



SWAGAT



TEL 359 703 524

WWW.SWAGATINDICKA.CZ

ALERGENY NA VYŽÁDÁNÍ U OBSLUHY

indická



nepálská



SWAGAT
restaurace



POLÉVKA SOUP

- | | | |
|----|--|-------|
| 1. | Čočková polévka Dall soup | 50 Kč |
| 2. | Rajská polévka Tomato soup | 50 Kč |
| 3. | Kuřecí polévka Chicken soup | 50 Kč |
| 4. | Polévka s čočkou a špenátem Dall palak soup | 50 Kč |
| 5. | Fazolová polévka Red bean soup | 50 Kč |

PŘEDKRMY APPETIZER

- | | | |
|-----|---|--------|
| 8. | Křupavá placka Papadam crispy bread | 20 Kč |
| 9. | Smažená cibule Onion bhaji 150 g | 140 Kč |
| | <i>Kousky cibule s česnekem a závorem v těstíčku, smažené na oleji</i>
<i>Slice onion exotically spiced with garlic onion ginger battered gram flour and deep fried in vegetable oil</i> | |
| 10. | Zeleninová pakora Veg pakora 160 g | 150 Kč |
| | <i>Obalované kousky zeleniny s kořením smažené na oleji</i>
<i>Chopped and mildly spiced fresh vegetable and potatoes battered in gram flour and deep fried and vegetable oil</i> | |
| 11. | Sýrová pakora Paneer pakora 50 g | 165 Kč |
| | <i>Domácí sýr v těstíčku s kořením, smažený na oleji</i>
<i>Home made cheese coated with spicy lentil flour and deep fried</i> | |
| 13. | Kuře pakora Chicken pakora 150 g | 160 Kč |
| | <i>Kousky kuřete v těstíčku s kořením, smažený na oleji</i>
<i>Chicken coated with spicy lentil flour and deep fried</i> | |



indická



nepálská



SWAGAT
restaurace



NUDLE NOODLES

- | | | | |
|------|---|-----------------|--------|
| 18A. | Zeleninové nudle Vegetarian noodle •
<i>Vařené s kapií, cibulí, bílým zelím, mrkví a indickým kořením</i> | 150 g.. | 140 Kč |
| 18B. | Kuřecí nudle Chicken noodles | 150 g.. | 160 Kč |
| 18C. | Krevetové nudle Prawn noodles | 150 g.. | 180 Kč |
| 18D. | Mix nudle Mix noodles
<i>Krevety, jehněčí a kuřecí maso s nudlemi</i> | 150 g.. | 225 Kč |



indická



nepálská



SWAGAT
restaurace



TANDOOR PEC TANDOOR OVEN

TANDOORI PEC JE URČENA ÚPRAVU POKRMŮ BEZ TUKU ZA VELKÉ ŽÁRU A VYSOKÝCH TEPLŮT. VYSOKÁ TEPLŮTA SE UDRŽUJE POMOCÍ UHLÍ, KTERÉ OBKLOPUJE SPODNÍ ČÁST KONSTRUKCE. JEDINĚ TAK JE MOŽNÉ DOSÁHNOUT TEPLŮTY BLÍŽÍCÍ SE 900 °F (480 °C). OBSLUHA PECE MUSÍ DBÁT HLAVNĚ NA TO, ABY UHLÍKY HOŘELY PO CELOU DOBU. PŘI TĚCHTO VYSOKÝCH TEPLŮTÁCH, VĚTŠINA POTRAVIN V TĚTO TROUBĚ VYTVOŘÍ TVRDOU VNĚJŠÍ VRSTVU, ANIŽ BY BYLA OBĚTOVÁNA VLHKOST NA VNITŘNÍ STRANĚ.

TANDOORI OVEN IS DESIGNED TO PROVIDE VERY HIGH, DRY HEAT. FUEL FOR THE FIRE IS PROVIDED BY CHARCOAL LINING THE BOTTOM OF THE STRUCTURE. IN ORDER TO PRODUCE TEMPERATURES APPROACHING 900 °F (480 °C), EMPLOYEES MAINTAIN A LONG VIGIL TO KEEP THE COALS BURNING ALL THE TIME. AT SUCH HIGH TEMPERATURES, MOST FOODS COOKED IN THIS OVEN DEVELOP A VERY CRISP OUTER LAYER WITHOUT SACRIFICE MOISTNESS ON THE INSIDE.

