



Indická a Nepálská
restaurace



GANESH



JÍDELNÍ LÍSTEK

PROVOZNÍ DOBA:

PO-NE 11-22 hod.

TELEFON: 771 111 234



GANESH



POLÉVKY SOUPS

1. Čočková polévka **Dall soup** 40,-
2. Rajčatová polévka **Tomato soup** 40,-
4. Červená fazolová polévka **Red bean soup** 40,-
5. Kuřecí polévka **Chicken soup** 40,-
6. Kuřecí polévka se žampiony **Chicken soup with mushroom** 50,-

PŘEDKRMY APPETIZER

10. Papadums 1 ks 15,-
Křupavá placka **Crispy bread**
11. Zeleninová Samosa **Vegetable samosa** 2 ks 100,-
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** 7 ks 120,-
Nakrájená cibule exoticky kořeněná česnekem a zázvorem 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** 7 ks 129,-
Sekaná a mírně kořeněná 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** 7 ks 139,-
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** 7 ks 139,-
Kuřecí goudons jemně kořeněné česnekem a zázvorem smažené v těstíčku na rostlinném oleji
Chicken goudons delicately spiced with garlic and ginger battered in gram flour and deep-fried in vegetable oil
16. Kuřecí křídla pakora **Chicken wings pakora** 7 ks 139,-
Kuřecí křídla jemně kořeněné česnekem a zázvorem smažené v těstíčku na rostlinném oleji
Chicken wings delicately spiced with garlic and ginger battered in gram flour and deep-fried in vegetable oil
17. Krevety pakora **Prawn pakora** 7 ks 189,-
Krevety v jemně kořeněné česnekem a zázvorem smažené v těstíčku na rostlinném oleji
Prawn delicately spiced with garlic and ginger battered in gram flour and deep-fried in vegetable oil



Indická a Nepálská restaurace



NUDLE NOODLE

- | | | |
|-----|---|-------|
| 20. | Zeleninové nudle Vegetable Noodle | 150,- |
| 21. | Kuřecí nudle Chicken Noodle | 170,- |
| 22. | Vaječné nudle Egg Noodle | 160,- |
| 23. | Tygří krevetové nudle Prawn Noodle | 185,- |

PLNĚNÉ KNEDLÍKY MOMOS 8 ks

- | | | |
|-----|---|-------|
| 30. | Kuřecí Momo Chicken momo Steam | 180,- |
| 31. | Zeleninové Momo Vegetable Momo Steam | 165,- |
| 32. | Kuřecí smažené Momo Chicken Fried Momo | 180,- |
| 33. | Zeleninové smažené Momo Vegetable Fried Momo | 165,- |

CHILLI POKRMY CHILLI DISHES



Pokrm s dozlatova restovanými kousky v ohnivé chilli omáče, 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

- | | | |
|-----|--|-------|
| 40. | Chilli s domácím sýrem Paneer chilli | 195,- |
| 41. | Sójové Chilli se sójou Soybean chilli | 179,- |
| 42. | Kuřecí Chilli Chicken chilli | 195,- |
| 43. | Jehněčí Chilli Lamb Chilli | 255,- |
| 44. | Tygří krevetové Chilli Tiger prawn Chilli | 235,- |
| 45. | Chilli momo Chilli momo .
Smažené momo vařené s kapií, cibulí, bílým zelím, mrkví a indickým kořením | 200,- |
| 46. | Kuřecí křídla smažená Chickem Lolipop .
Kuřecí křídla s indickým kořením, smažené Chicken wings indian spiced, deep-fried | 195,- |
| 47. | Zelenina v manchurian omáče Vegetable manchurian sauce | 175,- |
| 48. | Kuřecí v manchurian omáče Chicken manchurian sauce | 195,- |
| 49. | Ryba v manchurian omáče Fish manchurian sauce | 195,- |



GANESH



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.

