



Himalaya

## POLÉVKY (120 ml)

1. **Dál** . . . . . 49,-  
Tradiční čočková polévka [1].
2. **Rajčatová polévka** [1] . . . . . 59,-
3. **Kuřecí polévka** [1] . . . . . 65,-

## KŘUPAVÉ (40 gr)

4. **Papadám s čatní** . . . . . 35,-  
Indické placky z luštěninové a rýžové mouky. [1]
5. **Kořeněný papadám s čatní** . . . . . 39,-  
Indické placky z luštěninové a rýžové mouky. [1]
6. **Čatní** . . . . . 35,-  
Mango, Jablko, Rajče  
Sladká kořeněná omáčka ze zeleniny a ovoce.

## PŘEDKRMY (100 gr)

10. **Cibulové badží**, 3ks . . . . . 89,-  
Cibulová růžička s vejci smažená v těstíčku z cizrnové mouky.
11. **Zeleninová samoza**, 2ks . . . . . 79,-  
Šátečky plněné zeleninovou směsí s indickým kořením.
12. **Masová samoza**, 2ks . . . . . 89,-  
Šátečky plněné zeleninovou směsí s indickým kořením.
13. **Zeleninová pakora** . . . . . 85,-  
Lehce okořeněná zelenina osmažená v obalu z cizrnové mouky,  
podávaná se salátem.
14. **Kuřecí pakora** . . . . . 105,-  
Lehce okořeněná zelenina osmažená v obalu z cizrnové mouky,  
podávaná se salátem. [1,3]
15. **Žampiony v chilli** . . . . . 105,-  
Ostře kořeněné kousky žampionů, pečené v tandůru.
16. **Panýr v chilli** . . . . . 149,-  
Ostře kořeněné kousky domácího sýra, pečené v tandůru.
17. **Rajpurský losos** . . . . . 179,-  
Losos na rajpurský způsob.
18. **Kuřecí z trouby tandůr** . . . . . 149,-  
V jogurtu a tandůri omáčce marinovaná kuřecí stehýnka, grilovaná  
v troubě tandůr, podávaná se salátem. [1]
19. **Kuřecí tikka** . . . . . 159,-  
Lehce kořeněné kousky kuřete, grilované v hliněné peci, podávané se  
salátem. [1]
20. **Shami kebab** . . . . . 149,-  
Mleté hovězí ve tvaru burgeru vařené s bylinkami a kořením, podávané  
se salátem. [1;9]
21. **Krevetové puri** . . . . . 149,-  
Tenký smažený indický chléb s krevetami a kořením. [2]
22. **Panýr tikka** . . . . . 165,-  
Kousky tradičního indického sýru upečené v troubě tandůr.

## KARI (150 gr)

Středně hustá omáčka s pestrou škálou základních indických koření.

- 30. **Kuřecí kari** [9] . . . . . 185,-
- 31. **Zeleninové kari** . . . . . 175,-
- 32. **Masové kari** . . . . . 199,-
- 33. **Krevetové kari** [2] . . . . . 209,-
- 34. **Jehněčí kari** . . . . . 215,-

## MADRÁS (150 gr)

Oblíbená ostrá omáčka bohaté chuti připravená z chilli, citronové šťávy a rajčatového pyré.

- 41. **Kuřecí madrás** . . . . . 195,-
- 42. **Zeleninový madrás** . . . . . 185,-
- 43. **Masový madrás** . . . . . 209,-
- 44. **Krevetový madrás** [2] . . . . . 215,-
- 45. **Jehněčí madrás** . . . . . 225,-

## VINDALŮ (150 gr)

Velmi ostrá omáčka s indickým kořením a kouskem brambory.

