

INVITATION TO THE WORLD OF INDIAN CULINARY

Dear guests,

Welcome to our luxury Indian restaurant *The KHAJURAHO*, where we try to put near the mosaic of tastes, perfumes and colors of whole Indian subcontinent. Let veil your senses by inebriant oriental fragrance of India and take a chance to degust our delicious meals and regional variations from Kashmir to Kanyakumari, prepared by our professional chief cooks, only from authentic ingredients...

Indian food is as diverse as Indian culture itself with a dish and flavor for every palette. Its originality reclines upon variations of Spices and its mixtures. Indian Spices encompass wide range of herbs and spices, however, the spices most often throughout the India are Turmeric, Coriander, Cumin, Black Pepper, Mustard Seeds, Cardamom, Cloves, Fennel Seeds, Ginger, Garlic and Chilies.

Indian main dish can be either vegetarian (as for many Indians because of religious reasons) or non-vegetarian. Vegetarian dish is often composed from vegetable mix (Sabdzyan), pulse (Daal), home cottage cheese specialties (Paneer), and accompanied by rice (basmati), rice mixtures (pulao, Biryani), bread (Chapatti, Naan), fried pancakes (Parantha), potatoes on various styles (Alloo) and seasoned with sauces (raita, chutney). Non-vegetarian analogy contains (besides beef & pork) all sorts of meat and fish, which are prepared either on pan, or in clay oven "Tandoor", hence the name Tandoori specialties. Before you take your main dish, we suggest you to evoke your appetite by our tasteful starters – e.g. crispy patties filled with vegetable (Samosa), filled potatoes (Alloo bunda) or crispy spinach leaves or onion with gram flour coating (Bhajiya). To intensify your extraordinary gastronomic experience, we recommend you to wed your dish harmonically with any of our exclusive wines – our wine list is full of treasures. Let get advised by our sommelier to discover the right one...

Nations living in subtropical and tropical climate zone, thus also Indians, are known for their sweet tooth. Indian desserts are really delicious. If you want to make a sweet point on your gourmet's travels around India, do not hesitate to taste our extraordinary mildly warm small balls of powdered milk enhanced with cardamom and almonds (Gulab Jamun) or the great Indian rice pudding with dry fruit and nuts (Kheer). If you don't please coffee, we advise you to try the pearl of hot drinks – the true Indian tea with cardamom, ginger and sweet milk – the Masala tea.

The Indian food is - with regard to a low-fat composition, large amount of vegetable and pure and original spices – very beneficial to a person's health and fulfills even the most demanding nutritional trends of today.

If you don't feel confident to choose a dish by your own, address please our personnel, which is here only at your service, to fulfill you even the most secret culinary wishes...

We wish you an extraordinary and unforgettable gourmet experience!

The Personnel of the KHAJURAHO Restaurant

POZVÁNKA DO SVĚTA INDICKÉHO KULINÁŘSKÉHO UMĚNÍ

Vážení hosté,

Rádi bychom Vás přivítali v naší luxusní indické restauraci KHAJURAHO a umožnili Vám prostřednictvím různorodosti našich pokrmů prozkoumat rozmanitost celého indického subkontinentu...

Nechte se zahalit opojným parfémem daleké Indie a okuste naše výtečné a exotickým kořením provoněné pokrmy, připravené nejzkušenějšími indickými šéfkuchaři, z autentických indických ingrediencí.

