



W Indiach kuchnia od zawsze związana jest z tradycją. Pamiętam jak w domu rodzinnym moja Mama i Babcia wprowadzały mnie w sekrety gotowania. Dzisiaj gotowanie to nie tylko moja praca, ale przede wszystkim pasja dająca mi radość dzielenia się z ludźmi tradycją mojego kraju.

Zapraszam Państwa do mojego „hinduskiego domu” w Polsce.

Przyjdźcie i spróbujcie jak smakują Indie...

RAKESH KUMAR – SZEFE KUCHNI

In India, cuisine has always been linked to tradition. I remember my mother and grandmother introducing me to the secrets of cooking at home. Today cooking is not only my profession, but above all my passion, which gives me the joy of sharing with people the tradition of my country.

I would like to invite you to my „Indian home” in Poland.

Come and try how India tastes...

RAKESH KUMAR – CHEF



HELLO INDIA
restaurant

W Indiach Świat ma zapach przypraw: kurkumy, curry, chili, kardamonu, kozieradki i wielu innych. Ma także zapach kadzideł, kawy, herbaty i ryżu.

Przed wszystkim jednak Indie to życzliwi ludzie radośnie witający odwiedzających wszechobecnym *Namaste!*

Siódme pod względem wielkości, drugie pod względem liczby ludności na świecie, podzielone na liczne zróżnicowane kulturowo i językowo regiony, Indie to miejsce w którym „kuchnia” i „gotowanie” łączą zapachy, barwy, odmienności i kontrasty w jedną, opartą na tysiącletniej tradycji, całość.

Na północy Indii dominują potrawy z mięsa, południe to kraina warzyw, wschód to delikatny posmak kopru włoskiego, kminku i gorczycy, zachód zaś to kuchnia ryb i owoców morza.

Elementem łączącym kuchnie wszystkich regionów Indii są pełne aromatu wariacje sosów, w większości opartych na składnikach warzywnych.

W naszej restauracji podajemy te najbardziej znane i tradycyjne:

- masala** jeden z najpopularniejszych sosów, delikatny dzięki śmietanie i aromatycznym przyprawom.
- butter** gęsty, słodko-kwaśny sos, przyrządzany z dodatkiem masła ghee, orzechów nerkowca, kokosu i kozieradki.
- balti** słodko-kwaśny sos, z posmakiem orzechów nerkowca, kokosu oraz rodzynek. Nazwa sosu pochodzi od charakterystycznego naczynia, w którym jest podawany.
- korma** sos o kremowej konsystencji, z dodatkiem rodzynek, kokosu i orzechów nerkowca. Jego słodkawy smak jest szczególnie lubiany przez dzieci.
- vindaloo** ostry w smaku sos, z dodatkiem kozieradki. Przepis na ten sos wywodzi się z regionu Goa położonego na południu Indii.
- kadhai** pikantny sos z dodatkiem świeżej papryki i suszonego czerwonego chili.

Wszystkie dania podajemy w 3 stopniach ostrości – łagodnym (z wyraźną nutą indyjskich przypraw), średnim (dość pikantnym dla europejskiego podniebienia), ostrym (charakterystycznym dla południowych Indii).

VG – dania wegańskie

Oprócz dań oznaczonych w menu symbolem VG, po uprzednim zgłoszeniu możemy przygotować również niektóre z innych dań w sposób wegański.



HELLO **INDIA**
restaurant

In India, the world has the fragrance of spices: turmeric, curry, chilli, cardamom, fenugreek and many others. It also smells of incense, coffee, tea and rice.

Above all, India is a friendly people, welcoming visitors with the ubiquitous „Namaste!“

The seventh largest, the second most populated in the world, divided into numerous culturally and linguistically diverse regions, India is a place where „cuisine“ and „cooking“ combine scents, colours, diversities and contrasts into one, based on a thousand years of tradition.

In the north of India, meat is predominant while south is vegetable wise, the east is a delicate aftertaste of fennel, caraway and mustard, and finally the west is a seafood cuisine.

