



# LALIGURANS

**nepálská a indická restaurace**



## JÍDELNÍ LÍSTEK

provozní doba

ÚT-NE 11-21 hod. | PO zavřeno

TELEFON: 774 626 905



# LALIGURANS



## POLÉVKY SOUPS

- |    |  |      |
|----|--|------|
| 1. | Čočková polévka <b>Dall soup</b> . . . . .                             | 45,- |
| 2. | Rajčatová polévka <b>Tomato soup</b> . . . . .                         | 45,- |
| 3. | Červená fazolová polévka <b>Red bean soup</b> . . . . .                | 45,- |
| 4. | Kuřecí polévka <b>Chicken soup</b> . . . . .                           | 45,- |
| 5. | Kuřecí polévka se žampiony <b>Chicken soup with mushroom</b> . . . . . | 55,- |

## PŘEDKRMY APPETIZER

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 10. | <b>Papadums</b> . . . . .<br>Křupavé placky <b>Crispy bread</b>   | 20,-  |
| 11. | <b>Zeleninová Samosa</b> <b>Vegetable samosa</b> 80 g . . . . .<br>Jemně kořeněné brambory a míchaná zelenina obalená v lehkém indickém křupavém těstíčku<br><i>Delicately spiced soft potatoes and mixed vegetables envel ped in a light crisp Indian pastry</i>                                     | 100,- |
| 12. | <b>Cibule Bhaji</b> <b>Onion bhaji</b> 150 g . . . . .<br>Nakrájená cibule exoticky kořeněná česnekem a zázvorem obalená v mouce,<br>smažená v rostlinném oleji<br><i>Sliced onions exotically spiced with garlic and ginger battered in gram flour<br/>and deep-fried in vegetable oil</i>           | 115,- |
| 13. | <b>Zeleninový mix pakora</b> <b>Vegetable mix pakora</b> 150 g . . . . .<br>Sekaná a mírně kořeněné čerstvá zelenina a brambory smažené v těstíčku na rostlinném oleji<br><i>Chopped and mildly spiced fresh vegetables and potatoes battered with gram flour<br/>and deep-fried in vegetable oil</i> | 130,- |
| 14. | <b>Sýrova pakora</b> <b>Paneer pakora</b> 150 g . . . . .<br>Domácí sýr potažený těstíčkem z pikantní čočkové mouky, smažený<br><i>Home-made cheese, coated with spiced lentil flour and deep fried</i>   | 140,- |
| 15. | <b>Kuřecí pakora</b> <b>Chicken pakora</b> 150 g . . . . .<br>Kuřecí goujons jemně kořeněné česnekem a zázvorem smažené v těstíčku na rostlinném oleji<br><i>Chicken goujons delicately spiced with garlic and ginger battered in gram<br/>flour and deep-fried in vegetable oil</i>                  | 140,- |



# LALIGURANS



## CHILLI POKRMY CHILLI DISHES



Pokrm s dozlatova restovanými kousky v ohnivě chilli omáčce, který svou chutí ostrou jako břitva probudí všechny vaše smysly

This dish consisting of golden-brown roasted pieces in a fiery chilli sauce will awaken all your senses with its razor-sharp taste

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 30. | Chilli s domácím sýrem <b>Paneer chilli</b> . . . . .      | 189,- |
| 31. | Kuřecí Chilli <b>Chicken chilli</b> . . . . .              | 189,- |
| 32. | Jehněčí Chilli <b>Lamb Chilli</b> . . . . .                | 265,- |
| 33. | Tygří krevetové Chilli <b>Tiger prawn Chilli</b> . . . . . | 255,- |





# LALIGURANS

## TANDOORI PEC TANDOORI OVEN

150 g

Tandoori pec je určena na úpravu pokrmů bez tuku za velkého žáru a vysokých teplot. Vysoká teplota se udržuje pomocí uhlí, které obklopuje spodní část konstrukce. Jedině tak je možno dosáhnout teploty blížící se 900°F (480°C). Obsluha pece musí dbát hlavně na to, aby uhlíky hořely po celou dobu. Při těchto vysokých teplotách vytvoří většina potravin v této peci tvrdou vnější vrstvu, aniž by byla obětována vlhkost uvnitř.

Tandoori oven is designed to provide very high, dry heat. Fuel for the fire is provided by charcoal lining the bottom of the structure. In order to produce temperatures approaching 900°F (480°C) employees maintain a long vigil to keep the coals burning all the time. At such high temperatures, most foods cooked in this oven develop a very crisp outer layer without sacrificing moisture on the inside.

