



Konviktská 9, Praha 1

tel: 222 211 462, e- mail: info@tikka.cz, web: 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 Svatosovci, 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

Chicken Tikka - A7

Marinované kuřecí kousky pečené v peci tandoor servírované s čerstvou zeleninou a mátovou omáčkou

Marinated boneless chicken grilled in a tandoor oven, served with green salad and mint sauce

160,-

Paneer Tikka - A7

Domácí sýr marinovaný v tymiánu a indickém koření pečený v peci tandoor servírovaný s pečenou zeleninou a mátovou omáčkou

Home-made cheese marinated in tymian and Indian spices grilled in a tandoor oven, served with grilled vegetables and mint sauce

175,-

Murgh Tandoor - A7

Kuře marinované přes noc v jogurtu, zázvoru a šafránu pečené v peci tandoor

Chicken marinated overnight in yoghurt, ginger, and saffron roasted in a tandoor oven

165,-

Tandoori Tiger Prawns - A4, A7

Tygrí krevety marinované přes noc v jogurtu, zázvoru a šafránu pečené v peci tandoor

Tiger prawns marinated overnight in yoghurt, ginger, and saffron roasted in a tandoor oven

245,-

Chicken Pakora

Smažené kousky kuřete v kořeněném těstíčku servírované s mátovou omáčkou

Deep-fried boneless chicken in spicy batter, served with mint sauce

115,-

Veg Pakora

Čerstvá zelenina smažená v těstíčku z hrachové mouky servírovaná s mátovou omáčkou

Fresh vegetables dipped in pea-flour batter then deep fried, served with mint sauce

80,-

Paneer Pakora - A7

Smažené kousky domácího sýru v kořeněném těstíčku servírované s mátovou omáčkou

Deep-fried home-made cheese in spicy batter, served with mint sauce

115,-

Samosa Plate - A1

Smažené taštičky plněné pikantními bramborami a hráškem podávané s pikantní omáčkou

Fried pastry stuffed with spicy potatoes and peas, served with spicy sauce

80,-



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

205,-

Onion Rings

Smažené cibulové kroužky v těstíčku

Sliced onions dipped in pea-flour batter and deep fried

75,-

Papadam

Tenká a křupavá placka

Thin and crispy bread

20,-

Masala Papadam

Papadam s pálivou čerstvou zeleninou

Papadam with spicy fresh vegetables

40,-

Polévky / Soups

Zeleninová polévka / Vegetarian soup - A1

Každý den jiný druh zeleninové polévky

Every day we offer a different vegetarian soup

40,-

Dal soup - A1

Polévka ze žluté čočky

Yellow lentil soup

45,-

Kuřecí polévka / Chicken soup - A1

45,-

Adrak-Tulsi Tomato Ka Shorba - A1

Tomatová hustá polévka ochucená bazalkou a zázvorem

Tomato broth flavored with basil and ginger

45,-



Hlavní jídla zeleninová / Vegetarian Main Courses

Zeleninová směs / Mix vegetables

Kombinace čerstvé zeleniny v jemné rajčatové omáčce
Combination of fresh mixed vegetables in a tomato sauce

135,-

Palak Paneer - A7

Lahodně připravený špenát s domácím sýrem
Deliciously cooked spinach with home-made cheese

145,-

Allu Gobi - A7

Brambory a květák vařený s bylinkami a kořením
Potatoes and cauliflower cooked with herbs and spices

125,-

Matter Paneer

Sýr a hrášek v jemné rajčatové omáčce, cibule
Home made cheese and peas cooked in a creamy tomato sauce, onion

165,-

Shahi Paneer - A7, A8

Domácí sýr v jemné rajčatovo-máslové omáčce
Home-made cheese in a creamy butter and tomato sauce

150,-

Karahi Paneer - A7

Kostky jemného domácího sýru vařené s čerstvými rajčaty,
paprikami, cibulí a kořením
Tender chunks of home-made cottage cheese cooked with fresh-cut tomato,
bell pepper, onions and Indian spices

