



# HURRY CURRY

CURRY Z CAŁEGO ŚWIATA

## MENU

### PRZYSTAWKI/STARTERS

#### SAMOSA MIĘSNA/ SAMOSA WITH MEET / 5 PLN

Indyjski smażony pieróg z mięsnym nadzieniem z dodatkiem groszku i cebuli.

It's a type of Indian fried dumpling stuffed with a mix of beef and pork minced meat, onion and green peas.

#### SAMOSA WEGETARIAŃSKA/ VEGETARIAN SAMOSA (VEGAN) / 5 PLN

Indyjski smażony pieróg z nadzieniem z ziemniaków, cebuli, groszku i chilli.

It's a type of Indian dumpling stuffed with onion. Potatoes, green peas and chilli spice.

#### SAŁATKA / SALAD

Salatka ze świeżego szpinaku, mango, z dodatkiem granatu, bazylii, kolendry oraz mięty, polana owocowym balsamico, oliwą z oliwek, posypana świeżo mielonym pieprzem. Podawana z naanem maślanym lub papadumami.

Salad made of fresh spinach, mango, with the addition of pomegranate, basil, coriander and mint, balsamico fruit glaze, olive oil, sprinkled with freshly ground pepper. Served with butter nann or papadumFresh o

Wegańska/Vegan	27 PLN
Kurczak/Chicken	28 PLN
Krewetki/ Shrimps 7 szt	33 PLN
Krewetki/ Shrimps 10 szt	39 PLN

### ZUPY/SOUPS

#### ZUPA PIETRUSZKOWO- CYTRYNOWA/ PARSNIP&LEMON SOUP (VEGAN) / 12 PLN

Łagodny krem z korzenia pietruszki i cytryny z dodatkiem mleka kokosowego i przyprawy garam masala. Podawana z plackiem papadum. Pochodzenie Indie - Goa.

Soup made of parsnip, coconut milk and lemon served with papadum (a crispy Indian pancake with cumin). Origin: India - Goa

#### TOM YUM / 20 PLN

Pikantna tajaska zupa na bazie bulionu z krewetek, trawy cytrynowej, chilli, liści limety oraz grzybków shiitake z dodatkiem kurczaka, krewetek i makaronu ryżowego.

Spicy soup made of shrimp broth with chicken pieces, shrimps and shiitake mushrooms with rice noodles, decorated with lemon, carrot, green onion, roasted onion, champignons and sprouts. Origin: Thailand

#### ZUPA SINGAPURSKA/ SINGAPOREAN SOUP (VEGAN) / 12 PLN

Zupa ze słodkiej kukurydzy i mleka kokosowego z dodatkiem aromatycznych przypraw.

Soup made of sweet corn, coconut milk and aromatic spices

#### TOM KHA

Tajska zupa na bazie trawy cytrynowej, mleka kokosowego, chilli i galangalu i grzybów słonkowych.

Soup made of coconut milk, chilli, lemon grass and straw mushrooms.

Kurczak/Chicken	18 PLN
Krewetki/Shrimps	21 PLN

#### ZUPA DNIA/ SOUP OF DAY/ 11 PLN

DANIA OZNACZONE PRZEKREŚLONYM KŁOSEM MOGĄ ZOSTAĆ PRZYGOTOWANE W WERSJI BEZGLUTENOWEJ (COULD BE GLUTEN FREE)

## CURRY (ŁAGODNE/MILD)

### KORMA

Sos na bazie mleka kokosowego, migdałów, orzechów nerkowca i śmietany kokosowej z kawałkami filetów z piersi kurczaka lub tofu. Pochodzenie: Indie.

Creamy sauce based on coconut milk, almonds, cashew nuts, cardamom and sour cream served with almond flakes. Origin: India/Ind.

Kurczak/Chicken	26 PLN
Krewetki/ Shrimps 7 szt	33 PLN
Krewetki/ Shrimps 10 szt	39 PLN
Tofu	29 PLN

### YELLOW THAICURRY (VEGAN)

Sos na bazie śmietanki kokosowej, liści limety Kaffir, galangalu, czosnku, imbiru, cebuli, cukru palmowego oraz korzenia kolendry i sosu sojowego z dodatkiem warzyw.

