

NEW WORLD *Restaurant* BUDDHA



M E N U FOOD & WINE

Restauracja istnieje od 2009 roku. Przez cały czas staramy się skupiać na udoskonalaniu, żeby sprostać oczekiwaniom naszych gości, aby każde spotkanie biznesowe, rodzinny obiad, romantyczna kolacja czy przyjęcie urodzinowe były na najwyższym poziomie.

Zasmakuj aromatu kardamonu, kolendry, cynamonu, curry i szafranu czyli poznaj wyraziste, oryginalne indyjskie oraz inne orientalne smaki w samym sercu Warszawy

The restaurant has existed since 2009. Throughout the whole time, we try to focus on improvement to meet the expectations of our guests, so that every business meeting, family dinner, romantic dinner or birthday party are at the highest level.

Taste the aromas of cardamom, coriander, cinnamon, curry and saffron, that is, discover the distinctive, original Indian and other oriental flavors in the heart of Warsaw.



Doliczamy 10% serwisu w przypadku 4 i więcej osób.

We add service charge 10 % for 4 or more persons.

Ceny dań i deserów zawierają podatek VAT w wysokości 8%, ceny alkoholi i napojów zawierają podatek VAT w wysokości 23%.

A 8% VAT is included in the price of dishes and desserts, a VAT 23% is included in the price of alcoholic and non-alcoholic beverages.

PRZYSTAWKI | STARTERS

PAKORAS

18 | 18 | 24 | 28 | 36 PLN

Mieszanka smażonych warzyw lub cebuli lub sera paneer lub kawałki kurczaka lub krewetki, obtoczone w łagodnej indyjskiej panierce.

Your choice of fried mix of Vegetables/Onion/Paneer Cheese/Chicken/Papad Prawns, coated in mildly spiced batter.

SAMOSA - 2 SZT / 2 PCS

22 | 28 PLN

VEGAN
MEDIUM SPICY

Klasyczne indyjskie pierożki nadziewane pikantnymi warzywami lub mieloną jagnięciną.

Classic Indian dumplings stuffed with spicy vegetables or minced lamb.

KEEMA NAAN

24 PLN

Placek z mąki pszennej z nadzieniem z mielonej jagnięciny i przyprawami, z pikantnym sosem Szechwan oraz jogurtem.

Naan bread stuffed with homemade minced lamb with spicy sauce and yogurt.

DRUMS OF HEAVEN - 6 SZT / 6 PCS

28 PLN

SPICY

Chrupiące skrzydełka z kurczaka w pikantnym sosie sojowo-czosnkowym.

Chicken lollipop battered deep fried and tossed in hot garlic soya sauce.

RAGADA PATTIES

28 PLN

VEGAN
MEDIUM SPICY

Indyjskie placki ziemniaczane z gotowaną cieciorą w sosie pomidorowym, serwowane z sosem miętowym, sosem z tamaryndowca i chrupiącą posypką.

Bombay special potato patties with chickpeas & spicy, tangy, crispy topping.

ZESTAW PRZEKĄSEK | STARTER PLATTER

48 PLN

Mieszanka przystawek: kawałki kurczaka w panierce, kurczak 65, kawałki ryby, krewetki, oraz świeże warzywa podawane z frytkami lub ryżem maślanym.

Mix of appetizers, pieces of chicken in breadcrumbs, chicken 65, fish, prawns, and vegetables served with French fries or rice.

NEW WORLD *Restaurant* BUDDHA



ZUPY | SOUPS

DHAL SHORBA

16 PLN

Zupa z soczewicy z imbirem i tradycyjnymi indyjskimi przyprawami.

Lentil Soup with ginger and traditional Indian spices.

CREAMY TOMATO SHORBA

16 | 20 | 24 PLN

MEDIUM SPICY

Zupa krem ze świeżych soczystych pomidorów przyprawiona bazylią lub grillowanym kurczakiem lub jagnięciną z kolendrą.

