

POLÉVKY / SOUPS (325 ml)

Kuřecí Mančao polévka / *Manchon chicken soup* A.1,7,9

Kuřecí polévka s jemně nasekaným česnekem, houbami a zelím, zdobený smaženými nudlemi.
Chicken soup with fine chopped garlic, mushrooms, cabbage and garnished with fried noodles.

Rajčatová polévka / *Tamatar Ka Shorba* A.7

Jemná aromatická rajčatová polévka.
Silky and aromatic tomato soup.

Polévka z cizrnové čočky / *Chana dal soup*

Polévka ze žluté čočky a cizrny, ochucený česnekem a citronem.
Soup from lentil chickpeas with lemon and garlic taste.

Každá/ each one in 55 Kč

VEGETARIÁNSKÉ PŘEDKRMY / VEGETARIAN STARTERS

Papadum / *Papadum* 1ks/1pc

Křehká křupavá placka z čočkové mouky; na výběr jemná a kořeněná.
Crispy thin flat-bread prepared from lentil flour; soft, or spicy one can be chosen.

25 Kč

Cibule Bháji 4 ks / *Onion Bhaji* 4 pcs A. 1, 3

Smažené obalované cibulové kroužky ochucené Ajwainem a vybranými bylinami.
Batter fried onion rings flavoured with Ajwain and selected Herbs

130 Kč

Paneer Pakora 4 pcs A. 1, 3, 7

Smažený obalovaný domácí sýr s Ajwainem, kmínem a kořením.
Fried Homemade Cheese with Ajwain, Cumin and other Spices

145 Kč

MASOVÉ PŘEDKRMY / MEAT STARTERS

Kuřecí sikhský kebab / *Chicken seekh kebab* A.1 120 gr

Pikantní mleté kuřecí maso ochucené zázvorem, citrónem a zeleným koriandrem.
Spicy minced chicken meat dusted in chickpea flour flavoured with kasoori methi and coriander.

130 Kč

Jehněčí sikhský kebab / *Lamb seekh kebab* A.1 120 gr

Pikantní mleté jehněčí maso ochucené řeckým senem a koriandrem.
Spicy minced lamb meat dusted in chickpea flour flavoured with fenugreek and coriander.

140 Kč

Kuřecí lízátko / *Chicken lollipops* 130 g A. 1, 3

Marinovaná smažená kuřecí křídla.
Deep fried marinated chicken wings.

160 Kč

Kuřecí Pakora 4 ks / *Chicken Pakora* 4 pcs A. 1, 3

Fritovaná kuřecí prsíčka marinovaná v cizrnové mouce a koření.
Chicken breast Chunks Marinated in Gram Flour and Spices, Deep-Fried

115 Kč

S A L Á T Y

S A L A D S

Zeleninový talíř 🌿 / Vegetable Plate 🌿 150 g 140,-

Neochucená krájená zelenina: paprika, rajče, okurka a listový salát. / *Chopped vegetables without flavourings: capsicum, tomato, cucumber and lettuce.*

Hráškový salát 🌿 / Green peas Salad 🌿 / Mutter Chat 🌿 150 g, A: 7 125,-

Jemně kořeněné brambory, hrášek a rajčata v jogurtovém dresinku s citrónem a zeleným koriandrem.

/ *Potatoes, green peas and tomatoes in yoghurt dressing with lemon and green coriander.*

Cizrnový salát 🌿 / Aloo Chana Chat 🌿 150 g, A: 7, 12 125,-

Jemně kořeněné brambory, cizrna a rajčata v jogurtovém dresinku s citrónem a zázvorem.

