



HURRY CURRY

INDIA



Salotos/Salads

Green Cucumber Raita

€ 5.49

Sviežios salotos, pagamintos iš agurkų, raudonųjų svogūnų, Iceberg salotų, pomidorų, prieskonių, sumaišytų su jogurtu

Fresh salad made with cucumber, red onion, iceberg, tomatoes, spices blended with yogurt

Green Mango salad

€ 5.99

Mangai, „Iceberg“ salotos, agurkai, pomidorai, morkos, svogūnai sumaišyti su mango minkštimu

Mango, iceberg, cucumber, tomato, carrot, onions mixed with mango pulp

Sriubos/Soups

Dal Palak Shorba (vegan)

€ 5.99

Lešiai su špinatais, pagardinti česnaku, imbieru ir grietinėle.

Lentils with spinach, seasoned with garlic, ginger and cream.

Coconut Chicken Soup

€ 6.49

Aštri, karšta vištienos sriuba su kokosų pienu.

Spicy hot chicken soup with a coconut milk.

Creamy Tomato Soup

€ 5.99

Trinti pomidorai, sumaišyti su keptais svogūnais ir česnakais,

Crushed tomatoes mixed with fried onions and garlic, seasoned with cream.

Coconut shrimp soup

€ 7.99

Krevečių sriuba su kokosų pienu ir raudonojo kario pasta.

Shrimp soup with coconut milk, and red curry paste.

Lamb Soup

€ 7.49

Avienos sriuba, virta su daržovėmis, pomidorais, svogūnais ir grietinėle.

Lamb Soup cooked with vegetable, tomato, onion and cream.



Užkandžiai/Snacks

Samosa (Vegan) € 5.49

Keptas pyragėlis su pikantišku įdaru, pagardintu prieskoniais, bulvėmis, žirneliais

Fried pastry with a savoury filling with spiced potatoes, peas

Hara bhara Tikki (Vegan) € 6.49

kebabas iš žalių daržovių, kalendrų lapų, žaliųjų žirnelių, bulvių ir indišku prieskonių

kebab made with green vegetable, coriander leaves, green peas, potatoes and indian spices

Pakoda (Vegan) € 6.49

Traškūs gruzdinti kepiniai, pagaminti iš svogūnų, bulvių, avinžirnių miltų, prieskonių ir žolelių

Crispy fritters made with onions, potatoes, gram flour, spices and herbs

Chicken Tikka € 8.99

Vištienos tikka marinuota su jogurtu, prieskoniais ir patiekama su indišku padažu

Chicken tikka marinated with yogurt, spices and served with indian sauce

Veg Cheese Tikki € 6.99

Daržovių įdarą sumaišykite su sūriu ir džiovintais duonos trupiniais

Mix vegetable stuffing with cheese and breadcrumbs cottage

Amritsari Fish. € 9.99

Lašišos žuvis, marinuota su indiškais prieskoniais ir giliai aliejuje

Salmon fish marinated with indian spices and deep oil fry

Shrimp Roll € 11.99

Keptos krevetės patiekiamos su indišku padažu

Fried shrimp served with Indian sauce

Chilli Chicken with rice € 10.99

Vištiena, kepta „Wok“ keptuvėje su paprikomis, raudonaisiais svogūnais ir indiškais prieskoniais, su ryžiais

Chicken fried in a wok pan with bell peppers, red onions and Indian spices, served with rice

Chili Garlic Prawns € 12.99

Marinuotos keptos krevetės, patiekiamos su sojų ir pomidorų padažu

Marinated fried shrimps served with soy and tomato sauce



Vištienos patiekalai

Chicken Korma € 12.99

Vištienos „Korma” padažas ruošiamas iš prieskoniais pagardintų riešutų ir sezamo sėklų, lėtai ruošiamų su švelniais prieskoniais
Chicken Korma sauce is prepared with cashews and sesame seeds seasoned slow cooked with mild spices

