

POLÉVKY / SOUPS

Tomato Shorba - A1 50,-

Lahodná polévka z čerstvých zralých rajčat, s bylinkami a indickým kořením

Delicate soup of fresh ripe tomatoes, with herbs and Indian spices

Palak and Dal Shorba - A1 50,-

Čočková polévka se špenátem, ochucená koriandrem a římským kmínem

Lentil soup with spinach, flavoured with coriander and cumin seeds

Murgh Yakni Shorba - A1 60,-

Jemný kuřecí vývar s indickým kořením a bylinkami

Chicken bone thin soup with herbs and Indian spices

VEGETARIÁNSKÉ PŘEDKRMY / VEGETARIAN STARTERS

Tandoori Mushroom Tikka (8 ks/pcs) - A7 155,-

Čerstvé žampiony marinované ve směsi koření a pečené v indické peci tandoor

Fresh mushroom marinated with spices and baked in a tandoor oven

Amritsari Paneer Tikka (6 ks/pcs) - A7 175,-

Domácí indický sýr se speciálním kořením šéfkuchaře, podávaný s cibulí, rajčaty a paprikou

Home made Indian cheese with chef's special spices, served with onion, tomatoes and capsicum

Paneer Shaslik - A7 170,-

Marinovaný domácí indický sýr pečený v indické peci tandoor, s paprikou a cibulí

Marinated home made Indian cheese baked in a tandoor oven, with capsicum and onion

Dhai Ke Kebab - A7 90,-

Smažený toastový chléb plněný kořeněným čerstvým sýrem

Fried toast bread filled with spicy hung curd

Kali Mirch Aloo - A7 85,-

Restované brambory s černým pepřem, čerstvým koriandrem, zázvorem

a citronovou šťávou, doplněné sójovou omáčkou

Potatoes sautéed with black pepper, fresh coriander, ginger and lemon juice, finished with soya sauce

Onion Bhaji (4 ks/pcs) 75,-

Kousky smažené cibule obalované v těstíčku z cizmové mouky / Deep fried onion slices battered with gram flour

Mushroom Kurkure (6 ks/pcs) - A7 95,-

Smažené žampiony obalované v cizmové mouce a plněné směsí sýra, papriky, cibule, sekaného zeleného čili a koriandru

Fried mushroom battered with gram flour and stuffed with cheese, capsicum, onion, chopped green chilli and coriander

Veg Pakora (8 ks/pcs) 85,-

Smažené kousky různých druhů zeleniny obalované v těstíčku z cizmové mouky

A variety of fried vegetables battered with gram flour

Veg Samosa (2 ks/pcs) - A1 65,-

Smažené taštičky plněné kořeněnými bramborami / Deep fried patties stuffed with spiced potatoes

Amritsari Papadum (2 ks/pcs) 45,-

Křupavý tenký plátek z čočkové mouky, podávaný s mangovou a mátovou omáčkou
Crispy thin bread made of lentil flour, served with mango chutney and mint sauce

Amritsari Masala Papadum (2 ks/pcs) 60,-

Křupavý tenký plátek z čočkové mouky, s červenou cibulí, sekaným zeleným čili, čerstvým koriandrem a indickým kořením, podávaný s mangovou a mátovou omáčkou
Crispy thin bread made of lentil flour, with red onion, chopped green chilli, fresh coriander and Indian spices, served with mango chutney and mint sauce

MASOVÉ PŘEDKRMY A SPECIALITY Z INDICKÉ PECE TANDOOR / NON-VEG STARTERS AND TANDOOR SPECIALITIES

Chicken Tikka - A7 175,-

Kuřecí maso bez kosti marinované v indickém koření a grilované v indické peci tandoor
Boneless chicken marinated with Indian spices and grilled in a tandoor oven

Chicken Malai Tikka - A8, A7 180,-

Kuřecí maso bez kosti marinované ve smetanovo-sýrové směsi a grilované v indické peci tandoor
Boneless chicken marinated with cream and cheese and grilled in a tandoor oven

