NEPÁLI MENÜ/ NEPALESE MENU



1. Vega thukpa | Vegetarian thukpa (G) — **1990 FT**

(zöldséges leves tésztával és tipikus nepáli fűszerekkel / vegetables with noodles soup and typical Nepali spices)



2. Húsos thukpa | Non-vegetarian thukpa (G) — **2290 FT**

(zöldséges, csirkehúsleves tésztával és tipikus nepáli fűszerekkel / vegetables, chicken pieces with noodles and typical Nepali spices)



3. Vega momo | Vegetarian momo (12 pcs) (G) — **3190 FT**

(tésztába töltött darált zöldség nepáli fűszerezéssel / chopped vegetables with Nepali spices)



4. Csirke momo | Chicken momo (12 pcs) (G) — **3690 FT**

(tésztába töltött, darált csirkehús nepáli fűszerezéssel / chopped chicken with Nepali spices)

Népszerű Csípős Készítési idő (L) Lactose (G) Gluten

KÍNAI MENÜ | CHINESE MENU



6. Csirke Manchuria | Chicken Manchuria (Dry/ Gravy) (G)
(gyömbéres, fokhagymás panírban forgatott csirke / toasted chicken pieces with ginger garlic)

Dry: 3990 Ft
Gravy: 3190 Ft



7. Csirke Chili | Chicken Chili (Dry / Gravy) (G)
(aprított paprikával és fokhagymával sült csirkedarabok / diced capsicum, onion toasted with chicken pieces)

Dry: 3990 Ft
Gravy: 3190 Ft



8. Vega Manchuria |Vegetarian Manchuria (Dry / Gravy) (G)
(finom apróra vágott zöldségek fokhagymával és gyömbérrel / finely chopped vegetables with garlic and ginger)

Dry: 3190 Ft
Gravy: 2890 Ft



9 . Csirke 65 | Chicken 65 (G)
(csirke darab joghurttal, chilivel, curry levéllel és fokhagymával / chicken pieces with yogurt, chilli, curry leaves and garlic)

3990 FT



10 . Gobi Manchuria | Karfiolos Manchuria (Dry/ Gravy) (L) (G)
(pácolt sajt, paprikával pirított hagyma / cauliflower pieces, onion toasted with diced capsicum)

Dry: 3990 Ft
Gravy: 3190 Ft

Népszerű Csípős Készítési idő (L) Lactose (G) Gluten

Pirított rizs ételek | Roasted rice dishes



11. Vega pirított rizs | Vegetarian roasted rice — **1790 ft**

(rizzsel pirított zöldség / chopped vegetables roasted with rice)



12. Csirkés pirított rizs | Chicken roasted rice — **2990 FT**

(apróra vágott zöldségek, rizzsel pirított csirke darabok / chopped vegetables, chicken pieces roasted with rice)



13. Tojásos pirított rizs | Egg roasted rice — **1990 FT**

(apróra vágott zöldségek, rántott tojás rizzsel / chopped vegetables, scrambled egg roasted with rice)

Tészták | Noodles



14. Vega tészta | Vegetarian noodles (G) — **1790 FT**

(csíkokra vágott zöldség tésztával / sliced vegetables roasted with noodles)



15 . Tojásos tészta | Egg noodles (G) — **1990 FT**

(csíkokra vágott zöldségek, rántotta, pirított tésztával / sliced vegetables, scrambled egg roasted with noodles)



16 . Csirkés tészta | Chicken noodles (G) — **2990 FT**

(csíkokra vágott zöldségek, rántotta, csirke darabok pirított tésztával /sliced vegetables, chicken pieces roasted with noodles)

Népszerű Csípős Készítési idő (L) Lactose (G) Gluten

LEVESEK / SOUPS



17. Lencseleves | Dhaal soup ❤️ **1290 FT**
(enyhén fűszerezett lencseleves / slightly spiced lentils soup)



18. Fokhagymakrémleves | Garlic soup (L) **1490 FT**
(finoman fűszerezett fokhagymaleves / finely spiced garlic soup)



19. Paradicsomleves | Tomato soup (L) **1290 FT**
(finoman fűszerezett paradicsomleves / mildly spiced tomato soup)



20. Currys csirke leves | Curry chicken soup **1590 FT**
(curry alapú csirkehúsleves / curry based chicken soup)

Előételek | Appetizers



21. Szamósza | Samosa (G) ❤️ **1590 FT**
(levelestészta ízletes burgonya- és zöldborsókeverékkel töltve / fried pastry stuffed with spiced potatoes and green peas)



