



INDIAKING[®]

RESTAURACJA INDYJSKA

IndiaKing Restauracja Indyjska



India King - Restauracja Indyjska



Otwarte codziennie : 11:00 - 22:00 | +48 22 121 7864 | +48 575 786 444

Wszystkie ceny zawierają podatek VAT | Dla grup od 6 osób doliczamy 10% opłaty za obsługę

Best Indian Restaurant

IndiaKing nie jest zwykłą, kolejną knajpką. To wyjątkowa restauracja indyjska, w której liczy się każdy szczegół: od obsługi klienta, po smak potraw. Idealnie doprawione i pięknie zaserwowane dania muszą zachwycić naszych gości. Witamy Cię więc zgodnie z indyjskim obyczajem: z otwartymi ramionami i uśmiechem na twarzy. Nasza Indian restaurant zabierze Cię w podróż do kolorowego kraju pachnącego bogatą paletą kolorowych przypraw - paszport jest niepotrzebny. Ty usiądź wygodnie, a Twoje kubki smakowe niech przygotowują się na niezwykle taniec.

Tradycja i przywiązanie

Dla nas gotowanie to nie tylko obowiązek. Kuchnia indyjska to kultywowanie tradycji naszych przodków i oddawanie im hołdu. Liczy się sposób przyrządzania i serwowania potraw. Jedzenie jest dla Hindusów niezwykle istotne, bo reprezentuje rodzimy kraj. A jest się czym chwalić. Jeśli sam smak nie wystarczy Wam do tego, aby poczuć się jak w Indiach. Restauracja indyjska IndiaKing to kolorystyczne odzwierciedlenie orientalnej sztuki - mnóstwo żywych kolorów, zapierające dech w piersiach obrazy i ten niesamowity zapach przypraw dodawanych do dań z naszego menu. Tego nie da się opisać - ten klimat trzeba poczuć osobiście.

Wszystkie strony świata

Kuchnia indyjska jest jedyna w swoim rodzaju. Nie pomyliś jej z żadną inną. Przyrządzanie potraw jest niczym kulinarny rytuał odprawiany przez mistrzów. Próbuąc naszych dań, poczujesz się tak, jakbyś uczestniczył w mistycznym wydarzeniu, które pobudzi Cię do życia i odkryje przed Tobą zupełnie nowe doświadczenia. Charakterystyczne w niej jest odbicie zróżnicowania kulturowego Indii. Potrawy pochodzą z 4 stron tego kraju, tak jak 4 strony świata: wschód, zachód, północ i południe. Każda z nich ma swój niepowtarzalny smak zachwycający podniebienia. Oznacza to nic innego jak to, że za każdym razem możesz próbować u nas kolejnych nowych zachwycających potraw. Jesteśmy pewni, że wizytę u nas będziesz wspominać przez długi czas i chętnie tutaj wrócisz. A gdy ktoś spyta Cię o wrażenia, będziesz w stanie powiedzieć tylko jedno: "Best Indian Restaurant Warsaw".



