

ÉTLAP • MENU

Előételek • Starters

Bundázott fűszeres sajtkockák • Paneer pakora	890,-
Bundázott csirkemell csíkok • Chicken pakora	990,-
Zöldséges samosa • Vegetable Samosa	850,-
Vegyes sült zöldségek • Mix vegetarian starter	1 290,-
Bundázott sült hagyma • Onion Bajia	990,-

Levesek • Soups

Sárgalencse leves • Mulligatawny soup	790,-
Nepáli csirkeleves zöldséggel • Chicken thupa	890,-
Kókuszos, currys hallesves • Coconut fish soup	990,-

Saláták • Salads

Uborkás joghurt • Cuccember Raita	690,-
Tavaszi saláta • Spring salad	990,-
Hagyma saláta • Onion salad	400,-

Köretetek • Side dishes

Párolt basmati rizs • Boiled Basmati rice	790,-
Köményes rizs • Jeera Pulao	990,-
Fűszerezett gombával párolt basmati rizs	
Mushroom pulao	1 190,-

Hús különlegességek • Meat specialities

Csirke • Chicken	2 390,-
Bárány • Lamb	2 990,-

VAJAS CSIRKE-BUTTER CHICKEN (csak csirkéből-only which chicken)

Tejszínes, vajas, paradicsomos enyhén fűszerezett szószban párolt csirkemell filé	
Spring chicken cooked with creamy butter, tomato mild sauce	

KASHMIRI

Lágy szárított gyümölcs szósz • Fruit, nuts and deep fried gravy	
--	--

KORMA

Moglai recept, kesudióval gazdagított	
Moglai preparation enriched with cashewnut gravy	

TIKKA MASALA (csak csirkéből-only which chicken)

Grillezett hús sűrű paradicsomos szósszal	
Barbecued meat cooked in exotic tomato gravy	

MADRAS

Friss kókusszal & fűszerekkel párolt hús	
Tender meat cooked with coconut and fresh spices	

KADHAI

Gyömbéres, paprikás paradicsom szósz	
Ginger, capsicum & tomato gravy	

VINDALOO

Goa specialitás, Nagyon csípős és savanyú szósz	
Goa special, fiery & sour sauce	

KASHMIR
DIVINE INDIA

ÉTLAP • MENU

Tengeri ételek • Sea Food

Hal • Fish	3 290,-
Rák • Prawn	3 890,-
Mustáros curry szószban • mustard curry	
Kókusz-curry szószban • coconut curry	

Házi kemencében sülték

Tandoori Dishes

Csirke Tikka • Chicken Tikka 1.	990,-
Csirke Malai Kebab • Chicken Malai Kebab	2 190,-
Tandoori hal Tikka • Tandoori fish Tikka	2 290,-

Rizs különlegességek

Biryani specialities

Zöldséges rizs • Vegetable biryani	1 690,-
Csirkehúsos rizs • Chicken biryani	2 290,-
Bárányhúsos rizs • Lamb biryani	2 990,-
Rizs Rákkal • Shrimps biryani	3 590,-

Vegetáriánus ételek • Vegetarian Dishes

VEGETABLE CURRY Curry szószban párolt vegyes zöldség	
Mix vegetable curry	1 390,-
ALOO BAIGAN Fűszerezett padlizsán és burgonya	
Spiced eggplant & potato	1 690,-
KADHAI PANEER Házi sajt sűrű fűszeres szószban paprikával	
Home-made cheese with gravy	1 890,-
SHAHI PANEER Házi sajt paradicsom-kesudiós szószban	
Home-made cheese with cashewnut	1 990,-
SAAG ALOO Spenótos burgonya	
Spinach & potato with mild spice	1 890,-
BOMBAY ALOO Fűszerezett paradicsomos burgonya	
Pan fried potato with tomato	1 690,-
CHANA MASALA Fűszerezett csicseri borsó	
Ginger-garlic spiced chickpeas	1 890,-
DAAL TADKA Sárga lencse aromás fűszerekkel	
Creamy lentils with aromatic spices	1 690,-

KASHMIR
DIVINE INDIA

ITALLAP • DRINKS

Üdítők • Soft drinks

Coca Cola 0,2 l	350,-
Coke Zero 0,2 l	350,-
Sprite 0,2 l	350,-
Tonic 0,2 l	350,-
Ginger 0,2 l	350,-

Ásványvíz • Mineral water

Szénsavas • Fizzy / Szénsavmentes • Still

0,33 l	380,-
0,75 l	790,-

Házi specialitások (alkoholmentes) 0,3 l

House speciality (non-alkoholic) 0,3 l

Mango Lassi	590,-
Sós • Salty Lassi	490,-
Édes • Sweet Lassi	490,-

Limonádék • Limonade

Gyömbér • Ginger	590,-
Rózsa víz • Rose water	590,-
Mint Lime	590,-

Házi specialitások (alkoholos) 0,3 l

House speciality (alcoholic) 0,3 l

Delhi Sunrise	950,-
Bombay Sarbet	950,-
Rose Shot	750,-
Mango-Vanília Lassi	1 000,-
Ginger Mojito	1 000,-
Mango Caipirinia	1 000,-

Sörök • Beers 0,33 dl

Cobra	850,-
Dreher	750,-
Non-alkoholic	650,-

Magyar prémium borok

Hungarian premium wines

Villányi Chardonnay 0,75 l	3 750,-
1 dl	550,-
Rosé/Polgár 0,75 l	3 750,-
1 dl	550,-
Etyeki Chardonnay 0,75 l	4 500,-
1 dl	700,-

KASHMIR
DIVINE INDIA