



PUNJABI DHABA



DENNÉ MENU/DAILY MENU

PONDELOK-PIATOK/MONDAY - FRIDAY

(PRACOVNÉ DNI/WORKING DAYS)

LUNCH MENU

11:00-13:00



VEGE MENU/VEG MENU

MÄSOVÉ MENU/NONVEG MENU

ŠPECIÁLNE MENU/SPECIAL MENU

ZAHRŇA: POLIEVKU | 2 HLAVNÉ JEDLÁ | 2 PRÍLOHY

INCLUDES: SOUP | 2 MAIN DISHES | 2 SIDE DISHES

ZODPOVEDNÁ OSOBA:

M. SHAHZAD

MOBIL: +421 951 671 040

PREVÁDZKOVATEĽ:

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.....3.5€/4€/4€

2. Samosa 3ks (1)

Hlboko vyprážené pečivo plnené zeleninou alebo mäsom.

Deep-fried pastry filled with vegetables or meat

VEG/CHICKEN KHEEMA.....3.5€/4€

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.....5€/7€





4.



8.



12.



9.



6.

HLAVNÉ JEDLÁ/MAINS:

VEGETARIÁNSKE/VEGETARIAN

4. DAL MAKAHNI (7) 250gm.....7.5€

Dal Makhani je krémové jedlo z čiernej šošovice a fazule varených pomaly s maslom, smotanou a koreninami./ Dal Makhani is a creamy dish of black lentils and beans slow-cooked with butter, cream, and spices.

5. PANEER MADRASI (7) 250gm 🍛🍛🍛.....7.5€

Paneer Madrasi je pikantné juhoindické jedlo z paneeru pripraveného s kokosom, paradajkami a aromatickými koreninami./ Paneer Madrasi is a spicy South Indian-style dish with paneer cooked in coconut, tomatoes, and aromatic spices.

6. PALAK PANEER (7) 250gm 🍛.....7.5€

Palak Paneer je klasické severoindické jedlo z mäkkého paneeru vareného v špenátovej omáčke s jemnými koreninami./ Palak Paneer is a classic North Indian dish of soft paneer cooked in spinach gravy with mild spices.

7. PANEER BUTTER MASALA (7) 250gm.....7.5€

Paneer Butter Masala je bohaté, krémové karí z paneeru v jemnej paradajkovo-maslovej omáčke s jemnými koreninami./ Paneer Butter Masala is a rich, creamy curry of paneer in a buttery tomato sauce with mild spices.

8. PANEER TIKKA MASALA (7) 250gm 🍛.....7.5€

Paneer Tikka Masala je obľúbené jedlo z grilovaného paneeru duseného v korenenej paradajkovej smotanovej omáčke./ Paneer Tikka Masala is a popular dish of grilled paneer simmered in a spiced tomato-cream sauce.

9. PANEER KORMA (7) 250gm.....7.5€

Paneer Korma je jemné krémové karí z paneeru pripravené v orechovej a korenenej omáčke./ Paneer Korma is a mild, creamy curry of paneer cooked in a nut-based spiced gravy.

10. PANEER MANGO CURRY (7) 250gm.....7.5€

Paneer Mango Curry je sladko-pikantné jedlo z paneeru vareného s mangovým pyré a koreninami./ Paneer Mango Curry is a sweet and spicy dish of paneer cooked with mango purée and spices.

11. PANEER MATAR MASALA (7) 250gm.....7.5€

Paneer Matar Masala je tradičné jedlo z paneeru a zeleného hrášku s paradajkami, cibuľou a koreninami./ Paneer Matar Masala is a traditional dish of paneer and green peas cooked with tomatoes, onions, and spices.

12. PANEER SOTI BOTI (7) 250gm 🍛.....7.5€

Paneer Soti Boti je lahodný pokrm z paneeru pripraveného v jemnej maslovej omáčke s indickými koreninami./ Paneer Soti Boti is a delicious dish of paneer cooked in a buttery mild gravy with Indian spices.

13. PANEER KADAI (7) 250gm 🍛.....7.5€

Paneer Kadai je aromatické jedlo z paneeru duseného s paprikou, cibuľou, paradajkami a výraznými koreninami v štýle kadai./ Paneer Kadai is an aromatic dish of paneer stir-cooked with bell peppers, onions, tomatoes, and bold spices in kadai style.

16.



14.



18.



15.



17.



20.



VEGAN

14. BHINDI MASALA 250gm 🍌7€

Je chutné indické jedlo pripravené zo smaženej okry, cibule, paradajok a korenín. Je to suché karí./ Bhindi Masala is a flavorful Indian dish made with stir-fried okra, onions, tomatoes, and spices. It's a dry curry often served with chapati, paratha, or rice.

