

INDIA EXPRESS

Breakfast Sets @ 24zł

Sunday, Sunday & Sunday-Niedziela
11:00-1:00



1.Quinoa Upma
Komosa ryżowa gotowana z przyprawami południowych Indii, orzechami i sezonowymi warzywami
2.Kachauri
Indyjskie placki z fasolą, podawane z curry z żółtej soczewicy
3.Samosa Chilli Fried Eggs
Jajka smażone z cynamonem, cebulą i pomidorami. Podawane z grzanką

Quinoa Upma 24 zł
Komosa ryżowa gotowana z przyprawami Południowych Indii, orzechami i sezonowymi warzywami
Quinoa cooked with vegetables and indian spices
Classic Dosa 11 zł
Słony pakietowany indyjski ciastko naleśnik z maki ryżowej i soczewicowej, wypiekany faszerem warzywnym, podawany z sosem z żółtej soczewicy i kokosowym chutney
Famous South Indian thin pancake with rice, served with red and coconut chutney
Kachauri 24 zł
Indyjskie placki z fasolą smażone na głębokim oleju, podawane z curry z żółtej soczewicy
Indian fritters with beans served with lentil sauce
Masala Dosa 15 zł
Słony pakietowany indyjski ciastko naleśnik z maki ryżowej i soczewicowej, wypiekany faszerem warzywnym, podawany z sosem z żółtej soczewicy i kokosowym chutney
Southern Indian rice and lentil flour pancake stuffed with potato/onion & tomatoes, served with red sauce and coconut chutney.

PRZYSTAWKI

Kurczak Pakora 15 zł
Kawalki kurczaka panierowane w mące z soczewicy
Warzywa Pakora 14 zł
Warzywa panierowane w mące z soczewicy
Paneer Pakora 15 zł
Kawalki indyjskiego sera panierowane w mące z soczewicy
Krewetki Pakora 29 zł
Kawetki black tiger panierowane w mące z soczewicy (6 szt.)
Samosa 14 zł
Kuchnie indyjskie nadziewane warzywami (2 szt.)
Papadams 5 zł
Ciastki, chrupki indyjskie naleśniki (2szt.)
Bharaun Papadams 19 zł
Chipsy z piekarnika indyjskie nadziewane warzywami

ZUPY

Indyjska z kurczakiem..... 14 zł
Kurczak shorba..... 14 zł
Pomidorowa shorba z nasionami kalendry..... 12 zł
Soczewicowa shorba..... 13 zł
Shorba z fasolą lobia..... 13 zł
Indyjska z warzywami..... 13 zł
Tajska z kurczakiem..... 14 zł
Tajska z warzywami..... 13 zł
Tajska z krewetkami..... 23 zł

KREWETKOWE SPECJAŁY

Krewetki Tikka Masala 45 zł
Krewetki black tiger gotowane z posiekaną cebulką, pomidorami i świeżą kalendrą
Krewetki Bangla Curry 45 zł
Krewetki black tiger gotowane z nasionami musztardowca, liśćmi curry, suszonym chili, pomidorami, cebulą, świeżą kalendrą i mieszanką indyjskich przypraw
Krewetki Biryani + Raita 41 zł
Krewetki black tiger zapieczone z ryżem basmati podane z indyjską raitą

RYŻ BIRYANI / RYŻ PULAO

Kurczak Biryani + Raita 22 zł
Kawalki piersi kurczaka zapiekane z ryżem basmati, podawane z indyjską raitą
Baranina Biryani + Raita 25 zł
Baranina zapiekana z ryżem basmati, podawana z indyjską raitą
Warzywa Biryani + Raita 21 zł
Warzywa zapiekane z ryżem basmati, podawane z indyjską raitą
Vege Pulao 19 zł
Ryż zapieczony z warzywami
Baranina Pulao 24 zł
Baranina gotowana z przyprawami i ryżem basmati
Paneer Pulao 22 zł
Ser paneer gotowany z przyprawami i ryżem basmati
Kashmiri Pulao 23 zł
Ryż basmati gotowany w mleku z suszonymi owocami
Mushroom Pulao 19 zł
Pieczarki gotowane z przyprawami i ryżem basmati