- | | | | |
|-----|---|----------------|--------|
| 20. | Malai kebab | 150 g. | 230 Kč |
| | <i>Kuřecí kousky marinované ve směsi indického koření se smetanou a kešu grilované v peci tandoori</i>
<i>Chicken breast marinate in a delicate blend of Indian spiced with cream and cashew nuts grilled in a tandoori oven</i> | | |
| 21. | Chicken tikka 🌶️ | 150 g. | 230 Kč |
| | <i>Kuřecí kousky marinované v koření, grilované v tandoori peci</i>
<i>Diced boneless chicken breast marinated and mildly seasoned grilled in tandoori oven</i> | | |
| 22. | Green tikka 🌶️🌶️ | 150 g. | 230 Kč |
| | <i>Kuřecí kousky marinované v koření s čerstvou mátou, grilované v tandoori peci</i>
<i>Diced boneless chicken breast marinated and mildly seasoned green chilly hot with fresh mint barbecued in tandoori oven</i> | | |
| 23. | Shish kebab 🌶️ | 150 g. | 215 Kč |
| | <i>Mleté maso s bylinkami a indickým kořením připravené v tandoori peci</i>
<i>Minced meat with herbs and Indian spiced prepared in tandoor oven</i> | | |
| 24. | Tandoori mix 🌶️🌶️ | 250 g. | 340 Kč |
| | <i>Směs krevet, jehněčí tikky, kuřecího malai a zelené tikky</i>
<i>A mixture of prawn, lamb tikka, chicken malai and green tikka</i> | | |
| 25. | Chicken shashlik 🌶️ | 200 g. | 250 Kč |
| | <i>Grilované maso s rajčaty, cibulí a paprikou</i>
<i>Grilled marinated meat with onion tomatoes and capsicum</i> | | |
| 26. | Paneer shashlik 🌶️ | 200 g. | 225 Kč |
| | <i>Grilovaný domácí sýr s cibulí, rajčaty a paprikou</i>
<i>Grilled marinated home made cheese with onion tomatoes and capsicum</i> | | |
| 27. | Peshawari tikka | 150 g. | 205 Kč |
| | <i>Kuřecí kousky s česnekem, zázvorem a koriandrem pečené v tandoori peci</i>
<i>Diced boneless chicken breast marinated chopped garlic ginger and coriander grilled in tandoori oven</i> | | |



indická



nepálská



SWAGAT
restaurace



28. **Paneer shashlik** 200 g. 260 Kč
Grilovaný sýr s rajčaty, cibulí a paprikou
Grilled cheese with onion tomatoes and capsicum
30. **Tandoori king prawn** 10 pices 350 Kč
Krevety s česnekem, koriandrem a indickým kořením grilované v peci tandoor
Chopped garlic ginger coriander Indian spiced and grilled in tandoori oven
31. **Tandoori chicken** 150 g. 230 Kč
Marinované kuřecí stehno jemně kořeněné se zeleným chilli, s čerstvou mátou,
grilované v tandoori peci
Chicken leg pipes marinated and mildly seasoned green chili hot with
fresh mint barbecued in tandoori oven

SPECIALITY OD SWAGAT

SPECIAL OF SWAGAT

36. **Paneer swagat** 200 g. 240 Kč
Dmácí sýr v červené omáčce s vařená na másle s česnekem, podávaná se špenátem
Chopped paneer Indian spiced red sauce and cooked with garlic butter spiced and delicious spinach
37. **Chicken swagat** 200 g. 240 Kč
Kuřecí kousky v červené omáčce s vařená na másle s česnekem, podávaná se špenátem
Chopped chicken Indian spice red sauce and cooked with garlic butter and delicious spinach
38. **Special veg swagat** 210 g. 250 Kč
Mix zeleniny, sýru, brambor a indického koření. Komplet s rýží nebo naanem
Mix vegetable, paneer, potato cooked Indian spice with onion tomato sauce,
Complementary rice or naan.
39. **Special non veg swagat** 210 g. 320 Kč
Směs jehněčího a kuřecího masa se zeleninnou a krevetami s cibulí a rajčatovou omáčkou.
Komplet s rýží nebo naanem
Mixture of lamb, chicken, mix vegetable, prawn with onion tomato sauce.
Complementary rice or naan



indická



nepálská



SWAGAT
restaurace



KARI CURRY

180 g

ORIGINÁLNÍ KLASICKÉ INDICKÉ KARI VAŘENÉ SE SMĚSÍ CIBULE, RAJČAT, SE ZÁZVOREM A ČESNEKEM
V TRADIČNÍ HLADKÉ OMÁČCE

THE ORIGINAL CLASSIC INDIAN CURRY COOKED WITH BLEND OF SPICE . ONION , TOMATOES , GINGER, GARLIC
AND SUN FLOUR SEED IN TRADITIONAL PLAIN SAUCE

