



LALIGURANS

nepálská a indická restaurace

JÍDELNÍ LÍSTEK

provozní doba

ÚT-NE 11-21 hod. | PO zavřeno

TELEFON: 774 626 905



LALIGURANS

POLÉVKY SOUPS

alergeny

*může obsahovat

1. Čočková polévka **Dall soup** 55,-
2. Rajčatová polévka **Tomato soup** 55,- 7*-
3. Červená fazolová polévka **Red bean soup** 55,-
4. Kuřecí polévka **Chicken soup** 55,-
5. Kuřecí polévka se žampiony **Chicken soup with mushroom** 70,-

PŘEDKRMY APPETIZER

10. **Papadums** 30,-
Křupavé placky **Crispy bread**
11. **Zeleninová Samosa Vegetable samosa** 80 g 120,- 1,5,7
Jemně kořeněné brambory a míchaná zelenina obalená v lehkém indickém křupavém těstíčku
Delicately spiced soft potatoes and mixed vegetables envel ped in a light crisp Indian pastry
12. **Cibule Bhaji Onion bhaji** 150 g 130,-
Nakrájená cibule exoticky kořeněná česnekem a zázvorem obalená v mouce,
smažená v rostlinném oleji
*Sliced onions exotically spiced with garlic and ginger battered in gram flour
and deep-fried in vegetable oil*
13. **Zeleninový mix pakora Vegetable mix pakora** 150 g 140,-
Sekaná a mírně kořeněné čerstvá zelenina a brambory smažené v těstíčku na rostlinném oleji
*Chopped and mildly spiced fresh vegetables and potatoes battered with gram flour
and deep-fried in vegetable oil*
14. **Sýrova pakora Paneer pakora** 150 g 155,- 7
Domácí sýr potažený těstíčkem z pikantní čočkové mouky, smažený
Home-made cheese, coated with spiced lentil flour and deep fried
15. **Kuřecí pakora Chicken pakora** 150 g 160,-
Kuřecí goujons jemně kořeněné česnekem a zázvorem smažené v těstíčku na rostlinném oleji
*Chicken goujons delicately spiced with garlic and ginger battered in gram
flour and deep-fried in vegetable oil*



LALIGURANS



CHILLI POKRMY CHILLI DISHES



Pokrm s dozlatova restovanými kousky v ohnivé 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 Paneer chilli | 220,- | 1, 6, 7, 12 |
| 31. | Kuřecí Chilli Chicken chilli | 220,- | 1, 6, 7, 12 |
| 32. | Jehněčí Chilli Lamb Chilli | 280,- | 1, 6, 7, 12 |
| 33. | Tygří krevetové Chilli Tiger prawn Chilli | 280,- | 1, 6, 7, 12, 14 |





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. | MALAI KEBAB | 200,- | 7,8,12 |
| | Kuřecí prsní kousky marinované v delikátní směsi indického koření se smetanou a kešu oříšky grilované v peci Tandoor
<i>Chicken breast pieces marinated in a delicate blend of Indian spices with cream and cashew nuts grilled in Tandoor oven</i> | | |
| 51. | SHISH KEBAB | 205,- | 7,12 |
| | Mleté maso s exotickým kořením připravené v peci Tandoor
<i>Minced meat with herbs and Indian spices prepared in Indian Tandoor oven</i> | | |
| 52. | CHICKEN TIKKA 🌶️ | 215,- | 7,12 |
| | Kuřecí prsní kousky marinované v delikátní směsi indického koření grilované v peci Tandoor
<i>Chicken breast pieces marinated in a delicate blend of Indian spices grilled in Tandoor oven</i> | | |
| 53. | LAMB TIKKA 🌶️ | 285,- | 7,12 |
| | Jehněčí kousky z kýty marinované v delikátní směsi indického koření grilované v peci Tandoor
<i>Diced Lamb fillet marinated in a delicate blend of Indian spices grilled in Tandoor oven</i> | | |
| 54. | GREEN TIKKA 🌶️🌶️ | 220,- | 7,12 |
| | Nakrájená vykostěná kuřecí prsa, marinovaná a jemně kořeněná, zelená (velmi ostrá) paprika s čerstvou mátou, grilovaná v peci Tandoor
<i>Diced boneless chicken breast marinated and mildly seasoned, green chilli (very hot) with fresh mint, barbecued in Tandoor oven</i> | | |
| 55. | Míchané Tandoori Tandoori mix | 330,- | 7,12,14 |
| | Směs tygřích krevet, kuřecího malai kebab, green tikka a jehněčího tikka
<i>A mixture of tiger prawns, chicken malai kebab, green tikka and lamb tikka</i> | | |
| 56. | Kuřecí šašlik Chicken shashlik 🌶️ | 220,- | 7,12 |
| | Marinované maso na grilu s cibulí, rajčaty a paprikou
<i>Grilled marinated meat with onion, tomatoes and paprika</i> | | |
| 57. | Sýrový šašlik Paneer shashlik | 220,- | 7,12 |
| | Marinovaný domácí sýr na grilu s cibulí, rajčaty a paprikou
<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 Mushroom Biryani	195,-	7,8
61.	Zeleninové Biryani Vegetable Biryani	195,-	7,8-
62.	Kuřecí Biryani Chicken Biryani	220,-	7,8
63.	Vepřové Biryani Pork Biryani	220,-	7,8
64.	Jehněčí Biryani Lamb Biryani	285,-	7,8
65.	Tygrí krevetové Biryani Tiger prawn Biryani	280,-	7,8,14
66.	MIX Biryani	300,-	7,8,14

