

Vážení hosté,

Naši kuchaři jsou vždy připraveni splnit Vaše přání a připravit každé Vámi vybrané jídlo podle Vaší chuti.

Jídlo pouze kořeněné	- číslo "pálivosti" 0
Jídlo lehce pálivé	- číslo "pálivosti" 1
Jídlo středně pálivé	- číslo "pálivosti" 2
Jídlo velmi pálivé	- číslo "pálivosti" 3
Jídlo extrémně pálivé	- číslo "pálivosti" 4-5

Své přání s uvedením příslušného čísla "PÁLIVOSTI" pouze sdělte obsluhujícímu číšníkovi a ostatní již nechte na nás. Chceme abyste u nás byli maximálně spokojeni a přejeme Vám dobrou chuť. Váš CURRYHOUSE.



Dear guests,

Our chefs are always ready to fulfill all your wishes and prepare your selected dish according to your taste.

Only with spices	- the number of "hotness" 0
Slightly hot	- the number of "hotness" 1
Moderately hot	- the number of "hotness" 2
Very hot	- the number of "hotness" 3
Extremely hot	- the number of "hotness" 4-5

Your requirement indicating the respective number of "hotness" tell the waiter and leave the rest to us. We want your complete satisfaction and wish you a good taste. Your CURRYHOUSE.



Vítejte v rodinné restauraci Curry House.

Welcome in the family restaurant Curry House.



Kompletní seznam alergenů

Seznam potravinových alergenů, které podléhají legislativnímu označování dle směrnice 1169/11 EU

- 1) Obiloviny obsahující lepek a výrobky z nich (nejedná se o celiakii)
- 2) Korýši a výrobky z nich
- 3) Vejce a výrobky z nich
- 4) Ryby a výrobky z nich
- 5) Jádra podzemnice olejné (arašídy) a výrobky z nich
- 6) Sojové boby (sója) a výrobky z nich
- 7) Mléko a výrobky z něj
- 8) Skořápkové plody a výrobky z nich- jedná se o všechny druhy ořechů
- 9) Celer a výrobky z něj
- 10) Hořčice a výrobky z ní
- 11) Sezamová semena (sezam) a výrobky z nich
- 12) Oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg/kg nebo 10 mg/l vyjádřeno jako celkový SO²
- 13) Vlíčí bob (lupina) a výrobky z něj
- 14) Měkkýši a výrobky z nich

Alergeny u jednotlivých jídel na jídelním lístku jsou označeny písmenem A a příslušným číslem ze Seznamu potravinových alergenů

Complete list of allergens

List of food allergens, which are subject to legislative labeling according to EU Directive 1169/11

- 1) Cereals containing gluten and products made from them (not celiac disease)
- 2) Crustaceans and products thereof
- 3) Eggs and products thereof
- 4) Fish and products thereof
- 5) Groundnuts (peanuts) and products thereof
- 6) Soybeans (soya) and products thereof
- 7) Milk and dairy products
- 8) Nuts and products nich
- 9) Celery and products thereof
- 10) Mustard and products thereof
- 11) Sesame seeds and products thereof
- 12) Sulphur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg or 10 mg / l expressed as total SO²
- 13) Lupin and articles thereof
- 14) Molluscs and products thereof

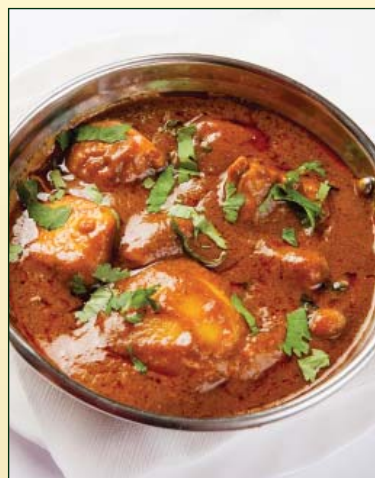
Allergens in individual dishes on the menu are identified by the letter A and the corresponding number from the list of food allergens