Juicy tomatoes soup simmered with fresh Basil or grilled chicken or lamb and fresh coriander.

YAKHINI SHORBA

24 PLN

SPICY

Zupa z jagnięciną, z pomidorami i nutą świeżej kolendry.

Lamb broth blended with tomato & fresh coriander.

TOM KHA

18 | 22 | 28 PLN

Zupa na mleku kokosowym z tajskimi ziołami i przyprawami: z warzywami lub kurczakiem lub krewetkami.

Coconut milk soup with Thai herbs and spices: with vegetables or chicken or prawns.

TOM YUM CHICKEN | PRAWNS

22 | 28 PLN

MEDIUM SPICY

Klasyczna pikantna zupa na bazie tajskich ziół, świeżej galangi, trawy cytrynowej z pieczarkami, serwowana z kurczakiem lub krewetkami.

Classic Thai soup Tom yum, with fresh galangal, lemon grass and mushrooms, served with chicken or prawns.

M E N U

FOOD & WINE

SAŁATKI | SALADS

BUDDHA GARDEN GREEN SALAD 16 PLN

Plasterki świeżych warzyw serwowane z oliwkami, kawałkami cytryny i zieloną chilli.

Fresh garden sliced vegetables served with olives, lemon & green chilli.

SPROUTS & POMEGRANATE CHAAT 22 PLN

SAŁATKA Z GOTOWANĄ CIECIORKĄ, ZIARNAMI GRANATU, CEBULĄ, POMIDORAMI W CYTRYNOWYM DRESSINGU SERWOWANA Z KIEŁKAMI.

A chickpeas salad with pomegranate, red onions, tomatoes, sprouts and sprinkled with chat masala.

TANDOORI ROAST CHICKEN SALAD 24 PLN

Świeże warzywa i plastry pieczonej piersi z kurczaka, doprawione dressingiem kokosowo-cytrynowym.

Fresh vegetables and slices of roasted chicken breast, seasoned with coconut-lemon dressing.

SPICY LAMB SEEK SALAD 32 PLN

Pieczona jagnięcina podsmażana z chilli, pomidorem, papryczkami, ogórkiem, cebulą, ubrana w lodową sałatę z sezamem i ciemną soją.

Roasted lamb tossed with chilli, tomato, pimentos, cucumber, onion, dressed with ice berg lettuce sesame and dark soya.

VEGAN
MEDIUM SPICY

MEDIUM SPICY

SPICY

DANIA Z PIECA TANDOOR

TANDOORI CORNER

Specjalnością naszej kuchni są potrawy przyrządzane w tradycyjnych piecach - **Tandoor**. Dzięki bardzo wysokiej temperaturze potrawy są wyjątkowo smaczne i zdrowe.

HARA TAWA CHEESE

24 PLN

MEDIUM SPICY

Grillowane kotleciki ze szpinaku, sera i gotowanych ziemniaków.

Cutlets of spinach and soft cheese blended with potatoes and grilled in hot plate.

PANEER TIKKA SHASLIK

28 PLN

MEDIUM SPICY

Szaszłyk serowy pieczony z warzywami z pieca Tandoor.

Home-made cottage cheese marinated with hung curd and spices grilled in Tandoor oven.

MALAI CHICKEN TIKKA / CHICKEN TIKKA

28 PLN

MEDIUM SPICY

Najlepsze kawałki kurczaka marynowane w serze i indyjskich przyprawach Kaszmiru lub marynowane w pikantnych przyprawach z Południa Indii - grillowane w piecu Tandoor.

The best pieces of chicken marinated in cheese and Indian Kashmiri spices or marinated in spices from South India - grilled in a Tandoor oven.

THANGADI - 4 SZT / 4 PCS

30 PLN

Delikatne grillowane pałki kurczaka marynowane w jogurcie z przyprawami indyjskimi.

Delicate chicken drumsticks marinated in yoghurt with Indian spices grilled in the Tandoor oven.

