



RANI

MENU

ZUPY / SOUPS

PLN

1. Dal Shorba

Lekka i delikatna zupa z soczewicy z kolendrą.

A light and delicate yellow lentil soup with fresh coriander.

12

2. Mixed Vegetable Shorba

Lekki i pikantny bulion warzywny.

A light and spicy soup of fresh vegetables in a spicy broth.

13

3. Shrimp/Chicken Corriander Soup

Lekka i delikatna zupa z kolendrą, z kurczakiem lub z krewetkami.

A light and delicate soup with fresh coriander with a choice of chicken or shrimp.

16

4. Lamb Shorba

Rosół z jagnięciny z kawałkami jagnięciny.

Soup with pieces of lamb cooked in a lamb broth

16

SALATKI / SALADS

5. Mixed Vegetable Salad

Salatka ze świeżych warzyw z oliwą i cytryną.

Freshly cut salad of seasonal vegetables with olive oil and lemon.

14

6. Chicken Tikka Salad

Salatka z grillowanym kurczakiem, świeżymi warzywami i oliwą.

Grilled pieces of chicken with seasonal vegetables and olive oil.

18

ZUPY I SALATKI
SOUPS & SALADS



WEG. PRZYKĄSKI / VEG. APPETISERS

	PLN
7. Vegetable Samosa (2 Szt. / 2 Pcs.)	12
<i>Trójkątne kruche pierożki z warzywami.</i> <i>Triangular pastry stuffed with spiced potato and green peas.</i>	
8. Aloo Tikki (4 Pcs. / 4 Szt.)	14
<i>Smażone kotleciki z przyprawionymi ziemniakami z warzywami.</i> <i>Fried cutlets with spiced potatoes and minced vegetables.</i>	
9. Onion Bhaji (6 Szt. / 6 Pcs.)	15
<i>Przekąska z panierowanych krążków cebuli smażonych w przyprawach.</i> <i>Savoury snack of diced onions, battered and fried.</i>	
10. Vegetable Pakora	14
<i>Warzywa panierowane w mące z soczewicy.</i> <i>Mixed vegetables battered in lentil flour & deep fried</i>	
11. Paneer Pakora	16
<i>Indyjski ser panierowany w mące z soczewicy.</i> <i>Indian cottage cheese battered in lentil flour & deep fried.</i>	
12. Paneer Tikka	20
<i>Kawałki sera paneer marynowanych w zielonych przyprawach i szpinaku pieczone w piecu tandoor.</i> <i>Pieces of paneer marinated in green herbs and spinach and roasted in the Tandoor.</i>	
13. Haryali Paneer Tikka	20
<i>Kawałki sera paneer marynowanych w zielonych przyprawach i szpinaku pieczone w piecu tandoor.</i> <i>Pieces of paneer marinated in green herbs and spinach and roasted in the Tandoor.</i>	
14. Achaari Paneer Tikka	20
<i>Kawałki sera paneer w ostrej marynacie, pieczone w piecu tandoor.</i> <i>Pieces of paneer in a spicy marinade, skewered to cook in the tandoor.</i>	
15. Chatpata Paneer and Vegetables	20
<i>Warzywa i kawałki sera paneer marynowane i pieczone w piecu tandoor.</i> <i>Paneer and Vegetables marinated and skewered to cook in the tandoor,</i>	
16. Tandoori Mushrooms (8 Szt. / 8 Pcs.)	18
<i>Marynowane pieczarki grillowane w piecu tandoor.</i> <i>Marinated mushrooms grilled in the tandoor.</i>	

PRZYKĄSKI MIĘSNE / NON. VEG. APPETISERS

17. Chicken Pakoras	19
<i>Kawałki kurczaka obtoczone w łagodnej panierce i smażone.</i> <i>Tender Chicken pieces coated in a mildly spiced batter and fried.</i>	
18. Chicken Lollipops (6 Pcs / 6 Szt.)	20
<i>"Lizaki" z kurczaka w sekretnej panierce głęboko smażone.</i> <i>Chicken 'lollipops' which are coated in a secret batter and deep fried.</i>	

PLN
20

19. Tandoori Chicken Wings (6 Pcs / 6 Szt.)

Skrzydółka kurczaka marynowane i pieczone w piecu tandoor.
Marinated Chicken Wings, skewered to cook in the tandoor.

