



INFORMACJE

Informations

Nasze usługi:

Dostawa
Imprezy prywatne
Kącik dla dzieci
Catering
Dostęp Wi-Fi
Wstęp dla zwierząt

Our services:

Delivery
Private events
Kids corner
Catering
Wi-Fi spot
Animal-friendly



Dostępna opcja wegańska
Vegan option available!



Zawiera orzechy!
Contains nuts!



Ostre!
Spicy!



Szef kuchni poleca!
Chef recommends!



Zawiera gluten!
Contains gluten!

Tablica alergenów dostępna jest na ostatniej stronie karty.
Allergens table available on the last page.

Dodatkowa opłata w wysokości 10% zostaje naliczona w przypadku stolików z 7 lub więcej osobami.
Addictional 10% service fee will be added to the table of 7 people and above.

Za pakowanie nadmiaru jedzenia ze stołu naliczana jest opłata w wysokości 2zł.
Packing excess food from the table costs 2zł.

Wszystkie pytania oraz wątpliwości dotyczące dań prosimy kierować do obsługi..
Please direct all questions and concerns regarding the dishes to the waitress.

GODZINY OTWARCIA:

Nd-Czw: 11:00 - 21:00

Pt-Sob: 11:00 - 21:30

PRZYSTAWKI

Starters

1. Samosa



Małe trójkątne ciasto wypełnione przyprawionym mięsem lub warzywami i smażone na oleju.
Triangular pastry filled with seasoned meat or veggies, deep-fried

Wege/ Veg	15.99 zł
Kurczak/ Chicken	19.99 zł

2. Telicherry Fry



Chrupiące przekąski smażone na złoty kolor w aromatycznym cieście z dodatkiem sezamu oraz pasty imbirowo-czosnkowej.

Crispy snacks deep fried in a spicy batter with sesame seeds and ginger-garlic paste.

Paneer (Indyjski ser)	21.99 zł
Kurczak/ Chicken	24.99 zł
Krewetki/ Prawn	27.99 zł

3. Chicken Lollipop



Soczyste, smażone udka kurczaka marynowane w chrupiącej panierce.

Crispy, fried chicken drumsticks marinated in spicy batter.

4 szt. / pcs.	16.99 zł
8 szt. / pcs.	23.99 zł
12 szt. / pcs.	29.99 zł



4. Pakora



Smażone w głębokim tłuszczu chrupiące placuszki marynowane w pikantnej panierce z mąki z ciecierzycy z dodatkiem kurkumy, ajwainu, kozieradki i kuminu.

Deep fried crispy fritters marinated in spicy chickpea flour coating with tumeric, ajwain, fenugreek leaves and jeera powder.

Paneer (Indyjski ser)	21 zł
Warzywa/ Veg	19 zł
Kurczak/ Chicken	24 zł
Krewetki/ Prawn	30 zł
Dorsz/ Cod	28 zł



6. Mix Starter



37 zł

Mieszanka chrupiących przekąsek smażonych w cieście z indyjskimi przyprawami i kawałkami warzyw, kurczakiem, krewetkami i faszzerowaną samosą warzywną.

A mix of deep fried crispy snacks with pieces of vegetables, chicken, shrimp and stuffed vegetable samosa.

Przystawki podawane są z sosami miętowym i tamaryndowym.
Starters are served with sauces mint and tamarind.

ZUPY

Soups

1. Dal Soup 15 zł

Zdrowa zupa z soczewicy z indyjskimi przyprawami.
Healthy lentil soup made with indian spices.

2. Lamb Soup 19 zł

Zupa z posiekanych kawałków jagnięciny doprawiona indyjskimi przyprawami.
Soup made with chopped pieces of lamb and seasoned with indian spices.

3. Wege Monchow Soup 15 zł

Zupa z siekanych warzyw w pikantnym bulionie z przyprawami i sosem sojowym.
Soup made of chopped vegetables in spicy broth with spices and soy sauce.

4. Tomato Soup 15 zł

Pyszna zupa-krem z pomidorów.
Delicious tomato cream soup.

5. Chicken Monchow Soup 17 zł

Zupa z kawałkami kurczaka w bulionie z przyprawami, marchwią, sałatą i sosem sojowym.
Soup containing shredded chicken pieces in a broth with spices, carrot, lettuce and soy sauce.

6. Prawn Soup 21 zł

Aromatyczna zupa z krewetek wzbogacona nutą indyjskich przypraw.
Aromatic broth with shrimp, enriched with notes of indian herbs and spices.

