



Indian by Nature

Pernerova 1, Praha 8
Mon - Sun 11⁰⁰ am – 10³⁰ pm
Po - Ne 11⁰⁰ – 22³⁰

Starters / Předkrmy

| | | |
|------|--|--------|
| IN01 | Sweet Lassi sweet yogurt drink flavored with rosewater / sladký jogurtový nápoj ochucený růžovou vodou | 70 Kč |
| IN02 | Mango Lassi churned yoghurt flavoured with mango / jogurtový nápoj s mangem | 80 Kč |
| IN03 | Salted Lassi salted churned yoghurt flavoured with cumin seeds / slaný jogurtový nápoj ochucený indickým kmínem | 70 Kč |
| IN04 | Chilli Garlic Mogo (CASAVA or YUCA) Tapiok from Africa fried with chopped chili peppers, garlic and spices, topped with tomato sauce / Tapiok z Afriky smažený s drcenými chilli papričkami, česnekem a kořením, zalitý rajčatovou omáčkou | 115 Kč |
| IN05 | Maree Aloo blanched potato with crushed peppercorns and finished with ginger and lemon juice / blanžirované bramborové kostky smažené s drceným černým pepřem a dokončené se zázvorem a citronovou šťávou | 95 Kč |
| IN06 | Hara Bhara Kebab spinach and homemade cheese burgers with melted cashew / špenát a domácí sýrové karbanátky s mletými kešu oříšky | 95 Kč |
| IN07 | Onion Bhaji (4Pcs) / Onion Bhaji (4ks) sliced onions mixed with gram flour / plátky cibule s cizrnovou moukou | 125 Kč |
| IN08 | Veg samosa (2Pcs) / Veg samosa (2ks) deep fried patties stuffed with potatoes / smažené taštičky plněné bramborami | 95 Kč |
| IN09 | Chicken Fry deep fried crispy chicken coated with gram flour batter with mint dip / křupavé kousky kuřecího masa, obalené v cizrnové mouce s domácím mátovým dresingem | 125 Kč |
| IN10 | Papadums (2pcs) / Papadums (2ks) lentil cracker served with mango chutney and mint sauce / indické čočkové chipsy podávané s mango čatní a mátovou omáčkou | 50 Kč |
| IN11 | Masala Papadums (2pcs) / Masala Papadums (2ks) lentil cracker dressed with red onion, Indian spice, chopped green chillies and fresh coriander / speciálně importované Masala Papadums podávané s červenou cibulí, indickým kořením, nasekanými indickými čili papričkami a čerstvým koriandrem | 75 Kč |
| IN12 | Stuffed Mushroom champignons marinated in three kinds of marinades and baked in tandoor / žampiony marinované ve třech druzích marinád a pečené v tandooru | 145 Kč |
| IN13 | Kalmi Kebab chicken thighs with bone marinated in cashew paste, yogurt curd, spices and roasted in tandoor / kuřecí stehna s kostí marinované v kešu pastě, jogurtovém tvarohu, koření a pečené v tandooru | 75 Kč |

Unique chef's speciality / Unikátní speciality šéfkuchaře

| | | |
|------|---|--------|
| IN16 | Chilli Fish cooked in a sizzling hot pan, finished with soya, chopped green chillies, ginger, coriander, spring onions and crushed black pepper / připravené v rozpálené pánvi, podávané se sójou, nasekanými zelené chilli papričkami, zázvorem, koriandrem, jarní cibulkou a drceným černým pepřem | 265 Kč |
| IN17 | Garlic Prawns prawns marinated in lemon juice, ginger & garlic & cooked in a red chilli cream sauce / čerstvé krevety v marinované v citronové šťávě s česnekem, zázvorem, připravované v červené chilli – smetanové omáčce. | 295 Kč |
| IN18 | Coconut Saffron Prawns fresh prawns tossed in a marinade of lemon grass, shallots, ginger, garlic, exotic spices and covered in a fragrant coconut saffron sauce / čerstvé krevety v marinádě z citronové trávy, šalotky, česneku a zázvoru s exotickým kořením ve voňavé kokosové omáčce s šafránem | 290 Kč |

Soups / Polévky

| | | |
|------|---|-------|
| IN20 | Murg Yakhni Shorba chicken thin soup with Indian herbs and spices / kuřecí polévka se směsí indických bylinek a koření | 65 Kč |
| IN21 | Palak & Dal Shorba spinach & lentils flavoured with coriander and cumin seeds / špenát a čočka ochucené koriandrem a kmínem | 65 Kč |
| IN22 | Tomato Shorba fresh and delectable soup of ripe tomatoes with herbs and spices / svěží a delikátní polévka ze zralých rajčat s bylinkami a kořením | 70 Kč |