TANDOORI CHICKEN (HALF)

38 PLN

MEDIUM SPICY

Półowka kurczaka marynowana w jogurcie i indyjskich przyprawach z Madras z pieca Tandoor.

Half a chicken marinated in yoghurt and Indian spices from Madras from the Tandoor oven.

MEDIUM SPICY

FISH TIKKA

34 PLN

Kawałki ryby sezonowej w pikantnych przyprawach z pieca Tandoor podawane z sałatką.

Pieces of a seasonal fish in spicy spices from a Tandoor oven served with a salad.

MEDIUM SPICY

LAMB SEEK

42 PLN

Roladki z mielonej jagnięciny z dodatkiem kolendry i chilli, grillowane w piecu Tandoor.

Minced lamb meat blended with coriander, green chilli, grilled in Tandoor oven.

MALAI AND LASOONI PRAWNS

48 PLN

Średnie krewetki marynowane w jogurcie z czosnkiem i przyprawami, grillowane w piecu Tandoor.

Medium prawns marinated in yoghurt with garlic and spices grilled in a Tandoor oven.

VEGAN
MEDIUM SPICY

TANDOORI ZESTAW WEGETARIAŃSKI dla 2 os. VEGETABLE TANDOORI PLATTER for 2

54 PLN

Mix wegetariańskich przekąsek z pieca Tandoor: grillowane pieczarki, warzywa, szaszłyk serowy, kotleciki ze szpinaku, podawane z ryżem lub chlebkami naan.

Mix of vegetarian snacks from the Tandoor oven: grilled mushrooms, vegetables, cheese shashlik, spinach cutlets, served with rice or naan bread.

MEDIUM SPICY

ZESTAW TANDOORI dla 2 os. TANDOORI PLATTER FOR 2

69 PLN

Mix mięsnych przekąsek z pieca Tandoor: kawałki kurczaka, ryby, krewetki oraz roladki z jagnięciny podawane z ryżem z kminkiem lub frytkami.

Mixed grilled meat platter from the Tandoor oven: pieces of chicken, fish, prawns and lamb roulades served with cumin rice or french fries.

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

Do każdego dania głównego serwujemy ryż basmati lub naan.
We serve basmati rice or naan for each main course.

WEGETARIAŃSKIE | VEGETERIAN

CHANA MASALA

28 PLN

SPICY

Gotowana cieciora w sosie z cebuli i pomidorów.

Chick peas tempered with onion and tomatoes in our home style.

DHAL MAKHANI

28 PLN

MEDIUM SPICY

Czarna soczewica w tradycyjnym pomidorowo-śmietanowym sosie.

A home prepared black lentils tossed with ginger, cream and butter.

DHAL TADKA

28 PLN

MEDIUM SPICY

Żółta soczewica gotowana z kminkiem, czosnkiem, imbirem i cebulą.

Yellow lentils cooked with cumin, garlic, ginger and onions.

DIWANI HUNDI SAFFRON

30 PLN

Warzywa w kremowym szafranowym sosie na bazie orzechów nerkowca.

Vegetables in a creamy saffron sauce based on cashews.

PALAK PANEER

30 PLN

MEDIUM SPICY

Kawałki indyjskiego sera paneer w pikantnym sosie szpinakowym z czosnkiem.

Homemade cottage cheese tempered with garlic and tossed with spinach.

MALAI KOFTA

30 PLN

Ziemniaczano-serowe pulpety w delikatnym kremowym sosie z suszonymi owocami.

Mashed potatoes stuffed with cottage cheese & dry fruits served with creamy cashew nut gravy.

PANEER TIKKA MASALA

32 PLN

MEDIUM SPICY

Grillowane kawałki indyjskiego sera paneer, serwowane w delikatnym sosie z pomidorów i orzechów nerkowca.

Grilled pieces of Indian cheese paneer, served in a delicate sauce of tomato and cashew nut.

