



Chicken Manchow Soup



STOPNIE OSTROŚCI

Łagodne (No spicy/Mild)

Średnio ostre (Medium spicy/ Mittelsch

Ostre (Spicy/Scharf)



ZUPY/ SOUPS / SUPPEN

Vegetariańskie / Vegetarian / Vegetarische

1. Tomato Basil Shorba (250 ml)

(Zupa pomidorowa ze świeżą bazylią)
(Tomato soup with fresh basil)
(Tomatensuppe mit frischem Basilikum)

12 zł



2. Vegetable Manchow Soup (250 ml)

(Warzywa gotowane w bulionie z zasmażanym tofu i dodatkiem czosnku oraz chilli)
(Vegetables boiled in broth, served with tofu, garlic and chilli)
(In Buillon gekochtes Gemüse mit gebratenem Tofu, Knoblauch und Chili)

13 zł



3. Daal Shorba (300 ml)

(Zupa z żółtej soczewicy z imbirem oraz indyjskimi przyprawami)
(Soup of yellow lentil with ginger and Indian spices)
(Suppe aus gelben Linsen mit Ingwer und indischen Gewürzen)

11 zł



Niewegetariańskie / Non vegetarian / Nicht vegetarische

4. Chicken Basil Shorba (250 ml)

(Zupa pomidorowa ze świeżą bazylią i mielonym kurczakiem)
(Tomato soup with fresh basil and minced chicken)
(Tomatensuppe mit frischem Basilikum und Hähnchen-Hackfleisch)

