

Polévky

Kuřecí Shorba 50 Kč

Hustý kuřecí vývar s koriandrem, trhaným kuřátkem, zjemněný smetanou.
220 g | 1, 7, 12 | velice jemné

Čočková Shorba 40 Kč

Tradiční indická polévka ze žluté čočky, plná mírně pikantního koření a bylinek, zjemněná smetanou.
220 g | 1, 7, 12 | jemné

Vegetariánské předkrmy

Samosa 80Kč

Celosvětově nejoblíbenější indický předkrm – v Indii si samosy koupíte kdekoli 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

Zeleninová pakora 80 Kč

Druhý nejoblíbenější snack, k dostání kdekoli 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

Cibulové Bhaji 80 Kč

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

Papad 25 Kč

Papad je tenoučká placka ze žluté čočky pečená v tandooru – tradiční hliněné peci.
2 kusy | 1, 12 | jemné

Masala Papad 40 Kč

Tenoučká placka ze žluté čočky smažená v oleji, servírovaná s nakrájenou paprikou, cibulkou, rajčaty, okurkou, se špetkou masaly na vrchu.
2 kusy | 1, 12 |

Výběr indických vegetariánských specialit 160 Kč

Dvě samosy, dva plátky bhaji a čtyři kousky pakory. Tyto tradiční indické pochoutky servírujeme s mátovým a tamarindovým čatní.
310 g | 1, 7, 8, 10, 12 | jemné

Masový mix gril

259 Kč

Grilované kuřecí kousky tikka a malai tikka, kuřecí stehna tandoori a jehněčí kebab.
450 g | 1, 3, 7, 8, 10, 12 | středně pálivé

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

189 Kč

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 mátovým a tamarindovým čatní . 250 g | 7, 5, 1, 10 | středně pálivé

Kuřecí Malai Tikka

190 Kč

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-mátovým čatní. | 240 g | 7, 8, 12 | jemné

Kuřecí Tikedar

170 Kč

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 mátovým a tamarindovým čatní. | 240 g | 7, 8, 10, 12 | středně pálivé

Jehněčí Seekh kebab

250 Kč

Mleté jehněčí maso smíchané se smaženou cibulkou, mátou, koriandrem, zázvorem a kořením. Jehněčí seekh kebab servírujeme s tamarindovým a mátovým čatní. 240 g | 7, 3, 8, 10, 12 | středně pálivé

Tygrí Tandoori Krevety

349 Kč

Černé tygrí krevety naložené v marinádě z jogurtu, hořčicového oleje s adžvanem a dalším indickým kořením. 6 ks | 2, 7, 10, 12 | středně pálivé

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

179 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 179 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 179 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 179 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 179 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 179 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 179 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 179 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 179 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

Kuře s pískavicí 179 Kč

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 pískavicí.

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

Kuřecí korma Hajdarábád 199 Kč

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 omáče z čerstvého koriandru a máty, cibulky, rajčat, kešu oříšků, smetany a z pasty z čerstvého kokosu.

320 g | 7, 8, 10, 12 | jemné

Kuřecí Biryani 195 Kč

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 / středně pálivé / pálivé

Jehněči

Jehněči Rogan Josh 240 Kč

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

Jehněči Sagwala 240kc

Kč

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 jemně / středně pálivé / pálivé

Jehněči Madras 240 Kč

Kousky jehněčí kližky povařené v aromatické cibulovo-rajčatové omáče 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

Jehněči Korma 240 Kč

Kousky jehněčí kližky dušené v exotické směsi koření – muškátovém květu, muškátovém oříšku a bobkovém listu. Jehněčí kormu podáváme ve velice jemné omáče z rozmixovaných kešu oříšků, sušeného kokosu a kokosového mléka. Jídlo je posypané kešu oříšky a dochucené smetanou.

320 g | 7, 8, 12 | jemné

Jehněči Vindaloo 240 Kč

Oblíbené pálivé jídlo ze západu Indie. Kousky jehněčí kližky vařené v omáče, 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

Jehněčí Biryani 215 Kč

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 240 Kč

Neloupané krevety vařené v omáčce z čerstvých rajčat, pasty z kešu oříšků a lístků pískavice.

320 g | 2, 7, 8, 12 | jemné

Krevety Vindaloo 240 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, kyselější chuť doplňuje vinný ocet a očekávanou ostrost dokreslují červené chilli papričky.

