

INDISKAS RESTORANAS

MASALACITI



SRIUBOS IR SALOTOS

SOUPS AND SALADS



Punjabi Raita Salad

5.99

Šaunus agurkų, iceberg, pomidorų ir morkų derinys su jogurtu.

A cool combination of cucumbers, icebergs, tomatoes, and carrots with yogurt.

Mango Salad

6.49

Mango, iceberg, agurkas, pomidoras, morkos, su mango minkštimu

Mango, iceberg, cucumber, tomato, carrot, mixed with mango pulp

Dal Palak Shorba

5.49

Lęšiai su špinatais, pagardinti česnaku ir imbieru, užpilti grietinėle

Lentils with spinach, tempered with garlic, and ginger, topped with cream

Coconut Chicken Soup

6.49

Aštri karšta vištienos sriuba su kokosų pienu ir mažomis kokoso drožlėmis

Spicy hot chicken soup with coconut milk and fine coconut flakes

Creamy Tomato Soup

5.49

Susmulkinti pomidorai, grūdinti su česnaku, užpiltu grietinėle

Crushed tomatoes tempered with garlic topped with cream

Seafood Soup

7.50

Jūros gėrybių sriuba su kokosų pienu ir prieskoniais

Seafood soup with coconut milk and spices



Aštru / Spicy



Labai aštru / Very spicy

Apie alergijas prašome informuoti aptarnaujantį personalą iš anksto.

Please inform us of any food allergies or special dietary requirements and we will be happy to accommodate you.

UŽKANDŽIAI

APPETIZERS



Papadam	3.49
Gelsvi apvalūs traškūs paplotėliai iš lęšių Crispy Indian starter made from lentils	
Samosa	5.50
Pyragas su aštriomis bulvėmis ir džiovėseliais Fried pastry with a savoury filling with spiced potatoes, peas.	
Pakoda	5.99
Trapučiai iš svogūnų ir bulvių, patiekiami su sezoniniu padažu Fritters from onions and potatoes, served with seasonal sauce	
Chilli Chicken with rice	9.99
Vištiena kepta wok keptuvėje su pipirais, raudonaisiais svogūnais ir indiškais prieskoniais Chicken fried in a wok pan with peppers, red onions and Indian spices	
Paneer Chilli	9.50
Varškės sūris, kepta wok keptuvėje su pipirais, raudonaisiais svogūnais ir indiškais prieskoniais Paneer Cheese, fried in a wok pan with peppers, red onions and Indian spices	
Lemon Chicken with rice	8.99
Kepta marinuota vištiena, patiekama su citrinų padažu Fried marinated chicken served with lemon sauce	
Prawn Chilli with rice	11.99
Marinuota kepta krevetė patiekama su sojos ir pomidorų padažu Marinated fried shrimp served with soya sauce and tomato sauce	



Aštru / Spicy



Labai aštru / Very spicy

Apie alergijas prašome informuoti aptarnaujantį personalą iš anksto.

Please inform us of any food allergies or special dietary requirements and we will be happy to accommodate you.

VIŠTIENOS PATIEKALAI

CHICKEN DISHES



Chicken Korma

11.99

Vištienos filė, paruošta su anakardžių padažu ir švelniai pagardinta prieskoniais, pagardinta skrudintais anakardžių riešutais

Chicken fillet, prepared with cashew sauce and tender spiced, seasoned with roasted cashew

Butter Chicken

9.49

Vištiena, paruošta kreminiame pomidorų ir anakardžių riešutų padaže, pagardintame sviestu

Chicken, prepared in a creamy tomato and cashew nut sauce seasoned with butter

Chicken Tikka Masala

9.99

Kepta marinuota vištiena, paruošta kreminiame pomidore, yra svogūnas Padažas

Grilled marinated chicken, prepared in a creamy tomato is an onion Sauce

Chicken Vindaloo

10.99

„Goa“ vištienos patiekalas be kaulų su garsiu ugniniu padažu

Goa's boneless chicken dish with famous fiery sauce

Palak Chicken

9.99

Kepta vištiena su pomidorais ir špinatų kariu

Grilled chicken with tomato and spinach curry

Chicken Curry

7.99

Tradicinė vištiena, pagardinta svogūnais ir prieskoniais

Traditional chicken seasoned with onions and spices

Chicken Kadhai

10.99

Pagaminta iš vištienos, svogūnų, pomidorų, paprikos, imbiero, česnako ir šviežiai maltų prieskonių

