

Jasmine's

modern indian cuisine

MENU

PŘEDKRMY · VORSPEIZEN · STARTERS

Cibulové Bhaji 120,-

Zwiebel Bhaji / Onion Bhaji

Plátky cibule s cizrnovou moukou

Zwiebelscheiben mit Kichererbsenmehl

1

Zeleninová Pakora 125,-

Gemüse Pakora / Vegetable Pakora

Smažené taštiny plněné bramborami

Gebratenes Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln

1

Paneer Pakora 135,-

Domácí smažený Cottage sýr

Hausgemachter Hüttenkäse, mit Aroma umhüllt und frittiert

1, 7

Fish Pakora 140,-

Mix sezónních ryb s kořením, smažené

Gemischter Fisch der Saison im Teigmantel mit Gewürzen paniert und frittiert

1, 4

Tradiční křupavé placky (3ks) 90,-

Papadums (3St)

Indické čokové chipsy podávané s mango atní a mátovou omáčkou

Ist sehr dünner Fladen aus Indische Linsenmehl mit Mango chutney und Minz Soße

Kořeněné křupavé placky (2ks) 105,-

Würzig papadums / Spicy papadums

Masala Papadums podávané s červenou cibulí, indickým kořením, nasekanými indickými čili paprikami a erstvým koriandrem

Masala Papadum sind mit trockener Zwiebel, Indischen Gewürzen, gehackten Chillischoten und frischem Coriander serviert

Zeleninová Samosa 125,-

Gemüse Samosa / Vegetable Samosa

Smažené taštiny plněné bramborami

Gebratenes Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln

1

Kuře Tikka 220,-

Hähnchen Tikka / Chicken Tikka

Kousky kuřecích prsíček naložené v marinádě z jogurtu, čerstvého zázvoru a česnekové pasty, kořeněné mletým koriandrem, garam masalou, římským kmínem a muškátovým květem

Stücke Hähnchenbrustfilet in eine Joghurt, Ingwer, Knoblauch marinade mit gemahlenem Coriander, garam masala, Kümmel und Muskat nuss eingelegt

7, 8, 10, 12

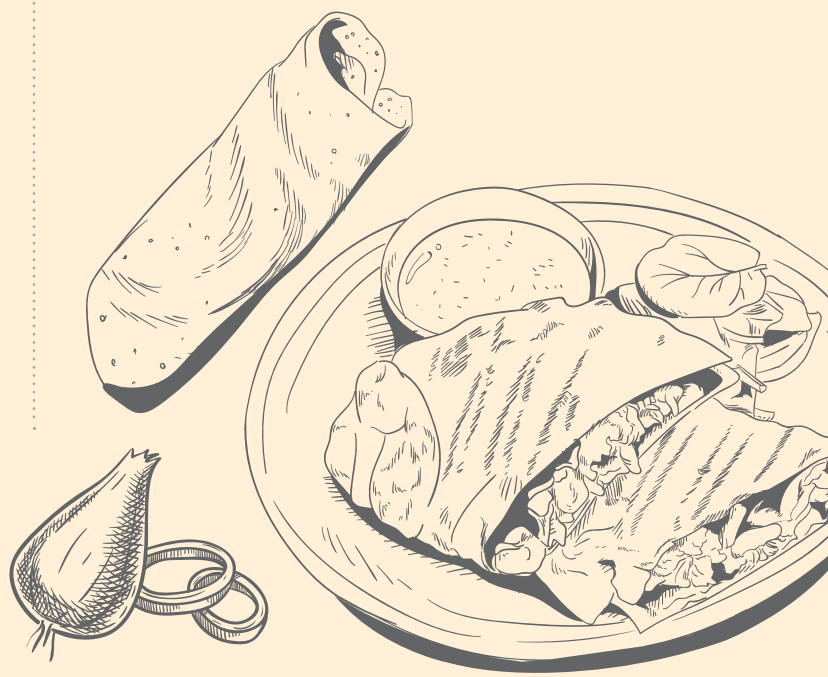
Kuřecí Malai Tikka 230,-

Hähnchen Malai Tikka / Chicken Malai Tikka

Velice delikátní jídlo – kuřecí prsíčka naložená přes noc v marinádě z jogurtu, čerstvého zázvoru, česnekové pasty, pasty z kešu ořechů, kořeněná mletým kardamomem a muškátovým květem. Servírováno posypané čedarem

Sehr zarte Essen – Hähnchenbrustfilet über Nacht in eine Joghurt, Ingwer, Knoblauch marinade mit Cashewnüsse, Kardamom und Muskat nuss eingelegt. Serviert mit Cheddar.

