



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. **Murgh Yakhni Shorba 7** 60.-  
Strong flavored chicken soup made from chicken.  
Silný kuřecí vývar

## STARTER / PŘEDKRMY

4. **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.
5. **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.
6. **Vegetable Samosa / Zeleninové taštičky Samosa (2 Pcs) 1,** 70.-  
Deep fried patties stuffed with vegetables, cashew-nuts & raisins.  
Smažené taštičky se zeleninou, kešu oříšky a hrozkami.
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 Pakora / Zelenina Pakora(6 Pcs) 1** 65.-  
A variety of seasonal vegetables battered with gram-flour and deep fried.  
Smažená variance sezónní zeleniny v cizrnové mouce a koření.
9. **Paneer Pakora / Domácí sýr Paneer Pakora(6 Pcs) 1, 7** 85.-  
Home-made cheese deep fried in batter with gram flour and spices.  
Smažený domácí sýr v cizrnové mouce a koření.
10. **Chicken Pakora / Kuřecí Pakora(6 Pcs) 1** 145.-  
Pieces of chicken in gram-flour spiced battered, and deep fried.  
Marinované a smažené kuřecí kousky v koření a cizrnové mouce.

## TANDOORI

11. **Paneer Tikka (6 Pcs) 7, 8, 10** 165.-  
Skewered marinated home-made cheese baked in Tandoor.  
Marinovaný domácí sýr Paneer připravený v Tandoor peci.
12. **Fish Amritsari /Smažená ryba Amritsari(4 Pcs) 1, 4, 10, 14** 155.-  
Amazingly batter fried fish with flour of carom seeds and served with mint chutney.  
Smažená ryba v těstíčku s chutí karomových semínek a servírovaná s mátovým chutney.
13. **Chicken Tikka / Kuřecí Tikka (6 Pcs) 1, 7, 10** 140.-  
Boneless chicken pieces marinated with spices and herbs grilled in Tandoor.  
Vykostěné kuřecí kousky marinované s kořením a bylinkami grilované v Tandoor peci.
14. **Achari Chicken Tikka /Kuřecí a zeleninová Tikka (6 Pcs) 1, 7, 10** 145.-  
Boneless chicken marinated with pickled spices and yoghurt roasted in Tandoor.  
Vykostěné kuřecí kousky s naloženou zeleninou a jogurtem pečené v Tandoor peci.
15. **Murgh Malai Tikka / Kuřecí Tikka s oříšky a bylinkami (6 Pcs) 1, 7, 8, 10** 155.-  
Boneless chicken marinated with cashews, cream, and herbs finished in Tandoor.  
Vykostěné kuřecí kousky marinované v kešu oříšcích a bylinkách grilované v Tandoor peci.
16. **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.
17. **Chicken Seekh Kabab / Mleté kuřecí maso Kabab (6 Pcs) 1, 7, 10** 145.-  
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.
18. **Lamb Seekh Kabab /Mleté jehněčí maso Kabab (6 Pcs) 1, 7, 10** 165.-  
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.
19. **Tandoori Salmon / Losos Tandoori (4 Pcs) 1, 7, 10, 4** 255.-  
Fillet of salmon skewered artistically and cooked till perfection in Tandoor.  
Filet z lososa marinovaný a připravený v peci Tandoor.
20. **Tandoori Prawns / Krevety Tandoori (6 Pcs) 1, 7, 10, 14, 4** 265.-  
Prawns roasted in tandoor marinated in mustard and yoghurt.  
Krevety pečené v Tandoor peci marinované v hořčici a jogurtu.



Red Brick

bar & Indian cuisine

21. **Mix Tandoori Platter / Tandoori degustační talíř 1, 4, 7, 8, 10, 14** 265.-  
Chicken Tikka 1 Pc, Tandoori Chicken 1 Pc, Murgh Malai Tikka 1 Pc, Lamb Seekh Kabab 1 Pc  
and Tandoori Prawns 2 Pc

