

43.PANEER MAKHANI – 450g / danie 26,00 pln
Kawalki indyjskiego sera paneer gotowane w sosie pomidorowym na bazie masła

44.PALAK PANEER – 450g / danie 25,00 pln
Kawalki indyjskiego sera paneer w sosie szpinakowym z czosnkiem.

DANIA Z WARZYW, DANIA MIĘSNE LUB Z OWOCÓW MORZA

45.ĠARLIC FISH CURRY – 450g / danie 33,00 pln
Kawalki ryb gotowane ze świeżym czosnkiem i indyjskimi przyprawami.

46.BUTTER CHICKEN – 450g / danie 32,00 pln
Soczyste piersi z kurczaka pieczone w piecu Tandoor, podawane w maślanym sosie pomidorowym na bazie orzechów nerkowca.

47.MUTTON ROĠAN JOSH – 450g 37,00 pln
kawalki jagnięciny w klasycznym sosie Kashmira na bazie pomidorów i tradycyjnej mieszanki przypraw.

>> MENU DLA DZIECI <<

57.PESHAWARI NAAN 18,00 pln

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

58.FRYTKI – 150g 6,00 pln

59.NUGGETSY Z SERA PANEER LUB KURCZKA 20,00 pln

Nuggetsy z kurczaka lub wegetariańskie podawane z frytkami i sałatką orientalną

60.MALAI CHICKEN TIKKA – 300g 22,00 pln

Grillowane kawalki marynowanego w jogurcie kurczaka z frytkami i sałatką orientalną

61.FILET Z KUCZAKA 20,00 pln
Smażony filet z kurczaka w panierce podawany z frytkami i sałatką

>> RYŻ BASMATI I BIRIYANI <<

Wszystkie biryani podawane z niewielką porcją raita.

62.PLAIN RICE – 200g 7,00 pln
Gotowany ryż basmati.

63.LEMON RICE / CYTRYNOWY RYŻ – 250g 15,00 pln
Smażony ryż basmati z kurkumą, gorczycą i świeżym skokiem z limonki.

64.SAFFRON RICE / RYŻ SAFFRON – 200g 16,00 pln
Ryż basmati z szafranem.

65.EGĠ FRIED RICE / SMAŻONY RYŻ Z JAKKIEM 14,00 pln
Ryż basmati smażony z jajkiem.

66.KASHMIRI PULAO – 350g 21,00 pln
Ryż basmati smażony ze świeżymi owocami.

67.VEĠETABLE BIRYANI – 400g 30,00 pln
Aromatyczny ryż basmati z ziołami i warzywami.

68.CHICKEN BIRYANI 450g/danie/150g/mieso 32,00 pln
Aromatyczny ryż basmati z ziołami i kurczakiem.

69.MUTTON BIRYANI 450g/danie/130g/mieso 37,00 pln
Aromatyczny ryż basmati z ziołami i baraniną

70.PRAWNS BIRYANI 450g/danie 41,00 pln
Aromatyczny ryż basmati gotowany z ziołami krewetkowymi

70.1.SMAŻONY RYŻ Z KURCZAKIEM 350g/danie 27,00 pln
Smażony ryż basmati z kawalkami kurczaka, jajkiem, cebulą, czosnkiem, imbirem i warzywami z sosem sojowym

>> DODATKI <<

71.PAPADAMS – 2 szt 4,00 pln
Indyjskie chipsy z mąki z soczewicy z dodatkiem kminku.

72.MASALA PAPAD – 2 szt 7,00 pln
Indyjskie chipsy z mąki z soczewicy, z pikantną sałatką z cebuli, pomidorów i kolendry.

73.DHAI 6,00 pln
Jogurt naturalny.

70.MIX RAITA 7,00 pln
Sos jogurtowy z zielonym ogórkiem, pomidorami i cebulą.

**SKOMPONUJ
WŁASNE DANIE**

1. WYBIERZ SOS

>48.TIKKA MASALA – 450g /danie
średnio ostry sos pomidorowo-cebulowy z dodatkiem czosnku, imbiru, śmietany oraz niewielkiej ilości orzechów nerkowca.

>49.VINDALOO – 450g / danie
bardzo ostry sos pomidorowo-cebulowy przyprawiony po indyjsku.

