

*“If it doesn't taste good
it doesn't go on the menu.”*

Heston Blumenthal



PREDJELA | STARTERS

VEGETARIJANSKA SAMOSA (V)

*Testo punjeno
krompirom i graškom,
sa indijskim začinima. (240.00)*

VEG SAMOSA (V)

*Dough stuffed with
potato, green peas
and Indian Spices. (240.00)*

PILEĆA SAMOSA (V)

*Samosa punjena piletinom i graškom
sa indijskim začinima. (360.00)*

CHICKEN SAMOSA (V)

*Stuffed chicken and green peas
with Indian Spices. (360.00)*

POHOVANI LUK (V)

*Luk pohovan u brašnu
sa indijskim začinima. (240.00)*

ONION PAKORA (V)

*Onion fried with gram flour
and Indian Spices. (240.00)*

POHOVANA PILETINA

*Piletina pohovana u brašnu sa
indijskim začinima. (380.00)*

CHICKEN PAKORA

*Chicken fried with gram flour
and Indian Spices. (380.00)*

S
P
I
C
E



PREDJELA | STARTERS

PAPADUM (V)

*Indijski specijalitet od brašna
nalik na čips. (90.00)*

PAPAD (V)

Lentil wafer's. (90.00)

POHOVANO POVRČE (V)

*Mešano povrće pohovano u
brašnu sa indijskim začinima. (240.00)*

MIX VEG PAKORA (V)

*Mix vegetables fried with
gram flour and Indian Spices. (240.00)*

POHOVANI SIR (V)

*Sir pohovan u brašnu sa
indijskim začinima. (330.00)*

CHEESE PAKORA (V)

*Cheese fried with gram flour
and Indian Spices. (330.00)*

SOSEVI (V)

*Nana-majonez, Čili-beli luk sos,
Slatki sos. (130.00) *Gratis uz predjelo
Spice specijalni gorgonzola sos (90.00)*

SAUCE (V)

*Mint-mayo, Chillli-garlic souce,
Sweet sauce. (130.00) *Free with starters
Spice special gorgonzola souce (90.00)*

S
P
I
C
E

POHOVANI RAČIĆI

*Račići pohovani u brašnu
sa indijskim začinima. (440.00)*

SHRIMPS PAKORA

*Shrimps fried with gram flour
and Indian spices. (440.00)*

Vegetarijanska hrana (V) Vegetarian food

Molimo da naglasite ukoliko ste alergični na neku vrstu hrane.

Please note if you have any food allergies.



SUPE | SOUP

ČORBA SA PEČURKAMA (V)

*Dinstane pečurke
u kremastom sosu. (240.00)*

MUSHROOMS SOUP (V)

*Stewed mushrooms
in creamy sauce. (240.00)*

PARADAJZ ČORBA SA KUKURUZOM (V)

*Dinstani kukuruz šećerac sa lukom
i začinima u paradajz sosu. (240.00)*

TOMATO AND CORN SOUP (V)

*Stewed sweet corn with onion
and spices in tomato sauce. (240.00)*

S
P
I
C
E

ČORBA SA SPANAĆEM I PRAZILUKOM (V)

*Kombinacija praziluka i spanaća u
kremastoj čorbi sa začinima. (240.00)*

SPINACH AND LEEK SOUP (V)

*Mix of leek and spinach in
creamy soup with spices. (240.00)*

PILEĆA SUPA (V)

*Domaća supa sa začinima
i komadićima piletine. (260.00)*

CHICKEN SOUP (V)

*Homemade soup with spices
and pieces of chicken. (260.00)*



SALATE | SALADS

KUPUS SALATA
CABBAGE SALAD

(180.00)

MEŠANA SEZONSKA SALATA (V)

*Zelena salata, paradajz, šargarepa
i krastavac. (260.00)*

MIX GREEN SALAD (V)

*Fresh tomato, cucumber, carrots
and green salad. (260.00)*

MIX RAITA (V)

*Jogurt, dve vrste mešanog povrća
sa blagim indijskim začinima. (270.00)*

MIX RAITA (V)

*Yogurt, two types of vegetable
with lightly Indian Spices. (270.00)*

RAITA (V)

*Jogurt, seckano povrće
(krastavac, luk ili paradajz) sa blagim
indijskim začinima. (250.00)*

RAITA (V)

*Yogurt, grated vegetable
(cucumber, onion or tomato)
with lightly spices. (250.00)*

S
P
I
C
E

SPICE SPECIJAL SALATA (V)

*Kupus, kukuruz, šargarepa,
majonez, senf i med sa pečenim
mešanim semenčama (290.00)*

SPICE SPECIAL SALAD (V)

*Cabbage, corn, carrots,
mayonnaise, mustard and honey
with roasted mix seeds. (290.00)*

Vegetarijanska hrana (V) Vegetarian food

Molimo da naglasite ukoliko ste alergični na neku vrstu hrane.

