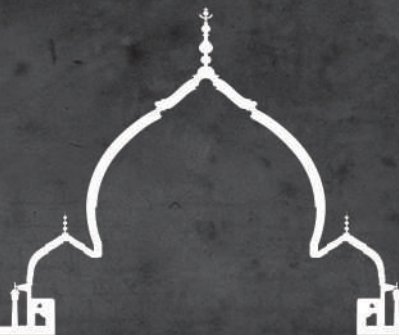




SRIUBOS SOUPS



101. POMIDORŲ-GRYBŲ SRIUBA TOMATO MUSHROOM SOUP

8.00 €



102. PIPIRINĖ SRIUBA „MULIGAWTANY“

Pietų Indijos pipirinis sultinys su lęšiais, ryžiais ir daržovėmis

PEPPER SOUP MULIGAWTANY

Pepper soup from South India

8.00 €

103. TRINTA ŠPINATŲ SRIUBA SPINACH PUREE SOUP

8.00 €



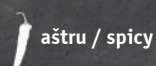
104. AVIENOS „SHORBA“

Avienos sultinys su imbieru, česnakais ir indiškais prieskoniais

LAMB SHORBA

Made from mutton stock with ginger, garlic and Indian spices

9.00 €



aštru / spicy

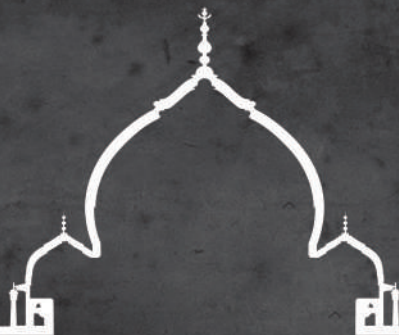


labai aštru / very spicy



populiariu / popular

Apie maisto alergijas ar specialius mitybos poreikius prašome informuoti aptarnaujantį personalą iš anksto
Please inform our staff in advance of any food allergies or special dietary requirements, and we will be happy to accommodate you



UŽKANDŽIAI APPETIZERS



105. „PAPADAM“

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

PAPADAM

Chrispy Indian starter made from lentils, goes well with the beer

4.50 €



106. „MASALA PAPADAM“

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

MASALA PAPADAM

Chrispy Indian starter made from lentils served with tomatoes, diced onions, green chilies and fresh coriander

6.50 €



107. SVOGŪNŲ „BHAJI“

Svogūnų žiedai, apkepti žirnių miltų tešloje, tradicinis indiškas užkandis

ONION BHAJI

Classical indian snack made from fried onion rings coated with chickpea flour

9.50 €

108. KROKETAI SU OŽKOS SŪRIU

Gruzdinti bulvių kamuoliukai su ožkos sūriu ir indiškais prieskoniais – puikiai tinka dalintis

GOAT CHEESE CROQUETTES

Cheesy potato croquettes made with goat's cheese and indian twist is a perfect canapé, ideal for serving as a nibble

11.50 €



109. KREKETĖS „PURI“

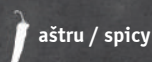
Vienas populiariausių užkandžių Indijos restoranuose.

Krevetės marinuotos su indiškais prieskoniais ir masala, patiekiamos su traškiais indiškais paplotėliais

PRAWN PURI

Prawn Puri is one of the most ordered starters at Indian restaurants. Tangy marinated prawns served with selections of crispy puri and papad

15.00 €



aštru / spicy



labai aštru / very spicy



populiaru / popular

Apie maisto alergijas ar specialius mitybos poreikius prašome informuoti aptarnaujantį personalą iš anksto
Please inform our staff in advance of any food allergies or special dietary requirements, and we will be happy to accommodate you



110. TUNO KROKETAI

Gruzdinti kapoto tuno ir bulvių krocketai su indiškais prieskoniais – puikiai tinka dalintis

12.50 €

TUNA CROQUETTES

Chopped tuna and potato croquettes made with an Indian twist - ideal for serving as a nibble

