



Devi

Menu





Indų virtuvė yra žinoma daugelyje pasaulio šalių. Tradiciniai patiekalai pasižymi ypatingu kvapumu, prieskonių gausa, neretai ir aštrumu.

**„Devi Indian“ restoranas** - tai ilgai brandinta svajonė, įgavusi fizinį „kūną“ Klaipėdos mieste.

Metų metus Chandan Singh šią svajonę nešiojo širdyje ir mintyse, galiausiai išmokęs gastronomijos meno ryžosi gyvenimo pokyčiams.

Virtuvės paslapčių mokėsi pas krikštatėvį Rajinder Chaudhary, Vilniuje esančio restorano „Sues Indian Raja“ savininką. Dešimt metų dirbo pjaustydamas daržoves, mokydamasis iš pačių šefų, tobulindamas virėjo įgūdžius.

**Žodis „Devi“** - Indijoje garbinamos deivės vardas. Dažnu atveju šios deivės garbei tėvai pavadina gimusias mergaites. Restorano pavadinimas siejamas su įkūrėjo Chandan Singh velione motina Draupadi Devi.

*Skaneus!*

**Slaptas įkūrėjo Chandan receptas** - tai šaukštas nuolankumo, geros nuotaikos ir spinduliuojančios šypsenos.



## Sriubos/ Soups

**TRINTA ŠPINATŲ SRIUBA \***  
SPINACH PUREE SOUP

**6.50 €**



**AVIENOS „SHORBA“ \***

Avienos sultinys su imbieru, česnakais ir indiškais prieskoniais

LAMB SHORBA

Made from mutton stock with ginger, garlic and Indian spices

**7.50 €**

**POMIDORŲ - GRYBŲ SRIUBA \***  
TOMATO MUSHROOM SOUP

**6.50 €**

\* Sriuba patiekama su pasirinkta indiška duona  
Soups is served with selected Indian bread

## Salotos/ Salads

**ŽALIOS INDIŠKOS SALOTOS**  
INDIAN GREEN SALAD

**4.80 €**

**VIŠTIENOS SALOTOS**

Salotų lapai su daržovėmis ir vištienos gabalėliais, su česnako ir alyvuogių aliejaus padažu

CHICKEN SALAD

Greens and vegetables with shredded chicken, garlic and olive oil dressing

**6.50 €**

 **aštru/ spicy**  **labai aštru/ very spicy**

Apie alergijas prašome informuoti aptarnaujantį personalą iš anksto.

Please inform us of any food allergies or special dietary requirements and we will be happy to accommodate you.

# Užkandžiai/ Appetizers



## „PAPADAM“

2.00 €

Gelsvi apvalūs traškūs paplotėliai iš lęšių miltų.

PAPADAM

Yellowish round crispy scones made from lentil flour.



## „MASALA PAPADAM“

2.70 €

Lęšių miltų paplotėliai patiekiami su smulkintais svogūnais, pomidorais, čili pipirais ir šviežia kalendra

MASALA PAPADAM

Crispy Indian starter made from lentils served with tomatoes, diced onions, green chilies and fresh coriander

## DARŽOVIŲ „SAMOSA“

6.80 €

Trikampio formos kepinukai su bulvių, žirnelių, anakardžių riešutų ir razinų įdaru

VEGETABLE SAMOSA

Triangular pastry stuffed with potatoes, green peas, cashews and raisins

## KREKETĖS „PURI“

9.90 €

Krevetės marinuotos su indiškais prieskoniais ir masala, patiekiamos su traškiais indiškais paplotėliais

PRAWN PURI

Tangy marinated prawns served with selections of crispy puri

## VARŠKĖS SŪRIO „PAKORA“

7.20 €

Varškės sūrio kubeliai apkepti žirnių miltų tešloje

PAANER PAKORA

Deep-fried paneer cubes coated with chickpea flour



## VIŠTIENOS „TIKKA“

9.50 €

Vištienos filė kubeliai, marinuoti jogurte su prieskoniais

CHICKEN TIKKA

Cubes of chicken fillet marinated in yogurt and spices

## VARŠKĖS SŪRIO „TIKKA“

8.90 €

Varškės sūrio gabalėliai, marinuoti indiškuose prieskoniuose, kepti molinėje krosnyje tandūre

PANEER TIKKA

Cottage cheese marinated with indian spices and grilled in tandoor



aštru/ spicy



labai aštru/ very spicy

Apie alergijas prašome informuoti aptarnaujantį personalą iš anksto.

