

LUNCH MENU ON MONDAY
POLEDNÍ MENU NA PONDĚLÍ

11.00 AM – 15.00 PM

Soup of the day

Chicken or dal soup 20/-

Butter Chicken, Dal Tadka with Rice, Butter Naan 165/-

Grilled chicken in a delicately spicy tomato-butter sauce serve with lentil rice and butter Nan

{Grilované kuřecí maso v jemně pikantní rajčatovo-máslové omáčce podávané s čočkovou, rýží a máslem Nan}

Tamil Chicken, Dal Tadka with Rice, Butter Naan 165/-

onion-tomato masala with freshly roasted and ground paste made with whole spices and coconut serve with lentil, rice and butter Nan

{cibulovo-rajčatová masala s čerstvě praženou a mletou pastou z celého koření a kokosu podávaná s čočkou, rýží a máslem Nan}

Paneer Lababder, Dal Tadka With Rice, Butter Naan 165/-

cooked in cashew and tomato sauce, served with lentil, Rice and Butter Nan

{Tvaroh vařený v kešu a rajčatové omáčce, podávaný s čočkou, rýží a máslovým Nan Cottage cheese}

Subz Miloni, Dal Tadka with Rice, Butter Naan 165/-

A beautiful bouquet of mixed vegetables in a deliciously -spiced spinach-mint gravy served with lentil, Rice and Butter Nan

{ Krásná kytice míchané zeleniny v lahodné kořeněné špenátovo-mátové omáčce podávaná s čočkou, rýží a máslovým nanem}

Chicken Tandoori, Dal Tadka with Rice, Butter Naan 165/-

Pieces of grilled chicken from tandoor oven served with Lentil, Rice and Butter Nan

{ Kousky grilovaného kuřecího masa z pece tandoor podávané s čočkou, rýží a máslem Nan}

INDIAN RESTAURANT

LUNCH MENU ON TUESDAY

POLEDNÍ MENU NA ÚTERÝ

11.00 AM – 15.00 PM

Soup of the day

Chicken or tomato soup 20/-

Chili Chicken, Chana Masala With Vegetable Fried Rice, Garlic Naan 165/-

Indo-chinese dish made by tossing fried chicken in spicy hot chilli sauce served with Chickpeas, vegetable fried rice and Garlic Naan

{ Indočínský pokrm ze smaženého kuřecího masa v pikantní pálivé chilli omáčce podávaný s cizrnou, smaženou rýží a česnekovým Nan }

Mango Chicken, Chana Masala with Vegetable, Fried Rice, Garlic Naan 165/-

Chicken with sliced mangoes cooked in spiced sauce served with Chickpeas, vegetable fried rice and Garlic Naan

{ Kuřecí maso s plátky manga vařené v kořeněné omáčce podávané s cizrnou, smaženou rýží a česnekovým Nan }

Paneer Curry, Chana Masala With Vegetable Fried Rice, Garlic Naan

165/- *Paneer Curry with a garlick tomato onion sauce made in a blender, served with Chickpeas, vegetable fried rice and Garlic Naan*

{ Paneer kari s česnekovo-rajčatovou cibulovou omáčkou připravené v mixéru, podávané s cizrnou, zeleninová smažená rýže a česnekový Nan }

Mix Vegetable, Chana Masala with Vegetable Fried Rice, Garlic Naan 165/-

Mixed vegetable cooked in spiced sauce served with Chickpeas, vegetable fried rice and Garlic Naan

{ Míchaná zelenina vařená v kořeněné omáčce podávaná s cizrnou, zeleninovou smaženou rýží a česnekovým Nanem }

Afghani Chicken, Chana Masala with Vegetable Fried Rice, Garlic Naan 165/-

moist and juicy and tender roasted chicken marinated with yogurt, kasoori methi served with Chickpeas, vegetable fried rice and Garlic Naan

{ vlhké a šťavnaté a jemné pečené kuřecí maso marinované v jogurtu, kasoori methi podávané s cizrnou, zeleninovou smaženou rýží a česnekovým Nan }

INDIAN RESTAURANT

LUNCH MENU ON WEDNESDAY

POLEDNÍ MENU NA STŘEDU

11.00 AM – 15.00 PM

Soup of the day

Chicken or bean soup 20/-

Chicken Tikka Masala, Mix Dal with Saffron Rice, Butter Naan 165/-

Chicken tikka cooked in rich tomato gravy and spices served with lantil saffron Rice and Butter Nan

{ Kuřecí tikka vařená v bohaté rajčatové omáčce a koření podávaná s čočkovou se šafránovou rýží a máslovým nanem }

Tangri Kabab, Mix Dal with Saffron Rice, Butter Naan

165/-

Tangdi Kabab marinated in a spiced green herb and yogurd marinade and oven-grilled. served lantil with saffron Rice and Butter Nan

{ Tangdi Kabab marinovaný v kořeněné marinádě ze zelených bylinek a jogurtu a grilovaný v troubě s čočkovou se šafránovou rýží a máslovým Nan }

Soya mutter, Mix Dal with Saffron Rice, Butter Naan 165/-

Soya and peas , Cooked With Spices and Herbs served with lantil saffron rice and Butter Nan

