



ZUPY

- | | |
|--|-------|
| 1. VEGETABLE SOUP
Zupa warzywna. | 10 zł |
| 2. DAL SHORBA
Zupa z soczewicy z mieszanką warzyw. | 10 zł |
| 3. TOMATO SOUP
Zupa pomidorowa. | 10 zł |
| 4. CHICKEN SOUP
Zupa z kurczaka. | 12 zł |
| 5. MUTTON SOUP
Aromatyczna zupa z baraniny. | 13 zł |

SALATKI

- | | |
|--|-------|
| 6. GREEN SALAD
Sałatka z świeżych warzyw. | 10 zł |
| 7. CHAT PATA SALAD
Mieszanka świeżych warzyw skropionych sokiem z cytryny. | 10 zł |
| 8. CHICKEN TIKKA SALAD
Sałatka ze świeżych warzyw z kawałkami kurczaka. | 15 zł |

PRZYSTAWKI WEGETARIAŃSKIE

- | | |
|---|-------|
| 9. VEGETABLE SAMOSA
Chrupiące pierożki nadziewane opiekany
ziemniakami i zielonym groszkiem - 2 szt. | 12 zł |
| 10. MIX VEG PAKORA
Panierowane warzywa smażone w głębokim tłuszczu. | 12 zł |
| 11. PANEER PAKORA
Indyjski ser paneer smażony w panierce z soczewicy. | 13 zł |
| 12. ONION BHAJI
Panierowane krążki cebuli smażone w głębokim tłuszczu. | 10 zł |
| 13. PANNER TIKKA 
Kawałki sera paneer marynowane w jogurcie i
Przyprawach indyjskich, grillowane w piecu tandoor. | 18 zł |

PRZYSTAWKI MIĘSNE

- | | |
|--|-------|
| 14. CHICKEN / MUTTON SAMOSA | 15 zł |
| Chrupiące pierożki nadziewane kurczakiem lub jagnięciną. | |
| 15. CHICKEN TIKKA  | 18 zł |
| Marynowane kawałki kurczaka, grillowane w piecu tandoor. | |
| 16. MALAI KEBAB  | 18 zł |
| Kawałki kurczaka marynowane w sosie śmietanowo-orzechowym (nerkowce). | |
| 17. TANDOORI CHICKEN  | 26 zł |
| Udka z kurczaka marynowane w jogurcie i przyprawach indyjskich, grillowane w piecu tandoor. | |
| 18. GARLIC CHICKEN TIKKA  | 20 zł |
| Kawałki kurczaka marynowane w czosnku, grillowane w piecu tandoor. | |
| 19. CHICKEN LOLLIPOP | 20 zł |
| Panierowane skrzydełka kurczaka w ostrym sosie sojowo-czosnkowym 6 szt. | |
| 20. CHICKEN 65  | 25 zł |
| Panierowane i smażone kawałki kurczaka obtaczane w pomidorowym z indyjskimi przyprawami. | |

PRZYSTAWKI Z RYB I OWOCÓW MORZA

- | | |
|---|-------|
| 21. FISH PAKORA | 16 zł |
| Ryba smażona w panierce z soczewicy - 6 szt. | |
| 22. PRAWN PAKORA  | 25 zł |
| Krewetki smażone w panierce z soczewicy - 6 szt. | |
| 23. TANDOOR PRAWN  | 27 zł |
| Krewetki z pieca tandoor marynowane w indyjskich przyprawach i jogurcie. | |

DANIA WEGETARIAŃSKIE

- | | |
|--|-------|
| 24. KADAI VEGETABLE | 21 zł |
| Mieszanek warzyw z kawałkami białego sera w sosie pomidorowym. | |
| 25. DAL MAKHNI | 22 zł |
| Czarna fasola gotowana w maśle i pomidorach. | |
| 26. DAL TADKA | 21 zł |
| Żółta soczewica w sosie maślanym. | |