### MAIN COURSE VEGETARIAN / VEGETARIÁNSKÉ HLAVNÍ CHODY

22. **Matar Paneer 7,8** 135.-  
Green peas cooked with Paneer in mild gravy.  
Zelený hrášek připravený se sýrem Paneer v jemně pikantní omáčce.
23. **Kadai Paneer 7, 8** 140.-  
Home made cheese cooked with onion, peppers & masala gravy.  
Domácí sýr připravený s cibulí, paprikou a masala omáčkou.
24. **Palak Paneer 7, 8** 135.-  
Healthy Paneer dish with creamy spinach gravy.  
Zdravý domácí sýr Paneer v krémovo-špenátové omáčce.
25. **Paneer Tikka Masala 7, 8** 145.-  
Tandoor cooked home-made cheese mingled in rich masala sauce with Indian spices.  
Domácí sýr Paneer připravený v Tandoor peci v hutné masala omáčce s indickým kořením.
26. **Paneer Makhani 7, 8** 140.-  
Indian coated cheese cooked in creamy tomato sauce with garlic & ginger.  
Domácí sýr Paneer připravený v krémové rajčatové omáčce s česnekem a zázvorem.
27. **Mix veg / Farmářská zelenina 7, 8** 130.-  
Fresh farm vegetables cooked in masala gravy.  
Čerstvá zelenina připravená v masala omáčce.
28. **Seasonal vegetable / Sezonní zelenina 7, 8** 125.-  
Season best available fresh vegetable cooked in Indian style.  
Nejlepší sezonní zelenina připravená v Indickém stylu.
29. **Makai Saag 7, 8, 10** 120.-  
Healthy and delicious combination of Indian speciality saagh and corn kernels.  
Zdravý a vynikající mix indické zeleniny podávaný s kukuřičným zrnem.



Red Brick

bar & Indian cuisine

30. **Matar mushroom / Hrášek s houbami v omáče 7, 8** 125.-  
Green peas with mushrooms in a creamy sauce with tomatoes.  
Zelený hrášek s houbami v krémové omáče s rajčaty.
31. **Dum Aloo / Brambory se sýrem v omáče 1, 7, 8** 140.-  
Potato stuffed with cheese, vegetable and nuts in rich creamy gravy.  
Brambory se sýrem, zeleninou a oříšky v bohaté krémové omáče.
32. **Aloo Gobhi / Květák s brambory v omáče 8** 110.-  
Fresh cauliflower and potatoes prepared with exotic Indian spices.  
Čerstvý květák a brambory připravené s exotickým Indickým kořením.
33. **Jeera Aloo / Brambory s kmínem** 110.-  
Indian style cumin flavored potatoes.  
Brambory s kmínem připravené v Indickém stylu.
34. **Dal Tadka 1, 7** 120.-  
Bengal and green lentils tempered with whole red chillies and cumin seeds.  
Bengálská a zelená čočka okořeněná semínky červených chilli papriček a kmínu.
35. **Chana Masala / Cizrnová Masala 1, 7, 8** 125.-  
Chickpeas cooked with spices flavored with herbs and tomato onion sauce.  
Cizrna uvařená s kořením v rajčatovo cibulové omáče ochucené bylinkami.
36. **Dal Makhani 1, 7, 8** 140.-  
Black lentils cooked in butter, cream and tomato gravy.  
Černá čočka vařená v másle, smetaně a rajčatové omáče.

**MAIN COURSE NON-VEGETARIAN/ NEVEGETARIÁNSKÉ HLAVNÍ CHODY**

bar & Indian cuisine

37. **Chicken Kadhai / Kuřecí Kadhai 7, 8** 145.-  
Chicken cooked with onion, capsicum, and whole spices finished with tomato gravy.  
Kuřecí připravené s cibulí, paprikou a s kořením v rajčatové omáče.
38. **Chicken Jalfrazi / Kuřecí Jalfrazi 7, 8** 145.-  
Pieces of chicken cooked with onion, peppers and spices served in thick sauce.  
Kuřecí kousky připravené s cibulí, paprikou a kořením servírované v silné omáče.



