

## Soup / Polévky

### **Dhaniya Tomato Shorba**

Tomato broth infused with Indian herbs, finished with fresh coriander and cream.  
Rajčatový vývar s indickým kořením, čerstvým koriandrem a kapkou smetany. (7,9)

85 Kč

### **Dal Shorba** 🌱 VEGAN

Lentil Soup flavored with coriander and cumin seeds.  
Čočková polévka s indickým kořením a bylinkami. (7,9)

85 Kč

### **Murgh Shorba** 🍷 RECOMMENDATION

Tender pieces of chicken with a hint of butter, Indian herbs and spices.  
Šťavnaté kousky kuřete s indickým kořením a bylinkami. (7,9)

99 Kč

### **Prawn Soup**

Aromatic soup with deuces of prawn, garlic, fresh coriander, cream and finished with a dash of lemon.  
Kousky krevet s indickým kořením a bylinkami k pohlazení Vašich chuťových buněk. (2,4,7,9)

110 Kč

## Starters / Předkrmy

### **Plain Papadums** 🌱 VEGAN

Crispy warm papadums served with delightful mint and mango dips.  
Křupavé teplé papadumy podávané s mátovým a mangovým dipem. (7)

60 Kč

### **Chilli Masala Papad** 🌱 VEGAN 🍷 RECOMMENDATION

Rice papad with a generous topping of onions, tomatoes and finished with chaat masala.  
Papadum posypaný směsí z cibule, rajčat a čerstvého chilli a kořením chaat masala. (7)

75 Kč

### **Onion Bhaji** 🌱 VEGAN

Deep fried onion battered with gram flour and served with mint and coriander dip.  
Smažená směs cibule obalená v cizrnové mouce podávaná s mátovým a koriandrovým dipem. (1,3,7,10)

95 Kč

### **Vegetable Samosa** 🌱 VEGAN

Deep fried pastry stuffed with potatoes & green peas, nuts and raisins served with tamarind sauce.  
Smažené taštičky plněné bramborami a zeleným hráškem, podávané s tamarindovou omáčkou. (1,5,7)

105 Kč

### **Chicken 65**

Deep fried crunchy chicken cooked with punchy flavors of curry leaves, ginger, garlic and chilly.  
Smažené křupavé kuřecí kousky s výraznou chutí kari listů, zázvoru, česneku a chilli. (1,6,7,10)

165 Kč

### **Mushroom Kurkure** 🍷 RECOMMENDATION

A variety of tenderly fried mushrooms stuffed with cheese and spices, batter with gram flour.  
Smažené žampiony v těstíčku, plněné sýrem, koriand'r, zelené chilli. (1,7)

165 Kč

### **Vegetable /Paneer /Chicken Pakora**

110/140/160 Kč

Assorted seasonal vegetables battered with gram flour and served with mint dip/Indian cottage cheese battered with gram flour and served with mint deep. /Deep fried crispy chicken with gram flour and served with mint deep.

Rozmanitá zelenina obalená v cizrnovém těstíčku, dozlatova osmažená./ Kousky domácího sýra obalené v čočkové mouce, dozlatova osmažené.Vykostěné kuřecí maso obalené v cizrnovém těstíčku, dozlatova osmažené.(1,7)

### **Cheese Kurkure** **RECOMMENDATION**

195 Kč

Cheddar cheese deep fried after marinated with Indian herbs and gives you an unforgettable taste of crispy starter.

Sýr Cheddar smažený po marinování s indickými bylinkami a dodá vám nezapomenutelnou chuť křupavého předkrmu.(1,7)

### **Papri Chaat**

130 Kč

A mouth-watering mixture of crispy wafers, potatoes and green peas served with yogurt dressing and fresh tamarind sauce.

Směs křupavých oplatek, brambor a zelený hrášek podávaná s jogurtovým dresinkem a čerstvou tamarindovou omáčkou.(1,7)

### **Chilli Paneer / Chilli Chicken**

210/240 Kč

Crispy paneer in spicy soya sauce with chinese spices / Boneless crispy chicken in spicy soy sauce with Chinese spices.