A sauce based on coconut milk, lemon grass, kaffir lime leaves, galangal spice, ginger, garlic, onion, Pjaggery, coriander and soy souse. Served with big portion of vegetables. Origin: Thailand.

Kurczak/Chicken	29 PLN
Krewetki/ Shrimps 7 szt	33 PLN
Krewetki/ Shrimps 10 szt	39 PLN
Tofu	29 PLN
Wieprzowina/Pork	29 PLN
Wołowina/Beef	32 PLN
Ryba/Shrimps	30 PLN
Wegetariański/Vegetarian	26 PLN

### SRI LANKA

Aromatyczny sos na bazie śmietanki kokosowej, tamaryndowca, ziaren czarnej gorczycy, imbiru i kurkumy

Sauce based on tamarind, coconut cream, ginger, turmeric, toasted black mustard seeds and onion.

Ryba/ Fish	30 PLN
Krewetki/ Shrimps 7 szt	33 PLN
Krewetki/ Shrimps 10 szt	39 PLN

### CASHEWNUT CURRY / 26 PLN

Marynowane w galangalu i trawie cytrynowej filety z udek kurczaka w orzechowo - kremowym curry na bazie śmietanki kokosowej. Posypane prażonymi orzechami nerkowca.

Chicken thigh fillets marinated in galangal spice and lemon grass with a sauce made of cashew nuts, turmeric, cardamom and coconut cream. Served with green peas, green beans and cashew nuts.

### MASSAMAN (VEGAN)

Curry na mleku kokosowym z wyraźnym akcentem tamaryndowca i trawy cytrynowej. Podawane z kawałkami ziemniaków. Pochodzenie Płd. Tajlandia.

Curry made of coconut milk, lemon grass, kaffir lime leaves and tamarynd. Origin: Thailand.

Wołowina/Beef	32 PLN
Tofu	29 PLN

## CURRY (ŚREDNIO OSTRE/MEDIUM SPICY)

### BUTTER CHICKEN

Gęsty, maślany sos na bazie pomidorów i ghee (klarowanego masła) z imbirem, cebulą, czosnkiem, ziarnami kuminu i kolendry. Pochodzenie: Wielka Brytania.

A thick sauce based on ghee (clarified butter) with ginger, onion, garlic, cumin seeds and coriander served with sour cream. Origin: Great Britain

Kurczak/Chicken	26 PLN
Krewetki/ Shrimps 7 szt	33 PLN
Krewetki/ Shrimps 10 szt	39 PLN
Tofu	29 PLN

### KASHMIRI LAMB KOFTA / 39 PLN

Pikantne pulpeciki z miętą, pieprzem i kuminem w kremowym sosie z orzechów nerkowca, zielonych papryczek chilli i kardamonu. Serwowane z chlebkiem naan i ryżem. Pochodzenie: Kaszmir.

Spicy lamb meatballs with mint, pepper and fennel seeds with a creamy sauce made with heaps of cashew nuts, green chillies and cardamom served with naan bread and rice.

### CHICKEN TIKKAMASALA / 26 PLN

Marynowane w przyprawie tandoori filety z udek, pieczone i podawane w gęstym sosie na bazie pomidorów z dodatkiem migdałów, odrobiną kokosu i cytryny. Pochodzenie: Indie.

Roasted fillets thigh marinated with tandoori spices served with a thick sauce, almonds, coconut and lemon. Origin: India.

### RYBNE ZKERALI / FISH CURRY FROM KERALA

Aromatyczny lekko słodko - kwaśny sos na bazie bulionu rybnego, owoców mango, z dodatkiem gorczycy, liści curry i cebuli. Pochodzenie: Pd. Indie.

Sweet sour sauce based on fish broth with fresh mango, black mustard seeds and lime leaves. Origin: South India.

