



SHALIMAR

RESTAURACJA INDYJSKA



Welcome to Indian Restaurant
Witamy w Restauracji Indyjskiej

INDIAN CHEF / SZEF KUCHNI:
JAGTAR SINGH (JAGGI)

Opening Hours / Godziny Otwarcia
11:00- 22:00

Special Offers for Our Dear Guests
Oferty Specjalne dla Naszych Gości

Monday- Friday / Poniedziałek- Piątek
11:00-15:30 (LUNCH-20zł)

16:00-18:00 (HAPPY HOURS)

 **wegetariańskie**

 **weganin**

 **łagodne**

 **gluten free**

 **tandoor**

 **ostre**

 **średnio ostre**

 **bardzo ostre**

ul. Geodetów 23C lok.8, Józefosław
05-500 Piaseczno.
tel. 48 798 719 993 lub 48 798 720 400
e-mail: shalimarrestauracji@gmail.com
www.shalimar.pl



 **Like**

SOUP / ZUPY

🍷 1. **Tomato Shorba - 13 zł.**

Soup of juicy tomatoes simmered with fresh basil.

Zupa z soczystych pomidorów, duszona ze świeżą bazylią.

🍷 2. **Cream of Tomato / Spinach - 13 zł.**

Soup of fresh tomatoes / spinach with cream.

Zupa ze świeżych pomidorów / szpinakowa ze śmietanką.

🍷🍷🍷 3. **Dal Shorba - 12 zł.**

Broth of five kinds of lentils.

Zupa z mieszanką soczewicy.

4. **Orientalna Zupa Tajska - 15/22 zł.**

Spicy Thai Soup on Coconut Milk with Chicken / Prawns, Lemon Grass, Straw Mushrooms and Coriander.

Pikantna zupa tajska na mleku kokosowym z kurczakiem / krewetkami, trawą cytrynową, grzybami słomianymi i kolendrą.

🍷 5. **Hot & Sour Soup - 14 zł.**

Hot & sour soup

Kurczak w ostro-kwaśnej zalewie.

SALAD / SAŁATKI 🍷

6. **Chicken Tikka Salad - 16 zł.**

Salad with chicken breast roasted in Clay Tandoor.

Sałatka z kawałkami kurczaka pieczonymi w piecu Tandoor.

🍷 7. **Panner Tikka Salad - 16 zł.**

Salad with grilled homemade cheese.

Sałatka z domowym serem pieczonym w piecu Tandoor.

🍷🍷 8. **Green Salad - 12 zł.**

Fresh seasonal vegetables.

Sałatka ze świeżych warzyw.

🍷🍷 9. **Aloo Chana Chat - 15 zł.**

Potatoes & chick peas mixed with onion & blend of Indian spices.

Ziemniaki i ciecierzycy z cebulą w mieszance przypraw.

VEGETARIAN STARTERS /PRZEKĄSKI WEGETARIAŃSKIE

🍷 10. **Samosa - 12 zł.**

Crispy dumplings stuffed potatoes & green peas.

Smażone pierożki nadziewane ziemniakami i groszkiem.

🍷 11. **Paneer Tikka - 22 zł.**

Grilled homemade cheese marinated with Indian Spices in Clay Tandoor.

Grilowany ser paneer marynowany w indyjskich przyprawach.

12. **Mix Veg Pakora - 16 zł.**

Variety of vegetables battered and deep-fried.

Kawałki warzyw w cieście z mąki grochowej.

🍷 13. **Harabhara Kebab - 15 zł.**

Mildly spiced vegetable cutlets.

Smażone kotleciki warzywne.

14. **Veg Sizzler (2 Person/ 2 Osoby) - 40 zł.**

Mix vegetables with onion-pepper and indian spices.

Mieszanka warzyw z cebulą, papryką i indyjskimi przyprawami, podawane na gorącym półmisku.

🍷 15. **Paneer Chilli - 26 zł.**

Cheese marinated in soya sauce & vinegar, roasted with peppers and onion.

Ser marynowany w sosie sojowym i occie winnym pieczony z warzywami.

NON VEGETARIAN STARTERS / PRZEKĄSKI MIĘSNE

16. Non-veg Mix Selection Platter (2 Person/ 2 Osoby) - 59 zł.

Selection of grilled meal Chicken,
Prawns, Fish and Lamb.

