



Red Brick
bar & Indian cuisine

SOUPS / POLÉVKY

1. **Dal Shorba 1, 7** 55.-
Indian soup from yellow lentil with cumin seeds and coriander.
Polévka z indické žluté čočky s kmínem a koriandrem.
2. **Tamatar Shorba /7** 55.-
Soup made from fresh tomatoes with herbs and cream.
Polévka z čerstvých rajčat s bylinkami a smetanou.
3. **Palak Chicken Soup/7** 60.-
Chicken soup made from fresh stock, spinach, herbs and cream
Kuřecí polévka z čerstvého vývaru, špenátu a bylinek se smetanou
4. **Murgh Yakhni Shorba 7** 60.-
Strong flavored chicken soup made from chicken.
Silný kuřecí vývar

STARTER / PŘEDKRMY

5. **Papad (2 Pcs.) 1** 30.-
Crispy bread made from lentil flour served with mango and mint chutney.
Křupavý chléb z čočkové mouky podávaný s mangovým a mátovým chutney.
6. **Masala Papad (2 Pcs)1** 35.-
Crispy bread made from lentil flour served with spicy onion, tomatoes, coriander and cucumber on top.
Křupavý chléb z čočkové mouky podávaný s pikantní cibulí, rajčaty, koriandrem a okurkou.
7. **Onion Bhajji / Indické cibulové kroužky (4 Pcs) 1** 55.-
Deep fried slice onions coated in gram-flour and spices.
Smažené cibulové kroužky v cizrnové mouce a koření.
8. **Vegetable Samosa / Zeleninové taštičky Samosa (2 Pcs) 1,** 65.-
Deep fried patties stuffed with vegetables, cashew-nuts & raisins.
Smažené taštičky se zeleninou, kešu oříšky a hrozinkami.
9. **Vegetable Pakora / Zelenina Pakora(6 Pcs) 1** 65.-
A variety of seasonal vegetables battered with gram-flour and deep fried.
Smažená variace sezónní zeleniny v cizrnové mouce a koření.
10. **Paneer Pakora / Domácí sýr Paneer Pakora(6 Pcs) 1, 7** 75.-
Home-made cheese deep fried in batter with gram flour and spices.
Smažený domácí sýr v cizrnové mouce a koření.
11. **Chicken Pakora / Kuřecí Pakora(6 Pcs) 1** 90.-
Pieces of chicken in gram-flour spiced battered, and deep fried.
Marinované a smažené kuřecí kousky v koření a cizrnové mouce.
Smažený domácí sýr v cizrnové mouce a koření.

TANDOOR SPECIALTIES / TANDOOR SPECIALTY Z TANDOORI PECE

12. **Chicken Tikka / Kuřecí Tikka (6 Pcs) 1, 7, 10** **160.-**
Boneless chicken pieces marinated with spices and herbs grilled in Tandoor.
Vykostěné kuřecí kousky marinované s kořením a bylinkami grilované v Tandoor peci.
13. **Murgh Malai Tikka / Kuřecí Tikka s oříšky a bylinkami (6 Pcs) 1, 7, 8, 10** **170.-**
Boneless chicken marinated with cashews, cream, and herbs finished in Tandoor.
Vykostěné kuřecí kousky marinované v kešu oříšcích a bylinkách grilované v Tandoor peci.
14. **Tandoori Chicken / Kuřecí Tandoori 1, 7, 10** **190.-**
Juicy boned chicken marinated with traditional spices and yoghurt roasted in Tandoor.
Šťavnaté kuřecí kousky s kostí marinované s tradičním kořením a jogurtu pečené v Tandoor peci.
15. **Chicken Seekh Kabab / Mleté kuřecí maso Kabab (6 Pcs) 1, 7, 10** **160.-**
Minced chicken meat seasoned with herbs and exotic spices and cooked in Tandoor. Mleté kuřecí maso okořeněné bylinkami a exotickým kořením, připravené v Tandoor peci.
16. **Achari Chicken Tikka / Kuřecí a zeleninová Tikka (6 Pcs) 1, 7, 10** **160.-**
Boneless chicken marinated with pickled spices and yoghurt roasted in Tandoor.
Vykostěné kuřecí kousky s naloženou zeleninou a jogurtem pečené v Tandoor peci.
17. **Lamb Seekh Kabab / Mleté jehněčí maso Kabab (6 Pcs) 1, 7, 10** **180.-**
Minced lamb meat seasoned with onion, herbs and exotic spices and cooked in Tandoor. Mleté jehněčí okořeněné cibulí, bylinkami a exotickým kořením, připravené v Tandoor peci.
18. **Paneer Tikka (4 Pcs) 7, 8, 10** **170.-**
Skewered marinated home-made cheese baked in Tandoor.
Marinovaný domácí sýr Paneer připravený v Tandoor peci.
19. **Mix Tandoori Platter / Tandoori degustační talíř 1, 4, 7, 8, 10, 14** **250.-**
Chicken Tikka 2 Pc, Tandoori Chicken 1 Pc, Murgh Malai Tikka 2 Pc and Lamb Seekh Kabab 1 Pc

