

Drodzy 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 to 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, the 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 which 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*

*Symbole przy wszystkich potrawach 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 dish 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.*

*Pakowanie nadmiaru jedzenia ze stołu kosztuje 2–5 zł, w zależności od ilości.*  
*Packing excess food from the table costs 2–5 zł, depending on the quantity.*

*W celu przywołania kelnera prosimy nacisnąć przycisk na stoliku.*  
*To call the waitress, please press the button on the table.*

*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.*



# ZUPY / SOUPS



## 1. DAL



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

**24 Zł**



## 2. TOMATO



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

**22 Zł**



## 3. HOT & SOUR



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

**WEGE / VEG.** 

**26 Zł**

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

**KURCZAK / CHICKEN** 

**29 Zł**

# ZUPY / SOUPS



## 4. 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



## 5. CHICKEN

*Gęsta, kremowa zupa z posiekanymi kawałkami kurczaka z dodatkiem śmietany.*  
*Delicious, creamy soup made of chopped chicken pieces and cream.*

28 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.*

32 Zł



# ZUPY / SOUPS



## 7. MANCHOW



*Rozgrzewająca, ostra zupa na bazie sosu sojowego.*

*Spicy, hot soup based on soya sauce.*

**WEGE / VEG.**

**26 ZŁ**

*Zawiera (kalafior, fasola, marchew, groszek, brokuł)*

*Includes (cauliflower, beans, carrots, peas, broccoli)*

**KURCZAK / CHICKEN**

**29 ZŁ**



## 8. CHICKEN SWEET CORN

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

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

**29 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.*

**32 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

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

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


PANEER (INDYJSKI SER), 4 SZT. / PCS.	24 Zł
KURCZAK / CHICKEN, 4 SZT. / PCS.	27 Zł
KREWETKI / PRAWNS, 6 SZT. / PCS.	39 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.*

KAWAŁKI WARZYW / MIX VEG. 	35 Zł
<i>Zawiera kapustę (cabbage) i marchewkę (carrot)</i>	
PANEER (INDYJSKI SER)	37 Zł
KURCZAK / CHICKEN	39 Zł
KREWETKI / PRAWNS	45 Zł



# PRZYSTAWKI / STARTERS



## 15. 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 / VEG. 	24 ZŁ
KURCZAK / CHICKEN	28 ZŁ
MIX (1-WEGE, 1-KURCZAK)	27 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.*

KAWAŁKI WARZYW / MIX VEG.  29 ZŁ

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

GOBI PAKORA (KALAFIOR) 	26 ZŁ
PANEER (INDYJSKI SER)	29 ZŁ
KURCZAK / CHICKEN	29 ZŁ
DORSZ / FISH	39 ZŁ
KREWETKI / PRAWNS	39 ZŁ



## 17. CHICKEN LOLLIPOP



*Soczyste skrzydełka kurczaka w specjalnej indyjskiej panierce.*

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

4 SZT. / PCS.	25 ZŁ
8 SZT. / PCS.	39 ZŁ
12 SZT. / PCS.	49 ZŁ

# PRZYSTAWKI / STARTERS



## 18.HARA BHARA KEBAB

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.*

2 SZT. / PCS.

18 ZŁ

4 SZT. / PCS.

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.*

29 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.*

59 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. Curry is a selection of flavors from the Indian subcontinent, hidden from the combination of spices and herbs.*



## 24. MAKHANI / BUTTER CHICKEN



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

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

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

*Smak: Bogaty, Maślany, Lekko Słodki, Wytrawny*

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

*Taste: Rich, Buttery, Mildly Sweet, Savoury*

WARZYWA / VEGETABLES	39 Zł
PANEER (INDYJSKI SER)	45 Zł
KURCZAK / BUTTER CHICKEN	49 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 	39 Zł
PANEER (INDYJSKI SER)	47 Zł
KURCZAK / CHICKEN	49 Zł
JAGNIĘCINA / LAMB	54 Zł
KACZKA / DUCK	63 Zł
DORSZ / FISH	54 Zł
KREWETKI / PRAWNS	55 Zł