Chicken Vindaloo € 10.99

Garsieji Vištienos „Vindaloo” patiekalai, paruošti aštriame svogūnų kario padaže su bulvėmis
Famous Chicken vindaloo dishes cooked in a spicy onion curry sauce with potatoes

Chicken Jalfrezi € 10.99

Tradicinė aštri vištiena, gaminama su šviežiais svogūnais, pomidorais ir pipirais
Traditionally spicy chicken cooked with fresh onion, tomatoes and peppers

Chicken Tikka Masala € 9.99

Kepta marinuota vištiena, paruošta kreminiame pomidorų ir svogūnų padaže.
Grilled marinated chicken, prepared in a creamy tomato and onion sauce.

Butter Chicken € 9.99

Vištiena, paruošta kremineje pomidorų ir anakardžių riešutų padaže, pagardintame sviestu
Chicken, prepared in a creamy tomato and cashew nut sauce, seasoned with butter

Amritsari Chicken € 9.99

Amritsari vištiena virta su svogūnų, pomidorų ir česnakų padažu su kasuri methi, sviestu
Amritsari chicken cooked with onion, tomato and garlic sauce with kasuri methi, butter

Chicken Curry € 9.99

Tradicinis indiškasis Vištienos kario padažas tai kvapnus ir gardus padažas, gaminamas iš svogūnų, pomidorų, imbiero, česnakų ir prieskonių
Traditional Indian curry Sauce is an aromatic and flavourful sauce, made from onions, tomatoes, ginger, garlic and spices



PONDICHERRY

Avienos patiekalai/Lamb dishes

Lamb Korma

€ 14.99

Avienos „Korma” padažas ruošiamas iš prieskoniais pagardintų anakardžių riešutų ir sezamo sėklų, lėtai ruošiamų su švelniais prieskoniais
Lamb Korma sauce is prepared with cashews and sesame seeds seasoned slow cooked with mild spices

Lamb vindaloo

€ 14.99

Avienos Garsieji „Vindaloo” patiekalai, paruošti aštriame svogūnų kario padaže su bulvėmis
Lamb Famous vindaloo dishes cooked in a spicy onion curry sauce with potatoes

Lamb Curry

€ 14.49

Tradicinis indiškasis kario padažas tai kvapnus ir gardus padažas, gaminamas iš svogūnų, pomidorų, imbiero, česnakų ir prieskonių
Traditional Indian curry Sauce is an aromatic and flavourful sauce, made from onions, tomatoes, ginger, garlic and spices

Lamb 2 Pyaza

€ 14.99

Avienos virti su aromatingo skonio indiškais prieskoniais ir svogūnų kubeliais
Lamb cooked with aromatic flavor indian spices and onion cube

Lamb Kadahi

€ 14.99

Tradicinė aštri Avienos, gaminama su šviežiais svogūnais, pomidorais ir pipirais
Traditionally spicy lamb cooked with fresh onion, tomatoes, and peppers

Lamb Saag

€ 14.99

„Palak saag” gaminamas iš smulkiai supjaustytų špinatų, dar vadinamų „Palak saag”, gaminamų svogūnų ir pomidorų padaže su Avienos
Palak gosht is made with finely chopped spinach also known as palak, saag cooked in an onion and tomato gravy sauce with Lamb

INDIA



Jūros Gėrybės/Sea Food

Fish curry € 12.99

Tradicinis indiškas kario padažas tai kvapnus ir gardus padažas, gaminamas iš svogūnų, pomidorų, imbiero, česnakų ir prieskonių
Traditional Indian curry Sauce is an aromatic and flavourful sauce, made from onions tomatoes, ginger, garlic and spices

Fish Coconut Curry € 13.99

Kokosų pieno ir grietinėlės padaže virta lašiša
Salmon cooked in coconut milk and cream sauce

Fish Vindaloo € 13.49

Lašiša, virta aštriame svogūnų kario padaže su bulvėmis
Salmon cooked in a spicy onion curry sauce with potatoes

Prawn Curry 14.99

Krevetės, pagardintos svogūnais, prieskoniais ir indiškais padažais.
Shrimp seasoned with onions, spices and indian sauces.

