



Styl życia Nawabów był niezwykle luksusowy. W ich królewskich pałacach nie brakowało przepychu. Jednak znaczącą częścią tradycji Nawabów była ich wyjątkowa kultura kulinarna. Szczególnie rozwinęła się po 1700 roku, zwłaszcza podczas panowania Murshida Quli Khana (1717-1727) i aż do czasów Siraja ud-Daulaha (1757). Kuchnia bengalskich Nawabów była unikalnym połączeniem smaków mugolskich, perskich i rdzennie bengalskich. Nawabowie byli znani ze swojego królewskiego stylu życia, dziedzictwa kulturowego oraz, co najważniejsze, wykwintnej kuchni. Chociaż era Nawabów dobiegła końca, ich kulinarne dziedzictwo nadal kwitnie w różnych regionach Indii.

STARTERS

Papadum



Samosa Vegetable



Samosa Chicken



Onion Bhaji



Paneer Pakoda



STARTERS



- | | | |
|---|----------------|---------------|
| 1. Papadum | (3szt.) | 12 PLN |
| Crispy lentil wafers with 3 different types of sauce
Trzy chrupiące wafelki z soczewicy z trzema różnymi sosami | | |
| 2. Samosa Vegetable | (2szt.) | 16 PLN |
| Crispy dumplings filled with potatoes and green peas
Chrupiące pierożki wypełnione ziemniakami i zielonym groszkiem | | |
| 3. Samosa Chicken | (2szt.) | 18 PLN |
| Crispy dumplings filled with chicken
Chrupiące pierożki wypełnione kurczakiem | | |
| 4. Onion Bhaji | (8szt.) | 18 PLN |
| Pieces of onion wrapped in flour & chickpeas and fried in oil
Smażone kawałki cebuli obtoczone mąką z ciecierzycy i z nutą pikantnych przypraw | | |
| 5. Gobi Pakoda | (8szt.) | 20 PLN |
| Cauliflower dipped in flour & fried in butter
Kalaflor smażony w cieście z mąki i smażony na maśle | | |
| 6. Paneer Pakoda | (6szt.) | 20 PLN |
| Indian homemade cheese pieces dipped in flour and fried in oil
Indyjski ser smażony w cieście z mąki i ciecierzycy | | |
| 7. Prawns Pakoda | (6szt.) | 25 PLN |
| Prawns dipped in flour & fried in oil
Krewetki smażone w panierce z mąki i ciecierzycy | | |
| 8. Chicken Pakoda | (8szt.) | 20 PLN |
| Chicken pieces dipped in flour & fried in oil
Kawałki piersi z kurczaka w cieście z mąki i ciecierzycy smażone na oleju | | |
| 9. Chicken 65 | (8szt.) | 34 PLN |
| Crispy chicken marinated in yogurt, garlic, ginger, curry leaves, and South Indian spices, deep-fried and tossed for a spicy, bold flavour.
Chrupiący kurczak w jogurcie, czosnku, imbirze i przyprawach południowoindyjskich, smażony i mieszany w pikantnym sosie. | | |
| 10. Paneer 65 | (8szt.) | 34 PLN |
| Crispy paneer marinated in yogurt, garlic, ginger, curry leaves, and spices, deep-fried and tossed for a rich, spicy taste.
Chrupiący paneer w jogurcie, czosnku, imbirze i przyprawach, smażony i mieszany w pikantnym sosie. | | |



SOUP

1. Mango Soup



2. Mulligatawny Soup



3. Coco Shrimp Soup



4. Tomato Soup



5. Dal Soup



6. Chicken Soup



7. Vegetable Soup



SOUP

- | | | |
|--|-------|---------------|
| 1. Mango Soup | | 20 PLN |
| Exotic cream mango soup made from fresh mango, pulp, mango leaves, cream butter, salt, sugar and lemon juice
Egzotyczna zupa krem z mango, przyrządzona na bazie świeżych owoców mango, liści mango, masła śmietankowego, soku cytrynowego z dodatkiem soli i cukru | | |
| 2. Mulligatawny Soup | | 19 PLN |
| Soup with small pieces of chicken, green paprika, rice and coriander
Zupa z małymi kawałkami kurczaka, zieloną papryką, ryżem i kolendrą | | |
| 3. Coco Shrimp Soup | | 22 PLN |
| Creamy shrimp soup with coconut milk
Kremowa zupa krewetkowa z mleczkiem kokosowym | | |
| 4. Tomato Soup | | 17 PLN |
| Fresh tomatoes cooked well with blend of Indian spices
Indyjska kremowa zupa pomidorowa z grzankami | | |
| 5. Dal Soup | | 16 PLN |
| Aromatic lentil soup with Indian spices and coriander
Aromatyczna zupa z soczewicy z indyjskimi przyprawami i kolendrą | | |
| 6. Chicken Soup | | 18 PLN |
| Soup with small pieces of chicken, green paprika and coriander
Zupa z małymi kawałkami kurczaka, zieloną papryką i kolendrą | | |
| 7. Vegetable Soup | | 17 PLN |
| Mix vegetable soup with Indian spices and fresh coriander
Aromatyczna zupa warzywna z indyjskimi przyprawami i kolendrą | | |

RAITA & SALAD



Indian Chicken Tikka Salad



Mix Raita



Cucumber Raita



Tomato Salad



RAITA

1. Plain Raita 10 PLN

Creamy yogurt lightly seasoned with roasted cumin and black salt, served chilled.

Kremowy jogurt lekko doprawiony prażonym kminem rzymskim i czarną solą, podawany na zimno.

2. Mix Raita 12 PLN

Refreshing yogurt mixing with cucumbers, tomatoes, roasted cumin, and black salt.

Orzeźwiający jogurt z ogórkami, pomidorami, prażonym kminem rzymskim i czarną solą.

3. Cucumber Raita 11 PLN

Cool yogurt mixed with fresh cucumber, roasted cumin.

Chłodny jogurt z dodatkiem świeżego ogórka i prażonego kminu rzymskiego.

4. Tomato Raita 11 PLN

Creamy yogurt combined with chopped tomatoes and roasted cumin.

Kremowy jogurt połączony z posiekanymi pomidorami i prażonym kminem rzymskim.

SALAD

1. Indian Chicken Tikka Salad (Special) 30 PLN

Mixed lettuce with fresh vegetables, grilled chicken from Tandoori.

Mix sałat ze świeżymi warzywami i grillowanym kurczakiem z pieca Tandoori.

2. Mix Salad 20 PLN

Mix salad with cucumber, tomato, carrot, lemon juice, white pepper, salt, in olive oil dressing.

Mix sałat z ogórkiem, pomidorem, marchewką, sokiem z cytryny, białym pieprzem, solą i sosem z oliwy z oliwek.

3. Cucumber Salad 22 PLN

Fresh cucumber, mayonnaise dressing.

Świeży ogórek, sos majonezowy.

4. Tomato Salad 18 PLN

Fresh tomato, mayonnaise dressing.

Świeży pomidor, sos majonezowy.

