

Droży Goście,

Serdecznie witamy w CURRY MASALA.

Nasza filozofia kulinarna jest prosta - podajemy to, co w indyjskiej kuchni najlepsze. Kuchnia Curry Masala to niezwykła kombinacja smaków, delikatnych, świeżo zmielonych przypraw i marynat. Używamy tylko świeżych składników, a większość z nich pochodzi z lokalnych źródeł. W naszej kuchni przykładamy ogromną wagę do tekstury, aromatu i smaku.

Nasz szef kuchni wykorzystuje tradycyjne techniki gotowania, łącząc je ze współczesnymi trendami kulinarnymi.

MENU

Jesteśmy dumni, że tworzymy najlepsze doznania kulinarne. Aby w pełni docenić głębię i różnorodność naszej wyjątkowej kuchni, zachęcamy do dzielenia się potrawami z innymi gośćmi i kosztowania szerokiej gamy kontrastujących smaków.

Dear Guests,

We are pleased to welcome you in CURRY MASALA.

Our culinary philosophy is deceptively simple. We celebrate the very best of Indian food. The Curry Masala cuisine is an extraordinary combination of flavours, delicate seasonings, freshly ground spices, marinades, and complex tastes. We use only fresh ingredients, majority of which are locally sourced.

Our cooking style is all about Texture, Taste and Flavour. Our Chefs are from India who reinterpret nostalgic Northern Indian dishes with an openness towards global techniques and influences and highlights distinct Indian flavours.

MENU

We take pride in creating the finest dining experience for you.

To fully appreciate the depth of our unique Northern Indian cuisine, we would encourage you to share dishes with your fellow diners and taste a wide range of contrasting flavours.



Dostępna Opcja Wegańska
Vegan Option Available



Rekomendacja Szefa Kuchni
Chef's Recommendation



Ostry
Spicy



Zawiera Orzechy
Contains Nuts



Zawiera Gluten
Contains Gluten

Pakowanie nadmiaru jedzenia ze stołu kosztuje 5 zł.

Packing excess food from table cost 5zł.

W CELU PRZYWOŁANIA KELNERA PROSIMY NACISNĄĆ PRZYCISK NA STOLIKU.

To call the waitress, please press the button on the table.

Tabela alergenów znajduje się na ostatniej stronie.

Allergens table available on the last page.

Dodatkowa opłata za obsługę w wysokości 10% zostanie doliczona do stolika z 7 lub większą liczbą osób.

Additional 10% service charge will be added for a table of 7 people or above.

Godziny Otwarcia Kuchni / Kitchen Hours

Codziennie: 11:30 - 21:30

Everyday: 11:30 - 21:30

Godziny Otwarcia Restauracji / Restaurant Hours

Nd.-Czw.: 11:30 - 23:00; Pt.-Sob.: 11:30 - 00:00

Sun-Thur: 11:30 - 23:00; Fri-Sat: 11:30 - 00:00

PRZYSTAWKI / STARTERS

Podawane z dwoma sosami- miętowym oraz sosem z tamaryndowca.
Served with two sauces- mint sauce and tangy tamarind sauce.



1. TELICHERRY FRY

(ok. 5 - 7 szt.)

*Smażone, chrupiące i wyraziste w smaku przekąski
z sera, kurczaka lub krewetek.*

Deep-fried, crispy Indian cheese, chicken or prawn snacks.

PANEER (INDYJSKI SER)	32 Zł
KURCZAK / CHICKEN	34 Zł
KREWETKI / PRAWNS	39 Zł



2. MANCHURIAN FRY



*Wybrany składnik smażony w sosie sojowym, czosnku i
cebuli w indyjsko-chińskiej mieszance przypraw.*

*Chosen ingredient cooked with soya sauce, garlic and
onion with mix of Indo-Chinese spices.*

KAWAŁKI WARZYW / MIX VEG. 	36 Zł
<i>Zawiera kapustę (cabbage) i marchewkę (carrot)</i>	
PANEER (INDYJSKI SER)	38 Zł
KURCZAK / CHICKEN	39 Zł
KREWETKI / PRAWNS	42 Zł

PRZYSTAWKI / STARTERS



3. SAMOSA

(2 szt. / 2 pcs.)

Smażona przekąska w chrupiącym cieście nadziewana kurczakiem/warzywami (ziemniaki, fasola, groszek, marchew) i orzechami nerkowca.

Crispy dough fried snack filled with chicken/vegetables (potatoes, beans, peas, carrot) & cashew nuts.



WEGE I VEG.

19 ZŁ

KURCZAK / CHICKEN

25 ZŁ



4. PAKORA

(ok. 225 gm.)

Wybrany składnik panierowany w mące z soczewicy i aromatycznej przyprawie.

Selected ingredient deep fried coated in batter of lentil flour and aromatic spices.

KAWALKI MIX VEG.

27 ZŁ

Zawiera ziemniaki, kalafior, cebulę i bakłażana.

Includes potatoes, cauliflower, onion and eggplant.

GOBI PAKORA (KALAFIOR)

24 ZŁ

PANEER (INDYJSKI SER)

29 ZŁ

KURCZAK / CHICKEN

32 ZŁ

DORSZ / FISH

37 ZŁ

KREWETKI / PRAWNS

45 ZŁ



5. CHICKEN WINGS

Soczyste skrzydelka kurczaka w specjalnej indyjskiej panierce.

Juicy and tender chicken wings deep fried coated in a special Indian batter.

4 SZT. / PCS.

22 ZŁ

8 SZT. / PCS

34 ZŁ

12 SZT. / PCS

45 ZŁ



PRZYSTAWKI / STARTERS



6. HARA BHARA KEBAB



(4 szt. / 4 pcs.)

Wschodnioindyjskie kotleciki z warzyw (groch, szpinak, fasola, marchew, ziemniaki) z orzechami nerkowca.

East Indian patties made with chops of vegetables (peas, spinach, beans, carrots, potatoes) and cashew nuts.

29 Zł



7. ONION BHAJIA

(ok. 225 gm.)

Smażone, dobrze przyprawione i panierowane w mące grochowej krążki cebulowe.

Fried, well-seasoned onion battered in pea flour.

