

## ZUPY

### TOM KHA GALANGAL ↗

Pikantno-kwaśna tajska zupa galangalowo-kokosowa z dodatkiem trawy cytrynowej:

z tofu	20,-
z kurczakiem	22,-
z krewetkami	26,-

350 g



### DUCK SOUP

31,-

Niezwykłe aromatyczny bulion z kaczką, makaronem ryżowym, grzybami shiitake i świeżymi ziołami.

500 g



## PRZYSTAWKI

### SATAYS

Grillowane szaszłyki marynowane w mleku kokosowym i curry serwowane z sosem orzechowym oraz sweet-chili:

z kurczakiem	22,-
z krewetkami	26,-
z wołowiną	29,-

150 g

### SOM TAM ↗

19,-

Klasyczna tajska surówka z siekanej kalarepy, marchwi oraz orzechów z orzeźwiający dressingiem z soku limonki, tamaryndy, ostrego chili i sosu rybnego

290 g



# DANIA Z WOKA

## SESAME BEEF

39,-

Smażona na woku wołowina z sezamem, grzybami mung, cukinią i marchewką.

400 g



## THAI BASIL BEEF

39,-

Wołowina ze świeżymi liśćmi tajskiej bazylii, warzywami w słodkiej marynacie oraz grzybami shitake.

400 g

## PRAWNS CHILLI WITH THAI BASIL 🌶️🌶️

42,-

Krewetki w pikantnym sosie chilli, z tajską bazylią i blanszowanymi warzywami.

400 g





## STIR-FRIED CASHEW NUT

Bestseller tajski. Tamaryndowy sos z orzechami nerkowca z groszkiem cukrowym, papryką i cebulą:

z tofu	33,-
z kurczakiem	33,-
z krewetkami	38,-
z wołowiną	39,-

400 g

## PADTHAI

Najpopularniejsze danie kuchni tajskiej. Stir-fry z makaronu ryżowego w kwaśno-słodkim sosie ostrygowym z orzeszkami ziemnymi, jajkiem i kiełkami:

z tofu	34,-
z kurczakiem	37,-
z krewetkami	41,-

400 g



## VEGE WOK

27,-

Mix aromatycznych, soczystych warzyw smażonych metodą Stir-fry w sosie ostrygowym.

400 g

## DODATKI



### RYŻ JAŚMINOWY 8,-

Uchodzący za jedną z najbardziej wykwintnych odmian ryżu. Nazwa jego pochodzi od aromatu jaki wydzieła - to zapach kwiatów jaśminu, lekko miodowy i słodkawy.

200 g

## DESER

### MANGO STICKY RICE 23,-

Świeże mango z ryżem gotowanym na słodkim mleku kokosowym.

180 g



# PRYZYSTAWKI

Smaczne przekąski charakterystyczne dla kuchni Indyjskiej

## MIX PRYZYSTAWEK 40,-

Chicken Pakora  
Paneer Pakora  
Vegi Pakora  
Paneer Tikki

380 g

## CHICKEN PAKORA 14,-

Kawałki piersi kurczaka w panierce z ciecierzycy, podawane z sosem tamaryndowym i miętowym.

170 g

## ONION RINGS 14,-

Chrupiące krążki cebulowe w panierce z ciecierzycy.

150 g



**ALOO CHAT**

14,-

Pieczone ziemniaki w marynacie z imbiru, cytryny i pomidorów w posypce z czerwonej cebuli i kolendry.

200 g

**PANEER TIKKI**

18,-

Smażone placuszki z sera Paneer i ziemniaków w sezamowej panierce, podawane z sosem tamaryndowym i miętowym.

175 g

**VEGI PAKORA**

16,-

Siekana chrupka mieszanka warzyw, smażona w panierce z ciecierzycy.

150 g




**VEGI SAMOSA** / 16,-

Chrupiące pierożki z nadzieniem warzywnym i ziarnami granatu, podawane z sosem tamaryndowym i miętowym.

200 g (2 szt.)

**MUTTON SAMOSA** / 19,-

Chrupiące pierożki z nadzieniem z mielonej baraniny i ziarnami granatu, podawane z sosem tamaryndowym i miętowym.

200 g (2 szt.)

**PANEER PAKORA** 16,-

Tradycyjny indyjski ser Paneer smażony w panierce z ciecierzycy, podawany z sosem tamaryndowym i miętowym.

