



MENU



ABOUT GURKHA

Gurkhové jsou legendární válečníci, kteří jsou známí svou odvahou, loajalitou a neuvěřitelným bojovým duchem. Pocházejí z drsných pohoří Nepálu a již více než 200 let slouží v britských a indických armádách, kde si vydobyli pověst jedněch z nejzkušenějších a nejstatečnějších vojáků na světě. Jejich ikonický KHUKURI (nůž) je symbolem jejich síly a houževnatosti. Dnes Gurkhové i nadále slouží v armádních sborech, a jejich dědictví je oslavováno po celém světě. **V restauraci GURKHA Indická a Nepálská v Liberci** ctíme tento duch excelence a oddanosti, a každé jídlo, které servírujeme, nese v sobě kousek bohaté nepálské kulinářské tradice.

The GURKHA warriors are legendary figures known for their bravery, loyalty, and fierce fighting spirit. Originating from the rugged hills of Nepal, the Gurkhas have served in the British and Indian armies for over 200 years, earning a reputation as some of the most skilled and courageous soldiers in the world. Their iconic weapon, the KHUKURI (Knife), symbolizes their strength and resilience. Today, Gurkhas continue to serve in military forces, with their legacy celebrated across the globe. At **GURKHA Indian and Nepali Restaurant in Liberec**, we honor their spirit of excellence and dedication, offering a taste of Nepal's rich culinary heritage in every dish we serve.



Polévky

STARTING FROM 59 Kč

1) Rajčátová polévka (Alg. 1, 5, 7) 59 Kč

2) Fazolová polévka (Alg. 7) 59 Kč

3) Kuřecí polévka (Alg. 1, 3, 7) 59 Kč

4) Kuřecí houby 59 Kč

5) Everest Ostrá polévka 79 Kč

(Gurkhali special) (Alg. 1, 3, 7)

Velmi pálivá nepálská polévka s krevetami, kuřecím masem a houbami

6) Tomium (thajská) polévka

Tomium, thajská chilli pasta, kokosové mléko, krevety a cherry rajčátka-sour and sweet

7) Čočková polévka:

Česnek, mrkev, paprika a nepálské koření (asijský styl)



Předkrmy

8) Papa Dum (15 g, Alg. 1,3,5,6,7) 20 Kč

Křupavá indická čočková placka

9) Samosa (Alg. 1, 3, 5) 119 Kč

Smažené trojúhelníčky plněné bramborami, hráškem a kořením.

10) Onion Bhaji (15 g, Alg. 1, 3, 5) 135 Kč

Křupavé smažené cibulové placičky s indickým kořením.

11) Paneer Pakora (150 g, Alg. 1, 3, 5) 159 Kč

Smažené kousky sýra

12) Chicken Pakora (150 g, Alg. 1, 3, 5) 149 Kč

Smažené křehké kousky kuřete

Soups

1) Tomato Soup (Alg. 1, 5, 7)

2) Bean Soup (Alg. 7)

3) Chicken Soup (Alg. 1, 3, 7)

4) Chicken Mushroom

5) Everest Hot Soup

(Gurkhali Special) (Alg. 1, 3, 7)

Very hot Nepalese soup with shrimps, chicken and mushroom

6) Tomium (Thai) soup

Tomium, Thai chilli paste, Cocout milk, shrimps, and cherry tomato

7) Lentil Soup

Garlic, carrot, bell peeper and nepali spices (Asian style)

Starters

8) Papad (15 g, Alg. 1, 3, 5, 6, 7)

Crispy Indian lentil cracker

9) Samosa (Alg. 1, 3, 5)

Fried pastry filled with spiced potatoes and green peas.

10) Onion Bhaji (15 g, Alg. 1, 3, 5)

Crispy fried onion fritters with Indian spices.