25

20. Tandoori Chicken

Kurczak z kośćmi w pikantnej jogurtowej marynacie pieczony w piecu tandoor.
Chicken in spicy yoghurt marination roasted in clay oven.

21. Chicken Tikka

Kawałki delikatnych cząstek kurczaka marynowanych i pieczonych w piecu tandoor,
Delicate chunks chicken marinated and skewered to cook in the tandoor,

20

22. Malai Chicken Tikka

Kawałki kurczaka marynowane w sosie śmietanowo - orzechowym z pieca.
Chicken marinated in cream n cashewnut sauce with mild spices.

20

23. Chicken Haryali Tikka

Kawałki kurczaka marynowane w zielonych przyprawach i szpinaku pieczone w piecu tandoor.
Chicken marinated in green herbs and spinach, roasted in the Tandoor.

20

24. Garlic Chicken Tikka

Kawałki kurczaka marynowane w czosnku, jogurcie, pieczone w piecu tandoor.
Chicken marinated in garlic and yogurt, roasted in the Tandoor.

20

25. Chicken Chingari Tikka

Kawałki kurczaka marynowane w bardzo ostrych przyprawach i pieczone w piecu tandoor.
Chicken in very spicy marinade, roasted in the Tandoor.

20

26. Prawn Pakoras

Krewetki obtoczone w łagodnej panierce i smażone.
Whole prawns coated in a mildly spiced batter and fried.

26

27. Fish Koliwada

Świeże kawałki dorsza obtoczone w specjalnej panierce i smażone.
Chunks of cod coated in a special spiced batter and fried.

28

28. Salmon Fish Tikka

Kawałki świeże lososia marynowane i pieczone w piecu tandoor.
Chunks of salmon marinated and skewered to cook in the tandoor.

29

29. Tandoori Prawns (6pcs)

Krewetki z pieca Tandoor marynowane w indyjskich przyprawach i jogurcie.
King Prawns marinated with lemon, dry spices, yogurt and skewered in tandoor.

28

30. Lamb Seekh Kebab

Mięso z mielonej jagnięciny grillowane w piecu Tandoor.
Minced lamb mixed with spices skewered and cooked in Tandoor.

25

31. Lamb Tawa Masala

Kawałki jagnięciny z cebuli i papryka z ostrymi przyprawami z woku.
Pieces of lamb, with onions and green pepper tossed in a spices from the wok

28

32. Tandoori Mixed Non-Veg Platter (12 Szt./12 Pcs)

Półmisek Mix : grillowane kawałki kurczaka, jagnięciny i owoce morza.
Mixed variation of tikkas of meat and seafood starters.