111. VARŠKĖS SŪRIO „PAKORA“

Varškės sūrio kubeliai apkepti žirnių miltų tešloje

11.00 €

PAANER PAKORA

Deep-fried paneer cubes coated with chickpea flour

112. VIŠTIENOS „PAKORA“

Vištienos kubeliai apkepti žirnių miltų tešloje

11.00 €

CHICKEN PAKORA

Deep-fried chicken pieces coated with chickpea flour



113. DARŽOVIŲ „SAMOSA“

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

11.50 €



VEGETABLE SAMOSA

Triangular pastry stuffed with potatoes, green peas, cashews and raisins

new

114. BUROKĖLIŲ „TIKKI“

Burokėlių ir bulvių maltinukas su indiškais prieskoniais ir sezamais

9.50 €

BEETROOT TIKKI

Beetroot and sesame potato tikki. A red patty with a crispy seed crust



aštru / spicy

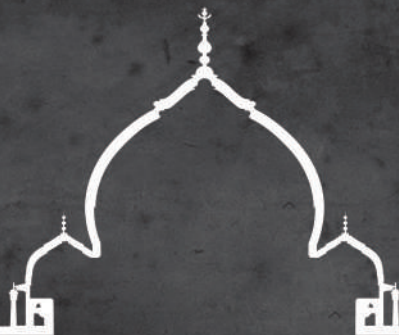


labai aštru / very spicy



populiaru / popular

Apie maisto alergijas ar specialius mitybos poreikius prašome informuoti aptarnaujantį personalą iš anksto
Please inform our staff in advance of any food allergies or special dietary requirements, and we will be happy to accommodate you



SALOTOS SALADS

115. ŽALIOS INDIŠKOS SALOTOS INDIAN GREEN SALAD

7.00 €

116. VIŠTIENOS SALOTOS

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

10.00 €

CHICKEN SALAD

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



117. SALOTOS SU KARŠTU OŽKOS SŪRIU HOT GOAT CHEESE SALAD

10.50 €

VEGANIŠKI PATIEKALAI VEGAN DISHES

118. VEGANIŠKA TRINTA ŠPINATŲ SRIUBA VEGAN SPINACH PUREE SOUP

8.00 €



119. BUROKĖLIŲ „TIKKI“

Burokėlių ir bulvių maltinukas su indiškais prieskoniais ir sezamais

9.50 €

BEETROOT TIKKI

Beetroot and sesame potato tikki. A red patty with a crispy seed crust



120. VEGETARIŠKAS „SEEKH KEBAB“

Kvapnus saldžių kukurūzų ir daržovių mišinys, pagardintas indiškais prieskoniais, formuojamas ant iešmelių ir kepamas iki lengvo traškumo

12.00 €

VEG-CORN SEEKH KEBAB

A flavorful blend of sweet corn and mixed vegetables, seasoned with aromatic Indian spices, shaped on skewers and grilled until lightly crisp



aštru / spicy

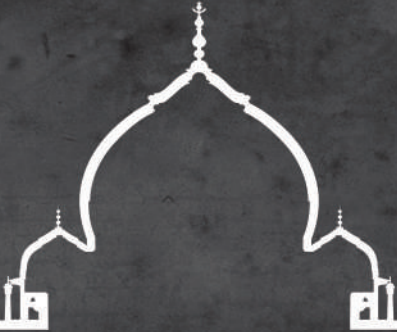


labai aštru / very spicy



populiaru / popular

Apie maisto alergijas ar specialius mitybos poreikius prašome informuoti aptarnaujantį personalą iš anksto
Please inform our staff in advance of any food allergies or special dietary requirements, and we will be happy to accommodate you



VEGANIŠKI PATIEKALAI VEGAN DISHES



121. AVINŽIRNIŲ „PALAK MASALA”

Avinžirniai, puikiai žinomi dėl savo maistinės savybės, troškinti tirštame špinatų padaže



CHANA PALAK MASALA

Incredibly tasty, healthy, filling and vegan chickpea spinach curry

11.50 €



122. VEGANIŠKA DARŽOVIŲ „JALFREZI”

Baklažanai, paprikos, pomidorai, žiediniai kopūstai ir kitos daržovės troškintos veganiškame padaže