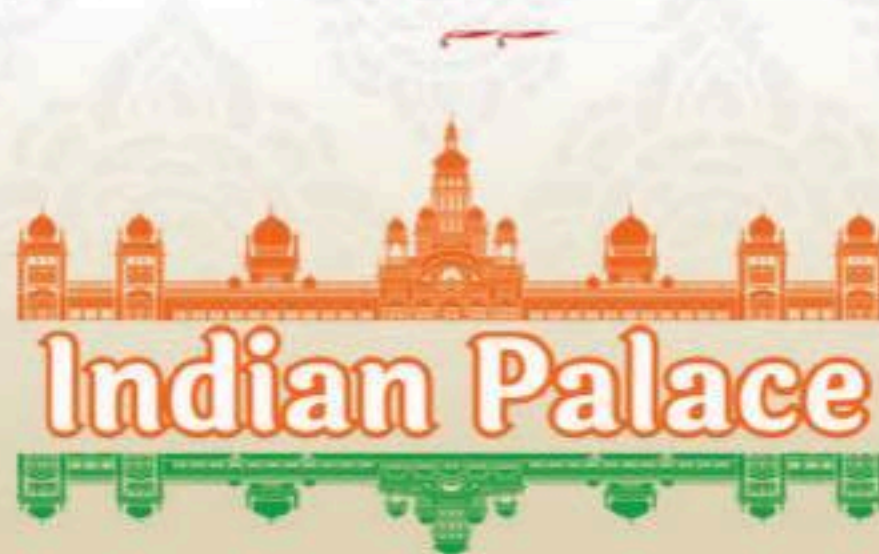
14 zł

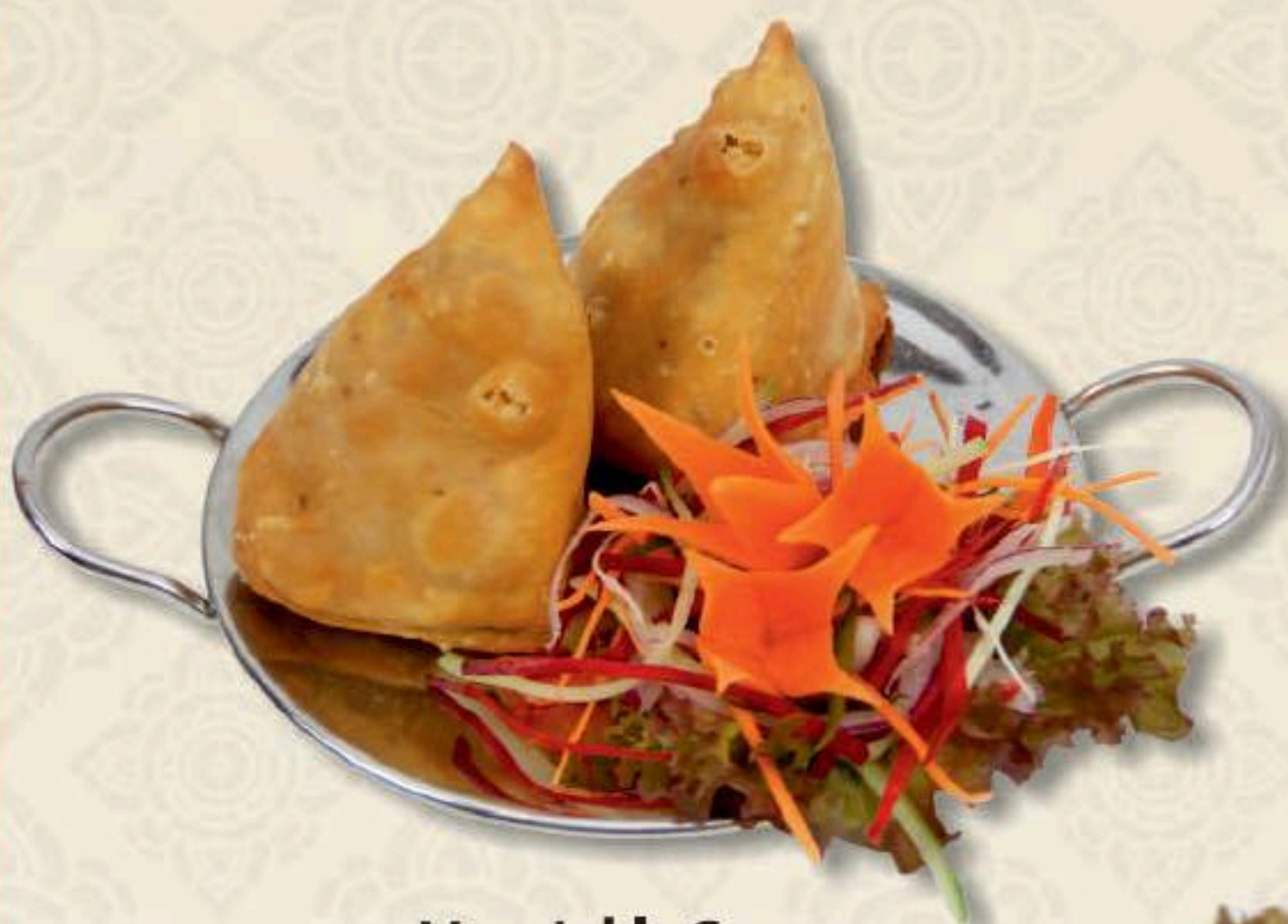


5. Chicken Manchow Soup (250 ml)

(Warzywa gotowane w bulionie z zasmażanym tofu i dodatkiem czosnku oraz chilli i kurczaka)
(Vegetables boiled in broth, served with tofu, garlic, chilli and chicken)
(In Buillon gekochtes Gemüse mit gebratenem Tofu, Knoblauch, Chili und Hähnchen)

14 zł





Vegetable Samosa



Paneer Tikka



Allo Tikki



Indian Palace Pakora Plater



Indian Palace Mix Tikkas Non-Veg

INDYJSKIE PRZEKĄSKI / STARTERS / ZWISCHENMAHLZEITEN

PRZEKĄSKI PODAWANE SĄ Z ZIELONYM SOSEM Z MIĘTY, KOLENDRY
ORAZ ZIELONEGO CHILLI / STARTERS ARE SERVED WITH GREEN CHUTNEY /
ZWISCHENMAHLZEITEN SIND MIT GRÜNER SOÛE AUS MINZE, KORIANDER UND GRÜNE CHILI SERVIERT

Vegetariańskie / Vegetarian / Vegetarische

6. Vegetable Samosa (2 szt. / 2 pcs)

(Trójkątne kruche pierożki nadziewane ziemniakami i zielonym groszkiem,
podawane z dwoma sosami-na ostro i na słodko)

(Triangular dumplings stuffed with potatoes and green peas, served
with two sauces-spicy and sweet)

(Dreieckige knusprige Piroggen mit Kartoffeln- und grünen Erbsen-Füllung
servierte mit zwei Soßen - scharfer und süßer)

14 zł



7. Vegetable Pakora (200 g)

(Panierowane warzywa smażone na głębokim tłuszczu)

(Breaded vegetables fried in deep fat)

(Paniertes Gemüse gebratenes im tiefen Fett)