- | | | |
|------|--|-------|
| 100. | MALAI KEBAB | 179,- |
| | Kuřecí prsní kousky marinované v delikátní směsi indického koření se smetanou a kešu oříšky grilované v peci Tandoor | |
| | Chicken breast pieces marinated in a delicate blend of Indian spices with cream and cashew nuts grilled in Tandoor oven | |
| 101. | RESHMI KABAB | 179,- |
| | Kuřecí prsa marinovaná v delikátní směsi indického žlutého koření se smetanou a kešu oříšky | |
| | Chicken breast marinated in a delicate blend of Indian spices with cream and cashew nuts | |
| 102. | SHISH KEBAB | 179,- |
| | Mleté maso s exotickým kořením připravené v peci Tandoor | |
| | Minced meat with herbs and Indian spices prepared in Indian Tandoor oven | |
| 103. | CHICKEN TIKKA 🍗 | 179,- |
| | Kuřecí prsní kousky marinované v delikátní směsi indického koření grilované v peci Tandoor | |
| | Chicken breast pieces marinated in a delicate blend of Indian spices grilled in Tandoor oven | |
| 104. | LAMB TIKKA 🍖 | 245,- |
| | Jehněčí kousky z kýty marinované v delikátní směsi indického koření grilované v peci Tandoor | |
| | Diced Lamb fillet marinated in a delicate blend of Indian spices grilled in Tandoor oven | |
| 105. | GREEN TIKKA 🌶️🌶️ | 179,- |
| | Nakrájená vykostěná kuřecí prsa, marinovaná a jemně kořeněná, zelená (velmi ostrá) paprika s čerstvou mátou, pečené v peci Tandoor | |
| | Diced boneless chicken breast marinated and mildly seasoned, green chilli (very hot) with fresh mint, barbecued in Tandoor oven | |
| 106. | Míchané Tandoori Tandoori mix | 255,- |
| | Směs tygřích krevet, kuřecího malai kebab, green tikka a jehněčího tikka | |
| | A mixture of tiger prawns, chicken malai kebab, green tikka and lamb tikka | |
| 107. | Kuřecí šašlik Chicken shashlik 🍗 | 185,- |
| | Marinované maso na grilu s cibulí, rajčaty a paprikou | |
| | Grilled marinated meat with onion, tomatoes and paprika | |
| 108. | Sýrový šašlik Paneer shashlik | 185,- |
| | Marinovaný domácí sýr na grilu s cibulí, rajčaty a paprikou | |
| | Grilled marinated home-made cheese with onion, tomatoes and paprika | |
| 106. | Krevety Tandoori Prawn Tandoori | 235,- |
| | Směs pečených tygřích krevet Tiger prawns in Tandoor oven | |



Indická a Nepálská restaurace



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 raitha.

- | | | | |
|------|-------------------------|-----------------------|-------|
| 110. | Žampionové Biryani | Mushroom Biryani | 189,- |
| 111. | Zeleninové Biryani | Vegetable Biryani | 189,- |
| 112. | Kuřecí Biryani | Chicken Biryani | 195,- |
| 113. | Kuřecí Tikka Biryani | Chicken Tikka Biryani | 199,- |
| 114. | Vepřové Biryani | Pork Biryani | 195,- |
| 115. | Jehněčí Biryani | Lamb Biryani | 255,- |
| 116. | Tygří krevetové Biryani | Tiger prawn Biryani | 240,- |
| 117. | MIX Biryani | | 265,- |
- Kuřecí, vepřové, jehněčí maso a krevety Chicken, pork, lamb and prawns

SPECIALITY THALI DISHES THALI

150 g

- | | | |
|--|-----------------|-------|
| 120. | VEGETABLE THALI | 189,- |
| Oddělený mix zeleniny, čočka, špenát, raita, rýže nebo chapati – dělený talíř
Vegetable, lentils, spinach, raita, rice or chapati – portion plate | | |
| 121. | CHICKEN THALI | 199,- |
| Kuřecí KARI, čočka, mix zeleniny, RAITA, rýže nebo chapati – dělený talíř
Chicken, lentils, mixer of vegetable, RAITA, rice or chapati – portion plate | | |
| 122. | LAMB THALI | 255,- |
| Jehněčí kostky, čočka, mix zeleniny, jogurt, rýže nebo chapati – dělený talíř
Lamb, lentils, mixer of vegetable, yoghurt, rice or chapati – portion plate | | |
| 123. | PORK THALI | 195,- |
| Vepřové kostky, čočka, mix zeleniny, jogurt, rýže nebo chapati – dělený talíř
Pork, lentils, mixer of vegetable, yoghurt, rice or chapati – portion plate | | |

