

Polévky

- Kuřecí shorba 1,7** **59 Kč**
Kuřecí vývar s koriandrem a kousky kuřete.
- Čočková shorba 200 ml 1,7** **55 Kč**
Tradiční indická čočková polévka.

Předkrmy

- Zeleninová samosa 2 ks 1,8** **85 Kč**
Trojúhelníkové taštičky plněné pikantními bramborami, hráškem a sušenými plody.
- Cibulové bhaji 4 ks 1** **85 Kč**
Smažené cibulové placky v cizrnovém těstíčku.
- Opečený pappadam 2 ks 1** **45 Kč**
Jako papír tenké čočkové placky pečené v peci tandoori.
- Masala pappadam 2 ks 1** **69 Kč**
Čočkové placky pečené v peci tandoori s cibulí, rajčaty a koriandrem.
- Zeleninová pakora 1** **89 Kč**
Čerstvá zelenina smažená v cizrnovém těstíčku.
- Zeleninový talíř (pro 2 osoby) 1, 7, 8** **199 Kč**
Talíř složený z vegetariánských předkrmů (2 cibulové bhaji, 2 samosy, mix zeleninové pakory)
- Tandoori talíř (pro 2 osoby) 1, 3, 7, 8** **210 Kč**
Talíř složený z masových předkrmů (tangri kuře, kuře tikka a kuřecí malai tikka).
- Kuřecí tikka 4 ks 1, 3, 7, 8** **139 Kč**
Kousky kuřecího marinované v jogurtu a tandoori masale, poté pečené v peci tandoori.
- Malai tikka 4 ks 1, 3, 7, 8** **157 Kč**
Kuřecí prsíčka marinovaná v zázvoru, česneku, smetaně, sýru, kešu a kardamonu, pečené v peci tandoori.
- Krevety tandoori 6 ks 1, 2, 7, 8** **349 Kč**
Tygří krevety marinované v jogurtu se skořicí a indickým kořením a uzené v tandoori.



Tandoori

Tandoori není recept, nýbrž způsob přípravy pokrmů. Tandoori je hliněná pec, ve které se při vysoké teplotě opéká marinované maso na dlouhém rožni. Každé tandoori jídlo podáváme s mátovým chutney a omáčkou. Doporučujeme indický chléb jako přílohu.

Tandoori kuře 1, 3, 7, 8, 10 **240 Kč**

Kuřecí stehýnka marinovaná v jogurtu se zázvorem, česnekem, hřebíčkem, kardamonem, garam masalou, mletým koriandrem.

Kuřecí tikedar 1, 3, 7, 8, 10 **195 Kč**

Kuřecí prsíčka marinovaná přes noc v jogurtu se zázvorem a česnekem a poté marinovaná s velkou variací indického koření a bylinek.

Kuřecí malai tikka 1, 3, 7, 8 **205 Kč**

Kuřecí prsíčka přes noc marinovaná ve velmi jemné smetanové omáčce s kešu oříšky, nepálivým kořením a bylinkami.

Jehněčí seekh kebab 1, 3, 8 **299 Kč**

Mleté jehněčí namotané na jehlu a pečené v peci tandoori.

Mixovaný gril (doporučujeme) 1, 3, 7, 8, 10 **299 Kč**

Pro ty, kteří chtějí ochutnat většinu z tandoori sekce. Kombinace Tandoori kuřete, malai tikky, kuřecího tikedaru, boti kebabu a seekh kebabu.

Curry

Tato sekce je rozdělena podle druhů omáček a způsobů přípravy pokrmů typických pro jednotlivé regiony Indie. Jako přílohu doporučujeme chléb nebo ryži. Curry lze uvařit jemné, středně pálivé a velmi pálivé. Nicméně některé z curry nelze připravit ve všech variantách.

Korma 1, 7, 8, (2)

Bohatá velmi jemná krémová omáčka z kešu oříšků, Kokos mleko, Kokos prašek jogurtu a aromatického koření (zelený kardamon, hřebíček, muškátový květ, muškátový oříšek, šafrán.)

| | |
|----------------------------------|---------------|
| Kuřecí korma | 215 Kč |
| Jehněčí korma | 280 Kč |
| Hovězí korma | 250 Kč |
| Krevetová korma (2) | 280 Kč |
| Paneer korma | 199 Kč |

Makhani 1, 7, 8, (2)

Je to smetanová rajčatová omáčka, obohacená pyré z bílého máku a kešu oříšků. Dále je ochucená strouhaným zázvorem a rozdrčeným praženým quasoori methi (sušená pískavice).

| | |
|--|---------------|
| Máslové kuře (doporučujeme) | 199 Kč |
| Jehněčí makhani | 280 Kč |
| Krevetové makhani (2) | 280 Kč |



| | |
|--|---------------|
| Paneer makhani | 199 Kč |
| Dal makhani (doporučujeme)..... | 159 Kč |

