

DEAR CLIENTS,



We have prepared favourite meals for you from the most popular restaurants in Brno so that cuisines from many countries are presented. We deliver your orders up to 60 minutes. The prices are the same as you find in restaurants. Boxes are not invoiced.

HOW TO ORDER

Telephone: Simply choose a restaurant in the magazine, make a food selection, and call our operator at phone 800 769 869 to place your order.

Internet: Visit our website and place your order there at www.delivery.cz.

IMPORTANT INFORMATION

Always provide your exact address and contact data for quicker delivery of your order. If you wish to pay by credit card, euro, dollars or meal tickets, you should give a notice to our operator. You can also make an online payment by credit card.

Please check your order right after our supplier hands it to you, while he is still present. Our company does not bear any liability for food which is not consumed within half an hour after delivery.

Our goal is to deliver your order in the shortest possible time. Our rated time of delivery is 30 - 60 minutes. When ordering from more than one restaurant, the time of delivery may be 30 minutes longer for each additional restaurant and we invoice 80 CZK for each next restaurant.

If you have a special wish or bigger order, please inform us a day ahead.

Beverages:

Cola, Fanta, Sprite.....1 l40 CZK	Red or white wine ...0,75 l.....150 CZK
Pilsner Urquell..... 0,5 l... .40 CZK	Mineral water.....1,5 l.....25 CZK
Red Bull.....0,25 l... .70 CZK	Bohemia sekt0,7 l200 CZK

Operating time:

We accept your phone orders from 9.00 a.m. to 10.30 p.m. every day. We are also happy to handle your internet orders.

We will gladly answer any of your questions or handle any of your comments, so do not hesitate to contact our operators.



800 769 869

VÁŽENÍ KLIENTI,



Připravili jsme pro vás chutná jídla z nejoblíbenějších restaurací v Brně, tak aby byly zastoupeny kuchyně z různých koutů světa. Vámi vybraná jídla doručíme do 60 minut. Ceny jídel jsou shodné s cenami v restauracích. Obaly nejsou účtovány.

JAK SI OBJEDNAT

Telefonem: Vyberte si restauraci z našeho katalogu, sestavte si menu a poté zavolejte našemu operátorovi na číslo 800 769 869.

Internetem: Navštivte naši internetovou stránku www.dovozjidel.cz.

DŮLEŽITÉ INFORMACE

Vždy uveďte přesnou adresu a kontaktní údaje pro rychlejší dodání Vaší objednávky.

Přejete-li si platit kreditní kartou, eury, dolary nebo stravenkami, je nutné upozornit operátora při zadání objednávky. Můžete také zaplatit online pomocí platební karty.

Po převzetí objednávku zkontrolujte v přítomnosti dodavatele. Naše firma bohužel nemůže nést žádnou odpovědnost za pokrm, který není zkonsumován během půl hodiny od dodání.

Naším cílem je dodat objednávku v co nejkratší době. Dodací lhůta je 30 - 60 minut. Při objednávce z více než jedné restaurace může být doba dodání delší až o 30 minut pro každou restauraci. Za každou další restauraci je účtován příplatek 80 Kč.

Máte-li zvláštní přání nebo větší objednávku, prosím informujte nás o den dříve.

Nápoje:

Cola, Fanta, Sprite.....1 l40 Kč	Červené nebo bílé víno ...0,75 l.....150 Kč
Pilsner Urquell.....0,5 l.....40 Kč	Minerální voda.....1,5 l.....25 Kč
Red Bull.....0,25 l.....70 Kč	Bohemia sekt0,7 l200 Kč

Provozní doba:

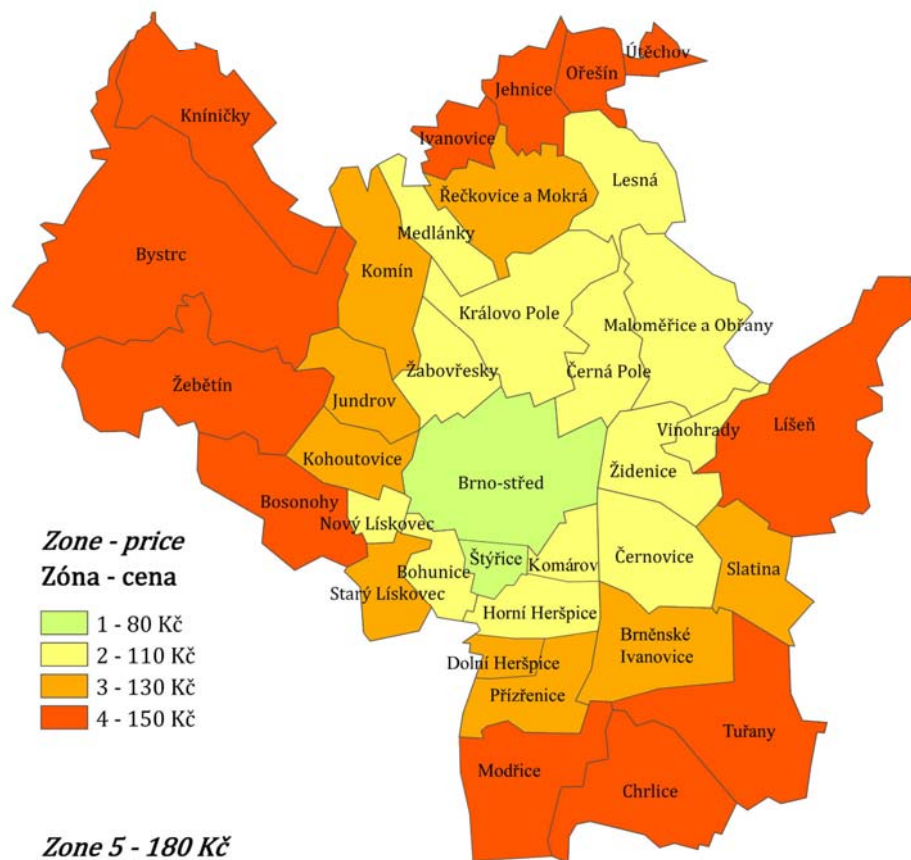
Telefonické objednávky přijímáme od 9,00 do 22,30 každý den. Budeme rádi, když budeme moci zpracovat vaše internetové objednávky nebo faxy.

Vaším dotazům a připomínkám se rádi budeme věnovat, proto neváhejte a kontaktujte naši kancelář.



800 769 869

Delivery fee according to the place of delivery Cena za dopravu dle zóny místa doručení



**Zone 5 - 180 Kč
Zóna 5 - 180 Kč**

Bílovice nad Svitavou, Dvorská, Mokrá - Horákov, Podolí,
Rajhrad, Rebešovice, Střelice, Šlapanice, Želešice

**OUR TIP: For orders over 500 CZK we provide discount 60 CZK
NÁŠ TIP: Pro objednávky nad 500 Kč poskytujeme slevu 60 Kč**



Satyam

Křížkovského 33, Brno
Mon - Sat 11⁰⁰ am - 10³⁰ pm
Po - So 11⁰⁰ - 22³⁰
Sun 12⁰⁰ am - 10⁰⁰ pm /
Ne 12⁰⁰ - 22⁰⁰

Salads / Saláty

- ST01 **Hara Salad 150g**.....69 Kč
*garden fresh Indian vegetable salad /
míchaný salát z čerstvé zeleniny se speciálním indickým salátovým kořením*
- ST02 **Jinga Salad 200g**..... 119 Kč
*delicious prawn salad with a mix of salads, fresh cucumber and light mayonnaise /
lahodný krevetový salát se směsí listových salátů, čerstvých okurek a lehkou majonézou*
- ST03 **Fruit Salad 200g**..... 119 Kč
*fresh fruit salad relished with special spices, which give the fruits the unique taste /
salát z čerstvého ovoce na indický způsob*

Soups / Polévky

- ST05 **Mullgatany Shorba**.....39 Kč
*traditional South Indian lentil soup flavoured with coconut and lemon /
tradiční jihoindická čočková polévka, ochucená kokosem a citronem*
- ST06 **Tomato Soup**.....49 Kč
*delicious tomato cream enriched with aromatic blender of spices /
lahodný tomatový krém obohacený aromatickou směsí koření*
- ST07 **Chicken Shorba**.....49 Kč
*aromatic chicken bouillon with nobles, flavoured of herbs and spices / aromatický
kuřecí vývar s masem a nudlemi, ochucený bylinkami a exotickým kořením*
- ST08 **Mampar Soup**.....69 Kč
*delicious lamb bouillon with vegetables and crisp breads /
jehněčí vývar s masem, kousky zeleniny a krutony*