Tandoori Chicken - A7 185,-

Šťavnatá kuřecí stehna marinovaná v tradičním indickém koření a grilovaná v indické peci tandoor
Juicy bone chicken marinated with traditional Indian spices and grilled in a tandoor oven

The Amritsar Mail Platter (2person) - A7, A8, A4 285,-

Podnos s jehněčím, kuřecím a rybím masem, pečeným v indické peci tandoor
A platter of lamb, chicken and fish, grilled in a tandoor oven

Boti Kebab 185,-

Kousky jehněčího masa bez kosti se speciální omáčkou šéfkuchaře, přípr. dle domácího receptu
Bonelles lamb pieces with chef's special sauce, prepared according to a home recipe

Chicken Pakora (100gm) 110,-

Smažené křupavé kousky kuřecího masa, obalované v cizrnové mouce
Deep fried crispy pieces of chicken, battered with gram flour

Amritsari Tawa Fish (100gm) - A4 120,-

Kousky lososa pečené na rozpálené pánvi s jarní cibulkou, zázvorem, koriandrem, sekaným zeleným čili a drceným černým pepřem
Salmon pieces roasted in a hot pan with spring onion, ginger, coriander, chopped green chilli and crushed black pepper

Kali Mirch Chicken - A7 160,-

Kuře bez kosti restované s černým pepřem, čerstvým koriandrem, zázvorem a citronovou šťávou, doplněné sójovou omáčkou
Bonelles chicken sautéed with black pepper, fresh coriander, ginger and lemon juice, finished with soya sauce

Lamb Seekh Kebab 225,-

Kebab z jemně mletého jehněčího masa, ochucený česnekem, zázvorem a čerstvým koriandrem
Tender minced lamb kebab, flavoured with garlic, ginger and fresh coriander

Gillafi Chicken Seekh 199,-

Mleté kuřecí maso smíchané s exotickým kořením, cibulí, paprikou, rajčaty a čerstvým koriandrem a grilované v indické peci tandoor
Minced chicken mixed with exotic spices, onion, capsicum, tomatoes and fresh coriander and grilled in a tandoor oven

Tandoori Prawns - A7 225,-

Krevety grilované s indickým kořením / *Prawns grilled with Indian spices*

Amritsari Fish Tikka - A4, A7 225,-

Kousky lososa marinované v koření tandoori masala a ajwain (semínko libečku - tzv. „koptský kmín“) a vařené v indické peci tandoor
Salmon pieces marinated with tandoori masala and ajwain spices (carom seeds) and cooked in a tandoor oven

Coconut Prawns (Specialita šéfkuchaře / Chef's Speciality) - A7 230,-

Krevety ochucené čerstvým kokosem, s citronovou trávou, jarní cibulkou, zázvorem a česnekem, doplněné kokosovým mlékem a šafránem
Prawns flavoured with fresh coconut, with lemon grass, spring onion, ginger, garlic and finished with coconut milk and saffron

Honey chicken (Specialita šéfkuchaře / Chef's Speciality) 185,-

Smažené kousky kuřete bez kostí obalované v mouce, s krájenou cibulí, jarní cibulkou, černým pepřem, zázvorem a česnekem, doplněné medem
Boneless chicken pieces coated with flour and deep fried, with chopped onion, spring onion, black pepper, ginger and garlic, finished with honey

Chilli chicken (Specialita šéfkuchaře / Chef's Speciality) 175,-

Smažené kousky kuřete bez kostí obalované v mouce, se zeleným čili, zázvorem, česnekem, cibulí, paprikou a sójovou omáčkou, doplněné jarní cibulkou a koriandrem
Pieces of boneless chicken coated with flour and deep fried, with green chilli, ginger, garlic, onion, capsicum and soya sauce, finished with spring onions and fresh coriander

Chilli Garlic Prawns (Specialita šéfkuchaře / Chef's Speciality) 240,-

Smažené krevety obalované v mouce, se sezamovou omáčkou, servírované na rozpálené pánvi
Prawns coated with flour and deep fried, with sesame sauce, served in a hot pan

