

SRIUBOS SOUPS

101. POMIDORŲ-GRYBŲ SRIUBA TOMATO MUSHROOM SOUP

6.50 €



102. PIPIRINĖ SRIUBA „MULIGAWTANY“

Pietų Indijos pipirinis sultinys su lęšiais, ryžiais ir daržovėmis

PEPPER SOUP MULIGAWTANY

Pepper soup from South India

6.50 €

103. TRINTA ŠPINATŲ SRIUBA SPINACH PUREE SOUP

6.50 €



104. AVIENOS „SHORBA“

Avienos sultinys su imbieru, česnakais ir indiškais prieskoniais

LAMB SHORBA

Made from mutton stock with ginger, garlic and Indian spices

8.00 €



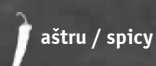
105. JŪROS GĖRYBIŲ SRIUBA

Jūros gėrybių sriuba su grietinėle

SEAFOOD SOUP

Seafood soup with cream

10.00 €



aštru / spicy



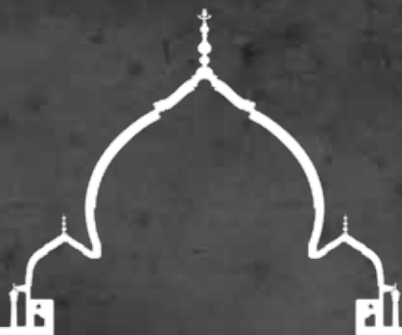
labai aštru / very spicy



populiaru / popular

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

-  **106. „PAPADAM“** **3.50 €**
Gelsvi apvalūs traškūs paplotėliai iš lęšių miltų, puikiai dera prie alaus
PAPADAM
Crispy Indian starter made from lentils, goes well with the beer
-  **107. „MASALA PAPADAM“** **4.50 €**
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
-  **108. SVOGŪNŲ „BHAJI“** **7.00 €**
Svogūnų žiedai, apkepti žirnių miltų tešloje, tradicinis indiškas užkandis
ONION BHAJI
Classical indian snack made from fried onion rings coated with chickpea flour
-  **109. KROKETAI SU OŽKOS SŪRIU** **8.00 €**
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
-  **110. KREKETĖS „PURI“** **10.00 €**
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



aštru / spicy

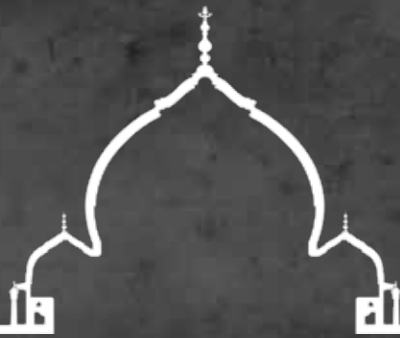


labai aštru / very spicy



populiaru / popular

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.



111. VARŠKĖS SŪRIO „PAKORA“

Varškės sūrio kubeliai apkepti žirnių miltų tešloje

PAANER PAKORA

Deep-fried paneer cubes coated with chickpea flour

7.50 €

112. VIŠTIENOS „PAKORA“

Vištienos kubeliai apkepti žirnių miltų tešloje

CHICKEN PAKORA

Deep-fried chicken pieces coated with chickpea flour

8.50 €



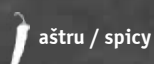
113. DARŽOVIŲ „SAMOSA“

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

VEGETABLE SAMOSA

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

8.00 €



aštru / spicy



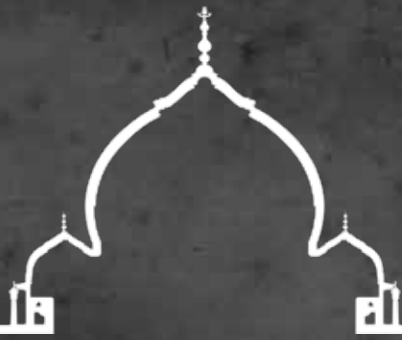
labai aštru / very spicy



populiaru / popular

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.



SALOTOS SALADS

114. ŽALIOS INDIŠKOS SALOTOS 5.50 €
INDIAN GREEN SALAD

115. VIŠTIENOS SALOTOS 8.00 €

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

CHICKEN SALAD

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



116. SALOTOS SU KARŠTU OŽKOS SŪRIU 8.00 €
HOT GOAT CHEESE SALAD

117. JŪROS GĖRYBIŲ SALOTOS 10.00 €

Jūros gėrybės su aštroku indišku padažu

SEAFOOD SALAD

Mixed seafood served with tangy tomato dressing



aštru / spicy



labai aštru / very spicy



populiaru / popular


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.



