

Vegetariánské menu pro 2 / Vegetarian menu for 2 1200 Kč

PŘEDKRM / STARTER

- **Samosa 1,5,8**
Smažené pečivo z pšeničné mouky se semínky karamboly (hvězdné ovoce), náplň z brambor, hrášku, rozinek, kešu a arašídů.
Fried wheat flour pastry with carambola (starry fruit), potato, peas, raisins, cashew and peanuts.

HLAVNÍ CHODY / MAIN COURES

- **Malai Kofta (150 g) 1,5,7,8**
Kuličky z indického tvarohu a brambory plněné sušeným ovocem, vše vařeno ve smetanové omáčce s kešu ořechy, sušeným kokosem a kokosovým mlékem
Indian curd balls and potatoes filled with dried fruit, all cooked in cream sauce with cashew nuts, dried coconut and coconut milk
- **Kadai Vegetable (150 g) 5,7,8**
Mix kořeněné zeleniny vařené s paprikou, cibulí a rajčaty.
Mix of spicy vegetables cooked with pepper, onions and tomatoes .
- **Chana Palak (150 g 1,5,7,8)**
Cizrna vařená se špenátem, semena pískavice, ghí
Chickpeas with spinach, fenugreek seeds, ghee
- **Dal Makhani (150 g) 1,5,7**
Černá čočka vařená v čerstvé rajčatové omáčce s listy pískavice, pastou z kešu ořechů a smetanou
Black lentils cooked in fresh tomato sauce with leaves of fenugreek, cashew nut paste and cream.
- **Mutter Paneer (150 g) 5,7,8**
Indický sýr vařený s hráškem v čerstvé rajčatové omáčce s pastou z kešu ořechů a smetanou
Indian cheese cooked with peas in fresh tomato sauce with cashew nut and cream.

PŘÍLOHY / SIDE DISHES

- **Košík chleba / Basket of bread (200 g) 1,3,7**
Česnekový naan, butter naan / garlic naan, butter naan
- **Dušená basmati rýže / Stewed Basmati Rice (100 g)**
- **Chutney (90 g)**
Mango, Tamarind a Chutney s čerstvým koriandrem / Chutney with fresh coriander.

DEZERT / DESSERT

- **Kesar kheer (150 g) 1,7,8**
Rýže vařená se šafránem, mlékem, cukrem, zeleným kardamomem, rozinkami, pistáciemi, mandlemi a kešu ořechy.
Rice cooked with saffron, milk, sugar, green cardamom, raisins, pistachios, almonds and cashew.



Kuřecí menu pro 2 / Chicken menu for 2 1500 Kč

PŘEDKRM / STARTER

- **Malai Tikka (150 g) 1,5,7,8**
Kousky kuřecího masa marinované v jogurtu se zázvorem, česnekovou pastou a pastou z kešu oříšků, se zeleným kardamomem a muškátem, vařené v peci tandoori, podávané s čedarem a koriandrovým chutney.
Pieces of chicken marinated in yoghurt with ginger, garlic paste and cashew nut paste, with green cardamom and muscat, cooked in a tandoori oven, served with cheddar and coriander chutney.

HLAVNÍ CHODY / MAIN COURES

- **Chicken Palak (150 g) 5,7,8**
Kuřecí prsa vařená se sekanými špenátovými listy, zázvor, česnek, kmín, pražené listy pískavice, ghí.
Chicken breast boiled with chopped spinach leaves, ginger, garlic, caraway, roasted leaves of fenugreek, ghee.
- **Chicken Kadai (150 g) 5,7,8**
Kousky kuřecího masa vařené v omáče ze sekaných cibulí, rajčat a papriky, se speciálním Kadai kořením: koriandr, kmín, chilli vločky.
Pieces of chicken cooked in chopped onions, tomatoes and peppers, with special Kadai spices: coriander, cumin, chilli flakes.
- **Chicken Tikka Masala (150 g) 1,5,7,8,10**
Kuřecí maso marinované ve směsi koriandru, kmínu, garam masaly, muškátového květu a listů pískavice, vařené v hliněné peci, podávané ve středně pikantní omáče z cibule, rajčat, kešu, smetany a drcených listů pískavice.
Chicken meat marinated in a mixture of coriander, caraway, garam masala, muscat flour and whiskey leaves, cooked in a clay oven, served in a medium spicy sauce of onion, tomatoes, cashew, cream and crushed leaves of sandwich.
- **Dal Makhani (150 g) 1,5,7**
Černá čočka vařená v čerstvé rajčatové omáče s listy pískavice, pastou z kešu ořechů smetanou.
Black lentils cooked in fresh tomato sauce with leaves of fenugreek, cashew nut paste and cream.
- **Mutter Paneer (150 g) 1,5,7,8**
Indický sýr vařený s hráškem v čerstvé rajčatové omáče s pastou z kešu ořechů a smetanou.
Indian cheese cooked with peas in fresh tomato sauce with cashew nut and cream.