29 Zł



8. MIX STARTER



Mieszanka chrupiących, smażonych i aromatycznych przystawek w panierce z indyjskimi przyprawami, zawierająca kawałki warzyw (kalafior, bakłażan, cebula, ziemniaki), kurczaka, krewetki oraz jedną warzywną samosę.

Mix of crispy, fried and delectable starters coated and deep fried in batter of Indian spices with pieces of vegetables (cauliflower, eggplant, onion, potatoes), chicken, prawns and one vegetable-stuffed Samosa.

55 Zł

ZUPY / SOUPS



12. DAAL

*Tradycyjna, świeżo gotowana zupa z soczewicy
doprawiona indyjskimi przyprawami.
Traditional, freshly cooked lentil soup
seasoned with Indian spices.*

19 Zł



13. TOMATO



*Rozgrzewająca zupa z pomidorów na bazie śmietany.
Warming soup made from tomatoes, based on cream.*

19 Zł



14. HOT & SOUR

*Ostro-kwaśna zupa na bazie sosu sojowego.
Spicy - sour soup based on soya sauce.*

WEGE I VEG.

22 Zł

*Zawiera (kalafior, fasola, marchew, groszek, brokuł)
Includes (cauliflower, beans, carrots, peas, broccoli)*

KURCZAK / CHICKEN

25 Zł



ZUPY / SOUPS



15. RASAM



Tradycyjna zupa z południa Indii. Przygotowana z soku z tamarindowca jako bazy z dodatkiem pomidorów, chilli, pieprzu i kminku.

Traditional South Indian soup. Prepared using tamarind juice as a base, with the addition of tomatoes, chilli, pepper and cumin.

25 Zł

16. CHICKEN

Gęsta, kremowa zupa z posiekanymi kawałkami kurczaka z dodatkiem śmietany.

Delicious, creamy soup made of chopped chicken pieces and cream.

22 Zł



17. LAMB

Zupa na bazie siekanych kawałków jagnięciny i dymnych aromatów wonnych przypraw.

Soup made with chopped pieces of lamb and smoky flavors of aromatic spices.

28 Zł



ZUPY / SOUPS



18. MANCHOW

*Rozgrzewająca, ostra zupa na bazie sosu sojowego.
Spicy, hot soup based on soya sauce.*

WEGE I VEG. 

*Zawiera (kalafior, fasola, marchew, groszek, brokuł)
Includes (cauliflower, beans, carrots, peas, broccoli)*

KURCZAK / CHICKEN

22 ZŁ

25 ZŁ



19. PRAWN



*Zupa z krewetkami, zagęszczana mlekiem kokosowym, tworzy
oryginalny i egzotyczny smak.*

*Prawn soup thickened with coconut milk, creating an original and
exotic flavor.*

30 ZŁ

20. CHICKEN SWEET CORN

*Tradycyjna indyjska zupa kukurydziana z
kurczakiem na bazie śmietany.*

*Traditional Indian soup with corn and
chicken based on cream.*

27 ZŁ



CURRY

Curry to nazwa potrawy - Kari – pochodzi z języka tamilskiego i oznacza sos. Curry to różnorodność smaków pochodzących z subkontynentu indyjskiego, wykorzystująca złożoną kombinację przypraw i ziół.

DO KAŻDEGO DANIA DO WYBORU / WITH EVERY DISH A CHOICE OF: PLAIN NAAN (5 ZŁ), BUTTER NAAN (7 ZŁ), PLAIN ROTI (5 ZŁ), BUTTER ROTI (7 ZŁ), BASMATI RYŻ / RICE (5 ZŁ)



24. MAKHANI

„Makhani,” oznaczające „maślany” w języku pendżabskim, to bogate curry z Północnych Indii z kremowym sosem cebulowo-pomidorowym z nerkowcami, przyprawami i proszkiem migdałowym, łączące kwasowość i słodycz. „Makhani,” meaning “buttery” in Punjabi, is a rich North Indian curry with a creamy onion-tomato-cashew sauce, spices, and almond powder, balancing tanginess and sweetness.



WARZYWA / VEGETABLES
PANEER (INDYJSKI SER)
KURCZAK / CHICKEN

37 ZŁ
41 ZŁ
43 ZŁ



25. TIKKA MASALA



Tikka Masala to klasyczne danie kuchni indo-pakistańskiej, w którym marynowane składniki gotowane są w kremowym sosie pomidorowo-cebulowym, wzbogaconym aromatycznymi przyprawami i proszkiem migdałowym, tworząc bogaty smak.

Tikka Masala is a classic Indo-Pakistani dish with marinated pieces of chosen ingredients simmered in a creamy tomato-onion sauce, boosted with aromatic spices and almond powder for a rich flavour.

WARZYWA / VEGETABLES
PANEER (INDYJSKI SER)
KURCZAK / CHICKEN
JAGNIĘCINA / LAMB
KACZKA / DUCK
DORSZ / FISH
KREWETKI / PRAWNS



35 ZŁ
41 ZŁ
43 ZŁ
49 ZŁ
52 ZŁ
45 ZŁ
50 ZŁ

CURRY

DO KAŻDEGO DANIA DO WYBORU / WITH EVERY DISH A CHOICE OF: PLAIN NAAN (5 ZŁ), BUTTER NAAN (7 ZŁ), PLAIN ROTI (5 ZŁ), BUTTER ROTI (7 ZŁ), BASMATI RYŻ / RICE (5 ZŁ)



26. JALFREZI

Jalfrezi to curry przygotowane na aromatycznej bazie z pomidorów i cebuli, wzbogacone świeżą papryką, cebulą i chilli. To danie stanowi doskonałą harmonię przypraw i kwaśnego smaku.

Jalfrezi is a curry made with a flavorful tomato-onion base, enhanced by fresh capsicum and onions. This dish is a harmonious composition of spices and tanginess.



27. MADRAS



Jedno z najostrejszych aromatycznych curry w kuchni indyjskiej, przygotowane na bazie pomidorów i cebuli, z papryką i chilli, wzbogacone mlekiem kokosowym i wiórkami kokosowymi, tworzące idealną równowagę między pikantnością a kremowością.