27. ALOO GOBI MATTER 🌶️ **20 zł**
Ziemniaki, kalafior i groszek gotowane w sosie pomidorowym.

28. VEGETABLE JALFREZI **21 zł**
Mieszanka warzyw w delikatnie pikantnym sosie.

29. KADAI PANEER 🌶️ **22 zł**
Kawałki sera paneer z papryką, cebulą i pomidorami.

30. CHANNA MASALA 🌶️ **21 zł**
Tradycyjne danie z cieciorzki w sosie z cebuli i pomidorów.

31. VEGETABLE KORMA 😊 **24 zł**
Mieszanka warzyw i sera paneer w sosie śmietankowo - orzechowym (nerkowce).

32. PANEER JALFREZI **22 zł**
Kawałki sera panner z warzywami w delikatnie pikantnym sosie.

33. CHILLI PANEER 🌶️ **21 zł**
Kawałki sera paneer w sosie czosnkowym.

34. VEGETABLE KOFTA **21 zł**
Soczyste kulki warzywne w sosie curry.

35. PALAK PANEER **21 zł**
Kawałki sera paneer w sosie szpinakowym.

36. PANEER MAKHNI 😊 **22 zł**
Kawałki sera paneer w sosie pomidorowym na maśle.

DANIA DROBIOWE

37. CHICKEN CURRY **24 zł**
Aromatyczne kawałki kurczaka w sosie curry.

38. BUTTER CHICKEN 😊 **25 zł**
Kawałki kurczaka z pieca tandoor w kremowym sosie pomidorowym.

39. CHICKEN TIKKA BUTTER MASALA 🌶️ **25 zł**
Kawałki kurczaka z pieca tandoor w sosie pomidorowo-cebulowym.

40. METHI CHICKEN **25 zł**
Aromatyczne kawałki kurczaka z liśćmi kozieratki w sosie pomidorowym.

41. CHICKEN KORMA 😊 **27 zł**
Aromatyczne kawałki kurczaka w sosie śmietanowo-orzechowym (nerkowce).

42. PALAK CHICKEN 24 zł
Aromatyczne kawałki kurczaka gotowane w sosie szpinakowym.

43. CHICKEN JALFREZI 😊 25 zł
Aromatyczne kawałki kurczaka z mieszanką warzyw w sosie curry.

44. KADAI CHICKEN 🌶️ 25 zł
Kawałki kurczaka z pieca tandoor z mieszanką warzyw w sosie pomidorowym.

45. CHICKEN MADRAS 🌶️🌶️ 27 zł
Kawałki kurczaka z pieca tandoor z cebulą, papryką i świeżym ostrym zielonym chilli.

46. CHILLI CHICKEN 🌶️ 24 zł
Soczyste kawałki kurczaka smażone z chilli, cebulą, papryką i sosem sojowym.

47. CHICKEN VINDALOO 🌶️🌶️ 27 zł
Aromatyczne kawałki kurczaka w ostro-kwaśnym sosie.

48. GINGER CHICKEN 25 zł
Kawałki kurczaka gotowane z imbirem, papryką, cebulą w sosie pomidorowym.

49. MANGO CHICKEN 26 zł
Kawałki kurczaka gotowane z sosem z mango.

DANIA Z JAGNIĘCINY

50. MUTTON CURRY 33 zł
Aromatyczne kawałki jagnięciny w sosie curry.

51. Mutton Butter Masala 🌶️ 33 zł
Aromatyczne kawałki jagnięciny w sosie pomidorowo-cebulowym.

52. METHI MUTTON 33 zł
Aromatyczne kawałki jagnięciny z liśćmi kozieratki w sosie pomidorowym.

53. MUTTON SAHI KORMA 😊 35 zł
Aromatyczne kawałki jagnięciny w sosie śmietanowo-orzechowym (nerkowce).

54. PALAK MUTTON 33 zł
Aromatyczne kawałki jagnięciny w sosie szpinakowym.

55. MUTTON ROGAN JOSH 33 zł
Aromatyczne kawałki jagnięciny w pikantnym sosie cebulowym.

56. MUTTON JALFREZI 33 zł
Aromatyczne kawałki jagnięciny z mieszanką warzyw w sosie curry.

57. MUTTON KADAI  33 zł
Aromatyczne kawałki jagnięciny z mieszanką warzyw w sosie pomidorowym.

58. MUTTON MADRAS  35 zł
Aromatyczne kawałki jagnięciny z cebulą, papryką i świeżym ostrym zielonym chilli.

59. MUTTON VINDALOO  35 zł
Aromatyczne kawałki jagnięciny w ostro-kwaśnym sosie.

60. BALTI MUTTON  33 zł
