

Drodzy Goście,
Serdecznie witamy w CURRY MASALA.

Nasza filozofia kulinarna jest prosta - podajemy to co w indyjskiej kuchni najlepsze. Kuchnia Curry 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.

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 CURRY MASALA.

Our culinary philosophy is deceptively simple. We celebrate the very best of Indian food. The Curry 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. Our Chefs all are from India who reinterpret 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

Pakowanie nadmiaru jedzenia ze stołu kosztuje 5 zł.

Packing excess food from table cost 5zł.

W CELU PRZYWOŁANIA KELNERA PROSIMY NACISNĄĆ PRZYCISK NA STOLIKU.

To call the waitress, please press the button on the table.

Tabela alergenów znajduje się na ostatniej stronie.

Allergens table available on the last page.

Dodatkowa opłata za obsługę w wysokości 10% zostanie doliczona do stolika z 8 lub więcej osobami.

Additional 10% service charge will be added for a table of 8 people or above.

Godziny Otwarcia Kuchni / Kitchen Hours

Codziennie: 11:30 - 21:30

Everyday: 11:30 - 21:30

Godziny Otwarcia Restauracji / Restaurant Hours

Niedz-Czw: 11:30 - 23:00; Piąt-Sob: 11:30 - 00:00

Sun-Thur: 11:30 - 23:00; Fri-Sat: 11:30 - 00:00



Hara Bhara Kebab

PRZYSTAWKI / STARTERS

Podawane z dwoma sosami- miętowym oraz lekko pikantnym sosem z tamaryndowca.

Served with two sauces - mint sauce and a little spicy tamarind sauce.

1. HARA BHARA KEBAB 4 SZT. 28 ZŁ

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

East Indian patties made with chops of vegetables (peas, spinach, beans, carrots, potatoes) and cashew nuts.

2. 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) 29 ZŁ

KURCZAK / CHICKEN 34 ZŁ

KREWETKI / PRAWNS 39 ZŁ

3. MANCHURIAN FRY

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

Chosen ingredient cooked with soya sauce, garlic and onion with a mix of Indo-Chinese spices.

KAWAŁKI WARZYW / MIX VEG.  38 ZŁ
Zawiera kapustę (cabbage) i marchewkę (carrot)

PANEER (INDYJSKI SER) 41 ZŁ

KURCZAK / CHICKEN 44 ZŁ

KREWETKI / PRAWNS 48 ZŁ

PRZYSTAWKI / STARTERS

Podawane z dwoma sosami- miętowym oraz lekko pikantnym sosem z tamaryndowca.

Served with two sauces- mint sauce and a little spicy tamarind sauce.

4. SAMOSA 2 SZT.

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

Crispy dough fried snack filled with chicken/vegetables (potatoes, beans, peas, carrot) & cashew nuts.

WEGE I VEG. 

20 ZŁ

KURCZAK

29 ZŁ

5. PAKORAS (OK. 225GM)

Wybrany składnik panierowany w mące z soczewicy i aromatycznej przyprawie.

Selected ingredient deep fried coated in batter of lentil flour and aromatic spices.

KAWAŁKI WARZYZW / MIX VEG. 

29 ZŁ

Zawiera ziemniaki, kalafior, cebulę i bakłażana.

Includes potatoes, cauliflower, onion and eggplant.

GOBI PAKORA (KALAFIOR) 

29 ZŁ

PANEER (INDYJSKI SER)

29 ZŁ

KURCZAK / CHICKEN

32 ZŁ

DORSZ / FISH

43 ZŁ

KREWETKI / PRAWNS

44 ZŁ



PRZYSTAWKI / STARTERS

Podawane z dwoma sosami- miętowym oraz lekko pikantnym sosem z tamaryndowca.

Served with two sauces- mint sauce and a little spicy tamarind sauce.

6. CHICKEN LOLLIPOP 🌿

Soczyste skrzydełka kurczaka w specjalnej indyjskiej panierce.

Juicy and tender chicken wings deep fried coated in a special Indian batter.

4 SZT. / PCS.

29 ZŁ

8 SZT. / PCS.

39 ZŁ

12 SZT. / PCS.

47 ZŁ

7. ONION BHAJIA (OK. 225GM) 🍃🌿

29 ZŁ

Smażone, dobrze przyprawione i panierowane w mące grochowej krążki cebulowe.

Fried, well-seasoned onion rings battered in pea flour.

8. MIX STARTER 🍃👨🍳🌿🥔

59 ZŁ

Mieszanka chrupiących, smażonych i pysznych przystawek panierowanych i smażonych w cieście z indyjskimi przyprawami z kawałkami warzyw (kalafior, bakłażan, cebula, ziemniaki), kurczakiem, krewetkami i jedną samosą nadziewaną warzywami.

Mix of crispy, fried and delectable starters coated and deep fried in batter of Indian spices with pieces of vegetables (cauliflower, eggplant, onion, potatoes), chicken, prawns and one vegetable-stuffed Samosa.

chicken hot
and sour
soup



ZUPY / SOUP

14. DAAL SOUP

19 ZŁ

Tradycyjna, świeżo gotowana zupa z soczewicy doprawiona indyjskimi przyprawami.

Traditional, freshly cooked lentil soup seasoned with Indian spices.

15. TOMATO THICK SOUP

19 ZŁ

Rozgrzewająca zupa z pomidorów na bazie śmietany.

Warming soup made from tomatoes, based on cream.

16. VEG HOT & SOUR SOUP

22 ZŁ

Ostro-kwaśna zupa z siekanymi warzywami (kalafior, fasola, marchew, groszek, brokuł) na bazie sosu sojowego.

Spicy - sour soup with chopped vegetables (cauliflower, beans, carrot, peas, broccoli) based on soya sauce.

17. CHICKEN HOT & SOUR SOUP

24 ZŁ

Ostro-kwaśna zupa z kurczaka na bazie sosu sojowego.

Spicy - sour chicken soup based on soya sauce.



Lamb
soup

ZUPY / SOUP

18. RASAM SOUP

24 ZŁ

Tradycyjna zupa z południa Indii. Przygotowana z soku z tamaryndowca jako bazy z dodatkiem pomidorów, chilli, pieprzu i kminku.

Traditional South Indian soup. Prepared using tamarind juice as a base, with the addition of tomatoes, chilli, pepper and cumin.

19. CHICKEN SOUP

24 ZŁ

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

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

20. LAMB SOUP

29 ZŁ

Zupa na bazie siekanych kawałków jagnięciny i dymnych aromatów wonnych przypraw.

Soup made with chopped pieces of lamb and smoky flavours of aromatic spices.

prawn soup



ZUPY / SOUP

21. WEGE MANCHOW SOUP 22 ZŁ

Rozgrzewająca, ostra zupa z mieszanki siekanych warzyw (kalafior, fasola, marchew, groszek, brokuł) na bazie sosu sojowego.

Spicy, hot soup made from mixed chopped vegetables (cauliflower, beans, carrots, peas, broccoli) based on soya sauce.

22. CHICKEN MANCHOW SOUP 25 ZŁ

Rozgrzewająca, ostra zupa z kurczaka i jajka na bazie sosu sojowego.

Spicy, hot soup made from chicken and egg based on soya sauce.

23. PRAWN SOUP 32 ZŁ

Zupa z krewetkami zagęszczana mleczkiem kokosowym tworząca oryginalny i egzotyczny smak.

Prawn soup thickened with coconut milk, creating an original and exotic flavour.

24. CHICKEN SWEET CORN SOUP 28 ZŁ

Tradycyjna indyjska zupa kukurydziana z kurczakiem na bazie śmietany.