RYBY I OWOCE MORZA | FISH & SEA FOOD

MEDIUM SPICY

MACHILI TAWA MALABAR FISH

42 PLN

Kawałki ryby z zieloną papryką, cebulą i pomidorami w kokosowym sosie.
Fish slices tossed with green pepper, onion & tomatoes served with coconut sauce.

MEDIUM SPICY

GOAN FISH CURRY

42 PLN

Tradycyjne ostro-kwaśne rybne curry z Goa.
Tangy & spicy coconut Goa special fish curry.

VERY VERY SPICY

MADRAS FISH CURRY - 300 g

42 PLN

Domowe południowoindyjskie pikantne curry rybne przygotowane z miąższu tamaryndowego, czerwonego chilli i kokosa.
Home made south Indian, spicy fish curry prepared with tamarind pulp & red chilli & coconut.

PHUKET FISH

46 PLN

Smażony filet ryby marynowany w przyprawach, podawany z sosem sojowym, z czosnkiem, chilli i szczypiorem.
Fried fish fillet marinated in spices, served with soya sauce, garlic, chilli and spring onion.

SAFFRONI PRAWNS

48 PLN

Średnie krewetki gotowane w sosie z orzechów nerkowca z dodatkiem szafranu.
A medium prawns cooked with saffron & malai gravy.

MEDIUM SPICY

KADAI PRAWNS

48 PLN

Krewetki w pomidorowym, pikantnym sosie masala.
Prawns cooked in a spiced onion tomato masala.

SAFFRONI SALMON TIKKA

60 PLN

Kawałki grillowanego świeżego łososia marynowane w jogurcie z dodatkiem szafranu i ziół.
Grilled fresh salmon fish cubes marinated with yogurt, saffron and spices.

DANIA MIĘSNE | MEAT DISHES

BUTTER CHICKEN

36 PLN

Soczyste piersi z kurczaka, pieczone w piecu Tandoor, podawane w kremowym sosie pomidorowym na bazie orzechów nerkowca.

Juicy boneless chicken breasts cooked in Tandoor oven, and served with rich tomato and cashew nut butter gravy.

CHICKEN TIKKA MASALA

36 PLN

MEDIUM SPICY

Grillowane kawałki kurczaka tikka gotowane w wytrawnym, pikantnym sosie pomidorowym z orzechami nerkowca.

Grilled chicken tikka cooked in a rich, spicy tomato gravy with cashew nuts.

CHETTINAD

36 | 46 PLN

VERY VERY SPICY

Soczyste kawałki z piersi kurczaka lub jagnięciny, gotowane w tradycyjnym ognistym sosie curry z Madras, specjalność naszego Szefa kuchni.

Juicy pieces of lamb or chicken breast, cooked in a traditional fiery Madras curry sauce, the specialty of our Chef.

PALAK

36 | 46 PLN

MEDIUM SPICY

Kawałki soczystego kurczaka lub jagnięciny w delikatnie pikantnym sosie szpinakowo-czosnkowym.

Pieces of lamb or juicy chicken in a slightly spicy spinach and garlic sauce.

SHAHI KHORMA

36 | 46 PLN

Kurczak lub jagnięcina gotowane w delikatnym kremowym sosie z orzechów nerkowca.

Lamb or chicken cooked in a delicate creamy cashew nut gravy.

LAMB SHAMMI TIKKI

42 PLN

Grillowane kotleciki z mielonej jagnięciny z indyjskimi przyprawami i soczewicą, podawane z frytkami i sałatką.

Grilled cuttlets made by minced lamb with Indian spices and lentils served with french fries and salad.

LAMB ROGAN JOSH

46 PLN

MEDIUM SPICY

Kawałki jagnięciny w klasycznym sosie Kashmiru na bazie pomidorów i tradycyjnej mieszanki przypraw.

Chunks of lamb in a classic Kashmir sauce based on tomatoes and a traditional blend of spices.

SPECJAŁY AZJATYCKIE | ASIAN DELIGHTS

VEGETABLE MANCHURIAN

29 PLN

MEDIUM SPICY

Smażone pączusie warzywne w stylu Manchurian w sosie sojowym z chilli.

