



SMAKI INDII

RESTAURANT CAFE & BAR

Curry

Curry to różnorodność potraw pochodzących z subkontynentu indyjskiego, które wykorzystują złożoną kombinację przypraw i ziół.

All dishes are served with naan bread from tandoor oven/basmati rice
Wszystkie dania do wyboru z pieczywem naan z pieca tandoori/ryżem basmati

1. BUTTER CHICKEN 28 zł

Butter-tomato North Indian Curry with pieces of selected ingredient and addition of cream
Maślano-pomidorowe północno-indyjskie Curry z kawałkami wybranego składnika i dodatkiem śmietany

Warzywa / Vegetables 24 zł

Paneer (indyjski ser/Indian cheese) 26 zł

Kurczak / Chicken 29 zł

2. COCONUT MALAI CHICKEN 34 zł

Cashewnut marinated chicken breast roasted in tandoor served in rich coconut gravy
Kurczak marynowany w orzechach nerkowca pieczony w piecu tandoori w aromatycznym sosie kokosowym

3. CHICKEN JALFREZI

Spicy, vegetable Curry with pieces of pepper, green chili and marinated pieces of chosen ingredient
Pikantne, warzywne Curry z kawałkami papryki, zielonego chili oraz marynowanymi kawałkami wybranego składnika

Warzywa / Vegetables 26 zł

Paneer (indyjski ser/Indian cheese) 28 zł

Kurczak / Chicken 30 zł

Dorsz / Cod 34 zł

Jagnięcina / Lamb 36 zł

Krewetki / Prawns 35 zł

4. TIKKA MASALA

Chunks of the chosen ingredient marinated in yoghurt with spices, grilled in a Tandoor oven and served with a tomato spice based Curry
Kawałki wybranego składnika marynowane w jogurcie z przyprawami, grillowane w piecu Tandoor i podawane z Curry na bazie pomidorów i przypraw

Warzywa / Vegetables 23 zł

Paneer (indyjski ser/Indian cheese) 25 zł

Kurczak / Chicken 29 zł

Dorsz / Cod 30 zł

Jagnięcina / Lamb 36 zł

Krewetki / Prawns 35 zł

Jeśli Ci nie smakowało, nie musisz płacić.
Szeef kuchni

Taste of India



SMAKI INDII

RESTAURANT CAFE & BAR

Z pieca tandoor/From tandoor oven (300g)

*Tandoor to gliniany piec podgrzewany do temp. 480 °C,
w którym marynowana wcześniej przez 24 godziny potrawa
przybiera niezwykłego aromatu i pikantnego smaku,*

*Wszystkie dania podajemy z pieczywem naan z pieca tandoori
All dishes are served with naan bread from tandoor oven*

1. TANDOORI CHICKEN TIKKA 30 zł

*Grilled pieces of the selected ingredient marinated in paste of Indian spices
Grillowane kawałki wybranego składnika marynowane w indyjskich przyprawach*

Paneer (indyjski ser/Indian cheese) 29 zł

Kurczak / Chicken 30 zł

Dorsz / Cod 32 zł

2. TANDOORI MALAI TIKKA 32 zł

*Grilled pieces of the selected ingredient marinated in a cream-nut paste (cashew nuts)
Grillowane kawałki wybranego składnika marynowane w paście śmietanowo-orzechowym (orzechy nerkowca)*

Paneer (indyjski ser/Indian cheese) 31 zł

Kurczak / Chicken 32 zł

3. TANDOORI GREEN CHICKEN TIKKA 30 zł

*Pieces of chicken marinated in coriander and mint leaves and with graham masala spice
Kawałki kurczaka marynowane w liściach kolendry oraz liściach mięty z przyprawą garam masala*

4. TANDOORI BROCCOLI TIKKA 28 zł

*Broccoli marinated with yogurt in Indian spices
Marynowane brokuły z jogurtem w indyjskich przyprawach*

5. TANDOORI BLACK PEPPER TIKKA

*Crispy pieces of the chosen ingredient marinated in a shell with butter and a large amount of black pepper
Chrupiące kawałki wybranego składnika marynowane w otoczce z masła i dużej ilości czarnego pieprzu*

Paneer (indyjski ser/Indian cheese) 29 zł

Kurczak / Chicken 30 zł

Dorsz / Cod 32 zł

Jeśli Ci nie smakowało, nie musisz płacić.