22. Csirkeszamósza | Chicken samosa (G) **1890 FT**
(levelestészta ízletes darált csirkehússal és fűszeres keverékkel töltve / fried pastry stuffed with minced chicken)

❤️Népszerű 🌶️ Csípős 🕐 Készítési idő (L) Lactose (G) Gluten



23. Zöldség pakora | Vegetable pakora — **1590 FT**
(fűszeres csicseriborsólisztes bundában sült zöldségek / vegetables fried in spicy chickpea batter)



24. Hagyma pakora | Onion pakora — **1390 FT**
(fűszeres csicseriborsólisztes bundában sült hagymák / onions fried in spicy chickpea batter)



25. Sajt pakora | Paneer pakora (L) — **1990 FT**
(fűszeres csicseriborsólisztes bundában sült indiai sajt / paneer fried in spicy chickpea batter)



26. Csirke pakora | Chicken pakora — **1990 FT**
(fűszeres csicseriborsólisztes bundában sült csirkedarabok / chicken fried in spicy chickpea batter)



27. Szamósza chat | Samosa chat (L) — **2990 FT**
(szamósza, saláta joghurttal és mártással / cubed salads with yogurt and sauce along with samosa)

Tandoori ételek | Tandoori dishes



28. Csirke tikka | Chicken tikka (L) — **3690 FT**
(csirkemell falatok különleges fűszereinkben marinálva tandoorban sütve / boneless chicken pieces marinated with our special masalas and grilled in the tandoor)

Népszerű Csípős Készítési idő (L) Lactose (G) Gluten



30. Fokhagymás (csirke) tikka | Garlic tikka (L)

(kemencében sült fokhagymás fűszeres csirkedarabok / boneless chicken pieces marinated spiced with garlic and grilled in the tandoor)

3690 FT



31. Kesudiós fűszerezett csirke kebab | Noorani kebab (L)

(kemencében sült kesudiós tejszínes csirkedarabok marinálva tandoorban sütve / boneless chicken pieces marinated with our special masalas and grilled in the tandoor)

3690 FT



32. Tandoori csirke (egész) | Tandoori chicken (full) (L)

(egész csirke fűszeres joghurtban pácolva, kemencében sütve / whole chicken marinated in yoghurt with our special masalas and grilled in the tandoor)

4990 FT



33. Tandoori csirke (fél) | Tandoori chicken (half) (L)

(fél csirke fűszeres joghurtban pácolva, kemencében sütve / half chicken marinated in yoghurt with our special masalas and grilled in the tandoor)

3500 FT



34. Tejszínes csirke darabok | Malai tikka (L)

(kemencében sült kesudiós tejszínes gyömbéres csirkedarabok /boneless chicken pieces marinated with cashew ginger cream paste and grilled in the tandoor)

3690 FT



35. Savanyúságban pácolt csirkedarabok| Achari tikka (L)

(csirkemell falatok különleges fűszerekben marinálva tandoorban sütve / boneless chicken pieces marinated with our special masalas and grilled in the tandoor)

3690 FT

Népszerű Csípős Készítési idő (L) Lactose (G) Gluten



36. Házi készítésű sajt paprikával, paradicsommal, hagymával | Paneertikka (L) **4290 FT**

(pácolt házi készítésű sajt valamint paprika, paradicsom, hagyma kemencében sütve / grilled cottage cheese chunks in a yoghurt tikka marinade)



37. Tandoori zöldség | Tandoori vegetables (L) **3590 FT**

(zöldségek különleges fűszerekben marinálva, tandoorban sütve / vegetables marinated with our special spices and grilled in the tandoor)



38. Hal tikka | Fish tikka (L) **4690 FT**

(különleges fűszereinkben és joghurtban marinált vajhalfilé / boneless fish pieces marinated with our special spices along with yogurt and grilled in the tandoor)



39. Achari hal | Achari fish (L) **4690 FT**

(különleges fűszereinkben és joghurtban marinált, tandoorban sültvajhalfilé / boneless fish pieces marinated with our special spices along with yogurt and grilled in the tandoor)