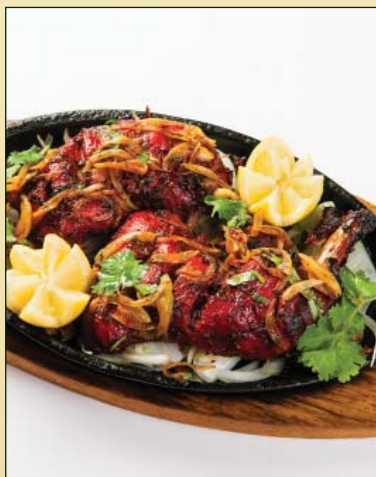
BUTTER CHICKEN



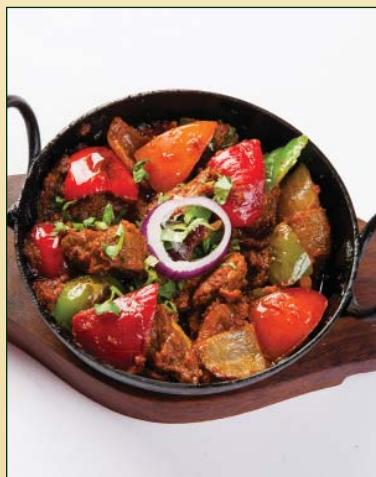
CHICKEN TIKKA



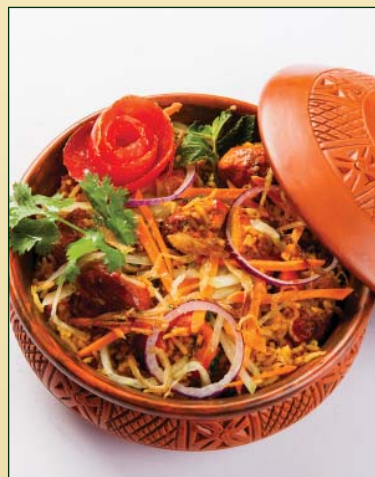
VINDALOO



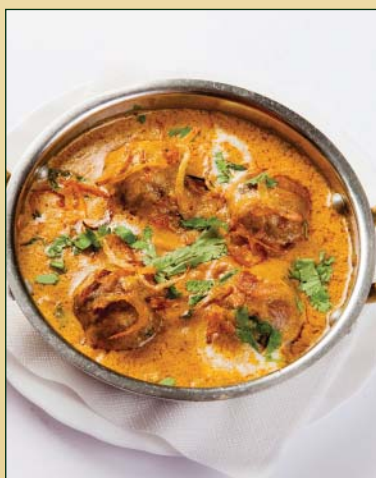
TANDOORI CHICKEN



KORAI



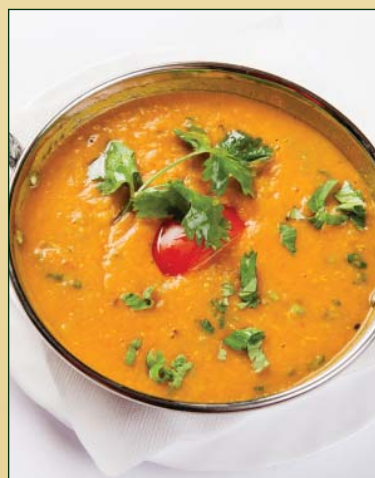
CHICKEN TIKKA BIRYANI



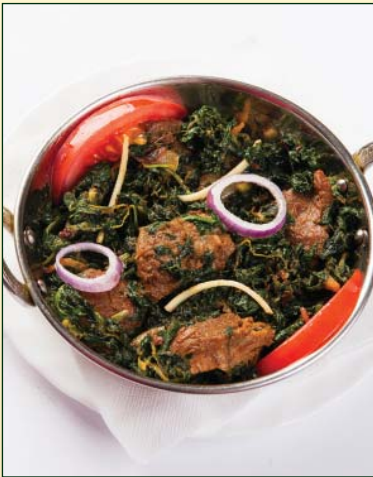
MALAI KOFTA



NAN



DALL TARKA



PALAK



CHANA GHOST



KORMA CHICKEN



FISH BANGLADESHI



SALOMON TIKKA



MIX VEGETABLE



HOME MADE ICECREAM



TANDORI MIX



VEGETABLE THALI

Papadums (Křupavé placky)

1. Tradiční	A12	20,-
2. Kořeněné	A12	20,-

Chutney (velmi hustá omáčka s ovocem, zeleninou a kořením)

3. Chutney s nakládanou zeleninou	A12	35,-
4. Chutney mangové sladké	A12	35,-
5. Chutney mátovo-jogurtové	A7, A12	25,-
6. Chutney kořeněno-mátové	A12	35,-

Polévky

7. Daal (Čočková polévka)	A12	65,-
Čočková polévka s česnekem a citronem		
8. Murgh shoubra (Kuřecí polévka)	A7, A12	75,-
Kuřecí polévka s mrkví a kořením		

Předkrmy

9. Cibulové bhajee	A1, A3, A7, A12	65,-
Smažená obalovaná cibule s čočkou, vejci, a cizrnovou moukou		
10. Zeleninová samosa (100 g)	A1, A7, A12	70,-
Šátečky plněné zeleninovou směsí s indickým kořením		
11. Masová samosa (100 g)	A1, A7, A12	85,-
Taštičky plněné mletým masem s bengálským kořením		
12. Krevetové poori (100 g)	A1, A2, A7, A12	125,-
Krevety servírované na smaženém chlebu. – Lehce ostré!		
13. Paneer Pakora (Domácí sýr – 5 ks)	A1, A3, A7, A12	75,-
Smažený obalovaný domácí sýr s kořením		
14. Beguni (100 g)	A7, A12	85,-
Smažený obalovaný lilek s bengálským kořením		
15. Keema Paratha (150 g)	A7, A12	85,-
Indický chléb, plněný kořeněnou masovou směsí		
16. Kuřecí tikka (80 g)	A7, A12	95,-
Kousky marinovaného kuřecího masa, grilované v peci Tandoor		

Doporučené míchané předkrmy

17. Míchané zeleninové předkrmy (pro 2 osoby)		210,-
•Cibulové bhajee	A1, A3, A7, A12	
•Zeleninová samosa	A1, A7, A12	
•Zeleninová pakora	A7, A12	
18. Míchané předkrmy (pro 2 osoby)		305,-
•Kuřecí tikka	A7, A12	
•Masová samosa	A1, A7, A12	
•Cibulové bhajee	A1, A3, A7, A12	
•Zeleninová samosa	A1, A3, A7, A12	
19. Míchané předkrmy (pro 4 osoby)		395,-
•Šiš kebap	A7, A12	
•Kuřecí tikka	A7, A12	
•Kuřecí pakora	A1, A7, A12	
•Cibulové bhajee	A1, A3, A7, A12	
•Zeleninová samosa	A1, A7, A12	

Speciální menu Curry House

20. Menu pro 2 osoby

995,-

- Papadums (Křupavé placky s chutney) (A12)

A12

Míchané předkrmy

- Cibulové Bhajee
- Kuřecí tikka
- Šiš Kebab
- Sobjee salad (Zeleninový salát)

A1, A3, A7, A12
A7, A12
A7, A12
A12

Hlavní jídlo

- Hovězí madras
- Bílá basmati rýže
- Kuřecí kari
- Tradiční nan
- Míchané zeleninové bhajee
- Raita (Jemně kořeněný jogurt)

A12
A12
A7, A12
A1, A3, A7, A12
A7, A12
A7, A12

Dezerty

- Rosso Gullah (Domácí tvaroh)

A7, A12

21. Vegetariánské menu pro 2 osoby

875,-

- Papadums (Křupavé placky s chutney)

A12

Míchané předkrmy

- Zeleninová samosa
- Zeleninová pakora
- Cibulové bhajee
- Sobjee salad (Zeleninový salát)

A1, A7, A12
A1, A7, A12
A1, A3, A7, A12
A12

Hlavní jídlo

- Zeleninové curry
- Bílá basmati rýže
- Saag paneer (Sýr se špenátem)
- Chapati (Pšeničná placka)
- Květákové bhajee
- Raita (Jemně kořeněný jogurt)

A7, A12
A12
A7, A12
A1, A12
A12
A7, A12

Dezerty

- Kheer (Rýžový pudink)

A7, A8, A12

22. Menu pro 4 osoby

1.955,-

- Papadums (Křupavé placky s chutney)

A12

Míchané předkrmy

- Cibulové bhajee
- Kuřecí pakora
- Zeleninová samosa
- Kuřecí tikka
- Šiš kebab
- Sobjee salad (Zeleninový salát)