HOUSE OF TANDOOR

Tandoori Chicken



Chicken Tikka



Garlic Chicken Tikka



Chicken Seek Kebab



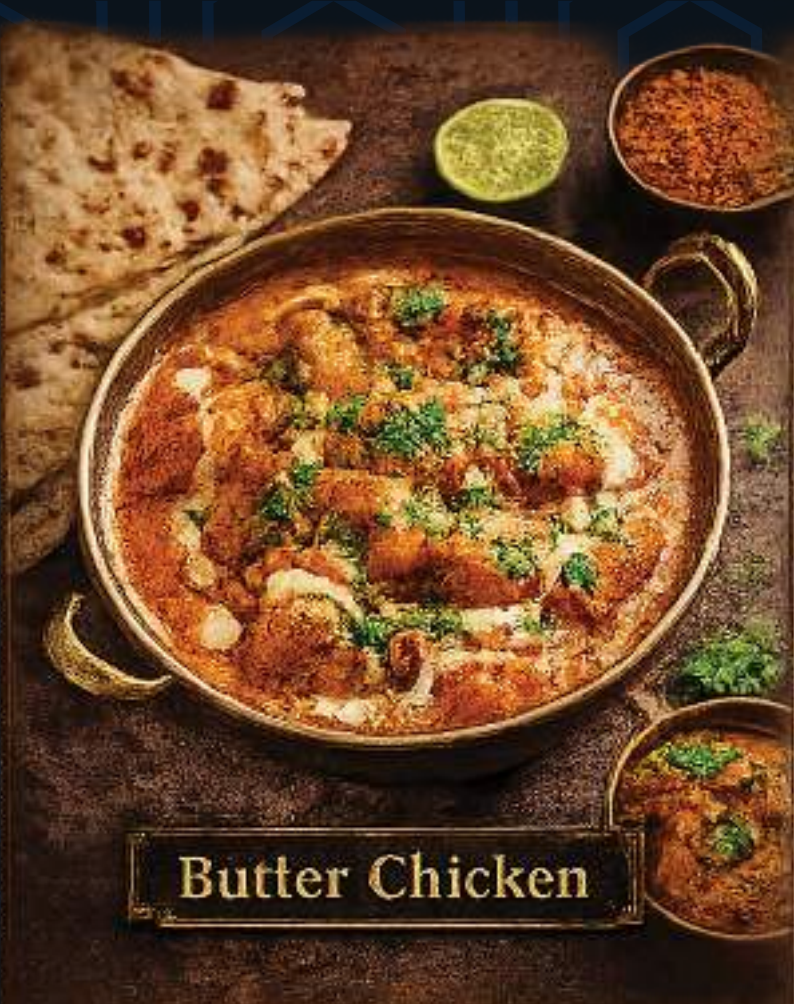
Paneer Tikka

HOUSE OF TANDOOR

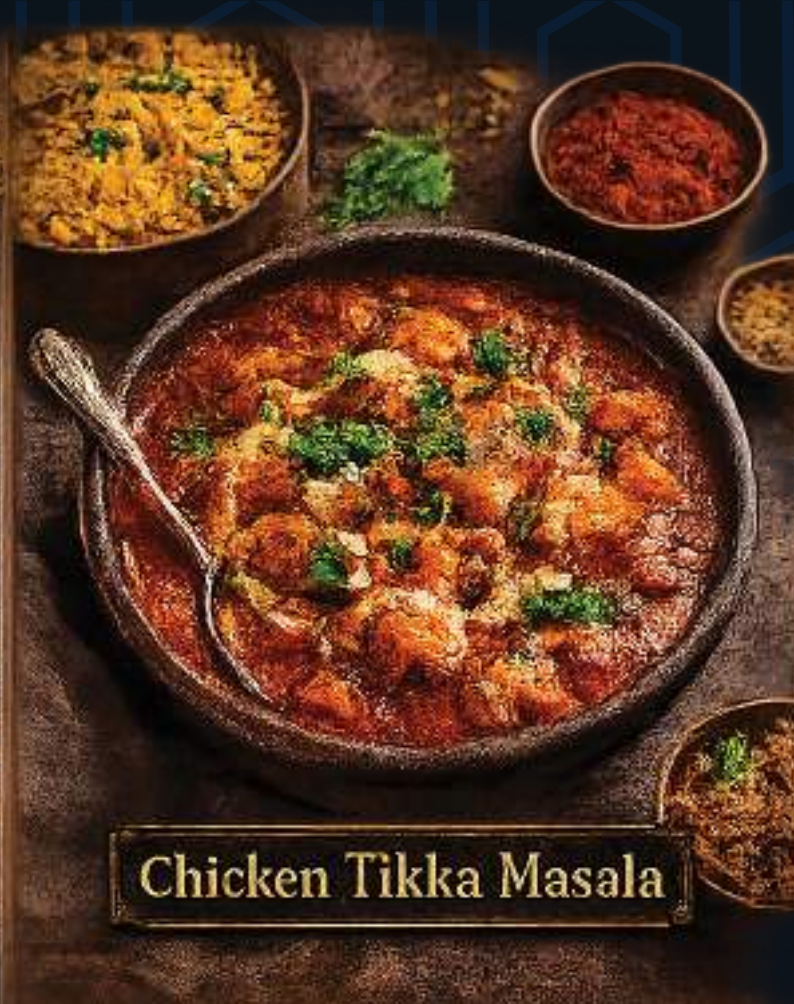


- 1. Tandoori Chicken** 46 PLN
4 chicken legs grilled in Tandoori, marinated in yogurt, chili and garlic, seasoned with herbs and home-made Indian spices.
4 nogi z kurczaka marynowane w jogurcie i świeżych, aromatycznych przyprawach, a następnie pieczone w piecu Tandoori.
- 2. Chicken Tikka** 49 PLN
Aromatic 8 pieces of chicken legs grilled in Tandoori, marinated in yogurt, chili and garlic, seasoned with herbs and home-made Indian spices.
8 kawałków uda kurczaka marynowanych w jogurcie i świeżych, aromatycznych przyprawach, a następnie pieczone w piecu Tandoori.
- 3. Garlic Chicken Tikka** 52 PLN
Garlic chicken in Tandoori, with blend of Indian spicy and butter, chop garlic, yogurt, ginger garlic paste.
Kurczak czosnkowy pieczony w Tandoori z mieszanką indyjskiej przyprawy i masła, siekanego czosnku, z dodatkiem jogurtu, pasty imbirowo-czosnkowej.
- 4. Hariyali Chicken Tikka** 50 PLN
8 pieces of boneless chicken cooked with spinach paste, coriander, garlic, ginger and green chili.
8 kawałków kurczaka bez kości gotowane z oszałamiającą pastą ze szpinaku, kolendry, czosnku, imbiru i zielonego chili.
- 5. Chicken Seek Kebab** 47 PLN
Tender boneless pieces of chicken marinated in a blend of yogurt and Indian spices, skewered with bell peppers, onions, and tomatoes, then grilled to perfection.
Delikatne, bezkościowe kawałki kurczaka marynowane w mieszance jogurtu i indyjskich przypraw, nadziane na szpikulce z papryką, cebulą i pomidorami, a następnie grillowane do perfekcji.
- 6. Tandoori Prawn Tikka (12szt)** 62 PLN
12 pieces of prawn grilled in Tandoori, marinated in yogurt with deeply flavour of Indian spices.
12 Krewetek grillowanych w piecu Tandoori, marynowane w jogurcie o głębokim smaku indyjskich przypraw.
- 7. Paneer Tikka Sashlik** 59 PLN
Indian cheese cooked in Tandoori with paneer based on paprika, garlic, ginger paste, yogurt mustard oil and spices.
Indyjski ser Paneer zapiekany w piecu Tandoori zanurzony wcześniej w marynacie na bazie papryki, czosnku, pasty imbirowej, oleju jogurtowo-musztardowego i przypraw.
- 8. Hariyali Paneer Tikka Sashlik** 50 PLN
Paneer marinated in yogurt, mint, coriander, green chilli, and spices, grilled with peppers, onions, and tomatoes in a tandoor oven.
Ser paneer marynowany w jogurcie, mięcie, kolendrze, zielonym chili i przyprawach, grillowany z papryką, cebulą i pomidorami w piecu tandoor.
- 9. NAWAB'S Mix Grill Special Sizzler** 66 PLN
NAWAB'S mix grill special sizzler: Tandoori chicken, prawn tikka, chicken tikka, harryaali chicken tikka.chicken seek kebab.
Podawane na gorącym półmisku kawałki mięs: Tandoori chicken, prawn tikka, chicken tikka, harryaali chicken tikka.chicken seek kebab
- 10. Chicken Malai Tikka** 58 PLN
Tender chicken marinated in cream, yogurt, cheese, garlic, ginger, and mild spices, grilled in a tandoor oven for a rich and creamy flavour.
Delikatny kurczak marynowany w śmietanie, jogurcie, serze, czosnku, imbirze i łagodnych przyprawach, grillowany w piecu tandoor. Bogaty i kremowy smak.