7, 8, 12



POLÉVKY · SUPPEN · SOUPS

Rajčatová polévka 70,-

Tomaten suppe / Tomatoe soup

Svěží a delikátní polévka ze zralých rajčat s bylinkami a kořením

Frisch und zarte Suppe mit gereifte Tomaten mit Kräutern und Gewürzen

Čočková polévka 70,-

Linsen suppe / Lentil soup

Čočková polévka ochucené koriandrem a kmínem

Linsen Suppe mit Koriander und Kümmel aromatisiert

Kuřecí polévka 78,-

Hühner suppe / Chicken soup

Kuřecí polévka se směsí indických bylinek a koření

Hühner Suppe mit eine indische Kräutern und Gewürzen Mischung


Kuřecí polévka s houbami 87,-

Hühnerbrühe mit Pilzen / Chicken Mushroom soup

Kuřecí vývar s houbami a bylinkami

Hühnerbrühe mit Pilzen und Kräutern

SPECIALITY Z TANDOORU TANDOOR SPEZIALITÄT · TANDOOR SPECIALS

Kuře Tikka  220,-

Hähnchen Tikka / Chicken Tikka

Kousky kuřecích prsíček naložené v marinádě z jogurtu, čerstvého zázvoru a česnekové pasty, kořeněné mletým koriandrem, garam masalou, římským kmínem a muškátovým květem

Stücke Hähnchenbrustfilet in eine Joghurt, Ingwer, Knoblauch marinade mit gemahlenem Coriander, garam masala, Kümmel und Muskat nuss eingelegt

7, 8, 10, 12

Kuřecí Malai Tikka 230,-

Hähnchen Malai Tikka / Chicken Malai Tikka

Velice delikátní jídlo – kuřecí prsíčka naložená přes noc v marinádě z jogurtu, čerstvého zázvoru, česnekové pasty, pasty z kešu ořechů, kořeněná mletým kardamomem a muškátovým květem.

Servírováno posypané čedarem

Sehr zarte Essen- Hähnchenbrustfilet über Nacht in eine Joghurt, Ingwer, Knoblauch marinade mit Cashewnüsse, Kardamom und Muskat nuss eingelegt. Serviert mit Cheddar.

7, 8, 12

Chicken Green Tikka 230,-

Hähnchen Grün Tikka

Kuřecí prsa marinovaná v mátě, koriandru a zelené chilli omáčce pečená v tandooru

In Minze, Koriander und grüner Chilisauce marinierte Brust, im Tandoor-Ofen gebacken

7, 8, 12

Chicken Yellow Tikka 230,-

Hähnchen Gelb Tikka

Kuřecí prsa marinovaná v zázvoru, česneku a jogurtu, pečená v tandooru

In Ingwer, Knoblauch und Joghurt marinierte Brust. Im Tandoor-Ofen gebacken

7, 8, 12

Paneer Shashlik 205,-

Marinované kousky sýra, paprika, rajčata a cibule s marinádou ze zázvoru, česneku a jogurtu s indickým kořením, pečené v tandooru

Marinierte Käsestücke, gewürfelte Paprika, Tomaten und Zwiebeln, mit Ingwer, Knoblauch, Joghurt und indischen Gewürzen, im Tandoor-Ofen geröstet

7, 8, 12

Mixed Grill **349,-**

Grilované kuřecí kousky tikka a malai tikka, kuřecí stehna tandoori a jehněčí kebab

Gegrillte Tikka und Malai Tikka Hähnche stücke, Tandoori Hähnchenschenkel und Lammkebab

1, 3, 7, 8, 10, 12

Jehněčí Sheekh Kebab **269,-**

Lamm Sheekh Kebab / Lamb Sheekh kebab

Mleté jehněčí maso smíchané se smaženou cibulkou, mátou, koriandrem, zázvorem a kořením, podávané s paprikami

Gehacktes Lammfleisch gemischt mit Röstzwiebeln, Minze, Koriander, Ingwer und Gewürzen, serviert mit Paprika

7, 3, 8, 10, 12


Kuřecí Tandoori  **259,-**

Huhn Tandoori / Chicken Tandoori

Kuřecí stehýnka naložená v marinádě z jogurtu, čerstvého zázvoru a česnekové pasty. Kořeněné mletým koriandrem, garam masalou, římským kmínem a muškátovým květem

Hähnchenschenkel, mariniert in Joghurt, Frischkäse und Knoblauchpaste. Mit gemahlenem Koriander, Garam Masala, Kreuzkümmel und Muskatblüte gewürzt

7, 5, 1, 10

Tandoori Krevety  **310,-**

Tandoori Garnele / Tandoori Prawns

Krevety naložené v marinádě z jogurtu, hořčicového oleje s indickým kořením

Garnele geladen in der Joghurt marinade, Senföl und indischen Gewürzen

2, 7, 10, 12

MASOVE KARI · FLEISCH CURRY · MEAT CURRY

KORMA 150g

Bohatá krémová omáčka z kešu oříšků, melounových smínek, cibule a aromatického koření (kardamom, hřebíček, muškátový oříšek). Jde o velmi jemnou krémovou omáčku a nemůže být připravena jako pálivá.

Ist eine raffineirte cremige Soße aus Cashewnüsse, Melonensamen, Zwiebel und Aromatisierte Gewürze als Cardamon, Nelken, Muskatnüss). Ist sehr feine cremige Soße, die nie scharf ist.

