

PRZYSTAWKI WEGE | VEGETARIAN STARTERS
 Do wszystkich przystawek podajemy sos miętowy i tamarindowy
 All starters are served with mint sauce and tamarind sauce

1. Samosa (2 szt.) | 14 PLN
 Indyjskie pierożki nadziewane ziemniakami, cebulą i groszkiem
Indian deep-fried dumplings stuffed with potatoes, onion and green peas

2. Vegetable Tikki | 15 PLN

Mieszanka smażonych kotlecików warzywnych

Deep-fried vegetable patties

3. Mix Pakora | 17 PLN

Zestaw smażonych warzyw i sera paneer marynowanych w przyprawach

indyjskich i mące z ciecierzycy

Mix of deep-fried vegetables and paneer marinated in chickpeas flour and indian spices

4. Aloo Tikki (4szt.) | 12 PLN

Aromatyczne kotleciki wegetariańskie z ziemniaków, cebuli i kolendry

Vegetarian cutlets made of potatoes, onion and coriander

5. Onion Bhaji | 14 PLN

Krażki cebulowe smażone w panierce z mąki z ciecierzycy i przyprawach

Deep fried onion rings marinated in chickpeas flour and indian spices

6. Gobi Pakora | 14 PLN

Kalafior smażony w panierce z mąki z ciecierzycy i przyprawach

Deep fried cauliflower marinated in chickpeas flour and indian spices

7. Hara Bhara Kebab (4szt.) | 20 PLN

Kotleciki wegetariańskie ze szpinaku, zielonego groszku i orzechów nerkowca

Vegetarian cutlets made of spinach, green peas and cashews

8. Paneer Pakora | 20 PLN

Smazony indyjski ser paneer panierowany w mące z ciecierzycy i

indyjskich przyprawach

Deep fried paneer marinated in chickpeas flour and indian spices