SPECIÁLNÍ SMAZENÁ PULAO RÝŽE SPECIAL FRIEDPULAO RICE

180 g

- | | | | |
|--|------------------|-----------------|-------|
| 130. | Zeleninové Pulao | Vegetable Pulao | 170,- |
| Smažená rýže se zeleninou, čerstvou cibulí, paprikou a domácím sýrem s kmínem
Fried rice with vegetable, fresh onions, pepper, paneer and caraway seeds | | | |
| 131. | Kuřecí Pulao | Chicken Pulao | 185,- |
| Smažená rýže s kuřecím masem, čerstvou cibulí, paprikou, vejíčky a kmínem
Fried rice with chicken, fresh onions, pepper, eggs and caraway seeds | | | |
| 132. | Vaječné Pulao | Egg Pulao | 170,- |
| Smažená rýže s vejíčky
Fried rice with egg | | | |



GANESH



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.

140.	Indické cizrnové Kari	Channa Curry	165,-
141.	Soja s hráškem na Kari	Soybean mutter Curry	165,-
142.	Brambory s hráškem na Kari	Aloo Mutter Curry	165,-
143.	Domácí sýr s hráškem na Kari	Paneer mutter Curry	179,-
144.	Domácí sýr na Kari	Paneer Curry	179,-
145.	Červené fazole na Kari	Red bean Curry	165,-
146.	Sójové Kari	Soybean Curry	165,-
147.	Zeleninové Kari	Vegetable Curry	165,-
148.	Kuřecí Kari	Chicken Curry	179,-
149.	Ryba Kari	Fish Curry	179,-
150.	Kořeněné mleté maso na Kari	Keema Curry	179,-
151.	Vepřové Kari	Pork Curry	179,-
152.	Jehněčí Kari	Lamb Curry	255,-
153.	Tygří krevetové Kari	Tiger prawn Curry	235,-
154.	MIX Kari	MIX Curry	245,-
Kuřecí, vepřové, jehněčí maso a krevety			Chicken, pork, lamb and prawns



Indická a Nepálská restaurace



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.

200.	Bramborovo-sýrove pyrė Korma	Malai Kofta	169,-
201.	Indická cizrnová Korma	Channa Korma	169,-
202.	Korma s domácím sýrem	Paneer Korma	179,-
203.	Korma s červenými fazolemi	Red bean Korma	169,-
204.	Sójová Korma	Soybean Korma	169,-
205.	Zeleninová Korma	Vegetable Korma	169,-
206.	Kuřecí Korma	Chicken Korma	189,-
207.	Rybí Korma	Fish Korma	189,-
208.	Korma z kořeněného mletého masa	Keema Korma	189,-
209.	Vepřová Korma	Pork Korma	189,-
210.	Jehněčí Korma	Lamb Korma	255,-
211.	Tygří krevetová Korma	Tiger prawn Korma	235,-
212.	MIX Korma		245,-
	Kuřecí, vepřové, jehněčí maso a krevety Chicken, pork, lamb and prawns		



GANESH



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.

220.	Mangová indická cizrna	Channa mango	169,-
221.	Mangový domácí sýr	Paneer mango	189,-
222.	Mangová sója	Soybean mango	169,-
223.	Mangové kuře	Mango chicken	195,-
224.	Mangová ryba	Mango fish	195,-
225.	Mangové vepřové	Mango pork	195,-
226.	Mangové kořeněné mleté maso na kari	Keema mango	195,-
227.	Mangové jehněčí	Mango lamb	255,-
228.	Mangové tygří krevety	Mango tiger prawns	235,-
229.	MIX mangový	MIX mango	245,-
	Kuřecí, vepřové, jehněčí maso a krevety		Chicken, pork, lamb and prawns

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.

240.	Domácí sýr na másle	Paneer butter	179,-
241.	Kuře na másle	Butter chicken	195,-
242.	Vepřové na másle	Pork butter	195,-
243.	Jehněčí na másle	Lamb butter	255,-
244.	Krevety na másle	Prawn butter	235,-
245.	MIX na másle	MIX butter	245,-
	Kuřecí, vepřové, jehněčí maso a krevety		Chicken, pork, lamb and prawns



Indická a Nepálská restaurace



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.