Please note if you have any food allergies.



ROŠTILJ IZ TANDURI PEĆI | ROASTED TANDOOR

MASALA PILEĆA KRILCA

*Pileća krilca marinirana
u jogurtu sa indijskim začinima
pečena u tanduri peći. (590.00)*

MASALA CHICKEN WINGS

*Chicken wings marinated
in yogurt with Indian Spices
and roasted on tandoor. (590.00)*

PILEĆA TIKKA

*Pileći medaljoni bez kostiju
marinirani u jogurtu sa indijskim
začinima pečeni u tanduri peći. (710.00)*

CHICKEN TIKKA

*Boneless chicken marinated
in yogurt with Indian Spices
and roasted on tandoor. (710.00)*

PILEĆI KEBAB (ĆEVAP)

*Pileće mleveno meso pomešano
sa odabranim indijskim začinima
iz tanduri peći. 4kom. (610.00)*

CHICKEN KEBAB

*Chicken minced with
Indian Spices and roasted
on tandoor. 4pcs (610.00)*


S
P
I
C
E

TANDURI PILE

*Pile marinirano u jogurtu
sa indijskim začinima pečeno u
tanduri peći. (polo/550.00, celo/990.00)*

TANDOORI CHICKEN

*Chicken marinated in yogurt
with Indian Spices and roasted
on tandoor. (half/550.00, full/990.00)*

Vegetarijanska hrana  Vegetarian food

Molimo da naglasite ukoliko ste alergični na neku vrstu hrane.

Please note if you have any food allergies.



ROŠTILJ IZ TANDURI PEĆI | ROASTED TANDOOR

BARA BATAK I KARABATAK 🌶️

Batak i karabatak mariniran u jogurtu sa indijskim začinima pečen u tanduri peći. (610.00)

CHICKEN BARRA 🌶️

Chicken leg marinated in yogurt with Indian Spices and roasted on tandoor. (610.00)

AFGANI PILETINA

Pileći medaljoni marinirani u sosu od indijskog oraha, pavlake i sira sa indijskim začinima. (770.00)

CHICKEN AFGHANI

Chicken boneless marinated with fresh cream, cashew nut paste, cheese and Indian Spices roasted on tandoor. (770.00)

HARIJALI PILEĆA TIKKA

Medaljoni piletine marinirani u jogurtu, svežoj nani i indijskim začinima pečeni u tanduri peći. (720.00)

HARIYALI CHICKEN TIKKA

Boneless chicken marinated in yogurt, mint and Indian Spices roasted on tandoor. (720.00)

S
P
I
C
E

Vegetarijanska hrana 🌱 Vegetarian food

Molimo da naglasite ukoliko ste alergični na neku vrstu hrane.

Please note if you have any food allergies.



GLAVNA VEGETARIJANSKA JELA | MAIN COURSE VEGETARIAN

ŽUTO SOČIVO (V)

Sočivo kuvano u sosu od svežeg paradajza i luka sa indijskim začinima. (410.00)

YELLOW DAL TADKA (V)

Yellow lentil made with fresh tomato, onion gravy and Indian Spices. (410.00)

MASALA PASULJ (V)

Pasulj u gustom masala sosu sa indijskim začinima. (410.00)

RAJMA MASALA (V)

Red kidney beans in thick masala gravy with Indian Spices. (410.00)

S
P
I
C
E

MASALA POVRĆE (SUVO ILI U SOSU) (V)

Mešano povrće u masala sosu sa indijskim začinima. (560.00)

MIX VEG (DRY OR GRAVY) (V)

Mix vegetables made with masala onion gravy and Indian Spices. (560.00)

KARAI SIR (V)

Komadići sira u polu-suvom masala sosu od luka i paprika sa indijskim začinima. (610.00)

KADAI PANEER (V)

Cottage cheese made semi dry masala onion gravy with Indian Spices, capsicum and onion. (610.00)



GLAVNA VEGETARIJANSKA JELA | MAIN COURSE VEGETARIAN

MASALA PEČURKE (V)

*Pečurke u sosu od svežeg paradajza
i sosu od luka i indijskih začina. (530.00)*

MASHROOM MASALA (V)

*Mushroom made with fresh tomato
and onion gravy and Indian Spices. (530.00)*

MASALA BATER SIR (V)

*Komadići sira sa puterom u kremastom
sosu od indijskog oraha, paradajz sosa
i indijskih začina. (610.00)*

PANEER BUTTER MASALA (V)

*Cottage cheese made with butter, cream,
cashew nut paste, tomato onion gravy
and Indian Spices. (610.00)*