Křupavý sýr v pikantní sójové omáčce s čínským kořením / Křupavé kuře bez kostí v pikantní sójové omáčce.(1,7)

### **Veg. Momos Steamed / Fried** **RECOMMENDATION**

130/180 Kč

White Flour bread steamed or fried with fine seasonal vegetables along with Indian Spices and Herbs, Serve with Chilly Dip.

Chléb z bílé mouky dušený nebo smažený s jemnou sezónní zeleninou spolu s indickým kořením a bylinkami, Podávejte s chilli omáčkou. (1,6,7,9)

### **Chicken Momos Steamed / Fried** **RECOMMENDATION**

150/210 Kč

White Flour bread steamed with fine chopped chicken along with Indian Spices and Herbs, Serve with Chilly Dip

Chléb z bílé mouky dušený s jemně nakrájeným kuřecím masem spolu s indickým kořením a bylinkami, Podávejte s chilli omáčkou. (1,3,6,7)

## *Grill Starter / Nařeno v Tradiční Hliněné Peci*

- Tandoori Soya Chaap** 220 Kč  
Healthy soya chaap marinated in Indian spices & cooked in tandoor till nice and tender.  
Sójový kostky marinované v indickém koření a grilované v tandooru.(1,6,7,10)
- Tandoori Soya Malai Chaap** 235 Kč  
Healthy soya chaap marinated with white pepper, cashew nuts, cream & cooked in tandoor.  
Sójový kostky marinované s bílým pepřem, kešu ořechy, smetanou a grilované v tandooru.(1,6,7,8)
- Chicken Gilafi Kebab** 195 Kč  
Minced chicken skewers marinated in herbs & roasted in the tandoor, served with mint dip.  
Mleté kuřecí maso marinované v bylinkách a grilované v tandooru, podávané s mátovým dipem.  
(3,7,10)
- Lamb Gilafi Kebab** 230 Kč  
Minced marinated lamb, blended with a selection of spices and barbecued in tandoor, served with a fresh mint dip.  
Mleté marinované jehněčí maso smíchané s výběrem koření a grilované v tandooru, podávané s čerstvým mátovým dipem.(3,7,10)
- Lamb Tawa Boti Kebab** 230 Kč  
Boneless lamb in house speciality, finished chef's special sauce (not prepared in tandoor).  
Marinované kostky jehněčí kýty bez kosti, koriandr, zázvor, indické koření (není připraveno v tandooru).  
(7,12)
- Murg Achari Tikka** 240 Kč  
Tender chunks of chicken marinated with yoghurt and special spice blend which gives a feisty flavour and finished to perfection in tandoor.  
Kousky kuřete marinované v jogurtu se speciální směsí koření grilované k dokonalosti v tandooru. (7,11,12)
- Saffron Murg Malai Tikka** 260 Kč  
Pieces of boneless chicken, marinated in yoghurt, saffron, ginger, garlic and fresh herbs and roasted in the tandoor.  
Kousky vykostěného kuřete, marinované ve směsí z jogurtu, šafránu, zázvoru, česneku a čerstvých bylinek, grilované v tandooru.(7,8,11,12)
- Tandoori Paneer Amritsari** 210 Kč  
Marinated cubes of cottage cheese, chef's special spices, served with capsicum and tomato.  
Marinovaný domácí indický sýr, pečený v Tandooru s paprikou a cibulí.(7,11,12)
- Murg Tandoori** 260 Kč  
Roast chicken on the bone marinated overnight in yoghurt & house spices and finished in tandoor.  
Kuře marinované přes noc v jogurtu a domácím koření grilované v tandooru.(7,11,12)

***N.B: All Grilled Items will take a minimum of 20 minutes to cook properly.***

### **Fish Pudina Amritsari**

280 Kč

Cubes of fresh salmon marinated with Indian spices and cooked in the tandoor, served with mint dip.  
Kostky čerstvého lososa marinované s indickým kořením, grilované v tandooru, podávány s mátovým dipem.(4,7,11,12)

### **Tandoori Jalpari**

370 Kč

Bringing a touch of Kerala, these Jumbo prawns are marinated in authentic Keralian spices and cooked in the tandoor.

Tygrí krevety marinované ve speciální Keralské směsi grilované v tandooru k dokonalosti.(2,3,7,10)

### **LalQila Veg Platter**

280 Kč

Fresh garden vegetables marinated with tangy spices and grilled in tandoori oven.