>50.CURRY – 450g / danie
klasyczny łagodny sos indyjski na bazie pomidorów i cebuli z dodatkiem indyjskich przypraw

>51.PALAK – 450g / danie
delikatnie pikantny sos szpinakowy z dodatkiem sosu cebulowego, czosnku, imbiru i indyjskich przypraw

>52.MADRAS – 450g / danie
bardzo ostry sos cebulowo-pomidorowy z dodatkiem cebuli, czerwonej papryki, kokosu oraz świeżym ostrym zielonym chili

>53.KORMA – 450g / danie
lekko słodki sos śmietano-orzechowy z dodatkiem dużej ilości orzechów nerkowca, mleka kokosowego i śmietany

>54.BALTI – 450g / danie
średnio ostry sos pomidorowo-cebulowy z dodatkiem papryki i indyjskich przypraw

>55.CHILLI ĠARLIC MASALA – 450g / danie
średnio ostry sos curry z dodatkiem chili i czosnku

>56.JALFREJI – 450g / danie
średnio ostry sos pomidorowo-cebulowy z dodatkiem czerwonej papryki i cebuli

*Na życzenie klienta możemy przygotować danie o różnym stopniu ostrości.
At the customer's request, we can prepare a dish with different levels of spicy taste.*

**2. WYBIERZ
DODATEK**

MIX WARZYW*
25,00 pln
dostępne wyłącznie w potrawach:
CURRY, KORMA

SER PANEER
26,00 pln

KURCZAK
32,00 pln

BARANINA
37,00 pln

KREWETKI
42,00 pln

>> NOWE DANIA GŁÓWNE <<

KADAI
Duszony pomidorowo-cebulowym, imbir, czosnek, papryka, cebula i indyjskie przyprawy.

KOLHAPURI
Kolhapuri w pikantnym słodko-kwaśnym sosie pomidorowym

JAIPURI SIZZLER
smażone na oleju, imbir, czosnek, papryka, cebula, pieczarki, warzywa i pomidory, cebula, sos z orzechów nerkowca podane na gorącym talerzu

DO PYAZA
kawalki cebuli smażone zmusztardą, imbirem, czosnkiem i wymieszane z pomidorem, cebulą, orzechami nerkowca, kremem, sosem, przyprawami indyjskimi

CHILLI
Kawalki piersi z kurczaka smażone w panierce (mąka pszenna, jajko), zatopione w bardzo ostrym sosie z dodatkiem papryki, cebuli, sosu sojowego, czosnku i imbiru

Mix warzyw – 25 pln
Domowy ser Panner – 26 pln
Kurczak – 32 pln
Baranina – 37 pln
Krewetki – 42 pln

Domowy ser Panner – 28 pln
Kurczak – 34 pln
Baranina – 39 pln
Krewetki – 44 pln

Kurczak – 37 pln
Baranina – 42 pln
Krewetki – 44 pln

Domowy ser Panner – 28 pln
Kurczak – 34 pln
Baranina – 39 pln
Krewetki – 42 pln

Domowy ser Panner – 31 pln
Kurczak – 34 pln
Krewetki – 44 pln

>> KUSHKING HOUSE SPECIAL DISH <<

ACHARI
Popularna Indyjska domowa marynowana mieszanka, kardamon, goździki, olej musztardowy, cynamon, nasiona kopru włoskiego, nasiona czarnuszki, najlepsze azjatyckie zioła i imbir, czosnek (cebula, zielone chilli) gotowane z pomidorami i cebulowym sosem curry

MANGO CHICKEN CURRY 39 pln
Delikatne kawalki wybranego mięsa gotowane z pokruszonymi orzechami nerkowca, migdałami, cebulą imbirem, czosnkiem, śmietaną mango, mlekiem kokosowym w indyjskich przyprawach i sosie

FRESH GRILLED FISH DORADA 45 pln
(czas oczekiwania minimum 30 min)

