

VEGETARIAN DISHES – VEGETARIÁNSKÁ JÍDLA

Cooked with mixed herbs - medium hot.
Kořeněné – středně pálivé.

- | | |
|--|--------|
| 1. DAL
lentil – čočka | 195 Kč |
| 2. PALAK
spinach – špenát | 195 Kč |
| 3. DAL PALAK
lentil and spinach
čočka a špenát | 195 Kč |
| 4. ALOO GOBHI
potatoes with cauliflower
brambory s květákem | 195 Kč |
| 5. ALOO MATTAR
potatoes with green peas
brambory s hráškem | 195 Kč |
| 6. CHANA MASALA
chickpeas
římský hrách | 195 Kč |
| 7. BHINDI
ladies finger – okra | 195 Kč |
| 8. PALAK PANEER
spinach with traditional cheese
domácí sýr vařený se špenátem | 220 Kč |
| 9. MATTAR PANEER
greenpeas with traditional cheese
domácí sýr s hráškem | 220 Kč |

The weight of every dish is 200 g.
Hmotnost každého jídla je 200 g.

CHUTNEY SAUCES

omáčky čatny

- | | |
|--|-------|
| PICKLES | 25 Kč |
| SWEET MANGO
sladká mango omáčka | 25 Kč |
| RAJTA – yoghurt sauce
jogurtová omáčka | 25 Kč |

Note: Every dish we can cook on your request mild or hot.
Pozn.: Každé jídlo lze na přání připravit jemné nebo pálivé.

SIDE DISHES – PŘÍLOHY

- | | |
|---|-------|
| A: NAAN | 50 Kč |
| white flour bread baked in clay oven
<i>bílý chléb pečený v hliněné peci</i> | |
| B: GARLIC NAAN | 60 Kč |
| white flour bread with garlic baked in clayoven
<i>bílý chléb s česnekem pečený v hliněné peci</i> | |
| C: CHAWAL | 50 Kč |
| Pullao rice (basmati)
<i>rýže Pullao (basmati)</i> | |
| D: CHAWAL MATTAR | 60 Kč |
| Pullao rice (basmati) with green peas
<i>rýže Pullao (basmati) s hráškem</i> | |
| E: TANDOORI CHAPPATI | 50 Kč |
| round whole wheat bread baked in clay oven
<i>kulatý pšeničný chléb pečený v hliněné peci</i> | |
| F: PRATHA | 75 Kč |
| fried dough chappati
<i>smažené placky čapati</i> | |

SALADS – SALÁTY

- | | |
|---|-------|
| ONION SALAD
<i>cibulový salát</i> | 50 Kč |
| TOMATO SALAD
<i>rajčatový salát</i> | 75 Kč |
| MIXED SALAD
<i>míchaný salát</i> | 95 Kč |

DESSERTS – DEZERTY

- | | |
|---|-------|
| KHEER
rice pudding/ <i>rýžový puding</i> | 60 Kč |
| KULFI
ice cream made from a traditional recipe
<i>zmrzlina vyrobená podle tradičního receptu</i> | 60 Kč |
| MANGO KULFI
mango ice cream made from a traditional recipe
<i>mangová zmrzlina podle tradičního receptu</i> | 60 Kč |
| PISTA KULFI
pistacio ice cream made from a traditional recipe
<i>pistáciiová zmrzlina podle tradičního receptu</i> | 60 Kč |
| MIXED KULFI
three kinds mix of traditional ice cream
<i>tři druhy zmrzliny dle výběru</i> | 90 Kč |