Indické jídlo je tak pestré jako indická kultura sama. Jeho originalita spočívá především v bohaté paletě používaných koření (kurkuma, koriandr, kmín, černý pepř, hořčičné semínko, kardamon, hřebíček, fenykl, zázvor, česnek a čili), jež vytvářejí vždy v každém pokrmu jedinečnou mozaiku chutí, vůní a barev. Hlavní chod může být vegetariánský, anebo nevegetariánský. Vegetariánský chod se skládá zpravidla z tepelně upravené zeleniny (sabdži), luštěnin na mnoho způsobů (dál), specialit z domácího sýra (paneer) a je doplněn rýží (basmati) či rýžovou směsí (pulao, biriyani), pečenými chlebovými plackami (čápátí, nán), smaženými, příp. I plněnými plackami (parantha), a dochucený omáčkami (rajta, čatní). Nevegetariánská obdoba obsahuje (vyjma hovězího) všechny možné druhy masa či ryb, jež jsou připraveny buď klasicky na pánvi, anebo v hliněné peci, tzv. tandúru (odtud název “tandúri” speciality). K navození libé chuti jsou často jako předkrm voleny zeleninové pirožky (samosa), plněné brambůrky (aaloo bunda) či bhažije (křupavé špenátové nebo cibulové listy obalené v těstíčku). K důkladnému prožití Vašeho exotického gurmánského okamžiku doporučujeme snoubit Vámi vybraný pokrm s harmonicky se doplňujícím vinným mokem – náš bohatý vinný lístek skýtá spoustu pokladů. Nechte si poradit, který z nich, je pro Vás právě ten pravý...

Národy žijící v subtropickém a tropickém podnebném pásmu, tedy i Indové, jsou známy svými velmi sladkými jazyčky. Indické dezerty jsou velmi lahodné, pro Evropana leckdy až neuvěřitelně sladké. Budete-li chtít za Vaším putováním po Indickém světě kulinářského umění udělat sladkou tečku, neváhejte okusit naše neodolatelně chutné rýžové kuličky ze sušeného mléka s kardamonem a mandlemi (gulab jamun), anebo výtečný indický rýžový pudíng se sušeným ovocem a oříšky (kheer). Není-li na závěr líbo kávu, můžeme jen doporučit perlu mezi teplými nápoji - pravý indický čaj s kardamonem, a zázvorem, zalitý sladkým mlékem (masala čaj).

Vzhledem k nízkému obsahu tuků, velké přítomnosti zeleniny a ryzího koření, má indická strava nejen blahodárný vliv na zdraví organismu, ale zároveň splňuje i přísné nutriční trendy současnosti. Nevíte-li si rady při výběru kterékoliv z našich exotických specialit, neváhejte oslovit náš zkušený personál, který je zde pouze a jen k Vaším službám, ochoten splnit Vaše nejtajnější kulinářské sny a přání...

Přejeme Vám příjemný a nezapomenutelný gurmánský zážitek!

Personál restaurace KHAJURAHO

❧ RANGOLI THALI ❧

• Classical vegetarian • Chicken • Southindian • Fish • Lamb •

❧ Discover spectrum of Indian flavors ❧ Objevte mozaiku chutí Indie ❧

Price includes 1 glass of still/sparkling water/Cena včetně sklenky perlivé či neperlivé vody

Classical veg/nonveg

❧ Vegetarian • Chicken ❧

290,- Czk

PAPADDUM

A papaddum feast/Křupavý indický chléb připravený z čočkové mouky

TADKA DAAL or CHICKEN CURRY

Yellow lentil fried with cumin seeds, sprinkled with coriander/chicken cooked with home ground spices