15. CHANA MASALA 250gm 🍌7€

Je obľúbené indické jedlo pripravené z cíceru vareného s paradajkami, cibuľou a aromatickými koreninami./ Chana Masala is a popular Indian dish made with chickpeas cooked in tomatoes, onions, and aromatic spices.

16. MUSHROOM MATAR 250gm 🍌7€

Je jemné karí z húb a zeleného hrášku dusených s cibuľou, paradajkami a koreninami./ Mushroom Matar is a mild curry made with mushrooms and green peas cooked with onions, tomatoes, and spices.

17. ALOO GOBHI MASALA 250gm 🍌7€

Je tradičné indické jedlo z karfiolu a zemiakov pripravených s paradajkami, cibuľou a aromatickými koreninami. Je to obľúbená vegetariánska voľba./ Aloo Gobhi Masala is a traditional Indian dish of cauliflower and potatoes cooked with tomatoes, onions, and aromatic spices. It's a popular vegetarian choice.

18. FRESH VEG CURRY 250gm 🍌7€

Je mix čerstvej sezónnej zeleniny varenej v jemnej, korenenej omáčke. Je ľahké, zdravé a farebné jedlo./ Is a mix of fresh seasonal vegetables cooked in a lightly spiced gravy. It's a wholesome, colorful dish

19. GOBHI SOTI BOTI 250gm 🍌🍌7€

Je lahodný pokrm z karfiolu pripraveného s koreninami a jemnou maslovou omáčkou. Má bohatú, krémovú chuť./ Is a delicious cauliflower dish cooked with spices and a buttery, mild gravy. It has a rich, creamy flavor.

20. YELLOW DAL 250gm 🍌7€

Je jednoduché, výživné jedlo z varených šošovic ochutených cibuľou, paradajkami a tradičnými indickými koreninami./ Is a simple, nutritious dish made from lentils cooked with onions, tomatoes, and traditional Indian spices.

21. TOFU KORMA 250gm.....7€

Je jemné krémové karí z tofu pripravené s orechovou omáčkou a aromatickými koreninami./ It is a creamy mild curry with tofu cooked in a nut-based sauce and aromatic spices.

22. TOFU MANGO CURRY 250gm.....7€

Je sladko-pikantné jedlo z tofu vareného s mangovým pyré a koreninami./ It is a sweet and spicy dish made with tofu cooked in mango purée and spices.

23. TOFU PALAK 250gm 🍌7€

Je lahodné jedlo z tofu duseného v špenátovej omáčke s cibuľou, paradajkami a koreninami./ It is a delicious dish of tofu simmered in spinach gravy with onions, tomatoes, and spices.

24. TOFU MATAR MASALA 250gm.....7€

Je korenené karí z tofu a zeleného hrášku s paradajkami, cibuľou a indickými koreninami./ It is a spiced curry of tofu and green peas cooked with tomatoes, onions, and Indian spices.

25. TOFU TIKKA MASALA 250gm 🍌7€

Je obľúbené jedlo z marinovaného tofu v korenenej paradajkovej kokosovej omáčke./ It is a popular dish of marinated tofu in a spiced tomato-coconut sauce.

26. TOFU SOTI BOTI 250gm 🍌🍌7€

Je tofu pripravené v jemnej maslovej omáčke s indickými koreninami pre bohatú, krémovú chuť./ It is tofu cooked in a buttery mild gravy with Indian spices for a rich, creamy taste.

27. TOFU MADRASI 250gm 🍌🍌🍌7€

Je pikantné juhoindické jedlo z tofu pripravené s kokosom, karí listami a koreninami./ It is a spicy South Indian-style dish with tofu cooked in coconut, curry leaves, and spices.

28. TOFU KADAI 250gm 🍌🍌7€

Je aromatické jedlo z tofu duseného s paprikou, cibuľou, paradajkami a silnými koreninami v tradičnom štýle kadai./ It is an aromatic dish of tofu stir-cooked with bell peppers, onions, tomatoes, and bold spices in traditional kadai style.



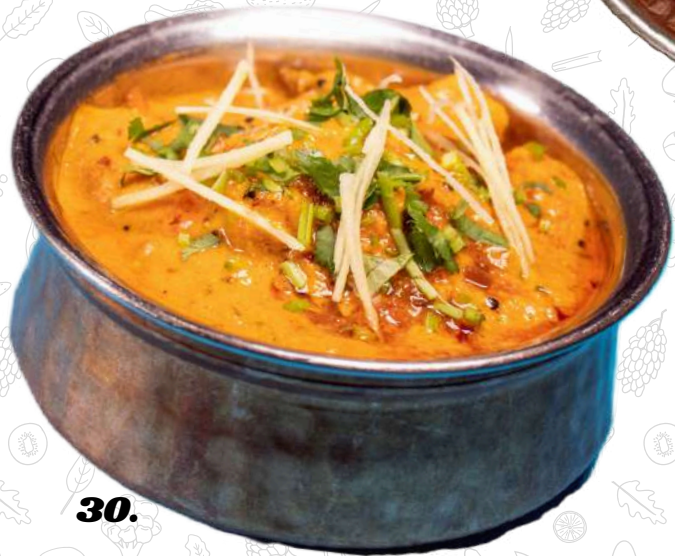
29.