44





DANIE GŁÓWNE WEG. / VEG. ENTREÉS

	PLN
33. Dal Tadka (Yellow/Black Lentil) <i>Soczewica z cebulą, pomidorami i chilli.</i> <i>Lentils cooked with onion, tomatoes and chilli.</i>	19
34. Dal Makhni <i>Czarna soczewica w sosie śmietanowym.</i> <i>Black lentils in a creamy sauce.</i>	20
35. Paneer Tikka Masala <i>Kawalki sera indyjskiego w sosie tikka masala.</i> <i>Grilled indian cheese served in tikka masala sauce.</i>	24
36. Kadai Paneer <i>Ser indyjski z papryką, cebulą i chilli w sosie.</i> <i>Paneer with capsicum, onion, chilli in a curry.</i>	23
37. Malai Kofta <i>Pulpety z sera indyjskiego z migdałami i rodzynkami w łagodnym sosie.</i> <i>'Koftas' made with indian cheese, almonds, raisins in a mild creamy sauce.</i>	24
38. Navrattan Vegetable Korma <i>Mieszane warzywa w łagodnym sosie.</i> <i>Mixed vegetables in a mild creamy sauce.</i>	22
39. Palak Paneer <i>Ser indyjski w sosie szpinakowo-śmietanowym.</i> <i>Paneer in creamy spinach sauce.</i>	22
40. Shahi Paneer <i>Ser indyjski w sosie orzechowo-śmietanowym.</i> <i>Indian cheese in cashew-nut and cream sauce.</i>	22
41. Paneer Dahiwala <i>Ser indyjski w sosie jogurtowym z przyprawą.</i> <i>Indian cheese in a spiced yoghurt sauce.</i>	24
42. Pindi Channa <i>Cieciora w sosie cebulowo-pomidorowym.</i> <i>Chickpeas in an onion-tomato sauce.</i>	19
43. Vegetable Rogan Josh <i>Mieszane warzywa w pikantnym sosie z cebulą, pomidorami i chilli.</i> <i>Mixed Vegetables in a spicy onion, ginger, red chilli and tomato sauce.</i>	22
44. Vegetable Kali Mirch Malai <i>Mieszane warzywa w pikantnym sosie śmietanowo-pieprzem.</i> <i>Mixed Vegetables with black pepper, ginger, green chilli in spicy-creamy sauce.</i>	24
45. Dilliraj Sauce with Mix. Vegetables & Paneer <i>Mieszane warzywa i kawalki sera indyjskiego w sosie jogurtowo-miętą.</i> <i>Mixed Vegetables with Pieces of Paneer in a special sauce with yogurt and Fresh Mint, a Rani Specialty.</i>	24

DANIE GŁÓWNE MIĘSNE / NON. VEG. ENTREÉS

PLN

46. Tikka Masala:

- Chicken 25
- Fish 28
- Prawn 28
- Lamb 30

*Grillowane kawałki kurczaka / dorsz / krewetki / jagnięciny w sosie tikka masala.
Roasted chicken / fish / prawn / Lamb pieces in a tikka masala sauce.*

47. Butter (Makhni):

- Chicken 24
- Fish 28

*Grillowane kawałki kurczaka / dorsza w łagodnym sosie pomidorowo-śmietanowym.
Roasted chicken / fish pieces in a makhni(butter) tomato and cream sauce.*

48. Palak :

- Chicken 24
- Fish 28

*Kawałki kurczaka lub dorsza w łagodnym sosie szpinakowym.
Chicken / fish pieces in a spinach and cream sauce.*

49. Kadar:

- Chicken 23
- Fish 28
- Lamb 30

*Kawałki kurczaka / Dorsza / Jagnięciny z warzywami, czosnkiem i imbirem w sosie curry.
Pieces of Chicken, Fish or Lamb with capsicum, onion, ginger and chilli in curry sauce.*

50. Korma:

- Chicken 26
- Lamb 30

*Kawałki kurczak / Jagnięcina w łagodnym Migdałowo - orzechowym sosie.
Chicken / Lamb pieces in mild creamy sauce.*

51. Madras:

- Chicken 25
- Lamb 30

*Kurczak / Jagnięcina w bardzo ostrym sosie z Madras.
Chicken / Lamb pieces in a very hot sauce from Madras*

52. Vindaloo:

- Chicken 25
- Lamb 30

*Kurczak / Jagnięcina w bardzo ostrym sosie z regionu Goa.
Chicken / Lamb pieces in an extremely hot sauce from the region of Goa.*