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 Vegetable, lentils, spinach, raita, rice or chapati – portion plate	220,-	7,8
71.	CHICKEN THALI Kuřecí KARI, čočka, mix zeleniny, RAITA, rýže nebo chapati – dělený talíř Chicken, lentils, mixer of vegetable, RAITA, rice or chapati – portion plate	240,-	7,8
72.	LAMB THALI Jehněčí kostky, čočka, mix zeleniny, jogurt, rýže nebo chapati – dělený talíř Lamb, lentils, mixer of vegetable, yoghurt, rice or chapati – portion plate	290,-	7,8

SPECIÁLNÍ SMAZENÁ PULAO RÝŽE SPECIAL FRIEDPULAO RICE

180 g

80.	Zeleninové Pulao Vegetable Pulao Smažená rýže se zeleninou, čerstvou cibulí, paprikou a domácím sýrem s kmínem Fried rice with vegetable, fresh onions, pepper, paneer and caraway seeds	200,-	
81.	Kuřecí Pulao Chicken Pulao Smažená rýže s kuřecím masem, čerstvou cibulí, paprikou, vajíčky a kmínem Fried rice with chicken, fresh onions, pepper, eggs and caraway seeds	210,-	
82.	Vaječné Pulao Egg Pulao Smažená rýže s vajíčky Fried rice with egg	200,-	3,4,7



LALIGURANS

KARI CURRY

180 g

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

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 Channa Curry	185,-	7,8
91.	Soja s hráškem na Kari Soybean mutter Curry	185,-	7,8
92.	Brambory s hráškem na Kari Aloo Mutter Curry	185,-	7,8
93.	Domácí sýr s hráškem na Kari Paneer mutter Curry	220,-	7,8
94.	Domácí sýr na Kari Paneer Curry	220,-	7,8
95.	Červené fazole na Kari Red bean Curry	185,-	7,8
96.	Sójové Kari Soybean Curry	185,-	7,8
97.	Zeleninové Kari Vegetable Curry	185,-	7,8
98.	Kuřecí Kari Chicken Curry	220,-	7,8
99.	Ryba Kari Fish Curry	220,-	7,8
100.	Kořeněné mleté maso na Kari Keema Curry	220,-	7,8
101.	Vepřové Kari Pork Curry	220,-	7,8
102.	Jehněčí Kari Lamb Curry	285,-	7,8
103.	Tygří krevetové Kari Tiger prawn Curry	285,-	2,7,8,14
104.	MIX Kari MIX Curry Kuřecí, vepřové, jehněčí maso a krevety Chicken, pork, lamb and prawns	300,-	2,7,8,14




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 Malai Kofta	185,-	7,8
111.	Indická cizrnová Korma Channa Korma	185,-	7,8
112.	Korma s domácím sýrem Paneer Korma	220,-	7,8
113.	Korma s červenými fazolemi Red bean Korma	185,-	7,8
114.	Sójová Korma Soybean Korma	185,-	7,8
115.	Zeleninová Korma Vegetable Korma	185,-	7,8
116.	Kuřecí Korma Chicken Korma	220,-	7,8
117.	Rybí Korma Fish Korma	220,-	7,8
118.	Korma z kořeněného mletého masa Keema Korma	220,-	7,8
119.	Vepřová Korma Pork Korma	220,-	7,8
120.	Jehněčí Korma Lamb Korma	285,-	7,8
121.	Tygrí krevetová Korma Tiger prawn Korma	285,-	2,7,8,14
122.	MIX Korma Kuřecí, vepřové, jehněčí maso a krevety Chicken, pork, lamb and prawns	300,-	2,7,8,14