320 g | 2, 7, 8, 10, 12 | velice pálivé

Tygrí krevety Vindaloo 349 Kč

Loupané tygrí 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, kyselější chuť doplňuje vinný ocet a očekávanou ostrost dokreslují červené chilli papričky.

320 g | 2, 7, 8, 10, 12 | velice pálivé

Krevety Korma 240Kč

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 225 Kč

Krevety vařené s rýží basmati a ghí. Biryani je velice aromatické jídlo ovoněné hřebíčkem, skořicí, kardamomem, bobkovým listem, muškátovým květem, muškátovým oříškem, šafránem, mátou, cibulkou, zázvorem a česnekem.

320 g | 1, 2, 7, 8, 12 | lze objednat jemné až středně pálivé

Vegetariánská hlavní jídla

Dal Makhani 150 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 150 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 195 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 Punjabí. Lístky pískavice a sladký zelený hrášek, považené 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 140 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 149 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 177 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 sýrem Paneer

Palak Paneer 179 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 179 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 179 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 179 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 179 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 179 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 179 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 45 Kč

Vařená rýže basmati bez dalších přísad.
250 g | 7, 12

Mutter Pulao 55 Kč

Rýže basmati osmažená na ghí s kurkumou, římským kmínem, hráškem a smetanou.
250 g | 7, 8, 12

Rýže Jeera 50 Kč

Rýže basmati osmažená na ghí s římským kmínem a smetanou.
250 g | 7, 12

Tradiční indické chleby

Všechny indické chleby se připravují z pšeničné mouky

Tandoori Roti 49 Kč

Pšeničná placka připravovaná v tandooru.
90 g | 3, 7, 12

Pšeničný Naan 35 Kč

Pšeničná placka připravovaná v tandooru.
120 g | 1, 3, 7, 12

Máslový Naan 45 Kč

Naan s máslem připravovaný v tandooru.

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

Česnekový Naan 49 Kč

Naan s česnekem a máslem připravovaný v tandooru.

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

Laccha Parantha 49 Kč

Vrstvená pšeničná parantha připravovaná na slunečnicovém oleji.

100 g | 1, 7, 12

Aloo Parantha 59 Kč

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

100 g | 1, 7, 8, 12

Paneer Parantha 65 Kč

Vrstvená parantha plněná sýrem paneer.

100 g | 1, 7, 8, 12

Saláty

Kuřecí salát Tandori 179 Kč

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

1, 7, 12

Jogurtové dipy Raita

Okurková Raita 35 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

Achar a čatní

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

Tamarindové čatní 15 Kč

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

30 g | 1, 12, 8

Mangové čatní 15 Kč

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

30 g | 1, 8, 12, 10

mátové čatní 20 Kč

Jogurtový základ omáčky s čerstvými lístky máty,. Osvěžující chuť se perfektně hodí k pálivějším pokrmům.

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

Výběr nakládané zeleniny s ovocem (mixovaný pickle) 20 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|

Výběr čatní 55 Kč

Kombinace tří oblíbených čatní – mangového, mátové a tamarindového.

1,8,12,10

Dezerty

Gulab Jamun 98 Kč

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

2 ks | 1, 8, 12

Kheer 68 Kč

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

100 g | 1, 7, 8, 12

Kulfi 129 Kč

Indická tradiční domácí zmrzlina připravovaná ve třech příchutích – mango, kokos, fik. Kulfi připravujeme pouze z kvalitních surovin. Když nejsou dostupné, neděláme ji, ptejte se obsluhy.
pro 2 osoby | 225 g | 1, 7, 8, 12

Indická restaurace masala

Reservation: rezervaceletna@masala.cz / infoletna@masala.cz

Cell phone: 233312052

Address: Keramická 287/3, 170 00 Praha 7

www.masala.cz

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

Otvírací doba restaurace

Po–Pá 11:00–22.30 h

So, Ne 11.30–22.30 h

státní svátky 11.30–22.30 h

Seznam alergenů

- 1 Lepek
- 2 Korýši
- 3 Vejce
- 4 Ryby
- 5 Arašídny

- 6 Sója
- 7 Mléko
- 8 Skořápkové plody
- 9 Celer
- 10 Hořčice

- 11 Sezam
- 12 Oxid siřičitý a siřičitany
- 13 Vlčí bob
- 14 Měkkýši