Népszerű Csípős Készítési idő (L) Lactose (G) Gluten

VEGETÁRIÁNUS FŐÉTELEK / VEGETARIAN MAIN DISHES



42. Daal Tadka — **2790 FT**

(Home made yellow lentils with traditional seasoning /
Házikészítésű sárga lencse tradícionális fűszerezéssel)



43. Pándzsábi csicseriborsó | Punjabi chole — **3090 FT**

(csicseriborsó hagymás-paradicsomos mártásban elkészítve / chickpeas cooked in a blend of spices from the state of Punjab)



44. Vörösbabos lencse szósz | Dhaal makhani (L) — **2990 FT**

(lencse és fejtett bab lassú tűzön főzve és fűszerekkel ízesítve /
lentils and red beans cooked in a slow flame with selected spices)



45. Paradicsomos zöldborsó sajttal | Mutter paneer (L) — **3190 FT**

(zöldborsó és sajt finom fűszeres paradicsomszószban főzve /
green peas and paneer cooked in mildly spiced tomato sauce)



46. Spenót sajttal | Palak paneer (L) — **3190 FT**

(indiai házi készítésű sajtdarabkák őrölt fűszerkeverékkel ízesítvespenótos mártásban / Indian cheese tossed in spinach sauce cooked with ground spices)

Népszerű Csípős Készítési idő (L) Lactose (G) Gluten



47. Karfiolos burgonya | Aloo ghobi **2890 FT**
(fűszeres karfiol és burgonya kombináció / splendid spiced combination of cauliflower and potato)



48. Kókuszos zöldség | Veg korma (L) ❤️ **3090 FT**
(vegyes zöldségek kesudió szószban főzve, tejjel / seasonal vegetables simmered in ground cashew and coconut milk paste)



2890 FT

49. Zöldség kadai | Kadai vegetables
(vegyes zöldségek friss fűszernövényekben és fűszerekben megforgatva, kadaiban főzve / seasonal vegetables tossed in mild spices and cooked in kadai)



50. Padlizsánkrém masala | Baingan bharta (L) **2690 FT**
(hagymával és speciális fűszerekkel grillezett padlizsánból készült szósz /tenderly grilled eggplant cooked with onions and special spices)



51. Paradicsomos vajas sajt | Shahi paneer (L) ❤️ **3290 FT**
(sajt kesudiós és vajas paradicsomszószban, ahogyan a királyok szeretik / paneer cooked in cashew and spiced tomato sauce as the royals prefer)



52. Kadai sajt | Kadai paneer (L) **3290 FT**
(indiai házi készítésű sajt hagymában és Fűszerekben / cottage cheese tossed with diced onions peppers and spices)



53. Házi sajt, hagyma, paradicsomszósz paprikával |Paneer tikka masala (L) **3290 FT**
(tikka és paradicsom szószban pácolt házi készítésű indiai sajtdarabkák / cottage cheese cooked in tomato and tikka sauce with peppers

❤️Népszerű 🌶️ Csípős 🕐 Készítési idő (L) Lactose (G) Gluten



54. Gomba masala | Mushroom masala **2990 FT**

(pácolt gomba csípős, hagymás-paradicsomos mártásban főzve / diced mushroom cooked in a spicy tomato based sauce with vegetables)



55. Madras sajt | Madras paneer (L) **3290 FT**

(klasszikus dél-indiai kókuszos Madras curry- szószban főtt sajt / cheese cooked in the classic South Indian coconut Madras curry)



56. Paneer lababdar (L) **3490 FT**

Házi sajt kesudióval, paradicsommal, tejszínnel, hagymás mártással és indiai fűszerekkel főzve / Homemade cheese cooked with cashews, tomatoes, cream, onion sauce and Indian spices

Népszerű Csípős Készítési idő (L) Lactose (G) Gluten

Hyderabadi rizsétel választható párolt feltétekkel | Hyderabadi Dum Biryani



58. Zöldségekből Biryani | Vegetarian Biryani (L) — **3190 FT**

(hyderabadi rizses egytálétel párolt zöldségekből / Biryani Hyderabad style with vegetables)



59. Csirkehúsból Biryani| Chicken Biryani (L) — **3990 FT**

(Hyderabadi rizses egytálétel párolt csirkehúsból / Biryani Hyderabad style with chicken)



60. Marhahúsból Biryani| Beef Biryani (L) — **4590 FT**

(Hyderabadi rizses egytálétel párolt marhahúsból/ Biryani Hyderabad style with beef)