Red Brick

bar & Indian cuisine

39. **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.
40. **Butter Chicken / Máslové kuře 7, 8** 165.-  
Roasted boneless chicken cooked in tomato and butter sauce.  
Kuřecí kousky podávané v rajčatovo-máslové omáčce.
41. **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.
42. **Chicken Madras / Kuřecí Madras 7, 10, 8** 145.-  
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.
43. **Chicken Vindaloo / Kuřecí Vindaloo 7, 10, 8** 150.-  
Chicken cooked with potatoes and tangy spicy sauce.  
Kuřecí kousky s brambory v silně pikantní omáčce.
44. **Chicken Saagwala / Kuřecí Saagwhala 7, 8** 145.-  
Chicken cooked in mix of spinach and mustard leaves paste in creamy style.  
Kuřecí kousky v mixu špenátu s horčicí v krémovo-smetanové omáčce.
45. **Chicken Methi Curry /Kuřecí fenýklové curry 7, 8** 150.-  
Mild and fenugreek flavored chicken recipe.  
Kuřecí kousky s fenýklem v jemné omáčce.
46. **Mango Chicken /Mangové Kuřecí 7** 160.-  
Chicken cooked with mango sauce in mango-creamy sauce.  
Kuřecí kousky v mangovo-smetanové omáčce.
47. **Lamb Roganjosh / Jehněčí Roganjosh 7, 8** 170.-  
Typical Indian curry with juicy lamb in Kashmiri style.  
Typické indické curry se šťavnatými jehněčími kousky v Kašmírském stylu.
48. **Lamb Vindaloo / Jehněčí Vindaloo 7, 10, 8** 165.-  
Lamb cooked with potatoes and tangy spicy sauce.  
Jehněčí kousky s brambory v silně pikantní omáčce.
49. **Lamb Madras / Jehněčí Madras 7, 10, 8** 165.-  
Lamb cooked with special mix of spices in madras style and curry leaves.  
Jehněčí připravené ve stylu Madras s curry lístky.



Red Brick

bar & Indian cuisine

50. **Kadai Lamb / Jehněčí Kadai 7, 8** 165.-  
Lamb cooked with onion, capsicum, and whole spices finished with tomato gravy.  
Jehněčí připravené s cibulí, paprikou a kořením, podávané v rajčatové omáče.
51. **Lamb Tikka Masala / Jehněčí Tikka Masala 7, 8** 165.-  
Lamb pieces cooked in rich gravy butter and aromatic spices.  
Jehněčí připravené v masala omáče s aromatickým kořením.
52. **Lamb Saaghwala / Jehněčí Saaghwala 7, 8** 165.-  
Lamb cooked in mix of spinach and mustard leaves paste in creamy style.  
Jehněčí připravenéna špenátu s hořčičnými lístky v krémovo-smetanové omáče.
53. **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.
54. **Shrimp Curry / Krevetové curry 7, 8, 10, 4** 170.-  
Fresh prawns cooked in delicious curry sauce.  
Čerstvé krevety podávané v typické indické curry omáče.
55. **Kadai Fish / Rybí Kadai 7, 8, 4, 10** 155.-  
Fish pieces cooked with onion, capsicum, and whole spices finished with tomato gravy.  
Rybí kousky podávané s cibulí, paprikou a kořením v rajčatové omáče.
56. **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.

**RICE SPECIALITIES / SPECIALITY Z RÝŽE**

57. **Steam Rice / Dušená rýže 1** 40.-  
Steamed cooked basmati rice.  
Dušená rýže.
58. **Jeera Rice / Rýže s římským kmínem 1** 45.-  
Pearls white basmati rice delicately tempered with cumin seeds.  
Dušená rýže s římským kmínem.



Red Brick

bar & Indian cuisine

59. **Matar Pulao / Rýže s římským kmínem a hráškem 1** 55.-  
Basmati rice cooked with green peas and cumin.  
Dušená rýže podávaná s římským kmínem a zeleným hráškem.
60. **Kashmiri Pulao / Rýže se sušeným ovocem 1, 8** 65.-  
Basmati rice delicately cooked with dry fruits.  
Dušená rýže připravená se sušeným ovocem.
61. **Vegetable Biryani / Vegetariánské Biryani 1, 7, 8** 130.-  
Lon grain basmati rice cooked with vegetables accompanied with raita.  
Dlouhozrná rýže připravená v indickém stylu a podávaná s rajtou.
62. **Chicken Biryani / Kuřecí Biryani 1, 7, 8** 155.-  
Lon grain basmati rice cooked with chicken accompanied with raita.  
Dlouhozrná rýže připravená v indickém stylu s kuřecími kousky a podávaná s rajtou.
63. **Lamb Biryani / Jehněčí Biryani 1, 7, 8** 175.-  
Lon grain basmati rice cooked with lamb accompanied with raita.  
Dlouhozrná rýže připravená v indickém stylu s jehněčími kousky a podávaná s rajtou.
64. **Mustard Curry Rice / Rýže s hořčičnými semínky 1, 10, 5** 55.-  
Basmati rice tempered with mustard seeds and curry leaves.  
Dušená rýže připravená s hořčičnými semínky a curry lístky.