The cuisines of all regions of India are linked by aromatic sauce variations, mostly based on vegetable ingredients.

In our restaurant we serve the most famous and traditional ones:

- masala** is one of the most popular sauces. Cream and aromatic spices make it very delicate.
- butter** thick, sweet and sour sauce, prepared with the addition of ghee butter, cashews, coconut and fenugreek.
- balti** sweet and sour sauce, with an aftertaste of cashews, coconut and raisins. The sauce is named after the distinctive vessel in which it is served.
- korma** creamy sauce with raisins, coconut and cashews. Its sweet taste is particularly liked by children.
- vindaloo** a spicy sauce with fenugreek. The recipe originates in the Goa region in South India.
- kadhai** a spicy sauce with addition of fresh pepper and dried red chili.

All dishes are served in 3 degrees of pungency (spiciness) – mild (with a distinct note of Indian spices), medium (quite spicy for the European palate) and spicy (characteristic for Southern India).

VG – vegandishes

In addition to dishes marked in the menu with the VG symbol, we can also prepare some other dishes in a vegan manner, upon prior notification.



HELLO INDIA
restaurant

ZUPY SOUPS

1. INDIAN DAL SOUP | 350 ml

21,-

Tradycyjna zupa z żółtej soczewicy z przyprawami indyjskimi.
India's national soup made of delicately spiced yellow lentils

2. TOMATO SOUP | 350 ml

23,-

Zupa ze świeżych pomidorów z ryżem, przygotowana w stylu indyjskim.
Freshtomato soup with rice, prepared in the Indian way.

DANIA GŁÓWNE MAIN DISHES

WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN

3. DAL TADKA | 300 g

28,-

Żółta soczewica przygotowana z cebulą, imbirem, czosnkiem oraz liśćmi curry.
Yellow lentils with onion, ginger, garlic and curry leaves.

4. VEGETABLE CURRY | 300 g

33,-

Warzywa w tradycyjnym indyjskim sosie curry.
Vegetables in traditional Indian curry sauce.

5. PANEER KORMA | 300 g

37,-

Indyjski ser w słodkim sosie orzechowym z rodzynkami i wiórkami kokosowymi.
Indian cheese in sweet cashewnut sauce with raisins and coconut chips.

6. DAL MAKHANI | 300 g

35,-

Czarna soczewica połączona z czerwoną fasolą w maślanym pomidorowym sosie.
Black lentils and red beans in butter tomato sauce.

7. CHANNA MASALA | 280 g

32,-

Cieciora w aromatycznym sosie masala.
Chickpeas in aromatic masala sauce.

8. PANEER PALAK | 300 g

36,-

Indyjski ser w purée szpinakowym z dodatkiem pomidorów, cebuli i tymianku.
Indian cheese in spinach purée with tomatoes, onions and thyme.

9. PANEER BUTTER | 300 g

37,-

Indyjski ser w delikatnym maślanym sosie pomidorowo – orzechowym z kozieradką.
Indian cheese in fine butter tomato and nut sauce with fenugreek.



HELLO **INDIA**
restaurant

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES

10. MATAR PANEER | 300 g

36,-

Ser indyjski, smażony w łagodnym sosie curry z zielonym groszkiem.

Indian cheese fried in mild curry sauce with green peas.

11. PANEER TIKKA MASALA | 300 g

39,-

Indyjski ser grillowany w sosie masala.

Indian grilled cheese in masala sauce.

12. PANEER BALTI | 300 g

45,-

Indyjski ser w kremowym sosie pomidorowo – orzechowym.

Indian cheese in creamy tomato and nut sauce.

13. PANEER KADHAI | 300 g

44,-

Indyjski ser w sosie pomidorowo-cebulowym z dodatkiem papryki oraz suszonego czerwonego chili.

Indian cheese in tomato-onion sauce with the addition of pepper and dried red chilly.