PIWO/WINO

Cyd Lubelski 0,33l..... 9zł
Carlsberg 0,0% 0,33l..... 9zł
Wino białe 100ml..... 9zł
Wino czerwone 100ml..... 9zł
Prosecco 100ml..... 10zł
Karslka wina 500ml..... 35zł
Crimbergen 0,33l..... 15zł

INDIAN BEER/WINE

Cobra, Kingfisher, but. 0,33l..... 11zł
Sula Sauvignon 100ml/but. 750ml..... 12zł/79zł
Sula Dindori Reserve 100ml/but. 750ml..... 12zł/79zł
Sula Brut Tropicale but. 750ml..... 84zł

DANIA Z PIECA TANDOORI

Chicken Tandoori 26 zł
Maczerowane w sosie jogurtowym pieczone połowa kurczaka
Tandoori Salad 26 zł
Maczerowane w zupce z orzechów nerkowca, pieczone kawalki pomidora, cebuli, papryki, jabolki i pieczarek
Malai Kebab 30 zł
Kawalki kurczaka pieczone w zupce z orzechów nerkowca (6 szt.)
Chicken Tikka 28 zł
Maczerowane w sosie jogurtowym kawalki pieczonego kurczaka (6 szt.)
Garlic Chicken Tikka 30 zł
Maczerowane w sosie jogurtowym kawalki pieczonego kurczaka z czosnkiem (6 szt.)
Salmon Tikka 41 zł
Maczerowane w sosie jogurtowym pieczone kawalki łososia (6 szt.)
Paneer Kadhai 29 zł
Mix Tandoori Platter 59 zł
Chicken Tikka, Malai Kebab, Tangri Kebab, Salmon Tikka, Grilled Paneer
Mutton Seekh Kebab 32 zł
Makłona baranina doprawiona imbrem, czosnkiem, kminem, chili i nasionami kalendry, zapieczona na rożnie w piecu tandoori
Tangri Kebab 29 zł
Pieczony poduszka kurczaka maczerowane w sosie z nerkowców (4 szt.)
Paneer Tikka 27 zł
Zapieczony ser paneer maczerowany w jogurcie z czosnkiem i imbrem (5 szt.)
Panneer Tikka papadi 29 zł
Ser paneer maczerowany w zupce z orzechów nerkowca, delikatnie wypiekany, nakłusowanym papadami, zapieczony w piecu tandoori, podawany z kremowym sosem

PLACKI TANDOORI

Roti..... 6 zł
Placek z maki razowej
Missi Roti..... 7 zł
Placek z maki soczewicowej
Paratha..... 8 zł
Placek razowy z masłem
Lachha Paratha..... 10 zł
Placek razowy podwójnie masłany
Pudhina Paratha..... 9 zł
Placek razowy z masłem i mięsem
Naan..... 8 zł
Placek z maki pszennej
Butter naan..... 9 zł
Placek pieczony z masłem
Moti Naan..... 8 zł
Placek pieczony z sezamem
Qatlac Naan..... 9 zł
Placek pieczony z czosnkiem
Shahi Naan..... 14 zł
Słodki placek pieczony nadziewany indyjskim serem, rodzynkami i wiórkami kokosowymi

