

Polévky **Soups**

- 1. Kuřecí polévka:** **50 Kč**
Jemný kuřecí vývar ochucený čerstvými bylinkami a smetanou
Chicken soup
Mild chicken broth with fresh herbs and cream
- 2. Rajčatová polévka:** **50 Kč**
Rajčatový krém se smetanou a indickým strouhaným sýrem
Tomato soup
Tomato soup with cream and Indian grated cheese

Saláty **Salads**

- 3. Indický zahradní salát** **100 Kč**
kousky indického sýra s čerstvou zeleninou (rajčata, paprika, okurka a ledový salát) a citronovým dresinkem
Indian Green Garden Salad
Pieces of Paneer with fresh vegetables (tomatoes, peppers, cucumber, lettuce) and lemon dressing
- 4. Kuřecí Tikka salát** **100 Kč**
Kousky grilovaného kuřecího masa s čerstvou zeleninou (rajčata, paprika, okurka, ledový salát) s dresinkem s černým pepřem
Chicken Tikka Salad
Grilled chicken pieces with fresh vegetables (tomatoes, peppers, cucumber, lettuce) with traditional pepper dressing

Předkrmy **Appetizers**

- 5. Zeleninový mix Pakora - 4 ks** **100 Kč**
Mix květáku, brokolice, rajčat a papriky, ochucený bylinkami, obalený v těstíčku se speciální příchutí a smažený
Vegetable mix Pakora - 4 pieces
Mix of cauliflower, broccoli, tomatoes and peppers, seasoned with herbs, wrapped in a special flavoured batter and deep-fried
- 6. Paneer Pakora - 6 ks** **125 Kč**
Smažený tradiční indický sýr obalený v těstíčku spolu s indickým kořením
Paneer Pakora - 6 pieces
Traditional Indian cheese deep-fried in a mixture of batter with spices

- 7. Kuřecí Pakora - 6 ks - 125 Kč**
Kuřecí stripsy smažené v těstíčku spolu s indickým kořením
Chicken Pakora - 6 pieces
Chicken strips deep-fried in a mixture of batter with spices
- 8. Cibulové Vajee - 4 ks 100 Kč8.**
krájená cibule - obalená ve speciálně ochuceném těstíčku a smažená
Onion Vajee - 4 pieces
Sliced onions - wrapped in specially flavored batter and fried
- 9. Zeleninová Samosa - 2 ks 100 Kč**
Trojúhelníkové těsto plněné kořeněnými rajčaty, zeleným hráškem a sušeným ovocem
Vegetable Samosa - 2 pieces
Triangular pastry stuffed with spicy tomato, green peas and dried fruit
- 10. Restované Pappadum - 2 ks 30 Kč**
Křupavá tenká placka dělaná z čočky, s celým kmínem a kořením, servírovaná s mátovou omáčkou
Roasted Pappadum - 2 pieces
Crispy thin Pappudum from the lentil, the whole cumin seeds and spices, served with mint sauce
- 11. Masala Pappadum - 2 ks 50 Kč**
Mix čerstvé krájené zeleniny s indickým kořením na placce Pappadum
Masala Pappadum - 2 pieces
Mix of fresh sliced vegetables with spices on Pappadum
- 12. Kuřecí na chilli - 200 Kč**
Kousky kuřecích prsou smažené v těstíčku a následně vařené s rajčaty, paprikou a cibulí a servírované s chilli omáčkou.
Chilli Chicken
Pieces of chicken breast deep-fried in batter, cooked with tomatoes, peppers and onion, served with chilli sauce
- 13. Paneer Chilli - 190 Kč**
Kousky tradičního indického sýra smaženého v těstíčku a následně vařené s rajčaty, paprikou a cibulí, servírované s chilli omáčkou.
Paneer Chilli
Pieces of traditional Indian cheese deep-fried in batter, cooked with tomatoes, peppers and onion, served with chilli sauce

Indická speciality

Indická Specialties

14. Kuřecí Tikka Masala

180 Kč,

Kuřecí Tikka Masala je nejpopulárnější indické jídlo na světě a také skoro národní jídlo v Anglii. Kuřecí kousky se vaří s rajčaty, cibulí, pastou z kešu ořechů, a smetanou, k dochucení se používá zelený kardamon, hřebíček, bobkový list, garam masala a kašmírově červené chilli (používá se pro barvu a chuť).

Chicken Tikka Masala

Chicken Tikka Masala is the world's most popular Indian food and almost a national dish in England. Chicken is prepared with tomatoes, onions, cashew nut paste and cream, seasoned with green cardamom, cloves, bay leaf, garam masala and cashmere red chili (used for color and flavor).

15. Jehněčí Tikka Masala

230 Kč

jehněčí kousky vařené s rajčaty, cibulkou, pastou z kešu ořechů, garam masalou, černým kardamonem, bobkovým listem, hřebíčkem, dochuceny smetanou
Jako přílohu doporučujeme rýži nebo indický chléb (naan)

Lamb Tikka Masala

lamb pieces prepared with tomatoes, onions, cashew nut paste, garam masala, black cardamom, bay leaf, cloves and cream

As a side dish we recommend rice or Indian bread (Naan)

16. Vepřové Tikka Masala

180 Kč ,

Toto indické jídlo je v Evropě velice oblíbené. Vařené vepřové kousky s rajčaty, cibulkou, pastou z kešu ořechů a kořením (černý a zelený kardamon, zázvor a česneková pasta, bobkový list), dochucené smetanou.

Pork Tikka Masala

This Indian dish is very popular in Europe. Pork pieces cooked with tomatoes, onions, cashew nut paste, and spices (black and green cardamom, ginger, garlic paste, and bay leaf) with cream at the top.