Všechny indické vegetables grilované s indickým kořením.(3,7,10)

### **LalQila Special Platter** **RECOMMENDATION**

390 Kč

A platter of assorted grilled kebab with lamb, fish, Jumbo prawns and chicken.

Marinovaný míchaný kebab z rybiho, tygrí krevety, kuřecího a jehněčího masa, pečený v tandooru.(2,3,7,10)

## *Main Dish Vegetarian / Hlavní Jídla Vegetariánský*

### **Punjabi Dal Tadka** **VEGAN**

210 Kč

The highway style dal cooked in a hot melange of spices, butter and a splattering tadka to stimulate your senses.

Žlutá čočka vařená s máslem ve stylu pouličních dhab stimulující vaše smysly.(7)

### **Dal Maharani**

230 Kč

Black lentils cooked overnight, finished with fresh tomatoes, cream and dollops of butter.

Černá čočka vařená přes noc, dochucená čerstvými rajčaty, smetanou a máslem.(7,12)

### **Malai Kofta**

255 Kč

Cottage cheese dumplings stuffed with nuts & saffron in rich, creamy sauces.

Knedlíčky z paneeru plněné ořechy a šafránem v bohaté krémové omáčce.(1, 7, 8)

### **Chana Lal** **VEGAN**

210 Kč

Chickpeas cooked in a lightly spiced melange of herbs and fenugreek leaves.

Cizrna vařená v lehce kořeněné melanži bylin a listů pískavice.(12)

### **Palak Paneer**

210 Kč

Cottage cheese cooked in creamy spinach gravy.

Indický sýr v krémové špenátové omáčce.(7,10)

### **Mixed Vegetable** **VEGAN**

210 Kč

Medley of fresh vegetables cooked in onion & tomato sauce.

Směs čerstvé zeleniny vařená v cibuli a rajčatové omáčce.(7,10)

**Bengan Ka Bharta**  **VEGAN**

Roasted eggplant mashed & cooked in house spices with green peas.  
Kaše z pečeného lilku s domácím kořením a zeleným hráškem.(7)

**210 Kč****Shahi Paneer**

The Royal Cottage Cheese preparation with tomatoes & cashew nuts with Indian spices and herbs to blow your taste buds away.

Indický sýr paneer s rajčaty a kešu oříšky s indickým kořením a bylinkami, které si pohrají s Vašimi chuťovými pohárky.(7,8,12)

**230 Kč****Matar Paneer**

Green peas & cottage cheese cooked in rich tomato & onion gravy.

Zelený hrášek a indický sýr paneer vařený v omáče z rajčat a cibule.(7,10)

**220 Kč****Kadai Paneer (středně ostré/medium hot)**  **RECOMMENDATION**

Cottage cheese tossed with bell peppers in a thick & tangy tomato gravy.

indický sýr paneer vařený s paprikou v husté a pikantní rajčatové omáče. (7,10)

**225 Kč****Paneer Jalfrezi (velmi ostré!!!/extra hot!!!)**

Delightfully flavoured tender juicy pieces of Indian cottage cheese cooked in a spicy tomato sauce with stir-fried peppers, onions and chillies.

Jemné šťavnaté kousky Indický sýr paneer vařené v kořeněné rajčatové omáče s restovanou paprikou, cibulí a chilli papričkami.(7,10,12)

**210 Kč****Paneer Methi Malai**

Cottage cheese cubes in a creamy sauce with Indian herbs (fenugreek).

Kostky domácího sýra v krémové omáče s piskavicí.(7,8)

**210 Kč****Paneer Butter Masala**

Cottage cheese prepared in onion and creamy tomato gravy.

indický sýr připravený v krémové cibulovo-rajčatové omáče.(7,8)

**225 Kč****Bhindi Masala**  **VEGAN**  **RECOMMENDATION**

Okra Sautéed-fennel, onion, dried mango powder.

Okra rychle smažená na feniklu, cibuli a sušeném mangovém prášku.(10,12)

**230 Kč****Matar Mushroom**

Green Peas and Mushrooms in onion and tomato gravy

Zelený hrášek a houby v cibuli a rajčatové omáče.(7,11,12)

**180 Kč****Aloo Gobhi**  **VEGAN**

Deep fried cauliflower & potatoes in rich onion & tomato sauce.

