
POLÉVKY (0,25 l)

Indická čočková Polévka Dal (7)

50 Kč

Delikátní směs čočky ochucená česnekem a indickým kořením

Indická čočková Polévka Dal, Vegan

50 Kč

Delikátní směs čočky ochucená česnekem a indickým kořením

Indická Rajská Polévka (7)

50 Kč

Rajčatový krém se smetanou, česnekem a indickým kořením

Indická Kuřecí Polévka (1, 3, 7)

50 Kč

Zahuštěná kuřecí polévka ochucená máslem, kořením, vejcem, s kousky kuřecího masa

Indická Kuřecí Polévka se žampiony (1, 3, 7) 55 Kč

Zahuštěná kuřecí polévka ochucená máslem, kořením, vejcem, s kousky kuřecího masa a hub



PŘEDKRMY

Veg Pakora + Mint Chutney (6 ks) (1, 7, 11, 12)

129 Kč

Smažené kousky různých druhů zeleniny obalované v kořeněném těstíčku z cizrnové mouky

Veg Samosa + Mint Chutney (2 ks) (1, 5, 7, 8, 12)

85 Kč

Smažené taštičky plněné kořeněnými bramborami, hráškem, arašídy

Onion Bhaji + Mint Chutney (6 ks) (1, 7, 11, 12)

129 Kč

Smažené kousky cibule obalované v těstíčku z cizrnové mouky a indického koření

Papadam + Mint Chutney (2 ks) (1, 7, 12)

40 Kč

Indické křupavé chipsy z luštěninové mouky

Masala Papadam (20 g) (1, 7, 12)

45 Kč

Indické křupavé chipsy s pálivou čerstvou zeleninou



Paneer Pakora + Mint Chutney (6ks) (1, 7, 11, 12)**149 Kč***Smažené kousky domácího indického sýra obalované v kořeněném těstíčku z cizrnové mouky***Chicken Pakora + Mint Chutney (6ks) (1, 7, 11, 12)****149 Kč***Smažené křupavé kousky kuřecího masa obalované v kořeněném těstíčku z cizrnové mouky*

SPECIALITY Z INDICKÉ PECE TANDOOR – PŘEDKRMY

Tandoor je válcovitá hliněná pec používaná v mnoha asijských zemích. Tradičním palivem je dřevěné uhlí nebo dřevo. Dnes se většinou používá plyn či elektřina. Teplota vzduchu v samotné peci dosahuje až 480 °C. Pec je schopná udržet dlouhou dobu vysokou teplotu pečení.

Tandoori Paneer Shaslik (220 g) (7, 10, 12)**225 Kč***(doba přípravy 20 – 25 min.)**Domácí indický sýr marinovaný v kořeněném jogurtu, grilovaný v indické peci Tandoor, s paprikou a cibulí***Tandoori Chicken (350 g) (7, 12)****225 Kč***Kuřecí stehna marinovaná tradičním způsobem v zázvorovo-česnekové pastě, soli, pepři, s paprikou a kořením, pomalu grilované v peci Tandoor***Tandoori Malai Tikka (220 g) (7, 8, 10, 12)****219 Kč***Křehké kuřecí kousky marinované v kořeněném jogurtu s pastou z kešu ořechů a smetanou, grilované v peci Tandoor***Tandoori Chicken Tikka (220 g) (7, 12)****219 Kč***Kousky kuřete marinované přes noc v zázvorovo-česnekové pastě, tandoori koření a jogurtu, grilované v peci Tandoor***Tandoori Chicken Shashlik (220 g) (7, 12) (doba přípravy 20 – 25 min.)****225 Kč***Kousky kuřete, papriky, rajčat a cibule, marinované v zázvorovo-česnekové pastě, indickém koření a jogurtu, to vše restované v peci Tandoor***Chicken Seekh Kebab (220 g) (7, 12)****225 Kč***Mleté kuřecí maso s indickým kořením, kmínem, lístky koriandru, napíchnuté na železné jehle a grilované v peci Tandoor***Lamb Seekh Kebab (220 g) (7, 12)****279 Kč***Mleté jehněčí maso s indickým kořením, kmínem, lístky koriandru, napíchnuté na železné jehle a grilované v peci Tandoor***Tandoori Fish Tikka (200 g) (4, 7, 12)****299 Kč***Marinovaný losos, obalený v bylinkách a koření, grilovaný v peci Tandoor*

SPECIÁLNÍ MENU - PŘEDKRMY PRO 2 OSOBY

(doba přípravy 20 – 25 min.)

