

PŘEDKRMY / STARTERS

1. Tandoori Kebabs z hliněné pece ●)185 Kč

Křehké kuřecí kousky marinované tradičním způsobem v zázvorovo-česnekové pastě, soli, pepři, paprikou a kořením pomalu pečené v peci tandoor.

Tender spring chicken marinated in a traditional way using ginger-garlic paste, salt and pepper, all in perfect harmony with red peppers and spices and gently cooked in a tandoor oven.

2. Chicken Tikka ●)170 Kč

Kousky kuřete marinované v zázvorovo-česnekové pastě, tandoori koření a jogurtu, pečené v peci tandoor.

Boneless chicken pieces marinated in ginger-garlic paste, tandoori masala and yoghurt cooked in a tandoor oven.

3. Chicken Seekh Kebab ●165 Kč

Kousky kuřete marinované v zázvorovo-česnekové pastě, tandoori koření a jogurtu, pečené v peci tandoor.

Minced chicken with fresh Indian spices, cumin, and fresh coriander, skewered and roasted in a tandoor oven.

4. Lamb Seekh Kebab ●)220 Kč

Kořeněné mleté jehněčí maso napíchnuté na železné jehle a pečené v peci tandoor.

Spiced minced lamb skewer roasted in a tandoor oven.

5. Malai Tikka ●185 Kč

Křehké kuřecí kousky marinované v kořeněném jogurtu s kešu ořechy a smetanou pečené v peci tandoor.

Tender chicken fillets marinated in spicy yoghurt, cashew nuts and cream and grilled in a tandoor oven.

6. Paneer Tikka ●)180 Kč

Kostky domácí sýru marinované v indickém koření a pečené ve středně rozpálené peci tandoor.

Homemade cheese chunks marinated in Indian spices and slow-cooked in a tandoor oven.

7. Paneer Pakora ●)125 Kč

Smažený obalovaný domácí sýr s kořením.

Fried homemade cheese with spices.

8. Samosa ●)70 Kč

Indická křupavá taštička plněná bramborami, hráškem a ořechy.

Indian crispy patties with potatoes, peas and dry fruits (cashew nuts).

9. Onion Bhaji ●)70 Kč

Smažené kousky cibule v těstíčku z ciznové mouky.
Onion pieces dipped in chickpea batter and deep fried.

10. Vegetable Pakora ●)95 Kč

Smažená čerstvá zelenina (brambory, květák) nakrájená na plátky v těstíčku.
Fried fresh sliced vegetables (potatoes, cauliflower) in batter.

11. Chicken Pakora ●)140 Kč

Smažené kousky kuřete v těstíčku z ciznové mouky posypané kořením chat masala.
Chicken pieces dipped in chickpea batter and deep fried, served with chat masala.

12. Vegetable Platter (pro dva) ●)225 Kč

Zeleninová samosa, pakora, onion bhaji podávané na teplém podnosu.
Vegetable samosa, pakora, onion bhaji served on warm plate.

13. Non-veg platter (pro dva) ●)280 Kč

Malai Tikka, chicken tikka, kuřecí seekh kebab servírované na rozpáleném podnosu.
Malai Tikka, chicken tikka, chicken seekh kebab served on hot plate.

14. Papadam ●20 Kč

Tenká a křupavá placka.
Thin and crispy bread.

15. Masala Papadam ●)40 Kč

Papadam s pálivou čerstvou zeleninou.
Papadam with spicy fresh vegetables.

16. Hranolky / French fries ●50 Kč

POLÉVKY / SOUPS

17. Murgh Dhania Ka Shoorba ●)65 Kč

Kuřecí polévka ochucená koriandrem s kousky kuřecího masa.
Clear chicken soup flavored with coriander and served with chicken bites.

18. Adrak-Tulsi Tomato Ka Shoorba ●60 Kč

Tomatová hustá polévka ochucená bazalkou a zázvorem.
Tomato broth flavored with basil and ginger.

19. Dal Shoorba ●60 Kč

Delikátní směs čočky ochucená čerstvým kořením.
Delicate blend of lentils seasoned with fresh spices.



20. Vegetable soup ●70 Kč

Zeleninová polévka s kousky domácího sýra a kořením.
Vegetable soup with pieces of homemade cheese and spices.

HLAVNÍ JÍDLA ZELENINOVÁ / MAIN COURSES VEG.

21. Allu Gobi ●)135 Kč

Brambory a květák vařený s bylinkami a kořením.
Potatoes and cauliflower cooked with herbs and spices.

22. Vegetable Jhalfrazie ●)160 Kč

Čerstvá zelenina vařená s kořeněnou cibulovo-rajčatovou omáčkou.
Fresh vegetables cooked with a spicy onion-tomato gravy.