Szef kuchni

Taste of India



SMAKI INDII

RESTAURANT CAFE & BAR

6. TANDOORI GARLIC CHICKEN TIKKA

Baked pieces of the selected ingredient saturated with a distinctive taste and aroma of garlic
Pieczone kawałki wybranego składnika nasyczone wyrazistym smakiem i aromatem czosnku

Paneer (indyjski ser/Indian cheese) 29 zł

Kurczak / Chicken 30 zł

Dorsz / Cod 32 zł

7. TRICOLOR TIKKA 6 SZT/6 PIECES

Baked pieces of the chosen ingredient marinated in three shades of mint paste,
yoghurt with spices and cashew nut

Paneer (indyjski ser/Indian cheese) 32 zł

Kurczak / Chicken 33 zł

Dorsz / Cod 35 zł

8. ACHARI TIKKA

Grilled pieces of selected ingredient marinated in Indian Pickle
Grillowane kawałki wybranego składnika marynowane w indyjskiej przyprawie Pikle

Paneer (indyjski ser/Indian cheese) 28 zł

Kurczak / Chicken 29 zł

Dorsz / Cod 31 zł

9. SEKH KEBAB

Kawałki wybranego składnika podawane w formie szaszłyków podawane z papryką,
cebulą oraz przyprawą garam masala

Kurczak / Chicken 35 zł

Jagnięcina / Lamb 42 zł

Jeśli Ci nie smakowało, nie musisz płacić.

Szef kuchni

Taste of India



SMAKI INDII

RESTAURANT CAFE & BAR

Zupy/Soups

1. DAAL SOUP 10 zł

*Lentil soup with ginger
Zupa z soczewicy i imbirem*

2. CHICKEN SOUP 12 zł

*Soup with chicken and fresh vegetables
Zupa z kawałkami kurczaka i świeżymi warzywami*

3. MUTTON SOUP 17 zł

*Soup with lamb and fresh vegetables
Zupa z jagnięciną i świeżymi warzywami*

4. ZUPA KREWETKOWA/SHRIMP SOUP 23 zł

*Soup with shrimps (4 pieces), turmeric, milk and chilli
Zupa z krewetkami (4 sztuki), kurkumą, mlekiem i chilli*

5. TOM YAM

*Thai soup with a slightly spicy taste, which consists mainly
of tam yan mushrooms, lemongrass, coconut milk, chili
and selected ingredient*

*Tajska zupa o delikatnie ostrym smaku, która w większości
składa się z grzybów tam yan, trawy cytrynowej, mleka
kokosowego, chilli oraz wybranego składnika*

Warzywa / Vegetables 8 zł

Kurczak / Chicken 13 zł

Krewetki / Prawns 16 zł

Kaczka / Duck 18 zł

6. HOT & SOUR SOUP

Ostro-kwaśna zupa na bazie sosu sojowego

Warzywa / Vegetables 8 zł

Kurczak / Chicken 13 zł

Krewetki / Prawns 16 zł

Jagnięcina / Lamb 16 zł

7. TOMATO THICK SOUP 8 zł

Zupa ze świeżych pomidorów, na bazie śmietany

Warzywa / Vegetables 8 zł

Kurczak / Chicken 13 zł

Krewetki / Prawns 16 zł

Jagnięcina / Lamb 16 zł

Jeśli Ci nie smakowało, nie musisz płacić.

Szef kuchni

Taste of India



SMAKI INDII

RESTAURANT CAFE & BAR

Salatki/Salads

1. MIX SAŁAT / MIX VEGETABLE SALAD 15 zł

Fresh vegetables salad with mint/garlic sauce

Salatka z mieszanych warzyw z miętowy/czosnkowym sosem

2. SAŁATKA SZEFA KUCHNI/CHEF'S SALAD 23 zł

Fresh salad with chicken from the tandoori oven + grilled pineapple

Mieszanka sałat z kurczakiem z pieca tandoori + grillowany ananas

3. SAŁATKA KREWETKOWA/SHRIMP SALAD 23 zł

Mix salad leaves with cucumber, tomato, onion and prawns (6 pieces)

Mieszanka sałat z ogórkiem, pomidorem, cebulą i krewetkami (6 sztuk)

4. SAŁATKA Z MANGO/MANGO SALAD 20 zł

Mix salad with cucumber, onion, mango and coriander

Mieszanka sałat z ogórkami, cebulą, mango i z kolendrą

Jeśli Ci nie smakowało, nie musisz płacić.