One of the spiciest aromatic curry in Indian cuisine, made with a tomato-onion base, capsicum, and chilli peppers, enriched with coconut milk for a creamy-spicy balance.



28. VINDALOO

Popularne danie z regionu Goa. Wybrany składnik jest zanurzony w pikantnym i aromatycznym sosie z ziemniakami, cebulą, octem i dużą ilością chilli.

Popular dish in the Goa region. Selected ingredient is immersed in a spicy and aromatic sauce with potatoes, onions, vinegar and a whole lot of chilli.



WARZYWA / VEGETABLES

PANEER (INDYJSKI SER)

KURCZAK / CHICKEN

JAGNIĘCINA / LAMB

KACZKA / DUCK

DORSZ / FISH

KREWETKI / PRAWNS

36 ZŁ

42 ZŁ

44 ZŁ

49 ZŁ

54 ZŁ

49 ZŁ

50 ZŁ

CURRY

DO KAŻDEGO DANIA DO WYBORU/ WITH EVERY DISH A CHOICE OF: PLAIN NAAN (5 ZŁ), BUTTER NAAN (7 ZŁ), PLAIN ROTI (5 ZŁ), BUTTER ROTI (7 ZŁ), BASMATI RYŻ / RICE (5 ZŁ)



29. KORMA

Tradycyjne danie z dynastii persko-mughlajskiej, charakteryzujące się delikatnym, słodkim sosem przygotowanym z cebuli, orzechów nerkowca, migdałów, mleka kokosowego i śmietany. To danie słynie z bogatego, orzechowego smaku i jedwabistej konsystencji.

A traditional dish from the Persian-Mughlai dynasty, featuring a mild, sweet sauce made with onions, cashews, almonds, coconut milk, and cream. This dish is known for its rich, nutty flavour and silky texture.



30. MANGO KORMA



Tradycyjne danie z dynastii persko-mughlajskiej, które według legendy po raz pierwszy podano podczas inauguracji Taj Mahal. Wybrany składnik jest duszony w delikatnie słodkim sosie przygotowanym z cebuli, migdałów, orzechów nerkowca, pulpy mango i mleka kokosowego, tworząc harmonijną mieszankę bogatego, orzechowego smaku.

A traditional dish from the Persian-Mughlai dynasty, which is said to have been first served during the inauguration of the Taj Mahal. Features your chosen ingredient simmered in a mildly sweet sauce made with onions, almonds, cashews, mango pulp, and coconut milk, creating a harmonious blend of rich, nutty flavour.

WARZYWA / VEGETABLES	38 ZŁ
WEGAN / VEGAN 	39 ZŁ
PANEER (INDYJSKI SER)	42 ZŁ
KURCZAK / CHICKEN	44 ZŁ
JAGNIĘCINA / LAMB	49 ZŁ
KACZKA / DUCK	55 ZŁ
DORSZ / FISH	49 ZŁ
KREWETKI / PRAWNS	50 ZŁ

CURRY

DO KAŻDEGO DANIA DO WYBORU / WITH EVERY DISH A CHOICE OF: PLAIN NAAN (5 ZŁ), BUTTER NAAN (7 ZŁ), PLAIN ROTI (5 ZŁ), BUTTER ROTI (7 ZŁ), BASMATI RYŻ / RICE (5 ZŁ)

31. BALTI

Wybrany składnik jest duszony w rozgrzanym kociołku, gotując się w sosie na bazie pomidorów i cebuli. Pyszna mieszanka przypraw, czosnku, nasion gorczycy i liści curry nadaje potrawie głęboki, aromatyczny smak.

Selected ingredients are stewed in a preheated cauldron with a delicious blend of spices, tomatoes, garlic, onions, mustard seeds and peppers.

32. KADAI

Kawałki wybranego składnika gotowane w sosie na bazie pomidorów i cebuli, który jest dodatkowo podkreślony dzięki świeżej papryce, cebuli, pomidorom, całym nasionom kolendry i mieszance indyjskich przypraw.

Pieces of your chosen ingredient are cooked in a tomato-onion sauce, along with fresh capsicum, onions, tomatoes, whole coriander seeds, as well as a blend of Indian spices.

33. CURRY

Aromatyczne danie przygotowane na bazie składników, które tworzą doskonałą całość. Wybrany dodatek jest delikatnie duszony w bogatym sosie na bazie cebuli i pomidorów, wzbogaconym przez najbardziej charakterystyczne indyjskie przyprawy.

A flavorful dish crafted with aromatic spices that elevate its taste to perfection. The chosen ingredient is gently stewed in a rich onion-tomato-based curry, infused with a concoction of Indian seasonings.

WARZYWA / VEGETABLES 

PANEER (INDYJSKI SER)

KURCZAK / CHICKEN

JAGNIĘCINA / LAMB

KACZKA / DUCK

DORSZ / FISH

KREWETKI / PRAWNS

36 ZŁ

42 ZŁ

44 ZŁ

49 ZŁ

54 ZŁ

49 ZŁ

50 ZŁ

CURRY

DO KAŻDEGO DANIA DO WYBORU/ WITH EVERY DISH A CHOICE OF: PLAIN NAAN (5 ZŁ), BUTTER NAAN (7 ZŁ), PLAIN ROTI (5 ZŁ), BUTTER ROTI (7 ZŁ), BASMATI RYŻ / RICE (5 ZŁ)



34. ROGAN JOSH LAMB

Rogan” w języku Farsi oznacza „klarowane masło”, natomiast „josh” to „gorący”. Jagnięcina w dobrze przyprawionym, łagodnym sosie na bazie pomidorów i cebuli. Idealne danie dla miłośników mięsa.

“Rogan” in Farsi language means „clarified butter”, whereas “josh” means „hot”. Lamb in well-seasoned, mellow tomato-onion sauce. Perfect for meat enthusiasts.

55 ZŁ

35. BHUNA GOSHT LAMB

Przyprawy są delikatnie smażone na oleju, aby uwolnić pełny potencjał ich smaku. Następnie dodawane jest mięso, które gotowane jest w sosie własnym, co pozwala na uzyskanie głębi smaku i gęstego, ciemnego sosu cebulowego.

The spices are gently fried in oil to bring out their flavour potential. Then the meat is added, cooked in its own juice, which results in deep, strong flavours and thick, brown onion sauce.