A1, A3, A7, A12
A1, A7, A12
A1, A7, A12
A7, A12
A7, A12
A12

Hlavní jídlo

- Kuřecí korma
- Aloo mator (Brambory s hráškem)
- Hovězí madras
- Pilau rice (Barevná basmati rýže)
- Jehněčí korai
- Tradiční nan
- Špenátové bhajee
- Raita (Jemně kořeněný jogurt)

A7, A8, A12
A12
A12
A12
A12
A1, A3, A7, A12
A7, A12
A7, A12

Dezerty

- Kheer (Rýžový pudink)

A7, A8, A12

Speciality šéfkuchaře

23. Butter chicken (150 g) A7, A12 **235,-**

Grilované kuře, marinované v lehce pikantní rajčatovo-máslové omáčce lahodné chuti

24. Rogon Josh (150 g) A7, A8, A12 **275,-**

Jemné jehněčí maso, vařené v lahodné omáčce, jejímž základem jsou rajčata, zázvor a aromatické koření

25. Losos Makhani (150 g) A4, A7, A12 **295,-**

Grilovaný losos, marinovaný v lehce pikantní rajčatovo-máslové omáčce lahodné chuti

Dansak (150g)

Omáčka připravená z čočky, okořeněná bengálským kořením. Pokrm se sladko-kyselou příchutí. – Středně ostré !

26. Kuřecí dansak A12 **215,-**

27. Hovězí dansak A12 **245,-**

28. Jehněčí dansak A12 **275,-**

29. Krevetový dansak A2, A12 **255,-**

Rezela (Bengálský pokrm) (150 g)

Zahuštěná omáčka se smaženou cibulí, jogurtem, česnekovo-zázvorovou pastou a bengálským kořením. – Středně ostré !!

30. Kuřecí rezela A7, A8, A12 **225,-**

31. Jehněčí rezela A7, A8, A12 **275,-**

32. Krevetová rezela A2, A7, A8, A12 **265,-**

33. Sýrová rezela A7, A8, A12 **195,-**

Další speciality šéfkuchaře

34. Cizrna s jehněčím (150g) A12 **275,-**

Rozpůlená cizrna s jehněčím masem, vařená v rajčatové omáčce s orientálním kořením. – Středně ostré!

35. Bangladeshi mach (Bengálská pochoutka - kapr) (150g) A4, A12 **285,-**

Hustá kořeněná omáčka se smaženou cibulí, česnekovo-zázvorovou pastou, připravená s čerstvými rajčaty a bengálskými chilly – Středně ostré !

36. Malai Kofta A7, A8, A12 **215,-**

Bramborové pyré a zlehka okořeněné kuličky domácího sýra, osmažené do zlatova, v husté a jemné kokosové omáčce

Tandoori pokrmy

Tandoori je typ pece ve tvaru veliké nádoby, přímo na jejím dně se zatopí dřevem či dřevěným uhlím. Díky použitému materiálu se ve stěnách pece akumuluje velké množství tepla (teplota vzduchu v samotné peci dosahuje až 480°C)

37. Kuře tandoori (300 g) A7, A12 **215,-**

Kuřecí stehna, marinovaná v omáčce z jogurtu a různých druhů koření, grilovaná v peci Tandoor

38. Kuřecí tikka (150 g) A7, A12 **220,-**

Kuřecí prsa marinovaná v delikátní směsi indického koření, grilovaná v peci Tandoor

39. Jehněčí tikka (150 g) A7, A12 **295,-**

Kousky jehněčího filé, marinované a grilované v peci Tandoor

40. Lososová tikka (150 g) A4, A7, A12 **315,-**

Losos marinovaný v delikátní směsi indického koření a grilovaný v peci Tandoor

41. Šiš Kebab (150 g) A7, A12 **205,-**

Mleté maso s exotickým kořením, připravené v peci Tandoor

42. Kuřecí šašlik (150 g) A7, A12 **255,-**

Marinované kuřecí maso na grilu s cibulí, rajčaty a paprikou.

43. Jehněčí šašlik (150 g) A7, A12 **325,-**

Marinované jehněčí maso na grilu s cibulí, rajčaty a paprikou

44. Míchané pokrmy Tandoori (300 g)

A7, A12 **395,-**

Výběr z Kuřecí tandoori, Kuřecí tikka, Šiš kebab a Jehněčí tikka

45. Kralovské krevety Tandoori (200 g)

A2, A7, A12 **495,-**

Bengálské "BLACK TIGER" krevety, marinované v omáčce z jogurtu s bengálským kořením, grilované v peci Tandoor

Curry pokrmy

Curry (150g)

Středně hustá omáčka z curry a z celé řady orientálních koření. – Lehce ostré !

46. Kuře curry

A7, A12 **175,-**

47. Hovězí curry

A7, A12 **185,-**

48. Jehněčí curry

A7, A12 **255,-**

49. Krevetové curry

A2, A7, A12 **225,-**

50. Zeleninové curry

A7, A12 **165,-**

Madras (150 g)

Oblíbená omáčka z curry, chilli, citronové a rajčatové šťávy. – Středně ostré!

51. Kuřecí madras

A12 **185,-**

52. Hovězí madras

A12 **190,-**

53. Jehněčí madras

A12 **245,-**

54. Krevetový madras

A2, A12 **235,-**

55. Zeleninový madras

A12 **175,-**

Vindaloo (150 g)

Pokrm s curry, bengálským chilli, kouskem bramboru a indickým kořením. – Velmi ostré !!

56. Kuřecí vindaloo

A12 **195,-**

57. Hovězí vindaloo

A12 **205,-**

58. Jehněčí vindaloo

A12 **275,-**

59. Krevetové vindaloo

A2, A12 **255,-**

60. Zeleninové vindaloo

A12 **185,-**

Phall (150 g)

Pokrm vařený v curry a v různých chilli kořeních. – Extrémně ostré !!!

61. Kuřecí phall

A12 **205,-**

62. Hovězí phall

A12 **215,-**

63. Jehněčí phall

A12 **295,-**

64. Krevetový phall

A2, A12 **265,-**

65. Zeleninový phall

A12 **195,-**

66. Phall z královských krevet

A2, A12 **415,-**

Další speciality bangladešské kuchyně

Palak (150 g)

Špenát vařený s cibulí, česnekem, zázvorem a indickým kořením. Lehce ostré!