Žlutá čočka smažená s kmínem, posypaná koriandrem/kuře s domácí směsí koření

MIX VEGETABLE CURRY

Cabbage, tomato, green peas cooked with home ground spices

Zelí, rajčata, hrášek, připravené podomácku se směsí koření

BOILED BASMATI RICE & CHAPATTI

Vařená bílá rýže & chlebová placka z hrubé mouky

PICKLES, PLAIN YOGHURT

Čalamáda, bílý jogurt

GULAB JAMUN

Mildly warm small balls of powdered milk enhanced with cardamom and almonds

Kuličky sušeného mléka s kardamonem a mandlemi

❧ Southindian ❧

350,- Czk

PAPADDUM

A papaddum feast/Křupavý indický chléb připravený z čočkové mouky

MASALA UTHAPPAM

A pancake prepared from rice flour filled with chopped onion & tomatoes

Palačinka připravená z rýžové mouky, plněná jemně orestovanými brambory

IDLI AND SAMBAR

Dumplings prepared from rice flour served with spicy curry of mixed vegetables

Knedlíčky z rýžové mouky servírované s pálivou zeleninovou omáčkou

PICKLES, PLAIN YOGHURT

Čalamáda, bílý jogurt

GULAB JAMUN

Mildly warm small balls of powdered milk enhanced with cardamom and almonds

Kuličky sušeného mléka s kardamonem a mandlemi

❧ Fish • Lamb ❧

390,- Czk

PAPADDUM

A papaddum feast/Křupavý indický chléb připravený z čočkové mouky

FISH/LAMB CURRY

Rybí nebo jehněčí curry

YELLOW DAAL

Yellow lentil fried with cumin seeds and sprinkled with coriander and spices

Žlutá čočka smažená s kmínem, posypaná koriandrem a kořením

BOILED BASMATI RICE & CHAPATTI

Vařená bílá rýže & chlebová placka z hrubé mouky

PICKLES, PLAIN YOGHURT

Čalamáda, bílý jogurt

GULAB JAMUN

Mildly warm small balls of powdered milk enhanced with cardamom and almonds

Kuličky sušeného mléka s kardamonem a mandlemi

Vegetarian

Nonvegetarian

❧ RAJA MENU ❧

**Starter with main course, including one beer or soft drink
390,- Czk / person**

***Předkrm a hlavní chod, včetně jednoho piva nebo
nealkoholického nápoje
390,- Kč / za osobu***

Starter / Předkrm

AALOO BUNDA

Crispy potatoes with gram flour coating served with yoghurt, tamarind & mint chutney
Kousky kořeněných brambor obalených v křupavém těstíčku, podávané s jogurtovou omáčkou, tamarindem a mátovým čatní

Main courses / Hlavní chody

CHICKEN TIKKA MASALA (190g)

Grilled Tandoori chicken cooked generously with ground spices and Masala gravy
Kuřecí grilovaný v tandúru v Masala omáče

or / nebo

DUM ALOO KASHMIRI (190g)

Fried potatoes stuffed with dry fruits and prepared in gravy blended with spices in true Kashmiri style
Smažené brambory plněné sušeným ovocem v kořeněné omáče po kašmírsku

Side dishes / Přílohy

BOILED BASMATI RICE

Bílá rýže

PLAIN NAAN

Chlebová placka

The Rajwaha
Indian Restaurant

❧RANI MENU❧

***Starter, main course & dessert including one beer or soft drink
420,- Czk / person***

***Předkrm, hlavní chod & dezert včetně piva nebo nealko nápoje
420,- Kč / za osobu***

Starter / Předkrm

PAPADDUM

A papaddum feast

Papadamový talíř (křupavý indický chléb připravený z čočkové mouky)

Main courses / Hlavní chody

CHICKEN JALFREZI

Chicken in tomato gravy with Julian of capsicum & onion

Kuře připravené v husté tomatové omáče s cibulí a paprikou

or / nebo

KADHAI PANEER (190g)

Cottage cheese cooked with onion, tomato, capsicum, coriander and sprinkled with exotic spices

Domácí sýr uvařený s cibulí, rajčaty, paprikou a koriandrem, posypaný exotickým kořením

Side dishes / Přílohy

JEERA RICE

Kmínová rýže

TANDOORI ROTI

Indian wheat bread baked in tandoor

Indický pšeničný chléb pečený v tandúru

Dessert / Dezert

GULAB JAMUN

Mildly warm small balls of powdered milk enhanced with cardamom and almonds

Kuličky sušeného mléka s kardamonem a mandlemi podávané vlažné

☞SULTAN MENU☜

Starter, main course, 3 side dishes & dessert including one beer or soft drink

550,-czk / person

Předkrm, hlavní chod, 3 přílohy a dezert, včetně piva nebo nealkoholického nápoje

