



लवङ्ग

WITAMY W INDIA MASALA



Restauracja India Masala to jedna z najstarszych i najbardziej cenionych restauracji w Krakowie, która zabierze Państwa w kulinarną podróż do Indii. Różnorodność potraw, bogactwo smaków i aromatów pozwoli Państwu poczuć magię Indii a nasze dania pozostawią niezapomniane doświadczenia kulinarne

Kuchnia Indyjska to jedna z najstarszych najbardziej różnorodnych kuchni świata. Istotą kuchni Indyjskiej jest stosowanie różnych technik przygotowywania dań oraz obfite wykorzystywanie przypraw, co sprawia, że dania są niezwykle urozmaicone. Znajdziecie tu całe bogactwo dań wegetariańskich, mięs duszonych lub pieczonych w glinianym piecu Tandoor, aromatyczny ryż i świeżo wypiekane chlebki naan lub roti. Każde z serwowanych u nas dań zawiera aromatyczną mieszankę przypraw, masalę, w skład której mogą wchodzić takie przyprawy jak: kardamon, imbir, liście curry, amchur, ajwan, anyż, kolendra, gałka muszkatołowa, goździki, kumin, szafran, chilli i wiele innych.

Dania główne zwane curry, zarówno wegetariańskie jak i mięsne, w kuchni indyjskiej uzupełniają pieczywo, ryż i dodatki, takie jak pickle, jogurty, i chutney'e. Rodzajów curry jest bardzo dużo, na północy łagodniejsze, a im dalej na południe tym bardziej pikantne będzie danie. Hindusi rzadko używają sztućców. Do tego służy im chlebek, urwany i uformowany na kształt łyżeczki albo dłonie. Po posiłku podaje się słodczyce oraz herbatę. tzw. chai. Na zakończenie warto pożyć ziarna kardamonu lub kopru hinduskiego, które pomogą strawić posiłek.

WELCOME TO INDIA MASALA



India Masala Restaurant is one of the oldest and most appreciated restaurants in Krakow. We invite you on a culinary journey to India. The variety of dishes, the wealth of flavors and aromas will allow you to feel the magic of India, and our dishes will leave you with an unforgettable culinary experience.

Indian cuisine is one of the oldest and most diverse cuisines in the world. The essence of Indian cuisine is the use of various techniques of preparing dishes and the abundant use of spices, which makes the dishes extremely diverse. You will find here a wealth of vegetarian dishes, meat stewed or baked in a clay Tandoor oven, aromatic rice and freshly baked naan or roti bread. Each cook uses his own mixture of spices, which in India is called Masala. Hence the name of our restaurant "India Masala". Each of the dishes we serve contains an aromatic mixture of spices, which may include spices such as cardamom, ginger, curry leaves, amchur, ajwain, anise, coriander, nutmeg, cloves, cumin, saffron, chili and many others.

Main dishes called curries, both vegetarian and meat, in Indian cuisine are complemented by bread, rice and additions such as pickles, yogurts and chutneys. There are many types of curry, in the north it is milder, and the further south you go, the more spicy the dish will be. Indians rarely eat with cutlery. For this purpose they use bread, torn off and shaped into the shape of a spoon or hands. After the meal, sweets and so-called tea are served. chai. Finally, it is worth chewing cardamom or fennel seeds to help digest the meal.

PRZYSTAWKI / STARTERS

PAPADAM 1 szt./ 1 pcs.

Chrupiące, cienkie, chipsy z indyjskiej maki, pieczone w piecu Tandoor
Crispy, thin lentils chips baked in the Tandoor oven

4

ALOO TIKKI 5 szt./ 5 pcs.

Indyjskie chrupiące kotleciki ziemniaczane z groszkiem i aromatycznymi przyprawami
Indian crispy potato patties with peas and aromatic spices

22

(VEG / CHICKEN) SAMOSA 2 szt./ 2 pcs.

