

## POLÉVKY

### KUŘECÍ SHORBA

Hustý kuřecí vývar s koriandrem, trhaným kuřátkem, zjemněný smetanou.

220 g | 1, 7, 12 | velice jemné

69 Kč

### ČOČKOVÁ SHORBA

Tradiční indická polévka ze žluté čočky, plná mírně pikantního koření a bylinek, zjemněná smetanou.

220 g | 1, 7, 12 | jemné

59 Kč

### POLÉVKA DNE

Ptejte se obsluhy, jakou specialitu jsme pro Vás dnes připravili.

220 g

59 Kč

## VEGETARIÁNSKÉ PŘEDKRMY

### SAMOSA

Celosvětově nejoblíbenější indický předkrm – v Indii si samosy koupíte kdekoliv v malých pouličních stáncích. Samosy jsou trojúhelníkové taštičky z pšeničné mouky, kořeněné adžvanem, neboli koptským kmínem. Taštičky jsou plněné bramborami, hráškem, rozinkami a oříšky kešu a jsou osmažené ve slunečnicovém oleji. Samosy servírujeme s tamarindovým a mátovým čatní.

150 g | 2 kusy | 7, 8, 5, 1 | jemné

85 Kč

### ZELENINOVÁ PAKORA

Druhý nejoblíbenější snack, k dostání kdekoliv v indických pouličních stáncích. Zelenina nakrájená na plátky (brambory, cibule, lilek a květák), namočená v těstíčku z cizrnové mouky, kořeněná adžvanem a osmažená ve slunečnicovém oleji. Pakoru servírujeme s tamarindovým a mátovým čatní.

150 g | 1, 12, 7 | jemné

95 Kč

### CIBULOVÉ BHAJI

Cibulové plátky namočené v těstíčku z cizrnové mouky. Kořeněné adžvanem, římským kmínem a směsí masala a osmažené ve slunečnicovém oleji. Cibulové bhaji servírujeme s tamarindovým a mátovým čatní.

4 kusy | 150 g | 1, 12, 7 | jemné

89 Kč

### PAPAD

Papad je tenoučká placka ze žluté čočky pečená v tandooru – tradiční hliněné peci.

2 kusy | 1, 12 | jemné

45 Kč

### MASALA PAPAD

Tenoučká placka ze žluté čočky smažená v oleji, servírovaná s nakrájenou paprikou, cibulkou, rajčaty, okurkou, se špetkou masaly na vrchu.

2 kusy | 1, 12 | středně pálivé

69 Kč

### PANEER PAKORA

Paneer, indický cottage sýr, namočený v těstíčku z cizrnové mouky s adžvanem, mletým koriandrem a pikantnější směsí garam masala. Sýr je osmažený ve slunečnicovém oleji a servírovaný s koriandrovým a mátovým čatní.

4 kusy | 80 g | 1, 7, 12 | jemné

99 Kč

### PANEER TIKKA

Paneer, indický cottage sýr, nakrájený na kostičky a marinovaný spolu s kousky papriky a cibule. Marinuje se ve směsi hořčičného oleje, jogurtu, kašmírového chilli prášku, kurkumy a adžvanu se špetkou masaly. Paneer tikka se griluje v tandooru – tradiční hliněné peci.

150 g | 1, 7, 10, 12 | středně pálivé

205 Kč

### PANEER MALAI TIKKA

Paneer, indický cottage sýr, nakrájený na kostičky a marinovaný spolu s kousky papriky. Marinuje se ve smetaně s čedarem, ochucené kardamomem.

150 g | 1, 7, 8, 12 | jemné

215 Kč

## VÝBĚR MASOVÝCH A VEGETARIÁNSKÝCH PŘEDKRMŮ

### VÝBĚR KUŘECÍCH KOUSKŮ

Mix kuřecích stehýnek tandoori, kuřecích kousků tikka a malai tikka.

350 g | 7, 8, 10, 12 | středně pálivé

299 Kč

### VÝBĚR INDICKÝCH VEGETARIÁNSKÝCH SPECIALIT

Dvě samosy, dva plátky bhaji a čtyři kousky pakory. Tyto tradiční indické pochoutky servírujeme s koriandrovým a tamarindovým čatní.

