



# Rangoli

Vltavská 15, Praha 5

Sun - Sat 11<sup>00</sup> am - 10<sup>30</sup> pm

St - Ne 11<sup>00</sup> - 22<sup>30</sup>

## Starters / Předkrmy

RN01	<b>Strawberry Lassi</b> <i>churned yoghurt flavoured with strawberries /</i> míchaný jogurt s jahodovou příchutí	70 Kč
RN02	<b>Mango Lassi</b> <i>churned yoghurt flavoured with mango /</i> míchaný jogurt s mangovou příchutí	70 Kč
RN03	<b>Salted Lassi</b> <i>salted churned yoghurt flavoured with cumin seeds /</i> míchaný slaný jogurt s bylinkami, římským kmínem	70 Kč
RN04	<b>Sweet Lassi</b> <i>sweet churned yoghurt flavoured with rose water /</i> míchaný sladký jogurt ochucený růžovou vodou	70 Kč
RN05	<b>Plain pappadam 2pcs / Plain pappadam 2ks</b> <i>crispy bread made of flour served with mango and mint sauce /</i> tenká křupavá placka z luštěninové mouky, servírovaná s mangovou omáčkou a mátou	30 Kč
RN06	<b>Masala Pappadam</b> <i>crispy bread made of lentil flour with red onion, green chilli, coriander served with mango and mint sauce /</i> kořeněná tenká křupavá placka s červenou cibulí, zeleným chilli a koriandrem, servírovaná s mangovou omáčkou a mátou	60 Kč
RN07	<b>Onion Bhajee 4pcs / Onion Bhajee 4ks</b> <i>deep fried onion battered with gram flour /</i> smažené kousky cibule v těstíčku z cizrnové mouky	90 Kč
RN08	<b>Vegetarian Samosa 2pcs / Vegetarian Samosa 2ks</b> <i>deep fried patties stuffed with potatoes /</i> indická křupavá taštička plněná bramborami, hráškem, hrozinkami a ořechy	80 Kč
RN09	<b>Vegetarian Pakora 6pcs / Vegetarian Pakora 6ks</b> <i>a variety of tenderly fried vegetables battered with gram flour /</i> smažená čerstvá zelenina – brambory, květák, lilek nakrájená na plátky v těstíčku z cizrnové mouky	75 Kč
RN10	<b>Maree Aloo</b> <i>fried potatoes sautéed with black pepper, fresh coriander, ginger, lemon /</i> smažené kostičky brambor s černým pepřem, koriandrem, zázvorem a citrónovou šťávou	95 Kč
RN11	<b>Paneer Pakora 6ks</b> <i>deep fried indian cheese battered with gram flour /</i> indický sýr nakrájený na kostičky a smažený v těstíčku z cizrnové mouky	115 Kč
RN12	<b>Tawa Masala Fish 100g</b> <i>fillet of fish marinated in spices and cooked on a tawa, serve with mint chutney and onion salad /</i> štavnaté kousky ryby marinované v koření a vařené na tawa pánvi, servírované s mátovou omáčkou a cibulovým salátem	170 Kč
RN12b	<b>Tawa Tiger prawns</b>	330 Kč
RN13	<b>Chicken Pakora 6pcs / Chicken Pakora 6ks</b> <i>deep fried crispy chicken coated with gram flour battered /</i> smažené kousky kuřete v těstíčku z cizrnové mouky posypané kořením chat masala	125 Kč

## Salads / Saláty

RN201	<b>Green Salad with Paneer Tikka</b> <i>mix of vegetables from tandoori /</i> směs zeleniny s domácím indickým sýrem připravovaném v tandoori peci	205 Kč
RN202	<b>Kachumber Salad</b> <i>spicy salad with cucumber, tomato, red onion, coriander, green chilli, lemon juice /</i> plátky zeleniny s chilli a citrónem	80 Kč
RN203	<b>Onion Salad</b> <i>onion salad /</i> cibulový salát	50 Kč
RN204	<b>Mix Green Salad</b>	75 Kč
RN204	<b>Mixed salad in mango dressing with chicken Tikka</b>	225 Kč

