

Drodzy Goście,

Serdecznie witamy w CHILLI 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 CHILLI MASALA.

Our culinary philosophy is deceptively simple. We celebrate the very best of Indian food. The Chilli 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 all are from India who reinterpret nostalgic Northern Indian dishes with an openness towards global techniques and influences and, highlights distinctly Indian flavours.

MENU

We take pride in creating the finest dining experience for you. To fully appreciate the depth and breadth 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

Symbole przy potrawach curry nie stanowią pełnej listy alergenów. Pełna lista znajduje się na ostatniej stronie menu. Potrawy mogą zawierać śladowe ilości alergenów ze względu na wspólne obszary przygotowywania.

The symbols shown next to each curry do not represent a complete list of allergens. For the full list, please refer to the last page of the menu. Dishes may contain traces of allergens due to shared preparation areas.

ZUPY / SOUPS



1. DAL



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

18 ZŁ



2. TOMATO



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

19 ZŁ



3. HOT & SOUR



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

WEGE I VEG. 

18 ZŁ

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

KURCZAK / CHICKEN 

23 ZŁ

ZUPY / SOUPS



4. RASAM

Tradycyjna zupa z południa Indii. Przygotowana z soku z tamaryndowca 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.

18 Zł



5. CHICKEN

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

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

21 Zł



6. LAMB

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

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

23 Zł



ZUPY / SOUPS



7. MANCHOW



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

WEGE I VEG.

19 ZŁ

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

KURCZAK / CHICKEN

23 ZŁ



8. CHICKEN SWEET CORN

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

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

23 ZŁ



9. PRAWN



*Zupa z krewetkami zagęszczana mleczkiem kokosowym
tworząca oryginalny i egzotyczny smak.*

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

34 ZŁ

PRZYSTAWKI / STARTERS

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



13. 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	32 Zł
KREWETKI / PRAWNS	36 Zł



14. 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.*

PANEER (INDYJSKI SER)	36 Zł
KURCZAK / CHICKEN	38 Zł
KREWETKI / PRAWNS	48 Zł



PRZYSTAWKI / STARTERS



15. SAMOSA



(2 szt. / 2 pcs.)

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

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

17 Zł



16. 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.



22 Zł

Zawiera ziemniaki, kalafior, cebulę i bakłażana.
Includes potatoes, cauliflower, onion and eggplant.

PANEER (INDYJSKI SER)

28 Zł

KURCZAK / CHICKEN

30 Zł

KREWETKI / PRAWNS

36 Zł



17. CHICKEN LOLLIPOP



Wybrany składnik panierowany w mące z soczewicy i aromatycznej przyprawie.

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

4 SZT. / PCS.

22 Zł

8 SZT. / PCS

34 Zł

12 SZT. / PCS

48 Zł

PRZYSTAWKI / STARTERS



18.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.*

32 Zł



19.ONION BHAJIA

(ok. 225 gm.)

*Smażone, dobrze przyprawione i panierowane w mące grochowej krążki cebulowe.
Fried, well-seasoned onion battered in pea flour.*

20 Zł



20.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.*

49 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.
Curry to introduce - Kari - comes from the Tamil language and means sauce. It is a selection of flavors from the Indian subcontinent, hidden from the combination of spices and herbs.

DO KAŻDEGO DANIA DO WYBORU / WITH EVERY DISH A CHOICE OF: PLAIN NAAN (4 ZŁ), BUTTER NAAN (5 ZŁ), PLAIN ROTI (4 ZŁ), BUTTER ROTI (5 ZŁ), BASMATI RYŻ / RICE (1 ZŁ)



24. MAKHANI



Delikatny kremowy sos maślano-pomidorowy z orzechami nerkowca, przyprawami i proszkiem migdałowym.

Smak: Bogaty, Maślany, Lekko Słodki, Wytrawny

W przypadku opcji z kurczakiem popularnie zwane "Butter Chicken".

A delicate, creamy butter-tomato sauce with cashew nuts, spices and almond powder.

Taste: Rich, Buttery, Mildly Sweet, Savoury

The chicken option is popularly known as "Butter Chicken".

WARZYWA / VEGETABLES	36 ZŁ
PANEER (INDYJSKI SER)	42 ZŁ
KURCZAK / BUTTER CHICKEN	44 ZŁ
KREWETKI / PRAWNS	55 ZŁ



25. TIKKA MASALA



Klasyczny, wytrawny sos pomidorowo-cebulowy, wzbogacony aromatycznymi przyprawami.

