

PŘEDKRMY

Papadum

Indické čočkové chipsy podávané s čatní. 19Kč

Masala Papadum

Indické čočky chipsy, doplněné o pikantní salátové pokrývky, podávané s čatní. 29Kč

Zeleninová Pakora

Smažená zelenina, obalovaná v cizrnové mouce. 59Kč

Paneer Pakora

Smažený obalovaný domácí sýr s kořením. 69Kč

Kuřecí Pakora

Křupavé kousky kuřecího masa, obalené v cizrnové mouce. 69Kč

Onion bhaji

Smažená cibule, obalovaná v cizrnové mouce. 59Kč

POLÉVKY

Murg shorba (Kuřecí polévka)

Kuřecí polévka s mrkví a kořením. 55Kč

Daal (Čočková polévka)

Čočková polévka s česnekem a citronem. 45Kč

Tomato shorba (rajčatová polévka)

Svěží a delikátní polévka ze zralých rajčat s bylinkami a kořením. 50Kč

Prawn shorba (Krevetová polévka)

Krevetová polévka s mrkví a kořením. 60Kč

TANDOORI POKRMY

Tandoori Kuře

Kuřecí stehno, marinované v omáčce z jogurtu a různých druhů koření, grilované v peci Tandoor. 159Kč

Kuře Tikka

Kousky marinovaného kuřecího masa, grilované v peci Tandoor. 169Kč

Chicken Malai Tikka

Kuřecí marinované v smetanové omáčce, ochucené kořením mírné a pečení v peci Tandoor. 179Kč

Paneer Malai Tikka

Paneer Malai Tikka obsahuje kostičky sýr marinované v bohaté čerstvé smetanové marinádě spolu s zeleninou a grilovanými na dokonalost. 169Kč

Paneer Tikka

Kostky domácího sýra marinovaného v omáčce z jogurtu, grilované v peci Tandoor. 159Kč

Chicken Seekh Kebab

Kuřecí mleté maso s exotickým kořením, připravené v peci Tandoor. 159Kč

JEHNĚČÍ SPECIÁLITY

Lamb Korma

Jehněčí maso na kari s lehkou omáčkou z kešu oříšků, dochucené šafránem. 209Kč

Rogan Josh

Kousky jehněčího masa, připravované dle Kašmírského stylu. 199Kč

Lamb Vindaloo

Jehněčí maso s bramborami a pikantní kořeněnou rajčatovou omáčkou. 209Kč

Lamb Saag

Jehněčí maso se špenátem, rajčaty a kořením. 209Kč

Lamb Curry

Jehněčí maso v omáčce z curry a z celé řady orientálních koření. 199Kč

Lamb Jalfrezi

Jehněčí maso v Omáčce kořeněné zázvorem, cibulí, paprikou a indickými chilli papričkami. 219Kč

Lamb bhuna

Hustá kořeněná omáčka se smaženou cibulkou, rajčaty, paprikou a čerstvými listy koriandru. 199Kč

Lamb Madras

Jehněčí maso v omáčce z kari, chilli, citronové a rajčatové šťávy. 209Kč

Butter Lamb

Jehněčí maso, marinované v lehce pikantní rajčatovo-máslové omáčce lahodné chut. 199Kč

Lamb Karahi

Jehněčí restované ve světlé rajčatové omáčce s cibulí, paprikou, celým kořením a bylinami. 219Kč

Lamb Methi Malai

Methi beránek má recept s jedinečným zkroucením listů meithi vařených kusy jehněčí. Jehněčí a methi jsou vařené, aby vytvořily hustou omáčku. Je dále tlustá a krémová. Vynikající jehněčí příprava se smetanou a Fenugreek. 209Kč

Lamb do piaza

Jehněčí Dopiaza je nádherná směs rajčat, cibule, listů přírody s náznakem praženého kmínu a máty, které vytvářejí lahodnou šťávu. 199 Kč

Lamb Lababdar

Jemné kostky masa v husté smetanové omáčce s rajčaty a cibulí ochucené kardamomem, zázvorem a zeleným koriandrem. 199Kč

KUŘE SPECIÁLITY

Chicken Tikka Masala

Kuřecí tikka v bohaté omáčce s máslem a aromatickým indickým kořením. 179Kč

Butter Chicken

Grilované kuře, marinované v lehce pikantní rajčatovo-máslové omáčce lahodné chuti. 169Kč