57 ZŁ



36. KOFTA

Dwa kawałki Kofty (smażone kotleciki z mielonych warzyw lub sera paneer wymieszanych z ziemniakami i przyprawami) gotowane w kremowym sosie na bazie cebuli i pomidorów.

Two pieces of Kofta (fried cutlets made with minced veggies or Paneer mixed with potatoes and spices) cooked in creamy and onion-tomato base curry.

WARZYWA / VEGETABLES 

42 ZŁ

PANEER (INDYJSKI SER I ZIEMNIAKI)

45 ZŁ

CURRY

DO KAŻDEGO DANIA DO WYBORU / WITH EVERY DISH A CHOICE OF: PLAIN NAAN (5 ZŁ), BUTTER NAAN (7 ZŁ), PLAIN ROTI (5 ZŁ), BUTTER ROTI (7 ZŁ), BASMATI RYŻ / RICE (5 ZŁ)

37. SAAG

Tradycyjne danie z Pendżabu, przygotowane na aromatycznej bazie z pomidorów i cebuli, z dodatkiem zmiksowanych liści szpinaku.

Znane ze swojej intensywnej zielonej barwy i bogatego smaku, jest podstawą kuchni pendżabskiej.

Traditional dish from Punjab, made with spinach leaves blended with flavourful tomato-onion base. Known for its vibrant green colour and rich flavour, it's a staple of Punjabi cuisine.



38. CHILLI



Chilli zawiera wybrany składnik, obtoczony w mące kukurydzianej i smażony na chrupko. Podawany jest w aromatycznym curry na bazie sosu sojowego ze świeżą cebulą, papryką i chilli, oferując intensywny, pikantny smak.

Features your choice of ingredient, coated in corn flour and deep-fried until crispy. It's served in a savory soy sauce-based curry with fresh onions, capsicum, and chillies for a flavorful, spicy kick.



39. NILGIRI

To curry pochodzi z plemion Nilgiri w Południowych Indiach, które słyną ze świeżych zielonych ziół. Przygotowane ze szpinaku, sosu miętowego i kokosa, tworzy idealną równowagę kwaśnych i aromatycznych smaków.

Curry comes from Nilgiri tribes of South India, known for making curries with fresh herbs! Made with spinach, mint sauce, & coconut, offering a perfect balance of tangy & aromatic flavours.



WARZYWA / VEGETABLES 	
ZIEMNIAKI / ALOO *	
PANEER (INDYJSKI SER)	
KURCZAK / CHICKEN	
JAGNIĘCINA / LAMB	
KACZKA / DUCK *	
DORSZ / FISH **	
KREWETKI / PRAWNS	

36 ZŁ
36 ZŁ
41 ZŁ
42 ZŁ
49 ZŁ
54 ZŁ
50 ZŁ
50 ZŁ

* Niedostępne w wersji Chilli / Not available in Chilli

** Niedostępne w wersji Saag / Not available in Saag

TANDOOR

Tandoor to tradycyjny gliniany piec rozgrzewany do temperatury 480°C, w którym marynowany wcześniej składnik nabiera niezwykłego aromatu i pikantnego smaku. Marynowany wcześniej składnik ta podawana jest na gorącym talerzu z sałatą oraz z oddzielnym sosem Tikka Curry.

DO KAŻDEGO DANIA DO WYBORU / WITH EVERY DISH A CHOICE OF: PLAIN NAAN (5 ZŁ), BUTTER NAAN (7 ZŁ), PLAIN ROTI (5 ZŁ), BUTTER ROTI (7 ZŁ), BASMATI RYŻ / RICE (5 ZŁ)

(prep~15 min.)

45. TIKKA

Grillowane kawałki wybranego składnika, marynowane w paście czosnkowo-imbirowej i indyjskich przyprawach.

Podawane bezpośrednio z gorącego pieca tandoor.

Podawane z ciepłym, świeżym sosem Tikka.

Grilled pieces of the selected ingredient marinated in garlic-ginger paste and Indian spices served directly from the hot tandoor oven. With warm, fresh Tikka sauce served separately.



PANEER (INDYJSKI SER)	42 ZŁ
KURCZAK / CHICKEN	44 ZŁ
DORSZ / FISH	46 ZŁ
KREWETKI / PRAWNS	49 ZŁ

46. MALAI TIKKA



Grillowane kawałki wybranego składnika, marynowane w kremowej paście z orzechów nerkowca.

Grilled pieces of your selected ingredient marinated in a creamy, cashew nut paste.



PANEER (INDYJSKI SER)	44 ZŁ
KURCZAK / CHICKEN	47 ZŁ
KREWETKI / PRAWNS	51 ZŁ

TANDOOR

DO KAŻDEGO DANIA DO WYBORU/ WITH EVERY DISH A CHOICE OF: PLAIN NAAN (5 ZŁ), BUTTER NAAN (7 ZŁ), PLAIN ROTI (5 ZŁ), BUTTER ROTI (7 ZŁ), BASMATI RYŻ / RICE (5 ZŁ)

(prep~15 min.)

47. ACHARI TIKKA

Grillowane kawałki wybranego składnika, tradycyjnie marynowane w aromatycznym indyjskim piklu, wydobywającym wyrazisty i kwaśny smak.

Grilled pieces of the selected ingredient, traditionally marinated in a flavourful Indian pickle, bringing out a bold and tangy flavour.



48. BLACK PEPPER TIKKA



Grillowane kawałki wybranego składnika marynowane w jogurcie, maśle i dużej ilości czarnego pieprzu.

Pieces of the chosen ingredient marinated with yogurt, butter and a copious amount of black pepper.

49. GARLIC TIKKA

Pieczzone kawałki wybranego składnika, marynowane w czosnku i jogurcie, nasycone wyrazistym aromatem indyjskich przypraw, podawane na gorąco, ze świeżym sosem Tikka.

Baked pieces of selected ingredient, marinated in a garlic and yogurt, infused with the bold aroma of Indian spices and served hot, accompanied by a side of fresh Tikka sauce.