DANIE GŁÓWNE MIĘSNE
NON. VEG. ENTREÉS





DANIE GŁÓWNE MIĘSNE / NON. VEG. ENTREÉS

	PLN
53. Curry:	
• Chicken	22
• Fish	28
• Prawn	28
• Lamb	30
<i>Kawalki kurczaka / dorsza / krewetki / jagnięciny w sosie curry.</i> <i>Chicken / fish / prawn / Lamb pieces in a simple and mild sauce.</i>	
54. Dahiwała :	
• Chicken	24
• Lamb	30
<i>Kawalki kurczaka / jagnięciny w sosie jogurtowe z przyprawą.</i> <i>Chicken / Lamb pieces in a spiced yoghurt sauce.</i>	
55. Dhaniya Masala :	
• Chicken	25
• Fish	28
• Lamb	30
<i>Kawalki kurczaka / dorsza / jagnięciny w sosie curry z kolendra w nasiona.</i> <i>Chicken / Fish / Lamb pieces in a sauce infused with whole coriander.</i>	
56. Rogan Josh:	
• Chicken	26
• Fish	28
• Prawn	28
• Lamb	30
<i>Kawalki kurczaka lub dorsza / krewetki / jagnięciny w specjalnej sosie z Kashmir.</i> <i>Chicken / Fish / Prawn / Lamb pieces in a special sauce from Kashmir.</i>	
57. Dilliraj :	
• Chicken	26
• Fish	28
• Lamb	30
<i>Kawalki kurczaka / dorsza / jagnięciny w sosie z mięta i jogurtem.</i> <i>Chicken / Fish / Lamb pieces in a sauce with fresh mint and yogurt. A Rani Speciality.</i>	
58. Chicken Kali Mirch Malai	28
<i>Grillowane kawalki kurczaka w pikantnym sosie śmietanowo-pieprzem.</i> <i>Chicken pieces with black pepper, ginger, green chilli in spicy-creamy sauce. A Rani Speciality</i>	
59. Rani Special Chicken Chatta	28
<i>Kawalki kurczaka z siekaną papryką i cebulą, w pikantnym sosie.</i> <i>Chicken pieces with chopped capsicum and onion in hot sauce.</i>	
60. Rani Special Lamb Masala	30
<i>Kawalki Jagnięciny gotowane w sosie Masala.</i> <i>Lamb pieces in a special masala sauce.</i>	

SIZZLERS

PODAWANE NA GORACYM PÓLMISKU
SERVED ON A HOT PLATE

PLN

61. Sizzler:

- Vegetable with Paneer 28
- Chicken 30
- Lamb 32
- Mixed Meat (Chicken & Lamb) 32

Wybór Sizzler z cebulą, pomidorami, papryką i naanami podawane na gorącym półmisku.
Choice of Sizzler with Onion, Tomatoes, Capsicum and Naan Served on Hot plate.

PLACKI INDYJSKI / INDIAN BREADS

62. Naan 8

Placek z mąki pszennej.

Indian Bread from the Tandoor made with wheat flour

63. Butter Naan 9

Placek z mąki pszennej polany masłem

Indian Bread from the Tandoor made with wheat flour with butter

64. Garlic Naan 11

Placek z mąki pszennej z czosnkiem polany masłem

Indian Bread from the Tandoor made with wheat flour with garlic

65. Kalonji Naan 11

Placek z mąki pszennej z czarnuszką.

Indian Bread from the Tandoor made with wheat flour with onion seeds.

66. Pudina Naan 11

Placek z mąki pszennej z mięta.

Indian Bread from the Tandoor made with wheat flour with mint

67. Dhaniya-Jeera Naan 11

Placek z mąki pszennej z kolendra i kminem.

Indian Bread from the Tandoor made with wheat flour with Coriander and cumin.

68. Keema Naan 18

Placek z mąki pszennej nadziewany jagnięciną i przyprawami.

Indian Bread from the Tandoor made with wheat flour stuffed with minced lamb.

69. Aaloo / Onion Kulcha 13

Placek z mąki pszennej nadziewany ziemniakami lub cebulą.

Indian Bread from the Tandoor made with wheat flour stuffed with potato / onion.

70. Tandoori Roti 6

Placek z mąki razowej.

Indian Bread from the Tandoor made with wholemeal flour.

71. Laccha Paratha 10

Warstwowy placek z mąki razowej z warstwy

Indian Bread from the Tandoor made with wholemeal flour, folded in layers

72. Mixed Bread Basket 20

Koszyk Chlebków (Butter Naan, Garlic Naan, Roti, Laccha Parantha)

Bread Basket (Butter Naan, Garlic Naan, Roti, Laccha Parantha)