Wybrane grillowane mięso kurczaka,
krewetek, ryb i jagnięciny.

17. Chicken Samosa - 18 zł.

Crispy dumplings stuffed chicken
in spicy dough, potatoes & green peas.

Smażone pierożki z kurczakiem w ostrym cieście
z liśćmi curry, ziemniakami i groszkiem.

18. Chicken Tikka - 26 zł.

Chicken cubes marinated in tandoori masala
and skewered in Clay Tandoor.

Kawałki kurczaka marynowane w przyprawach
grillowanych w piecu Tandoor.

19. Murgh Malai Tikka - 26 zł.

Juicy chicken marinated with cashew
nut paste & grilled in Clay Tandoor.

Soczysty grillowany kurczak marynowany
w paście z orzechami nerkowca.

20. Chicken Sizzler 30 zł.

Chicken Tikka fried with vegetables
served on hot platter.

Kawałki kurczaka z pieca Tandoor z warzywami
podawanymi na gorącym półmisku.

21. Chicken Tandoori - 28 zł.

Half chicken marinated in tandoori masala
and skewered in Clay Tandoor.

Pół kurczaka marynowane w przyprawach,
grillowane w piecu Tandoor.

22. Chicken Lollipop - 24 zł.

Crispy chicken wings in homemade BBQ sauce.
Chrupiące kawałki kurczaka w domowym
sosie barbecue.

23. Chilli Chicken Dry - 28 zł.

Chicken marinated in soya sauce & vinegar,
roasted with peppers and onion.

Kawałki kurczaka marynowane w sosie sojowym
i occie winnym, pieczone z warzywami.

24. Lamb Seekh Jodhpuri - 32 zł.

Grilled minced lamb in Jodhpuri
spices in Clay Tandoor.

Grillowane mięso mielone jagnięce
w indyjskich przyprawach.

25. Jhinga Tandoori - 36 zł.

King Prawns marinated
& grilled in Clay Tandoor.

Krewetki Królewskie marynowane
i grillowane w piecu Tandoori.

VEGETARIAN CURRIES / DANIA WEGETARIAŃSKIE

26. Dal Tadka - 22 zł.

Traditional north Indian yellow
lentils with spices.

Tradycyjna żółta soczewica.

27. Dal Makhani - 22 zł.

Black lentil and beans in a creamy sauce.

Czarna soczewica gotowana w kremowym sosie.

28. Veg. Manchurian - 22 zł.

Vegetable balls in chilli soya sauce.

Warzywne kulki w sosie sojowym z chili.

29. Butter Paneer - 26 zł.

Traditional paneer cheese in a red sauce
with tomatoes and onions.

Tradycyjny ser paneer w maślanym sosie
z pomidorami i cebulą.

30. Panner Saagwala - 26 zł.

Traditional paneer cheese in spinach sauce.

Tradycyjny ser paneer w sosie szpinakowym.

31. Pindi Chana - 24 zł.

Chick peas cooked in tomato-onion sauce,
paneer cheese with Indian spices.

Gotowana ciecierzycza w sosie pomidorowo-
cebulowym z serem paneer.

32. Navratan Korma - 26 zł.

Seasonal vegetables simmered in cashew nut gravy.
Mieszanka warzywa duszona w sosie z nerkowców.

33. Mix Veg. Curry - 24 zł.

Selection of seasonal vegetables,
cheese in tomato & onion sauce.

Sezonowe warzywa i ser
w sosie pomidorowo-cebulowym.

34. Bhindi Do Pyaza - 24 zł.

Pieces of okra (lady finger) cooked in onion sauce.

Kawałki okra gotowane w sosie cebulowym.

35. Malai Kofta - 26 zł.

Potatoes-cheese round balls
in delicate cream sauce with dry fruits.
Kulki serowe w delikatnym sosie
z suszonymi owocami.



36. Baingan Bharta - 26 zł.

Eggplant cooked in masala sauce.
Bakłażan gotowany w sosie masala.



37. Panner Jalfrazi - ?? zł.

Traditional panner cheese in masala sauce
with chunks of tomatoes, pepper & onion.
Tradycyjny indyjski ser panner w lekko pikantnym
sosie pomidorowym z mieszanką warzyw.