170,-

Chilli Cheese - A6, A7

Kombinace zelených a žlutých paprik, čerstvých rajčat, sojové omáčky
a kečupu se smaženým domácím sýrem
A combination of green and yellow bell peppers, fresh tomatoes
and soy sauce with fried home-made cheese

175,-

Vegetable Vindaloo

Čerstvá zelenina ve velmi pálivé omáčce s kousky brambor
Fresh vegetables cooked in a very hot sauce with potato pieces

170,-

Chana Masala

Římský hrách (cizrna) vařený s indickým kořením, čerstvými rajčaty a cibulí
Chickpeas cooked with Indian spices, fresh tomatoes and onions

155,-

Paneer Tikka Masala - A7

Kostky jemného domácího sýru s rajčatovou omáčkou, paprikami, cibulí
Tender chunks of home-made cottage cheese cooked with tomato sauce,
bell pepper, onions

175,-

**Yellow Dal - A6, A7**

Žlutá čočka vařená s jemným indickým kořením, čerstvými rajčaty, cibulí a koriandrem
Yellow lentil cooked with mild Indian spices, fresh tomato, onions and coriander

135,-

Dal Makhani - A7, A8

Kombinace indického koření, čerstvých rajčat, smetanové omáčky a černé čočky
A combination of Indian spices, fresh tomato, cream and black lentils

150,-

Hlavní jídla - kuřecí maso / Main Courses - chicken**Butter Chicken - A7, A8**

Opečené kousky kuřecího masa v jemné rajčatové omáčce
Grilled boneless chicken in a creamy tomato sauce

180,-

Chicken Jhalfrazie - A7

Kombinace opečeného kuřete a čerstvé zeleniny
A combination of grilled chicken and fresh vegetables

160,-

Chicken Saag Wala - A7

Kousky kuřecího masa s jemné rajčatovo-špenátové omáčce
Pieces of boneless chicken in a creamy tomato-spinach sauce

160,-

Chicken Curry

Kousky kuřete připravené s kořením, čerstvým koriandrem a kari omáčkou
Chicken cooked in Indian spices, fresh coriander and curry sauce

165,-

Chilli Chicken - A6

Kombinace zelených a žlutých paprik, čerstvých rajčat, zelených chilli papriček, sojové omáčky, kečupu a kousků opečeného kuřete
A combination of green and yellow bell peppers, fresh tomato, fresh green chili, soya sauce and grilled chicken

185,-

Chicken Bhuna

Tradiční pokrm s delikátní kari omáčkou se zázvorem a česnekem
A traditional dish in a delicious thick curry, based on ginger and garlic

175,-

Chicken Tikka Masala - A7

Kousky kuřete pečeného v peci tandoor v husté omáčce z rajčat, cibule a koriandru
Tandoori chicken chunks served in a rich tomato, onion and coriander sauce

185,-

Chicken Madras

Kousky kuřete v pálivé nakyslé kari omáčce
Boneless chicken cooked in a hot and sour curry sauce

170,-

**Chicken Vindaloo**

Kousky kuřecího masa ve velmi pálivé omáčce s kousky brambor
Chicken chunks cooked in very hot sauce with potato pieces

180,-

Chicken Phall

Kousky kuřecího masa v extrémně pálivé kari omáčce
Pieces of boneless chicken in an extremely hot curry sauce

190,-

Chicken Korma - A7, A8

Kousky kuřecího masa vařené v jemné delikátesní krémové bílé omáčce
Boneless chicken cooked in a mild delicious creamy white gravy

205,-

Hlavní jídla - jehněčí maso / Main Courses - lamb**Lamb Roghan Josh**

Čerstvé jehněčí maso v cibulovo-rajčatové omáčce
Fresh young lamb in an onion-tomato sauce

225,-

Lamb Palak - A7

Křehké kousky jehněčího masa v jemné rajčatovo-špenátové omáčce ochucené čerstvým kořením
Tender pieces of fresh lamb cooked in creamy tomato spinach and flavored with fresh spices

240,-

Lamb Karahi - A7

Křehké kousky jehněčího masa vařené s čerstvými rajčaty, paprikami, cibulí a kořením
Tender chunks of lamb cooked with fresh-cut tomato, bell pepper, onions and spices