- 50. **Kuřecí vindalů** . . . . . 205,-
- 51. **Zeleninové vindalů** . . . . . 189,-
- 52. **Masové vindalů** [9] . . . . . 215,-
- 53. **Krevetové vindalů** [2] . . . . . 225,-
- 54. **Jehněčí vindalů** [2] . . . . . 239,-

## SPECIALITY HIMALAYA (150 gr)

60. **Kuřecí tikka passanda** . . . . . 235,-  
Kousky kuřecí tikky připravené ve velmi jemné krémově–mandlové omáčce. [7]
61. **Jehněčí tikka passanda** . . . . . 285,-  
Kousky jehněčí tikky připravené ve velmi jemné krémově–mandlové omáčce. [7]
62. **Kuřecí tikka shahi** . . . . . 249,-  
Kuřecí tikka a sladké krémové kari, připravované s mandlemi, kešu a rozinkami pro zvláštní příležitosti. [7;8;14]
63. **Jehněčí tikka shahi** . . . . . 295,-  
Jehněčí tikka a jemně sladké krémové kari, připravované s mandlemi, kešu a rozinkami pro zvláštní příležitosti. [7]
64. **Panýr tikka shahi** . . . . . 249,-  
Panýr tikka a jemně sladké krémové kari, připravované s mandlemi, kešu a rozinkami pro zvláštní příležitosti. [7]
65. **Lososová kalja** . . . . . 305,-  
Losos v jogurtové omáčce s kousky brambor. [7]
66. **Kuřecí mango kari** . . . . . 245,-  
Kuře v mangové kari omáčce. [7]

## DUPIAZA (150 gr) ✎

Omáčka výtečné chuti se spoustou smažené cibule a rajčat, okořeněná zázvorem, koriandrem a směsí indických koření.

71. **Kuřecí dupiaza** [2] . . . . . 225,-
72. **Zeleninová dupiaza** . . . . . 199,-
73. **Masová dupiaza** . . . . . 225,-
74. **Krevetová dupiaza** [2] . . . . . 235,-
75. **Jehněčí dupiaza** . . . . . 249,-

## ROGAN (150 gr)

Lahodně ochucená originální indická omáčka připravená s paprikou a rajčaty.

- 90. **Kuřecí rogan** . . . . . 235,-
- 91. **Zeleninový rogan** . . . . . 215,-
- 92. **Masový rogan** . . . . . 239,-
- 93. **Krevetový rogan [2]** . . . . . 249,-
- 94. **Jehněčí rogan** . . . . . 259,-

## SPECIALITY ŠÉFKUCHAŘE (150 gr)

- 100. **Panýr tikka masala** . . . . . 239,-  
Jemně kořeněné kousky sýra, pečené v troubě tandůr, ve velmi jemné omáčce. [7]
- 101. **Jehněčí tikka masala** . . . . . 275,-  
Jemně kořeněné kousky jehněte, pečené v troubě tandůr, ve velmi jemné omáčce. [7]
- 102. **Královské krevety masala** . . . . . 439,-  
Královské krevety vařené se zázvorem, česnekem a výběrem čerstvých bylinek propůjčujících vydatnou a výraznou chuť. [2;7]
- 103. **Kuřecí tikka rezalla** . . . . . 239,-  
Kousky kuřete pečené v troubě tandůr a poté uvařené s cibulemi a kořením v jemné omáčce. [1]
- 104. **Jehněčí tikka rezalla** . . . . . 265,-  
Kousky jehněte pečené v troubě tandůr a poté uvařené s cibulemi a kořením v jemné omáčce. [1]
- 105. **Kašmírské kuře masala** . . . . . 255,-  
Kuřecí tikka vařená v omáčce masala. [1;7]

## KORMA (150 gr)

Jemná krémovitá omáčka charakteristické chuti s kokosem, máslem a zázvorem.

- 110. **Kuřecí korma** . . . . . 229,-
- 111. **Zeleninová korma** . . . . . 219,-
- 112. **Masová korma** . . . . . 239,-
- 113. **Krevetová korma** [2] . . . . . 249,-
- 114. **Jehněčí korma** . . . . . 265,-

## JALFREZI (150 gr)

Velmi ostrá omáčka s plátky zázvoru, kousky cibule a zelenými papričkami.