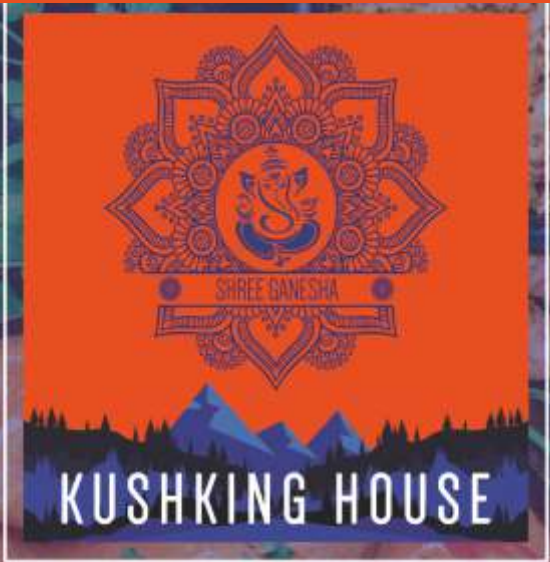
Świeża Dorada rybna z imbirem, czosnkiem, naturalnym jogurtem, indyjskimi przyprawami, świeżą kolendrą, olejem musztardowym, nasionami selera i grillowana w glinianym

Domowy ser Panner – 31 pln
Kurczak – 35 pln
Baranina – 39 pln
Krewetki – 44 pln

>> INDYJSKIE NAPOJE <<

Mango lassi 0,3l – 12 pln
Guava lassi 0,3l – 12 pln
Lassi sweet, salty 0,3l – 10 pln
Lemoniada lemon drink 0,3l – 7 pln

Lemoniada sweet drink 0,3l – 9 pln
Lemoniada salty drink 0,3l – 9 pln
Mango sok, Guava sok,
Lychee sok 0,3l – 7 pln



MENU
ul. Kościuszki 10
25-310 Kielce

dostawa: +48 693 366 245

tel. 739 673 411

kushgroupofc@gmail.com

FB: Kushking house, website kushkinghouse.pl

GODZINY OTWARCIA:

Poniedziałek - Sobota 11:00-22:00

Niedziela 12:00-21:00

darmowa dostawa w obrębie 3 km
przy zamówieniu od 40 zł



>> MENU LUNCH <<

OD PONIEDZIAŁKU DO PIĄTKU W GODZ. 11:00 - 16:00

MONDAY / PONIEDZIAŁEK

1. **Paneer Makhani (22zł)**
- indyjski ser Paneer
w tagodnym maślano-pomidorowym Curry
2. **Chicken Jalfreji (24zł)**
- kurczak w średnio-pikantnym Curry
z cebulą i papryką

TUESDAY / WTOREK

1. **Chana Masala (22zł)**
- tagodne pomidorowo-cebulowe Curry
z ciecierzycą.
2. **Chicken Palak (24zł)**
- kurczak w tagodnym szpinakowym Curry.

WEDNESDAY / ŚRODA

1. **Mattar Paneer (22zł)**
- Indyjski ser Paneer
w tagodnym pomidorowo-cebulowym Curry
z dodatkiem z zielonego groszku
2. **Butter Chicken (24zł)**
- Kurczak w lekko słodkim,
maślano pomidorowym sosie Curry

THURSDAY / CZWARTEK

1. **Mix vegetable curry (22zł)**
- mieszanka warzyw w tradycyjnym
indyjskim sosie curry
2. **Chicken korma (24zł)**
- kurczak w lekko słodkim sosie
z orzechów nerkowca

FRIDAY / PIĄTEK

1. **Vegetable Korma (22zł)**
- lekko słodkie curry
na bazie orzechów nerkowca z serem Paneer
2. **Chicken methi (24zł)**
- tagodne pomidorowe Curry
z kurczakiem i kozieradką

MOMO/ Nepalskie kurczak pierogi 25 pln
(8 sztuk)
Nepalskie pierogi nadziewane kurczakiem
i cebulką zamieszane z aromatycznymi,
himalajskimi przyprawami

lunch opłata za opakowanie +2,00 zł

>> PRZYSTAWKI <<

1. **MIX VEGETABLE PAKORA - 12 szt.**15,00 pln
Mieszanka smażonych warzyw, obtoczone w tagodnej indyjskiej
panierce z mąki z ciecierzycy.

2. **VEG PAKORA - 8 szt.** 9,00 pln
cebula lub ziemniaki 10,00 pln
sera paneer 16,00 pln
Smażone plastry zatopione w cieście z mąki z ciecierzycy.

