

MENU

TASTE OF
India
CLASSIC INDIAN WITH A MODERN TWIST

JÍDELNÍ
LÍŠTEK



PŘEDKRMY STARTERS

ONION BHAJI 1 109 CZK

Smažené cibulové placičky v čočkovém těstíčku s kořením, podávané s tamarind omáčkou a čerstvým salátem

Fried onion patties in lentil batter with spices, served with tamarind sauce and fresh salad



PANEER PAKORA 1,7 119 CZK

Smažené kostičky indického sýru v čočkovém těstíčku s kombinací koření, podávané s tamarind omáčkou

Fried Indian cheese cubes in a lentil batter with a combination of spices, served with tamarind sauce

CHICKEN PAKORA 1 119 CZK

Smažené kousky kuřecích prsou v čočkovém těstíčku, podávané s tamarind omáčkou a zeleninovým salátem

Fried pieces of chicken breast in lentil batter, served with tamarind sauce and vegetable salad

VEG SAMOSA 1,8 95 CZK

Smažené městce plněné bramborami, hráškem a čerstvým indickým kořením, podávané s tamarind omáčkou a zeleninovým salátem

Crispy fried potato-stuffed pastry with indian spices, served with tamarind sauce and vegetable salad

MASALA PAPADUMS 59 CZK

Křupavá tenká placka z čočkové mouky s kořeněnou směsí cibule, rajčat, koření a okurky

Crispy thin pancake made of lentil flour with a spicy mixture of onions, tomatoes, spices and cucumbers

PAPADUMS 7 50 CZK

Křupavá tenká placka z čočkové mouky podávaná s mátovým a mangovým chutney

Crispy thin lentil flour pancake served with mint and mango chutney



CHILLI CHICKEN 1,6 125 CZK

Smažené kousky kuřecích prsou v pikantní marinádě s cibulí a paprikou

Fried pieces of chicken breast in a spicy marinade with onions and peppers



VEGAN



SPICY



CHEF'S TIP



POLÉVKY

SOUPS

★ PALAK CHICKEN SOUP 7 79 CZK

Kuřecí polévka z vývaru, špenátu a bylinek se smetanou

Chicken soup made from broth, spinach and herbs with cream

✧ DAL SOUP 65 CZK

Polévka ze žluté čočky, s římským kmínem a citrónem

Yellow lentil soup with cumin and lemon

TOMATO SOUP 7 69 CZK

Polévka z čerstvých rajčat s bylinkami a smetanou

Fresh tomato soup with herbs and cream



VEGETARIÁNSKÉ POKRMY

VEGETARIAN DISHERS

✧ ALOO GOBHI 189 CZK

Květák a brambory s rajčaty, bylinkami a jemným kořením

Cauliflower and potatoes with tomatoes, herbs and mild spices

MUSHROOM MAJAR 7 195 CZK

Hrášek a žampiony v krémové omáčce s rajčaty a cibulí

Peas and mushrooms in a creamy sauce with tomatoes and onions

CORN PALAK 7 185 CZK

Kombinace špenátu a kukuřice s indickým kořením

A combination of spinach and corn with Indian spices

DUM ALOO 1, 7, 8 189 CZK

Brambory plněné sýrem, zeleninou a ořechy v bohaté krémové omáčce

Potatoes stuffed with cheese, dry fruits and nuts in a rich creamy sauce



🌿 CHANA MASALA 189 CZK

Cizrna vařená s kořením, cibulí a rajčaty

Chickpeas cooked with spices, onions and tomatoes

DAL MAKHANI 7 195 CZK

Černá čočka vařená s máslem, smetanou a rajčaty

Black lentils prepared with home made garam masala, butter, cream and tomato sauce

🌿 DAL TADKA 185 CZK

Žlutá čočka uvařená s chilli papričkami, česnekem a kmínem

Yellow lentils cooked with chili peppers, tomato, garlic and cumin

MATTAR PANEER 7 209 CZK

Hrášek vařený s domácím indickým sýrem s lehce kořeněnou cibulí a rajčatovou omáčkou

