



Kateřinská 42, Praha 2,
tel: 224 241 181, katerinska@tikka.cz, www.tikka.cz



Vítejte v indické restauraci Golden Tikka,

trvalo nám dlouho vybrat to pravé jméno, které by vyjadřovalo podstatu naší restaurace. Slovo “tikka” má v Indii dva významy. První význam je spojený s indickou kuchyní a pochází z Pandžábu, ze severní Indie. Tikka znamená kousky masa nebo zeleniny nejdříve marinované a poté napíchnuté na velké železné jehle pečené v peci tandoor. Druhý význam pochází z oblasti indické kultury a tradic. Tikka je znamení, kterým zdobí svá čela hinduisté. Nejčastěji je to rovná čárka udělaná směrem nahoru palcem namočeným do červeného prášku. Golden tikka (zlatá tikka) je také šperk, který nosí na čele hlavně indické nevěsty. Logo naší restaurace vytvořila akademická malířka, paní Tatiana Svatošová, která spojila oba dva významy do jednoho znaku v tradičních indických barvách - okrové (připomínající zlatou) a tyrkysové.

Jméno naší restaurace symbolizuje naši snahu předložit vám ty nejlepší indické pokrmy připravené tradičním způsobem. Indická kuchyně je plná chutí, používá velké množství čerstvé zeleniny, luštěnin a exotického koření, je stejně tak lahodná jako zdravá. Jsme připraveni splnit všechna vaše přání a doufáme, že vaše návštěva v restauraci Golden Tikka oblaží vaše smysly a pozvedne vaši náladu.



Welcome to Indian restaurant Golden Tikka

It took us a long time to find the perfect name which would represent the essence of our restaurant. The word 'tikka' has two main meanings in India. The first meaning is connected with Indian cuisine and comes from Punjab, in the North of India. It means pieces of meat or vegetables marinated and then baked in a tandoor oven on a big iron skewer. The second meaning is associated with Indian culture and tradition. Tikka is a mark worn on the forehead by Hindu Indians. The most common tikka is red powder applied with the thumb in a single upward stroke. A golden tikka is also a jewel worn mainly on the forehead by Indian brides. Our logo was designed by the academic painter, Ms. Tatiana Svatošová, who merged these two meanings into one sign in the traditional Indian colors of ochre (referring to golden) and turquoise.

The name of our restaurant - Golden Tikka - symbolizes our effort to serve you the best traditional Indian dishes made in the classical way. Indian food is full of flavor, using a variety of fresh vegetables, lentils and a wide range of exotic spices, making the food both delicious and healthy. We are ready to fulfill all your wishes and hope that your visit to Golden Tikka will both delight your taste buds and lift your mood.



Předkrmy / Starters

Tandoori Kebabs from the clay oven / Tandoori Kebabs z hliněné pece

Tandoori Chicken

Křehké kuřecí kousky marinované tradičním způsobem v zázvorovo-česnekové pastě, soli, pepři, paprikou a kořením pomalu pečené v peci tandoor
Tender spring chicken marinated in a traditional way using ginger-garlic paste, salt and pepper, all in perfect harmony with red peppers and spices and gently cooked in a tandoor oven

165,-

Chicken Tikka

Kousky kuřete marinované v zázvorovo-česnekové pastě, tandoori koření a jogurtu, pečené v peci tandoor
Boneless chicken pieces marinated in ginger-garlic paste, tandoori masala and yoghurt cooked in a tandoor oven

145,-

Chicken Seekh Kebab

Mleté kuřecí maso s čerstvým indickým kořením, kmínem, lístky koriandru napíchnuté na železné jehle a pečené v peci tandoor
Minced chicken with fresh Indian spices, cumin, and fresh coriander, skewered and roasted in a tandoor oven

175,-

Malai Tikka

Křehké kuřecí kousky marinované v kořeněném jogurtu s kešu ořechy a smetanou pečené v peci tandoor
Tender chicken fillets marinated in spicy yoghurt, cashew nuts and cream and grilled in a tandoor oven

180,-

Lamb Seekh Kebab

Kořeněné mleté jehněčí maso napíchnuté na železné jehle a pečené v peci tandoor
Spiced minced lamb skewer roasted in a tandoor oven