- 
- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 50. | <b>MALAI KEBAB</b> . . . . .  | 185,- |
|     | Kuřecí prsní kousky marinované v delikátní směsi indického koření se smetanou a kešu oříšky grilované v peci Tandoor<br><i>Chicken breast pieces marinated in a delicate blend of Indian spices with cream and cashew nuts grilled in Tandoor oven</i>                          |       |
| 51. | <b>SHISH KEBAB</b> . . . . .  | 180,- |
|     | Mleté maso s exotickým kořením připravené v peci Tandoor<br><i>Minced meat with herbs and Indian spices prepared in Indian Tandoor oven</i>   |       |
| 52. | <b>CHICKEN TIKKA</b> 🌶️ . . . . .   | 190,- |
|     | Kuřecí prsní kousky marinované v delikátní směsi indického koření grilované v peci Tandoor<br><i>Chicken breast pieces marinated in a delicate blend of Indian spices grilled in Tandoor oven</i>   |       |
| 53. | <b>LAMB TIKKA</b> 🌶️ . . . . .  | 260,- |
|     | Jehněčí kousky z kýty marinované v delikátní směsi indického koření grilované v peci Tandoor<br><i>Diced Lamb fillet marinated in a delicate blend of Indian spices grilled in Tandoor oven</i>   |       |
| 54. | <b>GREEN TIKKA</b> 🌶️🌶️ . . . . .   | 190,- |
|     | Nakrájená vykostěná kuřecí prsa, marinovaná a jemně kořeněná, zelená (velmi ostrá) paprika s čerstvou mátou, grilovaná v peci Tandoor<br><i>Diced boneless chicken breast marinated and mildly seasoned, green chilli (very hot) with fresh mint, barbecued in Tandoor oven</i> |       |
| 55. | <b>Míchané Tandoori Tandoori mix</b> . . . . .  | 280,- |
|     | Směs tygřích krevet, kuřecího malai kebab, green tikka a jehněčího tikka<br><i>A mixture of tiger prawns, chicken malai kebab, green tikka and lamb tikka</i>   |       |
| 56. | <b>Kuřecí šašlik Chicken shashlik</b> 🌶️ . . . . .  | 200,- |
|     | Marinované maso na grilu s cibulí, rajčaty a paprikou<br><i>Grilled marinated meat with onion, tomatoes and paprika</i>   |       |
| 57. | <b>Sýrový šašlik Paneer shashlik</b> . . . . .  | 195,- |
|     | Marinovaný domácí sýr na grilu s cibulí, rajčaty a paprikou<br><i>Grilled marinated home-made cheese with onion, tomatoes and paprika</i>   |       |




# LALIGURANS



## BIRYANI POKRMY BIRYANI DISHES

200 g

Připraveno ze speciálně osmažené Basmati rýže, s ořechy a jemným indickým kořením, s raitou.  
Specially prepared with basmati rice, nuts, raisins and mixture of indian spices, served with raita.

60.	Žampionové Biryani <b>Mushroom Biryani</b> . . . . .	175,-
61.	Zeleninové Biryani <b>Vegetable Biryani</b> . . . . .	175,-
62.	Kuřecí Biryani <b>Chicken Biryani</b> . . . . .	195,-
63.	Vepřové Biryani <b>Pork Biryani</b> . . . . .	195,-
64.	Jehněčí Biryani <b>Lamb Biryani</b> . . . . .	255,-
65.	Tygrí krevetové Biryani <b>Tiger prawn Biryani</b> . . . . .	250,-
66.	MIX Biryani . . . . .	255,-

Kuřecí, vepřové, jehněčí maso a krevety *Chicken, pork, lamb and prawns*

## SPECIALITY THALI DISHES THALI



150 g

70.	VEGETABLE THALI . . . . . Oddělený mix zeleniny, čočka, špenát, raita, rýže nebo chapati – dělený talíř <i>Vegetable, lentils, spinach, raita, rice or chapati – portion plate</i>	200,-
71.	CHICKEN THALI . . . . . Kuřecí KARI, čočka, mix zeleniny, RAITA, rýže nebo chapati – dělený talíř <i>Chicken, lentils, mixer of vegetable, RAITA, rice or chapati – portion plate</i>	220,-
72.	LAMB THALI . . . . . Jehněčí kostky, čočka, mix zeleniny, jogurt, rýže nebo chapati – dělený talíř <i>Lamb, lentils, mixer of vegetable, yoghurt, rice or chapati – portion plate</i>	270,-


