

UŽKANDŽIAI / APPETIZERS



101. "PAPADAM"

3.00 €

Gelsvi apvalūs traškūs paplotėliai iš lęšių miltų, puikiai dera prie alaus.

PAPADAM

Crispy Indian starter made from lentils, goes well with the beer.



102. "MASALA PAPADAM"

3.50 €

Lęšių miltų paplotėliai patiekiami su smulkintais pomidorais, čili pipirais ir šviežia kalendra.

MASALA PAPADAM

Crisp Indian starter made from lentils served with tomatoes, green chilies and fresh coriander.

103. VARŠKĖS SŪRIO "PAKORA"

7.00 €

Varškės sūris, apkeptas žirnių miltų tešloje.

PANEER PAKORA

Deep fried cottage cheese coated with chickpea flour.



104. VIŠTIENOS "PAKORA"

8.50 €

Vištienos kubeliai apkepti žirnių miltų tešloje.

CHICKEN PAKORA

Deep fried chicken pieces coated with chickpea flour.

105. DARŽOVIŲ "PAKORA"

7.00 €

Ivairių daržovių gabaliukai apkepti žirnių miltų tešloje.

VEGETABLE PAKORA

Deep fried assorted vegetables coated with chickpea flour.



106. DARŽOVIŲ "SAMOSA"

7.00 €

Trikampio formos kepinukai su bulvių, žirnelių, anakardžių riešutų ir razinų įdaru.

VEGETABLE SAMOSA

Triangular pastry stuffed with potatoes, green peas, cashew nuts and raisins.

107. SVOGŪNŲ "BHAJI"

5.50 €

Tradicinis indiškas užkandis iš svogūnų, apkeptų žirnių miltų tešloje.

ONION BHAJI

Classical Indian snack made with fried onions coated with chickpea flour.



PAPADAM



DARŽOVIŲ "SAMOSA"
VEGETABLE SAMOSA



SVOGŪNŲ "BHAJI"
ONION BHAJI



aštru
spicy



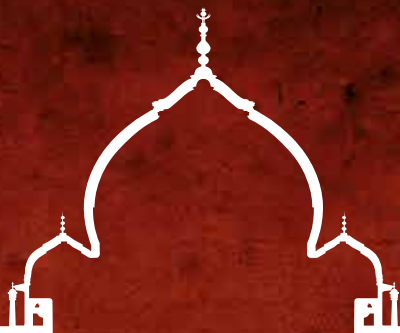
labai aštru
very spicy



ypač aštru
extra spicy

Pagamintų patiekalų išvaizda gali skirtis nuo esančių nuotraukose.
Apie alergijas prašome informuoti aptarnaujantį personalą iš anksto.

The product images shown are for illustration purposes only and may not be an exact representation of the product.
Please inform us of any food allergies or special dietary requirements and we will be happy to accommodate you.



TANDŪRI PATIEKALAI TANDOORI DISHES

*Tandūras – tradicinė indiška molinė krosnis
kurenama dujomis.*

Tandoor – a traditional Indian clay oven heated with gas.



TANDŪRI VIŠTIENA
TANDOORI CHICKEN



108. VIŠTIENOS "TIKKA" 9.00 €

Vištienos file kubeliai, marinuoti jogurte su prieskoniais.

CHICKEN TIKKA

Cubes of chicken fillet marinated in yogurt and spices.



109. TANDŪRI VIŠTIENA 9.00 €

Vištienos pjausneliai su kaulais, marinuoti jogurte su prieskoniais.

TANDOORI CHICKEN

Tender chicken on the bone marinated with yogurt and spices.



AFGANŪ "TIKKA"
AFGHANI TIKKA

110. AFGANŪ "TIKKA" 8.00 €

Vištienos file kubeliai, marinuoti jogurte su sūriu.

AFGHANI TIKKA

Cubes of chicken fillet marinated with yogurt and cheese.



111. KIAULIENOS ŠONKAULIUKAI 9.50 €

Marinuoti kiaulienos šonkauliukai, apskrudinti molinėje krosnyje tandūre.

PORK SPARE RIBS

Well spiced pork spare ribs marinated and cooked to perfection in tandoor.

112. VIŠTIENOS "ZAAFRANI TIKKA" 12.00 €

Vištienos filė kubeliai marinuoti su sūriu ir kiaušinio tryniu, pagardinti šafranu ir kepti molinėje krosnyje tandūre.

CHICKEN ZAAFRANI TIKKA

Cubes of chicken fillet marinated with cheese, egg yolk and a coating of saffron - grilled in tandoor.



**113. AVIENOS "HYDERABADI SEEKH" 14.00 €
KEBABAS**

Maltos avienos filė marinuota su sūriu, žolelėmis ir indiškais prieskoniais. Pagardinta šviežia mėta ir kepta molinėje krosnyje tandūre.

LAMB HYDERABADI SEEKH KABAB

Minced lamb fillet marinated with cheese, herbs, Indian spices and chopped mint - grilled in tandoor.



KIAULIENOS ŠONKAULIUKAI
PORK SPARE RIBS

114. DARŽOVIŲ "SEEKH" KEBABAS 8.50 €

Maltų špinatų lapelių, kukurūzų, morkų ir pupelių kebabas, pagardintas indiškais prieskoniais ir keptas molinėje krosnyje tandūre.

VEGETERIAN SEEKH KABAB

A mixture of spinach, sweet corn, carrots, beans and Indian spices, grilled in Tandoor.

Pagamintų patiekalų išvaizda gali skirtis nuo esančių nuotraukose.
Apie alergijas prašome informuoti aptarnaujantį personalą iš anksto.

The product images shown are for illustration purposes only and may not be an exact representation of the product.
Please inform us of any food allergies or special dietary requirements and we will be happy to accommodate you.



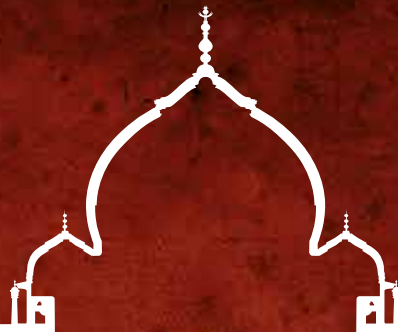
aštru
spicy



labai aštru
very spicy



ypač aštru
extra spicy



115. ŽUVIES „TIKKA”

Sviestžuvės file kubeliai marinuoti jogurte su prieskoniais.

