



MASALA

royale

Indian restaurant



Polévky

Kuřecí shorba	69 Kč
Kuřecí vývar s koriandrem a kousky kuřete	
Čočková shorba 200 ml	59 Kč
Tradiční indická čočková polévka	

Předkrmy

Zeleninová samosa 2 ks	85 Kč
Trojúhelníkové taštičky plněné pikantními bramborami, hráškem a sušenými plody.	
Cibulové bhaji 4 ks	859Kč
Smažené cibulové placky v cizrnovém těstíčku.	
Opečený pappadam 2 ks	45 Kč
Jako papír tenké čočkové placky pečené v peci tandoori.	
Masala pappadam 2 ks	69 Kč
Čočkové placky pečené v peci tandoori s cibulí, rajčaty a koriandrem	
Zeleninová pakora	95 Kč
Čerstvá zelenina smažená v cizrnovém těstíčku.	
Zeleninový talíř (pro 2 osoby)	229 Kč
Talíř složený z vegetariánských předkrmů (2 cibulové bhaji, 2 samosy, mix zeleninové pakory)	
Tandoori talíř (pro 2 osoby)	299 Kč
Talíř složený z masových předkrmů (tangri kuře, kuře tikka a kuřecí malai tikka)	
Kuřecí tikka 4 ks	149 Kč
Kousky kuřecího marinované v jogurtu a tandoori masale, poté pečené v peci tandoori.	
Malai tikka 4 ks	149 Kč
Kuřecí prsíčka marinovaná v zázvoru, česneku, smetaně, sýru, kešu a kardamonu, pečené v peci tandoori.	
Krevety tandoori 6 ks	350 Kč
Tygří krevety marinované v jogurtu se skořicí a indickým kořením a uzené v tandoori.	





MASALA
indian restaurant

Tandoori

Tandoori není recept, nýbrž způsob přípravy pokrmů. Tandoori je hliněná pec ve které se při vysoké teplotě opéká marinované maso na dlouhém rožni. Každé tandoori jídlo podáváme s mátovým chutney a omáčkou. Doporučujeme indický chléb jako přílohu.

Tandoori kuře **240 Kč**

Kuřecí stehýnka marinovaná v jogurtu se zázvorem, česnekem, hřebíčkem, kardamonem, garam masalou, mletým koriandrem.

Kuřecí tikedar **195 Kč**

Kuřecí prsíčka marinovaná přes noc v jogurtu se zázvorem a česnekem a poté marinovaná s velkou variací indického koření a bylinek.

Kuřecí malai tikka **205 Kč**

Kuřecí prsíčka přes noc marinovaná ve velmi jemné smetanové omáčce s kešu oříšky s nepálivým kořením a bylinkami.

Jehněčí seekh kebab **299 Kč**

Mleté jehněčí namotané na jehlu a pečené v peci tandoori.

Mixovaný gril (doporučujeme) **350 Kč**

Pro ty, kteří chtějí ochutnat většinu z tandoori sekce. Kombinace Tandoori kuřete, malai tikky, kuřecího tikedaru, boti kebabu a seekh kebabu.

Curry

Tato sekce je rozdělena podle druhů omáček a způsobů přípravy pokrmů typických pro jednotlivé regiony Indie. Jako přílohu doporučujeme chléb nebo rýži. Curry lze uvařit jemné, středně pálivé a velmi pálivé. Nicméně některé z curry nelze připravit ve všech variantách.

Korma

Bohatá velmi jemná krémová omáčka z kešu oříšků, melounových semínek, jogurtu a aromatického koření (zelený kardamon, hřebíček, muškátový květ, muškátový oříšek, šafrán).

Kuřecí korma	215 Kč
Jehněčí korma	280 Kč
Hovězí korma	225 Kč
Krevetová korma	258 Kč
Paneer korma	199 Kč





MASALA
indian restaurant

Makhani

Je to smetanová rajčatová omáčka, obohacená pyré z bílého máku a kešu oříšků. Dále je ochucená strouhaným zázvorem a rozdrceným praženým quasoori methi (sušená pískavice).