Peas cooked with homemade Indian cheese with lightly spiced onions and tomato sauce

VEGETABLE JHALFREZI 7 189 CZK

Mix zeleniny v rajčatovo cibulové omáčce s paprikou v pikantní omáčce zjemněné smetanou

A mix of vegetables in a tomato-onion sauce with peppers in a spicy sauce softened with cream

★ MALAI KOFTA 1, 7, 8 219 CZK

Smažené kuličky plněné domácím sýrem Paneer, sušeným ovocem a oříšky v krémové rajčatovo kešu omáčce se smetanou

Fried balls filled with homemade Paneer cheese, dried fruits and nuts in a creamy tomato-cashew sauce with cream



TANDOOR SPECIALITY

TANDOOR SPECIALS

Tandoor pec je typická pro indickou kuchyni a jídla v ní připravovaná získávají jedinečné kouřové aroma a křupavou texturu.

The tandoor oven is typical of Indian cuisine, and the dishes prepared in it acquire a unique smoky aroma and crispy texture.

CLASSIC CHICKEN TIKKA 7, 10 235 CZK

Kuřecí prsa marinovaná v jogurtové kořeněné omáčce zapečená v Tandoori peci

Pieces of chicken breast marinated in yogurt spiced sauce baked in a tandoori oven Chicken

ACCHARI TIKKA 7, 10 239 CZK

Kuřecí prsa marinovaná v jogurtové kořeněné omáčce s nakládanou zeleninou, zapečené v Tandoori peci

Pieces of chicken breast marinated in yogurt spiced sauce with pickled vegetables, baked in a tandoori oven

CHICKEN MALAI TIKKA 7, 8 245 CZK

Kuřecí prsa marinovaná s kešu ořechy, smetanou a jogurtem zapečená v Tandoori peci

Pieces of chicken breast marinated with cashew nuts, cream and yogurt baked in a tandoori oven



TANDOORI CHICKEN 7, 10 235 CZK

Šťavnatá kuřecí stehýnka marinovaná v tradičním jogurtu a koření, zapečená v peci Tandoori

Juicy chicken leg marinated in traditional yoghurt and spices, baked in a tandoori oven

LAMB SEEKH KEBAB 7 275 CZK

Mleté jehněčí s cibulí, bylinkami a exotickým kořením, zapečené v peci Tandoori

Minced lamb with onions, herbs and exotic spices, baked in a tandoori oven

TANDOORI MUSTARD PRAWNS 3, 7, 10 329 CZK

Zapečené tygří krevety marinované v jogurtu a koření zapečené v peci Tandoori

Baked tiger prawns marinated in yogurt and spices baked in a tandoori oven

★ ROYAL TANDOORI GRILL PLATTER 3, 7, 8, 10 395 CZK

Tandoori Chicken, Lamb Seekh Kebab, Chicken Malai Tikka, Tandoori Mustard Prawns podávané s grilovanou zeleninou a mátovou omáčkou

Tandoori Chicken, Lamb Seekh Kebab, Chicken Malai Tikka, Tandoori Mustard Prawns served with grilled vegetables and mint sauce



POKRMY Z RÝŽE BIRYANI BIRYANI RICE DISHES

Dlouhozrná rýže Basmati vařená v Kewra a růžové vodě s hnědou cibulí, čerstvou mátou a domácím kořením garam masala servírována s Raitou

Long grain Basmati rice cooked in Kewra and rose water with brown onions, fresh mint and homemade garam masala served with Raita



229 CZK se zeleninou
with vegetable

259 CZK s kuřecím masem
with chicken meat

349 CZK s jehněčím masem ★
with lamb meat

329 CZK s krevetami
with prawns

VARIABILNÍ PORMY V OMÁČKÁCH

DISHES IN SAUCES

🔥 VINDALOO SAUCE 10

Pálivá, lehce kyselá omáčka s rajčatovým základem, s česnekem, zázvorem a pikantní chilli papričkou

