

Menu

Speciální menu (Speciální sabdží, Dál, Rýže Pulao, Salát, Rajta)	135 Kč
Velké menu (2x Sabdží, 2x Dál, Rýže Pulao, Čapátí, Salát)	135 Kč
Malé menu (Sabdží, Dál, Rýže Basmati, Salát, Rajta)	109 Kč
Parantha menu (2x Parantha, Salát, Jogurt) – na objednávku	109 Kč
Rýže Pulao k Malému menu	+10 Kč

Samostatná jídla

Speciální sabdží (speciální zeleninové jídlo)	49 Kč
Plněná čapátí (čapátí plněná sabdží)	49 Kč
Sabdží (zeleninové jídlo)	39 Kč
Dál (luštěninové jídlo)	39 Kč
Parantha (placka z celozrnné pšeničné mouky plněná brambory) – na obj.	39 Kč
Alú bonda (smažená kořeněná bramborová kroketa v besanové krustě)	29 Kč
Uttapam (indická omeleta se zeleninou)	29 Kč
Kofta (taštička plněná zeleninou)	29 Kč
Samósa (taštička plněná zeleným hráškem a bramborem)	29 Kč
Polévka	25 Kč
Salát (zeleninový nebo ovocný)	15 Kč
Rajta (jogurt s okurkou a indickým kořením)	15 Kč
Papad (křupavá placka z luštěninové mouky)	15 Kč

Přílohy

Rýže Pulao (rýže Basmati se zeleninou)	30 Kč
Rýže Basmati	20 Kč
Čapátí (placka z celozrnné pšeničné mouky)	15 Kč

Sladkosti

Čam Čam (oválek plněný tvarohem)	29 Kč
Halva (krupice s oříšky vařená v ghí)	29 Kč
Khír (rýžový pudink s mandlemi a rozinkami)	29 Kč
Kokosové ladu (kokos vařený v mléce a smetaně)	29 Kč
Besanové pinni (besan.mouka s mandlemi a rozinkami vařená v ghí)	29 Kč
Lněné pinni (Lněné semínko s kešu a mandlemi vařená v ghí)	29 Kč
Šríkánd (hustý jogurt s příchutí manga)	29 Kč

Nápoje

Lasí – čerstvý jogurtový nápoj 200 ml (mango, jahoda, ostružina, banán, slané)	25 Kč
Lasí (s sebou v láhvi) 250 ml	30 Kč
Indický masala čaj (černý čaj s mlékem a indickým kořením)	15 Kč
Coca Cola/Coca Cola zero/Nestea ledový čaj 500 ml	30 Kč
Bonaqua jemně perlivá/neperlivá 500 ml	20 Kč

Denní nabídka od 22.9. do 26.9.

Pondělí

Zeleninová polévka

Sabdží: Dušený zelený hrášek s bramborem

Smažené zeleninové nočky v omáče

Dál: Dušené fazole mungo v omáče

Cizrna dušená v rajčatové omáče

Speciální sabdží: Zeleninová Korma – směs dušené zeleniny se smetanovou omáčkou

Úterý

Dršťková polévka z hlívy ústřičné

Sabdží: Dušený květák s bramborem

Smažené žampióny s omáčkou

Dál: Restovaná žlutá čočka v omáče

Fazole černé oko dušené v rajčatové omáče

Speciální sabdží: Palak Kofta – smažené květákově bramborové nočky s omáčkou z listového špenátu

Středa

Gulášová polévka

Sabdží: Dušená paprika s bramborem

Sójové kostky dušené se zeleným hráškem v omáče

Dál: Dušená hnědá čočka v omáče

Cizrna dušená v rajčatové omáče s tamarindem

Speciální sabdží: Sabdží Tika – smažený obalovaný špíz se zeleninou a domácím sýrem, podávaný s omáčkou s kokosem a kešu

Čtvrtek

Polévka kulajda

Sabdží: Dušená brokolice s bramborem

Cizrna vařená s bramborem v rajčatové omáče

Dál: Dušené fazole mungo se špenátem v omáče

Dušené červené fazole ve smetanové omáče

Speciální sabdží: Malaj Kofta – nočky plněné domácím sýrem, oříšky a rozinkami, osmažené v omáče s kešu

