

PRZYSTAWKI**STARTERS****PRAWNS PAKORA****42.00 Zł**

Marynowane czosnkiem, imbirem i przyprawami indyjskimi krewetki średniej wielkości smażone na głębokim oleju. | Deep fried medium size prawns marinate with ginger, garlic paste and Indian spices.

FISH PAKORA**40.00 Zł**

Kawałki łososia marynowane w mące pszennej/kukurydzianej i indyjskich przyprawach. | Salmon pieces marinated with wheat/corn flour and Indian spices.

CHICKEN WINGS FRY**22.00 Zł**

Chrupiące smażone w głębokim oleju skrzydełka z kurczaka marynowane w indyjskich przyprawach i ziołach, panierowane w mące z soczewicy. | Crispy deep fried chicken wings marinated with Indian spices and herbs, coated in a gram flour.

CHICKEN PAKORA**20.00 Zł**

Kawałki kurczaka marynowane w panierce, smażone w głębokim oleju. | Chicken pieces marinated with batter and deep fried.

CHICKEN SAMOŚA**18.00 Zł**

Smażone w głębokim oleju chrupiące pierożki z kurczakiem, ziemniakami i zielonym groszkiem. | Deep fried crispy dumplings filled with chicken, potatoes and green peas.

SAMOŚA**16.00 Zł**

Chrupiące pierożki nadziewane ziemniakami i zielonym groszkiem. | Crispy dumplings filled with potatoes and green peas.

MIX PAKORA**22.00 Zł**

Panierowane warzywa w mące z soczewicy smażone w głębokim oleju. | Assortment of vegetables dipped in a spiced batter and deep-fried.

ONION BHAJI**21.00 Zł**

Kawałki cebuli w panierce z mąki z soczewicy smażone na głębokim oleju. | Pieces of onion with gram flour and deep fried.

HARA BHARA KABAB**30.00 Zł**

Kotleciki warzywne w panierce z bułki tartej i przypraw indyjskich smażone na głębokim oleju. | Deep fried mix vegetables patties coated with bread crumbs and Indian spices.

CORN ALOO TIKKI**24.00 Zł**

Ziemniaczano-kukurydziane kotleciki w panierce z bułki tartej i przypraw indyjskich smażone na głębokim oleju. | Deep fried corn-potato patties coated with bread crumbs and Indian spices.

PAPADAMS**8.00 Zł**

Chrupiące chipsy z soczewicy. | Crispy lentil chips.

MAŚALA PAPAD**22.00 Zł**

Chrupiące placki Paadam podawane z drobno krojoną cebulą, ogórkiem, pomidorem oraz przyprawą chat masala. | Crispy lentil chips topped with finely chopped onion, cucumber, tomato and chat masala spices.

ZUPY**SOUPS****TOMATO SOUP****18.00 Zł**

Pikantna zupa pomidorowa ze śmietaną i pastą czosnkowo – imbirową. | Spicy tomato soup with cream and ginger-garlic paste.

MULIGATAWNY SOUP**20.00 Zł**

Zupa z żółtej soczewicy ze śmietaną i indyjskimi przyprawami. | Soup with yellow lentils with cream and indian spices.

VEGETABLE SOUP**22.00 Zł**

Warzywna zupa z indyjskimi przyprawami. | Soup with mix of vegetables and indian spices.

CHICKEN SOUP 23.00 Zł

Zupa z kawałkami kurczaka, czosnkiem i indyjskimi przyprawami. | Soup with chicken pieces, garlic and indian spices.

PRAWN MUTTER SOUP 30.00 Zł

Zupa z krewetkami, zielonym groszkiem, czosnkiem i indyjskimi przyprawami. | Soup with prawns, green peas, garlic and indian spices.

CREAM OF MUSHROOM SOUP 22.00 Zł

Zupa pieczarkowa ze śmietaną i indyjskimi przyprawami. | Mushroom soup with cream and indian spices.

ALMOND SOUP 26.00 Zł

Zupa kremowo – migdałowa z indyjskimi przyprawami. | Soup with almond, cream and indian spices.