Kuřecí Korma **270,-**

Hühnchen Korma / Chicken Korma

7, 8, 12

Jehněčí Korma **310,-**

Lamm Korma / Lamb Korma

7, 8, 12

Krevetová Korma **280,-**

Garnele Korma / Prawn Korma

2, 7, 8, 12

Sýrová Korma **260,-**

Käse Korma / Paneer Korma

7, 8, 12

Hovězí Korma **290,-**

Rindfleisch Korma / Beef Korma

7,8,12

Zeleninová Korma **239,-**

Vegetarian Korma / Vegetable Korma

7,8,12



BUTTER SAUCE (MAKHANI) 150g

Jde o krémovou rajčatovou omáčku obohacenou pyré z kešu oříšků.
Ochucena plátky čerstvého zázvoru a lístky pískavice.

Ist eine cremige Tomatensoße mit Cashewnüsse paste mit streifen
frischen Ingwer und Fenugreek.

Kuřecí Makhani (doporučujeme) 270,-
Butter Hühnchen (empfohlen)
Chicken Makhani (recommended)

7, 8, 12

Jehněčí Makhani 310,-
Butter Lamm / Lamb Makhani

7, 8, 12

Krevetové Makhani 280,-
Butter Garnale / Prawn Makhani

2, 7, 8, 12

Paneer (sýrové) Makhani 260,-
Butter Käse / Paneer Makhani

7, 8, 12

Hovězí makhani 280,-
Rindfleisch Makhani / Beef Makhani

7, 8, 12



TIKKA MASALA 150g

Připraveno z čerstvé cibule, rajčat, pasty z kešů oříšků a smetany, kořeněné zeleným a černým kardamomem, hřebíčkem, muškátovým oříškem, bobkovým listem a červeným chilli z Kašmíru. Kuřecí Tikka Masala je nejpopulárnější indický pokrm na světě.

Ist vorbereitet aus frische Zwiebel, Tomaten, Cashewpaste und Sahne, gewürzt mit grünen und schwarzen Cardamom, Nelkes, Muskatnüss, Lorbeerblatt und rote Chilli. aus Kaschmir. Hühner Tikka Masala ist ein beliebte indische Gericht der Welt.

Kuřecí tikka Masala 270,-
Hühnchen Tikka Masala / Chicken Tikka Masala

7, 8, 12

Krevetová Tikka Masala 280,-
Garnale Tikka Masala / Prawn Tikka Masala

2, 7, 8, 12

Paneer (sýrová) Tikka Masala 260,-
Käse Tikka Masala

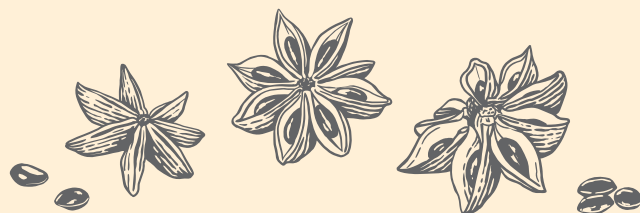
7, 8, 12

Jehněčí Tikka Masala 310,-
Lamm Tikka Masala / Lamb Tikka Masala

7, 8, 12

Hovězí Tikka Masala 290,-
Rindfleisch Tikka Masala / Beef Tikka Masala

7, 8, 12



KADAI 150g

Jde o polosuchou omáčku ze sekané cibule, rajčat a kapie.

Ochuceno kadaiskou směsí koření – semínka koriandru, římského kmínu a červených chilli papriček.

Ist halbtrockene Soße aus gehackte Zwiebel, Tomaten mit Paprika.

Abgeschmeckt mit Kadai Gewürzt – Koriandersamen, Kümmel, und roten Chillischoten.

Kuřecí Kadai **270,-**

Hühnchen Kadai / Chicken Kadai

7, 12

Jehněčí Kadai **310,-**

Lamm Kadai / Lamb Kadai

7, 12

Krevetové Kadai **280,-**

Garnele Kadai / Prawn Kadai

2, 7, 12

Paneer (sýrové) Kadai **260,-**

Käse Kadai / Paneer Kadai

7, 12

Hovězí Kadai **290,-**

Rindfleisch Kadai / Beef Kadai

7, 12

PALAK (SPINACH) 150g

Čerstvé pyré ze špenátových listů vařené se zázvorem, česnekem, kmínem a opečenou pískavicí. Zakončeno indickou specialitou – máslem ghí (přepuštěné máslo).

