



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 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 off 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 / 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

180,-

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,-

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

185,-

Tandoori Tiger Prawns - A2, 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

270,-

Chicken Pakora

Smažené kousky kuřete v kořeněném těstíčku servírované s mátovou omáčkou

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

130,-

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 Pakora - A7

Smažené kousky domácího sýru v kořeněném těstíčku

servírované s mátovou omáčkou

Deep fried homemade cheese in spicy batter, served with mint sauce

130,-

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,-



Tandoori Fish Tikka - A4

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,-

Onion Rings

Smažené cibulové kroužky v těstíčku

Sliced onions dipped in pea flour 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

45,-

Dal soup

Polévka ze žluté čočky

Yellow lentil soup

50,-

Kuřecí polévka / Chicken soup

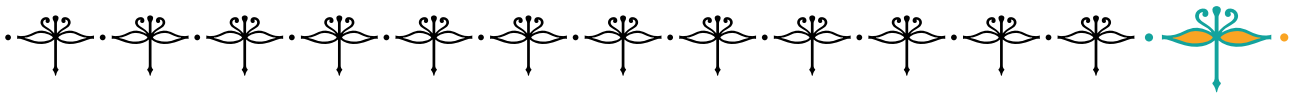
60,-

Adrak-Tulsi Tomato Ka Shorba - A1

Tomatová hustá polévka ochucená bazalkou a zázvorem

Tomato broth flavored with basil and ginger

55,-



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

150,-

Palak Paneer - A7, A10

Lahodně připravený špenát s domácím sýrem
Deliciously cooked spinach with homemade cheese

165,-

Allu Gobi - A7

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

145,-

Allu Jeera

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

130,-

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

180,-

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

185,-

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

180,-

Vegetable Vindaloo - A10

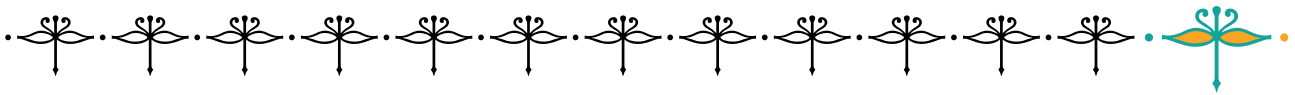
Čerstvá zelenina ve velmi pálivé omáčce s kousky brambor
Fresh vegetables cooked in a very hot sauce with potato pieces

195,-

Chana Masala

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

165,-

**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,-

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

155,-

Dal Makhani - A7

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

165,-

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

210,-

Chicken Jhalfrazie - A7

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

170,-

Chicken Saag Wala - A7, A10

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

180,-

Chicken Curry

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

175,-

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

190,-

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

195,-

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

200,-

**Chicken Madras - A10**

Kousky kuřete v pálivé nakyslé kari omáče

Boneless chicken cooked in a hot and sour curry sauce

175,-

Chicken Vindaloo - A10

Kousky kuřecího masa ve velmi pálivé omáče s kousky brambor

Chicken chunks cooked in very hot sauce with potato pieces

185,-

Chicken Phall

Kousky kuřecího masa v extrémně pálivé kari omáče

Pieces of boneless chicken in an extremely hot curry sauce

195,-

Chicken Korma - A7, A8

Kousky kuřecího masa vařené v jemné krémové bílé omáče

Boneless chicken cooked in a mild creamy white gravy

210,-

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

Čerstvé jehněčí maso v cibulovo-rajčatové omáče

Fresh young lamb in an onion-tomato sauce

250,-

Lamb Palak - A7, A10

Křehké kousky jehněčího masa v jemné rajčatovo-špenátové omáče ochucené čerstvým kořením

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

265,-

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

235,-

Lamb Madras - A10

Kousky jehněčího masa v pálivé nakyslé kari omáče

Pieces of lamb cooked in a hot and sour curry sauce

230,-

Lamb Vindaloo - A10

Kousky jehněčího masa ve velmi pálivé omáče s kousky brambor

Lamb chunks cooked in a very hot sauce with potato pieces

245,-

Lamb Phall

Kousky jehněčího masa v extrémně pálivé kari omáče

Pieces of lamb in an extremely hot curry sauce

260,-



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

245,-

Prawns Curry - A2

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

265,-

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

255,-

Prawns Madras - A2

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

260,-

Fish Vindaloo - A4, A10

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

250,-

Prawns Vindaloo - A2, A10

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

260,-

Prawns Phall - A2

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

265,-

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

280,-



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

40,-

Butter Naan - A1, A7

Placka naan potřená máslem
Butter flavored naan

50,-

Garlic Naan - A1, A7

Placka naan s česnekem
Butter flavored naan with garlic

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 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

55,-

Parantha - A1, A7

Placka plněná kořeněnými bramborami
Parantha stuffed with spiced potatoes

60,-

Cheese Parantha - A1, A7

Placka plněná kořeněným sýrem
Parantha stuffed with spiced cheese

70,-



Rýže / Rice Dishes

Basmati rýže / Basmati rice

50,-

Pulao / Jeera rice

60,-

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

Vegetable Biryani - A1

160,-

Kořeněná rýže s čerstvou zeleninou / Spicy rice with fresh vegetables

Chicken Biryani - A1

180,-

Kořeněná rýže s kousky kuřecího masa / Spicy rice with chicken

Lamb Biryani - A1

250,-

Kořeněná rýže s kousky jehněčího masa / Spicy rice with lamb

Prawns Biryani - A2

275,-

Biryani s tygřími krevetami / Spicy rice with prawns

Kořeněný jogurt / Yoghurt Raita

Raita - A7

50,-

Bílý jogurt s kořením / White yoghurt with spices

Cucumber Raita - A7

60,-

Bílý jogurt s čerstvou zeleninou a kořením

White yoghurt with fresh vegetables and spices

Boondi Raita - A1, A7

60,-

Jogurt se smaženými kuličkami

Yoghurt with fried flour balls

Saláty / Salads

Green salad

60,-

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

Onion with lemon

35,-

Cibule s citronem / Onion with lemon



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 hrozinkami
Combination of rice, sugar, milk, almonds and raisins

50,-

Gulab Jamun - A1, A7

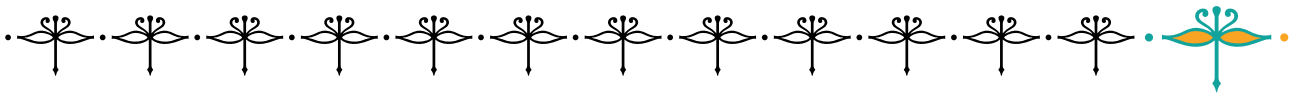
Dezert ze sušeného mléka a mouky, smažený v oleji,
servírovaný v cukrovém sirupu
Dessert made of milk solids and flour, deep fried and served in sugar syrup

70,-

Kulfi - A1, A7, A8

Domácí zmrzlina s pistáciemi a hrozinkami
Homemade 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)	90,-
Cobra - 0.3 l (indické pivo/Indian beer)	90,-

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	45,-
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)	35,-
Vittal 0.25 l	45,-
Perrier 0.33 l (minerální voda perlivá/sparkling mineral water)	45,-

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