

Drodzy Goście,

Serdecznie witamy w Chilli Masala.

Nasza filozofia kulinarna jest prosta - podajemy to co w indyjskiej kuchni najlepsze. Kuchnia Chilli Masala to niezwykła kombinacja smaków, delikatnych, świeżo zmielonych przypraw i marynat. Używamy tylko świeżych składników, a większość z nich pochodzi z lokalnych źródeł. W naszej kuchni przykładamy ogromną wagę do tekstury, aromatu i smaku.

Kuchnia indyjska odzwierciedla 5000-letnią historię kultur subkontynentalnych, co daje wyraz w różnorodności smaków i akcentów kulinarnych. Kuchnia północno indyjska, na którą wpływ mają Mongołowie, składa się głównie z potraw z dodatkiem ryżu i chleba gotowanego w glinianym piecu („tandoor”) oraz mięs i warzyw wolno gotowanych w sosach pomidorowych, cebulowych i orzechowych lub warzywnych, doprawianych zgodnie z rodzajem potrawy.

Nasz szef kuchni wykorzystuje tradycyjne techniki gotowania, łącząc je ze współczesnymi trendami kulinarnymi.

MENU

Jesteśmy dumni, że tworzymy najlepsze doznania kulinarne. Aby w pełni docenić głębię i różnorodność naszej wyjątkowej kuchni, zachęcamy do dzielenia się potrawami z innymi gośćmi i kosztowania szerokiej gamy kontrastujących smaków.

Dear Guests,

We are pleased to welcome you in Chilli Masala. Our culinary philosophy is deceptively simple. We celebrate the very best of Indian food. The Chilli Masala cuisine is an extraordinary combination of flavours, delicate seasonings, freshly ground spices, marinades, and complex tastes. We use only fresh ingredients, majority of which are locally sourced.

Our cooking style is all about Texture, Taste, and Flavour. Indian cuisine reflects a 5,000-year history of various cultures interacting with the subcontinent, leading to its diversity of flavours and regional cuisines. The Northern Indian cuisine, which has been influenced by the Moguls, consists mainly of dishes and bread cooked in the clay oven (“tandoor”) and meats and vegetables slowly cooked in either tomato, onion, and groundnut based or vegetable based sauces, which are expertly seasoned according to the type of dish.

Our Head Chef reinterprets nostalgic Northern Indian dishes with an openness towards global techniques and influences and highlights distinctly Indian flavours.

MENU

We take pride in creating the finest dining experience for you. To fully appreciate the depth and breadth of our unique Northern Indian cuisine, we would encourage you to share dishes with your fellow diners and taste a wide range of contrasting flavours.



*Tomato
soup*

ZUPY I SOUP

DAAL SOUP

10 ZŁ

*Tradycyjna świeżo gotowana zupa z soczewicy.
Freshly boiled lentils soup with Indian spices.*

TOMATO THICK SOUP

10 ZŁ

*Zupa ze świeżych pomidorów, na bazie śmietany.
Soup made from fresh tomatoes and cream.*

VEG HOT & SOUR SOUP

12 ZŁ

*Ostro-kwaśna zupa z warzywami na bazie sosu
sojowego.
Spicy sour soup with vegetables based on soya sauce.*

CHICKEN HOT & SOUR SOUP

14 ZŁ

*Ostro-kwaśna zupa z kurczaka na bazie sosu
sojowego.
Spicy sour chicken soup based on soya sauce.*

CHICKEN SWEET CORN SOUP

14 ZŁ

*Indyjski krem/ zupa z kukurydzy z dodatkiem kurczaka.
Soup made with corns and chicken with Indian spices.*



Rasam
Cooking
Heart
soup

ZUPY I SOUP

RASAM SOUP

12 ZŁ

Tradycyjna zupa indyjska. Przygotowana z soku z tamaryndowca jako bazy, z dodatkiem pomidora, papryki chili, pieprzu i kminku.

South Indian Soup. Prepared using tamarind juice as a base, with the addition of tomato, pepper and cumin.

CHICKEN SOUP

13 ZŁ

Gęsta, kremowa, zupa z posiekanymi kawałkami kurczaka z dodatkiem śmietany.

Thick, creamy, soup made of chicken stock with chopped chicken pieces and cream.