11) Paneer Pakora (150 g, Alg. 1, 3, 5)

Fried cheese pieces

12) Chicken Pakora (150 g, Alg. 1, 3, 5)

Fried tender chicken pieces

Omáčky (Alg. 7)



13) Mint

20 Kč

14) Yellow/sweet

20 Kč

15) Hot

20 Kč

Saláty



16

16) Oblicheni Salat (Alg. 7)
ledový salát, rajčata, okurka, mrkev

- Kuře

139 Kč

- zelenina

129 Kč



17

17) Gurkhali Salat (Alg. 5, 7)
Salát s arašídý, mrkví, okurkou a olivovým olejem

- Kuře

159 Kč

- zelenina

149 Kč



18

18) Veganisky Salat

119 Kč

Zelí, rajčata, okurka, mrkev, a olivový olej

Sauces (Alg. 7)

13) Mint

14) Yellow/sweet

15) Hot

Salads

16) Normal Salad (Alg. 7)
Iceberg lettuce, tomatoes, cucumber, carrot

- Chicken

- Vegetable

17) Gurkhali Salat (Alg. 5,7)
Salad mixed with peanut, carrot, cucumber and olive oil

- Chicken

- Vegetable

18) Vegan Salat
Cabbage, tomatoes, carrot and olive oil



19



Tandoori Grilované

(Alg. 1 ,3, 5, 7, 10)

Maso marinované v jogurtu a koření, připravené v indické hliněné peci (tandooru), podávané s naší pikantní, mátovou a sladkou žlutou omáčkou (chutney).

20



19) Kuřecí tikka 199 Kč

Kuřecí Tikka: Šťavnaté, křehké kousky kuřete, jemně napíchnuté na špízy a dokonale propečené. Lehce pikantní.

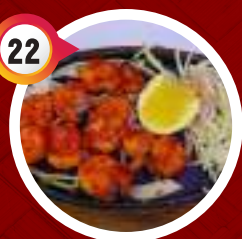
21



20) Kuřecí malai kebab 199 Kč

Grilované kousky kuřete marinované ve šťavnaté a krémové omáčce.

22



21) Kuřecí Green Tikka 199 Kč

Pikantní grilované kuře marinované v ostré směsi zelených bylinek z koriandru, máty, česneku a vybraného koření.

23



22) Krevety Tikka 279 Kč

Krevety marinované v koření, napíchnuté na jehlu a ugrilované pro kouřovou chuť.

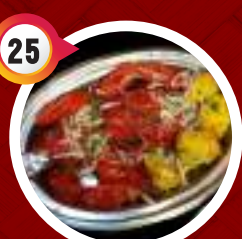
24



23) Gorkhali Rainbow 209 Kč

Kousky kuřete obalené ve čtyřech různých omáčkách, podávané s čerstvým salátem. Barevné, chuťově rozmanité

25



24) Kuře Tandoori 199 Kč

Kuřecí stehýnka pečená v hliněné peci tandoor pro uzenou chuť. Lehce pikantní.

26



25) Tandoori Mix 289 Kč

Kombinace našich typických tandoori pokrmů, včetně kuřecího tikka, vepřového tikka, kuřecího tandoori a vepřového seekh kebabu.

26) Vepřové Kousky 199 Kč

Mleté vepřové maso ochucené kořením, napíchnuté na špízy a grilované pro uzenou chuť.

Tandoori/Grilled

Meat marinated in yogurt and spices prepared in an Indian clay oven (tandoor) served with our spicy, mint and sweet yellow chutney.

19) Chicken Tikka

Juicy, tender pieces of chicken, gently threaded onto skewers and perfectly cooked. Slightly spicy.

20) Chicken Malai Kabab

Grilled chicken pieces marinated in juicy and creamy sauce.

21) Chicken Green Tikka

Spicy Grilled chicken marinated in a spicy green herb mix made with coriander, mint, garlic, and selected spices.

22) Shrimps Tikka

Shrimp marinated in spices, skewered and cooked for a smoky flavour.

23) Gorkhali Rainbow

Chicken pieces coated in four different sauces, served with fresh salad. Colorful and flavorful

24) Tandoori Chicken

Chicken legs cooked in a clay tandoor oven for a smoky flavour. Light spicy.

25) Tandoori Mix

A combination of our signature tandoori items, including chicken tikka, pork tikka, chicken tandoori and pork seekh kebab.

26) Pork Sis Kebab

Minced pork seasoned with spices, shaped onto skewers, and grilled for a smoky flavour.