FISH TIKKA

Fillet of Butterfish marinated with lemon juice, yogurt and Indian spices

9.50 €



116. TANDŪRI KREKETĖS

Tigrinės krevetės marinuotos citrinų sultyse ir jogurte su česnaku, imbieru ir indiškais prieskoniais.

TANDOORI PRAWNS

Tiger prawns marinated with lemon juice, yogurt, garlic-ginger paste and spices.

14.00 €

NEW!



117. VARŠKĖS SŪRIO „TIKKA”

Varškės sūrio gabalėliai, marinuoti indiškuose prieskoniuose ir kepti molinėje krosnyje tandūre.

PANEER TIKKA

Cottage cheese marinated with Indian spices and grilled in tandoor.

10.00 €

NEW!



118. „TANGDI“ KEBABAS

Vištienos šlaunelės įdarytos smulkinta vištiena, marinuotos jogurte su indiškais prieskoniais ir apskrudintos molinėje krosnyje tandūre.

TANGDI KABAB

Chicken legs stuffed with minced chicken, marinated with yogurt and spices and cooked to perfection in tandoor.

11.50 €



ŽUVIES „TIKKA”
FISH TIKKA



aštru
spicy



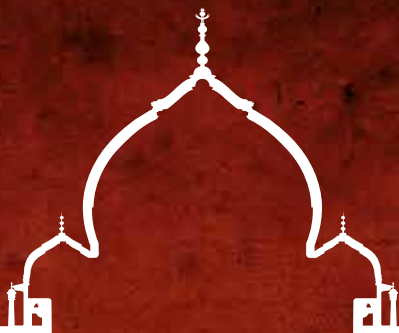
labai aštru
very spicy



ypač aštru
extra spicy

Pagamintų patiekalų išvaizda gali skirtis nuo esančių nuotraukose.
Apie alergijas prašome informuoti aptarnaujantį personalą iš anksto.

The product images shown are for illustration purposes only and may not be an exact representation of the product.
Please inform us of any food allergies or special dietary requirements and we will be happy to accommodate you.



VIŠTIENOS SALOTOS
CHICKEN SALAD



SALOTOS SU KARŠTU
OŽKOS SŪRIU
HOT GOAT CHEESE
SALAD

SALOTOS / SALADS

119. ŽALIOS INDIŠKOS SALOTOS 5.50 €

Agurkai, pomidorai, žalios salotos, paprikos su citrinų ir aliejaus užpilu.

INDIAN GREEN SALAD

Cucumber, tomatoes, green leaves, capsicum with lemon oil dressing.

120. VIŠTIENOS SALOTOS 6.50 €

Salotų lapai su daržovėmis ir vištienos gabalėliais, su česnako, citrinų sulčių ir alyvuogių aliejaus padažu.

CHICKEN SALAD

Greens and vegetables with shredded chicken, garlic, lemon juice and olive oil dressing.

121. SALOTOS SU KARŠTU 7.50 €

OŽKOS SŪRIU

HOT GOAT CHEESE SALAD

122. JŪROS GĖRYBIŲ SALOTOS 9.50 €

Jūros gėrybės su aštruku indišku padažu.

SEAFOOD SALAD

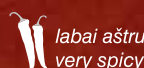
Mixed seafood served with tangy tomato dressing.

Pagamintų patiekalų išvaizda gali skirtis nuo esančių nuotraukose.
Apie alergijas prašome informuoti aptarnaujantį personalą iš anksto.

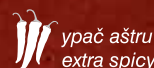
The product images shown are for illustration purposes only and may not be an exact representation of the product.
Please inform us of any food allergies or special dietary requirements and we will be happy to accommodate you.



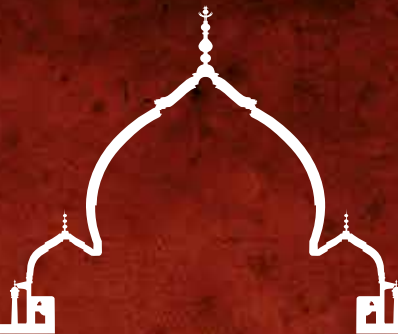
aštru
spicy



labai aštru
very spicy



ypač aštru
extra spicy



SRIUBOS / SOUPS

 **123. POMIDORŲ - GRYBŲ SRIUBA** 4.50 €
TOMATO MUSHROOM SOUP

 **124. PIPIRINĖ SRIUBA** 4.50 €
“MULIGAWTANY”

Pietų Indijos pipirinis sultinys su lęšiais, ryžiais ir daržovėmis.

PEPPER SOUP MULIGAWTANY

Pepper soup from South India cooked with vegetables, lentils and rice.

 **125. TRINTA ŠPINATŲ SRIUBA** 4.50 €
Trinta špinatų sriuba.

SPINACH PUREE SOUP

Spinach puree soup.

 **126. AVIENOS “SHORBA”** 5.50 €

Avienos sultinys su imbieru, česnakais ir indiškais prieskoniais.

LAMB SHORBA

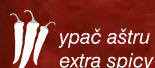
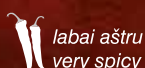
Made from mutton stock with ginger, garlic and Indian spices.

127. JŪROS GĖRYBIŲ SRIUBA 6.50 €

Jūros gėrybių sriuba su grietinėle.

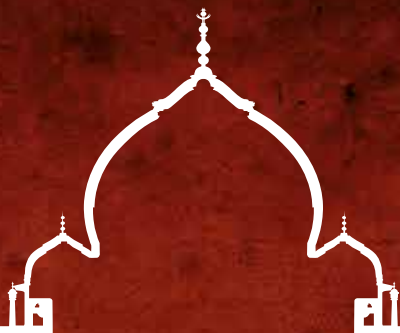
SEAFOOD SOUP

Seafood soup with cream.



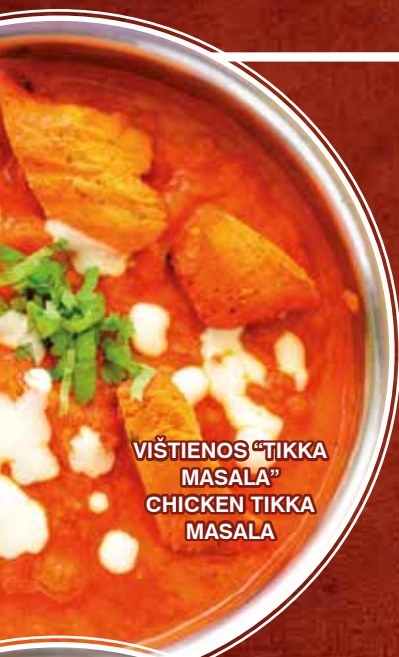
Pagamintų patiekalų išvaizda gali skirtis nuo esančių nuotraukose.
Apie alergijas prašome informuoti aptarnaujantį personalą iš anksto.