LAMB SOUP

15 ZŁ

Gruba, kremowa, zupa z jagnięciny z posiekanymi kawałkami i śmietaną.

Thick, creamy, soup made of lamb with chopped pieces and cream.

WEGE MANCHOW SOUP CHICKEN MANCHOW SOUP

14 ZŁ

16 ZŁ

Ostra i gorąca zupa z mieszanych warzyw / kurczaka.

Spicy, hot soup made from mixed vegetables/chicken.



*Pakoras
Warzywa*

PRZYSTAWKI I STARTERS

TELICHERRY FRY

Smażone, chrupiące i wyraziste w smaku przekąski z sera, kurczaka lub krewetek.

Deep-fried, crispy cheese, chicken or shrimp snacks.

PANEER (INDYJSKI SER)	17 ZŁ
KURCZAK / CHICKEN	19 ZŁ
KREWETKI / PRAWNS	26 ZŁ

PAKORAS 6 SZT. / 6 PCS.

Wybrany składnik panierowany w mące z soczewicy i aromatycznej przyprawie.

Selected ingredient coated in lentil flour and aromatic spices.

KAWAŁKI WARZYW / MIX VEG.	12 ZŁ
PANEER (INDYJSKI SER)	14 ZŁ
KURCZAK / CHICKEN	19 ZŁ
DORSZ / FISH	22 ZŁ
KREWETKI / PRAWNS	24 ZŁ

SPECIAL CHICKEN WINGS

Soczyste i kruche skrzydełka z kurczaka w specjalnej indyjskiej panierce.

Juicy and tender chicken wings in a special Indian batter.

4 SZT. / PCS.	12 ZŁ
8 SZT. / PCS.	20 ZŁ
12 SZT. / PCS.	29 ZŁ



samosa

PRYZYSTAWKI I STARTERS

SAMOSA 2 SZT. / 2 PCS.

Krucze, smażone w cieście pierożki wypełnione dowolnie wybranym nadzieniem.

Shortbreads, dough fried filled with freely chosen stuffing.

WEGE I VEG.

10 ZŁ

KURCZAK

15 ZŁ

MANCHURIAN FRY

Wybrany składnik smażony w sosie sojowym, czosnku i cebuli w indyjsko-chińskiej mieszance przypraw.

Chosen ingredient cooked with soya sauce, capsicum, onion with mix of Indian-Chinese spices.

KAWAŁKI WARZYW / MIX VEG.

16 ZŁ

PANEER (INDYJSKI SER)

21 ZŁ

KURCZAK / CHICKEN

24 ZŁ

KREWETKI / PRAWNS

29 ZŁ

ONION BHAJIA

11 ZŁ

Smażone, panierowane w mące grochowej krążki cebulowe.

Fried, battered in pea flour onion rings.

HARA BHARA KEBAB 4 SZT./ PCS.

16 ZŁ

Wschodnioindyjskie wegetariańskie kotleczki z zielonych warzyw.

East Indian vegetarian chops with green vegetables.



garlic kurczak
tikka

T A N D O O R

Tandoor to gliniany piec podgrzewany do temperatury 480°C, w którym marynowana wcześniej przez 24 godziny potrawa przybiera niezwykłego aromatu i pikantnego smaku.

BEZPŁATNE Z KAŻDYM TIKKA / FREE WITH EVERY TIKKA
DO WYBORU / CHOICE: BUTTER NAAN, PLAIN NAAN, BUTTER ROTI, PLAIN ROTI LUB RYŻ BASMATI

TIKKA

*Grillowane kawałki wybranego składnika marynowane w indyjskich przyprawach.
Grilled pieces of the selected ingredient marinated in paste of Indian spices.*

PANEER (INDYJSKI SER)	27 ZŁ
KURCZAK / CHICKEN	28 ZŁ
DORSZ / FISH	29 ZŁ
KREWETKI / PRAWNS	31 ZŁ

GARLIC TIKKA

*Pieczone kawałki wybranego składnika nasycone wyrazistym smakiem i aromatem czosnku.
Baked pieces of the selected ingredient saturated with a distinctive taste and aroma of garlic.*