40.	Sójové kari Soyabin curry	180 Kč
41.	Zeleninové kari Veg curry	185 Kč
42.	Sýrové kari Paneer curry	220 Kč
43.	Kuřecí kari Chicken curry	220 Kč
44.	Jehněčí kari Lamb curry	250 Kč
45.	Krevetové kari Prawn curry	240 Kč
46.	Mleté maso na kari Keema curry	200 Kč
47.	Rybí kari Fish curry	210 Kč

KORMA

180 g

JEMNÁ SMETANOVO KOKOSOVÁ OMÁČKA S MANDLEMI, ROZINKAMI, KEŠU, MÁSEM A ZÁZVOREM
A MILD COCONUT CREAM SAUCE WITH ALMONDS RAISINS CASHEW, BUTTER AND GINGER

50.	Sójová korma Soyabin Korma	190 Kč
51.	Zeleninová korma Navaratna korma	195 Kč
52.	Sýrová korma Paneer korma	230 Kč
53.	Kuřecí korma Chicken korma	230 Kč
54.	Jehněčí korma Lamb korma	260 Kč
55.	Krevety korma Prawn korma	250 Kč
56.	Korma z mletého masa Keema korma	210 Kč
57.	Rybí korma Fish korma	215 Kč



indická

nepálská



SWAGAT
restaurace



MANGO

180g

JEMNÁ SMETANOVÁ KOKOSOVÁ OMÁČKA S MANDLEMI, ROZINKAMI, KEŠU, MÁSLEM A ZÁZVOREM,
S MANGOVÉ CHUTI

A MILD COCONUT CREAM SAUCE ON ALMONDS CASHEW BUTTER AND GINGER WITH MANGO TEST

59.	Sójové mango Soyabin mango	200 Kč
60.	Sýrové mango Paneer mango	235 Kč
61.	Kuřecí mango Chicken mango	230 Kč
62.	Jehněčí mango Lamb mango	265 Kč
63.	Krevety mango Prawn mango	255 Kč
64.	Mango s mletým masem Keema mango	220 Kč
65.	Rybí mango Fish mango	230 Kč

BUTTER

180g

JEMNÁ KRÉMOVÁ OMÁČKA S MANDLEMI, ROZINKAMI, KEŠU, VAŘENÁ NA MÁSLÉ S LAHODNÝM RAJČATOVÝM PYRÉ
A MILD CREAMY SAUCE WITH ALMONDS CASHEW COOKED IN BUTTER AND DELICIOUS TOMATO SAUCE

69.	Sójové butter Soyabin butter	190 Kč
70.	Sýrové butter Paneer butter	230 Kč
71.	Kuřecí butter Chicken butter	230 Kč
72.	Jehněčí butter Lamb butter	270 Kč
73.	Krevety butter Prawn butter	260 Kč
75.	Rybí butter Fish butter	230 Kč



indická

nepálská



SWAGAT
restaurace



KADAI

180 g

MÁSLOVÁ CIBULOVÁ OMÁČKA KOUSKY PAPIKY A CIBULE

PREPARED ON BUTTER ONION BASE SAUCE WITH SLICE CAPSICUM AND ONION

79.	Sójové kadai Soyabin kadai	190 Kč
80.	Zeleninové kadai Veg kadai	195 Kč
81.	Sýrové kadai Paneer kadai	230 Kč
82.	Kuřecí kadai Chicken kadai	230 Kč
83.	Jehněčí kadai Lamb kadai	260 Kč
84.	Krevety kadai Prawn kadai	250 Kč

CITRON LEMON

180 g

KLASICKÝ RECEPT NA OMÁČKU S CIBULÍ, RAJČATY, ZÁZVOREM, ČESNEKEM A ČERSTVOU CITRONOVOU ŠTÁVOU

THE ORIGINAL CLASSIC SOUR TEST OF SPICE WITH ONION TOMATO GINGER GARLIC AND FRESH LEMON JUICE
IN A TRADITIONAL PLAIN SAUCE

89.	Sójový lemon Soya lemon	190 Kč
90.	Zeleninový lemon Veg lemon	195 Kč
91.	Sýrový lemon Paneer lemon	230 Kč
92.	Kuřecí lemon Chicken lemon	230 Kč
93.	Jehněčí lemon Lamb lemon	260 Kč
94.	Krevety lemon Prawn lemon	250 Kč
95.	Lemon s mletým masem Keema lemon	210 Kč
96.	Rybí lemon Fish lemon	220 Kč



indická

nepálská



SWAGAT
restaurace



ČESNEK GARLIC

180 g

ZÁKLADEM JE LEHKÁ OMÁČKA S ČERSTVÝM ČESNEKEM A SMĚSÍ KOŘENÍ
THE BASE OF THE MEAL IS A LIGHT SAUCE MADE WITH FRESH GARLIC AND BLEND SPICE