Frische Spinatpaste, gekocht mit Ingwer, Knoblauch, Kümmel und gebratenen Bockshornklee. Beendet mit indische Spezialität – Desi Ghee (butterschmack)

Kuřecí Palak (doporučujeme) **270,-**

Hühnchen Palak (empfohlen)

Chicken Palak (recommended)

7, 8, 10, 12

Jehněčí Palak **310,-**

Lamm Palak / Lamb Palak

7, 8, 10, 12

Krevetový Palak **280,-**

Garnele Palak / Prawn Palak

7, 8, 10, 12

Palak Paneer sýrový (doporučujeme) **260,-**

Käse Palak (empfohlen)

7, 8, 10, 12

Hovězí Palak **290,-**

Rindfleisch Palak / Beef Palak

7, 8, 10, 12



VINDALOO 150g

Receptura vindaloo, naše nejostřejší směs, pochází ze západní Indie a skrývá úžasnou kombinaci štiplavě sladké chuti. Svou sladkost získává díky karamelizované cibulce, kyselejší chuť doplňuje vinný ocet a očekávanou ostrost dokreslují červené chilli papričky.

Vindaloo ist unsere besonders scharfe Gericht, sie kommt aus Westindien und versteckt eine wunderbare Kombination von scharfen und süßen Geschmack. Das süße Geschmack bekommt von karamellisierte Zwiebel, saure Geschmack ergänzt der Weinessig und erwartene schärfe zeichnen die roten Chillischoten ab.

Kuřecí Vindaloo 270,-

Hühnchen Vindaloo / Chicken Vindaloo

7, 8, 12

Jehněčí Vindaloo 310,-

Lamm Vindaloo / Lamb Vindaloo

7, 8, 12

Krevetové Vindaloo 280,-

Garnelen Vindaloo / Prawn Vindaloo

2, 7, 8, 12

Sýrové Vindaloo 260,-

Käse Vindaloo / Paneer Vindaloo

7, 8, 12

Hovězí Vindaloo 290,-

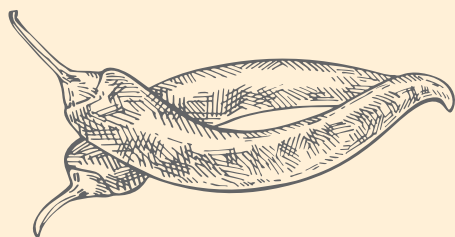
Rindfleisch Vindaloo / Beef Vindaloo

7, 8, 12

Zeleninové Vindaloo 239,-

Vegetarian Vindaloo / Vegetable Vindaloo

7,8,12



MADRAS 150g

Tento pokrm pochází z jihu Indie. Jde o cibulovo rajčatovou omáčku s lístky kari, hořčičnými semínky, semínky kmínu zjemněnou kokosovým mlékem. Madras je středně pálivý.

Ist eine Südindische Gericht. Madras ist eine Soße aus Zwiebel, Tomaten und Blätchen Curry mit Senfkörner, Kümmel mit Kokosmilch verfeinert. Madras ist mittel scharf.

Kuřecí Madras 270,-

Hühnchen Madras / Chicken Madras

7, 8, 10, 12

Jehněčí Madras 310,-

Lamm Madras / Lamb Madras

7, 8, 10, 12

Krevetový Madras 280,-

Garnele Madras / Prawn Mandras

2, 7, 8, 10, 12

Sýrový Madras 260,-

Paneer Madras

7, 8, 10, 12

Hovězí Madras 270,-

Rindfleisch Madras / Beef Madras

7, 8, 10, 12

Zeleninový Madras  239,-

Vegetarian Madras / Vegetable Madras

7,8,12



JALFRAISE 150g 🌶️🌶️

Čerstvě zbarvená paprika a nasekané chilli vařené s cibulí a rajčatovou omáčkou
Frisch gefärbter Pfeffer und gehackter Chili, gekocht mit Zwiebel und Tomatensauce

Kuřecí Jalfraise 270,-
Hühnchen Jalfraise / Chicken Jalfraise
7, 8, 10, 12

Jehněčí Jalfraise 310,-
Lamm Jalfraise / Lamb Jalfraise
7, 8, 10, 12

Krevetový Jalfraise 280,-
Garnele Jalfraise / Prawn Jalfraise
2, 7, 8, 10, 12

KARI OMÁČKA · CURRY SAUCE

Kari omáčka s rajčati a smaženou cibulkou, indickým kořením a smetanou

Currysauce mit Tomaten und Röstzwiebeln, indischen Gewürzen und Sahne
7, 8, 12

Kuřecí / Hühnchen / Chicken 270,-
Sýrová / Panner 260,-
Jehněčí / Lamm / Lamb 310,-
Krevetová / Garnele / Prawn 280,-
Hovězí / Rindfleisch / Beef 290,-
Zeleninová / Vegetarian / Vegetable 239,-

MANGO CURRY

Krémová omáčka s mangovým pyré, rajčaty a kešu pastou

Sahnesauce mit Mangopüree, Tomaten und Cashewpaste

7, 8

Kuřecí / Hühnchen / Chicken 270,-
Sýrová / Panner 260,-
Jehněčí / Lamm / Lamb 310,-
Krevetová / Garnele / Prawn 280,-
Hovězí / Rindfleisch / Beef 290,-
Zeleninová / Vegetarian / Vegetable 239,-