Fried vegetable balls Manchurian's style in soya sauce with chilli.

KUMPOU OKRA

34 PLN

MEDIUM SPICY

Okra z ziemniakami w sosie Tangy z dodatkiem orzechów nerkowca i chilli.

Okra with potatoes in Tangy sauce with the addition of cashews and chilli.

PHAD THAI

32 | 38 | 44 PLN

MEDIUM SPICY

Tradycyjny tajski makaron ryżowy z tajskimi ziołami przygotowywany w wok'u, podawany z warzywami lub kurczakiem lub krewetkami.

Traditional Thai rice noodles with Thai herbs prepared in a wok, served with vegetables or chicken or prawns.

GARLIC HAKKA NOODLES

32 | 38 | 44 PLN

MEDIUM SPICY

Smażony pszenny chiński makaron z warzywami, ziołami i czosnkiem, podawany z dodatkową porcją warzyw lub kurczakiem lub krewetkami.

Fried wheat Chinese noodles with vegetables, herbs and garlic, served with an additional portion of vegetables or chicken or prawns.

THAI CURRY

YELLOW - MILD
GREEN - MEDIUM SPICY
RED - SPICY

34 | 39 | 44 PLN

Soczyste kawałki piersi z kurczaka lub ryby lub krewetki gotowane z tajskimi ziołami w sosie z mlekiem kokosowym i trawą cytrynową, w wersji: żółte/zielone/czerwone curry.

Juicy pieces of chicken breast or fish or shrimps cooked with Thai herbs in a sauce of coconut milk and lemongrass, in the version: yellow/green/red curry.



MENU DLA DZIECI KIDS MENU

PESHWARI NAAN

22 PLN

Naan ze słodkim nadzieniem z sera oraz orzechami nerkowca, rodzynkami i wiórkami kokosowymi.

Mince cottage cheese blended with cashew nut, rasins & coconut stuffed in Indian naan bread.

NUGGETS

26 PLN

Nuggetsy z kurczaka lub wegetariańskie z frytkami i sałatką orientalną.

Chicken or vegetable nuggets served with french fries and oriental salad.

GRILLED CHICKEN

26 PLN

Grillowane kawałki marynowanego w jogurcie kurczaka z frytkami i sałatką orientalną.

Boneless chicken delicately grilled in the Tandoor oven with french fries and oriental salad.

FISH FINGERS

26 PLN

Domowe paluszki rybne podawane z frytkami lub ryżem i sałatką orientalną.

Home made fish fingers with french fries or rice and oriental salad.

RYŻ BASMATI BASMATI RICE

STEAM RICE

11 PLN

Gotowany ryż basmati.

BIRYANI

20 | 36 | 42 | 46 | 48 PLN

Aromatyczny ryż basmati z ziołami lub z warzywami lub kurczakiem lub jagnięciną lub krewetkami.

Aromatic basmati rice cooked with herbs served with vegetables or chicken or lamb or prawns.

PULAO

14 | 15 | 18 | 22 PLN

Ryż basmati z kurkumą lub kminkiem lub warzywami lub szafranem.

Basmati rice with turmeric or cumin or vegetables or saffron.

MEDIUM SPICY

PIECZYWO TANDOORI

TANDOORI NAAN

TANDOORI ROTI (plain/butter)

10 | 12 PLN

Placek pełnoziarnisty pieczony w piecu Tandoor, do wyboru bez masła lub z masłem.

A whole wheat bread baked in a Tandoor oven, without or with butter.

PLAIN NAAN | BUTTER NAAN

10 | 12 PLN

Tradycyjne indyjskie pszenne pieczywo z pieca Tandoor, do wyboru bez masła lub z masłem.

Traditional Indian wheat bread from the Tandoor oven to choose without or with butter.

LACHA PARATHA

12 PLN

Pełnoziarnisty warstwowy placek z pieca Tandoor z masłem.

Whole wheat flour multi layered bread baked in Tandoor oven.