23. Matter Mushroom ●)165 Kč

Žampiony a hrášek v jemné rajčatové omáčce.
Mushroom and peas cooked in a creamy tomato sauce.

24. Malai Kofta ●180 Kč

Noky z domácího sýru pomalu dozlatova smažené podávané v tradiční bílé smetanové omáčce.
Homemade cheese dumpling balls lightly fried until golden brown then cooked in a traditional, white creamy gravy.

25. Palak choice by guest (paneer, aloo, corn) ●)180 Kč

Špenátové pyré vařené (podle vašeho výběru) s domácím sýrem, bramborami nebo kukuřicí.
Puree of spinach cooked with your choice of homemade cheese, potatoes or corn.

26. Kadhai Paneer ●)190 Kč

Domácí sýr vařený v tradičním železném hrnci v husté cibulovo-rajčatové omáčce s paprikami.
Homemade cheese cooked in a traditional iron pot of rich onion-tomato gravy and bell peppers.

27. Paneer Makhani ●)175 Kč

Domácí sýr vařený v krémové máslovo-rajčatové omáčce.
Homemade cheese cooked in a creamy butter and tomato sauce.

28. Chana Masala ●)150 Kč

Římský hrách (cizrna) připravený s exotickou směsí severoindického koření.
Delicious chickpeas cooked in an exotic blend of north Indian spices.

29. Rajma Masala ●)150 Kč

Červené fazole pomalu vařené s čerstvým zázvorem, česnekem a ozdobené čerstvými lístky koriandru.
Kidney beans slowly cooked and blended with fresh ginger and garlic and garnished with fresh coriander leaves.

30. Matter Paneer ●)175 Kč

Kousky domácího sýra v lahodné kořeněné omáčce.
Tender cubes of homemade Indian cheese with peas, herbs and indian spices.

31. Shahi Paneer ●185 Kč

Kostky domácího sýra v krémové omáčce z kešu oříšků.
Tender pieces of Paneer in a creamy melted cashew sauce.

32. Dal Makhani ●)160 Kč

Černá čočka pomalu vařená přes noc v peci tandoor doplněná smetanou, máslem a rajčatovým pyré.
Black lentils simmered slowly in a tandoor oven overnight then finished with a cream, butter and tomato puree.

33. Dal Tadka ●)150 Kč

Indická čočka připravovaná na červeném chili, s indickým kmínem, kořením
Yellow lentils tempered with whole red chilli and cumin seeds with indian spices.

34. Paneer Tikka Masala ●)185 Kč

Kostky jemného domácího sýru s rajčatovou omáčkou, paprikou a cibulí
Cubes of soft homemade cheese cooked with fresh tomatoes, peppers, onion and spices.

35. Paneer Vindaloo ●)))190 Kč

Kousky jemného domácího sýru vařené s pálivou směsí koření s bramborem, specialita z Goa.
Cubes of soft homemade cheese cooked in a hot and tangy masala with potatoes– this is a specialty of Goa.

36. Mutter Methi Malai ●180 Kč

Zelený hrášek s pískavicí v jemné delikátní krémové bílé omáčce.
Green peas with fenugreek cooked in a mild delicious creamy white gravy.



37. Paneer Phall ●))))199 Kč

Kousky jemného domácího sýru vařeného v extrémně pálivé kari omáčce.
Cubes of soft homemade cheese cooked in extremely hot curry sauce.

HLAVNÍ JÍDLA - KUŘECÍ MASO / MAIN COURSES - CHICKEN

38. Butter Chicken ●180 Kč

Kousky kuřecího masa vařené v tradičním železném hrnci podávané v krémové máslové rajčatové omáčce.
Boneless chicken cooked in a traditional iron pot cooked in a creamy tomato sauce with butter.

39. Chicken Tikka Masala ●)190 Kč

Chicken tikka (kousky kuřete pečené v peci) podávaná v klasické husté krémové cibulovo-rajčatové omáčce s koriandrem.
Chicken tikka (pieces of chicken baked in a tandoor oven) cooked in a classic, rich, onion-tomato and coriander sauce with cream.

40. Kadhai Chicken ●)185 Kč

Kousky kuřecího masa vařené v tradičním železném hrnci v krémové cibulovo-rajčatové omáčce s paprikami, indickým kořením a koriandrem.
Boneless chicken cooked in a traditional iron pot with bell peppers, onion and tomato gravy finished with Indian spices and touch of cream and coriander.

41. Chicken Curry ●)185 Kč

Kousky kuřete připravené tradičním způsobem s kořením, kardamonem.
Chicken cooked in dry masala, cardamom in a traditional way.