14 zł

8. Paneer Pakora (200 g)

(Indyjski ser paneer, panierowany i smażony na głębokim tłuszczu)

(Indian paneer cheese, breaded and fried in deep fat)

(Paniertes und gebratener im tiefen Fett indischer Paneer-Käse)

17 zł

9. Paneer Tikka (200 g)

(Szaszłyk z sera paneer, papryki, pomidora i cebuli, marynowany w indyjskich
przyprawach i pieczony w piecu Tandoori)

(Paneer cheese skewer with pepper, tomatoes and onions, marinated in Indian
spices and baked in a Tandoori oven)

(Schaschlik aus Paneer-Käse, Paprika, Tomaten und Zwiebeln in indischen
Gewürzen mariniert und im Tandur gebacken)

24 zł



10. Allo Tikki (200 g)

(Smażone kotleciki ziemniaczane z przyprawami indyjskimi)

(Fried potato chops with Indian spices)

(Gebratne Kartoffeln-Chips mit Indischen Gewürzen)

15 zł



Niewegetariańskie / Non vegetarian / Nicht vegetarische

11. Indian Palace Pakora Plater (18szt. / 18 pcs)

(Mix: panierowanych kawałków krewetek, kurczaka, warzyw, ryb i sera paneer
smażonych na głębokim tłuszczu, serwowane z sosem na ostro z miętą i zielonym
chilli - green chutney oraz z sosem na słodko - brown chutney)

(Mix: breaded pieces of prawns, chicken, paneer cheese, vegetables, fish fried in
deep fat, served with green chutney and brown chutney)

(Mix: panierte Shrimpsstücke, Hühnchen, Gemüse, Fisch und Paneer-Käse
gebratene im tiefen Fett, serviert scharf mit der Soße mit Minze
und mit grünem Chili - Green Chutney und süß mit der Soße - Brown Chutney)

40 zł

12. Indian Palace Mix Tikkas Non- Veg (18szt. / 18 pcs)

(Mix grillowanych kawałków kurczaka, baraniny, ryb, owoców morza)

(Mix of grilled pieces of chicken, lamb, fish and sea food)

(Mix aus den gegrillten Hähnchenstücke, Lammfleisch, Fisch, Meeresfrüchte)

50 zł





Prawns Pakora



Tandorii Prawns



Lasoni Jhinga

13. Prawns Pakora (6 szt. / 6 pcs)

(Panierowane krewetki smażone na głębokim tłuszczu)
(Breaded prawns fried in deep fat)
(Panierte Shrimps im tiefen Fett gebraten)

30 zł

14. Chicken Pakora (300 g)

(Soczyste kawałki panierowanego kurczaka, smażone na głębokim tłuszczu)
(Juicy pieces of breaded chicken, fried in deep fat)
(Saftige panierte Hähnchenstücke, gebratene im tiefen Fett)

22 zł

15. Tandorii Prawns (6 szt. / 6 pcs)

(Krewetki marynowane w jogurcie i indyjskich przyprawach z pieca Tandoori)
(Shrimp marinated in yoghurt and indian spices from Tandoori oven)
(Shrimps in Joghurt und indischen Gewürzen mariniert und im Tandur gegrillt)

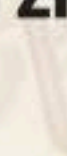
33 zł



16. Lasoni Jhinga (6 szt. / 6 pcs)

(Krewetki marynowane z czosnkiem, serem i przyprawami indyjskimi z pieca Tandoori)
(Prawns marinated with garlic, cheese and Indian spices, served from Tandoori oven)
(Shrimps mit Knoblauch, Käse und indischen Gewürzen mariniert und im Tandur gegrillt)

34 zł



17. Mutton Seekh Kebab (250 g)

(Kawałki mielonej baraniny, grillowanej w piecu Tandoori)
(Pieces of minced mutton, grilled in the Tandoori oven)
(Hammel Hackfleisch-Stücke im Tandur gegrillt)

30 zł



18. Chicken Malai Tikka (350 g)

(Grilowane kawałki kurczaka, marynowane z serem i jogurtem, o delikatnej nucie kminku)

(Grilled chicken marinated with cheese and yoghurt and with slight addition of cumin)

(Gegrillte Hähnchenstücke, marinierte mit Käse und Joghurt mit zartem Geschmack von Kümmel)

25 zł

19. Chicken Tikka (300g)

(Kawałki piersi z kurczaka marynowane w ostrych przyprawach, grillowane w piecu Tandoori)