310 g | 1, 7, 8, 10, 12 | jemné

229 Kč

### MASOVÝ MIX GRIL

Grilované kuřecí kousky tikka a malai tikka, kuřecí stehna tandoori a jehněčí kebab.

450 g | 1, 3, 7, 8, 10, 12 | středně pálivé

399 Kč

## MASOVÉ SPECIALITY PŘIPRAVOVANÉ

### v tradiční hliněné peci tandoor

Menší porce o 120 gramech mohou být podávány jako předkrm, větší porce o zhruba 240 gramech se objednávají i jako hlavní jídlo. Jako přílohu doporučujeme jakýkoliv druh indického chleba z naší nabídky. Maso z této sekce se marinuje a pak opéká, nepřipravuje se s omáčkou.

### KUŘE TANDOORI

Kuřecí stehýnka naložená v marinádě z jogurtu, čerstvého zázvoru a česnekové pasty, kořeněná mletým koriandrem, garam masalou, římským kmínem a muškátovým květem. Stehýnka podáváme s koriandrovým a tamarindovým čatní a omáčkou tikka masala.

250 g | 7, 5, 1, 10 | středně pálivé

240 Kč

### KUŘECÍ MALAI TIKKA

Velice delikátní jídlo – kuřecí prsíčka naložená přes noc v marinádě z jogurtu, čerstvého zázvoru, česnekové pasty, pasty z kešu ořechů, kořeněná mletým kardamomem a muškátovým květem. Kuře malai tikka servírujeme posypané čedarem, tamarindem navrchu a s koriandrovo-mátovým čatní.

120 g | 240 g | 7, 8, 12 | jemné

135 Kč | 230 Kč

### KUŘE TIKKA

Kousky kuřecích prsíček naložené v marinádě z jogurtu, čerstvého zázvoru a česnekové pasty, kořeněné mletým koriandrem, garam masalou, římským kmínem a muškátovým květem. Kuře tikka servírujeme s koriandrovým a tamarindovým čatní.

120 g | 240 g | 7, 8, 10, 12 | středně pálivé

135 Kč | 230 Kč

### JEHNĚČÍ SEEKH KEBAB

Mleté jehněčí maso smíchané se smaženou cibulkou, mátou, koriandrem, zázvorem a kořením. Jehněčí seekh kebab servírujeme s koriandrovým a mátovým čatní.

240 g | 7, 3, 8, 10, 12 | středně pálivé

350 Kč

### JEHNĚČÍ SHAMI KEBAB

Mleté jehněčí maso smíchané se žlutou čočkou, smaženou cibulkou, mátou, koriandrem, zázvorem a kořením. Z masové směsi jsou vytvořeny placičky, které se jen zlehka opečou na grilu. Jehněčí shami kebab servírujeme s koriandrovým a mátovým čatní.

240 g | 7, 3, 8, 12 | středně pálivé

340 Kč

### KREVETY TANDOORI TIGER

Černé tygří krevety naložené v marinádě z jogurtu, hořčicového oleje s adžvanem a dalším indickým kořením.

6 ks | 2, 7, 10, 12 | středně pálivé

380 Kč

## HLAVNÍ JÍDLA

Ve výběru hlavních jídel nabízíme pokrmy z kuřecího a jehněčího masa a krevet. Marinované maso je připravované v omáčce a ke každé úpravě se výborně hodí buď rýže nebo kterýkoliv z indických chlebů z naší nabídky.

### KUŘECÍ

#### MÁSLOVÉ KUŘE

215 Kč

Kuře marinované přes noc ve směsi koření z mletého koriandru, římského kmínu, sušených listů pískavice, muškátového květu a zeleného kardamomu, vařené v tandooru. Máslové kuře podáváme v jemné omáčce z čerstvých rajčat, pasty z kešu oříšků, medu a smetany. Servírujeme posypané čerstvým koriandrem a zázvorovými kousky julienne.

320 g | 7, 8, 12 | jemné

#### KUŘECÍ KORMA

215 Kč

Kuře naložené přes noc v jemné marinádě z pasty z kešu oříšků a smetany, kořeněné zeleným kardamomem a muškátovým květem, vařené v tandooru. Kuřecí kormu podáváme s velice jemnou a sladší omáčkou z kešu oříšků, melounových semínek, sušeného kokosu a kokosového mléka. Servírujeme posypané kešu oříšky a dochucené smetanou.