NAMASTE HIMALAYA VEGETARIÁNSKÝ PŘEDKRM

259 Kč



- ❖ **Veg Samosa (2 ks) (1, 5, 7, 8)** Smažené taštičky plněné kořeněnými bramborami, hráškem, arašídý
- ❖ **Onion Bhaji (4 ks) (1, 7, 12)** Kousky smažené cibule obalované v těstíčku z cizrnové mouky a indického koření
- ❖ **Paneer Pakora (4 ks) (1, 7, 11, 12)** Smažené kousky domácího indického sýra obalované v kořeněném těstíčku z cizrnové mouky
- ❖ **Mint Chutney (1, 7, 12)**

NAMASTE HIMALAYA TANDOORI PŘEDKRM (320 g)

349 Kč

- ❖ **Tandoori Chicken Tikka (1, 7, 12)** Kousky kuřete marinované přes noc v zázvorovo-česnekové pastě, tandoori koření a jogurtu, grilované v peci Tandoor
- ❖ **Chicken Seekh Kebab (1, 7, 12)** Mleté kuřecí maso s indickým kořením, kmínem, lístky koriandru, napíchnuté na železné jehle a grilované v peci Tandoor
- ❖ **Lamb Seekh Kebab (1, 7, 12)** Mleté jehněčí maso s indickým kořením, kmínem, lístky koriandru, napíchnuté na železné jehle a grilované v peci Tandoor
- ❖ **Mix Plate (50 g) (1, 7, 12)** Mango Chutney, Mixed Pickle a Mint Sauce

SPECIÁLNÍ MENU PRO 2 OSOBY „NAMASTE HIMALAYA”
(doba přípravy 20 – 25 min., 15:00 - 21:00)

VEGETARIÁNSKÉ MENU

839 Kč

❖ **Předkrm (200 g)**

- **Papadam (1, 12)** *Indické křupavé chipsy z luštěninové mouky*
- **Veg Samosa (1, 5, 7, 8)** *Smažené taštičky plněné kořeněnými bramborami, hráškem, arašídý*
- **Paneer Pakora (1, 7, 11)** *Smažené kousky domácího indického sýra obalované v kořeněném těstíčku z cizrnové mouky*
- **Mint Chutney (1, 7, 12)**

❖ **Hlavní jídlo 2x**

- **Výběr z jídelního lístku – vegetariánská jídla**
Doporučení restaurace – Panner Badam Pasanda, Palak Panner, Chana Masala, Rajma Masala
- **Výběr z přílohy - Basmati Rice / Plain Naan / Butter Naan**
- **Raita (kořeněný jogurt (7)**

❖ **Dezert 2x - Gulab Jamun (1, 7, 8)**

NEVEGETARIÁNSKÉ MENU

889 Kč /989 Kč (jehněčí)

❖ **Předkrm (200 g)**

- **Papadam (1, 12)** *Indické křupavé chipsy z luštěninové mouky*
- **Chicken Pakora (1, 7, 11)** *Smažené křupavé kousky kuřecího masa obalované v kořeněném těstíčku z cizrnové mouky*
- **Tandoori Malai Tikka (7, 8)** *Křehké kuřecí kousky marinované v kořeněném jogurtu s pastou z kešu ořechů a smetanou, grilované v Tandoor*
- **Mint Chutney (1, 7, 12)**