36.



31.



30.



33.



KURACIE / CHICKEN



29. CHICKEN TIKKA MASALA (7) 250gm 🔥8€

Chicken Tikka Masala je marinované kuracie mäso v krémovej paradajkovej omáčke s koreninami. Má bohatú chuť a jemne pikantný charakter./ Chicken Tikka Masala is marinated chicken in a creamy spiced tomato sauce. It has a rich taste with a mildly spicy flavor.

30. CHICKEN BUTTER MASALA (7) 250gm.....8€

Chicken Butter Masala je kuracie mäso v bohatej maslovej paradajkovej omáčke. Je jemné, krémové a veľmi obľúbené.

Chicken Butter Masala is chicken in a rich buttery tomato gravy. It is mild, creamy, and very popular.

31. CHICKEN MADRASI 250gm 🔥🔥8€

Chicken Madrasi je pikantné kuracie mäso pripravené s kokosom a koreninami. Jedlo má výraznú chuť typickú pre južnú Indiu./ Chicken Madrasi is spicy chicken cooked with coconut and spices. The dish has a bold flavor typical of South India.

32. CHICKEN SOTI BOTI 250gm 🔥🔥8€

Chicken Soti Boti je kuracie mäso obalené v škrobe a vyprážené, potom dusené v jemnej maslovej omáčke s koreninami. Výsledkom je chrumkavé aj krémové jedlo./ Chicken Soti Boti is chicken coated in starch and deep-fried, then simmered in a mild buttery gravy with spices. The result is both crispy and creamy.

33. CHICKEN KADAI 250gm 🔥8€

Chicken Kadai je kuracie mäso s paprikou, cibuľou a paradajkami. Pripravuje sa v tradičnom korenenom štýle kadai./ Chicken Kadai is chicken with peppers, onions, and tomatoes. It is cooked in the traditional spiced kadai style.

34. CHICKEN KORMA 250gm.....8€

Chicken Korma je jemné kuracie karí v kokosovej orechovej omáčke s aromatickými koreninami. Jedlo je bohaté, lahodné a mierne pikantné./ Chicken Korma is a mild chicken curry in a coconut nut-based sauce with aromatic spices. The dish is rich, delicious, and gently spiced.

35. CHICKEN VEG CURRY 250gm 🔥8€

Chicken Veg Curry je kuracie mäso varené so sezónnou zeleninou v korenenej omáčke. Výsledkom je ľahké a výživné jedlo./ Chicken Veg Curry is chicken cooked with seasonal vegetables in a spiced gravy. The result is a light and wholesome dish.

36. CHICKEN MANGO CURRY 250gm.....8€

Chicken Mango Curry je kuracie mäso pripravené s mangovým pyré a koreninami. Má sladko-pikantnú a exotickú chuť./ Chicken Mango Curry is chicken cooked with mango purée and spices. It has a sweet, spicy, and exotic flavor.

37. CHICKEN VINDALOO 250gm 🔥🔥8€

Chicken Vindaloo je pikantné jedlo z kuracieho mäsa marinovaného v octe a koreninách. Je známe svojou výraznou a ohnivou chuťou./ Chicken Vindaloo is a spicy dish of chicken marinated in vinegar and spices. It is known for its bold and fiery flavor.

38. CHICKEN DAL MASALA 250gm 🔥8€

Chicken Dal Masala je kombinácia kuracieho mäsa a šošovice v jemne korenenej omáčke. Spája bohatú chuť mäsa a strukovín./ Chicken Dal Masala is a combination of chicken and lentils in a mildly spiced gravy. It blends the richness of meat with the heartiness of pulses.

39. CHICKEN SAAG 250gm 🔥8€

Chicken Saag je kuracie mäso dusené v špenátovej omáčke s cibuľou a koreninami. Je jemné, výživné a aromatické./ Chicken Saag is chicken simmered in spinach gravy with onions and spices. It is mild, nutritious, and aromatic.

