

# MENU Z OZNAČENIMI ALERGENI



**Maharaja, indijska restavracija**  
**Vodnikova 35**  
**1000 Ljubljana**

 **030 60 55 60**

 **www.maharaja.si**

 **restavracijamaharaja**

 **info@maharaja.si**

Maharaja d.o.o., Podlimbarskega 44, 1000 Ljubljana, davčna številka SI58814990

# ***JEDILNI LIST***

## ***MENU***

### **Uredba 1169/2011 o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom.**

Označba snovi ali proizvodov, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti.

1. Žita, ki vsebujejo gluten - označujemo s črko - **G**.
2. Raki in proizvodi iz njih - označujemo s črkama - **Ra**.
3. Jajca in proizvodi iz njih - označujemo s črko - **J**.
4. Ribe in proizvodi iz njih - označujemo s črkama - **Ri**.
5. Arašidi (kikiriki) - **Ar**.
6. Zrnje soje in proizvodi iz njega - označujemo s črko - **S**.
7. Mleko in mlečni proizvodi (vključno z laktozo) - označujemo s črko - **L**.
8. Oreški (mandlji, lešniki, orehi, ind. oreščki, pistacija) - označujemo s črko - **O**.
9. Listna zelena in proizvodi iz nje - **ne uporabljamo**.
10. Gorčično seme in proizvodi iz njega - označujemo s črko **Go**.
11. Sezamovo seme in proizvodi iz njega - označujemo s črkama - **SS**.
12. Žveplov dioksid in sulfiti, ki ga vsebuje kokosova moka - označujemo s črko - **Ž**.
13. Voljčji bob in proizvodi iz njega - **ne uporabljamo**.
14. Mehkužci in proizvodi iz njega - **ne uporabljamo**.

## **Juhe**

- 1. Garlic cream soup (L)**
- 2. Tomato cream soup (L)**
- 3. Chicken soup (L)**
- 4. Prawn soup (L, Ra)**
- 5. Sweet corn Soup (L)**

## **162. Dodatne omake**

- Soya sauce (črna) (S)**
- Mint sauce (zelena) (L)**
- Nepali sauce (zelena) (SS)**
- Nepali sauce (rdeča)**
- Mango sauce (rjava)**

## **Predjedi**

- 161. Vegetarian platter (G - Samosa, L – Paneer pakora, Vegetable pakora ne vsebuje alergenov)**
- 6. Samosa (G)**
- 7. Tandoori chicken wings (L)**
- 8. Samosa chat (G)**
- 9. Pepper fish (G, L)**
- 10. Papardam**
- 11. Vegetable pakora**
- 12. Masala papar**
- 13. Pepper chicken (G, L)**
- 14. Paneer pakora (L)**
- 15. Onion bhajia**
- 16. Pepper prawns (G, L, Ra)**
- 17. Paneer tikka (O, L)**
- 18. Chicken pakora**
- 19. Mix tandoori vegetarian starter (L)**
- 20. Mughlai mix starter (O, L)**
- 21. Mix tandoori starter (L)**

## **Tandoori specialitete**

- 22. Tandoori chicken (L)**
- 23. Chicken tikka (L)**
- 24. Tandoori plate (L)**
- 25. Tandoori prawns plate (L)**
- 26. Sheekh kebab**
- 27. Achari chicken tikka (L)**
- 28. Murg malai tikka (L)**
- 29. Mango tikka (L)**
- 30. Banno kebab (O, L)**
- 31. Reshmi kebab (L)**

- 32. Garlic kebab (O, L)
- 33. Paneer haryali kebab (L)
- 34. Mughlai paneer tikka (L)
- 35. Haryali kebab (L)
- 36. Paneer saslik (L)

#### **Piščančje jedi**

- 37. Butter chicken (O, L)
- 38. Corma chicken (O, L, Ž)
- 39. Saagwala chicken (O, L)
- 40. Curry masala chicken (O)
- 41. Chicken vindaloo (O)
- 42. Chili chicken (J, G, S)
- 156. Achari chicken (O)
- 43. Chicken mango curry (O)
- 44. Handi chicken (O, L)
- 45. Chicken Maharaja (O, L)
- 46. Chicken jalfrezi (O)
- 47. Karahi chicken (O, L)
- 48. Chicken do piaza (O)
- 49. Chicken manchuria (J, G, S)
- 50. Chicken tikka masala (O, L)
- 51. Madras chicken (O)
- 333. D-chicken (O)

#### **Jedi z govedino**

- 52. Curry masala beef (O)
- 53. Palak beef (O, L)
- 54. Corma beef (O, L, Ž)
- 55. Beef vindaloo (O)
- 56. Beef nawabi (O, L)
- 57. Beef Maharaja (O, L)
- 58. Beef Do piaza (O)
- 59. Karahi beef (O, L)
- 60. Madras beef (O)
- 149. Beef achari (O)
- 336. Beef tikka masala (O, L)
- 337. Handi beef (O, L)