17. Krevetí Tikka Masala

230Kč,

Velice chutné indické jídlo z mořských plodů. Krevety se vaří s rajčaty, cibulí, zázvorem, česnekovou pastou, pastou z kešu ořechů, speciálním indickým kořením a dochutí se smetanou.

Shrimp Tikka Masala

Very tasty Indian seafood dish. Shrimps are cooked with tomatoes, onions, ginger, garlic paste, cashew nut paste, exotic spices and finished with cream.

18. Botti Masala

230 Kč,

masový mix (kuřecí, jehněčí a vepřové) marinované v zázvoru, česneku, koriandru a bylinkách, zarolované do válečků a restované v tandori kotli, pak se vaří s rajčaty, cibulí, pastou z kešu ořechů, dále pak kousky papriky, cibule a zázvoru.

Botti Masala

Meat mix (chicken, lamb and pork) marinated in ginger, garlic, coriander and herbs, rolled up and roasted in the tandoori oven, then cooked with tomatoes, onions, cashew nut paste, pepper, onions and ginger.

Kuřecí pokrmy

Chicken Dishes

19. Máslové kuře **185,Kč**

Vykostěné kousky kuřeře (tikka) v krémové rajčatové omáčce, s pastou z kešu ořechu, ochucené s na slunci sušeným fenugreekem, zázvorem, kardamonem, dochucené máslem a smetanou

Butter chicken

Boneless pieces of chicken (tikka) in creamy tomato sauce with cashew nut paste, seasoned with sun-dried fenugreek, ginger, cardamom, with butter and cream on the top.

20. Kuřecí Korma **185, Kč,**

Hustá smetanová omáčka dělaná z pasty z kešu ořechů, máku, khoyi, kokosem, smetany, s máslovo-šafránovou příchutí. Jemné a sladké jídlo.

Chicken Korma

Thick creamy sauce with butter-saffron flavour made from cashew nut paste, poppy seeds, Khoy, and coconut cream. Delicate and sweet food.

21. Kuřecí Hyderabadské Korma **180 Kč,**

Speciální jídlo z Hyderabad (město v Indii). Kuřecí kousky z tandoori kotle plus jemná omáčka s rajčaty, pastou z kešu ořechů, kokosu a příchutí máty.

Hyderabad Chicken Korma

Special food from Hyderabad (city in India). Tandoori chicken pieces with delicate sauce from tomatoes, cashew nut paste, coconut and mint.

22. Kuřecí Vindaloo **185 Kč**

Vindaloo je jídlo, které pochází od Indů z Portugalska. Velmi pálivý pokrm s ostrým kořením, octem a rajčaty, má sladko-kyselou chuť. (ostrost pokrmu si můžete zvolit - od jemně pálivého, přes pálivý až velmi pálivý)

Chicken Vindaloo

Vindaloo is a dish that originates from Indians living from Portugal. Very hot dish with sharp spices, vinegar and tomato, it has sweet-sour taste. (sharpness can be modified - from delicately spicy, through hot to very hot).

23. Kuřecí Mandras **175 Kč**

Velmi oblíbené jídlo v jižní Indii. Bohatá chuť připravená z chilly, tamarindu, rajčat a šťávy z cibule. (ostrost pokrmu si můžete zvolit - od jemně pálivého, přes pálivý až velmi pálivý)

Chicken Mandras

Very popular dish in South India. Rich flavor of chili, tamarind, tomato and onion juice (sharpness can be modified - from delicately spicy, through hot to very hot).

24. Kuřecí Kari **170 Kč**

Vykoštěné kuřecí kousky ve vývaru s rajčaty a orestovanou cibulkou, indickým kořením, dochucené smetanou.

Chicken Curry

Boneless chicken pieces in broth with tomatoes, fried onions, and spices, with cream on the top.

25. Kuřecí na mangu

175 Kč

Kuřecí na mangu je velice oblíbený indický pokrm v Německu. Kousky kuřecích prsíček vařené s rajčaty, pastou z kešu ořechů a pyré z čerstvého manga, obohacené kořením.

Mango Chicken

Mango Chicken is a very popular Indian dish in Germany. Pieces of chicken breast cooked with tomatoes, cashew nut paste and fresh mango puree, enriched with spices.

26. Kuřecí Jalfrezi

175 Kč

Kuřecí kousky s červenou cibulkou, paprikou a zeleninou vařené ve speciální ostro-kyselé omáčce. (ostroť pokrmu si můžete zvolit - od jemně pálivého, přes pálivý až velmi pálivý)

Chicken Yalfrezi

Chicken with red onion, peppers and vegetables cooked in a special sharp-sour sauce (sharpness can be modified - from delicately spicy, through hot to very hot).

27. Kuřecí Kadai

170 Kč

kuřecí kousky s paprikou, rajčaty, cibulkou, celým koriandrem, kmínem, v cibulovo-tomatové omáčce dochucené koriandrem

Chicken Kadai

chicken pieces with peppers, tomatoes, onions, whole coriander, cumin, in onion-tomato sauce seasoned with coriander.

28. Kuřecí Palak

170 Kč

kuřecí kousky s čerstvým špenátem vařené s česnekem, zázvorem, kmínem, fenugreekem, dochucené speciální indickou smetanou a desu ghee (speciální indické máslo)

Chicken Palak

chicken pieces with fresh spinach cooked with garlic, ginger, cumin, fenugreek, seasoned with a special Indian cream and desu ghee (special Indian butter).

