

NIVANT

898/11 Jindřišská, NOVÉ MĚSTO 110 00 Praha

Všechna hlavní jídla a předkrmy jsou podávány bez příloh, pokud není uvedeno jinak.
All mains and starters are sold exclusive of sides unless stated otherwise.

Soup (Indian Style Soups) Polévky (Indický styl polévek)

MURGH YAKHNI SHORBA / KUŘECÍ VÝVAR MURGH YAKHNI -----70 KC

Jemný kuřecí vývar vařený s aromatickým kořením a bylinkami jako lahodný úvod.
A delicate chicken broth simmered with aromatic spices and herbs for a comforting start.

DAL SHORBA / ČOČKOVÁ POLÉVKA DAL -----65 KC

Výživná čočková polévka ochucená přepuštěným máslem, římským kmínem a tradičním indickým kořením.

A wholesome lentil soup tempered with ghee, cumin, and traditional Indian seasonings.

TOMATO SHORBA / RAJČATOVÁ POLÉVKA -----65 KC

Jemně kořeněná rajčatová polévka obohacená máslem a smetanou.
Smooth and mildly spiced tomato blend enriched with butter and fresh cream.

MANCHOW SOUP -----75 KC

Pikantní a kyselková indo-čínská polévka plná zeleniny, sypaná křupavými nudlemi.
A spicy, tangy Indo-Chinese soup loaded with veggies and topped with crispy noodles.

CREAM OF MUSHROOM SOUP -----75 KC

Hedvábně jemná houbová polévka zjemněná kapkou čerstvé smetany.
Silky, smooth mushroom soup finished with a drizzle of fresh cream.

Salads / Saláty

GREEN SALAD / ZELENINOVÝ SALÁT -----90 KC

Plátky rajčat, mrkve, cibule a okurky s citronem.
Sliced Tomatoes, Carrots, Onions, Cucumber with lemon.

MIX VEG. RAITA -----80 KC

Osvěžující kořeněný jogurtový dip s jemně nasekanou křupavou zeleninou

NIVANT

A refreshing, spiced yogurt dip loaded with finely chopped crunchy veggies.

YOGURT / DAHI -----

-----**50 KC**

SLICED ONION / NAKRÁJENÁ CIBULECIBULE -----**50 KC**

Starters / Předkrmy

PAPADAM (2 KUS) (PLAIN/ MASALA) -----**50/**

80 KC

SAMOSA (2 PCS)/ SAMOSA (2 KUS) -----

-120 KC

Tradiční indická pochoutka – dozlatova smažené taštičky plněné směsí brambor, hrášku a aromatického koření.

The classic Indian snack—golden, deep-fried pastry filled with a savory blend of potatoes, peas, and traditional spices.

BATATA WADA (2 KUS) -----

----- **99 KC**

Legendární bombajské pouliční jídlo – pikantní bramborové krokety ochucené zázvorem, česnekem a zelenými chilli papričkami.

The ultimate Mumbai street food—savory potato fritters seasoned with ginger, garlic, and green chilies.

KOTHIMBIR WADI (6 KUS) -----

-----**159 KC**

Tradiční maráthská pochoutka Zlatavá, křupavá koriandrová sousta z kořeněné cizrnové mouky. Traditional Maharashtrian snack Golden, crunchy coriander bites made with spiced chickpea flour.

ONION BHAJI / CIBULOVÉ BHAJI (6 KUS)-----**120**

KC

Křupavé cibulové placky ochucené cizrnovou moukou a kořením
Crispy onion fritters seasoned with gram flour and spices.

PAKORA (VEGETABLE / PANEER / CHICKEN) -----**135 /145 KC**

(ZELENINOVÁ / PANEER / KUŘECÍ) (6 KUS)

Zlatavě smažené placky z vybraných surovin obalené v kořeněném těstíčku.
Golden fried fritters made from assorted ingredients coated in a spiced batter.

NIVANT

TIKKAS (PANEER / CHICKEN) / TIKKA (PANEER / KUŘE) -----210 KC

Šťavnaté kousky marinované v aromatickém koření a grilované pro plnou chuť.

Succulent pieces marinated with aromatic spices and grilled for a flavorful bite.

Indian Breads / Indické pečivo

TANDOORI ROTI (PLAIN / BUTTER) / (PŘÍRODNÍ / MÁSLOVÁ) -----50/60 KC

Traditional whole-wheat bread baked in a clay oven and served warm.

Tradiční celozrnný chléb pečený v hliněné peci, podávaný teplý.