VEGAN VEGETABLE JALFREZI

Eggplants, peppers, tomatoes, cauliflowers and other vegetables cooked in vegan sauce

11.50 €



123. VEGANIŠKI LĘŠIAI „MAKHANI”

Virti lęšiai „makhani” yra vienas populiariausių lęšių patiekalų Indijoje, o ši veganiška versija yra gal net skanesnė

VEGAN DAL MAKHANI

Dal Makhani is one of the most popular Indian dals (lentils), and this vegan version might be even better than the original

11.50 €



124. BULVĖS „GHOBI”

Šiaurės Indijos patiekalas iš minkštų bulvių ir žiedinių kopūstų, keptų su svogūnais, pomidorais ir aromatingais prieskoniais



ALOO GHOBI

A classic North Indian dish of tender potatoes and cauliflower sautéed with onions, tomatoes, and fragrant spices

10.50 €



125. „JEERA” BULVĖS

Bulvės, keptos su kmynų sėklomis, žaliaisiais čili pipirais ir aromatingais indiškais prieskoniais



JEERA ALOO

Potatoes sautéed with cumin seeds, green chilies, and aromatic Indian spices for a simple yet flavorful dish

9.50 €

126. TANDŪRI „ROTI”

Tradicinis duonos paplotėlis, tinkantis veganams

TANDOORI ROTI

Traditional bread made from whole wheat flour, suitable for vegans

3.50 €



aštru / spicy

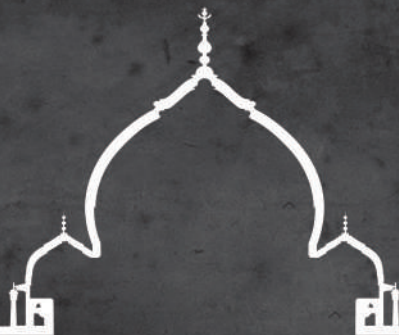


labai aštru / very spicy



populiaru / popular

Apie maisto alergijas ar specialius mitybos poreikius prašome informuoti aptarnaujantį personalą iš anksto
Please inform our staff in advance 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 kūrenama dujomis
Tandoori – a traditional Indian clay oven heated with gas



127. VIŠTIENOS „TIKKA“

Vištienos filė kubeliai, marinuoti jogurte su prieskoniais

CHICKEN TIKKA

Cubes of chicken fillet marinated in yogurt and spices

15.00 €



128. TANDŪRI VIŠTIENA

Vištienos ketvirčiai su kaulais, marinuoti jogurte su prieskoniais

TANDOORI CHICKEN

Tender chicken on the bone marinated with yogurt and spices

300 g. 10.00 €

600 g. 16.50 €



129. TANDŪRI VIŠTIENOS SPARNELIAI

Vištienos sparneliai, marinuoti jogurte su prieskoniais

TANDOORI CHICKEN WINGS

Chicken wings marinated with yogurt and spices

10.00 €



130. AFGANŲ „TIKKA“

Vištienos filė kubeliai marinuoti jogurte su sūriu ir anakardžių riešutais

AFGANI TIKKA

Cubes of chicken fillet marinated with yogurt, cheese and cashews

15.00 €



131. VIŠTIENOS „SEEKH KEBAB“

Sultinga malta vištiena, pagardinta aromatingais indiškais prieskoniais, žolelėmis ir imbieru, formuojama ant iešmelių

CHICKEN SEEKH KEBAB

Juicy minced chicken seasoned with aromatic Indian spices, herbs and ginger, shaped on skewers and grilled to smoky perfection

12.50 €



132. TANDŪRI AVIENOS ŠONKAULIAI

Minkšti avienos šonkauliai, ilgai marinuoti indiškoje masaloje, kepti molinėje krosnyje tandūre

TANDOORI LAMB CHOPS

Succulent lamb chops marinated for hours and cooked in tandoor to give one of the most mouthwatering experience in true indian style