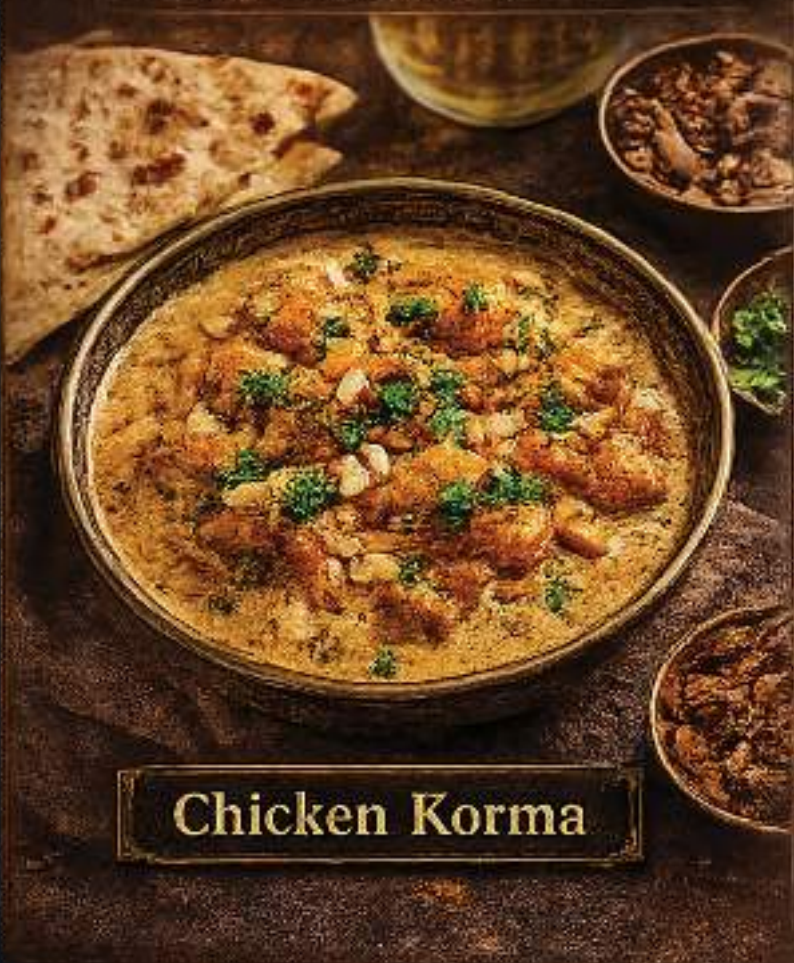




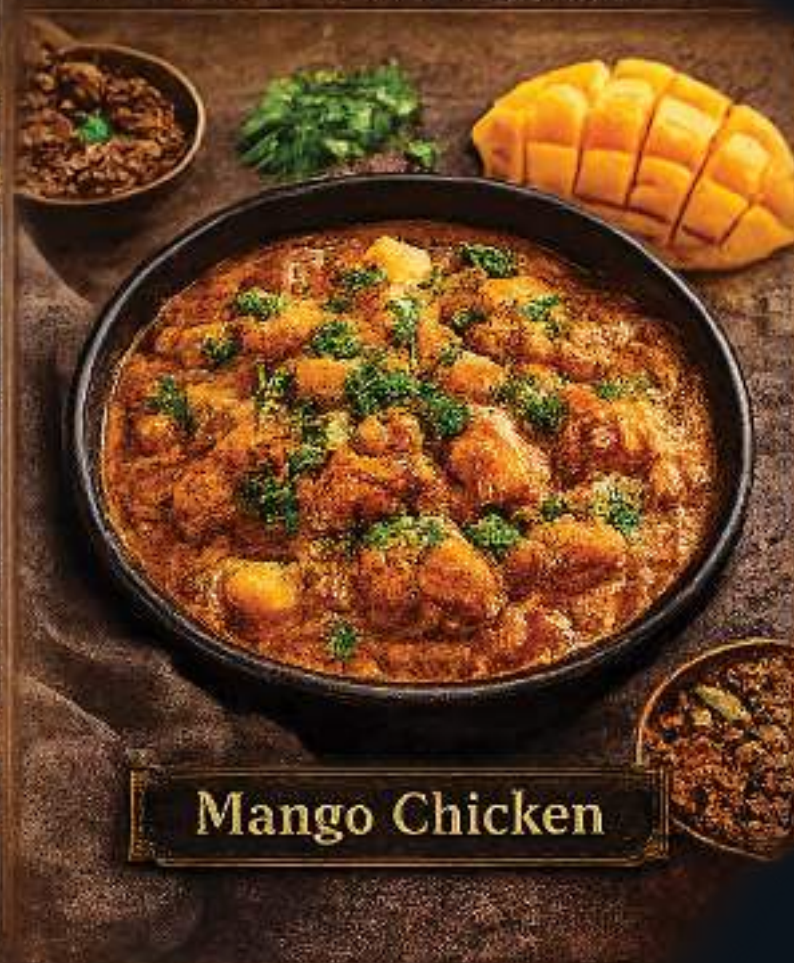
Butter Chicken



Chicken Tikka Masala



Chicken Korma



Mango Chicken

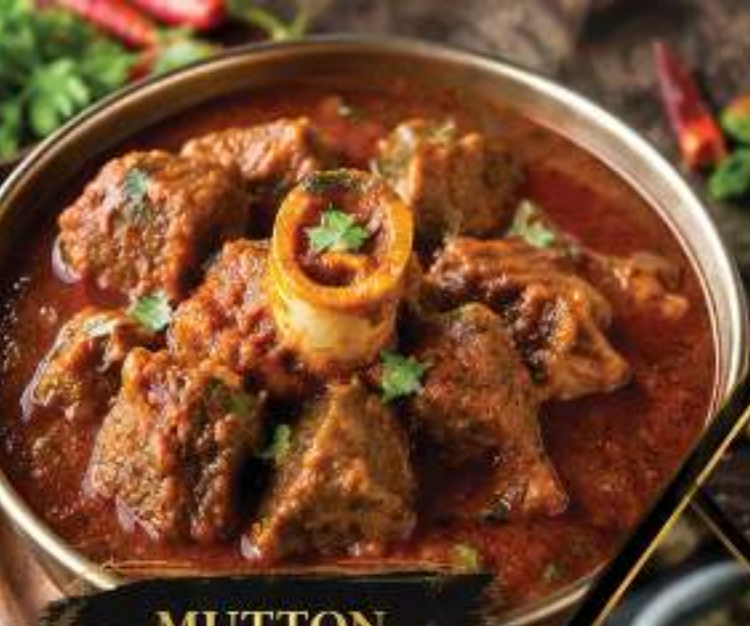


CHICKEN CURRY DISHES



- 1. Butter Chicken** 40 PLN
Grilled Chicken pieces cooked in a creamy tomato-butter sauce
Grillowany Kawałki kurczaka gotowane w kremowym sosie pomidorowo-maślanym
- 2. Chicken Tikka Masala** 38 PLN
Grilled chicken from the Tandoor in a tomato-onion sauce
Grillowany w piecu Tandoori kurczak w sosie pomidorowo-cebulowym
- 3. Chicken Curry** 36 PLN
Pieces of chicken cooked in aromatic curry sauce
Kawałki kurczaka gotowane w aromatycznym sosie curry
- 4. Chicken Korma** 46 PLN
Pieces of chicken in a creamy sauce made with cashew nuts and almonds
Kawałki kurczaka w śmietankowo-kremowym sosie na bazie orzechów nerkowca i migdałów
- 5. Chicken Palak** 39 PLN
Chicken pieces cooked with spinach and green chili in aromatic curry sauce
Kawałki kurczaka gotowane ze szpinakiem, zielonym chili w aromatycznym sosie curry
- 6. Chicken Kadai** 47 PLN
Chicken cooked with green peppers and onions in tomato-curry sauce with coriander and red chili
Kawałki kurczaka gotowane z zieloną papryką i cebulą w sosie pomidorowo-curry z dodatkiem kolendry i czerwonego chili
- 7. Chicken Masala** 39 PLN
Juicy chicken pieces cooked in a rich, spicy tomato-onion sauce, seasoned with traditional Indian spices and finished with a touch of cream
Soczysty kurczak gotowany w bogatym, pikantnym sosie pomidorowo-cebulowym, doprawiony tradycyjnymi indyjskimi przyprawami i wykończony odrobiną śmietanki
- 8. Chicken Vindaloo** 41 PLN
Chicken cooked with potatoes, garlic, onion, tomato, and traditional vindaloo paste, creating a rich curry with a bold sour and spicy flavor.
Kurczak gotowany z ziemniakami, czosnkiem, cebulą, pomidorami i tradycyjną pastą vindaloo. Wyraziste curry o pikantno-kwaśnym smaku.
- 9. Mango Chicken** 43 PLN
Chicken cooked in a creamy mango sauce
kurczaka w kremowym sosie mango
- 10. Methi Chicken** 40 PLN
Chicken cooked in a tomato sauce with the aroma of ginger, garlic, onion, and fenugreek.
Kawałki kurczaka w pomidorowym sosie z aromatem imbiru, czosnku, cebuli oraz kozieradki.
- 11. Chicken Dal** 41 PLN
Tender chicken pieces simmered with lentils, infused with aromatic spices, garnished with fried onion and cumin.
Soczyste kawałki kurczaka duszone z soczewicą, nasączone aromatycznymi przyprawami i udekorowane przyprawioną okrasą z prażonej cebuli i kuminu.





**MUTTON
CURRY**



**MUTTON BUTTER
MASALA**



**MUTTON
PALAK**



**MUTTON
ROGAN JOSH**



**MUTTON
VINDALOO**

LAMB CURRY DISHES