320 g | 7, 8, 12 | velice jemné

#### KUŘECÍ TIKKA MASALA

215 Kč

Kuře marinované ve směsi z koriandru, římského kmínu, garam masaly, muškátového květu a lístků pískavice, vařené v tandooru. Kuře tikka masala podáváme ve středně pálivé omáčce z cibulky, rajčat, kešu oříšků, smetany a nadrcených lístků pískavice.

320 g | 7, 8, 12 | lze objednat jemné až středně pálivé

#### KUŘE VINDALOO

215 Kč

Receptura vindaloo, naše nejostřejší směs, pochází ze západní Indie a skrývá úžasnou kombinaci štiplavě sladké chuti. Svou sladkost získává díky karamelizované cibulce, kyselejší chuť doplňuje vinný ocet a očekávanou ostrost dokreslují červené chilli papričky.

320 g | 7, 8, 12 | velice pálivé

#### KUŘE MADRAS

215 Kč

Kousky kuřecích prsíček vařené v cibulovo-rajčatové omáčce se špetkou asa foetidy, s lístky kari, hořčičnými semínky, semínky koriandru a anýzu s římským kmínem a se skořicí. Výrazná chuť závisí na použitém druhu rajčat. Jemně nakyslou chuť tvoří tamarind nebo vinný ocet. Omáčka madras je pálivá a opravdu dobře kořeněná.

320 g | 7, 8, 10, 12 | velice pálivé

#### KUŘE ZALFREZI

215 Kč

Kousky kuřecích prsíček smažené v pestrobarevné omáčce z kapií, cibulky a rajčat a proříznutých chilli papriček. Výsledná chuť je jemně sladkokyselá.

320 g | 7, 8, 10, 12 | velice pálivé

#### KUŘECÍ PALAK

215 Kč

Kousky kuřecích prsíček orestované s listovým špenátem, zázvorem, česnekem, římským kmínem a lístky pískavice. Do palaku se v závěru přidává ghí.

320 g | 7, 8, 10, 12 | lze objednat jemné až středně pálivé

#### KUŘE CHETTINAD

225 Kč

Chettinad je region v jižní Indii. Na tuto poměrně specifickou omáčku se používá několik velice rozličných ingrediencí jako mák, semínka fenyklu a koriandru, bedrník anýz, kokos, tamarind, lístky kari a skořice.

320 g | 7, 8, 10, 12 | středně pálivé

#### KUŘE KADAI

215 Kč

Kousky kuřecích prsíček vařené v hustší omáčce z cibulky, rajčat a kapií. Kadaiskou omáčku tvoří směs koření – semínek koriandru, římského kmínu a červených chilli papriček.

