



MENU

STARTERS / PŘEDKRMY

Dahi Bhalla ⁷

115 Kč

Lentil doughnuts soaked in yoghurt. Finished with mint and sonth chutney.

Čočkové koblížky namočené v jogurtu s mátovou omáčkou a sonth čatný omáčkou.

Onion Bhaji ¹¹

95 Kč

Crispy fried curly kale & onion fritters, signature chutney.

Křupavé smaženky z kadeřavé kapusty a cibule s dotekem čatný omáčkou.

Samosa ^{1, 5}

115 Kč

Deep Fried patties stuffed with potatoes.

Smažené taštičky plněné bramborami.

- TANDOORI OVEN SPECIALITIES - VEG / VEGETARIÁNSKÁ JÍDLA

Soya Chaap ^{6, 8d}

255 Kč

Marinated in cashew paste, cheese and with Hung Curd, salt & pepper in cardamom flavour with fresh coriander.

Marinovaná kešu pasta, sýr s jogurtem, sůl a pepř v kardamonské příchuti s čerstvým koriandrem.

Paneer Tikka Shashlik ⁷

285 Kč

Soft and creamy marinated paneer with capsicum, tomatoes and onions.

Jemný a krémový marinovaný paneer s paprikou, rajčaty a cibulí.

NON-VEG/ MASOVÁ JÍDLA

Chicken Tikka Achari ⁷

350 Kč

Marinating boneless chicken chunks in a special spice blend known as Achari masala & yogurt.

Marinování vykostěných kuřecích kousků ve speciální směsi koření známé jako Achari masala & jogurt.

Malai Chicken Afghani ^{7, 5}

350 Kč

Mild twist on classic tandoori chicken tikka. With a tangy yogurt marinade, packed with warm spices, creamy nuts, and just the right hint of spice.

Mírný promotání na klasické tandoori kuřecí tikka. S pikantní jogurtovou marinádou, plnou koření, smetanových oříšků a toho správného nádechu koření.

Lamb Chops ⁷

460 Kč

Lamb chops marinated with raw papaya, fennel and yoghurt, ginger and garlic.

Jehněčí kotlety marinované se sýrovou papáji, fenyklem, jogurtem, zázvorem a česnekem.

Tandoori Prawns ⁷

450 Kč

Prawns that are marinated in a spiced yoghurt marination and cooked over tandoor till crisp golden.

Krevety, které jsou marinované v kořeněné jogurtové marinádě a vařené přes tandoor do křupavé zlatavé barvy.

Lamb Kebab

400 Kč

Minced Lamb Kebabs combined with onions, red chilli and coriander.

Mletý jehněčí kebab s cibulí, červeným chilli a koriandrem.

- MAIN COURSE / HLAVNÍ JÍDLA - VEG / VEGETARIÁNSKÁ JÍDLA

Spinach with Cottage cheese ⁷

275 Kč

Spinach with Cottage cheese.

Špenát s tvarohem.

Aloo Gobi ⁷

275 Kč

Potatoes, cauliflower, cooked with onion, tomato, ginger and fresh coriander.

Brambory, květák, cibule, rajče, zázvor a čerstvý koriandr.

Paneer Butter Masala ^{7, 5}

275 Kč

Creamy curry made with paneer, spices, onions, tomatoes, cashews and butter.

Krémové kari vyrobené z paneeru, koření, cibule, rajčat, kešu a másla.

Tadka Dal

260 Kč

Medley of yellow lentils with ginger, tomato and green chilli.

Indická luštěninová čočka se zázvorem, rajčaty a zeleným chilli.

Dal Makhani ⁷

275 Kč

Slow-cooked black lentils, a specialty of the northwest frontier.

Pomalu vařená černá čočka, specialita severo-západní hranice Indie.

Chana Masala

275 Kč

Traditional chickpeas masala with Assam tea leaves, onion, and whole spices.

Tradiční cizrnová masala s lístky čaje Assam, cibulí a celým kořením.

- MAIN COURSE / HLAVNÍ JÍDLA - NON-VEG / MASOVÁ JÍDLA

Butter Chicken ^{7, 5}	350 Kč
Tandoori chicken cubes in a tomato, butter and fenugreek sauce. Drcené Tandoori kuře v omáče z rajčat, másla a pískavice.	
Chicken Tikka Masala ^{7, 5}	350 Kč
Chicken tikka with tomato, onion, ginger and dried fenugreek leaves. Kuřecí Tikka s rajčaty, cibulí, zázvorem a sušenými listy pískavice.	
Chicken Korma ^{7, 5}	350 Kč
Chicken pieces cooked in cardamom, cashew nuts and smooth, creamy gravy. Kuřecí kousky vařené v jemné kešu omáče s kardamonem.	
Chicken Vindaloo	350 Kč
Chicken and potato cooked in tomato based gravy with extra spicy sauce finished with Goan paste. Kuřecí a brambory v pálivé rajčatové omáče s pastou z Goa.	
Chicken Bhuna	350 Kč
Medium – spiced semi dry chicken prepared with bell pepper and onions. Mírně kořeněné polosuché kuře s cibulí a paprikami.	
Lamb Madras ¹⁰	350 Kč
Lamb meat cooked in tomato gravy, lemon, along with chillies. Jehněčí maso vařené v omáče z rajčat, citronu a chilli.	
Kadai Lamb	350 Kč
Tender lamb cubes cooked with tomatoes, onions, bell peppers, ginger and garlic. Jemné jehněčí kostky vařené s rajčaty, cibulí, paprikou, zázvorem a česnekem.	
Lamb Korma ^{7, 5}	350 Kč
Tender lamb, cashew sauce, hand pound spices. Jemné jehněčí v kešu omáče s různými druhy koření.	
Lamb Roganjosh	350 Kč
Tender Lamb pieces cooked in a true Kashmiri style. Jemné jehněčí kousky v opravdovém Kašmírském stylu.	