38. Vegetable Jalfrazi - ?? zł.

Mix vegetables and panner cheese in masala sauce
with chunks of tomatoes, pepper & onion.
Mieszanka warzyw z serem panner w lekko
pikantnym sosie pomidorowym
z kawałkami papryki i cebuli.



39. Vegetable Vindaloo - ?? zł.

Mix vegetables in very spice masala gravy
from South India.
Mieszanka warzyw w bardzo ostrym sosie
pomidorowym masala z południowych Indii.

**CHICKEN DISHES/
DANIA Z KURCZAKIEM**



40. Chicken Tikka Masala - 26 zł.

Barbecued chicken in spicy tomato gravy
with blend of Indian spices.
Marynowane kawałki kurczaka
w ostrym sosie pomidorowym.



41. Butter Chicken - 26 zł.

Delicate chicken baked in Clay Tandoor
in creamy tomato & cashew nut gravy.
Kawałki kurczaka z pieca Tandoor w kremowym
sosie pomidorowo-orzechowym.



42. Chicken Kadhai - 26 zł.

Chicken in masala sauce with chunks
of tomatoes, onion and pepper.
Kawałki kurczaka w sosie pomidorowym
z mieszanką świeżych warzyw.



43. Chicken Saagwala - 26 zł.

Chicken in little spicy spinach sauce.
Kawałki kurczaka w lekko pikantnym
sosie szpinakowym.



44. Chicken Jalfrazi - 26 zł.

Chicken in masala sauce with chunks
of tomatoes, pepper & onion.
Kawałki kurczaka w sosie pomidorowym
masala i mieszanką warzyw.



45. Chicken Mango - 28 zł.

Chicken in blend of Indian spices
with pieces of fresh mango.
Kawałki kurczaka w przyprawach indyjskich
z kawałkami świeżego mango.



46. Chicken Balti - 26 zł.

Chicken in tomato and onion sauce
with chunks of fresh green chilli.
Kawałki kurczaka w sosie pomidorowo-
cebulowym z świeżym zielonym chili.



47. Chicken Madras - 28 zł.

Chicken in very spicy gravy from Madras.
Kawałki kurczaka w pikantnym sosie
z regionu Madras.

48. Chicken Dhansak - 25 zł.

Chicken cooked with eggplant & lentils.
Kawałki kurczaka z bakłażanem i soczewicą.



49. Chicken Korma - ?? zł.

Chicken in a creamy cashew-onion gravy.
Kawałki kurczaka w sosie śmietanowo-orzechowym.



50. Chicken Curry - ?? zł.

Chicken in curry sauce.
Kawałki kurczaka w sosie curry.



51. Chicken Vindaloo - ?? zł.

Chicken in very spice masala gravy from South India.
Kawałki kurczaka w bardzo ostrym sosie
pomidorowym masala z południowych Indii.



52. Ginger Chicken - ?? zł.

Chicken in garlic-ginger paste with indian spices.
Kawałki kurczaka w sosie imbirowo-czosnkowym
z indyjskimi przyprawami

LAMB DISHES/ DANIA Z JAGNIĘCINY

 **53. Lamb Amritsari - 32 zł.**
Traditional Indian curry with lamb.
Jagnięcina w sosie curry.

54. Mutton Tawa Masala - 34 zł.
Mutton in cashew nut sauce with chunks
of tomatoes, onion and pepper.
Baranina w sosie z nerkowców z warzywami.

 **55. Lamb Madras - 32 zł.**
Lamb in very spicy gravy from Madras.
Jagnięcina w pikantnym sosie
z regionu Madras.

 **56. Lamb Aachari - 32 zł.**
Lamb cooked in tomato sauce, yogurt,
pickle with chunks of onion and pepper.
Soczysta jagnięcina gotowana w sosie
pomidorowym z warzywami.

 **57. Lamb Saagwala - 32 zł.**
Juicy Lamb in little spicy spinach sauce.
Soczysta jagnięcina w lekko pikantnym
sosie szpinakowym.

 **58. Lamb Vindaloo - 34 zł.**
Lamb with very spicy masala gravy
from south India.
Jagnięcina w ostrym sosie pomidorowym masala
z południowych Indii.

 **59. Lamb Korma - ?? zł.**
Lamb in a creamy cashew-onion gravy.
Kawałki jagnięciny w sosie śmietanowo-orzechowym.

 **60. Lamb Rogan Josh - ?? zł.**
Lamb cooked with indian spices
in onion-tomato gravy.
Kawałki jagnięciny gotowane w sosie
pomidorowo-cebulowym z indyjskimi przyprawami.