VEGETARIJANSKA KORMA (V)

*Mešano povrće u sosu od
indijskog oraha, pavlake, kokosovog
brašna i paradajz sosa. (610.00)*

VEG KORMA (V)

*Mix vegetables made with
cashew nut paste, cream, cocnut
and tomato souce. (610.00)*

PALAK SIR (V)

*Komadići sira u kremastom
sosu od spanaća. (610.00)*

PALAK PANEER (V)

*Cottage cheese made with
smooth spinach gravy. (610.00)*

S
P
I
C
E



GLAVNA JELA SA PILETINOM | MAIN CHICKEN COURSE

KARI PILETINA

Komadići piletine u tradicionalnom kari sosu od paradajza i luka. (790.00)

CHICKEN CURRY

Boneless chicken made with basics Indian Spices and tomato onion gravy. (790.00)

BUTER PILETINA

Pečena piletina u kremastom sosu od putera i paradajza. (820.00)

BUTTER CHICKEN

Chicken made with fresh tomato, butter and creamy gravy. (820.00)

KARAI MASALA PILETINA

Pečena piletina u sosu od paprike, paradajza i luka sa indijskim začinima. (810.00)

KADAI MASALA PILETINA

Chicken made with pan toasted capsicum, onion, Indian Spices and tomato onion gravy. (810.00)

S
P
I
C
E

SPICE SPECIJAL BUTER MASALA

Piletina u kremastom sosu od paradajza, luka, putera i indijskog oraha sa indijskim začinima. (840.00)

SPICE SPECIAL BUTTER MASALA

Butter chicken masala made with tomato onion gravy, Indian Spices, cashew nut paste, butter and fresh cream. (840.00)



GLAVNA JELA SA PILETINOM | MAIN CHICKEN COURSE

KORMA PILETINA

Komadići piletine kuvani u sosu od indijskog oraha, paradajza i luka sa indijskim začinima. (820.00)

KORMA CHICKEN

Chicken made with fresh tomato, fried onion and cashew nut paste, cream butter and Indian Spices. (820.00)

SPICE SPECIJAL HANDI PILETINA

Komadići piletine i mlevene piletine u sosu od paradajza, pavlake, soje, luka, putera i indijskih začina. (840.00)

SPICE SPECIAL CHICKEN HANDI

Chicken made with chicken kebab, fresh tomato, onion gravy, yogurt cream, butter, sweet fenugreek and Indian Spices. (840.00)

PALAK PILETINA

Piletina u kremastom sosu od spanaća i putera. (850.00)

PALAK CHICKEN

Chicken made with fresh smooth spinach gravy and butter. (850.00)

SPICE SPECIJAL MALAI PILETINA

Piletina u kremastom sosu od badema, sira, putera i indijskih začina. (860.00)

SPICE SPECIAL MALAI CHICKEN

Chicken made with fresh cream, almond paste, cheese, butter and Indian Spices. (860.00)


KEMA LABADAR PILETINA

Mlevena piletina u sosu od paradajza, indijskog oraha i putera sa indijskim začinima. (860.00)

CHICKEN KEEMA LABABDAR

Chicken keema, Indian spices, tomato, onion gravy, cashew nut paste and butter. (860.00)

S
P
I
C
E

Vegetarijanska hrana  Vegetarian food

Molimo da naglasite ukoliko ste alergični na neku vrstu hrane.

Please note if you have any food allergies.



**GLAVNA JELA SA
JAGNJETINOM I RAČIĆIMA**

**MAIN LAMB
AND SHRIMPS COURSE**

JAGNJEĆI KARI

*Jagnjetina kuvana u sosu
od svežeg paradajza i luka
sa indijskim začinima. (1190.00)*

LAMB CURRY

*Lamb cooked with fresh tomato,
onion and Indian Spices. (1190.00)*

KORMA JAGNJETINA

*Komadići jagnjetine kuvani u
kremastom sosu od indijskog oraha,
kokosovog brašna i masala sosu. (1290.00)*

SHAHI LAMB KORMA

*Lamb made with fresh tomato, onion gravy,
cashew nut and almond paste, butter,
cream and Indian Spices. (1290.00)*

BUNA MASALA JAGNJETINA 🍴

*Jagnjetina u sosu od svežeg paradajza,
paste od crnog luka, čilija i jogurta
sa indijskim začinima. (1290.00)*

LAAL LAMB BHUNA MASALA 🍴

*Lamb made with fresh tomato,
onion gravy, red chili-garlic paste,
yogurt and Indian Spices. (1290.00)*

**S
P
I
C
E**

JAGNJETINA LAHORI PUDINA

*Komadići jagnjetine u sosu
od paradajza, luka i sveže nane
sa indijskim začinima. (1290.00)*