/ *Potatoes, chickpeas and tomatoes in yoghurt dressing with lemon and ginger.*

Salát s kuřecími kousky Tikka 🍗 / Chicken Tikka Salad 🍗 200g, A: 7 155,-

Pikantní kuřecí kousky marinované v kořeněném jogurtu připravené v tandůru s okurkovým salátem, rajčat a papriky v jogurtovém dresinku. / *Spicy chicken pieces marinated in spicy yoghurt prepared in Tandoori oven and served with salad from cucumber, tomatoes and capsicum in yoghurt dressing.*

Salát s jehněším sikhským kebab 🍗 / lamb seekh kebab Salad 🍗 200g, A: 7 185,-

Pikantní mleté jehněčí marinované v kořeněném jogurtu připravené v tandůru s okurkovým salátem, rajčat a papriky v jogurtovém dresinku. / *Spicy minced lamb marinated in spicy yoghurt prepared in Tandoori oven and served with salad from cucumber, tomatoes and capsicum in yoghurt dressing.*

Salát s kuřecím sikhským kebab 🍗 / Chicken seekh kebab Salad 🍗 200g, A: 7 170,-

Pikantní mleté kuřecí marinované v kořeněném jogurtu připravené v tandůru s okurkovým salátem, rajčat a papriky v jogurtovém dresinku. / *Spicy minced chicken marinated in spicy yoghurt prepared in Tandoori oven and served with salad from cucumber, tomatoes and capsicum in yoghurt dressing.*

POKRMY PŘIPRAVENÉ V TANDŮRU / TANDOORI SPECIALS

přibliž na doba čekání / waiting time 30 min

Kuřecí kousky / *Chicken tikka* 200g A. 7

Marinované kuřecí maso bez kosti, pečené v peci tandúr.

Marinated boneless chicken meat baked in a tandoori oven.

195 Kč

Rybí kousky „Amritsari“ / *Amritsari fish tikka* 300g A. 3,4, 7, 8

Kousky lososa marinované v citronu a černém pepři, pečené v tandůru, s krustou z kešú oříšků a mandlí.

Salmon fish marinated in lemon juice and black pepper, prepared in tandoori oven covered in cashew and almond paste.

260 Kč

Krevetí kousky „Maharaja“ / *Prawn Maharaja tikka* 200g, velikost/size 31/40 A.1,2,3,7,8

Krevety marinované v citronové šťávě a černém pepři, připravené na červeném víně.

King prawns marinated in lemon juice and black paper with tandoori masala, served red wine flavour.

260 Kč

INDICKÉ SPECIALITY / INDIAN SPECIALITIES

Pálivé kuře / *Chilli chicken* 200g A. 11

Sladko-pálivé kuřecí kousky se sójovou omáčkou, česnekem, zázvorem, jarní cibulkou a paprikou.

Sweet and chilli taste chicken pieces sauted in soya sauce with ginger, garlic, spring onion and paprika.

185 Kč

Pálivé krevetí / *Chilli prawn* 7 kus velikost/size 29/33 A.2, 7

Sladko-pálivé Krevety se sójovou omáčkou, česnekem, zázvorem, jarní cibulkou a paprikou.

Sweet and chilli taste prawns sauted in soya sauce with ginger, garlic, spring onion and paprika.

245 Kč

Pikantní medové brambory / *Honey chilli potatoes* 150 g A. 11

Sladko-pálivé hranolky v soté z jarní cibulky a česnekem se sezamovými semínky.

Sweet and spicy potato fingers, sautéed with spring onion and garlic and sesame seeds.

150 Kč

Biryani

Kostky pečeného masa / zeleniny dušené s exkluzivní rýží Basmati, pikantní cibulí, rajčaty, jogurtem a čerstvým máslem, jež jsou dovedeny k dokonalosti chutí tradičního indického koření, především pak šafránu a koriandru.

Možnosti / Options:

Zeleninové   / *Vegetable*   +A: 9

Kuřecí   / *Chicken*  

Jehněčí   / *Lamb*  

Krevetí   / *Prawn*  

+A: 2

175 Kč

185 Kč

235 Kč

250 Kč

HLAVNÍ VEGETARIÁNSKÉ CHODY / MAIN VEGETARIAN COURSES

Hlavní vegetariánská jídla podáváme ve formě menu za jednotnou cenu **185 Kč**. Menu se skládá z vegetariánského jídla dle vašeho výběru, porce rýže, nebo základního indického chlebu naan a zeleninové oblohy. Změna příchuti placky naan možná za česnekovou nebo sezamovou za příplatek 20 Kč.