40. CHICKEN CHANA MASALA 250gm8€

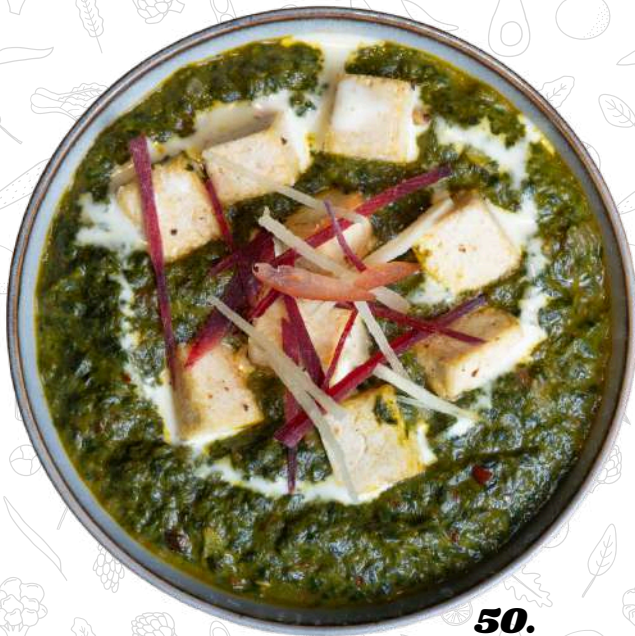
Jemné kúsky kuracieho mäsa a cícer dusené v bohatej, aromatickej paradajkovo-korenenej omáčke s tradičným indickým korením./ Tender chicken and chickpeas simmered in a rich, aromatic tomato and spice gravy, delicately balanced and full of depth.



43.



45.



50.



49.



MORČACIE/TURKEY



40. TURKEY TIKKA MASALA (7) 250gm 🔥.....8.5€

Turkey Tikka Masala je marinované Morčacie mäso v krémovej paradajkovej omáčke s koreninami. Má bohatú chuť a jemne pikantný charakter./ Turkey Tikka Masala is marinated Turkey in a creamy spiced tomato sauce. It has a rich taste with a mildly spicy flavor.

41. TURKEY BUTTER MASALA (7) 250gm.....8.5€

Turkey Butter Masala je Morčacie mäso v bohatej maslovej paradajkovej omáčke. Je jemné, krémové a veľmi obľúbené./ Turkey Butter Masala is Turkey in a rich buttery tomato gravy. It is mild, creamy, and very popular.

42. TURKEY MADRASI 250gm 🔥🔥.....8.5€

Turkey Madrasi je pikantné Morčacie mäso pripravené s kokosom a koreninami. Jedlo má výraznú chuť typickú pre južnú Indiu./ Turkey Madrasi is spicy Turkey cooked with coconut and spices. The dish has a bold flavor typical of South India.

43. TURKEY SOTI BOTI 250gm 🔥.....8.5€

Turkey Soti Boti je Morčacie mäso obalené v škrobe a vyprážené, potom dusené v jemnej maslovej omáčke s koreninami. Výsledkom je chrumkavé aj krémové jedlo./ Turkey Soti Boti is Turkey coated in starch and deep-fried, then simmered in a mild buttery gravy with spices. The result is both crispy and creamy.

44. TURKEY KADAI 250gm 🔥🔥.....8.5€

Turkey Kadai je Morčacie mäso s paprikou, cibuľou a paradajkami. Pripravuje sa v tradičnom korenenom štýle kadai./ Turkey Kadai is Turkey with peppers, onions, and tomatoes. It is cooked in the traditional spiced kadai style.

45. TURKEY KORMA 250gm.....8.5€

Turkey Korma je jemné Morčacie kari v kokosovej orechovej omáčke s aromatickými koreninami. Jedlo je bohaté, lahodné a mierne pikantné./ Turkey Korma is a mild turkey curry in a coconut & nut-based sauce with aromatic spices. The dish is rich, delicious, and gently spiced.

46. TURKEY VEG CURRY 250gm 🔥.....8.5€

Turkey Veg Curry je Morčacie mäso varené so sezónnou zeleninou v korenenej omáčke. Výsledkom je ľahké a výživné jedlo./ Turkey Veg Curry is Turkey cooked with seasonal vegetables in a spiced gravy. The result is a light and wholesome dish.

47. TURKEY MANGO CURRY 250gm.....8.5€

Turkey Mango Curry je Morčacie mäso pripravené s mangovým pyré a koreninami. Má sladko-pikantnú a exotickú chuť./ Turkey Mango Curry is Turkey cooked with mango purée and spices. It has a sweet, spicy, and exotic flavor.

48. TURKEY VINDALOO 250gm 🔥🔥.....8.5€

Turkey Vindaloo je pikantné jedlo z Morčacieho mäsa marinovaného v octe a koreninách. Je známe svojou výraznou a ohnivou chuťou./ Turkey Vindaloo is a spicy dish of chicken marinated in vinegar and spices. It is known for its bold and fiery flavor.