61. Bárányhúsból Biryani| Lamb Biryani (L) — **5390 FT**

(Hyderabadi rizses egytálétel párolt bárányhúsból / Biryani Hyderabad style with lamb)



62. Garnélarákból Biryani | Prawn Biryani (L) — **5590 FT**

(Hyderabadi rizses egytálétel párolt garnélarákból / Biryani Hyderabad style with prawn)

Népszerű Csípős Készítési idő (L) Lactose (G) Gluten

Csirkehúsos főételek | Chicken main dishes



63. Csirke curry | Chicken curry — **3490 FT**
(kockázott csirkemell hagymával, paradicsommal, házi szószban főzve / diced chicken cooked with onion and tomato with traditional sauce)



64. Csirke vindaloo | Chicken vindaloo — **3490 FT**
(egy goai ételkülönlegesség, csípős-savanyú szószban főzött csirkemell / a goan delicacy, chicken cooked in a hot and tangy sauce)



65. Kókuszos csirke | Coconut chicken (L) — **3490 FT**
(csirkemell tejszínes kesudiós szószban főzve, kókusszal / chicken cooked in an enticing creamy cashew nut and coconut)



66. Hagymás csirke | Chicken dopiaza — **3490 FT**
(hagyományos indiai étel kétfajta hagyma felhasználásával /classic dish, with two kinds of onions)



67. Csirke tikka masala | Chicken tikka masala — **3490 FT**
(pácolt csirkemellfilé csípős, hagymás- paradicsomos mártásban főzve / diced chicken cubes cooked in a spicy tomato based sauce with vegetables)



68. Vajas csirke | Butter chicken (L) — **3490 FT**
(csirkemell roston sütve, majd gazdag vajas- paradicsomos mártásban főzve / roasted pieces of chicken cooked in a rich buttery tomato sauce)



69. Csirkés jalfrezi | Chicken jalfrezi — **3490 FT**
(sült csirkemell falatok zöldchilivel, sűrű pikáns fűszerkeverékbenfőzve / roasted pieces of chicken tempered with diced onion and tomato with a tangy flavor)

Népszerű Csípős Készítési idő (L) Lactose (G) Gluten



70. Mangós csirke | Mango chicken (L)

(sült csirkemell falatok paradicsomszószban gyömbérrel, fokhagymával és mangóval / chicken stewed in an onion- and tomato- based sauce, flavored with ginger, garlic, mango)

3490 FT



71. Kadai csirke | Kadai chicken

(csirkefalatok friss fűszernövényekben és fűszerekben megforgatva, kadaiban főzve / chicken pieces tossed with fresh herbs and flavourings, cooked in a kadai)

3490 FT



72. Madras csirke | Madras chicken (L) 🌶🌶🌶

(klasszikus dél-indiai kókuszos Madras curry- szószban főtt csirkemell / chicken cooked in the classic South Indian coconut Madras curry)

3490 FT



73. Serpenyős csirke | Tava chicken

(száraz csirke curry számos fűszerrel ízesítve, serpenyőben készítve / dry chicken curry with lots of spices prepared in a pan)

3490 FT



74. Methi malai csirke | Methi malai chicken (L) ❤

(görögszéna levelek csodálatos kombinációja főtt csirkedarabokkal/amazing twist of methi leaves cooked with chicken pieces)

3490 FT

❤Népszerű 🌶 Csípős Készítési idő (L) Lactose (G) Gluten

Marhahúsos főételek | Beef Main Dishes



75. Marha curry | Beef curry — **4590 FT**

(kockázott marhahús hagymával, paradicsommal házi szószban főzve / diced beef cooked with onion and tomato with traditional sauce)



76. Kókuszos marha | Coconut beef (L) — **4590 FT**

(kockázott marhahús darabok, hagymával, paradicsommal,tejszínnel és kókusszal / beef cooked in an enticing creamy cashew nut and coconut)



77. Marha vindaloo | Beef vindaloo — **4590 FT**

(egy goai ételkülönlegesség, csípős-savanyú szószban főzött marha hús / a goan delicacy, beef cooked in a hot and tangy sauce)



78. Kadai marha | Kadai beef — **4590 FT**

(marhahús falatok friss fűszernövényekben és fűszerekben megforgatva, kadaiban főzve / beef pieces tossed with fresh herbs and flavourings, cooked in a kadai)



