

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 mielonych 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.



Dostępna Opcja Wegańska  
Vegan Option Available



Rekomendacja Szefa Kuchni  
Chef's Recommendation



Ostry  
Spicy



Zawiera Orzechy  
Contains Nuts



Zawiera Gluten  
Contains Gluten



Chicken Hot and  
Sour soup



## ZUPY I SOUP

### 1. DAAL SOUP

17 ZŁ

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

### 2. TOMATO THICK SOUP

16 ZŁ

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

### 3. VEG HOT & SOUR SOUP

20 ZŁ

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

### 4. CHICKEN HOT & SOUR SOUP

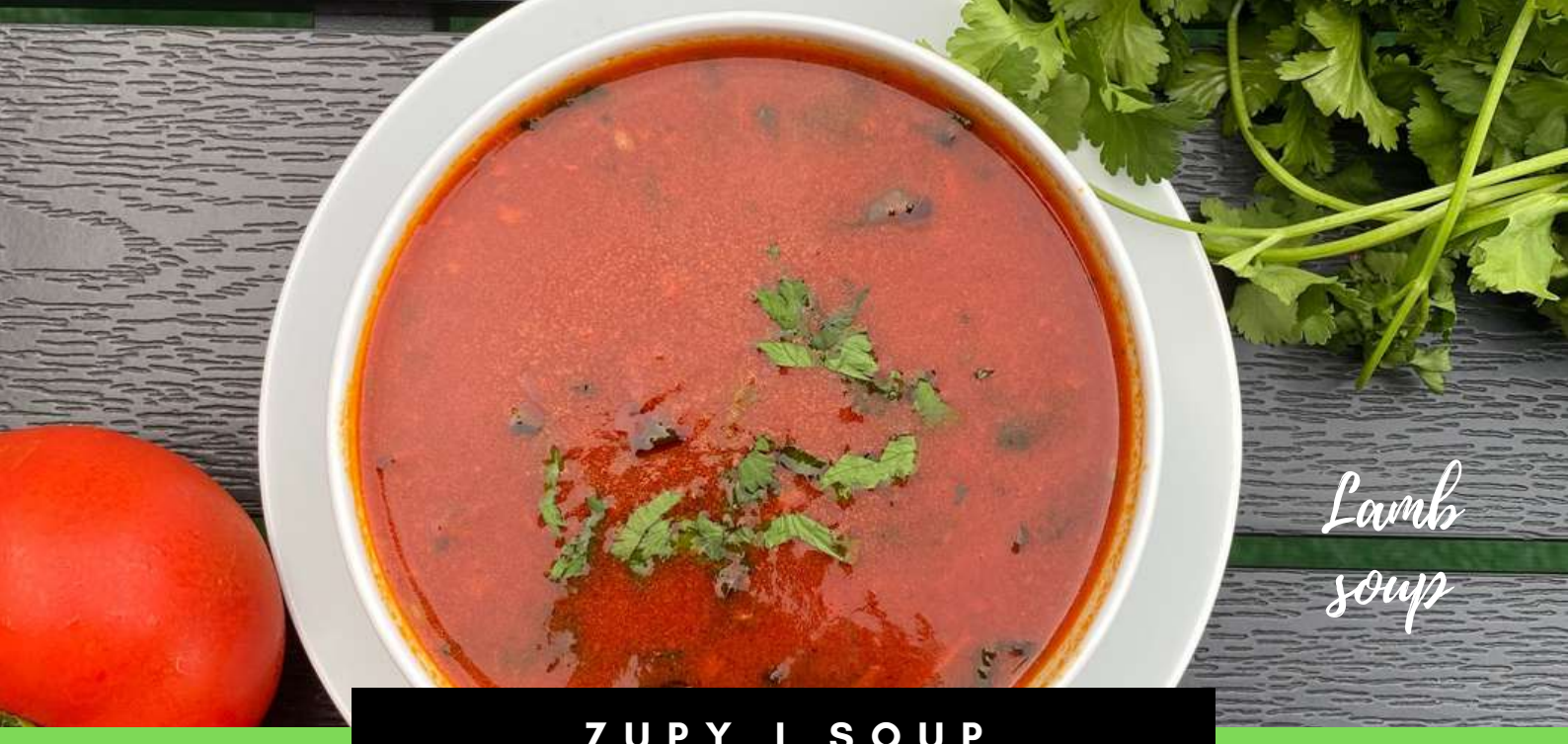
22 ZŁ

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

### 5. CHICKEN SWEET CORN SOUP

22 ZŁ

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



Lamb  
soup

## ZUPY I SOUP

### 6. RASAM SOUP



18 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.

### 7. CHICKEN SOUP

19 ZŁ

Gęsta, kremowa, zupa z posiekanymi kawałkami kurczaka z dodatkiem śmietany.  
Delicious, creamy, soup made of chicken stock with chopped chicken pieces and cream.

### 8. LAMB SOUP



21 ZŁ

Zupa na bazie siekanych kawałków jagnięciny i dymnych aromatów aromatycznych przypraw  
Soup made with chopped pieces of lamb and smoky flavors of aromatic spices.

### 9. WEGE MANCHOW SOUP



21 ZŁ

Rozgrzewająca, ostra zupa z mieszanki siekanych warzyw na bazie sosu sojowego.  
Spicy, hot soup made from mixed chopped vegetables based on soya sauce.

### 10. CHICKEN MANCHOW SOUP



23 ZŁ

Ostra i gorąca zupa z mieszanych warzyw / kurczaka.  
Spicy, hot soup made from mixed vegetables/chicken based in soya sauce.

## Pakoras Warzywa

### PRZYSTAWKI I STARTERS

*Podawane z dwoma sosami- miętowym oraz lekko pikantnym sosem z tamaryndowca.  
Served with two sauces- mint sauce and a little bit spicy tamarind sauce.*

#### 13. TELICHERRY FRY (OK. 5-7 SZT.)

*Smażone, chrupiące i wyraziste w smaku przekąski z sera, kurczaka lub krewetek.  
Deep-fried, crispy Indian cheese, chicken or prawn snacks.*

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| PANEER (INDYJSKI SER) | 28 ZŁ |
| KURCZAK / CHICKEN     | 30 ZŁ |
| KREWETKI / PRAWNS     | 35 ZŁ |

#### 14. PAKORAS (OK. 5-7 SZT.)

*Wybrany składnik panierowany w mące z soczewicy i aromatycznej przyprawie.  
Selected ingredient deep fried coated in batter of lentil flour and aromatic spices.*

|                                                                                                                  |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| KAWAŁKI WARZYW / MIX VEG.     | 22 ZŁ |
| <i>Obejmuje ziemniaki, kalafior, cebulę i bakłażana.<br/>Includes potatoes, cauliflower, onion and eggplant.</i> |       |
| PANEER (INDYJSKI SER)                                                                                            | 24 ZŁ |
| KURCZAK / CHICKEN                                                                                                | 26 ZŁ |
| DORSZ / FISH                                                                                                     | 26 ZŁ |
| KREWETKI / PRAWNS                                                                                                | 32 ZŁ |

#### 15. SPECIAL CHICKEN WINGS

*Soczyste i kruche skrzydełka z kurczaka w specjalnej indyjskiej panierce.  
Juicy and tender chicken wings deep fried coated in a special Indian batter.*

|                |       |
|----------------|-------|
| 4 SZT. / PCS.  | 20 ZŁ |
| 8 SZT. / PCS.  | 28 ZŁ |
| 12 SZT. / PCS. | 37 ZŁ |

## PRZYSTAWKI I STARTERS

16. SAMOSA 2 SZT. / 2 PCS.   

Smażona przekąska w chrupiącym cieście nadziewana kurczakiem/warzywami (ziemniaki, fasola, groszek, marchew) i orzechami nerkowca.

Crispy dough fried snack filled with chicken/vegetables & cashew nuts.

WEGE I VEG.   
KURCZAK

17 ZŁ  
24 ZŁ

17. MANCHURIAN FRY 

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

Chosen ingredient cooked with soya sauce, capsicum, onion & Indo-Chinese spices.

KAWAŁKI WARZYW / MIX VEG. 

30 ZŁ

Zawiera kapustę (cabbage) i marchewkę (carrot)

PANEER (INDYJSKI SER)

31 ZŁ

KURCZAK / CHICKEN

39 ZŁ

KREWETKI / PRAWNS

47 ZŁ

18. ONION BHAJIA  

Smażone, panierowane w mące grochowej krążki cebulowe.