Nepálská specialita

27) Gurkhali Chilli (Chicken/ Paneer) 225/235 Kč (150 g, Alg. 1,3,6,7)

Čerstvý zázvor a česnek osmažené na oleji pro uvolnění aroma, s cibulí, mrkví, zelím a jarní cibulkou osmažené do něj, v kombinaci se sójovou omáčkou a jemným kořením, čímž vznikne chutná, nepálivá omáčka. Volitelně k dispozici s kuřecím tikka nebo paneerem.

Fresh ginger and garlic stir-fried in oil to release aroma, with onions, carrots, cabbage, and spring onions stir-fried into it, combined with soy sauce and mild spice to create a flavorful, non-spicy sauce. Available with optional chicken tikka or paneer.

28) GURKHALI PÁROVÉ JÍDLO 699 Kč (Gurkhali Couple Dish) (Alg. 1,3,7,10)

Jídlo pro 2 osoby Předkrm: Papadum
Jídlo: Omáčka: vepřová masala, Tandoori: smíchaná s kuřecím tandoori, kuřecím tikka, krevetovým tikka a jehněčím tikka
Přílohy: rýže a laccha paratha a salát.

Food for 2 people Appetiser: Papadum
Food: pork masala, Chicken Tandoori, Chicken Tikka, Pork Tikka, Shrimp Tikka
Side Dishes: Rice and Laccha Paratha and Salad.

29) GURKHALI RODINNÉ JÍDLO 1199 Kč (GURKHALI FAMILY DISH) (Alg. 1,3,5,7,10)

Jídlo pro 4 osoby
Předkrm: Cibulové bhaji, Papadun
Jídlo: Dal Makhani, Kuře na másle, Kuřecí tikka masala a Kuřecí duha
Příloha: Sýrová paratha, máslový nan, rýže a salát.
Dezerty: Gulab Jamun-4 Ks

Food for 4 people
Appetiser: Onion Bhaji, Papadun
Food: Dal Makhani, Butter Chicken, Chicken Tikka Masala and Chicken Rainbow
Side dish: Cheese Paratha, Butter Nan, Rice and Salad.
Dessert: Gulab Jamun-4 pcs

Nepalese Speciality







30) Gurkhali Thali 150 g, Alg. 7

Menu podávané s dal makhani, míchanou zeleninou a kari – k dispozici s výběrem bílkovin. U vegetariánských variant je kari nahrazeno špenátem.

A set meal served with dal makhani, mix veg, and curry-available with your choice of protein. For vegetarian options, curry is replaced with spinach



Jehněčí	249 Kč	Lamb
Kuře	235 Kč	Chicken
Vepřové	235 Kč	Pork
Krevety	239 Kč	Shrimps
Paneer	245 Kč	Paneer
Zelenina	225 Kč	Vegetable

31) Chicken Momos 150 g, Alg. 1+7

Dušené nepálské knedlíčky plněné mletým kuřecím masem marinovaným v bylinkách a koření.

Steamed Nepali dumplings filled with minced chicken marinated in herbs and spices.



Kuře	199 Kč	Chicken
Polévka	219 Kč	Jhol
chladný	259 Kč	Chilly
Veganské	185 Kč	Vegan
Zelenina	185 Kč	Vegetable

32) Nudle (Noodle) 150 g, Alg. 1

Restované nudle smíchané se zeleninou, sójovou omáčkou a kořením v nepálsko-čínském stylu.

Stir-fried noodles tossed with vegetables, soy sauce, and spices in Nepali-Chinese style.



Kuře	179 Kč	Chicken
Krevety	199 Kč	Shrimps
Zelenina	159 Kč	Vegetable

33) Byranies 150 g, Alg. 7

Ivoňavý pokrm z rýže basmati vařený s vrstvami koření, bylin a karamelizované cibule.

A fragrant basmati rice dish cooked with layered spices, herbs, and caramelized onions.



34) Chicken Roll + Chutney 119 Kč
150 g, Alg. 1+7

Grilované kuře zabalené v měkké chapati se salátem, podávané s mátovým čatní.

Grilled chicken wrapped in soft chapati with salad, served with mint chutney.



Hlavní Chody

35) Korma 150 g, Alg. 5, 7, 8

Jemná, krémová omáčka připravená z kešu oříšků, smetany a aromatického koření jako je kardamom, skořice a hřebíček. Má nasládlou chuť a není pálivá.

A mild, creamy sauce made with cashew nuts, cream and aromatic spices like cardamom, cinnamon and cloves. Naturally

sweet and not spicy.