GARLIC NAAN, MINT NAAN, CORIANDER NAAN

13 PLN

Placek pszenny z masłem i czosnkiem lub miętą lub kolendrą.

Naan bread with butter and garlic or mint or coriander.

ALOO KULCHA

16 PLN

Chleb indyjski z nadzieniem ziemniaczanym.

Naan bread stuffed with potatoes and spices.

CHEESE NAAN

20 PLN

Naan z nadzieniem serowym.

Naan bread stuffed with cheese.

KEEMA NAAN

24 PLN

Placek z mąki pszennej z nadzieniem z mielonej jagnięciny i przyprawami.

Naan bread stuffed with home made minced lamb.

BUDDHA MIX TANDOORI BREAD BASKET

28 PLN

Mix indyjskich chlebków z pieca Tandoor.

Mix of Indian bread from the Tandoor oven.

DODATKI | ACCOMPANIMENTS

PAPADAMS - 2 SZT / 2 PCS

6 PLN

Indyjskie chipsy z mąki z soczewicy z dodatkiem kminku.

Roasted crispy Indian wafers made from Lentil with cumin.

MASALA PAPAD - 2 SZT / 2 PCS

9 PLN

Indyjskie chipsy z mąki z soczewicy, z pikantną sałatką z cebuli, pomidorów i kolendrą.

Roasted crispy Indian wafers made from lentil topped with onion, tomato and coriander.

DHAI

8 PLN

Jogurt naturalny.

Plain yoghurt.

CUCUMBER RAITA

12 PLN

Sos jogurtowy z zielonym ogórkiem i przyprawami.

Cucumber blended with yoghurt.

MIX RAITA

12 PLN

Sos jogurtowy z zielonym ogórkiem, pomidorami i cebulą.

Mix vegetables blended with yoghurt.

DESERY | DESSERTS

HOT GULAB JAMUN

20 PLN

Słodkie, mleczne i aromatyczne pączusie w syropie miodowo-kardamonowym i wodą różaną.

Creamy milk balls poached in sweet syrup with cardamom and rose water.

MALAI KULFI

20 PLN

Indyjskie lody z orzechami podawane z espresso.

Indian milk ice cream with assorted nuts, served with a shot of espresso.

FRIED ICE CREAM

24 PLN

Lody waniliowe smażone w cieście naleśnikowym z wiórkami kokosowymi, serwowane z miodem i orzechami.

Ice cream stuffed in a pancake, crumbed and deep fried served with honey and nuts.

NAPOJE | BEVERAGES

KAWY | COFFEES

ESPRESSO	7 PLN
DOUBLE ESPRESSO	9 PLN
AMERICANO	9 PLN
CAPPUCINO	10 PLN
LATTE	12 PLN
CAFFE FRAPPE	14 PLN
IRISH COFFEE	18 PLN
MASALA COFFEE	12 PLN

Indyjska kawa z mlekiem, imbirem i kardamonem.
Indian coffee with milk, ginger and cardamom.

HERBATY | TEAS

HERBATY CZARNE	10 PLN
CEYLON, INDIAN BREAKFAST, EARL GREY	
HERBATY ZIELONE	10 PLN
GREEN SENSCHA, JASMIN BLOSSOM, PEPPERMINT	
MILK OOLONG	12 PLN

Herbata zielona z naturalnym aromatem mleka.
Green tea with a natural aroma of milk.

NAPARY

MASALA CHAI	12 PLN
Tradycyjna herbata indyjska z mlekiem, kardamonem i imbirem. Traditional Indian tea with milk, cardamom and ginger.	
TRUSKAWKA Z MANGO	12 PLN
Strawberry with mango.	
TROPICAL DELIGHT	12 PLN

Mieszanka orzeźwiających owoców z dodatkiem wanilii i liści jeżyn.
A blend of refreshing fruits with vanilla and blackberry leaves.