67. Kuřecí palak

A12 **185,-**

68. Hovězí palak

A12 **205,-**

69. Jehněčí palak

A12 **265,-**

70. Krevetový palak

A2, A12 **245,-**

71. Zeleninový palak

A12 **155,-**

Jalfrasie (150 g)

Omáčka kořeněná zázvorem, cibulí, paprikou a bengálskými chilli papričkami
Středně ostré !

72. Kuřecí jalfrasie	A7, A12	215,-
73. Hovězí jalfrasie	A7, A12	225,-
74. Jehněčí jalfrasie	A7, A12	285,-
75. Krevetové jalfrasie	A2, A7, A12	245,-
76. Zeleninové jalfrasie	A7, A12	195,-
77. Jalfrasie z královských krevet	A2, A7, A12	410,-
78. Lososové jalfrasie	A4, A7, A12	295,-

Masala pokrmy (150 g)

Jako Masála se označují různé směsi koření indického původu (chili, koriandr, máta, česnek, zázvor, kurkuma a další)

79. Kuře tikka masala	A7, A8, A12	255,-
Grilovaná kuřecí tikka ve speciální omáčce s máslem, smetanou, kokosem a mandlemi		
80. Jehněčí tikka masala	A7, A8, A12	295,-
Grilovaná jehněčí tikka ve speciální omáčce s máslem, smetanou, kokosem a mandlemi		
81. Losos tikka masala	A4, A7, A8, A12	325,-
Grilovaný losos tikka ve speciální omáčce s máslem, smetanou, kokosem a mandlemi		

Shai korma pokrmy (150 g)

Kokosová omáčka s mandlemi, rozinkami, máslem a zázvorem. Sladký pokrm jemné chuti.

82. Kuřecí korma	A7, A8, A12	185,-
83. Hovězí korma	A7, A8, A12	195,-
84. Jehněčí korma	A7, A8, A12	285,-
85. Krevetová korma	A2, A7, A8, A12	240,-
86. Zeleninová korma	A7, A8, A12	175,-
87. Korma z královských krevet	A2, A7, A8, A12	410,-

Korai pokrmy (150 g)

Zahuštěná omáčka s cibulí, paprikou a čerstvými rajčaty. – Středně ostré!

88. Kuřecí korai	A12	185,-
89. Hovězí korai	A12	195,-
90. Jehněčí korai	A12	245,-
91. Sýrové korai	A7, A12	180,-
92. Krevetové korai	A2, A12	225,-
93. Korai z královských krevet	A2, A12	395,-
94. Lososové korai	A4, A7, A12	295,-

Biryani pokrmy (250 g)

Speciálně osmažená Basmati rýže s ořechy a jemným indickým kořením, podávaná s raitou

95. Kuřecí biryani	A7, A8, A12	205,-
96. Kuřecí tikka biryani	A7, A8, A12	245,-
97. Hovězí biryani	A7, A8, A12	235,-
98. Jehněčí biryani	A7, A8, A12	265,-
99. Jehněčí tikka biryani	A7, A8, A12	285,-
100. Krevetové biryani	A2, A7, A8, A12	255,-
101. Biryani z královských krevet	A2, A7, A8, A12	415,-
102. Žampionové biryani	A7, A8, A12	185,-
103. Zeleninové biryani	A7, A8, A12	195,-

Vegetariánské pokrmy a přílohy

104. Subjee Bhajee (Míchaná zelenina)	A12	135,-
Míchaná zelenina s cibulí a speciálním kořením		
105. Bhindi bhajee (Okra)	A12	195,-
Vynikající jako pikantní příloha		
106. Aloo Gobi (Brambory s květákem)	A12	155,-
Brambory s květákem a exotickým kořením		
107. Saag aloo (Brambory se špenátem)	A12	155,-
Jemně kořeněné brambory s listovým špenátem		
108. Saag Paneer (Sýr se špenátem)	A7, A12	160,-
Domácí sýr se špenátem a kořením		
109. Matter Paneer (Sýr s hráškem)	A7, A12	155,-
Domácí sýr s hráškem a exotickým kořením		
110. Dall Tarka (Čočka)	A12	145,-
Jemně kořeněná omáčka z oranžové čočky		
111. Chana Dall (Cizrnová čočka)	A12	165,-
Jemně kořeněná omáčka z cizrnové čočky.		
112. Gobi Bhajee (Květák)	A12	145,-
Květák s rajčaty a indickým kořením		
113. Masaruma (Žampiony)	A12	135,-
Žampiony s indickým kořením		
114. Saag Bhajee (Špenát)	A12	135,-
Špenát s indickým kořením, smažený na česneku		
115. Begun Bhajee (Lilek)	A12	155,-
Lilek s bengálským kořením		
116. Subjee salad (Zeleninový salát)	A12	95,-
Čerstvá zelenina s bengálským kořením		
117. Raita	A7, A12	35,-
Jemně kořeněný jogurt s čerstvou zeleninou		

Basmati rýže

118. Rýže bílá	A12	45,-
119. Rýže jemně kořeněná	A12	60,-
120. Rýže speciální smažená	A3, A12	75,-
Barevná basmati rýže, smažená s vejcem a hráškem		
121. Rýže žampionová	A12	75,-
Barevná basmati rýže s žampiony a kořením		
122. Rýže kešu	A8, A11, A12	85,-
Barevná basmati rýže se sezamovými semínky a kešu oříšky		
123. Rýže s kmínem	A12	70,-
Barevná basmati rýže s aromatickým kmínem a koriandrem		

Pečivo (obsahuje pšeničnou mouku)

124. Nan tradiční Jemný indický měkký chléb, pečený v peci Tandoor	A1, A3, A7, A12	45,-
125. Nan česnekový Česnekový indický chléb, pečený v peci Tandoor	A1, A3, A7, A12	60,-
126. Nan česnekový s chilli Česnekový indický chléb s chilli, pečený v peci Tandoor.	A1, A3, A7, A12	65,-
127. Nan sladký s kokosem Sladký indický chléb, plněný kokosem a rozinkami	A1, A3, A7, A8, A12	60,-
128. Nan máslový Jemný indický měkký chléb, pečený na másle v peci Tandoor	A1, A3, A7, A12	55,-
129. Nan sýrový Sýrový indický chléb, pečený v peci Tandoor	A1, A3, A7, A12	55,-
130. Chapati Tradiční indická pšeničná placka	A1, A12	30,-
131. Paratha tradiční Indický chléb, smažený na másle	A1, A7, A12	65,-
132. Paratha bramborová Indický chléb, plněný bramborovou směsí s koriandrem	A1, A7, A12	80,-
133. Tandoori rooti Tradiční indická placka pečená v peci Tandoor.	A1, A7, A12	40,-