36) Mango 150 g, Alg. 7

Sladká, krémová omáčka na bázi manga s jemným kořením.

A sweet, creamy mango-based sauce with mild spices.



Main Courses

Jehněčí	249 Kč	Lamb
Kuře	199 Kč	Chicken
Vepřové	199 Kč	Pork
Krevety	239 Kč	Shrimps
Ryba	219 Kč	Fish
Keema	199 Kč	Keema
Paneer	209 Kč	Paneer
Sója	179 Kč	Soya
Houby	179 Kč	Mushroom
Zelenina	179 Kč	Vegetable

Jehněčí	259 Kč	Lamb
Kuře	209 Kč	Chicken
Vepřové	209 Kč	Pork
Krevety	249 Kč	Shrimps
Ryba	229 Kč	Fish
Keema	209 Kč	Keema
Paneer	219 Kč	Paneer
Sója	189 Kč	Soya
Houby	189 Kč	Mushroom
Zelenina	189 Kč	Vegetable

37) Butter 150 g, Alg. 7

Krémová omáčka z másla, kešu oříšky, smetany a rajčatového pyrė, dochucená česnekem, zázvorem a směsí jemného indického koření. Nepálivá, bohatá a jemně nasládlá.

A creamy sauce made with butter, cashew, cream, and tomato purée, flavored with garlic, ginger, and a blend of mild Indian spices. Rich, smooth, and mildly sweet, not spicy.



38) Curry 150 g, Alg. 7

Tradiční indická omáčka na bázi cibule, rajčat, česneku a zázvoru, ochucená směsí kari koření jako je kurkuma, koriandr a římský kmín.

A traditional Indian sauce made with onions, tomatoes, garlic, and ginger, seasoned with curry spices like turmeric, coriander, and cumin.



39) Garlic 150 g, Alg. 7

vařené s česnekem a kořením v chutné, jemně kořeněné omáčce.

cooked with garlic and spices in a flavorful, mildly spiced sauce.



Jehněčí	249 Kč	Lamb
Kuře	199 Kč	Chicken
Vepřové	199 Kč	Pork
Krevety	239 Kč	Shrimps
Ryba	219 Kč	Fish
Keema	199 Kč	Keema
Paneer	209 Kč	Paneer
Sója	179 Kč	Soya
Houby	179 Kč	Mushroom
Zelenina	179 Kč	Vegetable

Jehněčí	249 Kč	Lamb
Kuře	199 Kč	Chicken
Vepřové	199 Kč	Pork
Krevety	239 Kč	Shrimps
Ryba	219 Kč	Fish
Keema	199 Kč	Keema
Paneer	209 Kč	Paneer
Sója	179 Kč	Soya
Houby	179 Kč	Mushroom
Zelenina	179 Kč	Vegetable

Jehněčí	249 Kč	Lamb
Kuře	199 Kč	Chicken
Vepřové	199 Kč	Pork
Krevety	239 Kč	Shrimps
Ryba	219 Kč	Fish
Keema	199 Kč	Keema
Paneer	209 Kč	Paneer
Dója	179 Kč	Soya
Houby	179 Kč	Mushroom
Zelenina	179 Kč	Vegetable

40) Masala 150 g, Alg. 7

vařené s paprikami v husté, pikantní rajčatovo-cibulové omáčce.

cooked with bell peppers in a thick, spicy tomato-onion gravy.



41) Rara Tal 150 g, Alg. 7

dušené v pikantní cibulovo-rajčatové omáčce.
simmered in a spicy onion-tomato gravy.



42) Madras 150 g, Alg. 6, 7

vařené v bohatém, pikantním a kořeněném kari se směsí aromatického jihoindického koření.

cooked in a rich, tangy, and spicy curry with a blend of aromatic South Indian spices.



