

PRZYSTAWKI MIĘSNE

MURGH MALAI KEBEB- 22,00 zł

*kawałki kurczaka marynowane w śmietanie i serze, grillowane w piecu Tandoor
(marinate and grilled chicken in a cashewnut sauce)*

CHICKEN LOLLIPOP- 20,00 zł

*chrupiące skrzydełka kurczaka smażone w przyprawach
(fried chicken wings battered in potato and wheat flour)*

TANDOORI CHICKEN - 28,00 zł

*udka kurczaka marynowane w jogurcie i przyprawach, grillowane w piecu Tandoor
(marinated and grilled chicken legs with spices)*

CHICKEN TIKKA - 22,00 zł

*kawałki kurczaka marynowane w jogurcie i przyprawach, grillowane w piecu Tandoor
(marinated and grilled pieces of chicken)*

CHICKEN HARIYALI TIKKA - 25,00 zł

*kawałki kurczaka marynowane w jogurcie, przyprawach i świeżej mięcie, grillowane w piecu
Tandoor
(chicken pieces are marinated in the mixture of Curd, Spinach and Mint Leaves)*

CHILLI CHICKEN - 30,00 zł

*kurczak z czosnkiem, imbirem i chilli
(fried chicken with garlic, ginger and chilli)*

FISH CHILLI - 28,00 zł

*ryba z czosnkiem, imbirem i chilli
(fried fish with garlic, ginger and chilli)*

PRAWNS CHILLI - 35,00 zł

*krewetki z czosnkiem, imbirem i chilli
(fried prawns with garlic, ginger and chilli)*

FISH TIKKA - 28,00 zł

*ryba marynowana w jogurcie i przyprawach, grillowana w piecu Tandoor
(marinated and grilled pieces of fish)*

FISH HARIYALI TIKKA - 30,00 zł

*ryba marynowana w jogurcie, przyprawach i świeżej mięcie, grillowana w piecu Tandoor
(fish pieces are marinated in the mixture of Curd, Spinach and Mint Leaves)*

PRZYSTAWKI WEGETARIAŃSKIE

HARABARA KEBEB 6szt. - 18,00 zł

*podsmażane kulki z mielonych warzyw
(mixed vegetable cutlets)*

SAMOSA 2szt.- 12,00 zł

*kruche pierożki nadziewane ziemniakami i groszkiem
(crispy dumplings stuffed with potatoes and green peas)*

ONION BHAJIA 8szt.- 13,00 zł

*panierowane krążki cebuli smażone w głębokim oleju
(onion marinated with spices, battered and deep fried.)*

PANEER PAKORA 8szt.- 18,00 zł

*panierowane kawałki hinduskiego białego sera smażone w głębokim oleju
(home made cheese with spices battered and deep fried)*

MIXED VEGETABLE PAKORA - 15,00 zł

*panierowane kawałki warzyw smażone w głębokim oleju
(mixed vegetables battered and deep-fried)*

PANEER CHILLI - 22,00 zł

*ser indyjski z czosnkiem, imbirem i chilli
(fried indian cheese with garlic, ginger and chilli)*

HONEY CRISPY

PANEER - 20,00 zł

*smazony indyjski ser z miodem
(fried indian cheese with honey)*

ALOO - 12,00 zł

*smazone ziemniaki z miodem
(fried potatoes with honey)*

GHOBI - 15,00 zł

*smazony kalafior z miodem
(fried cauliflower with honey)*

ZUPY

DAL SOUP- 10,00 zł

*zupa z soczewicy z warzywami
(broth of Indian pulses, with an Indian Spiced infusion)*

TOMATO SOUP- 10,00 zł

*zupa ze świeżych pomidorów z dodatkiem śmietanki
(silky tomato soup simmered)*

CHICKEN SOUP - 12,00 zł

*kremowa zupa z kurczaka
(creamy chicken soup)*

MUTTON SOUP - 14,00 zł

*zupa z kawałkami jagnięciny, czosnkiem i przyprawami
(creamy lamb soup)*

PRAWN SOUP - 20,00 zł

*zupa z kawałkami krewetek, czosnkiem i przyprawami
(spicy prawns soup)*

HOT&SOUR SOUP

zupa ostro-kwaśna

PRAWNS - 22,00 zł

CHICKEN - 12,00 zł

VEGETABLE - 10,00 zł

SAŁATKI I JOGURTY

GREEN SALAD- 10,00 zł

*sałatka ze świeżych warzyw z dodatkiem soku z cytryny
(seasonal garden green vegetables)*