DODATKI

Ryż Basmati 6 zł
Surówka indyjska 7 zł
Surówka indyjska z orzechami nerkowca 10 zł
Aloo Chat 14 zł
Smażone ziemniaki podane na zimno z cebulką, pomidorami, ogórkiem i kalendrą
Jeera Rice 14 zł
Ryż basmati z kminem
Raita 8 zł
Jogurt z marchewką, podsmażonym kminem i nasionami granatu
Onion Rice 14 zł
Ryż basmati z cebulką
Kheeray ki Phankay 7 zł
Świeży jogurt, nasiona kuminu, mielone chili, chrupiąca garczyca i liście curry
Chhole Tamatar ka Salad 7 zł
Pomidorki cherry, chrupiąca garczyca, czerwone chili i liście curry
Narangi aur Lal Mooli ka Salad 7 zł
Plastry pomarańczy i rzodkiewki, pieprz, sól, kumin, chili, mięta
Tala Masaledar Paneer 7 zł
Smażone plastry naszego indyjskiego sera paneer (4 szt.)
Cabbage Vepada 7 zł
Umaszone na chrupiąco oleju kapusta (6 szt.), kurkuma, cebula, kalendra, garczyca, chili
Bonda 7 zł
Smażone kulki ziemniaczane (7 szt.) kurkuma, imbir, cebulka, kalendra, garczyca, chili

DANIA WEGETARIAŃSKIE

Paneer Khurchan 31 zł
Ser paneer w pomidorowo-malającym curry z wiórkami kokosowymi, doprawionym w stylu kadhai masala
Palak Paneer 29 zł
Ser paneer w kremowym, aromatycznym curry ze szpinakiem
Paneer Lababdar 33 zł
Ser paneer w kremowym curry z orzechów nerkowca, doprawionym wiórkami kokosowymi
Chana Pindi Masala 26 zł
Ciasteczka gotowane w stylu masala
Vege Curry 28 zł
Świeże sezonowe warzywa, podane w tradycyjnym kremowym curry
Daal Tadka 23 zł
Złota soczewica gotowana z cebulą, pomidorami, masłem klarownym i przyprawami
Daal Makhni 24 zł
Indyjska czarna soczewica przyrządzona w tradycyjnym stylu Buhara
Paneer Kadhai 29 zł
Ser paneer, papryka, imbir i chili smażone w tradycyjnym głębokim naczyniu kadhai, podane w gęstym aromatycznym curry
Paneer Jalfrezi 32 zł
Ser paneer, cebulka, papryka, podany w gęstym kremowym curry
Shahi Paneer 29 zł
Ser paneer podany w gęstym pomidorowo-malającym curry z dodatkiem orzechów nerkowca
Matar Paneer 29 zł
Doprawiony wędle z czosnkiem, papryką i ser paneer
Maaki Matar Mushroom 27 zł
Doprawiony wędle z czosnkiem, papryką, kurkumą, „babzy” i pieczarkami
Paneer Taka Tak 32 zł
Kawalki sera paneer, podane z posiekaną cebulką, pomidorami, imbrem i świeżą kalendrą
Paneer Handi 33 zł
Ser paneer w gęstym curry z orzechów nerkowca z nasionami kalendry i suszonym na słotku chili
Bhutta Saag Wala 26 zł
Kukurzyda w curry ze szpinakiem, cebulą i pomidorami
Paneer Tikka Masala 32 zł
Ser paneer, zapieczony w tandoori podany w curry z pomidorami, cebulą i papryką
Chur Chur Veg 23 zł
Pakuszona porzeczka upieczona ze świątymi warzywami i serem paneer
Mushroom Tikka Masala 29 zł
Maczerowane pieczarki, pieczone w tandoori, podane w curry z pomidorami, cebulą i papryką
Paneer Vindaloo 27 zł
Ser paneer w zupce curry z czosnkiem i chili
Paneer Madras 27 zł
Ser paneer w klasycznym naprzemiennym curry z Południowych Indii
Paneer Nepal Masala 29 zł
Ser paneer w tradycyjnym, gęstym napiekim curry z pomidorami i cebulką