Fried, battered in pea flour onion rings.

19 ZŁ

19. HARA BHARA KEBAB 4 SZT.  

Wschodnioindyjskie kotleciki z warzyw (groch, szpinak, fasola, marchew, ziemniaki) i orzechami nerkowca.

East Indian patties made with chops of vegetables and cashew nuts.

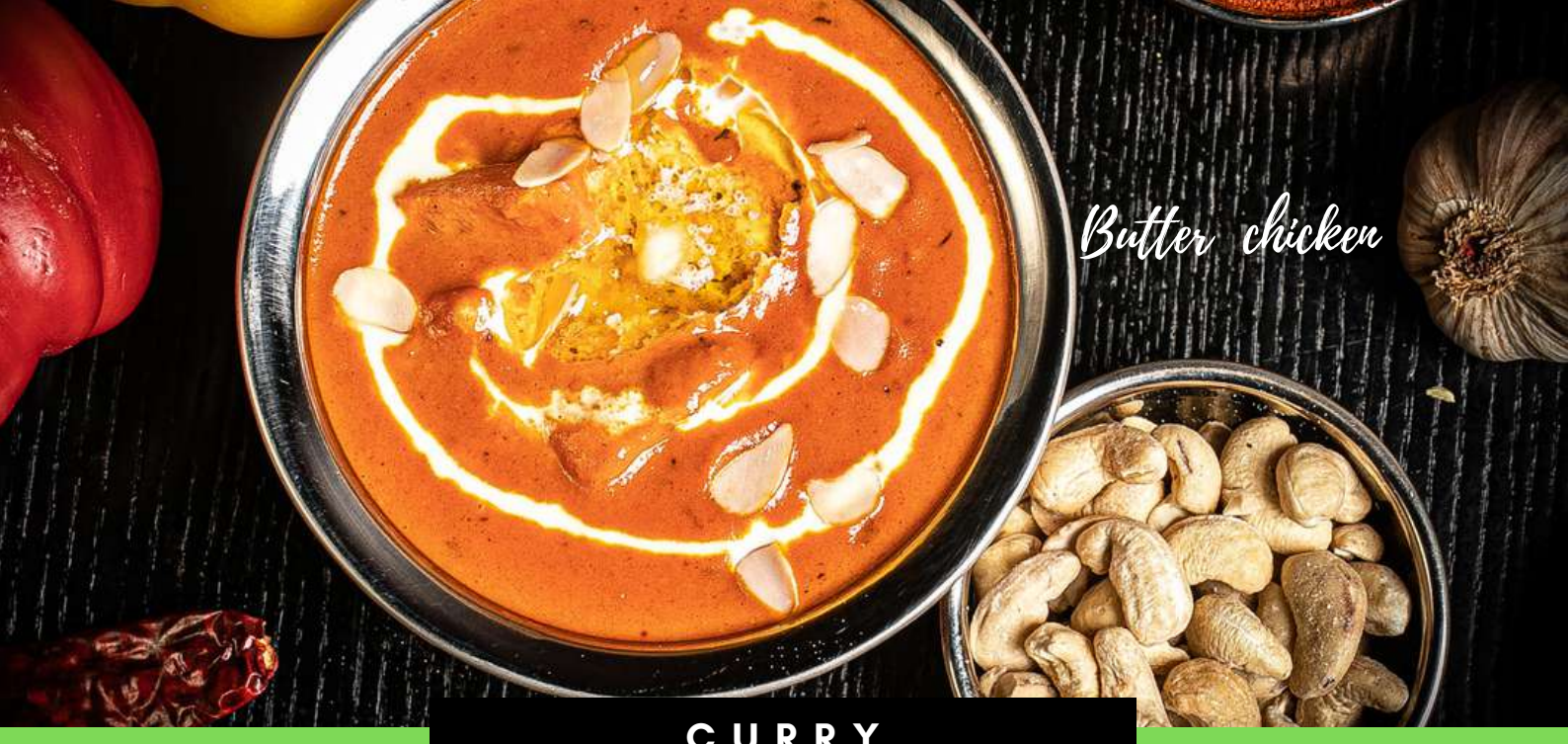
28 ZŁ

20. MIX STARTER    

Mieszanka przystawek smażonych w panierce z indyjskich przypraw z warzywami (kalafior, bakłażan, cebula, ziemniaki), kurczakiem, krewetkami i jednym warzywnym Samosa.

Mix starters fried in batter of Indian spices with vegetables (cauliflower, eggplant, onion, potatoes), chicken, prawns and one vegetable Samosa.

45 ZŁ



Butter chicken

## CURRY

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

DO KAŻDEGO DNIA DO WYBORU/ WITH EVERY DISH A CHOICE OF: PLAIN NAAN (4 ZŁ), BUTTER NAAN (5 ZŁ), PLAIN ROTI (4 ZŁ), BUTTER ROTI (5 ZŁ), GARLIC NAAN (7 ZŁ), GARLIC ROTI (7 ZŁ), BASMATI RYŻ / RICE (GRATIS / FREE)

### 21. 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'.*

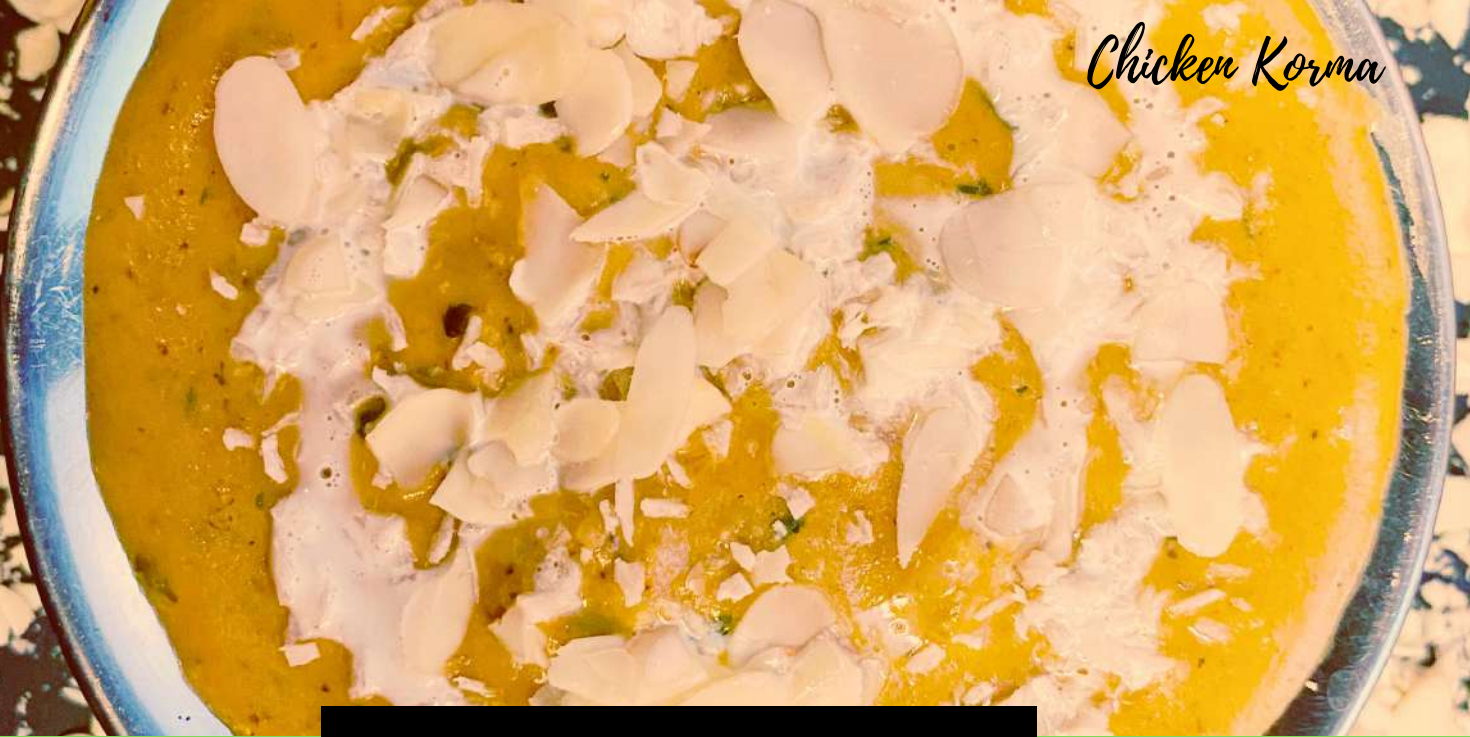
|                          |       |
|--------------------------|-------|
| WARZYWA / VEGETABLES     | 36 ZŁ |
| PANEER (INDYJSKI SER)    | 40 ZŁ |
| KURCZAK / BUTTER CHICKEN | 42 ZŁ |