VEGANIŠKI PATIEKALAI VEGAN DISHES

118. VEGANIŠKA TRINTA ŠPINATŲ SRIUBA VEGAN SPINACH PUREE SOUP

6.50 €

 **119. BUROKĖLIŲ „TIKKI“**

Burokėlių ir bulvių maltinukas su indiškais prieskoniais ir sezamais

BEETROOT TIKKI

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

7.50 €

120. 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

9.50 €

 **121. 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

9.50 €

122. 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

9.00 €

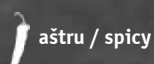
123. TANDŪRI „ROTI“

Tradicinis duonos paplotėlis, tinkantis veganams

TANDOORI ROTI

Traditional bread made from whole wheat flour, suitable for vegans

3.00 €



aštru / spicy

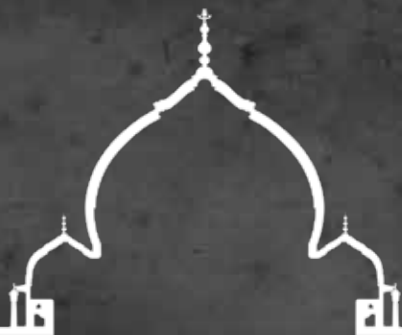


labai aštru / very spicy



populiaru / popular

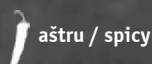
Apie alergijas prašome informuoti aptarnaujantį personalą iš anksto.
Please inform us of any food allergies or special dietary requirements and we will be happy to accommodate you.



TANDŪRI PATIEKALAI TANDOORI DISHES

Tandūras – tradicinė indiška molinė krosnis kūrenama dujomis
Tandoori – a traditional Indian clay oven heated with gas

-  **124. VIŠTIENOS „TIKKA“** 12.00 €
Vištienos filė kubeliai, marinuoti jogurte su prieskoniais
CHICKEN TIKKA
Cubes of chicken fillet marinated in yogurt and spices
-  **125. TANDŪRI VIŠTIENA** 1/2 – 8.00 €
Vištienos ketvirčiai su kaulais, marinuoti jogurte su prieskoniais
TANDOORI CHICKEN 1/1 – 15.00 €
Tender chicken on the bone marinated with yogurt and spices
-  **126. AFGANŲ „TIKKA“** 12.00 €
Vištienos filė kubeliai marinuoti jogurte su sūriu ir anakardžių riešutais
AFGANI TIKKA
Cubes of chicken fillet marinated with yogurt, cheese and cashews
-  **127. TANDŪRI AVIENOS ŠONKAULIAI** 1/2 – 9.00 €
Minkšti avienos šonkauliai, ilgai marinuoti indiškoje masaloje,
kepti molinėje krosnyje tandūre
TANDOORI LAMB CHOPS 1/1 – 16.00 €
Succulent lamb chops marinated for hours and cooked in tandoor to give
one of the most mouthwatering experience in true indian style
-  **128. ŽUVIES „TIKKA“** 13.00 €
Sviestžuvės filė kubeliai marinuoti jogurte su prieskoniais
FISH TIKKA
Fillet of butterfish marinated with yogurt and indian spices
-  **129. TANDŪRI KREKETĖS** 16.00 €
Tigrinės krevetės marinuotos jogurte su česnakais, imbieru ir indiškais prieskoniais
TANDOORI PRAWNS
Tiger prawns marinated with yogurt, garlic-ginger paste and spices



aštru / spicy

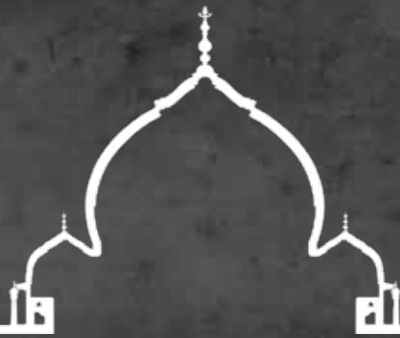


labai aštru / very spicy



populiaru / popular

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.