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 Channa mango	190,-	7,8
131.	Mangový domácí sýr Paneer mango	220,-	7,8
132.	Mangová sója Soybean mango	190,-	7,8
133.	Mangové kuře Mango chicken	220,-	7,8
134.	Mangová ryba Mango fish	220,-	7,8
135.	Mangové vepřové Mango pork	220,-	7,8
136.	Mangové kořeněné mleté maso na kari Keema mango	220,-	7,8
137.	Mangové jehněčí Mango lamb	285,-	7,8
138.	Mangové tygří krevety Mango tiger prawns	285,-	2,7,8,14
139.	MIX mangový MIX mango Kuřecí, vepřové, jehněčí maso a krevety <i>Chicken, pork, lamb and prawns</i>	300,-	2,7,8,14

POKRMY NA MÁSLE 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 Paneer butter	220,-	7,8
141.	Kuře na másle Butter chicken	225,-	7,8
142.	Vepřové na másle Pork butter	255,-	7,8
143.	Jehněčí na másle Lamb butter	290,-	7,8
144.	Krevety na másle Prawn butter	290,-	2,7,8,14
145.	MIX na másle MIX butter Kuřecí, vepřové, jehněčí maso a krevety <i>Chicken, pork, lamb and prawns</i>	310,-	2,7,8,14



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 Paneer Kadai	220,-	7,8
151.	Kuřecí Kadai Chicken Kadai	220,-	7,8
152.	Rybí Kadai Fish Kadai	220,-	7,8
153.	Kadai s kořeněným mletým masem Keema Kadai	220,-	7,8
154.	Vepřové Kadai Pork Kadai	220,-	7,8
155.	Jehněčí Kadai Lamb Kadai	290,-	7,8
156.	Kadai s tygřími krevetami Tiger prawn Kadai	290,-	2,7,8,14
157.	MIX Kadai Kuřecí, vepřové, jehněčí maso a krevety Chicken, pork, lamb and prawns	310,-	2,7,8,14

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 Chicken mushroom	220,-	7,8
161.	Vepřové s houbami Pork mushroom	220,-	7,8
162.	Jehněčí s houbami Lamb mushroom	290,-	7,8
163.	Tygří krevety s houbami Tiger prawn mushroom	300,-	2,7,8,14




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 Channa with lemon taste	190,-	7,8
172.	Domácí sýr s citronovou příchutí Paneer with lemon taste	220,-	7,8
173.	Červené fazole s citronovou příchutí Red bean with lemon taste	190,-	7,8
174.	Sója s s citronovou příchutí Soybean with lemon taste	190,-	7,8
175.	Kuřecí s citronovou příchutí Chicken with lemon taste	220,-	7,8
176.	Vepřové s s citronovou příchutí Pork with lemon taste	220,-	7,8
177.	Kořeněné mleté maso s citronovou příchutí Keema with lemon taste	220,-	7,8
178.	Jehněčí s citronovou příchutí Lamb with lemon taste	285,-	7,8
179.	Tygří krevety s citronovou příchutí Tiger prawns with lemon taste	285,-	2,7,8,14
180.	MIX s citronovou příchutí MIX with lemon taste	300,-	2,7,8,14
	Kuřecí + Vepřové + Jehněčí + Krevety Chicken + Pork + Lamb + Prawns		

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 Paneer garlic	220,-	7,8
191.	Červené fazole s česnekem Red bean garlic	190,-	7,8
192.	Kuře s česnekem Chicken with garlic	220,-	7,8
193.	Ryba s česnekem Fish with garlic	220,-	7,8
194.	Vepřové s česnekem Pork with garlic	220,-	7,8
195.	Kořeněné mleté maso s česnekem Keema garlic	220,-	7,8
196.	Jehněčí s česnekem Lamb with garlic	285,-	7,8
197.	Tygří krevety s česnekem Tiger prawns with garlic	285,-	2,7,8,14
198.	MIX s česnekem MIX with garlic	300,-	2,7,8,14
	Kuřecí, vepřové, jehněčí maso a krevety Chicken, pork, lamb and prawns		