The product images shown are for illustration purposes only and may not be an exact representation of the product.
Please inform us of any food allergies or special dietary requirements and we will be happy to accommodate you.



KARŠTIEJI PATIEKALAI MAIN COURSE

VIŠTIENOS PATIEKALAI CHICKEN DISHES



VIŠTIENOS "TIKKA
MASALA"
CHICKEN TIKKA
MASALA



128. VIŠTIENOS "TIKKA MASALA"

11.50 €

Tandūre skrudinta vištienos filė, troškinta su svogūnais, pomidorais ir indiškais prieskoniais, pagardinta grietinėle.

CHICKEN TIKKA MASALA

Tandoori boneless chicken tikka cooked with onions, tomatoes and Indian spices, garnished with cream.



VIŠTIENOS "KORMA"
CHICKEN KORMA



129. SVIESTINĖ VIŠTIENA

11.50 €

Tandūre skrudinta vištienos šlaunelių mėsa, troškinta su pomidorais, grietinėle ir sviestiniu padažu. Populiariausias patiekalas.

BUTTER CHICKEN

Tandoori boneless chicken cooked in tomatoes, cream and butter sauce. The most popular dish.

130. VIŠTIENOS "KORMA"

12.00 €

Vištienos file kubeliai troškinti baltame padaže su anakardžių riešutais ir prieskoniais. Švelnaus skonio neaštrus patiekalas.

CHICKEN KORMA

Rich, creamy and mildly spiced chicken dish with cashew nuts and yogurt.



SVIESTINĖ VIŠTIENA
BUTTER CHICKEN



131. VIŠTIENOS "JALFREZI"

10.00 €

Vištienos filė, troškinta su pomidorais, svogūnais ir pipirais iki sausai tiršto padažo - ypatingai aštru.

CHICKEN JALFREZI

Pieces of chicken fillet cooked with tomatoes, onions and peppers - a dry thick curry



132. VIŠTIENOS "VINDALOO"

11.50 €

Labai aštrus patiekalas iš Goa pagardintas raudonaisiais čili pipirais, česnakais ir imbieru.

CHICKEN VINDALOO

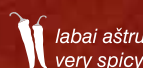
The traditional spicy and tangy Goan dish flavored with chilies, garlic and vinegar.

Pagamintų patiekalų išvaizda gali skirtis nuo esančių nuotraukose.
Apie alergijas prašome informuoti aptarnaujantį personalą iš anksto.

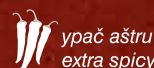
The product images shown are for illustration purposes only and may not be an exact representation of the product.
Please inform us of any food allergies or special dietary requirements and we will be happy to accommodate you.



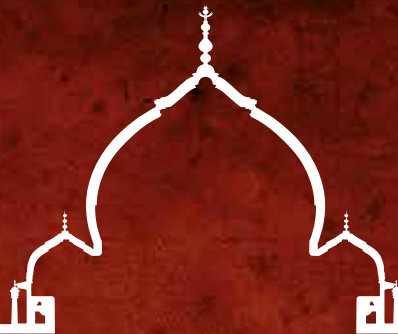
aštru
spicy



labai aštru
very spicy



ypač aštru
extra spicy



133. VIŠTIENOS "MADRAS"

Ypač aštrus Pietų Indijos patiekalas su kokosu, prieskoniais ir žaliaisiais aitriaisiais pipirais.

CHICKEN MADRAS

Very popular South Indian dish with coconut, strong spices and dried or green chillies.

11.50 €



134. VIŠTIENA KARIO PADAŽE

Tradicinis vidutinio aštrumo Indijos patiekas.

CHICKEN CURRY

A traditional, medium spicy Indian dish.

11.50 €



135. VIŠTIENOS "SAAG"

Vištienos filė gabaliukai troškinti su špinatais ir indiškais prieskoniais.

CHICKEN SAAG

Cubes of chicken marinated with Indian spices and cooked with spinach.

12.00 €



136. VIŠTIENOS "TAWA MURG"

Egzotišką patiekalą su marinuota tandūri skrudinta vištiena, paruoštas su aštriu padažu ir pagardintas indiškais prieskoniais.

CHICKEN TAWA MURG

An exotic dish with chicken fillet pieces marinated with Indian spices and cooked in tandoor, served in a spicy gravy.

12.00 €

NEW!



137. VIŠTIENOS

„HYDERABADI KORMA“

Vištiena troškinta baltame padaže su anakardžių riešutais ir prieskoniais.

HYDERABADI CHICKEN KORMA

A rich and creamy chicken curry prepared with yogurt, cashewnuts and Indian spices.

11.50 €

NEW!



138. VIŠTIENOS „KADAI“

Vištienos file kubeliai troškinti su pomidorais, svogūnais ir paprikomis iki sausai tiršto padažo ir pagardinti kalendra.

CHICKEN KADAI

Pieces of chicken fillet cooked with onions and colorful bell peppers coated with spicy tomato sauce, aromatic spices and herbs.

11.50 €

NEW!



139. MIGDOLINĖ VIŠTIENA

Vištienos file kubeliai troškinti kreminiame padaže su migdolų riešutais ir indiškais prieskoniais.

BADAMI ALMOND CHICKEN

From the royal courts of the ancient Mughals comes this recipe for a rich almond curry. Creamy chicken curry with tomatoes, almonds and Indian spices.

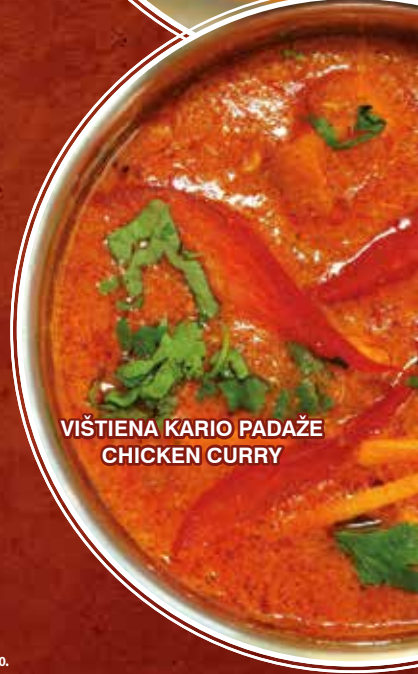
11.00 €



VIŠTIENOS "VINDALOO"
CHICKEN VINDALOO



VIŠTIENOS "MADRAS"
CHICKEN MADRAS



VIŠTIENA KARIO PADAŽE
CHICKEN CURRY



aštru
spicy



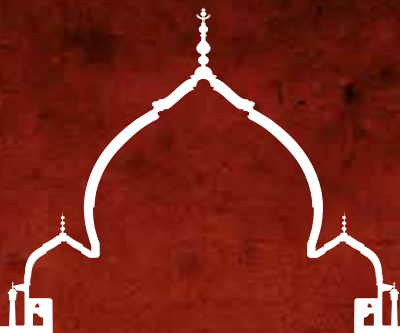
labai aštru
very spicy



ypač aštru
extra spicy

Pagamintų patiekalų išvaizda gali skirtis nuo esančių nuotraukose.
Apie alergijas prašome informuoti aptarnaujantį personalą iš anksto.