Tikka masala 1,7, 8, (2)

Omáčka z čerstvé cibule, rajčat, pasty z kešu oříšků a smetany, ochucená zeleným a černým kardamonem, hřebíčkem, muškátovým květem, bobkovým listem, garam masalou a kašmírským červeným chilli. Kuřecí tikka masala je nejpopulárnějším indickým jídlem na celém světě s výjimkou Indie. V Anglii je téměř považováno za národní jídlo.

| | |
|---|---------------|
| Kuřecí tikka masala (doporučujeme) | 199 Kč |
| Hovězí tikka masala..... | 250 Kč |
| Krevetová tikka masala (2)..... | 280 Kč |
| Paneer tikka masala..... | 199 Kč |

Jalfrezi 1, 7, 8, (2)

Toto pikantní jídlo je připraveno z restované papriky, cibule a rajčat, okořeněné nakrájeným chilli s mírným nádechem sladkokyselé chuti. Tento pokrm nelze připravit v jemné verzi.

| | |
|------------------------------------|---------------|
| Kuřecí jalfrezi | 199 Kč |
| Jehněčí jalfrezi | 280 Kč |
| Hovězí jalfrezi | 250 Kč |
| Krevetové jalfrezi (2)..... | 280 Kč |

Kadai 1, 7, 8, (2)

Tato omáčka se vaří ve speciální indické železné wok pánvi a skládá se z nakrájené cibule, rajčat a na kostičky nakrájené papriky a je dochucena drceným Kadai kořením, v němž jsou nejvýraznější semínka koriandru.

| | |
|----------------------------------|---------------|
| Kuřecí kadai..... | 199 Kč |
| Jehněčí kadai..... | 280 Kč |
| Krevetový kadai (2) | 250 Kč |
| Paneer kadai..... | 199 Kč |

Špenát (Palak) 1, 7, 8

Čerstvé špenátové pyré vařené se zázvorem, česnekem, kmínem a rozdrcenými praženými listy piskavice. Nakonec se přidává speciální indické desi ghee.

| | |
|---|---------------|
| Kuřecí palak (doporučujeme)..... | 199 Kč |
| Jehněčí palac | 280 Kč |
| Paneer palak (doporučujeme)..... | 199 Kč |

Vindaloo 1, 7, 8, 10, (2)

Ocet slouží jako náhražka vína, do kterého je přidáno červené chilli. Anglo-indická verze vindaloo je marinované přes noc v octu, cukru, čerstvém zázvoru a koření. Konečným výsledkem je velmi pálivá sladkokyselá chuť, Tento pokrm je velmi ostrý a nelze ho připravit v jemné verzi.

| | |
|--|---------------|
| Kuřecí vindaloo (doporučujeme)..... | 199 Kč |
| Jehněčí vindaloo..... | 280 Kč |
| Krevetové vindaloo (2)..... | 280 Kč |



Chettinad 1, 7, 8, 10

Do této omáčky se dávají velice různorodé přísady jako mák, semínka fenyklu, koriandru a badyánu, kokos, tamarind, kari listy a skořice, které jídlu dodávají velice zajímavé aroma.

Kuřecí chettinad..... 199 Kč

Jehněčí chettinad 280 Kč

Madras 1, 7, 8, 10, (2)

Znamením madrasu je tmavě červená barva. Červené barvy je dosaženo chilli a kurkumou. Pro jeho chuť jsou typická rajčata. Kyselost je dána použitím tamarindu nebo octa. Koření používané v pečené formě je suché chilli, semínka koriandru, anýzu, kmínu a skořice. Toto kari je pálivé a hodně kořeněné.

Kuřecí madras..... 199 Kč

Jehněčí madras..... 280 Kč

Krevetový madras (2) 280 Kč

Biryani 1, 7, 8

Biryani je jídlo založené na rýži Basmati. Je vyrobeno vrstvením vařené rýže s masem nebo zeleninou. Birjání je velmi aromatické jídlo okořeněné hřebíčkem, skořicí, kardamonem, bobkovým listem, muškátovým květem a oříškem, šafránem, mátou, hnědou cibulí, zázvorem a česnekem. Tradičně je pokapáno šafránovým mlékem.

Kuřecí biryani 209 Kč

Jehněčí biryani 215 Kč

Zeleninové biryani 177 Kč

Krevetové biryani (2) 225 Kč

Kuřecí fenugreek 1,7, 8

209 Kč

Kuře marinované přes noc v zázvoru, česneku, garam masale a pečené v peci tandoori. Poté je vařeno v krémové cibulovo - rajčatové omáčce s pastou z kešu oříšků a pískavice.