Ryba/ Fish	30 PLN
Krewetki/ Shrimps 7 szt	33 PLN
Krewetki/ Shrimps 10 szt	39 PLN

### PALAK PANEER / 26 PLN

Curry na bazie szpinaku, cebuli, czosnku oraz pomidorów, z dodatkiem liści kozieradki. Podawane z kawałkami indyjskiego sera Paneer (ser z mleka krowiego). Pochodzenie: Indie.

Curry based on spinach, onions, garlic and tomatoes, with the addition of fenugreek leaves. Served with Indian cheese Paneer (cheese from cow's milk). Origin: India.

### RED THAI CURRY

Sos na bazie mleka kokosowego i pasty krewetkowej, czosnku, imbiru, galangalu, papryczek chilli, trawy cytrynowej i rosółu warzywnego. Z dodatkiem warzyw, kiełków i kolendry.

Curry made of shrimp paste, garlic, ginger, galangal, dried chilli peppers, lemon grass, vegetable broth and coconut milk served with mix of vegetables (broccoli, cauliflower, baby corn, bamboo shoots, sweet pea and sprouts).

Kurczak/Chicken	29 PLN
Krewetki/ Shrimps 7 szt	33 PLN
Krewetki/ Shrimps 10 szt	39 PLN
Tofu	29 PLN
Wieprzowina/Pork	29 PLN
Wołowina/Beef	32 PLN
Ryba/Shrimps	30 PLN
Wegetariański/Vegetarian	26 PLN

### THAI CREAMY BEEF / 32 PLN

Curry na śmietance kokosowej z wołowiną, cukinią, bakłażanem, pędami bambusa i cynamonem.

Very thick coconut cream sauce with beef chunks, aubergine and courgette.

### COCONUT CURRY NOODLES

Curry na bazie galangalu, mleczka kokosowego, z dodatkiem szpinaku, groszku cukrowego oraz makaronu ryżowego. Pochodzenie: Malezja, Pd Tajlandia.

Curry based on galangal, coconut milk, with the addition of spinach, sweet pea and rice noodles. Origin: Malaysia, Thailand.

Kurczak/Chicken	29 PLN
Krewetki/ Shrimps 7 szt	33 PLN
Krewetki/ Shrimps 10 szt	39 PLN
Tofu	29 PLN
Ryba/Shrimps	30 PLN

### RENDANG / 32 PLN

Wołowe curry długo gotowane na wywarze z kości, z czarnym i zielonym kardamonem, gałką muszkatołową, trawą cytrynową i prażonym kokosem. Pochodzenie: Sumatra.

Beef curry from Sumatra, based on a rich beef broth which is simmered on the bone for 8 hours with green and black cardamom, nutmeg, lemon grass and coconut. Origin: Sumatra

### PANANG

Kremowe curry na śmietance kokosowej z dodatkiem liści limety kaffir, gałki muszkatołowej, orzechów ziemnych i jaggery (cukier palmowy). Pochodzenie: południe Tajlandii.

Creamy curry made of coconut cream with kaffir lime leaves, nutmeg and palm sugar served with peanuts. Origin: South Thailand.

Kurczak/ chicken	29 PLN
Krewetki/ Shrimps 7 szt	33 PLN
Krewetki/ Shrimps 10 szt	39 PLN
Wołowina/ Beef	32 PLN
Tofu	29 PLN

### LAKSA LEMAK CURRY / 37 PLN

Sos na bazie mleka kokosowego, migdałów, galangalu, tamaryndowca, pasty krewetkowej, wywaru rybnego, trawy cytrynowej z dodatkiem tofu, kurczaka, krewetek, fish-balls-ów i makaronu ryżowego.

Curry based on coconut milk, almonds, galangal, tamarind, shrimp paste, garlic, ginger, fish souse, lemon grass. Served with tofu, chicken, shrimps, fish-balls and rice noodles.

### MALAYAN CURRY MIE / 32 PLN

Malazyjskie danie z makaronem, kuleczkami z indyka, kolendrą i marynowanym imbirem w kokosowym curry z orzechami makadamia.