The product images shown are for illustration purposes only and may not be an exact representation of the product.
Please inform us of any food allergies or special dietary requirements and we will be happy to accommodate you.



KIAULIENOS PATIEKALAI PORK DISHES



KIAULIENOS "MADRAS"
PORK MADRAS



KIAULIENOS "JALFREZI"
PORK JALFREZI



KIAULIENOS "VINDALOO"
PORK VINDALOO



140. KIAULIENOS "JALFREZI"

10.00 €

Kiaulienos gabalėliai, troškinta su pomidorais, svogūnais ir pipirais iki sausai tiršto padažo - ypatingai aštru.

PORK JALFREZI

Pieces of pork fillet cooked with tomatoes, onions and peppers - a dry thick curry.



141. KIAULIENOS "VINDALOO"

10.00 €

Labai aštrus patiekalas iš Goa pagardintas raudonaisiais čili pipirais, česnakais ir imbieru.

PORK VINDALOO

The traditional spicy and tangy Goan dish flavored with chilies, garlic and vinegar.



142. KIAULIENOS "MADRAS"

10.00 €

Ypač aštrus Pietų Indijos patiekalas su kokosu, prieskoniais ir žaliaisiais aitraisiais pipirais.

PORK MADRAS

Very popular South Indian dish with coconut, strong spices and dried or green chilies.



143. KIAULIENOS "BHUNA MASALA"

11.50 €

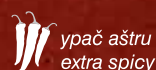
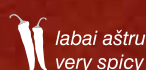
Kiauliena marinuota tradiciniame vidutinio aštrumo svogūnų padaže su įvairiais indiškais prieskoniais.

PORK BHUNA MASALA

Pieces of pork fillet cooked with thick onion sauce.


Pagamintų patiekalų išvaizda gali skirtis nuo esančių nuotraukose.
Apie alergijas prašome informuoti aptarnaujantį personalą iš anksto.

The product images shown are for illustration purposes only and may not be an exact representation of the product.
Please inform us of any food allergies or special dietary requirements and we will be happy to accommodate you.





AVIENOS PATIEKALAI LAMB DISHES

 **144. “KEEMA MATTAR”** **12.00 €**

Malta ėriuko file, virta ir kepta su egzotiškais prieskoniais ir žirneliais.

KEEMA MATTAR

Minced lamb cooked with exotic spices and peas.

 **145. AVIENOS “ROGAN JOSH”** **14.50 €**

Avienos file troškinta su svogūnais, pomidorais, kašmyro raudonaisiais čili pipirais ir jogurtu. Tradicinis Kašmyro patiekalas.

LAMB ROGAN JOSH

Kashmiri style boneless lamb cooked with onions, tomatoes and mild red Kashmiri chilies.

146. AVIENOS “KORMA” **14.50 €**

Ėriuko file kubeliai troškinti baltame padaže su anakardžių riešutais ir prieskoniais. Švelnaus skonio neaštrus patiekalas.

LAMB KORMA

Rich, creamy and mildly spiced lamb dish with cashew nuts and yogurt.

 **147. AVIENOS “MADRAS”** **14.50 €**

Ypač aštrus Pietų Indijos patiekalas su kokosu, prieskoniais ir žaliaisiais aitriaisiais pipirais.

LAMB MADRAS

Very popular South Indian dish with coconut, strong spices and dried or green chilies.

 **148. AVIENOS “SAAG”** **14.00 €**

Avienos filė gabaliukai troškinti su špinatais ir indiškais prieskoniais.

LAMB SAAG

Boneless lamb cubes marinated with Indian spices and cooked with spinach.

 **149. AVIENOS “GOSHT ACHARI”** **13.00 €**

Avienos filė gabaliukai marinuoti jogurte ir troškinti su česnaku, imbieru ir indiškais prieskoniais.

LAMB GOSHT ACHARI

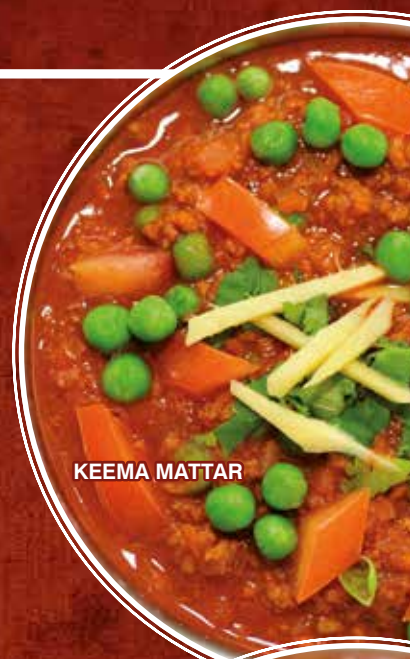
Boneless lamb cubes marinated with curd, fenugreek, fennel, ginger and garlic, cooked in a thick curry sauce.

 **150. AVIENOS “RARA GOSHT”** **13.00 €**

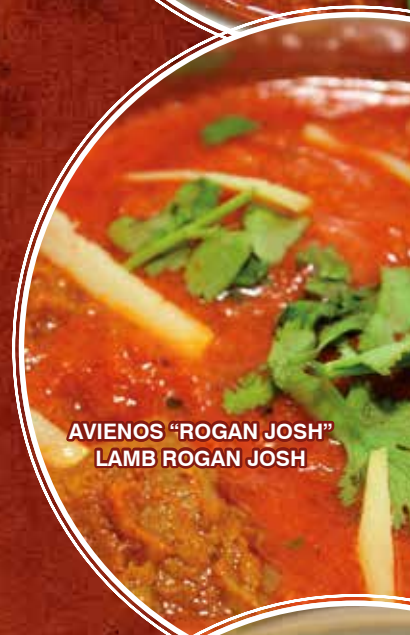
Ypatingas receptas, kai avienos gabalėliai troškinami kartu su malta ėriuko filė, česnakų ir imbierų padažu, pagardinti įvairiais indiškais prieskoniais ir kalendra.