- 120. **Kuřecí jalfrezi** [10] . . . . . 229,-
- 121. **Zeleninové jalfrezi** [9;10] . . . . . 219,-
- 122. **Masové jalfrezi** [10] . . . . . 235,-
- 123. **Krevetové jalfrezi** [2;10] . . . . . 265,-
- 124. **Jehněčí jalfrezi** [10] . . . . . 269,-

## KORAI (150 gr)

Připravováno v kari omáčce se směsí bylinek a koření.

- 130. **Kuřecí korai** . . . . . 229,-
- 131. **Zeleninový korai** . . . . . 219,-
- 132. **Masový korai** . . . . . 235,-
- 133. **Krevetový korai** [2] . . . . . 255,-
- 134. **Jehněčí korai** . . . . . 245,-

## SPECIALITY Z TANDŮRU (150 gr)

Všechna jídla jsou připravována v troubě tandůr na dřevěném uhlí, bez tuku, marinovaná 24 hodin a připravována až po vaší objednávce.

140. **Kuře tandůr**, 3ks . . . . . 229,-  
Marinovaná a kořeněná kuřecí stehna pečená na jehlách na dřevěném uhlí. [7]
141. **Kuřecí kebab** . . . . . 219,-  
Mleté kuřecí s bylinkami a kořením. [7]
144. **Kuřecí tikka chilli** . . . . . 229,-  
Kuřecí kousky pečené na dřevěném uhlí se zelenou paprikou, rajčaty, cibulí a chilli, podávané se salátem.
145. **Kuřecí tikka masala** . . . . . 239,-  
Jemně kořeněné pečené kuře v omáčce masala. [7]
146. **Lososová tikka masala** . . . . . 315,-  
Jemně kořeněný pečený losos v omáčce masala. [7]
147. **Kuřecí tikka** . . . . . 219,-  
Na kostky nakrájené kuřecí maso, marinované v bylinkách a koření, opékané na rožni na dřevěném uhlí. [7]
148. **Kuřecí tikka malai** . . . . . 225,-  
Na kostky nakrájené kuřecí maso, pečené v tandůru v lahodně jemné omáčce se zázvorem a kokosovým krémem.
149. **Lososová tikka** . . . . . 305,-  
Jemně kořeněný losos pečený v tandůru. [7]
150. **Jehněčí tikka** . . . . . 249,-  
Na kostky nakrájené jehněčí maso, marinované v bylinkách a koření, opekané na rožni na dřevěném uhlí.
151. **Kuřecí šašlik** . . . . . 239,-  
Kuřecí kousky pečené na dřevěném uhlí se zelenou paprikou, rajčaty a cibulí, podávané se salátem.
152. **Jehněčí šašlik** . . . . . 275,-  
Na kostky nakrájené jehněčí maso, opékané na dřevěném uhlí se zelenou paprikou, rajčaty a cibulí, podávané se salátem. [9]
153. **Grilovaná směs tandůr** . . . . . 385,-  
Kuřecí tikka, jehněčí tikka a masový kebab.



## PALAK (150 gr)

Jemná omáčka se špenátem a čerstvě mletým indickým kořením.

- 170. **Kuřecí palak** . . . . . 239,-
- 171. **Masový palak** . . . . . 249,-
- 172. **Krevetový palak [2]** . . . . . 255,-
- 173. **Jehněčí palak** . . . . . 269,-

## BHUNA (150 gr) ✎

Omáčka zahuštěná speciální směsí z koření, osmažené cibule, rajčat a zelené papriky.

- 180. **Kuřecí bhuna** . . . . . 219,-
- 181. **Zeleninová bhuna** . . . . . 205,-
- 182. **Masová bhuna** . . . . . 235,-
- 183. **Krevetová bhuna [2]** . . . . . 245,-
- 184. **Jehněčí bhuna** . . . . . 259,-

## DANSAK (150 gr)

Jemná pikantní sladkokyselá omáčka se směsí indického koření, česneku, ananasu a čočky okořeněná koriandrem.