- 1. Mutton Curry** 47 PLN
Mutton pieces cooked in aromatic curry sauce.
Kawałki jagnięciny gotowane w aromatycznym sosie curry
- 2. Mutton Masala** 43 PLN
Mutton pieces cooked in tomato-onion sauce.
Kawałki jagnięciny gotowane w sosie pomidorowo-cebulowym
- 3. Mutton Palak** 46 PLN
Mutton cooked with spinach in aromatic curry sauce.
Kawałki jagnięciny gotowane ze szpinakiem w aromatycznym sosie curry
- 4. Mutton Butter Masala** 47 PLN
Juicy mutton pieces cooked with Indian spices, tomato, onion, garlic, ginger in creamy butter sauce.
Soczyste kawałki jagnięciny gotowane z przyprawami indyjskimi, pomidorem, cebulą, imbirem w śmietanowo-maślanym sosie
- 5. Mutton Vindaloo** 55 PLN
Tender lamb cooked with potatoes, garlic, onion, tomato, and vindaloo paste in a rich, aromatic curry with a distinctive sour and spicy character.
Delikatna jagnięcina gotowana z ziemniakami, czosnkiem, cebulą, pomidorami i pastą vindaloo. Aromatyczne curry o charakterystycznym pikantno-kwaśnym smaku.
- 6. Mutton Kadai** 49 PLN
Mutton cooked in medium spicy sauce with paste of coriander, chopped tomato, ginger and Indian spices.
Jagnięcina gotowana w średnio pikantnym sosie, z pastą czosnkową, posiekanym pomidorem, imbirem i indyjskimi przyprawami
- 7. Mutton Rogan Josh** 55 PLN
Juicy mutton pieces fried in oil and then cooked in a rich, intense sauce with garlic, ginger, coriander, red chili, and aromatic spices.
Soczyste kawałki mięsa gotowane na oleju na intensywnym ogniu, następnie zmieszane z sosem z czosnkiem, imbirem, czerwonymi papryczkami chili i aromatycznymi przyprawami
- 8. Mutton Daal Gosht** 47 PLN
Tender mutton slow-cooked with yellow lentils, onion, tomato, and aromatic spices for a hearty rustic curry.
Delikatna jagnięcina wolno gotowana z żółtą soczewicą, cebulą, pomidorami i aromatycznymi przyprawami, tworząca sycące, rustykalne curry
- 9. Mutton Korma** 53 PLN
Mutton pieces in creamy sauce made with cashew nuts and almonds.
Kawałki jagnięciny w śmietankowo-kremowym sosie na bazie orzechów nerkowca i migdałów
- 10. Mutton Kima Masala** 49 PLN
Minced mutton cooked with Indian spices, coriander, onion, garlic, ginger in masala sauce.
Mielona jagnięcina gotowana z indyjską specjalną przyprawą masala, czosnkiem, imbirem, kolendrą, w sosie masala
- 11. Sikh Kebab Kima Masala** 54 PLN
Succulent kebabs of minced mutton cooked in a rich masala sauce.
Soczyste kebaby z mielonego mięsa duszone w bogatym sosie masala
- 12. NAWAB'S Special Handi** 66 PLN
Special lamb dish cooked with chicken, prawn, mutton with rice in Indian special masala.
NAWAB'S specjal z bazy kurczaka, jagnięciny, krewetki, kroczeń z ryż indyjską specjalną masala