3. **CHICKEN PAKORA / KURCZAK W CIEŚCIE - 6 szt.** 16,00 pln
Mieszanka smażonych kawałków kurczaka obtoczone w tagodnej
indyjskiej panierce z mąki z ciecierzycy

4. **PRAWN PAKORA - 5 szt.** 25,00 pln
Mieszanka smażonych krewetek, obtoczone w tagodniej indyjskiej
panierce z mąki z ciecierzycy.

5. **VEGETABLE SAMOSA - 1 szt. / 2 szt.** 7,00 | 12,00 pln
Chrupiące pierożki indyjskie w formie sakiewki z mąki pszennej,
nadziewane ziemniakiem, zielonym groszkiem, przyprawami indyjskimi,
smażone na głębokim oleju

6. **CHICKEN SAMOSA - 1 szt. / 2 szt.** 8,00 | 15,00 pln
Chrupiące pierożki indyjskie w formie sakiewki z mąki pszennej
nadziewane kurczakiem, ziemniakami, zielonym groszkiem
i przyprawami indyjskimi, smażone na głębokim oleju

7. **MUTTON SAMOSA - 1 szt. / 2 szt.** 11,00 | 20,00 pln
Chrupiące pierożki indyjskie w formie sakiewki z mąki pszennej,
nadziewane baraniną, ziemniakiem, zielonym groszkiem i indyjskimi
przyprawami, smażone na głębokim oleju

8. **HARBHARA GREEN KEBAB - 3 szt.** 14,00 pln
Warzywnie kotleciki po indyjsku

9. **ONION BHAJI/ ZŁOCISTE CEBULKI 6 szt.** 15,00 pln
Smażone kawałki cebuli w cieście z mąki z ciecierzycy, doprawione
przyprawami indyjskimi, smażone na złoto

10. **ALOO TIKKI - 3 szt.** 10,00 pln
Smażone kotleciki z ziemniaków z kolendrą oraz kuminem indyjskim

>> ZUPY <<

11. **DAL SOUP/ZUPA SOCZEWICOWA - 250ml**15,00 pln
Zupa z soczewicy z czosnkiem, imbirem
i tradycyjnymi indyjskimi przyprawami.

12. **CREAM OF MUSHROOM SOUP**
ZUPA KREM Z GRZYBÓW - 250ml15,00 pln
Świeże grzyby z imbirem, czosnkiem, indyjskimi ziołami
i przyprawami gotowane ze śmietaną i mlekiem

13. **FRESH TOMATO SOUP**
ZUPA ZE ŚWIEŻYCH POMIDORÓW - 250ml 16,00 pln
Świeża zupa pomidorowa w stylu indyjskim z dodatkiem czosnku,
imbiru, a także z orientalnymi przyprawami i śmietaną

14. **CREAM OF CHICKEN SOUP**
KREM ZUPA Z KURCZAKA - 250ml 17,00 pln
Zupa ze świeżego kurczaka, z dodatkiem imbiru, czosnku,
indyjskich ziół i przypraw, gotowane ze śmietaną i mlekiem

15. **HOT & SAUR SOUP/HOT & SOUR ZUPA - 250ml**
wege 14,00 pln
kurczak 16,00 pln
baranina 19,00 pln
Rosół z warzywami, czosnkiem, imbirem i indyjskimi przyprawami

>> SAŁATKI <<

16. **GREEN SALAD / ZIELONA SAŁATKA - 150g** 12,00 pln
Plasterki świeżych warzyw serwowane z doprawionym dressingiem
cytrynowym, solą i pieprzem

17. **CHICKEN TIKKA SALAD**
GRILLOWANY KURCZAK SAŁATKA - 150g 16,00 pln
Świeże warzywa i plastery pieczonej piersi z kurczaka,
doprawione dressingiem cytrynowym.

18. **PANEER TIKKA SALAD**
SAŁATKA
Z GRILLOWANYM SEREM PANEER - 150g 15,00 pln
Świeże warzywa i szaszłyk serowy pieczony z warzywami z pieca.

