

PŘEDKRMY / STARTERS

VEGETABLE PAKORA (150g) 95,- 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) 30,- Tenká křupavá placka s římským kmínem. <i>Thin crispy flatbread with roman cumin.</i>
PANEER PAKORA (150g) 150,- Smažené kostičky domácího sýru obalené v ochuceném těstíčku z cizrnové mouky. <i>Homemade cheese wrapped in chickpea flour.</i>	CHICKEN PAKORA (150g) 150,- Smažené kousky kuřecího, obalené v cizrnové mouce s kořením, podávané s chutney. <i>Chicken bits fried in chickpea flour batter served with chutney.</i>
CHICKEN KOLIWADA (150g) 150,- ☞ Smažené kousky kuřete obalené v těstíčku z cizrnové mouky s kořením, podávané s chutney. <i>Fried chicken in chickpea flour batter served with chutney.</i>	ONION BHAJI (150g) 75,- 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) 95,- Tradiční křupavá taštička plněná bramborami a hráškem, podávaná s chutney. <i>Traditional crispy pasty stuffed by potatoes and peas served with chutney.</i>

POLÉVKY / SOUPS (0,33L)

CHICKEN SOUP 65,- Vývar z kuřecího masa s koriandrem. <i>Chicken soup with coriander.</i>
TOMATO SOUP 65,- Hustá rajčatová polévka dochucená zázvorem a česnekem, podávaná s kostičkami opečeného chleba. <i>Heavy tomato soup flavoured by ginger and garlic with roasted bread.</i>
DAL SOUP 65,- Čočková polévka s koriandrem na indický způsob. <i>Yellow lentil soup with coriander cooked the indian way.</i>

SPECIALITY Z PECE TANDOOR / SPECIALITIES FROM TANDOOR OVEN

TANDOORI CHICKEN (150g) 235,- ☞ 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 drumsticks 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 (150g) 235,- ☞ Kuřecí kousky masa marinované v hořčičné omáčce, grilované v tandooru a podávané na rozžhaveném podnosu s cibulí a máslem. <i>Chicken bits marinated in mustard sauce, grilled in tandoor, served on hot plate with onion and butter.</i>	TANDOORI FISH TIKKA (150g) 315,- ☞ 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) 235,- ☞ 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>Chicken bits 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) 235,- 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) 315,- 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 JEHNĚČÍHO MASA / LAMB MAIN COURSES

ROGAN JOSH (150g) 315,- ☞ 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) 325,- ☞ Kousky jehněčího masa v hutné cibulové omáčce. <i>Lamb bits in thick onion sauce.</i>	LAMB KORMA (150g) 335,- Kousky jehněčího masa v delikátní smetanové kešu omáčce. <i>Lamb bits in delicate cashew-cream sauce.</i>
LAMB MADRAS (150g) 315,- ☞☞ Kousky jehněčího masa v pikantní omáčce z jihoindické pasty. <i>Lamb bits in spicy sauce made of south-indian paste.</i>	LAMB VINDALOO (150g) 325,- ☞☞☞☞ 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) 335,- 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) 285,- ☞ 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) 295,- ☞☞☞☞ 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) 295,- Krevetky povařené v krémové máslovo-rajčatové omáčce. <i>Prawns cooked in creamy butter-tomato sauce.</i>
FISH MADRAS (150g) 295,- ☞☞ Kousky lososa v pikantní omáčce z jihoindické pasty. <i>Delicate salmon in hot sauce made of south-indian paste.</i>	PRAWN VINDALOO (150g) 285,- ☞☞☞☞ 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) 285,- ☞ Krevetky povařené v mírně pálivé cibulovo-rajčatové omáčce. <i>Prawns cooked in spicy onion-tomato sauce.</i>
FISH CURRY (150g) 295,- ☞ Kousky lososa povařené v mírně pálivé cibulovo-rajčatové omáčce. <i>Salmon cooked in spicy onion-tomato sauce.</i>		