### 22. JALFREZI 🌶️

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

*Spicy tomato based curry with stir-fried peppers, onions, and marinated pieces of the chosen ingredient.*

|                        |       |
|------------------------|-------|
| WARZYWA / VEGETABLES 🍲 | 38 ZŁ |
| PANEER (INDYJSKI SER)  | 38 ZŁ |
| KURCZAK / CHICKEN      | 39 ZŁ |
| JAGNIĘCINA / LAMB      | 46 ZŁ |
| DORSZ / FISH           | 44 ZŁ |
| KREWETKI / PRAWNS      | 47 ZŁ |



## CURRY

DO KAŻDEGO DNIA DO WYBORU / WITH EVERY DISH A CHOICE OF: PLAIN NAAN (4 ZŁ), BUTTER NAAN (5 ZŁ), PLAIN ROTI (4 ZŁ), BUTTER ROTI (5 ZŁ), GARLIC NAAN (7 ZŁ), GARLIC ROTI (7 ZŁ), BASMATI RYŻ / RICE (GRATIS / FREE)

### 23. 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 chosen ingredient subtly stewed in a delicate, nutty sauce of cashews and almonds.*

|                                                                                                          |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| WARZYWA / VEGETABLES  | 38 ZŁ |
| WEGAN / VEGAN                                                                                            | 39 ZŁ |
| PANEER (INDYJSKI SER)                                                                                    | 41 ZŁ |
| KURCZAK / CHICKEN                                                                                        | 42 ZŁ |
| JAGNIĘCINA / LAMB                                                                                        | 49 ZŁ |
| DORSZ / FISH                                                                                             | 48 ZŁ |
| KREWETKI / PRAWNS                                                                                        | 51 ZŁ |

### 24. 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  | 37 ZŁ |
| PANEER (INDYJSKI SER)                                                                                    | 40 ZŁ |
| KURCZAK / CHICKEN                                                                                        | 41 ZŁ |
| JAGNIĘCINA / LAMB                                                                                        | 51 ZŁ |

madras lamb

## CURRY

DO KAŻDEGO DNIA DO WYBORU/ WITH EVERY DISH A CHOICE OF: PLAIN NAAN (4 ZŁ), BUTTER NAAN (5 ZŁ), PLAIN ROTI (4 ZŁ), BUTTER ROTI (5 ZŁ), GARLIC NAAN (7 ZŁ), GARLIC ROTI (7 ZŁ), BASMATI RYŻ / RICE (GRATIS / FREE)

### 25. MADRAS

*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.*

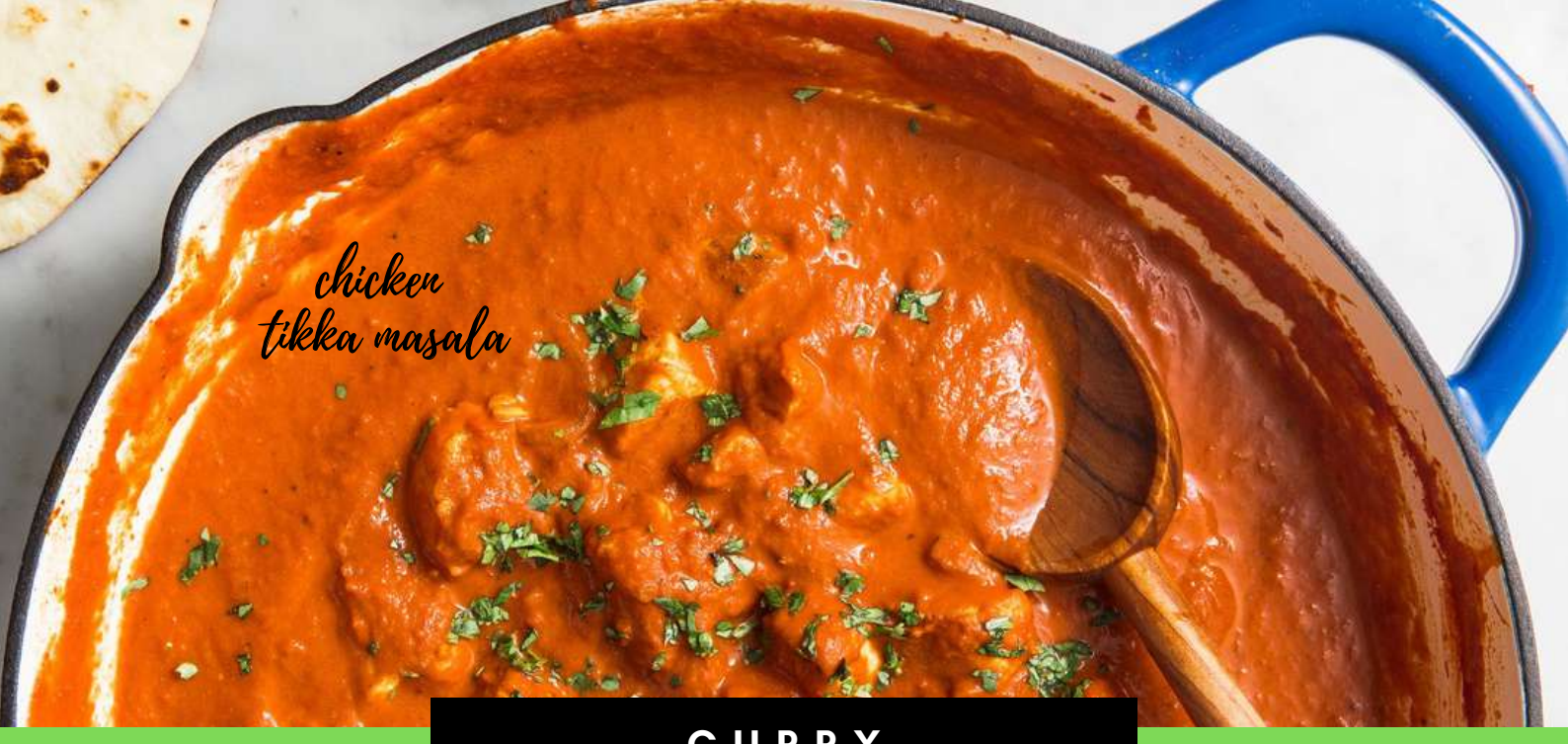
|                                                                                                                 |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>WARZYWA / VEGETABLES</b>  | <b>37 ZŁ</b> |
| <b>PANEER (INDYJSKI SER)</b>                                                                                    | <b>38 ZŁ</b> |
| <b>KURCZAK / CHICKEN</b>                                                                                        | <b>40 ZŁ</b> |
| <b>JAGNIĘCINA / LAMB</b>                                                                                        | <b>48 ZŁ</b> |
| <b>DORSZ / FISH</b>                                                                                             | <b>46 ZŁ</b> |
| <b>KREWETKI / PRAWNS</b>                                                                                        | <b>48 ZŁ</b> |

### 26. 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 and soya sauce.*

|                                                                                                                 |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>WARZYWA / VEGETABLES</b>  | <b>39 ZŁ</b> |
| <b>PANEER (INDYJSKI SER)</b>                                                                                    | <b>41 ZŁ</b> |
| <b>KURCZAK / CHICKEN</b>                                                                                        | <b>43 ZŁ</b> |
| <b>JAGNIĘCINA / LAMB</b>                                                                                        | <b>48 ZŁ</b> |
| <b>KREWETKI / PRAWNS</b>                                                                                        | <b>48 ZŁ</b> |



## CURRY

DO KAŻDEGO DNIA DO WYBORU/ WITH EVERY DISH A CHOICE OF: PLAIN NAAN (4 ZŁ), BUTTER NAAN (5 ZŁ), PLAIN ROTI (4 ZŁ), BUTTER ROTI (5 ZŁ), GARLIC NAAN (7 ZŁ), GARLIC ROTI (7 ZŁ), BASMATI RYŻ / RICE (GRATIS / FREE)