320 g | 7, 8, 10, 12 | lze objednat středně pálivé až velice pálivé

<b>KUŘE S PÍSKAVICÍ</b>	<b>215 Kč</b>
Přes noc marinované kuře se zázvorem, česnekem a garam masalou, orestované v tandooru. Dále je povařené na cibulkovo-rajčatovém základu s krémovou pastou z kešu oříšků a specifickou indickou bylinkou pískavici. 320 g   7, 8, 10, 12   lze objednat jemné až středně pálivé	
<b>KUŘECÍ KORMA HAJDARÁBÁD</b>	<b>225 Kč</b>
Specialita královské rodiny z Hajdarábádu. Přes noc naložené kousky kuřecích prsíček v marinádě z pasty z kešu oříšků, jogurtu, kardamomu, muškátového květu a muškátového oříšku, orestované v tandooru. Maso se dále upravuje v omáčce z čerstvého koriandru a máty, cibulky, rajčat, kešu oříšků, smetany a z pasty z čerstvého kokosu. 320 g   7, 8, 10, 12   jemné	
<b>KUŘECÍ BIRYANI</b>	<b>215 Kč</b>
Kuřecí prsíčka vařená na ghí s rýží basmati. Biryani je velice aromatické jídlo ovoněné hřebíčkem, skořicí, kardamomem, bobkovým listem, muškátovým květem, muškátovým oříškem, šafránem, mátou, cibulkou a česnekem. 320 g   1, 7, 8, 12   lze objednat jemné až středně pálivé	
<b>JEHNĚČÍ</b>	
<b>JEHNĚČÍ ROGAN JOSH</b>	<b>280 Kč</b>
Jedinečný pokrm z oblasti Kašmír získal na popularitě díky exotičtější směsi koření – muškátovému květu, muškátovému oříšku, fenyklu a špetce asa foetidy, známé pro svou štiplavost. 320 g   7, 8, 12   lze objednat jemné až středně pálivé	
<b>JEHNĚČÍ SAGWALA</b>	<b>280 Kč</b>
Kousky jehněčího masa marinované v exotické směsi koření – černém a zeleném kardamomu, muškátovém květu a muškátovém oříšku, orestované na ghí se špenátem a sušenými lísky pískavice. Sagwala je v závěru posypaná kousky zázvoru julienne a dochucená smetanou. 320 g   7, 8, 12   lze objednat jemné až středně pálivé	
<b>JEHNĚČÍ MADRAS</b>	<b>280 Kč</b>
Kousky jehněčí klišky povařené v aromatické cibulovo-rajčatové omáčce s vinným octem a tamarindem. Omáčka madras je výrazná a ostřejší díky hořčičným semínkům, lístkům kari a chilli. 320 g   7, 8, 10, 12   velice pálivé	
<b>JEHNĚČÍ KORMA</b>	<b>280 Kč</b>
Kousky jehněčí klišky dušené v exotické směsi koření – muškátovém květu, muškátovém oříšku a bobkovém listu. Jehněčí kormu podáváme ve velice jemné omáčce z rozmixovaných kešu oříšků, sušeného kokosu a kokosového mléka. Jídlo je posypané kešu oříšky a dochucené smetanou. 320 g   7, 8, 12   jemné	
<b>JEHNĚČÍ VINDALOO</b>	<b>280 Kč</b>
Oblíbené pálivé jídlo ze západu Indie. Kousky jehněčí klišky vařené v omáčce, která svou sladkost získává díky karamelizované cibulce, kyselejší chuť doplňuje vinný ocet a očekávanou ostrost dokreslují červené chilli papričky. 320 g   7, 8, 10, 12   velice pálivé	
<b>JEHNĚČÍ BIRYANI</b>	<b>280 Kč</b>
Kousky jehněčího vařené na ghí s rýží basmati. Biryani je velice aromatické jídlo ovoněné hřebíčkem, skořicí, kardamomem, bobkovým listem, muškátovým květem, muškátovým oříškem, šafránem, mátou, cibulkou, zázvorem a česnekem. 320 g   1, 7, 8, 12   lze objednat jemné až středně pálivé	

## KREVETY

### MÁSLOVÉ KREVETY

258 Kč

Neloupané krevety vařené v omáčce z čerstvých rajčat, pasty z kešu oříšků a lístků pískavice.  
320 g | 2, 7, 8, 12 | jemné

### TYGŘÍ KREVETY MAKHANI

399 Kč

Loupané krevety s ocásky vařené v krémové omáčce z čerstvých rajčat, pasty z kešu oříšků a lístků pískavice.  
320 g | 2, 7, 8, 12 | jemné

### KREVETY VINDALOO

258 Kč

Neloupané krevety vařené v pikantní cibulovo-rajčatové omáčce vindaloo, ve které se příjemně pálivá, nasládlá chuť pojí s mírně štiplavou chutí. Svou sladkost získává díky karamelizované cibulce, kyselejší chuť doplňuje vinný ocet a očekávanou ostrost dokreslují červené chilli papričky.  
320 g | 2, 7, 8, 10, 12 | velice pálivé

### TYGŘÍ KREVETY VINDALOO

399 Kč

Loupané tygří krevety s ocásky vařené v pikantní cibulovo-rajčatové omáčce vindaloo, ve které se příjemně pálivá, nasládlá chuť pojí se štiplavou chutí. Svou sladkost získává díky karamelizované cibulce, kyselejší chuť doplňuje vinný ocet a očekávanou ostrost dokreslují červené chilli papričky.  
320 g | 2, 7, 8, 10, 12 | velice pálivé