## Soups / Polévky

RN15	<b>Tomato cream Shorba</b> <i>fresh and delectable soup of ripe tomatoes with herbs and cream /</i> rajčatová hustá polévka ochucená kořením a smetanou	70 Kč
RN16	<b>Dal Palak Ka Shorba</b> <i>lentil and spinach flavoured with coriander and kumin seeds /</i> delikátní směs čočky a špenátu ochucená čerstvým kořením	70 Kč
RN17	<b>Murgh Yakhni Shorba</b> <i>chicken thin soup with indian herbs and spices /</i> kuřecí polévka ochucená koriandrem s kousky kuřecího masa	75 Kč

## Tandoori specialties - vegetarian / Tandoori speciality - vegetariánské

RN21	<b>Tandoori Mix Vegetables</b> <i>fresh vegetable marinated with tangy spices and cooked in Tandoor /</i> čerstvá zelenina marinovaná v koření a pečená v tandoori peci	180 Kč
RN22	<b>Paneer Ananas Tikka 4ks</b> <i>homemade cheese marinated in yoghurt with cubes of annanas /</i> kostky domácího sýru marinované v indickém koření a pečené ve středně rozpálené peci tandoor dochucené ananasem	185 Kč
RN23	<b>Tulsi Paneer Tikka 4pcs / Tulsi Paneer Tikka 4ks</b> <i>homemade cheese marinated in basil yoghurt and herbs cooked in clay oven /</i> pečený domácí indický sýr marinovaný v bazalkovém jogurtu s bylinkami	180 Kč

## Tandoori specialties / Tandoori speciality

RN40	<b>Ajwani Fish Tikka 6pcs / Ajwani Fish Tikka 6ks</b> <i>fish cubes marinated with Tandoori masala flavoured with Ajwan, cooked in Tandoor /</i> kořeněné rybí kousky napíchnuté na železné jehle a pečené v peci tandoor	290 Kč
RN41	<b>Lamb Seekh Kebab</b> <i>a tender minced lamb kebab flavoured with extra ginger, garlic and fresh coriander /</i> kořeněné mleté jehněčí maso napíchnuté na železné jehle a pečené v peci tandoor	230 Kč
RN42	<b>Chicken Seekh Kebab</b> <i>minced chicken mixed with exotic spices, garlic, ginger and fresh coriander /</i> kořeněné mleté kuřecí maso napíchnuté na železné jehle a pečené v peci tandoor	195 Kč

RN43	<b>Tandoori Chicken</b>	255 Kč
------	-------------------------	--------

*juicy boned chicken marinated with traditional spices, grilled in Tandoor /  
křehké kuřecí kousky marinované tradičním způsobem v zázvorovo-česnekové  
pastě, soli, pepři, paprikou a kořením pomalu pečené v peci tandoor*

- RN44 **Chicken Punjabi Tikka 6pcs / Chicken Punjabi Tikka 6ks** 260 Kč  
*a balanced blend of Punjabi spices is cooked in a chilli and garlic marinade to  
create a delicious tikka dish /*  
křehké kuřecí kousky marinované v kořeněném jogurtu s čili a česnekem pečené v  
peci tandoor
- RN45 **Murgh Malai Tikka** 210 Kč  
*boneles chicken breast marinated with cheese and cream, grilled in Tandoor /*  
křehké kuřecí kousky marinované v kořeněném jogurtu s kešu ořechy a smetanou  
pečené v peci tandoor
- RN46 **Rangoli Shahi Platter** 375 Kč  
*a plate of assorted grilled kebab with lamb, fish and chicken /*  
rangoli mix talíř s jehněčím kebabem, rybou a kuřetem
- RN47 **Tandoori Salmon** 240 Kč

