový salát 🌿 / *Chickpea Salad* 🌿 / *Aloo Chana Chat* 🌿 150 g, A: 7, 12

125,-

Jemně kořeněné brambory, cizrna a rajčata v jogurtovém dresinku s citrónem a zázvorem. / *Potatoes, chickpeas and tomatoes in yoghurt dressing with lemon and ginger.*

Salát s kuřecími kousky Tikka 🍗 / *Chicken Tikka Salad* 🍗 200g, A: 7

199,-

Pikantní kuřecí kousky marinované v kořeněném jogurtu připravené v tandúru s okurkovým salátem, rajčat a papriky v jogurtovém dresinku. / *Spicy chicken pieces marinated in spicy yoghurt prepared in Tandoori oven and served with salad from cucumber, tomatoes and capsicum in yoghurt dressing.*

SPECIALITY Z TANDŮRU / TANDOORI SPECIALS

Tandúr je hluboká hliněná pec používaná k úpravě jídel již od dob starověké Indie. Na jejím dně jsou žhavé uhlíky, které dodávají teplo k opékání masa vkládaného do pece na dlouhých vidlicích, či plátek přiřkládajících se na stěny pece.

/ Tandoori oven is deep clay oven which is used for baking since the time of Ancient India. There are embers on its bottom which are giving heat to the meat or to the flatbreads. The meat is getting inside screwed on long spits, flatbreads are attached on the side of the oven.

Kuřecí Tikka 🍗 / *Chicken Tikka* 🍗, A: 7

180,-

Marinované kuřecí maso bez kosti s jogurtem a kořením, pravované v peci Tandúr. (150 g 6 ks) / *Marinated boneless chicken is with yoghurt, spices and served baked in Tandoori oven. (150 g 6 pcs)*

Jehněčí Tikka 🍗 / *Lamb Tikka* 🍗, A: 7

210,-

Jemně pikantní marinované kostky jehněčího bati kebabu s vybranými bylinami a kořením, připravované v Tandúru. (7 ks 150 g) / *Tenderly marinated cubes of lamb Bati Kebab with selected herbs and spices cooked in Tandoori oven. (7 pcs 150 g)*

Grilovaná směs 🍗 / *Mixed Grill* 🍗, A: 7, 8, 1

399,-

Kuřecí stehýnka, kuřecí Tikka, Malai kebab a Sikhský kebab připravované v Tandúru. (300 g) / *Tandoor chicken leg, Chicken Tikka, Malai kebab, Seekh Kebab prepared in Tandoori oven. (300 g)*

Kuřecí Malai Tikka / *Chicken Malai Tikka*, A: 7, 8

190,-

Kuřecí maso bez kosti marinované v jogurtu s kešu, kardamonem kořením a smetanou, připravované v Tandůru.
(7 ks 150 g) / *Marinated boneless chicken with yoghurt, cashew nuts, Cardamom, spices and cream, baked in Tandoori oven. (7 pcs 150 g)*

HLAVNÍ ZELENINOVÁ JÍDLA

375 g

MAIN VEGETARIAN COURSES

Míchaná zelenina / Mixed Vegetables, A: 7, 9

150,-

Zelenina s cibulí, rajčatovou omáčkou, sýrem dochucená vybraným kořením se zázvorem a příchutí koriandru. / *Vegetables mixed with onion, tomato gravy, cheese and flavoured with selected spices, ginger and coriander.*

Sýrový Lababdar / Paneer Lababdar, A: 7

180,-

Kostky tvarohového sýra se smetanou v husté rajčatově-cibulové omáčce ochucené zeleným kardamonem, zázvorem a zeleným koriandrem. / *Cubes of cottage cheese made with rich tomato and onion gravy flavoured with green Cardamom, ginger and green Coriander, finished with cream.*

Haryali Kofta Curry / Haryali Kofta Curry, A: 7, 8, 9

190,-

Jemně fritované knedlíčky z tvarohového sýra se směsí zeleniny a bylin, podávané v lahodné špenátové omáčce. / *Soft deep-fried dumplings of Cottage Cheese with mixed vegetables flavoured with herbs and served in a velvety spinach sauce.*

Dal Masala / Dal Masala, A: 7

160,-

Pikantní žlutá čočka vařená s cibulí, rajčaty a česnekem ochucená kmínem a zeleným koriandrem.