HLAVNÍ CHODY - VEGETARIÁNSKÉ / MAIN COURSES - VEGETARIAN

Kadai Paneer - A7 175,-

Čerstvý domácí indický sýr vařený se zelenými paprikami a celým kořením, doplněný rajčatovou omáčkou
Fresh home-made Indian cheese cooked with green capsicum and whole spices, finished with tomato gravy

Palak Pasand Apnee Apnee - A7 170,-

Špenát vařený ve smetanové omáčce, s bramborami, sýrem nebo kukuřicí (dle Vaší volby)
Spinach cooked in creamy gravy with potatoes, cheese or corn (by your choice)

Bangan Ka Bharta - A7 180,-

Speciální pokrm z pečených lilků, restovaných s cibulí a kořením
A special dish of baked egg-plant, sautéed with onion and spices

Bhindi Amritsari 190,-

Okra s krájenou cibulí, rajčaty, zeleným čili a anardanou (sušená semínka z granátového jablka), vařená ve speciální omáčce šéfkuchaře, servírovaná s čerstvým koriandrem
Okra plant (lady's fingers) with chopped onion, tomatoes, green chilli and anardana (dried seeds of pomegranate fruit), cooked in chef's special sauce, served with fresh coriander

Shahi Paneer - A7 175,-

Čerstvý domácí indický sýr, vařený ve speciální omáčce šéfkuchaře
Fresh home-made Indian cheese, cooked in chef's special gravy

Paneer Butter Masala - A7 185,-

Čerstvý domácí indický sýr, vařený v máslovo-rajčatové omáčce s cibulí
Fresh home-made Indian cheese, cooked in butter and tomato gravy with onion

Malai Kofta - A1, A7, A8 180,-

Smažené kuličky z čerstvého domácího indického sýra, vařené v tradiční bílé smetanové omáčce
Fried balls made from fresh home-made Indian cheese, cooked in traditional white creamy gravy

Aloo Amritsari 160,-

Kousky brambor vařených v omáčce ze zázvoru, cibule, rajčat a anardany (sušená semínka z granátového jablka)
Pieces of potatoes cooked with ginger, onion, tomatoes and anardana (dried seeds of pomegranate fruit) gravy

Aloo Gobhi 155,-

Brambory s květákem vařené podomácku
Potatoes and cauliflower, cooked in a home style

Mix veg 150,-

Čerstvá zelenina vařená v omáčce masala
Fresh vegetable cooked in masala gravy

Mutter Methi Malai - A7, A8 165,-

Hrášek vařený ve smetanové omáčce s řeckým senem
Green peas cooked in creamy gravy with fenugreek

Mutter Mushroom 150,-

Čerstvé žampiony s hráškem vařené v cibulovo-rajčatové omáčce
Fresh mushroom and green peas cooked in onion and tomato gravy

Dal Makhani - A7, A8 175,-

Černá čočka pomalu vařená v indické peci tandoor, s máslem a smetanou
Black lentils cooked in a tandoor oven, with butter and cream

Dal Tarka 170,-

Žlutá čočka ochucená celými červenými čili papričkami a římským kmínem
Yellow lentils tempered with whole red chilli peppers and cumin seeds

Chana Masala 160,-

Cizrna vařená s kořením a ochucená bylinkami
Chickpeas cooked with spices and flavoured with herbs

Rajma Masala - A7 160,-

Fazole vařené v cibulovo-rajčatové omáčce s kořením
Kidney beans cooked in onion and tomato gravy with spices

Aloo Matter Paneer - A7 180,-

Čerstvý domácí indický sýr, brambory a hrášek, vařené v krémové rajčatové omáčce s cibulí
Fresh home-made Indian cheese, potatoes and peas, cooked in creamy tomato sauce with onion

HLAVNÍ CHODY - KUŘECÍ / MAIN COURSES - CHICKEN (230 g)

