



*Narozeninové
menu*

Předkrmy

Mangalore Bonda

patří mezi oblíbené pokrmy jedné z největších ikon indické kinematografie – **Aishwarya Rai** herečky, modelky a bývalé vítězky soutěže Miss World. Kráska s kořeny v mangalúrské oblasti si k této kuchyni uchovává hluboký vztah a nechala se slyšet, že právě tento pokrm patřil mezi nejoblíbenější speciality, které jí s láskou připravovala její babička

Křupavé krokety z vařených brambor, restovaného zeleného hrášku, indického sýru Paneer, provoněné čerstvým zázvorem a koriandrem. Podáváme s jemně osvěžující jihoindickou raitou – jogurtový dip s červenou cibulí a čerstvě mletým indickým kořením

180 g / 129,-

a: 1, 7, 8, 11

Paneer Tikka

patří mezi nejoblíbenější předkrmy jednoho z největších bollywoodských hereckých hvězd **Akshaye Kumara**, který se nechal slyšet, že žádná jeho slavnostní hostina se bez této lahůdky neobejde

Domácí indický sýr Paneer marinovaný v jogurtu a směsi čerstvě mletého koření, pečený v peci. Podáváme s grilovanými paprikami, mátovým chutney, zrníčky granátového jablka a papadum chipsem

200 g / 139,-

a: 1, 7, 8

Chicken Tikka

Hrithik Roshan, v Indii přezdíváný „řecký bůh“, patří mezi největší bollywoodské hvězdy (ať už ty herecké či taneční). Ve svém jídelníčku dává přednost šťavnatým grilovaným kuřecím specialitám, které nejraději doplňuje svěží zeleninou a výrazně pikantními chutěmi

Šťavnaté kousky kuřecího masa marinované v jogurtu a směsi čerstvě mletého indického koření, připravované tradičním způsobem na grilu. Podáváme s křupavým zeleninovým salátem s jemnou indickou zálivkou a pikantní wasabi majonézou

200 g / 159,-

a: 3, 6, 7, 10

Hlavní chod

Murgh Makhani

Shah Rukh Khan, přezdíváný „Král Bollywoodu“, je jednou z největších filmových ikon Indie i celého světa. Jeho jméno je symbolem elegance, vášně a nezapomenutelných okamžiků – stejně jako pokrm, který si získal jeho přízeň

Stejně jako Shah Rukh Khan neodmyslitelně patří k filmovým premiérám, velkým oslavám a světu Bollywoodu, patří tento pokrm k těm nejvýraznějším tradicím indické kuchyně. Pro vás jsme jej připravili podle receptury inspirované způsobem, jakým jej pro slavného herce připravuje jeho osobní kuchař

Ochutnejte pokrm s příběhem, který spojuje chuť, tradici a hvězdný půvab jednoho z nejslavnějších mužů Bollywoodu

Křehké kousky kuřecích prsou marinované v jemném jogurtu a směsi čerstvě mletého indického koření, pomalu připravované v sametové omáčce z vyzrálých rajčat, rajčatového pyré, karamelizované cibule, másla, kešu oříšků a zeleného kardamonu. Dokonalou harmonii vůní a chutí završuje jemný dotek medu, který dodává pokrmu nezaměnitelnou kulatost a eleganci

300 g / 279,-

a: 1, 7, 8

Možno připravit i ve vegetariánské verzi s domácím sýrem Paneer

Dezert

Besan Ladoo

A to nejlepší nakonec. **Priyanka Chopra** – jedna z největších indických filmových hvězd, vítězka titulu Miss World 2000 a herečka s úspěšnou mezinárodní kariérou v Bollywoodu i Hollywoodu – si tento tradiční indický dezert nechala připravit dokonce i pro svou svatbu s americkým zpěvákem Nickem Jonase

Besan Laddo tak není jen sladkostí, ale také symbolem indické kultury, rodinných setkání a slavnostních okamžiků. Neodmyslitelně patří k oslavám, svátkům i významným životním událostem, kde představuje přání štěstí, hojnosti a sladkého začátku nové etapy.

Tradiční indická sladkost z jemně pražené cizrnové mouky (besan), ghí a cukru. Kulaté kousky s výraznou oříškovou vůní a sametově máslovou strukturou podáváme s jemnou polevou z bílé čokolády a křupavými pistáciemi

3 ks / 109,-

a: 1, 7, 8