

## 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 kosti 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 kosti 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 hrozkami  
*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*