PANEER (INDYJSKI SER)	28 ZŁ
KURCZAK / CHICKEN	29 ZŁ
DORSZ / FISH	31 ZŁ
KREWETKI / PRAWNS	32 ZŁ

SAŁATKA CHICKEN TIKKA

16 ZŁ

*Salatka z grillowanymi kawałkami kurczaka.
Salad with grilled pieces of chicken.*



*paneer achari
tikka*

TANDOOR

BEZPŁATNE Z KAŻDYM TIKKA / FREE WITH EVERY TIKKA
DO WYBORU / CHOICE: BUTTER NAAN, PLAIN NAAN, BUTTER ROTI, PLAIN ROTI LUB RYŻ BASMATI

MALAI TIKKA

Grillowane kawałki wybranego składnika marynowane w paście śmietanowo-orzechowym (orzechy nerkowca).

Grilled pieces of the selected ingredient marinated in a cream-nut paste (cashew nuts).

PANEER (INDYJSKI SER)	29 ZŁ
KURCZAK / CHICKEN	31 ZŁ

ACHARI TIKKA

Grillowane kawałki wybranego składnika marynowane w indyjskiej przyprawie Pickle.

Grilled pieces of selected ingredient marinated in Indian Pickle.

PANEER (INDYJSKI SER)	28 ZŁ
KURCZAK / CHICKEN	29 ZŁ
DORSZ / FISH	31 ZŁ
KREWETKI / PRAWNS	32 ZŁ

TANDOORI CHICKEN

29 ZŁ

Soczyste kawałki karczaka (z kośćmi) marynowane w jogurcie i tradycyjnej indyjskiej mieszance grillowanych ziół.

Juicy pieces of chicken (with bones) marinated in yogurt and a traditional Indian blend of grilled herbs.



Nawabi kebab

T A N D O O R

BEZPŁATNE Z KAŻDYM TIKKA / FREE WITH EVERY TIKKA
DO WYBORU / CHOICE: BUTTER NAAN, PLAIN NAAN, BUTTER ROTI, PLAIN ROTI LUB RYŻ BASMATI

BLACK PEPPER TIKKA

Chrupiące kawałki wybranego składnika marynowane w otoczce z masła i dużej ilości czarnego pieprzu.

Crispy pieces of the chosen ingredient marinated in a shell with butter and a large amount of black pepper.

PANEER (INDYJSKI SER)	28 ZŁ
KURCZAK / CHICKEN	29 ZŁ
DORSZ / FISH	31 ZŁ
KREWETKI / PRAWNS	32 ZŁ

TRICOLOR TIKKA 6 SZT.

Pieczone kawałki wybranego składnika marynowane w trzech różnych rodzajach past z mięty, jogurtu z przyprawami i orzecha nerkowca.

Baked pieces of the chosen ingredient marinated in three shades of mint paste, yogurt with spices and cashew nut.

PANEER (INDYJSKI SER)	31 ZŁ
KURCZAK / CHICKEN	33 ZŁ
DORSZ / FISH	34 ZŁ
KREWETKI / PRAWNS	36 ZŁ

NAWABI KEBAB LAMB

32 ZŁ

Tradycyjne danie perskiej dynastii Mughal, czyli soczyste w środku, mielone kotleciki z dodatkiem suszonych owoców i ziół.

Traditional dish of Persian Mughal dynasty from Lamb.



*Butter chicken
with paratha*

CURRY

curry to różnorodność potraw pochodzących z subkontynentu indyjskiego, które wykorzystują złożoną kombinację przypraw i ziół.

BEZPŁATNE Z KAŻDYM CURRY / FREE WITH EVERY CURRY

DO WYBORU / CHOICE: BUTTER NAAN, PLAIN NAAN, BUTTER ROTI, PLAIN ROTI LUB RYŻ BASMATI

MAKHANI

Maślano-pomidorowe północno-indyjskie Curry z kawałkami wybranego składnika i dodatkiem śmietany (w przypadku opcji z kurczakiem popularnie zwane 'Butter Chicken').

Butter-tomato North Indian Curry with pieces of selected ingredient and addition of cream. In case of chicken option it is popularly called 'Butter Chicken'.

WARZYWA / VEGETABLES	23 ZŁ
PANEER (INDYJSKI SER)	25 ZŁ
KURCZAK / BUTTER CHICKEN	27 ZŁ

JALFREZI



Pikantne, warzywne Curry z kawałkami papryki, zielonego chili oraz marynowanymi kawałkami wybranego składnika.