Sýrové Jalfraise 260,-
Käse Jalfraise / Paneer Jalfraise
7, 8, 10, 12

Hovězí jalfraise 290,-
Rindfleisch Jalfraise / Beef Jalfraise

BADAM PASANDA

Krémová omáčka s mandlemi, kardamomem, kmínem, cibulí, černým pepřem a garam masalou

Cremige Sauce mit Mandeln, Kardamom, Kreuzkümmel, Zwiebeln, schwarzem Pfeffer und Garam Masala

7, 8

Kuřecí / Hühnchen / Chicken 270,-
Jehněčí / Lamm / Lamb 310,-
Krevetová / Garnele / Prawn 280,-
Hovězí / Rindfleisch / Beef 290,-

Gizrnové kuře 270,-
Ghana Hühnchen · Ghana Chicken

Kuře vařené v tomatovo-cibulové omáčce kořeněné koriandrem

Gewürzte Kichererbsen, gekocht in Tomaten-Zwiebel-Brühe, gewürzt mit Koriander

7



VEGETARIÁNSKÉ KARI

VEGETARISCHES CURRY · VEGETARIAN CURRY

Zeleninové Kari 239,-

Gemüse Curry / vegetable curry

Lehce ostrá omáčka s koriandrem a zázvorem
 Leicht scharfe Soße mit frischen Koriander und Ingwer
 7, 8, 12

Čočková Tadka 239,-

Linsen Tadka / lentil tadka

Indická čočka připravovaná s červeným chilli a indickým kmínem
 Linsen gericht mit rote Chillischoten und indische Kümmel
 7, 8, 12

Cizrnová masala 239,-

Kichererbsen Masala / chickpease masala

Cizrna připravovaná s indickým kořením a bylinkami
 Kichererbsen zubereitet mit indischen Gewürzen und Kräutern
 7, 8, 12

Bhindi Bhajee 239,-

Okra obalená v koření s cibulí, rajčaty, zázvorem a bylinkami
 Okraschoten in frischen Gewürzt mit Zwiebel, Tomaten, Ingwer und Kräutern paniert

Moter Paneer 239,-

Kousky cibule se sýrem s indickým kořením a smetanou
 Zwiebelstücke mit Käse, indischen Gewürzen und Sahne
 7, 8, 12

Aloo Gobi 239,-

Vařené brambory a květák s rajčatovou omáčkou, kmínem a hořčicí
 Gekocht Kartoffeln und Blumenkohl mit Tomatensoße, Kümmel und Senf

Rajma masala 239,-

Červené fazole vařené v rajčatovo-cibulové omáčce, kořeněné koriandrem
 Gewürzte rote Bohnen, gekocht in Tomaten-Zwiebel-Brühe, gewürzt mit Koriander
 7, 8, 12

Rajma Aloo 239,-

Červené fazole vařené s bramborami, kořeněné zázvorem, česnekem, koriandrem a garam masalou
 Rote Bohnen, gekocht mit Kartoffeln, gewürzt mit Ingwer, Knoblauch, Koriander und Garam Masala
 7, 8, 12

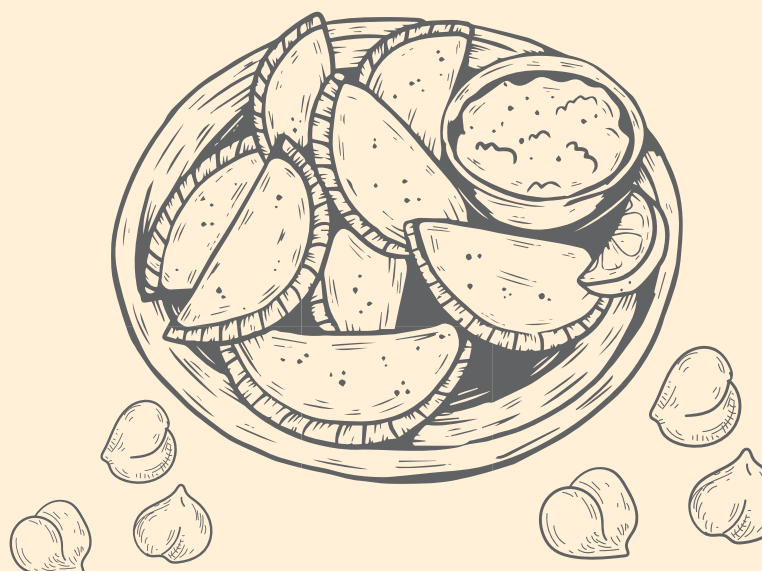
Dal Makhani 239,-

Luštěniny vařené máslovo-rajčatovo-cibulové omáčce
 In Butter gekochte Linsen mit Tomaten-Zwiebel-Sauce
 7, 8, 12

Aloo Mater 239,-

Plain Palak 239,-

Soya Paneer 239,-



BIRYANI

Biryani je pokrm z rýže. Příprava vrstvením rýže a masa nebo zeleniny. Jedná se o velmi aromatické jídlo. Prosím sdělte nám, jak pálivé ho chcete připravit.