29. Česnekové kuřecí

170Kč

kousky kuřecích prsou vařené s česnekem, orestovanou cibulkou, garam masalou, rajčaty, cibulkou a pastou z kešu ořechu, dochuceno česnekem

Garlic Chicken

chicken breast pieces cooked with garlic, roasted onions, garam masala, tomatoes, onions and cashew nut paste, seasoned with garlic.

30. Kuře Fenugreek

170 Kč

marinované kuřecí kousky s česnekem a zázvorovou pastou, koriandrem, garam masalou, naložené přes noc a potom vařené v tomatovo-cibulové omáčce s pastou z kešu ořechu a fenugreek ("řecké seno")

Fenugreek Chicken

marinated chicken pieces with garlic and ginger paste, coriander, garam masala, marinated overnight and then cooked in a tomato-onion sauce with cashew nut paste and fenugreek.

Vepřové pokrmy

Pork Dishes

31. Máslové vepřové

185 Kč

vepřové kousky v krémové rajčatové omáčce, s pastou z kešu ořechů, ochucené na slunci sušeným fenugreekem, zázvorem a zeleným kardamonem, nakonec dochucené máslem a smetanou

Butter Pork

pork chunks in a creamy tomato sauce with a cashew nut paste, flavored with sun-dried fenugreek, ginger and green cardamom, with butter and cream on the top.

32. Vepřové Mango

180 Kč

vařené kousky vepřového masa v jemné rajčatové omáčce, s pastou z kešu ořechů a mangovým pyré, obohacené kořením s výraznou chutí

Mango Pork

pieces of pork cooked in a light tomato sauce with a cashew nut paste and mango puree, with distinctive spicy flavor.

33. Vepřová Korma

185 Kč

vařené vepřové kousky v krémové omáčce z kešu ořechů, mákem, khoyoou, kousky kokosu, smetanou, máslem a šafránovou příchutí.

Tento pokrm je velmi jemný a lehký.

Pork Korma

pork pieces cooked in a creamy sauce of cashew nuts, poppy seeds, khoyoou, coconut, cream, with butter and saffron flavor.

This dish is very mild and light.

34. Vepřové Vindaloo

185 Kč

velmi ostrý sladko-kyselý pokrm - vepřové kousky vařené v rajčatovo-cibulovém vývaru s ostrým kořením, octem a brambory.

(ostrost pokrmu si můžete zvolit - od jemně pálivého, přes pálivé až velmi pálivé)

Pork Vindaloo

very hot sweet and sour dish - pork pieces cooked in a tomato-onion sauce with hot spices, vinegar and potatoes (sharpness can be modified - from delicately spicy, through hot to very hot).

35. Vepřové Mandras

180 Kč

Tento pokrm je velmi oblíbený v jižní Indii. Bohatá chuť vepřového masa připravená z chilly, tamarindu, rajčat a šťávy z cibule. (pálivost pokrmu si můžete zvolit - od jemně pálivého, přes pálivé až velmi pálivé)

Pork Mandras

This dish is very popular in Southern India. The rich flavor of pork prepared with chilli, tamarind, tomato and onion sauce (sharpness can be modified - from delicately spicy, through hot to very hot).

36. Vepřové Jalfrezi

180 Kč

vepřové kousky s červenou cibulkou, paprikou a zeleninou vařené ve speciální ostro-kyselé omáčce. (ostrost pokrmu si můžete zvolit - od jemně pálivého, přes pálivý až velmi pálivý)

Pork Yalfrezi

pork pieces with red onion, peppers and vegetables cooked in a special sharp-sour sauce (sharpness can be modified - from delicately spicy, through hot to very hot).

37. Vepřové Kadai

180 Kč

vepřové kousky s paprikou, rajčaty, cibulkou, celým koriandrem, kmínem, v cibulovo-tomatové omáčce dochucené koriandrem

Pork Kadai

pork pieces with peppers, tomatoes, onions, whole coriander, cumin in tomato sauce seasoned with coriander.

38. Vepřový Rogan

180 Kč

tento velice známý pokrm pochází z regionu Kashmir, vepřové kousky jsou vařeny speciálním způsobem, používá se výjimečné a exotické koření, jako např. muškátový květ, fenykl a asafoetida ("čertovo lejno")

Pork Rogan

this well-known dish comes from the Kashmir region, pork pieces are cooked in a special way, seasoned with rare and exotic spices, for example. mace, fennel and asafetida ("devil's dung").

39. Vepřové s česnekem

180 Kč

vepřové kousky vařené s česnekem, orestovanou cibulkou, garam masalou, rajčaty, cibulkou a pastou z kešu ořechu, dochucené česnekem

Pork with Garlic

pork pieces cooked with garlic, roasted onions, garam masala, tomato, onion and cashew nut paste, seasoned with garlic.

40. Vepřový Palak

175 Kč

vepřové kousky s čerstvým špenátem vařené s česnekem, zázvorem, kmínem, fenugreekem, dochucené speciální indickou smetanou a deshi ghee (speciální indické máslo)

Pork Palak

pork pieces cooked with fresh spinach, garlic, ginger, cumin, fenugreek, topped with cream and a special Indian deshi ghee (special Indian butter).

41. Vepřové Kari

175 Kč

vepřové kousky ve vývaru s rajčaty a orestovanou cibulkou, indickým kořením, dochucené smetanou

Pork Curry

Pork pieces in sauce with tomatoes and fried onions, spices, with cream on the top.

Jehněčí na různé způsoby

Lamb Dishes

42. Jehněčí Rogan Josha

230Kč

Tenhle delikátní pokrm pochází z oblasti Kashmir. Je velice známý díky použití speciálního a exotického koření jako je mák, bobkový list, muškátový ořech, hřebíček, fenykl a assafetida ("čertovo lejno")

Rogan Josh's Lamb

This delicate dish comes from the Kashmir region. It is well-known for its use of special and exotic spices like poppy seeds, bay leaf, nutmeg, cloves, fennel and assafetida ("devil's dung").

