



MASOVÉ POLEDNÍ MENU / NON-VEG LUNCH MENU

Polévka dle denní nabídky / Soup of the day for 20 Kč

- 1. MÁSLOVÉ KUŘE / BUTTER CHICKEN + RÝŽE / NAAN (jemné) 1,5,7,8,10 120 Kč**

Kousky kuřete pečené v peci tandoori, marinované v jogurtu a směsi indických koření. Podávané ve smetanovo rajčatové omáčce, ochucené pyré kešu oříšků, strouhaným zázvorem a rozdrčeným praženým quasoori methi (sušená pískavice).

Grilled pieces of chicken are marinated in a yoghurt and indian spices. It is then cooked with a creamy tomato sauce, enriched with pureed white cashew nuts, shredded ginger and crumbled, toasted quasoori methi (sun dried fenugreek).
- 2. KUŘECÍ / CHICKEN TIKKA MASALA + RÝŽE / NAAN (medium) 1,5,7,8,10 120 Kč**

Kuřecí kousky podávané v omáčce z čerstvé cibule, rajčat, kešu pasty a smetany, ochucené zeleným i černým kardamomem, hřebíčkem, muškátovým květem, bobkovým listem, garam masalou a kašmírským červeným chilli.

Chicken pieces in a souce from fresh onions, tomatoes, cashew nut paste and cream; spiced with green & black cardamom, cloves, mace, bay leaves, garam masala and Kashmiri red chilies.
- 3. KUŘECÍ / CHICKEN VINDALOO + RÝŽE / NAAN (ostré) 1,5,8,10,11 120 Kč**

Kousky kuřecího masa připravené v omáčce z čerstvých rajčat, ochucené česnekem, cibulí, zázvorem, kmínem, skořicí, kurkumou, tamarind pastou aj.

Fine pieces of chicken are cooked in the gravy from fresh tomato with garlic, onion, cumin, cinnamon, turmeric and tamarind paste etc.
- 4. KUŘECÍ / CHICKEN MADRAS + RÝŽE / NAAN (ostré) 1,5,8,10,11 120 Kč**

Kuřecí kousky v husté kořeněné šťavnaté rajčatové omáčce ochucené suchým chilli, kurkumou, tamarindem, semínky koriandru, anýzu, kmínu a skořice.

Tender chicken cooked in a rich mix of juicy tomato curry with dry chilli, turmeric, tamarind, coriander seeds, aniseeds, cumin and cinnamon.
- 5. KUŘECÍ / CHICKEN KORMA + RÝŽE / NAAN (jemné) 1,7,8 140 Kč**

Kuřecí kousky podávané v bohaté, velmi jemné krémové omáčce z kešu oříšků, melounových semínek, jogurtu, kokosového mléka a aromatického koření.

Pieces of chicken breast with a rich creamy sauce made from cashew nuts, melon seeds, yogurt, and coconut milk and aromatic spices (green cardamom, cloves, mace, nutmeg, and saffron).
- 6. KUŘECÍ SE ŠPENÁTEM / CHICKEN PALAK + RÝŽE / NAAN (medium) 5,7,8 135 Kč**

Kuřecí kousky vařené s čerstvým špenátovým pyré se zázvorem, česnekem, kmínem, rozdrčenými praženými listy pískavice a dochucené speciálním indickým desi ghee máslem.

Pieces of chicken breast cooked with fresh pureed spinach leaves with ginger, garlic, cumin and crumbled, roasted fenugreek leaves. And is finished with an Indian specialty - desi ghee.
- 7. HYDERABADI KUŘECÍ / CHICKEN KORMA + RÝŽE / NAAN (medium) 1,7,8 160 Kč**

Pečené kuřecí kousky marinované v kešu pastě, jogurtu, se zeleným kardamomem, muškátovým oříškem následně vařené v omáčce ochucené listy koriandru, cibulí, rajčaty, kešu oříšky, smetanou a čerstvou kokosovou pastou.

Chicken breast pieces are marinated overnight in a cashew nut paste, yogurt, green cardamom, mace and nutmeg and then roasted in tandoor. It is cooked in gravy made from coriander leaves, mint leaves, onion, tomato, cashew nut, cream and fresh coconut paste.
- 8. HOVĚZÍ / BEEF TIKKA MASALA + RÝŽE / NAAN (medium) 1,5,7,8,10 160 Kč**

Hovězí kousky v omáčce z čerstvé cibule, rajčat, kešu pasty a smetany, ochucené zeleným i černým kardamomem, garam masalou a červeným chilli.

Beef pieces in a souce from fresh onions, tomatoes, cashew nut paste and cream; spiced with green & black cardamom, garam masala and red chilies.
- 9. JEHNĚČÍ / LAMB ROGAN JOSH+ RÝŽE / NAAN (medium) 5,8 180 Kč**

Maso se velmi pozvolna vaří na malém ohni v bohaté směsi aromatického koření.

Meat is cooked on slow heat with a generous mix of aromatic spices.