Butter chicken - A7, A8 185,-

Tandoori chicken tikka (kousky kuřete pečené v indické peci tandoor)
vařené ve smetanovo-máslové omáčce s rajčaty
*Tandoori chicken tikka (pieces of chicken baked in a tandoor oven)
cooked in tomato, cream and butter gravy*

Chicken Tikka Masala - A7 190,-

Chicken tikka (kousky kuřete pečené v indické peci tandoor)
vařené v klasické husté krémové cibulovo-rajčatové omáčce s koriandrem
*Chicken tikka (pieces of chicken baked in a tandoor)
cooked in classic rich creamy onion-tomato sauce with coriander*

Chicken Korma - A7, A8 205,-

Kousky kuřecího masa bez kosti vařené v jemné bílé krémové omáčce s kešu ořechy
Boneless chicken pieces cooked in fine white creamy gravy with cashew nuts

Saag Chicken - A7 180,-

Kousky kuřecího masa bez kosti vařené ve špenátové omáčce
Boneless chicken pieces cooked in spinach-based gravy

Kadai Chicken - A7 185,-

Kousky kuřecího masa bez kosti v krémové cibulovo-rajčatové omáčce s paprikami,
doplňené indickým kořením a troškou smetany a koriandru, vařené v tradičním železném hrnci
*Boneless chicken pieces in capsicum, onion and tomato gravy, finished with Indian spices
and touch of cream and coriander, cooked in a traditional iron pot*

Methi Chicken - A7 175,-

Kousky kuřecího masa bez kosti vařené v kořeněné rajčatové omáčce,
se špetkou pískavice řeckého sena
Boneless chicken pieces cooked in spiced tomato gravy, with a touch of fenugreek

Chicken Madras 180,-

Kousky kuřecího masa bez kosti vařené s jihoindickým kořením (specialita z Madrasu)
Boneless chicken pieces cooked with south Indian spices (Madras speciality)

Chicken Vindaloo 195,-

Kousky kuřecího masa bez kosti a brambory vařené v extra pálivé rajčatové omáčce
a doplněné goánskou směsí koření (specialita z Goa)
*Boneless chicken pieces and potatoes cooked in extra spicy tomato-based gravy
and finished with Goan paste (a speciality of Goa)*

Chicken Bhuna 185,-

Kousky kuřecího masa bez kosti vařené ve speciální omáčce šéfkuchaře
Boneless chicken pieces cooked in chef's special gravy

Chicken curry 175,-

Kousky kuřecího masa bez kosti vařené tradičním způsobem s kořením, kardamomem a hrozinkami
Boneless chicken pieces cooked with spices, cardamom and raisins in a traditional way

HLAVNÍ CHODY - JEHNĚČÍ / MAIN COURSES - LAMB (230 g)

Kashmiri Lamb Rogan Josh 225,-

Kousky jehněčího masa bez kosti vařené v originálním kašmírském stylu
Boneless lamb pieces cooked in a true Cashmere style

Lamb Palak - A7 230,-

Kousky jehněčího masa bez kosti vařené ve špenátové omáčce a doplněné zázvorem, česnekem a smetanou
Boneless lamb pieces cooked in spinach gravy and finished with ginger, garlic and cream

Lamb Badmai Korma - A7, A8 240,-

Kousky jehněčího masa vařené v lehké smetanové omáčce s mandlemi a kešu ořechy
Boneless lamb pieces cooked in light creamy gravy with almonds and cashew nuts

Lamb Korma - A7, A8 240,-

Kousky jehněčího masa bez kosti vařené v jemné bílé krémové omáčce s kešu ořechy
Boneless lamb pieces cooked in fine white creamy gravy with cashew nuts

Lamb Kadai 235,-

Kousky jehněčího masa bez kosti v krémové cibulovo-rajčatové omáčce s paprikami, doplněné indickým kořením a troškou smetany a koriandru, vařené v tradičním železném hrnci
Boneless lamb pieces in capsicum, onion and tomato gravy, finished with Indian spices and touch of cream and coriander, cooked in a traditional iron pot