SALATKI | SALAD

MIX SALAD 24.00 Zł

Salatka z sałatą lodową ogórkiem, pomidorami, marchewką skropiona sokiem z cytryny i oliwą. | Salad with iceberg lettuce, cucumber, tomatoes, carrots sprinkled with lemon juice and olive oil.

BRINJAL CHEESE SALAD 25.00 Zł

Salatka z bakłażanem, indyjskim serem, pomidorami w sosie majonezowym z przyprawami indyjskimi. | Salad with eggplant, Indian cheese, tomatoes in mayonnaise sauce with Indian spices.

ZEERA SPECIAL SALAD 32.00 Zł

Salatka z kawałkami pieczonego kurczaka, ogórkiem, sałatą lodową, sezamem, cebul i przyprawami indyjskimi. | Salad with roasted chicken pieces, cucumber, iceberg and indian spices.

PRAWN PEPPER SALAD 37.00 Zł

Salatka z krewetkami, sałatą lodową, papryką, marchewką, oliwą z oliwek i przyprawami, indyjskimi. | Salad with shrimps, iceberg lettuce, peppers, carrots, olive oil and Indian spices.

ONION SALAD 6.00 Zł

CHUNKY CHAT

SAMOŚA CHAT 35.00 Zł

Pierozki samosa podawane z cieciorką, cebulą, pomidorami, polewane jogurtem oraz sosem tamaryndowym i miętowym. | Samosa topped with chickpeas, tamarind chutney, mint chutney, yoghurt, onion and tomatoes.

CHOLE BHATURE 39.00 Zł

Ciecierzycy w sosie Masala podawana ze smażonym chlebem Bhatura (2 szt.). | Chickpeas cooked in Masala sauce served with a Bhatura bread.



SAAG PANEER

34.00 Zł

Indyjski ser ze szpinakiem doprawiony aromatycznymi indyjskimi przyprawami oraz śmietaną. | Indian cottage cheese with spinach prepared in aromatic Indian spices and cream.

PANEER TIKKA MASALA

35.00 Zł

Indyjski ser z kawałkami papryki, cebuli i pomidorów doprawiony aromatycznymi indyjskimi przyprawami oraz śmietaną. | Indian cottage cheese with pepper, onion and tomato prepared in aromatic Indian spices and cream.

GARLIC PANEER

35.00 Zł

Indyjski ser gotowany w sosie z czosnkiem i indyjskimi przyprawami. | Indian cheese cooked in a sauce with garlic and Indian spices.

METHI PANEER

36.00 Zł

Indyjski ser gotowany w sosie pomidorowym z kozieradką, mlekiem kokosowym i indyjskimi przyprawami. | Indian cheese cooked in tomato sauce with fenugreek, coconut milk and Indian spices.

MIX SABZI CURRY

32.00 Zł

Mieszanka warzyw w sosie Curry. | Mixed vegetables cooked in Curry sauce.

BAINGAN BHARTA

32.00 Zł

Puree z pieczonego bakłażana gotowane z czosnkiem, imbirem, papryką i pomidorami. | Roasted eggplant puree boiled with garlic, ginger, peppers and tomatoes.

KADAHI MIX VEG

32.00 Zł

Mix warzyw gotowany w ostrym sosie Kadai Masala. | Vegetable mix cooked in Kadai Masala spicy sauce.

MANGO PANEER

36.00 Zł

Indyjski ser gotowany w sosie z mango. | Indian chees cooked in mango sauce.

CHANA MASALA

29.00 Zł

Ciecierzycza gotowana w sosie masala ze świeżymi pomidorami. | Chickpeas cooked with tomatoes in Masala sauce.

DAL BHUKHARA

30.00 Zł

Cztery rodzaje soczewicy gotowane w sosie kremowym. | Lentils delicacy flavored with tomatoes, ginger and garlic in creamy sauce.

DAL TADKA

30.00 Zł

Żółta soczewica gotowana w stylu Punjabi w sosie Tadka Masala. | Yellow lentil cooked in Punjabi style in Tadka Masala Sauce.

ALOO GOBI

31.00 Zł

Kalafior z ziemniakami w sosie Masala. | Potatoes and cauliflower cooked in Masala sauce.