Zupy / Soups

01. Dal Soup

Zupa z soczewicy z warzywami

Freshly cooked indian lentils with mix vegetables

..... 14 zł

02. Spinach and Mushroom Soup

Zupa szpinakowo - pieczarkowa

Freshly cooked mushroom and spinach soup

..... 14 zł

03. Cream of soup Tomato / Chicken / Mutton

Kremowa zupa z pomidorów, kurczaka lub jagnięciny – do wyboru

Choice of rich creamy soups

..... 14 / 15 / 16 zł

04. Raj Rasam

Południowo – indyjska, ostra zupa ze świeżych pomidorów

South indian special spicy tomato soup

..... 14 zł

05. Sweet Corn soup / Vegetable / Chicken

Delikatna zupa kukurydziana z warzywami lub kurczakiem

Delicious combination of sweet corn with vegetable or chicken

..... 15 zł

Przekąski z Pieca Tandoor / Start from Tandoor

06. Chicken Tikka

Kawałki kurczaka marynowane w jogurcie i indyjskich przyprawach

Chunks of chicken marinated with curd and indian spices

..... 24 zł

07. Garlic Chicken Tikka

Kawałki kurczaka marynowane w czosnku i indyjskich przyprawach

Chunks of chicken marinated with garlic and indian spices

..... 24 zł

08. Chicken Hariyali Tikka

Kawałki kurczaka marynowane w świeżych ziołach

Chunks of chicken marinated with fresh herbs and indian spices

..... 24 zł

09. Murgh Malai Kebab

Kawałki kurczaka marynowane w śmietanie i serze

Supreme pieces of chicken marinated with cream and indian spices

..... 25 zł

10. Murgh Madu Kebab

Kawałki kurczaka marynowane w miodzie i indyjskich przyprawach

Supreme pieces of chicken marinated with honey and indian spices

..... 25 zł

11. Tandoori Chicken

Udka i piersi kurczaka marynowane w jogurcie i indyjskich przyprawach

Leg and breast of chicken marinated with curd and indian spices

..... 35 zł

12. Tandoori Jhinga

Krewetki tiger marynowane w indyjskich przyprawach

Tiger prawn, marinated with curd and indian spices

..... 37 zł

 Średnio ostre  Ostre   Bardzo Ostre  Łagodne

13. Fish Tikka

Kawałki ryby marynowane w jogurcie i indyjskich przyprawach
Chunks of fish marinated with curd and Indian spices

..... 27 zł

14. Paneer Tikka

Kawałki indyjskiego białego sera marynowane w jogurcie i indyjskich przyprawach
Chunks of cottage cheese marinated with curd and Indian spices

..... 23 zł

15. Malai Paneer Tikka 😊

Kawałki indyjskiego białego sera marynowane w śmietanie i serze
Chunks of cottage cheese marinated with cream and Indian spices

..... 23 zł

Przekąski Smażone / Deep Fried Snacks

16. Samosa: Vegetarian/ Chicken/ Mutton (2 Szt. / 2 pcs.)

Krucze pierożki nadziewane ziemniakami i groszkiem, kurczakiem, jagnięciną - do wyboru
Crispy puffs stuffed with spicy potatoes and green peas (or) chicken / mutton

..... 16 / 20 / 20 zł

17. Pakoras: Paneer/ Vegetable/ Chicken/ Prawns

Do wyboru: panierowane białego sera/kawałki warzywa/kurczaka/ krewetki
Pakoras battered in lentil flour with Indian spices

..... 16 / 17 / 35 zł

18. Kurkuri Bhindi

Okra panierowana w indyjskich przyprawach
Ladies finger slices battered with Indian spices

..... 24 zł

19. Chicken 65 🌶️

Kawałki kurczaka panierowane w indyjskich przyprawach
Chunks of chicken battered with Indian spices

..... 23 zł

20. Chilli chicken 🌶️🌶️

Smażone kawałki kurczaka z chili, papryką, cebulą i indyjskimi przyprawami
Chunks of chicken tossed with onion - pepper and Indian spices

..... 23 zł

21. Chicken lollipop (5 szt)

Skrzydółka kurczaka panierowane w indyjskich przyprawach
Chicken wings battered with Indian spices

..... 19 zł

22. Harabhara Kebab

Kotleciki z zielonych warzyw
Mildly spiced green vegetable cutlets

..... 15 zł

23. Onion Bhajia

Panierowane krążki cebulowe
Onion slices battered in lentil flour with Indian spices

..... 15 zł

24. Cheese Roll

Krokiety serowe nadziewane kolendrą i cebulą
Soft cheese, spiced with red onion and fresh coriander

..... 18 zł

25. Ghobi 65 🌶️

Kalaflor panierowany w indyjskich przyprawach
Cauliflower battered with Indian spices

..... 18 zł

🌶️ Średnio ostre 🌶️🌶️ Ostre 🌶️🌶️🌶️ Bardzo Ostre 😊 Łagodne

- | | |
|--|-------------|
| 26. Aloo Tikki | 14 zł |
| kotlecki ziemniaczane z kolendrą i kminem
<i>A cutlet of potato with coriander and cumin</i> | |
| 27. Chat Patta Paneer  | 22 zł |
| Indyjski biały ser smażony z przyprawami
<i>Chunks of cottage cheese tossed with indian spices</i> | |
| 28. Macchi Amritsari | 23 zł |
| Kawałki ryby panierowane z indyjskimi przyprawami
<i>Chunks of fish buttered with indian spices</i> | |
| 29. Masala Papad  | 12 zł |
| Wafle z soczewicy z przyprawami
<i>Indian wafers made from lentil and spiced</i> | |

Sałatki / Salads

- | | |
|--|-------------|
| 30. Green Salad | 10 zł |
| Sałatka ze świeżych warzyw
<i>Freshly cut vegetables</i> | |
| 31. Brinjal and Cheese Salad | 14 zł |
| Sałatka z bakłażana i białego sera
<i>Deep fried brinjal and cottage cheese</i> | |
| 32. Chicken Tikka Salad  | 15 zł |
| Sałatka z grillowanym kurczakiem
<i>Grilled chicken with fresh vegetables</i> | |
| 33. Red Beans Salad | 14 zł |
| Sałatka z czerwoną fasolą i warzywami
<i>Red beans with fresh vegetables</i> | |