99.	Sójový Garlic Soyabin	180 Kč
100.	Zeleninový garlic Veg garlic	180 Kč
101.	Sýrový grlic Paneer garlic	220 Kč
102.	Kuřecí garlic Chicken garlic	220 Kč
103.	Jehněčí garlic Lamb garlic	255 Kč
104.	Krevety garlic Prawn garlic	245 Kč
105.	Garlic s mletým masem Keema garlic	200 Kč
106.	Rybí garlic Fish garlic	210 Kč

KOKOS COCONUT

180 g

JEMNÁ KOKOSOVÁ KRÉMOVÁ OMÁČKA S MANDLEMI, KEŠU, MÁSLEM A S PL
SUNFLOWER SEEDS, BUTTER WITH SLICE COCONUT

109.	Sójový coconut Soyabin	190 Kč
110.	Zeleninový coconut Veg coconut	195 Kč
111.	Sýrový coconut Paneer coconut	235 Kč
112.	Kuřecí coconut Chicken coconut	235 Kč
113.	Jehněčí coconut Lam coconut	260 Kč
115.	Coconut s mletým masem Keema coconut	210 Kč
116.	Rybí coconut Fish coconut	220 Kč



indická



nepálská



SWAGAT
restaurace



BADAM

JEMNÁ KRÉMOVÁ OMÁČKA S MANDLEMI, KEŠU, MÁSEM A S LAHODNÝM CIBULOVO-RAJČATOVÝM PYRÉ
A MILD CREAM SAUCE WITH ALMONDS CASHEW BUTTER AND DELICIOUS ONION TOMATO SAUCE

119.	Sojový badam Soyabin badam	190 Kč
120.	Zeleninový badam Veg badam	190 Kč
121.	Sýrový badam Paneer badam	235 Kč
122.	Kuřecí badam Chicken badam	235 Kč
123.	Jehněčí badam Lamb badam	270 Kč
124.	Krevety badam Prawn badam	260 Kč
125.	Badam s mletým masem Keema badam	210 Kč
126.	Rybí badam Fish badam	250 Kč

MASALA

STŘEDNĚ OSTRÁ OMÁČKA S CIBULÍ PAPRIKOU A RAJČATOVÝM PYRÉ
A MILD DISH PREPARED WITH CHOPPED ONION CAPSICUM AND FRESH ONION, TOMATO SAUCE

129.	Sójová masala Soyabin masala	190 Kč
130.	Cizrnová masala Chana masala	190 Kč
131.	Fazolová masala Rajma masala	190 Kč
132.	Sýrová masala Paneer masala	230 Kč
133.	Kuřecí tikka masala Chicken tikka masala	230 Kč
134.	Jehněčí masala Lamb masala	265 Kč
135.	Krevety masala Prawn masala	250 Kč
136.	Masala z mletého masa Keema masala	200 Kč
137.	Rybí masala Fish masala	210 Kč



indická



nepálská



SWAGAT
restaurace



MADRAS

TYPICKÉ JÍDLO STŘEDNĚ OSTRÉ, PŘIPRAVENÉ S CHILLI, CITRONOVOU ŠTÁVOU, MADRAS OMÁČKOU A CIBULÍ A RAJČATY

A TYPICAL DISH OF MEDIUM HOT AND SOUR TEST PREPARED WITH CHILLI POWDER LEMON JUICE MADRAS SAUCE AND ONION TOMATO SAUCE.

139.	Sójové madras Soyabin	195 Kč
140.	Zeleninové madras Veg madras	195 Kč
141.	Sýrové madras Paneer madras	235 Kč
142.	Kuřecí madras Chicken madras	235 Kč
143.	Jehněčí madras Lamb madras	265 Kč
144.	Krevety madras Prawn madras	250 Kč
145.	Madras z mletého masa Keema madras	200 Kč
146.	Rybí madras Fish madras	210 Kč

VINDALOO

OMÁČKA PŘIPRAVENÁ ZE ZÁZVOROVÉHO ČESNEKU, CIBULE A RAJČATOVÉHO PYRÉ, INDICKÉHO CHILLI A BRAMBOR
THESE DISHES PREPARED IN GINGER GARLIC , ONION TOMATO PASTE, INDIAN CHILLI SPICY VINDALOO SAUCE WITH POTATO

