



Indian Jewel

A culinary passage to India



Indian Jewel

A culinary passage to India

PŘEDKRMY / STARTERS / VORSPEISEN UND SALAT

PRAWN SALAD

*Jemně opepřený krevetový salát
A mild prawn salad ... 229 Kč
ein mild gewürzter Krabbensalat*

ONION BHAJI

*Plátky cibule namočené v cizrně a smažené
Sliced onions dipped in chickpea batter & fried ... 160 Kč (4PCS)
In Scheiben geschnittene Zwiebeln in Kichererbsenteig getaucht und gebraten*

PAKORAS

*Pakory. Cibulové krožky nebo sýru nebo kuřecího masa, obalované
přípravkem z luštěninové mouky a smažené na oleji.
Onion rings dipped in a chickpea batter and fried ... 120 Kč
Chicken or Cheese dipped in a chickpea batter and fried ... 160 Kč
Zwiebel, frittiert in einem Kichererbsenteig
Hühnchen oder Hüttenkäse frittiert in einem Kichererbsenteig*

SAMOSAS

*Pirohy plněné směsí z ochucených brambor nebo z kořeněného
mletého jehněčího masa
Deep fried patties stuffed with potatoes ... 130 Kč (2PCS)
or stuffed with delicately spiced minced lamb ... 160 Kč (2PCS)
Frittiert Teigtaschen, gefüllt mit gewürzten Kartoffeln
oder mit gehacktem Lamm*

PAPADUMS

*Tenký křupavý chléb připravený z čočkové mouky
Crispy bread made of lentil flour ... 50 Kč (2PCS)
Knusperig Brot vorbereitet aus Linsenmal Mehl*

LENTIL SOUP

*Jemná luštěninová polévka
A mild lentil soup ... 120 Kč
eine milde Linsen Suppe*

**ONIONS 49 Kč / MINT SAUCE 49 Kč
MANGO CHUTNEY 49 Kč / MIXED PICKLE 49 Kč**





A culinary passage to India

SPECIALITY Z TANDURU / TANDOORI SPECIALITIES/ **TANDOORI SPEZIALITATEN**

Tandur je indická hliněná nádoba (pec) na pečení a smažení masa, ryb a pečiva. Jídla z tanduru bývají jemně kořeněna, připravována na jogurtu s kořením. Jsou nízkokalorická a lehce stravitelná. Masa a ryby z tanduru doporučujeme s pečivem z tanduru a černou indickou čočkou.

The tandoor is a beehive shaped, top-opening clay oven. In it we roast or bake various marinated meats, seafood and breads. Tandoori food is marinated in mildly spiced, yoghurt based mixture. They are low on calories and easily digested. Tandoori meats and seafood are ideally eaten with one of our Tandoori breads and black lentils.

Der Tandoor hat die Form einer Bienkorbes, Er ist ein an der Spitze offenet Tanofen. In ihm werden unterschiedliche marinierte Fleischsorten, Meeresfrüchte und Brote gebraten oder gebacken. Tandoori Gerichte werden in einer mild gewürzten Joghurtsosse gebeizt. Sie haben wenig Kalorien und sind leicht verdaulich. Tandoori Fleisch und Meeresfruchte werden am besten mit einem unserer Brote und schwarzen Linsen gegessen.

TANDOORI PRAWNS

Grilované krevety s indickým kořením
Grilled Prawns with Indian Spices ... 490 Kč
Gegrillte Garnelen mit indischen Gewürzen

FISH TIKKA

Rybí filety z lososa jemně kořeněný indickým kořením „adžvain“ (koprová semínka)
Delicately spiced salmon fish fillet with a special Indian herb "Ajwain" ... 390 Kč
Lachs Fischstückchen die mit Indiens einzigartigem Gewürz „AJWAIN“

ACHARI FISH TIKKA

Rybí filety z lososa v pikantní marinádě
Pickle flavored salmon fish fillet... 390 Kč
Lachs fischfilet mit Essiggurken geschmack