Traditional Indian soup with corn and chicken based on cream.



butter chicken

CURRY

Curry to nazwa potrawy - Kari – pochodzi z języka tamilskiego i oznacza sos. Curry to różnorodność smaków pochodzących z subkontynentu indyjskiego, wykorzystująca złożoną kombinację przypraw i ziół.

DO KAŻDEGO DANIA DO WYBORU / WITH EVERY DISH A CHOICE OF: PLAIN NAAN (9 ZŁ), BUTTER NAAN (11 ZŁ), PLAIN ROTI (8 ZŁ), BUTTER ROTI (10 ZŁ), BASMATI RYŻ / RICE (GRATIS / FREE)

30. MAKHANI

“Makhani” w języku pendżabskim znaczy “masło”. Jest to maślano-pomidorowe, północno-indyjskie Curry z kawałkami wybranego składnika z dodatkiem śmietany. W przypadku opcji z kuroczakiem popularnie zwane „Butter Chicken”.

“Makhani” in punjabi means “Butter”. Butter-tomato cashew nut based North Indian Curry with pieces of selected ingredient and addition of cream.

WARZYWA / VEGETABLES	40 ZŁ
PANEER (INDYJSKI SER)	43 ZŁ
KURCZAK / BUTTER CHICKEN	45 ZŁ
KREWETKI / PRAWNS	57 ZŁ

31. JALFREZI

Pikantne curry z kawałkami świeżej papryki, cebuli, chilli oraz z kawałkami wybranego składnika. Danie inspirowane kuchnią chińską. Dosłowne tłumaczenie słowa ‘Jalfrezi’ to ‘pikantne jedzenie’.

Spicy curry with pieces of fresh capsicum, onion, chilli and pieces of the chosen ingredient. Inspired by Chinese cuisine. The word ‘Jalfrezi’ means ‘spicy meal’.

WARZYWA / VEGETABLES 	39 ZŁ
PANEER (INDYJSKI SER)	41 ZŁ
KURCZAK / CHICKEN	43 ZŁ
WIEPRZOWINA / PORK	47 ZŁ
JAGNIĘCINA / LAMB	51 ZŁ
KACZKA / DUCK	54 ZŁ
DORSZ / FISH	55 ZŁ
KREWETKI / PRAWNS	57 ZŁ

chicken korma

CURRY

DO KAŻDEGO DANIA DO WYBORU / WITH EVERY DISH A CHOICE OF: PLAIN NAAN (9 ZŁ), BUTTER NAAN (11 ZŁ), PLAIN ROTI (8 ZŁ), BUTTER ROTI (10 ZŁ), BASMATI RYŻ / RICE (GRATIS / FREE)

32. KORMA

Tradycyjne danie perskiej dynastii Mughlai serwowane po raz pierwszy podczas inauguracji Tadż Mahal. Danie w postaci wybranego składnika subtelnie duszonego w delikatnym, słodkim sosie z orzechów nerkowca i migdałów.

The traditional dish of Persian Mughlai dynasty made in the form of a selected ingredient subtly stewed in a sweet, nutty sauce of cashews & almonds.

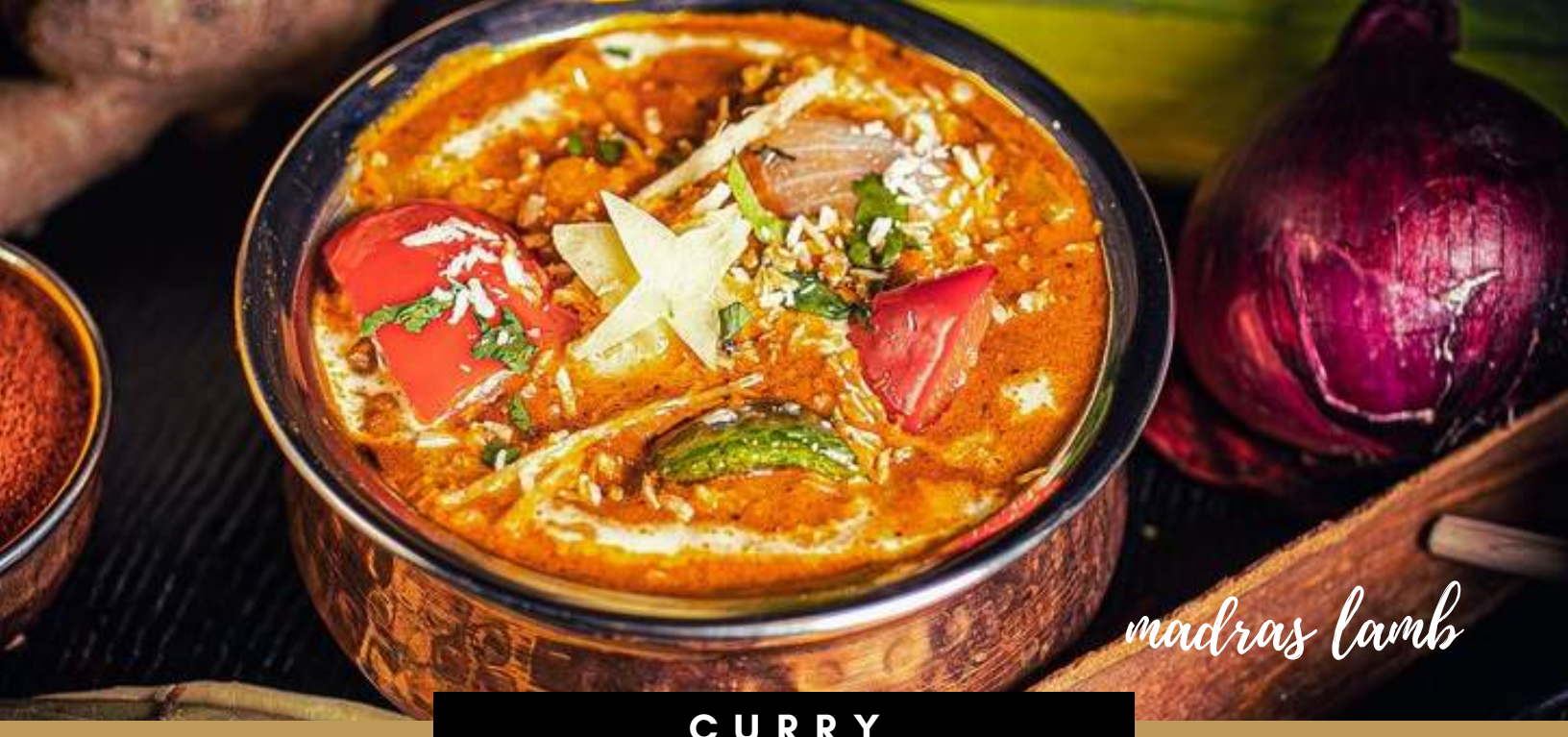
WARZYWA / VEGETABLES	42 ZŁ
WEGAN / VEGAN 	45 ZŁ
PANEER (INDYJSKI SER)	44 ZŁ
KURCZAK / CHICKEN	46 ZŁ
WIEPRZOWINA / PORK	51 ZŁ
JAGNIĘCINA / LAMB	55 ZŁ
KACZKA / DUCK	57 ZŁ
DORSZ / FISH	61 ZŁ
KREWETKI / PRAWNS	59 ZŁ

33. SAAG

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

Traditional dish from Punjab. Curry based on spinach leaves with selected ingredient.