*We serve our main vegetarian courses as a menu for one price **185 CZK**. Menu includes vegetarian dish of your choice, portion of rice or plain naan and vegetables. The change of naan flavor is possible, we offer garlic or khurmi (sesame seeds) naan for extra 20 CZK.*

Paňdžábská cizrna / Punjabi chana 220 g A.7

Cizrna vařená v cibulovo-rajčatové omáčce se zeleným koriandrem a zázvorem.

Chickpeas cooked in tomato-onion gravy, topped with green coriander and ginger.

Sýrový lababdar / Paneer lababdar 220 g A.7

Kostky domácího tvarohového sýra se smetanou v husté rajčatově-cibulové omáčce ochucené zeleným kardamomem, zázvorem a zeleným koriandrem.

Cubes of cottage cheese made with rich tomato and onion gravy flavored with green cardamom and ginger, finished with cream.

Vegetariánské Karahi 220g A.7

Zahuštěná středně kořeněná omáčka z domácího sýru obsahující soté z papriky, rajčat a cibule s celým koriandrem a kmínem v husté rajčatově-cibulové omáčce s příchutí koriandru a řeckého sena. / *Sautéed home-made cheese with green pepper, tomato, onion cubes flavoured with whole coriander and cumin seeds cooked in rich onion tomato gravy with flavour of coriander and kasoori methi*

Paneer mutter Masala A.7

Jemně pikantní hustá krémová omáčka Masala z cibule a rajčat s domácím sýrem.

Spicy gravy of Onion & tomato with the home made cheese.

Čočka Tarka / Dhal Tarka

Pikantní žlutá čočka vařená s cibulí, rajčaty a česnekem ochucená kmínem a zeleným koriandrem.

Spicy yellow lentil prepared with onion, tomatoes and garlic flavoured with cumin and green coriander.

Palak Paneer 220g

sýr vařený ve špenátovém pyré se směsí domácího koření, dochucený česnekem

fresh white cheese prepared in spinach puree with a home spice mix, seasoned with garlic

HLAVNÍ KUŘECÍ JÍDLA / MAIN CHICKEN COURSES

Hlavní kuřecí jídla podáváme ve formě menu za jednotnou cenu 220 Kč. Menu se skládá z kuřecího jídla dle vašeho výběru, porce rýže nebo základního indického chlebu naan a zeleninové oblohy. Změna příchuti placky naan možná za česnekovou nebo sezamovou za příplatek 20 Kč.

We serve our main chicken courses as a menu for one price 220 CZK. Menu includes chicken dish of your choice, either portion of rice or plain naan and vegetables. The change of naan flavor is possible, we offer garlic or khurmi (sesame seeds) naan for extra 20 CZK.

Kuře na másle / Butter Chicken 220 g A.7

Kuřecí maso připravené v tandůru, na másle a smetaně v omáčce z čerstvých rajčat s řeckým senem, zázvorem a kardamomem.

Creamy boneless tandoori chicken in a fresh tomato gravy, flavored with fenugreek, ginger, cardamom, kasoori methi and finished with cream.

Kuřecí tikka masala / Chicken Tikka Masala 220 g A.7

Pečené kuřecí kousky marinované v jemně pikantní marinádě s hustou krémovou omáčkou Masala.

Roasted chicken pieces marinated in creamy, mildly spicy masala sauce.

Kuřecí Vindalů / Chicken Vindaloo 220 g A.7

Velmi ostrý pokrm s kořením intenzivní chuti s citrónem a brambory.

A very hot dish with touch of rich spices, lemon and potatoes.

Kuřecí Karáhi / Chicken Karahi 220 g A.7

Soté z papriky, rajčat a cibule s celým koriandrem a kmínem v husté rajčatově cibulové omáčce s příchutí koriandru a řeckého sena.