FRUIT OF SEA / OWOCE MORZA

 **61. Fish Malvani - 32 zł.**
Fish in tomato sauce & blend of Malvani spices.
Ryba w sosie pomidorowym z przyprawami

 **62. Hyderabad Fish Curry - 32 zł.**
Fish cooked with gravy and Indian spices.
Ryba po indyjsku w sosie curry.

63. Coconut Fish/Prawn Curry - 32/38 zł.
Chunks of Fish / Prawn cooked
in coconut based gravy.
Kawałki ryby/ krewetki
w sosie kokosowo-cebulowym.

 **64. Prawn Jalfrazi - 32 zł.**
Prawns in masala sauce with chunks
of tomatoes, pepper & onion.
Krewetki w sosie pomidorowym masala z
mieszką warzyw.

 **65. Prawn Khadai - ?? zł.**
Prawn cooked in tomato-cashew gravy
with chunks of onion and pepper.
Krewetki w sosie pomidorowo-orzechowym
(nerkowce) z mieszką świeżych warzyw

RICES DISHES / DANIA Z RYŻU

  **66. Plain Rice - 7 zł.**
Steamed basmati rice.
Gotowany ryż basmati.

  **67. Jeera Rice - 9 zł.**
Fried rice with cumin seeds and Indian spices.
Smażony ryż w kminie indyjskim z przyprawami.

  **68. Pulao Rice - 10 zł.**
Fried rice with green peas/mushrooms and spices.
Smażony ryż z zielonym groszkiem/grzybami.

  **69. Saffron Rice - 12 zł**
Rice fried with saffron & cardamom.
Smażony ryż z szafranem i kardamonem.

 **70. Lamb Biryani - 32 zł.**
Mutton cooked with rice & Indian spices,
served with raita.
Ryż basmati smażony z jagnięciną,
podawany z jogurtem.

71. Chicken Biryani - 28 zł.

Chicken cooked with rice & Indian spices,
served with raita.

Ryż basmati smażony z kurczakiem,
podawany z jogurtem.

72. Prawns Biryani - 34 zł.

Prawns cooked with rice & Indian spices,
served with raita.

Ryż basmati smażony z krewetkami,
podawany z jogurtem.

73. Sabzi Biryani - 26 zł.

Seasonal vegetables cooked with rice
& Indian spices, served with raita.

Ryż basmati smażony z sezonowymi
warzywami, podawany z jogurtem.

74. Lemon rice - ?? zł.

Basmati rice fried with indian
spices and lemon juice.

Ryż basmati smażony z przyprawami
i sokiem z limonki.

**TANDOORI NAAN /
CHLEBKI Z PIECA TANDOOR**

75. Tandoori Roti - 7 zł.

Tandoori bread made from dark flour.
Placek z ciemnej mąki.

76. Methi Roti - 9 zł.

Tandoori bread with Fenugreek Leaves.
Indyjski chleb z liśćmi kozieradki i z ciemnej mąki.

77. Laccha Paratha - 10 zł.

Double layer butter bread made from dark flour.
Wielowarstwowy indyjski chleb z ciemnej mąki.

78. Plain Naan - 7 zł

Plain tandoori bread made from white flour.
Indyjski chleb z białej mąki.

79. Butter Naan - 8 zł.

Plain tandoori bread made from white flour
with butter.
Indyjski chleb z białej mąki z masłem.

80. Garlic Naan - 10 zł.

Tandoori bread made from white flour
with fresh garlic & butter.
Indyjski chleb z białej mąki z czosnkiem
i masłem.

81. Corriander Naan - 10 zł.

Tandoori bread with coriander & butter.
Indyjski chleb z kolendrą i masłem.

82. Aloo Kulcha - 12 zł.

Bread stuffed with mashed potatoes and spices.
Indyjski chlebek nadziewany ziemniakami
i przyprawami.

83. Onion Kulcha - 12 zł.

Bread stuffed with onion & mashed
potatoes and spices.
Chlebek nadziewany cebulą, ziemniakami
i przyprawami.

84. Keema Naam - 15 zł.

Bread stuffed with minced lamb.
Chlebek nadziewany jagnięciną i przyprawami.

