

PŘEDKRMY / STARTERS

VEGETABLE PAKORA (150g) 75,- Smažená zelenina, obalená v kořeněném těstíčku z cizrnové mouky, podávaná s chutney (brambory, květák, lilek). <i>Fried vegetable in chickpea flour batter served with chutney (potatoes, cauliflower, eggplant).</i>	PAPADAM (2ks) 20,- Tenká křupavá placka s římským kmínem. <i>Thin crispy flatbread with roman cumin.</i>
PANEER PAKORA (150g) 125,- Smažené kostičky domácího sýru obalené v ochuceném těstíčku z cizrnové mouky. <i>Homemade cheese wrapped in chickpea flour.</i>	MASALA PAPADAM (1ks) 38,- Papadam s nasekanými kousky čerstvé zeleniny. <i>Thin crispy flatbread with chopped fresh vegetable.</i>
FISH KOLIWADA (150g) 150,- Smažený losos obalený v těstíčku z cizrnové mouky s kořením, podávané s chutney. <i>Fried salmon in chickpea flour batter served with chutney.</i>	CHICKEN PAKORA (150g) 125,- Smažené kousky kuřecího masa, obalené v těstíčku z cizrnové mouky s kořením, podávané s chutney. <i>Chicken bits fried in chickpea flour batter served with chutney.</i>
PRAWN KOLIWADA (150g) 160,- Smažené krevetky obalené v těstíčku z cizrnové mouky s kořením, podávané s raitou. <i>Fried prawns in chickpea flour batter served with raita.</i>	ONION BHAJI (6ks) 65,- Cibule smažená v ochuceném těstíčku z cizrnové mouky, podávaná s chutney. <i>Onion fried in seasoned chickpea flour batter served with chutney.</i>
	SAMOSA (2ks) 85,- Tradiční křupavá taštička plněná bramborami a hráškem, podávaná s chutney. <i>Traditional crispy pasty stuffed by potatoes and peas served with chutney.</i>

HLAVNÍ JÍDLA Z JEHNĚČÍHO MASA / LAMB MAIN COURSES

ROGAN JOSH (150g) 250,- ☞ Kousky jehněčího masa v cibulovo-rajčatové omáčce se směsí koření. <i>Delicate lamb bits in onion-tomato sauce flavoured by mixture of spices.</i>	LAMB MASALA (150g) 255,- ☞ Kousky jehněčího masa v hutné cibulové omáčce. <i>Lamb bits in thick onion sauce.</i>	LAMB KORMA (150g) 280,- Kousky jehněčího masa v delikátní smetanové kešu omáčce. <i>Lamb bits in delicate cashew-cream sauce.</i>
LAMB MADRAS (150g) 250,- ☞☞ Kousky jehněčího masa v pikantní omáčce z jihoindické pasty. <i>Lamb bits in spicy sauce made of south-indian paste.</i>	LAMB VINDALOO (150g) 260,- ☞☞☞☞ Kousky jehněčího masa vařené ve velmi pálivé, kořeněné omáčce se smaženými brambory. <i>Lamb bits cooked in very hot sauce with fried potatoes.</i>	LAMB PALAK (150g) 250,- Kousky jehněčího masa v jemné smetanové špenátové omáčce. <i>Lamb bits in delicate spinach sauce with cream.</i>

HLAVNÍ JÍDLA – RYBY A PLODY MOŘE / MAIN COURSES MADE OF FISH AND SEAFOOD

FISH MASALA (150g) 220,- ☞ Kousky lososa povařené v tradiční husté cibulovo-rajčatové omáčce s koriandrem. <i>Salmon cooked in traditional onion-tomato sauce with coriander.</i>	FISH VINDALOO (150g) 245,- ☞☞☞☞ Kousky lososa se smaženými brambory, povařené ve velmi pálivé kořeněné omáčce. <i>Salmon cooked in very hot sauce with pieces of fried potatoes.</i>	BUTTER PRAWNS (150g) 250,- Krevetky povařené v krémové máslovo-rajčatové omáčce. <i>Prawns cooked in creamy butter-tomato sauce.</i>
FISH MADRAS (150g) 240,- ☞☞ Kousky lososa v pikantní omáčce z jihoindické pasty. <i>Delicate salmon in hot sauce made of south-indian paste.</i>	PRAWN VINDALOO (150g) 230,- ☞☞☞☞ Krevetky se smaženými brambory povařené ve velmi pálivé omáčce. <i>Prawns cooked in very hot sauce with pieces of fried potatoes.</i>	PRAWN CURRY (150g) 220,- ☞ Krevetky povařené v mírně pálivé cibulovo-rajčatové omáčce. <i>Prawns cooked in spicy onion-tomato sauce.</i>
FISH CURRY (150g) 250,- ☞ Kousky lososa povařené v mírně pálivé cibulovo-rajčatové omáčce. <i>Salmon cooked in spicy onion-tomato sauce.</i>		