Green, red and yellow pepper, tomato, and onion cubes sautéed with whole coriander and cumin seeds in thick rich-flavored onion and tomato gravy finished with coriander and kasoori methi.

Kuřecí Korma / Chicken Korma 220 g A.7, 8

Jemná krémová korma vařená s kešú, mákem, sušeným mlékem, strouhaným kokosem, smetanou a máslem se šafránovou příchutí.

Pieces of chicken in mild creamy korma sauce with cashews, poppy seeds, khoya, shredded coconut, cream, butter and saffron flavor.

Kuřecí Palak / Chicken Palak A.7

Chutné kuřecí vařené ve špenátovém pyré s domácí směsí indického koření a česnekem.

Chicken cooked in spinach purée with selected home Indian spices with garlic flavour.

Kuřecí kari / Chicken curry A.7

Kousky kuřecího masa s kari kořením a smetanou.

Chicken bits with curry spices and cream.

Kuře Maharaja / Chicken Maharaja, A: 7, 8

Kuřecí kousky „malai tikka“ pečené v tandůru připravené s nasekaným česnekem, cibulí a rajčaty v krémové kořeněné omáčce s chutí kešu a černého pepře. / *Chicken pieces „malai tikka“ baked in Tandoori oven prepared with chopped garlic, onion and tomatoes in creamy spicy sauce with the taste of cashew nuts and black pepper.*

HLAVNÍ JEHNĚČÍ CHODY / MAIN LAMB COURSES

Hlavní jehněčí jídla podáváme ve formě menu za jednotnou cenu **265 Kč**. Menu se skládá z jehněčího jídla dle vašeho výběru, porce rýže nebo základního indického chlebu naan a zeleninové oblohy. Změna příchuti placky naan možná za česnekovou nebo sezamovou za příplatek 20 Kč.

We serve our main lamb courses as a menu for one price 265 CZK. Menu includes lamb dish of your choice, portion of rice or plain naan and vegetables. The change of naan flavor is possible, we offer garlic or khurmi (sesame seeds) naan for extra 20 CZK.

Jehněčí Rogan Josh / Lamb Rogan Josh 220 g

Pomalu vařený jemně okořeněný pokrm připravený z mnoha ingrediencí jako česnek, zázvor, mandle a cibule, okořeněný kardamomem, pepřem a kurkumou.

Slowly cooked dish prepared from many ingredients such as garlic, ginger, almonds and onion, spiced with cardamom, pepper and turmeric.

Jehněčí Korma / Lamb Korma 220 g A. 7, 8

Jemné jehněčí kari, nejprve marinované v jogurtu, poté osmažené s nakrájenou cibulí, rajčaty a pískavicí (řecké seno), nakonec naložené v lehce okořeněné kokosové omáčce.

Mild lamb curry, firstly marinated in yoghurt then sautéed with sliced onions, tomatoes and fenugreek finished in a lightly spiced coconut sauce.

Jehněčí Madrás / Lamb Madras 220 g A.7

Toto lahodné pikantní tradiční jídlo pochází z jihu Indie. Jehněčí maso připravené s jihoindickým kořením. Pokrm, který ohromí Vaše chuťové pohárky.

Tender lamb cooked with southern Indian spices. A dish that does wonders to your taste buds.

Jehněčí Jalfrezi / Lamb Jalfrezi 220 g A.7

Ostrý pokrm s cibulí na tenké nudličky, kmínem a rajčaty v rajčatově-cibulové omáčce, ochucený zázvorem a zeleným chilli.

Hot julienne onion, capsicum, and tomato cooked in onion and tomato gravy, flavour with ginger, and green chilly.

Jehněčí Mizadi / Lamb Mizadi 220 g A.7, 8

Jemný pokrm obsahující jehněčí kousky připravené v omáčce z kešů oříšků, mandlí, čerstvých rajčat, cibule a máty.

Mild dish with lamb meat and sauce made from cashews, almonds, fresh tomatoes, onion and mint.