43. Máslové jehněčí

230 Kč

jehněčí kousky v krémové rajčatové omáčce, s pastou z kešu ořechů, ochucené na slunci sušeným fenugreekem, zázvorem a zeleným kardamonem, nakonec dochucené máslem a smetanou

- pokrm obsahuje indicko-thali položky - Thali není jméno receptu, je to jméno tradičního indického talíře, na kterém se servírují různé druhy jídla rozdílné chuti.

Butter Lamb

lamb pieces in a creamy tomato sauce with a cashew nut paste, seasoned with sun-dried fenugreek, ginger and green cardamom, with butter and cream on the top.

- Dish includes Indian-thali items - Thali is not a recipe but the name of traditional Indian plate, which are served various kinds of different sauces and dishes.

44. Jehněčí Mango

230 Kč

kousky jehněčího masa v jemné rajčatové omáčce, s pastou z kešu ořechů a mangovým pyré, obohacené kořením s výraznou chutí

Mango Lamb

pieces of lamb in light tomato sauce with a cashew nut paste and mango puree, enriched with a distinctive spices.

45. Jehněčí Korma

230 Kč

kousky jehněčího masa v krémové omáčce z kešu ořechů, mákem, khoyoou, kousky kokosu, smetanou, máslem a šafránovou příchutí.

Tento pokrm je velmi jemný a lehký.

Lamb Korma

pieces of lamb in a creamy sauce of cashew nuts, poppy seeds, khoyoou, coconut, cream, with butter-saffron flavor.

This dish is very mild and light.

46. Jehněčí Vindaloo

230 Kč

velmi ostrý sladko-kyselý pokrm - kousky jehněčího masa vařené v rajčatovo-cibulovém vývaru s ostrým kořením, octem a brambory.

(ostrost pokrmu si můžete zvolit - od jemně pálivého, přes pálivý až velmi pálivý)

Lamb Vindaloo

very hot sweet and sour dish - lamb pieces cooked in a tomato-onion sauce with hot spices, vinegar and potatoes (sharpness can be modified - from delicately spicy, through hot to very hot).

47. Jehněčí Madras**230 Kč**

Tento pokrm je velmi oblíbený v jižní Indii. Bohatá chuť jehněčího masa připravená z chilly, tamarindu, rajčat a šťávy z cibule. (ostrost pokrmu si můžete zvolit - od jemně pálivého, přes pálivý až velmi pálivý)

Lamb Madras

This dish is very popular in Southern India. The rich flavor of lamb prepared with chilli, tamarind, tomato and onion sauce (sharpness can be modified - from delicately spicy, through hot to very hot).

48. Jehněčí Jalfrezi**230 Kč**

kousky jehněčího masa s červenou cibulkou, paprikou a zeleninou vařené ve speciální ostro-kyselé omáčce. (ostrost pokrmu si můžete zvolit - od jemně pálivého, přes pálivý až velmi pálivý)

Lamb Yalfrezi

lamb pieces with red onion, peppers and vegetables cooked in a special sharp-sour sauce (sharpness can be modified - from delicately spicy, through hot to very hot).

49. Jehněčí Kadai**230 Kč**

kousky jehněčího masa s paprikou, rajčaty, cibulkou, celým koriandrem, kmínem, v cibulovo-tomatové omáčce dochucené koriandrem

Lamb Kadai

lamb pieces with peppers, tomatoes, onions, whole coriander, cumin in tomato sauce seasoned with coriander.

50. Jehněčí s česnekem**230 Kč**

kousky jehněčího masa vařené s česnekem, orestovanou cibulkou, garam masalou, rajčaty, cibulkou a pastou z kešu ořechu, dochucené česnekem

Lamb with Garlic

Lamb pieces cooked with garlic, roasted onions, garam masala, tomato, onion and cashew nut paste, seasoned with garlic.

51. Jehněčí Palak**230 Kč**

kousky jehněčího masa s čerstvým špenátem, vařené s česnekem, zázvorem, kmínem, fenugreekem, dochucené speciální indickou smetanou a deshi ghee (speciální indické máslo)

Lamb Palak

lamb pieces with fresh spinach cooked with garlic, ginger, cumin, fenugreek, seasoned with a special Indian cream and desu ghee (special Indian butter).

52. Jehněčí Kari**230 Kč**

ko usky jehněčího masa ve vývaru s rajčaty a orestovanou cibulkou, indickým kořením, dochucené smetanou

Lamb Curry

Lamb pieces in sauce with tomatoes and fried onions, spices, with cream on the top.

Pokrm s mořskými plody

SEAFOOD DISHES

53. Kalkatská ryba na kari

230 Kč

Tento pokrm pochází ze západního Bengálu, který je znám díky rybím pokrmům s kari.

- vykoštěná ryba je vařena se speciálním kořením a nakonec dochucena hustým vývarem

Calcutta fish curry

This dish comes from Western Bengal region, which is known for fish curry.

- Boneless fish is cooked with special spices and at the end seasoned with thick broth

54. Rybí Korma

230 Kč

losos - vařený v husté krémové omáčce vyrobené z kešu ořechů, máku, khoyi, kokosu, smetany a másla, s šafránovou příchutí

Velmi jemný pokrm.

Fish Korma

salmon - cooked in a thick creamy sauce made from cashew nuts, poppy seeds, Khoy, coconut, cream and butter, seasoned with saffron

Very mild dish.