Květák a brambory smažené s cibulkou a rajčaty.

**210 Kč**

# Main Dish Non-Veg / Hlavní Jídla Nevegetarián

## Chicken Tikka Masala RECOMMENDATION

250 Kč

Tender pieces of marinated chicken in a creamy garam masala sauce made with fresh tomatoes, garlic, yoghurt & cashewnuts.

Kousky marinovaného kuřete v krémové omáčce s čerstvými rajčaty, česnekem, jogurtem a drcenými kešu oříšky. (7,8,10)

## Butter Chicken

250 Kč

Morsels of Chicken Tikka slow cooked in creamy tomato & cashew gravy finished with butter.

kuřecího masa pomalu vařená ve smetanové rajčatové kešu omáčce s máslem. (7, 8,10)

## Chicken Madras

245 Kč

A recipe all the way from Madras, tender pieces of chicken cooked in a balanced blend of eleven spices for a deep, rich and authentic flavour.

Recept z Madrasu, jemné kousky kuřete vařené ve vyvážené směsi jedenácti koření pro hlubokou, bohatou a autentickou chuť. (10,12)

## Chicken Chettinad

245 Kč

A specialty from the South Indian region of Tamil Nadu. Tender pieces of chicken cooked with mustard seeds, coconut, tamarind and flavoured with curry leaves.

Specialita z jihoindického regionu Tamil Nadu. Kousky kuřecího masa vařené s hořčičnými semínky, kokosem, tamarindem a kari listy. (7,6,10,12)

## Saagwala Chicken

240 Kč

Tender chunks of chicken cooked with Indian spices in a spinach gravy.

Kousky kuřete vařené s indickým kořením ve špenátové omáčce. (7,10,12)

## Chicken Vindaloo (ostré/hot)

240 Kč

Sizzling chicken cubes cooked with potatoes in a light tangy and hot sauce.

Kuřecí kousky vařené s bramborami v pikantní ostré omáčce. (10,12)

## Kadai Chicken (ostré/hot)

240 Kč

Thicken cooked with tomato, capsicum and whole spice and herbs finished with tomato gravy

Kuřecí maso připravované s rajčaty a paprikami, ochucené indickým kořením, rajčatová omáčka. (7,10)

## Chicken Jalfrezi (ostré/hot)

240 Kč

Delightfully flavoured tender juicy pieces of chicken cooked in a spicy tomato sauce with stir-fried peppers, onions and chillies.

Jemné šťavnaté kousky kuřete vařené v kořeněné rajčatové omáčce s restovanou paprikou, cibulí a chilli papričkami. (11,12)

## Chicken Methi

235 Kč

Chicken pieces cooked in a delicious fenugreek, coriander and tomato flavored sauce.

Kuřecí kousky vařené v lahodné omáčce z pískavice, koriandru a rajčat. (7,11,12)

## Chicken Mughlai

250 Kč

Tender boneless chicken marinated in yogurt cooked with mushrooms and herbs in thick sauce with a touch of cream.

Kuřecí kousky marinovaného v jogurtu vařené s žampiony a bylinkami v husté krémové omáčce. (7)

### **Chicken Shahi Korma**

250 Kč

Cubes of grilled chicken cooked in rich cashew nut, cream and butter sauce.

Kostky grilovaného kuřete vařené v bohaté smetanové omáče z kešu oříšků.(7, 8)

### **Lamb Tikka Masala**

310 Kč

Favourite Indian speciality from flavoured lamb in combination with traditional gravy with tomatoes, capcicum and onion.

Šťavnaté kousky jehněčího v lahodné krémové omáče s rajčaty, paprikou a cibulí.(7)

### **Lamb Korma**

310 Kč

Juicy lamb cooked in light tomato creamy and cashew nuts sauce.

Jehněčí maso s kešu oříšky a šafránovou omáčkou.(7, 8)

### **Lamb Saagwala (středně ostré/medium hot)**

295 Kč

A delicious blend of tender lamb cooked with fresh spinach and mixed with freshly ground spices giving a delectable taste.