Warm starters / Teplé předkrmy

- ST10 **Papadoom Plain 1pc / 1ks**.....15 Kč
*crispy Indian cracker from lentil flour, plain - traditional / smažený křupavý
indický cracker připravený z čočkové mouky, tradiční, bez koření*
- ST11 **Papadoom Masala 1pc / 1ks**.....19 Kč
*crispy Indian cracker from lentil flour topped with herbs and spices /
smažený křupavý indický cracker obložený zeleninou a ochucený směsí koření*
- ST12 **Onion Pakoda 150g**.....49 Kč
*red onion dipped in chick peas batter and deep fried /
červená cibule smažená v jemně kořeněném cizrnovém těstíčku*
- ST13 **Vegetable Pakoda 4pcs / 4ks**.....59 Kč
*fresh vegetables in chick peas batter and deep fried /
jarní zeleninová směs smažená v kořeněném cizrnovém těstíčku*
- ST14 **Chicken Pakoda 4pcs / 4ks**.....65 Kč
*chicken pieces dipped in chick peas batter and deep fried /
jemně kousky kuřete smažené v kořeněném cizrnovém těstíčku*

ST15	Vegetable Samosa 2pcs / 2ks59 Kč <i>crispy pastry stuffed with potatoes and vegetables with traditional Indian species / smažené křupavé taštičky plněné směsí z brambor a zeleniny s tradičním kořením</i>
ST16	Chicken Samosa 2pcs / 2ks69 Kč <i>crispy pastry stuffed with chicken and green peas, relished with exotic spices / smažené křupavé taštičky plněné kuřecím masem a zeleným hráškem, ochucené exotickou směsí koření</i>
ST17	Spring Rolls 2pcs / 2ks99 Kč <i>delicious crispy pancake filled with chicken and vegetables / křupavá palačinka plněná směsí kuřecího masa a jarní zeleniny, ochucená delikátním kořením</i>
ST18	Chicken Malay Tangri 3pcs / 3ks99 Kč <i>delicious chicken thighs marinated in yogurt and cheese sauce, cooked in Tandoor / kuřečí stehýnka marinovaná ve směsi jogurtu a sýra, pečená v Tandooru</i>
ST19	Satyam Grand Thali 450g219 Kč <i>unique combination of traditional Indian vegetarian and meat starters / jedinečná kombinace indických zeleninových a masových předkrmů</i>

Sauces / Omáčky

ST25	Mint Chutney 50g39 Kč <i>yogurt - mint sauce / jogurtovo - mátová omáčka</i>
ST26	Mango Chutney 50g39 Kč <i>sweet and sour mango sauce / omáčka z manga sladkokyselá chuti</i>
ST27	Mix Achar 50g39 Kč <i>fruit and vegetable pickle - spicy / směs nakládané zeleniny a ovoce - pálivá</i>
ST28	Green Chilli Achar 50g39 Kč <i>green chilli pickle - spicy / nakládané zelené feferonky - pálivé</i>
ST29	Hot Chilli Sauce 50g39 Kč
ST35	Cucumber Raitha 50g29 Kč <i>yogurt sauce with fresh cucumber / jemně kořeněná jogurtová omáčka s čerstvou okurkou</i>
ST36	Onion Raitha 50g29 Kč <i>yogurt sauce with fresh red onion / jemně kořeněná jogurtová omáčka s čerstvou červenou cibulí</i>
ST37	Aloo Raitha 50g29 Kč <i>yogurt sauce with potatoes / jemně kořeněná jogurtová omáčka s malými kousky brambor</i>
ST38	Boondi Raitha 50g29 Kč <i>yogurt sauce with gram flour marbles / jemně kořeněná jogurtová omáčka s kuličkami z cizrnové mouky</i>

Tandoori specialities / Speciality z Tandooru

ST40	Vegetable Tandoori Sizzler 400g139 Kč <i>vegetables (pepper, onion, tomatoes, mushrooms and potatoes) / zeleninový špíz (paprika, cibule, rajčata, žampiony, brambory), jemně kořeněný exotickou směsí</i>
ST41	Aloo Paneer Tandoori 400g129 Kč <i>potatoes filled with delicious cottage cheese served with creamy garlic sauce / brambory plněné tradičním indickým domácím sýrem, podávané s česnekovo-smetanovou omáčkou</i>