55. Krevetové Vindaloo

230 Kč

Tato specialita pochází z Goa. Krevaty se vaří v jemně štiplavém základu Masala, se speciálním kořením, nakonec se přidává speciální ingredience původem z Portugalska. (ostrost pokrmu si můžete zvolit - od jemně pálivého, přes pálivý až velmi pálivý)

Shrimp Vindaloo

This specialty comes from Goa. Shrimps are boiled in lightly acrid base Masala, with special spices, at the end the special Portuguese ingredients are added (sharpness can be modified - from delicately spicy, through hot to very hot).

56. Krevetový Madras

230 Kč

Tento pokrm je velmi oblíbený v jižní Indii. Bohatá chuť krevet připravená z chilli, tamarindu, rajčat a šťávy z cibule. (ostrost pokrmu si můžete zvolit - od jemně pálivého, přes pálivý až velmi pálivý)

Shrimp Madras

This dish is very popular in Southern India. The rich flavor of shrimps prepared with chilli, tamarind, tomato and onion sauce (sharpness can be modified - from delicately spicy, through hot to very hot).

57. Krevetové Kadai

230 Kč

krevety s paprikou, rajčaty, cibulkou, celým koriandrem, kmínem, v cibulovo-tomatové omáčce dochucené koriandrem

Shrimp Kadai

shrimps with peppers, tomatoes, onions, whole coriander, cumin in tomato sauce seasoned with coriander.

58. Krevetové Jalfrezi**230 Kč**

krevety s červenou cibulkou, paprikou a zeleninou vařené ve speciální ostro-kyselé omáčce. (ostrosta pokrmu si můžete zvolit - od jemně pálivého, přes pálivý až velmi pálivý)

Shrimp Yalfrezi

shrimps with red onion, peppers and vegetables cooked in a special sharp-sour sauce (sharpness can be modified - from delicately spicy, through hot to very hot).

59. Krevetová Korma**230 Kč**

krevety v krémové omáčce z kešu ořechů, mákem, khoyoou, kousky kokosu, smetanou, máslem a šafránovou příchutí.

Tento pokrm je velmi jemný a lehký.

Shrimp Korma

shrimps in a creamy sauce of cashew nuts, poppy seeds, khoyoou, coconut, cream, with butter-saffron flavor.

This dish is very mild and light.

Biryani

původně pokrm z Paříže - do Indie se dostal přes Afgánistán. Biryani je pokrm založený na basmati rýži a mase - to se vždy dává dohromady na pánev a speciálně ochutí.

dish originally from Paris - it came to India through Afghanistan. Biryani is a dish based on basmati rice and meat - it is prepared and seasoned together on a pan.

60. Kuřecí Biryani

215 Kč

Toto je dokonalá a chutná kombinace kuřecího Tikka, speciální basmati rýže a hustého vývaru. Aromatický pokrm ochucený mákem, hřebíčkem, bobkovým listem, šafránem, zeleným kardamonem, mátou, jogurtem, skořicí a šafránový mlékem, které je rozpuštěné na povrchu.

Chicken Biryani

This is a perfect and delicious combination of chicken Tikka, special basmati rice and a thick broth. Aromatic dish flavored with poppy seeds, cloves, bay leaf, saffron, green cardamom, mint, yogurt, cinnamon and saffron milk on the top.

61. Jehněčí Biryani

230 Kč

Tento pokrm je velice známý v Bombaji. Kousky jehněčího masa se vaří dohromady s basmati rýží v hustém vývaru, aromatický pokrm ochucený mákem, hřebíčkem, bobkovým listem, šafránem, zeleným kardamonem, mátou, jogurtem, skořicí a šafránový mlékem, které je rozpuštěné na povrchu.

Lamb Biryani

This dish is very famous in Mumbai. Pieces of lamb are prepared with basmati rice in a thick broth, it is spicy dish flavored with poppy seeds, cloves, bay leaf, saffron, green cardamom, mint, yoghurt, cinnamon and saffron milk on the top.

62. Vepřové Biryani

215 Kč

kostky vepřového masa se vaří na mírném ohni s basmati rýží, cibulkou, rajčaty, jogurtem, čerstvými domácími bylinkami a nakonec se dochutí máslem, šafránem a čerstvou mátou

Pork Biryani

pork pieces are prepared on low heat with basmati rice, onions, tomatoes, yogurt, fresh homegrown herbs and finally finished with butter, saffron and fresh mint.

63. Krevetové Biryani

230 Kč

krevety a basmati rýže s garam masalou, zeleným kardamonem, jogurtem, čerstvou mátou a šafránovou smetanou, která je rozpuštěná na povrchu celého jídla

Shrimp Biryani

shrimps and basmati rice with garam masala, green cardamom, yogurt, fresh mint and saffron cream ladelled on the surface of the meal

Thali

64. Jehněčí Thali

250 Kč

- obsahuje: 1. Jehněčí na kari - jehněčí kousky na cibulce v tomatovém vývaru se speciálním kořením.
2. Zeleninový mix - brokolice, květák, karotka a zelené fazolky vařené v hustém vývaru
3. Čočková Masala - žlutá čočka s česnekem, krájenými rajčaty, cibulkou, dochucená smetanou
4. Okurková Raita - okurka s jogurtem a orestovanými kmínovými semínky
5. Mix Picke - indický speciální mix

Lamb Thali

- Includes: 1. lamb curry - lamb pieces with onions in a tomato broth with special spices.
2. Vegetable mix - broccoli, cauliflower, carrots and green beans cooked in a thick broth
3. Lentil Masala - yellow lentil with garlic, chopped tomatoes, onions, seasoned with cream
4. Cucumber Raita - cucumber with yogurt and roasted caraway seeds
5. Mix Pick - Indian special mix