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 Plain palak	190,-	7,8
201.	Brambory se špenátem Aloo palak	190,-	7,8
202.	Domácí sýr se špenátem Paneer palak	220,-	7,8
203.	Palak Kofta Palak Kofta 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	190,-	7,8
204.	Kuře se špenátem Chicken palak	220,-	7,8
205.	Ryba se špenátem Fish palak	220,-	7,8
206.	Vepřové se špenátem Pork palak	220,-	7,8
207.	Kořeněné mleté maso se špenátem Keema palak	220,-	7,8
208.	Jehněčí se špenátem Lamb palak	285,-	7,8
209.	Tygrí krevety se špenátem Tiger prawn palak	285,-	7,8
210.	MIX se špenátem MIX palak Kuřecí, vepřové, jehněčí maso a krevety <i>Chicken, pork, lamb and prawns</i>	300,-	2,7,8,14

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 Plain daal	185,-	7,8
220.	Čočka s domácím sýrem Paneer daal	220,-	7,8
221.	Čočka s kuřecím masem Chicken daal	220,-	7,8
222.	Čočka s vepřovým masem Pork daal	220,-	7,8
223.	Čočka s kořeněným mletým masem Keema daal	220,-	7,8
224.	Čočka s jehněčím masem Lamb daal	285,-	7,8
225.	Čočka s tygřími krevetami Tiger prawns daal	285,-	2,7,8,14
226.	MIX s čočkou MIX daal Kuřecí, vepřové, jehněčí maso a krevety <i>Chicken, pork, lamb and prawns</i>	300,-	2,7,8,14



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 Channa Masala	210,-	7,8
231.	Domácí sýr s omáčkou Masala Paneer Masala	225,-	7,8
232.	Červené fazole s omáčkou Masala Red bean Masala	210,-	7,8
233.	Sojová Masala Soybean Masala	220,-	7,8
234.	Kuře Tikka Masala Chicken Tikka Masala	230,-	7,8
235.	Ryba Masala Fish Masala	225,-	7,8
236.	Vepřová Masala Pork Masala	255,-	7,8
237.	Kořeněné mleté maso s omáčkou Masala Keema Masala	255,-	7,8
238.	Jehněčí Masala Lamb Masala	295,-	7,8
239.	Tygří krevety Masala Tiger prawn Masala	295,-	2,7,8,14
240.	Mix Masala Kuřecí, vepřové, jehněčí maso a krevety Chicken, pork, lamb and prawns	310,-	2,7,8,14





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 Channa Madras	190,-	7,8
251.	Domácí sýr s omáčkou Madras Paneer Madras	220,-	7,8
252.	Červené fazole s omáčkou Madras Red bean Madras	210,-	7,8
253.	Sójové Madras Soybean Madras	210,-	7,8
254.	Zeleninové Madras Vegetable Madras	210,-	7,8
255.	Kuřecí Madras Chicken Madras	220,-	7,8
256.	Ryba Madras Fish Madras	220,-	7,8
257.	Vepřové Madras Pork Madras	220,-	7,8
258.	Kořeněné mleté maso s omáčkou Madras Keema Madras	220,-	7,8
259.	Jehněčí Madras Lamb Madras	285,-	7,8
260.	Tygrí krevety Madras Tiger prawn Madras	285,-	2,7,8,14
261.	MIX Madras Kuřecí, vepřové, jehněčí maso a krevety Chicken, pork, lamb and prawns	300,-	2,7,8,14





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 Panner Vindaloo	230,-	7,8
271.	Sojové Vindaloo Soybean Vindaloo	210,-	7,8
272.	Zeleninové Vindaloo Vegetable Vindaloo	210,-	7,8
273.	Kuřecí Vindaloo Chicken Vindaloo	230,-	7,8
274.	Vepřové Vindaloo Pork Vindaloo	230,-	7,8
275.	Jehněčí Vindaloo Lamb Vindaloo	300,-	7,8
276.	Tygří krevetové Vindaloo Tiger prawn Vindaloo	300,-	2,7,8,14
277.	MIX Vindaloo Kuřecí, vepřové, jehněčí maso a krevety Chicken, pork, lamb and prawns	320,-	2,7,8,14