## SPECIÁLNÍ SMAZENÁ PULAO RÝŽE SPECIAL FRIEDPULAO RICE

180 g

80.	Zeleninové Pulao <b>Vegetable Pulao</b> . . . . . Smažená rýže se zeleninou, čerstvou cibulí, paprikou a domácím sýrem s kmínem <i>Fried rice with vegetable, fresh onions, pepper, paneer and caraway seeds</i>	179,-
81.	Kuřecí Pulao <b>Chicken Pulao</b> . . . . . Smažená rýže s kuřecím masem, čerstvou cibulí, paprikou, vajíčky a kmínem <i>Fried rice with chicken, fresh onions, pepper, eggs and caraway seeds</i>	189,-
82.	Vaječné Pulao <b>Egg Pulao</b> . . . . . Smažená rýže s vajíčky <i>Fried rice with egg</i>	179,-



# LALIGURANS



## KARI CURRY

180 g

Původní klasické indické kari vařené se směsí koření, rajčaty, zázvorem, česnekem a cibulí v tradiční prosté omáče.

The original classic Indian curry cooked with a blend of spices, tomatoes, ginger, garlic and onion in a traditional plain sauce.



90.	Indické cizrnové Kari <b>Channa Curry</b> . . . . .	164,-
91.	Soja s hráškem na Kari <b>Soybean mutter Curry</b> . . . . .	164,-
92.	Brambory s hráškem na Kari <b>Aloo Mutter Curry</b> . . . . .	164,-
93.	Domácí sýr s hráškem na Kari <b>Paneer mutter Curry</b> . . . . .	189,-
94.	Domácí sýr na Kari <b>Paneer Curry</b> . . . . .	189,-
95.	Červené fazole na Kari <b>Red bean Curry</b> . . . . .	164,-
96.	Sójové Kari <b>Soybean Curry</b> . . . . .	164,-
97.	Zeleninové Kari <b>Vegetable Curry</b> . . . . .	164,-
98.	Kuřecí Kari <b>Chicken Curry</b> . . . . .	189,-
99.	Ryba Kari <b>Fish Curry</b> . . . . .	189,-
100.	Kořeněné mleté maso na Kari <b>Keema Curry</b> . . . . .	189,-
101.	Vepřové Kari <b>Pork Curry</b> . . . . .	189,-
102.	Jehněčí Kari <b>Lamb Curry</b> . . . . .	255,-
103.	Tygří krevetové Kari <b>Tiger prawn Curry</b> . . . . .	229,-
104.	MIX Kari <b>MIX Curry</b> . . . . .	285,-

Kuřecí, vepřové, jehněčí maso a krevety **Chicken, pork, lamb and prawns**





# LALIGURANS

## KORMA POKRMY KORMA DISHES

180 g

Hustá smetanová omáčka připravená z pasty z kešu ořechů a kokosové smetany s máslovo-šafránovou příchutí. Jemné a sladké jídlo.

Thick creamy sauce with butter-saffron flavour made from cashew nut paste and coconut cream. Delicate and sweet dish.

110.	Bramborovo-sýrove pyrė Korma <b>Malai Kofta</b> . . . . .	169,-
111.	Indická cizrnová Korma <b>Channa Korma</b> . . . . .	169,-
112.	Korma s domácím sýrem <b>Paneer Korma</b> . . . . .	189,-
113.	Korma s červenými fazolemi <b>Red bean Korma</b> . . . . .	169,-
114.	Sójová Korma <b>Soybean Korma</b> . . . . .	169,-
115.	Zeleninová Korma <b>Vegetable Korma</b> . . . . .	169,-
116.	Kuřecí Korma <b>Chicken Korma</b> . . . . .	189,-
117.	Rybí Korma <b>Fish Korma</b> . . . . .	189,-
118.	Korma z kořeněného mletého masa <b>Keema Korma</b> . . . . .	189,-
119.	Vepřová Korma <b>Pork Korma</b> . . . . .	189,-
120.	Jehněčí Korma <b>Lamb Korma</b> . . . . .	255,-
121.	Tygří krevetová Korma <b>Tiger prawn Korma</b> . . . . .	245,-
122.	MIX Korma . . . . .	285,-
	Kuřecí, vepřové, jehněčí maso a krevety <b>Chicken, pork, lamb and prawns</b>	







# LALIGURANS



## MANGOVÉ POKRMY MANGO DISHES

180 g

Hustá smetanová omáčka připravená z pasty z kešu ořechů a kokosové smetany s mangovou příchutí. Jemné a sladké jídlo.

Thick creamy sauce with mango flavour made from cashew nut paste, and coconut cream.  
Delicate and sweet dish.