WARZYWA / VEGETABLES 	38 ZŁ
ALLO / ZIEMNIAKI	39 ZŁ
PANEER (INDYJSKI SER)	42 ZŁ
KURCZAK / CHICKEN	45 ZŁ
WIEPRZOWINA / PORK	47 ZŁ
JAGNIĘCINA / LAMB	51 ZŁ
KACZKA / DUCK	54 ZŁ



madras lamb

CURRY

DO KAŻDEGO DANIA DO WYBORU/ WITH EVERY DISH A CHOICE OF: PLAIN NAAN (9 ZŁ), BUTTER NAAN (11 ZŁ), PLAIN ROTI (8 ZŁ), BUTTER ROTI (10 ZŁ), BASMATI RYŻ / RICE (GRATIS / FREE)

34. MADRAS

Jedna z najostrzejszych potraw indyjskiej kuchni. Wybrany składnik zanurzony w pikantnym i aromatycznym sosie Curry zawierającym cebulę, paprykę i papryczek chilli.
One of the most spicy dishes amongst Indian cuisine. Selected ingredient immersed in a spicy, aromatic curry with onion, capsicum & lot of chilli peppers.

WARZYWA / VEGETABLES 	39 ZŁ
PANEER (INDYJSKI SER)	43 ZŁ
KURCZAK / CHICKEN	46 ZŁ
WIEPRZOWINA / PORK	49 ZŁ
JAGNIĘCINA / LAMB	51 ZŁ
KACZKA / DUCK	57 ZŁ
DORSZ / FISH	55 ZŁ
KREWETKI / PRAWNS	59 ZŁ

35. CHILLI

Kawałki wybranego składnika obtoczone w panierce z mąki kukurydzianej, następnie smażone i zanurzone w lekkim sosie Curry bazującym na sosie sojowym, ze świeżą cebulą, papryką i papryczkami chilli.
Pieces of the chosen ingredient coated in cornflour, then deep fried and immersed in light soya sauce based Curry with fresh onion, capsicum and chilli.

WARZYWA / VEGETABLES 	43 ZŁ
PANEER (INDYJSKI SER)	45 ZŁ
KURCZAK / CHICKEN	49 ZŁ
WIEPRZOWINA / PORK	52 ZŁ
JAGNIĘCINA / LAMB	55 ZŁ
DORSZ / FISH	57 ZŁ
KREWETKI / PRAWNS	59 ZŁ



chicken
tikka masala

CURRY

DO KAŻDEGO DANIA DO WYBORU / WITH EVERY DISH A CHOICE OF: PLAIN NAAN (9 ZŁ), BUTTER NAAN (11 ZŁ), PLAIN ROTI (8 ZŁ), BUTTER ROTI (10 ZŁ), BASMATI RYŻ / RICE (GRATIS / FREE)

36. TIKKA MASALA 🍳

Tradycyjne danie kuchni indyjskiej i pakistańskiej. Kawałki wybranego składnika marynowane z przyprawami, grillowane w piecu Tandoor i gotowane w sosie Curry na bazie pomidorów, cebuli i przypraw. Tikka Masala to nasza specjalność, zatem reszta szczegółów pozostaje tajemnicą.

Traditional dish from Indo-Pakistani cuisine. Chosen ingredient marinated in spices, served in a creamy tomato and spice based Curry.

WARZYWA / VEGETABLES 🌱	39 ZŁ
PANEER (INDYJSKI SER)	42 ZŁ
KURCZAK / CHICKEN	45 ZŁ
WIEPRZOWINA / PORK	49 ZŁ
JAGNIĘCINA / LAMB	52 ZŁ
KACZKA / DUCK	55 ZŁ
DORSZ / FISH	56 ZŁ
KREWETKI / PRAWNS	57 ZŁ

37. BALTI

Duszone w rozgrzanym kociołku wybrane składniki z dodatkiem pikantnej pasty z papryki z nasiona gorzycy i mieszanki aromatycznych przypraw.

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

WARZYWA / VEGETABLES 🌱	39 ZŁ
PANEER (INDYJSKI SER)	43 ZŁ
KURCZAK / CHICKEN	46 ZŁ
WIEPRZOWINA / PORK	47 ZŁ
JAGNIĘCINA / LAMB	51 ZŁ
KACZKA / DUCK	54 ZŁ
DORSZ / FISH	55 ZŁ
KREWETKI / PRAWNS	59 ZŁ

CURRY

DO KAŻDEGO DANIA DO WYBORU / WITH EVERY DISH A CHOICE OF: PLAIN NAAN (9 ZŁ), BUTTER NAAN (11 ZŁ), PLAIN ROTI (8 ZŁ), BUTTER ROTI (10 ZŁ), BASMATI RYŻ / RICE (GRATIS / FREE)

38. KADAI

Kawałki wybranego składnika gotowane w sosie Curry ze świeżą papryką, cebulą, pomidorami i mieszanką indyjskich przypraw.

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

WARZYWA / VEGETABLES 	39 ZŁ
PANEER (INDYJSKI SER)	43 ZŁ
KURCZAK / CHICKEN	45 ZŁ
WIEPRZOWINA / PORK	49 ZŁ
JAGNIĘCINA / LAMB	53 ZŁ
KACZKA / DUCK	55 ZŁ
DORSZ / FISH	56 ZŁ
KREWETKI / PRAWNS	57 ZŁ

39. MANGO KORMA

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

Traditional dish of Persian Mughlai dynasty served first during inauguration of Taj Mahal. The selected ingredient is subtly stewed in a delicate sweet, nutty mango sauce.

WARZYWA / VEGETABLES	43 ZŁ
WEGAN / VEGAN 	46 ZŁ
PANEER (INDYJSKI SER)	45 ZŁ
KURCZAK / CHICKEN	47 ZŁ
WIEPRZOWINA / PORK	52 ZŁ
JAGNIĘCINA / LAMB	56 ZŁ
KACZKA / DUCK	59 ZŁ
DORSZ / FISH	59 ZŁ
KREWETKI / PRAWNS	59 ZŁ



chicken curry

CURRY

DO KAŻDEGO DANIA DO WYBORU / WITH EVERY DISH A CHOICE OF: PLAIN NAAN (9 ZŁ), BUTTER NAAN (11 ZŁ), PLAIN ROTI (8 ZŁ), BUTTER ROTI (10 ZŁ), BASMATI RYŻ / RICE (GRATIS / FREE)

40. CURRY

Curry to mieszanka aromatycznych przypraw, które nadają wyśmienity i niezwykły smak. Wybrany składnik duszony w sosie cebulowo-pomidorowym z dodatkiem imbiru, czosnku i innych aromatycznych przypraw.

Mix of aromatic spices, which gives excellent flavour to the dish. The chosen ingredient stewed in onion, garlic, tomato-based curry and variety of aromatic spices.

WARZYWA / VEGETABLES 	38 ZŁ
PANEER (INDYJSKI SER)	42 ZŁ
KURCZAK / CHICKEN	44 ZŁ
WIEPRZOWINA / PORK	46 ZŁ
JAGNIĘCINA / LAMB	52 ZŁ
KACZKA / DUCK	56 ZŁ
DORSZ / FISH	56 ZŁ
KREWETKI / PRAWNS	56 ZŁ

41. VINDALOO

Popularne danie z regionu Goa. Wybrany składnik zanurzony w bardzo ostrym, i aromatycznym sosie Curry z ziemniakami, cebulą, i mnóstwem chilli.

Popular dish in the Goa region. Selected ingredient immersed in a spicy and aromatic Curry with potatoes, onions, vinegar and a whole lot of chilli.