>> DANIA Z PIECA TANDOOR <<

Specjalnością naszej kuchni są potrawy przyrządzone
w tradycyjnych piecach – Tandoor.
Dzięki bardzo wysokiej temperaturze potrawy
są wyjątkowo smaczne i zdrowe.

19. **PANEER TIKKA - 300g** 26,00 pln
Kawałki sera paneer, papryki i cebuli marynowane w jogurcie
i indyjskich przyprawach grillowane w piecu Tandoor.

20. **CHICKEN TIKKA - 300g** 26,00 pln
Najlepsze kawałki kurczaka marynowane w jogurcie
i indyjskich przyprawach grillowane w piecu Tandoor.

21. **GARLIC CHICKEN TIKKA - 300g** 27,00 pln
Udko i pierś kurczaka marynowane w jogurcie
i indyjskich przyprawach z Madrasu w piecu Tandoor.

22. **TANDOORI CHICKEN - 450g** 27,00 pln
Udko i pierś kurczaka marynowane w jogurcie
i indyjskich przyprawach z Madrasu w piecu Tandoor.

23. **CHICKEN 65 - 300g** 26,00 pln
Soczysty kurczak w panierce, smażony na złoto z pomidorami
i indyjskimi przyprawami.

>> PIECZYWO TANDOORI <<

24. **CHAPATI** 6,00 pln
Chleb z mąki indyjskiej pieczony na patelni.

25. **PLAIN TANDOORI ROTI** 5,00 pln
Chleb z mąki indyjskiej pieczony w piecu Tandoor.

26. **BUTTER TANDOORI ROTI** 6,00 pln
Chleb z mąki indyjskiej pieczony w piecu Tandoor z masłem.

27. **METHI ROTI** 8,00 pln
Chleb z mąki indyjskiej pieczony w piecu Tandoor
z dodatkiem liści kozieratki.

28. **PLAIN NAAN** 6,00 pln
Tradycyjne indyjskie pszenne pieczywo z pieca Tandoor.

29. **BUTTER NAAN** 8,00 pln
Tradycyjne indyjskie pszenne pieczywo z pieca Tandoor z masłem.

30. **GARLIC NAAN** 12,00 pln
Tradycyjne indyjskie przenie pieczywo z pieca Tandoor
z dodatkiem masła i czosnku.

31. **KEEMA NAAN** 19,00 pln
Placek z mąki pszennej nadziewany mieloną baraniną
przyprawioną po indyjsku.

32. **ALOO PARANTHA NORMAL LUB** 10,00 pln
Chleb indyjski nadziewany ziemniakami

33. **PANEER PARANTHA NORMAL LUB** 16,00 pln
Chleb indyjski nadziewany serem panner.

34. **MIX VEG PARANTHA NORMAL LUB** 15,00 pln
Chelnb indyjski nadziewany mieszanką warzyw

>> DANIA GŁÓWNE <<

Do każdego dania głównego serwujemy ryż basmati
lub plain naan (dopłata 2zł)

WEGETARIAŃSKIE

35. **YELLOW DAL TADKA - 450g** 22,00 pln
Żółta soczewica gotowana z kminkiem, czosnkiem, imbirem i cebulą.

36. **DAL MAKHANI - 450g** 26,00 pln
Czarna soczewica gotowana w masle i pomidorach.

37. **VEGETABLE KORMA - 450g** 26,00 pln
Mieszanka warzyw i kawałki sera paneer
gotowane z orzechami nerkowca w sosie śmietanowym.

38. **MIX KADAI VEGETABLE - 450g** 25,00 pln
Mieszanka warzyw i kawałki sera
gotowane z papryką, cebulą w sosie pomidorowym

39. **MASALA ALOO GOVI - 450g** 25,00 pln
Kawałki ziemniaków i kalafiora gotowane
w cebulowym sosie pomidorowym.

40. **BHINDI MASALA - 450g** 26,00 pln
Kawałki ziemniaków i okry gotowane z sosem pomidorowym z cebulą.

41. **DAHIWALA BAINGAN - 450g** 25,00 pln
Kawałki ziemniaków gotowane w sosie pomidorowym z cebulą.

42. **VEGETABLE KOFTA CURRY** 25,00 pln
- 450g / danie 2 kulki
Kulki warzywnie gotowane w sosie curry