

POLEDNÍ MENU / LUNCH MENU

POLÉVKA ZDARMA/SOUP OF THE DAY FREE

- | | |
|--|---------------|
| 1. Chana masala + rýže/naan | 99 Kč |
| Hlavní složku tvoří cizrná. Dalšími ingredienty jsou cibule, rajčata, koriandrová semínka sušený prášek z manga. | |
| Chana masala + rice/naan | 99 Kč |
| Chickpeas cooked with onion, tomato, corriander seeds and mango powder. | |
| 2. Hrášek houbová masala + rýže/naan | 109 Kč |
| Hrášek a houby v rajčatovo-cibulovém základu jsou zjemněny pastou z kešu oříšků. | |
| Mutter mushroom masala + rice/naan | 109 Kč |
| Green peas, mushrooms in onion and tomato gravy made creamy by adding cashewnut paste and cream. | |
| 3. Tadka dal + rýže/naan | 89 Kč |
| Kombinace žluté a červené čočky osmahnuté s nasekaným česnekem a kmínem. | |
| Tadka dal + rice/naan | 89 Kč |
| A combination of split lentils and pink lentils cooked with garlic and cumin. | |
| 4. Paneer tikka masala + rýže/naan | 135 Kč |
| Indický sýr v omáčce z čerstvé cibule, rajčat, pasty z kešu oříšků a smetany. | |
| Paneer tikka masala+rice/naan | 135 Kč |
| Indian cootage cheese cooked in a onion tomato sauce with cashewnut paste and cream. | |
| 5. Malai kofta + rýže/naan | 135 Kč |
| Kuličky z indického sýra paneer a brambor, plněné sušeným ovocem, vařené v bohaté smetanové omáčce z kešu oříšků. | |
| Malai kofta+rice/naan | 135 Kč |
| Balls made of indian cottage cheese and potato stuffed with dry fruits, than cooked in a rich cream Cashewnut sauce. | |