### 27. TIKKA MASALA 🍳

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

*Chunks of the chosen ingredient marinated with spices, and served with a creamy tomato and spice based Curry.*

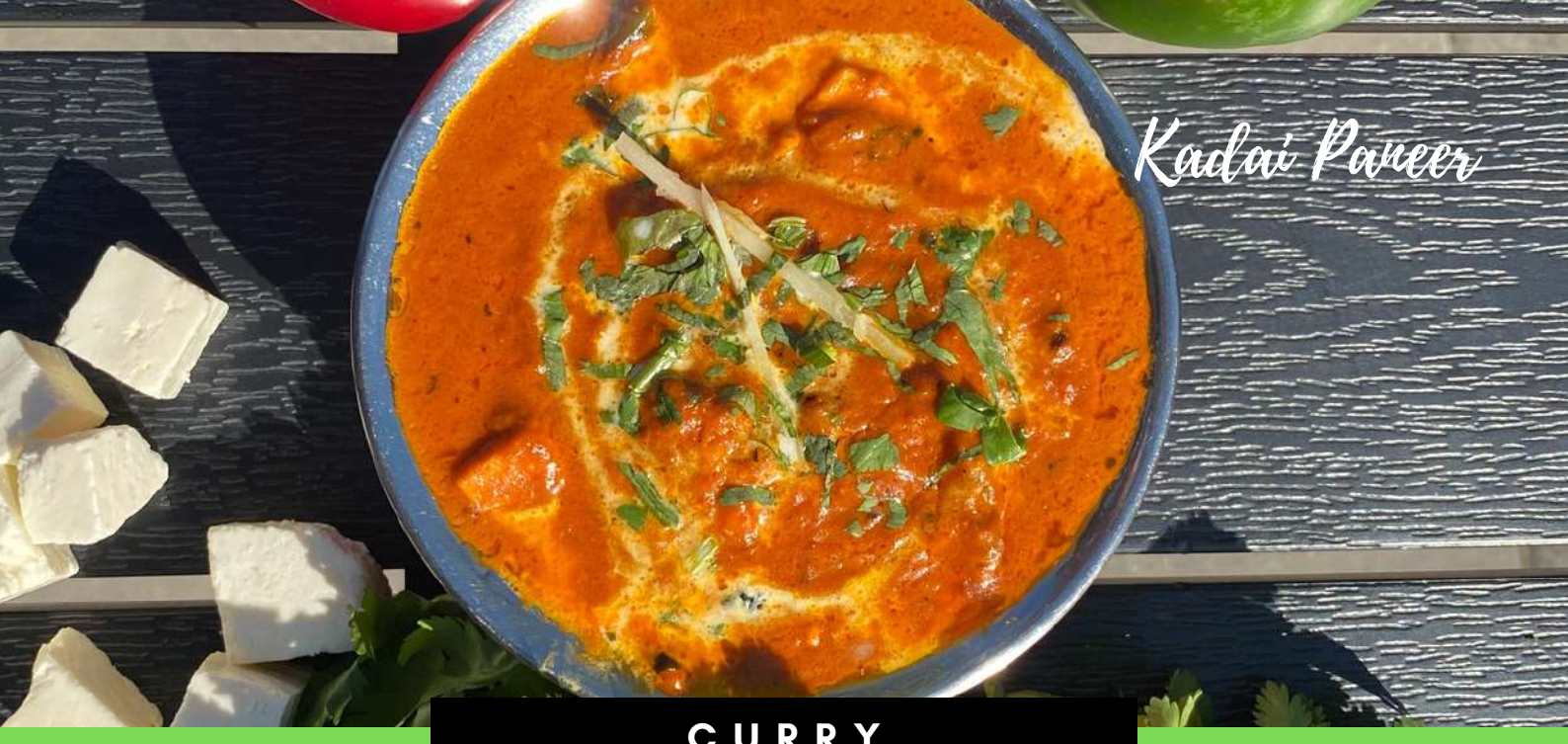
|                        |       |
|------------------------|-------|
| WARZYWA / VEGETABLES 🍲 | 37 ZŁ |
| PANEER (INDYJSKI SER)  | 40 ZŁ |
| KURCZAK / CHICKEN      | 41 ZŁ |
| JAGNIĘCINA / LAMB      | 51 ZŁ |
| DORSZ / FISH           | 43 ZŁ |
| KREWETKI / PRAWNS      | 48 ZŁ |

### 28. 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.*

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| WARZYWA / VEGETABLES    | 37 ZŁ |
| PANEER (INDYJSKI SER) 🍲 | 38 ZŁ |
| KURCZAK / CHICKEN       | 39 ZŁ |
| JAGNIĘCINA / LAMB       | 49 ZŁ |
| DORSZ / FISH            | 41 ZŁ |
| KREWETKI / PRAWNS       | 49 ZŁ |



## Kadai Paneer

### CURRY

DO KAŻDEGO DNIA DO WYBORU/ WITH EVERY DISH A CHOICE OF: PLAIN NAAN (4 ZŁ), BUTTER NAAN (5 ZŁ), PLAIN ROTI (4 ZŁ), BUTTER ROTI (5 ZŁ), GARLIC NAAN (7 ZŁ), GARLIC ROTI (7 ZŁ), BASMATI RYŻ / RICE (GRATIS / FREE)

#### 29. 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.*

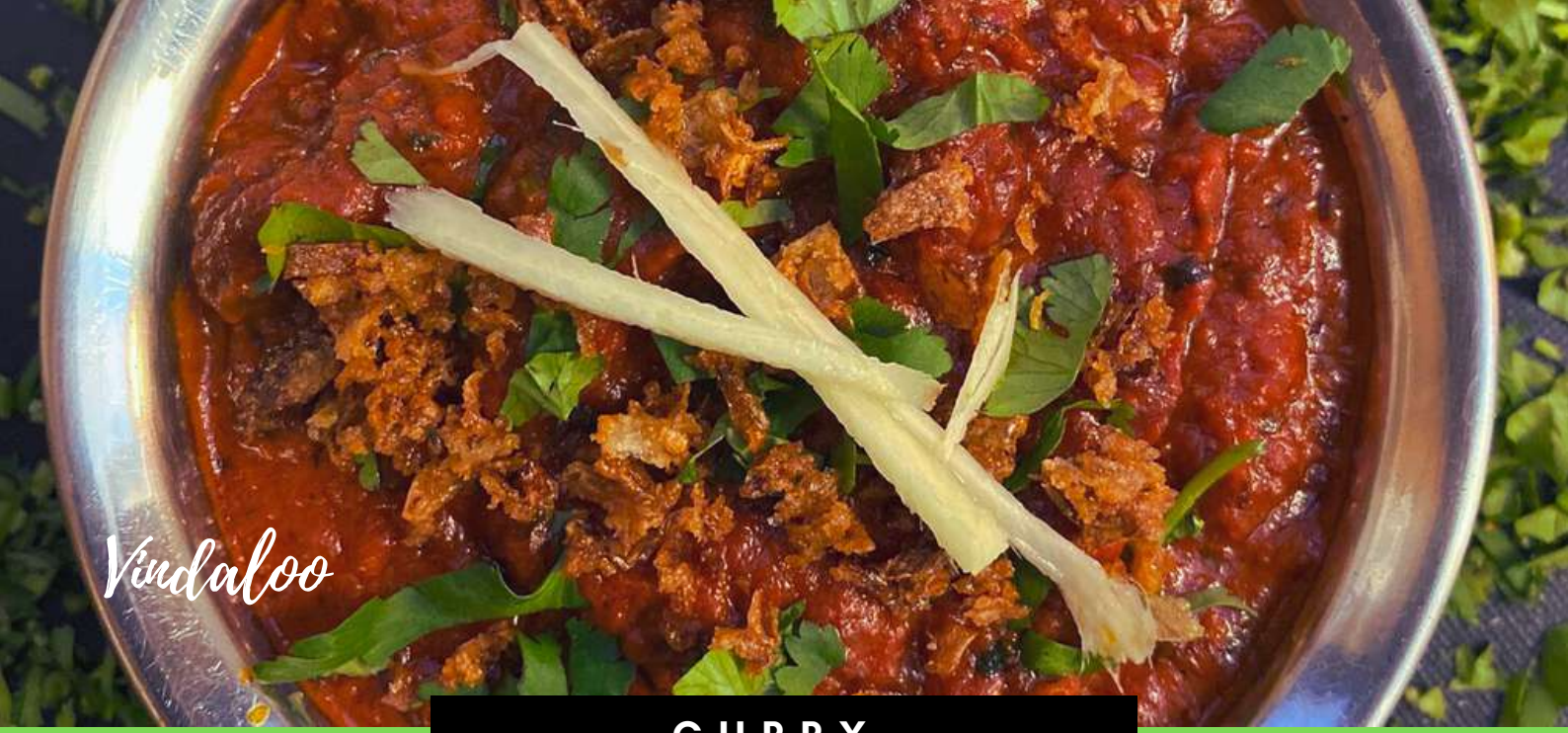
|                                                                                                          |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| WARZYWA / VEGETABLES  | 37 ZŁ |
| PANEER (INDYJSKI SER)                                                                                    | 38 ZŁ |
| KURCZAK / CHICKEN                                                                                        | 40 ZŁ |
| JAGNIĘCINA / LAMB                                                                                        | 46 ZŁ |
| DORSZ / FISH                                                                                             | 41 ZŁ |
| KREWETKI / PRAWNS                                                                                        | 46 ZŁ |