130.	Mangová indická cizrna <b>Channa mango</b> . . . . .	179,-
131.	Mangový domácí sýr <b>Paneer mango</b> . . . . .	199,-
132.	Mangová sója <b>Soybean mango</b> . . . . .	199,-
133.	Mangové kuře <b>Mango chicken</b> . . . . .	199,-
134.	Mangová ryba <b>Mango fish</b> . . . . .	199,-
135.	Mangové vepřové <b>Mango pork</b> . . . . .	199,-
136.	Mangové kořeněné mleté maso na kari <b>Keema mango</b> . . . . .	189,-
137.	Mangové jehněčí <b>Mango lamb</b> . . . . .	265,-
138.	Mangové tygří krevety <b>Mango tiger prawns</b> . . . . .	255,-
139.	MIX mangový <b>MIX mango</b> . . . . .	285,-
	Kuřecí, vepřové, jehněčí maso a krevety <i>Chicken, pork, lamb and prawns</i>	

## POKRMY NA MÁSLĚ BUTTER DISHES

150 g

Hustá smetanová omáčka připravená z pasty z kešu s rajčatovou šťávou, vařená na másle.  
Thick creamy sauce with butter flavour made from cashew nut paste with tomato juice, cooked in butter.

140.	Domácí sýr na másle <b>Paneer butter</b> . . . . .	189,-
141.	Kuře na másle <b>Butter chicken</b> . . . . .	199,-
142.	Vepřové na másle <b>Pork butter</b> . . . . .	199,-
143.	Jehněčí na másle <b>Lamb butter</b> . . . . .	255,-
144.	Krevety na másle <b>Prawn butter</b> . . . . .	245,-
145.	MIX na másle <b>MIX butter</b> . . . . .	285,-
	Kuřecí, vepřové, jehněčí maso a krevety <i>Chicken, pork, lamb and prawns</i>	



# LALIGURANS

## KADAI POKRMY KADAI DISHES

180 g

Připravené na másle se smetanou, pastou z kešu, v omáčce se směsí papriky, cibule a mandlí.  
Prepared on butter with cream, ceshew nut paste in a sauce with pepper, onion and almond mix.



150.	Kadai s domácím sýrem <b>Paneer Kadai</b>	189,-
151.	Kuřecí Kadai <b>Chicken Kadai</b>	189,-
152.	Rybí Kadai <b>Fish Kadai</b>	189,-
153.	Kadai s kořeněným mletým masem <b>Keema Kadai</b>	189,-
154.	Vepřové Kadai <b>Pork Kadai</b>	189,-
155.	Jehněčí Kadai <b>Lamb Kadai</b>	255,-
156.	Kadai s tygřími krevetami <b>Tiger prawn Kadai</b>	245,-
157.	MIX Kadai Kuřecí, vepřové, jehněčí maso a krevety <b>Chicken, pork, lamb and prawns</b>	285,-

## ŽAMPIONY S MASEM MUSHROOM WITH MEAT

180 g

Čerstvé houby vařené se směsí koření, s rajčaty, zázvorem, česnekem, a cibulí s čerstvým koriandrem  
v tradičním formátu prosté omáčky.  
Fresh mushroom cooked with a blend of spices, with tomatoes, ginger, garlic, onions, fresh coriander  
in traditional plain sauce.

160.	Kuře s houbami <b>Chicken mushroom</b>	189,-
161.	Vepřové s houbami <b>Pork mushroom</b>	189,-
162.	Jehněčí s houbami <b>Lamb mushroom</b>	255,-
163.	Tygří krevety s houbami <b>Tiger prawn mushroom</b>	245,-

# LALIGURANS



## CITRONOVÉ POKRMY LEMON TASTE DISHES

180 g

Původní klasická indická kyselá chuť směsi koření s rajčaty, zázvorem, česnekem, cibulí a čerstvou citronovou šťávou v tradičním formátu prosté omáčky.

The original classic Indian sour taste of spices with tomatoes, ginger, garlic, onion and fresh lemon juice in a traditional plain sauce.

171.	Indická cizrna s citronovou příchutí <b>Channa with lemon taste</b> . . . . .	169,-
172.	Domácí sýr s citronovou příchutí <b>Paneer with lemon taste</b> . . . . .	189,-
173.	Červené fazole s citronovou příchutí <b>Red bean with lemon taste</b> . . . . .	169,-
174.	Sója s s citronovou příchutí <b>Soybean with lemon taste</b> . . . . .	169,-
175.	Kuřecí s citronovou příchutí <b>Chicken with lemon taste</b> . . . . .	189,-
176.	Vepřové s s citronovou příchutí <b>Pork with lemon taste</b> . . . . .	189,-
177.	Kořeněné mleté maso s citronovou příchutí <b>Keema with lemon taste</b> . . . . .	189,-
178.	Jehněčí s citronovou příchutí <b>Lamb with lemon taste</b> . . . . .	255,-
179.	Tygrí krevety s citronovou příchutí <b>Tiger prawns with lemon taste</b> . . . . .	245,-
180.	MIX s citronovou příchutí <b>MIX with lemon taste</b> . . . . .	285,-
	Kuřecí + Vepřové + Jehněčí + Krevety <i>Chicken + Pork + Lamb + Prawns</i>	


## ČESNEK GARLIC

180 g

Základ jídla je lehká omáčka z čerstvého česneku a směsi koření.