Please inform us of any food allergies or special dietary requirements and we will be happy to accommodate you.



# Pagrindiniai patiekalai/ Main dishes\*

## Vištiena/ Chicken



### VIŠTIENOS „TIKKA MASALA“

12.80 €

Tandūre skrudinta vištienos filė, troškinta su svogūnais, pomidorais ir indiškais prieskoniais, pagardinta grietinėle

CHICKEN TIKKA MASALA

Tandoori boneless chicken tikka cooked with onions, tomatoes and Indian spices, garnished with cream

### SVIESTINĖ VIŠTIENA

12.50 €

Tandūre skrudinta vištienos šlaunelių mėsa, troškinta su pomidorais, grietinėle ir sviestiniu padažu

BUTTER CHICKEN

Tandoori boneless chicken cooked in tomatoes, cream and butter sauce



### VIŠTIENA KARIO PADAŽE

12.50 €

Tradicinis vidutinio aštrumo patiekas

CHICKEN CURRY

A traditional, medium spicy dish



### VIŠTIENOS „MADRAS“

12.80 €

Pietų Indijos patiekalas su kokosu, indiškais prieskoniais ir žaliais aitriaisiais pipirais

CHICKEN MADRAS

Very popular South Indian dish with coconut, strong spices and dried or green chilies



### VIŠTIENOS „JALFREZI“

12.50 €

Vištienos šlaunelių mėsa troškinta su pomidorais, svogūnais ir pipirais iki sausai tiršto padažo

CHICKEN JALFREZI

Chicken thigh meat is stewed with tomatoes, onions and peppers to a dry thick sauce

### VIŠTIENOS „KORMA“

12.50 €

Vištiena troškinta baltame padaže su anakardžių riešutais ir prieskoniais

CHICKEN KORMA

A rich and creamy chicken curry prepared with yogurt, cashewnuts and indian spices



*Vištienos patiekalai patiekiami su nemokama basmati ryžių porcija*  
*Chicken dishes are served with a complimentary serving of basmati rice*



aštru/ spicy



labai aštru/ very spicy

Apie alergijas prašome informuoti aptarnaujantį personalą iš anksto.

Please inform us of any food allergies or special dietary requirements and we will be happy to accommodate you.



## Aviena/ Lamb

- AVIENOS „KORMA”** **14.90 €**  
Ériuko filė kubeliai troškinti baltame padaže su anakardžių riešutais ir prieskoniais Švelnaus skonio neaštrus patiekalas  
**LAMB KORMA**  
Rich, creamy and mildly spiced lamb dish with cashew nuts and yogurt
-  **AVIENOS „ROGAN JOSH”** **14.90 €**  
Avienos filė troškinta su svogūnais, pomidorais, kašmyro raudonaisiais čili pipirais ir jogurtu. Tradicinis Kašmyro patiekalas  
**LAMB ROGAN JOSH**  
Kashmiri style boneless lamb cooked with onions, tomatoes and mild red Kashmiri
-  **AVIENOS „SAAG”** **14.90 €**  
Avienos filė su indiškais prieskoniais troškinta tirštame špinatų padaže  
**LAMB SAAG**  
Boneless lamb marinated with Indian spices and cooked in a thick spinach puree
-  **AVIENOS „MADRAS”** **14.90 €**  
Pietų Indijos patiekalas su kokosu, indiškais prieskoniais ir žaliais aitraisiais pipirais  
**LAMB MADRAS**  
Very popular South Indian dish with coconut, strong spices and dried or green chilies



**Avienos patiekalai patiekiami su nemokama basmati ryžių porcija**  
**Lamb dishes are served with a complimentary serving of basmati rice**

 aštru/ spicy  labai aštru/ very spicy

Apie alergijas prašome informuoti aptarnaujantį personalą iš anksto.  
Please inform us of any food allergies or special dietary requirements and we will be happy to accommodate you.