49. TURKEY DAL MASALA 250gm 🔥.....8.5€

Turkey Dal Masala je kombinácia Morčacieho mäsa a šošovice v jemnej korenenej omáčke. Spája bohatú chuť mäsa a strukovín./ Turkey Dal Masala is a combination of turkey and lentils in a mildly spiced gravy. It blends the richness of meat with the heartiness of pulses.

50. TURKEY SAAG 250gm 🔥.....8.5€

Turkey Saag je Morčacie mäso dusené v špenátovej omáčke s cibuľou a koreninami. Je jemné, výživné a aromatické./ Turkey Saag is Turkey simmered in spinach gravy with onions and spices. It is mild, nutritious, and aromatic.

50. TURKEY CHANA MASALA 250gm8.5€

Jemné kúsky morčacieho mäsa a cícer dusené v bohatej, aromatickej paradajkovo-korenenej omáčke s tradičným indickým korením./ Tender turkey and chickpeas simmered in a rich, aromatic tomato and spice gravy, delicately spiced and full of depth.



51.



57.



58.



54.

JAHŇACIE / LAMB

51. LAMB ROGAN JOSH 250gm 🔥10€

Lamb Rogan Josh je tradičné karí z jahňacieho mäsa duseného s paradajkami, cibuľou a aromatickými koreninami. Má bohatú chuť a jemnú arómu./ Lamb Rogan Josh is a traditional curry of lamb simmered with tomatoes, onions, and aromatic spices. It has a rich taste and delicate aroma.

52. LAMB MADRASI 250gm 🔥🔥10€

Lamb Madrasi je pikantné juhoindické jedlo z jahňacieho mäsa s kokosom a koreninami. Vyznačuje sa výraznou a ostrou chuťou./ Lamb Madrasi is a spicy South Indian lamb dish with coconut and spices. It is known for its bold and fiery flavor.

53. LAMB KORMA 250gm10€

Lamb Korma je jemné krémové karí z jahňacieho mäsa pripraveného v orechovej a korenenej omáčke. Je bohaté, ale jemné./ Lamb Korma is a mild creamy curry of lamb cooked in a nut-based spiced gravy. It is rich yet gentle in taste.

54. LAMB DAL MASALA 250gm 🔥10€

Lamb Dal Masala je kombinácia jahňacieho mäsa a šošovice varených s koreninami. Spája výživnosť strukovín s bohatou chuťou mäsa./ Lamb Dal Masala is a combination of lamb and lentils cooked with spices. It blends the heartiness of pulses with the richness of meat.

55. LAMB SAAG 250gm 🔥10€

Lamb Saag je jahňacie mäso dusené v špenátovej omáčke s cibuľou a koreninami. Je chutné, výživné a aromatické./ Lamb Saag is lamb simmered in spinach gravy with onions and spices. It is flavorful, nutritious, and aromatic.

56. LAMB VEG CURRY 250gm 🔥10€

Lamb Veg Curry je jahňacie mäso varené so zeleninou v jemne korenenej omáčke. Jedlo je bohaté a vyvážené./ Lamb Veg Curry is lamb cooked with vegetables in a mildly spiced gravy. The dish is hearty and well-balanced.

57. LAMB RARA MASALA 250gm 🔥10€

Lamb Rara Masala je špecialita z kúskov jahňacieho mäsa kombinovaných s mletým mäsom v korenenej omáčke. Výsledkom je výrazná a sýta chuť./ Lamb Rara Masala is a specialty of lamb pieces combined with minced meat in a spiced gravy. The result is bold and hearty flavor.

58. LAMB VINDALOO 250gm 🔥🔥10€

Lamb Vindaloo je veľmi pikantné jedlo z jahňacieho mäsa marinovaného v octe a koreninách. Je ostré a intenzívne./ Lamb Vindaloo is a very spicy dish of lamb marinated in vinegar and spices. It is fiery and intense.



59.



65.



66.



62.

BEEF / HOVÄDZIE MÄSO

59. BEEF ROGAN JOSH 250gm 🔥11€

Lamb Rogan Josh je tradičné karí z jahňacieho mäsa duseného s paradajkami, cibuľou a aromatickými koreninami. Má bohatú chuť a jemnú arómu./ Lamb Rogan Josh is a traditional curry of lamb simmered with tomatoes, onions, and aromatic spices. It has a rich taste and delicate aroma.

60. BEEF MADRASI 250gm 🔥🔥11€

Lamb Madrasi je pikantné juhoindické jedlo z jahňacieho mäsa s kokosom a koreninami. Vyznačuje sa výraznou a ostrou chuťou./ Lamb Madrasi is a spicy South Indian lamb dish with coconut and spices. It is known for its bold and fiery flavor.