250.	Kadai s domácím sýrem	Paneer Kadai	179,-
251.	Kuřecí Kadai	Chicken Kadai	185,-
251.	Rybí Kadai	Fish Kadai	189,-
252.	Kadai s kořeněným mletým masem	Keema Kadai	189,-
253.	Vepřové Kadai	Pork Kadai	189,-
254.	Jehněčí Kadai	Lamb Kadai	255,-
255.	Kadai s tygřími krevetami	Tiger prawn Kadai	235,-
256.	MIX Kadai.		245,-
	Kuřecí, vepřové, jehněčí maso a krevety		Chicken, pork, lamb and prawns

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.

260.	Kuře s houbami	Chicken mushroom	189,-
261.	Vepřové s houbami	Pork mushroom	189,-
262.	Jehněčí s houbami	Lamb mushroom	255,-
263.	Tygří krevety s houbami	Tiger prawn mushroom	235,-



GANESH



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.

271.	Indická cizrna s citronovou příchutí	Channa with lemon taste	169,-
272.	Domácí sýr s citronovou příchutí	Paneer with lemon taste	179,-
273.	Červené fazole s citronovou příchutí	Red bean with lemon taste	169,-
274.	Sója s citronovou příchutí	Soybean with lemon taste	169,-
275.	Kuřecí s citronovou příchutí	Chicken with lemon taste	189,-
276.	Vepřové s citronovou příchutí	Pork with lemon taste	189,-
277.	Kořeněné mleté maso s citronovou příchutí	Keema with lemon taste	189,-
278.	Jehněčí s citronovou příchutí	Lamb with lemon taste	255,-
279.	Tygrí krevety s citronovou příchutí	Tiger prawns with lemon taste	235,-
280.	MIX s citronovou příchutí	MIX with lemon taste	245,-
	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.

290.	Domácí sýr s česnekem	Paneer garlic	179,-
291.	Červené fazole s česnekem	Red bean garlic	169,-
292.	Kuře s česnekem	Chicken with garlic	189,-
293.	Ryba s česnekem	Fish with garlic	189,-
294.	Vepřové s česnekem	Pork with garlic	189,-
295.	Kořeněné mleté maso s česnekem	Keema garlic	189,-
296.	Jehněčí s česnekem	Lamb with garlic	255,-
297.	Tygrí krevety s česnekem	Tiger prawns with garlic	235,-
298.	MIX s česnekem	MIX with garlic	245,-
	Kuřecí, vepřové, jehněčí maso a krevety Chicken, pork, lamb and prawns		



Indická a Nepálská restaurace



ŠPENÁT PALAK

180 g

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

- | | | |
|------|--|-------|
| 300. | Špenát klasik Plain palak | 160,- |
| 301. | Brambory se špenátem Aloo palak | 165,- |
| 302. | Domácí sýr se špenátem Paneer palak | 179,- |
| 303. | 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 | 165,- |
| 304. | Kuře se špenátem Chicken palak | 179,- |
| 305. | Ryba se špenátem Fish palak | 179,- |
| 306. | Vepřové se špenátem Pork palak | 179,- |
| 307. | Kořeněné mleté maso se špenátem Keema palak | 179,- |
| 308. | Jehněčí se špenátem Lamb palak | 255,- |
| 309. | Tygrí krevety se špenátem Tiger prawn palak | 235,- |
| 310. | MIX se špenátem MIX palak
Kuřecí, vepřové, jehněčí maso a krevety Chicken, pork, lamb and prawns | 245,- |

JÍDLA Z ČOČKY DALL DISHES

150 g

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

- | | | |
|------|---|-------|
| 321. | Čočka Dal makhani | 165,- |
| 320. | Čočka s domácím sýrem Paneer dall | 179,- |
| 321. | Čočka s kuřecím masem Chicken dall | 189,- |
| 322. | Čočka s vepřovým masem Pork dall | 189,- |
| 323. | Čočka s kořeněným mletým masem Keema dall | 179,- |
| 324. | Čočka s jehněčím masem Lamb dall | 255,- |
| 325. | Čočka s tygrími krevetami Tiger prawns dall | 235,- |
| 326. | MIX s čočkou MIX dall
Kuřecí, vepřové, jehněčí maso a krevety Chicken, pork, lamb and prawns | 245,- |



GANESH



JOGURTOVÉ POKRMY YOGHURT DISHES

180 g

Omáčka se směsí koření s rajčaty, zázvorem, česnekem, cibulí a čerstvým jogurtem v tradičním formátu prosté omáčky.