#### 30. MANGO KORMA

*Tradycyjne danie perskiej dynastii Mughlai serwowane po raz pierwszy podczas inauguracji Tadź 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 of cashews and almonds with mango sauce.*

|                                                                                                          |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| WARZYWA / VEGETABLES  | 41 ZŁ |
| WEGAN / VEGAN                                                                                            | 42 ZŁ |
| PANEER (INDYJSKI SER)                                                                                    | 42 ZŁ |
| KURCZAK / CHICKEN                                                                                        | 43 ZŁ |
| JAGNIĘCINA / LAMB                                                                                        | 50 ZŁ |
| DORSZ / FISH                                                                                             | 48 ZŁ |
| KREWETKI / PRAWNS                                                                                        | 52 ZŁ |



Vindaloo

## CURRY

DO KAŻDEGO DNIA DO WYBORU/ WITH EVERY DISH A CHOICE OF: PLAIN NAAN (4 ZŁ), BUTTER NAAN (5 ZŁ), PLAIN ROTI (4 ZŁ), BUTTER ROTI (5 ZŁ), GARLIC NAAN (7 ZŁ), GARLIC ROTI (7 ZŁ), BASMATI RYŻ / RICE (GRATIS / FREE)

### 31. VINDALOO



*Popularne danie z regionu Goa. Wybrany składnik zanurzony w bardzo ostrym i aromatycznym Curry z ziemniakami, cebulą, papryką i całym mnóstwem chili.*

*Popular dish in region of Goa. Selected ingredient immersed in a very spicy and aromatic Curry with potatoes, onions, peppers, vinegar and a whole lot of chili.*

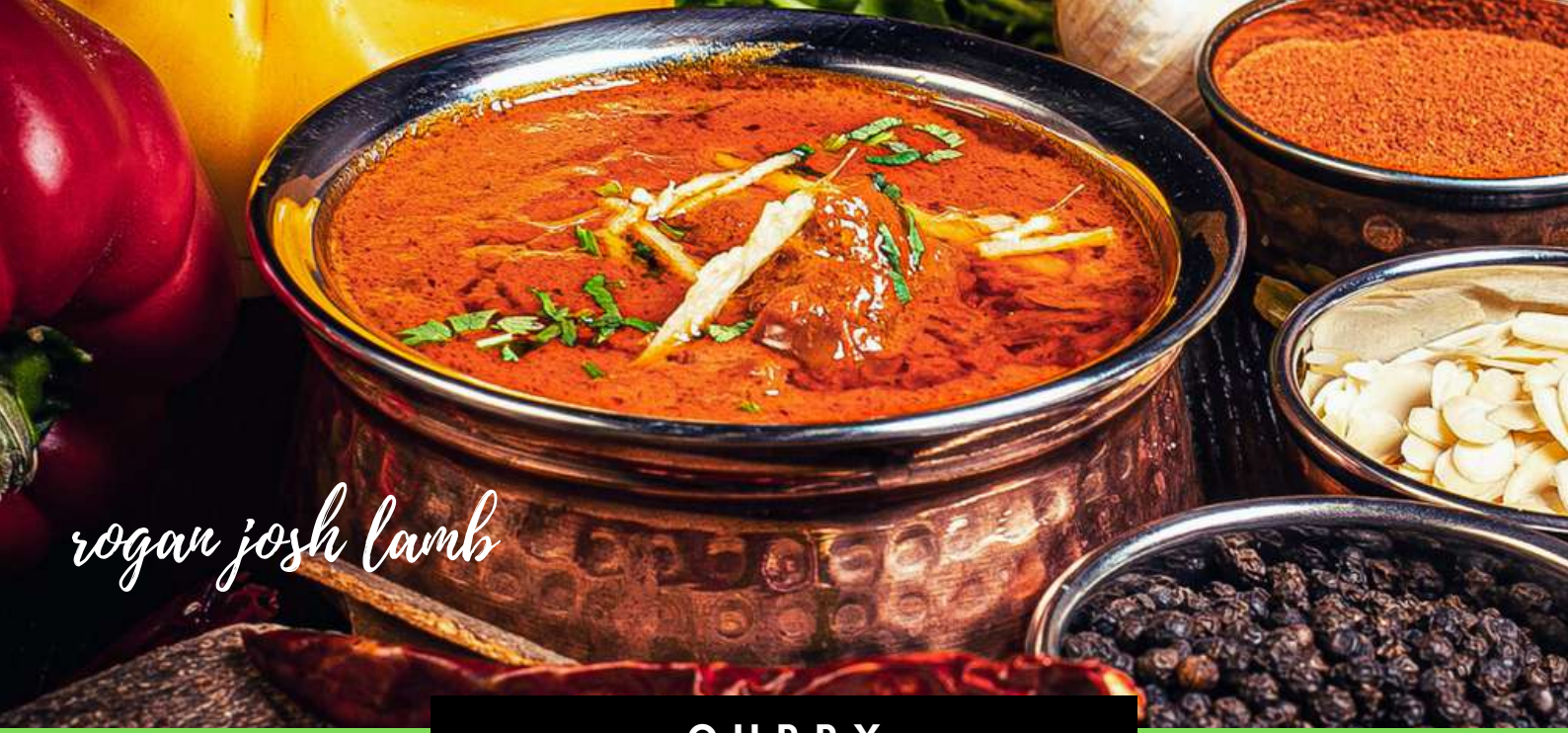
|                       |                                                                                     |       |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| WARZYWA / VEGETABLES  |  | 37 ZŁ |
| PANEER (INDYJSKI SER) |                                                                                     | 38 ZŁ |
| KURCZAK / CHICKEN     |                                                                                     | 41 ZŁ |
| JAGNIĘCINA / LAMB     |                                                                                     | 49 ZŁ |
| DORSZ / FISH          |                                                                                     | 44 ZŁ |
| KREWETKI / PRAWNS     |                                                                                     | 48 ZŁ |

### 32. BALTI

*Duszone w rozgrzanym kociołku wybrane składniki z dodatkiem pikantnej pasty z papryki mieszanki aromatycznych przypraw.*

*Selected ingredients are stewed in a preheated cauldron with delicious blend of spices, tomatoes, , garlic, onions and peppers.*

|                       |                                                                                     |       |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| WARZYWA / VEGETABLES  |  | 37 ZŁ |
| PANEER (INDYJSKI SER) |                                                                                     | 38 ZŁ |
| KURCZAK / CHICKEN     |                                                                                     | 40 ZŁ |
| JAGNIĘCINA / LAMB     |                                                                                     | 50 ZŁ |
| DORSZ / FISH          |                                                                                     | 44 ZŁ |
| KREWETKI / PRAWNS     |                                                                                     | 49 ZŁ |



rogan josh lamb

## CURRY

DO KAŻDEGO DNIA DO WYBORU / WITH EVERY DISH A CHOICE OF: PLAIN NAAN (4 ZŁ), BUTTER NAAN (5 ZŁ), PLAIN ROTI (4 ZŁ), BUTTER ROTI (5 ZŁ), GARLIC NAAN (7 ZŁ), GARLIC ROTI (7 ZŁ), BASMATI RYŻ / RICE (GRATIS / FREE)

### 33. NILGIRI

Przepis oryginalnie zaczerpnięty od plemion Nilgiri, które pochodzą z południowych Indii i tworzą ich własny sos Curry z użyciem wyłącznie świeżych ziół. Sos Curry Nilgiri przygotowywany jest z liści szpinaku, świeżych papryczek zielonego chilli i sporej ilości kokosa, co sprawia, że danie jest ostre, a jednocześnie słodkie.

