



Kateřinská 42, Praha 2

tel: 224 241 181, e-mail: katerinska@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.

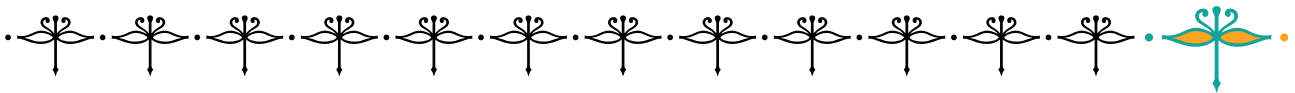
Jméno naší restaurace symbolizuje naši snahu předložit vám ty nejlepší indické pokrmy připravené tradičním způsobem. Indická kuchyně je plná chutí, používá velké množství čerstvé zeleniny, luštěnin a exotického koření, je stejně tak lahodná jako zdravá. Jsme připraveni splnit všechna vaše přání a doufáme, 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 Svatosova, 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 senses and lift your mood.



Předkrmy masové / Non-veg 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

195,-

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

235,-

Malai Tikka - A7, A8

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 grilled in a tandoor oven

245,-

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

295,-

Tandoori Fish Tikka - A2, A7

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

275,-

Tandoori Chicken - 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

215,-

Tandoori Tiger Prawns - A2, A7

Tygří 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

295,-

Chicken Pakora

Smažené kousky kuřete v kořeněném těstíčku servírované s mátovou omáčkou
Deep-fried boneless chicken in spicy batter, served with mint sauce

155,-



Předkrmy vegetariánské / Vegetarian starters

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

90,-

Paneer Tikka - A7

Domácí sýr marinovaný v tymiánu a indickém koření pečený v peci tandoor servírovaný s pečenou zeleninou a mátovou omáčkou
Homemade cheese marinated in thyme and Indian spices
grilled in a tandoor oven, served with grilled vegetables and mint sauce

195,-

Paneer Pakora - A7

Smažené kousky domácího sýru v kořeněném těstíčku servírované s mátovou omáčkou
Deep fried homemade cheese in spicy batter, served with mint sauce

135,-

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

95,-

Onion Bhaji

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

90,-

Papadam

Tenká a křupavá placka s tamarindovou omáčkou
Thin and crispy bread with tamarind sauce

30,-

Masala Papadam

Papadam s tamarindovou omáčkou a pálivou čerstvou zeleninou
Papadam with spicy fresh vegetables and tamarind sauce

60,-

Polévky / Soups

Zeleninová polévka / Vegetarian soup

Každý den jiný druh zeleninové polévky / Every day we offer a different vegetarian soup

60,-

Dal soup

Polévka ze žluté čočky / Yellow lentil soup

60,-

Murgh Dhania Ka Shorba - A1

Kuřecí polévka ochucená koriandrem s kousky kuřecího masa
Clear chicken soup flavored with coriander and served with chicken bites

65,-

Adrak-Tulsi Tomato Ka Shorba - A1

Tomatová hustá polévka ochucená bazalkou a zázvorem
Tomato broth flavored with basil and ginger

60,-



Hlavní jídla vegetariánská / Vegetarian main courses

Zeleninová směs / Mix vegetables

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

170,-

Palak choice by guest (paneer, aloo, corn) - A7 (paneer)

Špenátové pyré vařené (dle vašeho výběru) s domácím sýrem, bramborami nebo kukuřicí
Puree of spinach cooked with your choice of homemade cheese, potatoes or corn

195,-

Allu Gobi - A7

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

165,-

Allu Jeera

Brambory s rajčaty a kmínem, černá cizrna
Potatoes and tomatoes with caraway seeds, black chickpeas

165,-

Matter Paneer - A7

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

175,-

Shahi Paneer - A7, A8

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

185,-

Karahi Paneer - A7, A8

Kostky jemného domácího sýru vařené s čerstvými rajčaty, paprikami, cibulí a kořením
Tender chunks of homemade cheese cooked with fresh tomatoes, bell peppers, onions and Indian spices

195,-

Paneer Tikka Masala - A7

Kostky jemného domácího sýru s rajčatovou omáčkou, paprikami, cibulí
Tender chunks of homemade cottage cheese cooked with tomato sauce, bell peppers, onions

210,-

Malai Kofta - A7

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

205,-

Chilli Cheese - A6, A7

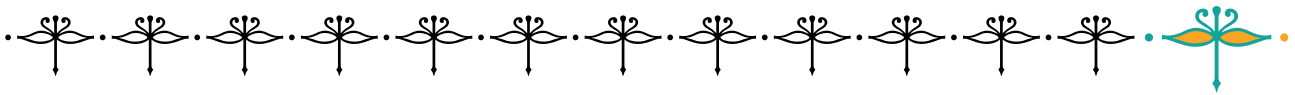
Kombinace zelených a žlutých paprik, čerstvých rajčat a sójové omáčky se smaženým domácím sýrem
A combination of green and yellow bell peppers, fresh tomatoes and soy sauce with fried homemade cheese