130. KIAULIENOS ŠONKAULIUKAI

Marinuoti kiaulienos šonkauliukai apskrudinti molinėje krosnyje tandūre

PORK SPARE RIBS

Well spiced pork spareribs marinated and cooked to perfection in tandoor

12.00 €



131. KIAULIENOS „SEEKH“ KEBABAS

Maltos kiaulienos kebabas, pagardintas indiškais prieskoniais, keptas molinėje krosnyje tandūre

PORK SEEKH KABAB

Minced pork mixed & flavored with aromatic spices & herbs, skewered and grilled in tandoor

12.00 €



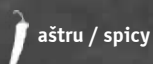
132. VARŠKĖS SŪRIO „TIKKA“

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

PANEER TIKKA

Cottage cheese marinated with indian spices and grilled in tandoor

10.00 €



aštru / spicy



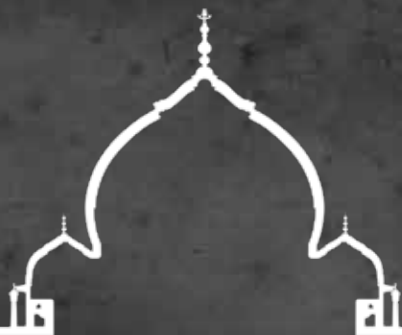
labai aštru / very spicy



populiaru / popular

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.



VIŠTIENOS PATIEKALAI CHICKEN DISHES

-  **133. VIŠTIENOS „TIKKA MASALA“** **13.00 €**
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
-  **134. SVIESTINĖ VIŠTIENA** **12.00 €**
Tandūre skrudinta vištienos šlaunelių mėsa, troškinta su pomidorais, grietinėle ir sviestiniu padažu
BUTTER CHICKEN
Tandoori boneless chicken cooked in tomatoes, cream and butter sauce
-  **135. VIŠTIENOS „JALFREZI“** **13.00 €**
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
-  **136. VIŠTIENA KARIO PADAŽE** **12.00 €**
Tradicinis vidutinio aštrumo patiekas
CHICKEN CURRY
A traditional, medium spicy dish
-  **137. VIŠTIENOS „VINDALOO“** **12.00 €**
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
- 138. VIŠTIENOS „HYDERABADI KORMA“** **13.00 €**
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



aštru / spicy

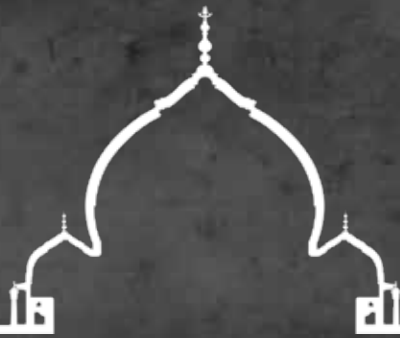


labai aštru / very spicy



populiaru / popular

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.



KIAULIENOS PATIEKALAI PORK DISHES



139. 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

12.00 €



140. 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

12.00 €



141. KIAULIENOS „MADRAS”

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

PORK MADRAS

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

12.00 €



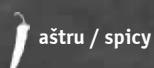
142. KIAULIENOS „KORMA”

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

13.00 €



aštru / spicy

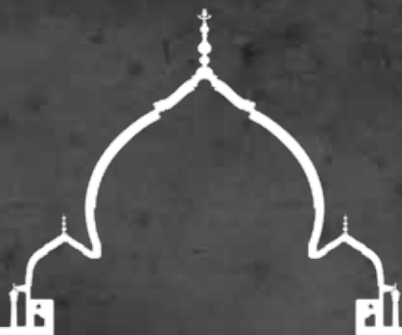


labai aštru / very spicy



populiaru / popular

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.



AVIENOS PATIEKALAI LAMB DISHES

-  **143. AVIENOS „ROGAN JOSH“** **15.00 €**
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 chilies
- 144. AVIENOS „KORMA“** **16.00 €**
Ēriuko 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
-  **145. AVIENOS „MADRAS“** **15.00 €**
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
-  **146. AVIENOS „RARA GOSHT“** **15.00 €**
Ypatingas receptas, kai avienos gabalėliai troškinami kartu su malta ėriuko filė, česnakų ir imbierių 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



aštru / spicy

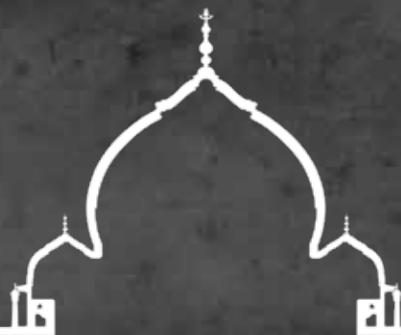


labai aštru / very spicy



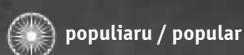
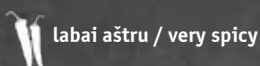
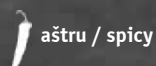
populiaru / popular

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.