(Pieces of chicken breast marinated in hot spices, grilled in Tandoori oven)

(Hähnchenbruststücke in scharfen

Gewürzen mariniert und in Tandur gegrillt)

26 zł



20. Chicken Lolly Pops (6 szt / 6 piece/ 6 Stück)

(Luzowane skrzydelka kurczaka serwowane w formie lizaka z ostrym sosem syczuańskim)

(Slack chicken wings served in the form of a lollipop with spicy Sichuan sauce)

(Lockere Hühnerflügel in Form eines Lutschers mit würziger Sichuan-Sauce)

25 zł





Mutton Seekh Kebab



Chicken Malai Tikka



Tandoori Chicken



Lamb Makhani



Dal Makhani



Paneer Makhani

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES / HAUPTGERICHTE



DANIA GŁÓWNE PODAWANE SĄ Z INDYJSKIM RYZEM BASMATI LUB
Z CHLEBKIEM PLAIN NAAN / MAIN COURSES ARE SERVED WITH BASMATI
RICE OR PLAIN NAAN

HAUPTGERICHTE SIND MIT INDISCHEM REIS BASMATI ODER
MIT PLAIN NAAN BROT SERVIERT

Wegetariańskie / Vegetarian / Vegetarische

21. Malai Kofta (350 g)

(Serowo-ziemniaczane pulpeciki podawane w kremowym
sosie z orzechów nerkowca)
(Cheese and potato meatballs served in a creamy
sauce with cashew nuts)

(Käse-Kartoffelnfleischklöße mit Cremesoße
aus Cashewnüsse serviert)

26 zł

22. Khadai Paneer (350 g)

(Kawalki indyjskiego sera paneer serwowane w sosie
z papryką, pomidorami i cebulą)
(Pieces of paneer cheese served with pepper,
spinach and garlic sauce)

(Indische Paneer-Käse-Stücke mit der Soße
mit Paprika, Tomaten und Zwiebel serviert)

30 zł



23. Paneer Chilli (350 g)

(Tradycyjny indyjski ser z chilli, cebulą i papryką w sosie sojowym)
(Traditional Indian cheese with chilli, onion pepper served in a soya sauce)
(Traditioneller indischer Käse mit Chili, Zwiebel und Paprika mit Sojasoße)

30 zł



24. Paneer Palak (350 g)

(Kawalki sera paneer podawane w sosie szpinakowo-czosnkowym)
(Pieces of paneer cheese served with spinach and garlic sauce)
(Paneer-Käse-Stücke mit Spinat-Knoblauch-Soße serviert)

31 zł



25. Paneer Tikka Masala (350 g)

(Pieczony w piecu Tadoori indyjski ser paneer podawany
w sosie pomidorowo-cebulowym z dodatkiem świeżego imbiru)
(Indian paneer cheese baked in Tandoori oven served with
onion-tomato sauce and fresh ginger)

(Indischer Paneer-Käse mit Tomaten-Zwiebeln-Soße
mit frischem Ingwer im Tandur gegrillt)

31 zł



26. Paneer Makhani (350 g)

(Kawalki sera w pomidorowym, kremowym sosie z orzechami nerkowca)
(Pieces of paneer cheese in tomato sauce with cashew nuts)
(Käse-Stücke mit Tomaten-Cremesoße mit Cashewnüsse serviert)

32 zł





Dal Tadka



Chicken Palak



Butter Chicken



Chicken Shaikorma



Chicken Vindallo

27. Mix Veg Curry (350 g)

(Mieszanka warzyw w sosie z orzechów nerkowca)
(Mixed vegetables in sauce from cashew nuts)
(Mix aus Gemüse mit Cashewnüssoße)

29 zł**28. Dal Tadka (350 g)**

(Żółta soczewica gotowana z czosnkiem, imbirem, cebulą i kminkiem)
(Yellow lentils cooked with garlic, ginger, onion and cumin)
(Gelbe Linse mit Knoblauch, Ingwer, Zwiebel und Kümmel gekocht)

28 zł**Niewegetariańskie / Non vegetarian / Nicht vegetarische****29. Indian Palace Special (500 g)**

(Mieszanka krewetek, kurczaka, baraniny i sera Paneer w czerwonym sosie, podawane z żółtym ryżem)
(Mix of prawns, chicken, lamb, paneer cheese in red sauce served with yellow rice)
(Mix aus Shrimps, Hähnchen, Lammfleisch und Paneer-Käse mit roter Soße mit gelbem Reis serviert)