Biryani ist ein Reisgericht. Es wird durch Schichtung von gekochten Reis und Fleisch oder Gemüse hergestellt. Biryani ist sehr aromatisch. Fragen Sie, wie viel scharfe Speisen Sie zubereiten möchten.

Kuřecí Biryani	320,-
Hühnchen Biryani / Chicken biryani 250g, 7, 8, 12	
Jehněčí Biryani	360,-
Lamm Biryani / Lamb biryani 250g, 7, 8, 12	
Krevetové Biryani	330,-
Garnele Biryani / Prawn biryani 250g, 2, 7, 8, 12	

Zeleninové Biryani	290,-
Gemüse Biryani/ Vegetable biryani 7, 8, 12	
Hovězí biryani	350,-
Rindfleisch biryani / Beef biryani 7, 8, 12	



JASMINES SPECIALS

Jehněčí Roganjosh	330,-
Lamm Roganjosh / Lamb roganjosh	
Pokrm z oblasti Kašmír z exotičtější směsí koření - muškátový květ, muškátový oříšek, fenykl a špetka asa foetida, která je známá pro svou štiplavost. Kaschmir-Gericht mit exotischeren Gewürz-Muskat-Mischungen, Muskatnuss, Fenchel und einer Prise Asa Foetida, die für ihre Schärfe bekannt ist.	
7, 8, 12	

Česnekové těstoviny	220,-
Knoblauchnudeln / Garlic Pasta	
Rajčatovo česnekové těstoviny okořeněné indickým kořením	
Tomaten-Knoblauch-Paste mit Nudeln, gewürzt mit indischen Gewürzen	
7	

Zeleninové těstoviny	220,-
Gemüsenudeln / Vegetable Pasta	
Rajčatovo česnekové těstoviny se směsí zeleniny a indickým kořením	
Tomaten-Zwiebel-Sauce mit Nudeln und gemischtem Gemüse und indischen Gewürzen	
7	

Spagetti	
Rajčatovo-cibulová omáčka s čerstvou zeleninou	
Tomaten-Zwiebel-Sauce mit frischem Gemüse	
Veg	220,-
Kuřecí / Hühnchen / chicken	250,-
7	

Kuřecí tikka s hranolkami	220,-
Hühnchen tikka mit Pommes frites	
Chicken Tikka with french fries	
7, 8, 10, 12	

Mix Tandoor Platter	750,-
max 4 person	
Kombinace tandoor kuřecích, tikka kuře, malai kofta, kuřecí zelená tikka a jehněčího kebabu	
Platter with combination of tandoor chicken, tikka chicken malai kofta, chicken greeb tikka and sheesh kebab	
Platte mit einer Kombination aus Tandoor-Hühnchen, Tikka Chicken Malai Kofta, Chicken Green Tikka und Schaschlik	
7, 8, 10, 12	

Malai Kofta **279,-**

Křupavé sýrové knedlíčky servírované s krémovou omáčkou, vařené v indickém koření

Knusprige Paneer-Knödel, serviert mit cremiger Soße, zubereitet mit indischen Gewürzen

7, 8, 10, 12

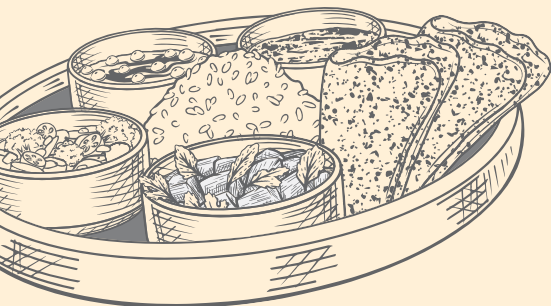
Citronové kuře **270,-**

Zitronenhähnchen / Lemon Chicken

Kuřecí prsa marinovaná v citronovo-cibulovo-rajčatové omáčce a indickém koření

Marinierte Brust mit Zitronengeschmack, milder Zwiebel-Tomatensauce und indischen Gewürzen

7, 8, 10, 12



Pepřové Kuře **260,-**

Pfefferhähnchen / Pepper Chicken

Hustá cibulovo-rajčatová omáčka ochucená pepřem – jde o pokrm z jižní Indie

Dickflüssige Soße aus Zwiebel-Tomaten-Soße mit Pfeffergeschmack. Das ist ein südindisches Gericht

7, 8, 10, 12

Chilli Kuřecí **270,-**

Chill Hähnchen / Chilli Chicken

Čerstvá zelenina s hustou pálivou omáčkou a smaženými kuřecími prsíčky

Frisches Gemüse gemischt mit dicker, würziger Sauce und gebratener Hähnchenbrust.