MAIN COURSE NON- VEGETARIAN/ NEVEGETARIÁNSKÉ HLAVNÍ CHODY

20. **Butter Chicken / Máslové kuře 7, 8** **165.-**
Roasted boneless chicken cooked in tomato and butter sauce.
Kuřecí kousky podávané v rajčatovo-máslové omáčce.
21. **Chicken Tikka Masala Kuřecí Tikka Masala /7, 8** **160.-**
Chicken tikka pieces cooked in rich gravy butter and aromatic spices.
Kousky kuřecího v bohaté omáčce s máslem a aromatickým kořením.
22. **Chicken Saagwala / Kuřecí Saagwhala 7, 8** **150.-**
Chicken cooked in mix of spinach and mustard leaves paste in creamy style.
Kuřecí kousky v mixu špenátu s horčicí v krémovo-smetanové omáčce.
23. **Chicken Shahi Korma / Kuřecí Shani Korma 7, 8** **160.-**
Chicken cooked in lightly sweet creamy sauce with cashew and coconut.
Kuřecí kousky v jemně nasládlé krémové omáčce s kešu oříšky a kokosem.
24. **Chicken Madras / Kuřecí Madras 7, 10, 8** **150.-**
Chicken cooked with special mix of spices in Madras style and curry leaves.
Kuřecí kousky se speciálním mixem koření ve stylu Madras s curry listy. Velice pikantní.
25. **Chicken Vindaloo / Kuřecí Vindaloo 7, 10, 8** **150.-**
Chicken cooked with potatoes and tangy spicy sauce.
Kuřecí kousky s brambory v silně pikantní omáčce.

26. **Chicken Kadhai / Kuřecí Kadhai 7, 8** **150.-**
 Chicken cooked with onion, capsicum, and whole spices finished with tomato gravy. Kuřecí připravené s cibulí, paprikou a s kořením v rajčatové omáče.
27. **Chicken Methi Curry / Kuřecí fenýklové curry 7, 8** **150.-**
 Mild and fenugreek flavored chicken recipe.
 Kuřecí kousky s fenýklem v jemné omáče.
28. **Lamb Roganjosh / Jehněčí Roganjosh 7, 8** **190.-**
 Typical Indian curry with juicy lamb in Kashmiri style.
 Typické indické curry se šťavnatými jehněčími kousky v Kašmírském stylu.
29. **Lamb Saaghwala / Jehněčí Saaghwala 7, 8** **190.-**
 Lamb cooked in mix of spinach and mustard leaves paste in creamy style.
 Jehněčí připravená špenátu s hořčičnými lístky v krémovo-smetanové omáče.
30. **Lamb Madras / Jehněčí Madras 7, 10, 8** **190.-**
 Lamb cooked with special mix of spices in madras style and curry leaves.
 Jehněčí připravené ve stylu Madras s curry lístky.
31. **Kadai Lamb / Jehněčí Kadai 7, 8** **190.-**
 Lamb cooked with onion, capsicum, and whole spices finished with tomato gravy.
 Jehněčí připravené s cibulí, paprikou a kořením, podávané v rajčatové omáče.
32. **Lamb Tikka Masala / Jehněčí Tikka Masala 7, 8** **190.-**
 Lamb pieces cooked in rich gravy butter and aromatic spices.
 Jehněčí připravené v masala omáče s aromatickým kořením.
33. **Shrimp Curry / Krevetové curry 7, 8, 10, 4** **170.-**
 Fresh prawns cooked in delicious curry sauce.
 Čerstvé krevety podávané v typické indické curry omáče.
34. **Shrimp Madras / Krevetový Madras 7, 8, 10, 4** **170.-**
 Prawns cooked with special mix of spices in madras style and curry leaves.
 Krevety podávané v madras stylu s mixem kořením a curry lístky.
35. **Goan Fish Curry / Rybí kokosové curry 7, 8, 4, 10** **155.-**
 Pieces of fish cooked in coconut and mustard flavor curry.
 Kousky ryby připravené s kokosem a hořčičným curry.