550,-Kč / za osobu

Starter / Předkrm

FRESH SALAD or / nebo PAPADDUM

Čerstvý salát

Papadamový talíř

Main courses / Hlavní chody

TANDOORI MURGH (190g)

Chicken marinated overnight in yoghurt, ginger, ground spices roasted in tandoor
Jemně okořeněné kuře marinované přes noc v jogurtu se zázvorem a šafránem, upečené v tandúru

or / nebo

ROGAN JOSH (190g)

Minced lamb delicately prepared with saffron and onion Gravy in true Kashmiri style
Kousky jehněčího v lahodné šafránovo-cibulové omáče tradičně po kašmírsku

or / nebo

PANEER MAKHANI (190g)

Cubes of cottage cheese simmered in rich butter and tomato gravy finished with cream
Kostky domácího sýra povařené v husté máslovo- rajčatové omáče se smetanou

Side dishes / Přílohy

TADKA DAAL (150g)

Yellow lentil fried with cumin seeds and sprinkled with coriander and spices

Žlutá čočka smažená s kmínem posypaná koriandrem a kořením

SHAHI PULAO

Basmati rice cooked to a perfection with mix of spices (coriander, cumin and cardamom) and garnished with cottage cheese, dry fruits and green peas

Rýže Basmati dokonale ochucená směsí koření (koriandr, kmín a kardamon) a ozdobená domácím sýrem, sušeným ovocem a hráškem

PESHAWARI NAAN

Naan bread stuffed with dry fruits

Chlebová plaska plněná sušeným ovocem

Dessert / Dezert

KHEER

Indian rice pudding

Indický rýžový puding

∞NAWAB MENU∞

**2 starters, main course, 3 side dishes & dessert, including ONE
GLASS OF RED or WHITE WINE
670,- Czk / person**

**2 předkrmy, hlavní chod, 3 přílohy a dezert, včetně SKLENKY
ČERVENÉHO nebo BÍLÉHO VÍNA
670,- Kč / za osobu**

Starters / Předkrmy

TOMATO SOUP

Rajčatová polévka

ONION BHAJIA

Crispy onion with gram flour coating served with yoghurt, tamarind or blended chutney
Křupavá cibule obalená v těstíčku podávaná s jogurtem, tamarindem nebo směsí z čatní

Main courses / Hlavní chody

CHICKEN MADRASI (190g)

Boneless chicken pieces cooked in rich coconut gravy with combination of fried onion,
garlic and red chilies

Kousky vykoštěného kuřecího masa v pálivé čilli omáče

or / nebo

MALABAR FISH CURRY (190g)

Fresh Salmon fish cooked in coconut milk gravy with touch of South Indian spices
garnished with Curry leaves

Čerstvý losos v kokosové omáče ovoněné jihoindickým kořením, podávaný s lístky curry

or / nebo

BAIGAN SIMLA MIRCH TAMATAR TARKARI (190g)

Eggplant, capsicum and tomatoes fried together with mild combination of spices

Smažený lilek, paprika a rajčata jemně ochucená kořením

Side dishes / Přílohy

ALOO GOBI

Potato and cauliflower cooked with onion gravy other spices, a north indian specialty
Severoindická specialita - brambory a květák v husté cibulovo-kořeněné omáče

NAV RATTAN PULAO

Multi colored rice with Indian cottage cheese, green peas, tomatoes and dry fruit
Vícebarevná rýže s indickým domácím sýrem, hráškem, rajčaty a sušeným ovocem

GARLIC NAAN

Česneková chlebová placka

Dessert / Dezert

GAJJAR KA HALWA

Carrot pudding garnished with dry fruits

Mrkvový pudding se sušeným ovocem

MAHARAJA MENU

**Starter, main course, side dish, dessert & Coffee or Indian Tea,
including ONE APERITIF DRINK
& BOTTLE OF RED or WHITE WINE
& COFFEE or INDIAN TEA
1100,- Czk / person**