Chicken Korma

Kuřecí kari s lehkou omáčkou z kešu oříšků, dochucené šafránem. 179Kč

Chicken Madras

Kuřecí maso v omáčce z kari, chilli, citronové a rajčatové šťávy. 179Kč

Chicken Curry

Kuřecí maso v omáčce z kari z celé řady orientálních koření. 159Kč

Chicken Jalfrezi

Kuřecí maso v omáčce kořeněné zázvorem, cibulí, paprikou a indickým chilli papričkami. 179Kč

Chicken Vindalo

Kuřecí maso s bramborami a pikantní kořeněnou rajčatovou omáčkou. 179Kč

Chicken Saag

Kuřecí maso bez kosti se špenátem, česnekem, zázvorem a indickým kořením. 165Kč

Chicken bhuna

Hustá kořeněná omáčka se smaženou cibulkou, rajčaty, paprikou a čerstvými listy koriandru. 165Kč

Chicken Karahi

Kuřecí maso restované ve světlé rajčatové omáčce s cibulí, paprikou, celým kořením a bylinami. 179Kč

Chicken Methi Malai

Methi kuře má recept s unikátním twist meithi listy vařené s kousky kuřete. kuře a methi jsou vařené, aby se vytvořila hustá omáčka. Je také hustá a krémová. Vynikající kuřecí příprava se smetanou a slivkovcem. 169Kč

Chicken do piaza

kuřecí dopiaza je nádherná směs rajčat, cibule, listů přírody s náznakem pečeného kmínu a máty, aby se vytvořila lahodná šťáva. 165Kč

Chicken Lababdar

Kuřecí maso v husté smetanové omáčce s rajčaty a cibulí ochucené kardamomem, zázvorem a zeleným koriandrem. 159Kč

KREVETY SPECIÁLÍTY

Prawn Karahi

Krevety restované ve světlé rajčatové omáčce s cibulí, paprikou, celým kořením a bylinami. 239Kč

Prawn Korma

Pečlivě vybrané kvalitní krevety, vařené v husté smetanové omáčce s bylinkami a cibulí. 209Kč

Prawn Vindaloo

Jemné krevety, vařené v kořeněné, pálivé cibulovové a rajčatové omáčce s bramborami. 209Kč

Prawn Madras

Jemné krevety, vařené v rajské omáčce s mletým kořením Madrasí a kari listy. 209Kč

Prawn Curry

Krevety vařené v kari omáčce s cibulí a rajčaty, dochucené citronem. 199Kč

Prawn Jalfrezi

Krevety vařené omáčce kořeněné zázvorem, cibulí, paprikou a indickým chilli papričkami. 219Kč

Prawn bhuna

Hustá kořeněná omáčka se smaženou cibulkou, rajčaty, paprikou a čerstvými listy koriandru. 199Kč

Prawn Methi Malai

Methi krevetka má recept s unikátním twist meithi listy vařené s kousky krevety. kreveta a methi jsou vařené, aby vytvořily hustou omáčku. Je také hustá a krémová. Vynikající příprava krevety se smetanou a švestkou. 209Kč

Butter Prawn

krevetka, marinované v lehce pikantní rajčatovo-máslové omáčce lahodné chuti. 199Kč

Prawn do piaza

krevetka dopiaza je nádherná směs rajčat, cibule, listů přírody s náznakem praženého kmínu a máty, aby vytvořila lahodnou šťávu. 199Kč

Prawn Lababdar

Krevety vařené v husté smetanové omáčce s rajčaty a cibulí ochucené kardamomem, zázvorem a zeleným koriandrem. 199Kč

VEGETARIÁNSKÉ POKRMY

Shahi Paneer

Kousky domácího sýr v krémové omáčce z kešu oříšky. 169Kč

Karahi Paneer

Zahuštěná středně kořeněná omáčka z domácího sýru obsahující soté z papriky, rajčat a cibule s celým koriandrem a kmínem v husté rajčatově-cibulové omáčce s příchutí koriandru a řeckého sena. 169Kč

Paneer Makhni

Kousky domácího sýr s máslem, smetanou a řeckým senem v krémové omáčce. 169Kč

Paneer Tikka Masala

Domácího sýr tikka v bohaté omáčce s máslem a aromatickým indickým kořením. 179Kč

Paneer Methi Malai

Paneer Methi MALai má recept s jedinečnými twist meithi listy vařené s domácími sýr kusy. sýr a methi jsou vařené, aby se hustá omáčka. Je také hustá a krémová. Vynikající sýrový přípravek se smetanou a švestkou. 169Kč

Butter Paneer

Grilované domácího sýr, marinované v lehce pikantní rajčatovo-máslové omáčce lahodné chuti. 159Kč