DANIA NIEWEGETARIAŃSKIE

Khurchan 33 zł Kurczak, 37 zł Baranina
Pomidorowo-malające curry z wiórkami kokosowymi w stylu kadhai masala
Lababdar 34 zł Kurczak, 38 zł Baranina
Słodkie curry z orzechów nerkowca z wiórkami kokosowymi
Kadhai 33 zł Kurczak, 36 zł Baranina
Cebulka, pomidory, papryka gotowane z przyprawami garam masala
Nepal masala 35 zł Kurczak, 38 zł Baranina
Tradycyjne napieki curry z pomidorami i cebulką, podane z soczewicowym jadalnym na kardo
Jalfrezi 34 zł Kurczak, 37 zł Baranina
Cebulka, pomidory, papryka w gęstym kremowym curry
Butter 33 zł Kurczak, 37 zł Baranina
Kawalki piersi kurczaka z piecu tandoori podane w gęstym pomidorowo-malającym curry z dodatkiem orzechów nerkowca
Madras 33 zł Kurczak, 37 zł Baranina, 45 zł Krewetki
Kiszczące, naprzemiennie curry z Południowych Indii
Curry 32 zł Kurczak, 36 zł Baranina, 45 zł Krewetki
Tradycyjne indyjskie curry
Vindaloo 33 zł Kurczak, 37 zł Baranina, Krewetki 45 zł
Ostatnie curry z czosnkiem i chili

SZEF KUCHNI POLECA

Murgh Kali Mirch 37 zł
Kawalki piersi kurczaka podane w curry z orzechów nerkowca z czarnym pieprzem
Murgh Tikka Mahi Malai 37 zł
Kawalki piersi kurczaka podane w curry z kalendrą
Murgh Tikka Lababdar 36 zł
Kawalki piersi kurczaka podane w curry z orzechów nerkowca z płatkami kokosowymi
Mahi Razzilla (Salmon Bengali Curry) 45 zł
Lassi gotowany z nasionami musztardowca, liśćmi curry, suszonym chili, pomidorami, cebulą, świeżą kalendrą i mieszanką indyjskich przypraw
Chicken Taka Tak 37 zł
Kawalki piersi kurczaka, podane z posiekaną cebulką, pomidorami i świeżą kalendrą
Handi Chicken 37 zł
Smażone kulki ziemniaczane (7 szt.) kurkuma, imbir, cebulka, kalendra, garczyca, chili
Chicken Masala 33 zł
Kawalki piersi kurczaka w tradycyjnym curry masala
Chicken Tikka Butter Masala 34 zł
Kawalki piersi kurczaka zapieczone w piecu tandoori, podane w kremowym malującym sosie z poskami cebul
Chicken Tikka Masala 36 zł
Kawalki piersi kurczaka gotowane z posiekaną cebulką, pomidorami i świeżą kalendrą
Mutton Tikka Masala 39 zł
Baranina gotowana z posiekaną cebulką, pomidorami i świeżą kalendrą
Mutton Bhuna Masaledar 39 zł
Baranina w gęstym cebulowo-pomidorowym curry

SZEF KUCHNI POLECA

Murgh Kali Mirch 37 zł
Kawalki piersi kurczaka podane w curry z orzechów nerkowca z czarnym pieprzem
Murgh Tikka Mahi Malai 37 zł
Kawalki piersi kurczaka podane w curry z kalendrą
Murgh Tikka Lababdar 36 zł
Kawalki piersi kurczaka podane w curry z orzechów nerkowca z płatkami kokosowymi
Mahi Razzilla (Salmon Bengali Curry) 45 zł
Lassi gotowany z nasionami musztardowca, liśćmi curry, suszonym chili, pomidorami, cebulą, świeżą kalendrą i mieszanką indyjskich przypraw
Chicken Taka Tak 37 zł
Kawalki piersi kurczaka, podane z posiekaną cebulką, pomidorami, imbrem i świeżą kalendrą
Handi Chicken 37 zł
Kawalki piersi kurczaka w gęstym curry z orzechów nerkowca z nasionami kalendry i suszonym na słotku chili
Chicken Masala 33 zł
Kawalki piersi kurczaka w tradycyjnym curry masala
Chicken Tikka Butter Masala 34 zł
Kawalki piersi kurczaka zapieczone w piecu tandoori, podane w kremowym malującym sosie z poskami cebul
Chicken Tikka Masala 36 zł
Kawalki piersi kurczaka gotowane z posiekaną cebulką, pomidorami i świeżą kalendrą
Mutton Tikka Masala 39 zł
Baranina gotowana z posiekaną cebulką, pomidorami i świeżą kalendrą
Mutton Bhuna Masaledar 39 zł
Baranina w gęstym cebulowo-pomidorowym curry