ST42	Jinga Tandoori 450g795 Kč <i>delicate king prawns marinated with garlic, ginger and lemon, with an exotic blender of spices / delikátní královské krevety marinované se zázvorem, česnekem a citronem, s exotickou směsí tradičního koření</i>
ST43	Punina Fish Tikka 300g229 Kč <i>salmon fish fillets marinated in a mild spiced yogurt with mint flavour / filety z lososa marinované v jemně okořeněném jogurtu s příchutí máty</i>
ST44	Tandoori Chicken 400g189 Kč <i>very popular traditional dish, chicken thighs marinated in mild spiced yogurt / kuřečí stehna marinovaná v jemně kořeněném jogurtu</i>
ST45	Chicken Tikka Classic 300g199 Kč <i>chicken marinated in yogurt and delicate blender of traditional spices / kousky kuřete marinované v jogurtu a delikátní směsí tradičního koření</i>
ST46	Chicken Tikka Mallay 300g199 Kč <i>chicken marinated in yogurt and ginger garlic paste with cheese and white pepper / kousky kuřete marinované v jogurtu a zázvorovo-česnekové omáčce se sýrem a bílým pepřem</i>
ST47	Chicken Tikka Hariyally 300g199 Kč <i>chicken marinated in yogurt and special mix of exotic spices with spinach / kousky kuřete marinované v jogurtu a speciální směsí tradičního koření se špenátem</i>
ST48	Chicken Tikka Dil Se 300g199 Kč <i>chicken marinated in yogurt, in fried gram flour on a mustard oil with cream / kousky kuřete marinované v jogurtu, orestované na hořčičném oleji v hrachové mouce se smetanou</i>
ST49	Seekh Kebab Chicken / Kuřecí 300g189 Kč <i>mincemeat kebab with garlic, ginger and special blender of Indian spices / špíz z mletého masa s česnekem, zázvorem a speciálním indickým kořením</i>
ST50	Seekh Kebab Lamb / Jehněčí 300g299 Kč <i>mincemeat kebab with garlic, ginger and special blender of Indian spices / špíz z mletého masa s česnekem, zázvorem a speciálním indickým kořením</i>
ST51	Mutton Boti Kebab 300g269 Kč <i>tender lamb pieces marinated in yogurt with an exotic mix of spices / kousky jemného jehněčího masa, marinované v jogurtu s exotickou směsí koření</i>
ST52	Mutton Bara Kebab 400g289 Kč <i>marinated lamb ribs grilled in Tandoor / marinovaná jehněčí žebírka z Tandooru</i>
ST53	Lamb Tikka Massala 300g269 Kč <i>lamb morsels in combination with traditional gravy with tomatoes, pepper and onion / šťavnaté kousky jehněčího ochucené tradiční indickou omáčkou z rajčat, papriky a cibule</i>
ST54	Grand Satyam Tandoori Sizzler 500g309 Kč <i>unique combination of favourite traditional dishes from Tandoor / jedinečná kombinace nejoblíbenějších tradičních pokrmů z Tandooru</i>

Fish / Ryby

ST60	Curry Prawn 150g249 Kč <i>unique tiger prawns cooked in mild gravy with curry and special herbs / zapečené tygří krevety v jemné omáčce s kari kořením a bylinkami</i>
ST61	Prawns Masala 150g249 Kč <i>tiger prawns in a spicy puree of fresh tomatoes, onion and coriander sauce / tygří krevety v pikantním pyré z rajčat, papriky a cibule s dotykem koriandru</i>

- ST62 **Fish Goa Curry 150g**..... 219 Kč
salmon cooked in a cream sauce with coconut milk and a delicate blender of exotic spices / losos v jemné smetanové omáčce s kokosovým mlékem a delikátní směsí exotického koření
- ST63 **Fish Masala 250g**..... 219 Kč
carp in a rich piquant paste in combination with colored pepper, red onion, finished with ginger / kapr v husté pikantní omáčce v kombinaci s barevnou paprikou, červenou cibulí, zdobený zázvorem