200 g



## ZUPY

Rozgrzewające, pożywne zupy o niezwykłym smaku i aromacie

### MUMBAI DAHL

15,-

Lekka, tradycyjna zupa z 3 rodzajów soczewicy.

350 g



### BHAKTAPURE THUPA

19,-

Duża gęsta nepalska zupa z kurczakiem, warzywami i makaronem jajecznym Mee.

550 g



### JINGHA SORBA

19,-

Rzeńska zupa na bazie pomidorów i mleka kokosowego z krewetkami i pędami bambusa.

350 g



### MUTTON SORBA

23,-

Duża aromatyczna zupa na bazie pomidorów z kawałkami baraniny, ciecierzycą i ziołami.

550 g



# S A Ł A T K I

Świeże, lekkie warzywa z dodatkami  
przyrządzonymi na sposób indyjski

सलाद श्रेणी



## MANGO TANDOORI 25,- CHICKEN

Kawałki piersi kurczaka z pieca Tandoori,  
sałaty, mango, sos mango chutney.

300 g

## GREEN SALAD 24,-

Zielona sałatka z serem Paneer naszej produkcji  
z dodatkiem winogron, rodzynek i sezamu,  
podawana z sosem limonkowym.

300 g



## PANEER SALAD 24,-

Ser Paneer w panierce, sałaty, ziarna granatu,  
sos na bazie syropu z granatów.

300 g



S A Ł A T K I

## CURRY

Przyprawy odgrywają kluczową rolę nie tylko w komponowaniu smaku naszych curry, ale nadają im również odpowiednie właściwości zdrowotne



## KARY MARY

Nasz autorski sos na bazie cukinii, mleka kokosowego i pasty green chilli:

- z kawałkami piersi kurczaka 28,-
- z serem Paneer 30,-
- z kawałkami baraniny 32,-
- z miruną i krewetkami 31,-
- z warzywami 27,-

300 g

## KORMA

Aksamitny, słodki sos na bazie orzechów nerkowca i jogurtu, okraszony bakaliami i wiórkami kokosowymi:

- z kawałkami piersi kurczaka 29,-
- z serem Paneer 31,-
- z kawałkami baraniny 33,-
- z warzywami 28,-

300 g



## VINDALOO

Wytrawny sos z regionu Goa, na bazie przecieru z dyni, pomidorów, cebuli i białego wina:

- z kawałkami piersi kurczaka 29,-
- z serem Paneer 31,-
- z kawałkami baraniny 33,-
- z miruną i krewetkami 32,-
- z warzywami 28,-

300 g

## PINDI CHANA

19,-

Potrąka z ciecierzycy, ziemniaka i świeżych ziół w sosie pomidorowo-jogurtowym.

300 g





## KADHAI /

Bogaty sos na bazie papryki, pomidorów i ziół:

- z kawałkami piersi kurczaka 28,-
- z serem Paneer 30,-
- z kawałkami baraniny 32,-
- z miruną i krewetkami 31,-
- z warzywami 27,-

300 g

## PALAK /

Wyrazisty i aromatyczny sos szpinakowy:

- z kawałkami piersi kurczaka 28,-
- z serem Paneer 30,-
- z kawałkami baraniny 32,-
- z miruną i krewetkami 31,-
- z warzywami 27,-

300 g



## MANGO

Słodki sos pomidorowy z mango:

- z kawałkami piersi kurczaka 28,-
- z serem Paneer 30,-
- z kawałkami baraniny 32,-
- z miruną i krewetkami 31,-
- z warzywami 27,-

300 g



## MADRAS / / /

Nasz najostrejszy, bogato przyprawiony sos na bazie pomidorów, cebuli i mleka kokosowego:

- z kawałkami piersi kurczaka 28,-
- z serem Paneer 30,-
- z kawałkami baraniny 32,-
- z miruną i krewetkami 31,-
- z warzywami 27,-

300 g





## METHI

Delikatny sos na bazie orzechów nerkowca, cebuli i liści kozieradki:

- z kawałkami piersi kurczaka 29,-
- z serem Paneer 31,-
- z kawałkami baraniny 33,-
- z miruną i krewetkami 32,-
- z warzywami 28,-

300 g



## BUTTER CHICKEN 29,-

Kawałki piersi kurczaka w maślanym sosie pomidorowo-orzechowym.

300 g



## BUTTER PANEER 31,-

Kawałki serra Paneer w maślanym sosie pomidorowo-orzechowym.

300 g



## AALOO GOBI VINDI 26,-

Bogato przyprawiona potrawa z okry, kalafiora i ziemniaków w sosie pomidorowo-ziółowym.