Chrupiące indyjskie pierożki nadziewane pikantnymi ziemniakami i groszkiem lub kurczakiem
Crispy Indian dumplings stuffed with spicy potatoes and green peas or chicken

21/24

ONION BHAJE PAKORA 5 szt./ 5 pcs.

Kotleciki cebulowe, obtaczane w mące z grochu włoskiego, smażone na głębokim oleju
Onion cutlets, coated in chickpea flour, deep-fried

25

(CHICKEN / PRAWN) PAKORA 200g

Kawałki fileta z kurczaka lub krewetki obtaczane w mące z grochu włoskiego, smażone na głębokim oleju
Chicken fillet pieces or prawns battered in gram flour and deep fried

32/42

ZUPY / SOUPS

DAL SOUP 350g

Soczewica, papryka, pomidory, kminek indyjski
Lentil, pepper, tomatoes and cumin

22

OUR SPECIALITY 350g

Krem pomidorowo czosnkowy podawany z serem indyjskim i świeżą kolendrą
Tomato and garlic cream served with Indian cheese and fresh coriander

23

SALATKI I DODATKI/ SALADS & EXTRAS

INDIAN SLICED SALAD 200g

Plasterki pomidora, ogórka i cebuli z indyjskimi przyprawami, świeżą miętą i cytryną
Slices of tomatoes, cucumber and onion with indian spices, fresh mint and lemon

17

CHICKEN TIKKA SALAD 350g

Kurczak Tikka z pomidorami, ogórkiem, czerwoną cebulą oraz orzeszkami nerkowca z sosem vinaigrette
Chicken Tikka served with iceberg lettuce, tomatoes, cucumber, red onion and cashew nuts with vinaigrette

38

YOGURT 150g

Jogurt naturalny
Plain yogurt

10

MANGO CHUTNEY / PIKLE INDYJSKIE 150g

Mango chutney / Indian pickles

10

GREEN SALAD 200g

Salata pekińska, papryka, kukurydza, cebula, ogórek, zioła, oliwa
Chinese cabbage, pepper, corn, onion, cucumber, herbs, olive oil

22

Wszystkie podane ceny są w polskiej walucie.
All prices are in Polish currency.



SPECJALY Z PIECA TANDOOR/ TANDOOR SPECIALTIES SIZZLERS

PANEER TIKKA 300g

Ser indyjski, marynowany w jogurcie z indyjskimi przyprawami, pieczony w piecu tandoor, podawany ze smażoną cebulą i papryką

Indian cheese, marinated in yoghurt with Indian spices, baked in a tandoor oven, served with fried onions and peppers

39

CHICKEN CHILLI / PANEER CHILLI 250g

Kawałki piersi z kurczaka lub sera indyjskiego smażone z papryką, cebulą i chili w sosie słodko-kwaśnym

Pieces of chicken breast or Indian cheese pieces fried with peppers, onions and chili in a sweet and sour sauce

42

CHICKEN TIKKA 300g

Kawałki piersi z kurczaka w marynacie, pieczone w piecu Tandoor, podawane ze smażoną cebulą, papryką i świeżą cytryną

Marinated pieces of chicken, roasted in the Tandoor oven served with fried onion, red pepper and fresh lemon

43

SHEEK KEBAB 300g

Drobno mielone mięso z jagnięciny, rolowane i pieczone w piecu Tandoor, podawane ze smażoną cebulą, papryką i cytryną

Minced lamb meat grilled in the Tandoor oven served with fried onion, red pepper and fresh lemon

46

WEGETARIANSKIE / VEGETARIAN

CHOLE SAMOSA 350g

Indyjski pierożek z ciecierzycą podawany w sosie cebulowo pomidorowym, z jogurtem naturalnym i świeżą kolendrą

Indian dumpling with chickpeas served in onion and tomato sauce, with yogurt and fresh coriander

30

DAL TADKA 400g

Aromatyczna soczewica w sosie z indyjskimi przyprawami

Lentil puree flavored with indian spices

30

ALOO GOBI MATTER 400g

Ziemniaki z kalaflorem i groszkiem przygotowane w północno-indyjskim stylu

Potatoes with cauliflower and green peas prepared in north indian style

35

CHANA MASALA 400g

Ciecierzycza duszona w sosie pomidorowym z mieszanką aromatycznych indyjskich przypraw

