



DENNÉ MENU/DAILY MENU
PONDELOK-PIATOK/MONDAY - FRIDAY
(PRACOVNÉ DNI/WORKING DAYS)

11:00-15:00

VEGE MENU/VEG MENU
MÄSOVÉ MENU/NONVEG MENU
ŠPECIÁLNE MENU/SPECIAL MENU

ZAHŔŔŇA: POLIEVKU | 3 HLAVNÉ JEDLÁ | 3 PRÍLOHY
INCLUDES: SOUP | 3 MAIN DISHES | 3 SIDE DISHES

ZODPOVEDNÁ OSOBA:
M. SHAHZAD
MOBIL: +421 911 768 951

PREVÁDZKOVATEL:
SHANAJA, S.R.O.
KARPATSKÉ NÁMESTIE 10/A 831 06
BRATISLAVA. IČO: 52443515

PREDJEDLO/STARTERS:

1. Pakoda 150g

Marinované položky obalené v cicerovej múke.

Marinated items wrapped in gram flour

ZELENINA/PANEER/CIBUĽA.....4.5€/5€/4.5€

2. Samosa 3ks (1)

Hlboko vyprážané pečivo plnené zeleninou alebo mäsom.

Deep-fried pastry filled with vegetables or meat

Veg/Chicken Kheema.....4.5€/5.5€

3. Fish Amritsari(3) /Prawns Kolivada (2) 150g

Marinované v zmesi korenín, obalené v cicerovej múke. Chrumkavé, hlboko vyprážané. /Marinated in mixture of spices, coated in gram flour. Crispy deep-fried.....6€/8€



4.



5.



6.



7.



HLAVNÉ JEDLÁ/MAINS:

4. BUTTER MASALA (7) 250g

Jemné kúsky varené v paradajkovej omáčke, obohatenej o smotanu a maslo. Jemne korenistá a mierne sladká chuť. /Tender Pieces cooked in tomato-based gravy, enriched with cream and butter. Mild spicy and slightly sweet flavour.

TOFU/PANEER/KURACIE/MORČACIA.....7.5€/8.5€/9€/9.5€

5. TIKKA MASALA (7) 250g 🔥

Grilované Tikka kúsky dusené v koreninách. Bohatá a údená chuť. /Grilled Tikka pieces simmered in spices. Rich and smoky flavour.

TOFU/PANEER/KURACIE/MORČACIA.....7.5€/8.5€/9€/9.5€

6. MADRAS CURRY 250g 🔥🔥🔥

Korenisté, kyslé kari pripravené z zmesi červených chilli, kurkumy a tamarindu, často s mäsom alebo zeleninou. /Spicy, tangy curry made with a blend of red chillies, turmeric and tamarind often featuring meat/vegetables.

TOFU/PANEER/KURACIE/MORČACIA.....7.5€/8.5€/9€/9.5€

JAHŇACIE/RYBY/KREVETY.....14€/13€/14€

8.



7. PALAK SAAG (7) 250g

Zelenina alebo mäso varené v krémovej omáčke so špenátom ochutenej koreninami. /Vegies or meat cooked in a creamy spinach sauce flavoured with spices.

TOFU/PANEER/KURACIE/MORČACIA.....7.5€/8.5€/9€/9.5€

JAHŇACIE/RYBY/KREVETY.....14€/13€/14€

8. KORMA (7) 250g

Bohaté, krémové kari pripravené z jogurtu, smotany, kešu a zmesi jemných korenín, s mäsom alebo zeleninou. Hladká textúra a jemné chute. /Rich, creamy curry made with yogurt, cream, cashew, and a blend of mild spices, featuring meat or vegetables. Smooth texture and subtle flavours.

TOFU/PANEER/KURACIE/MORČACIA.....7.5€/8.5€/9€/9.5€

JAHŇACIE/RYBY/KREVETY.....14€/13€/14€

9. MANGO CURRY (7) 250g

Chutné jedlo pripravené z zrelých manga a korenín, kombinujúce sladké, kyslé a slané chute, ktoré sa najlepšie hodí k ryži. /Flavourful dish made with ripe mangoes and spices, combining sweet, tangy, and Savory flavours, often served with rice.

TOFU/PANEER/KURACIE/MORČACIA.....7.5€/8.5€/9€/9.5€

JAHŇACIE/RYBY/KREVETY.....14€/13€/14€

9.





10.



11.



12.



13.



10. MATAR MASALA 250g

Pripravené zo zeleného hrášku vareného v korenenej paradajkovej omáčke. /Made with green peas cooked in a spiced tomato gravy.

TOFU/HUBY/PANEER.....7.5€/7.5€/8€

11. SOTI BOTI 250g

Pripravené z marinovaných kúskov, pomaly varených s koreninami, čím sa vytvorí jemné a chutné kari. /Made with marinated chunks, slow cooked with spices, creating a tender, flavourful curry.