❖ **Hlavní jídlo 2x**

- **Výběr z jídelního lístku – kuřecí / vepřové / jehněčí maso**
Doporučení restaurace - Butter Chicken, Chicken Tikka Masala, Pork Madras, Lamb Kadai
- **Výběr z přílohy - Basmati Rice / Plain Naan / Butter Naan**
- **Raita (kořeněný jogurt) (7)**

❖ **Dezert 2x - Gulab Jamun (1, 7, 8)**

SPECIALITY ŠÉFKUCHAŘE

Lamb Roghan Josh (200 g) (7, 8)

275 Kč

Šťavnaté kousky jehněčího masa připravené v cibulovo-rajčatové omáčce s exotickou směsí indického koření, fenyklem, kardamomem, kešu ořechy, lehce pálivé

Patiala Chicken, oblíbený Panjabi Pokrm (200 g) (7, 8)

199 Kč

Kousky kuřecího masa, ve smetanové rajčatovo-máslové jemně pálivé kari omáčce, kešu

Chicken Tikka Masala (200 g) (7, 8)

205 Kč

Kousky kuřete grilované v indické peci Tandoor, podávané s omáčkou s koriandrem, bylinkami, indickým kořením, kešu ořechy, lehce pálivé

Chicken Badam Pasanda (200 g) (7, 8)

205 Kč

Kousky kuřecího masa na kari a mandlích, nepálivé

Chicken Bhuna (200 g) (6, 7, 8)

205 Kč

Kousky kuřecího masa s osmaženou cibulkou, česnekem, zázvorem, rajčaty, sójovou omáčkou, indickým kořením, lehce pálivé

Chilli Chicken (200 g) (1, 6, 7, 12)

219 Kč

(doba přípravy 20 – 25 min.)

Kousky čerstvé papriky, rajčat, opečeného kuřete s chilli, pepřem a sójovou omáčkou, extrémně pálivé



HLAVNÍ JÍDLA S DOMÁCÍ INDICKOU OMÁČKOU (200 g)

Podle míry pálivosti

SHAI KORMA (7, 8)

Delikátní žlutá krémová omáčka s kešu ořechy, rajčaty, kardamomem, máslem, cibulí a indickým kořením
Sladký pokrm jemné chutě, nepálivé



Chicken Korma (kuřecí maso)	205 Kč
Pork Korma (vepřové maso)	205 Kč
Lamb Korma (jehněčí maso)	275 Kč
Fish Korma (treska) (4)	209 Kč
Shrimps Korma (krevety) (14)	275 Kč

MANGO (7, 8)

Omáčka s mangovým pyré, rajčaty, pastou z kešu ořechů, obohacené kořením

Sladký pokrm jemné chutě, nepálivé

Chicken Mango (kuřecí maso)	205 Kč
Pork Mango (vepřové maso)	205 Kč
Lamb Mango (jehněčí maso)	275 Kč
Fish Mango (treska) (4)	209 Kč
Paneer Mango (domácí ind. sýr)	195 Kč



BUTTER (7, 8)

Smetanovo-máslová omáčka s rajčaty a kešu ořechy
Jemné, nepálivé

Butter Chicken (kuřecí maso)	205 Kč
Butter Fish (treska) (4)	209 Kč
Butter Shrimps (krevety) (14)	275 Kč

PALAK (1, 7, 12)

Krémová špenátová omáčka s cibulí, česnekem, zázvorem,
máslem, kmínem, indickým kořením

Nepálivé



Chicken Palak (kuřecí maso)	199 Kč
Pork Palak (vepřové maso)	199 Kč
Lamb Palak (jehněčí maso)	269 Kč
Panner Palak (domácí ind. sýr)	189 Kč

COCONUT CURRY (7, 8, 12)

Středně hustá omáčka s kokosovým mlékem a práškem, česnekem,
zázvorem, rajčaty a celou řadou orientálních koření

Nepálivé

Chicken Coconut Curry (kuřecí maso)	205 Kč
Lamb Coconut Curry (jehněčí maso)	269 Kč

CURRY (7, 8, 12)