# CURRY



## 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	42 Zł
PANEER (INDYJSKI SER)	49 Zł
KURCZAK / CHICKEN	52 Zł
JAGNIĘCINA / LAMB	57 Zł
KACZKA / DUCK	66 Zł
DORSZ / FISH	57 Zł
KREWETKI / PRAWNS	58 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	42 Zł
PANEER (INDYJSKI SER)	49 Zł
KURCZAK / CHICKEN	52 Zł
JAGNIĘCINA / LAMB	57 Zł
KACZKA / DUCK	66 Zł
DORSZ / FISH	57 Zł
KREWETKI / PRAWNS	58 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 & Spicy, Savoury, Tangy

WARZYWA / VEGETABLES	42 Zł
PANEER (INDYJSKI SER)	49 Zł
KURCZAK / CHICKEN	52 Zł
JAGNIĘCINA / LAMB	57 Zł
KACZKA / DUCK	66 Zł
DORSZ / FISH	57 Zł
KREWETKI / PRAWNS	58 Zł



# CURRY



## 29. KORMA



*Lagodne 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	43 Zł
WEGAN / VEGAN 	45 Zł
PANEER (INDYJSKI SER)	49 Zł
KURCZAK / CHICKEN	53 Zł
JAGNIĘCINA / LAMB	58 Zł
KACZKA / DUCK	67 Zł
DORSZ / FISH	58 Zł
KREWETKI / PRAWNS	59 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	45 Zł
WEGAN / VEGAN 	47 Zł
PANEER (INDYJSKI SER)	51 Zł
KURCZAK / CHICKEN	55 Zł
JAGNIĘCINA / LAMB	60 Zł
KACZKA / DUCK	69 Zł
DORSZ / FISH	60 Zł
KREWETKI / PRAWNS	61 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 	42 Zł
PANEER (INDYJSKI SER)	49 Zł
KURCZAK / CHICKEN	52 Zł
JAGNIĘCINA / LAMB	57 Zł
KACZKA / DUCK	66 Zł
DORSZ / FISH	57 Zł
KREWETKI / PRAWNS	58 Zł

# CURRY

## 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 	42 Zł
PANEER (INDYJSKI SER)	49 Zł
KURCZAK / CHICKEN	52 Zł
JAGNIĘCINA / LAMB	57 Zł
KACZKA / DUCK	66 Zł
DORSZ / FISH	57 Zł
KREWETKI / PRAWNS	58 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 	39 Zł
PANEER (INDYJSKI SER)	47 Zł
KURCZAK / CHICKEN	49 Zł
JAGNIĘCINA / LAMB	54 Zł
KACZKA / DUCK	63 Zł
DORSZ / FISH	54 Zł
KREWETKI / PRAWNS	55 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



63 Zł

# CURRY



## 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

63 Zł



## 36. KOFTA



Dwa smażone kotleczki z mielonych warzyw lub sera paneer, z ziemniakami i przyprawami, podane w kremowym sosie na bazie cebuli i pomidorów.

Kofta wersji z serem paneer podawana jest w sosie orzechowym (Korma)

Smak: Delikatny, Aksamitny, Łagodny

Two fried cutlets made with minced veggies or Paneer mixed with potatoes and spices cooked in creamy onion - tomato base.

Paneer Kofta is made with cashew nut based sauce like Korma.