POTATO SAAG

29.00 Zł

Ziemniaki ze szpinakiem doprawione aromatycznymi indyjskimi przyprawami oraz śmietaną. | Potatoes with spinach prepared in aromatic Indian spices and cream

MUSHROOM MASALA

31.00 Zł

Pieczarki gotowane w gęstym sosie Masala ze świeżymi ziołami oraz przyprawami. | Mushroom slices cooked in thick Masala sauce with fresh spices and herbs.

MALAI KOFTA

34.00 Zł

Smażone ziemniaczano-serowe kuleczki, gotowane w lekko słodkawym, kremowym sosie ze słodką cebulką i pomidorami. | Fired potato-cheese balls, boiled in a slightly sweet, creamy sauce with sweet onions and tomatoes.

SHAHI MIRCH

35.00 Zł

Smażona papryka, marynowana w paście z mąki, faszerowana warzywami i podawana w sosie makhani. | Fried pepper, marinated in flour paste, stuffed with vegetables and served in makhani sauce.

VEG KOLHAPURI

35.00 Zł

Mix warzyw gotowany w gęstym i ostrym sosie. | Vegetable mix cooked in a thick and spicy sauce.

PANEER LABABDAR

35.00 Zł

Indyjski ser gotowany w sosie pomidorowym z gorczycą. |
Indian cheese cooked in tomato sauce with mustard seeds.

DANIA WEGANSKIE

VEGAN DISH

TOFU GARLIC MASALA

40.00 Zł

Tofu gotowane w wegańskim sosie z pastą czosnkowo-imbirową i mlekiem kokosowym | Tofu cooked in vegan sauce with garlic-ginger pasted and coconut milk.

TOFU MILONI TARKARI

41.00 Zł

Tofu gotowane w wegańskim sosie ze świeżym szpinakiem, brokułami i pasta czosnkowo-imbirowo-pomidorową | Tofu cooked in vegan sauce with fresh spinach, broccoli and garlic-ginger-tomato paste.

TOFU JALFREZI

40.00 Zł

Tofu gotowane w wegańskim sosie curry z papryką, pomidorami i cebulą. | Tofu cooked in vegan curry sauce with peppers, tomatoes and onions

HANDI CHICKEN

35.00 Zł

Kawałki kurczaka gotowane w sosie curry z papryką i jogurtem. |
Pieces of chicken cooked in curry sauce with peppers and yoghurt.

KADAH CHICKEN

38.00 Zł

Kawałki kurczaka gotowane w sosie cebulowo-pomidorowym, z nasionami prażonej kolendry i ostrych papryczek. | Boiled chicken pieces cooked in onion-tomato sauce with roasted coriander seeds and hot peppers.

BUTTER CHICKEN

38.00 Zł

Kawałki kurczaka gotowane w sosie maślanym z rodzynkami. |
Pieces of chicken cooked in a butter sauce with raisins.

RARA CHICKEN

40.00 Zł

Kawałki kurczaka gotowane w gęstym sosie w stylu Punjabi z kardamonem, jogurtem i czerwonym chilli. | Chicken pieces cooked in a thick Punjabi-style sauce with cardamom, yogurt and red chilli.

CHICKEN JALFREZI

38.00 Zł

Kawałki kurczaka gotowane w sosie curry masala ze świeżymi warzywami. | Chicken pieces cooked with fresh vegetables in curry masala sauce

METHI CHICKEN

40.00 Zł

Kawałki kurczaka gotowane w sosie curry z liśćmi kozieradki, szpinakiem i mlekiem kokosowym. | Pieces of chicken cooked in curry sauce with fenugreek leaves, spinach and coconut milk.

CHICKEN TIKKA MASALA

38.00 Zł

Marynowane kawałki pieczonego kurczaka gotowane w sosie kremowym z cebulą i papryką. | Marinated pieces of roasted chicken cooked in creamy sauce with onions and peppers.

CHICKEN KORMA

40.00 Zł

Kawałki kurczaka gotowane w sosie kremowo – kokosowym. |
Pieces of chicken cooked in a creamy coconut sauce.

DANIA Z KURCZAKIEM

CHICKEN DISH

BALTI CHICKEN TIKKA

35.00 Zł

Kawałki kurczaka z pieca Tandoor w sosie pomidorowym. | Pieces of chicken from the Tandoor oven cooked in Curry tomato sauce.