45 zł**30. Chicken Madras (350 g)**

(Kurczak gotowany w indyjskich przyprawach oraz mleczku kokosowym w aromatycznym sosie pomidorowym)
(Chicken cooked with indian spices and coconut milk in aromatic tomato sauce)
(Hähnchen mit indischen Gewürzen und Kokosmilch mit aromatischen Tomatensoße gekocht)

33 zł**31. Chicken Vindaloo (350 g)**

(Kawałki kurczaka gotowane w sosie ostro-kwaśnym)
(Chicken pieces served in a spicy-sour sauce)
(Hähnchenstücke mit Scharf-Sauer-Soße gekocht)

34 zł

32. Chicken Shaikorma (350 g)

(Kawalki kurczaka gotowane w kremowym sosie z orzechów nerkowca)
(Chicken pieces cooked in a creamy sauce made from cashew nuts)
(Hähnchenstücke mit Cremesofße aus Cashewnüsse gekocht)

34 zł**33. Chicken Masala (350 g)**

(Kawalki kurczaka w sosie pomidorowo- cebulowym z dodatkiem imbiru)
(Chicken in tomato and onion sauce with ginger)
(Hähnchenstücke mit Tomaten-Zwiebel-Soße und Ingwer als Zusatz serviert)

34 zł**34. Chicken Tikka Masala (350 g)**

(Kawalki piersi z kurczaka z piaca Tandoori, podawane w sosie pomidorowo-cebulowym z dodatkiem świeżego imbiru.)
(Pieces of chicken breasts from Tandoori oven, served in a tomato and onion sauce with addition of fresh ginger)
(Hähnchenbruststücke im Tandur gekocht, mit Tomaten-Zwiebel-Soße und Ingwer als Zusatz serviert)

33 zł**35. Chicken Palak (350 g)**

(Kawalki kurczaka gotowane w sosie szpinakowym z dodatkiem czosnku, zielonej papryczki chilli oraz imbiru)
(Chicken pieces cooked in spinach sauce with garlic, green chilli pepper and ginger)
(Hähnchenstücke mit Spinatsoße mit Knoblauch, grüner Chili und Ingwer als Zusatz gekocht)

33 zł**36. Chicken Curry (350 g)**

(Kawalki kurczaka w sosie z orzechów nerkowca z curry)
(Pieces of chicken in sauce made from cashew nuts with curry)
(Hähnchenstücke mit Cashewnüssesoße mit Curry als Zusatz serviert)

32 zł**37. Butter Chicken (350 g)**

(Marynowane kawalki kurczaka grillowane w piecu Tandoori w pomidorowym, kremowym sosie z orzechami nerkowca)
(Marinated pieces of chicken grilled in Tandoori oven, in tomato cream sauce with cashew nuts)
(Marinierte Hähnchenstücke mit Tomaten-Creme-Soße mit Cashewnüsse im Tandur gegrillt)

34 zł**38. Kadai Chicken (350 g)**

(Kawalki kurczaka podawane w sosie z papryką, pomidorami i cebulą)
(Chicken pieces served in sauce made from peppers, tomatoes and onion)
(Hähnchenstücke mit Paprika, Tomaten und Zwiebel serviert)

32 zł**39. Chilli Chicken (350 g)**

(Soczysty kurczak smażony z chilli, cebulą i papryką w sosie sojowym)
(Juicy chicken fried with chilli, onion and capsicum served in soya sauce)
(Saftiges Hähnchen mit Chili, Zwiebel und Paprika mit Sojasoße gebraten)

35 zł

40. Lamb Madras (350 g)

(Baranina gotowana w tradycyjny sposób, podawana z aromatycznym sosem pomidorowym i dodatkiem mleczka kokosowego)

(Lamb cooked in a traditional way, served with aromatic tomato sauce and coconut milk)

(Lammfleisch nach traditioneller Art gekocht, mit aromatischer Tomatensoße und Kokosmilch als Zusatz serviert)

39 zł**41. Lamb Palak (350 g)**

(Baranina podawana na sosie szpinakowo-czosnkowym)

(Lamb served in a garlic-spinach sauce)

(Lammfleisch mit Spinat-Knoblauch-Soße serviert)

39 zł**42. Lamb Masala (350 g)**

(Baranina serwowana w sosie pomidorowo-cebulowym z dodatkiem imbiru)

