



Devi
INDIŠKI VALGIAI

Meniu







Sriubos/ Soups

TRINTA ŠPINATŲ SRIUBA *
SPINACH PUREE SOUP

6.50 €



AVIENOS „SHORBA“ *

7.50 €

Avienos sultinys su imbieru, česnakais ir indiškais prieskoniais
LAMB SHORBA
Made from mutton stock with ginger, garlic and Indian spices

POMIDORŲ - GRYBŲ SRIUBA *
TOMATO MUSHROOM SOUP

6.50 €

* Sriuba patiekama su pasirinkta indiška duona
Soups is served with selected Indian bread

Salotos/ Salads

ŽALIOS INDIŠKOS SALOTOS
INDIAN GREEN SALAD

4.50 €

VIŠTIENOS SALOTOS

5.50 €

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

CHICKEN SALAD

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



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“

2.00 €

Gelsvi apvalūs traškūs paplotėliai iš lęšių miltų.

PAPADAM

Yellowish round crispy scones made from lentil flour.



„MASALA PAPADAM“

2.50 €

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

MASALA PAPADAM

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

DARŽOVIŲ „SAMOSA“

6.00 €

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

VEGETABLE SAMOSA

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

KREKETĖS „PURI“

9.50 €

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

PRAWN PURI

Tangy marinated prawns served with selections of crispy puri

VARŠKĖS SŪRIO „PAKORA“

6.00 €

Varškės sūrio kubeliai apkepti žirnių miltų tešloje

PAANER PAKORA

Deep-fried paneer cubes coated with chickpea flour

VIŠTIENOS „PAKORA“

7.00 €

Vištienos kubeliai apkepti žirnių miltų tešloje

CHICKEN PAKORA

Deep-fried chicken pieces coated with chickpea flour



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.



Pagrindiniai patiekalai/ Main dishes*

Vištiena/ Chicken



VIŠTIENOS „TIKKA MASALA“

12.00 €

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

SVIESTINĖ VIŠTIENA

11.70 €

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

BUTTER CHICKEN

Tandoori boneless chicken cooked in tomatoes, cream and butter sauce



VIŠTIENA KARIO PADAŽE

11.50 €

Tradicinis vidutinio aštrumo patiekas

CHICKEN CURRY

A traditional, medium spicy dish



VIŠTIENOS „MADRAS“

11.80 €

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

CHICKEN MADRAS

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



VIŠTIENOS „JALFREZI“

11.50 €

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

CHICKEN JALFREZI

Chicken thigh meat is stewed with tomatoes, onions and peppers to a dry thick sauce

VIŠTIENOS „KORMA“

11.80 €

Vištiena troškinta baltame padaže su anakardžių riešutais ir prieskoniais

CHICKEN KORMA

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



Visi pagrindiniai patiekalai patiekiami su nemokama basmati ryžių porcija
All main courses are served with complimentary basmati rice portion.



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.



Aviena/ Lamb

AVIENOS „KORMA”

14.00 €

Ėriuko 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



AVIENOS „ROGAN JOSH”

14.00 €

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

AVIENOS „SAAG”

14.00 €

Avienos filė su indiškais prieskoniais troškinta tirštame špinatų padaže

LAMB SAAG

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



AVIENOS „MADRAS”

14.00 €

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



Visi pagrindiniai patiekalai patiekiami su nemokama basmati ryžių porcija
All main courses are served with complimentary basmati rice portion.



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.



Vegetariški patiekalai/ Vegetarian dishes

VARŠKĖS SŪRIO „TIKKA JALFREZI“

9.50 €

Varškės sūris troškintas su daržovėmis ir indiškais prieskoniais

PANEER TIKKA JALFREZI

Cottage cheese stewed with mix vegetables and Indian spices

LĖŠIAI „MAKHANI“

8.50 €

Virti lęšiai „makhani“ yra vienas populiariausių lęšių patiekalų Indijoje.

DAL MAKHANI

Dal Makhani is one of the most popular Indian dals (lentils).



DARŽOVIŲ „JALFREZI“

8.50 €

Paprikos, pomidorai, baklažanai, žiediniai kopūstai ir kitos daržovės troškintos veganiškame padaže

VEGETABLE JALFREZI

Peppers, tomatoes, aubergines, cauliflowers and other vegetables stewed in vegan sauce

„PALAK PANEER“

9.50 €

Varškės sūrio kubeliai troškinti tirštame špinatų padaže

PALAK PANEER

Cottage cheese cooked in a thick spinach puree

VARŠKĖS SŪRIO „BUTTER MASALA“

9.50 €

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



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.