Dania Wegetariańskie / Vegetarian Dishes

- | | |
|---|-------------|
| 34. Dal Tadka | 25 zł |
| Żółta soczewica przyprawiona czosnkiem i kminem
<i>Garlic flavored lentil, seasoned with indian cumin</i> | |
| 35. Dal Palak | 25 zł |
| Żółta soczewica ze szpinakiem w indyjskich przyprawach
<i>Yellow lentil cooked with spinach flavored with garlic</i> | |
| 36. Dal Makhni | 25 zł |
| Czarna soczewica w maśle i pomidorach
<i>Black lentil cooked with tomato butter gravy</i> | |
| 37. Dal Maharani  | 25 zł |
| Mieszanka soczewicy w sosie śmietanowym z przyprawami
<i>Mix lentils cooked in a creamy sauce and spices</i> | |

 Średnio ostre  Ostre   Bardzo Ostre  Łagodne

- 38. Chana Masala** 🌶️ 25 zł
Cieciora gotowana w pomidorowym sosie z indyjskimi przyprawami
Chick peas cooked with tomato and indian spices
- 39. Sabzi Navrangi** 😊 25 zł
Warzywa gotowane w sosie orzechowym(nerkowce)
Assorted vegetables cooked in a delightful with cashewnut gravy
- 40. Vegetable Balti** 🌶️ 25 zł
Warzywa gotowane w pomidorowo - paprykowym sosie
Assorted vegetables cooked in a pepper, tomato gravy
- 41. Kadai Vegetable** 🌶️🌶️ 25 zł
Warzywa gotowane do perfekcji z mieszanką kadai masala
Assorted vegetables cooked to perfection with kadai masala
- 42. Vegetable Kofta Curry** 25 zł
Kulki warzywne gotowane w sosie pomidorowo – orzechowym
Indian cottage cheese balls cooked with cashewnut and tomato gravy
- 43. Methi Aloo** 25 zł
Ziemniaki gotowane w liściach kozieradki
Chunks of potato cooked with fenugreek leaves gravy
- 44. Aloo Masala** 🌶️ 25 zł
Ziemniaki gotowane w sosie pomidorowym i pięciu indyjskich przyprawach
Chunks of potato cooked with tomato and five indian spices
- 45. Aloo Bhindi** 25 zł
Okra z ziemniakami gotowana w cebuli i pomidorach z indyjskimi przyprawami
Ladies finger & potato cooked with onion and tomato
- 46. Aloo Ghobi Masala** 25 zł
Ziemniaki z kalaflorem gotowane w cebuli i pomidorach
Potato & cauliflower cooked with onion and tomato
- 47. Bhindi Do Piyaza** 28 zł
Okra gotowana w cebulowym sosie z indyjskimi przyprawami
Ladies finger cooked with onion gravy
- 48. Dahiwala Baingan** 27 zł
Kawałki bakłażana gotowane w sosie jogurtowo-kokosowym
Chunks of brinjal cooked in a curd-coconut gravy
- 49. Baingan Ka Bharta** 🌶️ 28 zł
Grilowany bakłażan gotowany w pomidorowo-cebulowym sosie
Grilled brinjal cooked with onion tomato
- 50. Paneer Makhni** 😊 27 zł
Kawałki białego sera gotowane w sosie pomidorowo-maślanym
Chunks of cottage cheese cooked with butter-tomato gravy
- 51. Methi Paneer** 27 zł
Kawałki białego sera gotowane w liściach kozieradki
Chunks of cottage cheese cooked with fenugreek leaves gravy
- 52. Paneer Do Piyaza** 27 zł
Kawałki białego sera gotowane w cebulowym sosie z indyjskimi przyprawami
Chunks of cottage cheese cooked with onion gravy

53. Paneer Hyderabad

..... 27 zł

Kawałki białego sera gotowane w świeżych ziołach
Chunks of cottage cheese cooked with fresh green herbs

54. Paneer Jalfreji

..... 27 zł

Kawałki białego sera gotowane z cebulą i papryką w pomidorowym sosie
Chunks of cottage cheese cooked with onion and pepper-tomato gravy

55. Ginger Paneer

..... 27 zł

Kawałki białego sera z imbirem, papryką w sosie cebulowym
Chunks of cottage cheese cooked with ginger and pepper onion gravy

56. Palak Paneer

..... 27 zł

Kawałki białego sera ze szpinakiem w indyjskich przyprawach
Spinach and chunks of cottage cheese cooked with indian spices