225,-

Tandoori Fish Tikka

Šťavnaté kousky lososa marinované přes noc obalené v bylinkách a koření a pečené v peci tandoor
Juicy chunks of salmon marinated overnight, wrapped in herbs and spices and then grilled in a tandoor oven

220,-

Tandoori Prawns

Tygří krevety marinované v zázvorovo-česnekové pastě a indickým koření posypané semínky z granátového jablka a pečené v peci tandoor
Tiger prawns marinated in ginger-garlic paste, Indian spices, with a sprinkling of Pomegranate seeds and grilled in a tandoor oven

275,-

**Paneer Tikka**

Kostky domácí sýru marinované v indickém koření a pečené ve středně rozpálené peci tandoor
Homemade cheese chunks marinated in Indian spices and slow-cooked in a tandoor

120,-

Other starters**Samosa**

Indická křupavá taštička plněná bramborami, hráškem, hrozinkami a ořechy
Indian crispy patties with potatoes, peas and dry fruits (raisins and cashew nuts)

60,-

Onion Bhaji

Smažené kousky cibule v těstíčku z cizrnové mouky
Onion pieces dipped in chickpea batter and deep fried

50,-

Vegetable Pakora

Smažená čerstvá zelenina - brambory, květák, lilek nakrájená na plátky v těstíčku z cizrnové mouky
Fresh vegetables - potatoes, cauliflower and aubergine - sliced and dipped in chickpea batter and deep fried

75,-

Chicken Pakora

Smažené kousky kuřete v těstíčku z cizrnové mouky posypané kořením chat masala
Chicken pieces dipped in chickpea batter and deep fried, served with chat masala

125,-

Vegetable Platter (pro dva / for two)

Zeleninová samosa, pakora, onion bhaji a mashroom achari podávané na rozpáleném podnosu
Combination of Samosa, Pakora, Onion Bhaji and Mashroom Achari served on a sizzling platter

175,-

Non-veg platter (pro dva / for two)

Malai Tikka, chicken masala, lamb seekh kebab servírované na rozpáleném podnosu
Combination of Malai Tikka, Chicken Tikka, Lamb Seekh Kebab served on a sizzling platter

220,-

Papadam

Tenká a křupavá placka
Thin and crispy bread

18,-

Masala Papadam

Papadam s pálivou čerstvou zeleninou
Papadam with spicy fresh vegetables

36,-



Polévky / Soups

Murgh Dhania Ka Shorba

Kuřecí polévka ochucená koriandrem s kousky kuřecího masa

Clear chicken soup flavored with coriander and served with chicken bites

55,-

Adrak-Tulsi Tomato Ka Shorba

Tomatová hustá polévka ochucená bazalkou a zázvorem

Tomato broth flavored with basil and ginger

50,-

Dal Shorba

Delikátní směs čočky ochucená čerstvým kořením

Delicate blend of lentils seasoned with fresh spices

50,-

Hlavní jídla zeleninová / Vegetarian Main Courses

Allu Gobi

Brambory a květák vařený s bylinkami a kořením

Potatoes and cauliflower cooked with herbs and spices

135,-

Vegetable Jhalfrazie

Čerstvá zelenina vařená s kořeněnou cibulovo-rajčatovou omáčkou

Fresh vegetables cooked with a spicy onion-tomato gravy

150,-

Matter Mushroom

Žampiony a hrášek v jemné rajčatové omáčce

Mushroom and peas cooked in a creamy tomato sauce

140,-

Malai Kofta

Noky z domácího sýru pomalu dozlatova smažené podávané v tradiční bílé smetanové omáčce

Homemade cheese dumpling balls lightly fried until golden brown then cooked in a traditional, white creamy gravy

170,-

Palak choice by guest (paneer, aloo, corn)

Špenátové pyré vařené (podle vašeho výběru) s domácím sýrem, bramborami nebo kukuřicí

Puree of spinach cooked with your choice of homemade cheese, potatoes or corn

155,-

**Kadhai Paneer**

Domácí sýr vařený v tradičním železném hrnci v husté cibulovo-rajčatové omáčce s paprikami

Homemade cheese cooked in a traditional iron pot of rich onion-tomato gravy and bell peppers