7, 8, 10, 12



SALÁTY · SALATEN · SALADS

Kuřecí Tikka Salad **140,-**

Hähnchen Tikka Salad / Chicken Tikka Salad

Grilované kuře se sušenými rajčaty a medovo-hořčičným dresinkem

Gegriete Hühnenfleisch mit Sonnengetrocknete Tomaten, mit Honig – senf Dressing

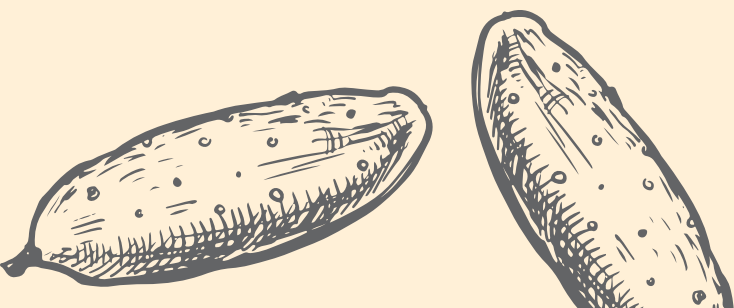
1, 7, 2

Mix Salát **110,-**

Grün Salat / Mixed Salad

Míchaný salát s okurkou, rajčaty, mrkví, cibulí a hlávkovým salátem

Gemischte Salat mit Gurke, Tomaten, Karoten, Zwiebel und Kopfsalat



Cizrnový Salát **120,-**

Kichererbsensalat / Chickpeas Salad

Míchaný salát s okurkou, rajčaty, mrkví, cibulí, hlávkovým salátem a cizrnou

Gemischte Salat mit Gurke, Tomaten, Karoten, Zwiebel, Kopfsalat und Kichererbsen



RÝŽE · REIS

Plain Basmati rice 55,-

Basmati reis

Vařená rýže basmati bez dalších přísad

Gekochter Basmati Reis

7, 12

Jeera rice 60,-

Jeera reis

Rýže basmati osmažená na ghí s kurkumou, římským kmínem

Gebatener Reis mit Kümmel

7, 12

Pulao Rice 65,-

Matar Pulao 65,-

Rýže basmati osmažená na ghí s kurkumou, římským kmínem, hráškem a smetanou

Gekochter Basmati Reis mit grün Erbsen mit indienische Gewürze

7, 8, 12

Kešu rýže 65,-

Cashew reis / Cashew rice

Basmati rýže vařená s opečeným kešu, kardamomem a bobkovým listem

Basmatireis gekocht mit gebratenen Cashewnüssen, Kardamom und Lorbeerblättern

7, 8, 12



NAAN

Klasický Naan 60,- Kč

Klassische Naan / Classic Naan

Pšeničný chléb dělaný v Tandooru

Weizen Brot im Tandoor gebacken

1,3,7,12

Máslový Naan 70,- Kč

Butter Naan

Pšeničný chléb dělaný v Tandooru, podávaný s máslem na vrchu

Weizen Brot im Tandoor gebacken, serviert mit Butter

1,3,7,8,12

Česnekový Nann 65,- Kč

Knoblauch Naan / Garlic Naan

Pšeničný chléb dělaný v Tandooru, podávaný s nakrájeným česnekem a máslem na vrchu

Weizen Brot im Tandoor gebacken, serviert mit gehacktem Knoblauch und Butter.

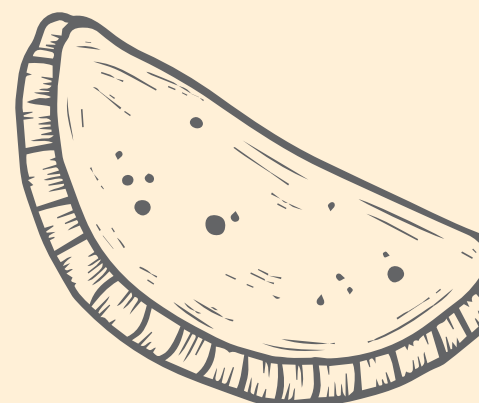
1,3,7,8,12

Peswari JASMINES SPECIAL 110,- Kč

Pšeničný chléb s nakrájeným kokosem a krémem – sladký Naan

Weizen Brot mit gehacktem Kokonuss und Krem – süß Naan

1,3,7,8,12



INDIAN BREAD

Laccha Paratha 60,-

Vrstvená paratha připravovaný na speciální pánvi „tava“

Paratha geschichtet auf speziellen Pfanne zubereitet „tava“

1, 7, 8, 12

Paneer Paratha 90,-

Vrstvená paratha plněná sýrem

Geschichtete Paratha gefüllt mit Käse

1, 7, 8, 12

ACHAR · CHUTNEY

Achar (pálivý) a chutney (extra jemný) jsou z velké skupiny vedlejších indických pokrmů s rozmanitými chutěmi

Achar (scharf) und chutney (extra fein) sind aus großen Gruppe indische Gerichte mit unterschiedlichem Geschmack

Mangové Chutney 35,-

Mango Chutney

Hustá omáčka dělaná z nezralého manga s fenyklovými semínky, cukrem a zázvorem

Dicke Soße aus unreifen Mango mit Fenchelsamen, Zucker und Ingwer

1, 8, 12, 10

Mátové Chutney 30,-

Mint Chutney

Chutney z mátových lístků s jogurtem, kmínem a koriandrem

Chutney aus Minzblättern mit Joghurt, Kümmel und Koriander

1, 7, 8, 12, 10

Mix Pickle 40,-

Mix syrového manga, okurek a zeleného chilli, uvařené mrkve v hořčičném oleji s fenyklovými semínky a pískavicí, kmínem a koriandrem