**PRAWN
CURRY**

**PRAWN BUTTER
MASALA**

**PRAWN
PALAK**

**PRAWN
VINDALOO**

**PRAWN
KORMA**

**PRAWN
KADHAI**

**PRAWN TIKKA
MASALA**

**PRAWN
MAKHNI**

**PRAWN
MANGO CURRY**



PRAWN CURRY DISHES



- | | | |
|--|-------|---------------|
| 1. Prawn Curry | | 48 PLN |
| Prawns cooked with Indian spices in curry.
Krewetki gotowane z indyjskimi przyprawami w curry. | | |
| 2. Prawn Butter Masala | | 50 PLN |
| Prawn cooked in a special creamy butter-tomato sauce.
Krewetki gotowane w kremowym sosie pomidorowo-maślanym. | | |
| 3. Prawn Palak | | 52 PLN |
| Prawn cooked with spinach, onion, ginger, garlic and blended tomato with indian spices.
Krewetki gotowane ze szpinakiem, cebulą, imbirem, czosnkiem i zmiksowanym pomidorem z przyprawami indyjskimi. | | |
| 4. Prawn Korma | | 54 PLN |
| Prawns cooked in sweet cashew nut gravy with indian spices.
Krewetki gotowane w sosie z orzechów nerkowca z indyjskimi przyprawami. | | |
| 5. Prawn Vindaloo | | 56 PLN |
| Prawns cooked with potatoes, garlic, onion, tomato, and vindaloo paste delivering a vibrant curry with a balanced sour and spicy flavour.
Krewetki gotowane z ziemniakami, czosnkiem, cebulą, pomidorami i pastą vindaloo. Intensywne curry o harmonijnym pikantno-kwaśnym smaku. | | |
| 6. Prawn Makhni | | 49 PLN |
| Juicy prawns cooked in a rich, buttery tomato gravy with cream and fragrant spices.
Soczyste krewetki gotowane w bogatym, maślano-pomidorowym sosie z dodatkiem śmietany i aromatycznych przypraw. | | |
| 7. Prawn Kadhai | | 52 PLN |
| Prawns kadhai cooked with onion, ginger, garlic, tomato, paprika, coriander and indian spices.
Krewetki kadhai gotowane z cebulą, imbirem, czosnkiem, pomidorem, papryką, kolendrą i przyprawami indyjskimi. | | |
| 8. Prawn Tikka Masala | | 51 PLN |
| Six-grilled marinated prawns simmered in a spiced tomato-onion masala.
Sześć grillowanych marynowanych krewetek duszonych w pikantnym sosie pomidorowo-cebulowym masala. | | |
| 9. Prawn Mango Curry | | 48 PLN |
| Prawns cooked in mango purée, coconut milk, garlic, ginger, and mild spices for a creamy, lightly sweet curry.
Krewetki w sosie z mango, mleka kokosowego, czosnku, imbiru i łagodnych przypraw. Kremowe i delikatnie słodkie curry. | | |





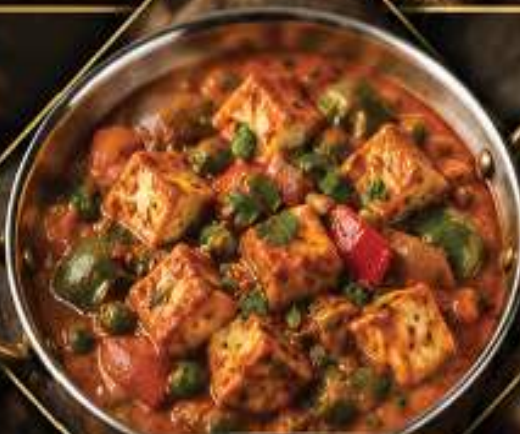
PANEER MAKHNI



PANEER BUTTER MASALA



PANEER KORMA



PANEER KADHAI



PANEER PALAK



MUTTER PANEER



DAL TADKA



DAL PALAK



ALOO PALAK



AALU GOBI



MIX VEGETABLE



VEGETABLE CURRY DISHES



- 1. Paneer Makhni** 39 PLN
Indian cheese cooked in butter-cashew nut, tomato.
Indyjski ser gotowany w maślanym sosie na bazie orzechów nerkowca, pomidorów i cebuli.
- 2. Paneer Butter Masala** 39 PLN
Indian cheese cooked in butter-tomato sauce.
Indyjski ser gotowany w maślanym sosie pomidorowym.
- 3. Paneer Korma** 48 PLN
Pieces of Indian homemade cheese cooked in special korma sauce favored creamy cashew-almond based.
Indyjski ser w specjalnym sosie śmietankowo-kremowym na bazie orzechów nerkowca i migdałów.
- 4. Paneer Kadhai** 41 PLN
Indian cheese prepared in medium spicy sauce with additional onion and paprika.
Indyjski ser gotowany w średnio ostrym sosie z dodatkiem cebuli i papryki.
- 5. Paneer Palak** 39 PLN
Indian cheese cooked with spinach, green chili in aromatic curry sauce.
Indyjski ser gotowany ze szpinakiem w maślanym sosie curry.
- 6. Mutter Paneer** 37 PLN
Green peas and Indian cheese prepared in creamy mild spicy sauce.
Indyjski ser z zielonym groszkiem w kremowym, łagodnym sosie korzennym.
- 7. Dal Tadka** 38 PLN
Three kinds of Indian lentils cooked with coriander in a tomato-onion gravy with traditional Indian spices.
Trzy rodzaje indyjskiej soczewicy gotowane z kolendrą w pomidorowo-cebulowym sosie wraz z indyjskimi przyprawami.
- 8. Dal Palak** 39 PLN
Yellow lentils simmered with fresh spinach, tempered with garlic, chilies, and traditional Indian spices.
Żółta soczewica duszona ze świeżym szpinakiem, doprawiona czosnkiem, papryczkami chili i tradycyjnymi indyjskimi przyprawami.
- 9. Aloo Palak** 39 PLN
Potatoes and fresh spinach cooked with onion, tomato, garlic, ginger, and aromatic Indian spices. A wholesome and flavorful vegetarian classic.
Ziemniaki i świeży szpinak gotowane z cebulą, pomidorami, czosnkiem, imbirem i aromatycznymi przyprawami indyjskimi. Klasyczne, pełne smaku danie wegetariańskie.
- 10. Aalu Gobi** 38 PLN
Potatoes and cauliflower cooked in light tomato and onion gravy.
Kalafior oraz ziemniaki gotowane z indyjskimi przyprawami w aromatycznym sosie curry.
- 11. Mix Vegetable** 35 PLN
Seasonal garden vegetables cooked in a mildly spiced onion-tomato gravy.
Sezonowe warzywa ogrodowe gotowane w lekko pikantnym sosie cebulowo-pomidorowym.



VEGETABLE CURRY DISHES

12. Vegetable Vindaloo 41 PLN

Assorted vegetables simmered in a tangy, spicy vindaloo paste and coconut milk with aromatic masalas.