HLAVNÍ JÍDLA Z KUŘECÍHO MASA / CHICKEN MAIN COURSES

BUTTER CHICKEN (150g) 195,- 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) 205,- ☞ Kuřecí kousky v kořeněné rajčatové omáčce s pískavicí. <i>Chicken bits in spiced tomato sauce with fenugreek.</i>	CHICKEN HYDERABADI (150g) 205,- ☞ Kuřecí kousky v ostré mátové omáčce s koriandrem. <i>Chicken bits 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) 215,- Kuřecí kousky v delikátní mangovo-rajčatové omáčce. <i>Chicken bits in delicate mango-tomato sauce.</i>	CHICKEN JALFREZI (150g) 205,- Kuřecí kousky v rajčatové omáčce se zeleninou. <i>Chicken bits in tomato sauce with wegetable.</i>
CHICKEN MASALA (150g) 195,- ☞ Kuřecí kousky povařené v tradiční husté cibulovo-rajčatové omáčce s koriandrem. <i>Chicken bits cooked in traditional onion-tomato sauce with coriander.</i>	KADHAI CHICKEN (150g) 215,- ☞ Kuřecí kousky v pikantní omáčce s paprikou a koriandrem. <i>Chicken bits in hot sauce with bell peppers and coriander.</i>	CHICKEN CURRY (150g) 195,- ☞ Kuřecí kousky v cibulovo-rajčatové omáčce a směsi koření. <i>Chicken bits in onion-tomato sauce with spices.</i>
CHICKEN KORMA (150g) 215,- Kuřecí kousky v jemné smetanové kešu omáčce. <i>Chicken bits in delicate cashew creamy sauce.</i>	CHICKEN MADRAS (150g) 205,- ☞☞ Kuřecí kousky v pikantní omáčce z jihoindické pasty. <i>Delicate chicken bits in hot sauce made of south-indian paste.</i>	CHICKEN PALAK (150g) 195,- Kuřecí kousky v jemné špenátové omáčce se smetanou. <i>Chicken bits in delicate spinach sauce with cream.</i>
CHICKEN MUSHROOM (150g) 205,- ☞ Kuřecí kousky v cibulové omáčce se žampiony. <i>Chicken bits in onion sauce with meadow mushrooms.</i>	CHICKEN VINDALOO (150g) 205,- ☞☞☞☞ Kuřecí kousky ve velmi pálivé kořeněné omáčce se smaženými brambory. <i>Chicken meat in very hot sauce with fried potatoes.</i>	CHICKEN PHALL (150g) 205,- ☞☞☞☞☞ Kuřecí kousky povařené v omáčce ze směsi velmi ostrého koření. <i>Chicken bits in very hot sauce with spices.</i>

POKRMY Z RÝŽE / RICE DISHES

BASMATI RÝŽE (300g) <i>Basmati rice.</i>	45,-	LAMB BIRYANI (150g) 🌀 Rýže smažená s jehněčím masem, podávaná s raitou. <i>Roasted rice with lamb bits, served with raita.</i>	275,-
GREEN PEAS RICE (300g) Ochucená rýže s hráškem. <i>Flavoured rice with peas.</i>	60,-	VEGETABLE BIRYANI (150g) 🌀 Rýže smažená se zeleninou, podávaná s raitou. <i>Rice roasted with vegetable, served with raita.</i>	225,-
JEERA RICE (300g) Rýže s římským kmínem. <i>Rice with roman cumin.</i>	50,-	PRAWN BIRYANI (150g) 🌀 Rýže smažená s krevetkami, podávaná s raitou. <i>Roasted rice with prawns, served with raita.</i>	275,-
VEGETABLE PULAO (150g) Smažená rýže se zeleninou a sýrem. <i>Roasted rice with vegetable and cheese.</i>	195,-	FISH BIRYANI (150g) 🌀 Rýže smažená s lososem, podávaná s raitou. <i>Roasted rice with salmon, served with raita.</i>	275,-
CHICKEN BIRYANI (150g) 🌀 Rýže smažená s kuřecím masem, podávaná s raitou. <i>Roasted rice with chicken bits, served with raita.</i>	225,-		

CHLÉB / BREAD

PLAIN NAAN (1ks) Tenká kynutá placka z bílé mouky. <i>Leavened oven-baked white flour flatbread.</i>	55,-	PANEER PARATHA (1ks) Vrstvená kynutá placka z bílé mouky plněná sýrem. <i>Layered leavened oven-baked white flour flatbread stuffed with cheese.</i>	90,-
BUTTER NAAN (1ks) Tenká kynutá placka z bílé mouky s máslem. <i>Leavened oven-baked white flour flatbread with butter.</i>	60,-	ALOO PARATHA (1ks) Vrstvená kynutá placka z bílé mouky plněná bramborem. <i>Layered leavened oven-baked white flour flatbread stuffed with potatoes.</i>	90,-
GARLIC NAAN (1ks) Tenká kynutá placka z bílé mouky s česnekem. <i>Leavened oven-baked white flour flatbread with garlic.</i>	65,-	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>	90,-
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>	90,-	ROTI (1ks) Nekynutá placka z celozrné mouky pečená v tandooru. <i>Flatbread made of wholewheat flour baked in tandoor.</i>	50,-
LACHHA PARATHA (1ks) Vrstvená kynutá placka z bílé mouky. <i>Layered leavened oven-baked white flour flatbread.</i>	80,-		