Dania z Kurczaka / Chicken Dishes

57. Butter Chicken

..... 28 zł

Kawałki kurczaka gotowane w sosie pomidorowo- maślanym
Chunks of chicken cooked with butter-tomato gravy

58. Chicken Tikka Masala

..... 28 zł

Kawałki grilowanego kurczaka gotowane w sosie pomidorowo-cebulowym
Chunks of chicken cooked with onion - tomato gravy

59. Chicken Korma

..... 30 zł

Kawałki kurczaka w sosie śmietanowo- orzechowym (nerkowce)
Chunks of chicken cooked with creamy cashewnut gravy

60. Chicken Lababdar

..... 26 zł

Kawałki kurczaka gotowane w sosie śmietanowo – warzywnym
Chunks of chicken cooked with creamy vegetable gravy

61. Balti Chicken

..... 32 zł

Kawałki kurczaka gotowane w pomidorowo-paprykowym sosie
Chunks of chicken cooked with pepper in a tomato gravy

62. Methi Chicken

..... 26 zł

Kawałki kurczaka gotowane w liściach kozieradki
Chunks of chicken cooked with fenugreek leaves gravy

63. Andhra Chicken

..... 29 zł

Kawałki kurczaka gotowane z cebulą i pomidorowym sosem
Chunks of chicken cooked with onion - tomato gravy

64. Murgh Pasanda

..... 37 zł

Kawałki kurczaka gotowane w sosie migdałowym
Chunks of chicken cooked in a rich almond gray

65. Chicken Palak

..... 26 zł

Kawałki kurczaka gotowane ze szpinakiem w indyjskich przyprawach
Spinach and Chunks of chicken cooked with Indian spices

66. Chicken Curry	 26 zł
Kawałki kurczaka w klasycznym sosie curry <i>Home made style chicken curry</i>	
67. Chicken Hyderabad 	 30 zł
Kawałki kurczaka gotowane w świeżych ziołach <i>Chunks of chicken cooked with fresh green herbs</i>	
68. Chicken Madras   	 29 zł
Kawałki kurczaka gotowane w stylu południowo-indyjskim w ostrym sosie <i>Chunks of chicken cooked in a south indian style spicy gravy</i>	
69. Chicken Jalfreji	 28 zł
Kawałki kurczaka gotowane z cebulą i papryką w pomidorowym sosie <i>Chunks of chicken cooked with onion and pepper-tomato gravy</i>	
70. Chicken Chetnad   	 29 zł
Kawałki kurczaka gotowane ze smażonymi indyjskimi przyprawami w ostrym sosie <i>Chunks of chicken cooked with fried spices in a spicy gravy</i>	
71. Ginger Chicken  	 28 zł
Kawałki kurczaka z imbirem, papryką w sosie cebulowym <i>Chunks of chicken cooked in a red spices</i>	
72. Chicken Lal Masala  	 29 zł
Kawałki kurczaka gotowane w czerwonych indyjskich przyprawach <i>Chunks of chicken cooked in a red spices</i>	
73. Aachari Chicken  	 29 zł
Kawałki kurczaka gotowane w przyprawach do pikli z jogurtem <i>Chunks of chicken cooked with curd in pickled spices</i>	
74. Chicken Vindaloo    	 30 zł
Kawałki kurczaka gotowane w bardzo ostrym, a zarazem kwaśnym sosie <i>Chunks of chicken cooked very spicy vinegar gravy</i>	

Dania z Jagnięciny / Lamb Dishes

75. Mutton Curry	 35 zł
Kawałki jagnięciny w klasycznym sosie curry <i>Home made style mutton curry</i>	
76. Mutton Korma 	 36 zł
Kawałki jagnięciny w sosie śmietanowo-orzechowym(nerkowce) <i>Chunks of mutton cooked with creamy cashewnut gravy</i>	
77. Ginger Mutton  	 35 zł
Kawałki jagnięciny z imbirem, papryką w sosie cebulowym <i>Chunks of mutton cooked with ginger and pepper onion gravy</i>	
78. Mutton Madras   	 35 zł
Kawałki jagnięciny gotowane w stylu południowo-indyjskim w ostrym sosie <i>Chunks of mutton cooked in a south indian style spicy gravy</i>	
79. Mutton Palak	 35 zł
Kawałki jagnięciny gotowane ze szpinakiem w indyjskich przyprawach <i>Spinach and Chunks of mutton cooked with Indian spices</i>	