HELLO INDIA
restaurant

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES

Z KURCZAKIEM / CHICKEN

- | | |
|--|-------------|
| 14. BUTTER CHICKEN 300 g | 44,- |
| Kurczak grillowany w delikatnym maślanym sosie pomidorowo – orzechowym z kozieradką.
<i>Grilled chicken in a delicate butter tomato and nut sauce with fenugreek.</i> | |
| 15. CHICKEN CURRY 300 g | 36,- |
| Kurczak w tradycyjnym indyjskim sosie curry.
<i>Chicken in traditional Indian curry sauce.</i> | |
| 16. CHICKEN KORMA 300 g | 42,- |
| Kurczak w słodkim delikatnym orzechowym sosie korma z rodzynkami i wiórkami kokosowymi.
<i>Chicken in a sweet, delicate nutty korma sauce with raisins and coconut chips.</i> | |
| 17. CHICKEN JALFREZI 300 g | 39,- |
| Kurczak w kremowym sosie pomidorowym masala z warzywami (marchew, groszek zielony, kalafior, fasola szparagowa, papryka).
<i>Chicken in creamy tomato masala sauce with with vegetables (carrot, peas, cauliflower, string-bean, pepper).</i> | |
| 18. CHICKEN TIKKA MASALA 300 g | 43,- |
| Kurczak grillowany w sosie pomidorowym masala.
<i>Chicken grilled in tomato masala sauce.</i> | |
| 19. CHICKEN KADHAI 300 g | 44,- |
| Kurczak grillowany w sosie kadhai z dodatkiem papryki, suszonego czerwonego chili z przyprawami indyjskimi.
<i>Grilled chicken in kadhai sauce with the addition of pepper, dried red chili with Indian spices.</i> | |
| 20. CHICKEN BALTI 300 g | 47,- |
| Kurczak grillowany w sosie balti z dodatkiem orzechów.
<i>Grilled chicken in balti sauce with cashew nuts.</i> | |
| 21. CHICKEN BIRYANI 450 g | 49,- |
| Danie oparte na smażonym ryżu basmati z gotowanym kurczakiem.
<i>A dish based on fried basmati rice with poached chicken.</i> | |



HELLO **INDIA**
restaurant

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES

Z JAGNIĘCINĄ / LAMB

- | | |
|---|-------------|
| 22. LAMB CURRY 300 g | 46,- |
| Jagnięcina w tradycyjnym indyjskim sosie curry.
<i>Lamb in traditional Indian curry sauce.</i> | |
| 23. LAMB VINDALOO 300 g | 47,- |
| Jagnięcina w pikantnym sosie vindaloo.
<i>Lamb in spicy vindaloo sauce.</i> | |
| 24. LAMB MASALA 300 g | 47,- |
| Jagnięcina w sosie masala z czosnkiem, kurkumą i świeżą kolendrą.
<i>Masala sauce lamb with garlic, turmeric and fresh coriander.</i> | |
| 25. LAMB PALAK 300 g | 49,- |
| Jagnięcina w sosie szpinakowym z dodatkiem pomidorów, cebuli, papryki oraz indyjskich przypraw.
<i>Lamb in spinach sauce with tomatoes, onions, peppers and Indian spices.</i> | |
| 26. LAMB BUTTER 300 g | 53,- |
| Jagnięcina w delikatnym maślanym sosie pomidorowo – orzechowym z kozieradką.
<i>Lamb in delicate butter tomato and nut sauce with fenugreek.</i> | |
| 27. LAMB KADHAI 300 g | 56,- |
| Jagnięcina w sosie kadhai z dodatkiem papryki, suszonego czerwonego chili z przyprawami indyjskimi.
<i>Lamb in kadhai sauce with bell pepper, dried red chili and Indian spices.</i> | |
| 28. LAMB BALTI 300 g | 58,- |
| Jagnięcina grillowana w pomidorowo – cebulowym sosie balti z dodatkiem orzechów nerkowca.
<i>Grilled lamb in tomato and onion balti sauce with cashew nuts.</i> | |