KARFIOL/TOFU/PANEER.....7.5€/7.5€/8.5€

KURACIE/MORČACIA.....9€/9.5€

12. KADAI 250g

Zelenina alebo mäso je varené s paprikami, cibuľou, paradajkami a zmesou aromatických korenín v "kadai", čo mu dodáva bohatú, výraznú chuť. /Vegie or meat is cooked with bell peppers, onions, tomatoes, and a blend of aromatic spices in a "kadai", giving it a rich, robust flavour.

TOFU/PANEER/KURACIE/MORČACIA.....7.5€/8.5€/9€/9.5€

13. DAL MASALA 250g

Kombinuje jemné kúsky mäsa so šošovicou, varené v korenenej paradajkovej omáčke. /Combines tender meat pieces with lentils, cooked in a spiced tomato-based gravy.

KURACIE/MORČACIA.....9€/9.5€

JAHŇACIE/RBY/KREVETY.....14€/13€/14€

14. VINDALOO 250g

Mäso varené so zemiakmi a zmesou pikantných korenín, vytvárajúcich kyslé a intenzívne kari. /Meat cooked with potatoes a blend of fiery spices, creating a tangy and intense curry.

KURACIE/MORČACIA/JAHŇACIE.....9€/9.5€/14€

15. VEG CURRY 250g

Kombinácia rôznej zeleniny, varená spolu v korenenej paradajkovej omáčke, ktorá vytvára chutné a vyvážené jedlo. /Combining assorted vegetables, cooked together in a spiced tomato-based gravy, resulting in a flavourful and balanced meal.

ZELENINA/KURACIE/MORČACIA.....7.5€/9€/9.5€

JAHŇACIE/RBY/KREVETY.....14€/13€/14€

14.



15.



16.



17.



18.



20.



21.



19.



SPECIALS:

16. Dal Makhani 250g

Pripravené z čiernej šošovice a fazule, pomaly varené v krémovej paradajkovej omáčke s maslom a smotanou. /Made with black lentils and kidney beans, cooked slowly in a creamy tomato-based gravy with butter and cream.....8€

17. Bhindi Masala 250g



Pražená okra varená s cibuľou, paradajkami a zmesou indických korenín, vytvárajúca chutné a mierne kyslé jedlo. /Stir-fried okra cooked with onions, tomatoes, and a blend of Indian spices, creating a flavorful and mildly tangy dish.....8€

18. Chana Masala 250g



Korenisté cícerové kari varené v paradajkovo-cibuľovej omáčke, prevoňané aromatickými indickými koreninami. /spiced chickpea curry cooked in a tomato-onion gravy, infused with aromatic Indian spices.....8€

19. Aaloo Gobhi 250g



Chutné vegetariánske jedlo pripravené zo smažených zemiakov a karfiolu, ochutené rascou, kurkumou a garam masalom. /A flavorful vegetarian dish made with stir-fried potatoes and cauliflower, spiced with cumin, turmeric, and garam masala.....8€

22.



20. Dal Tadka 250g



Pripravené zo žltej šošovice varenej s koreninami, následne dochutenej prepusteným cesnakom a rímskou rascou pre zvýraznenie vône a chuti. /Made with yellow lentils cooked with spices, then tempered with garlic and cumin for added aroma and taste.....7.5€

21. Lamb Rogan Josh 250g



Jemné jahňacie pomaly varené v bohatej, korenenej omáčke pripravené z paradajok a aromatických korenín. /Featuring tender lamb slow cooked in a rich, spiced gravy made with tomatoes, and aromatic spices.....14€

22. Lamb Rara Masala 250g



Jemné kúsky jahňacieho spolu s mletým jahňacím, varené v korenenej paradajkovej omáčke. Mäsité kari. /Tender lamb pieces with minced lamb, cooked together in a spiced tomato-based gravy. Meaty curry.....14€

23. Fish Curry/Prawns Curry 250g



Ryba alebo Garnáty sú varené v korenenej omáčke, zvyčajne pripravovanej z cibule, paradajok a kokosového mlieka. /Fish or Prawns are cooked in a spiced gravy, typically made with onions, tomatoes, and coconut milk.....13€/14€

23.



25.



26.



28.



27.



PRÍLOHY/SIDES:

24. Mix Salad 150g3.5€

25. Papad (3ks)2.5€

Tenká, chrumkavá indická placka alebo sušienka vyrobená z šošovice, cícerovej alebo ryžovej múky. /A thin, crispy Indian flatbread or cracker made from lentil, chickpea, or rice flour

26. Pake Aaloo 150g.....3.5€

Varené zemiaky s rímskou rascou a maslom. /Boiled potatoes with cumin and butter.