Spicy yellow lentil prepared with onion, tomatoes and garlic flavoured with cumin and green coriander.

Cizrna Masala / Chana Masala, A: 1, 12

160,-

Cizrna s Ajwainem vařená v rajčatově-cibulové omáčce, sypaná zeleným koriandrem. / *Chickpeas flavoured with ajwain cooked in onion tomato gravy, topped with green Coriander.*

Karahi Paneer / Karahi Paneer, A: 7

185,-

Zahuštěná středně kořeněná omáčka z domácího sýru obsahující soté z papriky, rajčat a cibule s celým koriandrem a kmínem v husté rajčatově-cibulové omáčce s příchutí koriandru a řeckého sena. / *Sautéed home-made cheese with green pepper, tomato, onion cubes flavoured with whole coriander and cumin seeds cooked in rich onion tomato gravy with flavour of coriander and kasoori methi.*

HLAVNÍ KUŘECÍ CHODY

375 g

(165 g masa / 165 g of meat)

MAIN CHICKEN COURSES

Kuře na másle / Butter Chicken, A: 7

180,-

Kuřecí maso připravené v Tandúru, na másle a smetaně v omáčce z čerstvých rajčat s řeckým senem, zázvorem a kardamonem. / *Creamy boneless Tandoori chicken in a fresh tomato gravy, flavoured with fenugreek, ginger, cardamom, Kasoori Methi, and finished with a butter and cream.*

Kuřecí Lababdar / Chicken Lababdar, A: 7

180,-

Jemné kostky kuřecího masa v husté smetanové omáčce s rajčaty a cibulí ochucené kardamonem, zázvorem a zeleným koriandrem. / *Mild cubes of roasted chicken with rich onion tomato gravy flavoured with cardamom, ginger, green coriander. All this is finished with cream.*

Kuřecí Korma / Chicken Korma, A: 7, 8

185,-

Jemná krémová Korma vařená s kešú, mákem, sušeným mlékem, strouhaným kokosem, smetanou a máslem se šafránovou příchutí. / *Pieces of chicken in mild creamy Korma sauce with cashew nuts, poppy seeds, khoya, shredded coconut, cream, butter & saffron flavour.*

Kuře Maharaja / Chicken Maharaja, A: 7, 8

195,-

Kuřecí kousky „malai tikka“ pečené v tandúru připravené s nasekaným česnekem, cibulí a rajčaty v krémové kořeněné omáčce s chutí kešu a černého pepře. / *Chicken pieces „malai tikka“ baked in Tandoori oven prepared with chopped garlic, onion and tomatoes in creamy spicy sauce with the taste of cashew nuts and black pepper.*

Kuřecí Tikka Masala / Chicken Tikka Masala, A: 7

185,-

Pečené kuřecí kousky marinované v jemně pikantní marinádě s hustou krémovou omáčkou Masala. / *Roasted chicken peaces marinated in spicy souce, coated with thick creamy Masala.*

Kuřecí Karahí / Karahi Chicken

180,-

Soté z papriky, rajčat a cibule s celým koriandrem a kmínem v husté rajčatově cibulové omáčce s příchutí koriandru a řeckého sena. / *Green, red and yellow pepper, tomato, onion cubes, sautés with whole coriander, cumin seeds, creamy with rich onion and tomato gravy with flavour of coriander and Kasoori Methi.*

Kuřecí Madrás / Chicken Madras

180,-

Oblíbený sytý pokrm ostré a kyselé chuti v rajčatovo-cibulové omáčce s chilly a indickým tamarindem. / *A traditional dish of rich hot and sour taste extensively prepared with chilly, tamarind, tomato, and onion gravy.*

Kuřecí Vindalú / Chicken Vindaloo

190,-

Velmi ostrý pokrm s kořením intenzivní chuti, citrónem a bramborami. / *A very hot dish with touch of rich spices, lemon and potatoes.*

HLAVNÍ JEHNĚČÍ CHODY

MAIN LAMB COURSES

375 g

(165 g masa / 165 g of meat)

Jehněčí Palak / Lamb Palak, A: 7

225,-

Chutné jehněčí vařené ve špenátovém pyré s domácí směsí indického koření a česnekem. / *Lamb cooked in spinach purée with selected home Indian spices with garlic flavour.*

Jehněčí Kari / Lamb Curry, A: 7, 9

220,-

Kousky jehněčího ve středně husté omáčce z celé řady orientálního koření. / *Pieces of lamb in sauce, that has a medium consistency, is made of a whole range of oriental spices.*