CHICKEN SALAD - 20,00 zł

*grillowany kurczak ze świeżymi warzywami
(salad with pieces of tandoori chicken breast)*

SEAFOOD SALAD - 25,00 zł

*tajska sałatka z krewetkami, kalmarami i rybą
(thai salad with prawns, squids and fish)*

PLAIN CURD- 5,00 zł

*jogurt bez dodatków
(plain yoghurt)*

TOMATO/CUCUMBER/ONION RAITA- 10,00 zł

*jogurt z posiekanym pomidorem/ogórkiem/cebulą
(mix Vegetables blended with yogurt)*

DANIA GŁÓWNE Z KURCZAKA

BALTI CHICKEN- 25,00 zł

*kawałki kurczaka pieczone w przyprawach z papryką, pomidorami, cebulą, nerkowcami
(chicken with fresh ginger and garlic, tomatoes, onions and cashewnut sauce)*

BUTTER CHICKEN- 25,00 zł

*kawałki kurczaka grillowane w piecu Tandoor, w maślanym sosie pomidorowym
(chicken boneless cooked in Tandoor, blended with tomato, cashew and cream sauce)*

METHI CHICKEN- 25,00 zł

*kawałki kurczaka z kozieradką gotowane w przyprawach
(chicken with fresh fenugreek leaves in a curry sauce)*

CHICKEN DO PIYAZA- 25,00 zł

*kawałki kurczaka w sosie cebulowo – orzechowym
(chicken with onion and cashew nut sauce)*

CHICKEN KORMA- 28,00 zł

*kawałki kurczaka w sosie śmietanowo – orzechowym
(boneless Chicken braised in cashew gravy)*

CHICKEN HYDERABADI- 25,00 zł

*kawałki kurczaka w przyprawach z dodatkiem świeżego imbiru i kolendry
(chicken in coriander-mint curry sauce)*

CHICKEN JALFREJI- 25,00 zł

*kawałki kurczaka z warzywami w sosem curry
(chicken with mixed vegetable in a curry sauce)*

CHICKEN TIKKA MASALA - 25,00 zł

*kawałki grilowanego kurczaka w sosie cebulowo – pomidorowym
(chicken marinated in yogurt and spices served in a spicy tomato cream sauce)*

GINGER CHICKEN - 25,00 zł

*kawałki kurczaka gotowane w pomidorach, papryce i cebuli, w sosie imbirowym
(chicken cooked in simple and mild flavors with an extra ginger punch and tomato in a curry sauce)*

CHICKEN CURRY - 25,00 zł

*kawałki kurczaka w sosie curry
(chicken with curry sauce)*

CHICKEN VINDALOO - 30,00 zł

*kawałki kurczaka w bardzo ostrym sosie curry
(chicken in a very spice curry sauce)*

CHICKEN MADRAS - 28,00 zł

*kawałki kurczaka w ostrym sosie curry
(Chicken in a spicy curry sauce)*

DANIA GŁÓWNE Z JAGNIĘCINY

BHUNA GOSHT - 35,00 zł

*kawałki jagnięciny gotowane w przyprawach z cebulą i pomidorami
(pieces of lamb cooked with yogurt, tomatoes, fresh green chilli and onion in a curry sauce)*

BALTI MUTTON- 30,00 zł

*kawałki jagnięciny pieczone w przyprawach z papryką, pomidorami, cebulą, nerkowcami
(lamb with fresh ginger and garlic, tomatoes, onions and cashewnut sauce)*

MUTTON KORMA- 30,00 zł

*kawałki jagnięciny w sosie śmietanowo – orzechowym
(Lamb chunks cooked in cream and saffron gravy)*

MUTTON CURRY - 30,00 zł

*kawałki jagnięciny w sosie curry
(lamb with tomatoes and curry sauce)*

GINGER MUTTON - 30,00 zł

*kawałki jagnięciny gotowane z pomidorami, papryką i cebulą w sosie imbirowym
(lamb cooked in simple and mild flavors with an extra ginger punch and tomato in a curry sauce)*

KADAI MUTTON - 30,00 zł

*kawałki jagnięciny z warzywami w sosie curry
(lamb with mixed vegetables in a curry sauce)*