NAAN (PLAIN / GARLIC / CHEESE GARLIC)/

NAAN (PŘÍRODNÍ / ČESNEKOVÝ / SÝROVO-ČESNEKOVÝ)- 55/65/70 KC

Soft, leavened bread brushed with butter and flavored to your choice.

Měkký kynutý chléb potřený máslem a ochucený dle vašeho výběru.

LACCHA PARATHA / PARATHA S VRSTVAMI (LACCHA) -----80 KC

Multi-layered flaky bread griddled with ghee for rich texture.

Vrstvený plochý chléb pečený s přepuštěným máslem pro bohatou chuť.

CHILLI GARLIC NAAN / CHILLI ČESNEKOVÝ NAAN----- 75 KC

Multi-layered flaky bread griddled with green chilli for added rich texture for sipcy lovers

Vícevrstvý vložkový chléb grilovaný se zelenou chilli papričkou pro bohatší texturu pro milovníky popíjení

TAWA ROTI / TAWA PARATHA (2Kus)----- 80 KC

STUFFED PARATHA----- 110 KC

(ALOO / PANEER/ MIX)/ (BRAMBOROVÁ / SÝROVÁ (PANEER) / MIX)

Plněná paratha: Tradiční indická vrstvená placka s lahodnou kořeněnou náplní.

A traditional Indian layered flatbread with a delicious spiced filling.

Veg Main Course / Hlavní chod (Vegetariánský)

PANEER TIKKA MASALA / PANEER TIKKA MASALA----- 295 KC

Kostky sýra paneer v bohaté rajčatovo-cibulové omáče.

Cottage cheese cubes in a rich, spiced tomato-onion gravy.

NIVANT

KADHAI PANEER / PANEER KADHAI ----- 285

KC

Paneer restovaný s paprikou, cibulí a praženým indickým kořením.
Paneer sautéed with bell peppers, onions, and roasted Indian spices.

SHAHI PANEER / KRÁLOVSKÝ PANEER ----- 285

KC

Královská úprava sýra paneer v krémové omáčce z kešu oříšků a šafránu.
A royal preparation of paneer in a creamy cashew and saffron gravy.

PANEER JALFREZI / PANEER JALFREZI -----

285 KC

Paneer tossed with colorful vegetables in a tangy tomato gravy.
Paneer promíchaný s barevnou zeleninou v pikantní rajčatové omáčce.

PALAK (PANEER/ ALOO)----- 265 KC

Jemná a bohatá omáčka z čerstvého špenátu s kostkami sýru Paneer nebo brambor.
A smooth and rich fresh spinach sauce with cubes of Paneer cheese or potatoes.

MALAI KOFTA----- 265 KC

Jemné smažené knedlíčky z brambor a sýru Paneer v bohaté, krémové omáčce s kešu oříšky.
Tender fried dumplings made of potato and Paneer cheese, served in a rich, creamy cashew-based gravy.

VEG JALFREZI / ZELENINOVÉ JALFREZI ----- 259

KC

Sezónní zelenina vařená v pikantním kari s lehkým nádechem sladkosti.
Seasonal vegetables cooked in a tangy, spiced curry with a hint of sweetness.

RAJMA MASALA / FAZOLOVÉ KARI RAJMA ----- 255 KC

Červené fazole vařené v kořeněné rajčatové omáčce s výraznou zemitou chutí.
Red kidney beans slow-cooked in a spiced tomato gravy with earthy flavors.

CHANA MASALA / CIZRNOVÉ KARI CHANA ----- 255

KC

Cizrna vařená v bohaté pikantní masale s aromatickým pandžábským kořením.

NIVANT

Chickpeas simmered in a rich, tangy masala with aromatic Punjabi spices.

ALOO GOBI / BRAMBORY S KVĚTÁKEM -----240

KC

Kombinace květáku a brambor v suché, aromatické masale.

A comforting combination of cauliflower and potatoes in a dry, spiced masala.

MUTTER PANEER MASALA -----240 KC

Tradiční indický pokrm ze sladkého hrášku a kostek sýru Paneer v bohaté, kořeněné rajčatovo-cibulové omáče.

A traditional Indian dish of sweet green peas and Paneer cheese cubes in a rich, spiced tomato-onion gravy.

Non-Veg Main Course / Hlavní chod (Nevegetariánský)

TIKKA MASALA (CHICKEN / PRAWNS) / (KUŘE/ KREVETY) 295/360 KC

Grilované maso nebo krevety dušené v pikantní, krémové rajčatové omáče.