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>	95,-	CHICKEN MINT SALAD (150g) Grilované kuřecí maso s čerstvou zeleninou, dochucené mátou. <i>Grilled chicken meat with fresh vegetable, flavoured with mint.</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>	190,-	PANEER MAKHANI (150g) Kousky domácího sýru v delikátní máslovo-rajčatové omáčce. <i>Homemade cheese in delicate butter-tomato sauce.</i>	180,-	VEGETABLE VINDALOO (150g) 🌀🌀🌀🌀 Mix zeleniny ve velmi pálivé, kořeněné omáčce se smaženými brambory. <i>Vegetable mix in very hot sauce with fried potatoes.</i>	180,-	KAJU CORN MASALA (150g) Kukuřice a kešu povařená v tradiční husté cibulovo-rajčatové omáčce s koriandrem. <i>Corn and cashew nuts cooked in traditional onion-tomato sauce with coriander.</i>	190,-
MUTTER MUSHROOM (150g) Žampiony s hráškem v kešu-rajčatové omáčce a koriandrem. <i>Meadow mushrooms and peas in cashew-tomato sauce with coriander.</i>	190,-	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>	180,-	RAJMA MASALA (150g) 🌀 Červené fazole v husté cibulovo-rajčatové omáčce s koriandrem. <i>Red beans in heavy onion-tomato sauce with coriander.</i>	180,-	MALAI KOFTA (150g) Smažené kuličky z domácího sýru v jemné smetanové omáčce s kešu. <i>Fried balls of homemade cheese in creamy cashew sauce.</i>	205,-
ALOO GOBI MASALA (150g) Květák a smažené brambory povařená v tradiční husté cibulovo-rajčatové omáčce s koriandrem. <i>Cauliflower and fried potatoes cooked in traditional onion-tomato sauce with coriander.</i>	180,-	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>	190,-	CHANA MASALA (150g) 🌀 Cizrna v husté cibulovo-rajčatové omáčce s koriandrem. <i>Chickpea in onion-tomato sauce with coriander.</i>	180,-	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>	190,-
PALAK PANEER (150g) Kousky domácího sýru ve špenátové omáčce se smetanou. <i>Homemade cheese in creamy spinach sauce.</i>	190,-	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>	180,-				

SLADKOSTI / SWEETS

CARROT HALWA (100g) Slazená strouhaná mrkev povařená v mléce s oříšky. <i>Sweetend grated carrot cooked in milk with nuts.</i>	70,-	CARROT HALWA WITH ICE CREAM (150g) Slazená strouhaná mrkev povařená v mléce s oříšky a zmrzlinou. <i>Sweetend grated carrot cooked in milk with nuts and ice cream.</i>	80,-
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>	80,-		

CHUTNEY / PICKLES / RAITA

MANGO CHUTNEY (1dcl) Sladké mango chutney. <i>Sweet mango chutney.</i>	35,-	MIX PLATE (1dcl + 100g) 🌀🌀🌀🌀 Kombinace mango chutney, nakládané zeleniny a mátové omáčky. <i>Combination of mango chutney, mixed pickles and mint sauce.</i>	95,-
MIXED PICKLES (100g) 🌀🌀🌀 Ostrá nakládaná zelenina. <i>Hot pickled vegetables.</i>	35,-	RAITA (2dcl) Bílý jogurt s čerstvou zeleninou a kořením Chat Masala. <i>White yoghurt flavoured with Chat Masala seasoning with pieces of fresh vegetable.</i>	60,-
MINT SAUCE (1dcl) 🌀🌀🌀 Pálivá jogurtová omáčka s mátou a koriandrem. <i>Spiced yoghurt dressing with mint and coriander.</i>	35,-		

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>	70,-	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>	80,-
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

Veselá čajovna

OTEVÍRACÍ DOBA OPENING HOURS

Po / Mo	11:00 - 24:00
Út / Tue	11:00 - 24:00
St / Wed	11:00 - 24:00
Čt / Thu	11:00 - 24:00
Pá / Fri	11:00 - 01:00
So / Sat	12:00 - 01:00
Ne / Sun	12:00 - 24:00

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.

Seznam alergenů na vyžádání.
Allergen list on request.

INDICKÁ KUCHYŇ INDIAN CUISINE

Po / Mo	11:00 - 22:30
Út / Tue	11:00 - 22:30
St / Wed	11:00 - 22:30
Čt / Thu	11:00 - 22:30
Pá / Fri	11:00 - 22:30
So / Sat	12:00 - 22:30
Ne / Sun	12:00 - 22:30

www.veselacajovna.cz
+420 542 212 719

Wi-fi: HAPPYTEAHOUSE
heslo / password: fullmoonparty