POLÉVKY / SOUPS (0,33L)

CHICKEN SOUP 58,- Vývar z kuřecího masa s koriandrem. <i>Chicken soup with coriander.</i>
TOMATO SOUP 55,- Hustá rajčatová polévka, dochucená zázvorem a česnekem, s kostičkami opečeného chleba. <i>Heavy tomato soup flavoured by ginger and garlic with roasted bread.</i>
DAL SOUP 55,- Čočková polévka s koriandrem na indický způsob. <i>Yellow lentil soup with coriander cooked the indian way.</i>
PALAK SOUP 50,- Špenátová polévka se smetanou. <i>Spinach soup with cream.</i>

SPECIALITY Z PECE TANDOOR / SPECIALITIES FROM TANDOOR OVEN

TANDOORI CHICKEN (150g) 170,- ☞ Kuřecí paličky marinované v jogurtové pastě se směsí koření, česneku a zázvoru, pomalu grilované v peci tandoor, podávané na rozžhaveném podnosu s cibulí a máslem. <i>Chicken sticks marinated in yoghurt paste with mixture of spices, garlic and ginger, gently grilled in tandoor, served on hot plate with onion and butter.</i>	CHICKEN MUSTARD TIKKA 165,- (150g) ☞ Kuřecí kousky masa, marinované v hořčičné omáčce, grilované v tandooru a podávané na rozžhaveném podnosu s cibulí a máslem. <i>Chicken meat marinated in mustard sauce, grilled in tandoor, served on hot plate with onion and butter.</i>	TANDOORI FISH TIKKA (150g) 225,- ☞ Kousky lososa marinované ve směsi koření s jogurtem, grilované v tandooru, podávané na rozžhaveném podnosu s cibulí a máslem. <i>Delicate pieces of salmon marinated in mixture of spices with yoghurt, grilled in tandoor, served on hot plate with onion and butter.</i>
CHICKEN TIKKA (150g) 165,- ☞ Kuřecí kousky masa marinované v jogurtové pastě se směsí koření, česneku a zázvoru, grilované v tandooru, podávané na rozžhaveném podnosu s cibulí a máslem. <i>Pieces of chicken meat marinated in yoghurt paste with mixture of spices, garlic and ginger, gently grilled in tandoor, served on hot plate with onion and butter.</i>	MALAI TIKKA (150g) 185,- Kuřecí kousky, marinované ve smetaně, jogurtu a kešu omáčce, grilované v tandooru, podávané na rozžhaveném podnosu s cibulí a máslem. <i>Delicate pieces of chicken meat marinated in cream, yoghurt and cashew sauce, grilled in tandoor, served on hot plate with onion and butter.</i>	TANDOORI GARLIC MALAI PRAWNS (150g) 280,- Krevetky marinované ve smetanové kešu pastě s česnekem, pomalu grilované v tandooru, podávané na rozžhaveném podnosu s cibulí a máslem. <i>Prawns marinated in creamy cashew paste with garlic, slowly grilled in tandoor, served on hot plate with onion and butter.</i>

