



POLÉVKY

- | | | |
|-------|---|-------|
| 1 | Murgh Shorba 200 ml 1,5,7 | 69 Kč |
| | Kuřecí vývar ochucený koriandrem, podávaný s kousky kuřete. | |
| 2 | Tomato Shorba 200 ml 1,5,7 | 59 Kč |
| | Rajčatová polévka ochucená koriandrem a pečeným kmínem. | |
| 3 | Daal Shorba 200 ml 1,5,7 | |
| 59 Kč | Tradiční indická čočková polévka. | |

PŘEDKRMY

- | | | |
|----|---|--------|
| 4 | Vegetable Samosa 2 ks 1,5,8 | 83 Kč |
| | Trojhranné taštičky plněné pikantními bramborami, hrachem a sušeným ovocem. | |
| 5 | Onion Bhaji 4 ks 1,5 | 99 Kč |
| | Smažené cibulové placičky v cizrnovém těstíčku. | |
| 6 | Roasted Pappadam 2 ks 1,5 | 45 Kč |
| | Jako papír tenká čočková placka pečená v peci tandoori. | |
| 7 | Masala Pappadam 2 ks 1,5 | 69 Kč |
| | Pečená, jako papír tenká čočková placka a sypaná sekanou cibulí, paprikou a indickým kořením. | |
| 8 | Vegetable Pakora střední talíř 1,5 | 95 Kč |
| | Čerstvá zelenina smažená v cizrnovém těstíčku. | |
| 9 | Vegetable Platter 1,5,8 | 210 Kč |
| | Mix - 2 cibulové bhaji, mix zeleninové pakory a 2 samosy. | |
| 10 | Tandoori Platter 1,3,5,7,8,10 | 299 Kč |
| | Mix - 1 kuře tangri, 3 tikka, 3 malai tikka, 1 jehněčí kebab. | |
| 11 | Chicken Pakora 5 ks 1,5,7,8,10 | 155 Kč |
| | Jemné kousky kuřete smažené v cizrnovém těstíčku. | |
| 12 | Lamb Seekh Kebab 6 ks 1,3,5 | 180 Kč |
| | Mleté jehněčí maso upečené v peci tandoori na jehle, podávané s dipem. | |
| 13 | Tandoori Chicken 1 ks 1,5,7,8,10 | 120 Kč |
| | Kuřecí stehno, marinované v jogurtu a okořeněné masalou. Je mírně ostré a tradičně se připravuje při vysoké teplotě v tandoori. | |
| 14 | Chicken Tikka 6 ks 1,5,7,8,10 | 120 Kč |
| | Jemné kousky kuřete marinované v jogurtu a koření tandoori masala, připravené v peci tandoori. | |
| 15 | Malai Tikka 6 ks 1,5,7,8 | 159 Kč |
| | Kuřecí prsíčka marinovaná v zázvoru, česneku, smetanovém sýru, oříšcích kešu a kardamomu a pečená v peci tandoori. | |
| 16 | Tandoori Paneer Tikka 5 ks 1,5,7,8,10 | 250 Kč |
| | Marinovaný Indický sýr paneer pečený v peci tandoori s paprikou a cibulí. | |
| 17 | Tandoori Prawn 4 ks 1,2,5,7,8,10 | 239 Kč |
| | Tygří krevety, marinované v jogurtu, skořici a indickém koření, pečené v peci tandoori. | |
| 18 | Mushroom Shashlik 6 ks 1,5,7,8,10 | 259 Kč |
| | Mladé žampiony plněné domácím sýrem a paprikou, marinované ve směsi koření, opečené v peci tandoori. | |



HLAVNÍ JÍDLA

Všechna jídla připravujeme v jemné, středně ostré a ostré verzi. Pokud si to zákazník nevyžádá jinak, většinu jídel připravujeme ve středně ostré verzi. Rádi bychom vás také informovali, že kari obsahuje ořechy; hosty, kteří trpí alergií na ořechy, prosíme, aby nás o tom informovali, abychom mohli jídlo připravit se zvláštní péčí. Velikost každé porce je 250 ml.