**Předkrm, hlavní chod, 3 přílohy, dezert, včetně APERETIVU
& LÁHVE ČERVENÉHO nebo BÍLÉHO VÍNA
& KÁVY nebo INDICKÉHO ČAJE
1100,- Kč / za osobu**

Aperitifs / Aperitivy

MARTINI BIANCO/ROSSO or SHERRY or PORTO or BOLS

Starters / Předkrmy

MURG TAK A TAK

Chicken fillet with capsicum, tomato and green peas flavored with broiled cumin seeds
Kuřecí maso s paprikou, rajčaty a hráškem ochucené grilovanými semínky římského kmínu

or / nebo

VEGETARIAN SAMOSA

Crispy patties filled with fried chopped potatoes and green peas
Křupavé pirohy plněné smaženými kousky brambor s hráškem

Main courses / Hlavní chody

KALI MIRCH GOSHT (190g)

Lamb cooked on slow heat with extra pinch of black pepper
Mírně propečené jehněčí maso pikantně ochucené černým pepřem – specialita Nawabů (Mughalských panovníků)

or / nebo

FISH AMRITSARI (190g)

Ginger & garlic paste marinated Salmon fish chopped with green chilies and Indian spices
in touch of Ajwain flavour

Losos marinovaný v zázvorovo-česnekové pastě, dochucený zeleným chilli a indickým kořením s nádechem ajowanu (koření podobné tymiánu)

or / nebo

STUFF TOMATOES (190g)

Plněná rajčata

Side dish / Přílohy

VEGETABLE BIRIYANI

Basmati rice cooked with mixed vegetables & exotic spices, sprinkled with almonds, cashew nuts & mint

Basmati rýže, podávaná se směsí zeleniny a exotickým kořením, posypaná mandlemi, kešu oříšky a mátou

TANDOORI ROTI

Indian wheat bread baked in tandoor
Indický pšeničný chléb pečený v tandúru

ALOO PALAK PANEER (150g)

Cubes of spongy cottage cheese delicately cooked with spinach and fenugreek leaves
Kostky měkkého domácího sýra delikátně připraveny se špenátovými listy a řeckým senem