 Średnio ostre  Ostre   Bardzo Ostre  Łagodne

- 80. Balti Mutton**  36 zł
Kawałki jagnięciny gotowane w pomidorowo-paprykowym sosie
Chunks of mutton cooked with pepper in a tomato gravy
- 81. Mutton Lal Masala**  35 zł
Kawałki jagnięciny gotowane w czerwonych indyjskich przyprawach
Chunks of mutton cooked in a red spices
- 82. Dal Ghost** 35 zł
Perfekcyjna kombinacja jagnięciny z żółtą soczewicą
Perfect combination of yellow lentils with mutton
- 83. Bhuna Ghost**  35 zł
Kawałki jagnięciny w cebuli i pomidorach / *Chunks of mutton cooked with onion – tomato*
- 84. Kadai Mutton**  35 zł
Kawałki jagnięciny gotowane do perfekcji z mieszanką kadai masala
Chunks of mutton cooked to perfection with kadai masala
- 85. Aachari Ghost**  35 zł
Kawałki jagnięciny gotowane w przyprawach do pikli z jogurtem
Chunks of mutton cooked with curd in pickled spices
- 86. Mutton Vindaloo**  35 zł
Kawałki jagnięciny gotowane w bardzo ostrym, a zarazem kwaśnym sosie
Chunks of mutton cooked very spicy vinegar gravy
- 87. Mutton Rogan Josh**  35 zł
Kawałki jagnięciny gotowane w indyjskich przyprawach w sosie cebulowym
Chunks of mutton cooked in a onion gravy

Dania z Ryb / Fish Dishes

- 88. Malabar Fish Curry**  27 zł
Kawałki ryby gotowane w pomidorach w sosie kokosowym, doprawione sokiem z cytryny
Chunks of fish cooked tomato – coconut gravy and seasoned with lemon juice
- 89. Hariyali Macchili Curry**  27 zł
Kawałki ryby gotowane w sosie z kolendry i ziołach
Chunks of fish cooked with coriander gravy and spices
- 90. Lasooni Macchili**  27 zł
Kawałki ryby gotowane w czosnkowym, ostrym sosie
Chunks of fish cooked in a spicy gravy, flavored with garlic
- 91. Macchili Varatha**  27 zł
Kawałki ryby gotowane ze smażonymi indyjskimi przyprawami w ostrym sosie
Chunks of fish cooked with fried spices in a spicy gravy
- 92. Fish Curry** 27 zł
Kawałki ryby gotowane w sosie kokosowym
Chunks of fish cooked in a coconut based gravy
- 93. Kadai Fish**  27 zł
Kawałki ryby gotowane do perfekcji z mieszanką kadai masala
Chunks of fish cooked to perfection with kadai masala

Dania z Krewetek / Prawn Dishes

94. Prawn Curry

Krewetki gotowane w pomidorowo – cebulowym sosie z wiórkami kokosowymi
Prawn cooked in a coconut, onion - tomato gravy

..... 37 zł

95. Kadai Prawn 🌶️🌶️

Krewetki gotowane do perfekcji z mieszanką kadai masala
Prawn cooked to perfection with kadai masala

..... 37 zł

96. Prawn Jalfreji

Krewetki gotowane z cebulą i papryką w pomidorowym sosie
Prawn cooked with onion and pepper-tomato gravy

..... 37 zł

97. Prawn Dilpasand 😊

Krewetki gotowane w sosie migdałowo – warzywnym
Prawn cooked in a rich almond gray

..... 37 zł

98. Prawn Chilli Garlic Masala 🌶️🌶️

Krewetki gotowane w chili i czosnku
Prawn cooked in a spicy chili - Garlic gravy

..... 37 zł

99. Prawn Madras 🌶️🌶️🌶️

Krewetki gotowane w stylu południowo – indyjskim w ostrym sosie
Prawn cooked in a south indian style spicy gravy

..... 37 zł

Dania z Ryżu / Biryani Dishes

100. Vegetable Biryani 🌶️

Ryż basmati z mieszanką warzyw i przyprawami, podawany z jogurtem
Mix vegetable cooked with Indian spices and basmati rice served with raita

..... 28 zł

101. Chicken Biryani 🌶️

Ryż basmati z kurczakiem i przyprawami, podawany z jogurtem
Chunks of chicken cooked with Indian spices and basmati rice served with raita

..... 30 zł

102. Mutton Biryani 🌶️

Ryż basmati z jagnięciną i przyprawami, podawany z jogurtem
Chunks of mutton cooked with Indian spices and basmati rice served with raita

..... 35 zł

103. Prawn Biryani 🌶️

Ryż basmati z krewetkami i przyprawami, podawany z jogurtem
Prawn cooked with Indian spices and basmati rice served with raita