A dish cooked with a blend of spices with tomatoes, ginger, garlic, onions and fresh yoghurt in traditional plain sauce.

330.	Domácí sýr s jogurtem	Panner Dahiwala	179,-
331.	Sója s jogurtem	Soybean Dahiwala	165,-
332.	Kuře s jogurtem	Chicken Dahiwala	189,-
333.	Ryba s jogurtem	Fish Dahiwala	189,-
334.	Vepřové s jogurtem	Pork Dahiwala	189,-
335.	Kořeněné mleté maso	Keema Dahiwala	189,-
336.	Jehněčí s jogurtem	Lamb Dahiwala	255,-
337.	Tygrí krevety s jogurtem	Tiger prawn Dahiwala	235,-
338.	MIX s jogurtem	MIX Dahiwala	245,-
Kuřecí, vepřové, jehněčí maso a krevety			Chicken, pork, lamb and prawns

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.

350.	Indická cizrnová Masala	Channa Masala	169,-
351.	Domácí sýr s omáčkou Masala	Paneer Masala	189,-
352.	Červené fazole s omáčkou Masala	Red bean Masala	169,-
353.	Sojová Masala	Soybean Masala	169,-
354.	Kuře Tikka Masala	Chicken Tikka Masala	195,-
355.	Ryba Masala	Fish Masala	195,-
356.	Vepřová Masala	Pork Masala	195,-
357.	Kořeněné mleté maso s omáčkou Masala	Keema Masala	195,-
358.	Jehněčí Masala	Lamb Masala	255,-
359.	Tygrí krevety Masala	Tiger prawn Masala	235,-
360.	Mix Masala		245,-
Kuřecí, vepřové, jehněčí maso a krevety			Chicken, pork, lamb and prawns



Indická a Nepálská restaurace



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.

370.	Indické cizrnové Madras	Channa Madras.	169,-
371.	Domácí sýr s omáčkou Madras	Paneer Madras.	189,-
372.	Červené fazole s omáčkou Madras	Red bean Madras.	169,-
373.	Sójové Madras	Soybean Madras.	169,-
374.	Zeleninové Madras	Vegetable Madras.	169,-
375.	Kuřecí Madras	Chicken Madras.	195,-
376.	Ryba Madras	Fish Madras.	195,-
377.	Vepřové Madras	Pork Madras.	195,-
378.	Kořeněné mleté maso s omáčkou Madras	Keema Madras.	195,-
379.	Jehněčí Madras	Lamb Madras.	255,-
380.	Tygří krevety Madras	Tiger prawn Madras.	235,-
381.	MIX Madras.		245,-
	Kuřecí, vepřové, jehněčí maso a krevety Chicken, pork, lamb and prawns		

VUNA BHUNA

180 g

Hustá kořeněná omáčka se smaženou cibulkou, rajčaty, paprikou a čerstvými listy koriandru.

A fairly dry spicy sauce of medium consistency with onion, capsicum, tomatoes and fresh coriander leaves.

390.	Sýrové Vuna	Panner Bhuna.	189,-
391.	Sojové Vuna	Soybean Bhuna.	169,-
392.	Zeleninové Vuna	Vegetable Bhuna.	169,-
393.	Kuřecí Vuna	Chicken Bhuna.	195,-
394.	Vepřové Vuna	Pork Bhuna.	195,-
395.	Jehněčí Vuna	Lamb Bhuna.	255,-
396.	Tygří krevetové Vuna	Tiger Prawn Bhuna.	235,-
397.	MIX Bhuna.		245,-
	Kuřecí, vepřové, jehněčí maso a krevety Chicken, pork, lamb and prawns		



GANESH



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.