Non-vegetarian tandoor speciality / Masové speciality z tandooru

| | | |
|------|--|--------|
| IN25 | Adraki Chicken Tikka boneless chicken marinated with ginger spice and toasted in Tandoor / kuřecí maso bez kosti marinované v zázvorovém koření, pečené v tandooru | 245 Kč |
| IN26 | Ajwani Fish Tikka delicate fish pieces marinated with Tandoori masala flavoured with ajwain (carom seeds), cooked in our Tandoor / křehké kostky rybiho masa marinované v koření tandoori masala, ochucená kořením carom, pečené v tandooru | 340 Kč |
| IN27 | Chicken Malai Tikka boneless chicken marinated with cheese and cream grilled in tandoor / kuřecí maso bez kosti, marinované ve směsi sýru a smetany, grilované v tandooru | 245 Kč |
| IN28 | Gillafi Chicken Seekh minced chicken mixed with exotic spices, coated with onion, capsicum, tomato, wrapped over skewers, grilled in tandoor / mleté kuřecí maso míchané s exotickým kořením, obalené v cibuli, paprice, rajčatech, pečené v tandooru | 240 Kč |
| IN29 | IBN Platter a platter of assorted grilled kebab, fish and chicken / mix grill – kebab, rybí a kuřecí maso | 335 Kč |
| IN30 | Lamb Seekh Kebab a tender minced lamb kebab flavoured with extra ginger, garlic and fresh coriander / mleté jehněčí maso ochucené zázvorem, česnekem a čerstvým koriandrem | 265 Kč |
| IN31 | Tandoori Murg juicy boned chicken marinated with traditional spices grilled in Tandoor / šťavnaté kuřecí maso s kostí, marinované ve směsi tradičního indického koření, grilované v tandooru | 295 Kč |

| | | |
|-------|--|--------|
| IN32a | Tandoori Prawns <i>prawns grilled with exotic Indian spices / grilované krevety s exotickým indickým kořením</i> | 340 Kč |
| IN32b | King Prawns Tandoori <i>prawns grilled with exotic Indian spices / grilované krevety s exotickým indickým kořením</i> | 495 Kč |
| IN33 | Tandoori Chicken <i>"King kebabs" - Chicken pieces with bone marinated in yogurt, ginger, garlic and garam masala spices and baked in tandoor / "Král kebabů" - Kuřecí kousky s kostí marinované v jogurtu, zázvoru, česneku a garam masala koření a pečené v hliněné peci</i> | 285 Kč |
| IN34 | Boti Kebab <i>cubes of lamb leg marinated in yoghurt and special masala & lemon sauce / kostky jehněčího stehna marinované v jogurtu a speciální masala & lemon omáčce</i> | 255 Kč |

Non-vegetarian / Masová jídla

| | | |
|------|---|--------|
| IN35 | Chicken Korma <i>chicken curry in a light cashew nut sauce tempered with saffron / kuřecí kari s lehkou omáčkou z kešu oříšků, dochuceno šafránem</i> | 245 Kč |
| IN36 | Butter Chicken <i>tandoori chicken tikka cooked in tomato and butter gravy / tandoori kuřecí maso, vařené s rajčaty a máslovou omáčkou</i> | 260 Kč |
| IN37 | Lamb Pasanda <i>cooked in light creamy almond and cashew nuts sauce / jehněčí maso v lehké krémové mandlové a kešu omáčce</i> | 270 Kč |
| IN38 | Tamil Chicken <i>authentic south Indian dish is a very special and popular style of cooking in Tamilnadu / specialita z jihu Indie připravovaná tradičním způsobem</i> | 255 Kč |
| IN39 | Chicken Tikka Masala <i>chicken tikka cooked in rich gravy, enriched with butter and aromatic spices / kuřecí tikka v bohaté omáčce s máslem a aromatickým indickým kořením</i> | 265 Kč |
| IN40 | Chicken Vindaloo <i>fresh boneless chicken and potato cooked in tomato based gravy with extra spicy sauce finished with goan paste / kuřecí maso bez kosti s bramborami s pálivou rajčatovou omáčkou a goan kořením</i> | 255 Kč |
| IN41 | Murgh Korma <i>delicate pieces of chicken cooked in cream sauce with cardamon sprinkled with peanuts / křehké kousky kuřete vařené ve smetanové omáčce s kardamonem posypané oříšky</i> | 255 Kč |
| IN42 | Fish Masala <i>tandoori fish tikka cooked in coconut milk and traditional sauce / rybí tandoori tikka s kokosovým mlékem a tradiční omáčkou</i> | 295 Kč |
| IN43 | Chicken Mushroom <i>boneless pieces of chicken cooked in a strong curry sauce with sliced mushrooms / vykoštěné kousky kuřete vařené v silné kari omáčce s nakrájenými žampiony</i> | 345 Kč |
| IN44 | Kadai Murg <i>chicken cooked with tomato, capsicum and whole spice and herbs finished with tomato gravy / kuřecí maso připravované s rajčaty a paprikami, ochucené indickým kořením, rajčatová omáčka</i> | 250 Kč |
| IN45 | Chicken Bhuna <i>juicy chicken pieces cooked with sliced garlic, green pepper, fresh herbs and spices / šťavnaté kousky kuřete vařené s krájeným česnekem, zeleným pepřem, čerstvými bylinkami a kořením</i> | 250 Kč |