Tandūri patiekalai/ Tandoori dishes

„ZAFRANI TIKKA“

9.50 €

Vištienos filė kubeliai marinuoti jogurte su sūriu ir anakardžių riešutais

ZAFRANI TIKKA

Cubes of chicken fillet marinated with yogurt, cheese and cashews

VIŠTIENOS „TIKKA“

9.50 €

Vištienos filė kubeliai, marinuoti jogurte su prieskoniais

CHICKEN TIKKA

Cubes of chicken fillet marinated in yogurt and spices

VARŠKĖS SŪRIO „TIKKA“

8.50 €

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

PANEER TIKKA

Cottage cheese marinated with indian spices and grilled in tandoor

TANDŪRI VIŠTIENA

10.80 €

Vištienos ketvirčiai su kaulais, marinuoti jogurte su prieskoniais

TANDOORI CHICKEN

Tender chicken on the bone marinated with yogurt and spices

Jūros gėrybės/ Seafood

KREVEČIŲ „BUTTER MASALA“

15.00 €

Tigrinės krevetės troškintos indiškuose prieskoniuose ir sviestiniame padaže su grietinėle

PRAWNS BUTTER MASALA

Prawns cooked with masala and butter sauce garnished with cream

KREVEČIŲ „JALFREZI“

15.00 €

Krevetės troškintos su pomidorais, svogūnais ir pipirais iki sausai tiršto padažo

PRAWN JALFREZI

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



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.



Ryžių patiekalai/ Rice dishes

BASMATI RYŽIAI 3.00 €
BASMATI RICE

„JEERA“ RYŽIAI 3.50 €
Basmati ryžiai su kumino sėklomis ir pagardinti sviestu
JEERA RICE
Basmati rice cooked with cumin seeds and butter

„VEG PULAO“ RYŽIAI 4.50 €
Kepti basmati ryžiai su įvairiomis daržovėmis, kumino sėklomis ir ciberžolėmis
VEG PULAO RICE
Fried basmati rice with a variety of vegetables, cumin seeds and turmeric

AVIENOS „BIRYANI“ 13.00 €
„Biryani“ - ryžių patiekalas su aviena, pagardintas šafranu, ciberžole ir
indiškais prieskoniais
LAMB BIRYANI
Biryani is a dish of rice with lamb flavored with saffron, turmeric and Indian
spices

VIŠTIENOS „BIRYANI“ 11.00 €
„Biryani“ - ryžių patiekalas su vištiena, pagardintas šafranu, ciberžole ir
indiškais prieskoniais
CHIKEN BIRYANI
Biryani is a dish of rice with chicken flavored with saffron, turmeric and Indian
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.

Indiška duona/ Naan bread



PAPRASTAS „NAAN“

2.00 €

Indiška duona - tradicinis duonos paplotėlis, pagamintas iš miltų, vandens ir druskos.

PLAIN NAAN

Indian bread - traditional unleavened bread made from flour, water and salt.

SVIESTINIS „NAAN“

2.50 €

Indiškas duonos paplotėlis, pagardintas sviestu

BUTTER NAAN

Indian bread flavored with butter

ČESNAKINIS „NAAN“

2.50 €

Indiškas duonos paplotėlis, pagardintas šviežiais česnakais

GARLIC NAAN

Indian bread flavored with garlic

„NAAN“ SU SŪRIU

3.50 €

Indiškos duonos paplotėlis įdarytas sūriu

CHEESE NAAN

Indian bread stuffed with melted cheese

„Raitos“ / Raita

AGURKŲ „RAITA“ **

2.50 €

Padažas iš agurkų, jogurto ir indiškų prieskonių.

CUCUMBER RAITA

Sauce made of cucumber, yogurt and Indian spices

ŠPINATŲ „RAITA“ **

2.50 €

Padažas iš špinatų, jogurto ir indiškų prieskonių.

SPINACH RAITA

Sauce made from spinach, yogurt and Indian spices.

** „Raita“ – padažas iš jogurto ir daržovių. Rekomenduojamas su aštriais patiekalais – švelnina aštrumą

** Raita – yogurt with vegetables, herbs and spices. Cools down the hot chilies



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.



Indiški jogurto kokteiliai/ Lassi

JOGURTO KOKTEILIS SU MANGO

3.50 €

Jogurtas, išplaktas su mango

MANGO LASSI

Yogurt blended with mango

JOGURTO KOKTEILIS SU KUMINU IR MASALA

2.00 €

JEERA MASALA LASSI

Desertai/ Desserts

APELSINŲ LEDAI „KULFI“

4.50 €

Tradicioniai indiški ledai, patiekiami apelsino žievelėje, pagardinti anakardžių ir pistacijų riešutais

ORANGE KULFI

Traditional Indian ice cream with oranges flavored with cashews and pistachios

SPURGYTĖS „GULAB JAMUN“

4.50 €

Rusvos, purios spurgytės išmirkytos sirupe. Tradicinis indiškas desertas

GULAB JAMUN

Spongy milky balls soaked in syrup. Traditional Indian dessert



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.



„Devi Indian“ Restoranas

UGB 105 MEREDON
Im. k. 300693454
Tel.nr.: +370 643 60744
El. paštas: info@deviindian.lt



www.deviindian.lt



facebook.com/deviindian



instagram/devi_indian_lietuva