Jehněčí	249 Kč	Lamb
Kuře	199 Kč	Chicken
Vepřové	199 Kč	Pork
Krevety	239 Kč	Shrimps
Ryba	219 Kč	Fish
Keema	199 Kč	Keema
Paneer	209 Kč	Paneer
Sója	179 Kč	Soya
Houby	179 Kč	Mushroom
Zelenina	179 Kč	Vegetable

Jehněčí	249 Kč	Lamb
Kuře	199 Kč	Chicken
Vepřové	199 Kč	Pork
Krevety	239 Kč	Shrimps
Ryba	219 Kč	Fish
Keema	199 Kč	Keema
Paneer	209 Kč	Paneer
Sója	179 Kč	Soya
Houby	179 Kč	Mushroom
Zelenina	179 Kč	Vegetable

Jehněčí	259 Kč	Lamb
Kuře	209 Kč	Chicken
Vepřové	209 Kč	Pork
Krevety	249 Kč	Shrimps
Ryba	229 Kč	Fish
Keema	209 Kč	Keema
Paneer	219 Kč	Paneer
Sója	189 Kč	Soya
Houby	189 Kč	Mushroom
Zelenina	189 Kč	Vegetable

43) Vindaloo 150 g, Alg. 6, 7

Pálivá a kyselková omáčka s česnekem, zázvorem, cibulí, rajčaty, octem a směsí aromatického koření jako je chilli, paprika, římský kmín a skořice. Vařeno s bramborami pro bohatší chuť a tradiční texturu.

A spicy and tangy sauce made with garlic, ginger, onions, tomatoes, vinegar, and a bold mix of spices like chili, paprika, cumin, and cinnamon. Cooked with potatoes for a richer flavor and traditional texture.



44) Kadai 150 g, Alg. 7

Omáčka z čerstvých rajčat, cibule, česneku a zázvoru, dochucená směsí hrubě mletého koření jako je koriandr, paprika a garam masala. Vařeno s kousky cibule a papriky pro výraznou chuť.

A thick sauce made from fresh tomatoes, onions, garlic, and ginger, flavored with coarsely ground spices like coriander, paprika, and garam masala. Cooked with chunks of onion and bell pepper for a bold flavor.



45) Pokhrelī 150 g, Alg. 7 (Gurkhali Special)

Základ z kari omáčky se zeleninou – brokolice, paprika, cibule a žampiony. připravená jako suchá curry směs.

Curry based sauce cooked with broccoli, bell pepper, onion, and mushrooms. served as a dry gravy.



Jehněčí	259 Kč	Lamb
Kuře	209 Kč	Chicken
Vepřové	209 Kč	Pork
Krevety	249 Kč	Shrimps
Ryba	229 Kč	Fish
Keema	209 Kč	Keema
Paneer	219 Kč	Paneer
Sója	189 Kč	Soya
Houby	189 Kč	Mushroom
Zelenina	189 Kč	Vegetable

Jehněčí	259 Kč	Lamb
Kuře	209 Kč	Chicken
Vepřové	209 Kč	Pork
Krevety	249 Kč	Shrimps
Ryba	229 Kč	Fish
Keema	209 Kč	Keema
Paneer	219 Kč	Paneer
Dója	189 Kč	Soya
Houby	189 Kč	Mushroom
Zelenina	189 Kč	Vegetable

Jehněčí	259 Kč	Lamb
Kuře	209 Kč	Chicken
Vepřové	209 Kč	Pork
Krevety	249 Kč	Shrimps
Ryba	229 Kč	Fish
Keema	209 Kč	Keema
Paneer	219 Kč	Paneer
Dója	189 Kč	Soya
Houby	189 Kč	Mushroom
Zelenina	189 Kč	Vegetable

46) Špenát (Palak) 150 g, Alg. 1, 7

Jemná omáčka na bázi špenátu, jemně kořeněná a vařená s česnekem a bylinkami.

A smooth spinach-based sauce mildly spiced and cooked with garlic and herbs.



Jehněčí	249 Kč	Lamb
Kuře	199 Kč	Chicken
Vepřové	199 Kč	Pork
Krevety	239 Kč	Shrimps
Ryba	219 Kč	Fish
Keema	199 Kč	Keema
Paneer	209 Kč	Paneer
Sója	179 Kč	Soya
Houby	179 Kč	Mushroom
Zelenina	179 Kč	Vegetable

47) Dal Makhni 150 g, Alg. 7 179 Kč

Bohatá, krémová omáčka na bázi čočky pomalu vařená s máslem, smetanou a jemným kořením.

A rich, creamy lentil-based sauce slow-cooked with butter, cream, and mild spices.