Máslové kuře (doporučujeme)	215 Kč
Jehněčí makhani	280 Kč
Krevetové makhani	258 Kč
Paneer makhani	199 Kč
Dal makhani (doporučujeme)	159 Kč

Tikka masala

Omáčka z čerstvé cibule, rajčat, pasty z kešu oříšků a smetany, ochucená zeleným a černým kardamonem, hřebíčkem, muškátovým květem, bobkovým listem, garam masalou a kašmírským červeným chilli. Kuřecí tikka masala je nejpopulárnějším indickým jídlem na celém světě s výjimkou Indie. V Anglii je téměř považováno za národní jídlo.

Kuřecí tikka masala (doporučujeme)	215 Kč
Hovězí tikka masala	225 Kč
Krevetová tikka masala	258 Kč
Paneer tikka masala	199 Kč

Jalfrezi

Toto pikantní jídlo je připraveno z restované papriky, cibule a rajčat, okořeněné nakrájeným chilli s mírným nádechem sladkokyselé chuti. Tento pokrm nelze připravit v jemné verzi.

Kuřecí jalfrezi	215 Kč
Jehněčí jalfrezi	280 Kč
Hovězí jalfrezi	225 Kč
Krevetové jalfrezi	258 Kč

Kadai

Tato omáčka se vaří ve speciální indické železné wok pánvi a skládá se z nakrájené cibule, rajčat a na kostičky nakrájené papriky a je dochucena drceným Kadai kořením, v němž jsou nejvýraznější semínka koriandru.

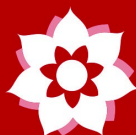
Kuřecí kadai	215 Kč
Jehněčí kadai	280 Kč
Krevetový kadai	258 Kč
Paneer kadai	199 Kč

Špenát (Palak)

Čerstvé špenátové pyré vařené se zázvorem, česnekem, kmínem a rozdrcenými praženými listy pískavice. Nakonec se přidává speciální indické desi ghee.

Kuřecí palak (doporučujeme)	215 Kč
Jehněčí palac	280 Kč
Paneer palak (doporučujeme)	199 Kč





MASALA
indian restaurant

Vindaloo

Ocet slouží jako náhražka vína, do kterého je přidáno červené chilli. Anglo-indická verze vindaloo je marinované přes noc v octu, cukru, čerstvém zázvoru a koření. Konečným výsledkem je velmi pálivá sladkokyselá chuť, Tento pokrm je velmi ostrý a nelze ho připravit v jemné verzi.

Kuřecí vindaloo (doporučujeme).....	215 Kč
Jehněčí vindaloo.....	280 Kč
Krevetové vindaloo.....	258 Kč

Chettinad

Do této omáčky se dávají velice různorodé přísady jako mák, semínka fenyklu, koriandru a badyánu, kokos, tamarind, kari listy a skořice, které jídlu dodávají velice zajímavé aroma.

Kuřecí chettinad.....	215 Kč
Jehněčí chettinad.....	258 Kč

Madras

Znamením madrasu je tmavě červená barva. Červené barvy je dosaženo chilli a kurkumou. Pro jeho chuť jsou typická rajčata. Kyselost je dána použitím tamarindu nebo octa. Koření používané v pečené formě je suché chilli, semínka koriandru, anýzu, kmínu a skořice. Toto kari je pálivé a hodně kořeněné.

Kuřecí madras.....	215 Kč
Jehněčí madras.....	280 Kč
Krevetový madras.....	258 Kč

Biryani

Biryani je jídlo založené na rýži Basmati. Je vyrobeno vrstvením vařené rýže s masem nebo zeleninou. Birjání je velmi aromatické jídlo okořeněné hřebíčkem, skořicí, kardamonem, bobkovým listem, muškátovým květem a oříškem, šafránem, mátou, hnědou cibulí, zázvorem a česnekem. Tradičně je pokapáno šafránovým mlékem.

Kuřecí biryani.....	209 Kč
Jehněčí biryani.....	215 Kč
Zeleninové biryani.....	177 Kč
Krevetové biryani.....	225 Kč

Kuřecí fenugreek

219 Kč

Kuře marinované přes noc v zázvoru, česneku, garam masale a pečené v peci tandoori. Poté je vařeno v krémové cibulovo - rajčatové omáčce s pastou z kešu oříšků a pískavice.