7. Chicken Soup 17 zł

Zupa z kawałków kurczaka na bazie ze śmietanki.
Soup made of chicken pieces in a cream base.

8. Veg Hot & Sour Soup 15 zł

Pikantno-kwaśna zupa z mieszanki warzyw, przypraw i sosu sojowego.
Spicy and hot soup made with mixed vegetables, spices and soy sauce.

9. Chicken Hot & Sour Soup 17 zł

Pikantno-kwaśna zupa z kawałkami kurczaka, jajkami, przyprawami i sosem sojowym.
Spicy and hot soup made with chicken pieces, eggs, spices and soy sauce.

10. Chicken Sweet Corn Soup 15 zł

Słodka zupa na bazie bulionu z kurczaka oraz kukurydzy ze śmietanką.
Chicken broth based soup made with cream and sweet corn.



CURRY

Curry dishes

Wszystkie opcje curry dostępne z: /All curry options available with :

Ryżem/ Rice	1.99 zł
Zwykły naan/ Plain naan	1.99 zł

1. Butter Chicken (Makhani)

Kawałki wybranego składnika gotowane z sosem pomidorowym z orzechami nerkowca i śmietaną.
Pieces of selected ingredient cooked in tomato sauce with cashew nuts and cream.

Paneer (Indycki ser)	38 zł
Kurczak/ Chicken	38 zł

2. Tikka Masala

Wybrany składnik gotowany w delikatnie pikantnym sosie z przypraw indyjskich, pomidorów i śmietanki.
Pieces of selected ingredient cooked in a mildly spicy sauce of Indian spices, tomatoes and cream.

Paneer (Indycki ser)	38 zł
Warzywa/ Veg	38 zł
Kurczak/ Chicken	38 zł
Wieprzowina/ Pork	42.99 zł
Jagnięcina/ Lamb	42.99 zł
Krewetki/ Prawn	42.99 zł
Dorsz/ Cod	42.99 zł



3. Korma

Łagodne curry ze śmietaną, jogurtem i bogatymi aromatami kardamonu, orzechów i suszonych owoców.
Mild curry with cream, yoghurt and rich aromas of cardamon, nuts and dried fruits.

Paneer (Indycki ser)	38 zł
Warzywa/ Veg	38 zł
Kurczak/ Chicken	38 zł
Wieprzowina/ Pork	42.99 zł
Jagnięcina/ Lamb	42.99 zł
Krewetki/ Prawn	42.99 zł
Dorsz/ Cod	42.99 zł

CURRY

Curry dishes

Wszystkie opcje curry dostępne z: /All curry options available with :

Ryżem/ Rice	1.99 zł
Zwykły naan/ Plain naan	1.99 zł

4. Curry

Wybrany składnik gotowany w delikatnie pikantnym sosie z dużą ilością przypraw, ziół, cebuli i pomidorów.
Selected ingredient cooked in a mildly spicy sauce with lots of spices, herbs, onions and tomatoes.

Paneer (Indycki ser)	38 zł
Warzywa/ Veg	38 zł
Kurczak/ Chicken	38 zł
Wieprzowina/ Pork	42.99 zł
Jagnięcina/ Lamb	42.99 zł
Krewetki/ Prawn	42.99 zł
Dorsz/ Cod	42.99 zł



5. Vindaloo

Pikantne curry duszone z wybranymi składnikami w sosie vindaloo z karmelizowanej cebuli, octu, imbiru i indyjskich przypraw.

Spicy curry stewed with selected ingredients in vindaloo sauce made of onion, vinegar, ginger and Indian spices.



Paneer (Indycki ser)	38 zł
Warzywa/ Veg	38 zł
Kurczak/ Chicken	38 zł
Wieprzowina/ Pork	42.99 zł
Jagnięcina/ Lamb	42.99 zł
Krewetki/ Prawn	42.99 zł
Dorsz/ Cod	42.99 zł

6. Kofta

Ziemniaczane kotleciki w stylu indyjskim z mieszanką warzyw lub indyjskiego sera i przypraw, duszone w kremowym curry na bazie pomidorów.

Indian-style potato cutlets with a mixture of vegetables or paneer and spices, stewed in a tomato-based curry.