Lamb Madras 225,-

Kousky jehněčího masa bez kosti vařené s jihoindickým kořením (specialita z Madrasu)
Boneless lamb pieces cooked with south Indian spices (Madras speciality)

Lamb Vindaloo 230,-

Kousky jehněčího masa bez kosti a brambory, vařené v extra pálivé rajčatové omáčce a doplněné goánskou směsí koření (specialita z Goa)
Boneless lamb pieces and potatoes cooked in extra spicy tomato-based gravy and finished with a Goan paste (a specialty of Goa)

HLAVNÍ CHODY - RYBY A MOŘSKÉ PLODY / MAIN COURSES - FISH AND SEAFOOD (230 g)

Goan Prawn Curry - A4, A7 230,-

Delikátní krevetové kari vařené s kořením z Goa, kokosovým mlékem a kari lístky, doplněné hořčičnými semínky nebo pískavici řeckým senem
A delicious prawn curry cooked with Goan spices, coconut milk and curry leaves, finished with mustard seeds or fenugreek seeds

Butter Prawns - A7, A8 225,-

Vyloupané krevety vařené v máslovo-smetanové omáčce s kešu ořechy
Shelled prawns cooked in butter and cream gravy with cashew nuts

Butter Fish - A4, A7, A8 235,-

Kousky lososa vařené v máslovo-smetanové omáčce s kešu ořechy
Salmon pieces cooked in butter and cream gravy with cashew nuts

Amritsari Fish Curry - A4 230,-

Kousky lososa vařené v amritsarské lehké domácí omáčce, doplněné zeleným koriandrem a zeleným čili
Salmon pieces cooked in Amritsari home-made thin gravy, finished with green coriander and green chilli

RÝŽOVÉ SPECIALITY / RICE SPECIALITIES

Chicken Biryani - A1, A7 185,-

Dlouhozrnná rýže Basmati vařená s kuřecím masem a doplněná raitou
Long grained Basmati rice cooked with chicken and accompanied with raita

Lamb Biryani - A1, A7 215,-

Dlouhozrnná rýže Basmati vařená s jehněčím masem a doplněná raitou
Long grained Basmati rice cooked with lamb and accompanied with raita

Prawns Biryani - A1, A4, A7 230,-

Dlouhozrnná rýže Basmati vařená s krevetami a doplněná raitou
Long grained Basmati rice cooked with prawns and accompanied with raita

Veg Biryani - A1, A7 155,-

Čerstvá míchaná zelenina vařená s rýží Basmati, ochucená čerstvou mátou a šafránem a doplněná raitou
Fresh vegetables cooked with Basmati rice, flavoured with fresh mint and saffron and accompanied with raita

Jeera Rice 60,-

Kořeněná rýže s římským kmínem / *Spiced rice with cumin seeds*

Mutter Pulao 60,-

Kořeněná rýže s hráškem / *Spiced rice with peas*

Lemon Rice - A8 65,-

Kořeněná rýže s citronovou příchutí / *Spiced rice with lemon flavour*

Egg Fried Rice 70,-

Smažená rýže s vejci / *Fried rice with eggs*

Mushroom Rice 65,-

Kořeněná rýže s žampiony / *Spiced rice with mushrooms*

Basmati 50,-

Bílá Basmati rýže / *White Basmati Rice*

INDICKÝ CHLÉB / INDIAN BREAD

Plain Naan - A1 40,-

Placka z bílé mouky pečená v indické peci tandoor
White flour flatbread baked in a tandoor oven

Butter Naan - A1, A7 50,-

Placka z bílé mouky pečená v indické peci tandoor a potřena máslem
White flour flatbread baked in a tandoor oven, with butter on the top

Garlic Naan - A1, A7 55,-

Placka z bílé mouky pečená v indické peci tandoor a potřena česnekem
White flour flatbread baked in a tandoor oven, with fresh chopped garlic on the top