61. BEEF KORMA 250gm11€

Lamb Korma je jemné krémové karí z jahňacieho mäsa pripraveného v orechovej a korenenej omáčke. Je bohaté, ale jemné./ Lamb Korma is a mild creamy curry of lamb cooked in a nut-based spiced gravy. It is rich yet gentle in taste.

62. BEEF DAL MASALA 250gm 🔥11€

Lamb Dal Masala je kombinácia jahňacieho mäsa a šošovice varených s koreninami. Spája výživnosť strukovín s bohatou chuťou mäsa./ Lamb Dal Masala is a combination of lamb and lentils cooked with spices. It blends the heartiness of pulses with the richness of meat.

63. BEEF SAAG 250gm 🔥11€

Lamb Saag je jahňacie mäso dusené v špenátovej omáčke s cibuľou a koreninami. Je chutné, výživné a aromatické./ Lamb Saag is lamb simmered in spinach gravy with onions and spices. It is flavorful, nutritious, and aromatic.

64. BEEF VEG CURRY 250gm 🔥11€

Lamb Veg Curry je jahňacie mäso varené so zeleninou v jemne korenenej omáčke. Jedlo je bohaté a vyvážené./ Lamb Veg Curry is lamb cooked with vegetables in a mildly spiced gravy. The dish is hearty and well-balanced.

65. BEEF RARA MASALA 250gm 🔥11€

Lamb Rara Masala je špecialita z kúskov jahňacieho mäsa kombinovaných s mletým mäsom v korenenej omáčke. Výsledkom je výrazná a sýta chuť./ Lamb Rara Masala is a specialty of lamb pieces combined with minced meat in a spiced gravy. The result is bold and hearty flavor.

66. BEEF VINDALOO 250gm 🔥🔥11€

Lamb Vindaloo je veľmi pikantné jedlo z jahňacieho mäsa marinovaného v octe a koreninách. Je ostré a intenzívne./ Lamb Vindaloo is a very spicy dish of lamb marinated in vinegar and spices. It is fiery and intense.



67.



73.



63.



66.



MORSKÉ PLODY / SEAFOOD



67. FISH CURRY 250gm 🔥10€

Fish Curry je ryba varená v korenenej omáčke z paradajok, cibule a tradičných indických korenín. Má bohatú a aromatickú chuť./ Fish Curry is fish cooked in a spiced gravy of tomatoes, onions, and traditional Indian spices. It has a rich and aromatic flavor.

68. FISH MADRASI 250gm 🔥🔥🔥10€

Fish Madrasi je pikantné juhoindické jedlo z ryby pripravené s kokosom, karí listami a koreninami. Vyznačuje sa výraznou chuťou./ Fish Madrasi is a spicy South Indian fish dish cooked with coconut, curry leaves, and spices. It has a bold flavor.

69. FISH KORMA 250gm10€

Fish Korma je jemné krémové karí z ryby v orechovej a korenenej omáčke. Je lahodné a mierne pikantné./ Fish Korma is a mild creamy curry of fish in a nut-based spiced gravy. It is delicious and gently spiced.

70. FISH MANGO CURRY 250gm.....10€

Fish Mango Curry je ryba pripravená s mangovým pyrém a koreninami. Kombinuje sladké a pikantné chute./ Fish Mango Curry is fish cooked with mango purée and spices. It combines sweet and spicy flavors.

71. FISH SAAG 250gm 🔥10€

Fish Saag je ryba dusená v špenátovej omáčke s cibuľou a koreninami. Je zdravá, výživná a aromatická./ Fish Saag is fish simmered in spinach gravy with onions and spices. It is healthy, nutritious, and aromatic.

72. FISH VEG CURRY 250gm 🔥10€

Fish Veg Curry je ryba varená so zeleninou v jemne korenenej omáčke. Jedlo je ľahké, chutné a vyvážené./ Fish Veg Curry is fish cooked with vegetables in a mildly spiced gravy. The dish is light, tasty, and balanced.

73. PRAWNS CURRY 250gm 🔥11€

Prawns Curry sú krevety varené v korenenej paradajkovo-cibuľovej omáčke s aromatickými koreninami. Jedlo je bohaté a chutné./ Prawns Curry is prawns cooked in a spiced tomato-onion gravy with aromatic spices. The dish is rich and flavorful.

74. PRAWNS MADRASI 250gm 🔥🔥🔥11€

Prawns Madrasi sú pikantné krevety pripravené s kokosom, karí listami a juhoindickými koreninami. Majú výraznú chuť./ Prawns Madrasi are spicy prawns cooked with coconut, curry leaves, and South Indian spices. They have a bold flavor.