### KREVETY KORMA

258 Kč

Neloupané krevety vařené ve velice jemné krémové omáčce z kešu oříšků, kokosového mléka a sušeného kokosu.  
320 g | 2, 7, 8, 12 | jemné

### KREVETY BIRYANI

260 Kč

Krevety vařené s rýží basmati a ghí. Biryani je velice aromatické jídlo ovoněné hřebíčkem, skořicí, kardamomem, bobkovým listem, muškátovým květem, muškátovým oříškem, safránem, mátou, cibulkou, zázvorem a česnekem.  
320 g | 1, 2, 7, 8, 12 | lze objednat jemné až středně pálivé

## VEGETARIÁNSKÁ HLAVNÍ JÍDLA

### DAL MAKHANI

179 Kč

Černá čočka vařená v omáčce z čerstvých rajčat, lístků pískavice, pasty z kešu oříšků a smetany.  
300 g | 7, 8, 12 | lze objednat jemné až středně pálivé

### CHANA MASALA

170 Kč

Hlavní ingrediencí chana masaly je cizrna připravovaná s cibulkou, rajčaty, semínky koriandru, česnekem, mangovým práškem, drcenými semínky granátového jablka a garam masalou.  
300 g | 7, 8, 12 | lze objednat jemné až středně pálivé

### BAINGAN BHARTA

189 Kč

Lilek pečený ve slupce v tandooru, poté nakrájený nadrobno a vařený s cibulkou, rajčaty a zázvorem, na česneku a se semínky fenyklu.  
300 g | 7, 8, 12 | lze objednat jemné až středně pálivé

### METHI MUTTER MALAI

179 Kč

Jemná delikatesa oblasti Punjabi. Lístky pískavice a sladký zelený hrášek, povařené v krémové omáčce na kešu a kokosovém základu s nedrceným kořením.  
300 g | 7, 8, 12 | jemné

**DUŠENÁ ZELENINA KERALA** 179 Kč  
Tradiční pokrm z jihozápadní části Indie – Kerala. Jedná se o velice jemně kořeněné jídlo, jehož základem je čerstvé kokosové mléko a pasta z kešu oříšků, která ho dělá příjemně sladkým.  
300 g | 7, 8, 10, 12 | jemné

**HOUBOVÁ MUTTER MASALA** 195 Kč  
Velice populární jídlo na severu Indie. Houby s hráškem osmažené na cibulovo-rajčatovém základu, zjemněné pastou z kešu oříšků, kořeněné římským kmínem, koriandrem, kurkumou, garam masalou a sušenými lístky pískavice.  
300 g | 7, 8, 10, 12 | lze objednat jemné až středně pálivé

**TADKA DAL** 165 Kč  
Žlutá a růžová čočka zprudka opražená na česneku s římským kmínem a koriandrovými semínky. Procesu rychlého opražení se tradičně říká „tadka“.  
300 g | 1, 7, 12 | jemné

**ZELENINOVÉ BIRYANI** 190 Kč  
Květák, mrkev, hrášek a baby kukuřice vařené na ghí s basmati rýží. Biryani je velice aromatické jídlo kořeněné hřebíčkem, skořicí, kardamomem, bobkovým listem, muškátovým květem, muškátovým oříškem, šafránem, mátou, cibulkou, zázvorem a česnekem.  
320 g | 1, 7, 8, 12 | lze objednat jemné až středně pálivé

## HLAVNÍ VEGETARIÁNSKÁ JÍDLA SE SYREM PANEER

**PALAK PANEER** 199 Kč  
Paneer připravovaný na ghí s nasekaným špenátem a semínky pískavice.  
320 g | 7, 8, 12 | lze objednat jemné až středně pálivé

**PANEER TIKKA MASALA** 199 Kč  
Paneer vařený v cibulovo-rajčatové omáčce s rozmixovanými kešu oříšky, lístky pískavice a kořením.  
320 g | 7, 8, 12 | lze objednat jemné až středně pálivé

**PANEER MAKHANI** 199 Kč  
Paneer vařený v omáčce z čerstvých rajčat se smetanou, pastou z kešu oříšků a lístků pískavice.  
320 g | 7, 8, 12 | jemné