Smak: Intensywnie pomidorowy, Z nutą masali, O zrównoważonym smaku – niezbyt ostry, niezbyt słodki

Classic, savoury tomato - onion sauce, enriched with aromatic spices.

Taste: Tomato-rich, Masala-infused, Balanced flavour – not too spicy, not too sweet

WARZYWA / VEGETABLES 	38 ZŁ
PANEER (INDYJSKI SER)	43 ZŁ
KURCZAK / CHICKEN	45 ZŁ
JAGNIĘCINA / LAMB	52 ZŁ
KREWETKI / PRAWNS	52 ZŁ

CURRY

DO KAŻDEGO DANIA DO WYBORU / WITH EVERY DISH A CHOICE OF: PLAIN NAAN (4 ZŁ), BUTTER NAAN (5 ZŁ), PLAIN ROTI (4 ZŁ), BUTTER ROTI (5 ZŁ), BASMATI RYŻ / RICE (1 ZŁ)



26. JALFREZI

Curry na bazie pomidorów i cebuli, podsmażane z papryką i cebulą.

Smak: Intensywnie Przyprawiony, Średnio ostry, Wyrazisty

Tomato - onion based curry sautéed with capsicum and onions.

Taste: Richly -Seasoned, Medium Spicy, Bold Flavour

WARZYWA / VEGETABLES	38 ZŁ
PANEER (INDYJSKI SER)	43 ZŁ
KURCZAK / CHICKEN	45 ZŁ
JAGNIĘCINA / LAMB	49 ZŁ
KREWETKI / PRAWNS	53 ZŁ



27. MADRAS

Aromatyczne curry na bazie pomidorów i cebuli z dodatkiem papryki, chili i mleka kokosowego.

Smak: Intensywny, Ostry, Lekko Kwaśny

Aromatic Curry on tomato-onion base with capsicum, chilli and coconut milk.

Taste : Deeply - Flavoured, Spicy, Tangy

WARZYWA / VEGETABLES	38 ZŁ
PANEER (INDYJSKI SER)	43 ZŁ
KURCZAK / CHICKEN	45 ZŁ
JAGNIĘCINA / LAMB	49 ZŁ
KREWETKI / PRAWNS	53 ZŁ



28. VINDALOO

Pikantne curry z ziemniakami, octem i chili.

Smak: Ostry i Pikantny, Wytrawny, Lekko Kwaśny

Spicy curry with potatoes, vinegar and chilli.

Taste: Hot and Spicy, Savoury, Tangy

WARZYWA / VEGETABLES	38 ZŁ
PANEER (INDYJSKI SER)	43 ZŁ
KURCZAK / CHICKEN	45 ZŁ
JAGNIĘCINA / LAMB	49 ZŁ
KREWETKI / PRAWNS	53 ZŁ



CURRY

DO KAŻDEGO DANIA DO WYBORU / WITH EVERY DISH A CHOICE OF: PLAIN NAAN (4 ZŁ), BUTTER NAAN (5 ZŁ), PLAIN ROTI (4 ZŁ), BUTTER ROTI (5 ZŁ), BASMATI RYŻ / RICE (1 ZŁ)



29. KORMA



Łagodne, lekko słodkie curry z cebulą, nerkowcami, migdałami, mlekiem kokosowym i śmietanką.

Smak: Aksamitny, Subtelny, Delikatny, Orzechowy

Mild, sweet curry made with onions, cashews, almonds, coconut milk and cream.

Taste: Smooth - Subtle flavour, Delicate, Nutty

WARZYWA / VEGETABLES	39 ZŁ
WEGAN / VEGAN 	41 ZŁ
PANEER (INDYJSKI SER)	42 ZŁ
KURCZAK / CHICKEN	47 ZŁ
JAGNIĘCINA / LAMB	51 ZŁ
KREWETKI / PRAWNS	53 ZŁ



30. MANGO KORMA



Delikatny, słodki sos z cebulą, migdałami, nerkowcami, pulpą mango, mlekiem kokosowym i śmietanką.

Smak: Tropikalny, Kremowy, Aksamitny

Delicate sweet sauce made with onions, almonds, cashew nuts, mango pulp, coconut milk, and cream.

