



PUNJABI DHABA





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

ZAHRŇA: 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 vyprážené 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 vyprážené. /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.





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€



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



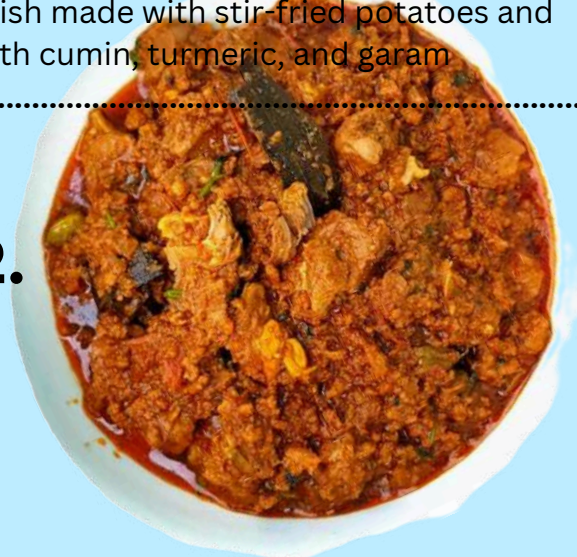
Korenisté cícerové kari varené v paradajkovo-cibuľovej omáčke, prevoňané aromatickými indickými koreninami. /spiced chickpea curry cooked in a tomato-onion gravy, infused with aromatic Indian spices.....8€

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€

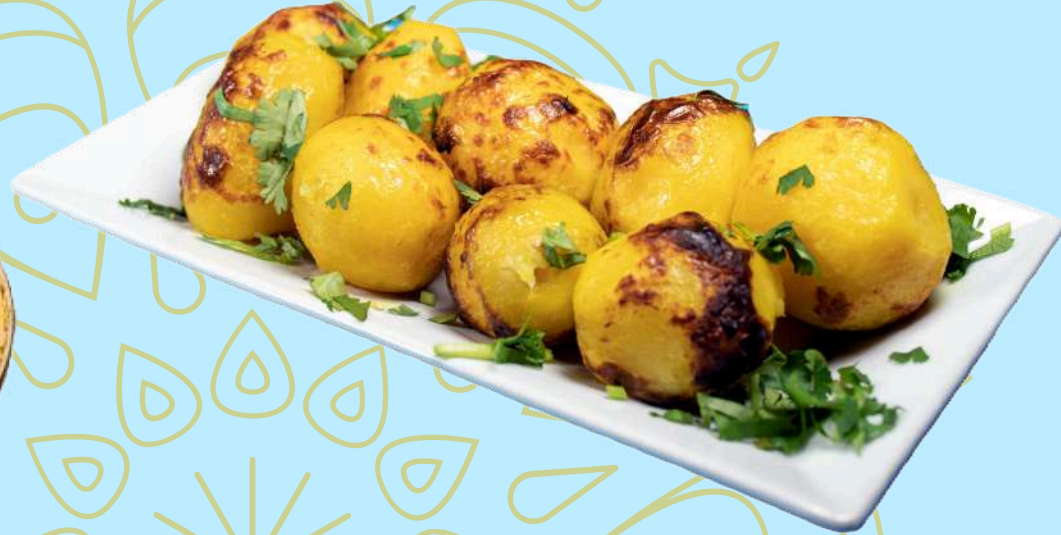
23.



25.



26.



27.



28.



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€



31.



33.



35.

36. BIRYANI 400g 🌶️🔥

Biryani je chutné ryžové jedlo varené s aromatickými koreninami, mäsom (alebo zeleninou) a často vrstvené s vyprášanou 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, solou 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 vyprázaná 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.



***USPORIADAJTE SVOJU ĎALŠIU PÁRTY ALEBO LETNÚ
AKCIU U NÁS — NEZABUDNUTEĽNÉ CHUTE, ZARUČENÉ!***

***HOST YOUR NEXT PARTY OR SUMMER EVENT WITH
US — UNFORGETTABLE FLAVORS, GUARANTEED!***

Allergens

1. Gluten-containing cereals (e.g., wheat, rye, barley, oats) 2. Crustaceans and products thereof (e.g. Shrimp, crab, lobster) 3. Eggs and products thereof 4. Fish and products thereof (e.g. Salmon, tuna, fish sauce) 5. Peanuts and products thereof (e.g. Peanut butter, peanut oil, snacks) 6. Soybeans and products thereof (e.g. soy sauce, soy milk) 7. Milk and products thereof (including lactose) (e.g. Cheese, yogurt, butter) 8. Nuts (e.g., almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts) 9. Celery and products thereof (Example: Celery sticks, celery salt, soups) 10. Mustard and products thereof (e.g. Mustard sauce, salad dressings, marinades) 11. Sesame seeds and products thereof (e.g. Sesame oil, tahini, sesame buns) 12. Sulphur dioxide and sulphites (at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre) Dried fruits, wine, canned goods 13. Lupin and products thereof (e.g. Lupin flour, lupin-based bread) 14. Molluscs and products thereof (e.g. Mussels, clams, squid)

Alergény:

1. Cereálie obsahujúce lepok(napr. pšenica, raž, jačmeň, ovos) 2. Kôrovce a ich výrobky(napr. krevety, krab, homár) 3. Vajcia a ich výrobky 4. Ryby a ich výrobky(napr. losos, tuniak, rybia omáčka) 5. Arašidy a ich výrobky(napr. arašidové maslo, arašidový olej, snacky) 6. Sója a jej výrobky(napr. sójová omáčka, sójové mlieko) 7. Mlieko a jeho výrobky(vrátane laktózy) (napr. syr, jogurt, maslo) 8. Orechy(napr. mandle, lieskové orechy, vlašské orechy, kešu, pekanové orechy, para orechy, pistácie, makadamové orechy) 9. Zeler a jeho výrobky(napr. zelerové tyčinky, zelerová soľ, polievky) 10. Horčica a jej výrobky(napr. horčičná omáčka, zaličky na šaláty, marinády) 11. Sezamové semienka a ich výrobky(napr. sezamový olej, tahini, sezamové žemle) 12. Oxid siričitý a siričitany (v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg alebo 10 mg/liter) (sušené ovocie, víno, konzervy) 13. Lúpa a jej výrobky (napr. múka z lúpy, chlieb na báze lúpy) 14. Mollusky a ich výrobky(napr. mušle, slávky, kalamáre)



PUNJABI DHABA