42. Chicken Madras ●)190 Kč

Křehké kousky kuřete vařené s jihoindickým kořením.
Tender chicken cooked with south Indian spices.

43. Chicken Korma ●190 Kč

Kousky kuřecího masa vaření v jemné delikátní krémové bílé omáčce.
Boneless chicken cooked in a mild delicious creamy white gravy.

44. Chicken Saag Wala ●)180 Kč

Kousky kuřecího masa vařené ve špenátové omáčce.
Chicken cooked in a spinach-based gravy.

45. **Chicken Vindaloo** ●))))195 Kč

Kousky kuřecího masa vařené s pálivou směsí koření s bramborem, specialita z Goa.
Boneless chicken cooked in a hot and tangy masala with potatoes – this is a specialty of Goa.

46. **Chicken Phall** ●)))))199 Kč

Kousky kuřecího masa vařeného v extrémně pálivé kari omáčce.
Boneless chicken meat cooked in extremely hot curry sauce.

HLAVNÍ JÍDLA - VEPŘOVÉ MASO / MAIN COURSES - PORK

47. **Butter Pork** ●175 Kč

Šťavnaté kousky vepřového masa podávané v krémové máslové rajčatové omáčce.
Juicy pieces of pork cooked in a creamy tomato sauce with butter.

48. **Pork Masala** ●)180 Kč

Šťavnaté kousky vepřového masa připravené v cibulovo-rajčatové omáčce s exotickou směsí indického koření.
Juicy pieces of pork cooked in a rich onion-tomato gravy with an exotic Indian masala.

49. **Pork Palak** ●)180 Kč

Křehké kousky vepřového masa vařené v krémové špenátové omáčce ochucené čerstvým kořením.
Tender pieces of fresh pork cooked in creamy tomato and spinach and flavored with fresh spices.

50. **Pork Madras** ●)180 Kč

Křehké kousky vepřového masa vařené s jihoindickým kořením, středně pálivé kari.
Tender pork cooked with south Indian spices – a medium hot curry.

51. **Pork Korma** ●185 Kč

Kousky vepřového masa vařené v jemné delikátní krémové bílé omáčce.
Boneless Pork cooked in a mild delicious creamy white gravy.

52. **Kadhai Pork** ●)185 Kč

Kousky vepřového masa vařené v tradičním železném hrnci v cibulovo-rajčatové omáčce s paprikami, indickým kořením a koriandrem.
Pieces of pork cooked in a traditional iron pot with bell peppers, onion-tomatogravy, Indian spices, a touch of cream and coriander.

53. **Pork Vindaloo** ●)))190 Kč

Kousky vepřového masa vařené v pálivé omáčce s bramborem, specialita z indického státu Goa.

Chunks of pork cooked in a hot and tangy curry with potatoes– this is a specialty of Goa.

54. **Pork Curry** ●)185 Kč

Kousky vepřového masa připravené tradičním způsobem s kořením a kardamonem.

Tender pieces of fresh pork cooked in dry masala with cardamom in a traditional way.

55. **Pork Phall** ●))))199 Kč

Kousky vepřového masa vařeného v extrémně pálivé kari omáčce.

Pieces of pork meat cooked in extremely hot curry sauce.

HLAVNÍ JÍDLA - JEHNĚČÍ MASO / MAIN COURSES - LAMB

NOVÉ
NEW

56. **Butter Lamb** ●210 Kč

Šťavnaté kousky jehněčího masa podávané v krémové máslové rajčatové omáčce.

Juicy pieces of lamb cooked in a creamy tomato sauce with butter.

57. **Lamb Masala** ●)210 Kč

Šťavnaté kousky jehněčího masa připravené v cibulovo-rajčatové omáčce

s exotickou směsí indického koření.

Juicy pieces of lamb cooked in a rich onion-tomato gravy with an exotic Indian masala.

58. **Lamb Palak** ●)210 Kč

Křehké kousky jehněčího masa vařené v krémové špenátové omáčce ochucené čerstvým kořením.

Tender pieces of fresh lamb cooked in creamy tomato and spinach and flavored with fresh spices.

59. **Lamb Madras** ●)215 Kč

Křehké kousky jehněčího masa vařené s jihoindickým kořením, středně pálivé kari.

Tender lamb cooked with south Indian spices – a medium hot curry.

60. **Lamb Korma** ●215 Kč

Kousky jehněčího masa vaření v jemné delikátní krémové bílé omáčce.

Boneless Lamb cooked in a mild delicious creamy white gravy.

61. **Kadhai Lamb** ●)220 Kč

Kousky jehněčího masa vařené v tradičním železném hrnci v cibulovo-rajčatové omáče s paprikami, indickým kořením a koriandrem.