PANEER (INDYJSKI SER)	43 ZŁ
KURCZAK / CHICKEN	45 ZŁ
DORSZ / FISH	47 ZŁ
KREWETKI / PRAWNS	50 ZŁ

TANDOOR

DO KAŻDEGO DANIA DO WYBORU/ WITH EVERY DISH A CHOICE OF: PLAIN NAAN (5 ZŁ), BUTTER NAAN (7 ZŁ), PLAIN ROTI (5 ZŁ), BUTTER ROTI (7 ZŁ), BASMATI RYŻ / RICE (5 ZŁ)

(prep~15 min.)



50. MIX TANDOORI PLATTER



Kompozycja idealnie grillowanych mięs: delikatny kurczak, mielona jagnięcina, ryba oraz krewetki.

Mix of perfectly grilled meat: delicate chicken, minced lamb, fish and prawns.

75 ZŁ

51. TANDOORI CHICKEN

Soczyste kawałki kurczaka (z kośćmi), marynowane w jogurcie, paście czosnkowo-imbirowej i tradycyjnej indyjskiej mieszance grillowanych ziół i przypraw.

Juicy pieces of chicken (with bones) marinated in yogurt, ginger-garlic paste and a traditional Indian blend of grilled herbs and spices.



38 ZŁ



52. NAWABI KEBAB LAMB

Tradycyjna perska potrawa z dynastii Mogołów, składająca się z mielonej jagnięciny, czosnku, przypraw i orzechów, owinięta wokół szpikulca i grillowana.

Traditional dish of Persian Mughal dynasty consisting of a mixture of minced lamb, garlic, spices and nuts, which then gets thinly wrapped around a skewer and grilled.

52 ZŁ

TANDOOR

DO KAŻDEGO DANIA DO WYBORU / WITH EVERY DISH A CHOICE OF: PLAIN NAAN (5 ZŁ), BUTTER NAAN (7 ZŁ), PLAIN ROTI (5 ZŁ), BUTTER ROTI (7 ZŁ), BASMATI RYŻ / RICE (5 ZŁ)

(prep~15 min.)



53. TRICOLOR TIKKA

Grillowane kawałki wybranego składnika, marynowane w trzech rodzajach pasty: w sosie miętowym, jogurcie z przyprawami i paście z orzechów nerkowca.

Pieces of your chosen ingredient marinated in three different flavours: mint-flavoured sauce, yogurt with spices and nutty cashew paste.



PANEER (INDYJSKI SER)	43 ZŁ
KURCZAK / CHICKEN	45 ZŁ
DORSZ / FISH	47 ZŁ
KREWETKI / PRAWNS	50 ZŁ



54. CHICKEN TIKKA SALAD

Salatka z warzywami (pomidory, ogórek, sałata) i grillowanymi kawałkami kurczaka.

Traditional vegetable (tomatoes, cucumber, lettuce) salad topped with grilled pieces of chicken.

32 ZŁ

SIZZLERS

DO KAŻDEGO DANIA DO WYBORU/ WITH EVERY DISH A CHOICE OF: PLAIN NAAN (5 ZŁ), BUTTER NAAN (7 ZŁ), PLAIN ROTI (5 ZŁ), BUTTER ROTI (7 ZŁ), BASMATI RYŻ / RICE (5 ZŁ)

58. SIZZLER

Indyjskie, skwierczące sizzlery podawane na rozgrzanej patelni, z wybranym składnikiem doprawionym aromatycznymi przyprawami, tworząc bogaty, dymny smak, który oddaje istotę kuchni indyjskiej.

Indian Sizzlers served hot on a sizzling platter, with the chosen ingredient seasoned with aromatic spices for a rich, smoky flavour that captures the essence of Indian cuisine.



WARZYWA / VEGETABLES

(Indyjski ser Paneer, ziemniaki, fasola, groszek, kalafior, brokuły)

(Paneer, potatoes, beans, peas, cauliflower, broccoli)

45 ZŁ

49 ZŁ

KURCZAK / CHICKEN

54 ZŁ

JAGNIĘCINA / LAMB

MIX SIZZLER

59 ZŁ

(Indyjski ser Paneer, ziemniaki, fasola, groszek, kalafior, brokuły, kurczak, jagnięcina)

(Paneer, potatoes, beans, peas, cauliflower, broccoli, chicken, lamb)

BIRYANI

60. BIRYANI



Nazwa "Biryani" pochodzi od perskiego słowa "birian" oznaczającego "smażone przed gotowaniem" oraz "Birinj", czyli "ryż". Biryani to długoziarnisty ryż Basmati doprawiony przyprawami, takimi jak szafran, podawany z wybranym składnikiem. Danie jest serwowane z orzeźwiającą raitą ogórkową.

The name "Biryani" comes from the Persian word "birian," meaning "fried before cooking," and "Birinj," which means "rice." Biryani is long-grain Basmati rice with chosen ingredient seasoned with spices like saffron and served with a refreshing cucumber raita.



WARZYWA / VEGETABLE

39 ZŁ

PANEER (INDYJSKI SER)

42 ZŁ

KURCZAK / CHICKEN

45 ZŁ

JAGNIĘCINA / LAMB

49 ZŁ

KREWETKI / PRAWNS

53 ZŁ

DANIA WEGETERANSKIE VEGETARIAN DISHES

DO KAŻDEGO DANIA DO WYBORU/ WITH EVERY DISH A CHOICE OF: PLAIN NAAN (5 ZŁ), BUTTER NAAN (7 ZŁ), PLAIN ROTI (5 ZŁ), BUTTER ROTI (7 ZŁ), BASMATI RYŻ / RICE (5 ZŁ)



63. DAL MAKHANI

Czarna soczewica oraz czerwona fasola gotowana z pomidorami, masłem, nasionami kopru i śmietaną, duszone na wolnym ogniu, aby uzyskać wyjątkowy smak.

Black lentils and red kidney beans cooked with tomatoes, butter, fennel seeds and cream, simmered on low heat for that inimitable flavour.

38 ZŁ



64. DAL TADKA

Tadka, oznaczające „przyprawianie,” to proces prażenia przypraw, nasion kminku, cebuli, czosnku i pomidorów, aby uwolnić ich oleje i wzmocnić aromat. Następnie dodawana i gotowana jest czerwona soczewica.