Jehněčí Palak / Lamb Palak

Chutné jehněčí vařené ve špenátovém pyré s domácí směsí indického koření a česnekem.

Lamb cooked in spinach purée with selected home Indian spices with garlic flavour.

HLAVNÍ MOŘSKÉ POKRMY / MAIN SEAFOOD COURSES

Hlavní mořská jídla podáváme ve formě menu za jednotnou cenu 265 Kč. Menu se skládá z rybího nebo krevetího jídla dle vašeho výběru, porce rýže nebo základního indického chlebu naan a zeleninové oblohy. Změna příchuti placky naan možná za česnekovou nebo sezamovou za příplatek 20 Kč.

We serve our main seafood courses as a menu for one price 265 CZK. Menu includes fish or prawn dish of your choice, either portion of rice or plain naan and vegetables. The change of naan flavor is possible, we offer garlic or khurmi (sesame seeds) naan for extra 20 CZK.

Krevetí masala / Prawn masala 220 g, 7-8 kus velikost/size 29/33 A.2, 7

Pečené kousky krevet marinované v jemně pikantní marinádě s hustou krémovou omáčkou Masala.

Roasted prawn pieces marinated in creamy, mildly spicy masala sauce.

Krevetí Korma / Prawn Korma 220 g A.7, 8

Jemná krémová korma vařená s kešú, mákem, sušeným mlékem, strouhaným kokosem, smetanou a máslem se šafránovou příchutí.

mild creamy korma sauce with cashews, poppy seeds, khoya, shredded coconut, cream, butter and saffron flavor.

Rybí kari / Goa fish curry 220 g A. 4, 7

Kousky lososu v krémové omáčce s kokosovým mlékem.

Salmon pieces in creamy sauce with coconut milk.

OMÁČKY SAUCES

Nakládaná Zelenina / Mix Pickle 25 g, A: 12

35,-

Intenzivní chuť nakládaného manga a citronu ve slaném nálevu. / *Intensive taste of mango and lemon in salty sauce.*

Mangové Čatný / Mango Chutney 30 g, A: 12

35,-

Silně kořeněná delikátní sladkokyselá mangová omáčka. / *Delicious sweet saure mango sauce.*

Matové Čatný / Mind Chutney 30 g, A: 12

35,-

Silně kořeněná delikátní sladká matová omáčka. / *Delicious sweet saure mind sauce.*

PŘÍLOHY / SIDEDISHES A. 3, 7,

Základní naan / Plain naan

Křupavá placka připravená v hliněné peci tandúr.

Crispy bread prepared in special clay tandoori oven.

49 Kč

Česnekový naan / Garlic naan

Křupavá placka připravená v hliněné peci Tandúr, plněná česnekem.

Crispy bread prepared in special clay tandoori oven, flavoured with garlic and butter.

60 Kč

Sýrový naan / Cheese naan

Křupavá placka připravená v hliněné peci tandúr, plněná domácím jemným sýrem.

Crispy bread prepared in special clay tandoori oven, filled with home-made soft cheese.

85 Kč

Bramborový naan / Aloo naan

Křupavá placka připravená v hliněné peci tandúr, plněná bramborem.

Crispy bread prepared in special clay tandoori oven, filled with potatoes.

65 Kč

Kokosový naan / Peshawari naan A. 8

Křupavá placka připravená v hliněné peci tandúr, plněná mandlemi, kokosem a ořechy.

Crispy bread prepared in special clay tandoori oven, filled with almonds, coconut and peanuts.

85 Kč

Bílá rýže basmati / White basmati rice 200 g

45 Kč

Hrášková rýže basmati / Pulao basmati rice 200 g

50 Kč

Rýže basmati ze zeleným hráškem.