Taste: Tropical, Creamy, Smooth

WARZYWA / VEGETABLES	41 ZŁ
WEGAN / VEGAN 	43 ZŁ
PANEER (INDYJSKI SER)	44 ZŁ
KURCZAK / CHICKEN	49 ZŁ
JAGNIĘCINA / LAMB	53 ZŁ
KREWETKI / PRAWNS	55 ZŁ



31. BALTI

Pyszne curry z mieszanką przypraw, pomidorami, czosnkiem, cebulą, ziarnami gorczycy i papryką.

Smak: Pachnący, Aromatyczny, Dobrze Przyprawiony

Delicious curry with a blend of spices, tomatoes, garlic, onions, mustard seeds and peppers.

Taste: Fragrant, Aromatic, Well- Seasoned

WARZYWA / VEGETABLES 	38 ZŁ
PANEER (INDYJSKI SER)	42 ZŁ
KURCZAK / CHICKEN	45 ZŁ
JAGNIĘCINA / LAMB	49 ZŁ
KREWETKI / PRAWNS	52 ZŁ

CURRY

DO KAŻDEGO DANIA DO WYBORU / WITH EVERY DISH A CHOICE OF: PLAIN NAAN (4 ZŁ), BUTTER NAAN (5 ZŁ), PLAIN ROTI (4 ZŁ), BUTTER ROTI (5 ZŁ), BASMATI RYŻ / RICE (1 ZŁ)

32. KADAI

Curry na bazie pomidorów i cebuli z świeżą papryką, cebulą, pomidorami, całymi ziarnami kolendry i indyjskimi przyprawami.

Smak: Wytrawny, Paprykowy, Aromatyczny

Tomato - onion base curry with fresh capsicums, onions, tomatoes, whole coriander seeds and Indian spices.

Taste: Savoury, Peppery, Aromatic

WARZYWA / VEGETABLES 	38 ZŁ
PANEER (INDYJSKI SER)	42 ZŁ
KURCZAK / CHICKEN	45 ZŁ
JAGNIĘCINA / LAMB	49 ZŁ
KREWETKI / PRAWNS	52 ZŁ




33. CURRY

Bogate curry na bazie cebuli i pomidorów, wzbogacone indyjskimi przyprawami.

Smak: Infuzja Masali, Egzotyczny, Lekko Kwaśny

Rich onion-tomato curry, infused with Indian seasonings.

Taste: Masala - infused, Exotic, Tangy

WARZYWA / VEGETABLES 	38 ZŁ
PANEER (INDYJSKI SER)	43 ZŁ
KURCZAK / CHICKEN	45 ZŁ
JAGNIĘCINA / LAMB	52 ZŁ
KREWETKI / PRAWNS	52 ZŁ



34. ROGAN JOSH LAMB

Jagnięcina w dobrze przyprawionym, łagodnym sosie pomidorowo-cebulowym, z dodatkiem klarowanego masła (ghee).

Smak: Głęboko Przyprawiony, Aksamitny, Kruchy

Lamb in well-seasoned, mellow tomato-onion sauce. with clarified butter (ghee).

Taste: Deeply Spiced, Velvety, Tender

55 ZŁ



CURRY

DO KAŻDEGO DANIA DO WYBORU / WITH EVERY DISH A CHOICE OF: PLAIN NAAN (4 ZŁ), BUTTER NAAN (5 ZŁ), PLAIN ROTI (4 ZŁ), BUTTER ROTI (5 ZŁ), BASMATI RYŻ / RICE (1 ZŁ)



35. BHUNA GOSHT LAMB

Jagnięcina duszona w sosie własnym oraz gęstym, brązowym sosie cebulowym z przyprawami.

Smak: Apetyczny, Bogaty, Głęboki.

Lamb cooked in its own juice and thick, brown onion sauce with spices.

Taste: Mouthwatering, Rich, Deep-flavoured

59 Zł



36. KOFTA



Dwa smażone kotleciki z sera paneer, z ziemniakami i przyprawami, podane w kremowym sosie na bazie cebuli i pomidorów. Podawana jest w sosie orzechowym (Korma)

Smak: Delikatny, Aksamitny, Łagodny

Two fried cutlets made with Paneer mixed with potatoes and spices cooked in a creamy onion-tomato base. It is made with cashew-nut based sauce like Korma.