HLAVNÍ JÍDLA Z KUŘECÍHO MASA / CHICKEN MAIN COURSES

BUTTER CHICKEN (150g) 165,- Kuřecí kousky grilované v tandooru, povařené v delikátní máslovo-rajčatové omáčce. <i>Chicken bites grilled in tandoor, cooked in butter-tomato sauce.</i>	CHICKEN METHI (150g) 185,- ☞ Kuřecí kousky v kořeněné rajčatové omáčce s pískavíci. <i>Chicken bits in spicy tomato sauce with fenugreek.</i>	CHICKEN HYDERABADI (150g) 185,- ☞ Kuřecí kousky v ostré mátové omáčce s koriandrem. <i>Chicken meat in hot mint sauce with coriander.</i>
CHICKEN TIKKA MASALA (150g) 195,- ☞ Grilované kuřecí kousky masa povařené v tradiční husté cibulovo-rajčatové omáčce s koriandrem. <i>Grilled bits of chicken cooked in traditional onion - tomato sauce with coriander.</i>	CHICKEN MANGO (150g) 195,- Kuřecí kousky v delikátní mangovo-rajčatové omáčce. <i>Chicken bits pieces in delicate mango-tomato sauce.</i>	CHICKEN MUGLAI (150g) 185,- Kuřecí kousky v kešu-cibulové omáčce s vejci. <i>Chicken meat in onion-cashew sauce with eggs.</i>
CHICKEN MASALA (150g) 175,- ☞ Kuřecí kousky povařené v tradiční husté cibulovo-rajčatové omáčce s koriandrem. <i>Chicken meat cooked in traditional onion-tomato sauce with coriander.</i>	KADHAI CHICKEN (150g) 190,- ☞ Kuřecí kousky v pikantní omáčce s paprikou a koriandrem. <i>Chicken bits in hot sauce with bell peppers and coriander.</i>	CHICKEN CURRY (150g) 165,- ☞ Kuřecí kousky v cibulovo-rajčatové omáčce a směsi koření. <i>Chicken meat in onion-tomato sauce with spices.</i>
CHICKEN KORMA (150g) 195,- Kuřecí kousky v jemné smetanové kešu omáčce. <i>Chicken bits in cashew creamy sauce.</i>	CHICKEN MADRAS (150g) 185,- ☞☞ Kuřecí kousky v pikantní omáčce z jihoindické pasty. <i>Delicate chicken bits in hot sauce made of south-indian paste.</i>	CHICKEN DO PEYAZA (150g) 175,- ☞ Kousky kuřecího masa v ostré cibulové omáčce. <i>Chicken bits in hot onion sauce.</i>
CHICKEN MUSHROOM (150g) 185,- ☞ Kuřecí kousky v cibulové omáčce se žampiony. <i>Chicken meat in onion sauce with meadow mushrooms.</i>	CHICKEN PHALL (150g) 185,- ☞☞☞☞ Kuřecí kousky povařené v omáčce ze směsi velmi ostrého koření. <i>Pieces of chicken meat in very hot sauce with spices.</i>	CHICKEN PALAK (150g) 165,- Kuřecí kousky v jemné špenátové omáčce se smetanou. <i>Chicken bits in delicate spinach sauce with cream.</i>

POKRMY Z RÝŽE / RICE DISHES

BASMATI RÝŽE (300g) <i>Basmati rice.</i>	50,-	LAMB BIRYANI (150g) Rýže smažená s jehněčím masem, podávaná s raitou. <i>Roasted rice with lamb bits, served with raita.</i>	240,-
GREEN PEAS RICE (300g) Ochucená rýže s hráškem. <i>Flavoured rice with peas.</i>	65,-	VEGETABLE BIRYANI (150g) Rýže smažená se zeleninou, podávaná s raitou. <i>Rice roasted with vegetable, served with raita.</i>	170,-
JEERA RICE (300g) Rýže s římským kmínem. <i>Rice with roman cumin.</i>	55,-	PRAWN BIRYANI (150g) Rýže smažená s krevetkami, podávaná s raitou. <i>Roasted rice with prawns, served with raita.</i>	250,-
KASHMIRI PULAO (300g) Sladká smažená rýže s ovocem, kešu a rozinkami. <i>Sweet roasted rice with fruit, cashew nuts and raisins.</i>	84,-	FISH BIRYANI (150g) Rýže smažená s lososem, podávaná s raitou. <i>Roasted rice with salmon, served with raita.</i>	220,-
CHICKEN BIRYANI (150g) Rýže smažená s kuřecím masem, podávaná s raitou. <i>Roasted rice with chicken bits, served with raita.</i>	195,-		