HYDERABADI CHICKEN

37.00 Zł

Kawałki kurczaka gotowane w sosie jogurtowym ze świeżą kolendrą oraz miętą. | Boiled chicken pieces cooked in yoghurt sauce with fresh coriander and mint.

CHICKEN MADRAS 41.00 Zł

Kawałki kurczaka gotowane w ostrym sosie z mlekiem kokosowym. |
Chicken cooked in spice sauce with coconut milk.

CHICKEN VINDALOO 41.00 Zł

Kawałki kurczaka gotowane w kwaśno - ostrym sosie. | Chicken
cooked in spicy and sour sauce.

CHICKEN CURRY 34.00 Zł

Kawałki kurczaka gotowane w sosie cebulowo – pomidorowym
z dodatkiem czosnku. | Chicken cooked in onion – tomato gravy
with additional flavor garlic.

ZEERA SPECIAL CHICKEN 40.00 Zł

Kawałki kurczaka gotowane w pomidorowo- warzywnym sosie
z sokiem z granatu. | Chicken pieces boiled in tomato and vegetable
sauce with pomegranate juice.

CHICKEN SAAG 38.00 Zł

Kawałki kurczaka gotowane ze szpinakiem, cebulą, pomidorami
i śmietaną. | Chicken and spinach cooked with onion, tomatoes
and cream.

DUM KA MURGH 40.00 Zł

Kawałki kurczaka duszone w sosie własnym z dodatkiem
indyjskich przypraw, migdałów i śmietany. | Chicken pieces stewed
in their owns sauce with Indian spices, almonds and cream.

CHICKEN DO PYAZA 40.50 Zł

Kawałki kurczaka gotowane w sosie cebulowo – paprykowym
z curry. | Chicken pieces cooked in onion – pepper curry sauce.

DANIA Z BARANINY MUTTON DISH

NALI NIHAARI GOSHT 44.00 Zł

Gulasz z wolno gotowaną baraniną i niezliczoną ilością indyjskich
przypraw. | Slow-cooked mutton curry with Indian spices.

MUTTON RARA GHOST 48.00 Zł

Kawałki baraniny oraz mielona baranina gotowane w sosie Curry. |
Pieces of mutton and minced mutton cooked in tomato Curry sauce.

LAMB MADRAS 47.00 Zł

Kawałki baraniny gotowane w ostrym sosie z mlekiem kokosowym.
| Lamb cooked in spicy sauce and coconut milk.

MUTTON CURRY 45.00 Zł

Kawałki baraniny gotowane w sosie cebulowo – pomidorowym
z dodatkiem czosnku. | Lamb cooked in onion – tomato gravy with
additional flavor garlic.

MUTTON ROGAN JOSH 47.00 Zł

Baranina gotowana z dużą ilością chili, kardamonu, kminku
w stylu kaszmirskim. | Mutton cooked with generous amount
of chilies, cardamom and cumin in Kashmiri style.

LAMB JALFREZI 48.00 Zł

Kawałki baraniny gotowane w sosie curry masala ze świeżymi
warzywami. | Lamb pieces cooked with fresh vegetables in curry
masala sauce

LAMB DO PYAZA 48.00 Zł

Kawałki baraniny gotowane ze smażoną cebulą oraz kuminem
w sosie pomidorowo – cebulowym. | Lamb cooked with
addition of fried onions and cumin in tomato-onion sauce.

LAMB KADAH 46.00 Zł

Kawałki baraniny gotowane w sosie cebulowo-pomidorowym,
z nasionami prażonej kolendry i ostrych papryczek. | Boiled lamb
pieces cooked in onion-tomato sauce with roasted coriander seeds
and hot peppers.

LAMB VINDALOO 45.00 Zł

Baranina gotowana w sosie kwaśno-ostrym. | Lamb cooked in spicy
and sour sauce.

LAMB KORMA 47.00 Zł

Jagnięcina gotowana w słodkim sosie z orzechów nerkowca
z indyjskimi przyprawami. | Lamb cooked in sweet cashew nut
gravy with Indian spices.

DANIA Z ŁOSOSIEM

FISH DISH

FISH CURRY

48.00 Zł

Kawałki łososia gotowane w lekkim sosie cebulowo-pomidorowym. | Salmon cooked in light onion-tomato gravy.