Kašmírová Rýže Basmati / Kashmiri Rice, A: 7, 8, 12

60 Kč

Rýže Basmati se smetanou, ovocem, kešu a pistáciemi. / *Kashmiri Basmati Rice mixed with Fruits & Nuts.*

D E Z E R T Y

D E S E R T S A: 7, 8

Gulab Jamun

75.-

knedlíčky z domácího těsta ve sladkém syru

Soan Papdi 100 g

75,-

Šupinatý sladký dezert s mandlemi a pistáciemi. Je velmi sladký, ale zároveň lehký!

Výrobno z rostlinného ghee (přepuštěného másla).

Zmrzlina Kulfi Matka / Ice-cream Kulfi Matka 200 g

110,-

Delikátní zmrzlina dle originální indické receptury podávaná v orientální keramické misce, kterou si můžete odnést s sebou. Půchuť dle aktuální nabídky: mango, liči, pistácie. / *Delicious ice cream according to original indian recipe, served in oriental style ceramic bowl, which you can take with you. Taste of actual availability: mango, lichee, listacia.*

CHLAZENÉ NÁPOJE

COLD DRINKS

Mango džus indický hustý 40 % mangový džus	0,2 l	52,-	Coca Cola	0,33 l	40,-
Guava džus indický hustý 40% guava džus	0,2l	52,-	Coca Cola Light	0,33 l	40,-
Liči džus 40% liči džus	0,2 l	57,-	Fanta	0,33 l	40,-
Rose Sharbat indický sirup	0,33 l	45,-	Sprite	0,33 l	40,-
Cappy juice džusy dle denní nabídky	0,25 l	44,-	Kinley Tonic Water	0,25 l	40,-
Nestea ledový čaj	0,2 l	35,-	Kinley Ginger Tonik Water	0,25 l	40,-
			Bonaqua	0,25 l	30,-
			neperlivá, jemně perlivá <i>non sparkling, medium sparkling</i>		

PIVO

BEER

Budweiser Budvar ležák 12°	0,3l	32 Kč,	0,5l	43 Kč
<i>Točené české pivo / draught Czech beer</i>				
Budweiser Budvar FREE světlý			0,33l	38 Kč
<i>nealko lahvvé světlé pivo / non-alcoholic light beer</i>				
Budweiser Budvar Dark černý			0,33l	38 Kč
Somersby apple cider			0,33l	42 Kč
<i>Obsah alkoholu 4,5 %, lahev</i>				
King Fischer			0,33l	70 Kč
<i>indické lahvvé pivo, prémiový ležák 4,8 % alk.</i>				
Zázvorové pivo (nealko) Old Jamaica Ginger Beer			0,33l	32 Kč
<i>Zázvorové pivo plech old jamaica</i>				

JOGURTOVÉ INDICKÉ LASSI

YOGHURT INDIAN LASSI, A: 7 350 ml

Osvěžující typicky indický jogurtový nápoj různých příchutí
Refreshing typical indian yoghurt drink of different tastes

Sladké lassi / Sweet Lassi	49,-
Slané lassi / Salty Lassi	49,-
Růžové lassi / Rose Lassi	75,-
Mangové lassi / Mango Lassi	75,-

MLÉČNÉ NEALKO KOKTEJLY

MILK NONALKOHOLIC COCKTAILS

Růžový koktejl / Rose cocktail, A: 7 330 ml 85 Kč

mléko, smetana, rose sharbat, led
milk, cream, rose sharbat, ice

Mangový koktejl / Mango cocktail, A: 7 330 ml 85 Kč

mléko, smetana, mangove pyré, led
milk, cream, mango puree, ice

MLÉČNÉ ALKO KOKTEJLY

MILK ALKOHOLIC COCKTAILS

Růžový vodka koktejl / Rose vodka cocktail, A: 7 330 ml 92 Kč

mléko, vodka, smetana, rose sharbat, led
milk, vodka, cream, rose sharbat, ice

Mangový vodka koktejl / Mango vodka cocktail, A: 7 330 ml 92 Kč

mléko, vodka, smetana, mangove pyré, led
milk, vodka, cream, mango puree, ice

ČAJOVÝ LÍSTEK

TEA LIST

Indický Masala čaj / Indian Masala Tea, A: 7 0,2l 45 Kč, 0,35l 75 Kč

SPECIÁLNÍ JEMNĚ KOŘENĚNÝ ČERNÝ ČAJ PŘIPRAVOVANÝ S CUKREM, MLÉKEM, ZÁZVOREM A SMĚSÍ KOŘENÍ, VHODNÝ PRO KAŽDODENNÍ PROČIŠTĚNÍ A PROBUZENÍ ORGANISMU