300 g





## TIKKA MASALA 🍛🍛

Pikantno-kwaśne curry doprawione cytryną i kolendrą:

z kawałkami piersi kurczaka	29,-
z serem Paneer	31,-
z kawałkami baraniny	33,-
z miruną i krewetkami	32,-
z warzywami	27,-

300 g

## JALFREZI

Gęsty, aromatyczny sos na bazie cebuli i papryki o przyjemnym maślanym posmaku:

z kawałkami piersi kurczaka	29,-
z serem Paneer	31,-
z kawałkami baraniny	33,-
z miruną i krewetkami	32,-
z warzywami	27,-

300 g



## COCONUT

Słodki kremowy sos cebulowo-pomidorowy z pudrem kokosowym i liśćmi Curry:

z kawałkami piersi kurczaka	28,-
z serem Paneer	30,-
z kawałkami baraniny	32,-
z miruną i krewetkami	31,-
z warzywami	26,-

300 g



## DAHL FRY

22,-

Delikatna potrawka z żółtej soczewicy.

300 g



# BIRYANI & NOODLES



## BIRYANI ↗

Klasyczne danie z zapiekanego ryżu basmati z warzywami, ziołami i bakaliami, podawane z jogurtowym sosem Raita:

z kurczakiem i serem Paneer	33,-
z kawałkami baraniny	36,-
z miruna i krewetkami	35,-
z kaczką	35,-
z warzywami	30,-

400 g

## KARY MARY NOODLES ↗

Makaron jajeczny w indyjskich przyprawach smażony z blanszowanymi warzywami:

z kurczakiem	34,-
z serem Paneer	36,-
z kawałkami baraniny	37,-
z krewetkami	36,-

400 g



# TANDOORI

Dania wypiekane w tradycyjnym piecu kamiennym Tandoori, w temperaturze ok. 350°C.



## PANNER KULCHA 18,-

Mięciutki placek z pieca Tandoori wypełniony solonym serem Paneer. Smakuje idealnie z jogurtową Raitą.

200 g

## VEGI SIZZLER 26,-

5 warzyw macerowanych w sosie z orzechów nerkowca, pieczonych w piecu Tandoori.

350 g



## PANEER SIZZLER 28,-

Marynowane w indyjskich przyprawach i pieczone w piecu Tandoori kawałki sera Paneer, cebuli, papryki, pomidora.

300 g

**PRAWNS SIZZLER 32,-**

Krewetki z pieca marynowane w indyjskich przyprawach podawane na świeżej surówce.

200 g



**FISH HARIYALI SIZZLER 35,-**

Kawałki mirony marynowanej w ziołach, podawanej z grillowanymi warzywami i sosami oraz małym plackiem Naan.

300 g

**KURCZAK TANDOORI 34,-**

Pieczony kurczak marynowany w indyjskich przyprawach, serwowany z zapiekanymi warzywami i małą surówką.

ok. 500 g





### MUTTON SEEKH ↗ 36,-

Baranina mielona z aromatycznymi ziołami i przyprawami, podawana z surówką oraz małym plackiem Naan.

300 g

### CHICKEN SIZZLER 34,-

Kawalki piersi z kurczaka w łagodnej marynacie orzechowej Malai lub wyrazistej Tikka - podawane z grillowanymi warzywami i małym plackiem Naan.

300 g



**DLA DZIECI**

Łagodna wersja potraw dla małych miłośników kuchni indyjskiej.

**JUNIOR SET**

19,-

Kawałki piersi z kurczaka w delikatnej panierce, w zestawie z ryżem Basmati lub plackiem Naan oraz warzywami.

200 g

**BUTTER PANEER**

24,-

Maślany sos pomidorowo-orzechowy z własnej produkcji serem Paneer, podany z małą porcją ryżu lub małym plackiem Naan.

250 g

**BUTTER CHICKEN**

22,-

Kawałki piersi kurczaka w maślanym sosie pomidorowo-śmietanowym, podawane z małą porcją ryżu lub małym plackiem Naan.

250 g

**TOMATO SOUP**

13,-

Zupa na bazie naszego sosu pomidorowego, z dodatkiem śmietany i makaronu jajecznego.

200 g

**CHICKEN KORMA**

24,-

Kawałki piersi kurczaka w aksamitnym, słodkim sosie na bazie orzechów nerkowca i jogurtu, podane z małą porcją ryżu lub małym plackiem Naan.