205,-

Vegetable Vindaloo - A10

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

205,-

**Chana Masala**

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

170,-

Rajma Masala

Červené fazole pomalu vařené s čerstvým zázvorem a česnekem, ozdobené čerstvými lístky koriandru
Kidney beans slowly cooked and blended with fresh ginger and garlic and garnished with fresh coriander leaves

195,-

Yellow Dal - A10

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

175,-

Dal Makhani - A7

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

195,-

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

215,-

Kadhai Chicken - A7

Kousky kuřecího masa vařené v tradičním železném hrnci s paprikami a cibulí
Boneless chicken cooked in a traditional iron pot with bell peppers, onion

205,-

Chicken Saag Wala - A7, A10

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

205,-

Chicken Curry

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

185,-

Chilli Chicken - A6

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

205,-

Chicken Bhuna - A7

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

210,-

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

215,-

**Chicken Madras - A10**

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

225,-

Chicken Fenugreek - A7

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

215,-

Chicken Vindaloo - A10

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

230,-

Chicken Phall

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

235,-

Chicken Korma - A7, A8

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

235,-

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

275,-

Lamb Palak - A7, A10

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

280,-

Lamb Karahi - A7

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

275,-

Lamb Madras - A10

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

265,-

Lamb Vindaloo - A10

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

280,-

Lamb Phall

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

285,-

Lamb Korma - A7, A8

Kousky jehněčího masa bez kosti vařené v jemné bílé krémové omáčce s kešu ořechy
Boneless lamb pieces cooked in fine white creamy gravy with cashew nuts

325,-



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

Fish Curry - A4, A10

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

285,-

Prawns Curry - A2

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

285,-

Chilli Prawns - A2, A6

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

295,-

Prawns Madras - A2

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

285,-

Fish Vindaloo - A4

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

295,-

Prawns Vindaloo - A2, A10

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

295,-

Prawns Phall - A2

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

295,-

Butter Prawns - A2, A7, A8

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

300,-

Indický chléb / Indian bread

Plain Naan - A1, A7

Kynutá placka z bílé mouky pečená v peci tandoor
White flour flatbread baked in a tandoor oven

45,-

Butter Naan - A1, A7

Placka naan potřená máslem / Butter flavored naan

60,-

Garlic Naan - A1, A7

Placka naan s česnekem / Butter flavored naan with garlic

60,-

Peshawari Naan - A1, A7, A8

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

65,-

**Roti (Chapati) - A1**

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

30,-

Butter Roti (Chapati) - A1, A7

Placka roti potřená máslem / Butter flavored roti

35,-

Lachha Parantha - A1, A7

Placka z více vrstev / Unleavened multi-layered flatbread

65,-

Parantha - A1, A7

Placka plněná kořeněnými bramborami nebo květákem nebo sýrem
Parantha stuffed with (by your choice) spicy potatoes, cauliflower or cheese

70,-

Keema Parantha - A1, A7

Placka plněná kořeněným mletým jehněčím masem
Parantha stuffed with spiced minced lamb meat

160,-

Rýže / Rice Dishes**Basmati rýže / Basmati rice**

60,-

Pulao / Jeera rice

Kořeněná rýže s hráškem nebo kmínem / Spicy rice with peas or cumin

65,-

Vegetable Biryani - A1, A7

Kořeněná rýže s čerstvou zeleninou / Spicy rice with fresh vegetables

195,-

Hyderabadi Chicken Biryani - A1, A7

Kořeněná rýže s kousky kuřecího masa / Spicy rice with chicken

235,-

Lamb Biryani - A1, A7

Kořeněná rýže s kousky jehněčího masa / Spicy rice with lamb

285,-

Prawns Biryani - A2, A7

Biryani s tygřími krevetami / Spicy rice with prawns

295,-

Kořeněný jogurt / Yoghurt Raita**Raita - A7**

Bílý jogurt s kořením / White yoghurt with spices

60,-

Cucumber Raita - A7

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

60,-

Boondi Raita - A1, A7

Jogurt se smaženými kuličkami
Yoghurt with fried flour balls

65,-



Saláty / Salads

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 vegetable salad served with fresh mint

155,-

Green salad

Míchaný salát z okurek, rajčat, červené cibule a papriky, podávaný se speciální směsí koření

Mix of fresh cucumbers, tomatoes, red onions and bell peppers with special spices