Aromatyczne kawałki jagnięciny gotowane z papryką i pomidorami w indyjskich przyprawach.

61. GINGER MUTTON 33 zł
Kawałki jagnięciny gotowane z imbirem, papryką, cebulą w sosie pomidorowym.

DANIA Z RYB I OWOCÓW MORZA

62. FISH CURRY 25 zł
Kawałki ryby w sosie kokosowym z curry.

63. BUTTER FISH 25 zł
Kawałki ryby w kremowym sosie pomidorowym.

64. FISH TAWA MASALA 26 zł
Kawałki ryby gotowane z papryką, cebulą i pomidorami.

65. PRAWN CURRY 35 zł
Krewetki w sosie kokosowym z curry.

66. PRAWN JALFERZI 35 zł
Krewetki gotowane z mieszanką warzyw w sosie curry.

67. KADAI PRAWN  35 zł
Krewetki z mieszanką warzyw w sosie pomidorowym.

68. CHILLI PRAWN  **35 zł**

Krewetki smażone z chilli, cebulą, papryką i sosem sojowym.

INDYJSKIE PRZYSMAKI

69. VEGETABLE SIZZLER  **27 zł**

Warzywa oraz ser paneer w ostrym sosie.

70. CHICKEN SIZZLER  **33 zł**

Kawałki kurczaka z pieca tandoor w pikantnym sosie.

71. MUTTON SIZZLER  **37 zł**

Kawałki jagnięciny z pieca tandoor w pikantnym sosie.

72. MIX SIZZLER  **45 zł**

Kawałki kurczaka, jagnięciny oraz krewetki ryby w pikantnym sosie.

DANIA Z RYŻU

73. Plain Rice **7 zł**

Gotowany ryż basmati.

74. JEERA RICE **9 zł**

Gotowany ryż basmati smażony w kminie indyjskim.

75. LEMON RICE **9 zł**

Gotowany ryż basmati z kurkumą i cytryną.

76. METHI PULAO **12 zł**

Gotowany ryż basmati, smażony z liśćmi kozieratki i orzechami nerkowca.

77. EGG FRIED RICE **15 zł**

Ryż basmati z jajkiem w indyjskich przyprawach.

78. VEGETABLE BIRYANI  **24 zł**

Ryż basmati smażony z warzywami, podawany z jogurtem.

79. CHICKEN BIRYANI  **28 zł**

Ryż basmati smażony z kurczakiem, podawany z jogurtem.

80. MUTTON BIRYANI  **30 zł**

Ryż basmati smażony z jagnięciną, podawany z jogurtem.

PLACKI Z PIECA TANDOOR

- | | |
|---|--------------|
| 81. TANDOORI ROTI | 6 zł |
| Indyjski chleb pełnoziarnisty. | |
| 82. PLAIN NAAN | 7 zł |
| Indyjski chleb z białej mąki, pieczony w piecu tandoor. | |
| 83. BUTTER NAAN | 8 zł |
| Indyjski chleb z masłem, pieczony w piecu tandoor. | |
| 84. GARLIC NAAN | 9 zł |
| Indyjski chleb z czosnkiem, pieczony w piecu tandoor. | |
| 85. CORIANDER NAAN | 9 zł |
| Indyjski chleb z kolendrą, pieczony w piecu tandoor. | |
| 86. METHI ROTI | 8 zł |
| Indyjski chleb z liśćmi kozieratki, pieczony w piecu tandoor. | |
| 87. GARLIC ROTI | 9 zł |
| Indyjski chleb z czosnkiem, pieczony w piecu tandoor. | |
| 88. LACHA PARATHA | 8 zł |
| Indyjski chleb wielowarstwowy. | |
| 89. ONION KULCHA | 12 zł |
| Placek pszenny nadziewany cebulą i ziemniakami, pieczony w piecu tandoor. | |
| 90. SWEET NAAN  | 15 zł |
| Placek pszenny nadziewany serem i bakaliami, pieczony w piecu tandoor. | |

DODATKI

- | | |
|--|-------------|
| 91. MASALA PAPAD | 5 zł |
| Chrupiące placki z soczewicy z pieca tandoor, podawane z mieszanką warzyw. | |
| 92. ROASTED PAPAD  | 3 zł |
| Chrupiące placki z soczewicy z pieca tandoor. | |
| 93. PLAIN CURD | 7 zł |
| Jogurt naturalny. | |

94. MIX RAITA

8 zł

Jogurt naturalny z papryką, ogórkiem,
pomidorem i indyjskimi przyprawami.