75. PRAWNS KORMA 250gm11€

Prawns Korma sú krevety v jemnej krémovej orechovej omáčke s koreninami. Jedlo je lahodné a jemne pikantné./ Prawns Korma are prawns in a mild creamy nut-based gravy with spices. The dish is delicious and mildly spiced.

76. PRAWNS MANGO CURRY 250gm11€

Prawns Mango Curry sú krevety varené s mangovým pyrém a koreninami. Chute sú sladké, pikantné a exotické./ Prawns Mango Curry are prawns cooked with mango purée and spices. The flavors are sweet, spicy, and exotic.

77. PRAWNS SAAG 250gm 🔥11€

Prawns Saag sú krevety dusené v špenátovej omáčke s cibuľou a koreninami. Jedlo je zdravé, výživné a aromatické./ Prawns Saag are prawns simmered in spinach gravy with onions and spices. The dish is healthy, nutritious, and aromatic.

78. PRAWNS VEG CURRY 250gm 🔥11€

Prawns Veg Curry sú krevety varené so zeleninou v jemne korenenej omáčke. Výsledkom je ľahké a vyvážené jedlo./ Prawns Veg Curry are prawns cooked with vegetables in a mildly spiced gravy. The result is a light and balanced dish.



80.



85.



86.



87.



83.



84.



79.

RIZOTO / BIRYANI:

400gm 🔥🔥

79. VEG BIRYANI9€

Vegetable Biryani je basmati ryža so sezónnou zeleninou a koreninami. Farebná, chutná a výživná kombinácia. / Vegetable Biryani is basmati rice with seasonal vegetables and spices. A colorful, tasty, and nutritious combination.

80. CHICKEN BIRYANI (7).....10€

Chicken Biryani je aromatická ryža varená s kúskami kuracieho mäsa, cibuľou a koreninami. Tradičné a bohaté jedlo. / Chicken Biryani is aromatic rice cooked with pieces of chicken, onions, and spices. A traditional and rich dish.

81. LAMB BIRYANI12€

Lamb Biryani je ryža varená s jemným jahňacím mäsom a aromatickými koreninami. Má bohatú chuť a vôňu. / Lamb Biryani is rice cooked with tender lamb and aromatic spices. It has a rich taste and fragrance.

82. PRAWNS BIRYANI (2).....14€

Prawns Biryani je ryža pripravená s krevetami, cibuľou a koreninami. Jemne pikantná a aromatická. / Prawns Biryani is rice prepared with prawns, onions, and spices. Mildly spiced and aromatic.

DRESINGY/DRESSINGS:

83. Nakladačka / 🔥🔥 **Achar 50gm**.....2€

Ačár je nakladaná korenená príloha s výraznou chuťou, často podávaná k indickým jedlám. / Achar is a pickled spiced condiment with a bold flavor, commonly served alongside Indian dishes.

84. Uhorka Raita/ Cucumber Raita (7) 50gm.....2€

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

85. Mangová omáčka/ Mango Chutney 50gm.....1.5€

Mango pyrė a sladká chilli. / Mango puree and sweet chilli

86. Mätová omáčka/ Mint Chutney (7) 50gm.....1.5€

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

87. Paradajková chilli omáčka / 🔥🔥🔥 **Tomato Chilli Chutney 50gm**.....1.5€

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

100.



97.



90.



101.



88.



PRÍLOHY/SIDE DISHES

PLACKY/NAAN

88. PLAIN NAAN(1) 150gm.....2.5€

Jemný kysnutý indický chlieb pečený v tandoore; jednoduchý a mierne žuvací. / A soft, leavened Indian flatbread cooked in a tandoor; simple and slightly chewy.

89. BUTTER NAAN(1) 150gm.....3€

Naan potretý maslom pre bohatšiu a jemnejšiu chuť. / Plain naan brushed with butter for a richer, smoother taste.

90. GARLIC NAAN(1) 150gm.....3€

Naan ochutený cesnakom a bylinkami pre výraznú arómu. / Naan flavored with garlic and herbs for a bold aroma.

91. ALOO NAAN(1) 200gm.....3.5€

Naan plnený korenenu zemiakovou kašou. / Naan stuffed with spiced mashed potatoes.

92. ONION NAAN(1) 200gm.....3.5€

Naan plnený alebo posypaný cibuľou a jemným korením. / Naan filled or topped with onions and mild spices.

93. PANEER NAAN(1) 200gm.....3.5€

Naan plnený koreneným syrom paneer. / Naan stuffed with spiced paneer cheese.

99. MIX SALAD 150gm.....2.5€

100. BOILED POTATO 150gm2.5€

101. PAPDAM 2pcs1.5€

RYŽA/RICE

94. PLAIN RICE 250gm2.5€

Plain Rice je varená basmati ryža bez prísad. Lhká, nadýchaná a aromatická. / Plain Rice is boiled basmati rice without additions. Light, fluffy, and aromatic.