- 190. **Kuřecí dansak** . . . . . 229,-
- 191. **Zeleninový dansak** . . . . . 219,-
- 192. **Masový dansak** . . . . . 235,-
- 193. **Jehněčí dansak [9]** . . . . . 259,-

## ČANA (150 gr)

Jemně kořeněná omáčka s cizrnou podle speciálního receptu.

- 194. **Kuřecí čana [9]** . . . . . 229,-
- 195. **Masová čana [2]** . . . . . 245,-
- 196. **Jehněčí čana** . . . . . 259,-

## BIRJÁNÍ (350 gr)

Zlehka osmažená rýže s jemným indickým kořením podávaná s přílohou ze zeleninového kari.

- 200. **Kuřecí birjání** . . . . . 245,-
- 201. **Zeleninové birjání** . . . . . 225,-
- 202. **Masové birjání** . . . . . 249,-
- 203. **Krevetové birjání [2]** . . . . . 259,-
- 204. **Jehněčí birjání** . . . . . 269,-
- 205. **Kuřecí tikka birjání [8]** . . . . . 255,-
- 206. **Jehněčí tikka birjání [8;9]** . . . . . 275,-

## KUŘECÍ POKRMY (150 gr)

- 210. **Kuře na másle** . . . . . 229,-  
Jemně kořeněné pečené kousky kuřete připravené na másle.
- 211. **Kuře na houbách** . . . . . 229,-  
Kousky kuřete s houbami a jemným indickým kořením. [7]
- 212. **Kuře na česneku** . . . . . 219,-  
Kousky kuřete připravené s čerstvým česnekem, cibulí a kořením. [7]
- 213. **Kuře s hranolkami** . . . . . 259,-  
Smažené kuřecí maso s hranolkami a oblohou. [2]

## FÁL (150 gr)

Velmi velmi pálivá kari omáčka.

- 220. **Kuřecí fál** . . . . . 235,-
- 221. **Masový fál** . . . . . 245,-
- 222. **Jehněčí fál** . . . . . 265,-

## ZELENINOVÉ POKRMY (150 gr)

230. **Aloo gobi** ······ 215,-  
Krájené brambory s květákem. [8]
231. **Aloo palak** ······ 219,-  
Krájené brambory se špenátem. [8]
232. **Palak panýr** ······ 235,-  
Tradiční indický sýr se špenátem, bylinkami a česnekem. [7]
233. **Mattor panýr** ······ 225,-  
Indický sýr s hráškem, zelenou paprikou a zázvorem.
234. **Makhani panýr** ······ 239,-  
Domácí sýr v máslové omáčce.
235. **Dál makhani** ······ 195,-  
Krémová čočka v máslové omáčce.
236. **Begun Bharta** ······ 179,-  
Pyré z lilku se speciálním kořením.

## BALTI (150 gr) ✎

Kuchyně Balti pochází z kašmírské části Himalájí, z provincie známé jako Baltistán. Pokrmy jsou smaženy za stálého míchání z mnoha ingrediencí a tak si uchovávají aroma a chuť. Balti může být ostré nebo jemné.

240. **Kuřecí balti** ······ 235,-
241. **Zeleninové balti** [9] ······ 215,-
242. **Masové balti** ······ 245,-
243. **Jehněčí balti** ······ 265,-

## THALI (150 gr)

260. **Vegetariánský thali** ······ 255,-  
Vegetariánský talíř.
261. **Nevegetariánský thali** ······ 275,-  
Nevegetariánský talíř. [2;14]