Goan Prawn Curry ^{7, 5, 10}

420 Kč

A medium spicy prawn curry that has a burst of flavour with the tanginess of tamarind, great flavours of curry leaves and real taste of coconut milk. A South Indian delicacy.

Mírně pálivé krevetové kari s výraznou chutí po tamarindu, karí listech a kokosovém mléce.
Jižní indická pochoutka

Lamb Biryani

375 Kč

Aged basmati rice, cooked dum style, with lamb pieces, mace & cardamom.

Letitá rýže basmati, vařená pod tlakem s kousky jehněčího, muškátový ořech a kardamom.

Chicken Biryani

350 Kč

Aged basmati rice, cooked dum style, with boneless chicken, mace & cardamom.

Letitá rýže basmati, vařená pod tlakem s kousky kuřete, muškátový ořech a kardamom.

Prawn Biryani ⁴

450 Kč

Aged basmati rice, cooked dum style, with prawn pieces, mace & cardamom.

Letitá rýže basmati, vařená pod tlakem s kousky krevet, muškátový ořech a kardamom.

BREADS / INDICKÉ CHLEBY

Butter Naan ^{7, Gluten}

65 Kč

Butter naan is traditional tandoori-style Indian naan bread brushed with melted butter .

Butter naan je tradiční indický chléb naan ve stylu tandoori potřený rozpuštěným máslem.

Garlic Naan ^{7, Gluten}

70 Kč

Indian leavened flatbread made with all-purpose flour and spiced with garlic.

Indický kynutý mazanec vyrobený z univerzální mouky a kořeněný česnekem.

Chilli Garlic Naan ^{7, Gluten}

70 Kč

Indian leavened flatbread made with all-purpose flour, spiced with garlic and chilli.

Indický kynutý mazanec vyrobený z univerzální mouky, kořeněný česnekem a čili.

Tandoori Roti

70 Kč

Flatbread made with whole wheat and traditionally cooked in tandoor.

Plochý chléb vyrobený z celozrnné pšenice a tradičně vařený v tandooru.

Lacha Paratha

75 Kč

Whole wheat flatbreads made with a simple unleavened dough consisting of basic ingredients like whole wheat flour, salt and ghee or oil.

Celozrnné placky vyrobené z jednoduchého nekynutého těsta sestávajícího ze základních surovin, jako je celozrnná mouka, sůl a ghí nebo olej.

Potato Kulcha ^{7, Gluten}

90 Kč

Indian flatbread with a soft and crispy texture, stuffed with spiced mashed potatoes

Indický Plochý chléb s jemnou a křupavou texturou, plněné kořením a mletými brambory.

Panner kulcha ^{7, Gluten}

90 Kč

Kulcha with soft paneer, onions, ginger, chillies and a blend of toasted spices.

Kulcha s jemným paneerem, cibulí, zázvorem, chilli a směsí opečeného koření.

RICE / RÝŽE:

Plain Rice	70 Kč
Rýže	
Pulao Rice	150 Kč
Aromatická zelenina s bastmati rýží, mátou a zázvorem.	
Mushroom Rice	175 Kč
Žampionová rýže	
Lemon Rice ^{10,11}	175 Kč
Citronová rýže	

ACCOMPANIMENTS

Papad	75 Kč
Crispy thin bread made of lentil flour served with tamarind chutney and mint sauce. Tenké, křupavé placky z čočkové mouky servírované s tamarindovým čatní a mátovou omáčkou.	
Pickle	50 Kč
Kyselá okurka	
Chutney	50 Kč
Omáčka	
Onion Salad	65 Kč
Sliced red onions with cumin, chilli and fresh coriander. Kousky červené cibule s římským kmínem, chilli a čerstvým koriandrem.	
Green Salad	75 Kč
Zelený salát	
Cucumber raita ⁷	80 Kč
Rajta dělaná z okurky.	

DESERT / DEZERTY

Gulab Jamun ^{7, 8}

95 Kč

Fried Cheese Dumpling soaked in sugar syrup and served hot.

Kuličky ze sušeného mléka v cukrovém sirupu s karamonem.

Saffron Kheer ^{7, 5}

85 Kč

Indian version of rice pudding made by slow cooking rice in milk with addition of fragrant ingredients like saffron , cardamom, rose water and generous amount of nuts

Indická verze rýžového nákypu vyrobená pomalým vařením rýže v mléce s přidavkem vonných přísad jako šafrán, kardamom, růžová voda a velké množství ořechů.

PLEASE NOTE

Take away plastic container / Plastová nádoba (jídlo sebou) – 10 Kč

Weight of all starters 175gm

Váha všech předkrmů 175g

Weight of all main courses 350gm

Váha všech hlavních chodů 350g

Dear Guest,

Please specify your dietary needs.

Vážení hosté,

prosím upřesněte nám vaše stravovací potřeby