155,-

Paneer Makhani

Domácí sýr vařený s krémové máslovo-rajčatové omáčce

Homemade cheese cooked in a creamy butter and tomato sauce

160,-

Chana Masala

Římský hrách (cizrna) připravený s exotickou směsí severoindického koření

Delicious chickpeas cooked in an exotic blend of north Indian spices

155,-

Rajma Masala

Červené fazole pomalu vařené s čerstvým zázvorem, černekem a ozdobené čerstvými lístky koriandru

Kidney beans slowly cooked and blended with fresh ginger and garlic and garnished with fresh coriander leaves

155,-

Dal Makhani

Černá čočka pomalu vařená přes noc v peci tandoor doplněná smetanou, máslem a rajčatovým pyré

Black lentils simmered slowly in a tandoor oven overnight then finished with a cream, butter and tomato puree

165,-

Hlavní jídla - kuřecí maso/ Main Courses - chicken**Butter Chicken**

Chicken tikka (kousky kuřete pečené v peci) podávaná v krémové máslové rajčatové omáčce

Chicken tikka (pieces of chicken baked in a tandoor oven) cooked in a creamy tomato sauce with butter

180,-

Chicken Tikka Masala

Chicken tikka (kousky kuřete pečené v peci) podávaná v klasické husté krémové cibulo-rajčatové omáčce s koriandrem

Chicken tikka (pieces of chicken baked in a tandoor oven) cooked in a classic, rich, onion-tomato and coriander sauce with cream

195,-



Kadhai Chicken

Kousky kuřecího masa vařené v tradičním železném hrnci v krémové cibulovo-rajčatové omáčce s paprikami, indickým kořením a koriandrem
Boneless chicken cooked in a traditional iron pot with bell peppers, onion and tomato gravy finished with Indian spices and touch of cream and coriander

185,-

Chicken Curry

Kousky kuřete připravené tradičním způsobem s kořením, kardamomem a hrozkami

Chicken cooked in dry masala, cardamom, raisins in a traditional way

165,-

Chicken Madras

Křehké kousky kuřete vařené s jihoindickým kořením

Tender chicken cooked with south Indian spices

180,-

Chicken Fenugreek

Kousky kuřecího masa vařené v kořeněné rajčatové omáčce se špetkou pískavice (druh koření)

Chicken pieces cooked with Indian spices in tomato gravy with a touch of fenugreek

195,-

Chicken Korma

Kousky kuřecího masa vaření v jemné delikátní krémové bílé omáčce

Boneless chicken cooked in a mild delicious creamy white gravy

205,-

Chicken Saag Wala

Kousky kuřecího masa vařené ve špenátové omáčce

Chicken cooked in a spinach-based gravy

185,-

Chicken Vindaloo

Kousky kuřecího masa vařené s pálivou směsí koření, specialita z Goa

Boneless chicken cooked in a hot and tangy masala - this is s a specialty of Goa

195,-

Hlavní jídla - jehněčí maso / Main Courses - lamb

Roghan Josh

Šťavnaté kousky jehněčího masa připravené v cibulovo-rajčatové omáčce s exotickou směsí indického koření

Juicy pieces of lamb cooked in a rich onion-tomato gravy with an exotic Indian masala

245,-

**Lamb Palak**

Křehké kousky jehněčího masa vařené v krémové špenátové omáčce ochucené čerstvým kořením

Tender pieces of fresh lamb cooked in creamy tomato and spinach and flavored with fresh spices

245,-

Kadhai Lamb

Kousky jehněčího masa vařené v tradičním železném hrnci v cibulovo-rajčatové omáčce s paprikami, indickým kořením a koriandrem

Pieces of lamb cooked in a traditional iron pot with bell peppers, onion-tomato gravy, Indian spices, a touch of cream and coriander

245,-

Lamb Madras

Křehké kousky jehněčího masa vařené s jihoindickým kořením, středně pálivé kari

Tender lamb cooked with south Indian spices - a medium hot curry

245,-

Lamb Vindaloo

Kousky jehněčího masa vařené v pálivé omáčce, specialita z indického státu Goa

Chunks of lamb cooked in a hot and tangy curry - this is a specialty of Goa.