The base of the meal is a light sauce made with fresh garlic and blend of spices.

190.	Domácí sýr s česnekem <b>Paneer garlic</b> . . . . .	189,-
191.	Červené fazole s česnekem <b>Red bean garlic</b> . . . . .	169,-
192.	Kuře s česnekem <b>Chicken with garlic</b> . . . . .	189,-
193.	Ryba s česnekem <b>Fish with garlic</b> . . . . .	189,-
194.	Vepřové s česnekem <b>Pork with garlic</b> . . . . .	189,-
195.	Kořeněné mleté maso s česnekem <b>Keema garlic</b> . . . . .	189,-
196.	Jehněčí s česnekem <b>Lamb with garlic</b> . . . . .	255,-
197.	Tygrí krevety s česnekem <b>Tiger prawns with garlic</b> . . . . .	245,-
198.	MIX s česnekem <b>MIX with garlic</b> . . . . .	285,-
	Kuřecí, vepřové, jehněčí maso a krevety <i>Chicken, pork, lamb and prawns</i>	

# LALIGURANS



## ŠPENÁT PALAK

180 g

Vařené s česnekovo-zázvorovou pastou a jemně kořeněným špenátem.  
Cooked with a garlic-ginger paste, butter, spices and delicious spinach.

200.	Špenát klasik <b>Plain palak</b> . . . . .	169,-
201.	Brambory se špenátem <b>Aloo palak</b> . . . . .	169,-
202.	Domácí sýr se špenátem <b>Paneer palak</b> . . . . .	189,-
203.	Palak Kofta <b>Palak Kofta</b> . . . . . Bramborové pyré a zlehka okořeněné kuličky domácího sýra, osmažené do zlatova, ve špenátu Mashed potatoes and lightly spiced cottage cheese balls, lightly done until golden brown finished in palak	169,-
204.	Kuře se špenátem <b>Chicken palak</b> . . . . .	189,-
205.	Ryba se špenátem <b>Fish palak</b> . . . . .	189,-
206.	Vepřové se špenátem <b>Pork palak</b> . . . . .	189,-
207.	Kořeněné mleté maso se špenátem <b>Keema palak</b> . . . . .	189,-
208.	Jehněčí se špenátem <b>Lamb palak</b> . . . . .	255,-
209.	Tygří krevety se špenátem <b>Tiger prawn palak</b> . . . . .	245,-
210.	MIX se špenátem <b>MIX palak</b> . . . . . Kuřecí, vepřové, jehněčí maso a krevety <i>Chicken, pork, lamb and prawns</i>	285,-

## JÍDLA Z ČOČKY DAAL

150 g

Jemně kořeněná omáčka s vařenou čočkou a česnekovo-zázvorovou pastou.  
A mild spicy sauce with cooked lens and garlic-ginger paste.

221.	Čočka klasik <b>Plain daal</b> . . . . .	175,-
220.	Čočka s domácím sýrem <b>Paneer daal</b> . . . . .	189,-
221.	Čočka s kuřecím masem <b>Chicken daal</b> . . . . .	189,-
222.	Čočka s vepřovým masem <b>Pork daal</b> . . . . .	189,-
223.	Čočka s kořeněným mletým masem <b>Keema daal</b> . . . . .	189,-
224.	Čočka s jehněčím masem <b>Lamb daal</b> . . . . .	255,-
225.	Čočka s tygřími krevetami <b>Tiger prawns daal</b> . . . . .	245,-
226.	MIX s čočkou <b>MIX daal</b> . . . . . Kuřecí, vepřové, jehněčí maso a krevety <i>Chicken, pork, lamb and prawns</i>	285,-




# LALIGURANS



## MASALA POKRMY **MASALA DISHES**

180 g

Středně ostrá omáčka připravená s cibulí, paprikou a čerstvými rajčaty.  
A medium hot dish prepared with chopped onion, paprika and fresh tomatoes.