Made with chicken, onions, tomatoes, paprika, ginger, garlic & fresh ground spices

Chicken Biryani

10.99

Biryani sudaro basmati ryžiai, vištienos kario pasta, pagardinta indiškais prieskoniais ir džiovintais vaisiais

Biryani is made up of basmati rice, Chicken curry paste and flavored with Indian spices and dried fruit



Aštru / Spicy



Labai aštru / Very spicy

Apie alergijas prašome informuoti aptarnaujantį personalą iš anksto.

Please inform us of any food allergies or special dietary requirements and we will be happy to accommodate you.

JŪROS GĖRYBĖS

SEAFOOD



Prawn Butter Masala

12.99

Krevetės troškintos indiškuose prieskoniuose ir sviestiniame padaže su grietinėle
Prawns cooked with masala and butter sauce garnished with cream

Prawn Vindaloo

11.99

„Goa“ patiekalas su krevetėmis garsiu karštu padažu, patiekalas su garsiuoju ugniniu padažu
Goa's dish with shrimp in a famous hot sauce dish with the famous fiery sauce

Prawn Malai Curry

11.99

Krevetės su kokosų pienu ir kokosų milteliais, pagardintos svogūnais ir prieskoniais
Shrimp with coconut milk and coconut powder seasoned with onions and spices

Fish Tikka Masala

13.99

Lašiša, paruošta kreminiame pomidorų ir svogūnų padaže
Salmon, prepared in a creamy tomato and onion sauce

Fish Coconut Curry

11.99

Lašiša kokosų pieno grietinėlės padaže
Salmon in coconut milk cream sauce

Fish Vindaloo

10.99

„Goa“ patiekalas su lašiša ir garsiu karštu padažu, patiekalas su garsiuoju ugniniu padažu
Goa's dish with salmon and famous hot sauce dish with the famous fiery sauce



Aštru / Spicy



Labai aštru / Very spicy

Apie alergijas prašome informuoti aptarnaujantį personalą iš anksto.

Please inform us of any food allergies or special dietary requirements and we will be happy to accommodate you.

AVIENOS PATIEKALAI

LAMB DISHES



Lamb Tikka Masala

13.99

Grilled marinated Lamb, prepared in a creamy tomato is an onion Sauce
Kepta marinuota Avinėlis, paruošta kreminiame pomidore, yra svogūnas Padažas

Lamb Korma

15.99

Boneless lamb, prepared with cashew sauce and tender spiced, seasoned with roasted cashew nut

Avinėlis, paruošta su anakardžių padažu ir švelniai pagardinta prieskoniais, pagardinta skrudintais anakardžių riešutais

Lamb Saag

14.99

Lamb cooked with spinach, onions, and tomatoes

Avinėlis su špinatais, svogūnais ir pomidorais

Lamb Vindaloo

13.99

Goa's boneless Lamb dish cooked with potato's famous fiery Hot sauce

Goa érienos patiekalas, virtas su garsiuoju ugniai Aštrus bulvių padažu

Lamb Biryani

14.99

Biryani is made up of basmati rice, Lamb curry paste and flavored with Indian spices and dried fruit

Biryani" sudaro basmati ryžiai, skario pasta, pagardintaindiškaisprieskoniais ir džiovintaisvaisiais



Aštru / Spicy



Labai aštru / Very spicy

Apie alergijas prašome informuoti aptarnaujantį personalą iš anksto.

Please inform us of any food allergies or special dietary requirements and we will be happy to accommodate you.