Tadka, meaning "seasoning," is the process of roasting spices, cumin seeds, onions, garlic, and tomatoes, to release their oils and enhance their flavour. Then, red lentils are added and cooked.



36 ZŁ



65. MIX VEG TARKARI



Mieszanka świeżych warzyw (ziemniaki, fasolka, groch, kalafior, brokuły) i sera paneer w tradycyjnym indyjskim curry z sosem cebulowo-pomidorowym.

Mixture of fresh vegetables (potatoes, beans, peas, cauliflower, broccoli) and paneer in a traditional Indian curry with onion-tomato sauce.

32 ZŁ

DANIA WEGETERANSKIE VEGETARIAN DISHES

DO KAŻDEGO DANIA DO WYBORU/ WITH EVERY DISH A CHOICE OF: PLAIN NAAN (5 ZŁ), BUTTER NAAN (7 ZŁ), PLAIN ROTI (5 ZŁ), BUTTER ROTI (7 ZŁ), BASMATI RYŻ / RICE (5 ZŁ)



66. CHANA MASALA



Ciecierzycza gotowana w aromatycznym sosie cebulowo-pomidorowym, z przyprawami, kwaśnością suszonych nasion granatu (anaardana) i proszku mango (amchur), oraz wyrazistym smakiem świeżego imbiru i czosnku.

Chickpeas cooked in a flavorful onion-tomato sauce, with the spice of seasonings, tanginess from dried pomegranate seeds (anaardana) and dried mango powder (amchur), plus the punch of fresh ginger and garlic.

37 ZŁ



67. ALOO GHOBI

Ziemniaki i kalafior gotowane w sosie na bazie cebuli i pomidorów z indyjskimi przyprawami, doprawione świeżym imbirem.

Potatoes and cauliflower cooked in an onion and tomato-based sauce with Indian spices, enriched with fresh ginger.

35 ZŁ



68. PALAK CHANA



Północnoindyjskie curry z ciecierzycą i szpinakiem, duszone w aromatycznej mieszance przypraw, cebuli, pomidorów i czosnku.

North Indian curry with chickpeas and spinach, simmered in a flavorful blend of spices, onions, tomatoes, and garlic.

37 ZŁ

CHLEBKI Z NADZIENIEM BREADS WITH FILLING

Indyjskie pieczywo to różnorodne podkłomyki, takie jak praśne chlebki z mąki pszennej i wody, pieczone w piecu Tandoor. Niektóre, jak paratha, mogą być nadziewane warzywami lub serem i posmarowane masłem.

**CHLEBKI PODAJEMY POKROJONE NA KAWAŁKI DLA PAŃSTWA WYGODY.
BREAD IS SERVED IN CUT PIECES FOR YOUR CONVENIENCE.**



74. PARATHA



Miękka, chrupiąca indyjska pita z mąki pełnoziarnistej, wypełniona wybranym składnikiem, doskonale upieczona na złocisty kolor w piecu tandoor.

A soft, flaky Indian flatbread made with wholewheat, filled with chosen ingredient perfectly cooked to golden-brown perfection in a tandoor oven.

ZIEMNIAKI / ALOO
PANEER (INDYJSKI SER)

18 ZŁ
19 ZŁ



75. NAAN

Miękki, puszysty chleb indyjski z mąki pszennej, wypełniony wybranym składnikiem pieczony w piecu tandoor.

Soft, fluffy Indian bread made with refined flour, filled with chosen ingredient baked in a tandoor.

ZIEMNIAKI / ALOO
PANEER (INDYJSKI SER)
SER MOZARELLA / CHEESE
MIELONA JAGNIĘCINA / KEEMA

18 ZŁ
19 ZŁ
25 ZŁ
25 ZŁ



CHLEBKI AROMATYCZNE FLAVORED BREADS



78. PARATHA / NAAN



Wybór tradycyjnych, aromatyzowanych podkłomyków pieczonych w piecu Tandoor. Idealne do curry lub oddzielnie!

A selection of traditional flavoured flatbreads baked in a Tandoori oven. Perfect with curries or on their own!

LACHHA PARATHA
MIĘTA / MINT (PUDINA)
KOZIERADKA / FENUGREEK (MEETHI)

14 ZŁ
17 ZŁ
17 ZŁ

CHLEBKI / BREADS

Indyjskie pieczywo to szeroka gama podplomyków, które są integralną częścią indyjskiej kuchni. Nasze chlebki są przasne i wytwarzane głównie z mąki pszennej oraz wody w piecu glinianym Tandoor.

**CHLEBKI PODAJEMY POKROJONE NA KAWAŁKI DLA PAŃSTWA WYGODY.
BREAD IS SERVED IN CUT PIECES FOR YOUR CONVENIENCE.**



81. NAAN

Indyjski chleb z mąki pszennej pieczony w piecu Tandoor.

Tandoori-baked bread made from wheat flour.

ZWYKŁY / PLAIN	10 ZŁ
MAŚLANY / BUTTER	12 ZŁ
CZOSNKOWY / GARLIC	14 ZŁ



82. ROTI



Indyjski chleb z mąki razowej pieczony w piecu Tandoor.

Indian bread made from wholewheat flour baked in a tandoori oven.

ZWYKŁY / PLAIN	10 ZŁ
MAŚLANY / BUTTER	12 ZŁ
CZOSNKOWY / GARLIC	14 ZŁ



83. BREAD BASKET

Zestaw wariantów indyjskich chlebów (Meethi, Pudina, Butter Roti i Plain, Butter, Garlic Naan).

A set of variants of Indian bread (Meethi, Pudina, Butter Roti and Plain, Butter, Garlic Naan).

39 ZŁ



AROMATYCZNY RYŻ FLAVORED RICE

Nasza selekcja indyjskich ryżów aromatyzowanych oferuje szeroki wybór dań ryżowych, starannie przyprawionych autentycznymi indyjskimi przyprawami. Każde danie to wyjątkowa mieszanka smaków, która doskonale komponuje się z różnorodnymi potrawami. Te aromatyczne i pełne smaku opcje stanowią doskonałe uzupełnienie każdego posiłku, wnosząc bogate i żywe smaki do Twojego kulinarnego doświadczenia.