Taste: Delicate, Velvety, Mellow

45 Zł



37. SAAG

Danie ze świeżych liści szpinaku, połączonych z aromatyczną bazą z pomidorów i cebuli.

Smak: Kremowy, Ziołowy, Harmonijny

Dish made with spinach leaves blended with a flavourful tomato-onion base.

Taste: Creamy, Herbaceous, Well-balanced

WARZYWA / VEGETABLES 	38 Zł
ZIEMNIAKI / ALOO	39 Zł
PANEER (INDYJSKI SER)	43 Zł
KURCZAK / CHICKEN	45 Zł
JAGNIĘCINA / LAMB	51 Zł
KREWETKI / PRAWNS	53 Zł

CURRY

DO KAŻDEGO DANIA DO WYBORU / WITH EVERY DISH A CHOICE OF: PLAIN NAAN (4 ZŁ), BUTTER NAAN (5 ZŁ), PLAIN ROTI (4 ZŁ), BUTTER ROTI (5 ZŁ), BASMATI RYŻ / RICE (1 ZŁ)



38. CHILLI

Składnik do wyboru, obtoczony w mące kukurydzianej i smażony na chrupko. Podawany w sosie na bazie sosu sojowego z dodatkiem świeżej cebuli, papryki i chili.

Smak: Słodko-pikantny, Lekko Kwaśny, Wytrawny,
Choice of ingredient coated in corn flour and deep-fried until crispy. Served in soy sauce-based curry with fresh onions, capsicum, and chillies.

Taste: Sweet-and-spicy, Tangy, Savoury



WARZYWA / VEGETABLES 	39 ZŁ
PANEER (INDYJSKI SER)	42 ZŁ
KURCZAK / CHICKEN	45 ZŁ
JAGNIĘCINA / LAMB	50 ZŁ
KREWETKI / PRAWNS	52 ZŁ

39. NILGIRI

Curry zrobione ze szpinaku, sosu miętowego i kokosa.

Smak: Lekko Kwaśny, Świeży, Aromatyczny

Curry made with spinach, mint sauce and coconut.

Taste: Tangy, Fresh, Aromatic



WARZYWA / VEGETABLES 	39 ZŁ
PANEER (INDYJSKI SER)	43 ZŁ
KURCZAK / CHICKEN	47 ZŁ
JAGNIĘCINA / LAMB	52 ZŁ
KREWETKI / PRAWNS	55 ZŁ

40. SABJI

Curry w sosie cebulowo-pomidorowym z marchewką, fasolką, ziemniakami i groszkiem.

Smak: Łagodny, Domowy, Delikatnie Przyprawiony

Choice of ingredient in onion – tomato curry with carrots, beans, potatoes, and peas.

Taste: Mild, Comforting, Gently Spiced



PANEER (INDYJSKI SER)	42 ZŁ
KURCZAK / CHICKEN	45 ZŁ
JAGNIĘCINA / LAMB	50 ZŁ

TANDOOR

Świeżo grillowane dania w Tandoor podawane na gorącym talerzu nad sałatką i z osobnym sosem Tikka Curry.
Freshly grilled dishes in Tandoor served on a hot plate above salad and separate Tikka Curry sauce.

Tandoor to tradycyjny indyjski piec gliniany nagrany do temperatury 480°C, w którym marynowane składniki nabierają dobrze doprawionego i wyjątkowego smaku.
Tandoor is a traditional Indian clay oven heated to a temperature of 480°C, in which the marinated ingredient acquires an well-seasoned and extraordinary taste.

DO KAŻDEGO DANIA DO WYBORU / WITH EVERY DISH A CHOICE OF: PLAIN NAAN (4 ZŁ), BUTTER NAAN (5 ZŁ), PLAIN ROTI (4 ZŁ), BUTTER ROTI (5 ZŁ), BASMATI RYŻ / RICE (1 ZŁ)

Czas przygotowania - ok. 15 minut

Preparation time ~15 minutes



45. TIKKA

Marynowane w jogurcie, paście czosnkowo-imbrowej i indyjskich przyprawach.

Smak: Łagodnie pikantny, Wyrazisty

Marination in yogurt, garlic-ginger paste and Indian spices.