DARŽOVIŲ PATIEKALAI VEGETARIAN DELIGHTS



Dal Makhni

7.99

Virti lęšiai, pagardinti tyrėmis, sviesto padažu ir grietinėle
Boiled lentils seasoned with puree, butter sauce, and cream

Palak Paneer

8.99

Varškės sūris su špinatais, svogūnais ir pomidorais
Paneer cooked with spinach, onions, and tomatoes

Shai Paneer

9.99

Varškės sūris, švelniame pomidorų ir sviesto padaže, su anakardžių riešutais
Paneer prepared in a mild tomato and butter sauce, with cashew nuts

Paneer Butter Masala

8.99

Varškės sūris, virti pomidoruose ir tirštame anakardžių padaže
Paneer cubes cooked in tomatoes and thick cashew sauce

Paneer Kadhai

9.99

Pagaminta iš Varškės sūris, svogūnų, pomidorų, žaliosios ir raudonosios paprikos imbiero, česnako ir šviežiai maltų prieskonių
Made with Paneer, onions, tomatoes, Green and Red paprika ginger, garlic & fresh ground spices

Veg Biryani

8.99

Biryani“ sudaro basmati ryžiai, daržovės kario pasta pagardinta indiškais prieskoniais ir džiovintais vaisiais
Biryani is made up of basmati rice, vegetables curry paste and flavored with Indian spices and dried fruit



Aštru / Spicy



Labai aštru / Very spicy

Apie alergijas prašome informuoti aptarnaujantį personalą iš anksto.

Please inform us of any food allergies or special dietary requirements and we will be happy to accommodate you.

VEGANIŠKI PATIEKALAI

VEGAN DISHES



Coconut Mango Curry

8.99

Mango kubeliai kokosų pieno anakardžių padaže
Mango cubes cooked in coconut milk and cashew sauce

Palak Kofta

7.99

Daržovių rutuliukai špinatų padaže su kokosų pienu
Vegetable balls in spinach sauce with coconut milk

Channa Palak

7.99

Pagardinti avinžirniai su špinatais, svogūnais ir pomidorų padažu
Seasoned Chickpeas with spinach, onion and tomato sauce

Channa Massala

7.99

Avinžirniai, svogūnų ir pomidorų padažas bei indiški prieskoniai
Seasoned Chickpeas, onion and tomato sauce and Indian spices

VAIKIŠKAS MENIU

KIDS MENU



Lemon Chicken with rice

7.99

Kepta marinuota vištiena, patiekama su citrinų padažu
Fried marinated chicken served with lemon sauce

Mango Chicken

8.99

Vištienos filė kubeliai troškinti salstelėjusiame mangų padaže, patiekiami su ryžiais ir salotos

Mango chicken is a very flavorful mild mango curry that's sweet and savory and absolutely delicious, served with rice and salad



Aštru / Spicy



Labai aštru / Very spicy

Apie alergijas prašome informuoti aptarnaujantį personalą iš anksto.

Please inform us of any food allergies or special dietary requirements and we will be happy to accommodate you.

GARNYRAI SIDE DISHES



Butter Naan Indiška duona su sviestu Indian bread with butter	2.99
Garlic Naan Indiška duona su česnakais Indian bread with garlic	2.99
Cheese Naan Indiška duona su Sūris Indian bread with Cheese	3.99
Basmati Rice Basmati ryžiai su aromatu	2.99
Matar Pulav Basmati ryžiai su žirneliais Basmati rice with peas	3.99
Veg Pulav Basmati ryžiai su daržovėmis Basmati rice with vegetables	3.99
Lemon Rice Basmati ryžiai, kepti wok keptuvėje, pagardinti citrina Basmati rice fried in wok pan flavored with lemon	3.99
Chicken Fried Rice Basmati ryžiai su vištiena, kepti wok keptuvėje Basmati rice with chicken fried in a wok pan	5.49



Aštru / Spicy



Labai aštru / Very spicy

Apie alergijas prašome informuoti aptarnaujantį personalą iš anksto.

Please inform us of any food allergies or special dietary requirements and we will be happy to accommodate you.

GÉRIMAI

DRINKS



INDIAN DRINKS

Mango Lassi	4.5
Masala Lassi	4
Rose Milk	4
Masala Chai	3.5

SHAKES AND SMOOTHIE

Vanilla Shake	4
Chocolate Shake	4.5
Mango Smoothie	4.5
Strawberry Smoothie	4

SOFT DRINKS

Coca Cola	2
Cola Zero	2
Fanta	2
Sprite	2
Lemonade	3.5

BEVERAGES

Sill Water	2
Sparkling Water	2
Green Tea	2.5
Black Tea	2.5

DESSERT

DESERTAS

Gulab Jamun	4.5
Amarkhand	4.5
Icecream (Vanila/ Chocolate/ strawberry)	4.5