Dessert / Dezert

MUG KA HALWA

Lentils pudding garnished with dry fruits
Čočkový pudding se sušeným ovocem

& COFFEE or INDIAN TEA

& KÁVA nebo INDICKÝ ČAJ

The Khajuraho
Indian Restaurant

★ROYAL EVE★

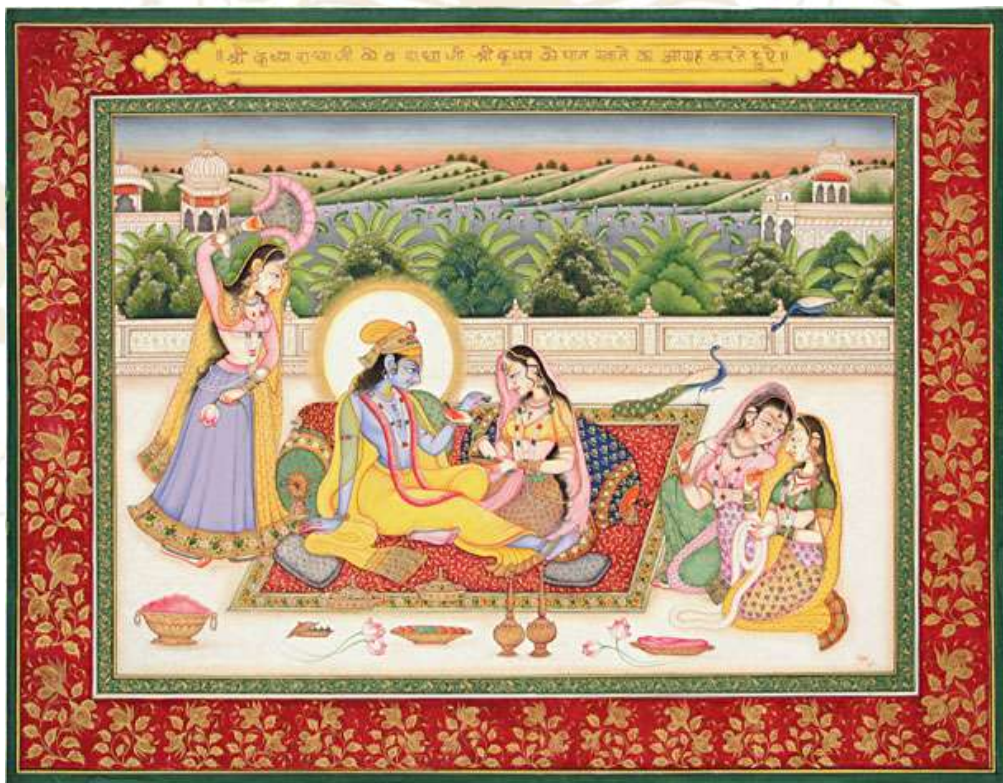


- *Choice by your own one bottle of wine from from wine list*
 - * Unlimited consumption of beer & soft drinks *
 - * Choice by your own of aperitif drink *
 - * Two starters, two main courses & two desserts *
 - * Personal waiter at your service *
 - * Chef de party recommendation while ordering food *
 - * * Surprise gift from the Khajuraho * *
- 4900,- Czk / per couple**

☞ *This is the culmination of special and humble endeavour to enable you to ☞ harmonise spectrum of **Fragrance, Tradition and Culture of hospitality** to have lasting **imprint on your senses** on the auspicious day like Honeymooning, Marriage, anniversary and birthday of near and dear ones.*

☞ *The whole evening will be dedicated to your **wishes**. Our team of chef, ☞ exclusive waiter and extraordinary ambience club with exceptional care to keep you to enjoy one of the **happiest moments** of life as encherished and demonstrated in historical life style of sultans, Nawabs and Maharajas of Ancient and Medieval era of India.*