Main dishes / Hlavní jídla

- ST65 **Chicken Saagwala 150g**..... 179 Kč
tender chicken in skillfully blended spinach in a creamy curry / jemná sousta kuřete v lahodné kombinaci špenátového pyré a smetanového kari
- ST66 **Kadhai Chicken 150g**..... 199 Kč
boneless chicken cooked with pepper, onion, ginger and garlic, with a touch of coriander, herbs and exotic spices / kuřecí kousky připravené s paprikou, cibulí, česnekem a zázvorem, jemně ochucené speciálním indickým kořením
- ST67 **Chicken Muglay 150 g**..... 209 Kč
flavourous chicken with a delicious creamy coconut gravy, cooked with melted cashew / šťavnaté kousky kuřete v delikátní smetanovo-kokosové omáčce se strouhanými kešu oříšky
- ST68 **Chicken Curry 150g**..... 209 Kč
flavourous chicken in mild curry gravy / šťavnaté kousky kuřete v jemné smetanové omáčce s kari kořením
- ST69 **Butter Chicken 150g**..... 219 Kč
tender chicken in delicious tomato-creamy gravy with a mild butter flavour and special spices / křehká kuřecí sousta v lahodné smetanovo-rajčatové omáčce s jemnou máslovou příchutí a exotickým kořením
- ST70 **Chicken Vindaloo 150g**..... 189 Kč
delicate pieces of chicken in combination with potatoes in tradicional piquant gravy / křehké kousky kuřete ve skvělé kombinaci brambor a tradiční pikantní omáčky
- ST71 **Chicken Tikka Masala 150g**..... 209 Kč
flavourous chicken morsels smoked over charcoal, finished in traditional rich tomato, pepper and onion sauce with exotic spices / šťavnatá sousta kuřete na roštu v tradiční husté omáčce z rajčat, papriky, cibule a speciální směsi koření
- ST72 **Chicken Madras 150g**..... 189 Kč
tender chicken in mild spices and sour gravy / křehké kousky kuřete ve skvělé kombinaci brambor a tradiční pikantní omáčky
- ST73 **Mutton Saagwala 200g**..... 229 Kč
tender pieces of lamb in perfect combination with lightly spiced spinach puree with creamy curry gravy / jemné kousky jehněčího masa ve skvělé kombinaci kořeněného špenátového pyré a smetanového kari
- ST74 **Kadhai Mutton 200g**..... 239 Kč
boneless lamb cooked with pepper, onion, ginger and garlic with a touch of coriander, herbs and special spices / jemné jehněčí maso s paprikou, cibulí, česnekem, zázvorem a směsí speciálního koření
- ST75 **Mutton Vindaloo 200g**..... 229 Kč
delicate pieces of lamb in combination with potatoes in traditional piquant gravy / křehké jehněčí v kombinaci s brambory v tradiční pálivé omáčce s výrazným tradičním kořením

- ST76 **Mutton Rogan Josh 200g**..... 249 Kč
flavourous lamb morsels cooked with freshly milled spices and exotic herbs / šťavnatá sousta jehněčího masa ve speciální omáčce s čerstvě drceným kořením a exotickými bylinkami
- ST77 **Mutton Masala 200g**..... 249 Kč
delicate pieces of lamb in traditional rich tomato, yogurt, pepper and onion sauce with exotic spices / křehké jehněčí v tradiční husté omáčce z rajčat, jogurtu, papriky, cibule a speciální směsi koření
- ST78 **Jeera Aloo 300g**..... 99 Kč
stewed potatoes with cumin and delicate mix of traditional spices / dušené brambory s římským kmínem a delikátní směsí tradičního koření
- ST79 **Aloo Ghoobi 300g**..... 109 Kč
delicious combination of potatoes and cauliflower in mild spiced tomato gravy / dušené brambory v lahodné kombinaci s květákem v lehce kořeněné rajčatové omáčce
- ST80 **Dum Aloo Kashmiri 300g**..... 119 Kč
stewed potatoes in cream yogurt gravy with red onion, ginger and garlic / dušené brambory v jogurtovo-smetanové omáčce s červenou cibulí, česnekem a zázvorem
- ST81 **Dal Makhani 250g**..... 139 Kč
black lentils stewed in rich creamy sauce with exotic mix of spices / černá čočka dušená v husté smetanové omáčce s exotickou směsí koření
- ST82 **Dal Tarka 250g**..... 139 Kč
orange lentils cooked according to the special recipe of chef / oranžová čočka připravená podle speciální receptury šéfkuchaře
- ST83 **Chana Masala 250g**..... 109 Kč
delicious chickpeas cooked in a delicate mix of special spices / lahodná cizrna dušená v delikátní směsi speciálního koření
- ST84 **Rajma Curry 250g**..... 109 Kč
kidney beans cooked in traditional curry gravy, garnished with slices of ginger / fazole připravené v tradiční kari omáčce, zdobené plátky zázvoru
- ST85 **Kadhai Paneer 180g**..... 129 Kč
fried pieces of favourite Paneer cheese cooked in light tomato gravy with sweet pepper, flavoured with garlic and traditional spices / smažené kousky sýra Paneer v jemné rajčatové omáčce se sladkým pepřem a tradičním kořením
- ST86 **Matar Paneer 180g**..... 129 Kč
tender pieces of Paneer cheese with green peas in a special Indian sauce / křehké kousky sýra Paneer se zeleným hráškem ve speciální indické omáčce
- ST87 **Palak Paneer 300g**..... 129 Kč
delicious Paneer cheese in a perfect combination with lightly spiced spinach puree and cream / jemné kousky sýra Paneer v lahodné kombinaci špenátového pyré a smetany
- ST88 **Sahi Paneer 180g**..... 129 Kč
tender pieces of Paneer cheese in creamy sauce with melted cashew / křehké kousky sýra Paneer ve smetanové omáčce s mletými kešu oříšky
- ST89 **Palak Mattar Mushroom 350g**..... 139 Kč
perfect mix of mushrooms, spinach and green peas stewed in mild spices cream gravy / směs žampionů, špenátu a zeleného hrášku, dušená v jemně kořeněné smetanové omáčce
- ST90 **Vegetable Jal Frezi 350g**..... 139 Kč
fried vegetable mix pieces of Paneer cheese enriched with exotic herbs and aromatic spices / smažená zeleninová směs s kousky sýra Paneer obohacená exotickými bylinkami a aromatickým kořením