Spicy, vegetable Curry with pieces of pepper, green chili and marinated pieces of the chosen ingredient.

WARZYWA / VEGETABLES	23 ZŁ
PANEER (INDYJSKI SER)	25 ZŁ
KURCZAK / CHICKEN	27 ZŁ
JAGNIĘCINA / LAMB	35 ZŁ
DORSZ / FISH	29 ZŁ
KREWETKI / PRAWNS	32 ZŁ



chicken korma

CURRY

BEZPŁATNE Z KAŻDYM CURRY / FREE WITH EVERY CURRY

DO WYBORU / CHOICE: BUTTER NAAN, PLAIN NAAN, BUTTER ROTI, PLAIN ROTI LUB RYŻ BASMATI

KORMA

Tradycyjne danie perskiej dynastii Mughlai serwowane po raz pierwszy podczas inauguracji Tadź Mahal. Danie w postaci wybranego składnika subtelnie duszonego w delikatnym, orzechowym sosie.

The traditional dish of the Persian Mughlai dynasty served for the first time during the inauguration of Taj Mahal. Dish in the form of a selected ingredient subtly stewed in a delicate, nutty sauce.

WARZYWA / VEGETABLES	27 ZŁ
PANEER (INDYJSKI SER)	29 ZŁ
KURCZAK / CHICKEN	32 ZŁ
JAGNIĘCINA / LAMB	38 ZŁ
DORSZ / FISH	37 ZŁ
KREWETKI / PRAWNS	39 ZŁ

SAAG

Tradycyjne, aromatyczne danie z Pendżabu. Curry na bazie liści szpinaku z kawałkami wybranego składnika.

A traditional, aromatic dish from Punjab. Curry based on spinach leaves with selected ingredients.

WARZYWA / VEGETABLES	23 ZŁ
PANEER (INDYJSKI SER)	25 ZŁ
KURCZAK / CHICKEN	27 ZŁ
JAGNIĘCINA / LAMB	36 ZŁ



CURRY

BEZPŁATNE Z KAŻDYM CURRY / FREE WITH EVERY CURRY

DO WYBORU / CHOICE: BUTTER NAAN, PLAIN NAAN, BUTTER ROTI, PLAIN ROTI LUB RYŻ BASMATI

TIKKA MASALA

Kawałki wybranego składnika marynowane w jogurcie z przyprawami, grillowane w piecu Tandoor i podawane z Curry na bazie pomidorów i przypraw.

Chunks of the chosen ingredient marinated in yoghurt with spices, grilled in a Tandoor oven and served with a tomato and spice based Curry.

WARZYWA / VEGETABLES	22 ZŁ
PANEER (INDYJSKI SER)	25 ZŁ
KURCZAK / CHICKEN	27 ZŁ
JAGNIĘCINA / LAMB	35 ZŁ
DORSZ / FISH	29 ZŁ
KREWETKI / PRAWNS	34 ZŁ

KOFTA

Zanurzone w wyrazistym ziołowym sosie Curry okrągłe klopsiki przygotowane na bazie wybranego składnika.

Immersed in a herb Curry sauce, round balls prepared on the basis of a selected ingredient.

WARZYWA / VEGETABLES	23 ZŁ
PANEER (INDYJSKI SER)	27 ZŁ

CURRY

Wybrany składnik duszony w sosie cebulowo-pomidorowym z dodatkiem imbiru, czosnku i innych przypraw.

Chosen ingredient stewed in an onion, garlic and tomato-based sauce and a variety of spices.

KURCZAK / CHICKEN	27 ZŁ
JAGNIĘCINA / LAMB	36 ZŁ
DORSZ / FISH	29 ZŁ
KREWETKI / PRAWNS	34 ZŁ



rogan josh

CURRY

BEZPŁATNE Z KAŻDYM CURRY / FREE WITH EVERY CURRY

DO WYBORU / CHOICE: BUTTER NAAN, PLAIN NAAN, BUTTER ROTI, PLAIN ROTI LUB RYŻ BASMATI

MADRAS LUB VINDALOO

Wybrany składnik zanurzony w bardzo ostrym i aromatycznym Curry z cebulą, papryką i całym mnóstwem chili.