Paneer Lababdar

Domácího sýr vařené v husté smetanové omáčce s rajčaty a cibulí ochucené kardamomem, zázvorem a zeleným koriandrem. 169Kč

Saag Paneer (Sýr se špenátem)

Domácí sýr se špenátem a kořením. 169Kč

Matter Paneer (Sýr s hráškem)

Domácí sýr s hráškem a exotickým kořením. 159Kč

Navratan Korma

Smíchejte zeleninu a indický sýr ve smetaně kokosové a kešu oříšky. 169Kč

Malai Kofta

Cottage sýr a bramborové kuličky, smažené, a vařené v jogurtové omáčce s kešu oříšky. 169Kč

Nargasi Kofta

Cottage sýr a zeleninové kuličky, smažený a vařený ve smetanové omáčce z kešu. 169Kč

Dhal Makni / Dal Makhani

Dušená černá čočka s máslem, smetanou a řeckým senem v krémové omáčce. 159Kč

Aloo Gobhi

Brambory s květákem a exotickým kořením. 149Kč

Zeleninové jalfrasio

Míchaná zelenina omáče kořeněná zázvorem, cibulí, paprikou a indickým chilli papričkami. 169Kč

Rajma Masala (Červené fazole)

Červené fazole, připravovaná s červeným chilli indickým kmínem, koření. 149Kč

Cizrna Masala

Cizrna, připravená ve směsi indického a směsi koření. 149Kč

Tadka Dal

Indická čočka, připravovaná s červeným chilli indickým kmínem, koření. 149Kč

TANDOORI INDICKÉ PLACKY

Plain Naan

Jemný indický měkký chléb, pečený v peci Tandoor. 39Kč

Česnekový Naan

Česnekový indický chléb, pečený v peci Tandoor. 45Kč

Butter Naan

Jemný indický chléb, obložený sezamovými semínky a koriandrem, pečený v troubě Tandoor. 45Kč

Sýrový Naan

Sýrový indický chléb, pečený v peci Tandoor. 49Kč

Pishwari Naan

Sladký indický chléb, plněný kokosem a rozinkami. 59Kč

Česnek Chilli Naan

Česnekový a chilli indický chléb, pečený v peci Tandoor. 49Kč

Bramborová Naan

Indický chléb, plněný bramborovou směsí s koriandrem. 59Kč

Keema Pratha

Indický chléb, plněný kuřecí maso směsí s koriandrem. 69Kč

BIRYANI POKRMY

Kuře Biryani

Basmati rýže ochucená exotickými kořeními a šafránem je vrstvené kuře. Maso je ochuceno zázvorem, česnekem, kurkuma, červeným chili, kmínem, koriandrem, množstvím cibule a rajčaty. 179Kč

Kuře Tikka Biryani

Basmati rýže ochucená exotickými kořeními a šafránem je pokryta grilovaným kuřetem. Maso je ochuceno zázvorem, česnekem, kurkuma, červeným chili, kmínem, koriandrem, množstvím cibule a rajčaty. 189Kč

Jehněčí Biryani

Basmati rýže ochucená exotickými kořeními a šafránem je vrstvené jehněčí. Maso je ochuceno zázvorem, česnekem, kurkuma, červeným chili, kmínem, koriandrem, množstvím cibule a rajčaty. 219Kč

Krevetové Biryani

Basmati rýže ochucená exotickými kořeními a šafránem je vrstvená s krevetou. Maso je ochuceno zázvorem, česnekem, kurkuma, červeným chili, kmínem, koriandrem, množstvím cibule a rajčaty. 219Kč

Zeleninové Biryani

Basmati rýže ochucená exotickými kořeními a šafránem je vrstvená se smíšenou zeleninou. Maso je ochuceno zázvorem, česnekem, kurkuma, červeným chili, kmínem, koriandrem, množstvím cibule a rajčaty. 169Kč

RÝŽE PULAO

Basmati Rýže

Aromatická rýže Basmati vařená. 49Kč

Rýže s kmínem/ zeleným hrášekem/Kokos/citron

Kořeněná rýže s aromatickým kmínem/ zeleným hrášekem /Kokos/citron. 59Kč

Kesu Pulao

Barevná basmati rýže se sezamovými semínky a kešu oříšky. 69Kč

Fried rice

Barevná rýže basmati, smažená vejcem, kuřecím masem a hrášekem. 79Kč

DEZERT

Kheer (Rýžový pudink)

Tradiční sladký indický desert z rýže, smetany a pistáciových oříšků. 55Kč

Gulab Jamun

Smažené tvarohové knedlíčky s cukrovým sirupem. 49Kč