NAWABI TANGRI

Kuřecí stehna marinovaná v bylinkách a koření
Chicken drumsticks marinated in green herbs and spices ... 350 Kč
In grünem Gewürz eingelegte Hühnerschenkel





Indian Jewel

A culinary passage to India



SPECIALITY Z TANDURU / TANDOORI SPECIALITIES/ TANDOORI SPEZIALITATEN

CHICKEN TIKKA PARADISE

Mix Grilované kostky kuřete bez kosti
Mixed Grilled boneless cubes of chicken... **429 Kč**
Gegrillte Hähnchenwürfel ohne Knochen mischen

CHICKEN MALAI TIKKA

Štavnaté kousky kořeněného grilovaného kuřecího masa v bylinkách a sýru
Tender grilled chicken cubes with herbs, cheese & spices ... **390 Kč**
Zart gegrillte Hühnerwürfel mit Kräutern, Käse und Gewürzen

CHICKEN TIKKA

Grilované vykostěné kostky kuřecího masa marinované v koření a šafránu
Grilled boneless cubes of chicken marinated in spices and saffron... **390 Kč**
Gegrillte Hähnchenwürfel ohne Knochen, mariniert in Gewürzen und Safran

CHICKEN TIKKA HARIYALI

Jemně grilované kořeněné kuřecí kostky s mátou a kořením
Tender grilled chicken cubes with mint & spices... **390 Kč**
Zart gegrillte Hühnerwürfel mit Minze & Gewürzen

TANDOORI CHICKEN

Kuře na kosti marinované v koření a šafránu a grilované
Chicken with bones marinated in spices and saffron and grilled ... **350 Kč**
Hühnchen mit Knochen in Gewürzen und Safran mariniert und gegrillt

CHICKEN SEEKH KABAB

Grilovaný šťavnatý kebabs z mletého kuřecího masa
Grilled succulent kababs of minced chicken... **350 Kč**
Gegrillte saftige kababs von gehacktem Huhn

MALAI SEEKH

Grilovaný šťavnatý kebabs z mletého jehněčího masa
Grilled succulent kababs of lamb mince ... **360 Kč**
Gegrillte saftige kababs von Lammhackfleisch





**SPECIALITY Z TANDURU / TANDOORI SPECIALITIES/
TANDOORI SPEZIALITATEN**

THE INDIAN JEWEL PLATTERS

Talíř různých druhů grilované masa a ryb nebo grilované zeleniny

A platter of assorted grilled meats, fish and chicken ... 490 Kč

Or a platter of assorted grilled vegetables ... 350 Kč

*Eine herrliche Grillplatte mit verschiedenen Fleischsorten
oder unsere vegetarische Grillplatte mit verschiedenen Gemüsesorten*

PANEER TIKKA

Kebab z čerstvého sýra

A fresh cottage cheese brochette ... 275 Kč

Spiss aus Hüttenkäse

TANDOORI CAULIFLOWER

Kořeněný květákový kebab

Well spiced cauliflower roses ... 245 Kč

Blumenkohl auf Tandoori Art





Indian Jewel

A culinary passage to India

**SPECIALITY S KARI / CURRIED SPECIALITIES /
CURRY SPEZIALITATEN**

PRAWN MADRAS

*Pikantní kari s krevetami
Spicy prawn curry... 499 Kč
Würziger Garnelen curry*

PRAWN TIKKA MASALA

*Grilované krevety v cibulovo - rajčatovém kari
Grilled prawns in an onion, tomato sauce ... 499 Kč
Gegrillte Garnelen in einer Zwiebel-Tomaten-Sauce*

PRAWN PEPPER MASALA

*Krevety s čerstvými paprikami v rajské omáčce s cibulí
Prawns with fresh capsicum... 499 Kč
Garnelen mit frischem Paprika*