Paneer (Indycki ser i ziemniaki)	38 zł
Warzywa/ Veg	38 zł

CURRY

Curry dishes

Wszystkie opcje curry dostępne z: /All curry options available with :

Ryżem/ Rice	1.99 zł
Zwykły naan/ Plain naan	1.99 zł

7. Balti

Wybrany składnik duszony w sosie cebulowym z ziołami, czosnkiem i odrobiną cytryny.

Ingredient of your choice seethed onion sauce with herbs, garlic and a bit of lemon.

Paneer (Indycki ser)	38 zł
Warzywa/ Veg	38 zł
Kurczak/ Chicken	38 zł
Wieprzowina/ Pork	42.99 zł
Jagnięcina/ Lamb	42.99 zł
Krewetki/ Prawn	42.99 zł
Dorsz/ Cod	42.99 zł

8. Jalfrezi

Wybrane przez Ciebie składniki połączone w sosie z papryką, cebulą, cynamonem i kolendrą.

Ingredients of your choice combined in a sauce with peppers, onion, cinnamon and coriander.

Paneer (Indycki ser)	38 zł
Warzywa/ Veg	38 zł
Kurczak/ Chicken	38 zł
Wieprzowina/ Pork	42.99 zł
Jagnięcina/ Lamb	42.99 zł
Krewetki/ Prawn	42.99 zł
Dorsz/ Cod	42.99 zł

9. Madras

Ostre curry z kremem kokosowym, cebulą, pomidorami i mieloną papryczką chilli.

Hot curry with coconut cream, onion, tomatoes i chili peppers..

Paneer (Indycki ser)	38 zł
Warzywa/ Veg	38 zł
Kurczak/ Chicken	38 zł
Wieprzowina/ Pork	42.99 zł
Jagnięcina/ Lamb	42.99 zł
Krewetki/ Prawn	42.99 zł
Dorsz/ Cod	42.99 zł

CURRY

Curry dishes

Wszystkie opcje curry dostępne z: /All curry options available with :

Ryżem/ Rice	1.99 zł
Zwykły naan/ Plain naan	1.99 zł

10. Rogan Josh Lamb 43.99 zł

Puree z cebuli, pomidorów, imbiru i czosnku gotowane z jagnięciną, przyprawami i świeżą kolendrą.
Pureed onion tomato, ginger and garlic cooked together with lamb and finished with fresh coriander.

11. Bhuna Gosh Lamb 41 zł

Delikatne kawałki jagnięciny powoli gotowane, aby uwolnić swój smak w gęstym i pysznym sosie.
Tender pieces of lamb slowly cooked to release their flavor in a thick and delicious sauce.

12. Mango Korma

Łagodne curry ze śmietaną, jogurtem, orzechami, miąższem mango i suszonymi owocami.
Mild curry with cream, yogurt, nuts, mango pulp and dried fruit.

Paneer (Indycki ser)	38 zł
Warzywa/ Veg	38 zł
Kurczak/ Chicken	38 zł
Wieprzowina/ Pork	42.99 zł
Jagnięcina/ Lamb	42.99 zł
Krewetki/ Prawn	42.99 zł
Dorsz/ Cod	42.99 zł



13. Chilli

Wybrane składniki panierowane w gęstym cieście, smażone i gotowane w sosie sojowym z dodatkiem papryki.
Selected ingredient coated in thick batter, fried until crispy, cooked in red bell pepper and soy sauce.

Paneer (Indycki ser)	38 zł
Kurczak/ Chicken	38 zł
Wieprzowina/ Pork	42.99 zł
Jagnięcina/ Lamb	42.99 zł
Krewetki/ Prawn	42.99 zł
Dorsz/ Cod	42.99 zł

CURRY

Curry dishes

Wszystkie opcje curry dostępne z: /All curry options available with :

Ryżem/ Rice	1.99 zł
Zwykły naan/ Plain naan	1.99 zł

14. Palak (Szpinak)

Danie na bazie rozdrobnionych liści szpinaku z kawałkami wybranego składnika z dodatkiem indyjskim przypraw i śmietanki.

Dish based on spinach leaves with pieces of chosen ingredient prepared with indian spices and cream.

Paneer (Indyjski ser)	38 zł
Warzywa/ Veg	38 zł
Kurczak/ Chicken	38 zł
Wieprzowina/ Pork	42.99 zł
Jagnięcina/ Lamb	42.99 zł
Krewetki/ Prawn	42.99 zł
Dorsz/ Cod	42.99 zł

15. Kadai

Kawałki wybranego składnika przygotowywane w sosie curry z dodatkiem papryki, cebuli i nasionami kolendry.

