

## ELŐÉTELEK

1. **SÜLT PAPAD** » Tandoorban sült vékony-ropogós csicseriborsó liszt kenyér, chutneyval tálalva 300HUF
2. **MASALA PAPAD** » Papad frissen vágott hagymával, paradicsommal, uborkával és fűszerekkel tálalva, olajban sütvé 400FUF
3. **HAGYMA BHAJI** » Hagyma szeletek csicseriborsó lisztbe forgatva, olajban sütvé 700HUF
4. **SAMOSA** » Krumplival, zöldborsóval és indiai fűszerekkel töltött tészta olajban kisütve 800HUF
5. **BOMBAY ALOO** » Burgonykockák RASOI speciális fűszerkeverékkel 600HUF
6. **SAMOSA CHAAT** » Samosa 3 -féle szósszal, hagymával és korianderrel 900HUF
7. **VEGYES ZÖLDSÉG PAKORA** » Vegyes zöldségek és indiai sajt, olajban kisütve 1300HUF
8. **TANDOORI SZÁRNYAK** » Tandoori kemencében sült fűszeres csirkeszárnyak 1200HUF
9. **TIGRISRÁK KOLIWADA** » Pácolt tigrisrák indiai fűszerkeverékkel, olajban kisütve, 2800HUF
10. **HAL KOLIWADA** » Fűszerekkel pácolt halkockák, olajban kisütve 2300HUF
11. **ELŐÉTEL VEGYESTÁL** » Válogatás: Samosa Paneer, Tandoori szárnyak, Csirke tikka, két mártogatós szósszal tálalva (2-4 főre ajánlatott) 4100HUF

## LEVESEK

12. **LENCSELEVES** » Lencseleves kókusztejjel, citrommal és indiai fűszerekkel 800HUF
13. **CSIRKELEVES** » Csirkehúsleves fokhagymával, gyömbérrel, rántva, citrommal és kókusztejjel 800HUF

## EBÉD MENÜ

14. **CSIRKE CURRY** » Naponta változó ajánlat: csirke, zöldség curry, lepénykenyér, basmati rizs és saláta 1500HUF
15. **ZÖLDSÉG THALI** » Naponta változó ajánlat: kétféle zöldség curry, lepénykenyér és basmati rizs 1400HUF

## TANDOORBAN SÜLT ÉTELEK

16. **PAHADI KABAB** » Csirkefalatok speciális fűszerekkel pácolva, joghurt, spenót, menta, fokhagyma, aprított korianderrel, Tandoori kemencében sütvé 2400HUF
17. **CSIRKE RESHMI KEBAB** » Csirkemell falatok tejszínes-joghurtos pácban, tojással, indiai fűszerekkel 2100 HUF
18. **CSIRKE PUDINA KABAB** » Tandoorban sült csirkemell falatok joghurtos-mentás pácban 2000HUF
19. **TANDOORI EGÉSZ CSIRKE** » Gyömbéres fokhagyma szósz joghurttal mustáros olajban, indiai fűszerekkel, Tandoori kemencében sütvé 3300HUF
20. **TANDOORI FÉL CSIRKE** » Gyömbéres fokhagyma szósz joghurttal mustáros olajban, indiai fűszerekkel, Tandoori kemencében sütvé 1700HUF
21. **NYÁRSON SÜLT BÁRÁNY** » Aprított fokhagymával, zöld chilivel, gyömbérrel készített darált bányahús, tojással, tandori masalával, mentás mustáros olajban 2800HUF
22. **NYÁRSON SÜLT CSIRKE** » Aprított fokhagymával, zöld chilivel, gyömbérrel készített darált bányahús, tojással, tandori masalával, mentás mustáros olajban 2200HUF
23. **KABAB VEGYESTÁL** » Válogatott Tandoori ételek – tigrisrák, pudina kabab, tandoori reshmi, bányahús nyárson 6000HUF
24. **CSIRKE TIKKA** » Csirke gyömbéres fokhagyma szósz joghurttal mustáros olajban, indiai fűszerekkel, Tandoori kemencében sütvé 2000HUF
25. **TANDOORI RÁK** » Rák gyömbéres fokhagyma szósz joghurttal mustáros olajban, indiai fűszerekkel, Tandoori kemencében sütvé 3200HUF