250,-

Hlavní jídla - ryby a plody moře / Main Courses - fish and seafood**Fish Curry**

Na pánvi osmažený plátek lososa povařený v mírně pálivé cibulovo-rajčatové omáčce

Pan-fried fillet of salmon simmered in a tangy onion-tomato gravy

245,-

King Prawn Vindaloo

Vyloupané tygří krevety v pálivé kořeněné omáčce

Shelled king prawns cooked in a spicy curry

250,-

Butter Prawns

Vyloupané královské krevety připravené v krémové rajčatové omáčce s máslem

Shelled king prawns cooked in a creamy tomato gravy and butter

250,-

Biryani a rýže / Biryani and Rice**Hyderabadi Chicken Biryani**

Biryani s kuřecím masem

195,-

Lamb Biryani

Biryani s jehněčím masem

235,-



Vegetable Biryani Biryani se zeleninou	165,-
Prawn Biryani Biryani s tygřími krevetami	245,-
Basmati rýže / Basmati Rice	50,-
Pulao Kořeněná rýže s hráškem Spicy rice with peas	60,-

Indický chléb / Indian Breads

Plain Naan Placka z bílé mouky pečená v peci tandoor White-flour flat-bread baked in a tandoor oven	40,-
Butter Naan Placka naan potřená máslem	45,-
Garlic Naan Placka naan s česnekem	50,-
Peshawari Naan Placka naan plněná kokosem, hrozinkami a oříšky Naan stuffed with coconut, raisins and nuts	60,-
Roti (Chapati) Nekynutá placka z tmavé mouky pečená v peci tandoor Unleavened dark-flour flat-bread baked in a tandoor oven	30,-
Lachha Parantha Placka z více vrstev Unleavened multi-layered flat-bread	60,-
Parantha Placka plněná kořeněnými bramborami nebo květákem nebo sýrem Parantha stuffed with (by your choice) spicy potatoes, cauliflower or cheese	60,-
Keema Parantha Placka plněná kořeněným mletým jehněčím masem Parantha stuffed with spiced minced lamb meat	150,-



Kořeněný jogurt / Yogurt Raita

Raita

Bílý jogurt s čerstvou zeleninou a kořením
White yogurt with fresh vegetables and spices

50,-

Boondi Raita

Jogurt se smaženými kuličkami
Yogurt with fried flour balls

50,-

Saláty / Salads

Green salad

Míchaný salát z okurek, rajčat, červené cibule a papriky, podávaný se speciální směsí koření
Mix of fresh cucumber, tomato, red onions and peppers, served with special spices

55,-

Mint chicken salad

Chicken Tikka (kousky kuřete pečené v peci) a zeleninový salát servírovaný s čerstvou mátou
Chicken Tikka (pieces of chicken baked in a tandoor oven) and salad served with fresh mint

135,-

Chutney / Pickles

Mango Chutney

Sladká ostrá dochucovací směs s mangem
Sweet and spicy mix condiment with mango

20,-

Mixed Pickles

Ostrá dochucovací nakládaná zelenina
Spicy pickled vegetables

20,-

Mix Plate

Mango Chutney, Mixed Pickle a mátová omáčka / and mint sauce

45,-



Sladkosti / Sweets

Kesar Kheer

Sladká rýže vařená v mléce s mandlemi, pistáciemi a šafránem
A traditional rice pudding made by boiling rice with almonds, saffron, pistachio and sugar

50,-

Gulab Jamun

Dezert ze sušeného mléka a mouky, smažený v oleji, servírovaný v cukrovém sirupu s kardamomem a růžovou vodou
A famous Indian dessert made of milk powder and flour, deep fried and served in sugar syrup with cardamom and rose water

50,-

Kulfi

Domácí zmrzlina s pistáciemi a hrozkami
Home-made ice-cream with pistachios and raisins

75,-

Aperitiv / Aperitif

Martini dry 0.1 l

70,-

Martini rosso 0.1 l

70,-

Martini bianco 0.1 l

70,-

Martini bitter 0.1 l

70,-

Porto Taylor's Ruby 0.1 l

90,-

Pivo / Beer

Pilsner Urquell 0.3 l / 0.5 l (točené/draught)

40/50,-

Gambrinus 10° 0.5 l

40,-

Kozel 0.5 l (černé/dark)

40,-

Radegast Birell 0.5 l (nealkoholické/non-alcoholic)