250 g



# DODATKI

Skomponuj swoje danie z klasycznymi dodatkami



## RAITA

6,-

Orzeźwiający sos jogurtowy z drobno siekanymi warzywami.

100 g

## RYŻ BASMATI

7,-

Najszlachetniejsza odmiana ryżu.

200 g



## RYŻ CYTRYNOWY

10,-

Ryż Basmati z dodatkiem cytryny i kurkumy.

200 g



## LENTIL PULAU

10,-

Pilaw z ryżu, czarnej soczewicy i prażonej cebuli.

200 g



## MUTTER PULAU

9,-

Smażony ryż z groźkiem.

1. 200 g

## FRYTKI Z BATATA

10,-

Grubo krojone frytki ze słodkiego ziemniaka.

140 g



## ROTI

Niskokaloryczny, okrągły placek z mąki razowej:

Roti	7,-
Roti z masłem	8,-
Roti z czosnkiem	9,-

100 g



## PARANTHA

Warstwowy okrągły placek z mąki razowej:

Parantha	8,-
Parantha z masłem	9,-
Parantha z czosnkiem	10,-

180 g



## NAAN

Miękki placek pszenny, pieczony w piecu Tandoori, występujący w różnych odsłonach smakowych:

Naan	8,-
Naan z masłem	9,-
Naan z czosnkiem	10,-
Naan z sezamem	10,-
Naan z kolendrą	10,-

180 g

# NAPOJE WŁASNEJ PRODUKCJI

Indyjskie zamiłowanie do użycia przypraw znalazło odzwierciedlenie również w naszych napojach.

**LEMONIADA KARY MARY** szklanka 330 ml 12,-  
karafka 1l 35,-

Zdrowa domowa lemoniada na bazie soku z cytryn i syropu z granatów z odrobiną octu jabłkowego.

**LEMONIADA IMBIROWA** szklanka 330 ml 12,-  
karafka 1l 35,-

Orzeźwiająca lemoniada na bazie imbiru i cytryn.



**MANGO LASSI** 14,-

Indyjski bestseller. Koktajl z jogurtu i mango, przyprawiony kardamonem.

330 ml

**DAHI** 10,-

Orzeźwiający pitny jogurt z czosnkiem, imbirem i świeżą miętą.

300 ml

**CHAI MASALA** 10,-

Oryginalna herbata Assam z mlekiem, korzennymi przyprawami, podawana z pomarańczą.

200 ml

**KAWA MASALA** 12,-

Indyjska kawa z przyprawami 5 przemian.

200 ml



# NAPOJE ZIMNE



## NAPÓJ Z NASIONAMI BAZYLII

9,-

Smaki: Passion Fruit, Lychee, Mango  
butelka 0,29 l



## NAPÓJ Z OWOCÓW ORIENTALNYCH

9/25,-

Smaki: Guava, Lychee, Mango  
0,3 l / karafka 1 l



## WODA KOKOSOWA

10,-

butelka 0,28 l



## INDYJSKA COLA

9,-

butelka 0,3 l



## SOK CAPPY

5,-

butelka 0,25 l



## WODA GAZOWANA/ NIEGAZOWANA

5/17,-

butelka 0,3 l / karafka 1 l



5,-

butelka 0,25 l



## PIWO INDYJSKIE

11,-

butelka 0,33 l

## PIWA REGIONALNE

11,-

butelka 0,5 l

## PIWO BEZALKOHOLOWE

8,-

butelka 0,33 l

# NAPOJE GORĄCE

गर्म पेय की श्रेणी



## KAWA

Espresso	7,-
Americano	8,-
Cappucino	9,-
Latte Macchiato	10,-

## HERBATA

Dzbanek 10,-

Earl grey + mango

Zielona sencha

Ananas + imbir

Ziołowa Joga Tea

Czarna Ceylon

Pomarańczowa + mango

Kubek 6,-

Czarna

Zielona



NAPOJE

## DESERY

## GULAB JAMUN

10,-

Indyjski klasyk. Małe pączki w korzennej zalewie cukrowej, posypane pistacjami i migdałami.

100 g



## MANGO KULFI

10,-

Zmrożony mus z mango i mleka, z miętą i płatkami migdałów.

100 g



## NAAN PESHAWARI

20,-

Tradycyjny placek pszenny na słodko, nadziewany bakaliami i serem Paneer.

250 g



## LODY ORIENTALNE

16,-

Zapytaj kelnera o wybór smaków.

120 g