230.	Indická cizrnová Masala <b>Channa Masala</b> . . . . .	179,-
231.	Domácí sýr s omáčkou Masala <b>Paneer Masala</b> . . . . .	189,-
232.	Červené fazole s omáčkou Masala <b>Red bean Masala</b> . . . . .	179,-
233.	Sojová Masala <b>Soybean Masala</b> . . . . .	199,-
234.	Kuře Tikka Masala <b>Chicken Tikka Masala</b> . . . . .	199,-
235.	Ryba Masala <b>Fish Masala</b> . . . . .	189,-
236.	Vepřová Masala <b>Pork Masala</b> . . . . .	189,-
237.	Kořeněné mleté maso s omáčkou Masala <b>Keema Masala</b> . . . . .	189,-
238.	Jehněčí Masala <b>Lamb Masala</b> . . . . .	255,-
239.	Tygří krevety Masala <b>Tiger prawn Masala</b> . . . . .	245,-
240.	Mix Masala . . . . .	285,-
	Kuřecí, vepřové, jehněčí maso a krevety <b>Chicken, pork, lamb and prawns</b>	





# LALIGURANS

## MADRAS



180 g

Oblíbená středně ostrá omáčka z chilli, citronové a rajčatové šťávy.  
A typical dish of medium hot and sour taste prepared with chilli powder, lemon juice  
and tomato puree.

250.	Indické cizrnové Madras <b>Channa Madras</b> . . . . .	179,-
251.	Domácí sýr s omáčkou Madras <b>Paneer Madras</b> . . . . .	189,-
252.	Červené fazole s omáčkou Madras <b>Red bean Madras</b> . . . . .	179,-
253.	Sójové Madras <b>Soybean Madras</b> . . . . .	179,-
254.	Zeleninové Madras <b>Vegetable Madras</b> . . . . .	179,-
255.	Kuřecí Madras <b>Chicken Madras</b> . . . . .	189,-
256.	Ryba Madras <b>Fish Madras</b> . . . . .	189,-
257.	Vepřové Madras <b>Pork Madras</b> . . . . .	189,-
258.	Kořeněné mleté maso s omáčkou Madras <b>Keema Madras</b> . . . . .	189,-
259.	Jehněčí Madras <b>Lamb Madras</b> . . . . .	255,-
260.	Tygří krevety Madras <b>Tiger prawn Madras</b> . . . . .	245,-
261.	MIX Madras . . . . .	285,-
	Kuřecí, vepřové, jehněčí maso a krevety <b>Chicken, pork, lamb and prawns</b>	







# LALIGURANS



## VINDALOO POKRMY **VINDALOO DISHES**



180 g

Tyto pokrmy jsou připravovány ze zázvoru, česnekové pasty, indického chilli ve velmi pikantní speciální vindaloo omáčce s brambory.

This dishes are prepared in ginger garlic paste, indian chilli and very spicy special vindaloo sauce with potatoes.

270.	Sýrové Vindaloo <b>Panner Vindaloo</b> . . . . .	199,-
271.	Sojové Vindaloo <b>Soybean Vindaloo</b> . . . . .	189,-
272.	Zeleninové Vindaloo <b>Vegetable Vindaloo</b> . . . . .	189,-
273.	Kuřecí Vindaloo <b>Chicken Vindaloo</b> . . . . .	189,-
274.	Vepřové Vindaloo <b>Pork Vindaloo</b> . . . . .	199,-
275.	Jehněčí Vindaloo <b>Lamb Vindaloo</b> . . . . .	259,-
276.	Tygří krevetové Vindaloo <b>Tiger prawn Vindaloo</b> . . . . .	249,-
277.	<b>MIX Vindaloo</b> . . . . .	285,-

Kuřecí, vepřové, jehněčí maso a krevety **Chicken, pork, lamb and prawns**





# LALIGURANS



## FALL POKRMY PHALL DISHES



180 g

Fall je jedním z extrémně ostrých a štiplavých pokrmů. Je ještě ostřejší než Vindaloo! Je tvořen z rajčatového základu se stejným množstvím chilli a Habaneras, se spoustou česneku a zázvoru.

Phall is one of the hottest and pungent dishes. It is even hotter than Vindaloo! It is made in a rich tomato base with equal amount of chillies and Habaneras with loads of garlic and ginger.