190 g. 18.00 €

350 g. 30.00 €



aštru / spicy



labai aštru / very spicy



populiaru / popular

Apie maisto alergijas ar specialius mitybos poreikius prašome informuoti aptarnaujantį personalą iš anksto
Please inform our staff in advance of any food allergies or special dietary requirements, and we will be happy to accommodate you



133. TANDŪRI KREKETĖS

Sultingos krevetės, marinuotos jogurte, česnake ir tradiciniuose prieskoniuose, kepamos iki lengvo dūmo ir sodraus skonio



TANDOORI SHRIMPS

Succulent shrimp marinated in yogurt, garlic, and traditional spices, then grilled for a lightly smoky, flavorful finish

5 pcs. 14.00 €

9 pcs. 22.00 €

134. KIAULIENOS ŠONKAULIUKAI

Marinuoti kiaulienos šonkauliukai apskrudinti molinėje krosnyje tandūre

PORK SPARE RIBS

Well spiced pork spareribs marinated and cooked to perfection in tandoor

14.50 €



135. VARŠKĖS SŪRIO „TIKKA“

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



PANEER TIKKA

Cottage cheese marinated with indian spices and grilled in tandoor

14.50 €



136. VEGETARIŠKAS „SEEKH KEBAB“

Kvapnus saldžių kukurūzų ir daržovių mišinys, pagardintas indiškais prieskoniais, formuojamas ant iešmelių ir kepamas iki lengvo traškumo



VEG-CORN SEEKH KEBAB

A flavorful blend of sweet corn and mixed vegetables, seasoned with aromatic Indian spices, shaped on skewers and grilled until lightly crisp

12.00 €



aštru / spicy

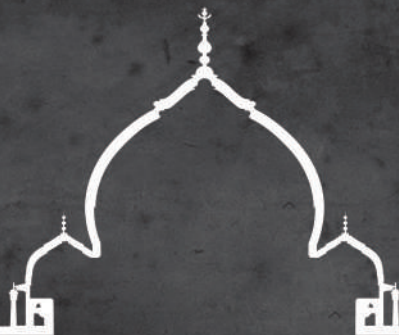


labai aštru / very spicy



populiaru / popular

Apie maisto alergijas ar specialius mitybos poreikius prašome informuoti aptarnaujantį personalą iš anksto
Please inform our staff in advance of any food allergies or special dietary requirements, and we will be happy to accommodate you



VIŠTIENOS PATIEKALAI CHICKEN DISHES



137. VIŠTIENOS „TIKKA MASALA“

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

13.75 €



138. SVIESTINĖ VIŠTIENA

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

BUTTER CHICKEN

Tandoori boneless chicken cooked in tomatoes, cream and butter sauce

13.75 €



139. VIŠTIENOS „JALFREZI“

Vištienos filė, troškinta su pomidorais, svogūnais ir pipirais iki sausai tiršto padažo

CHICKEN JALFREZI

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

13.75 €



140. VIŠTIENA KARIO PADAŽE

Tradicinis vidutinio aštrumo patiekas

CHICKEN CURRY

A traditional, medium spicy dish

13.75 €



141. VIŠTIENOS „VINDALOO“

Patiekalas iš Goa pagardintas raudonaisiais čili pipirais, česnakais ir imbieru

CHICKEN VINDALOO

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

13.75 €

142. 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

14.00 €



aštru / spicy



labai aštru / very spicy



populiaru / popular

Apie maisto alergijas ar specialius mitybos poreikius prašome informuoti aptarnaujantį personalą iš anksto
Please inform our staff in advance of any food allergies or special dietary requirements, and we will be happy to accommodate you



KIAULIENOS PATIEKALAI PORK DISHES



143. KIAULIENOS „BHUNA MASALA”

Kiaulienos filė kubeliai marinuoti tradiciniame vidutinio aštrumo svogūnų padaže su įvairiais indiškais prieskoniais

PORK BHUNA MASALA

Pieces of pork fillet cooked with thick onion sauce

13.75 €



144. KIAULIENOS „JALFREZI”

Kiaulienos filė kubeliai troškinti su pomidorais, svogūnais ir pipirais iki sausai tiršto padažo