Lahodná směs jemného jehněčího masa vařeného s čerstvým špenátem a promíchaného s čerstvě mletým kořením, které dodává delikátní chuť. (7,12)

### **Bhuna Lamb Kadai (středně ostré/medium hot)**

295 Kč

Roasted lamb in pot, flavoured with freshly ground spices in a thick onion and tomato gravy.

Pečené jehněčí, ochucené čerstvě mletým kořením v husté cibulovo-rajčatové omáče.(7,12)

### **Lamb Jalfrezi (velmi ostré!!!/extra hot!!!)**

295 Kč

Semi-dry lamb pieces with medium spiced tomatoes, ginger, bell pepper and onions.

Polosuché jehněčí kousky se středně kořeněnými rajčaty, zázvorem, zelenými papričkami a cibulí.(12)

### **Kashmiri Lamb Rogan Josh(středně ostré/medium hot)**

300 Kč

A hearty curry with chunks of lamb cooked to perfection in a delicious sauce spiced with cumin, turmeric, garlic and a touch of cayenne pepper.

Vydatná omáčka s kousky jehněčího masa vařenými k dokonalosti s římským kmínem, kurkuma, česnekem a nádechem kajenského pepře.(11,12)

### **Lamb Vindaloo (ostré/hot)**

300 Kč

lamb and potato cooked in a tomato-based gravy with extra spicy sauce.

Jehněčí maso a brambory vařené v pikantním ohnivě červeném chilli na rajčatovém základě a indickém koření. (8,10,12)

### **Lamb Mughlai**

300 Kč

Tender boneless lamb marinated in yogurt cooked with mushrooms and herbs in thick sauce with a touch of cream.

Křehké vykostěné jehněčí maso marinované v jogurtu vařené s houbami a bylinkami v husté omáče s nádechem smetany.(7, 8)

### **Gosht Nihari** **RECOMMENDATION**

360 Kč

Lamb cooked Overnight with Indian herbs and spices.

Jehněčí vařené přes noc s indickými bylinkami a kořením.(10,11)

## *Fish and Prawns Ryby a Krevety*

### **Kolkata Fish Curry (středně ostré/medium hot)**

Fish slowly cooked in tomato sauce with fresh coriander, chef special spices.

Ryba vařená v lahodné rajčatové omáčce s čerstvými bylinkami a kořením.(4,11)

**280 Kč**

### **Prawn Malabari** 🔄 **RECOMMENDATION**

Delicious creamy prawns in a coconut, ginger and flavored cashew sauce.

Krevety s Goan kořením, kokosovým mlékem, kari lístky, hořčičnými nebo methi semínky.(2,7,8)

**290 Kč**

### **Prawn Jalfrezi (velmi ostré!!!/extra hot!!!)**

Prawns cooked with fresh seasonal vegetables simmered in a semi-gravy.

Krevety vařené s čerstvou sezónní zeleninou a indickým kořením.(2,10)

**310 Kč**

### **Prawn Vindaloo (ostré/hot)**

Sizzling prawns cooked with potatoes in a light tangy spicy sauce.

Krevety a brambory vařené v rajčatově pikantní a ohnivě červené chilli omáčce.(2,10,12)

**290 Kč**

## *Dum Biryani*

### **Vegetables Biryani**

Saffron-flavoured basmati rice with vegetables and nuts.

Basmati rýže ochucená šafránem, zeleninou a ořechmi.(7,8)

**230 Kč**

### **Chicken Biryani**

Aged basmati rice, cooked dum style, boneless chicken, mace & cardamom.

Letitá rýže basmati, vařená pod tlakem s kousky kuřete, muškátový ořech a kardamom.(7)

**280 Kč**

### **Lamb Biryani**

Aged basmati rice, cooked dum style, boneless baby lamb, mace & cardamom.

Zralá rýže basmati, vařený dum styl, vykostěné drobné jehněčí, krajka a kardamom.(7)

**310 Kč**

### **Prawn Biryani** 🔄 **RECOMMENDATION**

Aged basmati rice cooked dum style with prawns.