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 Channa Phall	200,-	7,8
281.	Fall s domácím sýrem Paneer Phall	215,-	7,8
282.	Sojový Fall Soybean Phall	200,-	7,8
283.	Fall s červenými fazolemi Red bean Phall	200,-	7,8
284.	Zeleninový Fall Vegetable Phall	200,-	7,8
285.	Kuřecí Fall Chicken Phall	225,-	7,8
286.	Ryba Fall Fish Phall	225,-	7,8
287.	Vepřový Fall Pork Phall	225,-	7,8
288.	Fall s kořeněným mletým masem Keema Phall	225,-	7,8
289.	Jehněčí Fall Lamb Phall	290,-	7,8
290.	Tygří krevetové Fall Tiger prawn Phall	290,-	2,7,8,14
291.	MIX Fall Phall	320,-	2,7,8,14

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


OSTATNÍ VEGETARIÁNSKÉ POKRMY OTHER VEGETARIAN DISHES

180 g

295.	Míchaná zelenina Mixed vegetable Míchaná zelenina s cibulí a speciálním kořením <i>Lightly seasoned mixed vegetable - stir fried</i>	179,-	2,8
296.	Brokolice a květák s bramborem Aloo Gobi Brokolice s květákem a rajčaty, indické koření <i>Gently spiced broccoli with cauliflower and tomatoes</i>	179,-	2,8

LALIGURANS



BASMATI RÝŽE **BASMATI RICE**

300.	Bílá rýže Plain rice	60,-
301.	Rýže kořeněná s kmínem Jeera Rice	70,-
302.	Rýže kořeněná s hráškem Peas rice	70,-
303.	Rýže kořeněná s domácím sýrem Cheese spicy rice	70,-
310.	Placka a rýže (půl na půl) Indian bread & Rice (half to half)	70,-

CHLEBY PEČENÉ **BAKED BREADS**

320.	Indická placka NAN	50,-	1,3,7
	Jemný měkký chléb pečený v peci Tandoor <i>Soft bread baked in Tandoor oven</i>		
321.	Česnekový Nan Garlic Nan	55,-	1,3,7
	Česnekový indický chléb pečený v peci Tandoor <i>Garlic Indian bread baked in Tandoor oven</i>		
322.	Chilli Nan 🌶️	60,-	1,3,7
	Pálivý indický chléb pečený v peci Tandoor <i>Hot Indian bread baked in Tandoor oven</i>		
323.	Kokosový Nan Coconut Nan	60,-	1,3,7
	Sladký indický chléb plněný kokosem <i>Sweet Indian bread filled with coconut</i>		
324.	Placka se sýrem Cheese Paratha	70,-	1,3,7
	Placka plněná brambory se sýrem, zapečená v peci Tandoor <i>Bread stuffed with potatoes and cheese baked in Tandoor oven</i>		
325.	Placka se sýrem a česnekem Cheese garlic Paratha	75,-	1,3,7
	Placka plněná bramborami a sýrem, zapečená v peci Tandoor ochucená česnekem <i>Bread stuffed with potatoes and cheese baked in Tandoor oven with garlic taste</i>		
326.	Lacca Paratha	70,-	1,3,7
	Speciálně upravená vrstvená placka <i>Layered bread cake</i>		
327.	Bramborová Paratha Aloo Paratha	70,-	1,3,7
	Placka plněná bramborami s indickým kořením zapečená v peci Tandoor <i>Bread stuffed with potatoes with Indian spices baked in Tandoor oven</i>		
328.	Bramborová Paratha s česnekem Aloo garlic Paratha	75,-	1,3,7
	Placka plněná bramborami s indickým kořením zapečená v peci Tandoor s česnekem <i>Bread stuffed with Indian spices baked in Tandoor oven with garlic</i>		



LALIGURANS



OMÁČKY CHUTNEY


340. **Kořeněná mátová omáčka Green Chutney** 30,- 7,12
Čerstvá máta, jogurt a listky koriandru s indickým kořením
Fresh yoghurt, mint and coriander leaves with Indian spices
341. **Pálivá omáčka Hot Chutney** 40,- 12
Čerstvě mletá cibule, rajče a zelené chilli
Freshly minced onion, tomato and green chilli
342. **Raita** 35,- 7,12
Jemně kořeněný jogurt s čerstvou zeleninou
Mild spicy yoghurt with fresh vegetables
343. **Kořeněná žlutá omáčka Yellow Chutney** 30,- 7,12
344. **Mangová omáčka Mango Chutney** 35,- 7,12
Mangová dužnina s indickým kořením
Mango pulp with Indian spices

ČERSTVÝ SALÁT FRESH SALAD

350. **Zeleninový salát Vegetable salad** 120,-
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** 160,-
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** 70,-