PORK JALFREZI

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

13.75 €



145. KIAULIENOS „MADRAS”

Pietų Indijos patiekalas su kokosu, indiškais prieskoniais ir žaliais aitriaisiais pipirais

PORK MADRAS

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

13.75 €



146. KIAULIENOS „KORMA”

Kiaulienos filė kubeliai troškinti baltame padaže su anakardžių riešutais ir prieskoniais Švelnaus skonio neaštrus patiekalas

PORK KORMA

Rich, creamy and mildly spiced pork dish with cashew nuts and yogurt

14.00 €



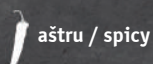
147. KIAULIENOS „VINDALOO”

Patiekalas iš Goa pagardintas raudonaisiais čili pipirais, česnakais ir imbieru

PORK VINDALOO

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

13.75 €



aštru / spicy

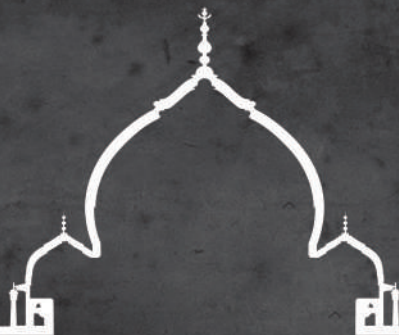


labai aštru / very spicy



populiaru / popular

Apie maisto alergijas ar specialius mitybos poreikius prašome informuoti aptarnaujantį personalą iš anksto
Please inform our staff in advance of any food allergies or special dietary requirements, and we will be happy to accommodate you



AVIENOS PATIEKALAI LAMB DISHES



148. AVIENOS „ROGAN JOSH“

Avienos filė 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

16.75 €

149. AVIENOS „KORMA“

Ėriuکو filė 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

16.75 €



150. AVIENOS „MADRAS“

Pietų Indijos patiekalas su kokosu, indiškais prieskoniais ir žaliais aitriaisiais pipirais

LAMB MADRAS

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

16.75 €



151. AVIENOS „RARA GOSHT“

Ypatingas receptas, kai avienos gabalėliai troškinami kartu su malta ėriuکو 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

17.50 €



152. AVIENOS „SAAG“

Avienos filė su indiškais prieskoniais troškinta tirštame špinatų padaže

LAMB SAAG

Boneless lamb marinated with Indian spices and cooked in a thick spinach puree

16.75 €



aštru / spicy



labai aštru / very spicy



populiaru / popular

Apie maisto alergijas ar specialius mitybos poreikius prašome informuoti aptarnaujantį personalą iš anksto
Please inform our staff in advance of any food allergies or special dietary requirements, and we will be happy to accommodate you



JŪROS GĖRYBĖS SEAFOOD



153. ŽUVIES „MASALA“

16.50 €

Kepta menkės filė marinuota citrinų sultyse su česnakais, imbieru ir pomidorų padažu

FISH MASALA

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



154. GOAN ŽUVIES KARIS

16.50 €

Kvapnus apkeptos menkės karis nukels jūsų skonio receptorių į Goa pakrantę

Pasirinkite patiekalo aštrumą



GOAN FISH CURRY

Warm, spicy, and tangy battered cod fish curry that is packed with coastal flavors from Goa

Choose your spice level – mild or spicy



155. ŽUVIES „MADRAS“

16.50 €

Pietų Indijos patiekalas su kokosu, indiškais prieskoniais ir žaliais aitriaisiais pipirais

FISH MADRAS

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



156. KREVEČIŲ „BUTTER MASALA“

18.50 €

Tigrinės krevetės troškintos indiškuose prieskoniuose ir sviestiniame padaže su grietinėle

PRAWNS BUTTER MASALA

Prawns cooked with masala and butter sauce garnished with cream



157. KREVEČIŲ „VINDALOO“

18.50 €

Patiekalas iš Goa pagardintas raudonaisiais čili pipirais, česnakais ir imbieru

PRAWNS VINDALOO

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



158. KREVEČIŲ „MALVANI“

18.50 €

Tigrinės krevetės troškintos su kokosu, citrina ir čili pipirais.