Chilli Garlic Naan - A1, A7 60,-

Placka z bílé mouky pečená v indické peci tandoor a potřena česnekem a čili
White flour flatbread baked in a tandoor oven, with fresh chopped garlic and chilli

Stuffed Naan - A1, A7 70,-

Placka z bílé mouky pečená v indické peci tandoor a plněná kořeněnými bramborami, cibulí nebo sýrem (dle Vaší volby)

White flour flatbread baked in a tandoor oven and stuffed with spicy potatoes, onion or cheese (by your choice)

Keema Kulcha - A1, A7 100,-

Placka z celozrnné mouky plněná mletým kořeněným jehněčím masem

Whole-wheat flour flatbread stuffed with minced lamb meat with spices

Kashmiri Naan - A1, A7, A8 75,-

Placka z bílé mouky pečená v indické peci tandoor a plněná kokosem, hrozinkami, mandlemi a oříšky

White flour flatbread baked in a tandoor oven and stuffed with coconut, raisins, almonds and nuts

Tandoori Roti - A1 30,-

Placka z celozrnné mouky pečená v indické peci tandoor

Whole-wheat flour flatbread baked in a tandoor oven

Tandoori Butter Roti - A1, A7 35,-

Placka z celozrnné mouky pečená v indické peci tandoor a potřena máslem

Whole-wheat flour flatbread baked in a tandoor oven with butter on the top

Lachha Parantha - A1, A7 60,-

Placka z více vrstev pečená v indické peci tandoor

Multi-layered flatbread baked in a tandoor oven

Pudina Parantha - A1, A7 60,-

Placka z více vrstev pečená v indické peci tandoor a ochucená čerstvou mátou

Multi-layered flatbread baked in a tandoor oven and flavoured with fresh mint

Keema Parantha - A1, A7 110,-

Placka z více vrstev pečená v indické peci tandoor a plněná mletým jehněčím masem s kořením

Multi-layered flatbread baked in a tandoor oven and stuffed with minced lamb meat with spices

Stuffed Parantha - A1, A7 70,-

Placka z více vrstev pečená v indické peci tandoor a plněná bramborami, sýrem a cibulí

Multi-layered flatbread baked in a tandoor oven and stuffed with potatoes, cheese and onion

Amritsari Stuffed Kulcha - A1, A7 80,-

Placka z celozrnné mouky plněná bramborami, sýrem, anardanou (sušená semínka z granátového jablka), zeleným čili, zázvorem, koriandrem a ajwainem (semínka libečku - tzv. „koptský kmín“)

Whole-wheat flour flatbread stuffed with potatoes, cheese, anardana (dried seeds of pomegranate fruit), green chilli, ginger, coriander and ajwain (carom seeds)

JOGURT RAITA/ RAITA YOGHURT

Mixed Raita - A7 45,-

Bílý jogurt s čerstvou zeleninou a jemným kořením / *White yoghurt mixed with fresh vegetables and mild spices*

Boondi Raita - A7 50,-

Bílý jogurt se smaženými kuličkami z cizrnové mouky / *White yoghurt with fried gram flour balls*

Pineapple Raita - A7 50,-

Bílý jogurt s ananasem / *White yoghurt with pineapple*

SALÁTY / SALADS

Garden Green Salad 45,-

Salát z okurek, rajčat, červené cibule a mrkve, podávaný se speciální směsí koření
Salad made of cucumber, tomato, red onion and carrot, served with special spices

Garlic Chicken Salad - A7 65,-

Chicken tikka (kousky kuřete pečené v indické peci tandoor) se zeleninovým salátem, servírované s česnekem
Chicken Tikka (pieces of chicken baked in a tandoor oven) with vegetable salad, served with garlic

Chicken Mint Salad - A7 75,-

Chicken tikka (kousky kuřete pečené v indické peci tandoor) se zeleninovým salátem, servírované s mátou
Chicken Tikka (pieces of chicken baked in a tandoor oven) with vegetable salad, served with mint