LAMB RARA GOSHT

Unique lamb recipe where pieces of lamb are cooked together with minced lamb in a rich gravy with aromatic Indian spices and a touch of coriander.



KEEMA MATTAR



AVIENOS “ROGAN JOSH”
LAMB ROGAN JOSH



AVIENOS “KORMA”
LAMB KORMA



aštru
spicy



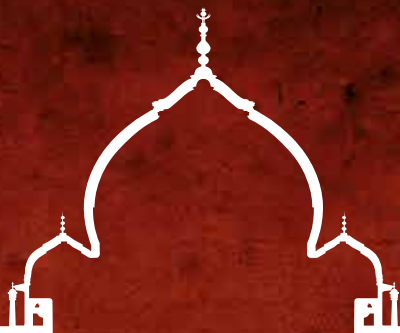
labai aštru
very spicy



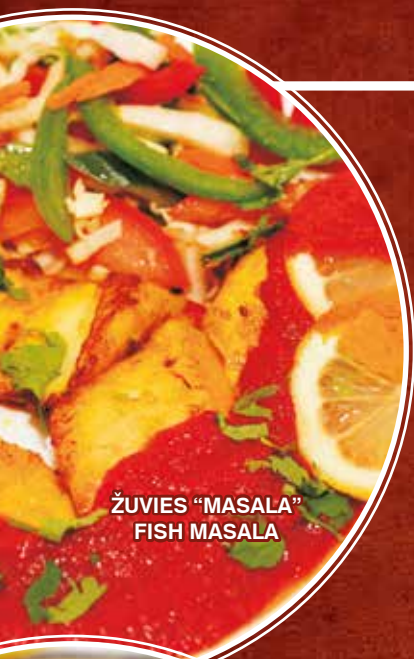
ypač aštru
extra spicy

Pagamintų patiekalų išvaizda gali skirtis nuo esančių nuotraukose. Apie alergijas prašome informuoti aptarnaujantį personalą iš anksto.

The product images shown are for illustration purposes only and may not be an exact representation of the product. Please inform us of any food allergies or special dietary requirements and we will be happy to accommodate you.



JŪROS GĖRYBĖS SEAFOOD



ŽUVIES "MASALA"
FISH MASALA



ŽUVIS KARIO PADAŽE
FISH CURRY



KREVEČIŲ "VINDALOO"
PRAWNS VINDALOO



151. ŽUVIES "MASALA"

12.00 €

Kepta žuvies file marinuota citrinu sultyse su česnakais, imbieru ir raudonu aštriu padažu.

FISH MASALA

Fried fish marinated in lemon juice, garlic, ginger and red tangy sauce.



152. ŽUVIES "MADRAS"

12.00 €

Ypač aštrus Pietų Indijos patiekalas su kokosu, prieskoniais ir žaliaisiais aitriaisiais pipirais.

FISH MADRAS

Very popular South Indian dish with coconut, strong spices and dried or green chillies.



153. ŽUVIS KARIO PADAŽE

9.50 €

Tradicinis vidutinio aštrumo Indijos patiekas.

FISH CURRY

A traditional, medium spicy Indian dish.



154. KREVEČIŲ "MASALA"

17.00 €

Tigrinės krevetės troškintos indiškuose prieskoniuose ir sviestiniame padaže su grietinėle.

PRAWNS BUTTER MASALA

Prawns cooked with masala and butter sauce garnished with cream.



155. KREVEČIŲ "JALFREZI"

17.00 €

Tigrinės krevetės, troškintos su pomidorais, svogūnais ir pipirais iki sausai tiršto padažo - ypatingai aštru.

PRAWNS JALFREZI

Prawns cooked with tomatoes, onions and peppers - a dry thick curry.



156. KREVEČIŲ "VINDALOO"

17.00 €

Labai aštrus patiekalas iš Goa pagardintas raudonaisiais čili pipirais, česnakais ir imbieru.

PRAWNS VINDALOO

The traditional spicy and tangy Goan dish flavored with chillies, garlic and vinegar.

NEW!



157. KREVEČIŲ „MALVANI“

17.00 €

Tigrinės krevetės troškintos su kokosu, citrina ir čili pipirais. Populiarus patiekalas vakarų centrinėje Indijos pakrantėje.

PRAWNS MALVANI

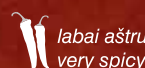
Malvan is the coastal region of Konkan and its cuisine is greatly influenced by Goan flavours. A very famous curry of prawns with coconut, lemon and chilli.

Pagamintų patiekalų išvaizda gali skirtis nuo esančių nuotraukose. Apie alergijas prašome informuoti aptarnaujantį personalą iš anksto.

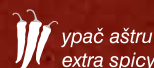
The product images shown are for illustration purposes only and may not be an exact representation of the product. Please inform us of any food allergies or special dietary requirements and we will be happy to accommodate you.



aštru
spicy



labai aštru
very spicy



ypač aštru
extra spicy



DARŽOVIŲ PATIEKALAI VEGETARIAN DELIGHTS



158. "PALAK PANEER"

9.50 €

Varškės sūrio kubeliai troškinti tirštame špinatų padaže.

PALAK PANEER

Cottage cheese cooked in a thick spinach puree.



159. VARŠKĖS SŪRIO "BUTTER MASALA"

9.50 €

Varškės sūris troškintas su pomidorais ir indiškais prieskoniais.

PANEER BUTTER MASALA

Cottage cheese cooked with tomatoes and Indian spices



160. DARŽOVIŲ "MAKHANI"

9.00 €

Švelnus daržovių patiekalas su riešutais ir tirštu padažu.

VEGETABLE MAKHANI

Mild vegetable dish with nuts in butter sauce.

161. DARŽOVIŲ "KORMA"

9.00 €

Troškintos daržovės baltame padaže su anakardžių riešutais ir prieskoniais. Švelnaus skonio neaštrus patiekalas.

VEGETABLE KORMA

Rich, creamy and mildly spiced vegetable dish with cashew nuts and yogurt.



162. DARŽOVIŲ "JALFREZI"

9.50 €

Baklažanai, paprikos, pomidorai, žiediniai kopūštai ir kitos daržovės troškintos sviestiniame padaže - labai aštru!

VEGETABLE JALFREZI

Eggplants, peppers, tomatoes, cauliflowers and other vegetables cooked in butter sauce.



