



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 krikstatėvį 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 *

6.50 €

Špinatai, anakardžiai, česnakai ir indiški prieskoniai

SPINACH PUREE SOUP

Spinach, cashews, garlic and Indian spices



AVIENOS „SHORBA“ *

7.50 €

Avienos sultinys su imbieru, česnakais ir indiškais prieskoniais

LAMB SHORBA

Made from mutton stock with ginger, garlic and Indian spices

POMIDORŲ - GRYBŲ SRIUBA *

6.50 €

Pomidorų sriuba su grybais ir indiškais prieskoniais

TOMATO MUSHROOM SOUP

Tomato soup with mushrooms and Indian spices

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

Salotos/ Salads

ŽALIOS INDIŠKOS SALOTOS

5.50 €

Salotų lapai, vyšniniai pomidorai, agurkai, špinatai, alyvuogių aliejus, indiški prieskoniai

INDIAN GREEN SALAD

Lettuce leaves, cherry tomatoes, cucumbers, spinach, olive oil, Indian spices

VIŠTIENOS SALOTOS

7.50 €

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



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“ SU RYŽIAIS

12.90 €

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

CHICKEN TIKKA MASALA WITH RICE

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

SVIESTINĖ VIŠTIENA SU RYŽIAIS

12.90 €

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

BUTTER CHICKEN WITH RICE

Tandoori boneless chicken cooked in tomatoes, cream and butter sauce



VIŠTIENA KARIO PADAŽE SU RYŽIAIS

12.70 €

Tradiciinis vidutinio aštrumo patiekas

CHICKEN CURRY WITH RICE

A traditional, medium spicy dish



VIŠTIENOS „MADRAS“ SU RYŽIAIS

12.90 €

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

CHICKEN MADRAS WITH RICE

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



VIŠTIENOS „JALFREZI“ SU RYŽIAIS

12.70 €

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

CHICKEN JALFREZI WITH RICE

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

VIŠTIENOS „KORMA“ SU RYŽIAIS

12.90 €

Vištiena troškinta baltame padaže su anakardžių riešutais ir prieskoniais

CHICKEN KORMA WITH RICE

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



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” SU RYŽIAIS

15.90 €

Ėriuko filė kubeliai troškinti baltame padaže su anakardžių riešutais ir prieskoniais Švelnaus skonio neaštrus patiekalas

LAMB KORMA WITH RICE

Rich, creamy and mildly spiced lamb dish with cashew nuts and yogurt



AVIENOS „ROGAN JOSH” SU RYŽIAIS

15.90 €

Avienos filė troškinta su svogūnais, pomidorais, kašmyro raudonaisiais čili pipirais ir jogurtu. Tradicinis Kašmyro patiekalas

LAMB ROGAN JOSH WITH RICE

Kashmiri style boneless lamb cooked with onions, tomatoes and mild red Kashmiri



AVIENOS „SAAG” SU RYŽIAIS

15.90 €

Avienos filė su indiškais prieskoniais troškinta tirštame špinatų padaže

LAMB SAAG WITH RICE

Boneless lamb marinated with Indian spices and cooked in a thick spinach puree



AVIENOS „MADRAS” SU RYŽIAIS

15.90 €

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

LAMB MADRAS WITH RICE

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

Jūros gėrybės/ Seafood



KREVEČIŲ „BUTTER MASALA“ SU RYŽIAIS

16.50 €

Tigrinės krevetės troškintos indiškuose prieskoniuose ir sviestiniame padaže su grietinėle

PRAWNS BUTTER MASALA WITH RICE

Prawns cooked with masala and butter sauce garnished with cream



KREVEČIŲ „JALFREZI“ SU RYŽIAIS

16.50 €

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

PRAWN JALFREZI WITH RICE

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



KREVEČIŲ „MADRAS“ SU RYŽIAIS

16.50 €

Patiekalas su kokosu, indiškais prieskoniais ir žaliais aitriaisiais pipirais

PRAWN MADRAS WITH RICE

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.



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“

10.90 €

Varškės sūris troškintas su daržovėmis ir indiškais prieskoniais

PANEER TIKKA JALFREZI

Cottage cheese stewed with mix vegetables and Indian spices

LĘŠIAI „MAKHANI“

9.80 €

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

DAL MAKHANI

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



DARŽOVIŲ „JALFREZI“

8.90 €

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

VEGETABLE JALFREZI

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

„PALAK PANEER“

10.50 €

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“

10.50 €

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



„BAIGAN BHARTA“

10.50 €

Apkepti baklažanai su svogūnais, pomidorais ir indiškais prieskoniais

BAIGAN BHARTA

Roasted eggplants cooked with onions, tomatoes and Indian spices



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

3.20 €

„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“

2.90 €

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

PLAIN NAAN

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

SVIESTINIS „NAAN“

3.20 €

Indiškas duonos paplotėlis, pagardintas sviestu

BUTTER NAAN

Indian bread flavored with butter

ČESNAKINIS „NAAN“

3.50 €

Indiškas duonos paplotėlis, pagardintas šviežiais česnakais

GARLIC NAAN

Indian bread flavored with garlic

„NAAN“ SU SŪRIU

4.50 €

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

JOGURTO KOKTEILIS SU MANGO

3.50 €

MANGO LASSI

JOGURTO KOKTEILIS SU ROŽIŲ SIRUPU

3.50 €

ROSE LASSI

Desertai/ Desserts

APELSINŲ LEDAI „KULFI“

4.90 €

Tradicioniai indiški ledai, patiekiami apelsino žievelėje, pagardinti anakardžių ir pistacijų riešutais

ORANGE KULFI

Traditional Indian ice cream with oranges flavored with cashews and pistachios

SPURGYTĖS „GULAB JAMUN“

4.50 €

Rusvos, purios spurgytės išmirkytos sirupe. Tradicinis indiškas desertas

GULAB JAMUN

Spongy milky balls soaked in syrup. Traditional Indian dessert



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



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



[devi_indian_lietuva](https://www.instagram.com/devi_indian_lietuva)