Pieces of chosen ingredient cooked in curry with capsicum, onion and whole coriander seeds

Paneer (Indyjski ser)	38 zł
Warzywa/ Veg	38 zł
Kurczak/ Chicken	38 zł
Wieprzowina/ Pork	42.99 zł
Jagnięcina/ Lamb	42.99 zł
Krewetki/ Prawn	42.99 zł
Dorsz/ Cod	42.99 zł

TANDOOR

Grill dishes

Wszystkie opcje curry dostępne z: /All curry options available with :

Ryżem/ Rice	1.99 zł
Zwykły naan/ Plain naan	1.99 zł

1. Malai Tikka



Kawałki wybranego składnika pokryte kremową marynatą z jogurtu, imbiru, czosnku i pasty z orzeszków nerkowca, grillowane w tandoor, cylindrycznym glinianym piecu.

Bite size pieces covered in a creamy marinade of yogurt, ginger, garlic and cashew nut paste grilled in tandoor oven.

Paneer (Indycki ser)	37 zł
Kurczak/ Chicken	40 zł
Krewetki/ Prawn	43 zł
Dorsz/ Cod	42 zł

2. Tikka

Pokrojone w kostkę filety z wybranego składnika marynowane w jogurcie, ziołach i przyprawach, gotowane w tandoor, cylindrycznym glinianym piecu.

Fillets from the selected ingredient marinated in yogurt, spices, cooked in the tandoor.

Paneer (Indycki ser)	41.99 zł
Kurczak/ Chicken	41.99 zł
Krewetki/ Prawn	43 zł
Dorsz/ Cod	42 zł



3. Tricolor Tikka



Trzy różne kolory, trzy różne marynaty na bazie mięty, ziół i śmietanki oraz trzy wyjątkowe i smaczne grillowane (w tandoor) kawałki wybranego składnika w jednym daniu!

Three different colors, three different marinades based on mint, herbs and cream and three unique and tasty grilled (in tandoor) pieces in one dish!

Paneer (Indycki ser)	37 zł
Kurczak/ Chicken	40 zł
Krewetki/ Prawn	43 zł
Dorsz/ Cod	42 zł

TANDOOR

Grill dishes

Wszystkie opcje curry dostępne z: /All curry options available with :

Ryżem/ Rice	1.99 zł
Zwykły naan/ Plain naan	1.99 zł

4. Black Pepper Tikka

Marynowane kawałki wybranego składnika, grillowane ((w tandoor, cylindrycznym glinianym piecu) ze świeżo zmielonym czarnym pieprzem, imbirem, czosnkiem i jogurtem.

Marinated pieces of the selected ingredient, grilled with black pepper, spices and yogurt.

Paneer (Indyjski ser)	37 zł
Kurczak/ Chicken	39 zł
Krewetki/ Prawn	43 zł
Dorsz/ Cod	40 zł

5. Tandoori Chicken

42.99 zł

Soczysty kurczak (z kośćmi) marynowany w soku z cytryny, jogurcie i aromatycznych przyprawach grillowany w tandoor, cylindrycznym glinianym piecu.

Juicy chicken (with bones) marinated in lemon juice, yogurt and aromatic spices grilled in a tandoor, a cylindrical clay oven.

6. Nawabi Kebab Lamb

43 zł

Przygotowane z jagnięciny mielonej, marynowanej przy użyciu mieszanki przypraw szefa kuchni, gotowanej na tandoor dla uzyskania jędrnej i soczystej konsystencji i zwieńczonej masalą.

Prepared with ground lamb, marinated using a chef's blend of spices, cooked on the tandoor for a firm and juicy texture and topped with masala.

7. Mix Tandoori Platter



50 zł

Mieszanka soczystych, pikantnych grillowanych (w tandoor, cylindrycznym glinianym piecu) mięs czterech różnych rodzajów: kurczak, mielona jagnięcina, ryba i krewetki.

A blend of juicy, spicy grilled (in tandoor) meats of four different types: chicken, ground lamb, fish and shrimp.

Wszystkie dania Tikka podawane są z sosem curry.
All Tikka dishes are served with curry sauce.