## ZELENINOVÉ PŘÍLOHY (100 gr)

270. **Čana masala** . . . . . 189,-  
Cizrna podle zvláštního receptu.
271. **Palak badží** . . . . . 179,-  
Špenát smažený s bylinkami a špetkou česneku a zázvoru.
272. **Begun badží** . . . . . 179,-  
Lilek se zelenou paprikou, cibulí a koriandrem.
273. **Houbové badží** . . . . . 185,-  
Na tenké plátky nakrájené houby s česnekem, cibulí a kořením. [8]
274. **Bhindi badží** . . . . . 199,-  
Okra smažená v lehce kořeněné omáčce. [8;9]
275. **Bombay aloo** . . . . . 179,-  
Větší kousky brambor připravené v pálivé omáčce. [8]
276. **Dál tarka** . . . . . 175,-  
Čočka vařená v husté pálivé omáčce. [2;8]
277. **Rajta** . . . . . 59,-  
Jogurt se zeleninou. [8]
278. **Aloo Rajta** . . . . . 65,-  
Jogurt se zeleninou. [8]
279. **Ananasová Rajta** . . . . . 80,-  
Jogurt se zeleninou. [8]

## SALÁTY (100 gr)

280. **Míchaný salát** . . . . . 99,-
281. **Kuřecí salát madrás** . . . . . 115,-

## CHLÉB

290. **Čapátí** (90 gr) . . . . . 42,-  
Tenká indická placka.
291. **Paráta** (150 gr) . . . . . 55,-  
Indický chléb.
292. **Aloo paráta** (200 gr) . . . . . 75,-  
Indický chléb plněný bramborovým pyrém.
293. **Keema paráta** (200 gr) . . . . . 79,-  
Indický chléb plněný mletým hovězím. [9]
294. **Puri** (80 gr) . . . . . 40,-  
Tenký smažený chleba. [2;14]
295. **Nán** (200 gr) . . . . . 49,-  
Chléb nán pečený na dřevěném uhlí v troubě tandúr.
296. **Máslový Nán** (200 gr) . . . . . 55,-  
Chléb nán pečený na dřevěném uhlí v troubě tandúr s máslem.
297. **Česnekový nán** (200 gr) . . . . . 55,-  
Chléb nán pečený na dřevěném uhlí v troubě tandúr s česnekem.
298. **Sýrový nán** (200 gr) . . . . . 65,-  
Chléb nán pečený na dřevěném uhlí v troubě tandúr, plněný sýrem.
299. **Keema nán** (230 gr) . . . . . 65,-  
Chléb nán pečený na dřevěném uhlí v troubě tandúr, plněný mletým masem.
300. **Pěšávorský nán** (230 gr) . . . . . 65,-  
Chléb nán pečený na dřevěném uhlí v troubě tandúr s kokosem a rozinkami.
301. **Chilli česnekový nán** (230 gr) . . . . . 65,-  
Chléb nán pečený na dřevěném uhlí v troubě tandúr s česnekem.
302. **Hranolky** (150 gr) . . . . . 69,-

## RÝŽE

303. **Rýže** (150 gr) . . . . . 49,-
304. **Rýže pilau** (150 gr) . . . . . 59,-  
Vařená kořeněná rýže.
305. **Smažená rýže** (230 gr) . . . . . 89,-  
Rýže smažená s hráškem a vejcem.
306. **Rýže keema** (230 gr) . . . . . 95,-  
Rýže s mletým masem.
307. **Rýže se žampiony** (200 gr) . . . . . 95,-  
Rýže se žampiony.

## DEZERTY

310. **Kír** (100 gr) . . . . . 65,-  
Rýžový pudink s lehce osmaženým kokosem a mandlemi.
311. **Gulab džamun**, 2ks . . . . . 85,-  
Knedlíčky z domácího tvarohového těsta ve sladkém sirupu. [7]
312. **Kulfi** (100 ml) . . . . . 99,-  
Domácí indická zmrzlina s mandlemi a pistáciemi. [7]
313. **Mango kulfi** (100 ml) . . . . . 109,-  
Domácí indická mangová zmrzlina s mandlemi a pistáciemi. [7]
314. **Pistáciové kulfi** (100 ml) . . . . . 109,-  
Domácí indická pistáciová zmrzlina s mandlemi a pistáciemi. [7]

# NÁPOJE

## LASÍ

Osvěžující indický koktejl připravený z vychlazeného jogurtu, rozdrčeného ledu a exotického ovoce.