Egg noodles in the most popular malayan curry with veggies and turkey meatballs.

### DOPIAZA / 26 PLN

Dwie cebule" - cebulowo - kardamonowe curry, podawane z kawałkami piersi z kurczaka, gotowanym jajkiem i chlebkiem naan. Pochodzenie: Indie.

"Two onions" - sweet and spicy onion& cardamom sauce served with chicken poached egg and naan bread and rice.. Origin: India

### DEVIL'S BALLS CURRY / 24 PLN

Pomidorowe curry z kuleczkami wołowo wieprzowymi z dodatkiem kuminu, chilli i prażonego kokosu.

Pochodzenie:Goa.

Pork/beef balls with toasted coconut and fennel seeds deeped in thick and aromatic tomato sause.

### SOUTH INDIAN CURRY / 21 PLN

Wegańskie curry na bazie okry, kminu, liści curry, kolendry, mleka kokosowego, bakłażanu, dyni i zielonego groszku.

Vegan curry based on okra, cumin, curry leaves, coriander, coconut milk, eggplant, pumpkin and green beans

### KHAO SOY CURRY / 24 PLN

Udka z kurczaka w aromatycznym sosie na bazie imbiru, kurkumy, galangalu, czosnku, trawy cytrynowej, mleka kokosowego, rosółu z kurczaka. Podawane z makaronem jajecznym, smażonym makaronem, marynowanym chilli i cebulą.

Chickien thigh in a aromatic ginger based sauce, turmeric, garlic, galangal, lemon grass, coconut milk. Served with egg noddles, fried noddles, marinated chilli and red onion

### MATAR CURRY / 26 PLN

Kawałki indyjskiego sera Paneer w sosie na bazie czosnku, imbiru, cebuli, chilli, garam masali. Podawane z chlebkiem naan i ryżem

Curry based on onions, garlic and chilli, garam masala. Served with Indian cheese Paneer (cheese from cow's milk). Origin: India.

## CURRY (OSTRE/SPICY)

### GREEN THAI CURRY

Sos na bazie mleka kokosowego i pasty krewetkowej, czosnku, imbiru, galangalu, papryczek chilli, trawy cytrynowej i rosółu warzywnego. Z dodatkiem warzyw, kiełków i kolendry.

Curry made of shrimp paste, garlic, ginger, galangal, dried chilli peppers, lemon grass, vegetable broth and coconut milk served with mix of vegetables (broccoli, cauliflower, baby corn, bamboo shoots, sweet pea and sprouts).

Kurczak/Chicken	29 PLN
Krewetki/ Shrimps 7 szt	33 PLN
Krewetki/ Shrimps 10 szt	39 PLN
Tofu	29 PLN
Wieprzowina/Pork	29 PLN
Wołowina/Beef	32 PLN
Ryba/Shrimps	30 PLN
Wegetariański/Vegetarian	26 PLN

### DHAL TADKA (VEGAN) / 21 PLN

Wegańskie curry na bazie grochu, czerwonych suszonych papryczek chilli oraz liści curry. Podawany z ryżem i dwoma papadumami. Pochodzenie: Indie.

Vegetarian curry based on peas, red dried chili peppers and curry leaves. Served with rice and two papadums. Origin : India.

### KARACHI (VEGAN)

Sos na bazie kolendry, czosnku, imbiru, i suszonych papryczek chilli. Dominująca przyprawa to «kosoori methi» - liście kozieradki. Pochodzenie:Pakistan.

Spicy curry made od dried chilli pappers, garlic, coriander, ginger and cashoori methi leaves. Origin: Pakistan.

Kurczak/Chicken	26 PLN
Wieprzowina/ Pork	26 PLN
Tofu	29 PLN

### VINDALOO (VEGAN)

Sos goździkowo - pieprzowy na bazie świeżych pomidorów, czarnego pieprzu, suszonych papryczek chilli i soku z cytryny. Pochodzenie: Indie.