LAMB LAHORI PUDINA

*Lamb made with fresh tomato,
onion gravy, fresh mint sauce
and Indian Spices. (1290.00)*



**GLAVNA JELA SA
JAGNJETINOM I RAČIĆIMA**

**MAIN LAMB
AND SHRIMPS COURSE**

RAČIĆI U KARI SOSU

*Račići u tradicionalnom
kari sosu od svežeg paradajza i
lukā sa indijskim začinima. (960.00)*

SHRIMPS CURRY

*Shrimps made with
fresh tomato, onion gravy
and Indian Spices. (960.00)*

KARAI RAČIĆI

*Račići prženi sa paprikom i
lukom u sosu od svežeg paradajza
sa indijskim začinima. (990.00)*

SHRIMPS KADAI

*Shrimps made in pan with toasted
capiscum, onion gravy, fresh tomato
and Indian Spices. (990.00)*

KORMA RAČIĆI

*Račići kuvani u kremastom sosu
od indijskog oraha, kokosovog brašna
i masala sosu. (990.00)*

SHRIMPS KORMA

*Shrimps made with fresh tomato onion
gravy, cashew nut, almond paste, butter,
cream and Indian Spices. (990.00)*

**S
P
I
C
E**



NAAN-INDIAN BREAD | NAAN-INDIJSKI HLEB

ⓧ
OBIČAN NAAN
PLAIN NAAN
(65.00)

ⓧ
NAAN OD CRNOG BRAŠNA
ROTI
(70.00)

ⓧ
NAAN SA BELIM LUKOM I ČILIJEM
GARLIC CHILLI NAAN
(75.00)

ⓧ
NAAN SA NANOM
MINT NAAN
(70.00)

ⓧ
UVIJENI NAAN
LANCCHA NAAN
(75.00)

ⓧ
NAAN SA BELIM LUKOM
GARLIC NAAN
(75.00)

**S
P
I
C
E**

ⓧ
NAAN SA PUTEROM
BUTTER NAAN
(75.00)

ⓧ
NAAN SA KIKIRIKIJEM
PEANUT NAAN
(80.00)

ⓧ
NAAN SA SIROM
CHEESE NAAN
(80.00)

ⓧ
NAAN SA PILETINOM
CHICKEN NAAN
(90.00)

MIX NAAN
*Napravite Naan po Vašem ukusu
izborom željenih sastojaka.
Make your own Naan.
Choose ingredients to your liking.*
(110.00)



BIRJANI - PIRINAČ | BIRYANI - RICE

OBIČAN PIRINAČ (V)
PLAIN RICE (V)
(220.00)

PIRINAČ SA KUMINOM (V)
JEERA RICE (V)
(230.00)

PIRINAČ SA POVRĆEM (V)
MIX VEGETABLES RICE (V)
(240.00)

BIRJANI SA POVRĆEM (V)
VEGETABLES BIRYANI (V)
(620.00)

BIRJANI SA ŠKAMPIMA
PRAWN BIRYANI
(830.00)

PIRINAČ SA BELIM LUKOM (V)
GARLIC RICE (V)
(240.00)

PIRINAČ SA JAJIMA (V)
EGG FRIED RICE
(250.00)

PIRINAČ SA LIMUNOM I KIKIRIKIJEM (V)
LEMON PEANUT RICE (V)
(250.00)

**S
P
I
C
E**

BIRJANI SA PILETINOM
CHICKEN BIRYANI
(730.00)

BIRJANI SA JAGNJETINOM
LAMB BIRYANI
(890.00)

**BIRJANI JE PIRINAČ PRŽEN U PUTERU SA ZAČINIMA
BIRYANI IS A MIXED RICE DISH WITH INDIAN SPICES**

*Vegetarijanska hrana (V) Vegeterian food
Molimo da naglasite ukoliko ste alergični na neku vrstu hrane.
Please note if you have any food allergies.*



DESERTI | DESSERTS



KUVANA ŠARGAREPA

*Kuvana šargarepa u puteru i pleku
sa indijskim začinima. (250.00)*



GAJAR KA HALWA

*Grated carrot cooked in
sweet milk and dry fruit. (250.00)*



GULAB DJAMUN

*Krofnice natopljene
u slatkom sirupu od ružine vode
i indijskih začina. 3kom. (290.00)*



GULAB JAMUN

*Most popular Indian dessert
with milk doughnut soaked in rose
flavoured sugar syrup. 3 pcs (290.00)*



KIR

*Tradicionalni indijski desert,
sutlijaš kuvan u mleku
sa indijskim začinima. (270.00)*



KHEAR

*Rice pudding
cooked in milk with
Indian Spices. (270.00)*

S
P
I
C
E



KUGLA SLADOLEDA
ICE CREAM SCOOP

(40.00)