Recipe originated from Nilgiri tribes (South India), who make their curry using only fresh green herbs! Curry is made with spinach leaves, mint and lavish use of coconut.

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| WARZYWA / VEGETABLES  | 38 ZŁ |
| PANEER (INDYJSKI SER) | 41 ZŁ |
| KURCZAK / CHICKEN     | 43 ZŁ |
| JAGNIĘCINA / LAMB     | 48 ZŁ |
| DORSZ / FISH          | 47 ZŁ |
| KREWETKI / PRAWNS     | 48 ZŁ |

### 34. ROGAN JOSH (JAGNIĘCINA)

53 ZŁ

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

Pieces of meat stewed in a curry flavored with garlic, ginger, and aromatic spices.

### 35. KOFTA

The Kofta's (dwa smażone kotlety z mielonych warzyw i przypraw / Paneer zmieszany z ziemniakami) gotowane w kremowo-cebulowym curry na bazie pomidorów.

The Kofta's (two fried cutlets made out of minced veggies and spices / Paneer mixed with potatoes) cooked in creamy and onion tomato base curry.

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| WARZYWA / VEGETABLES  | 37 ZŁ |
| PANEER (INDYJSKI SER) | 39 ZŁ |

garlic kurczak  
tikka

## T A N D O O R

Tandoor to tradycyjny gliniany piec podgrzewany do temperatury 480°C, w którym marynowana wcześniej potrawa nabiera niezwykłego aromatu i pikantnego smaku.

Dania z kategorii Tandoori podajemy bezpośrednio po przyrządzeniu. Potrawa ta podawana jest bez sosu Tikka Curry w przeciwieństwie do dań z kategorii Curry.

DO KAŻDEGO DNIA DO WYBORU / WITH EVERY DISH A CHOICE OF: PLAIN NAAN (4 ZŁ), BUTTER NAAN (5 ZŁ), PLAIN ROTI (4 ZŁ), BUTTER ROTI (5 ZŁ), GARLIC NAAN (7 ZŁ), GARLIC ROTI (7 ZŁ), BASMATI RYŻ / RICE (GRATIS / FREE)

### 41. TIKKA 🍳 (prep ~12 min.)

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

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| PANEER (INDYJSKI SER) | 43 ZŁ |
| KURCZAK / CHICKEN     | 43 ZŁ |
| DORSZ / FISH          | 45 ZŁ |
| KREWETKI / PRAWNS     | 47 ZŁ |

### 42. GARLIC TIKKA (prep ~12 min.)

*Pieczone kawałki wybranego składnika nasyczone wyrazistym smakiem i aromatem czosnku.*

*Baked pieces of the selected ingredient saturated with a distinctive taste and aroma of garlic.*

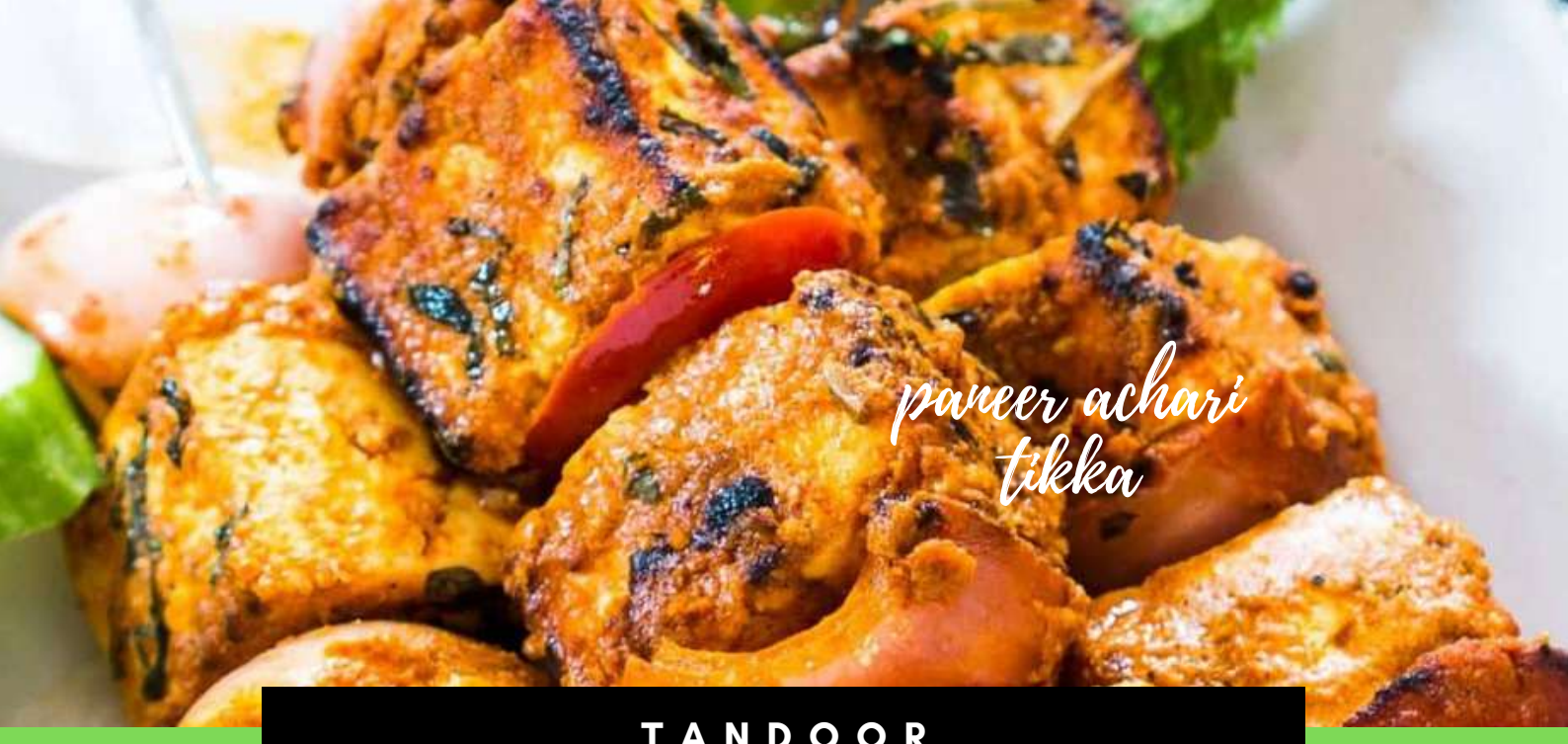
|                       |       |
|-----------------------|-------|
| PANEER (INDYJSKI SER) | 44 ZŁ |
| KURCZAK / CHICKEN     | 45 ZŁ |
| DORSZ / FISH          | 46 ZŁ |
| KREWETKI / PRAWNS     | 48 ZŁ |

### 43. SAŁATKA CHICKEN TIKKA

26 ZŁ

*Salatka z grillowanymi kawałkami kurczaka.*

*Traditional salad topped with grilled pieces of chicken.*



paneer achari  
tikka

## T A N D O O R

DO KAŻDEGO DNIA DO WYBORU/ WITH EVERY DISH A CHOICE OF: PLAIN NAAN (4 ZŁ), BUTTER NAAN (5 ZŁ), PLAIN ROTI (4 ZŁ), BUTTER ROTI (5 ZŁ), GARLIC NAAN (7 ZŁ), GARLIC ROTI (7 ZŁ), BASMATI RYŻ / RICE (GRATIS / FREE)

### 44. MALAI TIKKA (prep~12 min.)

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

Grilled pieces of the selected ingredient marinated in a yoghurt and creamy nut paste (cashew nuts).

PANEER (INDYJSKI SER)

46 ZŁ

KURCZAK / CHICKEN

47 ZŁ

### 45. ACHARI TIKKA (prep~12 min.)

Grillowane kawałki wybranego składnika marynowane w indyjskiej przyprawie Pike.

Grilled pieces of selected ingredient marinated in Indian Pickle.