Dezerty

134. Rosso Gullah (Domácí tvaroh) Domácí tvaroh podávaný ve sladkém sirupu.	A7, A12	85,-
135. Kulfi (Domácí zmrzlina) Domácí zmrzlina s mandlemi, pistáciemi a mangovou příchutí.	A7, A8, A12	95,-
136. Kheer (Rýžový pudink) Tradiční sladký indický desert z rýže, smetany a pistáciových oříšků.	A7, A8, A12	95,-

Nápojový lístek

Potravinové alergeny u jednotlivých nápojů na nápojovém lístku jsou označeny písmenem A a příslušným číslem ze seznamu "Potravinových alergenů", který naleznete na začátku tohoto lístku.

Aperitivy (8 cl)

Campari Bitter	A12	95,-
Martini (Bianco, Rosso, Extra Dry)	A12	85,-
Porto (bílé, červené)	A12	85,-

Likéry (4 cl)

Becherovka	A12	65,-
Fernet Stock, Fernet Citrus	A12	55,-
Jägermeister	A12	65,-
Slivovice Stock Excellent	A12	65,-
Mango Liquer	A12	70,-
Grand Marnier	A12	70,-

Long Drinky

Gin Tonic	A12	110,-
Campari Juice	A12	110,-

Vodka (4 cl)

Absolut	A12	75,-
Finlandia	A12	75,-

Gin (4 cl)

Bombay Sapphire	A12	85,-
Beefeater	A12	75,-

Rum (4 cl)

Bacardi white	A12	70,-
Malibu	A12	70,-
Old Monk Rum	A12	75,-
Captain Morgan (spiced gold)	A12	70,-
Tuzemský	A12	45,-

Whiskey (4 cl)

Ballantines	A12	65,-
Ballantines Gold (12years)	A12	120,-
Johnie Walker (Red label)	A12	65,-
Johnie Walker (Black label)	A12	120,-
Johnie Walker (Gold label)	A12	135,-
Jameson	A12	75,-
Tullamore Dew	A12	70,-
Chivas Regal	A12	120,-
Oban (single mold)	A12	220,-

Bourbon (4 cl)

Jim Beam	A12	70,-
Jack Daniel´s	A12	80,-

Tequilla (4 cl)

Olmecca Silver	A12	75,-
Olmecca Gold	A12	85,-

Brandy / Cognac (4 cl)

Courvoisier vs	A12	130,-
Metaxa*****	A12	85,-
Hennessy VS	A12	135,-
Remy Martin V.S.O.P.	A12	170,-
Courvoisier V.S.	A12	130,-

Pivo

Pilsner 12° (0,3l)	A12	32,-
Pilsner 12° (0,5l)	A12	49,-
Gambrinus 10° (0,3l)	A12	26,-
Gambrinus 10° (0,5l)	A12	39,-
Kozel Black (0,5l)	A12	45,-
Kingfisher (0,33l)	A12	85,-
Radegast Birell (0,33l) (non-alcoholic)	A12	35,-
Cobra	A12	85,-
Primátor	A12	45,-
Cider	A12	50,-
Radler	A12	85,-
Ginger beer	A12	45,-
Řezané pivo	A12	60,-

Vína

Bílé, Červené, Růžové (0,1l)	(A12)	30,-
Bílé, Červené, Růžové (0,2l)	(A12)	55,-
Vinný střík (0,4l)	(A12)	65,-

Více vín v našem vinném lístku

Nealko

Coca-Cola (Light, Zero) 0,33l	A12	45,-
Fanta, Sprite 0,33l	A12	45,-
Nestea 0,2l (citron, broskev)	A12	40,-
Kinley Tonic 0,25l	A12	45,-
Ginger Ale 0,25l	A12	45,-
Cappy 0,2l	A12	40,-
(pomeranč, jablko, multivitamin, jahoda, černý rybíz, fruits plus, grapefruit)		
Red Bull	A12	65,-

Minerální voda

Bonaqua 0,25l (neperlivá)	A12	25,-
Bonaqua 0,25l (perlivá)	A12	25,-
Mattoni 0,33l	A12	25,-
Mattoni 0,75l	A12	65,-
Vittel 1l	A12	110,-
Perrier 0,75l	A12	110,-

Domácí speciality

Lassi Mango	A7, A12	95,-
Lassi Banana	A7, A12	85,-
Lassi sladké, slané	A7, A12	75,-
Voda s citronem	A12	45,-
Mangový džus	A12	55,-
Guava Nectar	A12	55,-
Litchi Juice	A12	55,-

Teplé nápoje

Espresso (Picollo)	A12	45,-
Cappuccino	A7, A12	65,-
Cafe Latte	A7, A12	75,-
Vídeňská káva	A7, A12	65,-
Turecká káva	A12	45,-
Irská káva	A7, A12	95,-
Nescafé	A12	45,-
Indický čaj	A7, A12	55,-
Zázvorový čaj (čerstvý)	A7, A12	55,-
Grog	A12	65,-
Čaj	A12	40,-
(černý, ovocný, zelený, jasmínový, mátový)		



Papadums (Crispy bread)

1. Traditional Papadum	A12	20,-
2. Spicy Papadum	A12	20,-

Chutney (very thick sauce with fruit, vegetables and spices)

3. Chutney with pickled vegetable	A12	35,-
4. Special Chutney sweet mango	A12	35,-
5. Chutney mint-yoghurt	A7, A12	25,-
6. Spicy-mint chutney	A12	35,-

Soups

7. Daal (lentil soup)	A12	65,-
Lentil soup with lemon and garlic		
8. Murgh shoubra (chicken soup)	A7, A12	75,-
Chicken soup with carrot and spices		

