



Namaste

Palackého 15, Praha 1

Sun - Sat 11⁰⁰ am - 10³⁰ pm

So - Ne 11⁰⁰ - 22³⁰

Starters / Předkrmy

NA01	Samosa (2 pcs) / Samosa (2 ks) <i>deep fried patties stuffed with potatoes / smažená taštička plněná směsí brambor, hrášku, kešu oříšků, indické koření</i>	110 Kč
NA02	Onion bhaji (4 pcs) / Onion bhaji (4 ks) <i>deep fried onion battered with gram flour / kousky smažené cibule obalované v těstíčku z cizrnové mouky</i>	105 Kč
NA03	Chilli paner / Chilli paneer <i>indian spicy cheese with chilli and soya sauce / indický obalovaný smažený sýr s chilli papričkami</i>	155 Kč
NA04	Mushroom karare <i>battered fried mushrooms stuffed with cheese and khoya, coriander, chilli / smažené žampiony v těstíčku plněné sýrem, koriandr, zelené chilli</i>	135 Kč
NA05	Maree Aloo <i>fried potatoes with black pepper, fresh coriander, ginger, lemon / opečené brambory na másle s černým pepřem, koriandrem, zázvorem a citronem</i>	100 Kč
NA06	Plain papadum (2 pcs) / Plain papadum (2 ks) <i>crispy bread made of lentil flour, served with mango and mint sauce / tenký plátek z čočkové mouky podávaný s omáčkou z manga a máty</i>	60 Kč
NA07	Masala Pappadum (2 pcs) / Masala Pappadum (2 ks) <i>crispy bread made of lentil flour with red onion, green chilli and coriander, served with mango and mint sauce / tenký křupavý plátek z čočkové mouky s červenou cibulí, chilli a koriandrem, podávaný s omáčkou z manga a máty</i>	90 Kč
NA08	Chicken pakora <i>fried crispy chicken pieces wrapped in chickpea / smažené křupavé kuřecí kousky obalované v cizrnové mouce</i>	130 Kč
NA09	Chilli chicken dry <i>fried chicken chicken pieces with chilli pepper, onion and soy sauce / smažené obalované kuřecí kousky s chilli papričkou, cibulí a sójovou omáčkou</i>	165 Kč
NA10	Fish amritsari <i>fried hot fish pieces coated in chickpea / smažené pálivé rybí kousky obalované v cizrnové mouce</i>	175 Kč
NA11	Tava tiger prawns <i>grilled tiger prawns with fresh coriander, chilli, black pepper, soy sauce and lemon / grilované tygří krevety s čerstvým koriandrem, s chilli, černým pepřem, sójovou omáčkou a citronem</i>	330 Kč

Soups / Polévky

NA12	Tomato soup <i>fresh and delectable soup of ripe tomatoes with herbs and spices / polévka z čerstvých rajčat s česnekem, čerstvým zázvorem a koriandrem</i>	90 Kč
NA13	Palak and dal soup <i>lentil and spinach flavoured with coriander and cumin seeds / polévka z indické čočky se špenátem a indickým kořením</i>	90 Kč

- NA14 **Murg Yakhni soup**
chicken thin soup with fresh coriander, indian herbs and spices / kuřecí vývar s kousky masa, koriandr, indické koření

Indian sauces / Indické omáčky

NA15	Mixed raita <i>yoghurt mixed with tomato and cucumber and mild spices / jogurt míchaný s rajčaty a okurkou, jemně okořeněný</i>	70 Kč
NA16	Mint chutney	35 Kč
NA17	Imli chutney	35 Kč
NA18	Mixed pickles	35 Kč
NA19	Mango Chutney	35 Kč
NA20	Pineapple raita <i>yoghurt with pineapple / jogurt s ananasem</i>	130 Kč
NA21	Aloo raita <i>yoghurt mixed with potato and mild spices / jogurt míchaný s bramborami a jemně okořeněný</i>	90 Kč

Salads / Saláty

NA22	Kachumber Salad / Kachumber salát <i>spicy salad with cucumber, tomato, red onion, coriander, green chilli, lemon / pikantní drobně krájená okurka, rajče, červená cibule, koriandr, zelené chilli, citron</i>	110 Kč
NA23	Vegetable salad / Zeleninový salát	90 Kč