(Lamb served in tomato and onion sauce with ginger)

(Lammfleisch mit Tomaten-Zwiebel-Soße und Ingwer als Zusatz serviert)

39 zł**43. Lamb Vindaloo (350 g)**

(Kawalki baraniny gotowane na sosie ostro kwaśnym)

(Lamb pieces cooked in a tomato spicy-sour sauce)

(Lammfleischstücke mit Scharf-Saure-Soße gekocht)

39 zł**44. Lamb Rogan**

(Baranina gotowana w aromatycznym sosie curry)

(Mutton cooked in aromatic curry sauce)

(Lammfleisch mit aromatischer Currysoße gekocht)

39 zł**45. Lamb Shaikorma**

(Kawalki baraniny w kremowym sosie z orzechów nerkowca)

(Lamb pieces cooked in a creamy sauce made from cashew nuts)

(Lammfleischstücke mit Cremesoße aus Cashewnüsse serviert)

39 zł**46. Lamb Kadai**

(Baranina gotowana w tradycyjny sposób podawana w sosie z papryką, pomidorami i cebulą)

(Lamb cooked in a traditional way served with sauce made from pepper, tomatoes and onion)

(Lammfleisch nach traditioneller Art gekocht, mit der Soße mit Paprika, Tomaten und Zwiebel serviert)

39 zł

47. Prawns Curry

(Krewetki w sosie z orzechów nerkowca z curry)
(Prawns served in sauce with cashew nuts with curry)
(Shrimps mit Cashewnüsssoße mit Curry serviert)

42 zł**48. Prawns Masala**

(Krewetki w sosie pomidorowo- cebulowym z dodatkiem imbiru)
(Prawns in tomato and onion sauce with ginger)
(Shrimps mit Tomaten-Zwiebel-Soße und Ingwer als Zusatz serviert)

44 zł**49. Kadai Jinga (300 g)**

(Krewetki serwowane w sosie z kolorową papryką, pomidorami i cebulą)
(Prawns served in a sauce with peppers, tomatoes and onion)
(Shrimps mit Soße mit buntem Paprika, Tomaten und Zwiebel serviert)

42 zł**Indian Palace Special**



DANIA GŁÓWNE Z AROMATYCZNEGO RYŻU / MAIN COURSES OF AROMATIC BASMATI RICE / HAUPTGERICHTE

AUS AROMATISCHEM BASMATI-REIS

PODAWANE Z RAITA - JOGURT Z OGÓRKIEM I MIESZANKĄ INDYJSKICH PRZYPRAW
/ SERVED WITH RAITA - YOGHURT WITH CUCUMBER AND MIX OF INDIAN SPICES /
MIT RAITA-JOGHURT MIT GURKEN UND MIX AUS INDISCHEN GEWÜRZEN SERVIERT

Vegetariańskie / Vegetarian / Vegetarische

50. Vegetable Biryani (400g)

(Aromatyczny ryż basmati z mieszanką warzyw i kawałkami indyjskiego sera paneer)

(Aromatic basmati rice with mix of vegetables and paneer cheese)

(Aromatischer Basmati-Reis mit der Mischung aus Gemüse und indischen Paneer-Käse-Stücke)

33 zł



Niewegetariańskie / Non vegetarian / Nicht vegetarische

51. Lamb Biryani (400 g)

(Aromatyczny ryż basmati z kawałkami marynowanej baraniny)

(Aromatic basmati rice with pieces of marinated lamb)

(Aromatischer Basmati-Reis mit marinierten Lammfleisch-Stücke)

41 zł



52. Prawns Biryani (400 g)

(Aromatyczny ryż basmati z kawałkami krewetek)

(Aromatic basmati rice with pieces of king's prawns)

(Aromatischer Basmati-Reis mit Schrimps-Stücke)

42 zł



53. Chicken Biryani (400 g)

(Aromatyczny ryż basmati z marynowanym kurczakiem)

(Aromatic basmati rice with marinated chicken)

(Aromatischer Basmati-Reis mit mariniertem Hähnchen serviert)

37 zł



TRADYCYJNE INDYJSKIE PIECZYWO / TRADITIONAL INDIAN BREADS / TRADITIONELLES INDISCHES BROT

Vegetariańskie / Vegetarian / Vegetarische

54. Plain Naan (100 g)

(Tradycyjne indyjskie pieczywo z mąki pszennej,
pieczone w piecu Tandoori)
(Traditional Indian bread made from wheat flour,
baked in the Tandoori oven)
(Traditionelles indisches Brot aus Weizenmehl,
im Tandur gebacken)

