

FLAVOR OF INDIA

Restaurant Menu

STARTERS / PŘEDKRMY

1. Onion Bhaji ⁽¹⁾ 79 Kč

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

2. Paneer Pakora ^(1,7) 89 Kč

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

3. Chicken Pakora ⁽¹⁾ 119 Kč

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

4. Veg Samosa (2 Ks) ^(1,8) 95 Kč

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

5. Masala Papadums 55 Kč

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

6. Chilli Chicken ^(1,6) 129 Kč

Smažené kousky kuřecích prsou v pikantní marinádě s cibulí a paprikou.

SOUPS / POLÉVKY

7. Chicken Soup ⁽⁷⁾ 69 Kč

Kuřecí polévka z vývaru, bylinek se smetanou.

8. Tomato Soup ⁽⁷⁾ 60 Kč

Polévka z čerstvých rajčat s bylinkami a smetanou.

9. Dal Soup (Vegan) 60 Kč

Polévka ze žluté čočky s římským kmínem a citrónem.

VEGETARIAN DISHES / VEGETARIÁNSKÉ POKRMY

(Pro veganskou variantu požádejte obsluhu o výměnu paneeru za tofu a veganskou přípravu.)

10. Paneer Tikka Masala ^(1,7) 189 Kč

Sýr s paprikami v klasické husté krémové cibulovo-rajčatové omáčce s koriandrem

11. Palak Paneer (Sýr s špenátů) ^(1,7) 179 Kč

Jemná omáčka ze špenátového pyré, koření, smetany a česneku.

12. Mango Paneer (mangovým Sýr pyre) ^(1,7) 189 Kč

Sladká, krémová omáčka vařená s mixovanými kešu oříšky, cibulí, smetanou a mangovým pyré.

13. Paneer Butter Masala ^(1,7) 179 Kč

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

14. Paneer Korma ^(1,7) 189 Kč

Jemná krémová omáčka z hnědé cibule, kešu, mandlí, jogurtu a smetany.

15. Aloo Gobhi (Vegan) 179 Kč

Květák a brambory s rajčaty, bylinkami a jemným kořením.

16. Chana Masala (Vegan) 189 Kč

Cizrna vařená s kořením, cibulí a rajčaty.

17. Dal Makhani ^(1,7) 189 Kč

Černá čočka vařená s máslem, smetanou a rajčaty.

18. Dal Tadka (Vegan) 179 Kč

Žlutá čočka uvařená s chilli papričkami, česnekem a kmínem.

TANDOOR SPECIALS / TANDOOR SPECIALITY

19. Chicken Tikka ⁽⁷⁾ 235 Kč

Kuřecí prsa marinovaná v jogurtové kořeněné omáčce zapečené v Tandoori peci.

20. Chicken Malai Tikka ^(7,8) 245 Kč

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

21. Tandoori Chicken ^(7,10) 235 Kč

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

22. Lamb Seekh Kebab _____ **265 Kč**

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

23. Tandoori Prawns ^(2,7) _____ **329 Kč**

Zapečené tygří krevety marinované v jogurtu a koření.

24. Tandoori Grill Platter ^(2,7,8) _____ **335 Kč**

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

BIRYANI / POKRMY Z RÝŽE BIRYÁNÍ

25. Vegetable Biryani ⁽⁷⁾ _____ **190 Kč**

Aromatická rýže biryani se zeleninou a indickým kořením.

26. Chicken Biryani ⁽⁷⁾ _____ **229 Kč**

Aromatická rýže biryani s kuřecím masem a indickým kořením.

27. Lamb Biryani ⁽⁷⁾ _____ **259 Kč**

Aromatická rýže biryani s jehněčím masem.

28. Prawn Biryani ^(2,7) _____ **329 Kč**

Aromatická rýže biryani s krevetami.

DISHES IN SAUCES / VARIABILNÍ POKRMY V OMÁČKÁCH

Vindaloo Sauce

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

29. Chicken _____ **189 Kč**

30. Lamb _____ **239 Kč**

31. Prawns ⁽²⁾ _____ **229 Kč**

Madras Sauce ⁽¹⁰⁾

Pikantní kari omáčka s tradičním indickým kořením.

32. Chicken _____ **189 Kč**

33. Lamb _____ **239 Kč**

34. Prawns ⁽²⁾	229 Kč
---------------------------	--------

Palak Sauce ^(7,8)

Jemná omáčka ze špenátového pyrė, koření, smetany a česneku.