86. JEERA RICE



*Aromatyczny ryż basmati z dodatkiem kminku (jeera), doprawiony mieszanką przypraw, tworzący prostą, ale pełną smaku potrawę.
Fragrant basmati rice infused with earthy aroma of cumin (jeera), seasoned with a blend of spices for a simple, yet flavourful dish.*

19 Zł



87. LEMON RICE

*Aromatyczny ryż basmati wymieszany z orzeźwiającą cytryną, przyprawami, liśćmi curry tworzy idealną harmonię kwaśnych i pikantnych smaków.
Fragrant basmati rice tossed with lemon, aromatic spices and curry leaves, for tangy and savoury flavours.*



19 Zł



88. CHICKEN FRIED RICE

*Kurczak i ryż basmati smażone z indyjskimi przyprawami, takimi jak kumin i garam masala, z dodatkiem warzyw, tworzące intensywny smak.
Spiced chicken and basmati rice stir-fried with Indian spices like cumin and garam masala and mixed with vegetables for a bold flavour.*

29 Zł

AROMATYCZNY RYŻ

FLAVORED RICE



89. PEAS PULAO



Klasyczne indyjskie danie z ryżu z dużą ilością przypraw, ziół oraz zielonego groszku.

Peas Pulao is a classic Indian rice pulao made with basmati rice, whole spices, herbs and of course green peas.

21 Zł



90. VEG PULAO

Długoziarnisty ryż basmati z mieszanką marchwi, groszku, sera paneer, fasoli, kalafiora i brokułów.

Long grain Basmati rice with mix of carrots, peas, paneer, beans, cauliflower and broccoli.

24 Zł



91. PLAIN BASMATI RICE

Długozbożowy ryż znany z delikatnego, aromatycznego zapachu i puszystej tekstury.

A long-grain rice known for its delicate, aromatic fragrance and fluffy texture.

10 Zł

93. CUCUMBER RAITA

Lekko przyprawiony jogurt indyjski z ogórkiem i opiekany kminkiem.
Mildly spiced yoghurt with chopped cucumber & toasted cumin.

15 Zł

94. MIX RAITA

Lekko przyprawiony jogurt indyjski z ogórkiem, pomidorami i przyprawami.
Mildly spiced yoghurt with chopped cucumber, tomatoes & spices.

15 Zł

95. PAPADUM Z CHUTNEY



Chipsy z soczewicy z sosami chutney.
Lentil chips with chutney sauce.

7 Zł

96. PICKLE INDYJSKI

Mango w tradycyjnej, indyjskiej, lekko ostro-kwaśnej marynacie.
Mango in a traditional Indian, mildly spicy and tangy marinade.

5 Zł

97. SOS / SAUCE

Miętowy / Tamaryndowy
Mint / Tamarind

3 Zł

98. JOGURT NATURALNY

10 Zł



99. GREEN SALAD

Salatka składająca się ze świeżych warzyw: ogórka, pomidora, cebuli i sałaty lodowej.
Salad made of fresh cucumber, tomato, onion and lettuce.

24 Zł

100. DESI SALAD

Salatka składająca się ze świeżej cebuli, zielonego chilli i cytryny.
Salad made of fresh onion, green chilli and lemon.

19 Zł

101. TIKKA SAUCE ~ 250 ML

Specjalność Szefa Kuchni to nasz sekretny sos Tikka, podawany do wszystkich dań z kategorii Tandoor.
Chef Special & our secret Tikka sauce (curry) served with Tandoori Dishes.

19 Zł



105. GULAB JAMUN



(2 szt. / 2 pcs.)

Smażone mini pączki z dodatkiem orzechów nerkowca i słodkiego syropu kardamonowego.

Fried mini donuts with cashew nuts and sweet cardamom syrup.

17 Zł



106. MANGO CREAM

Gęsty, gładki deser z purée mango i śmietanki, o słodkim, tropikalnym smaku.

Thick, smooth dessert made by blending mango puree with cream, creating a sweet and tropical treat.

19 Zł



107. KULFI



(2 szt. / 2 pcs.)

Lody Jedna z największych delicji kuchni indyjskiej. Wykonana z mleka, doprawiona cukrem, kardamonem i szafranem.

One of the greatest delicacies of Indian cuisine. Made with milk and seasoned with sugar, cardamom and saffron.

22 Zł

108. LODY / ICE - CREAM

Trzy gałki pysznych lodów bezglutenowych.

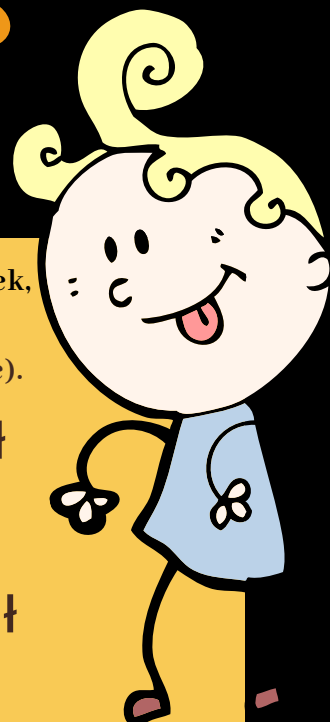
Three scoops of gluten-free delicious ice cream.

WANILIOWE / VANILLA	18 Zł
TRUSKAWKOWE / STRAWBERRY	18 Zł
CZEKOLADOWE / CHOCOLATE	18 Zł



KIDS

MENU



CURRY Z NANEM
RYŻEM BASMATI

Składnik do wyboru: kurczak, warzywa (ziemniaki, fasola, groszek, paneer, kalafior, brokuły), paneer (ser indyjski).

Ingredient to choose: chicken, vegetables, paneer (indian cheese).

112. Makhani   39 zł

Maślano-pomidorowe północnoindyjskie curry.

Butter-tomato North Indian curry.

113. Korma   39 zł

Danie w postaci wybranego składnika, subtelnie duszonego w delikatnym, słodkim, orzechowym sosie.

Dish in the form of a selected ingredient stewed in sweet, nutty sauce.

114. Mango Korma  39 zł

Danie w postaci wybranego składnika, subtelnie duszonego w delikatnym, słodkim, orzechowym sosie.

Dish in the of a selected ingredient stewed in a sweet, mango nutty sauce.