SIZZLER

Sizzler dishes

Wszystkie opcje curry dostępne z: /All curry options available with :

Ryżem/ Rice	1.99 zł
Zwykły naan/ Plain naan	1.99 zł

1. Sizzler Vegetarian

41.99 zł

Smakowita mieszanka warzyw i paneeru, aromatyczne indyjskie przyprawy podawane na skwierczącej, gorącej metalowej płycie na drewnianej podstawie.

A tasty mix of vegetables and paneer, aromatic Indian spices served on a sizzling hot metal plate on a wooden base.

2. Sizzler Chicken

41.99 zł

Smaczna mieszanka kawałków kurczaka, aromatycznych indyjskich przypraw podawana na skwierczącej, gorącej metalowej płycie na drewnianej podstawie.

A tasty blend of chicken pieces, aromatic Indian spices served on a sizzling hot metal plate on a wooden base.

3. Sizzler Lamb

43.99 zł

Smaczna mieszanka kawałków jagnięciny, aromatycznych indyjskich przypraw podawana na skwierczącej, gorącej metalowej płycie na drewnianej podstawie.

A tasty blend of lamb pieces, aromatic Indian spices served on a sizzling hot metal plate on a wooden base.

4. Sizzler Mix



46.99 zł

Smaczna mieszanka warzyw, kawałków kurczaka i jagnięciny doprawiona aromatycznymi indyjskimi przyprawami podawana na skwierczącej, gorącej metalowej płycie na drewnianej podstawie.

A tasty mix of vegetables, pieces of chicken and lamb seasoned with aromatic Indian spices served on a sizzling hot metal plate on a wooden base.

DANIA WEGETERAŃSKIE

Vegetarian dishes

Wszystkie opcje dostępne z: /All options available with :

Ryżem/ Rice

1.99 zł

Zwykły naan/ Plain naan

1.99 zł



1. Dal Makhani



30 zł

Cała czarna soczewica gotowana na wolnym ogniu z subtelnymi dymnymi przyprawami i masłem, aby uzyskać wyjątkowy smak i gładką kremową konsystencję.

Whole black lentils simmered with subtle smoky spices and butter for a unique flavor and smooth creamy texture.

2. Dal Tadka

30 zł

Soczewica żółta i czerwona oraz ciecierzycza gotowana z cebulą, pomidorami i indyjskimi przyprawami, wykończona ghee.

Chana dal and mung moor dal cooked with onions, tomatoes and Indian spices, finally seasoned with ghee.

3. Aloo Ghobi



30 zł

Idealnie miękkie ziemniaki i kalafior z mieszanką przypraw, aromatów i pomidorów.

A dish made with perfectly soft potatoes and cauliflower with a blend of spices, flavorings and tomatoes.

4. Bhindi Masala

35 zł

Pyszne, półwytrawne danie z północnoindyjskiej okry w stylu pendżabskim na bazie smażonej cebuli, pomidorów i aromatycznych indyjskich przypraw.

A delicious semi-dry Punjabi-style North Indian okra dish based on fried onions, tomatoes and aromatic Indian spices.

DANIA WEGETERAŃSKIE

Vegetarian dishes

Wszystkie opcje dostępne z: /All options available with :

Ryżem/ Rice	1.99 zł
Zwykły naan/ Plain naan	1.99 zł



5. Mix Vegetable Tarkari

30 zł

Warzywne curry z mieszanki warzyw, indyjskich przypraw, cebuli i ziół.

A vegetable curry made from a blend of vegetables, Indian spices, onions and herbs.

6. Chana Masala



28 zł

Północnoindyjskie danie curry z białej ciecierzycy, cebuli, pomidorów, przypraw i ziół.

North Indian curried dish made with white chickpeas, onions, tomatoes, spices and herbs

7. Shahi Baingan



35 zł

Bogate i aromatyczne indyjskie danie z bakłażanów gotowanych w kremowym i aromatycznym sosie na bazie orzechów.

A rich and flavorful Indian dish made with eggplants cooked in a creamy and aromatic nut-based gravy..

8. Paneer Pasanda



35.99 zł

Nadziewane plastry paneer, panierowane, smażone i podawane w gładkim sosie z cebuli, nerkowców i pomidorów.

Stuffed paneer slices, breaded, fried and served in a smooth sauce of onions, cashews and tomatoes.