149.	Sójové vindaloo Soyabin	200 Kč
150.	Zeleninové vindaloo Veg vindaloo	200 Kč
151.	Sýrové vindaloo Paneer vindaloo	235 Kč
152.	Kuřecí vindaloo Chicken vindaloo	235 Kč
153.	Jehněčí vindaloo Lamb vindaloo	270 Kč
154.	Krevety vindaloo Prawn vindaloo	265 Kč
155.	Vindaloo s mletým masem Keema vindaloo	210 Kč
156.	Rybí vindaloo Fish vindaloo	220 Kč



indická

nepálská



SWAGAT
restaurace



PHALL

PHALL JE JEDNÍM Z NEJOSTŘEJŠÍCH POKRMŮ, V BOHATÉM RAJČATOVÉM ZÁKLADU S CHILLI HABANERO, SE SPOUSTOU ČESNEKU A ZÁZVORU.

PHALL IS ONE OF THE HOTTEST PUNGENT DISHES AVAILABLE EVEN HOTTER THAN VINDALOO IT IS MADE UP IN A RICH TOMATO BASE WITH EQUAL AMOUNT OF CHILLIES AND HABANERS WITH LOADS OF GARLIC AND GINGER

159.	Sójová phall Soyabin phall	190 Kč
160.	Zeleninový phall Veg phall	190 Kč
161.	Sýrový phall Paneer phall	220 Kč
162.	Kuřecí phall Chicken phall	220 Kč
163.	Jehněčí phall Lamb phall	270 Kč
164.	Krevety phall Prawn phall	255 Kč
165.	Phall s mletým masem Keema phall	200 Kč
166.	Rybí phall Fish phall	210 Kč

CHILLI

JÍDLA Z PRAŽENÝK KOUSKŮ CHILLI, KTERÉ PROBUDÍ VAŠE SMYSLY

THESE CONSISTING OF THE GOLDEN BROWN ROSTED PICES OF FIERY CHILLI SAUCE WILL AWAKEN ALL YOUR SENSE WITH ITS RAZOR-SHARPS TEST.

172.	Kuřecí chilli Chicken chilli	250 Kč
173.	Jehněčí chilli Lamb chilli	280 Kč
174.	Krevety chilli Prawn chilli	270 Kč



indická



nepálská



SWAGAT
restaurace



BHUNA

HUSTÁ INDICKÁ OMÁČKA S CIBULÍ, RAJČATY, PAPRIKOU A ČERSTVÝMI LISTY KORIANDRU
A FIERY DRY SPICY SAUCE OF MEDIUM CONSISTENCY WITH ONION TOMATO CAPSICUM
AND FRESH CORIANDER LEAVES.

180.	Zeleninová bhuna Veg bhuna	205 Kč
181.	Sýrová bhuna Paneer bhuna	235 Kč
182.	Kuřecí bhuna Chicken bhuna	235 Kč
183.	Jehněčí bhuna Lamb bhuna	270 Kč
184.	Bhuna z tigřích krevet Tiger prawn bhuna	260 Kč

ŠPENÁT PALAK

ŠPENÁTOVÁ OMÁČKA S ČESNEKEM A ZÁZVOREM, S MÁSEM, S CIBULÍ A RAJČATOVÝM PYRÉ
COOKED WITH GARLIC AND GINGER PASTE BUTTER SPICED ONION, TOMATO SAUCE AND DELICIOUS SPINACH

186.	Brambory palak Aloo palak	185 Kč
187.	Sýrový palak Paneer palak	220 Kč
188.	Kuřecí palak Chicken palak	210 Kč
189.	Jehněčí palak Lamb palak	250 Kč
190.	Krevety palak Prawn palak	240 Kč



indická

nepálská



SWAGAT
restaurace



ČOČKA DAL

ČOČKOVÁ OMÁČKA S RAJČATY, ČERVENÝMI FAZOLEMI, ČESNEKEM A MÁSLEM

A MILD TOMATO SAUCE WITH COOKED BLACK DAL, RED BEANS, GARLIC PASTE WITH BUTTER

- | | | |
|------|-------------------------------|--------|
| 196. | Kuřecí dal <i>Chicken dal</i> | 220 Kč |
| 197. | Jehněčí dal <i>Lamb dal</i> | 260 Kč |