WARZYWA / VEGETABLES 	38 ZŁ
PANEER (INDYJSKI SER)	42 ZŁ
KURCZAK / CHICKEN	45 ZŁ
WIEPRZOWINA / PORK	48 ZŁ
JAGNIĘCINA / LAMB	50 ZŁ
KACZKA / DUCK	56 ZŁ
DORSZ / FISH	54 ZŁ
KREWETKI / PRAWNS	58 ZŁ



rogan josh lamb

CURRY

DO KAŻDEGO DANIA DO WYBORU/ WITH EVERY DISH A CHOICE OF: PLAIN NAAN (9 ZŁ), BUTTER NAAN (11 ZŁ), PLAIN ROTI (8 ZŁ), BUTTER ROTI (10 ZŁ), BASMATI RYŻ / RICE (GRATIS / FREE)

42. ROGAN JOSH LAMB 🍳

55 ZŁ

"Rogan" w języku farsi oznacza "sklarowane masło", natomiast "josh" to "gorący". Jagnięcina w dobrze przyprawionym, rozpluwającym się w ustach sosie Curry. Idealne dla miłośników wyśmienitego mięsa.

"Rogan" in farsi language means "clarified butter", whereas "josh" is "hot". Lamb in well seasoned, mellow Curry. Perfect for meat enthusiasts.

43. 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.

The recipe originated from Nilgiri tribes (South India), who make their curry using only fresh green herbs! The curry is made with spinach leaves, mint and lavish use of coconut, which makes it hot and sweet.

WARZYWA / VEGETABLES 🌱	39 ZŁ
PANEER (INDYJSKI SER)	43 ZŁ
KURCZAK / CHICKEN	45 ZŁ
WIEPRZOWINA / PORK	49 ZŁ
JAGNIĘCINA / LAMB	55 ZŁ
KACZKA / DUCK	57 ZŁ
DORSZ / FISH	59 ZŁ
KREWETKI / PRAWNS	59 ZŁ



CURRY

DO KAŻDEGO DANIA DO WYBORU/ WITH EVERY DISH A CHOICE OF: PLAIN NAAN (9 ZŁ), BUTTER NAAN (11 ZŁ), PLAIN ROTI (8 ZŁ), BUTTER ROTI (10 ZŁ), BASMATI RYŻ / RICE (GRATIS / FREE)

44. KOFTA

Dwa kawałki Kofty (smażone kotlety z mielonych warzyw i przypraw / sera Paneer zmieszanego z ziemniakami) gotowane w kremowo-cebulowym curry na bazie pomidorów.

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

WARZYWA / VEGETABLES 

41 ZŁ

PANEER (INDYJSKI SER I
ZIEMNIAKI)

44 ZŁ

45. BHUNA GOSHT LAMB

55 ZŁ

Bhuna to proces gotowania, w którym przyprawy są delikatnie smażone w oleju, w celu wydobycia ich wyjątkowego smaku. Do przypraw dodaje się mięso, a następnie gotuje, co pozwala wydobyć intensywny smak. Danie podawane w gęstym sosie.

The spices are gently fried in oil to bring out their flavour and meat is added, cooked in its own juice which results in deep strong flavours and thick sauce.



garlic tikka
kurczak

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. Potrawa ta podawana jest na gorącym talerzu z sałatką oraz z oddzielnym sosem Tikka Curry.

DO KAŻDEGO DANIA DO WYBORU/ WITH EVERY DISH A CHOICE OF: PLAIN NAAN (9 ZŁ), BUTTER NAAN (11 ZŁ), PLAIN ROTI (8 ZŁ), BUTTER ROTI (10 ZŁ), BASMATI RYŻ / RICE (GRATIS / FREE)

50. TIKKA (prep ~15 min.)

Grillowane w piecu kawałki wybranego składnika marynowane w indyjskich przyprawach. Podawane bezpośrednio po wyjęciu z gorącego pieca Tandoor. Z ciepłym, świeżym sosem Tikka podawanym osobno.

Grilled pieces of the selected ingredient marinated in a paste of Indian spices served directly from hot Tandoor oven. With warm, fresh Tikka sauce served separately.

PANEER - INDYJSKI SER	42 ZŁ
KURCZAK / CHICKEN	47 ZŁ
DORSZ / FISH - COD	59 ZŁ
KREWETKI / PRAWNS	61 ZŁ

51. GARLIC TIKKA (prep ~15 min.)

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	44 ZŁ
KURCZAK / CHICKEN	49 ZŁ
DORSZ / FISH - COD	61 ZŁ
KREWETKI / PRAWNS	63 ZŁ

paneer achari tikka

T A N D O O R

DO KAŻDEGO DANIA DO WYBORU/ WITH EVERY DISH A CHOICE OF: PLAIN NAAN (9 ZŁ), BUTTER NAAN (11 ZŁ), PLAIN ROTI (8 ZŁ), BUTTER ROTI (10 ZŁ), BASMATI RYŻ / RICE (GRATIS / FREE)

52. MALAI TIKKA (prep ~15 min.) 🍴

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

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

PANEER (INDYJSKI SER)	46 ZŁ
KURCZAK / CHICKEN	51 ZŁ
KREWETKI / PRAWNS	65 ZŁ

53. ACHARI TIKKA (prep ~15 min.)

Grillowane kawałki wybranego składnika marynowane w indyjskiej przyprawie Pikle.

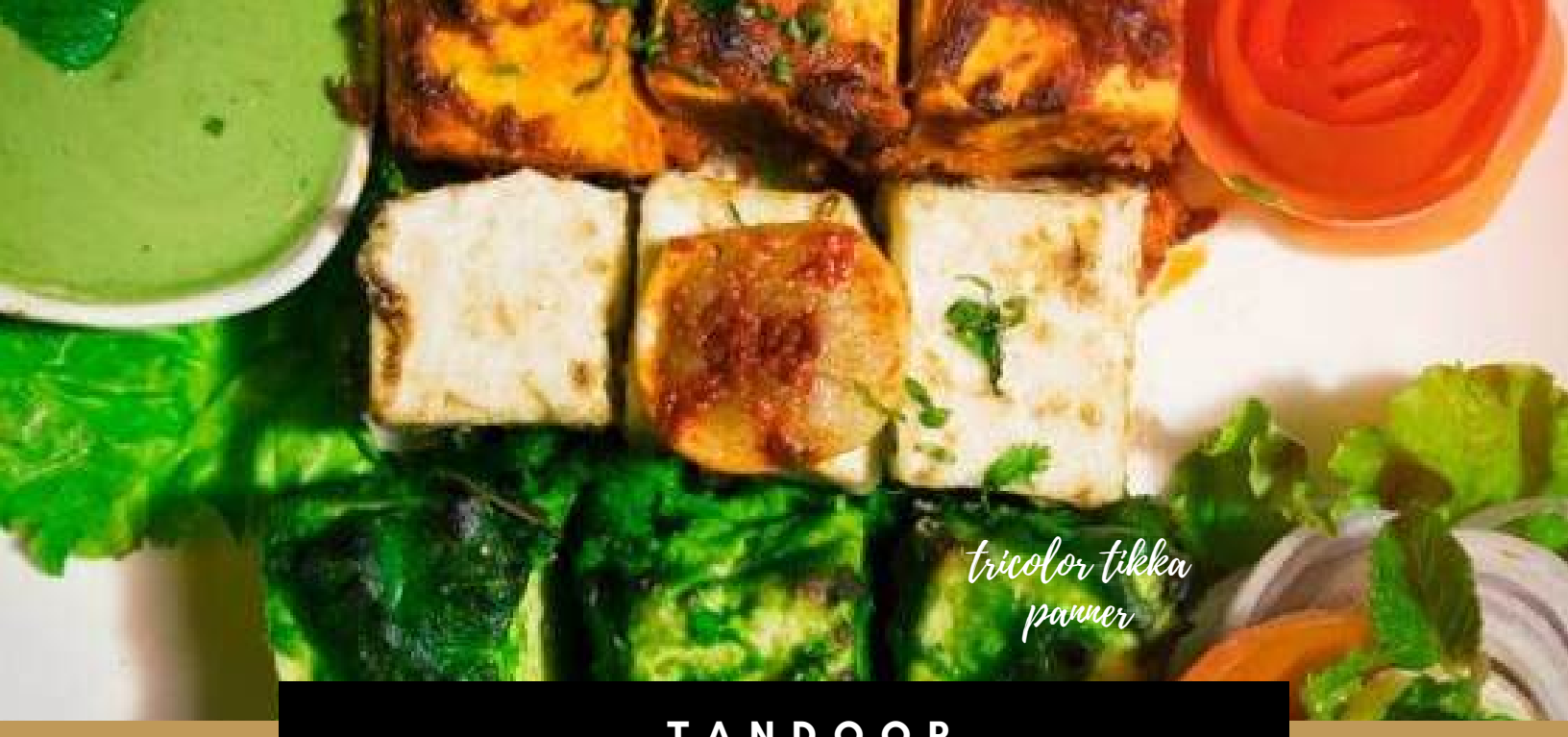
Grilled pieces of selected ingredient marinated in Indian Pickle.