DEZERTY DESSERTS

360. **Gulab Jamun** 80,- 7,8,12
Sladkosti ze sušeného mléka
Sweets from dried milk
361. **Mangový krém Mango cream** 80,- 7,8,12



LALIGURANS




NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE **NONALCOHOLIC DRINKS**

0,33 l	Romerquelle neperlivá, perlivá, citrónová tráva Watter bottle	55,-
0,5 l	Čistá voda s citrónem	30,-
0,33 l	Coca Cola / Zero	55,-
0,33 l	Fanta	55,-
0,33 l	Sprite	55,-
0,25 l	Kinley Ginger Ale	55,-
0,25 l	Kinley Tonic	55,-
0,3 l	Kofola točená	40,-
0,5 l	Kofola točená	50,-
0,2 l	Cappy Pomeranč	65,-
0,2 l	Cappy Multivitamin	65,-
0,2 l	Cappy Jablko	65,-
0,2 l	Cappy jahoda	65,-
0,2 l	Mango juice	65,-
0,3 l	Lasi slané / sladké	60,-
0,3 l	Lasi mangové	70,-
0,25 l	Fuze Tea zelený čaj – jahoda	60,-





LALIGURANS



PIVO BEER

0,3l	Birell Pomelo & Grep točené	45,-	1
0,5l	Birell Pomelo & Grep točené	55,-	1
0,3l	Pilsner Urquell 12° točené	55,-	1
0,5l	Pilsner Urquell 12° točené	65,-	1
0,3l	Birell světlý – nealkoholické	50,-	1
0,3l	Birell polotmavý – nealkoholické	50,-	1
0,33l	Zázvorové pivo – nealkoholické	60,-	1

VÍNO WINE

0,2l	Víno bílé – dle nabídky	79,-	12
0,2l	Víno červené – dle nabídky	79,-	12
0,2l	Lambrusco bílé	79,-	12
0,2l	Lambrusco červené	79,-	12

APERITIVY APERITIFS

0,1l	Martini Bianco	79,-
0,1l	Martini Rosso	79,-




LALIGURANS

LIKÉRY, DESTILÁTY LIQUEURS, SPIRITS

0,04 l	Fernet Stock	55,-
0,04 l	Fernet Stock Citrus	55,-
0,04 l	Becherovka	55,-
0,04 l	Božkov Originál	55,-
0,04 l	Božkov Pepermint	55,-
0,04 l	Vodka – dle nabídky	70,-
0,04 l	Legendario	90,-
0,04 l	Tullamore Dew	80,-
0,04 l	Bombay sapphire gin	75,-
0,04 l	Jägermeister	75,-
0,04 l	Jim Beam	85,-
0,04 l	Jack Daniel's Honey	90,-
0,04 l	Jack Daniel's	95,-
0,04 l	AMRUT Indian Single Malt Whisky***	95,-
0,04 l	Captain Morgan	80,-

TEPLÉ NÁPOJE HOT DRINKS

Indický čaj s mlékem	70,-	7
Zelený čaj	50,-	
Černý čaj	50,-	
Ovocný čaj	50,-	
Mátový čaj	50,-	
Espresso / Americano	60,-	7*
Cappuccino	70,-	7
Latte Macchiato	75,-	7
Svařené víno	75,-	
Grog	75,-	

SEZNAM ALERGENŮ

dle Přílohy II. – Nařízení Evropského Parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011

- 1** OBILOVINY OBSAHUJÍCÍ LEPEK
- 2** KORÝŠI a výrobky nich
- 3** VEJCE a výrobky z nich
- 4** RYBY a výrobky z nich
- 5** JÁDRA PODZEMNICE OLEJNÉ (ARAŠÍDY) a výrobky z nich
- 6** SÓJOVÉ BOBY (SÓJA) a výrobky z nich
- 7** MLÉKO a výrobky z něj (včetně laktózy)
- 8** SKOŘÁPKOVÉ PLODY a výrobky z nich
- 9** CELER a výrobky z něj
- 10** HOŘČICE a výrobky z ní
- 11** SEZAMOVÁ SEMENA (SEZAM) a výrobky z nich
- 12** OXID SIŘIČITÝ A SIŘIČITANY v koncentracích vyšších než 10 mg/kg (l)
- 13** VLČÍ BOB (LUPINA) a výrobky z něj
- 14** MĚKKÝŠI a výrobky z nich

* z pokrmu může být alergen na vyžádání odstraněn



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

www.indickavary.cz | www.laligurans.cz