280.	Indický cizrnový Fall <b>Channa Phall</b> . . . . .	179,-
281.	Fall s domácím sýrem <b>Paneer Phall</b> . . . . .	199,-
282.	Sojový Fall <b>Soybean Phall</b> . . . . .	179,-
283.	Fall s červenými fazolemi <b>Red bean Phall</b> . . . . .	179,-
284.	Zeleninový Fall <b>Vegetable Phall</b> . . . . .	179,-
285.	Kuřecí Fall <b>Chicken Phall</b> . . . . .	199,-
286.	Ryba Fall <b>Fish Phall</b> . . . . .	199,-
287.	Vepřový Fall <b>Pork Phall</b> . . . . .	199,-
288.	Fall s kořeněným mletým masem <b>Keema Phall</b> . . . . .	199,-
289.	Jehněčí Fall <b>Lamb Phall</b> . . . . .	269,-
290.	Tygrí krevetové Fall <b>Tiger prawn Phall</b> . . . . .	259,-
291.	MIX Fall Phall . . . . .	289,-

Kuřecí, vepřové, jehněčí maso a krevety **Chicken, pork, lamb and prawns**

## OSTATNÍ VEGETARIÁNSKÉ POKRMY OTHER VEGETARIAN DISHES

180 g

295.	Míchaná zelenina <b>Mixed vegetable</b> . . . . . Míchaná zelenina s cibulí a speciálním kořením <i>Lightly seasoned mixed vegetable - stir fried</i>	179,-
296.	Brokolice a květák s bramborem <b>Aloo Gobi</b> . . . . . Brokolice s květákem a rajčaty, indické koření <i>Gently spiced broccoli with cauliflower and tomatoes</i>	179,-

# LALIGURANS



## BASMATI RÝŽE **BASMATI RICE**

300.	Bílá rýže <b>Plain rice</b> . . . . .	50,-
301.	Rýže kořeněná s kmínem <b>Jeera Rice</b> . . . . .	60,-
302.	Rýže kořeněná s hráškem <b>Peas rice</b> . . . . .	60,-
303.	Rýže kořeněná s domácím sýrem <b>Cheese spicy rice</b> . . . . .	60,-
310.	Placka a rýže (půl na půl) <b>Indian bread &amp; Rice (half to half)</b> . . . . .	60,-

## CHLEBY PEČENÉ **BAKED BREADS**

320.	<b>Indická placka NAN</b> . . . . .	40,-
	Jemný měkký chléb pečený v peci Tandoor <b>Soft bread baked in Tandoor oven</b>	
321.	<b>Česnekový Nan Garlic Nan</b> . . . . .	45,-
	Česnekový indický chléb pečený v peci Tandoor <b>Garlic Indian bread baked in Tandoor oven</b>	
322.	<b>Chilli Nan</b> . . . . .	50,-
	Pálivý indický chléb pečený v peci Tandoor <b>Hot Indian bread baked in Tandoor oven</b>	
323.	<b>Kokosový Nan Coconut Nan</b> . . . . .	50,-
	Sladký indický chléb plněný kokosem <b>Sweet Indian bread filled with coconut</b>	
324.	<b>Placka se sýrem Cheese Paratha</b> . . . . .	60,-
	Placka plněná brambory se sýrem, zapečená v peci Tandoor <b>Bread stuffed with potatoes and cheese baked in Tandoor oven</b>	
325.	<b>Placka se sýrem a česnekem Cheese garlic Paratha</b> . . . . .	65,-
	Placka plněná bramborami a sýrem, zapečená v peci Tandoor ochucená česnekem <b>Bread stuffed with potatoes and cheese baked in Tandoor oven with garlic taste</b>	
326.	<b>Lacca Paratha</b> . . . . .	60,-
	Speciálně upravená vrstvená placka <b>Layered bread cake</b>	
327.	<b>Bramborová Paratha Aloo Paratha</b> . . . . .	60,-
	Placka plněná bramborami s indickým kořením zapečená v peci Tandoor <b>Bread stuffed with potatoes with Indian spices baked in Tandoor oven</b>	
328.	<b>Bramborová Paratha s česnekem Aloo garlic Paratha</b> . . . . .	70,-
	Placka plněná bramborami s indickým kořením zapečená v peci Tandoor s česnekem <b>Bread stuffed with Indian spices baked in Tandoor oven with garlic</b>	
329.	<b>Keema Paratha</b> . . . . .	75,-
	Indická placka plněná mletým masem <b>Indian bread stuffed with minced meat</b>	



# LALIGURANS



## OMÁČKY CHUTNEY



340. **Kořeněná mátová omáčka Green Chutney** . . . . . 20,-  
Čerstvá máta, jogurt a lístky koriandru s indickým kořením  
*Fresh yoghurt, mint and coriander leaves with Indian spices*
341. **Pálivá omáčka Hot Chutney** . . . . . 30,-  
Čerstvě mletá cibule, rajče a zelené chilli  
*Freshly minced onion, tomato and green chilli*
342. **Raita** . . . . . 25,-  
Jemně kořeněný jogurt s čerstvou zeleninou  
*Mild spicy yoghurt with fresh vegetables*
343. **Kořeněná žlutá omáčka Yellow Chutney** . . . . . 20,-
344. **Mangová omáčka Mango Chutney** . . . . . 25,-  
Mangová dužnina s indickým kořením  
*Mango pulp with Indian spices*