Mieszanka warzyw duszona w pikantnej, kwaskowatej paście vindaloo z dodatkiem mleka kokosowego i aromatycznych przypraw masala.

13. Vegetable Korma 39 PLN

Mixed vegetables cooked in a rich, creamy cashew and onion-based gravy, delicately spiced.

Mieszane warzywa gotowane w bogatym, kremowym sosie na bazie nerkowców i cebuli, delikatnie przyprawione.

BIRYANI

1. Mutton Biryani 55 PLN

Fragrant basmati rice layered with tender mutton, basmati rice, fried onions, yogurt, mint, coriander, and traditional Indian spices.

Aromatyczny ryż basmati warstwowo z delikatną jagnięciną, smażoną cebulą, jogurtem, miętą, kolendrą i tradycyjnymi przyprawami indyjskimi.

2. Chicken Biryani 50 PLN

Fragrant basmati rice layered with chicken, fried onions, yogurt, mint, coriander, and aromatic spices.

Aromatyczny ryż basmati warstwowo z kurczakiem, smażoną cebulą, jogurtem, miętą, kolendrą i przyprawami.

3. Prawn Biryani 56 PLN

Fragrant basmati rice layered with prawns, fried onions, yogurt, garlic, herbs, and delicate spices.

Aromatyczny ryż basmati warstwowo z krewetkami, smażoną cebulą, jogurtem, czosnkiem, ziołami i delikatnymi przyprawami.

4. Vegetable Biryani 42 PLN

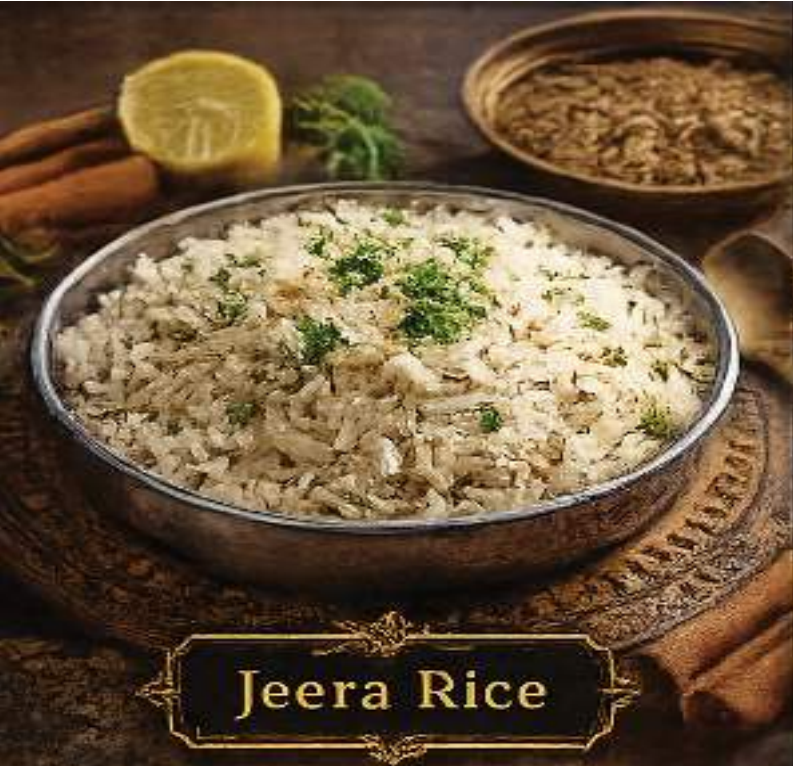
Fragrant basmati rice cooked with seasonal vegetables, peas, carrots, potatoes, fried onions, and spices.

Aromatyczny ryż basmati z sezonowymi warzywami, groszkiem, marchewką, ziemniakami, smażoną cebulą i przyprawami.

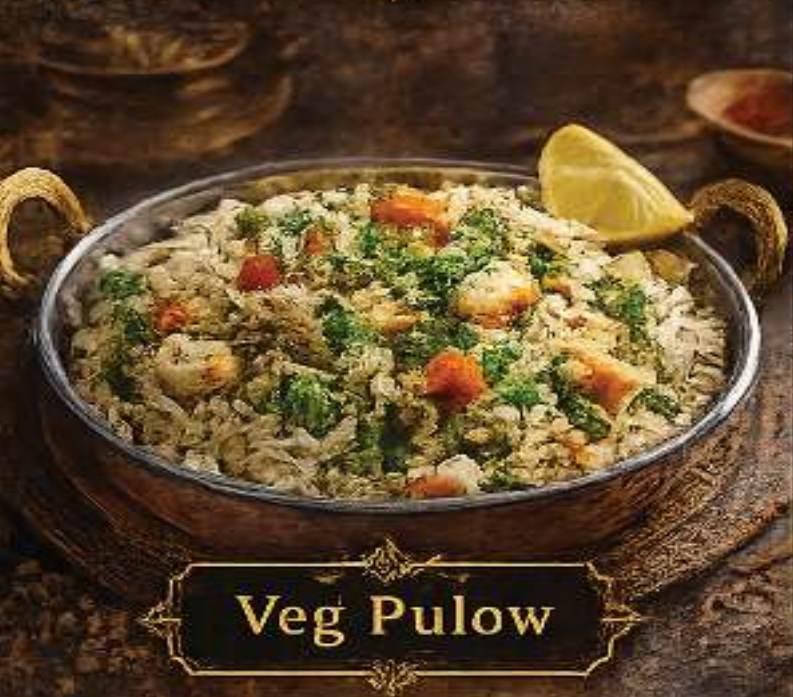
5. Paneer Biryani 45 PLN

Fragrant basmati rice layered with paneer, yogurt, fried onions, mint, coriander, and mild spices.

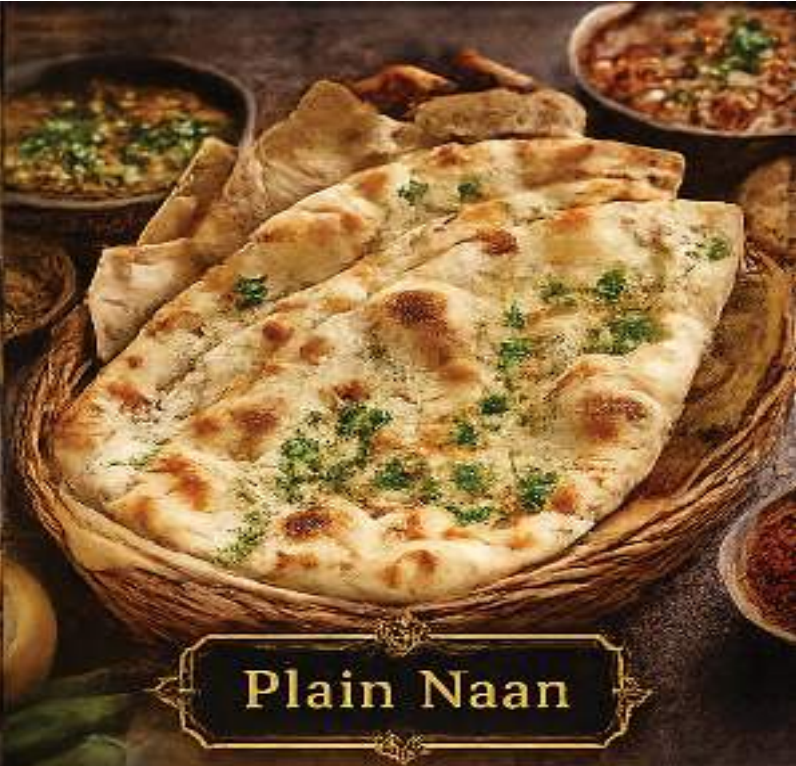
Aromatyczny ryż basmati warstwowo z paneerem, jogurtem, smażoną cebulą, miętą, kolendrą i łagodnymi przyprawami.