KUŘECÍ DELIKATESY

- 19 **Butter Chicken** (Favourite) **1,5,7,8,10** 194 Kč
Kousky kuřete pečené v peci tandoori, marinované v jogurtu a směsi indických koření. Podávané ve smetanovo rajčatové omáčce, ochucené pyré z bílého máku a kešu oříšků strouhaným zázvorem a rozdrceným praženým quasoori methi (sušená pískavice).
- 20 **Chicken Tikka Masala** **1,5,7,8,10** 194 Kč
Je známo také pod názvem rezela. Křehké kousky vykostěného kuřecího masa, pečeného v tandoori a podávaná v máčce z čerstvé cibule, rajčat, kešu pasty a smetany, ochucená zeleným a černým kardamomem, hřebíčkem, muškátovým květem, bobkovým listem, garam masalou a kašmírským červeným chilli.
- 21 **Chicken Kadai** **5,7,8** 194 Kč
Podstatou kuřecího kadai je vaření všech surovin v husté omáčce z rajčat, nemletého koření a dalších přísad. Vykostěné kuřecí kousky masa se připravují za vysoké teploty s čerstvými rajčaty, cibulí, zázvorem, česnekem, čerstvými bylinkami a kořením.
- 22 **Chicken Korma** **1,7,8** 225 Kč
Královská delikatesa. Kuřecí kousky podávané v bohaté, velmi jemné krémové omáčce z kešu oříšků, melounových semínek, jogurtu, kokosového mléka a aromatického koření. Vhodný pokrm pro ty, kteří mají rádi jemná jídla.
- 23 **Chicken Palak** (Spinach) **5,7,8** 194 Kč
Kuřecí kousky vařené s čerstvým špenátovým pyré, zázvorem, česnekem, kmínem a rozdrcenými praženými listy pískavice a dochucené speciálním indickým desi ghee máslem.
- 24 **Chicken Fenugreek** **5,7,8** 194 Kč
Kuřecí prsíčka vařená v čerstvé krémové cibulovo - rajčatové omáčce s pastou z kešu oříšků, s drcenými listy pískavice, koriandru a mletým římským kmínem.
- 25 **Chicken Zalfraz** **5,7,8** 227 Kč
Křehké kousky kuřete připravené s restovanou paprikou, cibulí a rajčaty, okořeněné nakrájeným chilli s mírným nádechem sladkokyselé chuti. Tento pokrm nelze připravit v jemné verzi.
- 26 **Chicken Madras** **1,5,8,10,11** 194 Kč
Kuřecí kousky v husté kořeněné šťavnaté rajčatové omáčce ochucené suchým chilli, kurkumou, tamarindem, semínky koriandru, anýzu, kmínu a skořice. Toto jídlo si můžete objednat středně nebo silně ostré a dobře se k němu hodí pivo.
- 27 **Chicken Vindaloo** **1,5,8,10,11** 194 Kč
Kousky kuřecího masa připravené v omáčce z čerstvých rajčat ochucené česnekem, cibulí, zázvorem, kmínem, skořicí, kurkumou, tamarind pastou aj.. Tento pokrm je středně nebo silně ostrý a nelze jej připravit v jemné verzi. Doporučujeme objednat s okurkovou raitou.

JEHNĚČÍ DELIKATESY

- 28 **Rogan Josh** (Favourite) **5,8** 260 Kč
Král mezi kari. Neokázalý, ostrý, ale ne příliš okořeněný pokrm. Maso se velmi pozvolna vaří na malém ohni v bohaté směsi aromatického koření (muškátový květ, muškátový oříšek, fenykl a asafoetida).
- 29 **Lamb Korma** **5,7,8** 300 Kč
Královská delikatesa. Kousky jehněčího masa podávané v bohaté, velmi jemné krémové omáčce z kešu oříšků, melounových semínek, jogurtu, kokosového mléka a aromatického koření. Vhodný pokrm pro ty, kteří mají rádi jemná jídla.
- 30 **Lamb Palak** (Spinach) **5,7,8** 260 Kč
Kousky jehněčí kýty vařené s čerstvým špenátovým pyré se zázvorem, česnekem, kmínem a rozdrcenými praženými listy pískavice a dochucené speciálním indickým desi ghee máslem.



- 31 **Lamb Vindaloo 1,5,8,10,11** 260 Kč
Kousky jehněčí kýty připravené v omáčce z čerstvých rajčat ochucené česnekem, cibulí, zázvorem, kmínem, skořicí, kurkumou, tamarind pastou aj.. Tento pokrm je středně nebo silně ostrý a nelze jej připravit v jemné verzi. Doporučujeme objednat s okurkovou raitou.
- 32 **Lamb Madras 1,5,8,10,11** 260 Kč
Kousky jehněčí kýty vařené v husté kořeněné šťavnaté rajčatové omáčce ochucené suchým chilli, kurkumou, tamarindem, semínky koriandru, anýzu, kmínu a skořice. Toto jídlo si můžete objednat středně nebo silně ostré a dobře se k němu hodí pivo.