Szef kuchni

Taste of India



SMAKI INDII

RESTAURANT CAFE & BAR

Dania z jagnięciną/Lamb curries

Wszystkie dania podawane do wyboru z pieczywem naan z pieca tandoori/ryżem basmati
All dishes are served with naan bread from tandoor oven/basmati rice

1. MUTTON BOLLYWOOD MASALA 37 zł

*Lamb pieces in Indian spices with curry leaves and coconut milk
Jagnięcina w indyjskich przyprawach z liśćmi curry i mleczkiem kokosowym*

2. MUTTON LAWABDAR 36 zł

*Pieces of lamb in mild tomato & onion gravy
Kawałki jagnięciny w sosie pomidorowo-cebulowym*

3. MUTTON HARA MASALA 38 zł

*Pieces of lamb cooked in spinach-coriander curry sauce
Kawałki jagnięciny duszone w sosie szpinakowo-kolendrowym w sosie curry*

4. MUTTON LAL MASALA 40 zł

*Chunks of lamb in very spicy curry sauce
Kawałki jagnięciny w bardzo ostrym sosie curry*

Jeśli Ci nie smakowało, nie musisz płacić.
Szef kuchni

Taste of India



SMAKI INDII

RESTAURANT CAFE & BAR

5. MADRAS

Pieces of the selected ingredient in a very spicy curry sauce from Madras, based on chilli peppers, tomatoes and turmeric

Kawałki wybranego składnika w bardzo ostrym sosie curry z regionu Madras, na bazie papryczki chilli, pomidorów oraz kurkumy

- Warzywa / Vegetables 23 zł
- Paneer (indyjski ser/Indian cheese) 25 zł
- Kurczak / Chicken 29 zł
- Jagnięcina / Lamb 36 zł
- Dorsz / Cod 30 zł
- Krewetki / Prawns 35 zł

6. VANDALOO

Selected ingredient immersed in a very spicy and aromatic Curry with onions, peppers and a whole lot of chili

- Warzywa / Vegetables 28 zł
- Paneer (indyjski ser/Indian cheese) 32 zł
- Kurczak / Chicken 36 zł
- Jagnięcina / Lamb 38 zł

7. CHILLI

Pieces of the chosen ingredient cooked in Curry with onions, capsicum and fresh hot chilli peppers

Kawałki wybranego składnika gotowany w Curry z cebulą, papryką i świeżą ostrą papryczką chilli

- Warzywa / Vegetables 27 zł
- Paneer (indyjski ser/Indian cheese) 30 zł
- Kurczak / Chicken 32 zł
- Jagnięcina / Lamb 38 zł

8. SAAG

A traditional, aromatic dish from Punjab. Curry based on spinach leaves with selected ingredients

Tradycyjne, aromatyczne danie z Pendżabu. Curry na bazie liści szpinaku z kawałkami wybranego składnika

- Warzywa / Vegetables 25 zł
- Paneer (indyjski ser/Indian cheese) 28 zł
- Kurczak / Chicken 29 zł
- Jagnięcina / Lamb 38 zł

Jeśli Ci nie smakowało, nie musisz płacić.
Szef kuchni

Taste of India



SMAKI INDII

RESTAURANT CAFE & BAR

13. KORMA

The traditional dish of the Persian Mughlai dynasty served for the first time during the inauguration of Taj Mahal. Dish in the form of a selected ingredient subtly stewed in a delicate, nutty sauce
Tradycyjne dania perskiej dynastii Mughlai serwowane po raz pierwszy podczas inauguracji Taj Mahal.
Danie w postaci wybranego składnika subtelnie duszonego w delikatnym, orzechowym sosie

- Warzywa / Vegetables 27 zł
- Paneer (indyjski ser/Indian cheese) 29 zł
- Kurczak / Chicken 32 zł
- Dorsz / Cod 37 zł
- Jagnięcina / Lamb 38 zł
- Krewetki / Prawns 39 zł

