

ANNAPURNA

Polievky /

1. **Tomato soup**250 ml 1,80
Indická paradajková polievka
2. **Tom yum soup**250 ml 2,99
Thajská pikantná polievka
(rezance, kuracieho mäsa, hríby, červená cibuľa, jarná cibuľka, cukrový hrášok)
Thain Style spicy soup
(noodles, chicken meat, mushrooms, red onion, spring onion, sweet peas)

Predjedlá /

1. **Veg Pakara** ^(vegan)150 2,50
g
Vyprázaná zmes zeleniny v cestíčku z cicerovej múky s indickým korením
2. **Fish Pakora**150 3,50
g
3. **Chicken Pakora**150 3,50
g
Vyprázané kuracie kúsky obalené v cestíčku z cicerovej múky s ind. korením
4. **Paneer Pakora**150 2,99
g
Vyprázaný domáci tvarohový syr obalený v cestíčku z cicerovej múky s indickými bylinkami
5. **Samosa**2 ks 1,99
Plnené taštičky (zemiaky, zelený hrášok, mrkva a koriander) s čatní
Potato, green peas, carrot, coriander stuffed in samosa pastry our dumpling and deep fried with coriander chutney
7. **Samosachaat**150 2,99
g
Zemiaky, hrášok, mrkva, cicer, koriander, cibuľa s omáčkou z koriandru, tamarindu, čatní a jogurtu

Hlavné jedlá / Main

1. **Palak paneer**200 g 4,49
Domáci tvarohový syr varení so špenátom a cibuľou s indickým korením
Homemade cottage cheese cooked with spinach, onion and indian spices
2. **Muttar paneer**200 g 4,49
Domáci tvarohový syr s hráškom a cibuľou v paradajkovej omáčke so smotanou
Homemade cottage cheese and peas cooked with onion, tomato gravy and cream
3. **Kadhahi Paneer**200 g 4,49
Domáci tvarohový syr s cibuľou v paradajkovej omáčke s Cappicum
Homemade cottage cheese and peas cooked with onion, tomato gravy and Cappicum
4. **Aloo Gobi** ^(vegan)200 g 3,99
Zemiaky s kar olom v cibuľovo - paradajkovej omáčke s indickým korením
Potato and cauliflower cooked in tomato, onion sauce with indian spices
5. **Mix Vegetables** ^(vegan)200 g 3,99
Zmes varenej zeleniny s cibuľovo - paradajkovou pastou a indickým korením
Mix vegetables cooked in onion, tomato paste in indian spice
6. **Chana Masala** ^(vegan)200 g 3,99
Uvarený cicer v paradajkovej omáčke s cibuľovo, zázvorovo, cesnakovou pastou
Chickpea cooked in tomato, onion, ginger and garlic paste
7. **Daal Makhani**200 g 3,99
Čierna šošovica varená s paradajkami a cibuľou s smotanovou omáčkou
Black lentil cooked in tomato, onion and cream sauce
8. **Daal Tarka**200 g 3,49
Žltá šošovica uvarená v cibuľovo - paradajkovej paste s kmínom
Yellow lentil cooked in onion, tomato paste and tempered with cumin seeds
9. **Muttar Mushroom**200 g 3,99
Hrášok s hríbmami uvarené v typickej indickej domácej omáčke
Green peas, mushroom cooked in indian homemade sauce
10. **Chicken Tikka Masala**200 g 4,99
Grilované kura bez kostí s paprikou a paradajkovo - cibuľovou omáčkou s kešu pastou
Grilled boneless chicken capsicum and onion cooked in tomato onion

Hlavné jedlá / Main

11. Buttar Chicken200 g	4,99 €
Grilované kuracie kúsky s paradajkovo - cibuľovou omáčkou s rozpusteným maslom Grilled chicken cooked in tomato, onion and tempered with butter	
12 Chicken Korma200 g	4,99 €
Kura bez kostí varené v cibuľovo, kešu paste	
13 Chicken Korma Mango200 g	4,99 €
Kura bez kostí varené v cibuľovo - kešu paste	
14. Chicken Saag ⁽⁷⁾200 g	4,99 €
Kura bez kostí varené v cibuľovo - paradajkovej paste so špenátom Boneless chicken cooked in onion, tomato paste and spinach	
15 Chicken Kadhahi200 g	4,99 €
Kura bez kostí s paprikou a cibuľou s paradajkovou cibuľovo pastou a indickými bylinkami Boneless chicken, onion, capsicum cooked in onion and tomato paste, Indian spices and herbs	
16. Rogan Josh200 g	6,99
Tradičné indické jahňacie jedlo s cibuľovo, paradajkovo, zázvorovo, cesnakovou omáčkou Cheak peace cooked in tomato, onion, ginger and garlic paste	
17 Mutton Sagwala200 g	6,99
Jahňacie mäso v cibuľovo - paradajkovej omáčke so špenátom a indickým korením Lamb meat cooked in onion, tomato gravey with spinach and indian spice	
18. Mutton Dopizaya200 g	6,99
Tradičné indické jahňacie jedlo s paradajkovo - cibuľovou pastou s kockami	
19. Fish Curry200 g	4,99 €
Kúsky ryby (<i>máslová ryba</i>) uvarené v paradajkovo - cibuľovej omáčke s	
20. Prown Curry200 g	6,99
Krevety v paradajkovo - cibuľovej omáčke s indickým korením a koriandrom	

Biryani

1 Vegetables Biryani300 g	5,99
Zmes zeleniny s indickým korením s cibuľou, paradajkou, jogurtom s Basmati ryžou, mäťou a koriandom Mix Vegetables cooked in indian spice, onion, tomato, yogurt with Basmati rice and mint and coriander	
2. Chicken Biryani300 g	6,99
Varené kura bez kostí s mäťovo, paradajkovo, cibuľovou omáčkou s koriandrom zmiešané s ryžou a cibuľou Boneless chicken cooked in mint, tomato, onion, coriander sauce and mixed rice	
3. Mutton Biryani300 g	7,99
Kúsky jahňacieho mäsa a ryža s indickým korením, koriandrom, vyprášanou cibuľkou a mäťou Mutton pieces and rice cooked together with indian spice, fried onion, coriander and mint	

Dezerty / Desserts

1. Gulab Jamun80 g	2,99
--------------------------	------

Prílohy /

1. Miska Ryže Basmati/ Plain Rice ^{vegan}100 g	1,49 €
2. Roti ^{vegan}80 g	1,49 €

Čaj / Tea

Indický čaj150	2,00
-----------------------------	------