26. **HAL TIKKA** » Hal gyömbéres fokhagyma szósz joghurttal mustáros olajban, indiai fűszerekkel, Tandoori kemencében sütve 2800HUF
27. **MURG TIKKA KALIMIRCH** » Csirkefalatok gyömbérrel, fokhagymával, cirtommal és fekete borssal grillezve, Rasoi fűszerkeverékkel 2400HUF
28. **PANEER TIKKA** » Indiai házisajt kockák gyömbéres fokhagyma szósz joghurttal mustáros olajban készítve, indiai fűszerekkel, Tandoori kemencében sütve 2000HUF

## **BÁRÁNYHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK**

29. **BALTI GOSHT** » Báránypus paradicsommal, hagymával és fokhagymával, hagyma mártásban, mentával és Indiai fűszerkeverékkel 2800HUF
30. **BÁRÁNY VINDALOO** » Kockára vágott báránypus fokhagymás, chilis, kardámmomos köményes, kókusztejes szósszal hagymával készítve, extra csípősen 2800HUF
31. **BÁRÁNY ROGAN JOSH** » Báránypus kockák pácolva indiai fűszerekkel, fokhagyma, gyömbér hagymás-paradicsomos szósszal, korianderrel 2800HUF
32. **GOSHT ACHARI BÁRÁNY** » Báránypuskockák paradicsommal, hagymás szószban, apróra vágott fokhagymával és indiai fűszerekkel 2800HUF
33. **BÁRÁNY DOPIAZA** » Fokhagyma, gyömbér, hagyma elkészítve báránypus kockákkal, hagymaszószban és indiai fűszerekkel 2800HUF
34. **MADRAS BÁRÁNY** » Báránypus kockák mustármaggal, kókusztejjel hagymamártásban, indiai fűszerekkel és korianderrel, curry levéllel készítve 2800HUF
35. **KADHAI BÁRÁNY** » Báránypus kockák kaliforniai paprikával, hagymás kadahi fűszerkeverékkel hagymamártásban 2800HUF
36. **BÁRÁNY TIKKA MASALA** » Kockára vágott báránypus paradicsomos-hagymás mártásban, indiai fűszerkeverékkel friss korianderrel 2800HUF

37. **BÁRÁNY KALIMIRCH** » Bárányhús kockák szeletelt kaliforniai paprikával, paradicsommal, hagymával, indiai fűszerekkel, fekete borssal készítve 2800HUF
38. **KEEMA MASALA** » Darált birkahús, hagymával, paradicsommal megfőzve indiai fűszerekkel és különleges fűszerekkel 2800HUF
39. **BÁRÁNY KORMA** » Bárányhús kesudiómártással készítve, tejszínnel, indiai fűszerekkel 2900HUF
40. **SAAG BÁRÁNY** » Bárányhús spenóttal, fokhagymával, hagymával, paradicsommal és indiai fűszerekkel készítve 2800HUF