163. DARŽOVIŲ "MADRAS"

8.50 €

Ypač aštrus Pietų Indijos patiekalas su kokosu, prieskoniais ir žaliaisiais aitraisiais pipirais.

VEGETABLE MADRAS

Very popular South Indian dish with coconut, strong spices and dried or green chilies.



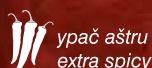
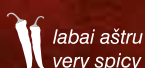
DARŽOVIŲ "JALFREZI"
VEGETABLE JALFREZI



PALAK PANEER



DARŽOVIŲ "MADRAS"
VEGETABLE MADRAS

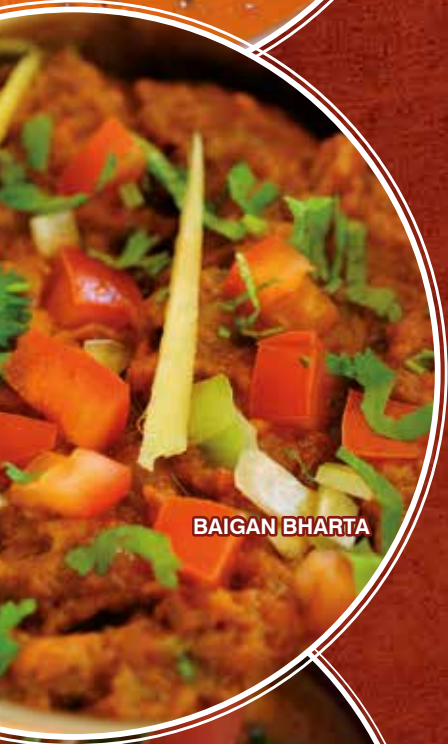


Pagamintų patiekalų išvaizda gali skirtis nuo esančių nuotraukose. Apie alergijas prašome informuoti aptarnaujantį personalą iš anksto.

The product images shown are for illustration purposes only and may not be an exact representation of the product. Please inform us of any food allergies or special dietary requirements and we will be happy to accommodate you.



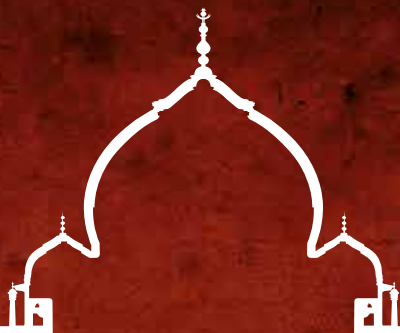
LEŠIAI "MAKHANI"
DAL MAKHANI



BAIGAN BHARTA



AVINŽIRNIŲ "PINDI"
CHANNA PINDI



164. DARŽOVIŲ "KOFTA"

7.50 €

Trintų daržovių kukuliai troškinti su pomidorais, svogūnais ir indiškais prieskoniais.

VEGETABLE KOFTA

Deep fried balls of mashed and mixed vegetables cooked in onion and tomato gravy.



165. LEŠIAI "MAKHANI"

9.00 €

Virti lešiai, pagardinti pomidorų tyre, sviestiniu padažu ir grietinėle. Privaloma paragauti.

DAL MAKHANI

Lentils cooked with tomato puree, cream and butter. Highly recommended.



166. LEŠIAI "TADKA"

7.50 €

Geltonieji lešiai virti su pomidorais, imbieru, česnaku, ciberžole, maišytas su sviestu, aštriais prieskoniais ir raudonaisiais čili pipirais.

DAL TADKA

Yellow lentils cooked with tomatoes, ginger, garlic, turmeric, tempered with butter, spicy sizzling seasoning and chili.



167. „BAIGAN BHARTA“

9.50 €

Apkepti baklažanai su svogūnais, pomidorais ir indiškais prieskoniais.

BAIGAN BHARTA

Roasted eggplants cooked with onions, tomatoes and Indian spices.



168. AVINŽIRNIŲ "PINDI"

7.50 €

Virti avinžirniai, paruošti su svogūnais, mėta, pomidorais ir tamarindu. Pagardinti kalendra ir imbierais.

CHANNA PINDI

Boiled chickpeas lightly cooked with onions, mint tomato and a touch of tamarind pulp. Garnished with coriander and ginger.

NEW!



169. BULVĖS „ALOO PALAK“

8.00 €

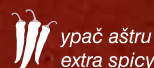
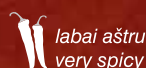
Troškintos bulvės špinatų padaže, pagardintos anakardžių riešutais ir grietinėle. Populiarus vegetariškas patiekalas iš Šiaurės Indijos.

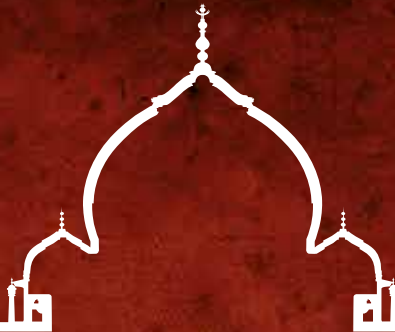
ALOO PALAK

A very popular and classic vegetarian dish in North India prepared with potatoes in spinach sauce, cashewnuts and cream.

Pagamintų patiekalų išvaizda gali skirtis nuo esančių nuotraukose.
Apie alergijas prašome informuoti aptarnaujantį personalą iš anksto.

The product images shown are for illustration purposes only and may not be an exact representation of the product.
Please inform us of any food allergies or special dietary requirements and we will be happy to accommodate you.





NEW!



170. BULVĖS „BOMBAY“

7.00 €

Bulvės troškintos aštriame pomidorų padaže ir pagardintos indiškais prieskoniais. Puikiai dera kaip atskiras patiekalas arba garnyras. Ypač populiarus patiekalas Indų virtuvėje.

BOMBAY POTATOES

Bombay potatoes are the perfect sidekick to any Indian curry or just as delicious on their own. These simple spiced potatoes are packed with tantalising cumin, turmeric and chilli flavours, bringing the whole dish to life.

NEW!

171. VARŠKĖS SŪRIO „KOFTA“

10.00 €

Varškės sūrio ir džiovintų vaisių kukuliai, troškinti kreminiame padaže, pagardintame kardamono ir muskato prieskoniais.

MALAI KOFTA

Cottage cheeseballs filled with dried fruits, simmered in rich creamy gravy and flavoured with cardamom and mace.

NEW!



172. VARŠKĖS SŪRIO „KADAI“

8.00 €

Varškės sūris troškintas su pomidorais, svogūnais ir paprikomis iki sausa tiršto padažo ir pagardintas kalendra.