RYBY I KREWETKI / SEAFOOD

- | | |
|---|-------------|
| 29. PRAWNS CURRY 300 g | 51,- |
| Krewetki w tradycyjnym indyjskim sosie curry.
<i>Shrimps in traditional Indian curry sauce.</i> | |
| 30. PRAWNS MASALA 300 g | 53,- |
| Krewetki w sosie masala z kurkumą i świeżą kolendrą.
<i>Shrimps in masala sauce with turmeric and fresh coriander.</i> | |
| 31. PRAWNS BALTI 300 g | 55,- |
| Krewetki w sosie balti z orzechami nerkowca.
<i>Shrimps in balti cashew nut sauce.</i> | |



HELLO **INDIA**
restaurant

DODATKI SIDE ORDERS

PIECZYWO INDYJSKIE / *INDIAN BREAD*

Nasze pieczywo wyrabiamy własnoręcznie i wypiekamy codziennie dla Państwa w tradycyjnym piecu tandoor.

We make our own bread and we bake it daily for you in a traditional tandoor oven.

32. NAAN | 130 g **14,-**

Chlebek z mąki pszennej.

Bread made from wheat flour.

33. BUTTER NAAN | 140 g **16,-**

Maślany chlebek z mąki pszennej.

Butter-enriched bread made from wheat flour.

34. GARLIC NAAN | 150 g **17,-**

Chlebek z mąki pszennej z czosnkiem.

Bread made from wheat flour with garlic.

35. TANDOORI ROTI | 125 g **11,-**

Cienki chlebek z mąki razowej.

A thin flat-cake made from wholemeal flour.



HELLO **INDIA**
restaurant

DODATKI SIDE ORDERS

RYŻ / RICE

W naszej kuchni używamy wyłącznie najwyższej jakości ryżu basmati, pochodzącego z regionu Pendżab.

In our kitchen we use only the highest quality basmati rice from the region of Punjab.

36. SADA CHAWAL | 300 g **12,-**

Gotowany ryż basmati.

Boiled basmati rice.

37. PLAIN PULAO RICE | 300 g **14,-**

Smażony ryż basmati.

Fried basmati rice.

38. JEERA RICE | 300 g **15,-**

Smażony ryż basmati z kuminem.

Fried basmati rice with cumin.

INNE DODATKI / OTHERS SIDE ORDERS

39. PLAIN RAITA | 250 g **10,-**

Jogurt naturalny.

Natural yoghurt.

40. MINT RAITA | 250 g **12,-**

Jogurt naturalny z miętą.

Natural yoghurt with mint.



HELLO **INDIA**
restaurant

DESERY DESSERTS

41. GULAB JAMUN | 100 g

17,-

Mleczno-serowe „pączki” w słodkim syropie kardamonowym.
Milky-curd „donuts” in sweet cardamom syrup.

NAPOJE DRINKS

NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

42. MASALA CHAI | 280 ml

17,-

Herbata indyjska z mlekiem, kardamonem i imbirem
Indian tea with milk, cardamom and ginger

43. HERBATY – RÓŻNE SMAKI I RODZAJE | 200 ml TEA – VARIETY OF FLAVORS

11,-

(Ceylon gold, Earl Grey, Biała z gruszką, Zielona, Zielona jaśminowa,
Zielona z marakują, Mięta, Owoce leśne)
*(Ceylon gold, Earl Grey, White with pear, Green, Green jasmine, Green with maraca,
Mint, Forest fruits)*