400. **Slané lasí** 0,3l . . . . . 45,-
401. **Sladké lasí** [2;14] 0,3l . . . . . 49,-
402. **Banánové lasí** 0,3l . . . . . 59,-
403. **Mango lasí** [9] 0,3l . . . . . 69,-

## BURHANI

404. **Burhani** 0,3l . . . . . 85,-  
Domácí jogurt s tradičním kořením a mletými lístky koriandru. [7]
405. **Citrónový šerbet** 0,3l . . . . . 79,-  
Sladká indická domácí limonáda.

## CHLAZENÉ NÁPOJE

411. **Bonaqua** 0,25l . . . . . 45,-  
perlivá, neperlivá
412. **Aquila** 0,33l . . . . . 45,-  
perlivá, neperlivá
413. **Aquila** 1,5l . . . . . 65,-  
perlivá, neperlivá
414. **Mattoni** 0,33l . . . . . 45,-  
perlivá, neperlivá
415. **Coca-Cola**, Coca-Cola Light, Zero, Fanta, Sprite, Tonic 0,33l 49,-
416. **Kofola** 0,33l . . . . . 45,-
417. **Cappy Juice** /lahev/ 0,2l . . . . . 45,-  
Pomeranč, Jablko, Ananas, Multivitamín, Hruška
418. **Exotické nápoje** 0,33l . . . . . 65,-  
Mango, Líčí, Kvajáva
419. **Ice Tea** 0,2l . . . . . 45,-
420. **Red Bull** 0,25l . . . . . 79,-
421. **Jamaican Root Beer** 0,33l . . . . . 65,-  
Zázvorové pivo.



## ČAJ

430. **Čaj sáčkový** šálek . . . . . 39,-
431. **Listový čaj** 0,5l konvička . . . . . 59,-  
Dárdžíling, Asám, Cejlon
432. **Kořeněný čaj s mlékem** 0,5l konvička [7] . . . . . 89,-
432. **Zázvorový čaj** 0,5l konvička . . . . . 85,-

## KAFE

440. **Espresso** šálek . . . . . 49,-
441. **Capuccino** [7] šálek . . . . . 65,-
442. **Café Latte** [7] šálek . . . . . 65,-
443. **Vídeňská káva** [7] šálek . . . . . 79,-
444. **Mléko** [7] 0,05l . . . . . 7,-

## PRO ZAHŘÁTÍ

501. **Svařené víno** 0,2l . . . . . 79,-

## TOČENÉ PIVO

502. **Budvar 33** 0,33l . . . . . 45,-  
České točené pivo.
503. **Budvar 33** 0,5l . . . . . 55,-  
České točené pivo.

## LAHVOVÉ PIVO

504. **Cobra, King Fisher** 0,33l . . . . . 75,-  
Indické lahvové pivo.
505. **Plzeňský Prazdroj** 0,33l . . . . . 49,-  
České lahvové pivo.
506. **Budvar Tmavý** 0,33l . . . . . 39,-  
České lahvové pivo.
507. **Budvar Nealko** 0,33l . . . . . 39,-  
České lahvové nealkoholické pivo.
508. **Budvar Nealko** 0,5l . . . . . 49,-  
České lahvové nealkoholické pivo.

