

MAIN COURSES - HLAVNÍ JÍDLA

(Tandoor is the name of traditional clay oven)

TANDOORI DISHES

Boneless chicken breast, tender lamb, king prawn are marinated with lemon, ginger, herbs and/or kebab (minced meet) filled with onion, ginger, chilli, herbs then they are grilled in a Tandoor or coal grill and these can be cooked with sauce of your choice below.

- 1. CHICKEN TIKKA**
(chicken breast – kuřecí prsa)
Sauce – omáčka (A – J)

275 Kč

- 3. KING PRAWN – KREVETY**
Sauce - omáčka (A - I)

395 Kč

JÍDLA Z PECE TANDOOR

Kuřecí prsa bez kosti, jehněčí svíčková, tygří krevety marinované s citrónem, zázvorem, kořením a/nebo kebab (mleté maso) plněný cibulí, zázvorem, chilli, kořením, poté grilováno v peci Tandoor nebo na grilu podávané v omáčke dle výběru níže.

- 2. LAMB TIKKA** 395 Kč
(tender lamb – jehněčí svíčková)
Sauce – omáčka (A – I)

- 4. KEBAB** beef/hovězí lamb/jehněčí 295 Kč
(minced meet – mleté maso)
Sauce – omáčka (A – I)

NON TANDOORI DISHES

- 5. LAMB/JEHNĚČÍ**
Boneless lamb - jehněčí bez kosti
Sauce – omáčka (A - J)

275 Kč

- 7. QEEMA (med hot)**
(minced beef/mleté hovězí)
Qeema Aloo, Qeema Mattar, Qeema Dal
with potato or green peas or lentil.
S bramborem nebo hráškem nebo čočkou.

275 Kč

DALŠÍ JÍDLA

- 6. MIXED VEGETABLES** 220 Kč
Míchaná zelenina in sauce – v omáčke (A - I)

- 8. BIRYANI (hot)**
cooked together with rice, byriani herbs
vařené s rýží a byriani kořením
- A- vegetable byriani 260 Kč
B- lamb byriani 325 Kč
C- chicken tikka byriani 325 Kč

SAUCES

- A: MAILSI (med hot)**
mixture of curry, yoghurt, cream, ginger, chilli
směs kari, jogurtu, smetany, zázvoru a chilli

- C: BUTTER (Pasanda) (sweet)**
cream, almond coconut
smetanová mandlovo-kokosová

- E: JALFRAZI (hot)**
fresh tomato, onion, paprika, ginger, chilli
rajčata, cibule, paprika, zázvor, chilli

- G: KRAHI (Bhuna) (hot)**
tomato, ginger and fresh chilli
rajčata, zázvor a chilli

- I: VINDALOO (ultra-hot)**
on your own risk
na vlastní nebezpečí

The weight of every dish is 180 g.
Hmotnost každého jídla je 180 g.

OMÁČKY

- B: MASALA (med hot)**
chef's special masala sauce
šéfkuchařova speciální omáčka masala

- D: KORMA (mild)**
cream almond
smetanová mandlová

- F: MADRAS (hot)**
curry sauce with chillies
kari omáčka s chilli

- H: BALTI (hot)**
mixture of curry, tomato, ginger, fresh chilli
směs kari, rajčat, zázvoru a chilli

- J: VEGETABLE (med hot)**
you can choose one vegetable
jedna zelenina dle výběru
Aloo, Palak, Gobhi, Mattar, Bhindi, Dal, Chana
Potato, Spinach, Cauliflower, Peas, Okra, Lentil, Chickpeas
Brambory, špenát, květák, hrášek, okra, čočka, římský hrách