FISH MADRAS

48.50 Zł

Kawałki łososia gotowane w ostrym sosie z mlekiem kokosowym. | Salmon cooked in spice sauce with coconut milk.

FISH GARLIC

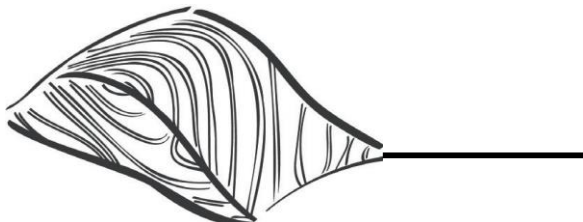
48.00 Zł

Kawałki łososia gotowane z czosnkiem w lekkim sosie cebulowo-pomidorowym. | Salmon cooked with garlic paste in light onion-tomato sauce.

FISH GOAN CURRY

50.00 Zł

Kawałki łososia gotowane w sosie curry z dodatkiem kokosu, chili i owoców z drzewa tamaryndowca. | Pieces of salmon cooked in curry sauce with coconut, chili and tamarind.



DANIA Z KREWETKAMI

PRAWN DISH

PRAWNS CURRY

52.00 Zł

Krewetki gotowane w lekkim sosie cebulowo-pomidorowym. | Prawns cooked in light onion-tomato gravy.

PRAWNS MASALA

50.50 Zł

Krewetki gotowane w sosie Masala ze świeżymi pomidorami. | Prawns cooked in Masala sauce with fresh tomatoes.

PRAWNS JALFREZI

52.00 Zł

Krewetki gotowane w sosie curry masala ze świeżymi warzywami. | Prawns pieces cooked with fresh vegetables in curry masala sauce.

GARLIC PRAWNS

53.00 Zł

Krewetki gotowane z czosnkiem w sosie curry. | Prawns cooked with garlic in curry sauce.

BIRYANI

PRAWNS BIRYANI

54.00 Zł

Gotowany ryż z krewetkami przygotowany w pomidorowo-cebulowym sosie z aromatycznym smakiem indyjskich przypraw. | Boiled rice cooked with prawns in tomato-onion sauce with aromatic taste of Indian spices.

MUTTON BIRYANI

50.00 Zł

Gotowany ryż z baraniną przygotowany w pomidorowo-cebulowym sosie z aromatycznym smakiem indyjskich przypraw. | Boiled rice cooked with lamb in tomato-onion sauce with aromatic taste of Indian spices.

VEGETABLE BIRYANI

42.00 Zł

Warzywa z serem indyjskim smażone z ryżem, przyprawami, rodzynkami i świeżymi pomidorami. | Vegetables with Indian cottage cheese fried with basmati rice, raisins and fresh tomatoes.

CHINESE SECTION

CHICKEN DUM BIRYANI 45.00 zł

Gotowany ryż z kurczakiem przygotowany w pomidorowo – cebulowym sosie z aromatycznym smakiem indyjskich przypraw. | Boiled rice cooked with chicken in tomato onion sauce with aromatic taste of Indian spices.

MIX BIRYANI 60.00 zł

Gotowany ryż z kawałkami kurczaka, baranin, krewetkami i indyjskimi przyprawami. | Boiled rice with pieces of chicken, lamb, prawns and Indian spices.

SIZZLER

PANEER SIZZLER 42.00 zł

Indyjski ser z papryką, cebulą i indyjskimi przyprawami, posypany serem. | Indian chees with peppers, onions and indian spices, topped with cheese.

CHICKEN SIZZLER 48.00 zł

Kawałki kurczaka Tikka z cebulą, papryką i indyjskimi przyprawami, posypane serem. | Chicken Ttikka with onion, pepper and indian spices, topped with cheese.

MUTTON SIZZLER 55.00 zł

Kawałki baraniny z cebulą, papryką i indyjskimi przyprawami, posypane serem. | Lamb with onion, pepper and indian spices, topped with cheese.

PRAWNS SIZZLER 58.00 zł

Krewetki z cebulą, papryką i indyjskimi przyprawami, posypane serem. | Prawns with onion, pepper and indian spices, topped with cheese.