PANEER - INDYJSKI SER	44 ZŁ
KURCZAK / CHICKEN	49 ZŁ
DORSZ / FISH - COD	61 ZŁ
KREWETKI / PRAWNS	63 ZŁ

54. TANDOORI CHICKEN (prep ~12 min.) 49 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.



tricolor tikka
paneer

T A N D O O R

DO KAŻDEGO DANIA DO WYBORU/ WITH EVERY DISH A CHOICE OF: PLAIN NAAN (9 ZŁ), BUTTER NAAN (11 ZŁ), PLAIN ROTI (8 ZŁ), BUTTER ROTI (10 ZŁ), BASMATI RYŻ / RICE (GRATIS / FREE)

55. TRICOLOR TIKKA (prep ~15 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 paste.

PANEER - INDYJSKI SER	47 ZŁ
KURCZAK / CHICKEN	52 ZŁ
DORSZ / FISH - COD	64 ZŁ
KREWETKI / PRAWNS	66 ZŁ

56. BLACK PEPPER TIKKA (prep ~15 min.) 🌶️

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

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

PANEER - INDYJSKI SER	44 ZŁ
KURCZAK / CHICKEN	49 ZŁ
DORSZ / FISH - COD	61 ZŁ
KREWETKI / PRAWNS	63 ZŁ



Nawabi kebab
lamb

TANDOOR

DO KAŻDEGO DANIA DO WYBORU/ WITH EVERY DISH A CHOICE OF: PLAIN NAAN (9 ZŁ), BUTTER NAAN (11 ZŁ), PLAIN ROTI (8 ZŁ), BUTTER ROTI (10 ZŁ), BASMATI RYŻ / RICE (GRATIS / FREE)

57. NAWABI KEBAB LAMB (prep ~12 min.) 56 ZŁ

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

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

58. MIX TANDOORI PLATTER 🍳🍤 75 ZŁ (prep ~15 min.)

Zestaw idealnie grillowanych mięs: delikatny kurczak, mielona jagnięcina, ryby oraz krewetki.

Mix of perfectly grilled meat: delicate chicken, minced lamb, fish and prawns.

59. SAŁATKA CHICKEN TIKKA 37 ZŁ

Salatka z warzywami (pomidory, ogórek, sałata) i grillowanymi kawałkami kurczaka.

Traditional vegetable (tomatoes, cucumber, lettuce) salad topped with grilled pieces of chicken.



SIZZLER

Tradycyjne indyjskie danie na gorącym półmisku. Soczyste mięso lub aromatyczne warzywa wciąż skwierczą podczas podawania. Danie to zostało zmodyfikowane przez Amerykanów, którzy uzupełnili ten posiłek o dodatki.

DO KAŻDEGO DANIA DO WYBORU / WITH EVERY DISH A CHOICE OF: PLAIN NAAN (9 ZŁ), BUTTER NAAN (11 ZŁ), PLAIN ROTI (8 ZŁ), BUTTER ROTI (10 ZŁ), BASMATI RYŻ / RICE (GRATIS / FREE)

64. SIZZLER VEGETARIAN

45 ZŁ

Rozpływający się w ustach indyjski ser Paneer i aromatyczne, przyprawione warzywa (ziemniaki, fasola, groszek, kalafior, brokuły) na gorącym półmisku.

Mouth-watering Indian cheese-Paneer and aromatic, spiced vegetables (potatoes, beans, peas, cauliflower, broccoli) on a hot plate.

65. SIZZLER CHICKEN

52 ZŁ

Wyśmienity, skwierczący kureczak na gorącym półmisku.

Delectable, sizzling chicken on a hot plate.

66. SIZZLER LAMB

59 ZŁ

Soczysta, skwiercząca jagnięcina na gorącym półmisku.

Juicy, sizzling lamb on a hot plate.

67. SIZZLER MIX

62 ZŁ

Połączenie aromatycznych warzyw (ziemniaki, fasola, groszek, kalafior, brokuły), rozpływającego się w ustach indyjskiego sera Paneer oraz skwierczącego soczystego mięsa z kureczaka i jagnięciny na gorącym półmisku. Wszystko doskonale przyprawione!

Mix of aromatic vegetables (potatoes, beans, peas, cauliflower, broccoli), Indian cheese-Paneer and juicy, sizzling lamb and chicken meat. Perfectly seasoned!



dal makhani

DANIA WEGETARIAŃSKIE VEGETARIAN DISHES

DO KAŻDEGO DANIA DO WYBORU / WITH EVERY DISH A CHOICE OF: PLAIN NAAN (9 ZŁ), BUTTER NAAN (11 ZŁ), PLAIN ROTI (8 ZŁ), BUTTER ROTI (10 ZŁ), BASMATI RYŻ / RICE (GRATIS / FREE)

71. DAL MAKHANI

39 ZŁ

Czarna soczewica i czerwona fasola duszona z pomidorami, masłem i śmietaną, gotowana na małym ogniu dla uzyskania wyjątkowego smaku.

Black lentils and red kidney beans cooked with tomatoes, butter and cream, simmered on low heat for that unique flavor.

72. DAL TADKA

36 ZŁ

"Tadka" oznacza "hartowanie". Czerwona soczewica jest gotowana z mielonymi przyprawami i świeżą cebulą. Czosnek i pomidory są krótko pieczone w oleju, aby uwolnić ich olejki eteryczne, dzięki czemu ich smak jest bardziej aromatyczny.

"Tadka" is known as "tempering" where the red lentils is cooked with ground spices, fresh onions, garlic and tomatoes are briefly roasted in oil in order to release their essential oils, thus making their flavour more aromatic.

73. MIX VEGETABLE TARKARI

39 ZŁ

Mieszanka świeżych warzyw (ziemniaki, fasola, groszek, kalafior, brokuły) i sera paneer gotowanych razem w tradycyjnym, indyjskim curry z gęstym sosem z pomidorów i cebuli.