DELIKATESY Z KREVET

- 33 **Prawn Vindaloo 1,2,5,8,10,11** 258 Kč
Oloupané krevety připravené v omáčce z čerstvých rajčat ochucené česnekem, cibulí, zázvorem, kmínem, skořicí, kurkumou, tamarind pastou aj.. Tento pokrm je středně nebo silně ostrý a nelze jej připravit v jemné verzi. Doporučujeme objednat s okurkovou raitou.
- 34 **Prawn Korma 2,5,7,8** 269 Kč
Královská delikatesa. Oloupané krevety podávané v bohaté, velmi jemné krémové omáčce z kešu oříšků, melounových semínek, jogurtu, kokosového mléka a aromatického koření. Vhodný pokrm pro ty, kteří mají rádi jemná jídla.
- 35 **Butter Prawn 2,5,7,8** 236 Kč
Oloupané krevety vařené ve smetanovo rajčatové omáčce, ochucené pyré z bílého máku a kešu oříšků strouhaným zázvorem a rozdrčeným praženým quasoori methi (sušená pískavice).

VEGETARIÁNSKÉ SPECIALITY

- 36 **Kadai Paneer 5,7,8** 194 Kč
Kadai je pálivý pokrm, připravený z domácího sýra, paprik, cibule a rajčat. Skvělou chuť dodává několik druhů koření, které se přidává nemleté, aby neovlivnilo čerstvou chuť sýra. Neobsahuje mnoho šťávy, ale není to ani suchý pokrm.
- 37 **Palak Paneer 5,7,8** 160 Kč
Kousky domácího sýra vařené s čerstvým špenátovým pyré, zázvorem, česnekem, kmínem, rozdrčenými praženými listy pískavice a dochucené speciálním indickým desi ghee máslem.
- 38 **Paneer Tikka Masala 5,7,8** 150 Kč
Kousky marinovaného indického sýra pečeného v tandoori a podávaného v máčce z čerstvé cibule, rajčat, kešu pasty a smetany, ochucené zeleným a černým kardamomem, hřebíčkem, muškátovým květem, bobkovým listem, garam masalou a kašmírským červeným chilli.
- 39 **Malai Kofta 1,5,7,8** 179 Kč
Indická královská specialita. Sýrové koule plněné bramborem, vařené v bohatě ochucené omáčce se šafránem.
- 40 **Mix Vegetable 1,5,7,8** 203 Kč
Směs z brambor, hrášku, mrkve, cibule, květáku a fazolí, vařená na rajčatovém základu s indickými bylinkami a kešu.
- 41 **Matter Paneer 1,5,7,8** 210 Kč
Okořeněný domácí sýr s kari ze zeleného hrášku.
- 42 **Dal Makhani 1,5,7** 153 Kč
Černá čočka zvolna vařená přes noc s máslem, šafránem a smetanou.
- 43 **Daal Tadka 1,5,7** 153 Kč
Žlutá čočka smažená s římským kmínem, posypaná koriandrem a kořením.
- 44 **Chana Masala 1,5,7,8** 175 Kč
Připravuje se z cizrny s římským kmínem, zázvorem, opečenými cibulkami, bobkovým listem, mletou červenou paprikou, mletou kurkumou a rajčaty.
- 45 **Rajmah Masala 1,5,7,8** 130 Kč
Fazole pozvolna připravené a smíchané s čerstvým zázvorem, česnekem, zdobené plátky zázvoru a listy koriandru.



BIRYANI

Biryani je pokrm připravený ze směsi koření, rýže, masa či zeleniny a jogurtu. K osobité chuti biryani přispívají v první řadě koření a přísady; zpravidla to jsou hřebíček, kardamom, skořice, bobkový list, koriandr a listy máty, dále ghee, zázvor, cibule, česnek a jogurt. Podává se v misce 400 ml.

