

PRZYSTAWKI

Starters

1. Samosa



Małe trójkątne ciasto wypełnione przyprawionym mięsem lub warzywami, smażone na oleju.
Triangular pastry filled with seasoned meat or veggies, deep-fried.

Wege/ Veg	17.99 zł
Kurczak/ Chicken	19.99 zł

2. Telicherry Fry

Chrupiące przekąski smażone na złoty kolor w aromatycznym cieście z dodatkiem sezamu oraz pasty imbirowo-czosnkowej.

Crispy snacks deep fried in a spicy batter with sesame seeds and ginger-garlic paste.

Paneer (Indycki ser)	21.99 zł
Kurczak/ Chicken	24.99 zł
Krewetki/ Prawn	29.99 zł

3. Chicken Lollipop

Soczyste, smażone udka kurczaka marynowane w chrupiącej panierce.

Crispy, fried chicken drumsticks marinated in spicy batter.

4 szt. / pcs.	16.99 zł
8 szt. / pcs.	23.99 zł
12 szt. / pcs.	29.99 zł

4. Pakora

Smażone w głębokim tłuszczu chrupiące placuszki marynowane w pikantnej panierce z mąki z ciecierzycy z dodatkiem kurkumy, ajwainu, kozieradki i kuminu.

Deep fried crispy fritters marinated in spicy chickpea flour coating with tumeric, ajwain, fenugreek leaves and jeera powder.

Paneer (Indycki ser)	21 zł
Warzywa/ Veg	19 zł
Kurczak/ Chicken	24 zł
Krewetki/ Prawn	31.99 zł
Dorsz/ Cod	28.99 zł

5. Onion Bhajia

19.99 zł

Mieszanka chrupiących przekąsek smażonych w cieście z indyjskimi przyprawami i kawałkami warzyw, kurczakiem, krewetkami i faszerowaną samosą warzywną.

A mix of deep fried crispy snacks with pieces of vegetables, chicken, shrimp and stuffed vegetable samosa.

6. Mix Starter



40.99 zł

Mieszanka chrupiących przekąsek smażonych w cieście z indyjskimi przyprawami i kawałkami warzyw, kurczakiem, krewetkami i faszerowaną samosą warzywną.

A mix of deep fried crispy snacks with pieces of vegetables, chicken, shrimp and stuffed vegetable samosa.

Przystawki podawane są z sosami miętowym i tamaryndowym.

Starters are served with sauces mint and tamarind.

ZUPY

Soups

1. Dal Soup

16 zł

Zdrowa zupa z soczewicy z indyjskimi przyprawami.
Healthy lentil soup made with indian spices.



2. Lamb Soup

23 zł

Zupa z posiekanych kawałków jagnięciny doprawiona indyjskimi przyprawami.
Soup made with chopped pieces of lamb and seasoned with indian spices.



3. Wege Monchow Soup



15 zł

Zupa z siekanych warzyw w pikantnym bulionie z przyprawami i sosem sojowym.
Soup made of chopped vegetables in spicy broth with spices and soy sauce.



4. Tomato Soup

16 zł

Pyszna zupa-krem z pomidorów.
Delicious tomato cream soup.



5. Chicken Monchow Soup



17 zł

Zupa z kawałkami kurczaka w bulionie z przyprawami, marchwią, sałatą i sosem sojowym.
Soup containing shredded chicken pieces in a broth with spices, carrot, lettuce and soy sauce.



6. Prawn Soup

22 zł

Aromatyczna zupa z krewetek wzbogacona nutą indyjskich przypraw.
Aromatic broth with shrimp, enriched with notes of indian herbs and spices.



7. Chicken Soup

17 zł

Zupa z kawałków kurczaka na bazie ze śmietanki.
Soup made of chicken pieces in a cream base.



8. Veg Hot & Sour Soup

17 zł

Pikantno-kwaśna zupa z mieszanki warzyw, przypraw i sosu sojowego.
Spicy and hot soup made with mixed vegetables, spices and soy sauce.