Zralá basmati rýže vařená dum stylem s krevetami.(2,7)

**310 Kč**

# Indian Bread / Indický Chléb

- Tandoori Roti** 🌱 **VEGAN** 55 Kč  
Whole wheat flour bread cooked in Tandoor.  
Indický chléb z celozrnné mouky vařený v Tandooru.(1)
- Tawa Chappati** 🌱 **VEGAN** 75 Kč  
Flatbread, made of Whole-Wheat flour as called Atta mixed with water.  
Plochý chléb vyrobený z celozrnné mouky zvané Atta smíchané s vodou. (1)
- Plain Naan** 60 Kč  
Soft bread, baked in Tandoor Oven.  
Kváskový indický chléb.(1,3,7)
- Butter Naan** 75 Kč  
Naan with butter.  
Naan s máslem.(1,3,7)
- Garlic Naan** 75 Kč  
Naan with garlic, butter and fresh coriander.  
Naan s česnekem, máslem a čerstvým koriandrem.(1,3,7)
- Chilli Garlic Naan** 80 Kč  
Naan with garlic, chilli, butter and fresh coriander.  
Naan s česnekem, chilli, máslem a čerstvým koriandrem.(1,3,7)
- Cheese Naan** 145 Kč  
Cheddar Cheese stuffed in bread & baked in tandoor.  
Cheddar sýr chléb, pečený v peci tandoor.(1,3,7)
- Peshawari Kulcha** 70 Kč  
Naan stuffed with nuts and raisin paste and coconut.  
Naan plněný s ořechovo- rozinkovou pastou a kokosem.(1,3,7,8)
- Keema Kulcha** 🍷 **RECOMMENDATION** 105 Kč  
Bread stuffed with spiced minced lamb.  
Chléb plněný kořeněným mletým jehněčím.(1,3,7)
- Pudina Paratha** 75 Kč  
Multi-layered bread with mint baked in tandoor.  
Několika vrstvý chléb s mátou pečený v tandooru.(1,7)
- Lachha Paratha** 75 Kč  
Whole wheat layered bread with ajwain.  
Celozrnný vrstvený chléb s koptským kmínem.(1,7)
- Chilli Paratha** 75 Kč  
Multi-layered bread with chilli flakes baked in tandoor.  
Několika vrstvý chléb s chilli pečený v tandooru.(1,7)
- Stuffed Kulcha** 🌱 **VEGAN** 90 Kč  
Whole wheat breads, stuffed with a choice of cottage cheese /onion /potato & cauliflower.  
Celozrnné chleby plněné s výběrem cottage sýra/cibule/ brambor & květáku.(1,3,7)
- Rumali roti** 65 Kč  
Soft handkerchief-thin bread, thrown, stretched and griddled to order on an upturned tawa.  
Měkký chléb tenký jako kapesník, házený, natahovaný a grilovaný na objednávku na obrácené Na pánvi. (1,3,7)

## Rice/Rýže

<b>Plain Basmati Rice</b>  VEGAN Basmati rýže(7)	70 Kč
<b>Jeera Pulao</b> Kmínová rýže(7)	105 Kč
<b>Goan Rice</b>  VEGAN Citronová rýže(7)	105 Kč
<b>Veg Fried Rice</b> Zeleninová smažená rýže(6,7)	120 Kč
<b>Mushroom Fried Rice</b> Žampionová rýže(6,7)	120 Kč
<b>Egg Fried Rice</b> Smažená rýže s vejci(3,6,7)	135 Kč
<b>Chicken Fried Rice</b>  RECOMMENDATION Kuřecí smažená rýže(6,7)	150 Kč

## Chutney & Salad's

<b>Mint Chutney</b> Mátový dip.(10,7)	45 Kč
<b>Mango Chutney</b> Sladký mangový dip.	45 Kč
<b>Fresh Green Chillies</b> 5 kousků celých nebo nasekaných čerstvých chilli papriček.	30 Kč
<b>Mixed Pickle</b> Kyselý a lehce pikantní dip s kousky manga.(10)	50 Kč
<b>Red Onion Salad</b> Červená cibule, zelené chilli, limety.	75 Kč
<b>Green Garden Salad</b>  VEGAN Jednoduchý salát z čerstvé zeleniny, vhodný jako příloha.	95 Kč
<b>Kachumber Salad</b>  VEGAN Traditional Indian salad with tomatoes, onions and cucumber. Tradiční indický salát z okurek a cibulí.	105 Kč
<b>Mint Chick Salad</b> Salát s kuřecími kousky a mátou.(6,7)	250 Kč
<b>Chicken Tikka Salad</b>  RECOMMENDATION Salát s kuřecími kousky grilovanými v tandooru.(6,7)	250 Kč

