



GANESH



JÍDELNÍ LÍSTEK

PROVOZNÍ DOBA:

PO-SO 11-21 hod.
NE zavřeno

TELEFON: 720 678 970



GANESH



POLÉVKY SOUPS

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

PŘEDKRMY APPETIZER

10. Papadums 20,-
Křupavé placky **Crispy bread**
11. Zeleninová Samosa **Vegetable samosa** 80 g 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** 150 g 115,-
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 130,-
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 140,-
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 140,-
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**



Indická a Nepálská restaurace



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

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





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 blízké 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 | .185,- |
| | 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 | |
| 51. | SHISH KEBAB | .180,- |
| | Mleté maso s exotickým kořením připravené v peci Tandoor
Minced meat with herbs and Indian spices prepared in Indian Tandoor oven | |
| 52. | CHICKEN TIKKA 🌶️ | .190,- |
| | 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 | |
| 53. | LAMB TIKKA 🌶️ | .260,- |
| | 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 | |
| 54. | GREEN TIKKA 🌶️🌶️ | .190,- |
| | Nakrájená vykostěná kuřecí prsa, marinovaná a jemně kořeněná, zelená (velmi ostrá) paprika s čerstvou mátou, grilovaná v peci Tandoor
Diced boneless chicken breast marinated and mildly seasoned, green chilli (very hot) with fresh mint, barbecued in Tandoor oven | |
| 55. | Míchané Tandoori Tandoori mix | .280,- |
| | Směs tygřích krevet, kuřecího malai kebab, green tikka a jehněčího tikka
A mixture of tiger prawns, chicken malai kebab, green tikka and lamb tikka | |
| 56. | Kuřecí šašlik Chicken shashlik 🌶️ | .200,- |
| | Marinované maso na grilu s cibulí, rajčaty a paprikou
Grilled marinated meat with onion, tomatoes and paprika | |
| 57. | Sýrový šašlik Paneer shashlik | .195,- |
| | Marinovaný domácí sýr na grilu s cibulí, rajčaty a paprikou
Grilled marinated home-made cheese with onion, tomatoes and paprika | |



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.

- | | | | | |
|-----|---|---------------------|-----------|--------------------------------|
| 60. | Žampionové Biryani | Mushroom Biryani | | .175,- |
| 61. | Zeleninové Biryani | Vegetable Biryani | | .175,- |
| 62. | Kuřecí Biryani | Chicken Biryani | | .195,- |
| 63. | Vepřové Biryani | Pork Biryani | | .195,- |
| 64. | Jehněčí Biryani | Lamb Biryani | | .255,- |
| 65. | Tygří krevetové Biryani | Tiger prawn Biryani | | .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 | | .200,- |
| | Oddělený mix zeleniny, čočka, špenát, raita, rýže nebo chapati – dělený talíř
Vegetable, lentils, spinach, raita, rice or chapati – portion plate | | |
| 71. | CHICKEN THALI | | .220,- |
| | Kuřecí KARI, čočka, mix zeleniny, RAITA, rýže nebo chapati – dělený talíř
Chicken, lentils, mixer of vegetable, RAITA, rice or chapati – portion plate | | |
| 72. | LAMB THALI | | .270,- |
| | Jehněčí kostky, čočka, mix zeleniny, jogurt, rýže nebo chapati – dělený talíř
Lamb, lentils, mixer of vegetable, yoghurt, rice or chapati – portion plate | | |

SPECIÁLNÍ SMAŽENÁ PULAO RÝŽE SPECIAL FRIEDPULAO RICE

180 g

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

90.	Indické cizrnové Kari Channa Curry164,-
91.	Soja s hráškem na Kari Soybean mutter Curry164,-
92.	Brambory s hráškem na Kari Aloo Mutter Curry164,-
93.	Domácí sýr s hráškem na Kari Paneer mutter Curry.189,-
94.	Domácí sýr na Kari Paneer Curry189,-
95.	Červené fazole na Kari Red bean Curry.164,-
96.	Sójové Kari Soybean Curry164,-
97.	Zeleninové Kari Vegetable Curry164,-
98.	Kuřecí Kari Chicken Curry189,-
99.	Ryba Kari Fish Curry189,-
100.	Kořeněné mleté maso na Kari Keema Curry189,-
101.	Vepřové Kari Pork Curry.189,-
102.	Jehněčí Kari Lamb Curry.255,-
103.	Tygří krevetové Kari Tiger prawn Curry229,-
104.	MIX Kari MIX Curry285,-
	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.