9. Chicken Hot & Sour Soup



19 zł

Pikantno-kwaśna zupa z kawałkami kurczaka, jajkami, przyprawami i sosem sojowym.
Spicy and hot soup made with chicken pieces, eggs, spices and soy sauce.



10. Chicken Sweet Corn Soup

19 zł

Słodka zupa na bazie bulionu z kurczaka oraz kukurydzy ze śmietanką.
Chicken broth based soup made with cream and sweet corn.



CURRY

Curry dishes

Wszystkie opcje curry dostępne z: /All curry options available with:

Ryżem/ Rice	1.99 zł
Zwykły naan/ Plain naan	1.99 zł

1. Butter (Makhani)



Kawałki wybranego składnika gotowane z sosem pomidorowym z orzechami nerkowca i śmietaną.

Pieces of selected ingredient cooked in tomato sauce with cashew nuts and cream.

Paneer (Indycki ser)	40.99 zł
Kurczak/ Chicken	41.99 zł



2. Tikka Masala



Wybrany składnik gotowany w delikatnie pikantnym sosie z przypraw indyjskich, pomidorów i śmietanki.

Pieces of selected ingredient cooked in a mildly spicy sauce of Indian spices, tomatoes and cream.

Paneer (Indycki ser)	38 zł
Warzywa/ Veg	38 zł
Kurczak/ Chicken	41.99 zł
Wieprzowina/ Pork	42.99 zł
Jagnięcina/ Lamb	44.99 zł
Krewetki/ Prawn	42.99 zł
Dorsz/ Cod	41.99 zł



3. Korma



Łagodne curry ze śmietaną, jogurtem i bogatymi aromatami kardamonu, orzechów i suszonych owoców.

Mild curry with cream, yoghurt and rich aromas of cardamon, nuts and dried fruits.

Paneer (Indycki ser)	38 zł
Warzywa/ Veg	38 zł
Kurczak/ Chicken	40.99 zł
Wieprzowina/ Pork	40.99 zł
Jagnięcina/ Lamb	44.99 zł
Krewetki/ Prawn	41.99 zł
Dorsz/ Cod	41.99 zł



CURRY

Curry dishes

Wszystkie opcje curry dostępne z: /All curry options available with:

Ryżem/ Rice	1.99 zł
Zwykły naan/ Plain naan	1.99 zł

4. Curry



Wybrany składnik gotowany w delikatnie pikantnym sosie z dużą ilością przypraw, ziół, cebuli i pomidorów.

Selected ingredient cooked in a mildly spicy sauce with lots of spices, herbs, onions and tomatoes.

Paneer (Indycki ser)	38 zł
Warzywa/ Veg	38 zł
Kurczak/ Chicken	38 zł
Wieprzowina/ Pork	42.99 zł
Jagnięcina/ Lamb	42.99 zł
Krewetki/ Prawn	42.99 zł
Dorsz/ Cod	41.99 zł



5. Vindaloo



Pikantne curry duszone z wybranymi składnikami w sosie vindaloo z karmelizowanej cebuli, octu, imbiru i indyjskich przypraw.

Spicy curry stewed with selected ingredients in vindaloo sauce made of onion, vinegar, ginger and Indian spices.

Paneer (Indycki ser)	38 zł
Warzywa/ Veg	38 zł
Kurczak/ Chicken	40.99 zł
Wieprzowina/ Pork	39.99 zł
Jagnięcina/ Lamb	44.99 zł
Krewetki/ Prawn	42.99 zł
Dorsz/ Cod	41.99 zł



6. Kofta



Ziemniaczane kotleciki w stylu indyjskim z mieszanką warzyw lub indyjskiego sera i przypraw, duszone w kremowym curry na bazie pomidorów.

Indian-style potato cutlets with a mixture of vegetables or paneer and spices, stewed in a tomato-based curry.