Taste: Well seasoned, Mild spicy

PANEER (INDYJSKI SER)	46 Zł
KURCZAK / CHICKEN	49 Zł
KREWETKI / PRAWNS	55 Zł



46. MALAI TIKKA



Marynowane w kremowej paście z nerkowców oraz paście czosnkowo-imbrowej.

Smak: Soczysty, Delikatny, Kruchy

Marination in creamy, cashew nut paste and garlic - ginger paste.

Taste: Succulent, Delicate, Tender

PANEER (INDYJSKI SER)	49 Zł
KURCZAK / CHICKEN	52 Zł
KREWETKI / PRAWNS	58 Zł

TANDOOR

DO KAŻDEGO DANIA DO WYBORU / WITH EVERY DISH A CHOICE OF: PLAIN NAAN (4 ZŁ), BUTTER NAAN (5 ZŁ), PLAIN ROTI (4 ZŁ), BUTTER ROTI (5 ZŁ), BASMATI RYŻ / RICE (1 ZŁ)

47. ACHARI TIKKA

Marynowane w jogurcie, paście czosnkowo-imbrowej i indyjskiej przyprawie z kiszonki.

Smak: Kwaśny, Octowy, Łagodnie pikantny, Wyrazisty

Marination in yogurt, garlic-ginger paste and Indian pickle.

Taste: Tangy, Pickle-spiced, Zesty, Mild spicy

PANEER (INDYJSKI SER)	48 ZŁ
KURCZAK / CHICKEN	51 ZŁ
KREWETKI / PRAWNS	57 ZŁ



48. BLACK PEPPER TIKKA

Marynowane w paście z nerkowców, czosnku, imbiru i czarnego pieprzu.

Smak: Dymny, Pikantny, Wyrazisty

Marination in creamy, cashew nut paste and garlic-ginger paste with abundant black pepper powder.

Taste: Smoky, Spicy, Bold

PANEER (INDYJSKI SER)	48 ZŁ
KURCZAK / CHICKEN	51 ZŁ
KREWETKI / PRAWNS	57 ZŁ



49. GARLIC TIKKA

Marynowane w paście czosnkowej i nerkowców.

Smak: Aromatyczny, Pełny, Łagodny

Marination in garlic, cashew nut paste.

Taste: Aromatic, Flavourful, Mellow

PANEER (INDYJSKI SER)	48 ZŁ
KURCZAK / CHICKEN	51 ZŁ
KREWETKI / PRAWNS	57 ZŁ



TANDOOR

DO KAŻDEGO DANIA DO WYBORU / WITH EVERY DISH A CHOICE OF: PLAIN NAAN (4 ZŁ), BUTTER NAAN (5 ZŁ), PLAIN ROTI (4 ZŁ), BUTTER ROTI (5 ZŁ), BASMATI RYŻ / RICE (1 ZŁ)



50. MIX TANDOORI PLATTER



Kompozycja idealnie grillowanych specjałów: aromatyczny kurczak czosnkowy, delikatny kurczak malai, tandoori chicken, krewetki oraz ser paneer.

Mix of perfectly grilled, garlic chicken, delicate malai chicken, tandoori chicken, prawns and paneer.

79 ZŁ



51. TANDOORI CHICKEN

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

Smak: Łagodnie pikantny, Wyrazisty

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

Taste: Well seasoned, Mild spicy

45 ZŁ



52. 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)

51 ZŁ

KURCZAK / CHICKEN

53 ZŁ

KREWETKI / PRAWNS

59 ZŁ

SIZZLERS

DO KAŻDEGO DANIA DO WYBORU / WITH EVERY DISH A CHOICE OF: PLAIN NAAN (4 ZŁ), BUTTER NAAN (5 ZŁ), PLAIN ROTI (4 ZŁ), BUTTER ROTI (5 ZŁ), BASMATI RYŻ / RICE (1 ZŁ)



58. SIZZLER

Gorący półmisek pełen aromatycznych przypraw i dymnego aromatu, oddający prawdziwą esencję kuchni indyjskiej.

Smak: Wyrazisty, Intensywny, Dymny,

A hot, sizzling platter of aromatic spices and deep, smoky flavors that capture the true essence of Indian cuisine.