MUTTON SAAG - 30,00 zł

*kawałki jagnięciny gotowane ze szpinakiem i przyprawami
(lamb braised with garlic, ginger, green chilli and blended with spinach)*

MUTTON ROGAN JOSH - 30,00 zł

*kawałki jagnięciny w sosie curry
(lamb in a curry sauce)*

MUTTON MADRAS - 32,00 zł

*kawałki jagnięciny w ostrym sosie curry
(lamb in a spice curry sauce)*

MUTTON VINDALOO - 35,00 zł

*kawałki jagnięciny w bardzo ostrym sosie curry
(lamb in a very spice curry sauce)*

DANIA GŁÓWNE WEGETARIAŃSKIE

MALAI KOFTA- 25,00 zł

*pulpety z indyjskiego sera w łagodnym sosie
(paneer cutlets in mild cashewnut sauce)*

PANEER MAKHNI- 22,00 zł

*kawałki hinduskiego sera w maślanym sosie pomidorowo-orzechowym
(pieces of paneer cheese in tomato-cashewnut sauce)*

METHI PANEER- 22,00 zł

*kawałki hinduskiego sera w sosie z kozieradki
(indian cheese with fresh fenugreek leaves in a curry sauce)*

PALAK PANEER- 22,00 zł

*kawałki hinduskiego sera w sosie szpinakowym
(chunks of cottage cheese in spinach sauce)*

PANEER TIKKA MASALA- 22,00 zł

*kawałki hinduskiego sera w sosie pomidorowo-śmietanowym
(indian cheese in tomato sauce with cream)*

ALOO BHINDI MASALA- 25,00 zł

*okra, ziemniaki i cebula gotowane w przyprawach
(potatoes, okra tossed and onion)*

BOMBAY ALOO- 22,00 zł

*ziemniaki smażone z przyprawami
(potatoes in a curry sauce)*

ALOO GHOBI MASALA- 22,00 zł

*kalafior z ziemniakami, pomidorem i cebulą
(cauliflower mixed with potatoes, tomatoes and onions in a curry sauce)*

VEGETABLE SHAHI KORMA- 25,00 zł

*mieszanka warzywa w sosie śmietanowo – orzechowym
(mixed vegetables cooked in cashewnut cream sauce)*

ALOO METHI - 22,00 zł

*ziemniaki w sosie z kozieradki
(aloo with fresh fenugreek leaves in a curry sauce)*

STUFFED TOMATOES -35,00 zł

*pomidory nadziewane warzywami w sosie pomidorowo-orzechowym
(tomatoes stuffed with vegetables in tomato-cashewnut sauce)*

MIXED VEGETABLE CURRY- 20,00 zł

*mieszane warzywa w sosie curry
(mixed vegetable in a curry sauce)*

KABULI CHANA MASALA- 22,00 zł

*cieciorka gotowana w przyprawach z sosem pomidorowym
(chickpeas fried with tomato-onion sauce)*

DAL MAKHNI - 22,00 zł

*czarna fasola gotowana z pomidorami w sosie śmietanowo - maślanym
(black lentils in a creamy sauce)*

DAL TADKA - 20,00 zł

*żółta i czerwona soczewica, czosnek, pomidory gotowane w przyprawach
(yellow and red lentils, garlic and tomatoes in a spice sauce)*

RYBY I OWOCE MORZA

PRAWN CHILLI GARLIC MASALA - 35,00 zł

*smażone krewetki z warzywami w sosie czosnkowym z dodatkiem ostrego chili
(fried prawns in a garlic sauce with fresh green chilli and ginger)*

FISH KHADA MASALA - 26,00 zł

*kawałki ryby gotowane w cebuli i pomidorach
(fried fish in a tomatoes and onion sauce)*

LASOONI MACCHI - 26,00 zł

*kawałki ryby gotowane w ostrym sosie o smaku czosnkowym
(fried fish in a spice garlic sauce)*

PAPADI PRAWNS - 38,00 zł

*chrupiące krewetki smażone w przyprawach
(fried prawns in a light creamy sauce)*

PRAWN JALFREJI - 35,00 zł

*krewetki z warzywami w sosie curry
(prawns with mixed vegetable in a curry sauce)*

PRAWN CURRY - 35,00 zł

*krewetki gotowane w sosie z pomidorów, cebuli, czosnku i orzechów
(prawns in a curry sauce)*