Paneer (Indycki ser i ziemniaki)	38 zł
Warzywa/ Veg	38 zł

CURRY

Curry dishes

Wszystkie opcje curry dostępne z: /All curry options available with:

Ryżem/ Rice	1.99 zł
Zwykły naan/ Plain naan	1.99 zł

7. Balti

Wybrany składnik duszony w sosie cebulowym z ziołami, czosnkiem i odrobiną cytryny.

Ingredient of your choice seethed onion sauce with herbs, garlic and a bit of lemon.

Paneer (Indyski ser)	38 zł
Warzywa/ Veg	38 zł
Kurczak/ Chicken	39.99 zł
Wieprzowina/ Pork	39.99 zł
Jagnięcina/ Lamb	44.99 zł
Krewetki/ Prawn	44.99 zł
Dorsz/ Cod	41.99 zł



8. Jalfrezi

Wybrane przez Ciebie składniki połączone w sosie z papryką, cebulą, cynamonem i kolendrą.

Ingredients of your choice combined in a sauce with peppers, onion, cinnamon and coriander.

Paneer (Indyski ser)	38 zł
Warzywa/ Veg	38 zł
Kurczak/ Chicken	39.99 zł
Wieprzowina/ Pork	39.99 zł
Jagnięcina/ Lamb	44.99 zł
Krewetki/ Prawn	44.99 zł
Dorsz/ Cod	41.99 zł



9. Madras

Ostre curry z kremem kokosowym, cebulą, pomidorami i mieloną papryczką chilli.

Hot curry with coconut cream, onion, tomatoes i chili peppers..

Paneer (Indyski ser)	38 zł
Warzywa/ Veg	38 zł
Kurczak/ Chicken	40.99 zł
Wieprzowina/ Pork	39.99 zł
Jagnięcina/ Lamb	44.99 zł
Krewetki/ Prawn	42.99 zł
Dorsz/ Cod	41.99 zł



CURRY

Curry dishes

Wszystkie opcje curry dostępne z: /All curry options available with:

Ryżem/ Rice	1.99 zł
Zwykły naan/ Plain naan	1.99 zł

10. Rogan Josh Lamb

44.99 zł

Puree z cebuli, pomidorów, imbiru i czosnku gotowane z jagnięciną, przyprawami i świeżą kolendrą.

Pureed onion tomato, ginger and garlic cooked together with lamb and finished with fresh coriander.



11. Bhuna Gosh Lamb



44.99 zł

Delikatne kawałki jagnięciny powoli gotowane, aby uwolnić swój smak w gęstym i pysznym sosie.

Tender pieces of lamb slowly cooked to release their flavor in a thick and delicious sauce.



12. Mango Korma



Łagodne curry ze śmietaną, jogurtem, orzechami, miąższem mango i suszonymi owocami.

Mild curry with cream, yogurt, nuts, mango pulp and dried fruit.

Paneer (Indycki ser)	38 zł
Warzywa/ Veg	38 zł
Kurczak/ Chicken	40.99 zł
Wieprzowina/ Pork	40.99 zł
Jagnięcina/ Lamb	44.99 zł
Krewetki/ Prawn	41.99 zł
Dorsz/ Cod	41.99 zł



13. Chilli



Wybrane składniki panierowane w gęstym cieście, smażone i gotowane w sosie sojowym z dodatkiem papryki.

Selected ingredient coated in thick batter, fried until crispy, cooked in red bell pepper and soy sauce.

Paneer (Indycki ser)	38 zł
Kurczak/ Chicken	38 zł
Wieprzowina/ Pork	42.99 zł
Jagnięcina/ Lamb	44.99 zł
Krewetki/ Prawn	42.99 zł
Dorsz/ Cod	41.99 zł



CURRY

Curry dishes

Wszystkie opcje curry dostępne z: /All curry options available with:

Ryżem/ Rice	1.99 zł
Zwykły naan/ Plain naan	1.99 zł

14. Palak (Szpinak)

Danie na bazie rozdrobnionych liści szpinaku z kawałkami wybranego składnika z dodatkiem indyjskim przypraw i śmietanki.