### **Main courses - vegetarian / Hlavní chody - vegetariánské**

- RN24 **Matar Mushroom** 170 Kč  
*mushrooms and peas in a delicious tomato sauce /*  
žampiony a hrášek v jemné rajčatové omáče
- RN25 **Mix Vegetable** 170 Kč  
*fresh button mushroom and green peas cooked with spices and onion tomato  
gravy /*  
čerstvá zahradní zelenina vařená v kořeněné rajčatovo-cibulové omáče
- RN26 **Palak Corn** 175 Kč  
*spinach cooked with corn / špenátové pyré vařené s kukuřicí*
- RN27 **Jeera Aloo** 160 Kč  
*cubes of potatoes gently mixed with cumin seeds, indian spices, chili powder,  
ginger, coriander /*  
kostky brambor okořeněné římským kmínem, indickým kořením, čili, zázvorem a  
koriandrem
- RN28 **Aloo Gobhi** 175 Kč  
*potatoes and cauliflower cooked with onions, tomatoes and spices /*  
brambory a květák vařený s bylinkami a kořením
- RN29 **Mattar Methi Malai** 180 Kč  
*aromatic and flavoured dish with creamy, smooth and delicious gravy made of  
fenugreek leaves, green peas and heavy cream /*  
hrášek vařený ve smetanové omáče okořeněný pískavíci a indickým kořením
- RN30 **Paneer Tikka Masala** 190 Kč  
*grilled paneer tikka cooked in fresh onion, tomato and cream sauce /*  
grilované kousky indického sýra s čerstvými rajčaty, cibulí a smetanovou omáčkou
- RN31 **Kadai Paneer** 190 Kč  
*cottage cheese cooked with green bell pepper, whole spice and finished with  
tomato gravy /*  
domácí sýr vařený v tradičním železném hrnci v husté cibulovo-rajčatové omáče  
s paprikami
- RN32 **Paneer Makhani** 185 Kč  
*cottage cheese, simmered and finished in creamy tomato gravy /*  
domácí sýr vařený v krémové máslovo-rajčatové omáče
- RN33 **Paneer Kali Mirch** 190 Kč  
*pieces of paneer cooked with crushed black pepper corn and yoghurt /*  
domácí sýr vařený v krémové jogurtové omáče s rozdrčeným černým pepřem
- 190 Kč
- RN34 **Saag Paneer**

*cottage cheese cooked in creamy spinach gravy /  
špenátové pyré vařené s domácím sýrem ochucené smetanou a kořením*

RN35	<b>Dal Makhni</b> <i>black lentil cooked overnight on tandoor with butter and cream / černá čočka pomalu vařená přes noc v peci tandoor doplněná smetanou, máslem a rajčatovým pyré</i>	175 Kč
RN36	<b>Tadka Dal</b> <i>bengal gram and green gram tempered with whole red chilli and cumin seed / indická čočka připravovaná s chilli, indickým kmínem a kořením</i>	170 Kč
RN37	<b>Dhaba Dal</b> <i>the highway style dal cooked in a hot melange of spices, butter and a spattering tadka to stimulate your senses / indická čočka připravovaná s chilli, indickým kmínem a kořením pro dokonalu pálivou chut</i>	170 Kč
RN38	<b>Chana Masala</b> <i>chick peas cooked with spices and flavoured with herbs / cizrna připravená s exotickou směsí severoindického koření</i>	175 Kč