## Jūros gėrybės/ Seafood



### KREVEČIŲ „BUTTER MASALA“

15.80 €

Tigrinės krevetės troškintos indiškuose prieskoniuose ir sviestiniame padaže su grietinėle

PRAWNS BUTTER MASALA

Prawns cooked with masala and butter sauce garnished with cream



### KREVEČIŲ „JALFREZI“

15.80 €

Krevetės troškintos su pomidorais, svogūnais ir pipirais iki sausai tiršto padažo

PRAWN JALFREZI

Pieces of prawn cooked with tomatoes, onions and peppers cooked to a dry thick curry



### KREVEČIŲ „MADRAS“

15.90 €

Patiekalas su kokosu, indiškais prieskoniais ir žaliais aitriaisiais pipirais

PRAWN MADRAS

A dish with coconut, Indian spices and green hot peppers

## Tandūri patiekalai/ Tandoori dishes

### „ZAFRANI TIKKA“

9.50 €

Vištienos filė kubeliai marinuoti jogurte su sūriu ir anakardžių riešutais

ZAFRANI TIKKA

Cubes of chicken fillet marinated with yogurt, cheese and cashews



### TANDŪRI VIŠTIENA

10.80 €

Vištienos ketvirčiai su kaulais, marinuoti jogurte su prieskoniais

TANDOORI CHICKEN

Tender chicken on the bone marinated with yogurt and spices



### VIŠTIENOS „MASALA WINGS“

7.80 €

Vištienos sparnelių vidurinė dalis marinuota indiškais prieskoniais, kepti tandūro krosnyje.

CHICKEN MASALA WINGS

The middle part of the chicken wings is marinated with Indian spices and baked in a tandoor oven.



*Jūros gėrybių ir tandūri patiekalai patiekiami su nemokama basmati ryžių porcija*  
*Seafood and tandoori dishes are served with a complimentary serving of basmati rice*



aštru/ spicy



labai aštru/ very spicy

Apie alergijas prašome informuoti aptarnaujantį personalą iš anksto.

Please inform us of any food allergies or special dietary requirements and we will be happy to accommodate you.



## Vegetariški patiekalai/ Vegetarian dishes



### **VARŠKĖS SŪRIO „TIKKA JALFREZI“**

**10.50 €**

Varškės sūris troškintas su daržovėmis ir indiškais prieskoniais

PANEER TIKKA JALFREZI

Cottage cheese stewed with mix vegetables and Indian spices

### **LĖŠIAI „MAKHANI“**

**9.50 €**

Virti lęšiai „makhani“ yra vienas populiariausių lešių patiekalų Indijoje.

DAL MAKHANI

Dal Makhani is one of the most popular Indian dals (lentils).



### **DARŽOVIŲ „JALFREZI“**

**8.80 €**

Paprikos, pomidorai, baklažanai, žiediniai kopūstai ir kitos daržovės troškintos veganiškame padaže

VEGETABLE JALFREZI

Peppers, tomatoes, aubergines, cauliflowers and other vegetables stewed in vegan sauce

### **„PALAK PANEER“**

**9.90 €**

Varškės sūrio kubeliai troškinti tirštame špinatų padaže

PALAK PANEER

Cottage cheese cooked in a thick spinach puree

### **„MATAR PANEER“**

**9.90 €**

Varškės sūrio kubeliai troškinti kario padaže su žaliais žirneliais

MATAR PANEER

Curd cheese cubes stewed in curry sauce with green peas



### **VARŠKĖS SŪRIO „BUTTER MASALA“**

**9.90 €**

Varškės sūrio kubeliai, troškinti indiškuose prieskoniuose ir sviestiniame padaže su grietinėle

PANEER BUTTER MASALA

Cottage cheese cooked in masala and butter sauce garnished with cream



aštru/ spicy



labai aštru/ very spicy

Apie alergijas prašome informuoti aptarnaujantį personalą iš anksto.

Please inform us of any food allergies or special dietary requirements and we will be happy to accommodate you.



