

STARTERS - PŘEDKRMY

- | | | |
|--|-------|--------|
| 1. PAPADUMS (Jeera) | | 15 Kč |
| crispy bread made of lentil wheat
<i>křupavý chléb připravený z čočkové mouky</i> | | |
| 2. CHATNY/omáčky čatny (pickle, mango, raita) | | 60 Kč |
| 3. MIXED PAKORA | 80 g | 80 Kč |
| onions and potatoes mixed with herbs and gram flour
then deep fried
<i>cibule, brambory s kořením v čočkové mouce, smažené</i> | | |
| 4. SAMOSA (2 pcs./2 ks) | 100 g | 90 Kč |
| crispy dough stuffed with mixed vegetables
and herbs, then deep fried
<i>smažené taštičky plněné zeleninovou směsí a kořením</i> | | |
| 5. SEEKH KEBAB (beef/hovězí - lamb/jehněčí) | 100 g | 125 Kč |
| kebab filled with minced meet, onion, ginger
and ground herbs and grilled
<i>grilované šišky z mletého masa, cibule,
zázvoru a koření</i> | | |
| 6. CHICKEN TIKKA | 100 g | 125 Kč |
| chicken breast marinated with lemon,
ginger and herbs and grilled
<i>marinovaná kuřecí prsa s citrónem, zázvorem
a kořením, poté grilované</i> | | |
| 7. LAMB TIKKA | 100 g | 250 Kč |
| tender lamb marinated with lemon, ginger, herbs and grilled
<i>jehněčí svíčková marinovaná s citrónem, zázvorem,
kořením a grilovaná</i> | | |
| 8. TANDOORI KING PRAWN | 100 g | 250 Kč |
| marinated with lemon, ginger, herbs and grilled
<i>marinované s citrónem, zázvorem, kořením,
poté grilované</i> | | |
| 9. MIX GRILL | | |
| chicken, lamb, seekh kebab, king prawn
<i>kuřecí maso, jehněčí maso, seekh kebab, tygří krevety</i> | | |
| for 2 p./pro 2 os. | | 395 Kč |
| for 4 p./pro 4 os | | 795 Kč |

Time for mix grill and tandoori dishes preparation - app. 20 - 30 min.
Příprava mix grillu a jídel z pece tandoor přibližně 20 - 30 min.