95. PEAS RICE 250gm3€

Peas Rice je ryža varená so zeleným hráškom a jemnými koreninami. Má ľahko sladkastú chuť. / Peas Rice is rice cooked with green peas and mild spices. It has a slightly sweet flavor.

96. MUSHROOM RICE 250gm3.5€

Mushroom Rice je ryža pripravená s hubami a koreninami. Je aromatická a sýta. / Mushroom Rice is rice cooked with mushrooms and spices. It is aromatic and hearty.

97. EGG RICE (3) 250gm.....3.5€

Egg Rice je ryža zmiešaná s vajíčkami a koreninami. Jednoduché a chutné jedlo. / Egg Rice is rice mixed with eggs and spices. A simple and tasty dish.

98. MIX VEG RICE 250gm.....3.5€

Mix Veg Rice je ryža so sezónnou zeleninou a koreninami. Farebná a výživná kombinácia. / Mix Veg Rice is rice with seasonal vegetables and spices. A colorful and nutritious combination.

104.



106.



102.



109.



112.



GRILOVANÝ/TANDOORI:

102. PANEER TIKKA(7) 200gm.....7.5€

Marinovaný paneer pečený do zlatista; má lahodne korenistú chuť a jemný dymový tón. Textúra zostáva mäkká a príjemná na zahryznutie. / Adds a warmly spiced depth with a gentle smoky finish, keeping the paneer tender.

103. PANEER HARYALI TIKKA(7) 200gm.....7.5€

Paneer v zelenej bylinkovej marináde chutí sviežo a aromaticky. Bylinky vytvárajú ľahký, živý charakter. / Offers bright herbaceous notes with a refreshing lift that keeps each bite lively.

104. PANEER MALAI TIKKA(7) 200gm.....7.5€

Krémová malai marináda robí paneer mimoriadne hebkým a jemne sladkastým. Chuť je elegantná a hladká. / Creates a velvety paneer with a subtle sweetness and a soft, luxurious profile.

105. ACHARI CHICKEN TIKKA(7) 200gm8€

Kuracie mäso v achari marináde má pikantno-kyslastý charakter a výrazné korenie. Dochucovanie pripomína indické nakladané chute. / Brings a punchy tang and spice inspired by traditional pickling, giving the chicken bold personality.

106. CHICKEN TIKKA(7) 200gm.....8€

Jogurtovo-korenistá marináda necháva kuracie mäso šťavnaté a jemne údené. Koreniny dodajú hrejivú, príjemnú chuť. / Produces juicy chicken wrapped in warm spices with a soft thread of smokiness.

107. CHICKEN HARYALI TIKKA(7) 200gm.....8€

Zelená bylinková marináda dodáva kuraciemu mäsu sviežosť a aromatickú ľahkosť. Vôňa pôsobí živo a príjemne. / Results in fresh, herb-forward chicken with an aroma that feels bright and uplifting.

108. MURGH MALAI TIKKA(7)200gm.....8€

Krémová malai zmes zanechá kuracie mäso mimoriadne jemné a bohato chutné. Jemný charakter robí jedlo veľmi lahodné. / Gives an ultra-tender texture and a creamy richness that lingers softly on the palate.

109. CHICKEN SEEKH KEBAB(7) 200gm.....8€

Mleté korenené kuracie mäso na špíze je šťavnaté a príjemne pikantné. Koreniny vytvárajú voňavý, teplý profil. / Forms a juicy kebab with aromatic spices that give it a warm, inviting character.

110. LAMB SEEKH KEBAB(7) 200gm.....11€

Mleté jahňacie s výrazným korením vytvára hutnú a aromatickú chuť. Jahňacina prináša prirodzene plnú chuť. / Produces a rich, full-bodied kebab where the lamb's depth pairs beautifully with robust seasoning.

111. BEEF SEEKH KEBAB(7) 200gm.....11€

Mleté jahňacie s výrazným korením vytvára hutnú a aromatickú chuť. Jahňacina prináša prirodzene plnú chuť. / Produces a rich, full-bodied kebab where the lamb's depth pairs beautifully with robust seasoning.

112. TANDOORI VEGETABLES(7) 150gm.....3€

Zelenina marinovaná v tandoori koreninách s maslom alebo slnečnicovým olejom má výraznú farbu a živú, korenistú chuť. Po ugrilovaní je jemná, voňavá a nesie ľahký nádych dymu. / Vegetables coated in tandoori spices with butter or sunflower oil take on bold color and a lively, spiced character. When grilled, they become tender, aromatic, and carry a subtle smoky note.

***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, zálievky 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)