BUTTER PRAWN

*Krevety na másle v rajské omáčce
Prawns in a tomato cream sauce ... 499 Kč
Garnelen in Tomaten-Sahne Soße*

PRAWN KORMA

*Krevety v kokosové omáčce
Prawns in coconut cream sauce... 499 Kč
Garnelen in Kokos-Sahne-Sauce*

PRAWN VINDLAOO

*Tradiční pikantní krevety na kari s bramborem
Traditional spicy curry prawns with potatoes... 499 Kč
Traditionelle würzige Curry-Garnelen mit Kartoffeln*

CHICKEN TIKKA MASALA

*Grilované kousky kuřecího masa v cibulovo - rajčatovém kari
Grilled cubes of chicken in an onion, tomato sauce ... 350 Kč
Hühnchen, gegrillt im Tandoori-Ofen in Tomaten-Zwiebelsoße*

BUTTER CHICKEN

*Kuře na másle v rajské omáčce
Chicken in a tomato cream sauce ... 350 Kč
Hühnchen in Tomaten-Sahne Soße*

CHICKEN PASANDA

*Kuře ve smetanové omáčce z kešu ořechů
Chicken in a creamy cashenuts sauce ... 350 Kč
Hühnerfleisch in cremiger Cashewsauce*





Indian Jewel

A culinary passage to India

SPECIALITY S KARI / CURRIED SPECIALITIES / CURRY SPEZIALITATEN

MANGO CHICKEN

*Kuře ve smetanově mangové omáčce
Chicken in a mango cream sauce ... 379 Kč
Hühnerfleisch in cremiger Mangosauce*

CHICKEN KORMA

*Kuře v kokosové omáčce
Chicken in coconut cream sauce... 379 Kč
Garnelen in Kokos-Sahne-Sauce*

CHICKEN BHUNA MASALA

*Kuře s čerstvou paprikou
Chicken with fresh capsicum ... 325 Kč
Hühnchen mit frischem grünen Paprika*

CHICKEN SAG

*Kuřecí kousky v krémovém špenátu
Chicken in creamy spinach... 325 Kč
Huhn an Rahmspinat*

CHICKEN VINDALOO

*Tradiční pikantní kuřecí kari s bramborami
A traditional spicy chicken curry with potatoes... 350 Kč
Traditionelles scharfes Curry vom Huhn mit Kartoffeln*

CHICKEN JALFAREZI

*Kořeněné kuřecí nudličky s paprikou a cibulí
Juliennes of chicken with spices, capsicum and onions... 350 Kč
Hühnchen mit Gewürzen, Paprika und Zwiebeln*

CHICKEN ROGAN JOSH

*Kořeněné kuře vařené v cibuli z
alitě rajčatovou omáčkou a kořením
Chicken cooked in an onion, tomato & spices sauce ... 325 Kč
Hühnerfleisch in einer Zwiebel, Tomaten & Gewürze Sauce gekocht*

CHICKEN MADRAS

*Pikantní kuřecí kari
Spicy chicken curry... 350 Kč
Scharfes Curry vom Huhn*





Indian Jewel

A culinary passage to India

**SPECIALITY S KARI / CURRIED SPECIALITIES /
CURRY SPEZIALITATEN**

LAMB JALFAREZI

*Kořeněné jehněčí nudličky s paprikou a cibulí
Juliennes of lamb with spices, capsicum and onions... 375 Kč
Lammgeschnetzeltes mit Gewürzen, Paprika und Zwiebeln*

LAMB VINDALOO

*Jehněčí na pálivém kari s bramborem
A spicy lamb curry with potatoes ... 375 Kč
Ein scharfes Lammcurry gekocht mit indischen Gewürzen und Essig*

LAMB SAG

*Jehněčí maso v husté špenátové omáče
Lamb in creamy spinach ... 360 Kč
Lamm in Rahmspinat*

