

RAM RAM Ji

Street Food India

Na Początek

Samosy 14

2 chrupiące pierożki nadziewane mieszanką ziemniaków i zielonego groszku, podawane z sosem miętowym lub sweet chilli

Mix Pakora 14

warzywa w złocistej panierce z mąki Besan, podawane z sosem miętowym lub sweet chilli

Chicken Pocket Roll 14

2 pszenne, świeżo wypiecane wrapy, nadziewane marynowanym kurczakiem i warzywami w mieszance sosów i indyjskich przypraw

Wege

Puri Chole 25

tradycyjne północnoindyjskie curry z ciecierzycy w aromatycznym sosie z dodatkiem cebuli i pomidorów podawane z chrupiącym chlebkiem puri

Allu Gobi 25

duszone w mieszance przypraw różyczki kalafiora i cząstki ziemniaków zatopione w aromatycznym sosie z intensywną nutą imbiru i kalendry

Biryani

Warzywa 25 Kurczak 27 Krewetki 27

najbardziej charakterystyczne danie kuchni indyjskiej, ryż Basmati duszony w mieszance aromatycznych przypraw, z dodatkiem cebuli, czosnku, papryki i imbiru

dania podajemy z wypiekanym na
miejsu w piecu Tandoor chlebkiem
Naan lub ryżem Basmati
stopień ostrości wybierasz Ty

Kurczak

Butter Chicken 27

piers z kurczaka marynowana w jogurcie i mieszance przypraw, duszona później w aromatycznym pomidorowo-maślanym sosie

Chicken Tikka Masala 27

pieczone w piecu Tandoor kawałki kurczaka zatopione w klasycznym indyjskim sosie z cebuli, papryki i dojrzałych pomidorów

Mango Chicken 27

marynowana pierś kurczaka w sosie stanowiącym intrygujące połączenie słodczy mango i wyrazistej mieszanki ostrych indyjskich przypraw

Yellow Curry Chicken 27

kawałki piersi kurczaka w kremowym curry pełnym intensywnego aromatu imbiru i czosnku, przełamany łagodnie mleczkiem kokosowym

Palak Chicken 27

kurczak marynowany w jogurcie i przyprawach duszony w klasycznym pomidorowym sosie z dodatkiem świeżych liści szpinaku

Chilli Chicken 27

pieczone w piecu Tandoor kawałki kurczaka podawane z duszoną papryką, czosnkiem, imbiru i chilli z odrobiną sosu sojowego

Krewetki

Krewetki Tikka Masala 27

delikatne krewetki w specjalnie dobranej mieszance przypraw zatopione w klasycznym indyjskim sosie z cebuli, papryki i dojrzałych pomidorów

Krewetki Curry 27

krewetki smażone na maśle w mieszance przypraw, zatopione następnie w kremowym, aromatycznym curry z dodatkiem mleczka kokosowego

Paneer

Butter Paneer 25

wyrobiany na miejscu indyjski ser paneer, w mieszance wyselekcjonowanych przypraw, duszony w aromatycznym pomidorowo-maślanym sosie

Palak Paneer Makhani 25

wyrobiany na miejscu ser duszony w klasycznym pomidorowym sosie wzbogaconym dodatkiem świeżych liści szpinaku

Mango Paneer 25

kawałki indyjskiego sera paneer i warzywa zatopione w sosie stanowiącym intrygujące połączenie słodczy mango i wyrazistej mieszanki ostrych indyjskich przypraw

Paneer Tikka Masala 25

kawałki wyrobionego na miejscu sera paneer w mieszance specjalnie dobranych przypraw, duszone w klasycznym indyjskim sosie z cebuli, papryki i dojrzałych pomidorów

RAM RAM Ji

Street Food India

Dodatki

Chlebek Naan 5

wyrabiany i wypiekany na miejscu tradycyjny indyjski chlebek,
do wyboru smaki

maślaný, czosnkowy, czarnuszka, chilli

Ryż Basmati 5

do wyboru smaki

naturalny, jeera z dodatkiem kminu rzymskiego, mator
z dodatkiem zielonego groszku

Na słodko

Gulab Jamun 14

indyjskie pączuszki na bazie masy mlecznej khoya, zanurzone
w słodkim syropie kardamonowo - różanym

Peshawari Naan

14

chlebek naan nadziewany słodką mieszaną mango, kokosa,
rodzynek i orzechów, wypiekany w piecu Tandoor

Kashmiri Pulav

20

ryż Basmati podsmażony na maśle ze słodką mieszaną
orzechów, migdałów rodzynek i miodu

Napoje

Mango Lassi 8

tradycyjny słodki indyjski koktajl na bazie jogurtu naturalnego i
soczystego mango

Indian Mint 8

indyjska orzeźwiająca lemoniada z dodatkiem imbiru, świeżych
liści mięty i cytryny

Masala Chai 10

imponna i bardzo słodka herbata z mlekiem oraz rozgrzewającą
mieszaną kardamonu, cynamonu i imbiru

Woda gazowana/niegazowana 0.5l 5

Coca-Cola regular/zero 0.5l 5

Fanta, Sprite 0.5l 5

Ram Ram Ji Sp. z o.o.

ul. Starowiejska 8

81-356 Gdynia

NIP 5862319564

608 225 999

Znajdź nas na Facebooku: www.facebook.com/ramramjigdynia