14. THAI RED CURRY

Pieces of the selected ingredient in combination with fresh ginger, coconut milk, lemongrass and fish sauce
Kawałki wybranego składnika połączone ze świeżym imbirem, mlekiem kokosowym, trawą cytrynową oraz sosem rybnym

- Warzywa / Vegetables 27 zł
- Kurczak / Chicken 29 zł
- Kaczka / Duck 38 zł
- Krewetki / Prawns 40 zł

15. THAI GREEN CURRY

Pieces of the selected ingredient combined with coconut milk, green curry paste, zucchini, carrots and basil
Kawałki wybranego składnika połączone z mlekiem kokosowym, pastą green curry, cukinią, marchewką oraz bazylią

- Warzywa / Vegetables 27 zł
- Kurczak / Chicken 29 zł
- Kaczka / Duck 38 zł
- Krewetki / Prawns 40 zł

16. THAI YELLOW CURRY

Pieces of the selected ingredient dipped in a yellow curry paste sauce, bamboo shoots, zucchini, red pepper and coconut milk
Kawałki wybranego składnika zanurzone w sosie z żółtej pasty curry, pędach bambusa, cukinii, czerwonej papryki oraz mleka kokosowego

- Warzywa / Vegetables 28 zł
- Kurczak / Chicken 30 zł
- Kaczka / Duck 39 zł
- Krewetki / Prawns 41 zł

Jeśli Ci nie smakowało, nie musisz płacić.
Szef kuchni

Taste of India



SMAKI INDII

RESTAURANT CAFE & BAR

Dania wegetariańskie/Vegetarian curries

Wszystkie dania podawane do wyboru z pieczywem naan z pieca tandoori/ryżem basmati
All dishes are served with naan bread from tandoor oven/basmati rice

1. DAAL MAKHMI 20 zł

Black lentils cooked in tomato-butter gravy
Ciemna soczewica gotowana w sosie pomidorowo-maślanym

2. PALAK PANEER 25 zł

Pieces of paneer cheese in tomato-cashewnut-butter gravy
Kawałki sera paneer w sosie pomidorowo-maślano-nerkowcowym

3. PANEER TIKKA MASALA 24 zł

Chunks of cottage cheese from tandoor in spicy tomato gravy
Kawałki białego sera z pieca tandoori w ostrym sosie pomidorowym

4. PANEER CHILLI 27 zł

Fried pieces of paneer with vegetables and chilli
Smażone kawałki sera paneer z warzywami i chilli

5. VEGETABLE NAVRATAN KORMA 28 zł

Mixed vegetables cooked in cashewnut & cream sauce with dry fruits
Mieszanka warzyw w sosie orzechowo-śmietanowym z suszonymi owocami

6. MALAI VEG CURRY 26 zł

Mixed vegetables in curry sauce
Mieszanka warzyw w sosie curry

Jeśli Ci nie smakowało, nie musisz płacić.

Szef kuchni

Taste of India



SMAKI INDII

RESTAURANT CAFE & BAR

Dania z ryżem/dishes with rice

1. BOLLYWOOD MASALA MUTTON DUM BIRYANI 36 zł

Basmati rice steamed with lamb and Indian spices

Jagnięcina duszona w ryżu

2. PRAWNS DUM BIRYANI (8 sztuk/8 pieces) 40 zł

Shrimp cooked in Indian spices with curry leaves and coconut milk

Sandacz duszony w indyjskich przyprawach z liśćmi curry i mleczkiem kokosowym

3. CHICKEN DUM BIRYANI 28 zł

Basmati rice steamed with chicken

Kurczak duszony w ryżu

4. VEGETARIAN DUM BIRYANI 28 zł

Basmati rice steamed with vegetables

Ryż basmati duszony z warzywami

Deser/Sweets

1. GULAB JAMUN (2 sztuki + gałka lodów waniliowych/2 pieces + vanilla ice cream) 2 zł

Deep fried mini donuts soaked in sweet syrup

Smażone mini pączki w słodkim syropie

2. PANNA COTTA 10 zł

Italian cream dessert served with strawberry sauce

Włoski deser śmietankowy podawany z truskawkowym sosem

3. GAJAR KA HALWA (marchewka w mleku / carrot in milk) 14 zł

Traditional Indian dessert based on caramelized carrots and coconut shreds, with a slight aftertaste of cardamom

Tradycyjny indyjski deser na bazie karmelizowanej marchewki i wiórek kokosowych, z lekkim posmakiem kardamonu

Jeśli Ci nie smakowało, nie musisz płacić.