48) Vegetable Mix 150 g, Alg. 7 189 Kč

Suchá, jemně kořeněná směs sezónní zeleniny vařená s tradičními bylinkami.

A dry, mildly spiced blend of seasonal vegetables cooked with traditional herbs.



Veganský hlavní chody

49) Jeera Brambor	179 Kč
50) Bramborovy Brokolice	179 Kč
51) Míchaná zelenina	179 Kč
52) Daal Jhaneko	179 Kč
53) Špenát (Alg. 1)	179 Kč
54) Masala	179 Kč
- sója	
- Zelenina	
- houby	
55) Madras (Alg. 6)	189 Kč
- sója	
- Zelenina	
- houby	
56) Vindaloo (Alg. 6)	189 Kč
- sója	
- Zelenina	
- houby	
57) Gurkhali	189 Kč
- Brambory (Alg. 1, 6)	
- Houby (Alg. 1)	
- Sója (Alg. 1, 6)	

Vegan Main Course

49) Jeera Potato	
50) Potato Brocoli	
51) Mix Vegetable	
52) Daal Jhaneko	
53) Palak (Alg. 1)	
54) Masala	
- Soya	
- Vegetable	
- Mushroom	
55) Madras (Alg. 6)	
- Soya	
- Vegetable	
- Mushroom	
56) Vindaloo (Alg. 6)	
- Soya	
- Vegetable	
- Mushroom	
57) Gurkhali	
- Potato (Alg. 1, 6)	
- Mushroom (Alg. 1)	
- Soya (Alg. 1, 6)	

Dezert (Dessert) Alg. 1,5,7

58) Kulfi	59 Kč
59) Gulab Jamun	69 Kč
60) Rasbari	79 Kč



61



Příloha

61) Rýže

(Obyčejná rýže)

49 Kč

62



62) Sýrová rýže (Alg. 7)

(indická rýže se sýrem)

59 Kč

63



63) Hrášková rýže

(indická rýže s hráškem)

55 Kč

64



64) Rýže s římským kmínem

(indická rýže s kmínem)

59 Kč

65-68



65) Tandoori máslový Nan (Alg. 1, 3, 7)

(indický chléb s máslem)

49 Kč

66) Tandoori kořeněný Nan (Alg. 1, 3, 7)

(indický chléb s kořením)

45 Kč

67) Tandoori Himali Nan (Alg. 1, 3, 7)

(indický sladký chléb)

55 Kč

68) Tandoori česnekový Nan (Alg. 1, 3, 7)

(indický česnekový chléb)

49 Kč

69) Tandoori Chapati (Alg. 1, 7)

(indická placka)

29 Kč

69



70) Tandoori vrstvená Protha (Alg. 1, 3, 7)

(speciálně upravená vrstvená placka)

49 Kč

71) Bramborová Protha (Alg. 1, 3, 7)

(indická placka s bramborami)

55 Kč

70



72) Tandoori bramborovo-

česneková Protha (Alg. 1, 3, 7)

(indická placka s česnekem a bramborami)

59 Kč

73) Tandoori sýrová Protha (Alg. 1, 3, 7)

(indická placka s bramborami a sýrem)

59 Kč

71-74



74) Tandoori sýrovo-

česneková Protha (Alg. 1, 3, 7)

(indická placka s bramborami, sýrem a česnekem)

63 Kč

Side Courses

61) Plain Rice

(Rice)

62) Cheese Rice (Alg. 7)

(Indian rice with cheese)

63) Peas Rice

(Indian rice with peas)

64) Jerra Rice

(Indian rice with cumin)

65) Butter Nan (Alg. 1, 3, 7)

(Indian bread with butter)

66) Tandoori Nan (Alg. 1, 3, 7)

(Indian bread with spices)

67) Himali Nan (Alg. 1, 3, 7)

(Indian sweet bread)

68) Garlic Nan (Alg. 1, 3, 7)

(Indian bread with garlic)

69) Chapati (Alg. 1, 7)

(Indian flatbread)

70) Laccha Protha (Alg. 1, 3, 7)

(Specially prepared layered flatbread)

71) Aloo Protha (Alg. 1, 3, 7)

(Indian flatbread with potatoes)

72) Aloo Garlic Protha (Alg. 1, 3, 7)

(Indian flatbread with garlic and potatoes)