PANEER KADAI

Kadai paneer is the combination of cottage cheese, onions and colorful bell peppers coated with spicy tomato sauce, aromatic spices and herbs.



BULVĖS „BOMBAY“
BOMBAY POTATOES



aštru
spicy



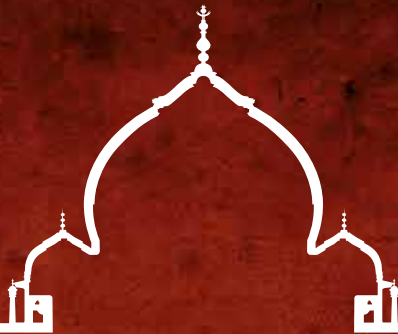
labai aštru
very spicy



ypač aštru
extra spicy

Pagamintų patiekalų išvaizda gali skirtis nuo esančių nuotraukose.
Apie alergijas prašome informuoti aptarnaujantį personalą iš anksto.

The product images shown are for illustration purposes only and may not be an exact representation of the product.
Please inform us of any food allergies or special dietary requirements and we will be happy to accommodate you.



ŽALIŲJŲ ŽIRNELIŲ "PULAO"
GREEN PEAS PULAO



AVIENOS "HYDERABADI
BIRYANI"
LAMB HYDERABADI
BIRYANI

RYŽIŲ IR "BIRYANI" PATIEKALAI RICE AND BIRYANI DISHES

"Biryani" – ryžių patiekalai su įvairiomis daržovėmis arba mėsa, pagardinti šafranu, ciberžole ir indiškais prieskoniais.

Biryani is a dish of rice with vegetables or assorted meat flavored with saffron, turmeric and Indian spices.



**173. AVIENOS
"HYDERABADI BIRYANI"
LAMB HYDERABADI BIRYANI**

13.50 €



**174. VIŠTIENOS "HYDERABADI
BIRYANI"
CHICKEN HYDERABADI BIRYANI**

10.00 €



175. DARŽOVIŲ "BIRYANI"

Ryžių patiekalas su įvairiomis daržovėmis pagardintas šafranu, ciberžole ir indiškais prieskoniais.

VEGETABLE BIRYANI

Rice with vegetables flavored with saffron, turmeric and Indian spices.

7.50 €

176. ŽALIŲJŲ ŽIRNELIŲ "PULAO"

Basmati ryžiai su žaliaisiais žirneliais.

GREEN PEAS PULAO

Basmati rice cooked with green peas.

5.50 €

177. "JEERA" RYŽIAI

Basmati ryžiai su kumino sėklomis.

JEERA RICE

Basmati rice cooked with cumin seeds.

4.50 €

178. BASMATI RYŽIAI

BASMATI RICE

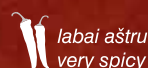
4.00 €

Pagamintų patiekalų išvaizda gali skirtis nuo esančių nuotraukose.
Apie alergijas prašome informuoti aptarnaujantį personalą iš anksto.

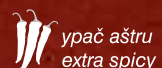
The product images shown are for illustration purposes only and may not be an exact representation of the product.
Please inform us of any food allergies or special dietary requirements and we will be happy to accommodate you.



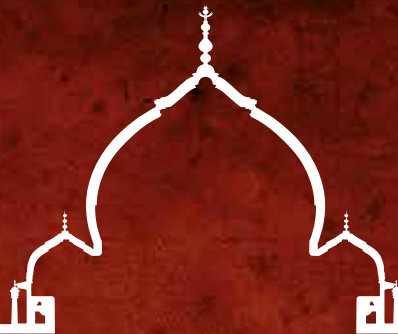
aštru
spicy



labai aštru
very spicy



ypač aštru
extra spicy



“RAITOS” / RAITA

“Raita” - padažas iš jogurto ir daržovių. Rekomenduojamas su aštriais patiekalais ar kebabais – švelnina aštrumą.

Raita - Yogurt with vegetables or herbs and spices.
Cools down the hot chillies.

179. AGURKŲ “RAITA” CUCUMBER RAITA

4.50 €

180. “BOONDI RAITA”

Gruzdinti žirnių miltų rutuliukai su jogurtu ir indiškais prieskoniais.

BOONDI RAITA

Crisply fried droplets of chickpea flour added to yogurt and Indian spices.

181. SVOGŪNŲ “RAITA”

Padažas iš svogūnų su jogurtu ir indiškais prieskoniais.

ONION RAITA

Yogurt with onions.

4.00 €



AGURKŲ “RAITA”
CUCUMBER RAITA



BOONDI RAITA



aštru
spicy



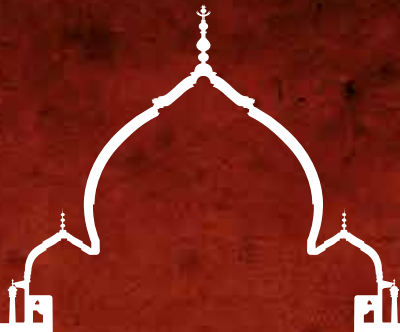
labai aštru
very spicy



ypač aštru
extra spicy

Pagamintų patiekalų išvaizda gali skirtis nuo esančių nuotraukose.
Apie alergijas prašome informuoti aptarnaujantį personalą iš anksto.

The product images shown are for illustration purposes only and may not be an exact representation of the product.
Please inform us of any food allergies or special dietary requirements and we will be happy to accommodate you.



INDIŠKA DUONA NAAN BREADS

Tradicinis duonos paplotėlis, pagamintas iš miltų, vandens ir druskos. Išminkyta tešla kepama itin aukštoje temperatūroje ant tandūro vidinės sienelės.

Traditional unleavened bread made from flour, water and salt. Baked at very high temperatures against the wall of tandoor.



ČESNAKINIS "NAAN"
GARLIC NAAN



SVIESTINIS "NAAN"
BUTTER NAAN



"NAAN" SU SŪRIU
CHEESE NAAN

182. PAPRASTAS "NAAN" **3.00 €**
PLAIN NAAN

183. ČESNAKINIS "NAAN" **3.50 €**

Indiškas paplotėlis, pagardintas šviežiais česnakais.

GARLIC NAAN

Indian bread flavored with garlic.

184. SVIESTINIS "NAAN" **3.50 €**

Indiškos duonos paplotėlis, pagardintas sviestu.

BUTTER NAAN

Buttered Indian bread.

185. "NAAN" SU SŪRIU **3.50 €**

Indiškos duonos paplotėlis įdarytas sūriu.