Zelený čaj Malý Buddha / *The Little Buddha* 0,2l 35 Kč, 0,35l 50 Kč

Pravý **zelený čaj** obsahuje kousky ananasu, papáji, lékořice a santalového dřeva, červený pepř, aroma, květy heřmánku římského.

Zelený čaj Woojeon	0,2l 35kč	0,35l 50Kč
---------------------------	------------------	-------------------

Nepravidelně svinuté **zelené čaj** vytvářejí průzračný, světle zelený nálev. Ten má jemně nasládlou chuť s tóny mléka, mandlí a lehkým travnatým závěrem

Bílý čaj s citrusem a zázvorem /

White tea with lemon and ginger 0,2l 35 Kč, 0,35l 50 Kč

Pravý bílý čaj min. 61%, kousky zázvoru a citronu, vousatka citrónová, květy pomerančovníku, přírodní aroma.

Černý čaj English Breakfast tea **0,2l 35 Kč,** **0,35l 50 Kč**

Aromatický černý čaj

Malina v medu / Raspberry with honey	0,2l 35 Kč,	0,35l 50 Kč
---	--------------------	--------------------

Ovocné čaj. lahodná směs skládající se z bezinky, kousků jablka, červená řepa, kousků červené řepy, ostružiny, červeného rybízu, kousků maliny, ostružiníku, kousků jahod.

Bílý čaj Jahoda Aloe / Strawberry with aloe 0,2l 35 Kč, 0,35l 50 Kč

Pravý bílý čaj min. 61%, kousky jahody a aloe, přírodní aroma.

Heřmánkový čaj / Chamomile tea	0,2l 35 Kč,	0,35l 60 Kč
---------------------------------------	--------------------	--------------------

Zázvorový čaj / Ginger tea

Mátový čaj / PepperMint tea 0,2l 35 Kč, 0,35l 60 Kč

Pokud jste zvyklí pít čaj jinak, než jak vám ho servírujeme, požádejte obsluhu o med, mléko nebo citron.

med / honey	10 Kč
mléko / milk	8 Kč
citron / lemon	8 Kč
šlehačka / whipped cream	10 Kč

TEPLÉ NÁPOJE

HOT DRINKS

Espresso	42,-
30 – 40 ml, 7 g kávy	
Espresso Macchiato	48,-
30 – 40 ml, 7 g kávy, mléčná pěna	
Cappuccino	55,-
1 + 1 + 1 = espresso, mléko, mléčná pěna	
Caffé Latte	59,-
Espresso lungo, mléko, mléčná pěna	
Vídeňská káva / Vienna coffee	46,-
Espresso prodloužené horkou vodou	
Irská káva / Irish coffee	75,-
Espresso prodloužené horkou vodou, 20 ml Jameson, podáváme se smetanou	
Bailleys coffee	65,-
Espresso prodloužené horkou vodou, 20 ml Bailleys.	
Turecká káva / Turkish coffee	38,-
Mletá zrnková káva prodloužená horkou vodou	
Horká hruška, jablko / Hot pear, apple	49,-
200 ml horkého džusu podáváme se špetkou skořice a hřebíčku	
DIVOKÁ horká hruška, jablko / WILD Hot pear, apple	71,-
200 ml horkého džusu a 0,02ml vodky podáváme se špetkou skořice a hřebíčku	
Grog	48,-
0,04 ml rumu, prodloužené horkou vodou	
Svařené víno / Hot wine	45,-
200 ml červeného svařeného vína, celá skořice, hřebíček, cukr	
Horká Griotka / Hot Griotte	42,-
0,04 ml Griotky, prodloužené horkou vodou	

INDICKÁ VÍNA / INDIAN WINES

SULA Vineyards

0,11---60 Kč,

0,75l---450 Kč

Sauvignon Blanc, indické bílé víno je bylinné chuti, ostré a suché, s vůní papriky a čerstvě posečené trávy.