## ČERSTVÝ SALÁT FRESH SALAD


350. **Zeleninový salát Vegetable salad** . . . . . 100,-  
Míchané čerstvé zelí, ledový salát, paprika, okurka, mrkev, rajče, indické koření  
*Mix of fresh cabbage, lettuce, pepper, cucumber, carrot, tomato and Indian spices*
351. **Kuřecí salát Chicken salad** . . . . . 135,-  
Míchané čerstvé zelí, ledový salát, okurka, mrkev, rajče, grilované kuře s indickým kořením  
*Mix of fresh cabbage, lettuce, cucumber, carrot, tomato, grilled chicken with Indian spices*
352. **Zelný salát Cabbage salad** . . . . . 60,-

## DEZERTY DESSERTS

360. **Gulab Jamun** . . . . . 60,-  
Sladkosti ze sušeného mléka  
*Sweets from dried milk*
361. **Mangový krém Mango cream** . . . . . 50,-




# LALIGURANS



## NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE **NONALCOHOLIC DRINKS**

0,33 l	Romerquelle . . . . .	45,-
	neperlivá, perlivá, citrónová tráva <b>Watter bottle</b>	
0,5 l	Čistá voda s citrónem . . . . .	25,-
0,33 l	Coca Cola / Zero . . . . .	45,-
0,33 l	Fanta . . . . .	45,-
0,33 l	Sprite . . . . .	45,-
0,25 l	Kinley Ginger Ale . . . . .	45,-
0,25 l	Kinley Tonic . . . . .	45,-
0,3 l	Kofola točená . . . . .	35,-
0,5 l	Kofola točená . . . . .	45,-
0,2 l	Cappy Pomeranč . . . . .	50,-
0,2 l	Cappy Multivitamin . . . . .	50,-
0,2 l	Cappy Jablko . . . . .	50,-
0,2 l	Cappy jahoda . . . . .	50,-
0,2 l	Mangó juice . . . . .	55,-
0,3 l	Lasi slané / sladké . . . . .	50,-
0,3 l	Lasi mangové . . . . .	60,-
0,25 l	Fuze Tea . . . . .	50,-
	zelený čaj – jahoda	





# LALIGURANS



## PIVO BEER

0,3l	Birell Pomelo & Grep točené	35,-
0,5l	Birell Pomelo & Grep točené	45,-
0,3l	Pilsner Urquell 12° točené	45,-
0,5l	Pilsner Urquell 12° točené	55,-
0,3l	Birell světlý – nealkoholické	40,-
0,3l	Birell polotmavý – nealkoholické	40,-
0,33l	Zázvorové pivo – nealkoholické	50,-



## VÍNO WINE

0,2l	Víno bílé – dle nabídky	69,-
0,2l	Víno červené – dle nabídky	69,-
0,2l	Lambrusco bílé	69,-
0,2l	Lambrusco červené	69,-

## APERITIVY APERITIFS

0,1l	Martini Bianco	50,-
0,1l	Martini Rosso	50,-





# LALIGURANS

## LIKÉRY, DESTILÁTY LIQUEURS, SPIRITS

0,04 l	Fernet Stock	45,-
0,04 l	Fernet Stock Citrus	45,-
0,04 l	Becherovka	45,-
0,04 l	Božkov Originál	45,-
0,04 l	Božkov Pepermint	45,-
0,04 l	Vodka – dle nabídky	59,-
0,04 l	Legendario	80,-
0,04 l	Tullamore Dew	70,-
0,04 l	Bombay sapphire gin	65,-
0,04 l	Jägermeister	64,-
0,04 l	Jim Beam	75,-
0,04 l	Jack Daniel's Honey	80,-
0,04 l	Jack Daniel's	81,-
0,04 l	AMRUT Indian Single Malt Whisky***	85,-
0,04 l	Captain Morgan	69,-

## TEPLÉ NÁPOJE HOT DRINKS

Indický čaj s mlékem	60,-
Zelený čaj	40,-
Černý čaj	40,-
Ovocný čaj	40,-
Mátový čaj	40,-
Espresso / Americano	49,-
Cappuccino	59,-
Latte Macchiato	65,-
Svařené víno	69,-
Grog	69,-



Seznam alergenů na vyžádání u obsluhy.





Svahová 1011/22, Karlovy Vary, T: 774 626 905

[www.indickavary.cz](http://www.indickavary.cz) | [www.laligurans.cz](http://www.laligurans.cz)