CHLEBKI AROMATYCZNE

Flavored breads

- | | |
|--|-------|
| 1. Aloo Paratha | 14 zł |
| Indyjskie chlebki pełnoziarniste z pikantnym nadzieniem ziemniaczanym.
<i>Indian whole wheat breads with spicy potato filling.</i> | |
| 2. Aloo Naan  | 14 zł |
| Indyjski placek nadziewany przyprawionym nadzieniem ziemniaczanym.
<i>Indian pancake stuffed with spiced potato filling.</i> | |
| 3. Keema Naan  | 20 zł |
| Miękki indyjski naan z pysznym nadzieniem z przyprawionej mielonej jagnięciny.
<i>Soft Indian naan with a delicious filling of spiced ground lamb.</i> | |
| 4. Paneer Naan | 14 zł |
| Indyjski placek nadziewany pyszną mieszanką indyjskiego paneeru i przypraw.
<i>Indian pancake stuffed with a delicious mixture of Indian paneer and spices.</i> | |
| 5. Paneer Paratha | 14 zł |
| Nadziewany chleb pełnoziarnisty wypełniony przyprawionym, tartym paneerem.
<i>Stuffed whole wheat bread filled with seasoned, grated paneer.</i> | |
| 6. Methi Paratha | 14 zł |
| Zdrowy i smaczny chleb pełnoziarnisty z liśćmi kozieradki.
<i>Healthy and tasty whole wheat bread with fenugreek leaves.</i> | |
| 7. Lacha Paratha | 14 zł |
| Warstwowy płaski chleb przygotowywany z mąki pszennej.
<i>Layered flat bread prepared from wheat flour.</i> | |

CHLEBKI

Breads

Smażone na Tava, gotowane na parze do perfekcji w piecu Tandoor, różnorodność Indii można wyrazić poprzez chleby. Chrupiące, kruche, wilgotne, puszyste lub płaskie, wszystkie chleby mają jedną wspólną cechę - z pewnością nasiąkają wspaniałym curry!

Fried on Tava, steamed to perfection in a Tandoor oven, the diversity of India can be expressed through breads. Crispy, fluffy or flat, all breads have one thing in common - they certainly soak up the wonderful curry!

1. Naan



Płaski chleb z mąki uniwersalnej, pieczony w piecu tandoor.
Flat bread made from all-purpose flour, baked in a tandoor oven.

Zwykły/ Plain naan	8 zł
Z masłem/ Butter naan	9 zł
Naan czosnkowy/ Garlic naan	11 zł



2. Roti

Płaski chleb praśny z mąki pełnoziarnistej, pieczony w piecu tandoor.
Flat unleavened bread made from whole wheat flour, cooked in tandoor oven.

Zwykły/ Plain roti	8 zł
Z masłem/ Butter roti	9 zł

3. Koszyk Chlebków/ Bread Basket



35 zł

Różne rodzaje indyjskiego pieczywa (Naan, Roti, Naan Czosnkowy i rodzaje parathas) serwowane w jednym koszyku 8 szt. (Jest możliwość zastąpienia wszystkich chlebków naanem czosnkowym +6zł.)
Different types of Indian bread (Naan, Roti, Garlic Naan and types of parathas) served in one basket 8 pcs. There is an option to switch all the naans only to a garlic one +6zł.)

DANIE Z RYŻU

Rice dishes

1. Biryani

Puszysty ryż basmati ułożony na delikatnych i soczystych kawałkach mięsa, krewetek lub delikatnych warzyw w towarzystwie hipnotyzujących aromatów przypraw, ziół i karmelizowanej cebuli, podawany z jogurtem ogórkowym.

Fluffy basmati rice layered with tender and juicy pieces of meat, shrimp or delicate vegetables accompanied by the mesmerizing aromas of spices, herbs and caramelized onions and served with cucumber yoghurt.

Warzywa/ Veg	32 zł
Kurczak/ Chicken	40 zł
Jagnięcina/ Lamb	41.99 zł
Krewetki/ Prawn	42.99 zł

2. Jeera Rice 15 zł

Pachnący ryż basmati z dodatkiem nasion kminku.
Fragrant basmati rice is scented with cumin seeds.

3. Lemon Rice 19 zł

Pachnący ryż basmati gotowany ze świeżym sokiem z cytryny i ziołami.
Fragrant basmati rice cooked with fresh lemon juice and herbs.

4. Vegetable Pulao 19 zł

Pyszne danie z ryżu, warzyw, przypraw i ziół.
A delicious dish of rice, vegetables, spices and herbs.

5. Peas Pulao 19 zł

Pyszne danie z ryżu, groszku, przypraw i ziół.
A delicious dish of rice, peas, spices and herbs.

