

PREDSTAVITEV

Dobrodošli v naši Curry Restavraciji.

V prijetnem mednarodnem, a hkrati domačem ambientu lahko uživate v prvovrstni indijski – britanski kulinarčni ponudbi. Na voljo je pestra paleta mesnih, ribjih in zelenjavnih avtentičnih curry-jev, nudimo pa tudi odlično gastronomsko izkušnjo iz Tandoori peči, v kateri poleg piščančjih, govejih in jagnječjih kebabov, pripravljamo tudi tradicionalne naan kruhe različnih okusov.

V letu 2015 je naša restavracija (na prejšnji lokaciji) tudi prejela nagrado za najboljšo ljubljansko restavracijo s svetovno kuhinjo, po izboru bralcev turističnega vodnika 'Ljubljana in your pocket'.

V naši ponudbi izstopa tudi vinski list, katerega izbor slovenskih visokokakovostnih vin se odlično prilega h curryjem in k jedem pripravljenim v Tandoori peči.

Zagotavljam vam, da boste ob vrhunski postrežbi deležni pravega kulinaričnega razvajanja.

Dober tek!

Ziauddin Ahmed , Curry Chef



PREDJEDI

Poppadums s Chutney omako⁷ 1,5 €

Čips iz leče s Chutney omako. Postrežen kot prigrizek ali kot priloga k obroku, skupaj s prelivom in začimbami.

Piščančja Pakoda 6,50 €

Ocvrt piščanec pomočen v čičerikino testo.

Piščančja Tikka^{7,10} 6,50 €

Piščančje kocke marinirane v jogurtu, limetinem soku, čiliju in Garam Masali, pečene v Tandoori peči.

Zelenjavna Samosa¹ 3,80 €

Ocvrti hrustljavi trikotniki, polnjeni z zelenjavo in začimbami.

Zelenjavni Fritter³ 3,50 €

Okusna in aromatična ocvrta zelenjavna kroglica.

Meat Samosa¹ 4,00 €

Ocvrti hrustljavi trikotniki, polnjeni s mletim mesom in začimbami.

VEGETARIJANSKE JEDI

Aloo Gobhi 7,00 €

Krompir in cvetača kuhana v čebulno paradižnikovi omaki in začimbah.

Kadhai Subzi 7,00 €

Mešana zelenjava kuhana v paradižnikovo čebulni omaki, z rdečim zdrobljenim čilijem ter z zdrobljenim in sesekljanim koriandrom in Garam Masalo.

Dal Makhani⁷ 7,00 €

Črna leča in fižol v zrnju, pripravljene s česnom, paradižnikom, maslom in smetano.

Subzi Makhanwala^{7,8} 7,00 €

Sezonska zelenjava kuhana v paradižnikovi omaki, obogatena z maslom in smetano.

Aubergin Balti 7,00 €

Britanski Birmingham velja za rojstno mesto Baltija, ki je vrsta curry-ja, postreženega v posebni posodi. Besedo »balti« prevajamo kot »vedro« ali ponev za kuhanje. Balti je sicer način priprave currya, narejenega z mešanico tipičnih, tudi britanskih začimb.

Veg Biryani⁷ 10,00 €

Biryani v Indiji velja za najbolj cenjeno riževo jed. Mešana zelenjava, riž in začimbe, servirane z jogurtovo Raita omako.

Paradižnikova Paneer Balti⁷ 9,00 €

Britanski Birmingham velja za rojstno mesto Baltija, ki je vrsta curry-ja, postreženega v posebni posodi. Besedo »balti« prevajamo kot »vedro« ali ponev za kuhanje. Balti je sicer način priprave curry-ja, narejenega z mešanico tipičnih, tudi britanskih začimb.

PIŠČANČJE JEDI

Piščančja Maslena Masala ^{7,8} 11,00 €

Bogat kremni piščančji curry.

Piščančji Kadhaj 11,00 €

Koščki piščanca iz žara, pripravljene v paradižnikovo čebulni omaki, z zdrobljenim rdečim čilijem ter z zdrobljenim in seseklanim koriandrom in Garam Masalo.

Piščančji Balti¹⁰ 11,00 €

Britanski Birmingham velja za rojstno mesto Baltija, ki je vrsta curry-ja, postreženega v posebni posodi. Besedo »balti« prevajamo kot »vedro« ali ponev za kuhanje. Balti je sicer način priprave currya, narejenega z mešanico tipičnih, tudi britanskih začimb.

Piščančja Korma^{7,8} 11,00 €

Jed kuhana v blagi kremni omaki s kokosom in mandlji.

Piščančji Roganjosh 11,00 €

Roganjosh izvira iz pokrajine Kašmir in je navadno pripravljen s piščancem ali govedino. Je zelo bogata in okusna jed.

Piščančja Tikka Masala^{7,10} 11,00 €

Priljubljena britanska jed. Piščanec kuhan v Tikka Masala omaki.

Piščančji Biryani⁷ 11,00 €

Biryani v Indiji velja za najbolj cenjeno riževno jed. Piščančje mesto, riž in začimbe so servirane z jogurtovo Raita omako.

JEDI Z GOVEDINO

Goveji Roganjosh 12,00 €

Roganjosh izvira iz pokrajine Kašmir in je navadno pripravljen s piščancem ali govedino. Je zelo bogata in okusna jed.

Goveji Balti¹⁰ 12,00 €

Britanski Birmingham velja za rojstno mesto Baltija, ki je vrsta curry-ja, postreženega v posebni posodi. Besedo »balti« prevajamo kot »vedro« ali ponev za kuhanje. Balti je sicer način priprave currya, narejenega z mešanico tipičnih, tudi britanskih začimb.