## BÍLÁ VÍNA

521. **Vinný střík** 0,3l . . . . . 85,-
522. **Vinný střík** 0,5l . . . . . 95,-
523. **Ryzlink vlašský** 0,15l . . . . . 79,-  
CZ, Morava, suché
524. **Muller Thurgau** 0,75l . . . . . 275,-  
CZ, polosuché (*Oblíbené víno pro jemnou pikantní chuť a vůni po mandlích a vanilce*)
525. **Veltlínské zelené** 0,75l . . . . . 285,-  
CZ, suché (*Víno zelenkavé barvy, středně plné, pepřené až mandlové chuti s příjemnou kyselinou. Jemná květnatá vůně – květ lípy až muškát.*)
526. **Chardonnay** 0,75l . . . . . 415,-  
CZ, polosuché (*Harmonická chuť, ve které najdeme nasládlé tóny s příjemnou dochutí oříšků a medu.*)
527. **Pálava, pozdní zběr** 0,75l . . . . . 515,-  
CZ, Morava, polosuché (*Víno se vyznačuje květinovo-ovocnou vůní, v níž dominuje vůně lékořice a liči.*)
388. **Emiliano Blanco 2020** 0,75l . . . . . 350,-  
Španělsko, Rioja, suché (*Víno žluté barvy s chutí tropického ovoce a švestek.*)
529. **Emiliano Barrica 2019** 0,75l . . . . . 515,-  
Španělsko, Rioja, suché (*Víno fermentované v barikovém sudu s vyváženou chutí.*)
530. **Sauvignon 2017** 0,75l . . . . . 515,-  
CZ, Morava, suché (*Vína jsou plná, kořenitá a aromatická, zelenožluté barvy.*)
531. **Pinot Grigio 2021** 0,75l . . . . . 515,-  
Itálie, Trentino Doc (*Víno má svůj čistý, ovocný charakter bílých hroznů s tóny květů a citrusových plodů.*)
532. **Sauvignon Blanc Tarapaca** 0,75l . . . . . 415,-  
Čile, Valle Central, suché (*Víno se vyznačuje svěžestí, citrusovou a broskvovou vůní a květinovou kořenitou chutí, což je pro Sauvignon Blanc charakteristické.*)
533. **Chablis Petit** 0,75l . . . . . 890,-  
Francie, Chardonnay (*Petit Chablis svěžího aroma citrusů a zelených jablek, v chuti přímé, svěží s decentní mineralitou v závěru.*)

## ČERVENÁ VÍNA

534. **Frankovka** 0,15l . . . . . 85,-  
CZ, Morava, suché
535. **Frankovka** 0,75l . . . . . 285,-  
CZ, Morava, suché
536. **Modrý Portugal** 0,75l . . . . . 299,-  
CZ, Morava, suché (*Velmi lahodné víno rubínové barvy, jemné vůně, někdy až květinové.*)
537. **Cabernet Sauvignon** 0,75l . . . . . 369,-  
CZ, Morava, suché, pozdní sběr (*Klasickou charakteristikou Cabernet Sauvignon je plnost vína, vysoké třísloviny a výrazná kyselost.*)
538. **Chianti DOCG Toscana** 0,75l . . . . . 450,-  
Itálie (*V barvě je toto víno rubínové. Ve vůni i chuti je víno měkké a vyvážené, s příjemně ovocnými tóny.*)
539. **Merlot Veneto** 0,75l . . . . . 450,-  
Itálie (*Jemné a lehké červené víno s ovocným aroma a lehkým tělem.*)
540. **Emiliano Joven 2020** 0,75l . . . . . 359,-  
Španělsko, suché (*Chuť je jemná, připomínající švestky, svěží, příjemná a zaoblená.*)
541. **Emiliano Crianza 2017** 0,75l . . . . . 515,-  
Španělsko, suché (*Chuť je po zralém ovoci a granátovém jablku, podtržená zráním v barikovém sudu.*)
542. **Emiliano Reserva 2013** 0,75l . . . . . 659,-  
Španělsko, suché (*Chuť připomíná rozinky, je jemná na patře, lehce pikantní po tříslovinách, podtržená zráním v barikovém sudu.*)
543. **Primitivo IGP Puglia 2019** 0,75l . . . . . 599,-  
Itálie, suché (*Má rubínově červenou barvu s purpurovými odlesky. Má čistou, harmonickou a intenzivní vůni s aroma třešní a švestek.*)
544. **Bordeaux Rouge 2020** 0,75l . . . . . 450,-  
Francie, suché (*Kombinace nejlepších hroznů Cabernet Sauvignon a Merlot.*)