Grilled meat or prawns simmered in a spiced, creamy tomato gravy.

BUTTER (CHICKEN / LAMB) / MÁSLOVÉ (KUŘE/JEHNĚČÍ) ----- 280 KC

Bohaté, sametové kari z kuřete nebo krevet v máslovo-rajčatové omáče.

A rich and velvety curry of tender chicken or prawns in buttery tomato sauce.

KORMA (CHICKEN / LAMB) (KUŘE/JEHNĚČÍ) ----- 290/ 360 KC

Jemné, královské kari obohacené jogurtem, ořechy a aromatickým kořením.

A mild, royal curry enriched with yogurt, nuts, and aromatic spices.

MANGO CHICKEN----- 290 KC

Křehké kousky kuřecího masa v jemné, lehce nasládlé omáče z lahodného mangového pyré a koření.

Tender pieces of chicken in a smooth, mildly sweet sauce made with delicious mango puree and spices.

KADHAI (CHICKEN / LAMB / PRAWNS) / (KUŘE/JEHNĚČÍ / KREVETY) 280/350/360 KC

Tradiční kari z masa nebo mořských plodů restované s paprikou a výrazným kořením.

A rustic curry of meats or seafood tossed with bell peppers and bold spices.

NIVANT

PALAK (CHICKEN / LAMB) (KUŘE/JEHNĚČÍ) ----- 290/ 360 KC

Křehké kuřecí nebo jehněčí maso v bohaté, jemně kořeněné omáčce z čerstvého špenátu.

Tender chicken or lamb in a rich, mildly spiced fresh spinach sauce.

VINDALOO (CHICKEN / LAMB) (KUŘE/JEHNĚČÍ) ----- 290/ 360 KC

Výrazně kořeněné, příjemně pálivé kari s typicky navinulou chutí, ideální pro každého, kdo chce ochutnat kousek Indie bez obav z úplného uhelnatění chuťových pohárků.

A deeply flavorful, moderately spicy curry with a tangy twist, perfect for those wanting a true taste of Indian heat without completely melting their palate.

CURRY (CHICKEN / LAMB / PRAWNS) / (KUŘE/ JEHNĚČÍ / KREVETY) -----270/350/360 KC

Tradiční kořeněné kari s kokosem a tamarindem inspirované goanskou kuchyní.

Traditional spiced curry with coconut and tamarind, inspired by Goan cuisine.

JALFREZI (CHICKEN / PRAWNS)/ (KUŘE/KREVETY) 280/380 KC

Maso nebo krevety restované s cibulí, paprikou a pikantní rajčatovou omáčkou.

Stir-fried meat or prawns with onions, capsicum, and tangy tomato sauce.

Rice & Dal / Rýže a Čočka

BIRYANI (CHICKEN / LAMB / PRAWNS) / BIRYANI (KUŘE/ JEHNĚČÍ / KREVETY) 299/349/379 KC

Vrstvená, voňavá rýže Basmati s kořeněným masem nebo mořskými plody, připravovaná dlouhým dušením.

Fragrant basmati rice layered with spiced meat or seafood, slow-cooked to perfection.

JEERA RICE / KMÍNOVÁ RÝŽE ----- 89 KC

Nadýchaná basmati rýže ochucená římským kmínem a přepuštěným máslem.

Fluffy basmati rice tempered with cumin seeds and ghee.

PEAS PULAO / HRÁŠKOVÉ PULAO -----89 KC

Vonná rýže vařená se zeleným hráškem a jemným kořením.

Fragrant rice cooked with green peas and mild spices for a subtle sweetness.

COCOS RICE / COCOS RÝŽE -----89 KC

Aromatická rýže s kokosem a špetkou sladkosti, která skvěle doplňuje pálivá kari.

Aromatic rice cooked with coconut powder and a touch of sweetness, a perfect pairing for spicy curries.

NIVANT

STEAMED RICE / VAŘENÁ RÝŽE -----75 KC

Jednoduchá a nadýchaná vařená basmati rýže k doplnění jakéhokoli kari.

Simple and fluffy steamed basmati rice to complement any curry.

DAL TADKA / ČOČKA DAL TADKA ----- 225 KC

Žlutá čočka ochucená přepuštěným máslem, česnekem, celými červenými chilli a římským kmínem.

“Přejete si Dal Tadka s tradičním kořeněným olejem navrchu, nebo raději odlehčenou verzi bez něj? “

Yellow lentils tempered with ghee, garlic, whole red chillies and cumin for a rustic aroma.