EXTRAS / DODATKI

85. Plain Dahi - 5 zł.

Plain yogurt.
Jogurt.

86. Cucumber Raita - 7 zł.

Yogurt with cucumber & spices.
Jogurt z ogórkiem i przyprawami.

87. Mix Veg Raita - 9 zł.

Yogurt with cucumber, tomatoes, red onion
& spices.
Jogurt z ogórkiem, pomidorami,
czerwoną cebulą i przyprawami.

88. Papadums Plain /Masala - 5 / 7zł.

Crispy wafers made from lentils plain
or with onion & tomato.
Chrupiące wafle z soczewicy zwykłe lub
z cebulką i pomidorami.

KIDS MENU / MENU DLA DZIECI

89. French Fries - 8 zł.
Frytki.

90. Cheese Balls - 12 zł.
Indian paneer cheese balls deep fried.
Smażone indyjskie kulki sera paneer.

91. Chicken Strips With French Fries - 18 zł.
Deep fried Chicken.
Kawałki kurczaka smażone z frytkami.

92. Fish fingers With French Fries - 18 zł.
Deep fried fish.
Kawałki ryby smażone z frytkami.

DESSERTS / DESERY

93. Soan Papdi - ?? zł
Traditional Indian flaky sweets
with almonds and pistachios.
Tradycyjne indyjskie ciasteczka
z migdałami i pistacjami.

94. Kulfi Saffron Badam - 10 zł.
Homemade icecream with almond and Saffron.
Lody przygotowane z migdałów i orzechów.

95. Ice Cream Vanilla /Strawberry/
Mango Lassi - 10 zł .
Lody waniliowe/truskawkowe/Mango.

HOT DRINKS / GORĄCE NAPOJE

96. Masala Tea – 10 zł.

97. Herbata – Czarna/Earl Grey/Greentea/
Jasminowa/Owocowa - 12 zł.

98. Espresso - 6 zł.

99. Double espresso / Podwójne espresso – 9 zł.

100. Cappuccino/Latte/ – 11 zł.

101. Americano 10 zł.

102. Latte – 12 zł

COLD DRINKS / ZIMNE NAPOJE

103. Mango Lassi - 10 zł.
Indyjski napój jogurtowy mango.

104. Lassi Sweet/Salti - 10 zł.
Indyjski napój jogurtowy słodki/słony.

105. Corriander Lassi - 10 zł.
Indyjski napój jogurtowy z kolendrą i przyprawami.

106. Masala Lassi - 10 zł.
Indyjski napój jogurtowy z czosnkiem
i przyprawami.

107. Lemoniada Corriander/
Strawberry/Mango - 10 zł.

108. Fresh Juice Orange/
Grapefruit/Mix - 10 zł.

109. Pepsi/ Mirinda / 7UP - 6 zł.

110. Ice tea / Herbaty mrożone
Cytrynowa/Owocowa- 7 zł.

111. Water Still/Sparkling - 5 zł.

112. Shalimar Water 750ml - 10 zł.

Menu for 2 Person / Menu dla 2 osób - 99 zł.

Starters / Przystawki:
Chicken Tikka, Paneer Tikka and Veg. Samosa.
Main course / Danie główne:
Butter chicken and Panner Saagwala
Rice / ryż & Mix Bread / chleb Naan
Two glasses red / white wine or Mango Lassi
Dwie lampki czerwonego / białego wina
lub Mango Lassi.

Menu for 4 Person / Menu dla 4 osób - 189 zł.

Starters / Przystawki:
Chicken Tikka, Paneer Tikka and Veg. Samosa.
Main course / Danie główne:
Butter chicken, Panner Saagwala, Lamb Amritsari
and Dal Makhani.
Rice / ryż & Mix Bread / chleb Naan
Two glasses red / white wine or Mango Lassi
Dwie lampki czerwonego / białego wina
lub Mango Lassi.



SHALIMAR

RESTAURACJA INDYJSKA



**Indian Restaurant / Restauracja Indyjska
SHALIMAR**

Thank You for visiting and Welcome again.
Dziękujemy za odwiedziny i Zapraszamy ponownie.

Wine / Wino

Ask Your waiter for the wine list.
Zapytaj kelnera o kartę win.

Facebook

Find us on Facebook.
Znajdź Nas Facebook'u.