### **Main courses / Hlavní chody**

RN47	<b>Goan Fish Curry</b> <i>a delicious spicy Goan fish curry cooked in Goan spices use coconut milk and curry leaves to finished with mustard or methiseeds / delikátní kousky ryby povařené v mírně pálivé cibulo-rajčatové omáčce ochucené kokosovým mlékem, kari listy, hořčicí a kořením</i>	220 Kč
RN48	<b>Prawn Vindaloo</b> <i>juicy prawn and potato cooked in tomato based gravy with extra spice sauce / vyloupané tygří krevety s bramborami v pálivé kořeněné omáčce</i>	295 Kč
RN49	<b>Prawn Korma</b> <i>delicious grilled prawn cooked in fresh keshu nut, cream and butter sauce / tygří krevety vařené v jemné delikátní krémové bílé omáčce ochucené kešu oříšky</i>	300 Kč
RN50	<b>Butter Chicken</b> <i>chicken tikka cooked in tomato, cream and butter sauce / kousky kuřete pečené v peci tandoor podávaná v krémové máslové rajčatové omáčce</i>	215 Kč
RN51	<b>Chicken Tikka Masala</b> <i>grilled chicken tikka cooked in fresh onion, tomato and cream sauce / chicken tikka (kousky kuřete pečené v peci) podávaná v klasické husté krémové cibulovo-rajčatové omáčce s koriandrem</i>	230 Kč
RN52	<b>Murgh Saag Wala</b> <i>exotic preparation of chicken pieces moistened spinach, tomato and spices / kousky kuřecího masa vařené ve špenátové omáčce dochucené rajčaty a kořením</i>	210 Kč
RN53	<b>Chicken Kaali Mirch</b> <i>tender pieces of chicken cooked in authentic crush black pepper corn and yoghurt / kousky kuřecího masa vařené v omáčce s černým pepřem a jogurtem</i>	205 Kč
RN54	<b>Chicken Vindaloo</b> <i>cubes of chicken and potatoes cooked in tomato based, spicy gravy / kousky kuřecího masa a brambor vařené s pálivou směsí koření na rajčatové omáčce</i>	215 Kč
RN55	<b>Murgh Methi Curry</b> <i>chicken cooked in fresh herbs in medium sauce and fenugreek / kousky kuřecího masa vařené v kořeněné rajčatové omáčce se špetkou pískavice</i>	210 Kč
RN56	<b>Chicken Jhalfrezi</b> <i>chicken cooked with slices of onion, capsicum with fresh green chillies in a sauce, flavoured to a madras strenght / kuřecí maso vařené s kořeněnou cibulovo-rajčatovou omáčkou a čerstvým chilli</i>	215 Kč
RN57	<b>Mango Chicken</b>	220 Kč

*slices of flour-dusted chicken are pan-fried, then simmered in a tangy mango sauce /*

kuřecí maso vařené se smetanovou mango omáčkou

- RN58 **Chicken Shahi Korma** 225 Kč  
*cubes of grilled chicken cooked in fresh keshu nut, cream and butter sauce /*  
kousky kuřecího masa vařené v jemné delikátní krémové bílé omáčce ochucené kešu ořechy
- RN59 **Chicken Lababdar** 230 Kč  
*cube of chicken cooked in onion, tomato, cashew, curd based gravy with aroma of basic spices and flavour of butter /*  
kostky kuřecího masa v krémové rajčatovo-cibulové omáčce ochucené kešu ořechy a kořením
- RN60 **Lamb Rogan Josh** 240 Kč  
*tender lamb pieces cooked in true Kashmiri style /*  
šťavnaté kousky jehněčího masa připravené v cibulovo-rajčatové omáčce s exotickou směsí indického koření
- RN61 **Lamb Saag Wala** 245 Kč  
*exotic preparation of lamb pieces moistened spinach, tomato and spices /*  
kousky jehněčího masa vařené ve špenátové omáčce
- RN62 **Lamb Vindaloo** 240 Kč  
*juicy lamb and potato cooked in tomato based gravy with extra spicy sauce /*  
kousky jehněčího masa vařené v pálivé omáčce s bramborami, specialita z indického státu Goa
- RN63 **Lamb Korma** 255 Kč  
*lamb with light cream and cashu nut sauce /*  
kousky jehněčího masa vařené v jemné delikátní krémové bílé omáčce ochucené kešu ořechy
- RN64 **Dhaba Lamb** 260 Kč  
*whole leg of lamb marinated with yogurt, red chilli powder and indian spices, cooked in a gravy /*  
marinované jehněčí maso v jogurtu s červeným čili a kořením vařené v omáčce pro dokonalou chut a křehkost masa

## **Rice / Rýže**

- RN70 **Biryani Vegetarian** 205 Kč  
*fresh garden vegetables cooked in Basmati rice flavoured with fresh mint and saffron /*  
čerstvá zelenina vařená s Basmati rýží, ochucená šafránem a mátou
- RN71 **Biryani Prawn** 290 Kč  
*long grain Basmati rice, cooked with prawns, indian spices /*  
rýže Basmati s mořskými plody a indickým kořením
- RN72 **Biryani Chicken** 240 Kč  
*long grain Basmati rice cooked with chicken meat, indian spices /*  
rýže Basmati s kuřecím masem a indickým kořením
- RN73 **Biryani Lamb** 260 Kč  
*long grained Pulao rice cooked with lamb, accompanied with Raita /*  
dlouhozrnná Pulao rýže s jehněčím masem a raitou
- RN73 **Steamed Rice / Dušená rýže** 75 Kč  
*Baseti*
- RN74 **Jeera Rice** 105 Kč  
*rice with Roman cumin /* rýže okořeněná římským kmínem
- RN75 **Lemon Rice** 105 Kč  
*rice with Indian spices and lemon /* kořeněná rýže s citrónem
- RN76 **Peas Rice** 115 Kč  
*rice with Indian spices and peas /* kořeněná rýže s hráškem
- RN77 **Mushroom Rice** 115 Kč  
*kořeněná rýže s houbami*