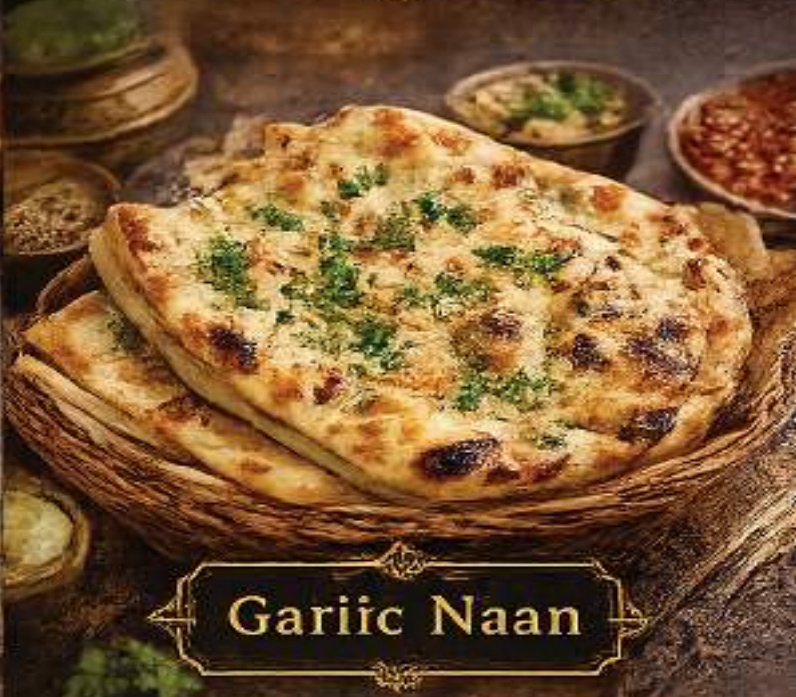
Jeera Rice



Veg Pulow



Plain Naan



Gariic Naan



RICE

- | | | |
|--|-------|---------------|
| 1. Plain Rice | | 12 PLN |
| Boiled Basmati rice.
Gotowany ryż Basmati. | | |
| 2. Jeera Rice | | 14 PLN |
| Fried Basmati rice with Jeera (Indian spice cumin).
Smażony ryż Basmati z Jerra (przyprawa indyjska na bazie kminku). | | |
| 3. Onion Rice | | 16 PLN |
| Basmati rice with onion chop, coriander chop and salt.
Smażony ryż Basmati z siekaną cebulą, kolendrą i solą. | | |
| 4. Lemon Rice | | 13 LN |
| Fried Basmati rice with fresh lemon juice.
Smażony ryż Basmati ze świeżym sokiem z cytryny. | | |
| 5. Peas Pulow | | 16 LN |
| Fried Basmati rice with green peas.
Smażony ryż Basmati z zielonym groszkiem. | | |
| 6. Veg Pulow | | 13 LN |
| Fried rice with fresh vegetables and Indian cottage cheese.
Smażony ryż ze świeżymi warzywami i indyjskim serem. | | |

NAAN BREAD/CHLEB

- | | | |
|--|-------|---------------|
| 1. Plain Naan | | 10 PLN |
| Traditional soft tandoor-baked bread.
Tradycyjny, miękki chleb pieczony w piecu tandoor. | | |
| 2. Butter Naan | | 14 PLN |
| Soft tandoor-baked bread brushed with butter.
Miękki chleb z pieca tandoor posmarowany masłem. | | |
| 3. Garlic Naan | | 16 PLN |
| Tandoor-baked bread topped with fresh garlic and herbs.
Chleb z pieca tandoor z czosnkiem i ziołami. | | |
| 4. Cheese Naan | | 20 PLN |
| Soft tandoor-baked bread filled with melted cheese.
Miękki chleb z pieca tandoor nadziewany serem. | | |
| 5. Aloo Paratha | | 20 PLN |
| Layered flatbread stuffed with seasoned potatoes and herbs.
Warstwowy placek nadziewany ziemniakami i ziołami. | | |
| 6. Laccha Paratha | | 15 PLN |
| Traditional layered flatbread baked until golden and flaky.
Tradycyjny warstwowy placek pieczony na złocisty kolor. | | |
| 7. Mint Paratha | | 13 PLN |
| Layered flatbread with fresh mint and aromatic herbs.
Warstwowy placek z miętą i aromatycznymi ziołami. | | |
| 8. Coconut Paratha | | 17 PLN |
| Layered flatbread filled with coconut and mild spices.
Warstwowy placek z kokosem i delikatnymi przyprawami. | | |

DESSERT

Gulab Jamoon



Mango Kulfi



Pistachio Kulfi



Rice Pudding



Gajar ka Halwa



DESSERT

1. Gulab Jambon 16 PLN

Soft milk dumplings gently fried and soaked in warm rose-scented sugar syrup with cardamom.
Miękkie kulki mleczone delikatnie smaione I zanurzone w ciepłym syropie cukrowym o aromacie róży I kardamonu.

2. Mango Kulfi 17 PLN

Traditional frozen Indian dessert made with reduced milk, ripe mango pulp, and cream for a rich, creamy texture.
Tradycyjny indyjski deser mrożony z zagęszczonego mleka, dojrzałego mango I śmietany o kremowej konsystencji.

3. Pistachio Kulfi 18 PLN

Traditional frozen milk dessert enriched with pistachios, reduced milk, and cream for a rich nutty flavor.
Tradycyjny deser mrożony z mleka z dodatkiem pistacji I śmietany o bogatym orzechowym smaku.

4. Rice Pudding 16 PLN

Slow-cooked basmati rice in milk with sugar, cardamom, and a creamy delicate finish.
Ryż basmati powoli gotowany w mleku z cukrem I kardamonem o delikatnej kremowej konsystencji.

5. Gajar ka Halwa 20 PLN

Slow-cooked grated carrots with milk, sugar, ghee, cardamom, and topped with nuts. A rich traditional Indian dessert.
Powoli gotowana starta marchew z mlekiem, cukrem, ghee, kardamonem i orzechami. Bogaty tradycyjny indyjski deser.





SOFT DRINKS



1. Mango Lassi 15 PLN

Refreshing yogurt drink blended with ripe mango and milk.
Orzeźwiający napój jogurtowy z dojrzałym mango I mlekiem.

2. Salty Lassi 13 PLN

Traditional yogurt drink with salt and roasted cumin.
Tradycyjny napój jogurtowy z solą I prażonym kuminem.

3. Sweet Lassi 14 PLN

Traditional yogurt drink blended with milk and sugar.
Tradycyjny napój jogurtowy z mlekiem I cukrem.