Středně hustá omáčka s kari, cibulí, rajčaty, zázvorem,
kešu ořechy a celou řadou orientálních koření

Lehce pálivé

Chicken Curry (kuřecí maso)	199 Kč
Pork Curry (vepřové maso)	199 Kč
Lamb Curry (jehněčí maso)	269 Kč
Salmon Curry (losos) (4)	299 Kč
Shrimps Curry (krevety) (14)	269 Kč
Vegetable Curry (zeleninové)	175 Kč



MASALA (7, 8)

Smetanová omáčka s cibulí, rajčaty, paprikou, kešu a “masala” (směs koření indického původu - chilli, koriandr, kardamom, česnek, zázvor a další)

Lehce pálivé

Pork Masala (vepřové maso)	205 Kč
Lamb Masala (jehněčí maso)	275 Kč
Salmon Masala (losos) (4)	299 Kč
Shrimps Masala (krevety) (14)	275 Kč



GARLIC (7, 8)

Omáčka s orestovaným česnekem a cibulkou, garam masala, rajčaty, pastou z kešu ořechů a indickým kořením

Lehce pálivé

Chicken Garlic (kuřecí maso)	199 Kč
Pork Garlic (vepřové maso)	199 Kč
Lamb Garlic (jehněčí maso)	269 Kč

KADAI (7, 8)

Omáčka s cibulí, paprikou a čerstvými rajčaty, zázvorem, česnekem, kešu ořechy, chilli, koriandrem

Středně pálivé

Chicken Kadai (kuřecí maso)	205 Kč
Pork Kadai (vepřové maso)	205 Kč
Lamb Kadai (jehněčí maso)	275 Kč
Paneer Kadai (domácí ind. sýr)	189 Kč
Vegetable Kadai (zeleninové)	179 Kč



JALFRASIE (7, 8)

Pokrm s rajčaty, cibulí, paprikou, zázvorem, česnekem, kešu ořechy, chilli a indickým kořením

Středně pálivé



Chicken Jalfrasia (kuřecí maso)	205 Kč
Pork Jalfrasia (vepřové maso)	205 Kč
Lamb Jalfrasia (jehněčí maso)	275 Kč
Shrimps Jalfrasia (krevety) (14)	275 Kč
Vegetable Jalfrasia (zeleninové)	179 Kč

RARA (7, 8)

Omáčka s kešu ořechy, cibulí, rajčaty, česnekem, zázvorem, máslem a ind. kořením

Středně pálivé

Chicken Rara (kuřecí maso)	205 Kč
Pork Rara (vepřové maso)	205 Kč
Lamb Rara (jehněčí maso)	275 Kč
Fish Rara (treska) (4)	209 Kč
Shrimps Rara (krevety) (14)	275 Kč



MADRAS (6, 7, 8, 10)

Oblíbená omáčka s hořčičnými semínky, kari, chilli, rajčaty, cibulí, kešu ořechy, sójovou omáčkou a garam masala

Středně pálivé

Chicken Madras (kuřecí maso)	205 Kč
Pork Madras (vepřové maso)	205 Kč
Lamb Madras (jehněčí maso)	275 Kč
Fish Madras (treska) (4)	209 Kč
Shrimps Madras (krevety) (4)	275 Kč

PHALL (6, 7, 8)

Omáčka s kari a různými druhy chilli koření
Velmi pálivé

Chicken Phall (kuřecí maso)	205 Kč
Pork Phall (vepřové maso)	205 Kč
Lamb Phall (jehněčí maso)	275 Kč

VINDALOO (7, 8, 12)

Pokrm s kousky brambor a rajčatovou omáčkou s kari, chilli a goánskou směsí koření
Extrémně pálivé

Chicken Vindaloo (kuřecí maso)	205 Kč
Pork Vindaloo (vepřové maso)	205 Kč
Lamb Vindaloo (jehněčí maso)	275 Kč
Fish Vindaloo (treska) (4)	209 Kč
Shrimps Vindaloo (krevety) (14)	275 Kč
Vegetable Vindaloo (zeleninové)	179 Kč