LAMB MADRAS

*Pikantní jehněčí kari
Spicy lamb curry... 360 Kč
Würziges Lamm curry*

LAMB ROGAN JOSH

*Jehněčí kari
Famous lamb curry ... 375 Kč
Berühmtes Lammcurry*

LAMB PASANDA

*Jehněčí ve smetanové kešunové omáče
Lamb in a in a creamy cashenuts sauce... 375 Kč
Lamm in cremiger Cashewnuss sauce*

LAMB KORMA

*Jehněčí v kokosové omáče
Lamb in coconut cream sauce... 399 Kč
Lammfleisch in Kokos-Sahne-Sauce*





Indian Jewel

A culinary passage to India

SPECIALITY Z RÝŽE / RICE SPECIALITIES /
REISGERICHTE

CHICKEN BIRYANI ... 350 Kč

LAMB BIRYANI ... 375 Kč

VEGETABLE BIRYANI ... 295 Kč

PRAWN BIRYANI ... 525 Kč

BIRYANI RICE ... 180 Kč

Okořeněná dlouhozrná rýže s kuřecím/jehněčím masem/krevety/zeleninou

Steamed, long grained Basmati rice cooked with chicken, lamb, prawns or fresh vegetables.

Gedampfter langkornreis mit Hühnchen, Lamm, Garnelen oder Gemüse und aromatischen Gewürzen.

CURRY SAUCE OF YOUR CHOICE..... 75 Kč

RAITA

Jemně kořeněný bílý jogurt s malými kousky okurky a rajčat

Yoghurt mixed with mild spices – tomato and cucumber ... 75 Kč

Joghurt, gemischt mit Gurken und Tomaten

BOONDI RAITA

Jemně kořeněný bílý jogurt s Cizrnou

Yoghurt mixed with mild spices – Chickpea puffs ... 75 Kč

Joghurt, gemischt mit Kichererbsen Gauche

PINEAPPLE RAITA

Jemně kořeněný bílý jogurt s Ananase

Yoghurt mixed with mild spices – Pineapple ... 75 Kč

Joghurt, gemischt mit Ananas

Indian Jewel

A culinary passage to India

VEGETARIÁNSKÉ SPECIALITY / VEGETARIAN SPECIALITIES /
VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

MALAI KOFTA

Jemné knedlíky tvarohu, brambor a sušeného ovoce ve smetanové omáče
Soft dumplings of cottage cheese, Potato & dry fruits in creamy sauce ... 295 Kč
Weiche Knödel aus Hüttenkäse, Kartoffeln und Trockenfrüchten in cremiger Sauce

SAG PANEER

Kousky čerstvého sýru v krémovém špenátu
Fresh cheese with spinach ... 255 Kč
Frischkäse in Spinat

PANEER TIKKA MASALA

Čerstvý domácí sýr v cibulovo - rajčatovém kari
Fresh homemade cheese with onion & tomato curry... 255 Kč
Hausgemachter Frischkäse mit Zwiebel- u. Tomatencurry

KADHAI PANEER

Čerstvý domácí cottage sýr s paprikou a kořením
Fresh homemade cottage cheese with capsicum & spices... 255 Kč
Frischer hausgemachter Quark mit Paprika & Gewürzen

PANEER KORMA

Čerstvý domácí cottage sýr v kokosové omáče
Paneer in coconut cream sauce... 299 Kč
Hausgemachter Frischkäse in Kokos-Sahne-Sauce

BUTTER PANEER

Čerstvý domácí cottage sýr na másle v rajske omáče
Paneer in a tomato cream sauce ... 255 Kč
Hausgemachter Frischkäse in Tomaten-Sahne Soße

MATAR PANEER

Hrášek a čerstvý tvaroh na kari
Green peas & fresh cottage cheese curry ... 255 Kč
Grüne Erbsen & frische Hüttenkäse Curry