Dish based on spinach leaves with pieces of choosen ingredient prepared with indian spices and cream.

Paneer (Indyjski ser)	38 zł
Warzywa/ Veg	38.99zł
Kurczak/ Chicken	39.99 zł
Wieprzowina/ Pork	39.99 zł
Jagnięcina/ Lamb	44.99 zł
Krewetki/ Prawn	44.99 zł
Dorsz/ Cod	41.99 zł



15. Kadai

Kawałki wybranego składnika przygotowywane w sosie curry z dodatkiem papryki, cebuli i nasionami kolendry.

Pieces of choosen ingredient cooked in curry with capsicum, onion and whole corainder seeds.

Paneer (Indyjski ser)	38 zł
Warzywa/ Veg	38 zł
Kurczak/ Chicken	39.99 zł
Wieprzowina/ Pork	39.99 zł
Jagnięcina/ Lamb	44.99 zł
Krewetki/ Prawn	44.99 zł
Dorsz/ Cod	41.99 zł



TANDOOR

Grill dishes

Tandoor to tradycyjny Indyjski, gliniany piec o cylindrycznym kształcie, w którym temperatura sięga do 500 stopni C.

Wszystkie opcje dostępne z: /All options available with:

Ryżem/ Rice	1.99 zł
Zwykły naan/ Plain naan	1.99 zł

1. Malai Tikka



Kawałki wybranego składnika pokryte kremową marynatą z jogurtu, imbiru, czosnku i pasty z orzeszków nerkowca, grillowane w Tandoor.

Bite size pieces covered in a creamy marinade of yogurt, ginger, garlic and cashew nut paste grilled in tandoor oven.

Paneer (Indyjski ser)	38 zł
Kurczak/ Chicken	42.99zł
Krewetki/ Prawn	43.99 zł
Dorsz/ Cod	42 zł



2. Tikka

Pokrojone w kostkę filety z wybranego składnika marynowane w jogurcie, ziołach i przyprawach, grillowane w Tandoor.

Fillets from the selected ingredient marinated in yogurt, spices, cooked in the tandoor.

Paneer (Indyjski ser)	41.99 zł
Kurczak/ Chicken	43.99 zł
Krewetki/ Prawn	43.99zł
Dorsz/ Cod	42 zł



3. Tricolor Tikka



Trzy różne kolory, trzy różne marynaty na bazie mięty, ziół i śmietanki oraz trzy wyjątkowe i smaczne, grillowane w Tandoor, kawałki wybranego składnika w jednym daniu!

Three different colors, three different marinades based on mint, herbs and cream and three unique and tasty grilled (in tandoor) pieces in one dish!

Paneer (Indyjski ser)	38.99 zł
Kurczak/ Chicken	41.99 zł
Krewetki/ Prawn	43.99 zł
Dorsz/ Cod	42 zł



TANDOOR

Grill dishes

Wszystkie opcje dostępne z: /All options available with:

Ryżem/ Rice	1.99 zł
Zwykły naan/ Plain naan	1.99 zł

4. Black Pepper Tikka

Marynowane kawałki wybranego składnika grillowane w Tandoor, ze świeżo zmielonym czarnym pieprzem, imbirem, czosnkiem i jogurtem.

Marinated pieces of the selected ingredient, grilled with black pepper, spices and yogurt.

Paneer (Indyski ser)	38.99 zł
Kurczak/ Chicken	40.99 zł
Krewetki/ Prawn	43 zł
Dorsz/ Cod	42 zł



5. Tandoori Chicken

44.99 zł

Soczysty kurczak (z kośćmi) marynowany w soku z cytryny, jogurcie i aromatycznych przyprawach grillowany w Tandoor.