40,-

King fisher 0.3 l (indické pivo/Indian beer)

70,-

Cobra 0.3 l (indické pivo/Indian beer)

65,-

Namaste 0.3 l (indické pivo/Indian beer)

65,-



Lihoviny / Liquor

Metaxa 7* 0.04 l	90,-
Finlandia Vodka 0.04 l	75,-
Smirnoff Vodka 0.04 l	70,-
Becherovka 0.04 l	65,-
Fernet 0.04 l (Normal, Citrus)	65,-
Bacardi rum 0.04 l	75,-
Old Monk (indický rum/Indian rum) 0.04 l	95,-
London Dry Gin 0.04 l	80,-
Bombay Sapphire 0.04 l	85,-
Chivas Regal 0.04 l	125,-
Johny Walker red 0.04 l	90,-
Johny Walker black 0.04 l	95,-
Jack Daniels 0.04 l	95,-
Ballantines 0.04 l	80,-
Baileys 0.04 l	75,-

Koktejly / Cocktails

Long Iceland Ice Tea (Bacardi, Gin, Tequila, Vodka, Cointhru, Coke, Lemon Slices)	130,-
Mojito (White Rum, Brown Sugar, Lime, Mint Sprigs, Soda)	95,-
Cuba Libre (White Rum, Lime Juice, Coke, Lemon slices)	95,-
Piña Colada (White Rum, Malibu, Pineapple Juice, Cream)	120,-



Bloody Mary (Vodka, Lime Juice, Worchester Sauce, Tabasco, Salt, Black Pepper, Tomato Juice)	110,-
Bahama Mama (Dark Rum, White Rum, Malibu, Orange Juice, Grenadine, Pineapple Juice)	130,-
Caipiroska (Vodka, Lemon Juice, Lemon slices, Sprite)	110,-

Koktejlj nealkoholické / Cocktails non-alcoholic

Red Eye (Grenadine Syrup, Pineapple Juice, Lemon Slices)	75,-
Blue Bee (Blue Curacao Syrup, Lemon Juice, Pineapple Juice)	75,-
Virgin Mary (Lime Juice, Worchester Sauce, Tabasco, Salt, Black Pepper, Tomato Juice)	75,-
Virgin Mojito (Brown Sugar, Lime, Mint Sprigs, Soda)	65,-
Virgin Colada (Pineapple Juice, Coconut Syrup, Cream)	75,-
Cinderella (Ginger Ale, Grenadine Syrup, Orange Juice, Lemon Juice)	75,-

Teplé nápoje / Hot drinks

Espresso	40,-
Cappuccino	50,-
Latte macchiato	55,-
Káva bez kofeinu / Decaffeinated coffee	50,-
Mléko do kávy / Coffee milk	5,-
Horká čokoláda / Hot chocolate (mléčná, bílá / milk, white)	60,-
Čaj / Tea (černý, zelený, ovocný, bylinný / black, green, fruit, herbal)	40,-



Ledový čaj / Ice Tea (černý, zelený, ovocný, bylinný / black, green, fruit, herbal)	45,-
Čaj s mlékem / Tea with milk	45,-
Indický Masala čaj / Indian Masala tea (čaj s mlékem, cukrem, zázvorem a směsí koření / tea with milk, sugar, ginger and Indian spices)	45,-

Indické nápoje / Indian drinks

Lassi (sladké, slané/sweet, salted)	45,-
Mango shake	60,-
Banana shake	60,-
Lassi Vodka (slané/salted)	85,-
Lassi Colada (sladké s bílým rumem/sweet with white rum)	90,-

Nealkoholické nápoje / Non-alcoholic drinks

Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite 0.33 l	40,-
Kinley tonic water, Kinley ginger ale 0.25 l	35,-
Nestea citron / lemon 0.2 l	30,-
Cappy džus / Cappy juice 0.2 l (pomeranč, jablko, multivitamin/orange, apple, multivitamin)	35,-
Mango džus / Mango juice 0.3 l	45,-
Guava džus / Guava juice 0.3 l	45,-
Mattoni 0.33 l (minerální voda/mineral water)	30,-
Bonaqua 0.25 l (perlivá, neperlivá/sparkling, still)	25,-