Main course veg / Vegetariánské hlavní chody

NA24	Dal Makhani <i>black lentil cooked overnight on tandoor with butter and cream / černá čočka vařená celou noc v tandúru s máslem a smetanou</i>	180 Kč
NA25	Tadka Dal <i>Indian lentils prepared with red chilli and Indian cumin / indická čočka připravovaná s červeným chilli a indickým kmínem</i>	170 Kč
NA26	Chana Masala <i>chick peas cooked with spices and flavoured with herbs / cizrna připravovaná s indickým kořením a bylinkami</i>	185 Kč
NA27	Mixed vegetables <i>fresh garden vegetables cooked in masala gravy / míchaná zelenina s kořením masala gravy</i>	170 Kč
NA28	Palak paneer <i>fresh indian cottage cheese with spinach / indický čerstvý domácí sýr se špenátem</i>	215 Kč
NA29	Kadai Paneer <i>indian cottage cheese cooked with green bell pepper, whole spice and finished with tomato gravy / indický sýr se zeleným pepřem, kořením a rajčatovou omáčkou</i>	200 Kč
NA30	Baingan bharta <i>an extra ordinary dish of baked eggplant with onion / mimořádná mísa pečených lilků, restovaných s cibulí a kořením</i>	205 Kč
NA31	Mutter methi malai <i>green peas cooked in fresh fenugreek and cream / zelený hrášek s řeckým senem a smetanou</i>	200 Kč

Non Vegetarian Main Course / Hlavní jídla s masem

NA32	Chicken Vindaloo <i>cubes of chicken and potatoes cooked in tomato-based spicy gravy /</i> kousky kuřecích prsíček a brambory vařené v pálivé rajčatové omáčce, indické koření	230 Kč
NA33	Chicken Tikka Masala <i>grilled chicken tikka cooked in fresh onion, tomato and cream sauce /</i> grilované kuřecí kousky s čerstvými rajčaty, cibulí a smetanovou omáčkou	230 Kč
NA34	Kadai chicken <i>boneless chicken breast cooked with capsicum, onion and tomato sauce /</i> kousky kuřecích prsíček s paprikou a cibulí v rajčatové omáčce	210 Kč
NA35	Butter chicken <i>chicken tikka cooked in tomato, cream and butter sauce /</i> grilované kuřecí maso ve smetanovo-máslové omáčce s rajčaty	240 Kč
NA36	Chicken korma <i>cubes of grilled chicken cooked in fresh cashew nuts, cream and butter sauce /</i> kostičky grilovaného kuřete vařené s čerstvými kešu ořechy, smetanou a máslovou omáčkou	230 Kč
NA37	Chicken tamil <i>authentic southern Indian dish: a very special and popular style of cooking in</i> Tamilnad / tradiční pokrm z jižní Indie: pikantní kuřecí maso, kokosové mléko, kari lístek	210 Kč
NA37	Rogan josh <i>tender lamb pieces cooked in true Kashmiri style /</i> kousky jehněčího masa vařené v cibulí a v rajčatové omáčce, připravované podle pravého kašmírského stylu	260 Kč
NA38	Lamb saag <i>exotic preparation of lamb pieces moistened spinach, tomato and spices /</i> jehněčí maso se špenátem, rajčaty a kořením	265 Kč
NA39	Lamb Vindaloo <i>lamb meat with potatoes and spicy tomato sauce with spices /</i> jehněčí maso s bramborami a pikantní rajčatovou omáčkou s kořením	270 Kč
NA40	Lamb pasanda <i>juicy lamb cooked in light tomato creamy and cashew nuts sauce /</i> jehněčí maso v lehké krémové omáčce z rajčat a kešu	255 Kč
NA41	Goan prawn curry <i>a delicious spicy Goan prawn curry cooked in coconut milk and curry leaves and</i> finisheš with mustard and methiseeds / krevety s Goan kořením, kokosovým mlékem, kari lístky a hořčičnými nebo methi semínky	350 Kč
NA42	Kadai prawn <i>shrimp with chili peppers, tomatoes and onion sauce /</i> krevety s chilli papričkami, rajčaty a cibulovou omáčkou	350 Kč