Mixture of fresh vegetables (potatoes, beans, peas, cauliflower, broccoli) and paneer together in a traditional Indian curry with onion-tomato gravy.



channa masala

DANIA WEGETARIAŃSKIE VEGETARIAN DISHES

DO KAŻDEGO DANIA DO WYBORU / WITH EVERY DISH A CHOICE OF: PLAIN NAAN (9 ZŁ), BUTTER NAAN (11 ZŁ), PLAIN ROTI (8 ZŁ), BUTTER ROTI (10 ZŁ), BASMATI RYŻ / RICE (GRATIS / FREE)

74. CHANNA MASALA

36 ZŁ

Ciecierzycza gotowana w aromatycznym curry na bazie cebuli i pomidorów. Zawiera ostrość przypraw, cierpkość suszonych pestek granatu (anaardana) i suszonego mango w proszku (amchur), podbite smakiem imbiru, czosnku i chili.

Chickpeas cooked in a flavourful onion - tomato based gravy. It has the heat of spices, the tanginess of dried pomegranate seeds (anaardana) and dried mango powder (amchur), the punch of ginger, garlic, and chili.

75. ALOO GHOBİ

36 ZŁ

Curry gotowane z ziemniakami i kalaflorem na bazie sosu cebulowo-pomidorowego z przyprawami indyjskimi, doprawione świeżym imbirem.

Potatoes and cauliflower cooked curry in the base of onion and tomato sauce with Indian spices and flavoured with fresh ginger.

76. BHINDI MASALA

44 ZŁ

Indyjska okra w sosie własnym z pomidorami, cebulą i przyprawami.

Indian okra in gravy with tomatoes, onions, and spices.



paneer pasanda

DANIA WEGETARIAŃSKIE VEGETARIAN DISHES

DO KAŻDEGO DANIA DO WYBORU / WITH EVERY DISH A CHOICE OF: PLAIN NAAN (9 ZŁ), BUTTER NAAN (11 ZŁ), PLAIN ROTI (8 ZŁ), BUTTER ROTI (10 ZŁ), BASMATI RYŻ / RICE (GRATIS / FREE)

77. PANEER PASANDA 🥥

48 ZŁ

To bogate i wyśmienite curry z płytko smażonym, nadziewanym serem indyjskim (Paneer) z warzywami, zmiksowanym, gładkim szpinakiem i słodkim, kremowym, cebulowo-pomidorowym sosem z pastą z orzechów nerkowca.

Paneer pasanda is a rich and delicious curry of shallow fried stuffed paneer (indian cheese) with vegetables, spinach in a sweet, creamy onion-tomato based gravy with cashew nut paste.

78. SHAHI BAIGAN 🥥

48 ZŁ

Cały mały bakłażan nadziewany warzywami, indyjskim serem Paneer, doskonale ugotowanym szpinakiem w słodkim, kremowym i aromatycznym sosie z orzechów nerkowca i ziół.

Whole baby eggplant stuffed with vegetables, paneer and spinach cooked to perfection in sweet creamy cashew gravy herbs and aromatic spices.



aloo paratha

CHLEBKI Z NADZIENIEM BREADS WITH FILLING

Indyjskie pieczywo to szeroka gama podplomyków, które są integralną częścią indyjskiej kuchni. Nasze chlebki są praśne i wytwarzane głównie z mąki pszennej oraz wody w piecu glinianym Tandoori. Niektóre podplomyki, zwłaszcza paratha, mogą być nadziewane warzywami lub indyjskim serem i posmarowane masłem.

81. PANEER PARATHA

23 ZŁ

Chleb z mąki razowej nadziewany indyjskim serem zapiekany w piecu Tandoor.

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

82. ALOO PARATHA

23 ZŁ

Chleb z mąki razowej nadziewany ziemniakami i przyprawami pieczony w piecu Tandoori.

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

83. KEEMA NAAN

34 ZŁ

Chlebek z mąki pszennej, nadziewany mielonym mięsem jagnięcym, imbirem i świeżą kolendrą oraz innymi indyjskimi przyprawami. Pieczony w piecu Tandoor.

Tandoori-baked bread made from wheat flour stuffed with minced lamb meat, ginger and fresh coriander along with Indian spices.

84. PANEER NAAN

23 ZŁ

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

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

85. ALOO NAAN

23 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.



pudina paratha

CHLEBKI AROMATYCZNE FLAVOURED BREADS

90. PUDINA PARATHA

18 ZŁ

Odrobinę puszyste, miętowe, pełnoziarniste chlebki.
Flaky, layered, mint flavored wholewheat flatbreads.

91. MEETHI PARATHA

19 ZŁ

Pełnoziarnisty, ziołowy chlebek o smaku kozieradki.
Wholewheat flatbread featuring fenugreek leaves and herbs.

92. LACHA PARATHA

17 ZŁ

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

garlic / plain naan

CHLEBKI BREADS

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

97. NAAN

Indyjski chleb z mąki pszennej pieczony w piecu Tandoor.
Tandoori-baked bread made from wheat flour.

PLAIN NAAN	15 ZŁ
BUTTER NAAN	17 ZŁ
GARLIC NAAN 	19 ZŁ

98. ROTI

Indyjski chleb z mąki razowej pieczony w piecu Tandoor.
Indian bread made from wholewheat flour baked in a tandoori oven.

PLAIN ROTI 	15 ZŁ
BUTTER ROTI	17 ZŁ
GARLIC ROTI 	19 ZŁ

99. KOSZYK CHLEBKÓW / BREAD BASKET 49 ZŁ

Zestaw variantów indyjskich chlebów (Meethi, Pudina, Butter Roti i Plain, Butter Garlic Naan).

A set of variants of Indian bread (Meethi, Pudina, Butter Roti and Plain, Butter, Garlic Naan).



jeera rice

AROMATYCZNY RYŻ FLAVOURED RICE

105. JEERA RICE

22 ZŁ

Gotowany ryż basmati smażony w kminie rzymskim.

Boiled Basmati rice fried in cumin seeds.

106. LEMON RICE

25 ZŁ

Ryż basmati ze świeżą cytryną, liśćmi curry i specjalnymi przyprawami.

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

107. PEAS PULAO

24 ZŁ

Klasyczne indyjskie danie z ryżu z dużą ilością przypraw, ziół oraz zielonego groszku.

Peas Pulao is a classic Indian rice pulao made with basmati rice, whole spices, herbs and of course green peas.