ST91	Veg Pulao 500g	125 Kč
	<i>Basmati rice in a perfect combination with cauliflower, carrot and special spices / rýže Basmati ve skvělé kombinaci s květákem, mrkví a speciálním kořením</i>	
ST92	Vegetarian Biryani 500g	145 Kč
	<i>mild spiced Basmati rice with a delicious mix of vegetables, green peas and herbs / lehce kořeněná rýže Basmati s lahodnou jarní zeleninou, zeleným hráškem a bylinkami</i>	
ST93	Chicken Biryani 500g	175 Kč
	<i>Basmati rice with juicy piece of chicken and exotic spices / rýže Basmati s kuřetem a exotickou směsí koření</i>	
ST94	Lamb Biryani 500g	245 Kč
	<i>Basmati rice with tender cooked lamb and traditional blender of spices / rýže Basmati s křehkými jehněčímí kousky a tradiční směsí koření</i>	

Side dishes / Přílohy

ST100	Plain Rice 150g	35 Kč
	<i>white Basmati rice / bílá rýže Basmati</i>	
ST101	Curry Rice 150g	45 Kč
	<i>Basmati rice with curry / rýže Basmati ochucená kari</i>	
ST102	Jeera Rice 150g	45 Kč
	<i>Basmati rice with cumin / rýže Basmati s kmínem</i>	
ST103	French Fries 150g / Hranolky 150g	35 Kč
ST104	Baked potatoes 150g / Opékané brambory 150g	40 Kč
ST105	Naan	39 Kč
	<i>traditional Indian bread / tradiční placka</i>	
ST106	Butter Naan	45 Kč
	<i>multi layered butter bread / vícevrstvá máslová placka</i>	
ST107	Lachha Naan	49 Kč
	<i>multi layered bread / překládaná placka</i>	
ST108	Garlic Naan	45 Kč
	<i>garlic bread / česneková placka</i>	
ST109	Chilli Parantha	49 Kč
	<i>multi layered bread with chilli powder / překládaná placka ochucená chilli</i>	
ST110	Aloo Parantha	49 Kč
	<i>bread filled with mild spiced potato puree / placka plněná jemně kořeněným bramborovým pyré</i>	
ST111	Kulcha Paneer Parantha	55 Kč
	<i>bread filled with Paneer cheese / placka plněná sýrem Paneer</i>	
ST112	Tandoori Roti	39 Kč
	<i>gram flour bread baked in Tandoor / tradiční placka z celozrnné mouky</i>	
ST113	Chapati	39 Kč
	<i>traditional Indian bread from gram flour made on pan / tradiční placka z celozrnné mouky pečená na pánvi</i>	

Desserts / Dezerty

ST120	Gulab Jamun & Rasgulla	69 Kč
	<i>traditional Indian sweets, served with fruits / tradiční indické sladkosti podávané s ovocem</i>	
ST121	Gajrella	69 Kč
	<i>Indian sweets made from carrot served with coconut sirup / indické sladkosti s mrkví, podávané s kokosovým sirupem</i>	