6. Plain Basmati Rice 6 zł

Rodzaj białego ryżu.
A kind of white rice.

7. Chicken Fried Rice 30 zł

Danie z ryżu basmati, kurczaka, jajek, marchwi, kapusty, papryki, soi i sosu chilli.
Basmati rice dish with chicken, eggs, carrots, cabbage, capsicum, soy and chilli sauce.

8. Veg Fried Rice 25 zł

Danie z ryżu basmati, marchwi, kapusty, papryki, soi i sosu chilli.
Basmati rice dish with carrots, cabbage, capsicum, soy and chilli sauce.

INNE Others

- | | |
|--|-------|
| 1. Cucumber Raita | 12 zł |
| Starte ogórki z gęstym jogurtem i solą .
<i>Grated cucumbers with thick yogurt and salt.</i> | |
| 2. Mix Raita | 13 zł |
| Starte ogórki, pomidory otoczone gęstym jogurtem, solą i przyprawami.
<i>Grated cucumbers, tomatoes with thick yogurt and salt and spices.</i> | |
| 3. Papadum z chutnym | 8 zł |
| Cienki indyjski wafel z suszonej soczewicy podawany z miętą i sosem tamaryndowym.
<i>Thin Indian wafer made from dried lentils served with mint and tamarind sauce.</i> | |
| 4. Indyjski Ogórek/ Indian pickle | 5 zł |
| 5. Sos Indyjski | 2 zł |
| Mietowy, tamaryndowy, pikantny.
<i>Mint, tamarind, spicy.</i> | |
| 6. Green Salad | 20 zł |
| Zielona sałatka na bazie ogórka, pomidora, marchewki i czerwonej cebuli.
<i>Green salad based on cucumber, tomato, carrot and red onion.</i> | |
| 7. Chicken Salad | 24 zł |
| Sałatka na bazie kawałków kurczaka tikka, sałaty lodowej, pomidora oraz marchewki z sosem szefa kuchni.
<i>Salad based on chicken tikka pieces, iceberg lettuce, tomato and carrot with chef's sauce.</i> | |
| 8. Mix Salad | 20 zł |
| Sałatka na bazie sałaty lodowej, ogórka, pomidora, papryki oraz marchewki.
<i>Salad based on iceberg lettuce, cucumber, tomato, capsicum and carrot.</i> | |

DESERY Desserts

- | | |
|---|-------|
| 1. Gulab Jamun  | 12 zł |
| Rodzaj pączków nasączonych słodkim, cukrowym syropem.
<i>A type of doughnut, soaked in a sweet, sugary syrup.</i> | |
| 2. Mango Cream | 16 zł |
| Pyszny deser warstwowy z kremem o smaku mango i miąższem mango.
<i>A delicious layered dessert with mango-flavored cream and mango pulp.</i> | |

MENU DLA DZIECI

Kids Menu

1. Curry z Naanem lub Ryżem Basmati : Do wyboru: Paneer/Warzywa/Kurczak

Curry with naan or rice; to choose : Paneer/Vegetables/Chicken

Makhani 

26 zł

Maślane curry gotowane z pomidorami i orzechami.

Selected ingredient cooked in butter sauce with tomatoes and nuts.

Korma 

28 zł

Łagodne curry gotowane w sosie na bazie orzechów nerkowca.

Mild curry cooked in sauce based on cashew nuts.

Mango Korma 

28 zł

Curry gotowane w sosie z orzechami i miąższem mango.

Curry cooked in a sauce with nuts and mango pulp.

Paneer Paratha 

14 zł

Pieczyno smakowe wypełnione łagodnym nadzieniem z sera indyjskiego.

Flavored bread filled with a mild paneer filling.

Aloo Paratha 

13 zł

Pieczyno smakowe wypełnione łagodnym nadzieniem ziemniaczanym.

Flavored bread filled with a mild potato filling.

Nuggetsy z kurczaka (Tylko z ryżem) 

20 zł

Chicken nuggets (Only with rice)

Frytki/Fries

10 zł

NAPOJE

Drinks

Zimne Napoje/ Cold drinks

1. Lassi

Popularny indyjski napój na bazie jogurtu, mleka i przypraw.
Popular indian drink made of yoghurt, milk, and spices.