108. VEGETABLE PULAO

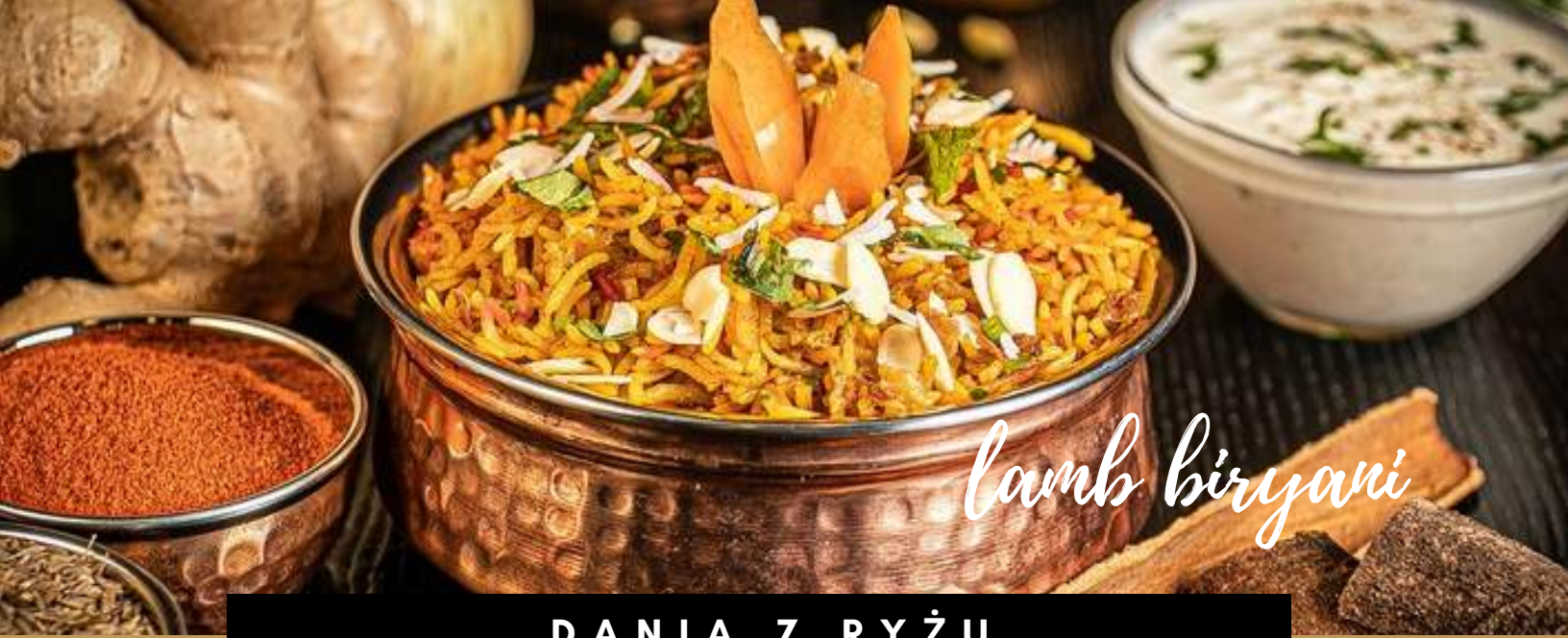
24 ZŁ

Długoziarnisty ryż basmati z mieszanką marchwi, groszku, paneer, fasoli, kalafiora i brokułów

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

109. PLAIN BASMATI LONG RICE

12 ZŁ



DANIA Z RYŻU RICE DISHES

BIRYANI 🍳

Nazwa "Biryani" pochodzi od perskiego słowa "birian", które oznacza "smażone przed gotowaniem" oraz słowa "Birinj", co oznacza "ryż". Biryani to długoziarnisty ryż Basmati doprawiony znakomitymi przyprawami, na przykład szafranem, serwowany z jagnięciną, kurczakiem, krewetkami lub warzywami (ziemniaki, fasola, groszek, kalafior, brokuły, paneer) z dodatkiem gęstego sosu. Podawany z orzeźwiającą, świeżą ogórkową Raitą.

The word Biryani is derived from the Persian word Birian, which means 'fried before cooking' and Birinj, the Persian word for rice. Biryani is long-grained Basmati rice flavoured with fragrant spices such as saffron and layered with choice of lamb, chicken, prawns, or vegetables and served with cucumber in yogurt.

115. WARZYWA / VEGETABLES 🌱	41 ZŁ
116. KURCZAK / CHICKEN	49 ZŁ
117. JAGNIĘCINA / LAMB	55 ZŁ
118. KREWETKI / PRAWN	58 ZŁ



cucumber raita

INNE / OTHERS

127. CUCUMBER RAITA (300ML) 14 ZŁ

Lekko przyprawiony jogurt indyjski z ogórkiem i opiekany kminkiem.

Mildly spiced yoghurt with chopped cucumber & toasted cumin.

128. MIX RAITA (300 ML) 15 ZŁ

Lekko przyprawiony jogurt indyjski z ogórkiem, pomidorami, i przyprawami.

Mildly spiced yoghurt with chopped cucumber, tomatoes, & spices.

129. PAPADUM Z CHUTNEY (5 SZT.) 9 ZŁ

Chipsy z soczewicy z sosami chutney.

Lentil chips served with chutney sauces.

130. PICKLE INDYJSKI (3 SZT.) 5 ZŁ

Mango w tradycyjnej, indyjskiej, lekko ostro-kwaśnej marynacie.

Mango in traditional Indian, lightly spicy-sour marinade

131-133. SOS Miętowy / Tamaryndowy / Ostry 3 ZŁ

134. JOGURT NATURALNY (300ML) 11 ZŁ

135. GREEN SALAD 24 ZŁ

Salatka składająca się ze świeżych warzyw - ogórka, pomidora, cebuli i sałaty lodowej.

Salad made of fresh cucumber, tomato, onion and lettuce.

136. DESI SALAD 19 ZŁ

Salatka składająca się ze świeżej cebuli, zielonego chilli i cytryny.

Salad made of fresh onion, green chilli and lemon.

137. TIKKA SAUCE (200 ML) 23 ZŁ

Chef Special i nasz sekretny sos Tikka (curry), który podawany jest do wszystkich dań z kategorii Tandoor.

Chef Special & our secret Tikka sauce (curry) served with Tandoori Dishes.



gulab jamun

DESERY DESSERTS

140. GULAB JAMUN (2 SZT.) 19 ZŁ

Smażone mini pączki z dodatkiem orzechów nerkowca i słodkiego syropu kardamonowego.

Fried mini donuts with cashew nuts and sweet cardamom syrup.

141. MANGO CREAM (200 ML) 24 ZŁ

Gęsty, naturalnie słodki krem z mango.

Thick, naturally sweet mango cream.

142. LODY / ICE CREAM

Trzy gałki pysznych lodów bezglutenowych.

Three scoops of gluten-free delicious ice cream.



WANILIOWE 19 ZŁ

VANILLA

TRUSKAWKOWE 19 ZŁ

STRAWBERRY

CZEKOLADA 19 ZŁ

CHOCOLATE

143. MATKA KULFI 24 ZŁ

Lody kulfi to jeden z największych przysmaków kuchni indyjskiej. Słodki deser kulfi przygotowuje się z mleka oraz doprawia cukrem, kardamonem i szafranem.

Kulfi ice cream is one of the greatest delicacies of Indian cuisine. Kulfi is a sweet dessert made with milk and seasoned with sugar, cardamom and saffron.



MENU DLA DZIECI KIDS MENU

DO KAŻDEGO DANIA DO WYBORU / WITH EVERY DISH A CHOICE OF: PLAIN NAAN (9 ZŁ), BUTTER NAAN (11 ZŁ), PLAIN ROTI (8 ZŁ), BUTTER ROTI (10 ZŁ), BASMATI RYŻ / RICE (GRATIS / FREE)

151. 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

39 ZŁ

Maślano-pomidorowe północnoindyjskie curry.

Butter-tomato North Indian curry.

KORMA

40 ZŁ

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

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

MANGO KORMA

42 ZŁ

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

Dish in the of a selected ingredient stewed in a sweet, mango nutty sauce.

152. ALOO PARATHA / NAAN

23 ZŁ

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

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

153. PANEER PARATHA / NAAN

23 ZŁ

Indyjski chleb nadziewany indyjskim serem, pieczony w piecu tandoor.