400.	Sýrové Vindaloo	Panner Vindaloo	189,-
401.	Sojové Vindaloo	Soybean Vindaloo	169,-
402.	Zeleninové Vindaloo	Vegetable Vindaloo	169,-
403.	Kuřecí Vindaloo	Chicken Vindaloo	195,-
404.	Vepřové Vindaloo	Pork Vindaloo	195,-
405.	Jehněčí Vindaloo	Lamb Vindaloo	255,-
406.	Tygrí krevetové Vindaloo	Tiger prawn Vindaloo	235,-
407.	MIX Vindaloo		245,-
	Kuřecí, vepřové, jehněčí maso a krevety Chicken, pork, lamb and prawns		



Indická a Nepálská restaurace



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.

420.	Indický cizrnový Fall	Channa Phall	169,-
421.	Fall s domácím sýrem	Paneer Phall	189,-
422.	Sojový Fall	Soybean Phall	169,-
423.	Fall s červenými fazolemi	Red bean Phall	169,-
424.	Zeleninový Fall	Vegetable Phall	169,-
425.	Kuřecí Fall	Chicken Phall	195,-
426.	Ryba Fall	Fish Phall	195,-
427.	Vepřový Fall	Pork Phall	195,-
428.	Fall s kořeněným mletým masem	Keema Phall	195,-
429.	Jehněčí Fall	Lamb Phall	255,-
430.	Tygrí krevetové Fall	Tiger prawn Phall	235,-
441.	MIX Fall	Phall	245,-
	Kuřecí, vepřové, jehněčí maso a krevety Chicken, pork, lamb and prawns		

OSTATNÍ VEGETARIÁNSKÉ POKRMY OTHER VEGETARIAN DISHES

180 g

450.	Míchaná zelenina	Mixed vegetable	159,-
	Míchaná zelenina s cibulí a speciálním kořením Lightly seasoned mixed vegetable - stir fried		
451.	Brokolice a květák s bramborem	Aloo Gobi	159,-
	Brokolice s květákem a rajčaty, indické koření Gently spiced broccoli with cauliflower and tomatoes		



GANESH



BASMATI RÝŽE BASMATI RICE

500.	Bílá rýže Plain rice	50,-
501.	Rýže kořeněná s kmínem Jeera Rice	59,-
502.	Rýže kořeněná s hráškem Peas rice	59,-
503.	Rýže kořeněná s domácím sýrem Cheese spicy rice	59,-
510.	Placka a rýže (půl na půl) Indian bread & Rice (half to half)	59,-

CHLEBY PEČENÉ BAKED BREADS

550.	Indická placka NAN	40,-
	Jemný měkký chléb pečený v peci Tandoor Soft bread baked in Tandoor oven	
551.	Česnekový Nan Garlic Nan	49,-
	Česnekový indický chléb pečený v peci Tandoor Garlic Indian bread baked in Tandoor oven	
552.	Chilli Nan	49,-
	Pálivý indický chléb pečený v peci Tandoor Hot Indian bread baked in Tandoor oven	
553.	Kokosový Nan Coconut Nan	49,-
	Sladký indický chléb plněný kokosem Sweet Indian bread filled with coconut	
554.	Placka se sýrem Cheese Paratha	60,-
	Placka plněná brambory se sýrem, zapečená v peci Tandoor Bread stuffed with potatoes and cheese baked in Tandoor oven	
555.	Placka se sýrem a česnekem Cheese garlic Paratha	65,-
	Placka plněná bramborami a sýrem, zapečená v peci Tandoor ochucená česnekem Bread stuffed with potatoes and cheese baked in Tandoor oven with garlic taste	
556.	Lacca Paratha	49,-
	Speciálně upravená vrstvená placka Layered bread cake	
557.	Bramborová Paratha Aloo Paratha	45,-
	Placka plněná bramborami s indickým kořením zapečená v peci Tandoor Bread stuffed with potatoes with Indian spices baked in Tandoor oven	
558.	Bramborová Paratha s česnekem Aloo garlic Paratha	55,-
	Placka plněná bramborami s indickým kořením zapečená v peci Tandoor s česnekem Bread stuffed with Indian spices baked in Tandoor oven with garlic	
559.	Keema Paratha	65,-
	Indická placka plněná mletým masem Indian bread stuffed with minced meat	