Pátek

Polévka bramboračka

Sabdží: Vařená zeleninová směs

Dušená cuketa s bramborem v omáče

Dál: Směs dušené černé a žluté čočky

Cizrna dušená ve sladkokyselém omáče

Speciální sabdží: Bharvan Šimla Mirč – paprika plněná zeleninou podávaná s rajčatovou omáčkou s kešu a rozinkami

Menu

Special menu (Special sabji, Dal, Pulao rice, Salad, Raita)	135 Kč
Big menu (2x Sabji, 2x Dal, Pulao rice, Chapati, Salad)	135 Kč
Small menu (Sabji, Dal, Basmati rice, Salad, Raita)	109 Kč
Parantha menu (2x Parantha, Salad, Yogurt) – on order	109 Kč
Pulao rice in Small menu	+10 Kč

Stand-alone meals

Special sabji (special vegetables meal)	49 Kč
Chapati roll (chapati stuffed with sabji)	49 Kč
Sabji (vegetables meal)	39 Kč
Dal (lentils)	39 Kč
Parantha (potato-stuffed bread from whole grain wheat flour) – on order	39 Kč
Alu bonda (fried spiced potato ball in besan batter)	29 Kč
Uttapam (Indian omelette with mix of vegetables)	29 Kč
Kofta (vegetable-stuffed pastry)	29 Kč
Samosa (pastry stuffed with green peas and potatoes)	29 Kč
Soup	25 Kč
Salad (fruit, vegetable)	15 Kč
Raita (yogurt with cucumber and Indian spices)	15 Kč
Papad (crispy pancake from dal flour)	15 Kč

Side dishes

Pulao rice (Basmati rice with mix of vegetables)	30 Kč
Basmati rice	20 Kč
Chapati (Indian bread from whole grain wheat flour)	15 Kč

Sweets

Cham Cham (oval filled with cottage cheese)	29 Kč
Halva (semolina with nuts cooked in ghee)	29 Kč
Khir (rice pudding with almonds and raisins)	29 Kč
Coconut ladu (coconut cooked in milk and cream)	29 Kč
Gram pinni (gram flour with almonds and raisins cooked in ghee)	29 Kč
Linen seed pinni (cashew, almonds and linen seeds cooked in ghee)	29 Kč
Shrikhand (thickened yogurt with mango flavor)	29 Kč

Drinks

Lasi – fresh yogurt drink 200 ml (mango, strawberry, blackberry, banana, salted)	25 Kč
Lasi (for take-away in bottle) 250 ml	30 Kč
Indian masala tea (black tea with milk and Indian spices)	15 Kč
Coca Cola/Coca Cola zero/Nestea ice tea 500 ml	30 Kč
Bonaqua lightly sparkling/non sparkling 500 ml	20 Kč

Daily offering from 22.9. to 26.9.

Monday

Vegetable soup

Sabji: Cooked peas and potatoes

Fried vegetable balls in gravy

Dal: Cooked mung lentils in gravy

Chickpeas cooked in tomato gravy

Special sabji: Vegetable Korma – mixed vegetables cooked in creamy gravy

Tuesday

Tripe soup with oyster mushrooms

Sabji: Cooked cauliflower and potatoes

Fried mushrooms in gravy

Dal: Fried yellow lentils in gravy

Black eye beans cooked in tomato gravy

Special sabji: Palak Kofta – fried cauliflower–potato balls in gravy with spinach leaves

Wednesday

Goulash soup

Sabji: Cooked capsicum and potatoes

Cooked soya cubes and peas in gravy

Dal: Cooked brown lentils in gravy

Chickpeas cooked in tomato gravy with tamarind

Special sabji: Sabji Tikka – vegetables grilled with paneer on stick served with coconut–cashew gravy

Thursday

Kulajda soup

Sabji: Cooked broccoli and potatoes

Chickpeas and potatoes cooked in tomato gravy

Dal: Cooked mung lentils with spinach in gravy

Red kidney beans cooked in cream gravy

Special sabji: Malai Kofta – fried balls stuffed with paneer, nuts and raisins, cooked in a rich cashew gravy

Friday

Potatoes soup

Sabji: Cooked mixed vegetables

Cooked zucchini and potatoes in gravy

Dal: Cooked black and gram lentils

Chickpeas cooked in sour and sweet gravy

Special sabji: Bharwan Shimla Mirch – capsicum stuffed with vegetables served in tomato gravy with cashew and raisins