Taste: Delicate, Velvety, Mellow

WARZYWA / VEGETABLES 	45 Zł
PANEER (INDYJSKI SER I ZIEMNIAKI)	49 Zł



## 37. SAAG / PALAK

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 	42 Zł
ZIEMNIAKI / ALOO (POTATOES) 	42 Zł
PANEER (INDYJSKI SER)	49 Zł
KURCZAK / CHICKEN	52 Zł
JAGNIĘCINA / LAMB	57 Zł
KACZKA / DUCK	66 Zł
KREWETKI / PRAWNS	58 Zł

# CURRY



## 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,*

*Wyrazisty*

*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 & spicy, Tangy, Savoury, Bold*



WARZYWA / VEGETABLES 	44 Zł
PANEER (INDYJSKI SER)	52 Zł
KURCZAK / CHICKEN	54 Zł
JAGNIĘCINA / LAMB	59 Zł
KACZKA / DUCK	68 Zł
DORSZ / FISH	59 Zł
KREWETKI / PRAWNS	59 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 	42 Zł
PANEER (INDYJSKI SER)	49 Zł
KURCZAK / CHICKEN	52 Zł
JAGNIĘCINA / LAMB	57 Zł
KACZKA / DUCK	66 Zł
DORSZ / FISH	57 Zł
KREWETKI / PRAWNS	58 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 nagrзany 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.*

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)	48 ZŁ
KURCZAK / CHICKEN	49 ZŁ
DORSZ / FISH	55 ZŁ
KREWETKI / PRAWNS	57 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)	51 ZŁ
KURCZAK / CHICKEN	55 ZŁ
KREWETKI / PRAWNS	59 ZŁ

# TANDOOR

## 47. ACHARI TIKKA

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

*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)	49 Zł
KURCZAK / CHICKEN	51 Zł
DORSZ / FISH	57 Zł
KREWETKI / PRAWNS	59 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)	49 Zł
KURCZAK / CHICKEN	54 Zł
DORSZ / FISH	57 Zł
KREWETKI / PRAWNS	59 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)	49 Zł
KURCZAK / CHICKEN	54 Zł
DORSZ / FISH	57 Zł
KREWETKI / PRAWNS	59 Zł



# TANDOOR



## 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.*

**79 Zł**



## 51. TANDOORI CHICKEN

*Soczyste kawałki kurczaka (z kośćmi), marynowane w jogurcie, paście czosnkowo-imbrowej 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. NAWABI KEBAB LAMB

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

*Smak: Apetyczny, Przyprawiony,*

*Traditional dish of Persian Mughal dynasty consisting of a mixture of minced lamb, mint, mild green chilli, garlic, ginger, Indian spices, egg, which then gets thinly wrapped around a skewer and grilled.*

*Taste: Mouth-watering, Spiced*

**57 Zł**

# TANDOOR



## 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)	55 ZŁ
KURCZAK / CHICKEN	59 ZŁ
DORSZ / FISH	61 ZŁ
KREWETKI / PRAWNS	63 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.*

**36 ZŁ**



# SIZZLERS

## 58. SIZZLER



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

Smak: Wyrazisty, Intensywny, Dymny,

*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 and because of lemon it has a mild tangy flavour.*

*Taste: Savory, Earthy, Intensive*

### WARZYWA / VEGETABLES

52 ZŁ

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

55 ZŁ

### KURCZAK / CHICKEN

63 ZŁ

### JAGNIĘCINA / LAMB

### MIX SIZZLER

65 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

43 ZŁ

### PANEER (INDYJSKI SER)

49 ZŁ

### KURCZAK / CHICKEN

49 ZŁ

### JAGNIĘCINA / LAMB

55 ZŁ

### KREWETKI / PRAWNS

59 ZŁ

# DANIA WEGETARIAŃSKIE

## VEGETARIAN DISHES

### 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*

43 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*

39 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) and paneer with onion - tomato sauce.*

*Taste: Masala-infused, Balanced, Savoury*

42 Zł



# DANIA WEGETARIAŃSKIE

## VEGETARIAN DISHES



### 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 flavourful onion - tomato sauce, spices, fresh ginger, garlic, pomegranate seeds (anaardana) and dried mango powder (amchur).*

*Taste: Tangy, Savoury, Aromatic*

**44 Zł**



### 67. ALOO (POTATOES) GHOBI



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

*Smak: Delikatnie Przyprawiony, Infuzja Masali, 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*