PANEER (INDYJSKI SER)

45 ZŁ

KURCZAK / CHICKEN

46 ZŁ

DORSZ / FISH

47 ZŁ

KREWETKI / PRAWNS

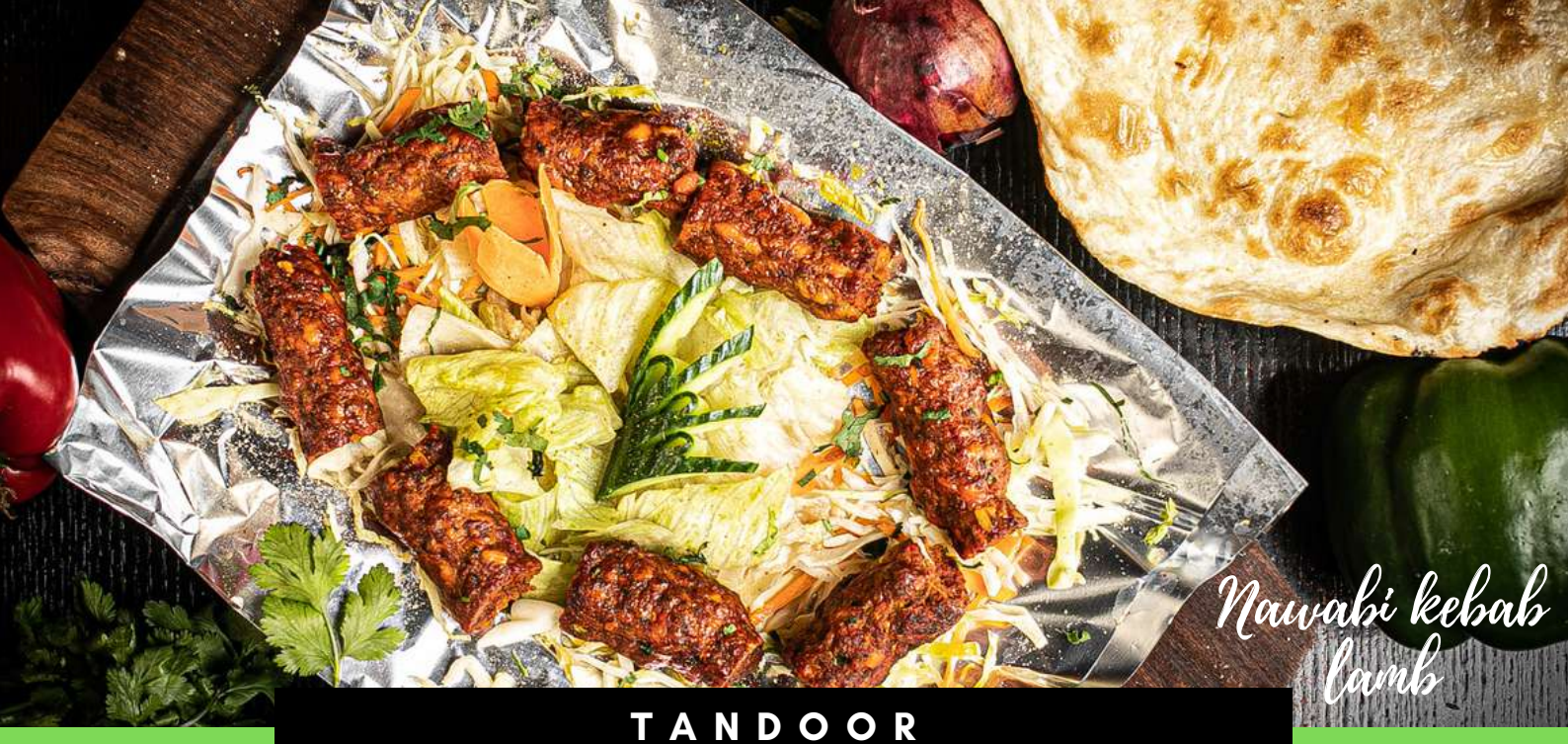
49 ZŁ

### 46. TANDOORI CHICKEN (prep~10 min.)

42 ZŁ

Soczyste kawałki kurczaka (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  
lamb

## TANDOOR

DO KAŻDEGO DNIA DO WYBORU/ WITH EVERY DISH A CHOICE OF: PLAIN NAAN (4 ZŁ), BUTTER NAAN (5 ZŁ), PLAIN ROTI (4 ZŁ), BUTTER ROTI (5 ZŁ), GARLIC NAAN (7 ZŁ), GARLIC ROTI (7 ZŁ), BASMATI RYŻ / RICE (GRATIS / FREE)

### 47. BLACK PEPPER TIKKA (prep ~12 min.)

*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) | 45 ZŁ |
| KURCZAK / CHICKEN     | 46 ZŁ |
| DORSZ / FISH          | 47 ZŁ |
| KREWETKI / PRAWNS     | 49 ZŁ |

### 48. TRICOLOR TIKKA 6 SZT. (prep ~12 min.)

*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) | 48 ZŁ |
| KURCZAK / CHICKEN     | 49 ZŁ |
| DORSZ / FISH          | 50 ZŁ |
| KREWETKI / PRAWNS     | 52 ZŁ |

### 49. NAWABI KEBAB LAMB (prep ~10 min.) 49 ZŁ

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

*Traditional dish of Persian Mughal dynasty consisting of a mixture of minced lamb, garlic and spices thinly wrapped around a skewer and grilled.*



*dal makhani*

## DANIA WEGETARIAŃSKIE VEGETARIAN DISHES

DO KAŻDEGO DNIA DO WYBORU/ WITH EVERY DISH A CHOICE OF: PLAIN NAAN (4 ZŁ), BUTTER NAAN (5 ZŁ), PLAIN ROTI (4 ZŁ), BUTTER ROTI (5 ZŁ), GARLIC NAAN (7 ZŁ), GARLIC ROTI (7 ZŁ), BASMATI RYŻ / RICE (GRATIS / FREE)

### 55. DAL MAKHANI 🍳

36 ZŁ

*Czarna soczewica i fasola gotowana w maśle i pomidorach.  
Black lentils and beans cooked in butter and tomatoes.*

### 56. DAL TADKA 🍲 🍳

34 ZŁ

*Czerwona soczewica gotowana w przyprawie indyjskiej.  
Red lentils cooked in Indian spice.*

### 57. MIX VEGETABLE TARKARI 🍲

35 ZŁ

*Warzywa (ziemniaki, fasola, groszek, kalafior, paneer, brokuły)  
mieszmamy w sosie curry.*

*Vegetables (potatoes, beans, peas, cauliflower, paneer,  
broccoli) mix in a curry sauce.*

### 58. CHANNA MASALA 🍲

36 ZŁ

*Ciecierzycza smażona w pomidorowo-cebulowym sosie.  
Fried chickpeas in a tomato-onion sauce.*

### 59. ALOO GHOBİ 🍲

34 ZŁ

*Ziemniaki z kalafiorem w indyjskich przyprawach.  
Potatoes with cauliflower in Indian spices.*

# Lamb Biryani



## DANIA Z RYŻU I RICE DISHES

### 61. VEGETABLE BIRYANI

39 ZŁ

*Pulao z długoziarnistego ryżu Basmati z warzywami (marchew, fasola, groszek, paneer, kalafior, brokuł) doprawione aromatycznymi przyprawami curry.*

*Pulao from long grain Basmati rice with vegetables (carrots, beans, peas, paneer, cauliflower, broccoli) flavoured with aromatic curry spices.*

### 62. CHICKEN BIRYANI

41 ZŁ

*Pulao z kurczaka i ryżu Basmati, doprawione aromatycznymi przyprawami curry.*

*Pulao of chicken and long grain Basmati rice, flavoured with aromatic curry spices.*

### 63. LAMB BIRYANI

45 ZŁ

*Pulao z jagnięciny i ryżu Basmati, doprawione aromatycznymi przyprawami curry.*

*Pulao of lamb and long grain Basmati rice, flavoured with aromatic curry spices.*

### 64. PRAWN BIRYANI

48 ZŁ

*Smażony ryż w stylu indyjskim z krewetkami, podawany z curry.*

*Indian style pulao with shrimp, served with curry sauce.*

### 65. VEGETABLE PULAO

19 ZŁ

*Ryż basmati z mieszanką marchwi, groszku, paneer, fasoli, kalafiora i brokułów.*

*Basmati rice with mix of carrots, peas, paneer, beans, cauliflower and broccoli.*

