

## Asijské předkrmy a polévky

Okra (sezónní), cuketa a lilek, lehce smažený s indickou masalou (VEGETARIÁNSKÉ)	230
Kořeněná masala kuřecí křidélka – nejlepší volba k pivu	250
Kyselý vývar s houbami a cottage sýr ( <i>paneer</i> ) (VEGETARIÁNSKÉ)	180
Manchow kuřecí polévka v kantonském stylu	180
Masitý jehněčí vývar s kardamomem – nejlepší volba za chladného počasí	280
Pomerančovo- zázvorovo – kardamomová polévka s kousky kuřecího masa	280

## Saláty

Čerstvý mango salát s hlávkovým zelím a asijským dresinkem (VEGETARIÁNSKÉ)	170
Cottage sýr ( <i>paneer</i> ) se špenátovým saládkem a medovo-česnekovou salsou (VEGETARIÁNSKÉ)	190

## Indické tacos s náplní (hit letošního roku)

Zeleninová delikatesa (VEGETARIÁNSKÉ)	210
Masala kuřecí tikka	240
Rybí tikka	260
Jehněčí masala	280

## Grilované pokrmy na dřevěném uhlí v indické tandoor peci

Vegetariánské potěšení na špízu s květákem, rajčaty, cibulí, kukuřicí, růžičkovou kapustou spolu s máslovo-česnekovou omáčkou, mátovým chutney a medovo-česnekovou omáčkou (VEGETARIÁNSKÉ)	270
Grilované brambory plněné sýrem, rozinkami a ořechy (VEGETARIÁNSKÉ)	270
Marinovaný cottage sýr ( <i>paneer</i> ) nebo jemné tofu grilované v tandoor peci	290
Žampiony plněné cottage sýrem ( <i>paneer</i> ) s masala kořením a grilované v tandoor peci (VEGETARIÁNSKÉ)	290
Mletý hovězí kebab grilovaný v tandooru s dřevěným uhlím doprovázený masalovou omáčkou	310
Medovo-česneková kuřecí tikka v NEBU stylu	310
Kuřecí tikka podávaná s originální máslovou omáčkou a mátovým chutney	310
Rybí tikka, extrémně měkká a jemná se speciálním lucknowi kořením (doporučena s máslovou omáčkou masala)	330
Jehněčí kousky marinované v indickém koření a grilované v tandoor peci	360
Královské krevety grilované na dřevěném uhlí s máslovo-česnekovou omáčkou (5 kusů)	460
Pražma (celá) grilovaná v tandoor peci na dřevěném uhlí s masala kořením s rýží nebo chlebem naan	560

## NEBU TALÍŘE Z TANDOOR PECE

<b>Rybí a krevetová masala mísa</b> s medovo-česnekovou omáčkou, grilovanou zeleninou a česnekovým naan chlebem (pro 2 osoby)	690
<b>Malá degustační mísa</b> – kuřecí pepřová tikka, rybí masala tikka, česnekové krevety s mátou a koriandrem, medovo-česneková kuřecí tikka, grilovaná míchaná zelenina + 1 naan chleba (degustace pro 2 osoby)	690
<b>Velký degustační talíř</b> - kuřecí tikka, medovo-česneková kuřecí tikka, rybí tikka, krevetová tikka s 2 naan chleby a máslovo-česnekovou omáčkou, mátovým chutney, medovo-česnekovou omáčkou (doba čekání cca 20 minut, vhodné pro 4 osoby)	1500
<b>Party talíř</b> – kuřecí tikka, medovo-česneková chicken tikka, rybí tikka, tikka s krevetami, jehněčí kotlety a kebab z mletého hovězího masa spolu s 4 naan chleby a česnekovo-máslovou omáčkou, mátovým chutney, medovo-česnekovou omáčkou (doba čekání cca 20 minut, vhodné pro 6+ osoby)	3200