NIMBUPANI/LEMONADE



1. Lemoniada	(0.5/1 LTR)		15/27 PLN
2. Cola Cola			10 PLN
3. Cola Cola Zero			10 PLN
4. Fanta			10 PLN
5. Sprite	(0.25/0.75 LTR)		10 PLN
6. Woda Nie Gazowana/Woda Gazowana			10/19 PLN
7. Kinley Tonic			10 PLN
8. Cappy orange			12 PLN
9. Cappy apple			12 PLN
10. Cappy multivitamina			12 PLN

HOT DRINKS



1. Black Tea 12 PLN

2. Green Tea 12 PLN

3. Indian Masala Tea 15 PLN

Traditional Indian tea brewed with milk, cardamom, ginger, and aromatic spices.
Tradycyjna indyjska herbata parzona z mlekiem, kardamonem, imbirem I aromatycznymi przyprawami.



LANE PIWO/DRAFT BEERS

1. Black Plisner	(330/500ml)	17/19 ^{PLN}
2. Litovel	(330/500ml)	17/19 ^{PLN}
3. Primator	(330/500ml)	17/19 ^{PLN}

INDYJSKIE PIWO/INDIAN BEERS

1. Kingfisher	(330/500ml)	17/21 ^{PLN}
2. Kamasutra	(330/500ml)	17/21 ^{PLN}
3. Kobra	(330/500ml)	17/21 ^{PLN}
4. Taj India	(330/500ml)	17/21 ^{PLN}
5. Malyali	(330/500ml)	17/21 ^{PLN}

PIWO 0% (500 ML)

1. Lech	17 ^{PLN}
2. Zywiec	17 ^{PLN}
3. Miłosław Przeniczne	18 ^{PLN}
4. Freeky Sour Mango	18 ^{PLN}
5. Malyali Habibi	17 ^{PLN}

WINE

1. Sula Vineyards Brut Tropicale	Per Glass	25 Zł/Bottle	150 Zł
2. Kamasutra White Wine	Per Glass	16 Zł/Bottle	90 Zł
3. Kamasutra Red Wine	Per Glass	16 Zł/Bottle	90 Zł
4. Sula Zinfandel Red Wine	Per Glass	18 Zł/Bottle	99 Zł
5. Sula Sauvignon Blanc White Wine	Per Glass	18 Zł/Bottle	99 Zł
6. Prosecco	Per Glass	16 Zł/Bottle	99 Zł

WINE

6. Taj India Red Wine	Per Glass 17 Zł/Bottle 99 Zł
7. Taj India White Wine	Per Glass 17 Zł/Bottle 99 Zł
8. Goa Red Wine	Per Glass 17 Zł/Bottle 99 Zł
9. Goa White Wine	Per Glass 17 Zł/Bottle 99 Zł

WÓDKA I TEQUILA (40 ML)

1. Absolut Vodka	 20 PLN
2. Tequila	 19 PLN
3. Wyborowa	 19 PLN
4. Filandia	 20 PLN

WHISKEY I RUM (40 ML)

1. Old Monk	 22 PLN
2. Jack Deniels Honey	 25 PLN
3. Bacardi Rum	 22 PLN
4. Chivas Regal	 25 PLN
5. Jameson	 25 PLN
6. Jim Beam	 22 PLN
7. Black Lavel	 30 PLN
8. Red Lavel	 28 PLN
9. Blue Lavel	 80 PLN
10. Monkey Shoulder	 38 PLN
11. Don Pablo	 36 PLN
12. Jagermeister	 25 PLN
13. Ballentines	 25 PLN

COCKTAILS

1. **Mojito** 28^{PLN}
White rum, fresh mint, lime and sparkling soda. Crisp and refreshing.
Biały rum, świeża mięta, limonka i woda gazowana. Lekki i orzeźwiający.
2. **Margarita** 30^{PLN}
Premium tequila, triple sec and fresh lime juice. A timeless classic.
Tequila premium, triple sec i świeży sok z limonki. Ponadczasowy klasyk.
3. **Gin & Kinley Tonic** 28^{PLN}
Premium gin, tonic water and fresh lime. Clean and refreshing.
Gin premium, tonic i świeża limonka. Klasyczny i orzeźwiający.
4. **Whiskey Sour** 32^{PLN}
Whiskey, fresh lemon juice and sugar syrup. Smooth and balanced.
Whiskey, świeży sok z cytryny i syrop cukrowy. Idealnie zbalansowany.
5. **Pina Colada** 30^{PLN}
Rum, coconut cream and pineapple juice. Smooth and tropical.
Rum, krem kokosowy i sok ananasowy. Kremowy i tropikalny.
6. **Aperol Spritz** 30^{PLN}
Aperol, Prosecco and soda water. Light and refreshing.
Aperol, Prosecco i woda gazowana. Lekki i orzeźwiający.
7. **Tequila Sunrise** 30^{PLN}
Tequila, orange juice and grenadine. Fruity and vibrant.
Tequila, sok pomarańczowy i grenadyna. Owocowy i pełen koloru.
8. **Dry Martini** 32^{PLN}
Premium gin and dry vermouth. Elegant and sophisticated.
Gin premium i wytrawny vermut. Elegancki i wyrafinowany.
9. **Devil's Margarita** 34^{PLN}
Classic Margarita finished with a red wine float. Bold and distinctive.
Klasyczna Margarita z dodatkiem czerwonego wina. Wyrazista i wyjątkowa.



MOCKTAILS

- 1. Virgin Mojito** 20^{PLN}
Fresh mint, lime and sparkling soda. Crisp and refreshing.
Świeża mięta, limonka i woda gazowana. Lekki i orzeźwiający.
- 2. Shirley Temple** 20^{PLN}
Lemon-lime soda with grenadine. Sweet and refreshing.
Napój cytrynowo-limonkowy z grenadyną. Słodki i orzeźwiający.
- 3. Fruit Punch** 22^{PLN}
A vibrant blend of tropical fruit juices. Fruity and refreshing.
Kompozycja tropikalnych soków owocowych. Owocowy i orzeźwiający.
- 4. Tropical Fizz** 20^{PLN}
Pineapple, passion fruit and sparkling soda. Bright and tropical.
Ananas, marakuja i woda gazowana. Owocowy i tropikalny.
- 5. Mango Mojito** 22^{PLN}
Fresh mango purée, mint leaves, lime and sparkling soda. Tropical and refreshing.
Świeże purée z mango, liście mięty, limonka i woda gazowana. Tropikalny i orzeźwiający.
- 6. Blue Lagoon** 24^{PLN}
Blue curaçao syrup, lemonade and lime. Sweet and citrusy.
Syrup blue curaçao, lemoniada i limonka. Słodki z nutą cytrusów.
- 7. Indian Spice Cooler** 24^{PLN}
Fresh lemon, mint and aromatic Indian spices. Refreshing with a spicy twist.
Świeża cytryna, mięta i aromatyczne indyjskie przyprawy. Orzeźwiający z korzenną nutą.
- 8. Sunrise Mocktail** 20^{PLN}
Orange juice and grenadine layered for a vibrant finish.
Sok pomarańczowy i grenadyna tworzące efekt wschodu słońca.
- 9. Mango Delight** 22^{PLN}
Fresh mango purée, lemon juice and sparkling soda. Smooth and refreshing.

