

MENU Z OZNAČENIMI ALERGENI



Maharaja, indijska restavracija
Vodnikova 35
1000 Ljubljana

 **030 60 55 60**

 **www.maharaja.si**

 **restavracijamaharaja**

 **info@maharaja.si**

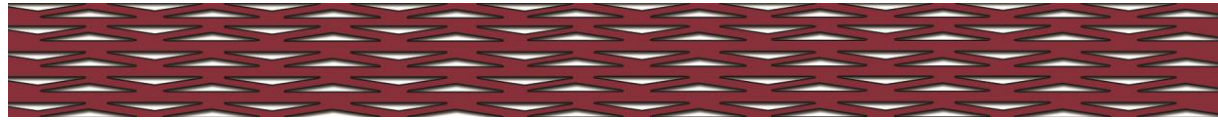


JEDILNI LIST MENU SPEISEKARTE

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) - **ne uporabljamo**.
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 - samo samosi, 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

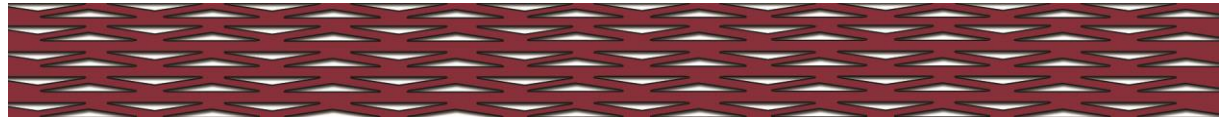
- 37. Butter Chicken (O, L)
- 38. Corma Chicken (O, L, Ž)
- 39. Saagwala Chicken (O, L)
- 40. Curry Masala Chicken (O)
- 41. Chicken Vindaloo (O)
- 42. Chili Chicken (J, G, S)
- 156. Achari Chicken (O)
- 43. Chicken Mango Curry (O)
- 44. Handi Chicken (O, L)
- 45. Chicken Maharaja (O, L)
- 46. Chicken Jalfrezi (O)
- 47. Karahi Chicken (O, L)
- 48. Chicken Do Piazza (O)
- 49. Chicken Manchuria (J, G, S)
- 50. Chicken Tikka Masala (O, L)
- 51. Madras Chicken (O)
- 335. 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 Piazza (O)
- 59. Karahi Beef (O, L)
- 60. Madras Beef (O)
- 149. Beef Achari (O)

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 Piazza (O)
- 68. Handi Lamb (O, L)
- 69. Saagwala Lamb (O, L)
- 70. Karahi Lamb (O, L)
- 150. Madras Lamb (O)

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)
- 77. Fish Manchuria (Ri, J, G, S)
- 78. Karahi Fish (Ri, J, O, L)
- 79. Fish Madras (Ri, J, O)
- 80. Mango Fish (Ri, J, O)
- 81. Achari Fish (Ri, J, O)
- 82. Amritsari Masala fish (Ri, J, O)

Vegetarijanske jedi

- 83. Royal Mixed Vegetables (L, O)
- 84. Palak Paneer (L, O)
- 85. Punjabi Chole (O)
- 86. Shahi Paneer (L, O)
- 87. Mushroom Mattar (O)
- 88. Mattar Paneer (L, O)
- 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)
- 95. Achari Paneer (L, O)
- 96. Paneer Maharaja (L, O)
- 97. Karahi Paneer (L, O)
- 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)
- 151. Bhindi Masala (O)
- 152. Dal Tarka
- 334. D-Paneer (O, L)

335. D-Tofu (O, S)

*** v kolikor zamenjate pri jedi domači sir za sojin tofu, se pri jedi pojavi alergen (S)**

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)

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

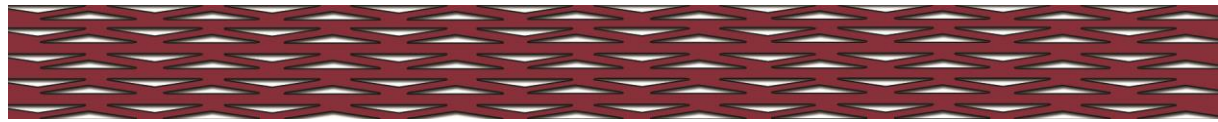
121. Navratan Pulao (L, O)

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)
- 167. Indian fresh cake (O)
- 168. Indian muffin (O)

Indijske pijače

- 143. Mango lassi (L)
- 144. Fruit Lassi (L)
- 145. Sweet Lassi (L)
- 146. Salty Lassi (L, O - dekoracija)
- 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)