225,-

Lamb Madras

Kousky jehněčího masa v pálivé nakyslé kari omáčce
Pieces of lamb cooked in a hot and sour curry sauce

220,-

Lamb Vindaloo

Kousky jehněčího masa ve velmi pálivé omáčce s kousky brambor
Lamb chunks cooked in a very hot sauce with potato pieces

230,-

Lamb Phall

Kousky jehněčího masa v extrémně pálivé kari omáčce
Pieces of lamb in an extremely hot curry sauce

235,-



Hlavní jídla - ryby a mořské plody / Main Courses - fish and seafood

Fish Curry - A4

Kousky lososa připravené s kořením, čerstvým koriandrem a kari omáčkou
Pieces of salmon cooked in Indian spices, fresh coriander and curry sauce

225,-

Prawns Curry - A4

Královské krevety připravené s kořením, čerstvým koriandrem a kari omáčkou
King prawns cooked in Indian spices, fresh coriander and curry sauce

240,-

Chilli Prawns - A4

Kombinace zelených a žlutých paprik, čerstvých rajčat, zelených chilli papriček, sojové omáčky, kečupu a pečených královských krevet
A combination of green and yellow bell peppers, fresh tomato, fresh green chili, soy sauce and grilled king prawns

245,-

Prawns Madras - A4

Královské krevety v pálivé nakyslé kari omáčce
King prawns cooked in a hot and sour curry sauce

240,-

Fish Vindaloo - A4

Kousky lososa ve velmi pálivé omáčce s kousky brambor
Pieces of salmon cooked in a very hot sauce with potato pieces

235,-

Prawns Vindaloo - A4

Královské krevety ve velmi pálivé omáčce s kousky brambor
King Prawns cooked in a very hot sauce with potato pieces

245,-

Prawns Phall - A4

Královské krevety v extrémně pálivé kari omáčce
King prawns in an extremely hot curry sauce

250,-

Butter Prawns - A4, A7, A8

Vyloupané královské krevety připravené v krémové rajčatové omáčce s máslem
Shelled king prawns cooked in a creamy tomato gravy and butter

250,-



Indický chléb / Indian Breads

Plain Naan - A1, A7

Kynutá placka z bílé mouky pečená v peci tandoor
White-flour flat-bread baked in a tandoor oven

40,-

Butter Naan - A1, A7

Placka naan potřená máslem
Naan spread with butter

50,-

Garlic Naan - A1, A7

Placka naan s česnekem
Naan spread with butter and garlic pieces

50,-

Peshawari Naan - A1, A7, A8

Placka naan plněná kokosem, hrozinkami a oříšky
Naan stuffed with coconut, raisins and nuts

55,-

Roti (Chapati) - A1

Nekynutá placka z tmavé mouky pečená v peci tandoor
Unleavened dark-flour flat-bread baked in a tandoor oven

30,-

Butter Roti (Chapati) - A1, A7

Placka roti potřená máslem
Roti spread with butter

35,-

Lachha Parantha - A1, A7

Placka z více vrstev
Unleavened multi-layered flat-bread

55,-

Parantha - A1, A7

Placka plněná kořeněnými bramborami
Parantha stuffed with spicy potatoes

60,-

Cheese Parantha - A1, A7

Placka plněná kořeněným sýrem
Parantha stuffed with spicy cheese

70,-



Rýže / Rice Dishes

Basmati rýže / Basmati Rice

50,-

Pulao

Kořeněná rýže s hráškem / Spicy rice with peas

60,-

Vegetable Biryani - A1

Kořeněná rýže s čerstvou zeleninou / Spicy rice with fresh vegetables

140,-

Chicken Biryani - A1

Kořeněná rýže s kousky kuřecího masa
Spicy rice with chicken

160,-

Lamb Biryani - A1

Kořeněná rýže s kousky jehněčího masa
Spicy rice with lamb

205,-

Prawns Biryani - A1, A4

Biryani s tygřími krevetami
Spicy rice with prawns

245,-

Kořeněný jogurt / Yogurt Raita

Cucumber Raita - A7

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

50,-

Boondi Raita - A1, A7

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 onion and paprika served with special spices