35. Chicken	189 Kč
-------------	--------

36. Lamb	239 Kč
----------	--------

37. Prawns ⁽²⁾	229 Kč
---------------------------	--------

Mango Sauce ^(7,8)

Sladká, krémová omáčka vařená s mixovanými kešu oříšky, cibulí, smetanou a mangovým pyrė.

38. Chicken	219 Kč
-------------	--------

39. Lamb	239 Kč
----------	--------

40. Prawns ⁽²⁾	229 Kč
---------------------------	--------

Butter Makhani Sauce (Sladký máslový) ^(7,8)

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

41. Chicken	229 Kč
-------------	--------

42. Lamb	249 Kč
----------	--------

43. Prawns ⁽²⁾	239 Kč
---------------------------	--------

Methi Curry Sauce ^(7,8)

Krémová omáčka z indických bylinek methi, cibulovo-rajčatového základu, smetany a kešu oříšků.

44. Chicken	229 Kč
-------------	--------

45. Lamb	249 Kč
----------	--------

46. Prawns ⁽²⁾	239 Kč
---------------------------	--------

Tikka Masala Sauce ⁽⁷⁾

Rajčata, cibule a čerstvá smetana s tradičním indickým kořením.

47. Chicken	229 Kč
-------------	--------

48. Lamb	249 Kč
----------	--------

49. Prawns ⁽²⁾	239 Kč
---------------------------	--------

Korma Sauce ^(7,8)

Jemná krémová omáčka z hnědé cibule, kešu, mandlí, jogurtu a smetany.

50. Chicken 229 Kč

51. Lamb 249 Kč

52. Prawns ⁽²⁾ 239 Kč

Breads

53. Plain Naan ⁽¹⁾ 40 Kč

54. Butter Naan ^(1,7) 45 Kč

55. Garlic Naan ^(1,7) 55 Kč

56. Cheese Naan ^(1,7) 60 Kč

57. Lacha Paratha ^(1,7) 60 Kč

STUFFED NAAN / PLNĚNÝ NAAN

58. Aloo Kulcha ^(1,7) 65 Kč

Plněná placka s bramborami a kořením.

59. Paneer Kulcha ^(1,7) 65 Kč

Plněná placka s domácím sýrem.

60. Keema Kulcha ^(1,7) 85 Kč

Plněná placka jehněčím masem.

RICE / RÝŽE

61. Basmati Rice 50 Kč

62. Matar Pulao 60 Kč

Basmati rýže se zeleným hráškem.

63. Kashmiri Pulao ⁽⁸⁾ 65 Kč

Basmati rýže se sušeným ovocem, oříšky a růžovou vodou.

64. Mustard Curry Rice ⁽¹²⁾ 70 Kč

Basmati rýže s jemnou hořčičnou kari chutí a indickým kořením.

DIPS / DIPY

65. Raita ⁽⁷⁾ 40 Kč

Jogurt s cibulí, okurkou a rajčaty.

66. Mint Chutney ⁽⁷⁾ 40 Kč

67. Mango Chutney 40 Kč

68. Tamarind Chutney 40 Kč

69. Pickles ⁽¹⁰⁾ 40 Kč

DESSERTS / DEZERTY

70. Gulab Jamun ^(7,8) 60 Kč

Kuličky ze sušeného mléka v horkém sladkém sirupu.

71. Ras Malai ^(7,8) 99 Kč

Nadýchaný a šťavnatý Ras Malai je připravený z mléka, cukru, ořechů, šafránu a kardamonu.

INDIAN DRINKS / INDICKÉ NÁPOJE

72. Mango Lassi ⁽⁷⁾ 89 Kč

Sladký jogurtový nápoj s mangem.

73. Sweet Lassi ⁽⁷⁾ 60 Kč

Sladký tradiční jogurtový nápoj.

74. Salted Lassi ⁽⁷⁾ 50 Kč

Slaný tradiční jogurtový nápoj s jemným kořením.

75. Masala Chai ⁽⁷⁾ 50 Kč

Indický černý čaj vařený s mlékem a aromatickým kořením.

ALLERGENS / ALERGENY

1. Obiloviny obsahující lepek
2. Koryši
3. Vejce
4. Ryby
5. Arašidy
6. Sójové boby
7. Mléko a výrobky z něj

8. Skořápkové plody
9. Celer
10. Hořčice
11. Sezamová semena
12. Oxid siřičitý a siřičitany
13. Vlíčí bob
14. Měkkýši

Please allow 20-25 minutes for fresh preparation. Sit back and enjoy your drink.
Prosíme, počítejte s 20-25 minutami na čerstvou přípravu. Pohodlně se usadte a vychutnejte si svůj nápoj.