MAIN COURSE VEGETARIAN / VEGETARIÁNSKÉ HLAVNÍ CHODY

36. **Paneer Tikka Masala 7, 8** **150.-**
 Tandoor cooked home-made cheese mingled in rich masala sauce with Indian spices.
 Domácí sýr Paneer připravený v Tandoor peci v hutné masala omáče s indickým kořením.
37. **Palak Paneer 7, 8** **150.-**
 Healthy Paneer dish with creamy spinach gravy.
 Zdravý domácí sýr Paneer v krémovo-špenátové omáče.
38. **Matar Paneer 7,8** **150.-**
 Green peas cooked with Paneer in mild gravy.
 Zelený hrášek připravený se sýrem Paneer v jemně pikantní omáče.
39. **Paneer Makhani 7, 8** **150.-**
 Indian coated cheese cooked in creamy tomato sauce with garlic & ginger.
 Domácí sýr Paneer připravený v krémové rajčatové omáče s česnekem a zázvorem.
40. **Matar mushroom / Hrášek s houbami v omáče 7, 8** **140.-**
 Green peas with mushrooms in a creamy sauce with tomatoes.
 Zelený hrášek s houbami v krémové omáče s rajčaty.

41. **Mix veg / Farmářská zelenina 7, 8** **130.-**
 Fresh farm vegetables cooked in masala gravy.
 Čerstvá zelenina připravená v masala omáče.
42. **Makai Saag 7, 8, 10** **130.-**
 Healthy and delicious combination of Indian speciality saag and corn kernels.
 Zdravý a vynikající mix indické zeleniny podávaný s kukuřičným zrnem.
43. **Aloo Gobhi / Květák s brambory v omáče 8** **120.-**
 Fresh cauliflower and potatoes prepared with exotic Indian spices.
 Čerstvý květák a brambory připravené s exotickým Indickým kořením.
44. **Channa Masala / Cizrnová Masala 1, 7, 8** **130.-**
 Chickpeas cooked with spices flavored with herbs and tomato onion sauce.
 Cizrna uvařená s kořením v rajčatovo cibulové omáče ochucené bylinkami.
45. **Dal Tadka 1, 7** **130.-**
 Bengal and green lentils tempered with whole red chillies and cumin seeds.
 Bengálská a zelená čočka okořeněná semínky červených chilli papriček a kmínu.

RICE SPECIALTIES / SPECIALTY Z RÝŽE

46. **Steam Rice / Dušená rýže 1** **55.-**
 Steamed cooked basmati rice.
 Dušená rýže.
47. **Jeera Rice / Rýže s římským kmínem 1** **60.-**
 Pearls white basmati rice delicately tempered with cumin seeds.
 Dušená rýže s římským kmínem.
48. **Matar Pulao / Rýže s římským kmínem a hráškem 1** **60.-**
 Basmati rice cooked with green peas and cumin.
 Dušená rýže podávaná s římským kmínem a zeleným hráškem.
49. **Vegetable Biryani / Vegetariánské Biryani 1, 7, 8** **150.-**
 Lon grain basmati rice cooked with vegetables accompanied with raita.
 Dlouhozrná rýže připravená v indickém stylu a podávaná s rajtou.
50. **Chicken Biryani / Kuřecí Biryani 1, 7, 8** **170.-**
 Lon grain basmati rice cooked with chicken accompanied with raita.
 Dlouhozrná rýže připravená v indickém stylu s kuřecími kousky a podávaná s rajtou.
51. **Lamb Biryani / Jehněčí Biryani 1, 7, 8** **190.-**
 Lon grain basmati rice cooked with lamb accompanied with raita.
 Dlouhozrná rýže připravená v indickém stylu s jehněčími kousky a podávaná s rajtou.
52. **Mustard Curry Rice / Rýže s hořčičnými semínky 1, 10, 5** **60.-**
 Basmati rice tempered with mustard seeds and curry leaves.
 Dušená rýže připravená s hořčičnými semínky a curry lístky.

BREADS / CHLEBY

53. **Plain Naan 1, 3, 7** **35.-**
 Plain tandoori baked bread.
 Indický chléb připravený v Tandoor peci.
54. **Butter Naan / Máslový naan 1, 3, 7** **40.-**
 Fine flour bread cooked in tandoor and layered with butter.
 Indický chléb připravený v Tandoor peci potřeny máslem.