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

154. NUGGETSY Z KURCZAKA Z RYŻEM / FRYTKAMI

29 ZŁ

155. FRYTKI

14 ZŁ



ZIMNE NAPOJE COLD DRINKS

161. LASSI [300 ML]

Lassi to indyjski napój powstający z jogurtu, wody i przypraw. 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 16 ZŁ

VEGAN MANGO 18 ZŁ

Zrobione z mleka kokosowego/ Made with coconut milk

162. NAPOJE GAZOWANE [250ML] 12 ZŁ

Cola / Cola Zero / Fanta/ Sprite

163. FUZE TEA PEACH [250ML] 12 ZŁ

164. ICED COFFEE [250ML] 18 ZŁ

165. SOK / JUICE - CAPPY [250 ML] 12 ZŁ

Pomarańczowy / Jabłkowy / Grejpfrut

Orange / Apple / Grapefruit

166. TONIC WATER - KINLEY [250ML] 12 ZŁ

167. NAPÓJ ENERGETYCZNY [250ML] 12 ZŁ

Burn

168. WODA-KROPLA [330 ML] 10 ZŁ

DZBANEK WODY [1L] 20 ZŁ

Gazowana / Niegazowana

Sparkling / Still

169. LEMONADE[300 ML] 19 ZŁ



masala chai

GORĄCE NAPOJE HOT DRINKS

175. MASALA CHAI (250 ML)

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.

176. HERBATA / TEA (250 ML)

BLACK TEA	12 ZŁ
GREEN TEA	12 ZŁ
LEMON TEA	12 ZŁ
EARLY GREY	12 ZŁ

176. KAWA / COFFEE

ESPRESSO	10 ZŁ
CAPPUCCINO	16 ZŁ
AMERICANO	15 ZŁ
LATTE MACCHIATO	16 ZŁ

TABELA ALERGENÓW / ALLERGENS TABLE

NAZWA POTRAWY DISH NAME	GLU* GLU**	SOJ SOY	ORZ NUT	OZI PLA	SEZ SES	MLE MIL	IAJ EGG	RYB FIS	SKR SHL	SEL CEL	S02 S02	GOR MUS
1. HARA BHARA KEBAB			X									X
2. TELICHERY FRY	X				X							
3. MANCHURIAN FRY	X	X										X
4. SAMOSA	X		X									X
5. PAKORAS	X											
6. CHICKEN LOLLYPOP	X	X			X							
7. ONION BHAJIA	X											
8. MIX STARTER	X		X		X	X			X			X
14. DAAL SOUP												X
15. TOMATO THICK SOUP						X						X
16 / 17. HOT & SOUR SOUP		X										
18. RASAM SOUP												X
19. CHICKEN SOUP						X						
20. LAMB SOUP												X
21. WEGE MANCHOW SOUP		X										
22. CHICKEN MANCHOW SOUP		X					X					
23. PRAWN SOUP						X			X			X
24. SWEET CORN SOUP						X						
30. MAKHANI			X			X						
31. JALFREZI						X						X
32. KORMA			X			X						
33. SAAG						X						
34. MADRAS						X						X
35. CHILLI	X	X										X
36. TIKKA MASALA						X						
37. BALTI						X						X
38. KADAI						X						X
39. MANGO KORMA			X			X						
40. CURRY						X						X
41. VINADALOO						X						
42. ROGAN JOSH JAGNIECINA												
43. NILGIRI						X						X
44. KOFTA	X		X			X						
45. BHUNA GOSHT LAMB												
50. TIKKA												
51. GARLIC TIKKA												
52. MALAI TIKKA			X			X						
53. ACHARI TIKKA												
54. TANDOORI CHICKEN						X						
55. TRICOLOUR TIKKA			X	X		X						
56. BLACK PEPPER TIKKA						X						
57. NAWABI KEBEB LAMB												
58. MIX TANDOORI PLATTER			X	X		X			X			
59. CHICKEN TIKKA SALAD												X
64 – 67. SIZZLERS						X						
71. DAL MAKHANI						X						
72. DAL TADKA												X
73. MIX VEGETABLE TARKARI						X						X
74. CHANA MASALA						X						
75. ALOO GHOBİ						X						X
76. BHINDI MASALA						X						
77. PANEER PASANDA			X	X		X						
78. SHAHI BAIGAN			X	X		X						
81. PANEER PARATHA	X					X						
82. ALOO PARATHA	X											
83. KEEMA NAAN	X					X						X
84 / 85. NAAN	X					X						
90 - 92. PARATHA	X											
97. NAAN	X					X						

NAZWA POTRAWY	GLU*	SOJ	ORZ	OZI	SEZ	MLE	JAJ	RYB	SKR	SEL	S02	GOR
DISH NAME	GLU**	SOY	NUT	PEA	SES	MIL	EGG	FIS	SHL	CEL	S02	MUS
98. ROTI	X											
99. KOSZYK CHLEBKÓW	X					X						
105. JEERA RICE												X
106. LEMON RICE												X
107. PEAS PULAO												
108. VEGETABLE PULAO						X						
109 - 118. RICE												
127. CUCUMBER RAITA						X						
128. MIX RAITA						X						
129. PAPADUM Z CHUTNEY												X
130. PICKLE INDYJSKIE												X
131. SOS MIEŃOWY/MINT SAUCE						X						
132. SOS TAMARYNDOWY												X
133. OSTRY SOS / SPICY												X
134. JOGURT NATURALNY						X						
135 / 136. SALAD												
137. TIKKA SAUCE						X						
140. GULAB JAMUN	X		X	X		X						
141. MANGO CREAM						X						
142. LODY						X						
143. MATKA KULFI			X			X						
154. NUGGETSY Z KURCZAKA	X											
161 / 164. LASSI / ICED COFFEE						X						
175 / 176. MASALA CHAI / KAWA						X						
PANEER (INDYJSKI SER)						X						
KREWETKI / PRAWNS									X			
TIKKA SAUCE						X						

PL

- *GLU - Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne
- SOJ - Soja i produkty pochodne
- ORZ - Orzechy, tj. migdały (*Amygdalus communis* L.), orzechy laskowe (*Corylus avellana*), orzechy włoskie (*Juglans regia*), orzechy nerkowca (*Anacardium occidentale*), orzeszki pekan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), orzechy brazylijskie (*Bertholletia excelsa*), pistacje/orzechy pistacjowe (*Pistacia vera*), orzechy makadamia lub orzechy Queensland (*Macadamia ternifolia*), a także produkty pochodne
- OZI - Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne
- SEZ - Nasiona sezamu i produkty pochodne
- MLE - Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)
- JAJ - Jaja i produkty pochodne
- RYB - Ryby i produkty pochodne
- SKR - Skorupiaki i produkty pochodne
- SEL - Seler i produkty pochodne
- S02 - Dwutlenek siarki i siarczyny
- GOR - Gorczyca i produkty pochodne

EN

- ** GLU - cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybrid varieties)
- SOY – soybeans and its derived products
- NUT – nuts like almonds, hazelnuts, Italian nuts, cashew nuts, pecans, brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and its derived products
- PEA – peanuts and its derived products
- SES – sesame and its derived products
- MIL – milk and its derived products
- EGG – eggs and its derived products
- FIS – fish and its derived products
- SHL – shellfish and its derived products
- CEL – celery and its derived products
- S02 – Sulphur dioxide and sulfites
- MUS – mustard and its derived products

*Everything will be alright in the end so if it
is not alright it is not the end.*

THE BEST EXOTIC MARIGOLD HOTEL

**ZAMÓWIENIE
ONLINE -
ORDER ONLINE**

**CURRYMASALA.PL
T: 886 642 188
886 642 189**



Help us by giving
a review on
Google Maps



**DZIĘKUJEMY! ZAPRASZAMY PONOWNIE.
THANK YOU! HOPE TO SEE YOU AGAIN.**