Spicy sour pork curry with pepper, toasted cloves, lemon juice and dried indian chilli pappers served with potatoes. Origin: India

Kurczak/ chicken	26 PLN
Krewetki/ Shrimps 7 szt	33 PLN
Krewetki/ Shrimps 10 szt	39 PLN
Wieprzowina/ Pork	29 PLN
Tofu	29 PLN

## DODATKI/ADDITION

Extra ryż/ Extra rice	3 PLN
Chlebek naan maślany/ Butter naan bread	5 PLN
Chlebek naan czosnkowy/ Garlic naan bread	6 PLN
Papadum 3 szt.	6 PLN
Dodatkowe warzywa/ Extra Vegetables	2/4 PLN
Makaron ryżowy/ Rice noodles	3 PLN
Extra kolendra/ Extra coriander	1 PLN
Extra chilli	1 PLN
Extra kurczak / Extra chicken	7 PLN
Extra wołowina / Extra Beef	10 PLN
Extra wieprzowina/ Extra Pork	10 PLN
Extra krewetki 7 szt. / Extra shrimps 7	14 PLN

## DESERY/ DESSERTS

### CHLEB BANANOWY/ BANANA BREAD 8/9 PLN

Ciasto z bananów (80%) podawane na zimno lub na ciepło z twarogiem waniliowo-cynamonowym z rodzynkami.

Sweet banana cake served classically or warm with cream cheese (curd with raisins and cinnamon)

### CIASTO DNIA / CAKE OF THE DAY / 9 PLN

### LAVA CAKE / 13 PLN

### DESER Z CHIA/ DESSERT WITH CHIA / 13 PLN

### CIASTO BEZGLUTENOWE/ GLUTEN FREE CAKE / 13 PLN

## NAPOJE/ DRINKS

Lemoniada limonkowa / Limon lemonade	7 PLN
Lemoniada ananasowa / Pineapple lemonade	9 PLN
Herbata mrożona/ Ice tea	12 PLN
Frappe Sketo	10 PLN
Frappe Me Gala	12 PLN
Frappe Hurry Curry	15 PLN
Mango Lassi	10 PLN
Coca-cola / Coke	6 PLN
Coca-cola zero/ Coke zero	6 PLN
Sprite	6 PLN
Kinley Tonic	6 PLN
Woda niegazowana/gazowana 330 ml	6 PLN
Still water/Sparkling water 330 ml	
Sok tłoczone jabłko/ marchewka/ pigwa/ śliwka / Orange/ carrot/ quince/ plum juice	8 PLN

## NAPOJE GORĄCE/ HOT DRINKS

Cappuccino	7 PLN
Americano	7 PLN
Latte	9 PLN
Latte Macchiato	9 PLN
Herbata w dzbanku/ Tea in a jug:	9 PLN
Zielona/ green	
Jaśminowa / Jasmin green tea	
Czarna/Black	

## ALKOHOL / ALCOHOL

Piwo / Beers	8 PLN	Aperol Spritz	18 PLN
Perta 0,5l:		Sangria	15 PLN
Export		Sangria Karafka	35 PLN
Chmielowa / Hoppier		Martini Royale	15 PLN
Niepasteryzowana / Unpasteurized		Prosecco	16 PLN
Miodowa / Honey			
Piwa azjatyckie / Asian beers 0,33l		Wino lane z beczki:	
Asahi (Japonia)	16 PLN	Sauvignon Blanc	
Tsingtao (Chiny)	12 PLN	Cabernet Sauvignon	
Singha (Tajlandia)	13 PLN		
Sajgon (Wietnam)	16 PLN	Kieliszek/Glass	10 PLN
Kingfisher	16 PLN	Karafka/Carafe (500)	30 PLN
Lech Free	8 PLN	Wino dnia	
		Kieliszek/ Glass	12 PLN

DANIA OZNACZONE PRZEKREŚLONYM KŁOSEM MOGĄ ZOSTAĆ PRZYGOTOWANE W WERSJI BEZGLUTENOWEJ (COULD BE GLUTEN FREE)