SIZZLERS / PLACKI INDYJSKI
SIZZLERS / INDIAN BREADS





RYŻ BASMATI / BASMATI RICE

	PLN
73. Steamed Basmati Rice	7
<i>Biały Ryż Basmati.</i>	
<i>White Basmati Rice.</i>	
74. Jeera Rice	11
<i>Ryż basmati smażony z kminkiem indyjskim.</i>	
<i>Fried basmati rice with cumin seeds.</i>	
75. Peas Pulao	10
<i>Ryż basmati smażony z zielonym groszkiem.</i>	
<i>Fried basmati rice with peas.</i>	
76. Tri-Colour Pulao	11
<i>Ryż basmati kolorowy smażony.</i>	
<i>Fried coloured basmati rice.</i>	
77. Onion Pulao	12
<i>Ryż basmati smażony z cebulą.</i>	
<i>Fried basmati rice with onion.</i>	

BIRYANI

AUTENTYCZNA POTRAW GDZIE RYŻ GOTUJE Z MIĘSA POD PARĄ
AUTHENTIC DISH OF RICE COOKED WITH VEGETABLES/MEAT

78. Biryani: Podawane z Raita - jogurt z ogórkiem i mieszanką indyjskich przypraw	
• Mixed Vegetable	24
• Chicken	30
• Prawns	38
• Lamb	35

Ryż smażony z warzywami / z kurczakiem / z Jagnięciną lub z Krewetkami.
Fried basmati rice with Vegetables / Chicken / Lamb or Prawns.

DODATKI / SIDE ORDERS

79. Pappadam (2 Pcs / 2 Szt)	4
<i>Placek z soczewicy z pieca tandoor.</i>	
<i>Crispy Snack of Indian pluses made in Tandoor.</i>	
80. Mixed Veg. Raita	12
<i>Jogurt z warzywami i przyprawami.</i>	
<i>Yogurt with vegetables and spices.</i>	
81. Boondi Raita	12
<i>Jogurt z kuleczkami z mąki grochowej.</i>	
<i>Yogurt with gram flour crisps.</i>	
82. Pineapple Raita	12
<i>Jogurt z ananasek.</i>	
<i>Yogurt with pineapple.</i>	

DESERY / DESERTS

	PLN
82. Gulab Jamun	10
<i>Kuleczki mleczne w syropie podawane na ciepło.</i> <i>Milk balls in sugar syrup served hot.</i>	
83. Kulfi - Ask For Flavor (Mango/Pistacio/Caramalised Cream)	14
<i>Domowe lody indyjskie.</i> <i>Home-made Indian ice-cream.</i>	

NAPOJE / DRINKS

84. Woda Gaz. / Niegaz. (0.25L)	6
85. Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite / Nestea Lemon (0.25 L)	6
86. Soki (0.2 L)	
<i>(Grejpfrutowy/Pomidorowy/Czarna Porzeczka/ Jabłkowy/ Pomarańczowy)</i>	6
87. Fresh Lemonade Sweet/Salted	8
<i>Domowa lemoniada indyjska słodka lub słona</i>	
88. Tea / Herbata	5
<i>Green, Black. Herbata Zielona, Czarna.</i>	

NAPOJE INDYJSKI / INDIAN DRINKS

89. Lassi Natural / Sweet / Salted	8
<i>Lassi Naturalne, Słodkie lub Słone.</i> <i>Plain Lassi, made to be sweet or salted.</i>	
90. Garlic Lassi	9
<i>Napój jogurtowy z czosnkiem.</i> <i>Yogurt drink from garlic.</i>	
91. Mango Lassi / Rose Lassi / Banana Lassi	11
<i>Napój jogurtowy z mango/ róża / banan</i> <i>Yogurt drink from mango /rose / banana</i>	
92. Indian Tea	9
<i>Herbata po indyjsku z mlekiem, kardamonem i goździkami</i> <i>Indian tea with milk, cardomom and cloves.</i>	
93. Indian Coffee	10
<i>Indyjska kawa z mlekiem, kardamonem i goździkami.</i> <i>Indian coffe with milk, cardomom and cloves.</i>	
94. Rubani Drink	12
<i>Napój z imbirem, miodem i cytryną.</i> <i>Drink with ginger, honey and lemon.</i>	

DESERY / NAPOJE
DESERTS / DRINKS