# Yoghurt/Jogurt

## Plain Curd

Plain curd  
Bílý jogurt(7)

50 Kč

## Mixed Raita

Yoghurt mixed with tomatoes, cucumber and spices.  
Okořeněný jogurt s rajčaty a okurkou na zjemnění pokrmu.(7)

70 Kč

# Dezerty/Desserts

## Handi Kulfi

Traditional home made Indian ice cream.  
Domácí indická mléčná zmrzlina.(7)

140 Kč

## Gulab Jamun (2 Pcs)

Fried cheese dumplings soaked in sugar syrup and served hot.  
Smažené kuličky vyrobené ze sušeného mléka naložené v cukrovém sirupu.(7,8)

85 Kč

## Thandi Saffron Kheer RECOMMENDATION

Cooked in milk with special Indian ingredients along with rice on top with Saffron.  
Vařené v mléce se speciálními indiánskými ingrediencemi spolu s rýží na vrcholu se šafránem.(7,8)

90 Kč

# Lassi

## Sweet Lassi/ Sladké Lassi (7,8)

80 Kč

## Salt Lassi/ Slané Lassi (7)

80 Kč

## Mango Lassi (7) RECOMMENDATION

90 Kč

## Lassicolada

Sweet Lassi with shot of Malibu (7)

120 Kč

## Vodkalassi

Salted or Sweet Lassi with shot of Vodka (7)

140 Kč

# Beverages / Nápoje

## Nonalcoholic / Nealkoholické

Coca Cola	0,33 l	58 Kč
Coca Cola Zero	0,33 l	58 Kč
Cappy Juice (Dle Nabídky)	0,25 l	58 Kč
Fuse Tea (Dle Nabídky)	0,25 l	58 Kč
Romerquelle (Perlivá/Neperlivá)	0,75 l	105 Kč
Romerquelle (Perlivá/Neperlivá)	0,33 l	54 Kč
Fanta	0,33 l	58 Kč
Sprite	0,33 l	58 Kč
Kinley Tonic Water	0,25 l	58 Kč
Kinley Ginger Ale	0,25 l	58 Kč
Red-Bull	0,25 l	95 Kč
Voda z kohoutku (Tap Water)	0,50 l	39 Kč

## Alcoholic / Alkoholické

### Pivo/Beer

Pilsner Urquell 12°	0,50 l	79 Kč
Pilsner Urquell 12°	0,30 l	59 Kč
Birell (Non-Alcoholic)	0,30 l	59 Kč
Kingfisher	0,33 l	85 Kč
Cobra	0,33 l	85 Kč

### Vodka (4cl)

Finlandia		65 Kč
Absolute		85 Kč
SmirnOff		95 Kč
Grey Goose		130 Kč

### Whiskeys (4cl)

Royal Stag (Barrel select)		180 Kč
Grants		70 Kč
Ballantines		95 Kč
Chivas Regal 12 Y.O		120 Kč
Chivas Regal 18 Y.O		180 Kč
Dimple 15 Y.O		120 Kč
J.Walker Red Label		95 Kč
J.Walker Black Label		120 Kč
J.Walker Green Label 15 Y.O		140 Kč
J.Walker Gold Label 15 Y.O		190 Kč
J.Walker Blue Label		410 Kč

### **Blended Irish Whiskeys (4cl)**

Tullamore Dew  
Jameson

70 Kč  
85 Kč

### **Blended United States Whiskeys (4cl)**

Four Roses  
Jim Beam  
Jack Daniel Tennessee Honey  
Jack Daniel Tennessee No.7  
Jack Daniel Single Barrel Select

70 Kč  
70 Kč  
70 Kč  
85 Kč  
180 Kč

### **Single Malt Whiskeys (4cl)**

Indian Whisky  
Bushmills 10 Y.O  
Dalwhinnie 15 Y.O  
Glenfiddich Special Reserve 12 Y.O  
Glenfiddich Special Reserve 15 Y.O  
Glenfiddich Special Reserve 18 Y.O  
Glenlivet 15 Y.O  
Glenlivet 18 Y.O