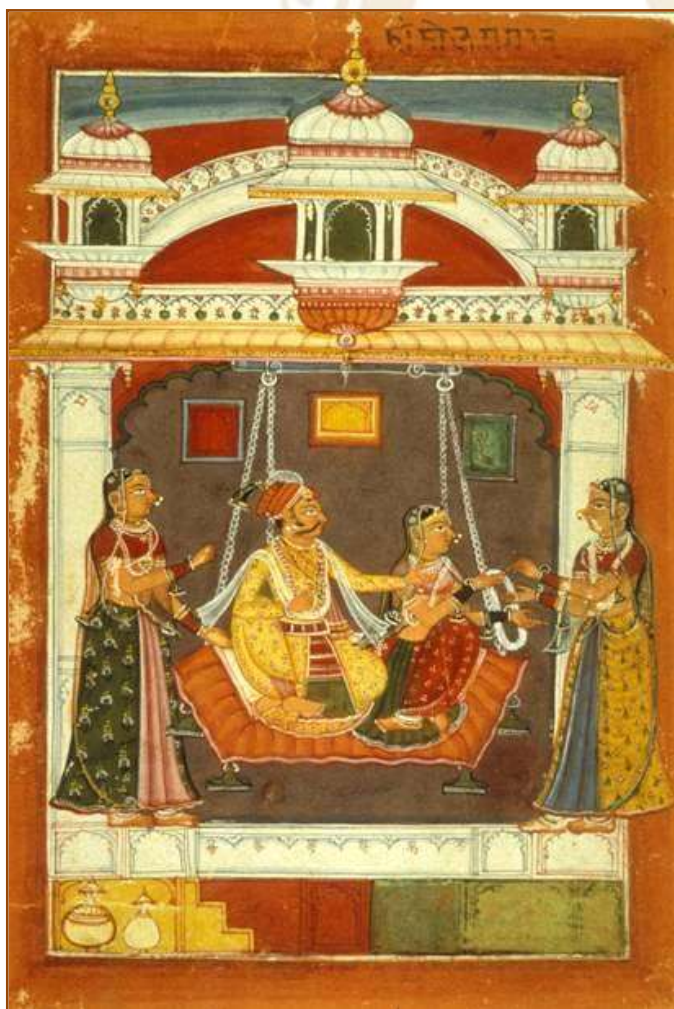
☞ *„Enjoy company of senses!“ ☞*



★ KRÁLOVSKÝ VEČER ★



- *Vlastní výběr libovolné láhve vína z vinného lístku *
 - *Neomezená konzumace piva & nealkoholických nápojů *
 - *Vlastní výběr aperetivu *
 - *Dva předkrmy, dva hlavní chody & dva dezerty *
 - *Osobní číšník *
 - *Osobní doporučení šéfkuchaře během výběru *
 - * *Překvapení * *
- 4900,-Kč / pár**



☞ Tento program je vyvrcholením ☞
naší upřímné snahy umožnit Vám
harmonicky snoubit spektrum **vůní,**
tradic a pohostinosti během některého
z Vašich mimořádně důležitých dní, jako
např. líbánek, oslavy výročí svatby,
narozenin či jiné důležité události, jež
vtiskne Vašim **smyslům** nesmazatelnou
stopu.



☞ Celý večer bude věnován pouze ☞
a jen Vašim **přáním**. Náš tým
šéfkuchařů, osobní číšník a jedinečná
atmosféra se postarají o to, aby tento
den, okouzlený dávnou dobou indických
sultánů, Nawabů a Maharádžů, byl
jedním z Vašich **nejšťastnějších**
v životě,



☞ Užijte si harmonii smyslů! ☞

Aperitifs / Aperitivy

According to your choice
Dle Vašeho libovolného výběru

Starters / Předkrmy

LAMB SOUP

A lamb soup prepared with mild spices and herbs
Jemně kořeněná jehněčí polévka s bylinkami

ALOO TIKKA

Fried patties of mashed potatoes filled with spices, green peas, lentils served warm and topped with mint, tamarind and yoghurt chutney
Smažená bramborová kapsa plněná kořením, hráškem, čočkou, podávaná teplá a přelitá jogurtovou omáčkou s mátou a tamarindem

Main courses / Hlavní chody

BHUNA GHOST (190g)

Fried pieces of lamb delicately prepared with onion, tomatoes and ginger paste, savoured by coriander and other exotic spices
Opečené kousky jehněčího masa delikátně připravené s cibulí, rajčaty a zázvorovou pastou, dochucené koriandrem a dalším exotickým kořením

PRAWN CURRY (190g)

A delicacy made of prawn cooked in curry sauce with touch of tomato, ginger and garlic
Pochoutka připravená z krevet v kari omáčce s rajčaty, zázvorem a česnekem

Side dishes / Přílohy

BOILED BASMATI RICE

Vařená Basmati rýže

NAAN BREAD OF YOUR CHOICE

Indická chlebová placka dle Vašeho výběru

KABLI CHANNAS (150g)

A delicacy made of tiny chick peas with exotic spices
Pochoutka připravená z cizrny s exotickým kořením

BHARWAN PANEER (150g)

Paneer rolls stuffed with vegetables and finished in delicious gravy
Specialita Nawabů – sýrové rolky plněné zeleninou v lahodné omáčce

Desserts / Dezerty

NOODLES PUDDING

Nudlový puding

ICE CREAM

Zmrzlina

& COFFEE or TEA according to your choice

& KÁVA nebo ČAJ dle Vašeho výběru