HLAVNÍ JÍDLA BEZMASÁ / VEGETARIAN MAIN COURSE

DAL TADKA (150g) Žlutá čočka do měkka povařená v česnekovo–rajčatové omáčce. <i>Yellow lentil cooked in garlic-tomato sauce.</i>	170,-	PANEER MAKHANI (150g) Kousky domácího sýru v delikátní máslovo–rajčatové omáčce. <i>Homemade cheese in delicate butter-tomato sauce.</i>	160,-	VEGETABLE VINDALOO (150g) Mix zeleniny ve velmi pálivé, kořeněné omáčce se smaženými brambory. <i>Vegetable mix in very hot sauce with fried potatoes.</i>	160,-	KAJU CORN MASALA (150g) Kukuřice a kešu povařené v tradiční husté cibulovo–rajčatové omáčce s koriandrem. <i>Corn and cashew nuts cooked in traditional onion–tomato sauce with coriander.</i>	165,-
MUTTER MUSHROOM (150g) Žampiony s hráškem v kešu–rajčatové omáčce a koriandrem. <i>Meadow mushrooms and peas in cashew-tomato sauce with coriander.</i>	170,-	PANEER KADHAI (150g) Kousky domácího sýru v ostré omáčce s paprikou a koriandrem. <i>Homemade cheese in hot sauce with bell peppers and coriander.</i>	160,-	PALAK PANEER (150g) Kousky domácího sýru ve špenátové omáčce se smetanou. <i>Homemade cheese in creamy spinach sauce.</i>	165,-	MALAI KOFTA (150g) Smažené kuličky z domácího sýru v jemné smetanové omáčce s kešu. <i>Fried balls made of homemade cheese in creamy cashew sauce.</i>	175,-
PALAK ALOO (150g) Brambory ve špenátové omáčce se smetanou. <i>Potatoes in creamy spinach sauce.</i>	155,-	MATAR PANEER (150g) Kousky domácího sýru s hráškem v cibulové omáčce se směsí koření. <i>Homemade cheese with peas in onion sauce with spices.</i>	175,-	RAJMA MASALA (150g) Červené fazole v husté cibulovo–rajčatové omáčce s koriandrem. <i>Red beans in heavy onion–tomato sauce with coriander.</i>	155,-	DAL MAKHANI (150g) Černá čočka a fazole ve smetanovo–rajčatové omáčce s máslem. <i>Black lentil and beans in creamy-tomato sauce with butter.</i>	170,-
ALOO GOBI MASALA (150g) Květák a smažené brambory povařené v tradiční husté cibulovo–rajčatové omáčce s koriandrem. <i>Cauliflower and fried potatoes cooked in traditional onion–tomato sauce with coriander.</i>	155,-	VEGETABLE MADRAS (150g) Míchaná zelenina s kostkami sýru v ostré omáčce z jihoindické pasty. <i>Vegetable mix with homemade cheese in hot sauce made of south-indian paste.</i>	155,-	CHANA MASALA (150g) Cizrna v husté cibulovo–rajčatové omáčce s koriandrem. <i>Chickpea in onion–tomato sauce with coriander.</i>	160,-		

CHLÉB / BREAD

PLAIN NAAN (1ks) Tenká kynutá placka z bílé mouky. <i>Leavened oven-baked white flour flatbread.</i>	45,-	PUDINA PARATHA (1ks) Vrstvená kynutá placka z bílé mouky s mátou. <i>Layered leavened oven-baked white flour flatbread with mint.</i>	75,-
BUTTER NAAN (1ks) Tenká kynutá placka z bílé mouky s máslem. <i>Leavened oven-baked white flour flatbread with butter.</i>	50,-	PESHAWARI PARATHA (1ks) Vrstvená kynutá placka z bílé mouky plněná rozinkami, oříšky a smetanou. <i>Layered leavened oven-baked white flour flatbread stuffed with rasins, nuts and cream.</i>	70,-
GARLIC NAAN (1ks) Tenká kynutá placka z bílé mouky s česnekem. <i>Leavened oven-baked white flour flatbread with garlic.</i>	55,-	ROTI (1ks) Nekynutá placka z celozrné mouky pečená v tandooru. <i>Flatbread made of wholewheat flour baked in tandoor.</i>	35,-
GARLIC NAAN WITH CHEESE (1ks) Tenká kynutá placka z bílé mouky s česnekem a sýrem. <i>Leavened oven-baked white flour flatbread with garlic and cheese.</i>	65,-	CHAPATI (1ks) Nekynutá placka z celozrné mouky pečená na pánvi. <i>Flatbread made of wholewheat flour baked in pan.</i>	35,-
LACHHA PARATHA (1ks) Vrstvená kynutá placka z bílé mouky. <i>Layered leavened oven-baked white flour flatbread.</i>	65,-	MIX PARATHA (1ks) Vrstvená kynutá placka z bílé mouky plněná sýry a bramborem. <i>Layered leavened oven-baked white flour flatbread stuffed with cheese and potatoes.</i>	80,-
PANEER PARATHA (1ks) Vrstvená kynutá placka z bílé mouky plněná sýrem. <i>Layered leavened oven-baked white flour flatbread stuffed with cheese.</i>	70,-	METHI PARATHA (1ks) Vrstvená kynutá placka z bílé mouky s piskavicí. <i>Layered leavened oven-baked white flour flatbread with fenugreek.</i>	75,-
ALOO PARATHA (1ks) Vrstvená kynutá placka z bílé mouky plněná bramborem. <i>Layered leavened oven-baked white flour flatbread stuffed with potatoes.</i>	70,-		