| | | |
|------|---|--------|
| IN46 | Lamb Saagwala <i>exotic preparation of lamb pieces moistened with spinach, tomato and spices / jehněčí maso se špenátem, rajčaty a kořením</i> | 275 Kč |
| IN47 | Lamb Vindaloo <i>juicy lamb and potato cooked in tomato based gravy with extra spicy sauce / jehněčí maso s bramborami a pikantní kořeněnou rajčatovou omáčkou</i> | 275 Kč |
| IN48 | Murg Methi <i>chicken cooked with fenugreek leaves and aromatic spices / kuřecí maso připravované s lístky fenugreek a aromatickým kořením</i> | 235 Kč |
| IN49 | Coconut Mehti Gallina <i>cubes of chicken slowly cooked with coconut milk, Greek hay, green or pepper and lime juice / kostičky kuřete pomalu vařené s kokosovým mlékem, řeckým senem, zelenými čili papričkama a limetkovou šťávou</i> | 260 Kč |
| IN50 | Kashmiri Roganjosh <i>tender lamb pieces cooked in true Kashmiri style / kousky jehněčího masa připravované dle pravého Kašmírského stylu</i> | 270 Kč |
| IN51 | Saag Chicken <i>boneless chicken cooked in spinach gravy with extra flavour and chopped tomatoes / kuřecí maso bez kosti se špenátem, krájenými rajčaty a indickým kořením</i> | 245 Kč |

Vegetarian dishes / Vegetariánská jídla

| | | |
|-------|--|--------|
| IN55 | Bangan Bharta <i>an extraordinary dish of baked egg-plant sautéed with onion and spices / mimořádný pokrm z pečených lilků restovaných s cibulí a kořením</i> | 235 Kč |
| IN56 | Bhindi Masala <i>tender okra packed with a tangy melange of freshly ground spices, stir fried with onions, green chillies and quarts of tomatoes / okra obalená v pikantním čerstvě mletém koření smíchaném se smaženou s cibulkou, zelenými chilli papričkami a kousky rajčat</i> | 225 Kč |
| IN57 | Bombay Aloo <i>potato cooked in tomato gravy flavoured with curry leaves and mustard / vařené brambory s rajčatovou omáčkou, s kari lístky a hořčicí</i> | 165 Kč |
| IN58 | Channa Masala <i>chick peas cooked with spices and flavoured with herbs / cizrna připravovaná s indickým kořením a bylinkami</i> | 185 Kč |
| IN59 | Dal Makhani <i>black lentil cooked overnight on tandoor with butter and cream / černá čočka vařená celou noc v tandooru, s máslem a smetanou</i> | 195 Kč |
| IN60 | Kadai Paneer <i>cottage cheese cooked with green bell pepper, whole spice and finished with tomato gravy / indický sýr se zelenou paprikou, kořením a rajčatovou omáčkou</i> | 235 Kč |
| IN61 | Malai Kofta <i>cottage cheese and potato balls deep fried and cooked in a cashew nut and yoghurt gravy / cottage sýr a bramborové kuličky smažené a vařené v jogurtové omáčce s kešu oříšky</i> | 230 Kč |
| IN62 | Mixed Veg <i>fresh garden vegetables cooked in masala gravy / míchaná zelenina s omáčkou z masala koření</i> | 185 Kč |
| IN63 | Paneer Butter Masala <i>diced cottage cheese in a creamy tomato gravy drizzled with pepper and accented with saffron / krájený sýr v krémové rajčatové omáčce přelitý pepřem a zdůrazněný šafránem</i> | 240 Kč |
| IN64a | Saag Aloo <i>spinach cooked with potatoes / špenát s bramborami</i> | 165 Kč |

| | | |
|-------|--|--------|
| IN64b | Saag Corn <i>spinach with corn with indian spices / špenát s kukuřicí s kořením</i> | 180 Kč |
| IN65 | Saag Paneer <i>cottage cheese cooked in creamy spinach gravy / indický sýr se špenátem, smetanou a kořením</i> | 245 Kč |
| IN66 | Tadka Dal <i>bengal gram and green gram tempered with whole red chilli and cumin seed / indická čočka připravovaná s červeným chilli a indickým kmínem, koření</i> | 175 Kč |