Hyderabadi kuřecí korma 1,7, 8

209 Kč

Kousky kuřecího masa jsou marinovány přes noc v pastě z kešu oříšků, jogurtu, zeleného kardamonu, hřebíčku, muškátového oříšku a poté pečené v peci tandoori. Vařené v omáčce z lístků máty a koriandru, cibule, rajčat, kešu oříšků, smetany a čerstvé kokosové pasty, Kokosový mleko a kokosový prášek.

Jehněčí rogan josh (doporučujeme) 1, 7, 8

280 Kč

Jedná se o jehněčí specialitu z oblasti Kašmíru. Pokrm se proslavil díky použitím koření jako muškátový květ, muškátový oříšek, fenykl a asafoetida.

Vegetariánské Curry

Malai kofta 1, 7, 8

179 Kč

Koule vyrobené z indického sýru paneer (cottage chese) a brambor, plněné sušeným ovocem vařené v bohaté smetanové omáčce z kešu oříšků se šafránem, Kokosový mleko a kokosový prášek.



Tadka dal 1, 7 **149 Kč**

Kombinace žluté a růžové čočky osmahnuté s nasekaným česnekem a kmínem. Tento proces smažení je známý jako „Tadka“

Baingan Bharta 1, 7 **195 Kč**

Ogrilovaný oloupaný lilek nasekaný a vařený s cibulí, rajčaty, česnekem a kmínem, zdobený čerstvým nasekaným koriandrem.

Methi mutter malai 1, 7, 8 **179 Kč**

Velmi jemné a nepálivé jídlo. Lístky pískavice a zelený hrášek jsou vařeny v smetano-kokosovo-kešu omáče.

Zeleninový stew 1, 7, 8, 10 **179 Kč**

Delikátně ochucené jídlo, ve kterém není dominantní koření, ale přirozená chuť zeleniny. Nejdůležitější ingrediencí je kokosové mléko a pasta z kešu oříšků, které jídlu dodávají sladkou příchuť.

Mutter houbová masala 1, 7 **179 Kč**

Hrášek a houby v rajčatovo - cibulovém základu jsou zjemněny pastou z kešu oříšků. Okořeněné kmínem, koriandrem, kurkumou, garam masalou a sušenými listy pískavice.

Chana masala 1, 7 **159 Kč**

Hlavní složku tvoří cizrna. Dalšími ingrediencemi jsou cibule, rajčata, koriandrová semínka, česnek, zázvor, sušený prášek z manga, drcená semínka granátového jablka a garam masala.

Saláty

Tandoori kuřecí salát 7, 10 **179 Kč**

Grilované kuřecí v salátu se sušenými rajčaty s hořčično - medovou zálivkou.

Rýže

Rýže basmati 7 **59 Kč**

Vařená basmati rýže.

Matar pulao 7, 8 **68 Kč**

Rýže Basmati vařená s hráškem, kardamonem, hřebíčkem a bobkovými listy.

Jeera rýže 7, 8 **65 Kč**

Smažená rýže s kmínem.



Indický chléb

Tandoori roti 1, 7 **49 Kč**

Indický chléb pečený v peci tandoori.

Parantha 1, 7, 8

Vrstvený pšeničný chléb.

Lachha parantha..... 59 Kč

Bramborová paratha 68 Kč

Sýrová paratha 75 Kč

Naan 1, 7

Tradiční indický chléb z tandoori pece.

Obyčejný naan 49 Kč

Máslový naan 55 Kč

Česnekový naan 59 Kč

Raita

Okurková raita 7 **35 Kč**

Jogurtový dressing s okurkou a praženým kmínem. Velice se hodí k opečenému masu a curry a zjemňuje ostrá jídla.

ACHAR (Pickle) nebo CHUTNEY

Achar a chutney patří do velké skupiny příloh podávaných k indickým jídlům, v nepřeborném množství chuťových variací. Achar a chutney jsou omáčky podávané v malém množství k dochucení hlavního jídla.

Tamarind chutney 1, 8 **39 Kč**

Dužina tamarindu smíchaná se semínky fenyklu, cukrem a kořením.

Mango chutney 1, 8, 10 **39 Kč**

Hustá omáčka vyrobená z nezralého manga, semínek fenyklu, cukru a zázvoru.

Mix pickle 1, 8, 10 **39 Kč**

Deserty

Gulab jamun 2 ks 1, 7, 8 **98 Kč**

Smažené koule vyrobené ze sušeného mléka a mouky, podávané v cukrovém sirupu.

Kheer 1, 7, 8 **68 Kč**

Sladký rýžový pudink s rozinkami a kešu oříšky.

Kulfi (pro 2 osoby) 7, 8 **129 Kč**

Tradiční indická zmrzlina podávaná v keramické misce, kterou si můžete ponechat jako suvenýr. Výběr příchutí dle denní nabídky.