#### **Jedi z jagnjetino**

- 61. Corma lamb (O, L, Ž)
- 62. Lamb vindaloo (O)
- 63. Roganjosh (O)
- 64. Lamb bhuna
- 65. Lamb Maharaja (O, L)

- 66. Achari lamb (O)
- 67. Lamb do piaza (O)
- 68. Handi lamb (O, L)
- 69. Saagwala lamb (O, L)
- 70. Karahi lamb (O, L)
- 150. Madras lamb (O)
- 338. Tikka masala lamb (O, L)

#### **Ribje jedi**

- 71. Prawn curry (Ra, O)
- 72. Handi prawns (Ra, O, L)
- 73. Chili prawns (Ra, J, G, S)
- 74. Prawn manchuria (Ra, J, G, S)
- 75. Prawn corma (Ra, L, O, Ž)
- 76. Karahi prawns (Ra, O, L)
- 339. Achari prawns (Ra, O)
- 340. Prawns do piaza (Ra, O)
- 341. Prawns madras (Ra, O)
- 342. Prawns Maharaja (Ra, O, L)
- 343. Prawns mango curry (Ra, O)
- 344. Prawns vindaloo (Ra, O)
- 77. Fish manchuria (Ri, J, G, S)
- 78. Karahi fish (Ri, J, G, O, L)
- 79. Fish madras (Ri, J, G, O)
- 80. Mango fish (Ri, J, G, O)
- 81. Achari fish (Ri, J, G, O)
- 82. Amritsari masala fish (Ri, J, G, O)
- 345. Chili fish (Ri, J, G, S)
- 346. Corma fish (Ri, J, G, O, Ž)
- 347. Curry masala fish (Ri, J, G, O)
- 348. Fish do piaza (Ri, J, G, O)
- 349. Handi fish (Ri, J, G, O, L)
- 350. Fish vindaloo (Ri, J, G, O)

#### **Vegetarijanske jedi**

- 83. Royal mixed vegetables (L, O)
- 84. Palak paneer (L, O)
- 84a. Palak tofu (L, O, S)
- 85. Punjabi chole (O)
- 86. Shahi paneer (L, O)
- 86a. Shahi tofu (L, O, S)
- 87. Mushroom mattar (O)
- 88. Mattar paneer (L, O)
- 88a. Mattar tofu (L, O, S)

- 89. Alu chana masala (O)
- 90. Alu gobi (O)
- 91. Rajma makhani (L, O)
- 92. Dal makhani (L, O)
- 93. Gobi manchuria (J, G, S)
- 94. Paneer tikka masala (L, O)
- 94a. Tofu tikka masala (L, O, S)
- 95. Achari paneer (L, O)
- 95a. Achari tofu (L, O, S)
- 96. Paneer Maharaja (L, O)
- 96a. Tofu Maharaja (L, O, S)
- 97. Karahi paneer (L, O)
- 97a. Karahi tofu (L, O, S)
- 98. Baingun bhurta (O)
- 99. Navratan corma (L, Ž, O)
- 100. Vegetable kofta (L, O, G)
- 101. Malai kofta (L, O, G)
- 102. Paneer butter masala (L, O)
- 102a. Tofu butter masala (L, O, S)
- 151. Bhindi masala (O)
- 152. Dal tarka
- 334. D-paneer (O, L)
- 335. D-tofu (O, S)
- 351. Chili paneer (L, S)
- 351a. Chili tofu (S)
- 352. Corma paneer (O, L, Ž)
- 352a. Corma tofu (O, L, Ž, S)
- 353. Curry masala paneer (O, L)
- 353a. Curry masala tofu (O, S)
- 354. Paneer do piaza (O, L)
- 354a. Tofu do piaza (O, S)
- 355. Handi paneer (O, L)
- 355a. Handi tofu (O, L, S)
- 356. Madras paneer (O, L)
- 356a. Madras tofu (O, S)
- 357. Paneer manchuria (L, S)
- 357a. Tofu mancuria (S)
- 358. Paneer mango curry (O, L)
- 358a. Tofu mango curry (O, S)
- 359. Paneer vindaloo (O, L)
- 359a. Tofu vindaloo (O, S)
- Bombai veg. pasta (G, S, J – jajca v sledovih)
- Bombai munghpali pasta (G, S, Ar, J – jajca v sledovih)
- Bombai kaju pasta (G, S, O, J – jajca v sledovih)

### **Jogurtove solate**

- 103. Mix vegetable raita (L)
- 104. Alu onion raita (L)
- 105. Kheera raita (L)

### **Solate**

- 110. Fresh mixed salad
- 111. Spiced onion
- 153. Cucumber salad
- 154. Tomato salad

### **Solatni krožniki**

- 163. Maharaja chicken salad (Go, L, O)
- 164. Curry chicken salad (Go, L)
- 165. Benarsi vegetarian salad (Go, L)
- 166. Bombai tuna salad (Go, L)