73) Cheese Protha (Alg. 1, 3, 7)

(Indian flatbread with potatoes and cheese)

74) Cheese Garlic Protha (Alg. 1, 3, 7)

(Indian flatbread with potatoes, cheese, and garlic)

Nealkoholické Nápoje

Non-alcoholic Beverages

SOFT/COLD DRINKS

75) Glass Of Water (sklenice vody) 0.5 L	19 Kč
76) Jug of Water (Džbán vody) 1 L	35 Kč
77) Mineral Water (Voda Natura - Perlivá/ Neperlivá)	29 Kč
78) Tonic Kinley	45 Kč
79) Coca Cola Classic	45 Kč
80) Coca Cola Zero	45 Kč
81) Fanta	45 Kč
82) Sprite	45 Kč
83) Ice Tea (Ledový čaj)	45 Kč
84) Ginger Beer/ Zázvorové pivo (Old Jamaican)	49 Kč
85) Lemonade Grapos Ginger/ Elderberry/ Raspberry (Limonáda Grapos Zázvor/ Bezinka/ Malina) 0.33/0.5 L	34/49 Kč
86) Apple/ Orange Juice (Jablečný/ Pomerančový džus) 0.33 L	34 Kč
87) Mango/ Litchi/ Guava Juice (Domácí džus) 0.33 L	49 Kč
88) Lassy (Mango, Sweet/ Salted) 0.33 L (Domácí)	49 Kč



HOT BEVERAGE (TEPLÉ NÁPOJE)

89) Black Tea (Černý čaj)	42 Kč
90) Green Tea (Zelený čaj)	44 Kč
91) Jasmin Tea (Jasmínový čaj)	44 Kč
92) Ginger Tea (Zázvorový čaj)	49 Kč
93) Masala Tea (Masala čaj)	49 Kč
94) Espresso	49 Kč
95) Cappuccino	65 Kč

ALCOHOLIC BEVERAGE

Beer (Pivo)

96) Kozel 11 0.33 L	39 Kč
97) Kozel 11 0.5 L	49 Kč
98) Birell Pomelo A Grep 0.33 L	37 Kč
99) Birell Pomelo A Grep 0.5 L	47 Kč
100) Birell Světlé 0.5 L	47 Kč
101) Pilsner Urquell 12 Bottle 0.5 L	55 Kč
102) King Fisher Bottle 0.33 L	59 Kč

Wine (Vino)

103) Glass of Wine/ Rozlévané Víno 200 ml	49 Kč
104) Fangalo Red/ White 750 ml	249 Kč
105) Lambrusco Red/ White 40 ml	249 Kč
106) Pascaline Bílé 750 ml	249 Kč
107) Modry Portugal (suché červené)	279 Kč
108) Frankovka Červene 750 ml	249 Kč
109) Ramirez Červene 750 ml	369 Kč

Champagne and Aperitif (Šumivá vína a aperitivy)

110) Cinzano Rosso/ Bianco 200 ml	99 Kč
111) Cinzano Rosso/ Bianco 1 L	449 Kč
112) Moscato 1 L	249 Kč
113) Bohemia Sekt 1 L	299 Kč

Whiskey (40 ml)

114) Jack Daniel	85 Kč
115) Jack Daniel Honey	85 Kč
116) Red Label JW	75 Kč
117) Chivas Regal 12 years	90 Kč
118) Jameson	75 Kč
119) Jim Beam	75 Kč
120) Tullamore Dew	79 Kč
121) Ballentines	65 Kč

Vodka (40 ml)

122) Finlandia	55 Kč
123) Koskenkorva Peach	55 Kč
124) Bozkov	39 Kč

Rum (40 ml)

125) Captain Morgan Dark	65 Kč
126) Captain Morgan Spiced Gold	65 Kč
127) Malibu	55 Kč

Gin (40 ml)

128) Beefeater	55 Kč
----------------	-------

Tequila (likéry) (40 ml)

129) Sierra Reposado	89 Kč
----------------------	-------

Liquor & Spirit (40 ml)

130) Metaxa	65 Kč
131) Becherovka	65 Kč



📍 Pražská 138/16, 460 01 Liberec

☎ +420 775 088 810

✉ gurkha@indicka-nepalska.cz