**MALAI KOFTA** 199 Kč  
Sýrovo-rajčatové kuličky plněné sušeným ovocem, vařené v bohaté smetanové omáčce z pasty z kešu oříšků, kokosového mléka a sušeného kokosu.  
300 g | 7, 8, 12 | jemné

**KADAI PANEER** 199 Kč  
Paneer vařený s na plátky nakrájenou paprikou, cibulkou a rajčaty. Použité koření je pomleto jen nahrubo, což pokrmu dodává specifickou chuť.  
320 g | 7, 8, 10, 12 | lze objednat středně pálivé až velice pálivé

**PANEER ZALFREZI** 199 Kč  
Vařený paneer pikantněji kořeněný mletým koriandrem, fenyklovými semínky a chilli s plátky papriky, cibulky a rajčat, zakápnutý vinným octem.  
320 g | 7, 8, 10, 12 | velice pálivé

**MATTER PANEER** 199 Kč  
Paneer vařený s hráškem v cibulovo-rajčatové omáčce s pastou z kešu oříšků a smetanou.  
320 g | 7, 8, 12 | lze objednat jemné až středně pálivé

## RÝŽE

### RÝŽE BASMATI

Vařená rýže basmati bez dalších přísad.

250 g | 7, 12

59 Kč

### MUTTER PULAO

Rýže basmati osmažená na ghí s kurkumou, římským kmínem, hráškem a smetanou.

250 g | 7, 8, 12

87 Kč

### RÝŽE JEERA

Rýže basmati osmažená na ghí s římským kmínem a smetanou.

250 g | 7, 12

69 Kč

## TRADIČNÍ INDICKÉ CHLEBY

Všechny indické chleby se připravují z pšeničné mouky

### TANDOORI ROTI

Pšeničná placka připravovaná v tandooru.

90 g | 3, 7, 12

40 Kč

### PŠENIČNÝ NAAN

Pšeničná placka připravovaná v tandooru.

120 g | 1, 3, 7, 12

50 Kč

### MÁSLOVÝ NAAN

Naan s máslem připravovaný v tandooru.

120 g | 1, 3, 7, 8, 12

55 Kč

### ČESNEKOVÝ NAAN

Naan s česnekem a máslem připravovaný v tandooru.

120 g | 1, 3, 7, 8, 12

60 Kč

### SÝROVO-ČESNEKOVÝ NAAN

Naan s česnekem a sýrem připravovaný v tandooru.

110 g | 1, 3, 7, 8, 12

65 Kč

### LACCHA PARANTHA

Vrstvená pšeničná parantha připravovaná na slunečnicovém oleji.

100 g | 1, 7, 12

65 Kč

### ALOO PARANTHA

Vrstvená parantha plněná rajčaty, koriandrem a hráškem; připravovaná na ploché pánvi „tava“.

100 g | 1, 7, 8, 12

69 Kč

### PANEER PARANTHA

Vrstvená parantha plněná sýrem paneer.

100 g | 1, 7, 8, 12

75 Kč

## SALÁTY

### KUŘECÍ SALÁT TANDORI

179 Kč

Grilované kuře, rajčata sušená na slunci s medovo-hořčičným dresinkem.

1, 7, 12

### CHANA CHAT

110 Kč

Povařená cizrna smíchaná s nadrobno nakrájenou paprikou, rajčaty a červenou cibulkou. Salát chana chat podáváme s citrónem a dresinkem s masalou.

1, 7, 12

### KACHUMBAR

79 Kč

Nadrobno nakrájená okurka, paprika, rajčata a cibulka. Salát kachumbar podáváme s citrónem a dresinkem s masalou.

bez alergenů

## ACHAR A ČATNÍ

Pálivý achar a jemnější čatní tvoří velkou část klasických indických omáček mnoha rozmanitých chutí.

### TAMARINDOVÉ ČATNÍ

40 Kč

Vyloupaný tamarind povařený se semínky fenyklu a sušeným zázvorem. Tamarindové čatní je chuťově sladší.

30 g | 1, 12, 8

### MANGOVÉ ČATNÍ

30 Kč

Hustá omáčka z ještě nedozrálého manga, doladěná zázvorem a semínky fenyklu.