**39 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 flavourful blend of spices, onions, tomatoes and garlic.*

*Taste: Creamy, Smooth, Deep - Flavoured*

**45 Zł**

## CHLEBKI Z NADZIENIEM BREADS WITH FILLING

Indyjskie pieczywo to różnorodne podkłomyki, takie jak przaśne 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 (POTATOES) 	19 Zł
PANEER (INDYJSKI SER)	20 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 (POTATOES)	19 Zł
PANEER (INDYJSKI SER)	20 Zł
SER MOZARELLA / CHEESE	27 Zł
MIELONA JAGNIĘCINA / KEEMA (LAMB)	28 Zł




## CHLEBKI AROMATYCZNE FLAVOURED 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 (LAYERED) PARATHA 	16 Zł
MIĘTA / MINT (PUDINA)	18 Zł
KOZIERADKA / FENUGREEK (MEETHI)	18 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	11 ZŁ
MAŚLANY / BUTTER	13 ZŁ
CZOSNKOWY / GARLIC	15 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).*

**45 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.*

34 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.*

19 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.*

19 Zł



## 91. PLAIN BASMATI RICE

*Długoziarnisty 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.*

**4 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.*

**22 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.*

22 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



## 107. LODY / ICE - CREAM

*Trzy gałki pysznych lodów.*

*3 scoops of delicious ice cream.*

WANILIOWE / VANILLA	19 Zł
TRUSKAWKOWE / STRAWBERRY	19 Zł
CZEKOLADOWE / CHOCOLATE	19 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. Tikka Masala  39 zł

*Sos pomidorowo - cebulowy, wzbogacony aromatycznymi przyprawami.*

*Tomato - onion sauce, enriched with aromatic spices.*

114. Korma   43 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.*

115. Mango Korma  45 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.*



116. Aloo (potatoes) Paratha / Naan  19 zł

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

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

117. Paneer Paratha / Naan  20 zł

*Indyjski chleb nadziewany indyjskim serem, pieczony w piecu tandoor.*

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

118. Cheese Naan  27 zł

*Indyjski chleb nadziewany serem mozzarella, pieczony w piecu tandoor.*

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

CHLEBKI

NUGGETSY

119. Nuggetsy z kurczaka z ryżem/frytkami  29 zł

*Chicken Nuggets with fries / rice.*

120. Paski z kurczaka (6 szt.)  35 zł

*Crispy chicken strips*

121. Frytki / Fries (~210 g) 18 zł



# ZIMNE NAPOJE COLD DRINKS



## 122. LASSI

Tradycyjny, orzeźwiający napój z Pendżabu. Smaki: słodki, słony, mango lub banan. Dostępna także opcja wegańska na mleczku kokosowym.

*A traditional, refreshing Indian yogurt drink based on a centuries-old Punjabi recipe. Available in Sweet, Salty, Mango, or Banana or try our Vegan option made with creamy coconut milk.*

MANGO / MANGO	18 Zł
BANANOWE / BANANA	21 Zł
SŁODKIE / SWEET	19 Zł
SŁONE / SALTY	19 Zł
WEGAŃSKIE MANGO / VEGAN MANGO 	21 Zł

## 123. NAPOJE GAZOWANE (330 ML)

Pepsi / Pepsi Zero / Miranda / 7up (Puszka / Can)

14 Zł

## 126. WODA / WATER

Gazowana / Niegazowana

Sparkling / Still

500 ML 11 Zł

DZBANEK 1L / JUG 1L 19 Zł

## 124. LIPTON ICE TEA (330ML)

Green / Lemon (Puszka / Can)

14 Zł

## 127. NAPÓJ ENERGETYCZNY

Energy Drink (250 ML)

12 Zł

## 125. SOK / JUICE (330ML)

Pomarańczowy / Jabłkowy

Orange / Apple

14 Zł

## 128. LEMONIADA / LEMONADE

Klasyczna lemoniada

Classic Lemonade

18 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	17 Zł
COCONUT MILK	20 Zł