70,-

Onion with lemon

Cibule s citronem / Onion with lemon

35,-

Chutney / Pickles

Tamarind

Tamarindová omáčka / Tamarind sauce

20,-

Mango Chutney

Sladká ostrá dochucovací směs s mangem

Sweet and spicy mix condiment with mango

20,-

Mixed Pickles - A10

Ostrá dochucovací nakládaná zelenina / Spicy pickled vegetables

20,-

Mix Plate - A10

Mango Chutney, Mixed Pickles a mátová omáčka

Mango Chutney, Mixed Pickles and Mint Sauce

45,-

Sladkosti / Sweets

Kheer - A7, A8

Sladká rýže vařená v mléce s mandlemi a hrozkami

Combination of rice, sugar, milk, almonds and raisins

65,-

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

65,-

Kulfi - A1, A7, A8

Domácí zmrzlina s pistáciemi a hrozkami

Homemade ice-cream with pistachios and raisins

85,-



Míchané nápoje / Cocktails

Long Iceland Ice Tea (Bacardi, Gin, Tequila, Vodka, Cointreau, Coke, Lemon Slices)	145,-
Mojito (White Rum, Brown Sugar, Lime, Mint Sprigs, Soda)	115,-
Cuba Libre (White Rum, Lime Juice, Coke, Lemon slices)	105,-
Piña Colada (White Rum, Malibu, Pineapple Juice, Cream)	135,-
Bloody Mary (Vodka, Lime Juice, Worchester Sauce, Tabasco, Salt, Black Pepper, Tomato Juice)	130,-
Bahama Mama (Dark Rum, White Rum, Malibu, Orange Juice, Grenadine, Pineapple Juice)	150,-
Caipiroska (Vodka, Lemon Juice, Lemon slices, Sprite)	130,-

Nealkoholické míchané nápoje / Cocktails non-alcoholic

Red Eye (Grenadine Syrup, Pineapple Juice, Lemon Slices)	95,-
Blue Bee (Blue Curacao Syrup, Lemon Juice, Pineapple Juice)	95,-
Virgin Mary (Lime Juice, Worchester Sauce, Tabasco, Salt, Black Pepper, Tomato Juice)	95,-
Virgin Mojito (Brown Sugar, Lime, Mint Sprigs, Soda)	85,-
Virgin Colada (Pineapple Juice, Coconut Syrup, Cream)	95,-
Cinderella (Ginger Ale, Grenadine Syrup, Orange Juice, Lemon Juice)	95,-



Aperitiv / Aperitif

Martini dry 0.1 l	70,-
Martini rosso 0.1 l	70,-
Martini bianco 0.1 l	70,-
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)	85,-
Cobra - 0.3 l (indické pivo/Indian beer)	85,-
Nameste - 0.3l (indické pivo/Indian beer)	85,-

Lihoviny / Liquor

Finlandia Vodka 0.04 l	90,-
Smirnoff Vodka 0.04 l	90,-
Becherovka 0.04 l	75,-
Fernet 0.04 l (Normal, Citrus)	85,-
Bacardi rum 0.04 l	95,-
Old Monk (indický rum/Indian rum) 0.04 l	105,-
London Dry Gin 0.04 l	105,-
Bombay Sapphire 0.04 l	105,-
Chivas Regal 0.04 l	135,-
Johny Walker red 0.04 l	120,-
Johny Walker black 0.04 l	140,-
Jack Daniels 0.04 l	145,-
Ballantines 0.04 l	115,-
Baileys 0.04 l	110,-



Teplé nápoje / Hot drinks

Espresso	45,-
Cappuccino	50,-
Latte macchiato	55,-
Mléko do kávy / Coffee milk	5,-
Čaj / Tea (černý, zelený, ovocný/black, green, fruit)	45,-
Čaj s mlékem / Tea with milk	50,-
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 - A7 (sladké, slané/sweet, salted)	60,-
Mango shake - A7	70,-
Banana shake - A7	70,-
Lassi Vodka - A7 (slané/salted)	105,-
Lassi Colada - A7 (sladké s bílým rumem/sweet with white rum)	115,-

Nealkoholické nápoje / Non-alcoholic drinks

Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite 0.33 l	45,-
Kinley tonic water, Kinley ginger ale 0.25 l	40,-
Nestea citron / lemon 0.2 l	40,-
Cappy džus / Cappy juice 0.2 l (pomeranč, jablko, multivitamin/orange, apple, multivitamin)	45,-
Mango džus / Mango juice 0.3 l	55,-
Guava džus / Guava juice 0.3 l	55,-
Mattoni 0.33 l (minerální voda/mineral water)	45,-
Bonaqua 0.25 l (perlivá, neperlivá/sparkling, still)	35,-
Vittal 0.25 l	55,-
Perrier 0.33 l (minerální voda perlivá/sparkling mineral water)	55,-
Tap Water (1 džbáněk/jug)	30,-

VYSVĚTLIVKY / LEGEND:

- A1 - obiloviny obsahující lepek / cereals containing gluten
- A2 - korýši a výrobky z nich / crustaceans and dishes from them
- 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, pecan nuts, brazil nuts, pistachio, macadam nuts and dishes prepared from them
- A10 - hořčice a výrobky z nich / mustard and dishes prepared from them