NEW WORLD *Restaurant* **BUDDHA**



NAPOJE ZIMNE BEZALKOHOLOWE

	COCA COLA ORYGINAL	0,25 l	6 PLN
	COCA COLA ZERO	0,25 l	6 PLN
	SPRITE	0,25 l	6 PLN
	FANTA	0,25 l	6 PLN
	TONIC KINLEY - różne smaki	0,25 l	6 PLN
	KROPLA BESKIDU - woda mineralna	0,33 l / 0,75 l	6 14 PLN
	KROPLA DELICE - woda mineralna	0,33 l / 0,75 l	6 14 PLN
	FUZE TEA - różne smaki	0,25 l	6 PLN
	SOKI CAPPY - różne smaki	0,25 l	7 PLN
	BURN - napój energetyczny	0,25 l	8 PLN

VIRGIN MOJITO	0,4 l	18 PLN
LEMONIADA - świeża	0,4 l	14 PLN
SOK POMARAŃCZOWY - świeżo wyciskany	0,4 l	16 PLN
MANGO LASSI	0,2 l / 0,4 l	8 16 PLN
SWEET LASSI	0,4 l	12 PLN
SALTY LASSI	0,4 l	12 PLN
MASALA CHAS	0,4 l	14 PLN

Napój jogurtowy z indyjskimi przyprawami.

NAPOJE ALKOHOLOWE

WINO DOMU / HOUSE WINE

WINO BIAŁE W KARAFCE 0,25 l | 0,50 l **22 | 39** PLN
White wine carafe

WINO CZERWONE W KARAFCE **22 | 39** PLN
Red wine carafe

WINA W BUTELKACH - karta win - zapytaj kelnera
WINE IN BOTTLE - wine list - ask the waiter

PIWO | BEER

PIWO Z BECZKI | DRAFT BEER



0,3 l | 0,5 l
8 | 10 PLN



0,25 l | 0,5 l
10 | 16 PLN

PIWO BUTELKOWE | BEER IN BOTTLE

KINGFISHER, COBRA - Indyjskie	0,33 l	14 PLN
HEINEKEN	0,5 l	12 PLN
HEINEKEN 0%	0,5 l	12 PLN
ŻYWIEC: BIAŁE, APA, IPA	0,5 l	12 PLN
ŻYWIEC 0%	0,5 l	10 PLN
DZIKI SAD - różne smaki	0,4 l	12 PLN
DESPERADOS	0,4 l	12 PLN
WARKA RADLER 0% - różne smaki	0,5 l	8 PLN
WARKA RADLER 2% - różne smaki	0,5 l	8 PLN
KRÓLEWSKIE JASNE	0,5 l	10 PLN

KOKTAJLE COCKTAILS

DAIQUIRI

21 PLN

Rum, sok z limonki, cukier.

Rum, lime juice, sugar.

CAIPIRINHA

21 PLN

Cachaca, limonka, brązowy cukier.

Cachaca, lime juice, brown sugar.

BLACK VELVET

22 PLN

Murphy's piwo, prosecco.

Murphy's stout, prosecco.

BLACK RUSSIAN

22 PLN

Wódka, Kahlua.

Vodka, Kahlua.

WHITE RUSSIAN

22 PLN

Kahlua, wódka wyborowa, mleko.

Kahlua, vodka, milk.

ESPRESSO MARTINI

22 PLN

Wódka, Kahlua, espresso, syrop cukrowy.

Vodka, Kahlua, espresso, sugar syrup.

MOJITO

22 PLN

Bacardi white rum, woda gazowana Delice, świeża mięta.

Bacardi white rum, sparkling water Delice, fresh mint.

APEROL SPRITZ

23 PLN

Aperol, prosecco, woda gazowana.

Aperol, prosecco, soda water.

CRAZY STRAWBERRY

23 PLN

Rum, mus truskawkowy, syrop cukrowy.

Rum, blended strawberry, sugar syrup.

MARGARITA

25 PLN

Tequila, Cointreau, sok z limonki, cukier.

Tequila, Cointreau, lime juice, sugar.