## Hlavní menu

Černá čočka s máslem ( <i>daal makhni</i> ) v lehce máslové omáčce vylepšené fazolemi ( <i>rajma</i> ) (VEGETARIÁNSKÉ)	330
Růžičková kapusta se špenátem ( <i>saag</i> ) a indickým masala kořením (VEGETARIÁNSKÉ)	330
Žluté zeleninové kari s jogurtem à la jihoindická Kerala (VEGETARIÁNSKÉ)	360
Mix cukety, brokolice, hub v krémové omáčce ( <i>korma</i> ) lehce dochucený smetanou a koriandrem (VEGETARIÁNSKÉ)	370
Plátky kuřecího na chilli s pálivou chilli čínskou omáčkou	380
Houbové kari – krémová omáčka ( <i>korma</i> ) – s rozinkami a pistáciemi (VEGETARIÁNSKÉ)	380
Ryba v autentickém malajském stylu v kořeněné omáčce (doporučená podávat s rýží)	390
Jehněčí na kosti v aromatickém koření z Kašmíru ( <i>rogan josh</i> )	450
Porce jehněčí kýty marinovaná v masala koření, pečená a grilovaná v peci	460
Obří krevety s kari listy, hořčičnými semeny v omáčce z oblasti Kerala, specialita jižní Indie (doporučené pro milovníky kořeněných pokrmů)	480

### SAAGWALA- velmi zdravé špenátové kari & osmažený česnek:

- cottage sýr ( <i>paneer</i> ) (VEGETARIÁNSKÉ)	360
- kuřecí	390
- jehněčí	450
- krevetové	490

### PÁLIVĚJŠÍ VINDALOO- tradiční příprava z indického Goa:

- kuřecí	430
- jehněčí	490
- krevetové	540

### BIRYANI- rýžový pokrm s masem/zeleninou marinovanou v exotické směsi indického koření, dovařeno v keramické nádobě v NEBU stylu:

- zeleninové (VEGETARIÁNSKÉ)	390
- kuřecí	430
- jehněčí	490
- krevetové	540

## Naan (indický chléb) z tandoor pece

Naan (VEGETARIÁNSKÉ)	85
Máslový naan	110
Máslovo-česnekový naan	120
Medovo-česnekový naan (VEGETARIÁNSKÉ)	120
Naan plněný brambory (VEGETARIÁNSKÉ)	140
Naan plněný ředkvičkami (VEGETARIÁNSKÉ)	150
Sladký naan ( <i>peshwari</i> ) s rozinkami, kokosem a ořechy (VEGETARIÁNSKÉ)	190

## Rýže

Dušená rýže (VEGETARIÁNSKÉ)	50
Rýže s osmaženým česnekem (VEGETARIÁNSKÉ)	70

## Dezerty

Gulab jamon s pistáciovou zmrzlinou	220
Rýžový pudink ( <i>kheer</i> ) s mangem/jahodami a rozinkami	250
Domácí halwa se zmrzlinou a karamellem	250

## Dětské menu

Dětský chléb naan z tandoor pece s dvojitou porcí sýra	100
Smažené rybí prsty s raitou	190
Kuřecí kousky v máslové omáčce s dušenou rýží	190
Kuře s mangem v sladké omáčce s rýží	220
Sýrové & kuřecí nugetky s hranolkami	220
Kuřecí lízátko se speciální NEBU omáčkou ochucená medem	230

## **Pivo**

Hubertus 10°	0,3 l / 0,5 l	40 / 60
Hubertus 11°	0,3 l / 0,5 l	45 / 65
Hubertus 12°	0,3 l / 0,5 l	50 / 70
Nealkoholické pivo Hubertus	0,5 l	60

## **Nealkoholické nápoje**

Bonaqua perlivá / neperlivá	0,25 l	40
Kinley Tonic Water / Ginger Ale	0,25 l	50
Cappy 100 % jablko	0,25 l	50
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	0,33 l	60
Römerquelle perlivá / neperlivá	0,75 l	100

## **NEBU speciality**

Raita		70
Mangové lassi		90

## **Káva & čaj**

Indický masala čaj / chai		60
Espresso		50
Lungo		50
Americano		60
Cappuccino		65
Espresso double		80