Jehněčí Jal frezi 🌶️🌶️ / Lamb Jal frezi 🌶️🌶️

225,-

Velmi ostrý pokrm s cibulí na tenké nudličky, kmínem a rajčaty v rajčatově-cibulové omáčce, ochucený zázvorem a zeleným chilli. / *Very hot julienne onion, green pepper, and tomato cooked in onion tomato gravy with flavour of ginger and green chilly.*

Jehněčí Madrás 🌶️🌶️🌶️ / Lamb Madras 🌶️🌶️🌶️

230,-

Toto lahodné pikantní tradiční jídlo pochází z jihu Indie. Jehněčí maso připravené s jihoindickým kořením. Pokrm, který ohromí Vaše chuťové pohárky. / *Tender lamb cooked with southern Indian spices. A dish that will make wonders to your taste buds.*

Jehněčí Vindalú 🌶️🌶️🌶️🌶️ / Lamb Vindaloo 🌶️🌶️🌶️🌶️

240,-

Toto je specialita z kraje Goa. Jehněčí maso připravené v omáčce na základě pálivé a výrazné směsi koření masala, ze které je cítit portugalský vliv. / *This is a speciality from Goa. Lamb cooked in a fine hot and tangy Masala base, special spices with the finishing influence of Portuguese.*

Jehněčí Phall 🌶️🌶️🌶️🌶️🌶️ / Lamb Phall 🌶️🌶️🌶️🌶️🌶️

255,-

Velmi ostrý pokrm vařený v různých kombinacích chilli a koření. / *An extremely hot dish cooked with different chillies and spices.*

MOŘSKÉ POKRMY

SEA FOOD SELECTION

pokrmů obsahují 7 ks tygřích krevet o velikosti 31|40 / Dishes include 7 tiger prawns in size of 31|40

Krevety Kari / Prawn Curry , A: 2, 7, 9
220,-

Středně hustá omáčka z celé řady orientálního koření. / *Sauce that is made of medium consistency with whole range of oriental spices.*

Krevety Korma / Prawn Korma, A: 2, 7, 8
225,-

Jemné krevety kari, nejprve marinované v jogurtu, poté osmažené s nakrájenou cibulí, rajčaty a pískavici (řecké seno), nakonec naložené v lehce okořeněné kokosové omáčce. / *Mild prawn curry, firstly marinated in yoghurt then sautéed with sliced onions, tomatoes and fenugreek finished in a lightly spiced coconut sauce.*

Krevety Maharaja / Prawn Maharaja , A: 2, 7, 8
240,-







Krevety „malai tikka“ pečené v tandúru připravené s nasekaným česnekem, cibulí a rajčaty v krémové kořeněné omáčce s chutí kešu a černého pepře. / *Prawn „malai tikka“ baked in tandoori oven prepared with chopped garlic, onion and tomatoes in creamy spicy sauce with the taste of cashew nuts and black pepper.*

Losos Malawar / Salmon Malawar , A: 4, 7, 10
240,-

Losos smažený na kokosovém oleji s hořčičnými semínky a kari lístky s omáčkou z kokosového mléka zjemněnou smetanou. / *Salmon fried in coconut oil with mustard seeds and curry leaves with creamy coconut milk sauce.*

Krevety Karáhi   / Prawn Karahi  , A: 2
225,-

Soté z papriky, rajčat a cibule s celým koriandrem a kmínem v husté rajčatově-cibulové omáčce s příchutí koriandru a řeckého sena. / *Sautéed green peppers, tomatoes, onion pieces with whole coriander, cumin seeds, in rich onion tomato gravy with flavour of coriander and kasoori methi.*

Krevety Madrás    / Prawn Madras   , A: 2
230,-

Kari, které může být jak středního tak i vysokého stupně pálivosti. Toto lahodné pikantní tradiční jídlo pochází z jihu Indie. Krevety připravené v jihoindickém koření. Pokrm, který ohromí Vaše chuťové pohárky. / *Middle or extremely hot prawns curry cooked with southern Indian spices. A dish that does wonders to your taste buds.*

PŘÍLOHY / SIDE DISH

R Ý Ž E

R I C E

250 g

BASMATI RÝŽE

Jménem **Basmati** se nazývá nejušlechtlejší odrůda rýže, pěstovaná na úpatí Himalájí.