Chickpeas stewed in tomato sauce with a mix of aromatic indian spices

37

DAL MAKHANI 400g

Mieszanka indyjskiej soczewicy, grochu i ciecierzycy, duszone w maślanym sosie z mieszanką aromatycznych indyjskich przypraw

A blend of Indian lentils, peas and chickpeas, stewed in a buttery sauce with a blend of aromatic indian spices

42

PANEER MATTER 400g

Ser indyjski z zielonym groszkiem w pomidorowym sosie z dodatkiem mieszanki aromatycznych przypraw indyjskich

Indian cheese with green peas in tomato sauce with a blend of aromatic indian spices

42

BHAGAN BHARTA 400g

Bakłażan opieczony w piecu Tandoor, podawany w sosie pomidorowo-cebulowym z dodatkiem zielonego groszku i mieszanką aromatycznych indyjskich przypraw

Eggplant roasted in a Tandoor oven, served in tomato and onion sauce with green peas and a mixture of aromatic indian spices

47



PIECZYWO / BREAD

TANDOORI ROTTI 100g <i>Z mąki razowej / whole wheat</i>	12
PLAIN NAAN 100g <i>Pszenny / wheat</i>	16
BUTTER NAAN 150g <i>Pszenny maślany / wheat with butter</i>	19
GARLIC NAAN 150g <i>Pszenny z czosnkiem / wheat with garlic</i>	20
MINT NAAN 100g <i>Pszenny z miętą / wheat with mint</i>	20
CHEESE NAAN 250g <i>zwykły lub z czosnkiem / normal or with garlic</i> <i>Pszenny z serem / wheat with cheese</i>	22/24
KEEMA NAAN 250g <i>Pszenny z baraniną / wheat with lamb</i>	25
PESHWARI NAAN 250g <i>Pszenny z bakaliami / wheat with raisins and nuts</i>	24
STAFFED PARATHA 250g <i>Z mąki razowej z nadzieniem warzywnym / whole wheat stuffed with vegetables</i>	24

RYŻ/ RICE

BASMATI RICE 250g <i>Ryż gotowany / boiled rice</i>	12
PLAIN PULAO RICE 250g <i>Ryż smażony / fried rice</i>	16
JEERA RICE 250g <i>Ryż smażony z kminkiem / fried rice with cumin</i>	19
MUSHROOM RICE 250g <i>Ryż smażony z pieczarkami / fried rice with mushrooms</i>	19
VEGETABLE PULAO 300g <i>Ryż smażony z warzywami i serem / fried rice with vegetables and indian cheese</i>	20
KEEMA RICE 300g <i>Ryż smażony z drobno mieloną jagnięciną / fried rice with minced lamb meat</i>	28
FRYTKI 300g <i>French fries</i>	20



DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES



Łagodny / Mild



Średnio ostry / Medium Spicy



Ostry / Spicy

400g

CURRY

Sos na bazie pomidorów i prażonej cebuli, z dodatkiem mleczka kokosowego i mieszanką aromatycznych przypraw indyjskich

Sauce based on tomatoes and roasted onion, with coconut milk and a mixture of aromatic Indian spices

Warzywa / Vegetables	37
Ser Paneer / Cheese Paneer	43
Kurczak / Chicken	45

Jagnięcina / Lamb	53
Krewetki / Prawns	51



PALAK

Sos na bazie szpinaku, pomidorów, prażonej cebuli, czosnku i ajwainu, z dodatkiem mieszanki aromatycznych przypraw indyjskich

Sauce based on spinach, tomatoes, roasted onion, garlic and ajwain, with the addition of a blend of aromatic Indian spices

Warzywa / Vegetables	37
Ser Paneer / Cheese Paneer	43
Kurczak / Chicken	45

Jagnięcina / Lamb	53
Krewetki / Prawns	51



JALFRAZI

Sos na bazie pomidorów i duszonych warzyw z dodatkiem mieszanki aromatycznych przypraw indyjskich