HLAVNÍ JÍDLA VEGANSKÁ (200 g)

Vegan Aloo Gobhi (8) (doba přípravy 20 – 25 min.) <i>O smažené brambory s květákem, vařené poindicku</i>	179 Kč
Vegan Rajma Masala (8) <i>Fazole vařené v cibulovo-rajčatové omáčce s paprikou a indickým kořením, jemně pálivé</i>	179 Kč
Vegan Chana Masala (8) <i>Cizrna vařená s indickým kořením a ochucená bylinkami, jemně pálivé</i>	179 Kč
Vegan Vegetable Jalfrasie (8) <i>Pokrm s rajčaty, cibulí, paprikou, zázvorem, česnekem, kešu ořechy, chilli a indickým kořením, středně pálivé</i>	179 Kč
Vegan Vegetable Curry (8, 12) <i>Zeleninový pokrm se středně hustou omáčkou s kari, cibulí, rajčaty, zázvorem, kešu a celou řadou orientálních koření, lehce pálivé</i>	175 Kč
Vegan Vegetable Vindaloo (8, 12) <i>Pokrm s kousky brambor a rajčat. omáčkou s kari, chilli, goánskou směsí koření, extrémně pálivé</i>	179 Kč

HLAVNÍ JÍDLA VEGETARIÁNSKÁ (200 g)

Aloo Gobhi (7, 8) (doba přípravy 20-25 min.)

Osmažené brambory s květákem, vařené poindicku

179 Kč

Dal Makhani (7, 8)

179 Kč

Černá čočka s máslem, smetanou, rajčaty, zázvorem, česnekem, (Nepálivé)

Rajma Masala (7, 8)

179 Kč

Fazole vařené v cibulovo-rajčatové omáčce s paprikou a indickým kořením, jemně pálivé

Chana Masala (7, 8)

179 Kč

Cizrna vařená s indickým kořením a ochucená bylinkami, jemně pálivé

Mutter Mushroom (7, 8)

179 Kč

Žampiony s hráškem vařené v cibulovo-rajčatové omáčce, jemně pálivé

Palak Paneer (1, 7, 12)

189 Kč

Špenátové pyré vařené s domácím indickým sýrem, jemně pálivé



Aloo Mutter Paneer (7, 8)

189 Kč

Čerstvý domácí indický sýr, brambory a hrášek, vařené v krémové rajčatové omáčce s cibulí, jemně pálivé

Chilli Cheese (1, 6, 7, 12)

219 Kč

(doba přípravy 20 – 25 min.)

Kombinace paprik, čerstvých rajčat, cibule, se sojovou omáčkou, černým pepřem, chilli, smaženým domácím indickým sýrem, bez omáčky, velmi ostré

Paneer Badam Pasanda (7, 8)

195 Kč

Čerstvý domácí indický sýr, v smetanové omáčce s mandlemi a kešu ořechy, cibulí, česnekem, rajčaty a kardamonem, nepálivé

Paneer Butter Masala (7,8)

195 Kč

Čerstvý domácí indický sýr vařený v máslovo-rajčatové omáčce s kešu ořechy a cibulí, nepálivé

Panner Mutter (7, 8)

189 Kč

Čerstvý domácí indický sýr s hráškem vařený v cibulovo-rajčatové omáčce s kešu ořechy, nepálivé

Panner Makhani (7, 8)

189 Kč

Čerstvý domácí indický sýr s máslem, smetanou, rajčaty, zázvorem, česnekem, nepálivé

Malai Kofta (7, 8)

179 Kč

Zlehka okořeněné kuličky z domácího sýra a bramborového pyré, osmažené do zlatova, podávané s tradiční žlutou krémovou omáčkou (kešu a rajčata), nepálivé

Shahi Panner (7, 8)

189 Kč

Čerstvý domácí indický sýr, vařený v jemné rajčatovo-máslové omáčce, nepálivé



SALÁTY (150 - 200 g)