65. Kuřecí Thali

300 Kč

- obsahuje: 1. Kuřecí kari - kousky kuřecího masa s kari kořením a smetanou
2. Zeleninový mix - brokolice, květák, karotka a zelené fazolky vařené v hustém vývaru
3. Čočková Masala - žlutá čočka s česnekem, krájenými rajčaty, cibulkou, dochucená smetanou
4. Okurková Raita - okurka s jogurtem a orestovanými kmínovými semínky
5. Mix Picke - indický speciální mix

Chicken Thali

- Includes: 1. Chicken curry - chicken pieces with curry and cream
2. Vegetable mix - broccoli, cauliflower, carrots and green beans cooked in a thick broth
3. Lentil Masala - yellow lentil with garlic, chopped tomatoes, onions, seasoned with cream
4. Cucumber Raita - cucumber with yogurt and roasted caraway seeds
5. Mix Pick - Indian special mix

66. Zeleninové Thali:

280 Kč

- obsahuje: 1. Palak Paneer - sýr Tofu vařený ve speciálním špenátovém pyré a domácí směsí koření, dochucený česnekem
2. Zeleninový mix - brokolice, květák, karotka a zelené fazolky vařené v hustém vývaru
3. Čočková Masala - žlutá čočka s česnekem, krájenými rajčaty, cibulkou, dochucená smetanou
4. Mix Picke - indický speciální mix

Vegetable Thali

- Includes: 1. Palak Paneer - fresh white cheese prepared in a special spinach puree and homemade spice mix, flavored with garlic
2. Vegetable mix - broccoli, cauliflower, carrots and green beans cooked in a thick broth
3. Lentil Masala - yellow lentil with garlic, chopped tomatoes, onions, seasoned with cream
4. Mix Pick - Indian special mix

Tandoori speciality

Tandoori Specialties

Tandoori není jméno receptu, ale kuchařské metody. Tandoor je hliněná pec, ve které se rozdělá oheň. Marinované maso (kuřecí, jehněčí, krevety, ryby...) se rozloží na stěny tohoto hrnce a v tomto extrémně horkém prostředí se pečou a udí zároveň. Všechny pokrmy, které se připravují v tandoori peci se podávají s různými omáčkami (např. mátovou nebo tandoori omáčkou)

Tandoori is not a recipe but cooking method. Tandoor is a clay oven in which you burn a fire. Marinated meat (chicken, lamb, shrimp, fish ...) are spread over the walls of this oven and in this extremely hot air they are baked and smoked at the same time. All dishes prepared in the tandoori oven are served with different sauces (eg. mint or tandoori sauce)

67. Tandoori Kuře **300 Kč**

marinovaná kuřecí stehna (naložená přes noc v česneku a zázvorové pastě, zeleném kardamonem, garam masale a koriandrovém prášku), opečené v tandoori kotli

Tandoori Chicken

marinated chicken thighs (marinated overnight in garlic and ginger paste, green cardamom, coriander and garam masala powder) baked in tandoori oven

68. Tandoori Šašlik Mix **190 Kč**

marinované kousky kuřete (naložené přes noc), kostičky papriky, rajčata a cibule, s česnekem, zázvorem, jogurtem s indickým kořením - to vše restované v tandoori kotli

Tandoori Shashlik Mix

overnight marinated chicken, pieces of pepper, tomatoes and onion with garlic, ginger, yoghurt and Indian spices - all roasted in the tandoori oven

69. Malai Kebab **190 Kč**

marinované kousky kuřecích prsou (naložené přes noc) ve velmi jemné omáčce, která obsahuje jogurt, zelený kardamon, pastu z kešu ořechů a indické bylinky - to vše restované v tandoori kotli

Malai Kebab

overnight marinated chicken breast in a light sauce that contains yogurt, green cardamom, cashew nut paste and Indian herbs - all roasted in the tandoori oven

70. Kuřecí Tikka **190 Kč**

kousky kuřecích prsou (vykostěné) marinované přes noc v jogurtu, zázvoru, česneku a tandoori masale, poté restované v tandoori kotli

Chicken Tikka

boneless chicken breast marinated overnight in yogurt, ginger, garlic and tandoori masala then roasted in the tandoori oven

71. Tandoori Mix **250 Kč**

všechny složky tandoori jsou servírovány na jednom talíři - kombinace Tandoori kuřete, kuřecího Tikka, Everest Malai Kebabu, Seekh Kebabu a Tandoori krevet

Tandoori Mix

all tandoori ingredients served on one plate - a combination of Tandoori Chicken, Chicken Tikka, Malai Kebab, Seekh Kebab and Tandoori shrimps

Zeleninové pokrmy

Vegetable Dishes

72. Malai Kofta

155 Kč

lehce osmažené noky z bramborového těsta smíchaného s indickým sýrem a sušeným ovocem, servírované s tradičním smetanovým vývarem

Malai Kofta

lightly fried dumplings made of potato dough mixed with Indian cheese and dried fruits, served with traditional creamy sauce

73. Chana Masala

150Kč

ochucená cizrna vařená v tomatovo-cibulovém vývaru, dochucená zeleným koriandrem

Chana Masala

seasoned chickpeas cooked in a tomato-onion broth, seasoned with cilantro

74. Zeleninový mix

150 Kč

mix čerstvé zeleniny v tomatovo-cibulovém vývaru s vybraným kořením, zázvorem a koriandrem

Vegetable mix

fresh vegetable mix in a tomato-onion broth with selected spices, ginger and coriander