46	Chicken Biryani 5,7,8,10 Křehké kousky kuřete, basmati rýže a exotické koření podávané s Raitou.	215 Kč
47	Lamb Biryani 5,7,8 Křehké jehněčí kousky s rýží basmati podávané s Raitou.	258 Kč
48	Vegetarian Biryani 5,7,8 Lahodná směs čerstvé zeleniny připravená s rýží basmati podávaná s Raitou.	186 Kč

RÝŽE

49	Plain Basmati Rice Vařená čistá rýže basmati.	59 Kč
50	Matar Pulao 7 Rýže basmati vařená se zeleným hráškem, kardamomem, hřebíčkem a bobkovým listem.	87 Kč
51	Saffron Rice 7 Rýže basmati připravená se šafránem a kořením.	107 Kč
52	Jeera Rice 7 Restovaná basmati rýže s kmínem.	71 Kč

PLACKY

53	Chapati 1,7 Obyčejná pšeničná celozrnná chlebová placka.	42 Kč
54	Tandoori Roti 1,7 Pšeničná chlebová placka pečená v tandoori.	36 Kč
55	Lachha Parantha 1,7 Chlebová lístková pšeničná placka.	65 Kč
56	Mint Lachha Parantha 1,7 Ochucená mátou.	65 Kč
57	Potato Paratha 1,7 Plněná bramborami a hrachem.	69 Kč
58	Cheese Paratha 1,7 Plněná domácím sýrem.	69 Kč
59	Plain Naan 1,3,7 Kynutá indická placka, pečená v peci tandoori.	50 Kč
60	Garlic Naan 1,3,7 Placka potřená čerstvým česnekem.	55 Kč
61	Garlic cheese Naan 1,3,7 Placka se sýrem potřená čerstvým česnekem.	60 Kč
62	Butter Naan 1,3,7 Placka potřená čerstvým máslem.	55 Kč
63	Peshawri Naan 1,3,7,8 Sladký naan s kokosem a drcenými kešu ořechy.	80 Kč

SALÁTY

64	Green Salad 7 140 Kč Míchaný salát z okurek, rajčat, červené cibule, papriky, ledového salátu a sýru paneer s indickým dresinkem.	
----	--	--



- | | | |
|----|--|--------|
| 65 | Tandoori Chicken Salad 1,5,7,8,10 | 179 Kč |
| | Grilované kuřecí maso, sezónní zelenina, speciální indický dresink. | |
| 66 | Prawn salad 2,5 | 199 Kč |
| | Grilované krevety s česnekem, sezónní zelenina, speciální indický dresink. | |

RAITA

- | | | |
|----|---|-------|
| 67 | Cumcumber Raita 7 | 60 Kč |
| | Směs jogurtu a okurky s opraženým římským kmínem, výborné k indickému pečenému masu a kari. | |
| 68 | Onion & Tomato raita 7 | 60 Kč |
| | Směs jogurtu, cibule a rajčat s opraženým římským kmínem. | |

ACHAR (Pickle) a CHUTNEY

Jedna ze základních kategorií indické kuchyně – achar (Pickle) nebo čatny jsou velkou skupinou indických příloh s různými chutěmi. Obvykle se marinují a podávají v malém množství, aby dodaly chuť hlavnímu jídlu.

- | | | |
|----|-------------------------------------|-------|
| 69 | Tamarind Chutney 1 | 40 Kč |
| 70 | Mango Chutney 1 | 36 Kč |
| 71 | Mátové Chutney 7 | 40 Kč |
| 72 | Sweet chilli mango Chutney 1 | 40 Kč |
| 73 | Mixed Pickle 5,10 | 36 Kč |
| 74 | Citronový Pickle 5,10 | 36 Kč |
| 75 | Česnekový Pickle 5,10 | 36 Kč |
| 76 | Mangový Pickle 5,10 | 36 Kč |

DEZERTY

- | | | |
|----|---|--------|
| 77 | Gulab Jamun 2 ks 1,7,8 | 108 Kč |
| | Smažené koule z čerstvého domácího sýru, zalité teplým sirupem. | |
| 78 | Kheer 1,7,8 | 79 Kč |
| | Chlazený sladký rýžový pudink, ochucený rozinkami a kešu oříšky. | |
| 79 | Kulfi 1,7,8 | 145 Kč |
| | Tradiční indická zmrzlina podávaná v originální keramické nádobě, kterou si můžete ponechat jako suvenýr. Výběr různého exotického ovoce dle denní nabídky. | |

OSTATNÍ

- | | | |
|----|-----------|-------|
| 80 | Malý box | 5 Kč |
| 81 | Velký box | 10 Kč |
| 82 | Couvert | 10 Kč |