Hot, slightly sour tomato-based sauce with garlic, ginger and spicy chili pepper

kuřecí chicken 225 CZK

jehněčí lamb 329 CZK

kreveťy prawns 299 CZK



🔥 MADRAS SAUCE 7, 10

Tato poctivě pálivá kari omáčka je mix tradičních bylin a koření z jižní Indie

This authentic spicy curry sauce is a blend of traditional herbs and spices from South India

kuřecí chicken 229 CZK

jehněčí lamb 329 CZK

kreveťy prawns 299 CZK

PALAK SAUCE 7

Jemná omáčka se základem ze špenátového pyré, koření, smetany a česneku

A delicate sauce based on spinach puree, spices, cream and garlic

sýr paneer paneer cheese 219 CZK

kuřecí chicken 229 CZK

jehněčí lamb 329 CZK

kreveťy prawns 299 CZK



MANGO SAUCE 7, 8

Sladká, krémová omáčka vařená s mixovanými kešu oříšky, cibule, smetany, mangového pyré a aromatickým kořením

A sweet, creamy sauce cooked with mixed cashews, onions, cream, mango puree and aromatic spices

sýr paneer paneer cheese 229 CZK

kuřecí chicken 239 CZK

jehněčí lamb 339 CZK

kreveťy prawns 309 CZK



BUTTER SAUCE MAKHANI 7, 8

Máslová omáčka obsahuje rajčata, čerstvou smetanu, máslo, kešu oříšky a indickou směs koření

The butter sauce contains tomatoes, fresh cream, butter, cashews and an Indian spice blend

sýr paneer paneer cheese **229 CZK**

★ kuřecí chicken **239 CZK**

jehněčí lamb **339 CZK**

krevety prawns **309 CZK**

TIKKA MASALA SAUCE 7

Základem omáčky jsou rajčata, cibule a čerstvá smetana s tradičním indickým kořením obsahující zázvor, kurkumu a koření garam masala

The base of the sauce is tomatoes, onions and fresh cream with traditional Indian spices including ginger, turmeric and garam masala

sýr paneer paneer cheese **229 CZK**

★ kuřecí chicken **239 CZK**

jehněčí lamb **339 CZK**

krevety prawns **309 CZK**



KORMA SAUCE 7, 8

Jemná, krémová omáčka se základem z hnědé cibule, kešu, mandlí, jogurtu a smetany, provoněná aromatickým kořením

A soft, creamy sauce with a base of brown onions, cashews, almonds, yogurt and cream, scented with aromatic spices

sýr paneer paneer cheese **229 CZK**

kuřecí chicken **239 CZK**

jehněčí lamb **339 CZK**

krevety prawns **309 CZK**



SPECIALITY ŠÉFKUCHAŘE

GHOST PEPPER CHICKEN TIKKA ^{7, 10}

Kuřecí prsa marinovaná v jogurtové marinádě s čerstvým chilli (odrůda Bhut Jolokia), zázvorem, česnekem a domácím kořením garam masala

Pieces of chicken breast marinated in yoghurt with fresh chili (Bhut Jolokia variety), ginger, garlic and homemade garam masala spices

