

154

LAMB BOTI MASALA (7,8)

Kousky jehněčího pečené v peci tandoor, podávané s omáčkou s indickým kořením
*Lamb pieces from tandoor served in masala sauce.*259

155

LAMB ROGANJOSH (7, 8)

Křehké jehněčí kousky vařené v rajčatové omáčce se zeleným a černým kardamomem, anýzem a bobkovým listem
*Tender lamb pieces cooked in a tomato gravy with green & black cardamoms, anise and bayleaves.*239

156


LAMB VINDALOO (7)

Kousky jehněčího vařené v omáčce s vinným octem, červenými chilli papričkami, tamarindem a kořením
Lamb pieces cooked in a sauce with vinegar, red chillies, garlic, tamarind and spices. 249

157

LAMB YAKHANI(7,8)

Jehněčí vařené v lehké jogurtové omáčce, připravováno dle tradiční kašmírské receptury
*Lamb cooked in light yoghurt gravy, with a flavour of roasted fennel seeds.*249

158

BOMBAY LAMB CURRY (5,7, 8, 10,11)

Jehněčí kousky připravené s použitím tajných ingrediencí restaurace Flavours
*Succulent pieces of lamb in sauce made with Flavours secret blend of spices.*259

159

ACHARI LAMB CURRY (7,8,10)

Pečené jehněčí v omáčce s použitím oleje z hořčičných semínek a indického nakládacího koření
*Roasted lamb in a gravy flavoured with mustard oil & pickling spices.*249

160

MANGO LAMB CURRY (7, 8)

Křehké jehněčí kousky v lahodné omáčce z manga a smetany
*Tender pieces of lamb in a delicious gravy with mango, cashew and freshcream.*249

161

BADAMI LAMB KORMA (7,8,10)

Jehněčí kostky pomalu vařené v husté mandlové omáčce
*Lamb cubes slow cooked in an almond rich gravy, hint of rose water.*259

162

KEEMA HYDERABADI (7,8,10)

Pokrm z mletého jehněčího masa s koriandrem, smetanou a indickým kořením, zdobené jogurtem
*Minced Lamb dish made with spices, coriander & cream, garnished with fresh yoghurt.*249

163

CHETTINAD LAMB (7,8,10,11)

Pomalu vařené kousky jehněčího se směsí kokosu a koření v masala omáčce
*Slow cooked lamb pieces with dry roasted coconut and spices blend made from cinnamon & black peppercorn.*259

164

PRAWN PATIA (2, 7, 8, 10)

Krevety vařené ve výtečné ostrosladké omáčce s tamarindem
*Prawns cooked in sweet and hot curry using Tamarind.*289

165

MALABARI PRAWN CURRY (2,7,8,10)

Krevety vařené s hořčičným semínkem a kari lístky v bohaté kokosové omáčce
*Prawns cooked with Mustard seeds and curry leaves in a rich coconut gravy.*289

166

SOUTH INDIAN FISH CURRY (2,7,8,10)

Máslová ryba vařená s tradičním jihoindickým kořením
*ButterFish cooked with southern spices.*269