95. BONDI RAITA

10 zł

Jogurt naturalny z indyjskimi chrupkami.

DESERY

96. GULAB JAMUN

8 zł

Smażone kulki mleczone w słodkim syropie kardamonowym - 2 szt.

97. KULFI (Mango, Badam, Pista)

8 zł

Lody o smaku mango / migdałów / pistacji.

INDYJSKIE NAPOJE (ZIMNE)

98. SWEET OR SALTY LASSI 250 ml

8 zł

Słodki lub słony napój jogurtowy.

99. MANGO LASSI 250 ml

10 zł

Napój jogurtowy o smaku mango.

100. MANGO/ GUAVA /LYCHEE JUICE 250 ml

8 zł

Sok z mango /guawy / liczi.

101. GINGER LEMON DRINK

8 zł

Lemoniada cytrynowo - imbirowa

102. INDIAN COFFEE

8 zł

Indyjska kawa z mlekiem i masalą.

103. INDIAN TEA

8 zł

Indyjska herbata z mlekiem i masalą.

ZIMNE NAPOJE

104. NAPOJE GAZOWANE 200 ml

6 zł

(Pepsi, Mirinda, 7up, Schweppes)

**105. BOTTLE JUICE APPLE/ORANGE/
TOMATO/LIPTON ICE TEA LEMON**

6 zł

Sok jabłkowy/pomarańczowy/pomidorowy/Lipton cytrynowy

106. WODA (gazowana / niegazowana)

5 zł



INDIAN MANGO CHAI - 12PLN

Tradycyjna czarna herbata assamska wzbogacona owocami mango, kardamonem i goździkami. Dodatek ziarenek pieprzu oraz cząstek imbiru nadają przyjemnej ostrości. Całość została urozmaicona płatkami krokosza i słonecznika. Niezwykłe aromatyczna.



JEŻYNOWY PU ERH - 12PLN

Wyśmienita kompozycja chińskiej czerwonej herbaty typu puerh z owocami żurawiny, jeżyny, cząstkami jabłek, poziomek oraz truskawek. Całość urozmaicona skórką pomarańczy, kwiatem hibiscusa, głogiem oraz kandyzowanymi owocami ananasa, papai i mango.



BANCHA SEKRETY BABCI - 12PLN

Wspaniała aromatyzowana kompozycja. Zielona chińska herbata typu bancha wzbogacona owocami żurawiny i maliny, a także cząstkami jabłek. Płatki róży oraz rokitnik dodają jej przyjemnego aromatu. Napar charakteryzuje delikatny owocowy posmak oraz zapach. Bancha Sekrety Babci to herbata szczególnie polecana osobom, dla których ważne jest naturalne wspomaganie organizmu w witaminy i składniki odżywcze.



JAPOŃSKA WIŚNIA - 12PLN

Zielona chińska herbata wzbogacona cząstkami wiśni, hibiskusem i skórką pomarańczy. Owocową nutę urozmaicają cząstki kandyzowanego ananasa i akcent słodkiego marcepana. Pączki róży dopełniają całość, nadając delikatnej kwiatowej nuty. Uwodzi oryginalnym zapachem, którzy towarzyszy wiośnie w Kraju Kwitnącej Wiśni i nie tylko.



RUM & WIŚNIA - 12PLN

Barwna kompozycja kandyzowanych owoców wiśni, rodzynek i hibiscusa. Całość wsparta intensywnym rumowym aromatem.



GRZANE WINO - 12PLN

Wyśmienita czarna herbata chińska z dodatkiem owoców jeżyny, płatków ostu i róży, a także skórką pomarańczową i goździkami. Składniki: czarna herbata liściasta (83,5%), cząstki jeżyn, goździki, skórką pomarańczy, aromaty, płatki róży, płatki krokosza.



CHINA JASMINE CONGOU - 12PLN

Połączenie zielonej chińskiej herbaty z wonnymi kwiatami jaśminu. Napar klarowny, gładki w kolorze słonecznym przepelniony jest kwiatowym posmakiem. W odbiorze dominuje intensywny smak wsparty subtelną goryczką. Herbata do codziennej degustacji.



EARL GREY SUPERIOR - 12PLN

Połączenie czarnej chińskiej herbaty z olejkami bergamoty i płatkami bławatka. Składniki: czarna herbata liściasta (96%), płatki bławatka, aromaty.