55. **Garlic Naan / Česnekový naan 1, 3, 7** 45.-
Tandoor baked, all purpose flour bread stuffed with garlic and butter.
Indický chléb připravený v Tandoor peci potřeny máslem a česnekem.
56. **Paneer Kulcha 7, 1, 3** 65.-
Wheat bread stuffed with paneer and coriander cooked in Tandoor.
Indický chléb s domácím sýrem Paneerem a koriandrem připravený v Tandoor peci.
57. **Aloo Kulcha 1, 7** 55.-
Wheat bread stuffed with potato and coriander cooked in Tandoor.
Indický chléb s brambory a koriandrem připravený v Tandoor peci.
58. **Keema Kulcha 1, 7** 70.-
Wheat bread stuffed with minced lamb meat cooked in Tandoor.
Indický chléb s mletým jehněčím připravený v Tandoor peci.
59. **Lachha Paratha 1** 50.-
Multi layered wheat flour flaky bread cooked in Tandoor.
Indický chléb z celozrnné mouky připravený v Tandoor peci potřeny máslem.
60. **Pudina Paratha 1, 7** 50.-
Multi layered wheat flour flaky bread cooked in Tandoor, flavored with mint.
Indický chléb z celozrnné mouky připravený v Tandoor peci ochucený mátou.
61. **Tandoori Roti** 35.-
Unleavened bread made with whole wheat flour.
Indický chléb z celozrnné mouky připravený v Tandoor peci s nebo bez másla.

CONDIMENTS AND SIDES / OMÁČKY

62. **Jeera Raita 7** 30.-
Yoghurt with cumin seeds.
Jogurt s římským kmínem.
63. **Cucumber Raita 7** 35.-
Yoghurt with chopped cucumber.
64. **Plain Yoghurt 7** 25.-
Just plain yoghurt.
Jogurt.
65. **Mint Chutney 7** 25.-
Mint leaves, green chilies and yoghurt churned together.
Jogurt s drcenými mátovými lístky a zeleným chilli.
66. **Mango Chutney 8, 12** 25.-
A sweet sauce made from mango.
Jogurt s mangovými kousky.
67. **Tamarind Chutney 10, 5, 12** 25.-
Tamarind, jaggry and spices.
Jogurt s tamarindem, kořením a Indický cukrem.

DESSERTS & INDIAN DRINKS / DEZERTY A INDICKÉ NÁPOJE

68. **Gulab Jamun 7, 1, 8** 45.-
Milk powder dumplings soaked in sugar syrup and serve hot.
Knedlíčky ze sušeného mléka s cukrovým sirupem a servírované horké.
69. **Shahi Kheer 1, 7, 8** 40.-
Rice, milk and dry fruits combined together makes a delicious dessert.
Rýže, mléko a sušené ovoce vytváří vynikající kombinaci dezertu.
70. **Ice Icream / Zmrzlina 7** 75.-
Vanilla or chocolate.
Vanilková nebo čokoládová.
71. **Mango Lassi / Mangové Lassi** 49.-
Blended youghurt with mango pulp.
Jogurtový nápoj s příchutí manga.
72. **Salted Lassi / Slané Lassi** 39.-
Blended youghurt with salt and cumin.
Jogurtový nápoj se solí a kmínem.
73. **Sweet Lassi / Sladké Lassi** 39.-
Blended youghurt with sugar and rose water.
Slazený jogurtový nápoj s růžovou vodou.
74. **Masala Tea / Indický Masala čaj** 30.-
Indian specialty tea boiled with special tea spices.
Speciální kořeněný indický černý čaj s mlékem.

Kindly allow us at least 20 mins. to serve you, from the time of placing order.

We care for your allergens, kindly let your server know about it.

Doba přípravy jídla od objednání je min. 20 minut.

V případě alergie na některý druh potravin informujte prosím obsluhu.

ALLERGENS –

**1 – Cereals, 2 – Shellfish, 3 – Eggs, 4 – Fish,
5 – Peanuts/ Groundnuts, 6 – Soybeans,
7 – Milk, 8 – Nuts 9 – Celery 10 – Mustard,
11 – Sesame 12 – Sulphur dioxide,
13 – Bluebonnets/ Lupines, 14 – Mollusks**

RED BRICK BAR & INDIAN CUISINE,

Mlýnská 938/4, 779 00 Olomouc, CZ

Phone: +420 585 208 428

www.redbrickbar.cz



redbrickbarolomouc

We accept booking for birthday celebration, corporate parties and private parties.

Contact us for best offer for you ☺.

Pokud byste chtěli uspořádat oslavu narozenin, firemní večírek či soukromou party, neváhejte nás kontaktovat a my pro Vás připravíme party přesně podle Vašich představ

.