Sauce based on tomatoes and stewed vegetables with a mixture of aromatic Indian spices

Warzywa / Vegetables	37
Ser Paneer / Cheese Paneer	43
Kurczak / Chicken	45

Jagnięcina / Lamb	53
Krewetki / Prawns	51



VINDALOO

Średnio ostry sos pomidorowo-cebulowy z dodatkiem mieszanki aromatycznych przypraw indyjskich

Medium spicy tomato and onion sauce with a blend of aromatic Indian spices

Warzywa / Vegetables	37
Ser Paneer / Cheese Paneer	43
Kurczak / Chicken	45

Jagnięcina / Lamb	53
Krewetki / Prawns	51



KORMA

Sos na bazie orzechów nerkowca, pasty imbirowej i zielonego

kardamonu z dodatkiem mieszanki aromatycznych przypraw indyjskich

Sauce based on cashew nuts, ginger paste and green cardamom with a blend of aromatic Indian spices

Warzywa / Vegetables	38
Ser Paneer / Cheese Paneer	44
Kurczak / Chicken	46

Jagnięcina / Lamb	54
Krewetki / Prawns	52



DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES



Łagodny / Mild



Średnio ostry / Medium Spicy



Ostry / Spicy

400g

MASALA



Sos pomidorowy duszony z pastą z imbiru i czosnku, z dodatkiem mieszanki aromatycznych przypraw indyjskich i śmietany

Tomato sauce stewed with ginger and garlic paste, with a mixture of aromatic Indian spices and cream

Warzywa / Vegetables	38
Ser Paneer / Cheese Paneer	44
Kurczak / Chicken	46

Jagnięcina / Lamb	54
Krewetki / Prawns	52



BUTTER



Sosna bazie pasty z orzechów nerkowca, pomidorów i masła indyjskiego, z dodatkiem mieszanki aromatycznych przypraw

Sauce based on cashew nut paste, tomatoes and Indian butter, with a mixture of aromatic spices

Warzywa / Vegetables	39
Ser Paneer / Cheese Paneer	45
Kurczak / Chicken	47

Jagnięcina / Lamb	55
Krewetki / Prawns	53



MADRAS



Sos na bazie pomidorów z czerwonym chilli i pasty imbirowo czosnkowej, z dodatkiem wiórków kokosowych i mieszanki aromatycznych przypraw

Tomato-based sauce with red chilli, ginger and garlic paste, with the addition of desiccated coconut, with the addition of a mixture of aromatic spices

Warzywa / Vegetables	41
Ser Paneer / Cheese Paneer	47
Kurczak / Chicken	49

Jagnięcina / Lamb	57
Krewetki / Prawns	55



KADHAI



Sos na bazie pomidorów, pieczonej zielonej i czerwonej papryki, z dodatkiem mieszanki aromatycznych przypraw

Sauce based on tomatoes and roasted green and red peppers, with the addition of a mixture of aromatic spices

Warzywa / Vegetables	41
Ser Paneer / Cheese Paneer	47
Kurczak / Chicken	49

Jagnięcina / Lamb	57
Krewetki / Prawns	55



BALTI



Kremowy sos na bazie pomidorów z dodatkiem mieszanki aromatycznych przypraw i wiórkami kokosowymi

Creamy tomato-based sauce with a mixture of aromatic spices and desiccated coconut

Warzywa / Vegetables	44
Ser Paneer / Cheese Paneer	50
Kurczak / Chicken	52

Jagnięcina / Lamb	60
Krewetki / Prawns	58



BIRYANI

VEGETABLE BIRYANI 500g

Smażone warzywa z ryżem basmati, orzechami nerkowca i mieszanką aromatycznych przypraw indyjskich
Fried vegetables with basmati rice, cashew nuts and a mix of aromatic indian spices