Smaki: (Mango/Słodki/Słony/Bananowy)/Wegańskie Mango (15)/16zł
Flavors : (Mango/Sweet/Salty/Banana)/Vegan Mango

2. Napoje Gazowane 9zł

Cola/Cola 0/ Sprite/ Fanta

3. Fuze Tea Peach 9zł

4. Sok/ Juice 9zł

Jabłko, Pomarańcza, Grejpfrut
Apple, Orange, Grapefruit

6. Woda/ Water 9zł

7. Woda/ Water 1.5l 20zł

8. Kawy	
Espresso	10zł
Cappuccino	16zł
Americano	15zł
Latte Macchiato	16zł

9. Masala Chai Indyjska Herbata 12zł

ALKOHOLE

Alcohol

1. Kamasutra 5% (Indyjski)	15zł
2. Cobra 4.5% (Indyjski)	15zł
3. Kingfisher 4.8% (Indyjski)	15zł
4. Taj Indian 4.5% (Indyjski)	15zł
5. Carlsberg 5.0%	15zł
6. Książęce Złote Pszenniczne 4.9%	15zł
7. Somersby Pink Grapefruit 4.0%	15zł
8. Książęce IPA 5.4%	15zł
9. Kozel 4.6%	15zł
10. Żywiec 5.5%	15zł
11. Carlsberg 0.0%	12zł
12. Somersby Blackcurrant & Lime 0.0%	12zł



TABLICA ALERGENÓW

Alergens Table

NAZWA POTRAWY	GLU*	SOJ	ORZ	OZI	SEZ	MLE	JAJ	RYB	SKR	SEL	SO2	GOR
DISH NAME	GLU*	SOY	NUT	PEA	SES	MIL	EGG	FIS	SHL	CEL	SO2	MUS
SAMOSA	X		X									X
TELICHERRY FRY	X				X							
CHICKEN LOLLIPOP	X	X			X							
PAKORA	X											
ONION BHAJIA	X											
MIX STARTER	X		X		X	X			X			X
DAL SOUP												X
LAMB SOUP												X
WEGE MONCHOW SOUP		X										
TOMATO SOUP						X						X
CHICKEN MONCHOW SOUP		X					X					
PRAWN SOUP						X			X			
CHICKEN SOUP						X						
VEG HOT AND SOUR SOUP		X										
CHICKEN HOT AND SOUR SOUP		X										
CHICKEN SWEET CORN SOUP						X						
BUTTER CHICKEN			X			X						
TIKKA MASALA						X						
KORMA			X			X						
CURRY						X						X
VINDALOO						X						
KOFTA	X		X			X						
BALTI						X						X
JALFREZI						X						X
MADRAS						X						X
ROGAN JOSH LAMB												
BHUNA GOSH LAMB												
MANGO KORMA			X			X						
CHILLI	X	X										X
PALAK												
KADAI						X						X
MALAI TIKKA			X			X						
TIKKA												
TRICOLOR TIKKA			X	X		X						
BLACK PEPPER TIKKA						X						
TANDOORI CHICKEN						X						
MIX TANDOORI PLATTER			X			X			X			
SIZZLER VEGETARIAN						X						
SIZZLER CHICKEN						X						
SIZZLER LAMB						X						
SIZZLER MIX						X						
DAL MAKHANI						X						

BLICA ALERGEN

Alergens Table

[illegible]

BLICA ALERGEN

Alergens Table

LASSI MANGO					X						
LASSI SWEET					X						
LASSI SALTY					X						
LASSI BANANA					X						
LASSI VEGAN											
TIKKA SAUCE					X						
PRAWN BIRYANI								X			
PANEER (SER INDYJSKI)					X						
KREWETKI/PRAWNS								X			
DORSZ/COD							X				

PL

- *GLU - zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także 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 macadamia lub 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
- SO2 - dwutlenek siarki i siarczyny
- GOR - gorczyca i produkty pochodne

EN

- ****GLU** - gluten-containing grains, i.e., wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, or their hybrid varieties, as well as derivatives
- **SOY** - soy and its derivatives
- **NUT** - nuts, i.e., almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecans (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), macadamia nuts or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), as well as derivatives
- **PEA** - peanuts (*arachis*) and derivatives
- **SES** - sesame seeds and derivatives
- **MIL** - milk and dairy products (including lactose)
- **EGG** - eggs and its products
- **FIS** - fish and its derivatives
- **SHL** - shellfish and its derivatives
- **CEL** - celery and derivatives
- **SO2** - sulfur dioxide and sulfites
- **MUS** - mustard and derivatives