...Chcete vědět více? Nalistujte jídelní lístek na zadních stranách, které vás seznámí se zajímavými souvislostmi ...

BASMATI RICE

*In the name of **Basmati** is meant the noblest variety of rice, grown at the foot of Himalayas...*

... Would you like to know more? Go to the back side of our menu, which will acquaint you with an interesting connection ...

Bílá Rýže Basmati / White Rice Basmati

49,-

Hrášková Rýže Basmati / Pullao Basmati Rice

60,-

Rýže Basmati se zeleným hráškem. / *White Rice Basmati with Green Peas*

Rýže Masala Basmati / Rice Masala Basmati

70,-

Rýže Basmati se cibulí, rajčaty a kořením. / *Rice Basmati with onion, tomatoes and spices.*

Kašmírová Rýže Basmati / Kashmiri Rice, A: 7, 8, 12

75,-

Rýže Basmati se smetanou, ovocem, kešu a pistáciemi. / *Kashmiri Basmati Rice mixed with Fruits & Nuts.*

P L A C K Y

N A A N A: 1, 7

Základní Nan / Plain Naan , + A: 3

49,-

Křupavá placka připravená ve speciální hliněné peci Tandúr. / *Crispy bread prepared in special clay tandoori oven.*

Česnekový Nan / Garlic Naan, + A: 3

60,-

Křupavá placka připravená v hliněné peci Tandúr, plněná česnekem. / *Crispy bread prepared in special clay Tandoori oven, flavoured with garlic and butter.*

Sezamový Nan / Khurmi Naan, + A: 3, 11

60,-

Křupavá placka připravená v hliněné peci Tandúr, zdobená sezamovými semínky a černým kmínem. / *Crispy bread prepared in special clay tandoori oven, topped with sesame seeds and Kalonji.*

Bramborový Nan / Aloo Naan, + A: 3

65,-

Křupavá placka připravená v hliněné peci Tandūr, plněná bramborem. / *Crispy bread prepared in special clay tandoori oven, filled with potatoes.*

Kososový Nan / Peshawri Naan, + A: 3, 8

80,-

Křupavá placka připravená v hliněné peci Tandūr, připravená s mandlemi, kokosem a ořechy. / *Crispy bread prepared in special clay oven Tandoor, topped with almonds, coconut and peanuts.*

Sýrový Nan / Cheese Naan, + A: 3

90,-

Křupavá placka připravená v hliněné peci Tandūr, plněná domácím jemným sýrem. / *Crispy bread prepared in special clay oven Tandoor, filled with home-made soft cheese.*

TAKE AWAY BOX	10 KC
BAG	2 KC
EXTRA CHILLI	20 KC

OMÁČKY SAUCES

Zeleninová Rajta / Vegetable mix Raita 40 g, A: 7
40,-

Směs osvěžujícího kořeněného jogurtu a zeleniny. / *Yoghurt and vegetable mix.*

Okurková Rajta / Cucumber Raita 40 g, A: 7
40,-

Osvěžující bílý jogurt s čerstvou okurkou a kořením. / *White yoghurt with fresh vegetable and spices.*

Nakládaná Zelenina / Mix Pickle 25 g, A: 12
30,-

Intenzivní chuť nakládaného manga a citronu ve slanečném nálevu. / *Intensive taste of mango and lemon in saure salty sauce.*

Mangové Čatný / Mango Chutney 30 g, A: 12
30,-

Silně kořeněná delikátní sladkokyselá mangová omáčka. / *Delicious sweet saure mango sauce.*

DEZERTY DESSERTS A: 7, 8

Mangový Kheer / Mango Kheer 125 g
75,-

Rýžový pudink s exotickou mangovou chutí. / *Rice Pudding with exotic mango taste.*

Gulab Jamun 100 g

75,-

Knedlíčky z domácího těsta ve sladkém sirupu. / *Home-made dough dumplings in sweet syrup.*

Zmrzlina Kulfi Matka / Ice-cream Kulfi Matka 200 g
110,-

Delikátní zmrzlina dle originální indické receptury podávaná v orientální keramické misce, kterou si můžete odnést s sebou. Půchut' dle aktuální nabídky: mango, liči, pistácie. / *Delicious ice cream according to original indian recipe, served in oriental style ceramic bowl, which you can take with you. Taste of actual availability: mango, lichee, listacia.*