60,-



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
Mango Chutney, Mixed Pickle and Mint Sauce

45,-

Sladkosti / Sweets

Kheer - A7, A8

Sladká rýže vařená v mléce s mandlemi a hrozinkami
Combination of rice, sugar, milk, almonds and raisins

50,-

Gulab Jamun - A1, A7

Dezert ze sušeného mléka a mouky, smažený v oleji,
servírovaný v cukrovém sirupu
Dessert made of milk solids and flour, deep fried and served in sugar syrup

50,-

Kulfi - A1, A7, A8

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

85,-



Aperitiv / Aperitif

Martini dry 0.1 l	75,-
Martini rosso 0.1 l	75,-
Martini bianco 0.1 l	75,-
Martini bitter 0.1 l	75,-
Ruby Port 0.1 l	90,-

Pivo / Beer

Staropramen 12° - 0.3 l (točené/draught)	40,-
Staropramen 12° - 0.5 l (točené/draught)	50,-
Staropramen 10° - 0,5 l (láhev/bottle)	45,-
Staropramen (láhev/bottle) - 0.5 l (nealkoholické/non-alcoholic)	45,-
Staropramen (láhev/bottle) - 0.5 l (černé/dark)	45,-
King fisher - 0.3 l (indické pivo/Indian beer)	80,-
Cobra - 0.3 l (indické pivo/Indian beer)	80,-

Lihoviny / Liquor

Finlandia Vodka 0.04 l	85,-
Smirnoff Vodka 0.04 l	85,-
Becherovka 0.04 l	70,-
Fernet 0.04 l (Normal, Citrus)	70,-
Bacardi rum 0.04 l	85,-
Old Monk (indický rum/Indian rum) 0.04 l	90,-
London Dry Gin 0.04 l	85,-
Chivas Regal 0.04 l	115,-
Johny Walker red 0.04 l	85,-
Johny Walker black 0.04 l	105,-
Jack Daniels 0.04 l	105,-
Ballantines 0.04 l	80,-
Baileys 0.04 l	75,-
Single Malt - Glenfiddich 0.04 l	120,-



Teplé nápoje / Hot drinks

Espresso	40,-
Cappuccino	45,-
Latte macchiato	50,-
Indická káva / Indian coffee (káva s mlékem, cukrem a směsí koření/coffee with milk, sugar and Indian spices)	55,-
Mléko do kávy / Coffee milk	5,-
Čaj / Tea (černý, zelený, ovocný/black, green, fruit)	35,-
Čaj s mlékem / Tea with milk	40,-
Indický Masala čaj / Indian Masala tea (čaj s mlékem, cukrem, zázvorem a směsí koření/tea with milk, sugar, ginger and Indian spices)	50,-

Indické nápoje / Indian drinks

Lassi (sladké, slané/sweet, salted)	40,-
Mango shake	50,-
Vodka Lassi (Normal, Mango)	85,-

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	35,-
Cappy džus / Cappy juice 0.2 l (pomeranč, jablko, multivitamin/orange, apple, multivitamin)	40,-
Mango džus / Mango juice 0.3 l	45,-
Guava džus / Guava juice 0.3 l	45,-
Mattoni 0.33 l (minerální voda/mineral water)	40,-
Bonaqua 0.25 l (perlivá, neperlivá/sparkling, still)	30,-
Vittal 0.25 l	45,-
Perrier 0.33 l (minerální voda perlivá)	45,-

VYSVĚTLIVKY / LEGEND

A1 - obiloviny obsahující lepek / cereals containing gluten

A4 - ryby a výrobky z nich / fish and dishes prepared from them

A6 - sójové boby a výrobky z nich / soya beans and dishes prepared from them

A7 - mléko a výrobky z něj / milk and dishes prepared from it

A8 - skořápkové plody: mandle, lískové ořechy, vlašské ořechy, kešu ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie, makadamie a výrobky z nich / almonds, hazel nuts, nuts, cashew, pekan nuts/brazil nuts, pistachio, mavadam nuts and dishes prepared from them