8 zł

55. Butter Naan (100 g)

(Tradycyjne indyjskie pieczywo z mąki pszennej,
pieczone w piecu Tandoori, podawane z masłem)
(Traditional Indian bread made from wheat flour,
baked in the Tandoori oven, served with butter)
(Traditionelles indisches Brot aus Weizenmehl,
im Tandur gebacken, mit Butter serviert)

9 zł

56. Garlic Naan/ Coriander Naan (120 g)

(Tradycyjne indyjskie pieczywo z mąki pszennej,
pieczone w piecu Tandoori, podawane z masłem, czosnkiem / kolenrą)
(Traditional Indian bread made from wheat flour,
baked in the Tandoori oven, served with butter and garlic / coriander)
(Traditionelles indisches Brot aus Weizenmehl,
im Tandur gebacken, mit Butter und Knoblauch / Koriander serviert)

12 zł

57. Lacha Paratha (110 g)

(Warstwowy chlebek z mąki pełnoziarnistej z pieca Tandoori,
podawany z masłem)
(Layered bread with wholegrain flour from Tandoori oven,
served with butter)
(Schichtbrot aus Vollkornmehl,
im Tandur gebacken, mit Butter serviert)

12 zł





Coriander Naan



Lacha Paratha

TRADYCYJNE INDYJSKIE PIECZYWO Z NADZIENIEM / STUFFED NAAN / TRADITIONELLES INDISCHES BROT MIT FÜLLUNG

Vegetariańskie / Vegetarian / Vegetarisches

58. Aloo Kulcha (300 g)

(Indyjskie pieczywo pszenne nadziewane ziemniakami
i mieszanką przypraw, wypiekane w piecu Tandoori)
(Indian bread made from wheat flour, stuffed with potatoes
and mix of spices, baked in Tandoori oven)
(Indisches Brot aus Weizenmehl, mit Kartoffeln
und Gewürze-Mischung gefüllt, im Tandur gebacken)

12 zł

59. Onion Kulcha (200 g)

(Indyjskie pieczywo pszenne nadziewane ziemniakami
i cebulą, wypiekane w piecu Tandoori)
(Indian bread made from wheat flour, stuffed with potatoes
and onion, baked in Tandoori oven)
(Indisches Brot aus Weizenmehl, mit Kartoffeln
und Zwiebel gefüllt, im Tandur gebacken)

12 zł

60. Peshwari Naan (200 g)

(Indyjskie pieczywo pszenne nadziewane serem paneer
i bakaliami, wypiekane w piecu Tandoori)
(Indian bread made from wheat flour, stuffed with paneer cheese
and delicacies, baked in Tandoori oven)
(Indisches Brot aus Weizenmehl, mit Paneer-Käse
und Backobst mit Nüssen gefüllt, im Tandur gebacken)

14 zł



MENU DLA DZIECI / KIDS MENU / KINDER MENU

- | | |
|--|--------------|
| 61. Frytki / French fries / Pommes frites (150 g) | 10 zł |
| 62. Paluszki rybne / Fish fingers / Fischstäbchen (200 g) | 17 zł |
| 63. Chicken with chips (200 g)
(Nuggetsy z frytkami)
(Chicken nuggets with chips)
(Hühner-Nuggets mit Pommes frites) | 18 zł |