VEG CHOW MEIN 30.00 zł

Makaron gotowany z kapustą, cebulą, fasolką szparagową, marchewką oraz czosnkiem. | Pasta cooked with cabbage, onion, green beans, carrots and garlic.

CHICKEN CHOW MEIN 35.00 zł

Makaron z warzywami i kurczakiem. | Pasta with vegetables and chicken.

CHILLI CHICKEN 36.00 zł

Kawałki kurczaka w pikantnym sosie chilli. | Chicken pieces tossed in a spicy chilli sauce.

PANEER CHILLI 34.00 zł

Smażone kostki indyjskiego sera w słodko-kwaśno-ostrym sosie. | Fried paneer cubes tossed in a sweet-sour-spicy sauce.

GARLIC CHICKEN 35.00 zł

Kawałki kurczaka smażone w głębokim oleju o czosnkowym smaku. | Deep fried chicken pieces with garlic flavor.

PRAWNS CHILLI 48.00 zł

Krewetki w pikantnym sosie chilli. | Prawns tossed in a spicy chili sauce.

SINGAPORI VEG RICE 38.00 zł

Kombinacja ryżu, makaronu i smażonych warzyw. | A combination of rice, noodles and fried vegetables.

SINGAPORI CHICKEN RICE 43.00 zł

Kombinacja kurczaka, ryżu, makaronu i smażonych warzyw. | A combination of chicken, rice, noodles and fried vegetables.

VEG FIRED RICE

30.00 Zł

Smażony ryż z mieszanką warzyw. | Fried rice with a mix of vegetables.

CHICKEN FRIED RICE

35.00 Zł

Smażony ryż z kurczakiem i mieszanką warzyw. | Fried rice with a chicken and mix of vegetables.

KASHMIRI PULAV

27.00 Zł

Ryż smażony z suszonymi warzywami, indyjskim serem i szafranem. | Fried rice with dry fruits, indian cottage cheese and saffron.

PIECZYWO

BREAD

RYŻ

RICE

PLAIN RICE

11.00 Zł

Gotowany biały ryż. | Boiled white rice.

JEERA RICE

14.00 Zł

Smażony ryż z nasionami kuminu i przyprawami. | Fried rice with cumin seeds and spices.

ONION RICE

14.00 Zł

Smażony ryż z cebulą i kuminem. | Fried rice with onions and cumin.

LEMON RICE

17.00 Zł

Smażony ryż z cytryną, nasionami gorczycy i liśćmi curry. | Fried rice with lemon, mustard seeds and curry leaves.

KEEMA RICE

23.00 Zł

Smażony ryż z mieloną baraniną. | Fried rice with minced mutton.

MUTTER PULAV

21.00 Zł

Smażony ryż z zielonym groszkiem. | Fried rice with green peas.

NAAN

11.00 Zł

Tradycyjny indyjski chleb z mąki pszennej. | Traditional indian bread from wheat flour.

BUTTER NAAN

14.00 Zł

Maślany chleb z mąki pszennej. | Wheat flour bread with butter flavored.

GARLIC NAAN

15.00 Zł

Czosnkowy chleb z mąki pszennej. | Wheat flour bread with garlic flavored.

PERSHWALI NAAN

24.00 Zł

Tradycyjny indyjski chleb z nadziewany pastą z sera indyjskiego, orzechów i rodzynek .| Traditional Indian bread stuffed with Indian chees paste, nuts and raisins.

ONION NAAN

18.00 Zł

Cebulowy chleb z mąki pszennej. | Wheat flour bread with onion flavored.

LACCHA PARATHA

15.00 Zł

Wielowarstwowy chleb z mąki razowej. | Layered flat bread made of whole wheat flour.

RAITA

ALOO PARATHA

22.00 zł

Indyjski chleb nadziewany ziemniakami. | Indian bread stuffed with potatoes.

PANEER PARATHA

24.00 zł

Indyjski chleb nadziewany indyjskim serem. | Indian bread stuffed with indian cottage cheese.

TAWA ROTI

11.00 zł

Indyjski chleb z mąki razowej. | Whole-wheat flour bread.