Prawn Jalfrezi € 14.99

Tradiciškai aštrios krevetės, virtos su šviežiais svogūnais, pomidorų padažais ir paprikomis
Traditionally spicy shrimp cooked with fresh onion, tomato sauces and peppers

Prawn Butter Masala € 14.99

Krevetės, virtos su masala ir sviesto padažu, papuoštos grietinėle.
Shrimp cooked with masala and butter sauce garnished with cream.

Prawn vindaloo € 14.99

Garsieji Krevetės, „Vindaloo“ patiekalai, paruošti aštriame svogūnų kario padaže su bulvėmis.
Famous Shrimp vindaloo dishes cooked in a spicy onion curry sauce with potatoes



Vegetariški patiekalai/Vegetarian dishes

Dal tadka € 8.99

Virti lęšiai, pagardinti tyre, sviesto padažu ir grietinėle
Boiled lentils seasoned with puree, butter sauce and cream

Paneer Kadahi € 10.99

„Paneer” sūris, paruoštas su paprikų ir svogūnų gabalėliais kario padaže, su pomidorais
Paneer cooked with chunks of bell peppers and onions in tomato curry sauce

Paneer Butter Masala € 9.99

„Paneer” sūrio kubeliai, paruošti tirštame pomidorų ir anakardžių riešutų padaže
Paneer cubes cooked in tomatoes and thick cashew sauce

Paneer matar masala € 9.99

Varškės sūris su žaliaisiais žirneliais, pomidorais, svogūnais ir imbieriniais česnakais su indiškais padažais
Paneer cooked with green pea, tomato, onion and ginger garlic with indian sauces

Palak Paneer € 9.99

„Paneer” sūris, paruoštas kartu su špinatais, svogūnais ir pomidorais
Paneer cooked with spinach, onions and tomatoes

Shai Paneer € 9.99

„Paneer” sūris, paruoštas švelniame pomidorų ir sviesto padaže su anakardžių riešutais
Paneer prepared in a mild tomato and butter sauce, with cashew nuts

Paneer mushroom curry € 9.99

Riešutų ir pomidorų padaže paruošti grybai ir „Paneer” sūris
Mushroom and paneer cooked in nuts and tomato gravy

TAJ MAHAL

लग्न क मल



Veganiški patiekalai/Vegan dishes

- Palak Kofta** € 8.99
Daržovių rutuliukai špinatų padaže su kokosų pienu
Vegetable balls in spinach sauce with coconut milk
- Channa Palak** € 8.99
Avinžirniai, pagardinti prieskoniais, su špinatais, svogūnais ir pomidorų padažu
Seasoned Chickpeas with spinach, onion and tomato sauce
- Channa Masala** € 8.99
Avinžirniai, svogūnai, pomidorų padažas ir indiški prieskoniai
Seasoned Chickpeas, onion and tomato sauce and Indian spices
- Coconut Mango Curry** € 9.99
Kokosų piene ir anakardžių riešutų padaže virti mangų kubeliai
Mango cubes cooked in coconut milk and cashew sauce
- Bhindi fry masala** € 9.99
Okra virta su svogūnais, pomidorų padažai su indiškais prieskoniais
Okra cooked with onion, tomato sauces with indian spices
- Aloo gobi matar masala** € 9.99
Žiediniai kopūstai, bulvės ir žalieji žirneliai virti su svogūnais, pomidorų padažai su indiška masala
Cauliflower, potatoes and green peas cooked with onion, tomato sauces with Indian masala
- Rajma Masala** € 8.99
Keptos pupelės su svogūnais, pomidorų padažai su indiškais prieskoniais ir masala.
Kidney bean cooked with onion, tomato sauces with indian spices and masala



JAI MAHAL

„Biryani” patiekalai

„Biryani”, arba kitaip – „Biryani”, yra ryžių patiekalas, gaminamas iš prieskonių, ryžių ir vištienos, krevečių, avienos arba daržovių.