Taste: Savory, Earthy, Intensive

WARZYWA / VEGETABLES

48 ZŁ

(Indyjski ser Paneer, ziemniaki, fasola, groszek, kalafior, brokuły)
(Paneer, potatoes, beans, peas, cauliflower, broccoli)

PANEER SIZZLER

50 ZŁ

KURCZAK / CHICKEN

52 ZŁ

JAGNIĘCINA / LAMB

55 ZŁ

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)

45 ZŁ

KURCZAK / CHICKEN

45 ZŁ

JAGNIĘCINA / LAMB

49 ZŁ

KREWETKI / PRAWNS

52 ZŁ

DANIA WEGETERANSKIE

VEGETARIAN DISHES

DO KAŻDEGO DANIA DO WYBORU / WITH EVERY DISH A CHOICE OF: PLAIN NAAN (4 ZŁ), BUTTER NAAN (5 ZŁ), PLAIN ROTI (4 ZŁ), BUTTER ROTI (5 ZŁ), BASMATI RYŻ / RICE (1 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.

Smak: Kremowy, Lekko Słodki, Zrównoważony

Black lentils and red kidney beans cooked with Indian spices, tomatoes, butter and cream.

Taste: Creamy, Slightly Sweet, Balanced

38 ZŁ



64. DAL TADKA

Czerwona soczewica gotowana z prażonymi przyprawami, ziarnami kuminu, cebulą, czosnkiem i pomidorami.

Smak: Łagodnie Przyprawiony, Aromatyczny

Red lentils cooked with roasted spices, cumin seeds, onions, garlic and tomatoes.

Taste: Gently Spiced, Aromatic

36 ZŁ



65. MIX VEG TARKARI

Mieszanka warzyw (ziemniaki, fasola, groszek, kalafior, brokuły) i paneer w sosie pomidorowo-cebulowym.

Smak: Infuzja Masali, Zrównoważony, Wytrawny

Mixture of vegetables (potatoes, beans, peas, cauliflower, broccoli) & paneer with onion-tomato sauce.

Taste: Masala-infused, Balanced, Savoury

35 ZŁ



DANIA WEGETERANSKIE

VEGETARIAN DISHES

DO KAŻDEGO DANIA DO WYBORU / WITH EVERY DISH A CHOICE OF: PLAIN NAAN (4 ZŁ), BUTTER NAAN (5 ZŁ), PLAIN ROTI (4 ZŁ), BUTTER ROTI (5 ZŁ), BASMATI RYŻ / RICE (1 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.

Smak: Lekko Kwaśny, Wytrawny, Aromatyczny

Chickpeas cooked in a flavorful onion-tomato sauce, spices, fresh ginger, garlic, pomegranate seeds (anaardana) and dried mango powder (amchur).

Taste: Tangy, Savoury, Aromatic

34 ZŁ



67. ALOO GHOBİ



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

Smak: Delikatnie Przyprawiony, Infuzja Masala, Aromatyczny

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

Taste: Lightly Spiced, Masala - infused, Aromatic

36 ZŁ



68. PALAK CHANA



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

Smak: Kremowy, Gładki, Intensywny

Curry with chickpeas and spinach, in a flavorful blend of spices, onions, tomatoes and garlic.

Taste: Creamy, Smooth, Deep- Flavoured

38 ZŁ

DANIA WEGETERANSKIE VEGETARIAN DISHES

DO KAŻDEGO DANIA DO WYBORU / WITH EVERY DISH A CHOICE OF: PLAIN NAAN (4 ZŁ), BUTTER NAAN (5 ZŁ), PLAIN ROTI (4 ZŁ), BUTTER ROTI (5 ZŁ), BASMATI RYŻ / RICE (1 ZŁ)



69. ALOO MATAR

Ziemniaki i zielony groszek gotowane z indyjskimi przyprawami, pomidorami i bogatym sosem.

Smak: Wyrazisty, Przyjemny, Zrównoważony

Potatoes and green peas cooked with Indian spices, tomatoes, and a rich sauce.

Taste: Savory, Comforting, Balanced

36 ZŁ



70. MATAR PANEER

Kawałki paneeru (indyjski ser) i zielony groszek gotowane z indyjskimi przyprawami, pomidorami i bogatym sosem.

Smak: Wyrazisty, Kremowy, Zrównoważony

Paneer (Indian cheese) cubes and green peas cooked with Indian spices, tomatoes, and a rich sauce.