79. Madras marha | Madras beef (L) — **4590 FT**

(klasszikus dél-indiai kókuszos Madras curry- szószban főtt marhahús / beef cooked in the classic South Indian coconut Madras curry)



80. Marha jalfrezi | Beef jalfrezi — **4590 FT**

(pácolt marhahús csípős, hagymás- paradicsomos mártásban főzve / diced beef cubes cooked in a spicy tomato based sauce with vegetables)

Népszerű Csípős Készítési idő (L) Lactose (G) Gluten



81. Marha rogan josh | Beef rogan josh

(sült marhafalatok zöldchilivel sűrű, pikáns fűszerkeverékben főzve / roasted pieces of beef tempered with diced onion and tomato with a tangy flavour)

4590 FT



82. Hagymás marha | Beef dopiaza

(hagyományos indiai étel két fajta hagyma felhasználásával/ classic dish,with two kinds of onions)

4590 FT

os főételek | Lamb main dishes



83. Bárány curry | Lamb curry

(kockázott bárányhús hagymával, paradicsommal, házi szószban főzve / diced lamb cooked with onion and tomato with traditional sauce)

4990 FT



84. Bárány vindaloo | Lamb vindaloo

(egy goai ételkülönlegesség, csípős-savanyú szószban főzött bárányhús / a goan delicacy, lamb cooked in a hot and tangy sauce)

4990 FT



85. Kókuszos bárány | Coconut lamb (L)

(bárányhús tejszínes kesudiós szószban főzve, kókusztejjel / lamb cooked in an enticing creamy cashew nut and coconut sauce)

4990 FT



86. Hagymás bárány | Lamb dopiaza

(hagyományos indiai étel kétfajta hagymafelhasználásával/ classic dish, with two kinds of onions)

4990 FT

Népszerű Csípős Készítési idő (L) Lactose (G) Gluten



87. Kadai bárány | Kadai lamb
(bárányfalatok friss fűszernövényekben és fűszerekben megforgatva, kadaiban főzve / lamb pieces tossed with fresh herbs and flavourings, cooked in a kadai)

4990 FT



88. Bárány tikka masala | Lamb tikka masal
(pácolt bárányhús csípős hagymás- paradicsomos mártásban főzve / diced lamb cubes cooked in a spicy tomato based sauce with vegetables)

4990 FT



89. Bárány rogan josh | Lamb rogan Josh
(sült bárányfalatok zöldchilivel sűrű, pikáns fűszerkeverékbenfőzve / roasted pieces of lamb tempered with diced onion and tomato with a tangy flavour)

4990 FT



90. Madras Bárány | Madras Lamb(L)
(klasszikus dél-indiai kókuszos Madras curry- szószban főtt bárányhús/lamb cooked in the classic South Indian coconut Madras curry)

4990 FT

Garnélarák és halételek | Prawn and fish main dishes



91. Garnélarák curry | Prawn curry
(kockázott garnélarák hagymával, paradicsommal, házi szószban főzve / prawns cooked with onion and tomato with traditional sauce)

5390 FT



92. Garnélarák vindaloo | Prawn vindaloo
(egy goai ételkülönlegesség, csípős-savanyú szószban főzött garnélarák a goan delicacy, prawn cooked in a hot and / tangy sauce)

5390 FT

Népszerű Csípős Készítési idő (L) Lactose (G) Gluten



93. Garnélarák kadai | Prawn kadai 5390 FT

(garnélarák falatok friss fűszernövényekben és fűszerekben megforgatva, kadaiban főzve / prawns tossed with fresh herbs and flavourings, cooked in a kadai)



94. Garnélarák tikka masala | Prawn tikka masala 5390 FT

(pácolt garnélarák csípős hagymás- paradicsomos mártásban főzve / prawns cooked in a spicy tomato based sauce with vegetables)



95. Kókuszos Garnélarák | Coconut Prawn (L)

(garnélarák tejszínes kesudiós szószban főzve, tejjel / prawn cooked in an enticing creamy cashew nut and coconut sauce) 5390 FT



96. Madras Garnélarák | Madras Prawn(L) 5390 FT

(klasszikus dél-indiai kókuszos Madras curry- szószban főtt garnélarák /prawn cooked in the classic South Indian coconut Madras curry)