MUSHROOM MATTAR

Kari z čerstvého hrášku a hub
A green peas and fresh mushroom curry ... 235 Kč
Grüne Erbsen mit frischem Champignon Curry

ALOO GOBI MASALA

Brambory a květák v indickém koření
Potatoes and cauliflower in Indian spices ... 235 Kč
Indisch gewurzte Kartoffeln und Blumenkohl

BOMBAY ALOO

Krémové brambory s paprikou a cibulí
Creamy potatoes with capsicum and onions... 225 Kč
Rahmkartoffeln mit Paprika und Zwiebeln

Indian Jewel

A culinary passage to India

VEGETARIÁNSKÉ SPECIALITY / VEGETARIAN SPECIALITIES / VEGETARISCHE SPEZIALITATEN

MATTAR ALOO

*Kari s zeleným hráškem a brambory
A green peas and potatoes curry ... **225 Kč**
Eine grüne Erbsen und Kartoffeln Curry*

JEERA ALOO

*Brambory vařené s Římským kmínem
Potatoes cooked with cumin seeds ... **225 Kč**
Kartoffeln mit Kreuzkümmel gekocht*

EGGPLANT BHARTA

*Pečený lilek kaše a vařený s kořením, cibulí, rajčaty
Roasted eggplant mashed & cooked with spices, onions, tomatoes... **255 Kč**
Gebratene Auberginen püriert & gekocht mit Gewürzen, Zwiebeln, Tomaten*

MIXED SUBZI

*Zeleninová směs na indickém koření
Mixed vegetables in Indian spices ... **225 Kč**
Mischgemüse, mit indischen Gewürzen abgeschmeckt*

ALOO CURRY

*Pikantní brambory kari
Spicy Potatoes curry... **225 Kč**
Würziges Kartoffelcurry*

DAL MAKHANI

*Omáčka z černé čočky vařená ve smetaně a domácím máslem
Black lentils cooked with cream and homemade butter ... **220 Kč**
Schwarz Linsen mit Sahne und hausgemachter Butter*

DAL TADKA

*Omáčka z čerstvých luštěnin
Fresh lentils of the day ... **220 Kč**
Frische Linsen des Tages*

CHANNA MASALA

*Cizrna v pikantní husté kari omáče
Chickpeas cooked in thick curry... **220 Kč**
Kichererbsen, in einem sämigen Curry gekocht*

RAJMA MASALA

*Červené fazole vařené v cibulové a rajčatové kari
Red Kidney beans cooked in onion & tomato curry... **220 Kč**
Rote Kidneybohnen in Zwiebel & Tomatencurry gekocht*

MIXED DAL

*Směšená čočka kari
Mixed lentils curry... **220 Kč**
Curry mit gemischten Linsen*

PŘÍLOHY / ACCOMPANIMENT / BEILAGE

JEERA RICE

Basmati rýže vařená s Římským kmín a čerstvým koriandrem
Basmati Rice cooked with cumin & fresh coriander ... 100 Kč
Basmatireis gekocht mit Kreuzkümmel & frischem Koriander

KASHMIRI PULLAO

Rýže basmati ochucená rozinkami, ořechy, třešně & ananasu
Basmati Rice flavored with raisins, nuts, cherries & pineapple ... 145 Kč
Basmati Reis mit Rosinen, Nüssen, Kirschen & Ananas

ZAFRANI PULLAO

Basmati rýže vařená s cibulí a šafránem
Basmati Rice cooked with onion and saffron ... 100 Kč
Basmati Reis mit Zwiebeln und Safran

VEGETARIAN PULLAO

Jemně kořeněná rýže basmati se zeleninou
Flavored Basmati Rice with vegetables... 125 Kč
Duftender Basmatireis mit Gemüse

KEEMA PULLAO

Basmati rýže vařená s mletým jehněčím masem
Basmati Rice cooked with minced lamb... 145 Kč
Basmati Reis mit gehacktem Lamm