Taste: Savory, Creamy, Balanced

38 ZŁ



CHLEBKI Z NADZIENIEM BREADS WITH FILLING

Indyjskie pieczywo to różne podplomyki, np. pszenne chlebki z pieca tandoor. Niektóre, jak paratha, są nadziewane i smarowane 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 złoty 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 	15 ZŁ
PANEER (INDYJSKI SER)	17 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	15 ZŁ
PANEER (INDYJSKI SER)	17 ZŁ



CHLEBKI AROMATYCZNE FLAVORED BREADS



78. PARATHA / NAAN

Wybór tradycyjnych, aromatyzowanych podplomyków 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 	13 ZŁ
MIĘTA / MINT (PUDINA)	14 ZŁ
KOZIERADKA / FENUGREEK (MEETHI)	14 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 	11 ZŁ
MAŚLANY / BUTTER	13 ZŁ
CZOSNKOWY / GARLIC 	15 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).*

31 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.

20 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.

21 Zł



AROMATYCZNY RYŻ FLAVORED RICE



88. VEG PULAO



Długozbiarnisty 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.

21 Zł



89. 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 opiekanym kminkiem.
Mildly spiced yoghurt with chopped cucumber & toasted cumin.*

12 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.*

10 Zł

96. PICKLE INDYJSKI

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

7 Zł

97. SOS / SAUCE

*Miętowy / Tamaryndowy
Mint / Tamarind*

5 Zł

98. JOGURT NATURALNY

10 Zł



99. GREEN SALAD



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

18 Zł

100. DESI SALAD



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

17 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.

18 Zł



106. MANGO CREAM

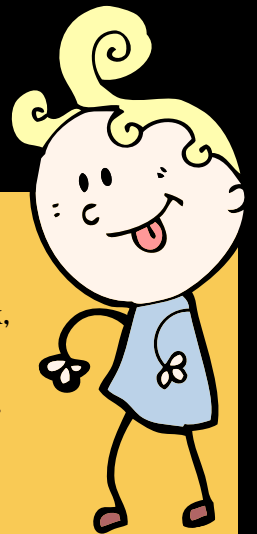
Gęsty, gładki deser z purée mango i śmietanki, o słodkim, tropikalnym smaku.

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

24 Zł

KIDS

MENU



DO KAŻDEGO DANIA DO WYBORU / WITH EVERY DISH A CHOICE OF: PLAIN NAAN (4 ZŁ), BUTTER NAAN (5 ZŁ), PLAIN ROTI (4 ZŁ), BUTTER ROTI (5 ZŁ), BASMATI RYŻ / RICE (1 ZŁ)

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

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

112. Makhani   35 zł

Maślano-pomidorowe północnoindyjskie curry.

Butter-tomato North Indian curry.

113. Korma   38 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 form of a selected ingredient stewed in a sweet, mango nutty sauce.



115. Aloo Paratha / Naan  15 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  17 zł

Indyjski chleb nadziewany indyjskim serem, pieczony w piecu tandoor.

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

CHLEBKI



118. Nuggetsy z kurczaka z ryżem  25 zł

Chicken Nuggets with rice.

CURRY Z NANEM
RYŻEM BASMATI

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 / MANGO	17 Zł
BANANOWY / BANANA	20 Zł
SŁODKI / SWEET	18 Zł
SŁONY / SALTY	18 Zł
WEGAŃSKIE MANGO / VEGAN MANGO	19 Zł

123. NAPOJE GAZOWANE (330 ML)

Pepsi / Pepsi zero / Miranda / 7 UP

10 Zł

124. ICE TEA PEACH (500ML)

*Cytynowy / Brzoskwinowy / Zielonowy
Lemon / Peach / Green*

10 Zł

125. WODA / WATER (500ML)

*Gazowana / Niegazowana
Sparkling / Still*

7 Zł

GORĄCE NAPOJE HOT DRINKS



131. 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.