DĚTSKÉ MENU / CHILD COMBOS

Smažený sýr + hranolky + rýže + kečup - A7 115,-

Fried Cheese + French Fries + Rice + Ketchup - A7

Rybí prsty + hranolky + rýže + kečup - A4 125,-

Fish Fingers + French Fries + Rice + Ketchup - A4

Kuřecí pakora + hranolky + rýže + kečup 125,-

Chicken Pakora + French Fries + Rice + Ketchup

DOCHUCOVACÍ SMĚSI / CHUTNEY (PICKLES)

Mix Plate - A7 55,-

Mixed pickle + mango čatní + mátová omáčka / *Mixed pickle + mango chutney + mint sauce*

Mango Chutney 25,-

Mint Sauce - A7 25,-

Mixed Pickle 25,-

DEZERTY / DESSERTS

Mango Kulfi - A7 75,-

Indická zmrzlina s příchutí manga / *Mango flavoured Indian ice cream*

Pista Kulfi - A1, A7, A8 80,-

Indická zmrzlina s pistáciovou příchutí / *Pistachio flavoured Indian ice cream*

Gulab Jamun (2 ks/pcs) - A1, A7 60,-

Smažený indický dezert ze sušeného mléka a mouky,
servírovaný v cukrovém sirupu s kardamomem a růžovou vodou
*Indian dessert made of milk powder and flour,
deep fried and served in a sugar syrup with cardamom and rose water*

Saffron Kheer - A7, A8 55,-

Chlazený indický rýžový puding ochucený šafránem / *Chilled saffron flavoured rice pudding*

AMRITSARSKÉ SPECIALITY / AMRITSAR SPECIALITIES

Amritsari Chole Bhature - A1, A7 165,-

Bhature (smažený chléb z bílé mouky - 4 ks) + cizrna + salát + pickles + lassi
Bhature (deep fried white flour bread - 4 pcs) + chickpeas + salad + pickles + lassi

Amritsari Chole Kulcha - A1, A7 165,-

Máslová kulcha (placka z celozrnné mouky potřená máslem - 2 ks)
+ cizrna + jogurt + salát + pickles + lassi
Butter kulcha (whole-wheat flour flatbread with butter on the top - 2 pcs)
+ chickpeas + curd + salad + pickles + lassi

KOTEJLY / COCKTAILS

Long Island Iced Tea 130,-

Bacardi, gin, tequila, vodka, Cointreau, Coca-Cola, plátky citronu
Bacardi, gin, tequila, vodka, Cointreau, Coca-Cola, lemon slices

Mojito 95,-

Bílý rum, třtinový cukr, limetka, čerstvá máta, soda
White rum, brown sugar, lime, fresh mint leaves, soda

Cuba Libre 95,-

Bílý rum, šťáva z limetky, Coca-Cola, plátky citronu
White rum, lime juice, Coca-Cola, lemon slices

Piña Colada 120,-

Bílý rum, Malibu, ananasový džus, smetana
White rum, Malibu, pineapple juice, cream

Bloody Mary 110,-

Vodka, šťáva z limetky, Worcesterová omáčka, Tabasco, sůl, černý pepř, rajčatový džus
Vodka, lime juice, Worcester Sauce, Tabasco, salt, black pepper, tomato juice

Bahama Mama 130,-

Tmavý rum, bílý rum, Malibu, pomerančový džus, Grenadine, ananasový džus
Dark rum, white rum, Malibu, orange juice, Grenadine, pineapple juice

Caipiroska 110,-

Vodka, citrónová šťáva, plátky citronu, Sprite
Vodka, lemon juice, lemon slices, Sprite

NEALKOHOLICKÉ KOKTEJLY / NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Red Eye 75,-

Grenadine sirup, ananasový džus, plátky citronu
Grenadine syrup, pineapple juice, lemon slices

Blue Bee 75,-

Blue Curacao sirup, citrónová šťáva, ananasový džus
Blue Curacao syrup, lemon juice, pineapple juice