## SZÁRNYAS ÉTELEK

41. **CSIRKE CURRY** » Csirekemell darabok hagymaszószban, fokhagymával, gyömbérrel, kókusztejjel és indiai fűszerekkel 2300HUF
42. **VAJAS CSIRKE** » Tandoorban grillezett csirkemell falatok kesudióval, paradicsommal és tejszínes mártással, vajjal és indiai fűszerekkel 2300HUF
43. **KASHMIRI CHICKEN KORMA** » Csirkemell falatok kesudiós, sajtos, tejszínes mártásban vajjal 2300HUF
44. **CSIRKE VINDALOO** » Csirkehús falatok fokhagymás, chilis, kardamom magos, köményes, kókusztejes szósszal hagymával készítve, extra csípősen 2300HUF
45. **CSIRKE HYDARABADI** » Csirkemell falatok hagymás-mentás szószban, korianderrel és tejszínnel 2300HUF
46. **CSIRKE KADHAI** » Csirkemell falatok hagymás szószban, kaliforniai paprikával, hagymával, fokhagymával és gyömbérrel 2300HUF
47. **CSIRKE MASALA** » Csirkemell falatok sűrű hagymás-paradicsomos mártásban 2400HUF
48. **CSIRKE TIKKA MASALA** » Tandoorban grillezett csirkemell falatok, hagymás-paradicsomos mártásban, tejszínnel, vajjal és indiai fűszerekkel 2300HUF
49. **CSIRKE JALFREZIE** » Csirkemell falatok hagymával, kaliforniai paprikával, kockára vágott paradicsommal és vegyes zöldségekkel, hagymás paradicsom mártásban ketchuppal 2200HUF

50. **SAAG MURGH** » Csirkemell falatok spenóttal, fokhagymával, gyömbérrel, hagymával, paradicsommal és fűszerekkel 2200HUF
51. **CSIRKE DOPIAZA** » Csirkemell falatok hagymás-paradicsomos szószban, hagymadarabokkal, fokhagymával,gyömbérrel, korianderrel és indiai fűszerekkel 2200HUF
52. **CSIRKE MADRAS** » Csirkemell falatok hagymás szószban, kókuszreszelékkel, kókusztejjel, fokhagymával, gyömbérrel, korianderrel, curry levéllel és mustármaggal 2200HUF
53. **BALTI CSIRKE** » Csirkemell falatok hagymamártásban, paradicsommal, fokhagymával, gyömbérrel és korianderrel, indiai fűszerekkel 2300HUF
54. **MUGHALI CHICKEN** » Csirkefalatok hagymával, kesudióval és tojással, indiai fűszerekkel 2400HUF
55. **CSIRKE KALIMIRC** » Csirkefalatok szeletelt kaliforniai paprikával, paradicsommal, hagymával, indiai fűszerekkel, fekete borssal készítve 2300HUF
56. **KEEMA MASALA CSIRKE** » Darált csirkehús hagymával, paradicsommal megfőzve indiai fűszerekkel és különleges fűszerekkel 2300HUF
57. **CHILI CSIRKE** » Csirkefalatok különleges fűszerkeverékkel 2600HUF

## MARHAHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

58. **MARHA CURRY** » Marhahús darabok hagymaszószban, fokhagymával, gyömbérrel, kókusztejjel és indiai fűszerekkel 2600HUF
59. **MARHA MADRAS** » Marhahús kockák hagymás-kesudiós mártásban, kókusztejjel, fokhagymával, korianderrel, curry levéllel és mutármaggal 2600HUF
60. **SHAHI MARHA** » Marha kockák kesudiós mártásban, tejszínnel, vajjal, sajttal, friss korianderrel és indiai fűszerekkel 2700HUF
61. **MARHA VINDALOO** » Kockára vágott marhahús fokhagymás, chilis, kardamom magos, köményes, kókusztejes szósszal hagymával készítve, extra csípősen 2600HUF
62. **MARHA DOPIAZA** » Fokhagyma, gyömbér,hagyma elkészítve marhahús kockákkal, hagymaszószban és indiai fűszerekkel 2600HUF

63. **MARHA KALIMIRC** » Aprított marhahús szeletelt kaliforniai paprikával, paradicsommal, hagymával, indiai fűszerekkel, fekete borssal készítve 2600HUF
64. **MARHA TIKKA MASALA** » Kockára vágott marhahús paradicsomos-hagymás mártásban, indiai fűszerkeverékkel friss korianderrel 2600HUF
65. **MARHA ROGAN JOSH** » Marhahús kockák pácolva indiai fűszerekkel, fokhagyma, gyömbér hagymás-paradicsomos szósszal, korianderrel 2600HUF

## VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK

66. **PANEER TIKKA MASALA** » Tandoorban grillezett Indiai sajt-kockák, hagymás-paradicsomos mártásban, tejszínnel, vajjal és indiai fűszerekkel 2300HUF
67. **PANEER BUTTER MASALA** » Indiai sajt-kockák paradicsomos kesudiós mártásban, tejszínnel és vajjal 2000HUF
68. **PALACK PANEER** » Indiai sajt-kockák hagymás, paradicsomos, fokhagymás, spenótos szószban, indiai fűszerkeverékkel és tejszínnel 2000HUF
69. **KADHAI PANEER** » Indiai sajt-kockák hagymás szószban, kaliforniai paprikával, hagymával, fokhagymával és gyömbérrel 2000HUF
70. **ZÖLDSÉG SHAHI KORMA** » Indiai sajt-kockák és vegyes zöldségek kesudiós szószban 1700HUF
71. **ZÖLDSÉG KADHAI** » Kaliforniai paprika, hagyma, vegyes zöldségek, paradicsom hagymás szószban főzve indiai fűszerekkel 1700HUF
72. **ALOO GOBBI** » Karfiol, burgonyakockák, fokhagymával, apróra vágott hagymával, paradicsommal és fűszerkeverékkel 1500HUF
73. **SAAG ALOO** » Spenótos burgonyakockák friss paradicsom és hagymakarikákkal, korianderrel és indiai fűszerek 1500HUF

74. **BAYGAN BHARTA** » Tandoorban grillezett padlizsán, pürésítve hagymával, paradicsommal, fokhagymával, gyömbérrel, joghurttal főzve 1800HUF
75. **ZÖLDSÉG KHOLAPURI** » Vegyes zöldségek és indiai sajtokockák kókusszal, chilivel, indiai fűszerekkel, hagymás-paradicsomos mártásban, extra csípős 1800HUF
76. **DAAL MAKHANI** » 3 féle lencse hagymával, paradicsommal, tejszínnel, vajjal és indiai fűszerekkel 1700HUF
77. **DAAL TADKA** » Sárga lencse hagymával, paradicsommal, fokhagymával, gyömbérrel és fűszerekkel 1700HUF
78. **DAAL PALACK** » Sárga lencse spenóttal, hagymával, paradicsommal, fokhagymával és fűszerekkel 1800HUF

## HAL ÉS RÁK ÉTELEK

79. **HAL CURRY** » Halkockák fokhagymával, gyömbérrel, indiai fűszerekkel, hagymával és kókusztejjel készítve 2700HUF
80. **GOAI HAL CURRY** » Hal kókusztejjel és mustrámmal készítve, Rasoi fűszerkeverékkel 2700HUF
81. **GOAI PRAWN CURRY** » Rák kókusztejjel és mustrámmal készítve, Rasoi fűszerkeverékkel 3000HUF
82. **MUMBAI HAL** » Hal Rasoi fűszerezéssel készítve 2700HUF
83. **MUMBAI PRAWN** » Rák Rasoi fűszerezéssel készítve 3000HUF

## LEPÉNYKENYEREK

84. **TANDOORI ROTI** » Tandoorban sült kerek, lapos indiai lepénykenyér, teljes kiörlésű búzalisztból 350HUF
85. **LACCHA PARATHA** » Tandoorban sült kerek, lapos, réteges lepény, teljes kiörlésű búzalisztból 450HUF
86. **ALOO PARATHA** » Teljes kiörlésű búzalisztból készült lepénykenyér, fűszeres krumplival, friss hagymával és korianderrel töltve 700HUF
87. **NAAN** » Búzaliszt, tojás, tej, olaj, só, cukor felhasználásával készült, Tandoorban sült lapos indiai kenyér 400HUF
88. **VAJAS NAAN** » Vajjal megkent indiai lepénykenyér 500HUF
89. **FOKHAGYMÁS NAAN** » Fokhagymával megszórt, vajjal megkent naan kenyér 600HUF
90. **SAJTOS NAAN** » Naan lepénykenyér sajttal, vajjal megkenve 650HUF
91. **KASHMIRI NAAN** » Aszalt gyümölcsökkel töltött naan kenyér, vajjal megkenve 800HUF
92. **HAGYMA KULCHA** » Naan tésztából készült Tandoorban sült kerek lepénykenyér indiai fűszerekkel 650HUF
93. **PANEER KULCHA** » Naan tésztából készült kerek lepény kenyér, indiai házi sajttal, hagymával, friss korianderrel és fűszerekkel töltve 800HUF