Tandoori specialties / Tandoori speciality

NA43	Chicken Seekh Kebab <i>kebab of minced chicken with garlic, ginger and coriander /</i> kebab z mletého kuřecího masa s česnekem, zázvorem a koriandrem	210 Kč
NA44	Chicken tikka <i>grilled pieces of chicken marinated in yoghurt with Indian spices /</i> grilované kousky kuřecího masa marinované v jogurtu s indickým kořením	215 Kč
NA45	Chicken malai tikka <i>marinated chicken breast in yoghurt, cream and cheese, grilled in tannery /</i> marinovaná kuřecí prsa v jogurtu, smetaně a sýru, grilovaná v tantru	220 Kč

NA46	Tandoori murgh <i>marinated chicken thighs with bones grilled in tannery /</i> marinovaná kuřecí stehna s kostí grilovaná v tandúru	215 Kč
NA47	Lamb Seekh Kebab <i>kebab of minced lamb meat with garlic, ginger and coriander /</i> kebab z mletého jehněčího masa s česnekem, zázvorem a koriandrem	230 Kč
NA48	Tawa boti kebab <i>marinated pieces of lamb boneless bones, coriander, ginger, Indian spices /</i> marinované kousky jehněčí kýty bez kosti, koriandr, zázvor, indické koření	240 Kč
NA49	Salmon fish tikka <i>salmon fish marinated with indian spice, grilled in tandoor /</i> marinovaný losos v indickém koření masala grilovaný v tandúru	370 Kč
NA50	Paneer shashlik <i>marinated cubes of Indian cottage cheese, chefs specials spices served with capsicum</i> and tomato / marinovaný domácí indický sýr grilovaný v tandúru s paprikou a cibulí	230 Kč
NA51	Tandoori mix grill salad <i>fresh marinated vegetables grilled in Tandoor /</i> čerstvá marinovaný míchaná zelenina grilovaná v tandúru	195 Kč

Rice and biryani / Rýže a biryani

NA55	Chicken biryani <i>long grain Basmati rice cooked with chicken meat, indian spices and raita /</i> dlouhozrná basmati rýže s kuřecím masem, indické koření a raitan	240 Kč
NA56	Lamb biryani <i>long grained Pulao rice cooked with lamb, served with Raita /</i> dlouhá Pulao rýže s jehněčím masem, raita	275 Kč
NA57	Vegetarian biryani <i>fresh garden vegetables cooked in basmati rice, flavoured with fresh mint, saffron and</i> raita / míchaná zelenina s rýží basmati, čerstvou mátou, šafránem a raitou	180 Kč
NA58	Eggfried rice / Smažená rýže s vejci	125 Kč
NA59	Fried rice / Smažená rýže	100 Kč
NA60	Lemon rice / Citronová rýže	109 Kč
NA61	Mushroom rice / Rýže se žampiony	125 Kč
NA62	Basmati rice / Bílá Basmati rýže	75 Kč

Indian breads / Indické chleby

NA70	Tandoori roti <i>whole wheat flour bread prepared in tandoor /</i> tradiční indická placka z celozrné mouky	50 Kč
NA71	Laccha parantha <i>multi-layered wheat flour flaky bread, prepared in tandoor /</i> indická placka v tradičním stylu pečená v tandúru	75 Kč
NA72	Pudina parantha <i>multy layered wheat flour bread cooked in tandoor, flavoured fresh mint) /</i> indická placka z celozrné mouky s mátou pečená v tandúru	75 Kč
NA73	Butter naan <i>fine flour bread cooked in tandoor and layered with butter /</i> indický chléb s máslem pečený v tandúru	65 Kč
NA74	Plain naan <i>fine flour bread cooked in tandoo /</i> indický chléb pečený v tandúru	60 Kč

NA75 **Garlic naan**
fine flour bread cooked in tandoor with freshly chopped garlic /
indický česnekový chléb pečený v tandúru

NA76 **Chilli garlic naan** 100 Kč
fine flour bread cooked in tandoor, flavoured with freshly chopped garlic and chilli flakes /
indický česnekový chléb s chilli pečený v tandúru

NA77 **Stuff ed kulcha** 105 Kč
whole wheat bread, stuffed with a choice of cottage cheese, onion, potato, cauliflower and minced lamb meat /
celozrnná placka plněná dle vašeho výběru — sýr, cibule, brambory, květák nebo mleté jehněčí maso

Desserts / Dezerty

NA100 **Thandi kheer** 130 Kč
saffron flavoured sweet rice puddink / indický rýžový pudink se šafránem

NA101 **Gulab jamun** 110 Kč
fried cheese dumplings soaked in sugar syrup, served hot /
smažené tvarohové knedlíčky podávané se sirupem