### **Chole chat**

### **Specialitete iz basmati riža**

- 106. Vegetables biryani (O)
- 107. Chicken biryani (O)
- 108. Paneer biryani (O, L)
- 109. Beef biryani (O)
- 112. Lamb biryani (O)
- 113. Prawns biryani (O, Ra)

### **Priloge**

- 114. Basmati rice
- 115. Basmati onion rice
- 116. Basmati lemon rice
- 117. Jeera (cumin) Rice
- 118. Yellow rice with peas
- 119. Matter paneer pulao (L)
- 120. Vegetable pulao
- 121. Navratan pulao (L, O)
- 122. Plain pulao rice

### **Krompirjeve priloge**

- 123. Buttered potato (L)
- 124. Alu jeera

### **Indijski domači kruh**

- 125. Plain naan (G, J, L)
- 126. Garlic naan (G, J, L)
- 155. Chili naan (G, J, L)

- 127. Buttered naan (G, J, L)
- 128. Keema naan (G, J, L)
- 129. Peshawari naan (G, J, L, O)
- 130. Paneer naan (G, J, L)
- 131. Tandoori roti - chapati (G)
- 132. Tandoori alu paratha (G)
- 133. Onion kulcha (G, J, L)
- 134. Pudina paratha (G)
- 135. Tandoori laccha paratha (G)
- 136. Kashmiri naan (G, J, L, O)

#### **Sladice**

- 137. Burfi (L, O, Ž)
- 138. Gulab jamun (L, G, O - dekoracija)
- 139. Mango kulfi (L)
- 140. Pistachios kulfi (L, O)
- 141. Mix fruit raita (L, O)
- 142. Shikrani (L, Ž)

#### **Indijske pijače**

- 143. Mango lassi (L)
- 144. Fruit lassi (L)
- 145. Sweet lassi (L)
- 146. Salty lassi (L, O - dekoracija)
- Banana lassi (L)
- 147. Indian masala tea (L)
- 148. Maharaja mango vodka

#### **Vina**

- Belo vino (Ž)
- Rdeče vino (Ž)
- Belo indijsko vino (Ž)
- Rdeče indijsko vino (Ž)

#### **Topli napitki**

- Kava z mlekom (L)
- Bela kava (L)
- Capuccino (L)
- Macchiato (L)

#### **Juhe**

1. Thupka
2. Tarkariko ras
3. Jhinge machhako ras (Ra)



#### 4. Dalko ras

##### **Predjedi**

- 5. Sekuwa (L)
- 8. Chili onion bhajia
- 12. Mixed momo starter ((G), L – Momo palak)
- 14. Masala papar

##### **Nepalske specialitete**

- 15. Momo vegetarian (G)
- 16. Momo chicken (G)
- 17. Momo palak (G, L)
- 18. Mešana plošča ((G), L – Momo palak)

##### **Jedi z jagnjetino**

- 19. Khasiko masu
- 20. Khasi alu mishako
- 21. Khasiko bhutua
- 22. Khasi ra sagmishako
- 24. Khasi tareko
- 26. Khasi khosani

##### **Piščančje jedi**

- 27. Kukhurako bhutua
- 28. Kukhurako masu
- 29. Tareko kukhura
- 30. Kukhura khosani
- 33. Kukhura kaju nariwal (L, O, Ž)
- 34. Kukhura ra sagmishako
- 63. Kukhura ko achar (SS)

##### **Jedi z govedino**

- 35. Goruko bhutua
- 36. Goru ma sag mishako
- 37. Goruko masu
- 38. Goru alu mishako
- 40. Goru tareko
- 42. Goru khosani

##### **Ribje jedi**

- 43. Macha tarkari (Ri, J, G)
- 44. Macha tareko (Ri, J, G)
- 45. Jhinga machako tarkari (Ri, J, G)
- 46. Tareko jhinga (Ra)
- 47. Himalaya piro jhinga (Ra)

##### **Vegetarijanske jedi**

- 68. Dal ra sagmishako
- 48. Aluko achar (SS)
- 49. Royal mishako tarkari

- 50. Rayoko Saag
- 51. Alu palak
- 52. Alu bhindi ko tarkari
- 53. Alu chanako tarkari
- 54. Alu dum
- 55. Dal jhaneko
- 56. Paneer ko tarkari (L)
- 56a. Tofu ko tarkari (S)
- 57. Baingun bhurta
- 58. Kauli ra keau mishako
- 61. Tarkari kaju nariwal (L, O, Ž)
- 62. Chaiu koshani

**Tradicionalne Nepalske Pulao jedi**

- 108. Kathmandu tarkari pulao (O)
- 109. Kathmandu kukhura pulao (O, J)
- 110. Kathmandu paneer pulao (O, L)
- 111. Kathmandu goru pulao (O, J)
- 112. Kathmandu khasi pulao (O, J)
- 113. Kathmandu jhinga pulao (Ra, O, J)