MANGO | PASSION FRUIT COLLINS

25 PLN

Wódka, sok z cytryny, syrop cukrowy, puree z mango/puree z marakui, woda gazowana Delice.

Vodka, lemon juice, sugar syrup, mango puree/ passion fruit puree, sparkling water Delice.

B-52

26 PLN

Kahlua, Cointreau, Baileys

COSMOPOLITAN

28 PLN

Wódka, Cointreau, limonka, sok żurawinowy.

Vodka, Cointreau, lime juice, cranberry juice.

FRENCH 75

28 PLN

Wino musujące, gin, sok z limonki, cukier.

Sparkling wine, gin, lemon juice, sugar.

KINLEY GINGER ALE

28 PLN

Whisky, Martini Rosso, Cointreau, sok z cytryny, Kinley Ginger Ale.

Whisky, Martini Rosso, Cointreau, lemon juice, Kinley Ginger Ale.

MARTINI COCTAIL TRADITIONAL

32 PLN

Bombaj sapphire, Martini extra dry, oliwki.

Bombaj sapphire, Martini extra dry, olives.

PORNSTAR MARTINI

32 PLN

Wódka waniliowa, puree z marakui, Passoa, cukier waniliowy, szampan.

Vanilla infused vodka, passion fruit puree, Passoa, vanilla sugar, champagne.

LONG ISLAND ICE TEA

33 PLN

Wódka, gin, rum, tequila, Cointreau, sok z cytryny, coca cola.

Vodka, gin, rum, tequila, Cointreau, lemon juice, coca cola.

MOCNE ALKOHOLE SPIRITS

WÓDKA | VODKA

40 ml | BOTTLE

WYBOROWA 0,7 l

10 PLN 120 PLN

ŻOŁĄDKOWA GORZKA

10 PLN

FINLANDIA

10 PLN

ŻUBRÓWKA 0,7 l

10 PLN 120 PLN

ABSOLUT BLUE 0,5 l

14 PLN 120 PLN

CHOPIN

14 PLN

BELVEDERE

32 PLN

GREY GOOSE

32 PLN

GIN

40 ml | BOTTLE

SEAGRAMS

12 PLN

BOMBAY SAPPHIR

20 PLN

RUM

40 ml | BOTTLE

BACARDI

14 PLN

MALIBU

14 PLN

CACHACA

14 PLN

OLD MONK

18 PLN

Indian rum

LIQUEURS

40 ml | BOTTLE

KAHLUA

15 PLN

BAILEYS

15 PLN

COINTREAU

15 PLN

PASSOA

15 PLN

BLUE CURACAO

15 PLN

CACHACA

15 PLN

JAGERMEISTER

15 PLN

APERITIFS

40 ml | 80 ml | BOTTLE

PROSECCO

120 PLN

CAMPARI

16 PLN

MARTINI

20 PLN

Bianco, Extra Dry, Rosato, Rosso.

BRANDY COGNAC

40 ml | BOTTLE

METAXA 5

20 PLN

HENNESSY VS

28 PLN

WHISKEY SCOTCH BOURBON

40 ml | BOTTLE

BALLANTINES

16 PLN

Finest

JAMESON

16 PLN

JIM BEAM

16 PLN

CHIVAS REGAL

26 PLN

12 Y.O

JOHNNIE WALKER 0,7 l

18 PLN 220 PLN

Red Label

JOHNNIE WALKER 0,7 l

24 PLN 260 PLN

Black Label

JACK DANIELS 0,7 l

17 PLN 220 PLN

TEQUILA

40 ml | BOTTLE

OLMECA BLANCO

16 PLN

OLMECA GOLD

16 PLN

SIERRA TEQUILA

16 PLN

NEW WORLD
Restaurant
BUDDHA



M E N U
F O O D & W I N E

New World Restaurant Buddha
ul. Nowy Świat 23, Warszawa

restauracja@buddha.info.pl

www.buddha.info.pl

www.facebook.com/Buddha.Poland