JŪROS GĖRYBĖS SEAFOOD

-  **147. ŽUVIES „MASALA“** **14.00 €**
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
-  **148. ŽUVIES „MADRAS“** **14.00 €**
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
-  **149. KREVEČIŲ „BUTTER MASALA“** **17.00 €**
Tigrinės krevetės troškintos indiškuose prieskoniuose ir sviestiniame padaže su grietinėle
PRAWNS BUTTER MASALA
Prawns cooked with masala and butter sauce garnished with cream
-  **150. KREVEČIŲ „VINDALOO“** **17.00 €**
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
-  **151. KREVEČIŲ „MALVANI“** **17.00 €**
 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



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.



DARŽOVIŲ PATIEKALAI VEGETARIAN DELIGHTS

-  **152. „PALAK PANEER“** 10.50 €
Varškės sūrio kubeliai troškinti tirštame špinatų padaže
PALAK PANEER
Cottage cheese cooked in a thick spinach puree
-  **153. VARŠKĖS SŪRIO „BUTTER MASALA“** 10.50 €
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
- 154. DARŽOVIŲ „KORMA“** 10.00 €
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
-  **155. DARŽOVIŲ „JALFREZI“** 9.50 €
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
-  **156. LĘŠIAI „MAKHANI“** 9.00 €
Virti lęšiai, pagardinti pomidorų tyre, sviestiniu padažu ir grietinėle
Privaloma paragauti
DAL MAKHANI
Lentils cooked with tomato puree, cream and butter. Highly recommended



aštru / spicy

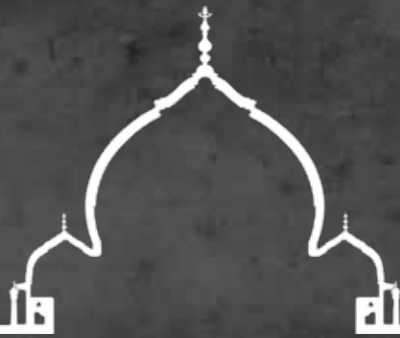


labai aštru / very spicy



populiaru / popular

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.



157. 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

8.00 €



158. „BAIGAN BHARTA”

Apkepti baklažanai su svogūnais, pomidorais ir indiškais prieskoniais

BAIGAN BHARTA

Roasted eggplants cooked with onions, tomatoes and Indian spices

11.00 €



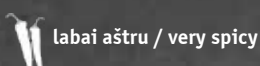
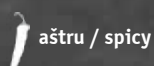
159. AVINŽIRNIŲ „PINDI”

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

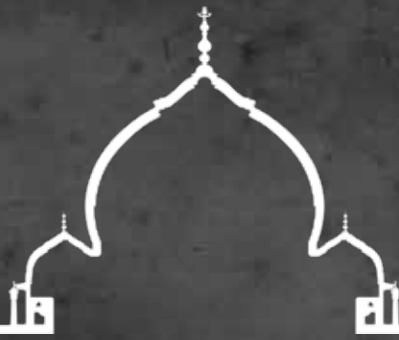
8.00 €



populiaru / popular

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.

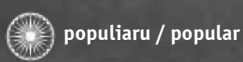
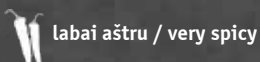
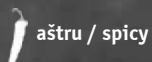


RYŽIŲ IR „BIRYANI“ PATIEKALAI RICE AND BIRYANI DISHES

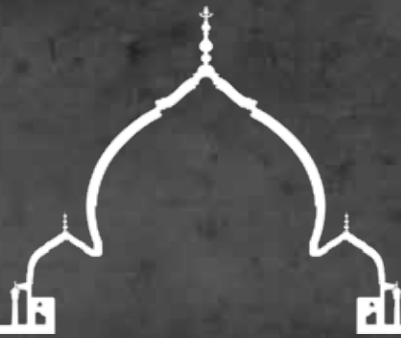
„Biryani“ – ryžių patiekalai su įvairiomis daržovėmis arba mėsa, pagardinti šafranu, ciberžole ir indiškais prieskoniais.

Biryani is a dish of rice with vegetables or assorted meat flavored with saffron, turmeric and Indian spices.