44

CHICKEN BIRYANI 500g

Kawałki pieczonego fileta z kurczaka z ryżem basmati, orzechami nerkowca i mieszanką aromatycznych przypraw indyjskich
Pieces of baked chicken fillet with basmati rice, cashew nuts and a mix of aromatic indian spices

51

LAMB BIRYANI 500g

Kawałki duszonej jagnięciny z ryżem basmati, orzechami nerkowca i mieszanką aromatycznych przypraw indyjskich
Pieces of stewed lamb with basmati rice, cashew nuts and a mix of aromatic indian spices

59

MIX BIRYANI 500g

Kawałki pieczonego fileta z kurczaka, duszonej jagnięciny i warzyw z ryżem basmati, orzechami nerkowca i mieszanką aromatycznych przypraw indyjskich
Chicken, lamb and mixed vegetables fried with rice and indian spices

59

PRAWN BIRYANI 500g

Smażone krewetki z ryżem basmati, orzechami nerkowca i mieszanką aromatycznych przypraw indyjskich
Fried prawns with basmati rice, cashew nuts and a mix of aromatic indian spices

58

DESERY / DESSERTS

GULAB JAMUN 2szt. / 2pcs.

Kulki mleczne na gorąco w syropie kardamonowym z lodami waniliowymi
Creamy milk balls poached in cardamon sirup with vanilla ice cream

22

MANGO KULFI 100g

Indyjskie lody jogurtowe o smaku mango
Indian yoghurt ice cream flavored with mango

22

CIASTO CZEKOLADOWE NA GORĄCO 100g

Ciasto czekoladowe podawane z gałką lodów waniliowych
Chocolate hotcake with vanilla ice cream

28



NAPOJE ZIMNE / COLD BEVERAGES



250ml

14



woda niegazowana lub gazowana
water still or sparkling

330ml/ 750ml

13/18



cytryna lub brzoskwinia
lemon or peach

250ml

14



jabłko lub pomarańcza
apple, orange

250ml

14



KINLEY®

tonic water

200ml

14



energy drink

250ml

16

LEMONIADA / LEMONADE :

400ml/ 1l

20/35

klasyczna / classic

indyjska / indian

malinowa / raspberry

mango

SALT LASSI

Jogurt naturalny słony / salted natural yogurt

300ml

16

MANGO LASSI

Jogurt naturalny zmieszany z mango / natural yogurt mixed with mango

300ml

19

HERBATA MROŻONA / ICE-TEA

400ml/ 1l

20/35

WODA MINERALNA KARAFKA / MINERAL WATER KARAFE

500ml/1l

15/20

Gazowana lub niegazowana / still or sparkling

KAWA / COFFEE

ESPRESSO	30ml	10
CAPPUCINO	200ml	16
KAWA BIAŁA / FLAT WHITE	200ml	16
AMERICANO	120ml	14
CAFFE LATE	250ml	17
MROŻONA KAWA / ICE COFFEE	250ml	26
MLEKO / MILK	40ml	3

HERBATA / TEA

INDIAN TEA	250ml	19
<i>Herbata z mlekiem, kardamonem i imbirem Tea with milk, cardamon and ginger</i>		
CZARNA / BLACK	300ml	16
OWOCOWA / FRUIT	300ml	16
ZIELONA / GREEN	300ml	16
JAŚMINOWA / JASMIN	300ml	16
ROZGRZEWAJĄCA / WARMING TEA	400ml	23



PIWO LANE / DRAFT BEER

	OKOCIM JASNE 5%	0,3l	18
		0,5l	21
	SHANDY	0,3l	17
	(PIWO+SPRITE / BEER+SPRITE)	0,5l	20

PIWO BUTELKOWE / BOTTLE BEER

	PIWO INDYJSKIE 4,5%	0,33l	20
	INDIAN BEER		
	PREMIUM 5%	0,5l	21
	CORONA 4,5%	0,33l	19
	BLONDE 5,5%	0,33l	
	BLANCHE 5%	0,33l	19
	DOUBLE AMBREE 5,5%	0,33l	
	BLACKBERRY 4,5%	0,4l	
	MANGO & LIME 4,5%	0,4l	19
	APPLE 4,5%	0,4l	