{ Sojový s hrášek, vařené s kořením a bylinkami podávané s lantilovou šafránovou rýží a máslovým nanem }

Paneer Tikka Masala, Mix Dal with Saffron Rice, Butter Naan 165/-

spiced tomato onion gravy and marinated grilled paneer served with lantil saffron rice and Butter Nan

{ kořeněná rajčatová cibulová omáčka a marinovaný grilovaný paneer podávaný s lantilovou šafránovou rýží a Butter Nan }

Lasuni Chicken Tikka, Mix Dal with Saffron Rice, Butter Naan

165/- *Juicy chunks of chicken marinated in fresh curd, infused with garlic and green chillies and then grilled in a gas oven tandoor served with lantil saffron rice and Butter Nan*

{ Šťavnaté kousky kuřecího masa marinované v čerstvém tvarohu, ochuzené česnekem a zelenými chilli papričkami a grilované v plynové peci tandoor podávané s lantilovou šafránovou rýží a Butter Nan }

INDIAN RESTAURANT

LUNCH MENU ON THURSDAY
POLEDNÍ MENU NA ČTVRTEK

11.00 AM – 15.00 PM

Soup of the day

Chicken or dal soup 20/-

Chicken Vindaloo, Aloo Beans with Jeera Rice, Garlic Naan 165/-

Chicken and potato cooked in extra spicy sauce served with Aloo Beans with Jeera Rice, Garlic Naan
{ Kuřecí maso a brambory vařené v extra pikantní omáčce podávané s Aloo fazolemi s rýží Jeera, česneková nan }

Coconut Chicken, Aloo Beans with Jeera Rice, Garlic Naan 165/-

Chicken cooked with coconut gravy sauce served with Aloo Beans with Jeera Rice, Garlic Naan
{ Kuřecí maso vařené s kokosovou omáčkou podávané s Aloo fazolemi s rýží Jeera, česnekem Nan }

Saag Paneer, Aloo Beans With Jeera Rice, Garlic Naan 165/-

Paneer with spinach sauce and spices, served with Aloo Beans with Jeera Rice, Garlic Naan
{ Syr špenátová omáčka a koření, podávané s Aloo fazolemi s rýží Jeera, česneková nan }

Gilafi Seek Kabab, Aloo Beans with Jeera Rice, Garlic Naan 165/-

chicken mince mixed with a melange of chopped vegetables and aromatic spices served with Aloo Beans with Jeera Rice, Garlic Naan
{ kuřecí mleté maso smíchané s melanzí z nakrájené zeleniny a aromatického koření podávané s Aloo fazolemi s rýží Jeera, česnekovým Nan }

Dal Makhani, Aloo Beans with Jeera Rice, Garlic Naan 165/-

Black lentils slow cooked and flavored with fresh ginger, garlic and rich blend of spices served with Aloo Beans with Jeera Rice, Garlic Naan
{ Černá čočka pomalu vařená a ochucená čerstvým zázvorem, česnekem a bohatou směsí koření podávaná s Aloo Fazole s rýží Jeera, česneková nan }

INDIAN RESTAURANT

**LUNCH MENU ON FRIDAY
POLEDNÍ MENU NA PÁTEK
11.00 AM – 15.00 PM
Soup of the day
Chicken or tomato soup 20/-**

Chicken Madras, Dhaba Dal With Peas Pulao, Butter Naan 165/-
Chicken cooked in tomato gravy and mild spices , served with lentil Peas Pulao and Butter Naan
{ Kuře vařené v rajčatové omáčce a jemném koření, podávané s čočkovým hráškem Pulao a máslovým Naanem }

Chicken korma, Dhaba Dal With Peas Pulao, Butter Naan 165/-
A mild Coconut Creamy Sauce Light Spicy base on cashew nuts, butter and cream, served with lentil Peas Pulao and Butter Naan
{ Kuřecí maso vařené v jemná kokosová krémová omáčka Lehce pikantní na bázi kešu oříšků, másla a smetany s čočkovým hráškovým Pulao a máslovým Naanem }

Lasuni Chicken Tikka, Dhaba Dal With Peas Pulao, Butter Naan 165/-
Juicy chunks of chicken marinated in fresh curd, infused with garlic and green chillies and then grilled in a gas oven tandoor served with lentil Peas Pulao and Butter Naan
{ Kuřecí mandžuské maso je indočínský recept s křupavým kuřecím masem v pikantní, pikantní, sladké omáčce podávané s čočkovým hráškem Pulao a máslovým Naanem. }

Chana masala, Dhaba Dal With Peas Pulao, Butter Naan 165/-
Indian-style chickpeas, Red lentil, Peas Pulao rice and Butter Naan
Cizina na indický způsob, červená čočka, Pulao rýže s hráškem a máslovým Naanem

Paneer Makhani, Dhaba Dal With Peas Pulao, Butter Naan 165/-
Cheese cooked in tomato gravy and mild spices , served with lentil Peas Pulao and Butter Naan
{ Sýr vařený v rajčatové omáčce a jemném koření, podávaný s čočkovým hráškem Pulao a máslovým Naanem }

INDIAN RESTAURANT