Green Salad

129 Kč

Čerstvá rajčata, okurka, mrkev, červená cibule, speciální indické koření

Tandoor Chicken Salad (7)

159 Kč

Kousky kuřete grilované v Tandoor peci, ledový salát, rajčata, okurka, mrkev, speciální indické koření, jogurt

Mint Chicken Salad (1,7,12)

169 Kč

Chicken Tikka (kousky kuřete pečené v peci Tandoor) a zeleninový salát servírovaný s mátou a jogurtem



THALI SPECIALITY (200 g - 250 g)

Vegetable Thali (1, 7, 8)

229 Kč

Dal Makhani (černá čočka se smetanou) + Rajma Masala (fazole v cibulovo-rajčatové omáčce) + Vegetable Jalfrasi (zelenina s chilli) + raita (indická studená omáčka z jogurtu a koření), podávané s rýží a plackami naan

Chicken Thali (1, 7, 8)

259 Kč

Kuřecí kostky s omáčkou + Rajma Masala (fazole v cibulovo-rajčatové omáčce) + Vegetable Jalfrasi (zelenina s chilli) + raita (indická studená omáčka z jogurtu a koření), podávané s rýží a plackami naan

Lamb Thali (1, 7, 8)

299 Kč

Jehněčí kostky s omáčkou + Rajma Masala (fazole v cibulovo-rajčatové omáčce) + Vegetable Jalfrasi (zelenina s chilli) + raita (indická studená omáčka z jogurtu a koření), podávané s rýží a plackami naan



RÝŽOVÉ SPECIALITY (250 g)

***Speciálně osmažená Basmati rýže s indickým kořením,
podávaná s raitou
Míra pálivosti dle přání***

Chicken Biryani (7, 12)

239 Kč

Oasmažená rýže Basmati s kuřecím masem, zázvorem, osmaženou cibulkou, mátou, růžovou vodou, máslem, kardamomem, podávané s raitou (ind. studenou omáčkou z jogurtu a koření)



Chicken Tikka Biryani (7, 12)

249 Kč

Oasmažená rýže Basmati s grilovaným kuřecím masem, zázvorem, osmaženou cibulkou, mátou, růžovou vodou, máslem, kardamomem, podávané s raitou (ind. studenou omáčkou z jogurtu a koření)

Lamb Biryani (7, 12)

299 Kč

Oasmažená rýže Basmati s jehněčím masem, zázvorem, osmaženou cibulkou, mátou, růžovou vodou, máslem, kardamomem, podávané s raitou (indickou studenou omáčkou z jogurtu a koření)

Shrimps Biryani (7, 12, 14)

299 Kč

Oasmažená rýže Basmati s krevetami, zázvorem, osmaženou cibulkou, mátou, růžovou vodou, máslem, kardamomem, podávané s raitou (indickou studenou omáčkou z jogurtu a koření)

Vegetable Biryani (7, 12)

209 Kč

Oasmažená rýže Basmati s vařenou zeleninou, zázvorem, osmaženou cibulkou, mátou, růžovou vodou, máslem, kardamomem, podávané s raitou (ind. studenou omáčkou z jogurtu a koření)

PŘÍLOHY

RÝŽE (200 g)

Basmati Rice	55 Kč
Jeera Rice <i>Kořeněná Basmati rýže s římským kmínem</i>	65 Kč
Peas Pulao <i>Basmati rýže s hráškem</i>	69 Kč
Kaju Rice (8) <i>Kořeněná Basmati rýže s kešu ořechy</i>	69 Kč

PŘÍLOHY

INDICKÝ CHLÉB

Plain Naan (1, 3,7)	40 Kč
<i>Placka z bílé mouky a vajec, pečená v indické peci Tandoor</i>	



Butter Naan (1, 3, 7)	49 Kč
<i>Placka z bílé mouky a vajec, pečená v indické peci Tandoor, potřena máslem</i>	