SULA Vineyards

0,11 --60 Kč,

0,75l---450 Kč

SHIRAZ, chuť po zralém ovoci s vůní po pepři značí tento středně plný Shiraz z červených kopců státu Nashik. S jemnými nuancemi dubu má toto temně fialové víno skvělou rovnováhu a dozrívající finish.

Vinařství Sula se zabývá ekologickým způsobem vinohradnictví a vinařství.

Sula Vineyards engages in eco-friendly viticulture and winemaking.

VÍNA / WINE

Bílé víno/White wine

- | | |
|--|--------|
| • Mikulov Chardonnay 0,2 l
suché bílé víno | 49kč |
| • Soleiro 0,2l
polosladké bílé víno | 55kč |
| • Mikulov Sauvignon 0,75l
alkohol 12 %, oblast: Morava, podoblast: Mikulovská | 290kč |
| • Vinařství pavlov Pálava 0,75l
Vino s přívlastkem, výběr z hroznů, polosladké bílé víno
alkohol 14 %, oblast: Morava, podoblast: Mikulovská | 450kč |
| • Vinařství Tramín červený 0,75l
Vino s přívlastkem, výběr z hroznů, polosuché bílé víno
alkohol 13,5 %, oblast: Morava, podoblast: Mikulovská | 385 kč |

Červené víno/ Red wine

- | | |
|---|--------|
| • Modrý Portugal 0,2l
suché červené víno | 49 Kč |
| • Soleiro červené 0,2l
polosladké červené víno | 55 Kč |
| • Cabernet Sauvignon 0,75l
Vino s přívlastkem, pozdní sběr, suché červené víno
alkohol 13 %, oblast: Mikulovská, podoblast: Mikulov | 275 Kč |
| • Cabernet Moravia Rosé 0,2l
Jakostní víno odrůdové růžové polosuché
alkohol 11,5 %, oblast: Morava | 55 kč |

VÍNA ŠUMIVÁ / SPARKLING WINES

Bohemia Demi Sekt

šumivé víno bílé, 11 % alk.
sparkling white wine, 11% alc.

0,75l

250 Kč

Bohemia Sekt Brut

jakostní šumivé víno bílé, 12 % alk.
quality sparkling white wine, 12 % alc.

0,75l

290 Kč

Bohemia Sekt Rose Demi Brut

jakostní šumivé víno růžové, 11,5 % alk.
quality sparkling rose wine, 11,5 % alc.

0,75l

300 Kč



V rámci akcí máme v nabídce i jiná vína.

On events, we also offer other wines.

A P E R I T I V Y

A P E R I T I V E S

Campari

100 ml

72 Kč

Cinzano Rosso, Bianco a extradry

100 ml

60 Kč

W H I S K Y

W H I S K E Y

0,04 l

Tullamore Dew

60 Kč

Jack Daniels

75 Kč

Jameson

65 Kč

Chivas Regal

91 Kč

R U M

0,04 l

Old Monk Indický rum / Old Monk indian rum

77 Kč

Bacardi bílý, Carta blanca

60 Kč

Bacardi černý, Carta negra

68 Kč

Božkov rum

45 Kč

D E S T I L Á T Y
S P I R I T S

0,04 l

Gin Beefeater	54 Kč
Tequila Gold	59 Kč
Tequila Silver	59 Kč
Slivovice Jelínek	40 Kč
Finlandia vodka	55 Kč
Metaxa 5	60 Kč
Jaegermeister	60 Kč
Fernet Citrus	45Kč
Fernet Stock	45Kč
Becherovka	45Kč
Baileys	60Kč
Griotka Božkov	35 Kč