Juicy chicken (with bones) marinated in lemon juice, yogurt and aromatic spices grilled in a tandoor, a cylindrical clay oven.



6. Mix Tandoori Platter



54.99 zł

Mieszanaka soczystych, pikantnych, grillowanych w Tandoor, mięs czterech różnych rodzajów: kurczak, ryba i krewetki.

A blend of juicy, spicy grilled (in tandoor) meats of four different types: chicken, fish and shrimp.



Wszystkie dania Tikka podawane są z sosem curry.

All Tikka dishes are served with curry sauce.

SIZZLER

Sizzler dishes



Wszystkie opcje dostępne z: /All options available with:

Ryżem/ Rice	1.99 zł
Zwykły naan/ Plain naan	1.99 zł

1. Sizzler Vegetarian

41.99 zł

Smakowita mieszanka warzyw i paneeru w aromatycznych indyjskich przyprawach, podawane na skwierczącej, gorącej metalowej płycie na drewnianej podstawie.

A tasty mix of vegetables and paneer, aromatic Indian spices served on a sizzling hot metal plate on a wooden base.

2. Sizzler Chicken

43.99 zł

Smaczna mieszanka kawałków kurczaka w aromatycznych indyjskich przyprawach, podawana na skwierczącej, gorącej metalowej płycie na drewnianej podstawie.

A tasty blend of chicken pieces, aromatic Indian spices served on a sizzling hot metal plate on a wooden base.

3. Sizzler Lamb

46.99 zł

Smaczna mieszanka kawałków jagnięciny w aromatycznych indyjskich przyprawach, podawana na skwierczącej, gorącej metalowej płycie na drewnianej podstawie.

A tasty blend of lamb pieces, aromatic Indian spices served on a sizzling hot metal plate on a wooden base.

4. Sizzler Mix



52.99 zł

Smaczna mieszanka warzyw, kawałków kurczaka, krewetek i jagnięciny w aromatycznych indyjskich przyprawach podawana na skwierczącej, gorącej metalowej płycie na drewnianej podstawie.

A tasty mix of vegetables, pieces of chicken, shrimps and lamb seasoned with aromatic Indian spices served on a sizzling hot metal plate on a wooden base.

DANIA WEGETERAŃSKIE

Vegetarian dishes

Wszystkie opcje dostępne z: /All options available with:

Ryżem/ Rice 1.99 zł

Zwykły naan/ Plain naan 1.99 zł



1. Dal Makhani

30 zł

Cała czarna soczewica gotowana na wolnym ogniu z subtelnymi dymnymi przyprawami i masłem, aby uzyskać wyjątkowy smak i gładką kremową konsystencję.

Whole black lentils simmered with subtle smoky spices and butter for a unique flavor and smooth creamy texture.



2. Dal Tadka



30 zł

Soczewica żółta i czerwona oraz ciecierzycza gotowana z cebulą, pomidorami i indyjskimi przyprawami, wykończona ghee.

Chana dal and mung moor dal cooked with onions, tomatoes and Indian spices, finally seasoned with ghee.



3. Aloo Ghobi



30 zł

Idealnie miękkie ziemniaki i kalafior z mieszanką przypraw i pomidorów.

A dish made with perfectly soft potatoes and cauliflower with a blend of spices, flavorings and tomatoes.



4. Bhindi Masala

35 zł

Pyszne, półwytrawne danie z północnoindyjskiej okry w stylu pendżabskim na bazie smażonej cebuli, pomidorów i aromatycznych indyjskich przypraw.

A delicious semi-dry Punjabi-style North Indian okra dish based on fried onions, tomatoes and aromatic Indian spices.

DANIA WEGETERAŃSKIE

Vegetarian dishes

Wszystkie opcje dostępne z: /All options available with:

Ryżem/ Rice	1.99 zł
Zwykły naan/ Plain naan	1.99 zł

5. Mix Vegetable Tarkari

30 zł

Warzywne curry z mieszanki warzyw, indyjskich przypraw, cebuli i ziół.