220 Kč  
160 Kč  
180 Kč  
180 Kč  
190 Kč  
240 Kč  
190 Kč  
240 Kč

### **Cognac**

Hennessy Fine De Cognac  
Courvoisier Cognac VSOP

160 Kč  
180 Kč

### **Liquor**

Becherovka  
Napoleon  
Malibu  
Metaxa  
Baileys  
Jagermeister

65 Kč  
65 Kč  
75 Kč  
75 Kč  
85 Kč  
85 Kč

### **Tequila**

Silver  
Gold

65 Kč  
75 Kč

## Rum

Old Monk (The Legend)	90 Kč
Bacardi	60 Kč
Bacardi Gold	75 Kč
Bacardi Razz	75 Kč
Havana 3 anos	60 Kč
Captain Morgan	60 Kč
Captain Morgan Black	75 Kč
Zacapa 23 Y.O	120 Kč

## Gin

Beefeater	65 Kč
Bombay Sapphire	75 Kč
Tanqueray	120 Kč

## Aperitivi

Martini (Bianco, Extra Dry, Rosso)	65 Kč
Campari	75 Kč

## Hot Beverages / Teplé nápoje

Čaj (Harney & sons)	65 Kč
Čaj z čerstvého zázvoru / Fresh Ginger Tea with Honey	65 Kč
Masala čaj/ Indian Masala Tea (7)	65 Kč
Espresso	55 Kč
Espresso - Doppio	65 Kč
Latte Macchiato	85 Kč
Cold Coffee - Milk, Ice, Nescafe, Chocolate Syrup.(7)	150 Kč

## *Cocktails*

<b>Mojito</b>	<b>159 Kč</b>
<b>Cuba Libre</b>	<b>140 Kč</b>
<b>Dobrůtka (Raspberry Bacardi and Sprite)</b>	<b>140 Kč</b>
<b>Sex on the beach</b>	<b>140 Kč</b>
<b>Piña Colada</b>	<b>140 Kč</b>
<b>Long Island Iced Tea</b>	<b>160 Kč</b>
<b>Swimming Pool</b>	<b>160 Kč</b>
<b>Cosmopolitan</b>	<b>170 Kč</b>
<b>Margarita</b>	<b>170 Kč</b>
<b>Caipirinha</b>	<b>170 Kč</b>

## *Lemonades / Mocktails*

<b>Lemonade (Citrus &amp; Mata)</b>	<b>90 Kč</b>
<b>Lemonade (Malina &amp; Limetka)</b>	<b>90 Kč</b>
<b>Lemonade (Mango &amp; Maracuja)</b>	<b>90 Kč</b>
<b>Fresh Lime Soda</b>	<b>90 Kč</b>
<b>Virgin Mojito</b>	<b>90 Kč</b>
<b>Virgin Mary</b>	<b>90 Kč</b>

**PLEASE NOTE:**

**Take away container (10 Kč)**

*Dear Guest, please specify your dietary needs.*

*List of food allergens which are subject to legislative labelling in accordance with directive 1169/11 EU.*

**ALLERGEN:**

- 1. Cereals containing gluten - It is not celiakii, products thereof.*
- 2. Shellfish and products thereof - belong among the kinds of food which endanger life.*
- 3. Eggs and products thereof - belong among the kinds of food which endanger life.*
- 4. Fish and products thereof.*
- 5. Groundnut(Peanuts) and products thereof belong among kinds of food which endanger life.*
- 6. Soya beans (soya) and products thereof.*
- 7. Milk and products thereof - belong among the kinds of food which endanger life.*
- 8. Hard shell fruit and all the products thereof - all kinds of nuts.*
- 9. Celeriac and products thereof.*
- 10. Mustard and products thereof*
- 11. Sesame seeds (sesame) and products thereof.*
- 12. Sulphur dioxide and sulphites concentration of more than 10 mg, ml/kg, l, expressed as SO<sub>2</sub>.*
- 13. Sundial lupine and products thereof.*
- 14. Shellfish and products thereof.*
- 15. Dear guest please specify your dietary needs and allergies before order, all food may contain nutmeg.*