### BREADS / CHLEBY

65. **Plain Naan 1, 3, 7** 35.-  
Plan tandoori baked bread.  
Indický chléb připravený v Tandoor peci.
66. **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.
67. **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.
68. **Paneer Kulcha 7, 1, 3** 65.-  
Wheat bread stuffed with paneer and coriander cooked in Tandoor.





*Red Brick*

bar & Indian cuisine

- Indický chléb s domácím sýrem Paneerem a koriandrem připravený v Tandoor peci.
69. **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.
70. **Keema Kulcha 1, 7** 65.-  
Wheat bread stuffed with minced lamb meat cooked in Tandoor.  
Indický chléb s mletým jehněčím připravený v Tandoor peci.
71. **Lachha Paratha 1** 50.-  
Multi layered wheat flour flaky bread cooked in Tandoor.  
Indický chléb z celozrnné mouky připravený v Tandoor peci potřeny máslem.
72. **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.
73. **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

74. **Jeera Raita 7** 30.-  
Yoghurt with cumin seeds.  
Jogurt s římským kmínem.
75. **Cucumber Raita 7** 35.-  
Yoghurt with chopped cucumber.  
Jogurt s nasekanou okurkou.
76. **Plain Yoghurt 7** 25.-  
Just plain yoghurt.  
Jogurt.
77. **Mint Chutney 7** 25.-  
Mint leaves, green chilies and yoghurt churned together.  
Jogurt s drcenými mátovými lístky a zeleným chilli.





Red Brick

bar & Indian cuisine

78. **Mango Chutney 8, 12** 25.-  
A sweet sauce made from mango.  
Jogurt s mangovými kousky.
79. **Pickle 5, 10, 12** 25.-  
Mango, lemon and vegetable mix pickle.  
Marinovaná zelenina s citrónem a mangem.
80. **Tamarind Chutney 10, 5, 12** 25.-  
Tamarind, jaggry and spices.  
Jogurt s tamarindem, kořením a Indický cukrem.

### DESSERTS & INDIAN DRINKS / DEZERTY A INDICKÉ NÁPOJE

81. **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.
82. **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.
83. **Kesariya Halwa 1, 8, 7** 50.-  
A Indian style semolina base sweet pie flavored with saffron & rose water.  
Indický koláč ze semoliny ochucený šafránem a růžovou vodou.
84. **Ice lcream / Zmrzlina 7** 75.-  
Vanilla or chocolate.  
Vanilková nebo čokoládová.
85. **Salt Lassi / Slané Lassi** 39.-  
Blended youghurt with salt and cumin.  
Jogurtový nápoj se solí a kmínem.
86. **Sweet Lassi / Sladké Lassi** 39.-  
Blended youghurt with sugar and rose water.  
Slazený jogurtový nápoj s růžovou vodou.



Red Brick

bar & Indian cuisine

- |  |      |
|--|------|
| 87. <b>Mango Lassi / Mangové Lassi</b>   | 49.- |
| Blended youghurt with mango pulp.<br>Jogurtový nápoj s příchutí manga.                                     |      |
| 88. <b>Roof afza lassi</b>   | 45.- |
| Blended youghurt with sugar and watermeloun flavor.<br>Jogurtový nápoj s cukrem a se syrupem vodní meloun. |      |
| 89. <b>Masala Tea / Indický Masala čaj</b>   | 30.- |
| Indian specialty tea boiled with special tea spices.<br>Speciální kořeněný indický černý čaj s mlékem.     |      |

Kindly allow us at least 20 minutes to serve you better. We do care for your allergens;  
Kindly let your waiter/waitress know about it.

Prosíme zákazníky o strpení, některé z pokrmů jsou náročnější na přípravu proto se omlouváme, ale v případě nutnosti budeme servírovat jídlo nejdříve za 20 minut.  
Taktéž nám záleží na vašich alergiích, proto prosím informujte obsluhující personál co nejdříve, abychom předešli nepříjemnostem na obou stranách.

Red Brick  
bar & Indian cuisine