97. Hal curry | Fish curry 5390 FT

(kockázott vajhalfilé hagymával, paradicsommal, házi szószbanfőzve / diced fish cooked with onion and tomato with traditional sauce)



98. Hal vindaloo | Fish vindaloo

(egy goai ételkülönlegesség, csípős-savanyú szószban főzött vajhal / a goan delicacy, fish cooked in a hot and tangy sauce) 5390 FT

Népszerű Csípős Készítési idő (L) Lactose (G) Gluten



99. Madras hal | Madras fish(L)
(klasszikus dél-indiai kókuszos Madras curry- szószban főtt vajhal / fish cooked in the classic South Indian coconut Madras curry)

5390 FT



100. Hal tikka masala | Fish tikka masala
(pácolt vajhal filé csípős hagymás-paradicsomos mártásban főzve /butterfish cooked in a spicy tomato based sauce

5390 FT



101. Kadai hal | Kadai fish
(vajhal falatok friss fűszernövényekben és fűszerekben megforgatva, kadaiban főzve/fish tossed with fresh herbs and flavourings, cooked in a kadai)

5390 FT

Köretek | Side dishes



102. Basmati rizs | Basmati rice
(aromás basmati rizs / naturally aromatic basmati rice)

990 FT



103. Sárga rizs | Yellow rice
(kurkumás basmati rizs / turmeric colored basmati rice)

1190 FT



104. Zöldséges rizs | Vegetable pulao
(párolt zöldséges basmati rizs /boiled vegetables basmati rice)

1390 FT



105. Hagymás rizs | Onion pulao
(sülthagymás basmati rizs / fried onions mixed with basmati rice)

1390 FT

Népszerű Csípős Készítési idő (L) Lactose (G) Gluten



106. Köményes burgonya | Aloo jeera — **1690 FT**
(köményes burgonya paradicsommal és friss korianderrel / potato cubes tempered with cumin, tomato and coriander)



107. Sajtos-zöldborsós rizs | Mutter paneer pulao (L) — **1590 FT**
(basmati rizs sajttal és zöldborsóval / basmati rice with paneer and green pea)



108. Köményes rizs | Jeera rice — **1390 FT**
(rómaiköményes basmati rizs /basmati rice spiced with jeera)

Saláták | Salads



111. Uborkás joghurtos | Cucumber yoghurt (L) ❤️ — **990 FT**
(uborka fűszeres joghurttal / finely chopped cucumbers in yoghurt with spices)



112. Zöldséges joghurtos | Vegetable yoghurt (L) — **990 FT**
(zöldségek fűszeres joghurttal / finely chopped cucumbers in yoghurt with spices)



113. Hagyma karikák |Sliced onions — **990 FT**
(Hagyma saláta / Onion salad)

❤️Népszerű 🌶️ Csípős 🕐 Készítési idő (L) Lactose (G) Gluten



114. Kuchumber | Kuchumber **1290 FT**
(vágott zöldséges indiai vegyes saláta/ chopped vegetables with Indian tangy spices)



115. Sima yoghurt | Plain curd (L) **750 FT**



116. Zöld saláta | Green Salad (L) **1600 FT**
(Friss uborka, paradicsom, sárgarépa és lilahagyma, citromgerezddel tálalva / Fresh cucumber, tomato, carrot and red onion, served with lemon)

Indiai kenyerek | Naan Breads



117. Sima kenyér | Plain naan (G) (L) **750 FT**
(tandoorban sütött indiai lepény /flattened bread made in tandoor)



118. Teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér | Tandoori roti **790 FT**
(kovásztalan, teljeskiőrlésű búzakenyér /flattened whole wheat bread)



119. Fokhagymás kenyér | Garlic naan (G) (L) **990 FT**
(fokhagymás vajjal leöntött lepény /flattened garlic bread



120. Vajas kenyér | Butter naan (G) (L) **990 FT**
(vajjal gazdagon átgyúrt lepénykenyér /flattened butter bread)

Népszerű Csípős Készítési idő (L) Lactose (G) Gluten



121. Chilli Garlic Naan (G)(L) — **1290 FT**

(fokhagymás és zöld paprika vajjal leöntött lepény/ flattened garlic and chilli bread)



122. Burgonyás kenyér | Aloo paratha (G) (L) — **990 FT**

(fűszeres burgonya, töltelékkel / flattened bread stuffed with spicy potato mix)