110.	Bramborovo-sýrove pyrė Korma Malai Kofta169,-
111.	Indická cizrnová Korma Channa Korma169,-
112.	Korma s domácím sýrem Paneer Korma189,-
113.	Korma s červenými fazolemi Red bean Korma169,-
114.	Sójová Korma Soybean Korma169,-
115.	Zeleninová Korma Vegetable Korma169,-
116.	Kuřecí Korma Chicken Korma189,-
117.	Rybí Korma Fish Korma189,-
118.	Korma z kořeněného mletého masa Keema Korma189,-
119.	Vepřová Korma Pork Korma189,-
120.	Jehněčí Korma Lamb Korma255,-
121.	Tygří krevetová Korma Tiger prawn Korma245,-
122.	MIX Korma285,-
	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.

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

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	Paneer butter	.189,-
141.	Kuře na másle	Butter chicken	.199,-
142.	Vepřové na másle	Pork butter	.199,-
143.	Jehněčí na másle	Lamb butter	.255,-
144.	Krevety na másle	Prawn butter	.245,-
145.	MIX na másle	MIX butter	.285,-
	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.

150.	Kadai s domácím sýrem Paneer Kadai189,-
151.	Kuřecí Kadai Chicken Kadai189,-
152.	Rybí Kadai Fish Kadai189,-
153.	Kadai s kořeněným mletým masem Keema Kadai189,-
154.	Vepřové Kadai Pork Kadai189,-
155.	Jehněčí Kadai Lamb Kadai255,-
156.	Kadai s tygřími krevetami Tiger prawn Kadai245,-
157.	MIX Kadai Kuřecí, vepřové, jehněčí maso a krevety Chicken, pork, lamb and prawns	.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 Chicken mushroom189,-
161.	Vepřové s houbami Pork mushroom189,-
162.	Jehněčí s houbami Lamb mushroom255,-
163.	Tygří krevety s houbami Tiger prawn mushroom245,-



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.

171.	Indická cizrna s citronovou příchutí	Channa with lemon taste	.169,-
172.	Domácí sýr s citronovou příchutí	Paneer with lemon taste	.189,-
173.	Červené fazole s citronovou příchutí	Red bean with lemon taste	.169,-
174.	Sója s s citronovou příchutí	Soybean with lemon taste	.169,-
175.	Kuřecí s citronovou příchutí	Chicken with lemon taste	.189,-
176.	Vepřové s s citronovou příchutí	Pork with lemon taste	.189,-
177.	Kořeněné mleté maso s citronovou příchutí	Keema with lemon taste	.189,-
178.	Jehněčí s citronovou příchutí	Lamb with lemon taste	.255,-
179.	Tygrí krevety s citronovou příchutí	Tiger prawns with lemon taste	.245,-
180.	MIX s citronovou příchutí	MIX with lemon taste	.285,-
	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	.189,-
191.	Červené fazole s česnekem	Red bean garlic	.169,-
192.	Kuře s česnekem	Chicken with garlic	.189,-
193.	Ryba s česnekem	Fish with garlic	.189,-
194.	Vepřové s česnekem	Pork with garlic	.189,-
195.	Kořeněné mleté maso s česnekem	Keema garlic	.189,-
196.	Jehněčí s česnekem	Lamb with garlic	.255,-
197.	Tygrí krevety s česnekem	Tiger prawns with garlic	.245,-
198.	MIX s česnekem	MIX with garlic	.285,-
	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.

- | | | |
|------|--|--------|
| 200. | Špenát klasik Plain palak | .169,- |
| 201. | Brambory se špenátem Aloo palak | .169,- |
| 202. | Domácí sýr se špenátem Paneer palak | .189,- |
| 203. | Palak Kofta Palak Kofta | .169,- |
| | 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 | |
| 204. | Kuře se špenátem Chicken palak | .189,- |
| 205. | Ryba se špenátem Fish palak | .189,- |
| 206. | Vepřové se špenátem Pork palak | .189,- |
| 207. | Kořeněné mleté maso se špenátem Keema palak | .189,- |
| 208. | Jehněčí se špenátem Lamb palak | .255,- |
| 209. | Tygrí krevety se špenátem Tiger prawn palak | .245,- |
| 210. | MIX se špenátem MIX palak | .285,- |
| | Kuřecí, vepřové, jehněčí maso a krevety Chicken, pork, lamb and prawns | |