PIWO BEZALKOHOLOWE / NON-ALCOHOLIC BEER

	MANDARIN 0%	0,4l	19
	PEAR 0%	0,4l	
	CARLSBERG 0%	0,5l	21
	CORONA 0%	0,33l	19
	SOK DO PIWA		
	malina, imbir, limonka / raspberry, ginger, lime	40ml	2

WÓDKA / VODKA

J.A. BACZEWSKI CZYSTA / CLEAR 40%	40ml	17
J.A. BACZEWSKI WIŚNIÓWKA / CHERRY 38%	40ml	17
FINLANDIA 40%	40ml	19
ABSOLUT 40%	40ml	19



WHISKY

JOHNNIE WALKER RED LABEL 40%	40 ml	24
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 40%	40 ml	28
JACK DANIELS 40%	40 ml	30

RUM

BACARDI BIANCO 37,5%	40 ml	20
BACARDI NEGRO 37,5%	40 ml	20
MALIBU 21%	40 ml	22

GIN

BOMBAY SAPHIRE 40%	40 ml	25
---------------------------	-------	-----------

DRINKI / DRINKS

MOJITO 300ml Rum, sok z limonki, syrop cukrowy, mięta, woda gazowana Rum, lime juice, sugar syrup, mint, sparkling water	33
---	-----------

- **MALINOWE** / RASBERRY
- **TRUSKAWKOWE** / STRAWBERRY

MOJITO BEZALKOHOLOWE 300ml VIRGIN MOIITO	26
--	-----------

- **MALINOWE** / RASBERRY
- **TRUSKAWKOWE** / STRAWBERRY

MANGO ROBLER 250ml Rum, likier bananowy, sok z limonki, sprite, puree z mango Rum, banana liquier, lime juice, sprite, mango puree	34
---	-----------

GOA LAGOON 250ml Sprite, sok pomarańczowy, rum, blue curacao Sprite, orange juice, rum, blue curacao	32
---	-----------

PINA COLADA 220ml Rum, sok ananasowy, likier kokosowy, mleko kokosowe Rum, pineapple juice, coco liquier, coco milk	32
--	-----------

PORNSTAR MARTINI 200ML Wódka waniliowa, puree z marakui, sok z limonki, syrop cukrowy, prosecco Vanilla vodka, passion fruit puree, lime juice, sugar syrup, prosecco	37
--	-----------

GIN&TONIC 200ml Gin, tonic	34
--	-----------

APEROL SPRITZ 200ml Prosecco, aperol, woda gazowana, pomarańcza Prosecco, aperol. sparkling water, orange	33
--	-----------

SEX ON THE BEACH 250ml Wódka, sok pomarańczowy, grenadyna, likier brzoskwiniowy Vodka, orange juice, grenadine, peach liquier	36
--	-----------

CUBA LIBRE 250ml Rum, coca-cola, sok z limonki Rum, coke, lime juice	33
---	-----------

WHISKY SOUR 150ml Whisky, sok z cytryny, syrop cukrowy, białko jajka Whisky, lemon juice, sugar syrup, egg white	31
---	-----------





Dziękujemy, zapraszamy ponownie!
Thank you, we invite you again!

INDIA MASALA ul. Mały Rynek 2,
31-031 Kraków
manager@indiamasala.pl
www.indiamasala.pl



+48124214756



India Masala



Rate us on Google!

Podstawą do uregulowania należności jest wydruk z kasy fiskalnej. Ceny zawierają podatek VAT. Napoje 23% VAT, jedzenie 8% VAT. Czas oczekiwania na danie gorące może się wydłużyć w zależności od obłożenia lokalu. Szczegółowy wykaz alergenów i składników - znajduje się u managera restauracji.

The basis for settling the amount due is a printout from the cash register. Prices include VAT. Beverages 23% VAT, food 8% VAT. The waiting time for a hot dish may be longer depending on the occupancy of the premises. A detailed list of allergens and ingredients - is available from the restaurant manager.