44. ESPRESSO | 30 ml

11,-

45. ESPRESSO DOPPIO | 60 ml

15,-

46. KAWA CZARNA | 100 ml BLACK COFFEE

13,-

47. KAWA BIAŁA | 130 ml WHITE COFFEE

15,-

48. CAFFÈ LATTE | 250 ml

16,-

49. CAPPUCCINO | 200 ml

16,-



HELLO **INDIA**
restaurant

NAPOJE

DESSERTS

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

- | | |
|---|-----------------|
| 50. MANGO LASSI 300 ml | 16,- |
| Słodki indyjski napój jogurtowy z mango
<i>Sweet Indian yoghurt-based drink with mango</i> | |
| 51. SALT LASSI 300 ml | 13,- |
| Słony indyjski napój jogurtowy z przyprawami
<i>Salty Indian yoghurt-based drink with spices</i> | |
| 52. NAPÓJ ALOESOWY 200 ml | 11,- |
| ALOE DRINK | |
| 53. WODA KOKOSOWA 200 ml | 11,- |
| COCONUT WATER | |
| 54. WODA MINERALNA 300 ml/1 L | 9,-/17,- |
| MINERAL WATER | |
| 55. ON LEMON 330 ml | 14,- |
| Lekko gazowany napój na bazie owoców. Bez substancji konserwujących, bezglutenowy, wegański.
Smaki: czarna porzeczka, gruszka, rabarbar, limonka, pomarańcza, kola, yerbata.
<i>A slightly carbonated fruit-based drink. Preservative-free, gluten-free, vegan.</i>
<i>Flavors: black currant, pear, rhubarb, lime, orange, kola, yerbata.</i> | |
| 56. COCA-COLA, COCA-COLA ZERO 250 ml | 11,- |



HELLO INDIA
restaurant

PIWO
BEER

PIWA INDYJSKIE / INDIAN BEER

57. KINGFISHER | 0,33 l

14,-

Premium lager. Łagodne i orzeźwiające, pełne chmielowego aromatu.

Najpopularniejsze indyjskie piwo. Alk. 4,8%

Premium lager. Mild and refreshing, full of hoppy aroma.

The most popular Indian beer. Alc 4,8%

58. COBRA | 0,33 l / 0,66 l

15,- / 22,-

Premium lager. Łagodne, wyprodukowane na bazie mieszanki jęczmienia, ryżu, kukurydzy i chmielu. Alk. 4,8%

Premium lager. Mild, made from a mixture of barley, rice, corn and hops. Alc 4,8%

PIWA RZEMIEŚLNICZE / KRAFT BEER

59. HELLO! | 0,5 l

19,-

Lager Dortmunder. Przyjemne, dobre na każdą porę dnia, niezbyt mocne ale wyraziste w smaku. Pasteryzowane, niefiltrowane. Alk. 4,9%

Lager Dortmunder. Pleasant, good for anytime of the day, not too strong but expressive in taste. Pasteurized, unfiltered. Alc 4.9%

60. ŻYTKO | 0,5 l

19,-

Rye IPA. Bardzo wyraziste, z mocną chmielową goryczką. Wyprodukowane na bazie słodów: żytniego, pilzneńskiego, pszenicznego i Pale Ale oraz chmielu. Pasteryzowane, niefiltrowane. Wielokrotnie nagradzane. Alk. 6,5%

Rye IPA. Very expressive, with a strong hop bitterness. Produced on the basis of rye, Pilsner, wheat and Pale Ale malts and hops. Pasteurized, unfiltered. Awarded many times. Alc 6.5%

61. MANGOŁ | 0,5 l

19,-

APA. Orzeźwiające – przyjemna chmielowa goryczka połączona z delikatnością mango. Pasteryzowane, niefiltrowane. Alk. 4,2%

APA. Refreshing – pleasant hop bitterness combined with the delicacy of mango. Pasteurized, unfiltered. Alc 4.2%

62. KWASIMIERZ | 0,5 l

18,-

Sour Ale Marakuja. Mocno orzeźwiające, kwaśne, w aromacie jak sok z marakui. Idealne na gorące dni. Pasteryzowane, niefiltrowane. Alk. 3,8%

Sour Ale Passionate. Strongly refreshing, sour, with an aroma like passion fruit juice. Perfect for hot days. Pasteurized, unfiltered. Alc 3.8%

63. ZERRO | 0,5 l

18,-

Orzeźwiające piwo bezalkoholowe wytworzone na bazie słodów jęczmiennych i pszenicznych oraz chmielu, z dodatkiem limonki i mięty. Pasteryzowane, niefiltrowane. Alk. 0,0%

Refreshing, alcohol-free beer based on barley, wheat and hops, with the addition of lime and mint. Pasteurized, unfiltered. Alc 0,0%