Selected ingredient immersed in a very spicy and aromatic Curry with onions, peppers and a whole lot of chili.

WARZYWA / VEGETABLES	23 ZŁ
PANEER (INDYJSKI SER)	25 ZŁ
KURCZAK / CHICKEN	28 ZŁ
JAGNIĘCINA / LAMB	36 ZŁ
DORSZ / FISH	32 ZŁ
KREWETKI / PRAWNS	35 ZŁ

ROGAN JOSH JAGNIĘCINA / LAMB 37 ZŁ

Curry z ogromną ilością przypraw, bogate, mięsne i aromatyczne.

Curry with a huge amount of spices, richness, meat and flavor.

CHILLI

Kawałki wybranego składnika gotowany w Curry z cebulą, papryką i świeżą ostrą papryczką chilli.

Pieces of the chosen ingredient cooked in Curry with onions, capsicum and fresh hot chilli peppers.

WARZYWA / VEGETABLES	25 ZŁ
PANEER (INDYJSKI SER)	29 ZŁ
KURCZAK / CHICKEN	31 ZŁ
JAGNIĘCINA / LAMB	37 ZŁ



paneer makhani

CURRY

curry to różnorodność potraw pochodzących z subkontynentu indyjskiego, które wykorzystują złożoną kombinację przypraw i ziół.

BEZPŁATNE Z KAŻDYM CURRY / FREE WITH EVERY CURRY

DO WYBORU / CHOICE: BUTTER NAAN, PLAIN NAAN, BUTTER ROTI, PLAIN ROTI LUB RYŻ BASMATI

KADAI

Kawałki wybranego składnika gotowane w cebuli, papryce, pomidorach i indyjskich przyprawach.

Chunks of the chosen ingredient cooked in onions, capsicum, tomatoes and Indian spices.

WARZYWA / VEGETABLES	23 ZŁ
PANEER (INDYJSKI SER)	26 ZŁ
KURCZAK / CHICKEN	28 ZŁ
JAGNIĘCINA / LAMB	37 ZŁ
DORSZ / FISH	34 ZŁ
KREWETKI / PRAWNS	36 ZŁ

MANGO KORMA

Tradycyjne danie perskiej dynastii Mughlai serwowane po raz pierwszy podczas inauguracji Taj Mahal. Danie w postaci wybranego składnika subtelnie duszonego w delikatnym, mango orzechowym sosie.

The traditional dish of the Persian Mughlai dynasty served for the first time during the inauguration of Taj Mahal. Dish in the form of a selected ingredient subtly stewed in a delicate, nutty mango sauce.

WARZYWA / VEGETABLES	28 ZŁ
PANEER (INDYJSKI SER)	30 ZŁ
KURCZAK / CHICKEN	33 ZŁ
JAGNIĘCINA / LAMB	39 ZŁ
DORSZ / FISH	38 ZŁ
KREWETKI / PRAWNS	39 ZŁ



dal makhani

DANIE WEGETARIAŃSKIE VEGETARIAN DISHES

BEZPŁATNE Z KAŻDYM CURRY / FREE WITH EVERY CURRY

DO WYBORU / CHOICE: BUTTER NAAN, PLAIN NAAN, BUTTER ROTI, PLAIN ROTI LUB RYŻ BASMATI

DAL MAKHANI

23 ZŁ

Czarna soczewica i fasola gotowana w maśle i pomidorach.

Black lentils and beans cooked in butter and tomatoes.

DAL TADKA

22 ZŁ

Czerwona soczewica gotowana w przyprawie indyjskiej.

Red lentils cooked in Indian spice.

MIX VEGETABLE TARKARI

23 ZŁ

Mieszanka warzyw w sosie curry.

Vegetables mix in a curry sauce.

CHANNA MASALA

23 ZŁ

Ciecierzycza smażona w pomidorowo-cebulowym sosie.

Fried chickpeas in a tomato-onion sauce.

ALOO GHOBI

22 ZŁ

Ziemniaki z kalafiorem w indyjskich przyprawach.