115. Aloo Paratha / Naan  18 zł

Indyjski chleb nadziewany ziemniakami i przyprawami, pieczony w piecu tandoor.

Indian bread stuffed with potatoes and spices roasted in a Tandoori oven.

116. Paneer Paratha / Naan  19 zł

Indyjski chleb nadziewany indyjskim serem, pieczony w piecu tandoor.

Indian bread stuffed with Indian cheese baked in a Tandoor oven.

117. Cheese Naan  25 zł

Indyjski chleb nadziewany serem mozzarella, pieczony w piecu tandoor.

Indian bread stuffed with mozzarella cheese baked in a Tandoor oven.

118. Nuggetsy z kurczaka z ryżem/frytkami  29 zł

Chicken Nuggets with fries / rice.

119. Paski z kurczaka (6 szt.)  34 zł

Crispy chicken strips

120. Frytki / Fries 14 zł



CHLEBKI

NUGGETSY



ZIMNE NAPOJE COLD DRINKS



122. LASSI

Lassi to indyjski napój powstający z jogurtu, wody i przypraw. Największą popularność zdobyło Lassi w wersji słodkiej.

Indian drink made of yogurt, water & sugar. Recipe was invented centuries ago, near Punjab. The most popular lassi is a sweet one.

MANGO/BANANA/SWEET/SALTY
WEGAN / VEGAN MANGO LASSI

15 Zł
17 Zł

123. NAPOJE GAZOWANE (330 ML)

Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite (Puszka / Can)

12 Zł

124. FUZE TEA (500ML)

Green Citrus / Lemon

12 Zł

127. SOK / JUICE - CAPPY (330ML)

*Pomarańczowy / Jabłkowy
Orange / Apple*

12 Zł

130. WODA / WATER (330ML)

*Gazowana / Niegazowana
Sparkling / Still*

9 Zł

128. NAPÓJ ENERGETYCZNY

Burn (250 ML) - Energy Drink

11 Zł

GORĄCE NAPOJE HOT DRINKS



125. MASALA CHAI

Masala chai to herbata chai z mlekiem i odrobiną przypraw – głównie kardamonu, goździków i cynamonu.

A 'masala chai' is a chai tea with milk and a hint of spices – cardamom, cloves, and cinnamon mostly.

14 Zł

126. ZIMOWA HERBATA

Winter tea

25 Zł

127. HERBATA / TEA

BLACK TEA	12 Zł
GREEN TEA	12 Zł
LEMON TEA	12 Zł
EARLY GREY	12 Zł

128. KAWA / COFFEE

ESPRESSO	10 Zł
CAPPUCCINO	16 Zł
AMERICANO	15 Zł
LATTE MACCHIATO	16 Zł

TABELA ALERGENÓW / ALLERGENS TABLE

[illegible]

NAZWA POTRAWY	GLU*	SOJ	ORZ	OZI	SEZ	MLE	JAJ	RYB	SKR	SEL	S02	GOR
DISH NAME	GLU**	SOY	NUT	PEA	SES	MIL	EGG	FIS	SHL	CEL	S02	MUS
82. ROTI	X											
83. KOSZYK CHLEBKÓW	X											
86. JEERA RICE												X
87. LEMON RICE												X
88. CHICKEN FRIED RICE		X										
89. PEAS PULAO												
90. VEGETABLE PULAO						X						
91. PLAIN BASMATI RICE												
93. CUCUMBER RAITA						X						
94. MIX RAITA						X						
95. PAPADUM Z CHUTNEY	X											X
96. PICKLE INDYJSKIE												X
97. SOS MIETOWY						X						
97. SOS TAMARYNDOWY												X
98. JOGURT NATURALNY						X						
99. GREEN SALAD												
100. DESI SALAD												
101. TIKKA SAUCE						X						
105. GULAB JAMUN	X		X	X								
106. MANGO CREAM						X						
107. KULFI			X	X		X						
108. / 122. LODY / LASSI						X						
117. NUGGETSY Z KURCZAKA	X											
118. PASKI Z KURCZAKA	X				X							
125. MASALA CHAI						X						
128. CAPPUCINO / LATTE						X						
PANEER (INDYJSKI SER)						X						
KREWETKI / PRAWNS									X			

PL

- ***GLU** - Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne
- **SOJ** - Soja i produkty pochodne
- **ORZ** - Orzechy, tj. migdały (*Amygdalus communis* L.), orzechy laskowe (*Corylus avellana*), orzechy włoskie (*Juglans regia*), orzechy nerkowca (*Anacardium occidentale*), orzeszki pekan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), orzechy brazylijskie (*Bertholletia excelsa*), pistacje/orzechy pistacjowe (*Pistacia vera*), orzechy makadamia lub orzechy Queensland (*Macadamia ternifolia*), a także produkty pochodne
- **OZI** - Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne
- **SEZ** - Nasiona sezamu i produkty pochodne
- **MLE** - Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)
- **JAJ** - Jaja i produkty pochodne
- **RYB** - Ryby i produkty pochodne
- **SKR** - Skorupiaki i produkty pochodne
- **SEL** - Seler i produkty pochodne
- **S02** - Dwutlenek siarki i siarczyny
- **GOR** - Gorezycza i produkty pochodne

EN

- **** GLU** - cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybrid varieties)
- **SOY** – soybeans and its derived products
- **NUT** – nuts like almonds, hazelnuts, Italian nuts, cashew nuts, pecans, brazil nuts, pistachios, macadamianuts and its derived products
- **PEA** – peanuts and its derived products
- **SES** – sesame and its derived products
- **MIL** – milk and its derived products
- **EGG** – eggs and its derived products
- **FIS** – fish and its derived products
- **SHL** – shellfish and its derived products
- **CEL** – celery and its derived products
- **S02** – sulphur dioxide and sulphites
- **MUS** – mustard and its derived products

*Everything will be alright in the end so if it
is not alright it is not the end.*

THE BEST EXOTIC MARIGOLD HOTEL



gdansk.currymasala.pl

T: 516 627 821
516 627 823

DZIĘKUJEMY! ZAPRASZAMY PONOWNIE.
THANK YOU! HOPE TO SEE YOU AGAIN.