## 132. ZIMOWA HERBATA

WINTER TEA	27 Zł
------------	-------

## 133. HERBATA / TEA

BLACK TEA	16 Zł
GREEN TEA	16 Zł
LEMON TEA	16 Zł
EARL GREY	16 Zł

## 134. KAWA / COFFEE

ESPRESSO	12 Zł
DOUBLE ESPRESSO	14 Zł
CAPPUCCINO	19 Zł
AMERICANO	18 Zł
LATTE MACCHIATO	19 Zł

## TABELA ALERGENÓW / ALLERGENS TABLE

NAZWA POTRAWY DISH NAME	GLU* GLU**	SOJ SOY	ORZ NUT	OZI PEA	SEZ SES	MLE MIL	JAJ EGG	RYB FIS	SKR SHL	SEL CEL	SOZ SOZ	GOR MUS
1. DAL SOUP												X
2. TOMATO SOUP						X						X
3. WEGE HOT & SOUR SOUP		X										
3. CHICKEN HOT & SOUR SOUP		X					X					
4. RASAM SOUP												X
5. CHICKEN SOUP						X						
6. LAMB SOUP												X
7. WEGE MANCHOW SOUP		X										
7. CHICKEN MANCHOW SOUP		X					X					
8. SWEET CORN SOUP						X						
9. PRAWN SOUP						X			X			X
13. TELICHERRY FRY	X				X							
14. MANCHURIAN FRY	X	X										X
15. SAMOSA	X		X									X
16. PAKORAS	X											
17. CHICKEN LOLLIPOP	X	X			X							
18. HARA BHARA KEBAB			X									X
19. ONION BHAJIA	X											
20. MIX STARTER	X		X		X	X			X			X
24. MAKHANI			X			X						
25. TIRKA MASALA						X						
26. JALFREZI						X						X
27. MADRAS						X						X
28. VINADALOD						X						
29. KORMA			X			X						
30. MANGO KORMA			X			X						
31. BALTI						X						X
32. KADAI						X						X
33. CURRY						X						X
34. ROGAN JOSH JAGNIĘCINA			X									
35. BHUNA GOSHIT LAMB			X									
36. KOFTA	X		X			X						
37. SAAG						X						
38. CHILLI	X	X										X
39. NILGIRI						X						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. NAWABI KEBEB LAMB												
53. TRICOLOUR TIKKA			X	X		X						
54. CHICKEN TIKKA SALAD												X
58. SIZZLER						X						
60. BIRYANI												
63. DAL MAKHANI						X						
64. DAL TADKA												X
65. MIX VEGETABLE TARKARI						X						X
66. CHANA MASALA						X						
67. ALOD GHOBI						X						X
68. PALAK CHANA						X						
74. PARATHA	X					X						
75. NAAN	X											
75. KEEMA NAAN	X											X
78. PARATHA / NAAN	X											
81. 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. CHICKEN FRIED RICE		X										
89. PEAS PULAO												
90. VEGETABLE PULAO						X						
91. PLAIN BASMATI RICE												
93. CUCUMBER RAITA						X						
94. MIX RAITA						X						
95. PAPAĐUM 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. / 122. LODY / LASSI						X						
118. NUGGETSY Z KURCZAKA	X											
119. PASKI Z KURCZAKA	X				X							
131. MASALA CHAI						X						
134. CAPPUCCINO / 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 (*Berberlletia 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 laktazą)
- 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 - Gorczyca i produkty pochodne

#### EN

- \*\* GLU - cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelted, 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.

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

*THE BEST EXOTIC MARIGOLD HOTEL*



DZIĘKUJEMY! ZAPRASZAMY PONOWNIE.

THANK YOU! HOPE TO SEE YOU AGAIN.

धन्यवाद! आशा है आपसे फिर मुलाकात होगी।

TACK! HOPPAS VI SES IGEN.

VIELEN DANK! ICH HOFFE, SIE BALD WIEDERZUSEHEN.