Patiekalo pavadinimas kilęs iš persų kalbos žodžio „beryā”, kuris reiškia „keptas” arba „skrudintas”. Manoma, kad „Biryani” buvo išrastas Mogolų imperatorių virtuvėje. Šis patiekalas yra labai populiarus Indijos subkontinente ir yra pagrindinis Pietų Azijos virtuvės elementas.

Haidarabadas, Malabaras, Delis / Agra, Daka, Kašmyras, Kalkuta, Laknau ir Lahoras yra pagrindiniai „Biryani” virtuvės centrai.

Biryani, biriyani, is a rice-based dish made with spices, rice and chicken, shrimp, mutton or vegetables. The name is derived from the Persian word beryā which means "fried" or "roasted". Biryani was believed to have been invented in the kitchen of Mughal Emperors. It is very popular in the Indian subcontinent and is a key element of the South Asian cuisine. Hyderabad, Malabar, Delhi/Agra, Dhaka, Kashmir, Kolkata, Lucknow and Lahore, are the main centres of biriyani cuisine.

Veg Biryani	€ 9.99
Chicken Biryani	€ 11.99
Lamb Biryani	€ 14.99
Prawn Biryani	€ 13.99

Visi „Biryani” patiekalai yra patiekiami su agurkų „Raita” ir salotomis.
(All biriyanis are served with cucumber raita and salad)

JAI PUR



Garnyrai/Side Dishes

Naan Duona € 2.99
indiška duona
Indian bread

Butter Naan € 3.20
Indiška duona su sviestu
Indian bread with butter

Garlic Naan € 3.49
Indiška duona su česnako skoniu
Indian bread with garlic flavor

Basmati Rice € 3.10
Papraști basmati ryžiai
Plain Basmati Rice

Veg Pulav € 4.20
„Basmati” ryžiai su daržovėmis
Basmati rice with vegetables

Lemon Rice € 4.49
„Basmati” ryžiai, kepti „Wok” keptuvėje, pagardinti citrina
Basmati rice fried in wok pan flavored with lemon

Jeera Rice € 4.20
Basmati ryžiai su kmynais
Basmati rice with Cumin

Veg Fried Rice € 4.99
„Basmati” ryžiai su daržovėmis, kepti „Wok” keptuvėje su soju
skonio padažu
Basmati rice with vegetables fried in a wok pan with the flavour
of soy sauce.

Chicken Fried Rice € 5.99
„Basmati” ryžiai su vištiena, kepti „Wok” keptuvėje.
Basmati rice with chicken fried in a wok pan.



Desertai/Desserts

Carrot Halwa € 4.50
Halwa ruošinys su indišku sviestu, pienu ir džiovintais vaisiais.
Halwa prepper with indian butter, milk and dry fruit

Firni € 4.50
Ryžių pudingas su pienu ir džiovintais vaisiais.
Rice pudding with milk and dry fruit.

Gaivieji gėrimai/Soft Drinks

Coca cola	250ml	€ 2.50
Zero cola	250ml	€ 2.50
Sprite	250ml	€ 2.50
Fanta	250ml	€ 2.50
Still Water	500ml	€ 2.99
Sparkling water	500ml	€ 2.99
Orange Juice	200ml	€ 2.99
Mix Fruit Juice	200ml	€ 2.99
Apple juice	200ml	€ 2.99

Karšti gėrimai/Hot drinks

Chai/Indian masala tea	€ 3,90
Black tea	€ 2.99
Green Tea	€ 2.99
Fruit Tea	€ 2.99

Pieno kokteiliai/Milkshakes

Vanilla milkshake	€ 4.30
Strawberry milkshake	€ 4.30
Chocolate milk shake	€ 4.30
Mango smoothie	€ 4.99
Mango Lassi	€ 5.50
Masala Lassi	€ 3.99