Goveji Kadhai 12,00 €

Koščki govedine iz žara, pripravljene v paradižnikovo čebulni omaki, z zdrobljenim rdečim čilijem ter z zdrobljenim in sesekljanim koriandrom in Garam Masalo.

Goveji Madras 12,00 €

Jed je poimenovana po mestu Madras v Indiji (današnji Chennai). Precej pekoč meso-paradižnikov curry s čilijem, koriandrom, kumino in kurkumo.

Goveji Biryani⁷ 12,00 €

Biryani v Indiji velja za najbolj cenjeno riževo jed. Goveje meso, riž in začimbe so servirane z jogurtovo Raita omako.

Goveja Tikka Masala⁷ 12,00 €

Priljubljena britanska jed. Govedina kuhana v Tikka Masala omaki.

JEDI Z JAGNJETINO

Jagnečji Roganjosh 14,00 €

Roganjosh izvira iz pokrajine Kašmir. Je zelo bogata in okusna jed.

Jagnečji Kadhai 14,00 €

Koščki jagnjetine iz žara, pripravljene v paradižnikovo čebulni omaki, z zdrobljenim rdečim čilijem ter z zdrobljenim in seseklanim koriandrom in Garam Masalo.

Jagnečji Balti¹⁰ 14,00 €

Britanski Birmingham velja za rojstno mesto Baltija, ki je vrsta curry-ja, postreženega v posebni posodi. Besedo »balti« prevajamo kot »vedro« ali ponev za kuhanje. Balti je sicer način priprave currya, narejenega z mešanico tipičnih, tudi britanskih začimb.

Jagnečja Tikka Masala^{7,10} 14,00 €

Priljubljena britanska jed. Jagnjetina kuhana v Tikka Masala omaki

Jagnečji Madras 14,00 €

Jed je poimenovana po mestu Madras v Indiji (današnji Chennai). Precej pekoč meso-paradižnikov curry s čilijem, koriandrom, kumino in kurkumo.

Jagnečji Biryani⁷ 14,00 €

Biryani v Indiji velja za najbolj cenjeno riževo jed. Jagnjetina, riž in začimbe so servirane z jogurtovo Raita omako.

JEDI S KOZICAMI

Masala s kozicami² 13,50 €

Kozice marinirane z ingverjevo česnovo pasto in začinjene z Garam Masalo.

Balti s kozicami^{2,10} 13,50 €

Britanski Birmingham velja za rojstno mesto Baltija, ki je vrsta curry-ja, postreženega v posebni posodi. Besedo »balti« prevajamo kot »vedro« ali ponev za kuhanje. Balti je sicer način priprave currya, narejenega z mešanico tipičnih, tudi britanskih začimb.

Kadhai s kozicami² 13,50 €

Kozice iz žara, pripravljene v paradižnikovo čebulni omaki, z zdrobljenim rdečim čilijem ter z zdrobljenim in sesekljanim koriandrom in Garam Masalo.

Biryani s kozicami^{2,7} 13,50 €

Biryani v Indiji velja za najbolj cenjeno riževo jed. Kozice, riž in začimbe so servirane z jogurtovo Raita omako.

JEDI IZ TANDOORI PEČI

Piščančji Malai Kebab⁷ 11,00 €

Piščančje kocke marinirane v siru in smetani, z dodanim belim poprom in limoninim sokom.

Pečeno na nabodalih v Tandoori peči.

Piščančji Origano Kebab⁷ 11,00 €

Piščančje kocke marinirane v blagih začimbah z dodanim origanom.

Pečeno na nabodalih v Tandoori peči

Tandoori Piščanec^{7,10} 11,00 €

Kosi piščanca marinirani v jogurtu, limetinem soku, čiliju v prahu in Garam Masali.

Pečeno na nabodalih v Tandoori peči.

RIŽ, NAAN in DRUGE PRILOGE

Pulao riž 3,20 €

Basmati riž 2,80 €

Česnov riž 3,00 €

Zeera riž 3,00 €

Navaden naan^{1,7} 2,00 €

Naan z origanom^{1,7} 2,50 €

Naan s česnom in koriandrom^{1,7} 2,80 €

SLADICE

Sezonski Lassi 3,00 €

V naši restavraciji nudimo vsak dan sveže pripravljene sezonske torte, peciva, sladolede in pudinge, ki jih vse pripravljamo sami.

Za posebno dnevno sladico povprašajte natakarja.

Dragi gostje.

V naši restavraciji uporabljamo živila, ki vsebujejo alergene:

1 – pšenična moka (gluten), 2 – raki, 3 – jajca, 4 – ribe, 5 – arašidi,

6 – soja (lecitin), 7 – mleko/sir (laktoza), 8 – oreščki, 9 – zelena,

10 – gorčica, 11 – sezam, 12 – žveplo un sulfati, 13 – Volčji bob in produkti iz njega, 14 – mehkužci

kar pomeni, da jih lahko vse naše jedi vsebujejo tudi kot delčke (v sledovih) ali pa kot sestavni del živila. Vse, ki bi imeli kakršnekoli težave z zgoraj omenjenimi živili prosimo, da se posvetujejo z našim prijaznim osebjem.

Čiliji ob jedeh označujejo kako pekoča je posamezna jed.



Rahlo pekoče



Srednje pekoče



Pekoče



Zelo pekoče

Cenik velja od 18.5.2018

Hotel Park Ljubljana, Tabor 9, Ljubljana, Slovenia

www.hotelpark.si