Hyderabadi kuřecí korma

219 Kč

Kousky kuřecího masa jsou marinovány přes noc v pastě z kešu oříšků, jogurtu, zeleného kardamonu, hřebíčku, muškátového oříšku a poté pečené v peci tandoori. Vařené v omáčce z lístků máty a koriandru, cibule, rajčat, kešu oříšků, smetany a čerstvé kokosové pasty.

Jehněčí rogan josh (doporučujeme)

259 Kč

Jedná se o jehněčí specialitu z oblasti Kašmíru. Pokrm se proslavil díky použití koření jako muškátový květ, muškátový oříšek, fenykl a asafoetida.

Vegetariánské Curry

Malai kofta

179 Kč

Koule vyrobené z indického sýru paneer (cottage chese) a brambor, plněné sušeným ovocem vařené v bohaté smetanové omáčce z kešu oříšků se šafránem.

Tadka dal

153 Kč

Kombinace žluté a růžové čočky osmahnuté s nasekaným česnekem a kmínem. Tento proces smažení je známý jako „Tadka“

Baingan Bharta

189 Kč

Ogrilovaný oloupaný lilek nasekaný a vařený s cibulí, rajčaty, česnekem a kmínem, zdobený čerstvým nasekaným koriandrem.

Methi mutter malai

179 Kč

Velmi jemné a nepálivé jídlo. Lístky pískavice a zelený hrášek jsou vařeny v smetano-kokosovo-kešu omáčce.

Zeleninový stew

179 Kč

Delikátně ochucené jídlo, ve kterém není dominantní koření, ale přirozená chuť zeleniny. Nejdůležitější ingrediencí je kokosové mléko a pasta z kešu oříšků, které jídlu dodávají sladkou příchut'.

Mutter houbová masala

179 Kč

Hrášek a houby v rajčatovo - cibulovém základu jsou zjemněny pastou z kešu oříšků. Okořeněné kmínem, koriandrem, kurkumou, garam masalou a sušenými listy pískavice.

Chana masala

169 Kč

Hlavní složku tvoří cizrna. Dalšími ingrediencemi jsou cibule, rajčata, koriandrová semínka, česnek, zázvor, sušený prášek z manga, drcená semínka granátového jablka a garam masala.





Saláty

Tandoori kuřecí salát **179 Kč**
Grilované kuřecí v salátu se sušenými rajčaty s hořčično - medovou zálivkou.

Rýže

Rýže basmati **59 Kč**
Vařená basmati rýže.

Matar pulao **87 Kč**
Rýže Basmati vařená s hráškem, kardamonem, hřebíčkem a bobkovými listy.

Jeera rýže **69 Kč**
Smažená rýže s kmínem.

Indický chléb

Tandoori roti **36 Kč**
Indický chléb pečený v peci tandoori.

Parantha
Vrstvený pšeničný chléb.

Lachha parantha.....65 Kč

Bramborová paratha.....69 Kč

Sýrová paratha.....75 Kč

Naan
Tradiční indický chléb z tandoori pece.

Obyčejný naan.....45 Kč

Máslový naan.....49 Kč

Česnekový naan.....55 Kč

Raita

Okurková raita **59 Kč**
Jogurtový dressing s okurkou a praženým kmínem. Velice se hodí k opečenému masu a curry a zjemňuje ostrá jídla.



ACHAR (Pickle) nebo CHUTNEY

Achar a chutney patří do velké skupiny příloh podávaných k indickým jídlům, v nepřeborném množství chuťových variací. Achar a chutney jsou omáčky podávané v malém množství k dochucení hlavního jídla.

Tamarind chutney **39 Kč**

Dužina tamarindu smíchaná se semínky fenyklu, cukrem a kořením.

Mango chutney **39 Kč**

Hustá omáčka vyrobená z nezralého manga, semínek fenyklu, cukru a zázvoru.

Mix pickle **39 Kč**

Deserty

Gulab jamun 2 ks **108 Kč**

Smažené koule vyrobené ze sušeného mléka a mouky, podávané v cukrovém sirupu.

Kheer **79 Kč**

Sladký rýžový pudink s rozinkami a kešu oříšky.

Kulfi (pro 2 osoby) **145 Kč**

Tradiční indická zmrzlina podávaná v keramické misce, kterou si můžete ponechat jako suvenýr. Výběr příchutí dle denní nabídky.