## **Breads / Chléb**

RN80	<b>Plain Naan</b> <i>fine flour bread cooked in tandoor / placka z bílé mouky pečená v peci tandoor</i>	45 Kč
RN81	<b>Butter Naan</b> <i>fine flour bread cooked in tandoor and layered with butter / placka z bílé mouky z pece Tandoor</i>	50 Kč
RN82	<b>Garlic Naan</b> <i>fine flour bread cooked in tandoor flavoured with freshly chopped garlic / placka z bílé mouky s čerstvým česnekem z pece Tandoor</i>	55 Kč
RN83	<b>Chilli Garlic Naan</b> <i>fine flour bread cooked in tandoor flavoured with freshly chopped garlic and chilli flakes / placka z bílé mouky s čerstvým česnekem a chilli z pece Tandoor</i>	70 Kč
RN84	<b>Tandoori Roti</b> <i>whole wheat flour bread cooked in tandoor / nekynutá placka z tmavé mouky pečená v peci tandoor</i>	40 Kč
RN85	<b>Butter Roti</b> <i>whole wheat flour bread cooked in tandoor / nekynutá máslová placka z tmavé mouky pečená v peci tandoor</i>	50 Kč
RN86	<b>Laccha Parantha</b> <i>multi layered wheat flour bread cooked in tandoor / vícekrát překládaná placka z tmavé mouky z tandoor pece</i>	60 Kč
RN87	<b>Pudina Parantha</b> <i>multi layered wheat flour bread cooked in tandoor, flavoured fresh mint / vícekrát překládaná placka z tmavé mouky z tandoor pece ochucená listy máty</i>	60 Kč
RN88	<b>Stuffed Kulcha</b> <i>whole wheat bread stuffed with potato / placka plněná kořeněnými bramborami</i>	95 Kč

## **Yoghurt / Jogurty**

RN90	<b>Cucumber raita</b> <i>yoghurt with cucumber and mild spices / kořeněný bílý jogurt s okurkou</i>	60 Kč
RN91	<b>Mix Raita</b> <i>yoghurt with cucumber, tomatoes and onion / kořeněný bílý jogurt s okurkou, rajčaty a cibulí</i>	60 Kč
RN92	<b>Jeera Raita</b> <i>yoghurt with cumin / bílý jogurt s římským kmínem</i>	60 Kč
RN93	<b>Mint Chutney</b> <i>sweet spicy sauce with mint / ostrá dochucovací směs s mátou</i>	30 Kč
RN94	<b>Mango Chutney</b> <i>sweet spicy sauce with mango / ostrá dochucovací směs s mangem</i>	30 Kč
RN95	<b>Mixed Pickle</b> <i>spicy sauce with pickled vegetable / ostrá dochucovací směs z nakládané zeleniny</i>	30 Kč

## **Desserts / Dezerty**

RN100	<b>Pista Kulfi</b>	130 Kč
RN101	<b>Grajar Halwa</b>	95 Kč
RN96	<b>Kesari Kheer</b> <i>saffran flavoured sweet rice pudding / sladká rýže vařená v mléce s mandlemi, pistáciemi a šafránem</i>	75 Kč
RN97	<b>Gulab Jamun</b> <i>fried cheese dumpling soaked in sugar sirup, served hot /</i>	70 Kč

smažené kuličky ze sušeného mléka a mouky, servírované horké v cukrovém sirupu s kardamonem a růžovou vodou

RN99

**Mango Cheesecake**

*homemade cake with mango / domácí smetanový dort s příchutí manga*

85 Kč