MISSI ROTI

14.00 zł

Indyjski chleb z mąki razowej i z ciecierzycy. | Whole-wheat and chickpeas flour bread.

METHI ROTI

17.00 zł

Indyjski chleb z mąki razowej z kozieradką pieczony w piecu Tandoor. | Whole-wheat flour bread with fenugreek made in Tandoor.

MAŚALA KULCHA

28.00 zł

Indyjski chleb z mąki pszennej faszerowany ziemniakami, cebulą i przyprawami. | Indian wheat bread stuffed with potatoes, onions and indian spices.

ONION KULCHA

24.00 zł

Indyjski chleb z mąki pszennej faszerowany cebulą i przyprawami. | Indian wheat bread stuffed with onions and indian spices.

BREAD BASKET

36.00 zł

Zestaw chlebków naan, garlic naan i tawa roti. | Combination of breads: naan, garlic naan and tawa roti.

PLAIN CURD

10.00 zł

Jogurt naturalny. | Plain yoghurt.

PLAIN RAITA

12.00 zł

Jogurt z indyjskimi przyprawami. | Yoghurt with Indian spices.

KHEERA RAITA

15.00 zł

Jogurt z ogórkiem i indyjskimi przyprawami. | Yoghurt with cucumber and indian spices.

MIX VEG RAITA

18.00 zł

Jogurt z ogórkiem, pomidorami, cebulą i indyjskimi przyprawami. | Yoghurt with cucumber, tomato, onion and indian spices.

PINEAPPLE RAITA

20.00 zł

Słodki jogurt z kawałkami ananasa i odrobiną indyjskich przypraw. | Sweet yoghurt with pineapple chunks and indian spices.



DESERY

DESSERTS

GULAB JAMUN

25.00 Zł

Smażone serowe kuleczki w sosie karmelowym | Golden fried cheese balls soaked in caramel sauce.

MANGO CREAM

23.00 Zł

Mango pudding.

MENU DLA DZIECI

CHILDREN MENU

PIERSZ PANIEROWANA + FRYTKI +
SAŁATKA

33.00 Zł

FRYTKI

16.00 Zł

French fries.

THALI

PONIEDZIAŁEK – CZWARTEK 12:00 – 15:00

MONDAY – THURSDAY 12:00 PM – 3:00 PM

I THALI

40.00 Zł

Veg Curry + Dal Tadka + Raita + Naan + Ryż + Sałatka. | Veg Curry + Dal Tadka + Raita + Naan + Rice + Salad

II THALI

40.00 Zł

Palak Paneer + Dal Tadka + Raita + Naan + Ryż + Sałatka. | Palak Paneer + Dal Tadka + Raita + Naan + Rice + Salad

III THALI

43.00 Zł

Butter Chicken + Dal Palak + Aloo Tikki + Raita + Naan + Ryż + Sałatka. | Butter Chicken + Dal Palak + Aloo Tikki + Raita + Naan + Rice + Salad

IV THALI

43.00 Zł

Chicken Tikka + Dal Palak + Aloo Tikki + Raita + Naan + Ryż + Sałatka. | Chicken Tikka + Dal Palak + Aloo Tikki + Raita + Naan + Rice + Salad

NAPÓJ JOGURTOWY	LASSI
------------------------	--------------

SWEET LASSI	16.00 Zł
--------------------	-----------------

Słodki napój jogurtowy z dodatkiem wody różanej. | Sweet yoghurt drink with rose water.

MANGO LASSI	17.00 Zł
--------------------	-----------------

Napój jogurtowy o smaku mango. | Mango – flavored yoghurt drink.

SALT LASSI	15.00 Zł
-------------------	-----------------

Słony napój jogurtowy. | Salt yoghurt drink.

COCONUT LASSI	19.00 Zł
----------------------	-----------------

Napój jogurtowy o smaku kokosa. | Coconut – flavored yoghurt drink.

RASPBERRY LASSI	18.00 Zł
------------------------	-----------------

Napój jogurtowy o smaku malinowym . | Raspberry – flavored yoghurt drink.