Starters

9. Onion Bhajee	A1, A3, A7, A12	65,-
Fried onions with lentils, eggs, and chickpea flour		
10. Vegetable Samosa (100 g)	A1, A7, A12	70,-
Raviolis stuffed with mixed vegetables with Indian spices		
11. Meat Samosa (100 g)	A1, A7, A12	85,-
Ravioli stuffed with minced meat with Bengal spices		
12. Shrimp Poori (100 g)	A1, A2, A7, A12	125,-
Shrimp served on fried bread. - Slightly hot!		
13. Paneer Pakora (Homemade cheese - 5 pcs)	A1, A3, A7, A12	75,-
Fried homemade cheese with spices		
14. Beguni (100 g)	A7, A12	85,-
Fried eggplant with the Bengal Spice		
15. Keema Paratha (150 g)	A7, A12	85,-
Indian bread stuffed with spicy meat mixture		
16. Chicken Tikka (80 g)	A7, A12	95,-
Pieces of marinated chicken grilled in tandoori oven		

Recommended mixed starters

17. Mixed vegetable starters (for 2 persons)		210,-
•Onion Bhajee	A1, A3, A7, A12	
•Shingara Vegetable	A1, A7, A12	
•Vegetable Pakora	A7, A12	
18. Mixed starters (for 2 persons)		305,-
•Chicken Tikka	A7, A12	
•Meat Samosa	A1, A7, A12	
•Onion Bhajee	A1, A3, A7, A12	
•Shingara Vegetable	A1, A3, A7, A12	
19. Mixed starters (for 4 persons)		395,-
•Shish Kebab	A7, A12	
•Chicken Tikka	A7, A12	
•Chicken Pakora	A1, A7, A12	
•Onion Bhajee	A1, A3, A7, A12	
•Shingara Vegetable	A1, A7, A12	



Curry House specialties

20. Menu for 2 person

995,-

- Mix Papadums with Chutney (A12)

A12

Mix starters

- Onion Bhajee

A1, A3, A7, A12

- Chicken Tikka

A7, A12

- Shish Kebab

A7, A12

- Vegetable Salad

A12

Main Dish

- Beef Madras

A12

- Basmati plain rice

A12

- Curry Chicken

A7, A12

- Nan Bread

A1, A3, A7, A12

- Mix Vegetable

A7, A12

- Raita (Spicy Yogurt)

A7, A12

Deserts

- Rosso Gullah (Homemade Curd)

A7, A12

21. Vegetarian delight for 2 persons

875,-

- Mix Papadums with Chutney

A12

Mix starters

- Vegetable samosa

A1, A7, A12

- Vegetable pakora

A1, A7, A12

- Onion bhajee

A1, A3, A7, A12

- Sobjee salad (Vegetable Salad)

A12

Main Dish

- Vegetable curry

A7, A12

- White basmati rice

A12

- Saag paneer (cheese with spinach)

A7, A12

- Chapati (wheat pancake)

A1, A12

- Cauliflower bhajee

A12

- Raita (Spicy yogurt)

A7, A12

Deserts

- Kheer (Rice pudding)

A7, A8, A12

22. Menu for 4 persons

1.955,-

- Mix Papadums with Chutney

A12

Mix starters

- Onion Bajee

A1, A3, A7, A12

- Chicken Pakora

A1, A7, A12

- Vegetable Samosa

A1, A7, A12

- Chicken Tikka

A7, A12

- Shish Kebab

A7, A12

- Vegetable Salad

A12

Main Dish

- Chicken Korma

A7, A8, A12

- Aloo Mator (potatoes with peas)

A12

- Beef Madras

A12

- Pilau rice (basmati rice color)

A12

- Lamb Korai

A12

- Nan Bread

A1, A3, A7, A12

- Saag Bhajee (Spinach Bhajee)

A7, A12

- Raita (Spicy yogurt)

A7, A12

Deserts

- Kheer (Rice pudding)

A7, A8, A12

Chef's specialities

- 23. Butter chicken (150 g)** A7, A12 **235,-**
Grilled chicken marinated in a slightly spicy, delicious taste tomato-butter sauce
- 24. Rogon Josh (150 g)** A7, A8, A12 **275,-**
Delicate lamb, cooked in a delicious sauce, which is based on tomatoes, ginger and aromatic spices
- 25. Losos Makhani (150 g)** A4, A7, A12 **295,-**
Grilled salmon, marinated in a slightly spicy tomato-butter sauce, delicious taste

Dansak (150g)

Sauce made of lentils, seasoned with Bengal spices. The food is sweet and sour flavors. Moderate hot!

- 26. Chicken Dansak** A12 **215,-**
- 27. Beef Dansak** A12 **245,-**
- 28. Lamb Dansak** A12 **275,-**
- 29. Prawn Dansak** A2, A12 **255,-**

Rezela (Bangladeshi dish) (150 g)

Thickened sauce with fried onions, yogurt, garlic-ginger paste and Bengali spices. - Moderate hot!

- 30. Chicken Rezela** A7, A8, A12 **225,-**
- 31. Lamb Rezela** A7, A8, A12 **275,-**
- 32. Prawn Rezela** A2, A7, A8, A12 **265,-**
- 33. Cheese Rezela** A7, A8, A12 **195,-**

Another specialty of chef

- 34. Chickpeas with lamb (150g)** A12 **275,-**
Halved chickpeas with lamb meat, cooked in tomato sauce with oriental spices
Moderate hot!
- 35. Bangladeshi mach (Bengali delicacy fish - carp) (150g)** A4, A12 **285,-**
Dense spicy sauce with fried onions, garlic-ginger paste, cooked with fresh tomatoes and chilly Bengal - Moderate hot!
- 36. Malai Kofta** A7, A8, A12 **215,-**
Mashed potatoes and lightly spiced cottage cheese balls, golden fried, dense and fine coconut sauce

Tandoori dishes

- 37. Tandoori chicken (300 g)** A7, A12 **215,-**
Chicken thighs marinated in a sauce of yogurt and various spices, grilled in tandoor oven
- 38. Chicken Tikka (150 g)** A7, A12 **220,-**
Chicken breast marinated in a delicate blend of Indian spices, grilled in tandoor oven
- 39. Lamb Tikka (150 g)** A7, A12 **295,-**
Pieces of lamb fillet, marinated and grilled in tandoori oven
- 40. Salmon tikka (150 g)** A4, A7, A12 **315,-**
Salmon marinated and grilled in tandori oven
- 41. Shish Kebab (150 g)** A7, A12 **205,-**
Minced meat with exotic spices, cooked in tandoori oven
- 42. Shaslic – chicken (150 g)** A7, A12 **255,-**
Marinated chicken grilled with onions, tomatoes and peppers
- 43. Shaslic – lamb (150 g)** A7, A12 **325,-**
Marinated lamb grilled with onions, tomatoes and peppers
- 44. Mixed Tandoori dishes (300 g)** A7, A12 **395,-**
Selection of tandoori chicken, chicken tikka, sis kebab and lamb tikka
- 45. Tandoori - King Prawns (200 g)** A2, A7, A12 **495,-**
Bengali "BLACK TIGER" prawns marinated in a sauce of yogurt with Bengali spices, grilled in tandoori oven

Curry dishes

Curry (150g)

Medium-dense curry sauce and a range of oriental spices. - Slightly hot!