- | | | |
|--|--|----------------|
|  | 160. AVIENOS „HYDERABADI BIRYANI“
LAMB HYDERABADI BIRYANI | 15.00 € |
|  | 161. VIŠTIENOS „HYDERABADI BIRYANI“
CHICKEN HYDERABADI BIRYANI | 14.00 € |
|  | 162. DARŽOVIŲ „BIRYANI“
Ryžių patiekalas su įvairiomis daržovėmis pagardintas šafranu, ciberžole ir indiškais prieskoniais
VEGETABLE BIRYANI
Rice with vegetables flavored with saffron, turmeric and Indian spices | 10.00 € |
|  | 163. ŽALIŲJŲ ŽIRNELIŲ „PULAO“
Basmati ryžiai su žaliaisiais žirneliais, razinomis ir anakardžių riešutais
GREEN PEAS PULAO
Basmati rice cooked with green peas, raisins and cashew nuts | 5.50 € |
| | 164. „JEERA“ RYŽIAI
Basmati ryžiai su kumino sėklomis ir pagardinti sviestu
JEERA RICE
Basmati rice cooked with cumin seeds and butter | 4.50 € |
| | 165. BASMATI RYŽIAI
BASMATI RICE | 3.50 € |



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.



„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

166. AGURKŲ „RAITA“ CUCUMBER RAITA

4.50 €

167. „BOONDI RAITA“ BOONDI RAITA

Gruzdinti žirnių miltų rutuliukai su jogurtu ir indiškais prieskoniais

Crisply fried droplets of chickpea flour added to yogurt and Indian spices

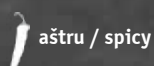
4.50 €

168. SVOGŪNŲ „RAITA“ ONION RAITA

Padažas iš svogūnų su jogurtu ir indiškais prieskoniais

Yogurt with onions

4.50 €



aštru / spicy



labai aštru / very spicy



populiaru / popular

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 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.

169. PAPRASTAS „NAAN“ 3.00 €
PLAIN NAAN

 **170. ČESNAKINIS „NAAN“** 3.50 €
Indiškas duonos paplotėlis, pagardintas šviežiais česnakais
GARLIC NAAN
Indian bread flavored with garlic

 **171. SVIESTINIS „NAAN“** 3.50 €
Indiškas duonos paplotėlis, pagardintas sviestu
BUTTER NAAN
Indian bread flavored with butter

172. „NAAN“ SU SŪRIU 4.00 €
Indiškos duonos paplotėlis įdarytas sūriu
CHEESE NAAN
Indian bread stuffed with melted cheese

173. „PESHAWARI NAAN“ 5.00 €
Indiškas duonos paplotėlis, įdarytas riešutais ir džiovintais vaisiais
PESHAWARI NAAN
Indian bread stuffed with nuts and dried fruits

174. „KULCHA NAAN“ 5.00 €
Indiškas duonos paplotėlis, įdarytas sūriu, bulvėmis ir mėtomis
KULCHA NAAN
Indian bread stuffed with cottage cheese, potatoes and mint

175. TANDŪRI „ROTI“ 3.00 €
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 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.



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

176. 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

9.00 €

N^{ew}

177. 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

9.00 €


178. 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

9.00 €

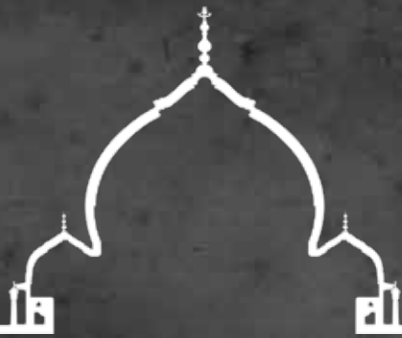
 aštru / spicy

 labai aštru / very spicy



populiaru / popular

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

179. SŪRUS JOGURTO KOKTEILIS 5.50 €
SALTED LASSI

 **180. JOGURTO KOKTEILIS SU KUMINU IR MASALA** 5.50 €
JEERA MASALA LASSI

181. JOGURTO KOKTEILIS SU MANGO 6.00 €

Jogurtas, išplaktas su mango

MANGO LASSI

Yogurt blended with mango

 **182. JOGURTO KOKTEILIS SU CITRINA** 6.00 €

Jogurtas, išplaktas su šviežiomis citrinų sultimis

LEMON LASSI

Yogurt blended with lemon juice

 **183. JOGURTO KOKTEILIS SU KARDAMONU IR MĖTA** 6.00 €

Unikalus kokteilis su kardamonu, mėta ir prieskoniais

CARDAMON MINT LASSI

Unique minty and full of flavors lassi



aštru / spicy



labai aštru / very spicy



populiaru / popular

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.