Populiarus patiekalas vakarų centrinėje Indijos pakrantėje



PRAWNS MALVANI

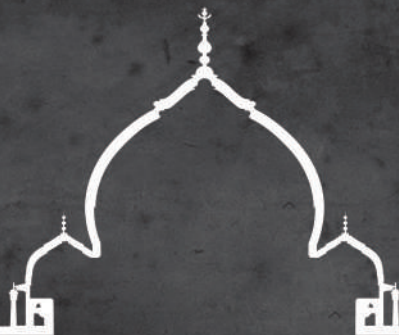
Malvan is the coastal region of Konkan and its cuisine is greatly influenced by Goan flavours. A very famous curry of prawns with coconut, lemon and chilli

 aštru / spicy

 labai aštru / very spicy

 populiariu / popular

Apie maisto alergijas ar specialius mitybos poreikius prašome informuoti aptarnaujantį personalą iš anksto
Please inform our staff in advance of any food allergies or special dietary requirements, and we will be happy to accommodate you



DARŽOVIŲ PATIEKALAI VEGETARIAN DELIGHTS



159. „PALAK PANEER“

Varškės sūrio kubeliai troškinti tirštame špinatų padaže

PALAK PANEER

Cottage cheese cooked in a thick spinach puree

13.75 €



160. VARŠKĖS SŪRIO „BUTTER MASALA“

Varškės sūrio kubeliai, troškinti indiškuose prieskoniuose ir sviestiniame padaže su grietinėle

PANEER BUTTER MASALA

Cottage cheese cooked in masala and butter sauce garnished with cream

13.75 €

161. DARŽOVIŲ „KORMA“

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

12.50 €



162. DARŽOVIŲ „JALFREZI“

Daržovės troškintos su pipirais ir indiškais prieskoniais iki sausai tiršto padažo

VEGETABLE JALFREZI

Eggplants, peppers, tomatoes, cauliflowers and other vegetables cooked to a dry thick curry

11.50 €



163. LĘŠIAI „MAKHANI“

Virti lęšiai, pagardinti pomidorų tyre, sviestiniu padažu ir grietinėle

Privaloma paragauti

DAL MAKHANI

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

11.50 €



164. LĘŠIAI „TADKA“

Geltonieji lęšiai virti su pomidorais, imbieru, česnaku, ciberžole, aštriais prieskoniais, raudonaisiais čili pipirais ir pagardinti sviestu

DAL TADKA

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

10.00 €



aštru / spicy



labai aštru / very spicy



populiaru / popular

Apie maisto alergijas ar specialius mitybos poreikius prašome informuoti aptarnaujantį personalą iš anksto
Please inform our staff in advance of any food allergies or special dietary requirements, and we will be happy to accommodate you



165. „BAIGAN BHARTA“

Apkepti baklažanai su svogūnais, pomidorais ir indiškais prieskoniais

BAIGAN BHARTA

Roasted eggplants cooked with onions, tomatoes and Indian spices

12.50 €



166. AVINŽIRNIŲ „PINDI“

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 tamarind pulp, garnished with coriander and ginger

11.50 €



167. AVINŽIRNIŲ „PALAK MASALA“

Avinžirniai, puikiai žinomi dėl savo maistinės savybės, troškinti tirštame špinatų padaže

CHANA PALAK MASALA

Incredibly tasty, healthy, filling and vegan chickpea spinach curry

11.50 €



168. BULVĖS „GHOBI“

Klasikinis Šiaurės Indijos patiekalas iš minkštų bulvių ir žiedinių kopūstų, keptų su svogūnais, pomidorais ir aromatingais prieskoniais

ALOO GHOBİ

A classic North Indian dish of tender potatoes and cauliflower sautéed with onions, tomatoes, and fragrant spices

10.50 €



169. „JEERA“ BULVĖS

Bulvės, keptos su kmynų sėklomis, žaliaisiais čili pipirais ir aromatingais indiškais prieskoniais