KUCHNIA TAJSKA

(Wszystkie dania tajskie są podawane z ryżem)

WARZYWA ŻÓŁTE CURRY PO TAJSKU-28zł

Warzywa, pasta curry, tajskie przyprawy, mleko kokosowe, śmietanka, trawa cytrynowa

TOFU CZERWONE CURRY PO TAJSKU-28zł

Smażone kawalki tofu, pasta curry, tajskie przyprawy, mleko kokosowe, śmietanka, trawa cytrynowa

TOFU ZIELONE CURRY PO TAJSKU-28zł

Smażone kawalki tofu, zielona pasta curry, tajskie przyprawy, mleko kokosowe, śmietanka, trawa cytrynowa

TOFU Z ORZECHAMI NERKOWCA PO TAJSKU-30zł

Tofu podane w ciemnym sosie tajskim z orzechami nerkowca, świeżą papryką i cebulką

KURCZAK CZERWONE CURRY PO TAJSKU-30zł

Kawalki piersi kurczaka, czerwona pasta curry, tajskie przyprawy, mleko kokosowe, śmietanka, trawa cytrynowa

KURCZAK ZIELONE CURRY PO TAJSKU-30zł

Kawalki piersi kurczaka, zielona pasta curry, tajskie przyprawy, mleko kokosowe, śmietanka, trawa cytrynowa

KURCZAK Z ORZECHAMI NERKOWCA PO TAJSKU-34zł

Kawalki kurczaka podane w ciemnym sosie tajskim z orzechami nerkowca, świeżą papryką i cebulką

KACZKA CZERWONE CURRY PO TAJSKU-40zł

Kawalki piersi kaczki, sos z czerwonej pasty curry, tajskie przyprawy, mleko kokosowe, śmietanka, trawa

HERBATY

Gurantee First Flush Organic 350ml..... 7zł
Ciemna herbata dołączona najczystszy Darjeeling
Złota herbata (Flight tea) - dociera do rąk odbiorców już po 24h
Yumosi Green Toasted 350ml..... 7zł
Zmieszane młode liście herbaty pochodzące z kilku najlepszych regionów, ciekawy głęboki aromat, jasnokolorowy kolor i delikatny miodowy zapach

KAWY

Masala 350 ml..... 10zł
Tradycyjna, indyjska czarna herbata gotowana z mlekiem i kardamonem
Kawa przelewową (Brazylia) 300ml..... 10zł
Kawa aeropress (Etiopia) 300ml..... 15zł
Kawa chemex (Etiopia) 500ml..... 15zł
Hot Ginger..... 8zł

KOKTAJLE LASSI

Mango Lassi 12 zł
Banana Lassi 12 zł
Mieloty Lassi 12 zł
Stony Lassi 10 zł

NAPOJE W BUTELCE

Soft Drinks
Coca Cola, Sprite, Fanta, Kinley 0,25L..... 6 zł
Kropla, Delice 0,33L..... 6 zł
Cappy 0,25L..... 6 zł
Bombilla 0,33L..... 10 zł



MAHI RAZILLA



NAAN



LUNCH THALI



CHEF PRAKASH TIWARI



BREAKFAST SETS



MAAKI MATAR MUSHROOM