DALŠÍ VEGETARIÁNSKÉ POKRMY OTHER VEGETABLE DISHES

- | | | |
|------|--|------------------------|
| 202. | Mix zeleniny <i>Mix veg</i>
<i>Restovaná zeleninová směs s kořením</i>
<i>Lightly spiced mix vegetable stir fried</i> | 180 g 200 Kč |
| 203. | Palak kofta
<i>Bramborové nugety ve špenátové omáčce</i>
<i>Mashed potatoes and lightly spiced paneer coconuts balls fried to Golden brown finished in palak</i> | 180 g 200 Kč |
| 204. | Malai kofta
<i>Kořeněné bramborové nugety v jemné kokosové omáčce</i>
<i>Mashed potatoes and lightly spiced paneer coconut balls fried to golden brown finished in a rich mild cocoy ty v nut sauce</i> | 180 g 210 Kč |
| 205. | Matter paneer
<i>Domácí sýr s hráškem a indickým kořením</i>
<i>Home made cheese with peas and Indian spiced</i> | 180 g 205 Kč |
| 206. | Aloo matter
<i>Brambory se zeleným hráškem, cibulí v husté rajčatové omáčce</i>
<i>Fresh green peas, potato,, onion, tomato cooked with thick sauce</i> | 180 g 195 Kč |
| 207. | Aloo gobi
<i>Jemně kořeněný květák s bramborem v husté rajčatové omáčce</i>
<i>Gently spiced cauliflower and potato with dry sauce</i> | 180 g 190 Kč |
| 208. | Bambooy aloo
<i>Kořeněné brambory plněné směsí zeleniny s cibulí, paprikou v cibulovo-rajské omáčce se smetanou</i>
<i>Potato pices with onion capsicum dice cut lightly fried and cooked in onion tomato sauce with cream</i> | 180 g 210 Kč |
| 209. | Dum aloo
<i>Brambory plněné somácím sýrem v kořeněné omáčce z rajčat</i>
<i>Stuffed potato with mashed potatoes paneer and cheese stuffed in potato hole cooked in tomato sauce</i> | 180 g 200 Kč |
| 210. | Dal makhani
<i>Mírně kořeněná omáčka s čočkou a červenými fazolemi</i>
<i>Mild spiced sauce, prepared from black dal and red beans</i> | 180 g 190 Kč |



indická



nepálská



SWAGAT
restaurace



SPECIALITY THALI THALI DISHES

215. **Zeleninové thali Veg thali** 190 g. 230 Kč
Zelenina a čočka červené fazole, špenát, raita, rýže nebo chapati
Vegetable and black dal ,red beans, spinach, raita ,rice or chapati - portion plate
216. **Kuřecí thali Chicken thali** 190 g. 250 Kč
Kuřecí kari, čočka červené fazole, raita, rýže nebo chapati
Chicken curry, black dal, red beans, mix of vegetable, raita and rice or chapati - portion plate
217. **Jehněčí thali Lamb thali** 190 g. 295 Kč
Jehněčí kari, čočka červené fazole, raita, rýže nebo chapati
Lamb curry, black dal, red beans, mix of vegetable, raita and rice or chapati - portion plate



indická



nepálská



SWAGAT
restaurace



TANDOORI BREADS

- | | | |
|------|---|-------|
| 235. | Placka Nan | 45 Kč |
| | <i>Vláčný chléb z pece tandoori</i> | |
| | <i>Soft bread baked in tandoori oven</i> | |
| 236. | Máslová placka Butter nan | 55 Kč |
| | <i>Indický chléb plněný máslem a kokosem</i> | |
| | <i>Indian bread filled with butter and coconut</i> | |
| 237. | Česneková placka Garlic nan | 50 Kč |
| | <i>Česnekový chléb z pece tandoori</i> | |
| | <i>Garlic bread baked in tandoori oven</i> | |
| 238. | Lacca parotha | 65 Kč |
| | <i>Vrstvená placka</i> | |
| | <i>Cake with layer</i> | |
| 239. | Cheese parotha | 70 Kč |
| | <i>Plněná bramborová placka se sýrem pečená v tandoor peci</i> | |
| | <i>Stuffed potato with cheese baked in tandoor</i> | |
| 240. | Cheese garlic parotha | 80 Kč |
| | <i>Plněná bramborová placka se sýrem a česnekem pečená v tandoor peci</i> | |
| | <i>Stuffed potato and cheese baked in tandoor with garlic taste</i> | |
| 241. | Aloo parotha | 60 Kč |
| | <i>Plněná bramborová placka s kořením pečená v tandoor peci</i> | |
| | <i>Stuffed potato with spiced baked in tandoor</i> | |
| 242. | Aloo garlic parotha | 65 Kč |
| | <i>Plněná bramborová placka s esnekem a kořením pečená v tandoor peci</i> | |
| | <i>Stuffed potato and spiced baked in tandoor with garlic taste</i> | |
| 243. | Tandoori chapati | 35 Kč |
| | <i>Typický indický chléb</i> | |
| | <i>Typical Indian bread</i> | |



indická



nepálská



SWAGAT
restaurace



RÝŽE BASMATI BASMATI RICE

245.	Rýže Plain rice	55 Kč
246.	Rýže s kmínem Jeera rice	60 Kč
247.	Rýže s hráškem Peas rice	60 Kč
248.	Rýže se sýrem Cheese rice	70 Kč
249.	Zeleninová rýže Polau rice	60 Kč
250.	Půl na půl Half and half	70 Kč
	<i>Rýže a placka v jedné porci</i>	
	<i>Half rice half nan</i>	