46. Chicken Curry	A7, A12	175,-
47. Beef Curry	A7, A12	185,-
48. Lamb Curry	A7, A12	255,-
49. Prawn Curry	A2, A7, A12	225,-
50. Vegetable Curry	A7, A12	165,-

Madras (150 g)

Popular sauce of curry, chilli, lemon and tomato juice. - Moderate hot!

51. Chicken Madras	A12	185,-
52. Beef Madras	A12	190,-
53. Lamb Madras	A12	245,-
54. Prawn Madras	A2, A12	235,-
55. Vegetable Madras	A12	175,-

Vindaloo (150 g)

Dish with curry, Bengal chilli, chopped potatoes and Indian spices. - Very hot !

56. Chicken Vindaloo	A12	195,-
57. Beef Vindaloo	A12	205,-
58. Lamb Vindaloo	A12	275,-
59. Prawn Vindaloo	A2, A12	255,-
60. Vegetable Vindaloo	A12	185,-

Phall (150 g)

Dish cooked in curry and a variety of chilli spices. - Extremely hot!

61. Chicken Phall	A12	205,-
62. Beef Phall	A12	215,-
63. Lamb Phall	A12	295,-
64. Prawn Phall	A2, A12	265,-
65. Vegetable Phall	A12	195,-
66. King Prawn Phall	A2, A12	415,-

Another specialties of the Bangladeshi cuisine

Palak (150 g)

Spinach cooked with onions, garlic, ginger and Indian spices. Slightly hot!

67. Chicken Palak	A12	185,-
68. Beef Palak	A12	205,-
69. Lamb Palak	A12	265,-
70. Prawn Palak	A2, A12	245,-
71. Vegetable Palak	A12	155,-

Jalfrasie (150 g)

Spicy ginger sauce, onion, peppers and chilli peppers Bengal.

Moderate hot!

72. Chicken Jalfrasie	A7, A12	215,-
73. Beef Jalfrasie	A7, A12	225,-
74. Lamb Jalfrasie	A7, A12	285,-
75. Prawn Jalfrasie	A2, A7, A12	245,-
76. Vegetable Jalfrasie	A7, A12	195,-
77. King Prawn Jalfrasie	A2, A7, A12	410,-
78. Salmon Jalfrasie	A2, A4, A7, A12	295,-

Masala dishes (150 g)

79. Chicken Tikka Masala

A7, A8, A12 **255,-**

Grilled chicken tikka in a special sauce with butter, cream, coconut and almonds

80. Lamb Tikka Masala

A7, A8, A12 **295,-**

Grilled lamb tikka in a special sauce with butter, cream, coconut and almonds

81. Salmon tikka masala

A4, A7, A8, A12 **325,-**

Grilled salmon tikka in a special sauce with butter, cream, coconut and almonds

Shai korma dishes (150 g)

Coconut sauce with almonds, raisins, butter and ginger. Sweet food with fine taste

82. Chicken Korma

A7, A8, A12 **185,-**

83. Beef Korma

A7, A8, A12 **195,-**

84. Lamb Korma

A7, A8, A12 **285,-**

85. Prawn Korma

A2, A7, A8, A12 **240,-**

86. Vegetable Korma

A7, A8, A12 **175,-**

87. King Prawn Korma

A2, A7, A8, A12 **410,-**

Korai dishes (150 g)

Thickened sauce with onions, peppers and fresh tomatoes. - Moderate hot!

88. Chicken Korai

A12 **185,-**

89. Beef Korai

A12 **195,-**

90. Lamb Korai

A12 **245,-**

91. Paneer Korai (Cheese)

A7, A12 **180.-**

92. Prawn Korai

A2, A12 **225,-**

93. King Prawn Korai

A2, A12 **395,-**

94. Salmon korai

A4, A7, A12 **295.-**

Biryani dishes (250 g)

Especially fried basmati rice with nuts and mild spices, served with raita

95. Chicken Biryani

A7, A8, A12 **205,-**

96. Chicken Tikka Biryani

A7, A8, A12 **245,-**

97. Beef Biryani

A7, A8, A12 **235,-**

98. Lamb Biryani

A7, A8, A12 **265,-**

99. Lamb Tikka Biryani

A7, A8, A12 **285,-**

100. Prawn Biryani

A2, A7, A8, A12 **255,-**

101. King Prawn Biryani

A2, A7, A8, A12 **415,-**

102. Mushroom Biryani

A7, A8, A12 **185,-**

103. Vegetable Biryani

A7, A8, A12 **195,-**

Vegetarian side dishes

105. Sobjee Bhajee

A12 **135,-**

Mixed vegetables with onions and special spices

105. Bhindi bhajee

A12 **195,-**

Excellent as spicy supplement

106. Aloo Gobi

A12 **155,-**

Potatoes with cauliflower and exotic spices

107. Saag aloo

A12 **155,-**

Gently spiced potatoes with spinach

108. Saag Paneer

Homemade cheese with spinach and spices

A7, A12 **160,-**

109. Matter Paneer

A7, A12 **155,-**

Homemade cheese with peas and exotic spices

110. Dall Tarka

A12 **145,-**

Slightly spicy sauce of orange lenses

111. Dall Chana (Chickpea lens)

A12 **165,-**

Gently spicy sauce made from chickpea lenses



112. Gobi Bhajee	A12	145,-
Cauliflower with tomatoes and spices		
113. Masaruma	A12	135,-
Mushroom with Indian spices		
114. Saag Bhajee	A12	135,-
Spinach with Indian spices, fried garlic		
115. Begun Bhajee	A12	155,-
Eggplant with Bengali spices		
116. Sobjee salad	A12	95,-
Fresh vegetables with Bengali spices		
117. Raita	A7, A12	35,-
Spicy yogurt with fresh vegetables		

