

# INDI

FUSION · KITCHEN · RESTAURANT

*tobulai indiškias...*

## UŽKANDŽIAI



- ✦ **PAKORA** - tradicinis indiškias užkandis.  
Avinžirnių miltuose apkepti kšneliai, patiekiami su mūsų gamybos padažais. Pasirinkite su:
- |                       |         |
|-----------------------|---------|
| Svogūnais             | 5 EUR   |
| Ivairiomis daržovėmis | 5,5 EUR |
| Brokoliais            | 5,5 EUR |
| Krevetėmis            | 8 EUR   |

**SAMOSOS** (3 vnt.)- tradiciniai indiškias trikampiai pyragėliai su pasirinktu įdaru. Indijoje samosų variantų yra begalybė. Mes Jums siūlome:

- Ⓞ Keralos regiono samosas  
su bulvių ir žirnių įdaru 5,5 EUR  
Su vištiena 6 EUR

- ✦ **PARMEZANO ŽIEDAI** - svogūnų žiedai, apkepti tešloje, pagardinti parmezanu. 5,5 EUR

- ✦ **DOSA** (2 vnt.)- traškūs ploni blynėliai, pagardinti sviestu, lyg improvizacija tarp lietinių blynų ir crepe.  
Ⓞ Pateikiamos su kokosų ir pomidorų čatniais bei specialiu „sambar“ padažu. 7 EUR

## SRIUBOS



- Ⓞ **LĘŠIŲ IR ŠPINATŲ** – maistinga indiškias  
Ⓞ sriuba, kurioje dominuoja viena populiariausių Indijos virtuvėje kruopų – lęšiai, kartu su šviežiais špinatais ir prieskoniais. 5,5 EUR
- Ⓞ **TOM KHA** - Pietų Azijoje paplitusi švelni kokosinė sriuba su vištiena, citrinžole, juodųjų pupelių spaghetti, brokoliais, karališkėmis krevetėmis bei grybais (didelė porcija). 7,5 EUR  
Jums pageidaujant galime pagaminti ✦.
- ✦ **TOMATO LENTIL SHORBA** - silpnai aštroka, sušildanti pomidorų ir lęšių sriuba. 5,5 EUR

Restoranas INDI – tai nuoširdus, spalvingas ir modernus kulinarinis projektas, kuriame susilieja tradicinės Indijos ir Europos virtuvės. Gaminame maistą, kurį be galo mėgstame patys. Siūlome mėgautis įspūdingais skoniais, burnoje tirpstančiomis masalomis ir meile maistui, kuri gimė šimtametes kulinarijos tradicijas turinčiame Keralos regione, pietvakarių Indijoje. Profesionalūs šefai Jūsų lėkštėje pateiks savo meistriškumo pavyzdžius. Na, o Jums belieka tiesiog atsipalaiduoti ir mėgautis nuostabiu maistu.

Skanaus!

| ✦ - vegetariškias | | Ⓞ - veganiškias | | Ⓞ - be gliuteno |

Patiekalai patiekiami pagal originalius receptus. Jei norite keisti patiekalo aštrumą – praneškite padavėjui.  
Dėl alergenų ir maisto netoleravimo teirautis padavėjo.

## Specialūs pasiūlymai

### UŽKANDŽIAI

#### INDI CHAAT

Indijoje populiarus užkandis - prieskoniuoti bulvių kąsneliai su traškučiais, granatų sėklomis ir padažu. 7 EUR

#### HUMMUS

Mūsų ypatingasis humusas su kepinu kuminu, patiekiamas su daržovių juostelėmis. 5 EUR

### PAGRINDINIAI PATIEKALAI

#### POTATO PANEER KOFTHA

Švelnūs bulvių ir paņyro kukuliukai tirštame kario padaže. Mūsų naminis indiškas paņyras puikiai sutaria su liertuviškomis bulvytėmis, sukurdami minkštučius, skonio receptorius glostančius kukuliukus. 7,5 EUR

#### MUSHROOM BROCCOLI PEPPER FRY

Pipirinis grybų ir brokolių karis su žolelėmis. Truputis juodųjų pipirų ir glostanti ugnis padeda atsiskleisti turtingais skoniais pasižymintiems grybukams. Lyg iš dangaus nukrenta brokolis, kuris, kaip pasirodo, čia puikiausiai tinka. 8 EUR

#### BRINGAL TOMATO BROCCOLI ROAST

Vegetariška baklažanų, pomidorų ir brokolių masala. Pomodoro rūgštelės draugystę su brokolių gaivumu apjungia viską į save sugerti mėgstantis baklažanas. Derinį sustiprina atviros ugnies kaitra ir indiški prieskoniai. 7,5 EUR

# PAGRINDINIAI PATIEKALAI



④ **BUTTER MASALA** - populiarusis "raudonasis" karis. Pagrindinis ingredientas (pasirinkite iš sąrašo), pagardintas indiškuose prieskoniuose, patroškintas kreminiame padaže, kuriame dominuoja pomidorai kartu su sviestu ir anakardžiais. Pasirinkite su:

Vištiena ("butter chicken")	8 EUR
♣ Mūsų gamybos panyru	7,5 EUR
♣ Įvairiomis daržovėmis	7,5 EUR
Žuvimi (šviežia afrikinio šamo-plėšiko filė)	10,5 EUR
Karališkomis krevetėmis	11 EUR

④ **KADAI** - tradicinis Šiaurės Indijos karis tirštame pomidorų ir nesmulkintų prieskonių padaže su kapotais svogūnais bei žolelėmis. Pasirinkite su:

Karališkomis krevetėmis	11,5 EUR
Vištiena	9,5 EUR
♣ Mūsų gamybos panyru	8,5 EUR
♣ Įvairiomis daržovėmis	7,5 EUR

④ **TIKKA MASALA** – garsusis "oranžinis" Indijos karis. Pagrindinis ingredientas (pasirinkite iš sąrašo) pagardintas indiškuose prieskoniuose, apkeptas kreminiame pomidorų ir svogūnų padaže. Panašus į Butter masala, tačiau labiau prieskoningas ir tirštesnis. Pasirinkite su:

Karališkomis krevetėmis	11,5 EUR
Vištiena	9,5 EUR
♣ Mūsų gamybos panyru	8,5 EUR
Žuvimi (šviežia afrikinio šamo-plėšiko filė)	11 EUR

④ **PALAK** – tradicinė "žalioji" masala. Kreminės konsistencijos špinatų padažas dažnai derinamas su vegetarišku pagrindiniu ingredientu. Jums pageidaujant, galime pagaminti ♣. Pasirinkite su:

♣ Mūsų gamybos panyru ("palak paneer")	7,5 EUR
♣ Įvairiomis daržovėmis	7,5 EUR
Karališkomis krevetėmis	11 EUR
Vištiena	8 EUR

④ **MANGŲ KARIS** – egzotiškas Keralos regiono karis, kuriame pagrindinis ingredientas susidraugauja su šviežiais mangais, suformuodami tiesiog kerintį aromatą ir skonį. Pasirinkite su:

Žuvimi (šviežia afrikinio šamo plėšiko filė)	11 EUR
Karališkomis krevetėmis	12 EUR

④ **CHEMMEEN ROAST** – sodrus giliomis žvejybos tradicijomis garsėjančio Keralos regiono karis, išsiskiriantis karališkų krevečių gausa. Šios jūros gėrybės atviroje ugnyje troškinamos "stir fry" su svogūnais, česnaku, žolelėmis bei prieskoniais. 12 EUR

④ **KARALIŠKŲ KREVEČIŲ MOLEE** – dar vienas išskirtinai "keralietiškas" karis. Švelnus lyg šilkas, su dubenėliu ryžių tiesiog tobulas. 11,5 EUR

④ **DAL** – "geltonoji" lęšių masala. Lęšiai, apkepti su česnaku, svogūnais, pomidorais bei įvairiais prieskoniais. Jums pageidaujant galime pagaminti ♣. Pasirinkite su:

Vištiena	7,5 EUR
Be priedų	7 EUR



| ♣ - vegetariškas | | ♣ - veganiškas | | ④ - be gliuteno |

Patiekalai patiekiami pagal originalius receptus. Jei norite keisti patiekalo aštrumą – praneškite padavėjui.

Dėl alergenių ir maisto netoleravimo teirautis padavėjo.

④ **METHI CHICKEN** – pakepinti vištienos gabalėliai kreminiame kokosų pieno padaže su vaistine ožrage. Visą kūną sušildantis patiekalas mėgstantiems karj. 10 EUR

④ **BIRYANI** – Indijoje kilęs ir po visą pietų Aziją išplitęs ryžių patiekalas, egzotiškas „lietuviško plovo“ pusbrolis iš kito kontinento. Pagrindinis ingredientas patiekiamas specialiu receptu paruoštuose basmati ryžiuose su padažu ir „papat“ traškučiu. Galite rinktis su:

Vištiena 9,5 EUR  
Krevetėmis 11,5 EUR

④ **BUDDHA BOWL** – pirmieji Kaune Jums siūlome sotaus augalinio maisto karalių. Buddha bowl yra įvairių šviežių daržovių dubuo su bolivinėmis balandomis ir mūsų gamybos padažu. Maistingas, naudingų medžiagų kupinas ir natūraliai tobulas. Pasirinkite su:

☞ Be priedų 7 EUR  
♣ Su mūsų gamybos panyru 9 EUR  
Su vištiena 9 EUR  
Su karališkėmis krevetėmis 11 EUR

**INDI BURGERIS** – mūsų firminis „fusion“ virtuvės išsišokėlis. Indiško stiliaus naminis vištienos mėsinis su kiaušiniu ir šoninės juostele, "BRIOCHE" bandelėje, patiekiamas su skrudintais batais. 8,5 EUR



## DUONELĖS, PRIEDAI



♣ **INDIŠKOS DUONELĖS** - autentiškos, kepamos ant specialios indiškos krosnelės:

Malabari paratha (daugiasluoksnė) 3 EUR  
Malabari paratha su svogūnų, kiaušiniu 3,5 EUR  
Malabari paratha su česnakų 3,5 EUR  
Phulka (vientisa sviestinė duonelė) 3,5 EUR  
Aloo paratha (vientisa sviestinė duonelė su bulviniu įdaru) 3,5 EUR

♣ **DOSA**- traškus ploni blynėliai, pagardinti sviestu, be priedų. 3,5 EUR

♣ **RYŽIAI:**

Citrininiai 3 EUR  
Kokosiniai 3 EUR  
Su špinatais 3 EUR  
Paprasti 2,5 EUR

♣ **SALOTOS:**

Mango ir įvairių daržovių 4 EUR  
Šefo salotos 3 EUR

## DESERTAI



④ **JALEBI** – saldūs, kepti cukriniai lęšių miltų pyragėliai, atvėsinti cukraus sirupe, panašūs į desertą "skruzdėlynas". Tradicinis indiškasis desertas. 5 EUR

④ **KARAMELIZUOTI BANANAI** su mūsų gamybos ledais. 5 EUR

④ **MŪSŲ GAMYBOS LEDAI** (mangų, braškių, morkų ir anakardžių) 5 EUR

| ♣ - vegetariškas | ☞ - veganiškas | Ⓞ - be gliuteno |

Patiekalai patiekiami pagal originalius receptus. Jei norite keisti patiekalo aštrumą – praneškite padavėjui.  
Dėl alergijų ir maisto netoleravimo teirautis padavėjo.

## MŪŠŲ GĖRIMAI



MASALA TEA - indiška arbata.	3,5 EUR
MASALA TEA DVIEMS	5 EUR
LASSI - gaivus indiškas vaisinis kokteilis:	
Mangų	4,5 EUR
Braškių	4,5 EUR
Bananų ir migdolų	5 EUR

## KARŠTI GĖRIMAI



Arbata (juoda/jazminų/zalia/vaisinė)	2 EUR
Arbata (arbatinukas dviems)	3,5 EUR
Espresso	1,5 EUR
Juoda kava	2 EUR
Juoda kava su pienu	2,5 EUR
Latte/ Cappuccino	3 EUR
Kava su avižių pienu	4 EUR
Šalta kava	3,5 EUR
Airiška kava	4 EUR
Medus	1 EUR
Citrinos griežinėlis	0,5 EUR

## GAIVIEJI GĖRIMAI



Coca-cola, Sprite, Fanta 0,25l	1,8 EUR
Coca-cola original 0,5 l	2,8 EUR
Neptūnas (gazuotas) 0,33 l	1,7 EUR
Neptūnas (negazuotas) 0,33 l	1,7 EUR
Gira V.E Imperial 0,43 l	2,8 EUR
Cappy sultys (multiv. / apels.) 0,25 l	2 EUR
Stalo vanduo su citrina ir apelsinu 1 l	1,8 EUR
Amber kambuča 0,33 l	4 EUR

## ALKOHOLINIAI GĖRIMAI

### VYNAS

B&G Sauvignon Blanc Reserve, Prancūzija  
Baltas, sausas, 150ml / 750ml 7 EUR / 25 EUR  
B&G Merlot Reserve, Prancūzija  
Raudonas, sausas, 150ml / 750ml 7 EUR / 25 EUR  
Johann Brunner Riesling Rheinhessen, Vokietija  
Baltas, p. sausas, 150ml / 750ml 6 EUR / 20 EUR

### PUTOJANTIS VYNAS

Zonin Prosecco Cuvee 750ml (but.) 18 EUR  
Zonin Prosecco Cuvee 200 ml (but.) 7 EUR  
Louis Perdrier Briutas 200 ml (but.) 6,5 EUR  
Louis Perdrier Demi-Sec 200 ml (but.) 6,5 EUR

### STIPRIEJI GĖRIMAI

Airiškas viskis Bushmills Original 40ml 3,2 EUR  
Brendis Stock 84 Original 40 ml 3,5 EUR  
Degtinė Smirnoff 40 ml 3 EUR

### ALUS IR SIDRAS

Volfas Eng. Rinktinis (5,2%) 0,28 l 3 EUR  
Volfas Eng. Rinktinis (5,2%) 0,568 l 3,6 EUR  
Genys Kalifornikacija (5%) 0,33 l 3,5 EUR  
Genys Baltas melas (4,2%) 0,33 l 3,5 EUR  
Genys Tamus miškas (5,5%) 0,33 l 3,5 EUR  
Sidras (5%) 0,33 l 4 EUR  
Nealk. Volfas Engelman alus 0,568 l 2,8 EUR

## MŪŠŲ KOKTEILIAI

PINK GIN TONIC	8 EUR
MOSCOW MULE	8 EUR
INDI SPECIAL (BRAVE BULL)	8 EUR
OLD FASHIONED	8 EUR
FLAMINGO	8 EUR
SPRITZ	8 EUR
GROG	8 EUR