CHEESE NAAN

Indian bread stuffed with melted cheese.

186. "KULCHA NAAN" **4.00 €**

Indiškas paplotėlis, įdarytas sūriu, bulvėmis ir mėtomis.

KULCHA NAAN

Naan stuffed with cottage cheese, potatoes and mint.

187. "PESHAWARI NAAN" **4.00 €**

Indiškas paplotėli įdarytas riešutais ir džiovintais vaisiais.

PESHAWARI NAAN

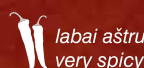
Naan stuffed with nuts and dried fruits.

Pagamintų patiekalų išvaizda gali skirtis nuo esančių nuotraukose.
Apie alergijas prašome informuoti aptarnaujantį personalą iš anksto.

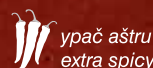
The product images shown are for illustration purposes only and may not be an exact representation of the product.
Please inform us of any food allergies or special dietary requirements and we will be happy to accommodate you.



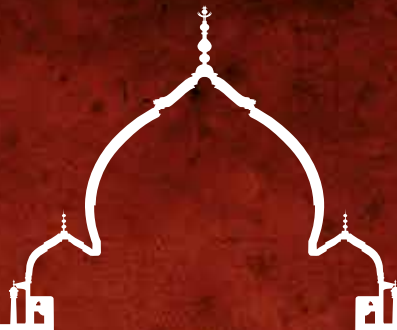
aštru
spicy



labai aštru
very spicy



ypač aštru
extra spicy



**188. VIŠTIENOS “TIKKA
KULCHA NAAN”**

Indiškos duonos paplotėlis įdarytas smulkinta vištienos “Tikka” filė su paprikomis ir mėta.

CHICKEN TIKKA KULCHA NAAN

Naan stuffed with shredded chicken Tikka with capsicum and mint.

5.50 €

NEW!

189. TANDŪRI “ROTI”

Tradicinis duonos paplotėlis, tinkantis veganams.

TANDOORI ROTI

Traditional bread made from whole wheat flour, suitable for vegans.

3.50 €

NEW!

190. “PARATHA”

Plokščias duonos paplotėlis su mėtomis arba raudonaisiais čili pipirais.

PARATHA

Flaky Indian flatbread with mint or with red chilli

4.50 €



*aštru
spicy*



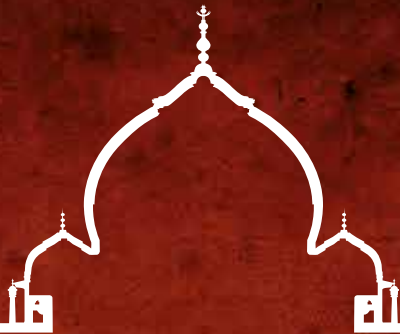
*labai aštru
very spicy*



*ypač aštru
extra spicy*

Pagamintų patiekalų išvaizda gali skirtis nuo esančių nuotraukose.
Apie alergijas prašome informuoti aptarnaujantį personalą iš anksto.

The product images shown are for illustration purposes only and may not be an exact representation of the product.
Please inform us of any food allergies or special dietary requirements and we will be happy to accommodate you.



JOGURTO KOKTEILIAI LASSI



MANGO LASSI

191. JOGURTO KOKTEILIAI LASSI

5.00 €

saldus / sweet
sūrus / salted
su prieskoniais / with jeera masala

192. JOGURTO KOKTEILIS SU MANGO

5.50 €

Jogurtas, išplaktas su mango tyre ir cukrumi.

MANGO LASSI

Yogurt blended with mango puree and sugar.



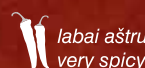
LASSI

Pagamintų patiekalų išvaizda gali skirtis nuo esančių nuotraukose.
Apie alergijas prašome informuoti aptarnaujantį personalą iš anksto.

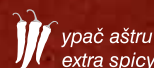
The product images shown are for illustration purposes only and may not be an exact representation of the product.
Please inform us of any food allergies or special dietary requirements and we will be happy to accommodate you.



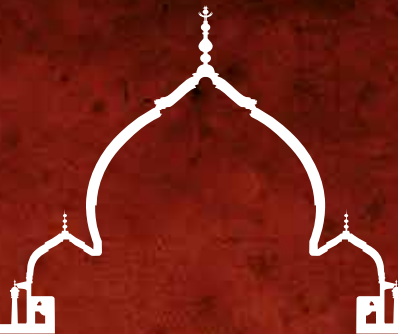
aštru
spicy



labai aštru
very spicy



ypač aštru
extra spicy



SALDUMYNAI / DESSERTS

193. LEDAI / ICE CREAM

5.00 €

- su riešutais / with nuts
- su šokoladiniu užpilu / with chocolate sauce
- su šokoladiniu užpilu ir riešutais / with nuts and chocolate sauce
- su šviežiais vaisiais / with fresh fruits

194. GRIETINAIČIAI “GULAB JAMUN”

4.50 €

Purūs rusvi grietinaičiai, išmirkyti sirupe.
Tradicinis Indiškas desertas.

GULAB JAMUN

Spongy milky balls soaked in syrup.
Traditional Indian dessert.

195. INDIŠKI LEDAI “KULFI”

5.50 €

Tradiciniai indiški ledai, pagaminti iš anakardžių riešutų ir pistacijų, patiekiami apelsino žievelėje.

ORANGE KULFI

Traditional Indian ice cream made from cashew nuts and pistachio, served in fresh hollowed orange.

196. „AMARKHAND“

5.00 €

Kreminis desertas pagamintas iš mango.

AMARKHAND

Mango and yoghurt custard.

NEW!

197. MORKŲ „HALWA“

6.50 €

Saldus morkų desertas

CARROT HALWA

Carrot-based sweet dessert pudding

NEW!

198. MANGO LEDAI „KULFI“

6.00 €

Tradiciniai indiški ledai su mango.

MANGO KULFI

Traditional Indian ice cream made with mango pulp.



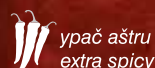
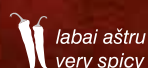
GRIETINAIČIAI “GULAB
JAMUN”
GULAB JAMUN



INDIŠKI LEDAI “KULFI”
ORANGE KULFI



„AMARKHAND“
AMARKHAND



Pagamintų patiekalų išvaizda gali skirtis nuo esančių nuotraukose.
Apie alergijas prašome informuoti aptarnaujantį personalą iš anksto.

The product images shown are for illustration purposes only and may not be an exact representation of the product.
Please inform us of any food allergies or special dietary requirements and we will be happy to accommodate you.