Rise specialities / Rýžové speciality

| | | |
|------|---|--------|
| IN70 | Egg fried Rice / Smažená rýže s vejcem | 125 Kč |
| IN71 | Jeera pulao (Fried rice) / Jeera pulao (smažená rýže) | 120 Kč |
| IN72 | Lamb Biryani <i>long grained Pulao rice cooked with Chicken or Lamb. Accompanied with "Raita" / dlouhá Pulao rýže s kuřecím nebo jehněčím masem, Raita</i> | 350 Kč |
| IN73 | Lemon Rice / Citronová rýže | 125 Kč |
| IN74 | Murg Biryani (Chicken Biryani) <i>long Pulao rice with chicken meat, raita / dlouhá Pulao rýže s kuřecím masem, raita</i> | 320 Kč |
| IN75 | Mushroom Rice / Houbová rýže | 135 Kč |
| IN76 | Tilda Basmati Rice / Bílá Basmati rýže | 75 Kč |
| IN77 | Veg Biryani <i>fresh garden vegetables cooked in Basmati rice flavoured with fresh mint and saffron / míchaná zelenina s rýží Basmati, ochucená čerstvou mátou a šafránem</i> | 270 Kč |

Breads / Chléb

| | | |
|------|---|-------|
| IN80 | Butter Naan <i>fine flour bread cooked in tandoor and layered with butter / indický chléb s máslem, pečený v tandooru</i> | 55 Kč |
| IN81 | Chilli Garlic Naan <i>fine flour bread cooked in tandoor flavoured with freshly chopped garlic & chilli flakes / indický česnekový a chilli chléb</i> | 75 Kč |
| IN82 | Garlic Naan <i>fine flour bread cooked in tandoor flavoured with freshly chopped garlic / indický česnekový chléb</i> | 55 Kč |
| IN83 | Naan <i>fine flour bread cooked in Tandoor / indický chléb pečený v tandooru</i> | 50 Kč |
| IN84 | Laccha Parantha <i>multi layered wheat flour flaky bread cooked in tandoor / indická placka – tradiční styl, pečená v tandooru</i> | 75 Kč |
| IN85 | Pudina Prantha <i>multi layered wheat flour bread cooked in tandoor flavoured with mint / indická placka z pšeničné mouky ochucená mátou, pečená v tandooru</i> | 75 Kč |
| IN86 | Stuffed Kulcha <i>whole wheat bread, stuffed with a choice of cottage cheese, onion, potato, cauliflower or minced lamb / celozrnná placka plněná dle vašeho výběru – sýr, cibule, brambory, květák nebo mleté jehněčí maso</i> | 85 Kč |
| IN87 | Tandoori Roti <i>whole wheat flour bread cooked in tandoor / celozrnný chléb pečený v tandooru</i> | 45 Kč |

Salads / Saláty

| | | |
|------|---|-------|
| IN91 | Garden Salad <i>mixed baby greens with tomatoes, red onions and peppers with mint vinegar dressing / mix baby salátů s kousky rajčat, červené cibule a papriky s mátovo octovým dresingem</i> | 65 Kč |
|------|---|-------|

Yoghurt / Jogurt

| | | |
|------|--|-------|
| IN92 | Boondi Raita <i>small gram flour balls dipped in yoghurt and drizzled with cumin, chilli powder and salt / malé kuličky z cizrnové mouky v jogurtu, posypané kmínem, čili kořením a solí</i> | 75 Kč |
| IN93 | Kheera Raita <i>a refreshing mix of chopped cucumber, onions and exotic spices in fresh yoghurt / osvěžující směs nasekané okurky, cibule a exotického koření v čerstvém jogurtu</i> | 75 Kč |
| IN94 | Mango Chutney | 50 Kč |
| IN95 | Mint Sauce | 50 Kč |
| IN96 | Mixed Pickle | 50 Kč |

Desserts / Dezerty

| | | |
|-------|--|--------|
| IN100 | Dessert of the Day | 120 Kč |
| IN101 | Gulabjamun (2Pcs) / Gulabjamun (2ks) <i>fried cheese dumpling soaked in sugar syrup and serve hot / smažené tvarohové knedlíčky s cukrovým sirupem, 2 ks</i> | 85 Kč |
| IN102 | Thandi Kheer <i>saffron flavoured sweet rice pudding serve chilled / indický rýžový pudink se šafránem</i> | 80 Kč |