## Ryžių patiekalai/ Rice dishes



### **BASMATI RYŽIAI**

BASMATI RICE

**3.00 €**

### **„JEERA“ RYŽIAI**

Basmati ryžiai su kumino sėklomis ir pagardinti sviestu

JEERA RICE

Basmati rice cooked with cumin seeds and butter

**3.50 €**

### **„VEG PULAO“ RYŽIAI**

Kepti basmati ryžiai su įvairiomis daržovėmis, kumino sėklomis ir ciberžolėmis

VEG PULAO RICE

Fried basmati rice with a variety of vegetables, cumin seeds and turmeric

**4.50 €**



### **AVIENOS „BIRYANI“**

„Biryani“ - ryžių patiekalas su aviena, pagardintas šafranu, ciberžole ir indiškais prieskoniais

LAMB BIRYANI

Biryani is a dish of rice with lamb flavored with saffron, turmeric and Indian spices

**13.50 €**



### **VIŠTIENOS „BIRYANI“**

„Biryani“ - ryžių patiekalas su vištiena, pagardintas šafranu, ciberžole ir indiškais prieskoniais

CHIKEN BIRYANI

Biryani is a dish of rice with chicken flavored with saffron, turmeric and Indian spices

**11.80 €**



aštru/ spicy



labai aštru/ very spicy

Apie alergijas prašome informuoti aptarnaujantį personalą iš anksto.

Please inform us of any food allergies or special dietary requirements and we will be happy to accommodate you.



## Indiška duona/ Naan bread

### **PAPRASTAS „NAAN“**

**2.50 €**

Indiška duona - tradicinis duonos paplotėlis, pagamintas iš miltų, vandens ir druskos.

#### PLAIN NAAN

Indian bread - traditional unleavened bread made from flour, water and salt.

### **SVIESTINIS „NAAN“**

**2.90 €**

Indiškas duonos paplotėlis, pagardintas sviestu

#### BUTTER NAAN

Indian bread flavored with butter

### **ČESNAKINIS „NAAN“**

**2.90 €**

Indiškas duonos paplotėlis, pagardintas šviežiais česnakais

#### GARLIC NAAN

Indian bread flavored with garlic

### **„NAAN“ SU SŪRIU**

**3.90 €**

Indiškos duonos paplotėlis įdarytas sūriu

#### CHEESE NAAN

Indian bread stuffed with melted cheese

## „Raitos“ / Raita

### **AGURKŲ „RAITA“ \*\***

**3.50 €**

Padažas iš agurkų, jogurto ir indiškų prieskonių.

#### CUCUMBER RAITA

Sauce made of cucumber, yogurt and Indian spices

### **ŠPINATŲ „RAITA“ \*\***

**3.50 €**

Padažas iš špinatų, jogurto ir indiškų prieskonių.

#### SPINACH RAITA

Sauce made from spinach, yogurt and Indian spices.

\*\* „Raita“ – padažas iš jogurto ir daržovių. Rekomenduojamas su aštriais patiekalais – švelnina aštrumą

\*\* Raita – yogurt with vegetables, herbs and spices. Cools down the hot chilies



aštru/ spicy



labai aštru/ very spicy

Apie alergijas prašome informuoti aptarnaujantį personalą iš anksto.

Please inform us of any food allergies or special dietary requirements and we will be happy to accommodate you.





## Indiški jogurto kokteiliai/ Lassi

<b>JOGURTO KOKTEILIS SU MANGO</b> MANGO LASSI	<b>3.50 €</b>
<b>JOGURTO KOKTEILIS SU ROŽIŲ SIRUPU</b> ROSE LASSI	<b>3.50 €</b>

## Desertai/ Desserts

<b>APELSINŲ LEDAI „KULFI“</b> Tradiciniai indiški ledai, patiekiami apelsino žievelėje, pagardinti anakardžių ir pistacijų riešutais <b>ORANGE KULFI</b> Traditional Indian ice cream with oranges flavored with cashews and pistachios	<b>4.90 €</b>
<b>SPURGYTĖS „GULAB JAMUN“</b> Rusvos, purios spurgytės išmirkytos sirupe. Tradicinis indiškas desertas <b>GULAB JAMUN</b> Spongy milky balls soaked in syrup. Traditional Indian dessert	<b>4.50 €</b>



aštru/ spicy



labai aštru/ very spicy

Apie alergijas prašome informuoti aptarnaujantį personalą iš anksto.

Please inform us of any food allergies or special dietary requirements and we will be happy to accommodate you.



UAB IOS MEREDON  
Įm. k. 300693454  
PVM kodas LT100003121311  
Tel.nr.: +370 610 97017  
El. paštas: info@deviindian.lt

 [www.deviindian.lt](http://www.deviindian.lt)

 [deviindian](https://www.facebook.com/deviindian)

 [devi\\_indian\\_lietuva](https://www.instagram.com/devi_indian_lietuva)