ZIMNE NAPOJE	COLD DRINKS
---------------------	--------------------

PEPSI	10.00 Zł
--------------	-----------------

PEPSI o	10.00 Zł
----------------	-----------------

7 – up	10.00 Zł
---------------	-----------------

MIRINDA	10.00 Zł
----------------	-----------------

LIPTON ICE TEA LEMON	10.00 Zł
-----------------------------	-----------------

SOK JABŁKOWY / APPLE JUICE	10.00 Zł
-----------------------------------	-----------------

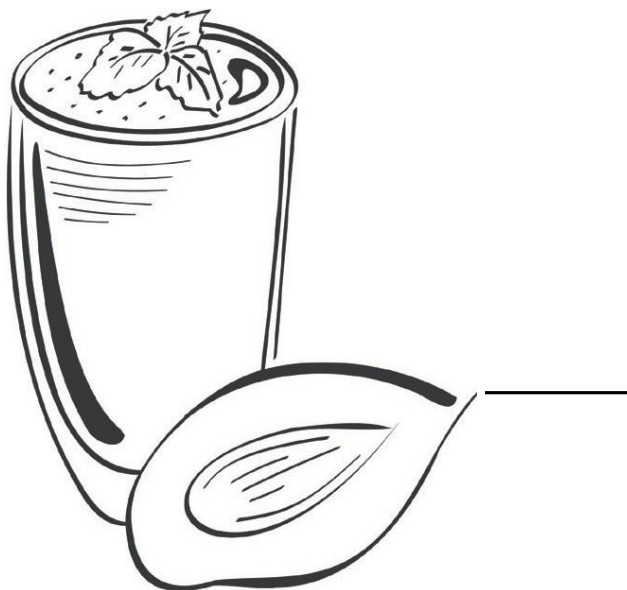
SOK POMARAŃCZOWY / ORANGE JUICE	10.00 Zł
--	-----------------

SWIEZY SOK Z MANGO / FRESH MANGO JUICE	15.00 Zł
---	-----------------

SCHWEPPEŚ	11.00 Zł
------------------	-----------------

WODY NIEGAZOWANA / STILL WATER	10.00 Zł
---	-----------------

WODA GAZOWANA / SPARKILNG WATER	10.00 Zł
--	-----------------



HERBATA | TEA

INDIAN CHAI (DZBANE / POT)	28.00 zł
INDIAN CHAI (FILIZANKA/GLASS)	12.00 zł
CZARNA HERBATA / BLACK TEA	10.00 zł
ZIELONA HERBATA / GREEN TEA	10.00 zł
OWOCOWA HERBATA / FRUIT TEA	10.00 zł
JASMINOWA HERBATA / JASMINE TEA	10.00 zł
GORACA HERBATA Z CYTRYNA / HOT LEMON TEA	15.00 zł

KAWA | COFFEE

CAPUCCINO	14.00 zł
AMERICANO	10.00 zł
BIAŁA KAWA / WHITE COFFEE	13.00 zł
ESPRESSO POJEDYNCZE / SINGLE ESPRESSO	7.00 zł
ESPRESSO PODWOJNE / DOUBLE ESPRESSO	9.00 zł
LATTE	16.00 zł
KAWA MROZONA / COLD COFFEE	20.00 zł



NAPOJE ALKOHOLOWE

ALCOHOL DRINKS

PIWO

BEER

LANE KOZEL / DRAFT BEER	0,5l	15.50 zł
LANE KOZEL / DRAFT BEER	0,3l	11.50 zł
TYSKIE		15.50 zł
PILSNER URQUELL		17.00 zł
IPA KŚIAZECE		16.00 zł
P SZENICZNE KŚIAZECE		16.00 zł
LECH FREE		10.00 zł
LECH FREE ARBUZ Z MIETĄ		12.50 zł
COBRA (660 ml)		31.00 zł
COBRA (330 ml)		15.50 zł
KAMASUTRA (660 ml)		31.00 zł

SHOTS

FINLANDA (30 ml)	20.00 zł
ZOLADKOWA (30 ml)	16.00 zł
JACK DANIELS (30 ml)	25.00 zł
BALLANTINE'S (30 ml)	22.00 zł
JAMESON (30 ml)	24.00 zł
SOPLICA (30 ml)	18.00 zł
BOMBAY SAPHIRE (30 ml)	25.00 zł
HAVANA CLUB (30 ml)	24.00 zł