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



GANESH



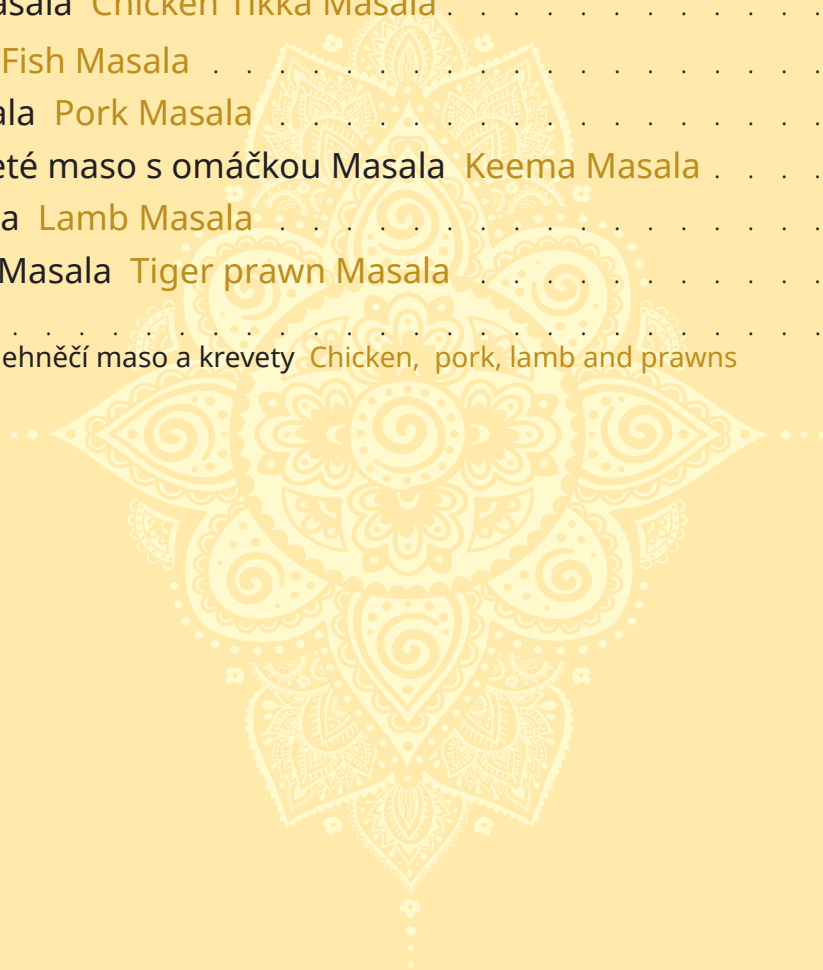
MASALA POKRMY MASALA DISHES



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	179,-
231.	Domácí sýr s omáčkou Masala Paneer Masala	189,-
232.	Červené fazole s omáčkou Masala Red bean Masala	179,-
233.	Sojová Masala Soybean Masala	199,-
234.	Kuře Tikka Masala Chicken Tikka Masala	199,-
235.	Ryba Masala Fish Masala	189,-
236.	Vepřová Masala Pork Masala	189,-
237.	Kořeněné mleté maso s omáčkou Masala Keema Masala	189,-
238.	Jehněčí Masala Lamb Masala	255,-
239.	Tygří krevety Masala Tiger prawn Masala	245,-
240.	Mix Masala	285,-
	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.

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

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

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.

280.	Indický cizrnový Fall Channa Phall	.179,-
281.	Fall s domácím sýrem Paneer Phall	.199,-
282.	Sojový Fall Soybean Phall	.179,-
283.	Fall s červenými fazolemi Red bean Phall	.179,-
284.	Zeleninový Fall Vegetable Phall	.179,-
285.	Kuřecí Fall Chicken Phall	.199,-
286.	Ryba Fall Fish Phall	.199,-
287.	Vepřový Fall Pork Phall	.199,-
288.	Fall s kořeněným mletým masem Keema Phall	.199,-
289.	Jehněčí Fall Lamb Phall	.269,-
290.	Tygří krevetové Fall Tiger prawn Phall	.259,-
291.	MIX Fall Phall Kuřecí, vepřové, jehněčí maso a krevety Chicken, pork, lamb and prawns	.289,-

OSTATNÍ VEGETARIÁNSKÉ POKRMY OTHER VEGETARIAN DISHES

180 g

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



GANESH



BASMATI RÝŽE BASMATI RICE

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

CHLEBY PEČENÉ BAKED BREADS

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



Indická a Nepálská restaurace



OMÁČKY CHUTNEY

340. Kořeněná mátová omáčka **Green Chutney** 20,-
Čerstvá máta, jogurt a lístky koriandru s indickým kořením
Fresh yoghurt, mint and coriander leafs 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,-



GANESH



NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE NONALCOHOLIC DRINKS

0,33 l	Romerquelle	45,-
	neperlivá, perlivá, citrónová tráva Watter bottle	
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	Mango juice	55,-
0,3 l	Lasi slané / sladké	50,-
0,3 l	Lasi mangové	60,-
0,25 l	Fuze Tea	50,-
	zelený čaj – jahoda	



Indická a Nepálská restaurace



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,-



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 – 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,-