30 g | 1, 8, 12, 10

### KORIANDROVO-MÁTOVÉ ČATNÍ

35 Kč

Jogurtový základ omáčky s čerstvými lístky koriandru a máty, doladěný římským kmínem a koriandrovými semínky. Osvěžující chuť koriandrovo-mátového čatní se perfektně hodí k pálivějším pokrmům.

30 g | 1, 7, 8, 12, 10

### VÝBĚR NAKLÁDANÉ ZELENINY S OVOCEM

30 Kč

Syrové mango, nakládané zelené chilli papričky, mrkev povařená v hořčičném oleji se semínky fenyklu, pískavice, římského kmínu a koriandru.

30 g | 1, 10, 12

### NALOŽENÝ ČESNEK

40 Kč

Česnekové plátky naložené v hořčičném oleji s indickým kořením.

30 g | 1, 10, 12

### NAKLÁDANÝ CITRON

30 Kč

Sladkokyselé kousky citrónu marinované v indickém koření.

30 g | 1, 10, 12

### VÝBĚR ČATNÍ

99 Kč

Kombinace tří oblíbených čatní – mangového, koriandrového a tamarindového.

1,8,12,10

## JOGURTOVÉ DIPY RAITA

### OKURKOVÁ RAITA

59 Kč

Pokrájená okurka smíchaná s jogurtem, římským kmínem a černou solí. Perfektně se hodí ke všem druhům indických jídel, zejména k těm pálivějším.

140 g | 7, 12 | jemné

### ZELENINOVÁ RAITA

69 Kč

Pokrájená červená cibulka, paprika, rajčata a okurka, smíchané s jogurtem a římským kmínem.

140 g | 7, 12 | jemné

## DEZERTY

### GULAB JAMUN

75 Kč

Smažené kuličky z indického sýra paneer, namáčené v cukrovém sirupu se zeleným kardamomem a šafránem.

2 ks | 1, 8, 12

### KHEER

70 Kč

Rýžový náyp s mletým zeleným kardamomem, rozinkami a kešu oříšky. Kheer servírujeme chlazený.

100 g | 1, 7, 8, 12

### KULFI

150 Kč

Indická tradiční domácí zmrzlina připravovaná ve třech příchutích – mango, kokos, fík. Kulfi připravujeme pouze z kvalitních surovin. Když nejsou dostupné, neděláme ji, ptejte se obsluhy.

pro 2 osoby | 225 g | 1, 7, 8, 12

### GAJAR KA HALWA

90 Kč

Indická specialita připravovaná z čerstvé mrkve, mléka, sýra, rozinek, kešu oříšků a mandlí. Gajar ka halwa podáváme teplou. Připravujeme ji pouze sezónně podle dostupnosti kvalitních surovin, ptejte se obsluhy.

100 g | 1, 7, 8, 12

## KRABIČKY S SEBOU

### VELKÁ KRABIČKA

10 Kč

### KELÍMEK NA OMÁČKY

5 Kč

# INDICKÁ RESTAURACE MASALA

Rezervace: rezervacejmasaryka@masala.cz

Telefon: 222 251 601

Adresa: Jana Masaryka 326/36, 12000 Praha 2

www.masala.cz

Přijímáme všechny hlavní typy kreditních karet: MasterCard, Visa a American Express.

## Otvírací doba restaurace

Po–Pá 11.30–22.30 h

So, Ne 12.30–22.30 h

státní svátky 12.30–22.30 h

NOVĚ objednávejte jídlo pohodlně on-line na [OBJEDNAVKY.MASALA.CZ](http://OBJEDNAVKY.MASALA.CZ)

Jídlo rozvážíme po Praze 1 a 2 v době:

Po–Pá 11.30–22.00 h

So, Ne 12.30–22.00 h

státní svátky 12.30–22.00 h

Rádi bychom Vás také přivítali v naší druhé restauraci MASALA LETNÁ, kde si můžete naplno vychutnat indické vegetariánské speciality.

## MASALA LETNÁ

Keramická 3, 170 00 Prague 7

233 312 052

infoletna@masala.cz

## Seznam alergenů

1 Lepek

2 Korýši

3 Vejce

4 Ryby

5 Arašidy

6 Sója

7 Mléko

8 Skořápkové plody

9 Celer

10 Hořčice

11 Sezam

12 Oxid siřičitý a siřičitany

13 Vlíčí bob

14 Měkkýši