PRAWNS TIKKA BUTTER MASALA - 35,00 zł

*krewetki w sosie pomidorowo-śmietanowym
(prawns in tomato sauce with cream)*

RYŻ I DANIA Z RYŻU BASMATI

MUTTON BIRYANI - 30,00 zł

*smażony ryż z kawałkami jagnięciny
(tender marinated lamb and basmati rice cooked in a home style preparation)*

CHICKEN BIRYANI - 25,00 zł

*smażony ryż z kawałkami kurczaka
(spiced marinated chicken and basmati rice cooked in home style preparation)*

PRAWNS BIRYANI - 33,00 zł

*smażony ryż z krewetkami
(fried rice with prawns)*

MIXED SEAFOOD BIRYANI - 35,00 zł

*smażony ryż z owocami morza
(fried rice with prawns, squid and fish)*

VEGETABLE BIRYANI- 22,00 zł

*smażony ryż z warzywami
(seasonal vegetable and basmati rice is cooked in a home style preparation)*

EGG FRIED RICE - 20,00 zł

*smażony ryż z jajkiem
(fried rice with egg)*

PLAIN RICE- 7,00 zł

*gotowany ryż basmati
(steamed Basmati Rice)*

SAFFRON RICE- 10,00 zł

*ryż smażony z szafranem
(royal grain basmati rice cooked with saffron in home style preparation)*

LEMON RICE- 10,00 zł

*smażony ryż z cytryną
(fried lemon rice)*

MATAR PULAO- 14,00 zł

*smażony ryż basmati z groszkiem
(fried rice with green peas)*

PANEER PULAO - 18,00 zł

*smażony ryż z indyjskim serem i rodzynkami
(fried rice with indian cheese and raisins)*

KASHMIRI PULAO- 20,00 zł

*smażony ryż basmati z owocami
(fried rice with mixed fruits)*

PLACKI Z PIECA TANDOOR

LACHHA PARATHA- 8,00 zł

*wielowarstwowy chlebek z ciemnej mąki
(multi layered Whole wheat flour bread baked in the clay oven)*

TANDOORI ROTI- 4,00 zł

*chlebek z ciemnej mąki
(atta flour bread)*

METHI ROTI- 7,00 zł

*chlebek z ciemnej mąki z kozieradką
(atta flour bread topped with fenugreek leaves)*

PUDINA PARANTHA - 10,00 zł

*place z ciemnej mąki z miętą
(atta flour bread with mint toppings)*

PLAIN NAAN- 6,00 zł

*chlebek z białej mąki
(indian white flour bread baked in the clay oven)*

BUTTER NAAN - 10,00 zł

*chlebek z białej mąki z masłem
(wheat bread spread with butter)*

GARLIC NAAN- 11,00 zł

*chlebek z białej mąki z czosnkiem
(naan bread topped with garlic)*

PANEER NAAN- 15,00 zł

*chlebek z białej mąki nadziewany hinduskim serem i przyprawami
(home made cheese stuffed in Indian bread)*

KASHMIRI NAAN- 18,00 zł

*chlebek z białej mąki nadziewany hinduskim serem i świeżymi owocami
(indian bread stuffed with cheese, coconut powder and mixed fruit)*

MOTI NAAN- 9,00 zł

*chlebek z białej mąki z sezamem
(naan bread topped with sesame seeds)*

PAPADAM 2szt. - 3,00 zł
kruchy placek z mąki grochowej
(crispy lentil cracker)

DANIA TAJSKIE

RED CURRY

czzerwone curry z bakłazanem, mlekiem kokosowym, trawą cytrynową, galangą, bazylią tajską i bambusem

(red curry with bring, coconut milk, lemon grass, lemon leavs, galanga, thai basil and bamboo)

PRAWNS - 38,00 zł

MUTTON - 33,00 zł

CHICKEN - 30,00 zł

GREEN CURRY

zielone curry z bakłazanem, mlekiem kokosowym, trawą cytrynową, galangą, bazylią tajską i bambusem

(green curry with bring, coconut milk, lemon grass, lemon leavs, galanga, thai basil and bamboo)

PRAWNS - 38,00 zł

MUTTON - 33,00 zł

CHICKEN - 30,00 zł

DANIA NEPAJSKIE

CHICKEN CHOYALA - 20,00 zł

kawałki kurczaka z czosnkiem, imbirem i cytryną w ostrych przyprawach nepalskich
(chicken with garlic, ginger and lemon)