GARLIC PULLAO

Basmati rýže vařená s česnekem a cibulkou
Basmati Rice cooked with garlic & onions... 125 Kč
Basmati reis mit Knoblauch und Zwiebeln gekocht

PEAS PULLAO

Basmati rýže vařená s zeleným hráškem
Basmati Rice cooked with green peas... 125 Kč
Basmati reis mit grünen Erbsen gekocht

BASMATI RICE ... 75 Kč

French Fries/ Hranolky / Pommes frites ... 69 Kč



Indian Jewel

A culinary passage to India

PEČIVA / BREADS / BROTAUSWAHL

NAAN

Měkké pečivo z bílé mouky
Soft, white flour bread ... **55 Kč**
Weißbrot aus Sauerteig

BUTTER NAAN

Měkké pečivo z bílé mouky s máslem
Soft, white flour bread with butter ... **60 Kč**
Weißbrot aus Sauerteig mit Butter

GARLIC NAAN

Měkké pečivo z bílé mouky s česnekem
Soft, white flour bread with chopped garlic... **69 Kč**
Weiches Weißmehlbrot mit feingehacktem Knoblauch

PESWARI NAAN

Měkké pečivo z bílé mouky plněné kokosem a rozinkami
Soft, white flour bread stuffed with coconut & raisins... **89 Kč**
Weiches Weißmehlbrot mit Kokos-Rosinen-Füllung

POORI

Celozrnný smažený chléb
Whole wheat fried bread... **55 Kč**
Frittiertes Vollkornbrot

BHATURA

Smažený listový chléb
Fried puffed bread... **55 Kč**
Frittiertes Puffbrot

TANDOORI ROTI

Suché pečivo z celozrnné pšeničné mouky
A dry, whole wheat bread ... **50 Kč**
Knuspriges, trockenes, ungesäuertes Vollkornbrot

LACHNA PARANTHA

Měkká placka z těsta s máslem
Soft layered bread with butter ... **70 Kč**
Weiches Schichtbrot mit butter

BHARWAN KULCHA

Bílé pečivo plněné sýrem nebo cibulí nebo mletým jehněčím masem
White bread, stuffed with a choice of cheese, onion or minced lamb ... **89 Kč**
Sauerteigbrot mit einer Füllung aus gewurztm Käse, Zwiebeln oder gehacktem Lamm



Indian Jewel

A culinary passage to India



DEZERTY / DESSERTS / NACHSPEISEN

MANGO KULFI

Indická zmrzlina s příchutí manga
Mango flavoured Indian ice cream ... 125 Kč
Indisches eis mit Mangogesmack

PISTA KULFI

Indická zmrzlina s příchutí pista
Pista flavored Indian ice cream ... 125 Kč
Indisches eis mit Pistagesmack

GULAB JAMUN

Mléčné knedlíky namáčené v sirupu s růžovou vodou. Podávají se horké.
Milk dumplings soaked in sugar syrup with rose water – served warm ... 100 Kč
Frittierte Milchteigballchen mit Rosenblattersirup, warm serviert

KHEER

Indický rýžový pudink s příchutí šafránu
Saffron flavoured Indian Rice Pudding... 100 Kč
Indisch Reis Pudding mit Safran

VANILA ICECREAM... 100 Kč



SERVICE CHARGE IS NOT INCLUDED
SPROPITNÉ NENÍ V CENĚ

For allergy concerns, please ask your server for the special Allergy menu!
Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka!
Für Allergiker wenden Sie sich bitte an Ihren Server für das spezielle Allergie-Menü



A culinary passage to India



NÁPOJOVÝ LÍSTEK - DRINKS MENU

Aperitivy – Aperitifs 0.04

<i>Sherry – Dry, Medium, Sweet</i>	69 Kč
<i>Martini – Dry, Bianco, Rosso</i>	69 Kč
<i>Campari Bitter</i>	69 Kč
<i>Porto Royal</i>	69 Kč
<i>Becherovka</i>	69 Kč