SALÁTY / SALADS

VEGETABLE MIX (150g) Zeleninová obloha z rajčat, papriky, okurku a cibule, ochucená kořením a koriandrem. <i>Vegetable mix made of tomatoes, bell peppers, red onion and cucumber, flavoured with spices and coriander.</i>	65,-
CHICKEN MINT SALAD (150g) Grilované kuřecí maso s čerstvou zeleninou, dochucené mátou. <i>Grilled chicken meat with fresh vegetable, flavoured with mint.</i>	140,-
FRESH ONION CORIANDER SALAD (150g) Červená cibule, koriandr a indické koření. <i>Red onion, coriander and indian spice.</i>	60,-

OMÁČKY / RAITA

RAITA (2dcl) Bílý jogurt s čerstvou zeleninou a kořením Chat Masala. <i>White yoghurt flavoured by Chat Masala seasoning with pieces of fresh vegetable.</i>	50,-
CUCUMBER RAITA (2dcl) Jogurt ochucený kořením Chat Masala s okurkem. <i>Yoghurt with grated cucumber flavoured by Chat Masala.</i>	55,-

CHUTNEY / PICKLES

MANGO CHUTNEY (1dcl) Sladké mango chutney. <i>Sweet mango chutney.</i>	25,-
MIXED PICKLES (100g) Ostrá nakládaná zelenina. <i>Hot pickled vegetables.</i>	25,-
MINT SAUCE (1dcl) Pálivá jogurtová omáčka s mátou a koriandrem. <i>Spiced yoghurt dressing with mint and coriander.</i>	25,-
MIX PLATE (1dcl + 100g) Kombinace mango chutney, nakládané zeleniny a mátové omáčky. <i>Combination of mango chutney, mixed pickles and mint sauce.</i>	50,-

NÁPOJE / DRINKS

LASSI (3dcl) Studený jogurtový nápoj; lze vybrat sladkou, slanou nebo mango variantu. <i>Cold yoghurt drink in salty, sweet or mango variation.</i>	55,-
SHAKE (3dcl) Sladký nápoj z mléka; možno objednat i variantu ochucenou mangem. <i>Sweet milky drink, also possible to choose variety with mango flavour.</i>	60,-

SLADKOSTI / SWEETS

CARROT HALWA (100g) Slazená strouhaná mrkev povařená v mléce s oříšky. <i>Sweetend grated carrot boiled in milk with nuts.</i>	65,-	CARROT HALWA WITH ICE CREAM (150g) Slazená strouhaná mrkev povařená v mléce s oříšky a zmrzlinou. <i>Sweetend grated carrot boiled in milk with nuts and ice cream.</i>	75,-
GULAB JAMUN (2 ks) Smažené kuličky ze sušeného mléka a mouky, servírované v cukrovém sirupu s kokosem. <i>Fried balls made of milk powder and flour, served in sugar syrup with coconut.</i>			75,-

Veselá čajovna

OTEVÍRACÍ DOBA OPENING HOURS

každý den / daily
11:00 - 24:00

KUCHYNĚ / KITCHEN

každý den / daily
11:00 - 22:30

www.veselacajovna.cz
+420 542 212 719

Rezervace přijímáme na webu nebo telefonicky po 11 hodině.
You can book a table through our website or by phone after 11:00 a.m.

Platební karty nepřijímáme.
Card payment is not possible.
Seznam alergenů na vyžádání.
Allergen list on request.

Wi-fi: HAPPYTEAHOUSE
heslo / password: fullmoonparty^{XXXX}

XXXX = datum aktuální úplňkové párty
XXXX = day of the actual fullmoonparty