Potatoes with cauliflower in Indian spices.



mutton biryani

DANIA Z RYŻU I RICE DISHES

VEGETABLE BIRYANI

27 ZŁ

*Smażony ryż w stylu indyjskim z warzywami, podany z sosem curry.
Pulao from long grain Basmati rice with vegetables
flavoured with aromatic curry spices.*

CHICKEN BIRYANI

29 ZŁ

*Smażony ryż w stylu indyjskim z kurczakiem, podany z sosem curry.
Pulao of spring chicken and long grain Basmati rice,
flavoured with aromatic curry spices.*

LAMB BIRYANI

34 ZŁ

*Smażony ryż w stylu indyjskim z baraniną, podany z sosem curry.
Pulao of lamb and long grain Basmati rice, flavoured with
aromatic curry spices.*

PRAWN BIRYANI

34 ZŁ

*Smażony ryż w stylu indyjskim z krewetkami, podawany z curry.
Fried rice in Indian style with shrimp, served with curry sauce.*

VEGETABLE PULAO

14 ZŁ

*Ryż smażony z warzywami.
Long grain Basmati rice with vegetables.*

JEERA RICE

12 ZŁ

*Gotowany ryż basmati smażony w kminie rzymskim.
Long grain Basmati rice with cumin seeds.*

LEMON RICE

12 ZŁ

*Ryż Basmati ze świeżą cytryną, liśćmi curry, specjalnymi
przyprawami.*

PLAIN RICE

5 ZŁ



garlic / plain
naan

CHLEB INDYJSKIE I BREADS

PANEER PARATHA

12 ZŁ

*Indyjski chleb nadziewany indyjskim serem pieczony w piecu tandoor.
Indian bread stuffed with Indian cheese baked in a Tandoor oven.*

ALOO PARATHA

10 ZŁ

*Indyjski chleb nadziewany ziemniakami i przyprawami
pieczony w piecu tandoor.
Indian bread stuffed with potatoes and spices roasted in a
Tandoor oven.*

LACHA PARATHA

9 ZŁ

*Chrupiący, wielowarstwowy chlebek na bazie mąki razowej.
Crunchy, multi-layer bread based on wholemeal flour.*

NAAN

*Indyjski chleb z białej mąki pieczony w piecu tandoor.
Tandoori-baked bread made from white flour.*

PLAIN NAAN

5 ZŁ

BUTTER NAAN

6 ZŁ

GARLIC NAAN

8 ZŁ

ROTI

*Indyjski chleb z mąki razowej pieczony w piecu tandoor.
Indian bread made from wholemeal flour baked in a tandoor oven.*

PLAIN ROTI

6 ZŁ

BUTTER ROTI

7 ZŁ

KOSZYK CHLEBKÓW , BREAD BASKET

19 ZŁ

*Zestaw pięciu wariantów indyjskich chlebów (Roti i Naan).
A set of five variants of Indian bread (Roti and Naan).*



vegan tikka
masala

MENU WEGAŃSKIE VEGAN MENU

DO WYBORU / CHOICE: TANDOORI ROTI LUB RYŻ BASMATI

VEGAN CURRY Z WARZYWAMI

VEGAN TIKKA MASALA

23 ZŁ

Warzywa marynowane w jogurcie z przyprawami, grillowane w piecu Tandoor i podawane z Curry na bazie pomidorów i przypraw.

VEGAN JALFREZI

24 ZŁ

Pikantne, warzywne Curry z kawałkami papryki, zielonego chili oraz marynowanymi warzywami.

VEGAN SAAG

23 ZŁ

Tradycyjne, aromatyczne danie z Pendżabu. Curry na bazie liści szpinaku z warzywami.

VEGAN KADAI

23 ZŁ

Kawałki warzyw gotowane z cebulą, papryką, pomidorami i indyjskimi przyprawami.

VEGAN MADRAS

23 ZŁ

Warzywa zanurzone w bardzo ostrym i aromatycznym Curry z cebulą, papryką i dużą ilością chili.

VEGAN CHILLI

25 ZŁ

Warzywa gotowane w Curry z cebulą, papryką roczną i świeżą ostrą papryczką chili.



chana masala

MENU WEGAŃSKIE VEGAN MENU

BEZPŁATNE Z KAŻDYM CURRY / FREE WITH EVERY CURRY
DO WYBORU / CHOICE: TANDOORI ROTI LUB RYŻ BASMATI

VEGAN DAL TADKA

22 ZŁ

Czerwona soczewica gotowana w przyprawie indyjskiej.