BIRYANI

200 g

RÝŽE BASMATI S OŘECHY, SMĚSÍ INDICKÉHO KOŘENÍ, SMAŽENÁ CIBULE, RAITA

SPECIALLY PREPARED WITH BASMATI RICE, NUTS, MIX OF INDIAN SPICE, GARDENS FRY ONION SERVE WITH RAITA

255.	Zeleninové biryani Veg biryani	215 Kč
256.	Sýrové biryani Paneer biryani	250 Kč
257.	Kuřecí biryani Chicken biryani	245 Kč
258.	Jehněčí biryani Lamb biryani	280 Kč
259.	Krevety biryani Prawn biryani	270 Kč

CHUTNEY

260.	Zelené chutney Green chutney	20 Kč
	<i>Jogurt s mátou a indickým kořením</i>	
	<i>Fresh yogurt mint with Indian spice</i>	
261.	Pálivé chutney Hot chutney 	30 Kč
	<i>Mletá cibule, rajče a zelené chilli, zázvor, česnek s citronovou šťávou</i>	
	<i>Freshly minced onion, tomato, green chilli, ginger garlic with lemon juice</i>	
262.	Raita	50 Kč
	<i>Kořeněný jogurt s okurkou, cibulí a indickým kořením</i>	
	<i>Mild spicy yogurt with cucumber carrot, onion and Indian spice</i>	



indická



nepálská



SWAGAT
restaurace



SALAD

266. **Zeleninový salát Veg salad** 🌶️ 140 Kč
Směs čerstvého salátu, okurky, mrkve, rajčat a papriky s indickým kořením
Mix of fresh lettuce, cucumber carrots, tomato, capsicum with Indian spice
267. **Salát s kuřecím masem Chicken salad** 170 Kč
Směs čerstvého salátu, okurky, mrkve, rajčat, papriky, indického koření s pečenými kousky kuřete
Mix of fresh lettuce, cucumber, carrots, tomato, capsicum, Indian spice with grilled chicken

DESERT

270. **Gulab jamun** 65 Kč
Sladkosti ze sušeného mléka
Sweet from dairy milk
271. **Mango cream** 70 Kč
Krém z kokosu, manga a smetany
Coconut milk powder, mango pulp with cream



indická



nepálská



SWAGAT
restaurace



Pivo

Pilsner Urquell 12°, točené	0,5l	55,-
Pilsner Urquell 12°, točené	0,3l	40,-
Birell světlý	0,3l	40,-
Birell polotmavý	0,3l	40,-
Kingswood Apple Cider, lahev	0,4l	60,-
Zázvorové pivo	0,33l	50,-

VÍNO

Víno bílé - dle nabídky	0,2l	59,-
Víno červené - dle nabídky	0,2l	59,-
Lambrusco bílé	0,2l	59,-
Lambrusco červené	0,2l	59,-



indická



nepálská



SWAGAT
restaurace



APERITIVY, LIKÉRY, DESTILÁTY

Martini Bianco	0,11	65,-
Becherovka	0,041	60,-
Vodka Finlandia - dle nabídky	0,041	70,-
Legendario	0,041	90,-
Tullamore Dew	0,041	80,-
Bombay sapphire gin	0,041	75,-
Jägermeister	0,041	85,-
Jack Daniel's	0,041	90,-
Captain Morgan	0,041	80,-
Malibu	0,041	79,-

www.swagatindicka.cz

TEL 359 703 524



indická

nepálská



SWAGAT
restaurace



NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

Bonaqua neperlivá	0,31	35,-
Bonaqua jemně perlivá	0,31	35,-
Bonaqua perlivá	0,31	35,-
Römerquelle neperlivá	0,751	70,-
Römerquelle perlivá	0,751	70,-
Römerquelle Lemon grass	0,331	50,-
Čistá voda	0,51	20,-
Coca Cola	0,331	50,-
Coca Cola Zero	0,331	50,-
Fanta	0,331	50,-
Sprite	0,331	50,-
Kofola točená	0,31	35,-
Kofola točená	0,51	50,-
Kinley Tonic	0,251	55,-
Kinley Ginger Ale	0,251	55,-
Kinley Bitter rosé	0,251	55,-
Cappy Pomeranč	0,21	55,-
Cappy Jablko	0,21	55,-
Cappy Jahoda	0,21	55,-
Cappy Hruška	0,21	55,-
Mango juice	0,31	55,-
Lasi slané/sladké	0,31	55,-
Lasi Mangové	0,31	70,-