PŘÍLOHY / SIDE DISHES

- **Košík chleba (200 g) 1,3,7**
Česnekový a máslový naan / Garlic and butter naan.
- **Dušená basmati rýže / Stewed Basmati Rice (150 g)**
- **Chutney (90 g)**
Mango, Tamarind a Chutney s čerstvým koriandrem / Chutney with fresh coriander.

DEZERT / DESSERT

- **Kesar kheer (150 g) 1,7,8**
Rýže vařená se šafránem, mlékem, cukrem, zeleným kardamomem, rozinkami, pistáciemi, mandlemi a kešu ořechy.
Rice cooked with saffron, milk, sugar, green cardamom, raisins, pistachios, almonds and cashew.



Královské menu pro 2 / Royale menu for 2 1800 Kč

PŘEDKRM / STARTER

- **Samosa 1,5,8**
Smažené pečivo z pšeničné mouky se semínky karamboly (hvězdné ovoce), náplň z brambor, hrášku, rozinek, kešu a arašídů.
Fried wheat flour pastry with carambola (starry fruit), potato, peas, raisins, cashew and peanuts.

HLAVNÍ CHODY / MAIN COURES

- **Lamb kebab shammi (150 g) 1,3,5**
Mleté jehněčí maso se žlutou čočkou, smaženou cibulkou, mátou, koriandrem a zázvorem, podává se s koriandrovým a mátovým chutney.
Ground lamb with yellow lentils, fried onion, mint, coriander and ginger, served with coriander and mint chutney.
- **Lamb Rogan Josh (150 g) 5,8**
Jehněčí maso připravené podle exkluzivního receptu z Kašmíru, používá se muškátový květ i oříšek, fenykl a čertovo lejno.
Lamb prepared according to an exclusive recipe from Kashmir, uses nutmeg and hazelnut, fennel and gingerbread.
- **Kadai Prawn (150 g)**
Tygrí krevety vařené v omáče ze sekaných cibulí, rajčat a papriky, se speciálním Kadai kořením: koriandr, kmín, chilli vločky.
Tiger prawns cooked in sauce of chopped onions, tomatoes and peppers, with special Kadai spices: coriander, cumin, chilli flakes.
- **Chicken Tikka Masala (150 g) 1,5,7,8,10**
Kuřecí maso marinované ve směsi koriandru, kmínu, garam masaly, muškátového květu a listů pískavice, vařené v hliněné peci, podávané ve středně pikantní omáče z cibule, rajčat, kešu, smetany a drcených listů pískavice.
Chicken meat marinated in a mixture of coriander, caraway, garam masala, muscat flour and whiskey leaves, cooked in a clay oven, served in a medium spicy sauce of onion, tomatoes, cashew, cream and crushed leaves of sandwich.
- **Mutter Paneer (150 g)**
Indický sýr vařený s hráškem v čerstvé rajčatové omáče s pastou z kešu ořechů a smetanou.
Indian cheese cooked with peas in fresh tomato sauce with cashew nut and cream.

PŘÍLOHY / SIDE DISHES

- **Košík chleba(200 g) 1,3,7**
Česnekový a máslový naan / Garlic and butter naan
- **Dušená basmati rýže / Stewed Basmati Rice (150 g)**
- **Chutney (90 g)**
Mango, Tamarind a Chutney s čerstvým koriandrem / Chutney with fresh coriander.

DEZERT / DESSERT

- **Kesar kheer (150 g) 1,7,8**
Rýže vařená se šafránem, mlékem, cukrem, zeleným kardamomem, rozinkami, pistáciemi, mandlemi a kešu ořechy.
Rice cooked with saffron, milk, sugar, green cardamom, raisins, pistachios, almonds and cashew.