## RIZS

94. **BASMATI RIZS** » Hosszúszemű különleges indiai fehér rizs 600HUF
95. **BYRIANI RIZS** » Illatos basmati rizs, egész indiai fűszerekkel, ánizzsal, kardamommal és római köménnyel 700HUFv
96. **JEERA RIZS** » Basmati rizs római köménnyel, friss korianderrel és sóval, vajon pirítva 700HUF
97. **ZÖLDSÉGES TAWA PULAO** » Byriani rizs vegyes zöldségekkel paneerral, tejszínnel, vajjal és fehér borssal ízesítve 1200 HUF
98. **BÁRÁNY BYRIANI** » Aprított hagymával, paradicsommal és mentával készített báránypus Byriani rizzsel, indiai fűszerkeverékkel 3200HUF

- |  |         |
|--|---------|
| 99. <b>CSIRKE BYRIANI</b> » Aprított hagymával, paradicsommal és mentával készített csirkefalatok<br>Byriani rizzsel, indiai fűszerkeverékkel          | 2400HUF |
| 100. <b>MARHA BYRIANI</b> » Aprított hagymával, paradicsommal és mentával készített marhahús<br>Byriani rizzsel, indiai fűszerkeverékkel               | 3000HUF |
| 101. <b>ZÖLDSÉGES BYRIANI</b> » Aprított hagymával, paradicsommal és mentával készített indiai sajtkecskék<br>Byriani rizzsel, indiai fűszerkeverékkel | 2100HUF |
| 102. <b>RÁK BYRIANI</b> » Aprított hagymával, paradicsommal és mentával készített tigris rák<br>Byriani rizzsel, indiai fűszerkeverékkel               | 3500HUF |

## SALÁTÁK

- |  |        |
|--|--------|
| 103. <b>CHILIS HAGYMASALÁTA</b> » Citromos dressinggel és chaat fűszerkeverékkel készítetve                              | 400HUF |
| 104. <b>ZÖLDSÉGTÁL</b> » Paradicsom, uborka, sárgarépa, hagyma citrommal ízesítve  | 700HUF |
| 105. <b>RAITA MIX</b> » Paradicsom, uborka, sárgarépa, hagyma, római kömény, chaat fűszerkeverékkel készített joghurttal | 500HUF |
| 106. <b>MANGO CHUTNEY</b> » Édes-savanykás mangós mártogatós   | 300HUF |
| 107. <b>CSIPŐS INDIAI SAVANYÚSÁG MIX</b> » Savanyú-sós, enyhén csípős zöldséges mártogatós                               | 300HUF |
| 108. <b>SIMA JOGHURT</b>   | 400HUF |

## DESSZERTEK

- |  |        |
|--|--------|
| 109. <b>GULAB JAMUN</b> » Tejes-cukros lisztből, készült olajban sült gombócok cukorszirupban, puha és zamatos   | 600HUF |
| 110. <b>PISZTÁCIA KULFI</b> » Helyben készült, ínycsiklandozó tradicionálisan indiai tej alapú piztáciás jégkrém | 900HUF |
| 111. <b>MANGO KULFI</b> » Helyben készült, ínycsiklandozó, tradicionálisan indiai tej alapú mangós jégkrém       | 900HUF |