## SEKTY

545. **Bohemia Sekt Demi** 0,75l . . . . . 350,-  
CZ, šumivé
546. **Bohemia Sekt Brut** 0,75l . . . . . 399,-  
CZ, šumivé
547. **Prosecco DOC** 0,75l . . . . . 450,-  
Itálie, suché (*Prosecco DOC je lehké, ovocné šumivé víno.*)

## APERITIVY

551. **Martini** 5cl . . . . . 65,-  
Red, White, Extra Dry
552. **Campari Bitter** 5cl . . . . . 65,-
553. **Cinzano Bianco** 5cl . . . . . 65,-
554. **Sherry Medium Dry** 5cl . . . . . 65,-

## DIGESTIVY

555. **Becherovka** 4cl . . . . . 69,-
556. **Becherovka nefiltrovaná** 4cl . . . . . 75,-
557. **Fernet** 4cl . . . . . 69,-
558. **Slivovice** 4cl . . . . . 75,-
559. **Absinth 60%** 4cl . . . . . 79,-

## KOŇAK

560. **Hennessy Fine** 4cl . . . . . 190,-

## BRANDY

561. **Metaxa 5\*** 4cl . . . . . 75,-

## LIKÉRY

562. **Malibu** 4cl . . . . . 85,-  
563. **Baileys** 4cl . . . . . 85,-

## VODKA

564. **Absolut blue** 4cl . . . . . 79,-  
565. **Finlandia** 4cl . . . . . 79,-

## DŽIN

566. **Beefeater** 4cl . . . . . 85,-

## RUM

567. **Bacardi light** 4cl . . . . . 85,-

## TEQUILA

568. **Sierra Silver** 4cl . . . . . 85,-

## WHISKY

Scotch, Irish, Bourbon

569. **Jack Daniels** 4cl . . . . . 95,-  
570. **Ballantines** 4cl . . . . . 89,-  
571. **Johnnie Walker Red** 4cl . . . . . 89,-  
572. **Johnnie Walker Black** 4cl . . . . . 99,-  
573. **Jameson** 4cl . . . . . 95,-  
574. **Chivas Regal** 4cl . . . . . 99,-

## SEZNAM ALERGENŮ

- [1] Obiloviny obsahující lepek – pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich
- [2] Korýši a výrobky z nich
- [3] Vejce a výrobky z nich
- [4] Ryby a výrobky z nich
- [5] Podzemnice olejná (arašídy) a výrobky z nich
- [6] Sójové boby (sója) a výrobky z nich
- [7] Mléko a výrobky z něj
- [8] Skořápkové plody – mandle, lískové ořechy, vlašské ořechy, kešu ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie, makadamie a výrobky z nich
- [9] Celer a výrobky z něj
- [10] Hořčice a výrobky z ní
- [11] Sezamová semena (sezam) a výrobky z nich
- [12] Oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších 10 mg, ml/kg, l, vyjádřeno SO<sup>2</sup>
- [13] Vlčí bob (lupina) a výrobky z něj
- [14] Měkkýši a výrobky z nich

Informaci o alergenech Vám podá obsluha.

**Himalaya**  
Navrátilova 1632/6  
Praha 1

+420 222 231 709  
+420 603 146 464

Po–Pá | 11–23 hod.  
So–Ne | 12–23 hod.

[himalaya.continental@gmail.com](mailto:himalaya.continental@gmail.com)  
[www.himalayarestaurant.cz](http://www.himalayarestaurant.cz)

Polední menu od 11 do 15 hodin.

Pokrmý pro vás vaříme z denně dovážené čerstvé zeleniny,  
částečně v BIO kvalitě. Jídla připravujeme až po Vaší objednávce.

Ceny jsou uvedeny v Kč, včetně DPH.