124. Sajtos kenyér | Paneer naan (G) (L) — **1150 FT**

(fűszeres házi készítésű kenyér, indiai házi készítésű sajttal töltve / flattened traditional Indian bread stuffed with spiced cottage cheese)



125. Kashmiri Naan — **1990 FT**

(aszalt gyümölcsökkel töltött sajt / stuffed cheese with dry fruits)



126. Csirkehúsos kenyér | Kheem naan (G) (L) — **1390 FT**

(fűszeres darált csirkehússal töltött lepény /spiced, ground chicken bread)



127. Vegyes kenyérkosár | Mixed Bread Basket — **3200 FT**

(Paneer naan, fokhagymás naan, vajas naan és tandoori roti/ Paneer naan, garlic naan, butter naan and tandoori roti)



128. Papadum indiai chips | Papadum — **690 FT**

(kemencében készült fűszeres ropogós /crispy Indian snack)

Népszerű Csípős Készítési idő (L) Lactose (G) Gluten

Édességek | Desserts



129. Gulab jamun (L) ❤️

(sült tejes golyók édes szirupban melegen tálalva/deep-fried milk doughballs, served in hot in a sweet syrup)

1190 FT



130. Burfi (L)

(kókusszal, tejjel és kardamommal készült kockák/ grated coconut and milk sweet)

1190 FT

Joghurtos indiai italok | Refreshments (L)



131. Sós lassi | Salt lassi (L) 3 dl / 5 dl

(3DL)850 Ft

(5DL)1190 Ft



132. Édes lassi | Sweet lassi (L) 3 dl / 5 dl

(3DL)850 Ft

(5DL)1190 Ft



133. Mangó lassi | Mango lassi (L) 3 dl / 5 dl

(3DL)990 Ft

(5DL)1290 Ft

❤️Népszerű 🌶️ Csípős 🕐 Készítési idő (L) Lactose (G) Gluten

Indiai tea | Indian tea

134. Masala Chai (L)	790 FT
135. Black Tea	690 FT

Üdítőitalok (5 dl) | Soft drinks (5 dl)

136. Kristályvíz (mentes) | MINERAL WATER (still)(0.5L)	750 FT
137. Kristályvíz (szénsavas) |SPARKLING WATER (0.5L)	750 FT
138. 7UP/PEPSI/PEPSI ZERO/CANADA DRY(0.5L)	750 FT
139. LIPTON GREEN/PEACH/LEMON ICE TEA(0.5L)	750 FT
140. SCHWEPPES/TONIC/CITRUS MIX/ORANGE	750 FT
141.TOMA APPLE/ORANGE/PEACH(0.33L)	750 FT

Alkoholos italok | Alcoholic drinks

142. Sör | Beer (bottled)

Dreher (0,33l)	690 FT
Heineken(0,33l)	790 FT
KRUSOVICE(0.5L)	890 FT
EDELWEISS(0.5L)	990 FT
GÖSSER NATUR(0.33L)	790 FT
KING FISHER(0.33L)	1390 FT
COBRA GOLD(0.33L)	1390 FT

143. Bor/ Wine (1 DL)

FRITMANN ROSÉ	790 FT
TELEKI PORTUGIESER VILLANY VOROS BOR	890 FT
GERE TAMAS OLASZRIZLING FEHER BOR	890 FT

144. GIN (4 CL) BOMBAY SAPPHIRE	1490 FT

Népszerű Csípős Készítési idő (L) Lactose (G) Gluten

145.LIKŐRÖK / LIQUORS (4 CL)

Jägermeister	**1190 FT**
Unicum	**1190 FT**

146. Pálinka (4 cl) *Hírös vegyes (mix fruit) palinka*	**1190 FT**
Rum (4 cl) *Bacardi Oak Heart*	**1190 FT**
Tequila (4 cl) *Tequila Don Angelo Silver*	**1190 FT**
Vodka (4 cl) *Absolut Blue Vodka*	**1190 FT**

Whiskey (4 cl)

Ballantine's	**1190 FT**
Johnnie Walker Red Jim Beam	**1190 FT**
Jim Beam	**1390 FT**

Thank you for visiting us!

Köszönjük szépen, hogy meglátogatott minket!

RUCHI INDIAI ÉTTEREM
BAROSS UTCA 43, BUDAPEST 1082
TEL : +3612016002

Népszerű Csípős Készítési idő (L) Lactose (G) Gluten