LAMB CHOYALA - 30,00 zł

kawałki jagnięciny z czosnkiem, imbirem i cytryną w ostrych przyprawach nepalskich
(lamb with garlic, ginger and lemon)

CHICKEN MO.MO. - 20,00 zł

nepalskie pierożki z mąki pszennej nadziewane kurczakiem i cebulą
(nepali dumplings steffed chicken and onion)

LAMB/MUTTON MO.MO - 30,00 zł

nepalskie pierożki z mąki pszennej nadziewane jagnięciną i cebulą
(nepali dumplings steffed lamb and onion)

ACHAR - 15,00 zł

ziemniaki z groszkiem, cytryną, sezamem i kapustą w ostrych przyprawach nepalskich
(potatoes with green peas, lemon, sesame and cabbage)

BHATMAS SANDHEKO - 10,00zł

soja smażona z cebulą, zielonym chilli i z dodatkiem cytryny
(fried soya wit onion, green chilli and lemon)

ALOO TAMATAR KO CHOP - 20,00 zł

ziemniaki z pomidorami i kolendrą w ostrych przyprawach nepalskich
(potatoes with tomato and koleander)

EGG BARA - 21,00 zł

*smażone jajka, soczewica, zielone chilli, imbir i ryż
(fried egg, lentil, green chilli, ginger and rice)*

DALL BHAT TARKARI(VEG.) - 29,00 zł

*soczewica i mieszane warzywa z ryżem
(lentil and mixed vegetables with rice)*

MASU BHAT TARKARI - 35,00 zł

*jagnięcina z ryżem i warzywami
(lamb with rice and vegetables)*

BHUTEKO SAG - 18,00 zł

*liście szpinaku i musztardowca smażone z imbirem, czosnkiem, cebula i pomidorami
(fried ginger, garlic, onion and tomatoes with spinach leaves and mustared)*

MASU BHUTUWA - 29,00 zł

*jagnięcina z czosnkiem i imbirem
(lamb with garlic and ginger)*

CHICKEN SEKUWA - 20,00 zł

*pieczony kurczak z przyprawami
(grill chicken with nepali spices)*

MASU CHIURA - 29,00 zł

*jagnięcina z ryżem
(lamb with rice)*

CHUKAUNI - 15,00 zł

*jogurt z pomidorem i z dotakiem cytryny
(yoghurt with tomatoes and lemon)*

NEPALI KHIR - 18,00 zł

*ryż z mlekiem, cukrem i szafranem
(rice with milk, sugar and saffron)*

DESERY

GULAB JAMUN- 10,00 zł

*słodkie, smażone kulki mleczne podawane w syropie kardamonowym
(creamy milk ball poached in sweet cardamom syrup)*

MANGO KULFI- 15,00 zł

*lody o smaku mango
(mango flavoured ice cream with almonds)*

NAPOJE INDYJSKIE

MANGO LUSSY- 10,00 zł

*hinduski napój jogurtowy o smaku mango
(yoghurt drink mixed with mango)*

SWEET LUSSY- 9,00 zł

*słodki hinduski napój jogurtowy
(yoghurt drink mixed with suger)*

SALTY LUSSY- 8,00 zł

*słony hinduski napój jogurtowy
(yoghurt drink mixed with salt and cumin powder)*

MANGO SHAKE - 12,00 zł

BANANA SHAKE - 12,00 zł

GUAVA SHAKE - 12,00 zł

SOK Z GUAVY, MANGO LUB LYCHEE - 8,00 zł

NAPOJE

PEPSI / PEPSI LIGHT / PEPSI MAX / MIRINDA / 7 UP - 5,00 zł butelka 0,2 l

SHWEEPS INDIAN TONIC - 5,00 zł butelka 0,2 l

ICE TEA LEMON / PEACH - - 5,00 zł butelka 0,2 l

WODA GÓRSKA NATURA NIEGAZOWANA / GAZOWANA - - 4,00 zł butelka 0,2 l

SOKI TOMA - 5,00 zł butelka 0,2 l

MASALA CHAI - 7,00 zł

herbata indyjska z mlekiem, kardamonem i imbirem

MASALA COFFEE - 9,00 zł

kawa indyjska z mlekiem, kardamonem i imbirem

KAWA - 6,00 zł

ESPRESSO - 5,00 zł

LATTE - 5,00 zł

CAPPUCCINO - 7,00 zł

HERBATA LIPTON - 6,00 zł