JEERA ALOO

Potatoes sautéed with cumin seeds, green chilies, and aromatic Indian spices for a simple yet flavorful dish

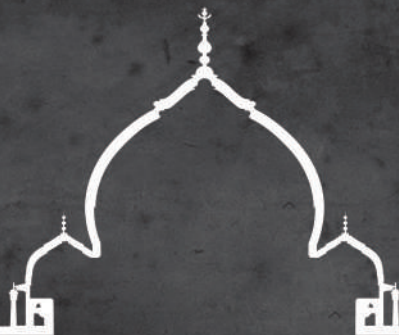
9.50 €

 aštru / spicy

 labai aštru / very spicy

 populiariu / popular

Apie maisto alergijas ar specialius mitybos poreikius prašome informuoti aptarnaujantį personalą iš anksto
Please inform our staff in advance of any food allergies or special dietary requirements, and we will be happy to accommodate you



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

 **170. AVIENOS „HYDERABADI BIRYANI“** **18.50 €**
LAMB HYDERABADI BIRYANI

 **171. VIŠTIENOS „HYDERABADI BIRYANI“** **15.50 €**
CHICKEN HYDERABADI BIRYANI

 **172. DARŽOVIŲ „BIRYANI“** **11.50 €**
Ryžių patiekalas su įvairiomis daržovėmis pagardintas šafranu, ciberžole ir indiškais prieskoniais

VEGETABLE BIRYANI

Rice with vegetables flavored with saffron, turmeric and Indian spices

173. ŽALIŲJŲ ŽIRNELIŲ „PULAO“ **5.95 €**

Basmati ryžiai su žaliaisiais žirneliais, razinomis ir anakardžių riešutais

GREEN PEAS PULAO

Basmati rice cooked with green peas, raisins and cashew nuts

174. „JEERA“ RYŽIAI **4.95 €**

Basmati ryžiai su kumino sėklomis ir pagardinti sviestu

JEERA RICE

Basmati rice cooked with cumin seeds and butter

175. BASMATI RYŽIAI **3.95 €**
BASMATI RICE



aštru / spicy



labai aštru / very spicy



populiaru / popular

Apie maisto alergijas ar specialius mitybos poreikius prašome informuoti aptarnaujantį personalą iš anksto
Please inform our staff in advance of any food allergies or special dietary requirements, and we will be happy to accommodate you



„RAITOS“ RAITA

„Raita“ – padažas iš jogurto ir daržovių.
Rekomenduojamas su aštriais patiekalais ar kebabais – švelnina aštrumą
Raita – yogurt with vegetables, herbs and spices.
Cools down the hot chilies



176. AGURKŲ „RAITA“ CUCUMBER RAITA

4.50 €

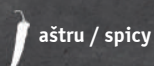
177. SVOGŪNŲ „RAITA“

Padažas iš svogūnų su jogurtu ir indiškais prieskoniais

ONION RAITA

Yogurt with onions

4.50 €



aštru / spicy



labai aštru / very spicy



populiaru / popular

Apie maisto alergijas ar specialius mitybos poreikius prašome informuoti aptarnaujantį personalą iš anksto
Please inform our staff in advance 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

178. PAPRASTAS „NAAN“ 3.65 €
PLAIN NAAN

 **179. ČESNAKINIS „NAAN“** 3.85 €
Indiškas duonos paplotėlis, pagardintas šviežiais česnakais
GARLIC NAAN
Indian bread flavored with garlic

 **180. SVIESTINIS „NAAN“** 3.85 €
Indiškas duonos paplotėlis, pagardintas sviestu
BUTTER NAAN
Indian bread flavored with butter

 **181. „NAAN“ SU SŪRIU** 5.50 €
Indiškos duonos paplotėlis įdarytas sūriu
CHEESE NAAN
Indian bread stuffed with melted cheese

182. „PESHAWARI NAAN“ 6.00 €
Indiškas duonos paplotėlis, įdarytas riešutais ir džiovintais vaisiais
PESHAWARI NAAN
Indian bread stuffed with nuts and dried fruits