Garlic Naan (1, 3, 7)	49 Kč
<i>Placka z bílé mouky a vajec, pečená v indické peci Tandoor, potřena česnekem</i>	

Stuffed Kulcha (1, 3, 7)	65 Kč
<i>Celozrnná placka plněná cibulí a bramborem, ochucená indickým kořením</i>	

Paneer Kulcha (1, 3, 7)	79 Kč
<i>Celozrnná placka plněná cibulí a domácím indickým sýrem, ochucená indickým kořením</i>	

Lachha Parantha (1, 3, 7)	69 Kč
<i>Placka z více vrstev pečená v indické peci Tandoor</i>	

Cheese Parantha (1, 3, 7)	79 Kč
<i>Placka Parantha plněná kořeněným sýrem, bramborami</i>	



Aloo Parantha (1, 3, 7)	65 Kč
<i>Placka Parantha plněná kořeněnými bramborami</i>	

Keema Parantha (1, 3, 7)	185 Kč
<i>Placka Parantha plněná kořeněným mletým jehněčím masem</i>	



KOŘENĚNÝ JOGURT, CHUTNEY

Raita (100 g) (7) 59 Kč
Bílý jogurt s čerstvou zeleninou a kořením



Mixed Pickles (20 g) (1, 7, 12) 30 Kč
Ostrá dochucovací nakládaná zelenina

Mango Chutney (20 g) (12) 30 Kč
Sladká ostrá dochucovací směs s mangem

Mint Sauce (20 g) (1, 7, 12) 30 Kč
Mátová omáčka

Mix Plate (50 g) (1, 7, 12) 75 Kč
Mango Chutney, Mixed Pickle a Mint Sauce

DEZERT

Gulab Jamun (2 ks) (1, 7, 8) 79 Kč
Oblíbený indický dezert ze sušeného mléka a mouky, smažený v oleji, servírovaný v cukrovém sirupu s kardamomem a růžovou vodou



Mango Kulfi (1, 7, 8) 69 Kč
Domácí indická mangová zmrzlina



INDICKÉ NÁPOJE

Sweet Lassi (7) 0,33 l	50 Kč
<i>Sladký jogurtový nápoj ochucený růžovou vodou</i>	
Salty Lassi (7) 0,33 l	50 Kč
<i>Slaný jogurtový nápoj ochucený římským kmínem</i>	
Mango Lassi (7) 0,33 l	60 Kč
<i>Jogurtový koktejl s mangovým pyré</i>	
Mango džus (Ovocný nápoj) 0,33 l	55 Kč
Guava džus (Ovocný nápoj) 0,33 l	55 Kč
Lychee džus (Ovocný nápoj) 0,33 l	60 Kč
Old Monk, indický rum 0,04 l	85 Kč
Indian beer 0,33 l	75 Kč
<i>Indické pivo v lahvi</i>	
Indický Masala Tea (7)	60 Kč
<i>Čaj s mlékem, cukrem, zázvorem a indickým kořením</i>	



ALKOHOLICKÉ KOKTEJLY (0,3 l)

Long Island Iced Tea	135 Kč
<i>Bacardi, gin, tequila, vodka, Cointreau, Coca-Cola, plátky citronu</i>	
Mojito	115 Kč
<i>Bílý rum, třtinový cukr, limetka, čerstvá máta, soda</i>	
Cuba Libre	105 Kč
<i>Bílý rum, šťáva z limetky, Coca-Cola, plátky citronu</i>	
Piña Colada (7)	115 Kč
<i>Bílý rum, Malibu, ananasový džus, smetana</i>	
Bahama Mama	125 Kč
<i>Tmavý rum, bílý rum, Malibu, pomerančový džus, Grenadine, ananasový džus</i>	

NEALKOHOLICKÉ KOKTEJLY (0,3 l)