indická



nepálská



SWAGAT
restaurace



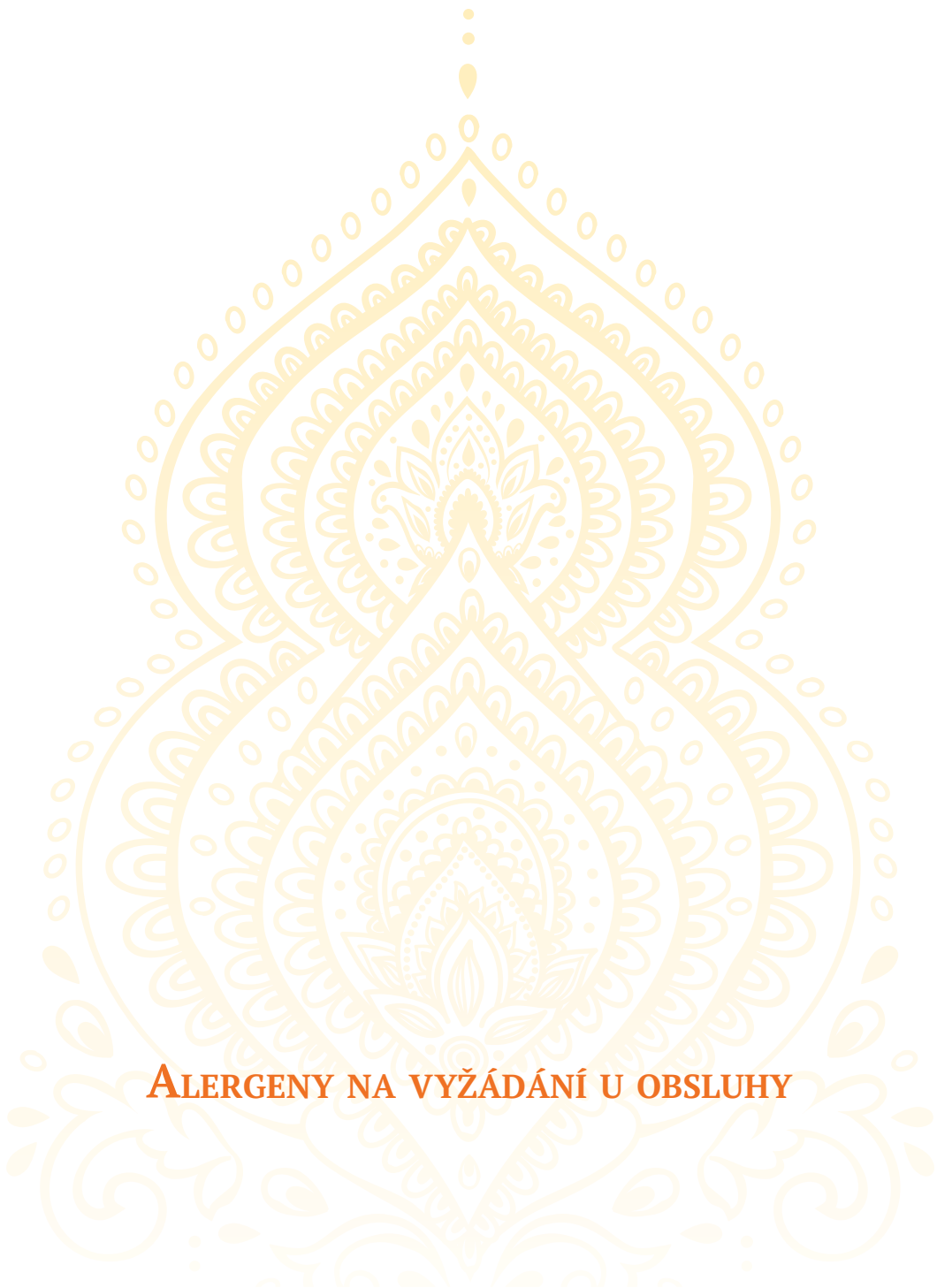
TEPLÉ NÁPOJE

Indian čaj	50,-
Zelený čaj	40,-
Černý čaj	40,-
Ovocný čaj	40,-
Mátový čaj	40,-
Espresso	50,-

www.swagatindicka.cz

TEL 359 703 524





ALERGENY NA VYŽÁDÁNÍ U OBSLUHY