..... 37 zł

Ryż / Rice

104. Plain Rice

Ryż biały basmati
Basmati rice

..... 8 zł

🌶️ Średnio ostre 🌶️🌶️ Ostre 🌶️🌶️🌶️ Bardzo Ostre 😊 Łagodne

105. Jeera Rice	 12 zł
Ryż basmati smażony z kuminem <i>Basmati rice fried with Indian cumin</i>	
106. Lemon Rice	 12 zł
Ryż basmati smażony z kurkumą, gorczycą i sokiem z limonki <i>Basmati rice fried with turmeric, mustard seeds and fresh lemon juice</i>	
107. Pudina Rice	 12 zł
Ryż basmati smażony z miętą <i>Basmati rice fried with mint</i>	
108. Saffron Rice 😊	 14 zł
Ryż basmati smażony z szafranem <i>Basmati rice fired with saffron</i>	
109. Methi Pulav	 14 zł
Ryż basmati smażony z liśćmi kozieradki <i>Basmati rice fired fenugreek leaves</i>	
110. Peas Pulav	 14 zł
Ryż basmati smażony z zielonym groszkiem i przyprawami <i>Basmati rice fried with turmeric, green peas – spices</i>	
111. Sabzi Pulav	 16 zł
Ryż basmati smażony z warzywami i przyprawami <i>Basmati rice fried with mix vegetable, spices</i>	
112. Kashmiri Pulav 😊	 15 zł
Ryż basmati smażony z owocami <i>Basmati rice fried with dry and fresh fruits</i>	

Pieczyno Indyjskie / Indian Breads

113. Roti / Butter Roti	 8 / 9 zł
Indyjski chleb z żytniej mąki zwykłej/maślany <i>Rye flour bread plain/butter</i>	
114. Methi Roti	 9 zł
Indyjski chleb z żytniej mąki z kozieradką <i>Rye flour bread with fenugreek leaves</i>	
115. Pudina Roti	 9 zł
Indyjski chleb z żytniej mąki z miętą <i>Rye flour bread with mint</i>	
116. Plain Naan	 9 zł
Indyjski chleb z pszennej mąki <i>Wheaten flour bread</i>	
117. Butter Naan	 10 zł
Indyjski chleb z masłem <i>Wheaten flour bread with butter</i>	

 Średnio ostre
  Ostre
  Bardzo Ostre
  Łagodne

118. Garlic Naan Indyjski chleb z czosnkiem <i>Wheaten flour bread with Garlic, butter</i>	 10 zł
119. Moti Naan Indyjski chleb z nasionami cebuli <i>Wheaten flour bread with onion seeds, butter</i>	 10 zł
120. Stuff Kulcha - Aloo/ Onion/ Paneer/ Vegetable Indyjski chleb nadziewany i ziemniakami/ cebulą/ serem/ warzywami <i>Wheaten bread stuffed with spices and potato/ onion/ cottage cheese/ vegetables</i>	 14 zł
121. Cocktail Kulchas Zestaw indyjskich mini chlebków <i>Basket of 5 mix wheaten flour bread</i>	 20 zł
122. Kashmiri Naan 😊 Indyjski chleb nadziewany owocami <i>Wheaten bread stuffed with fruits</i>	 15 zł
123. Keema Naan Chicken/ Mutton Indyjski chleb nadziewany kurczakiem lub jagnięciną – do wyboru <i>Wheaten bread stuffed with Indian spices chicken (or) mutton</i>	 16 / 18 zł
124. Chapati Indyjski chleb z żytniej mąki robiony na patelni <i>Rye flour pan bread</i>	 6 zł
125. Puri Indyjski chleb z żytniej mąki smażony na głębokim oleju <i>Deep fried bread rye flour</i>	 6 zł

Dodatki / Accompaniments

126. Plain Curd Jogurt <i>Yogurt</i>	 6 zł
127. Raita Jogurt z ogórkiem, cebulą lub pomidorami - do wyboru <i>Yogurt with cucumber / onion / tomato</i>	 8 zł

Desery / Sweets

128. Saffron Firni Deser z mąki ryżowej z mlekiem i szafranem <i>A dessert of rice and saffron - milk</i>	 14 zł
129. Gulab Jamun Smażone kulki mleczne w słodkim syropie kardamonowym <i>Deep fried milk balls soaked in sugar cardamon syrup</i>	 10 zł

 Średnio ostre
  Ostre
  Bardzo Ostre
  Łagodne

130. Kulfi Mango/ Pista/ Badam

Indyjskie lody o smaku mango/ pistacji/ migdałów
Ice cream made with milk and mango/ pistachio / almond

..... 10 zł

Zimne Napoje Indyjskie / Indian Cold Drinks

131. Mango Lassi 200 ml

Indyjski napój jogurtowy z mango / *Indian cold drink made with yoghurt and mango*