Red Eye	85 Kč
<i>Grenadine sirup, ananasový džus, plátky citronu</i>	
Blue Bee	85 Kč
<i>Blue Curacao sirup, citronová šťáva, ananasový džus</i>	
Virgin Mojito	90 Kč
<i>Třtinový cukr, limetka, čerstvá máta, soda</i>	
Cinderella	90 Kč
<i>Ginger Ale, Grenadine sirup, pomerančový džus, citronová šťáva</i>	

APERITIVY (0,1 l)

Martini Bianco	75 Kč
Cinzano Bianco	70 Kč

VÍNO

Bílá vína

Müller Thurgau 0,2 l	54 Kč
Muškát Moravský 0,75 l	259 Kč
Sauvignon Blanc 0,75 l	269 Kč
Ryzlink Rýnský (Habánské sklepy)	
0,75 l	369 Kč
Chardonay (Habánské sklepy)	
0,75 l	369 Kč

Červená vína

Frankovka 0,2 l	54 Kč
Svatovavřinské (Habánské sklepy)	
0,75 l	369 Kč
Cabernet Sauvignon (Habánské sklepy)	
0,75 l	369 Kč

Šumivá vína

Bohemia Sekt, demi sec 0,75 l	269 Kč
-------------------------------	--------

PIVO

Bernard 11 (točené) 0,3 l	44 Kč
Bernard 11 (točené) 0,5 l	54 Kč
Černý Bernard 12 tmavý (láhev) 0,5 l	55 Kč
Birell, nealkohol 0,5 l	50 Kč
Ginger beer, nealkohol 0,33 l	50 Kč
Indický pivo (láhev) 0,33 l	75 Kč

LIHOVINY (0,04 l)

Finlandia Vodka	60 Kč
Absolut Vodka	55 Kč
Becherovka	50 Kč
Slivovice	50 Kč
Jägermeister	65 Kč
Fernet	50 Kč
Bacardi Rum	60 Kč
London Dry Gin	75 Kč
Johny Walker Red Label	80 Kč
Johny Walker Black	90 Kč
Ballantines	75 Kč
Tequila	65 Kč

NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

Kofola točená	0,3 l	40 Kč
Kofola točená	0,5 l	50 Kč
Coca-Cola	0,33 l	55 Kč
Coca-Cola zero	0,33 l	55 Kč
Fanta	0,33 l	55 Kč
Sprite	0,33 l	55 Kč
Kinley Tonic Water	0,25 l	55 Kč
Kinley Ginger Ale	0,25 l	55 Kč
Ginger Ale	0,25 l	55 Kč
Cappy džus (dle nabídky)	0,25 l	60 Kč
Natura (neperlivá, jemně perlivá, perlivá)	0,33 l	40 Kč
Kohoutková voda (s citronem)	0,33 l	10 Kč
Kohoutková voda (s citronem)	0,5 l	20 Kč
Karafa s kohoutkovou vodou (s citronem)	1,5 l	55 Kč

TEPLÉ NÁPOJE

Espresso	40 Kč
Cappuccino (7)	45 Kč
Čaj (dle nabídky)	40 Kč
Indický Masala Tea (7)	50 Kč
Čaj s mlékem, cukrem, zázvorem a indickým kořením	
Extra Med	5 Kč

Krabice balení	10 Kč
----------------	-------

Seznam potravinových alergenů:

- 1) Obiloviny obsahující lepek
- 2) Korýši a výrobky z nich
- 3) Vejce a výrobky z nich
- 4) Ryby a výrobky z nich
- 5) Arašídý (jádra podzemnice olejné) a výrobky z nich
- 6) Sójové boby a výrobky z nich
- 7) Mléko a výrobky z něj včetně laktózy
- 8) Skořápkové plody a výrobky z nich
- 9) Celer a výrobky z něj
- 10) Hořčice i její výrobky
- 11) Sezamová semínka a výrobky z něj
- 12) Oxid siřičitý a siřičitany
- 13) Vlčí bob a výrobky z něj
- 14) Měkkýši a výrobky z nich

**Informace o konkrétních alergenech
a možnosti přípravy jídla bez alergenů
poskytne obsluha na vyžádání zákazníka.**