### 66. JEERA RICE

18 ZŁ

*Gotowany ryż basmati smażony w kminie rzymskim.*

*Long grain Basmati rice with cumin seeds.*

### 67. LEMON RICE

18 ZŁ

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

*Basmati rice with fresh lemon, curry leaves and spices.*

### 68. PLAIN BASMATI RICE

9 ZŁ



pudina paratha

## CHŁEB INDYJSKIE I BREADS

### 71. PANEER PARATHA

17 ZŁ

*Indyjski chleb nadziewany indyjskim serem pieczony w piecu tandoor.*

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

### 72. ALOO PARATHA

15 ZŁ

*Indyjski chleb nadziewany ziemniakami i przyprawami pieczony w piecu tandoor.*

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

### 80. ALOO NAAN

15 ZŁ

*Chleb z mąki pszennej faszerowany ziemniakami i przyprawami pieczony w piecu Tandoori.*

*Wheat flour bread stuffed with potatoes and spices roasted in a Tandoori oven.*

### 81. PANEER NAAN

17 ZŁ

*Chleb z mąki pszennej nadziewany indyjskim serem zapiekany w piecu Tandoor.*

*Wheat flour bread stuffed with Indian cheese baked in a Tandoor oven.*

### 78. PUDINA PARATHA

14 ZŁ

*Odrobinę puszyste, miętowe, pełnoziarniste chlebki.*

*Flaky, layered, mint flavored wholewheat flatbreads.*

### 79. MEETHI PARATHA

14 ZŁ

*Pełnoziarnisty, ziołowy chlebek o smaku kozieradki.*

*Wholewheat flatbread featuring fenugreek leaves and herbs.*

### 73. LACHA PARATHA

13 ZŁ

*Chrupiący, wielowarstwowy chlebek na bazie mąki razowej.*

*Crunchy, multi-layer bread based on wholemeal flour.*

garlic / plain  
naan

## CHLEB INDYJSKIE I BREADS

Indyjskie pieczywo to szeroka gama podpłomyków, które są integralną częścią indyjskiej kuchni. Nasze chlebki są prażone i wytwarzane głównie z mąki pszennej oraz wody w piecu glinianym Tandoori.

### 74. NAAN

*Indyjski chleb z mąki pszennej pieczony w piecu tandoor.*

*Tandoori-baked bread made from wheat flour.*

|                                                                                                 |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| PLAIN NAAN                                                                                      | 10 ZŁ |
| BUTTER NAAN                                                                                     | 11 ZŁ |
| GARLIC NAAN  | 13 ZŁ |

### 75. ROTI

*Indyjski chleb z mąki razowej pieczony w piecu tandoor.*

*Indian bread made from wholemeal flour baked in a tandoor oven.*

|                                                                                                 |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| PLAIN ROTI   | 10 ZŁ |
| BUTTER ROTI                                                                                     | 11 ZŁ |
| GARLIC ROTI  | 13 ZŁ |

### 76. KOSZYK CHLEBKÓW / BREAD BASKET

29 ZŁ

*Zestaw pięciu wariantów indyjskich chlebów (Roti i Naan).*

*A set of five variants of Indian bread (Roti, naan and garlic naan).*

cucumber  
raita



## INNE / OTHERS

### 111. CUCUMBER RAITA 12 ZŁ

*Lekko przyprawiony jogurt indyjski z ogórkiem i opiekany kminkiem.  
Mildly spiced yoghurt with chopped cucumber & toasted cumin.*

### 112. MIX RAITA 9 ZŁ

*Lekko przyprawiony jogurt indyjski z ogórkiem, pomidory i przyprawami.  
Mildly spiced yoghurt with chopped cucumber, tomatoes & spices.*

### 113. PAPADUM Z CHUTNEY 9 ZŁ

*Chipsy z soczewicy z sosem chutney.  
Lentil chips with chutney sauces.*

### 114. PICKLE INDYJSKI 6 ZŁ

### 115. SOS MIĘTOWY / TAMARYNDOWY 4 ZŁ

### 117. SAŁATKA GREEN SALAD 18 ZŁ

*Sałatka - ogórka, pomidora, cebuli i sałaty lodowej.  
Salad made of fresh cucumber, tomato, onion and lettuce.*

### 118. DESI SALAD 17 ZŁ

*Sałatka składająca się ze świeżej cebuli, zielonego chilli i cytryny.  
Salad made of fresh onion, green chilli and lemon.*

gulab jamun



## DESER / DESSERT

### 120. GULAB JAMUN (2 SZT.)

*Smażone mini pączki w syropie kardamonowym  
Fried mini donuts with cashew nuts in cardamom syrup.*

17 ZŁ



## MENU DLA DZIECI KIDS MENU

DO KAŻDEGO DNIA DO WYBORU/ WITH EVERY DISH A CHOICE OF: PLAIN NAAN (4 ZŁ), BUTTER NAAN (5 ZŁ), PLAIN ROTI (4 ZŁ), BUTTER ROTI (5 ZŁ), GARLIC NAAN (7 ZŁ), GARLIC ROTI (7 ZŁ), BASMATI RYŻ / RICE (GRATIS / FREE)

### 125. CURRY Z NAANEM LUB RYŻEM BASMATI

Składnik do wyboru: kurczak, warzywa (ziemniaki, fasola, groszek, paneer, kalafior, brokuły), paneer (ser indyjski).

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

#### MAKHANI

32 ZŁ

*Maślano-pomidorowe północnoindyjskie curry.*

*Butter-tomato North Indian curry.*

#### KORMA

34 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

35 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.*

### 126. ALOO PARATHA / NAAN

15 ZŁ

*Indyjski chleb nadziewany ziemniakami i przyprawami pieczony w piecu tandoor.*

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

### 127. PANEER PARATHA / NAAN

18 ZŁ

*Indyjski chleb nadziewany indyjskim serem pieczony w piecu tandoor.*

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

### 128. NUGGETSY Z KURCZAKA Z RYŻEM

23 ZŁ

### 129. FRYTKI

16 ZŁ



## NAPOJE BEZALKOHOLOWE

### 131. LASSI [300 ML]

*Lassi to indyjski napój powstający z jogurtu, wody i przypraw. Przepis powstał setki lat temu w regionie Pendżabu. Największą popularność zdobyło Lassi w wersji słodkiej.*

*Indian drink made of yogurt, water & spices. Recipe was invented centuries ago, near Punjab. The most popular lassi is a sweet one.*

MANGO / SALTY / SWEET / BANAN 15 ZŁ

VEGAN (MANGO) 17 ZŁ

### 132. NAPOJE GAZOWANE [500ML] 10 ZŁ

*Pepsi / Pepsi bezkalorii / Miranda / 7 UP*

### 133. ICE TEA PEACH [500ML] 10 ZŁ

*Cytrynowy / Brzoskwiniowy / Zielonowy*

*Lemon / Peach / Green*

### 134. WODA/ WATER- KROPLA [500ML] 7 ZŁ

*Gazowana / Niegazowana*

*Sparkling / Still*



masala chai

## GORĄCE NAPOJE HOT DRINKS

### 135. MASALA CHAI

14 ZŁ

*Masala chai to herbata chai z mlekiem i odrobiną przypraw - głównie kardamonu, goździków i cynamonu.*

*A 'masala chai' is a chai tea with milk and a hint of spices - cardamom, cloves, and cinnamon mostly.*

### 136. HERBATA / TEA

|            |       |
|------------|-------|
| BLACK TEA  | 12 ZŁ |
| GREEN TEA  | 13 ZŁ |
| LEMON TEA  | 13 ZŁ |
| EARLY GREY | 13 ZŁ |

### 137. KAWA / COFFEE

|                   |       |
|-------------------|-------|
| ESPRESSO          | 10 ZŁ |
| CAPPUCCINO        | 16 ZŁ |
| AMERICANO         | 15 ZŁ |
| LATTE MACCHIATO   | 16 ZŁ |
| NESQUICK - NESTLE | 14 ZŁ |

*Dziękujemy Bardzo :) Zapraszamy ponownie !*

*Thank You :) Hope to see you again !*



**#ichillimasala**



Prześlij nam Swoją opinię w Google lub napisz do nas na e-mail co możemy ulepszyć, aby zwiększyć Twoją satysfakcję!



Please give us opinion on Google or write to us an email for improvement.



**TELEFON : 797 174 748**

**WWW.CHILLIMASALA.PL**

restauracja@chillimasala.pl