Indická a Nepálská restaurace



OMÁČKY CHUTNEY

570. Kořeněná mátová omáčka **Green Chutney** 30,-
Čerstvá máta, jogurt a lístky koriandru s indickým kořením
Fresh yoghurt, mint and coriander leafs with Indian spices
571. Pálivá omáčka **Hot Chutney** 30,-
Čerstvě mletá cibule, rajče a zelené chilli
Freshly minced onion, tomato and green chilli
572. Raita 40,-
Jemně kořeněný jogurt s čerstvou zeleninou
Mild spicy yoghurt with fresh vegetables
573. Kořeněná žlutá omáčka **Yellow Chutney** 30,-
574. Mangová omáčka **Mango Chutney** 30,-
Mangová dužnina s indickým kořením
Mango pulp with Indian spices

ČERSTVÝ SALÁT FRESH SALAD

580. Zeleninový salát **Vegetable salad** 90,-
Míchané čerstvé zelí, ledový salát, paprika, okurka, mrkev, rajče, indické koření
Mix of fresh cabbage, lettuce, pepper, cucumber, carrot, tomato and Indian spices
581. Kuřecí salát **Chicken salad** 130,-
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
582. Zelný salát **Cabbage salad** 55,-

DEZERTY DESSERTS

590. Gulab Jamun 50,-
Sladkosti ze sušeného mléka
Sweets from dried milk
591. Mangový krém **Mango cream** 45,-



GANESH



NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE NONALCOHOLIC DRINKS

0,33 l	Romerquelle <i>citronová tráva</i>	49,-
0,33 l	Minerální voda Korunní <i>jemně perlivá</i>	39,-
0,33 l	Pramenitá voda <i>nesycená / sycená</i>	39,-
0,5 l	Kohoutková voda s citronem	25,-
0,25 l	Royal Crown Coca <i>clasic / bez cukru</i>	49,-
0,25 l	Targa Florio citron	49,-
0,25 l	Targa Florio mandarinka	49,-
0,25 l	Targa Florio tonic	49,-
0,25 l	Targa Florio tonic ginger	49,-
0,3 l	Kofola točená	35,-
0,5 l	Kofola točená	45,-
0,25 l	100% pomeranč s dužinou	49,-
0,25 l	100% jablko	49,-
0,25 l	Jahodový nektar	49,-
0,25 l	Ledový čaj <i>broskev / zelený s jasmínem</i>	49,-

JOGURTOVÉ NÁPOJE YOGHURT DRINKS

0,3 l	Lasi slané / sladké	49,-
0,3 l	Lasi mangové	59,-



Indická a Nepálská restaurace



PIVO BEER

0,3l	Birell Pomelo & Grep točené	35,-
0,5l	Birell Pomelo & Grep točené	45,-
0,3l	Gambrinus 10° točené.	38,-
0,5l	Gambrinus 10° točené.	49,-
0,3l	Pilsner Urquell 12° točené	42,-
0,5l	Pilsner Urquell 12° točené	59,-
0,33l	Nepálské pivo Gorkha – lahev	59,-
0,33l	Frisco Apple Cider	59,-
0,33l	Birell světlý nealkoholické – lahev	40,-
0,33l	Polotmavý nealkoholické – lahev	40,-
0,33l	Zázvorové pivo nealkoholické – plech.	45,-

VÍNO WINE

0,2l	Víno bílé – dle nabídky.	59,-
0,2l	Víno červené – dle nabídky.	59,-
0,2l	Lambrusco bílé	59,-
0,2l	Lambrusco červené	59,-
0,7l	Fangalo – bílé / rosé / červené	259,-

APERITIVY APERITIFS

0,1l	Martini Bianco.	50,-
0,1l	Martini Rosso	50,-
0,1l	Campari	69,-



GANESH



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 Finlandia – 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	50,-
Zelený čaj	40,-
Černý čaj	40,-
Ovocný čaj	40,-
Mátový čaj	40,-
Espresso	49,-
Americano	59,-
Cappuccino	59,-
Latte Macchiato	65,-
Svařené víno	69,-
Grog	69,-