75. Zeleninové Vindaloo

155 Kč,

velice pálivý pokrm s příchutí ostrého koření, citrónu a brambor

Vegetable Vindaloo

very hot dish with potatoes seasoned with hot spices and lemon

76. Zeleninová Korma

160 Kč

jemná smetanová korma s nádechem šafránu se vaří z pasty z kešu ořechů, máku, khoyi, kokosu, smetany a másla

Vegetable Korma

delicate creamy korma with a hint of saffron is prepared from a paste of cashew nuts, poppy seeds, Khoy, coconut, cream and butter

77. Palak Paneer

160 Kč

tofu sýr vařený ve špenátovém pyré se směsí domácího koření, dochucený česnekem

Palak Paneer

fresh white cheese prepared in spinach puree with a home spice mix, seasoned with garlic

78. Palak Kofta

150 Kč,

domácí sýrové nugetky opečené dozlatova v tradičním smetanovém vývaru s čerstvým špenátem

Palak Kofta

homemade cheese nuggets fried with golden crust in traditional creamy broth with fresh spinach

79. Kadai Paneer:**170 Kč,**

prudce opečené kousky papriky, rajčat a cibule s koriandrem, kmínem v tomatovo-rajčatovém vývaru s kasoori methi

Kadai Paneer

stir fried peppers, tomatoes and onions with cilantro, cumin seeds in a tomato broth with kasoori methi

80. Paneer Tikka Masala:**175 Kč,**

indický sýr vařený s čestvou cibulkou, rajčaty, pastou z kešu ořechů a smetanou, s přidaným zeleným a černým kardamonem, bobkovým listem, muškátovým květem a garam masalou

Paneer Tikka Masala

fresh white cheese prepared with fresh onions, tomatoes, paste of cashew nuts, cream, green and black cardamom, bay leaf, nutmeg and garam masala

81. Paneer Pasanda:**170 Kč,**

tofu sýr vařený s rajčaty a pastou z kešu ořechů, vývar je dochucen smetanou a máslem

Paneer Pasanda

fresh white cheese prepared with tomatoes and cashew nut paste, sauce is seasoned with cream and butter

82. Shahi Paneer:**170 Kč,**

kousky tofu sýra vařené s rajčaty, pastou z kešu ořechů, do vývaru se přidává garam masala, koriandr, smetana, máslo a kasoori methi

Shahi Paneer

fresh white cheese prepared with tomatoes, cashew nut paste, the sauce is seasoned with garam masala, coriander, cream, butter and kasoori methi

83. Paneer Korma -**170 Kč**

Hustá smetanová omáčka připravená z pasty z kešu ořechů, máku, khoyi, kokosu, smetany, s máslovo-šafránovou příchutí. Jemné a sladké jídlo.

Paneer Korma

Thick creamy sauce with butter-saffron flavor made from cashew nut paste, poppy seeds, Khoy, and coconut cream. A delicate and sweet dish.

84. Paneer Mango -**170 Kč**

Tradiční indický sýr na mangu je velice oblíbený indický pokrm v Německu. Kousky čerstvého sýra vařené s rajčaty, pastou z kešu ořechů a pyré z čerstvého manga, obohacené kořením.

Paneer Mango

Paneer Mango is a very popular Indian dish in Germany. Pieces of fresh cheese cooked with tomatoes, cashew nut paste and fresh mango puree, enriched with spices.

85. Paneer Vindaloo -**170 Kč,**

Vindaloo je jídlo, které pochází od Indů z Portugalska. Velmi pálivý pokrm s ostrým kořením, octem a rajčaty, má sladko-kyselou chuť. (ostrost pokrmu si můžete zvolit - od jemně pálivého, přes středně pálivý až velmi pálivý)

Paneer Vindaloo

Vindaloo is a dish that originates from Indians living in Portugal. A very hot dish with sharp spices, vinegar and tomato; it has sweet-sour taste. Please tell us how spicy you want your Vindaloo – delicately spicy, hot or very hot.

86. Houbová Mutter Masala:**155 Kč,**

zelený hrášek a čerstvé houby vařené s cibulkou, rajčaty, pastou z kešu ořechů a smetanou, dochucené zeleným a černým kardamonem, hřebíčkem, muškátovým ořechem, bobkovým listem, garam masalou a smetanou

Mushroom Mutter Masala

green peas and fresh mushrooms prepared with onions, tomatoes, cashew nut paste and cream, seasoned with green and black cardamom, cloves, nutmeg, bay leaf, garam masala and cream

87. Dal Masala:**150 Kč,**

Výběrová indická žlutá čočka vařená s cibulkou, rajčaty a kmínem, dochucená česnekem a zeleným koriandrem.

Dal Masala

fine yellow lentil cooked with onions, tomatoes and cumin, seasoned with garlic and cilantro.

88. Dal Makhani**150 Kč,**

Pomalu vařená černá čočka, ochucená zázvorem a česnekem s bohatou směsí koření

Slow-cooked black lentils, flavored with ginger and garlic with a rich blend of spices

Indočínské pokrmy / Indo-Chinese Dishes

89. Kuřecí nudle -

190 Kč

Tradiční indické nudle restované s česnekem, zelím, paprikou a cibulí se smaženou zeleninou a jemně pálivou červenou omáčkou.

Vegetable Noodles

Traditional Indian noodles sautéed with garlic, cabbage, peppers and onion and fried vegetables, served with slightly spicy red sauce.

90. Zeleninové nudle -

180 Kč

Tradiční indické nudle restované s česnekem, zelím, paprikou a cibulí se smaženou zeleninou a jemně pálivou červenou omáčkou.

Vegetable Noodles

Traditional Indian noodles sautéed with garlic, cabbage, peppers and onion and fried vegetables, served with slightly spicy red sauce.