Red lentils cooked in Indian spice.

VEGAN MIX VEG. TARKARI

23 ZŁ

Mieszanka warzyw w sosie curry.

Vegetables mix in a curry sauce.

VEGAN CHANA MASALA

23 ZŁ

Ciecierzycza smażona w pomidorowo-cebulowym sosie.

Fried chickpeas in a tomato-onion sauce.

VEGAN ALOO GHOBHI

22 ZŁ

Ziemniaki z kalafiorem w indyjskich przyprawach.

Potatoes with cauliflower in Indian spices.

VEGAN ALOO PARATHA

10 ZŁ

Indyjski chleb nadziewany ziemniakami i przyprawami pieczony w piecu tandoor.

Indian bread stuffed with potatoes and spices roasted in a Tandoor oven.

*cucumber
raita*



INNE / OTHERS

CUCUMBER RAITA

5 ZŁ

*Lekko przyprawiony jogurt indyjski z ogórkiem i
opiekany kminkiem.*

Mildly spiced yoghurt with chopped cucumber & toasted cumin.

MIX RAITA

6 ZŁ

*Lekko przyprawiony jogurt indyjski z ogórkiem, marchewką i
przyprawami.*

Mildly spiced yoghurt with chopped cucumber, carrots & spices.

PAPADUM Z CHUTNEY

4 ZŁ

Ciastka z soczewicy z sosem chutney.

Lentil cakes with chutney sauce.

PICKLE INDYJSKI

4 ZŁ

SAŁATKA GREEN SALAD

7 ZŁ

gulab jamun



DESER

GULAB JAMUN (2 SZT./PCS.)

10 ZŁ

Smażone mini pączki w syropie kardamonowym

Fried mini donuts with cashew nuts in cardamom syrup.



MENU DLA DZIECI KIDS MENU

CURRY Z NAANEM LUB RYŻEM BASMATI

Składnik do wyboru: kurczak, warzywa, paneer (ser indyjski).

Ingredient to choose: Chicken, vegetables, paneer (indian cheese).

MAKHANI

21 ZŁ

Maślano-pomidorowe północnoindyjskie curry.

Butter-tomato North Indian curry.

KORMA

24 ZŁ

Danie w postaci wybranego składnika subtelnie duszonego w delikatnym, orzechowym sosie.

Dish in the form of a selected ingredient subtly stewed in a delicate, nutty sauce.

MANGO KORMA

25 ZŁ

Danie w postaci wybranego składnika subtelnie duszonego w delikatnym, mango orzechowym sosie

Dish in the form of a selected ingredient subtly stewed in a delicate, mango nutty sauce.

ALOO PARATHA

10 ZŁ

Indyjski chleb nadziewany ziemniakami i przyprawami pieczony w piecu tandoor.

PANEER PARATHA

12 ZŁ

Indyjski chleb nadziewany indyjskim serem pieczony w piecu tandoor.

Indian bread stuffed with Indian cheese baked in a Tandoor oven.

NUGGETSY Z KURCZAKA Z RYŻEM

14 ZŁ

FRYTKI

6 ZŁ



mango lassi

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

LASSI

9 ZŁ

Mango / Salty / Sweet / Banan

VEGAN LASSI

12 ZŁ

Mango

NAPOJE GAZOWANE [500ML]

6 ZŁ

Pepsi / Pepsi Bez Kalorii / Miranda / 7 Up / Lime

SOK / JUICE [300ML]

6 ZŁ

Pomarańczowy / Orange

Jabłkowy / Apple

Czarna Porzeczka / Black Currant

ICE TEA [500ML]

6 ZŁ

Lemon / Peach / Green / Matcha / Lime and Mint

WODA / WATER [500ML]

5 ZŁ

Gazowana / Niegazowana

TEA / CHAI

12 ZŁ

Masala / Regular

KAWA / COFFEE

12 ZŁ

*Dziękujemy Bardzo
Thank You :)*



#ichillimasala

*Zapraszamy ponownie!
Hope to see you again!*



TELEFON : 572 099 718

WWW.CHILLIMASALA.PL