Basmati rice		
118. Plain Rice	A12	45,-
119. Rice gently spicy	A12	60,-
120. Special Fried Rice		
Coloured basmati rice with egg and peas	A3, A12	75,-
121. Mushroom Rice		
Coloured basmati rice with mushrooms and spices	A12	75,-
122. Kaju Rice		
Coloured basmati rice with sesame seeds and cashews	A8, A11, A12	85,-
123. Jeera Rice	A12	70,-
Coloured basmati rice with cumin and coriander		

Bread (contains wheat flour)		
124. Plain Nan	A1, A3, A7, A12	45,-
Soft bread, baked in Tandoor Oven		
125. Garlic Nan	A1, A3, A7, A12	60,-
Garlic bread, baked in Tandoor Oven		
126. Garlic Nan with chilli	A1, A3, A7, A12	65,-
Garlic bread with chilli, baked in Tandoor Oven		
127. Peshwari Nan	A1, A3, A7, A8, A12	60,-
Sweet indian bread, filled with coconut and raisins		
128. Butter Nan	A1, A3, A7, A12	55,-
Cheese bread, baked on butter in Tandoor oven		
129. Cheese Nan	A1, A3, A7, A12	55,-
Cheese bread, baked in Tandoor oven		
130. Chapati	A1, A12	30,-
Typical indian bread		
131. Plain Paratha	A1, A7, A12	65,-
Fried layered wheat indian bread with butter		
132. Paratha Aloo	A1, A7, A12	80,-
Filled with smashed potatoes and fresh coriander		
133. Tandoori rooti	A1, A12	40,-
A traditional Indian flat bread baked in a tandoor oven		





Deserts

134. Rosso Gullah	A7, A12	85,-
Home made cottage cheese served with sweet syrup		
135. Kulfi (ice-cream)		
Home made Ice-Cream with almonds, pistachio and mango flavor	A7, A8, A12	95,-
136. Kheer (rice pudding)		
Traditional sweet Indian dessert made from rice, cream and pistachio nuts	A7, A8, A12	95,-



Drink list

Food allergens in individual drinks on the menu are identified by the letter A and the corresponding number from the list of food allergens, which can be found at the beginning of this menu.

Apertifs (8 cl)

Campari Bitter	A12	95,-
Martini (Bianco, Rosso, Extra Dry)	A12	85,-
Porto (White, Red)	A12	85,-

Liquers (4 cl)

Becherovka	A12	65,-
Fernet Stock, Fernet Citrus	A12	55,-
Jägermeister	A12	65,-
Slivovice Stock Excellent	A12	65,-
Mango Liquer	A12	70,-
Grand Marnier	A12	70,-

Long Drinks

Gin Tonic	A12	110,-
Campari Juice	A12	110,-

Vodka (4 cl)

Absolut	A12	75,-
Finlandia	A12	75,-

Gin (4 cl)

Bombay Sapphire	A12	85,-
Beefeater	A12	75,-

Rum (4 cl)

Bacardi white	A12	70,-
Malibu	A12	70,-
Old Monk Rum	A12	75,-
Captain Morgan (spiced gold)	A12	70,-
Tuzemský	A12	45,-

Whiskey (4 cl)

Ballantines	A12	65,-
Ballantines Gold (12years)	A12	120,-
Johnie Walker (Red label)	A12	65,-
Johnie Walker (Black label)	A12	120,-
Johnie Walker (Gold label)	A12	135,-
Jameson	A12	75,-
Tullamore Dew	A12	70,-
Chivas Regal	A12	120,-
Oban (single mold)	A12	220,-

Bourbon (4 cl)

Jim Beam	A12	70,-
Jack Daniel´s	A12	80,-

Tequilla (4 cl)

Olmecca Silver	A12	75,-
Olmecca Gold	A12	85,-

Brandy / Cognac (4 cl)

Courvoisier vs	A12	130,-
Metaxa*****	A12	85,-
Hennessy VS	A12	135,-
Remy Martin V.S.O,P.	A12	170,-
Courvoisier V.S.	A12	130,-

Beer

Pilsner 12° (0,3l)	A12	32,-
Pilsner 12° (0,5l)	A12	49,-
Gambrinus 10° (0,3l)	A12	26,-
Gambrinus 10° (0,5l)	A12	39,-
Kozel Black (0,5l)	A12	45,-
Kingfisher (0,33l)	A12	85,-
Radegast Birell (0,33l) (non-alcoholic)	A12	35,-
Cobra	A12	85,-
Primátor	A12	45,-
Cider	A12	50,-
Radler	A12	85,-
Ginger beer	A12	45,-
Cut beer	A12	60,-

Wine

White, Red, Pink (0,1l)	(A12)	30,-
White, Red, Pink (0,2l)	(A12)	55,-
Wine spritzer (0,4l)	(A12)	65,-

More wines can be found in our Wine list

Soft drinks

Coca-Cola (Light, Zero) 0,33l	A12	45,-
Fanta, Sprite 0,33l	A12	45,-
Nestea 0,2l (citron, broskev)	A12	40,-
Kinley Tonic 0,25l	A12	45,-
Ginger Ale 0,25l	A12	45,-
Cappy 0,2l	A12	40,-
(orange, apple, multivitamin, fruits plus, grapefruit)		
Red Bull	A12	65,-

Minerální voda

Bonaqua 0,25l (nonsparkling)	A12	25,-
Bonaqua 0,25l (sparkling)	A12	25,-
Mattoni 0,33l	A12	25,-
Mattoni 0,75l	A12	65,-
Vittel 1l	A12	110,-
Perrier 0,75l	A12	110,-

Home speciality

Lassi Mango	A7, A12	95,-
Lassi Banana	A7, A12	85,-
Lassi sweet, salty	A7, A12	75,-
Lemon Water	A12	45,-
Mango Juice	A12	55,-
Guava Nectar	A12	55,-
Litchi Juice	A12	55,-

Hot drinks

Espresso (Picollo)	A12	45,-
Cappuccino	A7, A12	65,-
Cafe Latte	A7, A12	75,-
Cafe Creme	A7, A12	65,-
Turkish Cafe	A12	45,-
Irish Cafe	A7, A12	95,-
Nescafé	A12	45,-
Indian Tea	A7, A12	55,-
Gingger Tea (fresh)	A7, A12	55,-
Grog	A12	65,-
Tea	A12	40,-
(Black, fruit, green, Jasmine, mint)		