183. „KULCHA NAAN“ 6.00 €
Indiškas duonos paplotėlis, įdarytas sūriu, bulvėmis ir mėtomis
KULCHA NAAN
Indian bread stuffed with cottage cheese, potatoes and mint

184. TANDŪRI „ROTI“ 3.50 €
Tradicinis duonos paplotėlis, tinkantis veganams
TANDOORI ROTI
Traditional bread made from whole wheat flour, suitable for vegans



aštru / spicy

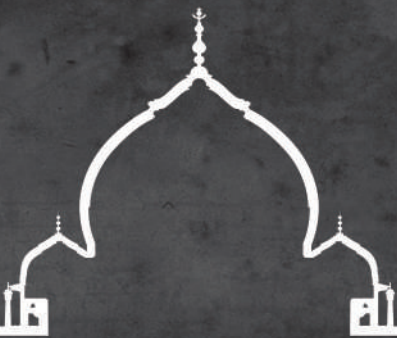


labai aštru / very spicy



populiaru / popular

Apie maisto alergijas ar specialius mitybos poreikius prašome informuoti aptarnaujantį personalą iš anksto
Please inform our staff in advance of any food allergies or special dietary requirements, and we will be happy to accommodate you



VAIKIŠKAS MENIU * KIDS MENU *

Neaštrūs indiški patiekalai tinkantys vaikams, patiekiami su ryžiais ir indiška duonele
A child-sized portion of non-spicy dishes served with rice and naan bread

185. AFGANŲ „TIKKA“

Vištienos filė kubeliai marinuoti jogurte su sūriu ir anakardžių riešutais, patiekiami su ryžiais ir indiška duonele

AFGANI TIKKA

Cubes of chicken fillet marinated with yogurt, cheese and cashews, served with rice and naan bread

10.50 €

new

186. MANGŲ VIŠTIENA

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

MANGO CHICKEN

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

10.50 €

187. SVIESTINĖ VIŠTIENA

Tandūre skrudinta vištienos šlaunelių mėsa, troškinta su pomidorais, grietinėle ir sviestiniu padažu, patiekama su ryžiais ir indiška duonele

BUTTER CHICKEN

Tandoori boneless chicken cooked in tomatoes, cream and butter sauce, served with rice and naan bread

10.50 €

* Tik mūsų mažiesiems / Only for the little ones



aštru / spicy

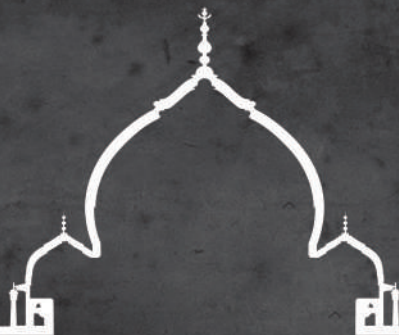


labai aštru / very spicy



populiaru / popular

Apie maisto alergijas ar specialius mitybos poreikius prašome informuoti aptarnaujantį personalą iš anksto
Please inform our staff in advance of any food allergies or special dietary requirements, and we will be happy to accommodate you



INDIŠKI JOGURTO KOKTEILIAI LASSI

188. SŪRUS JOGURTO KOKTEILIS SALTED LASSI

6.00 €

189. JOGURTO KOKTEILIS SU KUMINU IR MASALA JEERA MASALA LASSI

6.00 €



190. JOGURTO KOKTEILIS SU MANGO

Jogurtas, išplaktas su mango

MANGO LASSI

Yogurt blended with mango

7.50 €

191. JOGURTO KOKTEILIS SU KARDAMONU IR MĖTA

Unikalus kokteilis su kardamonu, mėta ir prieskoniais

CARDAMON MINT LASSI

Unique minty and full of flavors lassi

7.50 €



aštru / spicy



labai aštru / very spicy



populiaru / popular

Apie maisto alergijas ar specialius mitybos poreikius prašome informuoti aptarnaujantį personalą iš anksto
Please inform our staff in advance of any food allergies or special dietary requirements, and we will be happy to accommodate you