27. Basmati Rice 250g

Basmati ryža je dlhá, aromatická odroda ryže známa svojou nadýchanou textúrou a osobitou vôňou. Môže sa kombinovať ako je uvedené nižšie. /Basmati rice is a long-grain, aromatic rice variety known for its fluffy texture and distinctive fragrance. Can be combined as below.

OBYČAJNÝ/HRÁŠOK/VAJCE(3).....4€/4.5€/5€

HUBY/ZMIEŠANÁ ZELENINA.....5€/5€



28.Naan (1) 150g

Naan je mäkká, kysnutá placka vyrobená z bielej múky, tradične pečená v tandoore (hlinenom peci). /Naan is a soft, leavened flatbread made from white flour, traditionally cooked in a tandoor (clay oven).

Obyčajný/maslový/cesnakový.....3.5€/4€/4€

29. Stuffed Naan (1) 150g

Variácia naan chleba plnená ingredienciami, ako sú korenené zemiaky, paneer, a následne pečená alebo varené v tandoore. /A variation of naan bread filled with ingredients like spiced potatoes, paneer, then baked or cooked in a tandoor.

Zemiakový/cibuľový/Paneer.....5€/5€/5€

30. Tandoori Vegetables 150g

Zmes čerstvej zeleniny marinovanej v korenenej zmesi, potom upečená v tandúre pre dymovú a chutnú úpravu. /A medley of fresh vegetables marinated in a spiced blend, then cooked in a tandoor for a smoky, flavorful finish.....4€

30.



GRILOVANÝ/TANDOORI:

Odkazuje na štýl indického varenia, pri ktorom sa marinované mäso, zelenina alebo chlieb pripravujú pri vysokých teplotách v tandoore. /Refers to a style of Indian cooking where marinated meats, vegetables, or bread are cooked at high temperatures in a tandoor.

31. Tikka (7) 200g

Kúsky marinované v korenenej jogurtovej zmesi a následne grilované v tandoore, kým nie sú jemné a údené. /Pieces marinated in a spiced yogurt mixture and then grilled in a tandoor until tender and smoky.

PANEER/KURACIE.....8.5€/9€

32. Hariyali Tikka (7) 200g

Marinované v zelenej pastě vyrobenej z špenátu, koriandra, mäty, jogurtu a korenín, potom grilované. /Marinated in a green paste made from spinach, cilantro, mint, yogurt, and spices, then grilled.

PANEER/KURACIE.....8.5€/9€



33. Malai Tikka (7) 200g

Krémové, jemné indické jedlo, kde je kuracie marinované v bohatej zmesi smotany, jogurtu a jemných korenín, potom grilované. /Creamy, mild Indian dish where chicken is marinated in a rich mixture of cream, yogurt, and subtle spices, then grilled.

PANEER/KURACIE.....8.5€/9€

34. Achari Chicken Tikka (7) 200g

Marinované v nakladacích koreninách (achar) spolu s jogurtom a grilované, čo mu dodáva výraznú, pikantnú chuť. /marinated in pickling spices (achar) along with yogurt and grilled, giving it a distinctive, zesty flavour.....9€

35. Seekh Kebab 200g

Korenisté mleté kurča, tvarované na špízy a grilované alebo pečené, kým nie je jemné a údené. Spiced ground chicken, shaped onto skewers, and grilled or roasted until tender and smoky

KURACIE/JAHŇACIE.....9€/14€



36. BIRYANI 400g 🌶️🔥

Biryani je chutné ryžové jedlo varené s aromatickými koreninami, mäsom (alebo zeleninou) a často vrstvené s vyprážanou cibuľou a bylinkami.

Biryani is a flavourful rice dish cooked with aromatic spices, meat (or vegetables), and often layered with fried onions and herbs.

ZELENINA/KURACIE/JAHŇACIE/KREVETY.....10€/12€/16€/16€



DRESINGY/DRESSINGS:

Uhorka Raita/Cucumber Raita (7) 50g3€

Uhorka s jogurtom, soľou a opečenou rascou.
Cucumber with yogurt, salt, and roasted cumin.

Mangová omáčka/Mango Chutney 50g2€

Mango pyrė a sladká chilli.
Mango puree and sweet chilli

Mätová omáčka/Mint Chutney (7) 50g2€

Mäta, koriander a jogurt.
Mint, coriander and yogurt.

**Paradajková chilli omáčka/
Tomato Chilli Chutney 50g2€**

Paradajka, chilli a cesnak.
Tomato, chilli and garlic.

DEZERTY/DESSERTS:

Gulab Jamun (2ks)3.5€

Sladká, hlboko vyprážaná guľôčka cesta namočená v ružovej sirupe, ponúkajúca bohatú a pôžitkovú chuť.
Sweet, deep-fried dough ball soaked in rose-flavoured syrup, offering a rich and indulgent taste.

Zmrzlina/Ice Cream (7) 80g4€

Podľa dostupnosti. /According to availability.