..... 11 zł

132. Sweet/ Salty Lassi 200 ml

Indyjski napój jogurtowy słodki lub słony / *Indian cold drink made with yoghurt, sugar or salt*

..... 10 zł

133. Ginger Lemon Drink 200 ml

Lemoniada cytrynowo - imbirowa / *Lemonade made with lemon and ginger*

..... 10 zł

134. Mango Juice 200 ml

Sok z mango / *Mango Juice*

..... 7 zł

135. Guava Juice 200 ml

Sok z guavy / *Guava juice*

..... 7 zł

136. Lychee Juice 200 ml

Sok z lychee / *Lychee juice*

..... 7 zł

137. Fruit Punch 200 ml

Koktajl wielowocowy / *Cocktail drink prepared with fruits*

..... 12 zł

138. Fresh Orange Juice 200 ml

Świeżo wyciskany sok z pomarańczy / *Refreshing fresh orange juice*

..... 12 zł

139. Fresh Carrot Juice 200 ml

Świeżo wyciskany sok z marchwi / *Refreshing fresh carrot juice*

..... 12 zł

Zimne Napoje Pepsi / Cold Drinks Pepsi

140. Pepsi 200 ml

..... 6 zł

141. Pepsi Light 200 ml

..... 6 zł

142. Mirinda 200 ml

..... 6 zł

143. 7 Up 200 ml

..... 6 zł

144. Apple Juice / Sok Jabłkowy 200 ml

..... 6 zł

145. Orange Juice / Sok Pomarańczowy 300 ml

..... 7 zł

146. Mineral Water / Woda Niegazowana 300 ml

..... 7 zł

147. Sparkling Water / Woda Gazowana 300 ml

..... 7 zł

 Średnio ostre  Ostre  Bardzo Ostre  Łagodne

Napoje Gorące / Hot Drinks

148. Masala Chai

Indyjska herbata z mlekiem i masalą (imbir, kardamon, cynamon)
Indian tea with milk and masala

..... 8 zł

149. Masala Coffee

Indyjska kawa z mlekiem i masalą (imbir, kardamon, cynamon)
Indian coffee with milk and masala

..... 8 zł

150. Tea / Herbata

Dilmah: Black Tea / Earl Grey / Pure Green / Jasmine / Mint

..... 7 zł

Kuchnia Południowo - Indyjska / South Indian Pride

151. Plain Idli

Placuszki ryżowe gotowane na parze
Steamed rice cakes

..... 23 zł

152. Masala Idli

Placuszki ryżowe gotowane na parze z cebulą, pomidorami i przyprawami
Steamed rice cakes with onion - tomato and spices

..... 25 zł

153. Rava Idli

Placuszki z kaszy mannej gotowane na parze
Steamed semolina cakes

..... 25 zł

154. Baby Idli

Mini placuszki ryżowe gotowane na parze
Steamed baby rice cakes

..... 25 zł

155. Uthappam Onion/ Tomato

Naleśniki ryżowe z grubego ciasta posypane cebulą/ pomidorami z przyprawami
Thick open doses topped with spices onion/ tomato

..... 23 zł

156. Plain Dosa

Naleśniki z ryżu i soczewicy
Pancake made with fermented rice and lentils

..... 23 zł

157. Masala Dosa

Naleśniki ryżowe nadziewane ziemniakami, cebulą i przyprawami
Pancake made with fermented rice and lentils filled with spices and potatoes

..... 25 zł

158. Chicken Masala Dosa

Naleśniki ryżowe nadziewane kurczakiem, cebulą i przyprawami
Pancake made with fermented rice and lentils filled with spices and chicken

..... 28 zł

159. Mysore Dosa

Naleśniki ryżowe nadziewane papryką, cebulą i przyprawami
Pancake made with fermented rice and lentils filled with spices and onion pepper

..... 25 zł

160. Cheese Dosa

Naleśniki ryżowe nadziewane żółtym serem i przyprawami
Pancake made with fermented rice and lentils filled with grated cheese and spices

..... 25 zł

 Średnio ostre  Ostre  Bardzo Ostre  Łagodne

Dania na Gorących Półmiskach / Hot Sizzler Dishes

161. Paneer Sizzler

Smażone kawałki białego sera z cebulą, papryką i indyjskimi przyprawami, serwowane na gorącym półmisku

Chunks of cottage cheese with onion-pepper and Indian spices - pan fried served on a hot platter

..... 32 zł

162. Veg Sizzler

Smażone warzywa z cebulą, papryką i indyjskimi przyprawami, serwowane na gorącym półmisku

Mix vegetables with onion-pepper and Indian spices - pan fried served on a hot platter