DODATKI / ACCOMPANIAMENTS / BEILAGEN

- | | |
|--|--------------|
| 64. Papad (4 szt. / 4 pcs/ 4 St.)
(Chrupiące, indyjskie chipsy z soczewicy z kminkiem, serwowane z zielonym chutney)
(Crispy Indian chips made from lentil with kumin, served with green chutney)
(Knusprige, indische Linsen-Chips mit Kümmel, mit grünem Chutney serviert) | 6 zł |
| 65. Raita (250 g)
(Jogurt z ogórkiem i mieszanką indyjskich przypraw)
(Yoghurt with cucumber and mix of Indian spices)
(Joghurt mit Gurke und indischen Gewürze-Mischung) | 7 zł |
| 66. Mix Raita (250 g)
(Jogurt z mieszanką warzyw i indyjskich przypraw)
(Yoghurt with mix of vegetables and Indian spices)
(Joghurt mit Gemüse und indischen Gewürze-Mischung) | 8 zł |
| 67. Steam Rice (200 g)
(Biały ryż basmati)
(White basmati rice)
(Weißer Basmati-Reis) | 8 zł |
| 68. Yellow Rice (200 g)
(Smażony ryż basmati z kurkumą)
(Fried basmati rice with turmeric)
(Gebratener Basmati-Reis mit Kurkuma) | 12 zł |
| 69. Green Chutney (80 g)
(Tradycyjny indyjski sos z zieloną papryczką chilli, mięta i kolendrą)
(Traditional Indian sauce with green chilli pepper, mint and coriander)
(Traditionelle indische Soße mit grünem Chili, Minze und Koriander) | 4 zł |
| 70. Brown Chutney (80 g)
(Tradycyjny indyjski sos na słodko z owoców tamaryndowca, na słodko)
(Traditional Indian sweet sauce made from tamarind fruit)
(Traditionelle indische Soße aus Tamarinde Früchte, süß) | 4 zł |
| 71. Sałata z dodatkami | 7 zł |





Hot Gulab Jumun



Mango Kulfi



Mango Lassi

DESERY / DESSERTS / NACHSPEISEN

72. Hot Gulab Jumun (100 g)

(Mleczne kulki w gorącym, kardamonowym syropie)
(Creamy milky balls in a hot cardamom syrup)
(Milchkugeln in heißem Kardamomsirup)

12 zł

73. Mango Kulfi (100 g)

(Tradycyjne indyjskie lody o smaku mango)
(Traditional Indian mango flavoured ice cream)
(Traditionelles indisches Eis mit Mango-Geschmack)

12 zł

NAPOJE INDYJSKIE / INDIAN BEVERAGES / INDISCHE GETRÄNKE

74. Mango Lassi (0,2l)

(Tradycyjny, orzeźwiający napój jogurtowy o smaku mango)
(Traditional, refreshing, mango flavoured yogurt drink)
(Traditionelles erfrischendes Joghurtgetränk mit Mango-Geschmack)

13 zł

75. Masala Chaai

(Indyjska herbata parzona z mlekiem, cukrem, imbirem, cynamonem i kardamonem)
(Indian tea brewed with milk, sugar, ginger, cinnamon and cardamom)
(Indischer Tee mit Milch, Zucker, Ingwer, Zimt und Kardamon aufgegossen)

10 zł



NAPOJE GORĄCE / HOT BEVERAGES / WARMER GETRÄNKE

- 76. Herbata / Black Tea / Schwarzer Tee
- 77. Espresso
- 78. Espresso - Double
- 79. American - Long
- 80. Cappuccino
- 81. Caffè Latte



7 zł
6 zł
8 zł
8 zł
9 zł
12 zł

NAPOJE ZIMNE / COLD BEVERAGES / KALTE GETRÄNKE

- 82. Pepsi, Pepsi Bez Kalorii, Pepsi Wild Cherry, Pepsi Lime 7 Up, Mirinda Orange, Lipton Peach, Lipton Green Tea, Schweppes Tonic (butelka szklana 200 ml)
- 83. Pepsi, Pepsi zero cukru, Pepsi Wild Cherry, Pepsi Lime, 7 Up, Mirinda Orange, Mirinda lemon, Mirinda pear, Schweppes Tonic, Mountain Dew, Lipton lemon, Lipton peach, Lipton Green Tea, Lipton Green Tea Lime & Mint, Lipton Strawberry & Crenbrry, Lipton Double Ice (butelka plastikowa 500 ml)
- 84. Pepsi, Pepsi Bez Kalorii, Pepsi Wild Cherry, Pepsi Lime, 7 Up, Mirinda Orange, Mountain Dew, Lipton Lemon, (purle 330 ml)
- 85. Woda / Water / Mineralwasser
Krystaliczne źródło - niegazowana / gazowana (but. szklana 200 ml)
Krystaliczne źródło - niegazowana / gazowana (but. plastik 500 ml)
- 86. Soki Toma (butelka szklana 200 ml)
(pomarańczowy, grapefruit, jabłko, czarna porzeczka, pomidorowy)
- 87. Soki Toma (butelka plastikowa 330 ml)
(pomarańczowy, jabłko, czarna porzeczka)
- 88. Mohito big / großer
- 89. Mango Mohito big / großer



5 zł
6 zł
6 zł
5 zł
5 zł
6 zł
14 zł
16 zł