Pieces of lamb cooked in a traditional iron pot with bell peppers, onion-tomatogravy, Indian spices, a touch of cream and coriander

62. **Lamb Vindaloo** ●)))235 Kč

Kousky jehněčího masa vařené v pálivé omáče s bramborem, specialita z indického státu Goa.

Chunks of lamb cooked in a hot and tangy curry with potatoes– this is a specialty of Goa.

63. **Lamb Curry** ●)220 Kč

Kousky jehněčího masa připravené tradičním způsobem s kořením a kardamonem.

Tender pieces of fresh lamb cooked in dry masala with cardamom in a traditional way.

64. **Lamb Phall** ●)))))245 Kč

Kousky jehněčího masa vařeného v extrémně pálivé kari omáče.

Pieces of lamb meat cooked in extremely hot curry sauce.

NOVÉ
NEW

BIRYANI(RIZOTA) A RÝŽE / RICE

65. **Hyderabadi Chicken Biryani** ●)220 Kč

Biryani s kuřecím masem.

Biryani with chicken meat.

66. **Lamb Biryani** ●)255 Kč

Biryani s jehněčím masem.

Biryani with lamb meat.

67. **Vegetable Biryani** ●)190 Kč

Biryani se zeleninou.

Biryani with vegetables.

68. **Pulao Peas/Zera rice/Cocos rice/Lemon rice** ●75 Kč

Kořeněná rýže s hráškem.

Spicy rice with peas.

69. **Basmati rýže** ●60 Kč

Basmati rice.

INDICKÝ CHLÉB / INDIAN BREADS

70. Plain Naan ●50 Kč

Placka z bílé mouky pečená v peci tandoor.
White-flour flat-bread baked in a tandoor oven.

71. Butter Naan ●55 Kč

Placka naan potřená máslem pečená v peci tandoor.
Naan flat-bread with butter baked in a tandoor oven.

72. Garlic Naan ●60 Kč

Placka naan s česnekem pečená v peci tandoor..
Naan flat-bread with garlic baked in a tandoor oven.

73. Peshawari Naan ●70 Kč

Placka naan plněná kokosem a oříšky pečená v peci tandoor..
Naan stuffed with coconut and nuts baked in a tandoor oven.

74. Roti (Chapati) ●40 Kč

Nekynutá placka z tmavé mouky pečená v peci tandoor.
Unleavened dark-flour flat-bread baked in a tandoor oven.

75. Lachha Parantha ●75 Kč

Placka z více vrstev.
Unleavened multi-layered flat-bread.

76. Parantha ●)70 Kč

Placka plněná kořeněnými bramborami nebo květákem.
Parantha stuffed with (by your choice) spicy potatoes, cauliflower.

77. Keema Parantha ●)110 Kč

Placka plněná kořeněným mletým kuřecím masem.
Parantha stuffed with spiced minced chicken meat.

78. Parantha se sýrem ●)90 Kč

Placka plněná indickým domácím sýrem a kořením.
Parantha stuffed with indian homemade cheese and spices.

79. Chilli garlic naan ●)75 Kč

Placka naan s česnekem a chili kořením pečená v peci tandoor.
Naan flat-bread with garlic and chilli spices baked in a tandoor oven.

NOVÉ
NEW

KOŘENĚNÝ JOGURT / SPICED YOGHURT

80. Raita ●)50 Kč

Bílý jogurt s čerstvou zeleninou a kořením.
White yogurt with fresh vegetables and spices.

81. Plain Yoghurt ●50 Kč

SALÁTY / SALADS

82. Green salad ●)75 Kč

Míchaný salát z okurek, rajčat, červené cibule a papriky, podávaný se speciální směsí koření.

Mix of fresh cucumber, tomato, red onions and peppers, served with special spices.

83. Mint chicken salad ●)125 Kč

Chicken Tikka (kousky kuřete pečené v peci) a zeleninový salát servírovaný s omáčkou z čerstvé máty.

Chicken Tikka (pieces of chicken baked in a tandoor oven) and salad served with fresh mint sauce.

CHUTNEY / PICKLES

84. Mixed Pickles))) /Mango chutny/Mint sauce ●)30 Kč

Ostrá dochucovací nakládaná zelenina.
Spicy pickled vegetables.

SLADKOSTI / DESSERTS

85. Rasgulla ●60 Kč

Indická sladkost, která se skládá z oplatky paneer namočené do cukrového sirupu.
An Indian sweet consisting of a half of paneer dipped in sugar syrup.

86. Gulab Jamun ●60 Kč

Dezert ze sušeného mléka a mouky, smažený v oleji, servírovaný v cukrovém sirupu s kardamonem a růžovou vodou.

A famous Indian dessert made of milk powder and flour, deep fried and served in sugar syrup with cardamom and rose water.