..... 32 zł

163. Chicken Sizzler

Smażone kawałki kurczaka z cebulą, papryką i indyjskimi przyprawami, serwowane na gorącym półmisku

Chunks of chicken with onion-pepper and Indian spices - pan fried served on a hot platter

..... 38 zł

164. Mutton Sizzler

Smażone kawałki jagnięciny z cebulą, papryką i indyjskimi przyprawami, serwowane na gorącym półmisku

Chunks of mutton with onion-pepper and Indian spices - pan fried served on a hot platter

..... 42 zł

165. Fish Sizzler

Smażone kawałki ryby z cebulą, papryką i indyjskimi przyprawami, serwowane na gorącym półmisku

Chunks of fish with onion-pepper and Indian spices - pan fried served on a hot platter

..... 35 zł

166. Prawn Sizzler

Smażone krewetki z cebulą, papryką i indyjskimi przyprawami, serwowane na gorącym półmisku

Prawn with onion-pepper and Indian spices - pan fried served on a hot platter

..... 48 zł



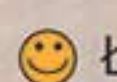
Średnio ostre



Ostre



Bardzo Ostre



Łagodne

Sets / Zestawy

India King Maharaja Set For 6 People

India King Maharaja - Zestaw dla 6 Osób 249 zł

STARTERY

Mini Samosa Vegetarian (6 Szt)

Krucze pierożki nadziewane ziemniakami i groszkiem
Crispy puffs stuffed with spicy potatoes and green peas

Chicken Hariyali Tikka (6 Szt)

Kawałki kurczaka marynowane w świeżych ziołach
Chunks of chicken marinated with fresh herbs and Indian spices roasted in a clay oven

Malai Paneer Tikka

Kawałki indyjskiego białego sera marynowane w śmietanie i serze
Chunks of cottage cheese marinated with cream and Indian spices roasted in a clay oven

DANIA GŁÓWNE

Dal Maharani

Mieszanka soczewicy w sosie śmietanowym z przyprawami
Mix lentils cooked in a creamy sauce and spices

Kadai Vegetable

Warzywa gotowane do perfekcji z mieszanką kadai masala
Assorted vegetables cooked to perfection with kadai masala

Butter Chicken

Kawałki kurczaka gotowane w sosie pomidorowo - maślanym
Chunks of chicken cooked with butter-tomato gravy

Mutton Rogan Josh

Kawałki jagnięciny gotowane w indyjskich przyprawach w sosie cebulowym
Chunks of mutton cooked in a onion gravy

ACCOMPANIMENTS / DODATKI

Lemon Rice X 2

Ryż basmati smażony z kurkumą, gorczycą i sokiem z limonki
Basmati rice fried with turmeric, mustard seeds and fresh lemon juice

Methi Roti X 2

Indyjski chleb z żytniej mąki z kozieradką / Rye flour bread with fenugreek leaves

Garlic Naan X 2

Indyjski chleb z czosnkiem / Wheaten flour bread with Garlic, butter

DESER

Saffron Firni

Deser z mąki ryżowej z mlekiem i szafranem
A dessert of rice and saffron - milk

 Średnio ostre  Ostre  Bardzo Ostre  Łagodne

Sets / Zestawy

India King Maharani Set For 4 People

India King Maharani - Zestaw dla 4 Osób 159 zł

STARTERY

Paneer Tikka (4 szt)

Kawałki indyjskiego białego sera marynowane w jogurcie i indyjskich przyprawach
Chunks of cottage cheese marinated with curd and Indian spices

Harabhara Kebab (4 Szt)

Kotleciki z zielonych warzyw
Mildly spiced green vegetable cutlets

DANIA GŁÓWNE

Dal Palak

Żółta soczewica ze szpinakiem w indyjskich przyprawach
Tellow lentil cooked with spinach flavored with garlic

Methi Paneer

Kawałki białego sera gotowane w liściach kozieradki
Chunks of cottage cheese cooked with fenugreek leaves gravy

Ginger Chicken

Kawałki kurczaka z imbirem, papryką w sosie cebulowym
Chunks of chicken cooked with ginger and pepper onion gravy

ACCOMPANIMENTS / DODATKI

Sabzi Pulav

Ryż basmati smażony z warzywami i przyprawami
Basmati rice fried with mix vegetable, spices

Cocktail Kulchas

Zestaw indyjskich mini chlebków / *Basket of 5 mix wheaten flour bread*

DESER

Saffron Firni

Deser z mąki ryżowej z mlekiem i szafranem
A dessert of rice and saffron - milk

Smacznego!

 Średnio ostre  Ostre  Bardzo Ostre  Łagodne