Mischung aus roher Mango, Gurke und grünem Chilli, in Senföl gekochte Karote mit Fenchelsamen und Bockshornkleesamen, Kümmel und Koriander

1, 10, 12

Aloo Paratha 70,-

Vrstvená paratha plněná rajčaty, koriandrem a hráškem, připravovaná na pánvi „tava“

Geschichtete Paratha gefüllt mit tomaten, koriander und erbsen, in einer pfanne zubereitet „tava“

1, 7, 8, 12

Chapati 60,-

1, 7, 8, 12

Keema Paratha 70,-

1, 7, 8, 12

Aloo cheese garlic Paratha 70,-

1, 7, 8, 12

RAITA

Jogurtové pokrmy

Joghurt Gerichten / yoghurts

Klasická Raita 30,-

Klassische Raita / Classic Raita

Jogurt s rozdrčeným kmínem a solí

Joghurt mit zerschmetterung Kümmel und Salz

7, 12

Mix Raita 35,-

Nakrájená červená cibule, paprika, rajče a okurka smíchané v jogurtu s rozdrčeným kmínem a solí

Geschmittene rote Zwiebel, Paprika, Tomaten und Gurke in Joghurt gemischt mit zerschmetterung Kümmel und Salz

7, 12



DEZERTY · DESSERTS

Domáci zmrzlina/ Hausgemachtes Eis / Homemade ice cream 130,-

Indická zmrzlina servírovaná v keramické nádobě / příchuť dle denní nabídky
Indisches Eis in einem Keramikbehälter/ Geschmack je nach Tages Angebot

7, 8

Tvarohové knedlíčky / Quarkbällchen / Cottage cheese dumplings 129,-

Smažené tvarohové knedlíčky s cukrovým sirupem
Gebratene Quarkbällchen mit heissen Zuckersirup

1, 7

Pudding 90,-

Tradičný indický desert z rýže a smetany / příchuť dle denní nabídky
Traditionelles indisches Dessert aus Reis und Sahne/ Geschmack je nach Tages Angebot



NOTE:

Vážení hosté, prosím informujte personál o svých stravovacích potřebách či případným alergiím před objednáním.

Sehr geehrte Gäste, informieren Sie, bitte vor der Bestellung unsere Personal über Ihre Essenbedürfnisse oder Allergien.

NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE NON ALCOHOLIC DRINKS



NEALKO

0.33 Cola · Cola Light · Sprite · Fanta	59,-
Kinley Tonic · Kindley Ginger Ale	
Kofola 0,33	35,-
0,5	45,-
0.33 · Roemerquelle neperlivá / perlivá	55,-
0.75 · Roemerquelle neperlivá / perlivá	120,-
0.25 · Gappy džus	60,-

LASSI

jogurtový nápoj různých příchutí
Yoghurt drink with different flavours

Sweet Lassi 7	100,-
Salted Lassi 7	100,-
Mango Lassi 7	110,-

Domácí limonády	69,-
Homemade lemonade	
dle denní nabídky According to daily offer	



KÁVA · TEPLÉ NÁPOJE

Masala indický čaj · Masala indian tea	75,-
Sypaný čaj (zelený, černý, ovocný, heřmánkový) Fresh leaf tea (green, black, fruit, camomille)	65,-
Čerstvý mátový / zázvorový čaj Fresh mint or ginger tea	65,-
Espresso/Lungo	55,-
Machiato	60,-
Flat White	75,-
Doppio	65,-
Cappuccino	65,-
Latte machiato	75,-
Horká čokoláda	75,-
Český grog (tuzemský Božkov)	120,-



ALKOHOLICKÉ NÁPOJE ALCOHOLIC DRINKS

PIVO · BEER

Bernard	0.3l	49,-
Bernard	0.5l	69,-
King Fisher indické pivo · sklo	0.3l	85,-
Birell nealkoholický · lahev	0.33l	49,-

LIKÉRY · LIQUERS

Jaegermeister	4cl	90,-
Tatranský čaj 52%		95,-

PÁLENKY

Hildprandt slivovice		120,-
Hildprandt hruškovice		120,-
Hildprandt malina		120,-

VODKA

Russian Standart		105,-
Absolut		90,-

RUM

Captain Morgan	4cl	90,-
Diplomatico reserve 12 y.o.	4cl	160,-
Zacapa centenario 23 y.		180,-

WHISKEY

Jack Daniel's	4cl	105,-
Tullamore Dew	4cl	90,-

TEQUILA

El Jimador Blanco	4cl	105,-
El Jimador Reposado	4cl	105,-

GIN

Hendrick's	4cl	110,-
Tanqueray original	4cl	110,-

COGNAC

Hennessy V.S.O.P.		150,-
------------------------	--	-------