“Would you like your Dal Tadka with the traditional spiced oil on top, or a lighter version without it?”

DAL FRY / SMAŽENÁ ČOČKA -----225 KC

Krémová čočka restovaná s cibulí, rajčaty a indickým kořením.

Creamy lentils sautéed with onions, tomatoes, and Indian spices.

DAL MAKHANI / ČOČKA DAL MAKHANI ----- 260 KC

Pomalu vařená černá čočka obohacená máslem a smetanou pro sametovou strukturu.

Slow-cooked black lentils enriched with butter and cream for a velvety texture.

Indian Beverages / Indické nápoje

BUTTERMILK / PODMÁSLÍ ----- 59 KC

Osvěžující nápoj z jogurtu ochucený praženým kmínem a solí.

A refreshing yogurt-based drink seasoned with roasted cumin and salt.

MANGO LASSI-----80 KC

Osvěžující jogurtový nápoj s lahodným mangovým pyré, jemně slazený cukrem.

A refreshing yogurt-based drink made with delicious mango puree and gently sweetened with sugar.

LASSI -----75 KC

Osvěžující jogurtový nápoj, sladký nebo slaný, který doplní vaše jídlo.

A cooling yogurt blend, sweet or salted, to complement your meal.

INDIAN MASALA CHAI----- 60 KC

JUICES/ DŽUS ----- 60 KC

MANGO / LYCHEE / GUAVA / ORANGE / PINEAPPLE

MANGO / LIČI / GUAVA / POMERANČ / ANANAS

NIVANT

Desserts / Dezerty

GULAB JAMUN (2 PCS.) / GULAB JAMUN (2 KS) -----70 KC

Měkké mléčné kuličky namočené v teplém cukrovém sirupu s esencí růžové vody.
Soft milk dumplings soaked in warm rose-scented sugar syrup.

PHIRNEE -----79

KC Krémový, pomalu vařený pudink z mleté rýže s šafránem a kardamomem.
Creamy, slow-cooked ground rice pudding infused with saffron and cardamom.

GAJAR KA HALWA -----80 KC

Teplý, pomalu vařený mrkvový pudink bohatý na ghí, oříšky a nostalgii.
Warm, slow-cooked carrot pudding rich with ghee, nuts, and nostalgia.

SHAHI TUKDA-----90 KC

Majestátní mughlajský dezert z chleba smaženého na ghí, přelitý bohatým, krémovým rabdi.
A majestic Mughlai dessert of ghee-fried bread steeped in rich, creamy rabdi.

RABDI-----90 KC

Husté, pomalu svažené kondenzované mléko s kardamomem a šafránem.
Rich, slow-reduced condensed milk infused with cardamom and saffron.

-----***-----

SEZNAM ALERGENŮ / LIST OF ALLERGENS

1 • Obiloviny obsahující lepek (*pšenice, žito, ječmen, oves, špalda*)

1 • Cereals containing gluten (*wheat, rye, barley, oats, spelt*)

2 • Korýši a výrobky z nich

2 • Crustaceans and products thereof

3 • Vejce a výrobky z nich

3 • Eggs and products thereof

4 • Ryby a výrobky z nich

4 • Fish and products thereof

5 • Podzemnice olejná (Arašídý) a výrobky z nich

NIVANT

5 • Peanuts and products thereof

6 • Sójové boby (Sója) a výrobky z nich

6 • Soybeans and products thereof

7 • Mléko a výrobky z něj *(včetně laktózy)*

7 • Milk and products thereof *(including lactose)*

8 • Skořápkové plody (Ořechy) *(mandle, lískové ořechy, vlašské ořechy, kešu, pistácie)*

8 • Nuts *(almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pistachios)*

9 • Celer a výrobky z něj

9 • Celery and products thereof

10 • Hořčice a výrobky z ní

10 • Mustard and products thereof

11 • Sezamová semena (Sezam) a výrobky z nich

11 • Sesame seeds and products thereof

12 • Oxid siřičitý a siřičitany *(v koncentracích vyšších než 10 mg/kg nebo l)*

12 • Sulphur dioxide and sulphites *(in concentrations above 10 mg/kg or l)*

13 • Vlčí bob (Lupina) a výrobky z něj

13 • Lupin and products thereof

14 • Měkkýši a výrobky z nich

14 • Molluscs and products thereof

i Informace o přítomnosti alergenů v pokrmech jsou k dispozici u obsluhy.

i Information about allergens present in the dishes is available from the staff.