Whisky 0.04

Scotch

<i>Chivas Regal 12years</i>	109 Kč
<i>Chivas Regal 18years</i>	159 Kč
<i>Johnnie Walker Gold Label</i>	159 Kč
<i>Johnnie Walker Black Label</i>	109 Kč
<i>Johnnie Walker Red Label</i>	99 Kč
<i>Ballantine's</i>	99 Kč

Bourbon 0.04

<i>JackDaniel's</i>	99 Kč
<i>Four Roses</i>	99 Kč
<i>Jim Beam</i>	99 Kč
<i>Single Malt 0.04</i>	
<i>Glenfiddich 12years</i>	109 Kč
<i>Glenfiddich 18years</i>	159 Kč

Irish 0.04

<i>Jameson</i>	99 Kč
<i>Tullamore Dew</i>	99 Kč





A culinary passage to India

Likery – Liquor / Gin / Vodka / Rum

0.04 Gin Beefeater	89 Kč
0.04 Gin Bombay Sapphire.....	129Kč
0.04 Vodka Absolute	89 Kč
0.04 Vodka Grey Goose	129Kč
0.04 Bacardi Dark	89 Kč
0.04 Bacardi Light.....	89 Kč
0.04 Fernet Stock.....	89 Kč
0.04 Sambucca.....	89 Kč
0.04 Grappa	89 Kč
0.04 Baileys.....	89 Kč
0.04 Silovice	89 Kč
0.04 Absinth	89 Kč
0.04 Old Monk Indian Dark Rum	99 Kč
0.04 Tequila.....	89 Kč

Brandy, Cognac

0.04 Metaxa *****	129 Kč
0.04 Martell V.S.....	159 Kč
0.04 Remy Martin V.S.O.P.....	189 Kč

Pivo – Beer-Czech

0.5 Staropramen 11	69 Kč
0.3 Staropramen 11	59 Kč

Beer - Indian Bottle

0.33 Indian Beer	89Kč
------------------------	------

Wine by glass - Czech

0.2 Red wine.....	69 Kč
0.2 White wine.....	69 Kč

Wine by glass – Indian

0.2 Red wine.....	99 Kč
0.2 White wine.....	99 Kč
0.7 Red wine.....	499 Kč
0.7 White wine.....	499 Kč



Nealkoholické nápoje / Non-alcoholic drinks

0,33 l Coca-Cola	59Kč
0,33 l Coca-Cola zero	59Kč
0,33 l Fanta.....	59Kč
0,33 l Sprite.....	59Kč
0,33 l Beer non-alcohol	49Kč
0,25 l Kinley tonic water	49Kč
0,25 l Kinley Virgin Mojito	49Kč
0,25 l Ginger Tonic	49Kč
0.2 l Iced Tea	49Kč
0.25 l Cappy juice Apple / Orange.....	49Kč
0.25 l Natura still.....	49Kč
0.25 l Natura sparkling.....	49Kč
0,75 l Romerquelle still.....	99Kč
0,75 l Romerquelle sparkling	99Kč
0,33 l Juice Mango/Lychee/Guava	89Kč
Lassi...Sweet/Salted	79Kč
Mango Lassi.....	85Kč

Teplé nápoje - Hot Drinks

Espresso	59Kč
Double Espresso.....	89Kč
Irish coffee	149Kč
Tea Black / Green / Mint	49Kč
.....	
Indian Masala Tea...cooked with milk & Herbs.....	79Kč





Indian Jewel

A culinary passage to India

*WJ Global Group s.r.o.,
Rybná 9, 110 00 Prague 1 – Staré Město*

*Tel: 222 310 156, Mob: 725 107 059
info@indianjewel.cz www.indianjewel.cz*



 *IndianJewelPrague*

 *Indian Jewel Prague*

 *facebook.com/IndianJewelPrague*