Szef kuchni

Taste of India



SMAKI INDII

RESTAURANT CAFE & BAR

Chleb z pieca tandoori/Tandoori breads

1. PLAIN NAAN 8 zł

*Plain tandoori bread made from refined flour
Indyjski chleb z pszennej mąki pieczony w piecu tandoori*

2. BUTTER NAAN 9 zł

*Tandoori bread with butter
Indyjski chleb z pieca tandoori z masłem*

3. GARLIC NAAN 10 zł

*Tandoori bread with garlic
Indyjski chleb z pieca tandoori z czosnkiem*

4. MINT NAAN 10 zł

*Tandoori bread with mint
Indyjski chleb z pieca tandoori z mięta*

5. KASOORI NAAN 10 zł

*Tandoori bread with fenugreek and butter
Indyjski chleb z pieca tandoori z kozieradką i masłem*

Dodatki/Extra

1. VEGETABLE RAITA 10 zł

*Yogurt mixed with fresh cut vegetables
Jogurt z siekanymi świeżymi warzywami*

2. MIXED PICKLE 12 zł

*Mixed vegetables with Indian spices
Indyjskie pikle z mieszanych warzyw*

3. JEERA RICE 9 zł

*Fried basmati rice with Indian cumin
Ryż basmati smażony z kuminem indyjskim*

4. ONION RICE 10 zł

*Basmati rice with fried onions
Ryż basmati ze smażoną cebulą*

5. VEGETABLE RICE 12 zł

*Basmati rice with fried vegetables
Ryż basmati z dodatkiem smażonych warzyw*

6. RYŻ BASMATI 7 zł

Basmati rice

Jeśli Ci nie smakowało, nie musisz płacić.
Szef kuchni

Taste of India



SMAKI INDII

RESTAURANT CAFE & BAR

Indyjskie koktajle/Indian cocktails

1. LASSI 7 zł

*Home-made yogurt drink
Napój z domowego jogurtu własnej produkcji*

2. MANGO LASSI 8 zł

*Home-made yogurt drink with mango
Napój z domowego jogurtu z mango*

3. STRAWBERRY LASSI 10 zł

*Home-made yogurt drink with strawberry
Napój z domowego jogurtu z truskawkami*

4. COCO LASSI 10 zł

*Coconut milk drink
Napój z mleka kokosowego*

Tradycyjne indyjskie gorące napoje Traditional Indian hot drinks

1. INDYJSKA CZARNA HERBATA 7 zł

*Traditional Indian tea with cardamom and ginger
Tradycyjna indyjska herbata z kardamonem i imbirem*

2. INDYJSKA HERBATA MASALA 8 zł

*Traditional Indian tea with milk, cardamom and ginger
Tradycyjne indyjska herbata z mlekiem, kardamonem i imbirem*

3. LEMON ICE TEA 10 zł

*Tea with cinnamon, cardamom and lemon leaves
Herbata z cynamonem, kardamonem i liśćmi cytryny*

4. TANDOORI CHAI 10 zł

*Black tea with milk, cardamom and ginger
Czarna herbata z mlekiem, kardamonem i imbirem*

5. GREEN TEA / ZIELONA HERBATA 9 zł

6. FRUIT TEA / OWOCOWA HERBATA 9 zł

Świeżo wyciskane soki/Fresh juice

1. JABŁKOWY / Apple 11 zł

2. POMARAŃCZOWY / Orange 10 zł

3. JABŁKOWO-POMARAŃCZOWY / Apple & orange 10 zł

WODA 0,5l 5 zł

WODA 0,7l 8 zł

PEPSI, 7UP, MIRINDA 0,5l 7 zł

**Jeśli Ci nie smakowało, nie musisz płacić.
Szeef kuchni**

Taste of India