249 CZK

RAJASTHANI LAAL MAAS ⁷

Jehněčí maso v omáče z jogurtu, rajčat, cibule s červeným mletým chilli

Lamb in a sauce of yogurt, tomatoes, onions with ground red chili

349 CZK

NAGA CHICKEN CURRY ⁷

Kuřecí prsa v pálivé kari omáče z Naga chilli papričky

Pieces of chicken breast in hot curry sauce made from Naga chili peppers

235 CZK



NAAN

NAAN PLNĚNÝ STUFFED

Naan 1 **59 CZK**

★ Máslový Naan 1,7 **65 CZK**
Butter Naan

Česnekový Naan s máslem 1,7 **65 CZK**
Naan with garlic and butter

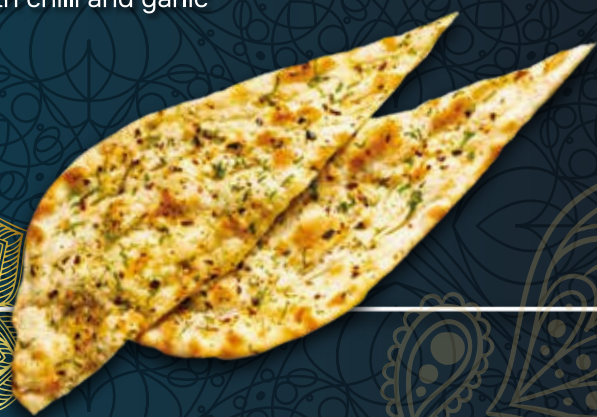
🔥 Chilli Naan s česnekem 1,7 **70 CZK**
Naan with chilli and garlic

Aloo Kulcha 1,7 **65 CZK**

Zapečená placka s bramborami a kořením
Baked pancake with potatoes and spices

★ Paneer Kulcha 1,7 **75 CZK**
Zapečená placka, plněná domácím sýrem
Baked pancake, filled with homemade cheese

Keema Kulcha 1,7 **95 CZK**
Zapečená placka, plněná jehněčím masem
Baked pancake, filled with lamb meat



RÝŽE

★ Basmati rice **65 CZK**

Matar Pulao **70 CZK**

Basmati rýže se zeleným hráškem, římským kmínem a kurkumou
Basmati rice with green peas, cumin and turmeric

Mustard Curry rice 10 **70 CZK**

Basmati rýže s hořčičným semínkem a kari lístky
Basmati rice with mustard seeds and curry leaves

★ Kashmiri Pulao 8 **79 CZK**

Basmati rýže se sušeným ovocem, s růžovou
a kewra vodou
Basmati rice with dried fruits, nuts, rose
and kewra water



DIPY DIPS

RAIĀ 7 49 CZK

Jogurt s cibulí, okurkou a rajčaty,
s opečeným kmínem

Yoghurt with onion, cucumber
and tomatoes, with toasted cumin

MINT CHUTNEY 7 49 CZK

Mátové listy, zelená chilli paprika,
jogurt a koření

Mint leaves, green chili peppers, yoghurt
and spices

MANGO CHUTNEY 49 CZK

Sladká omáčka z manga

Sweet mango sauce

TAMARIND CHUTNEY 49 CZK

Tamarindová omáčka s kořením

Tamarind sauce with spices

PICKLES 10 49 CZK

Jemně pálivá omáčka z manga, citrónu
a směsi nakládané zeleniny s chilli

A mildly hot sauce made from mango, lemon
and a mixture of pickled vegetables with chilli



GULAB JAMUN 1, 7, 8 69 CZK

Kuličky ze sušeného mléka v horkém, sladkém
sirupu

Powdered milk balls in hot, sweet syrup

SHAHI KHEER 7, 8 65 CZK

Domácí, hustý rýžový pudink se sušeným
ovocem a kešu oříšky

Homemade, thick rice pudding with dried fruit
and cashew nuts

DEZERTY

ALERGENY ALLERGENS

1

OBILOVINY OBSAHUJÍCÍ LEPEK

pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut nebo jejich hybridní odrůdy

CEREALS CONTAINING GLUTEN

wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, or their hybridised strains

2

Korýši / Crustaceans

3

Vejce / Eggs

4

Ryby / Fish

5

Arašídý / Peanuts

6

Sójové boby (sója) / Soybeans

7

MLÉKO A VÝROBKÝ Z NĚJ

včetně laktózy

MILK AND PRODUCTS THEREOF

Including lactose

8

SKOŘÁPKOVÉ PLODY

mandle, lískové ořechy, vlašské ořechy, kešu, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie, makadamové ořechy a queenslandské ořechy

NUTS

almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts, and Queensland nuts

9

Celer / Celery

10

Hořčice / Mustard

11

Sezamová semena / Sesame seeds

12

OXID SIŘIČITÝ A SIŘIČITANY

v koncentracích vyšších než 10 mg/kg nebo 10 mg/l

SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES

at concentrations higher than 10 mg/kg or 10 mg/l

13

Vlčí bob (lupina) / Lupin

14

Měkkýši / Molluscs