91. Smažená rýže s kuřecím masem -

170 Kč

Vařená basmati rýže restovaná s česnekem, zelím, paprikou a cibulí se smaženým kuřecím masem a jemně pálivou červenou omáčkou.

Chicken Fried Rice

Steamed basmati rice sautéed with garlic, cabbage, peppers and onion and fried chicken pieces, served with slightly spicy red sauce.

92. Vegetariánská smažená rýže -

170 Kč

Vařená basmati rýže restovaná s česnekem, zelím, paprikou a cibulí se smaženou zeleninou a jemně pálivou červenou omáčkou.

Vegetable Fried Rice

Steamed basmati rice sautéed with garlic, cabbage, peppers and onion and fried mixed vegetables, served with slightly spicy red sauce.

93. Smažená rýže s vejcem -

170 Kč

Vařená basmati rýže restovaná s česnekem, zelím, paprikou a cibulí se smaženým vejcem a jemně pálivou červenou omáčkou.

Egg Fried Rice

Steamed basmati rice sautéed with garlic, cabbage, peppers and onion and fried eggs, served with slightly spicy red sauce.

Knedlíčky Mo-Mo / Mo-Mo dumplings

94. Zeleninové Mo-Mo (8ks) - veganský pokrm -

190 Kč

V páře dušené Mo-Mo knedlíčky plněné zeleninovou směsí, podává se spolu s dipem z rajčat a tradičním horským kořením a sezonním salátem

Vegetarian Mo-Mo (8pcs)

Steamed Mo-Mo dumplings filled with a mixture of vegetables, served with tomato based dip with traditional mountain spices and a seasonal salad

95. Kuřecí Mo-Mo (8ks) -

200 Kč

V páře dušené Mo-Mo knedlíčky plněné směsí mletého kuřecího masa s jemně nasekanou cibulí, zázvorem a česnekem, podává se spolu s dipem z rajčat a tradičním horským kořením a sezonním salátem

Chicken Mo-Mo (8pcs)

Steamed Mo-Mo dumplings filled with a mixture of ground chicken with finely chopped onion, ginger and garlic, served with tomato based dip with traditional mountain spices and a seasonal salad

96. Chili Mo-Mo (8ks) -

200 Kč

Smažené středně pálivé Mo-Mo knedlíčky plněné směsí kuřecího masa s jemně nasekanou cibulí, zázvorem, česnekem a chili kořením, podává se spolu se sečuánským dipem s tradičním horským kořením a sezonním salátem

Chili Mo-Mo (8pcs)

Fried, medium spicy Mo-Mo dumplings filled with a mixture of ground chicken with finely chopped onion, ginger, garlic and chili, served with Szechuan dip with traditional mountain spices and a seasonal sala

PŘÍLOHY

Side Dishes

RÝŽE **RICE**

97. Basmati Rýže **55 Kč,**
vařená indická rýže

Basmati Rice
Indian cooked rice

98. Džíra rýže **60 Kč**
vařená basmati rýže s římským kmínem

Jeera Rice
basmati rice cooked with cumin

99. Matar Pulao **60 Kč,**
basmati rýže vařená se zeleným hráškem, zeleným kardamonem a bobkovým listem

Matar Pulao
basmati rice cooked with green peas, green cardamom and bay leaf

NAAN (indický chléb - placka z bílé mouky pečená v tandoori kotli)
NAAN (Indian bread - flat white bread baked in tandoori oven)

100. Obyčejná placka **43 Kč,**
Common Naan

101. Máslová placka (potřená máslem) **48 Kč,**
Butter Naan (with butter)

102. Česneková placka (potřená česnekem) **50 Kč,**
Garlic Naan (with garlic)

103. Pešavárská placka - plněná placka kokosem, hrozinkami a ořechy.
Peshavar Naan - Naan stuffed with coconut, raisins and nuts. **60 Kč,**

PARANTHA

104. Lachha Parantha - vícevrstvý indický chléb **50 Kč,**

Lachha Parantha - a multi-layered Indian flat bread

105. Bramborová Parantha - bílý indický chléb plněný bramborami a indickým kořením **60 Kč,**

Potato Parantha - Indian flat white bread stuffed with potatoes and spices

106. Sýrová Parantha - bílý indický chléb plněný směsí sýra a brambor

65 Kč,

Cheese Parantha - Indian flat white bread stuffed with a mixture of cheese and potatoes

107. Masová Parantha - bílý indický chléb plněný kořeněnou směsí mletého jehněčího masa

Keema Parantha - Indian flat white bread stuffed with a spicy mixture of minced lamb

65 Kč

RAITA

108. Okurková Raita - bílý jogurt s čerstvě nastrouhanou okurkou a indickým kořením **55 Kč**

Cucumber Raita - yoghurt with freshly grated cucumber and spices

INDICKÉ PICKLE INDIAN PICKLES

109. Spicy sauce **20 Kč,**

110. Mango Chutney - sladko-kyselý mix ochucovadel s mangem

Mango Chutney - sweet and sour mix with mango **20 Kč,**

111. Mix Pickle - kořeněná nakyselo naložená zelenina

Pickle Mix - Spicy sour vegetable pickles **20 Kč,**

DESSERT

Gulab Jamun (3 ks) - sladké mléko zredukované na konzistenci měkkého těsta - Gulab Jamun je sladké mléko z indického subkontinentu a druh dezertu oblíbeného v Indii, Nepálu, Pákistánu, Bangladéši a Srí Lance. Vyrábí se převážně z mléčných sušin, tradičně z khoya, což je mléko zredukované na konzistenci měkkého těsta.

55 Kč