WHOLE MILK	15 Zł
COCONUT MILK	25 Zł

132. ZIMOWA HERBATA

WINTER TEA	19 Zł
------------	-------

133. HERBATA / TEA

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

134. KAWA / COFFEE

ESPRESSO	10 Zł
DOUBLE ESPRESSO	16 Zł
CAPPUCCINO	15 Zł
AMERICANO	16 Zł
LATTE MACCHIATO	14 Zł

TABELA ALERGENÓW / ALLERGENS TABLE

NAZWA POTRAWY DISH NAME	GLU* GLU**	SOI SOY	ORZ NUT	OB PEA	SIŁ SES	MLE MIL	JAJ EGG	RYB FIS	SKR SUG	MIŁ CEL	SÓL SOL
1. DAL SOUP											
2. TOMATO SOUP						X					
3. HOT & SOUR SOUP		X									
4. RASAM SOUP											
5. CHICKEN SOUP						X					
6. LAMB SOUP											
7. WŁÓCZ MANCHOW SOUP		X									
7. CHICKEN MANCHOW SOUP		X					X				
8. SWEET CORN SOUP						X					
9. PRAWN SOUP						X			X		
13. TELICHERY FRY	X				X						
14. MANCHURIAN FRY	X	X									
15. SAMOSA	X		X								
16. PAKORA	X										
17. CHICKEN LOLLIPOP	X	X			X						
18. HARA BHARA KERAB			X								
19. ONION BHARA	X										
20. MIX STARTER	X		X		X	X			X		
24. MAKHANI			X			X					
25. TIKKA MASALA						X					
26. JALFREZI						X					
27. MADRAS						X					
28. VINADALOO						X					
29. KORMA			X			X					
30. MANGO KORMA			X			X					
31. BALTI						X					
32. KADAI						X					
33. CURRY						X					
34. ROGAN JOSH JAGNIEDONA											
35. BHUNA GOSHT LAMB											
36. KOFTA	X		X			X					
37. SAAG						X					
38. CHILI	X	X									
39. NUGORI						X					
40. SABJI						X					
45. TIKKA											
46. MALAI TIKKA			X			X					
47. ACHARI TIKKA											
48. BLACK PEPPER TIKKA						X					
49. GARLIC TIKKA											
50. MIX TANDOORI PLATTER			X			X			X		
51. TANDOORI CHICKEN						X					
52. TRICOLOUR TIKKA			X	X		X					
53. NAWABI KEBEB LAMB											
58. SIZZLER						X					
60. BIRYANI											
63. DAL MAKHANI						X					
64. DAL TADKA											
65. MIX VEGETABLE TARKARI						X					
66. CHANA MASALA						X					
67. ALDO GHOSI						X					
68. PALAK CHANA						X					
69. ALDO MATAR						X					
70. MATAR PANIIR						X					
74 - 81. PARATHA / NAAN	X					X					
75. KEEMA NAAN	X										

Informacje o alergenach mają charakter wyłącznie informacyjny.

Potrawy mogą zawierać śladowe ilości alergenów ze względu na wspólne obszary przygotowywania.

Allergen information is provided for guidance only.

Dishes may contain traces of allergens due to shared preparation areas.

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. VEGETABLE PULAO						X						
89. PLAIN BASMATI RICE												
93. CUCUMBER RAITA						X						
94. MIX RAITA						X						
95. PAPPADUM 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						
118. NUGGETSY Z KURCZAKA	X											
122. LASSI						X						
131. MASALA CHAI						X						
134. CAPPUCINO / LATTE						X						
PANEER (INDYJSKI SER)						X						
KREWETKI / PRAWNS									X			

PL

- *GLU - Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, kukurydza, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne
- SOJ - Soja i produkty pochodne
- ORZ - Orzechy, tj. migdały (*Amygdalus communis* L.), orzechy włoskie (*Juglans regia*), orzechy włoskiwa (*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 (arachidy) 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 - Skarupki i produkty pochodne
- SEL - Seler i produkty pochodne
- S02 - Dwutlenek siarki i siarczyny
- GOR - Goeczyca 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

Informacje o alergenach mają charakter wyłącznie informacyjny.

Potrawy mogą zawierać śladowe ilości alergenów ze względu na wspólne obszary przygotowywania.

Allergen information is provided for guidance only.

Dishes may contain traces of allergens due to shared preparation areas.

Dziękujemy Bardzo :) Zapraszamy ponownie!

Thank You :) Hope to see you again!



#ichillimasala



Prześlij nam Swoją opinię w Google lub napisz do nas na e-mail co możemy ulepszyć, aby zwiększyć Twoją satysfakcję!



Please give us opinion on Google or write to us an email for improvement.

TELEFON : 797 174 748

WWW.CHILLIMASALA.PL

restauracja@chillimasala.pl