A vegetable curry made from a blend of vegetables, Indian spices, onions and herbs.

6. Chana Masala



30 zł

Północnoindyjskie danie curry z białej ciecierzycy, cebuli, pomidorów, przypraw i ziół.

North Indian curried dish made with white chickpeas, onions, tomatoes, spices and herbs

7. Shahi Baingan



35 zł

Bogate i aromatyczne indyjskie danie z bakłażanów gotowanych w kremowym i aromatycznym sosie na bazie orzechów.

A rich and flavorful Indian dish made with eggplants cooked in a creamy and aromatic nut-based gravy..

8. Paneer Pasanda



36 zł

Nadziewane plastry paneer, panierowane, smażone i podawane w gładkim sosie z cebuli, nerkowców i pomidorów.

Stuffed paneer slices, breaded, fried and served in a smooth sauce of onions, cashews and tomatoes.



DANIA Z RYŻU

Rice dishes

1. Biryani

Puszysty ryż basmati ułożony na delikatnych i soczystych kawałkach mięsa, krewetek lub delikatnych warzyw w towarzystwie hipnotyzujących aromatów przypraw, ziół i karmelizowanej cebuli, podawany z jogurtem ogórkowym.

Fluffy basmati rice layered with tender and juicy pieces of meat, shrimp or delicate vegetables accompanied by the mesmerizing aromas of spices, herbs and caramelized onions and served with cucumber yoghurt.

Warzywa/ Veg	34 zł
Kurczak/ Chicken	42 zł
Jagnięcina/ Lamb	45 zł
Krewetki/ Prawn	43 zł



2. Jeera Rice

18 zł

Pachnący ryż basmati z dodatkiem nasion kminku.
Fragrant basmati rice is scented with cumin seeds.

3. Lemon Rice

19 zł

Pachnący ryż basmati gotowany ze świeżym sokiem z cytryny i ziołami.
Fragrant basmati rice cooked with fresh lemon juice and herbs.



4. Vegetable Pulao

19 zł

Pyszne danie z ryżu basmati, warzyw, przypraw i ziół.
A delicious dish of rice, vegetables, spices and herbs.

5. Peas Pulao

19 zł

Pyszne danie z ryżu basmati, groszku, przypraw i ziół.
A delicious dish of rice, peas, spices and herbs.



6. Plain Basmati Rice

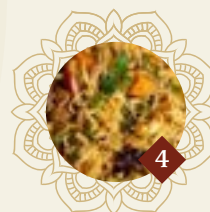
7 zł

Biały ryż basmati. (Bez dodatków)
A kind of white rice.

7. Chicken Fried Rice

30 zł

Danie z ryżu basmati, kurczaka, jajek, marchwi, kapusty, papryki i sosu chilli.
Rice dish with chicken, eggs, carrots, cabbage, capsicum, soy and chilli sauce.



8. Veg Fried Rice

28 zł

Danie z ryżu basmati, marchwi, kapusty, papryki, soi i sosu chilli.
Basmati rice dish with carrots, cabbage, capsicum, soy and chilli sauce.



CHLEBKI

Breads

Różnorodność Indii można wyrazić poprzez chlebki, wypiekane do perfekcji w tradycyjnym Indyjskim piecu Tandoor. Chrupiące, kruche a zarazem wilgotne, puszyste lub płaskie. Wszystkie mają jedną wspólną cechę - idealnie nasiąkają wspaniałym curry!

Fried on Tava, steamed to perfection in a Tandoor oven, the diversity of India can be expressed through breads. Crispy, fluffy or flat, all breads have one thing in common - they certainly soak up the wonderful curry!



1. Naan

Płaski chleb z mąki pszennej, pieczony w piecu Tandoor.

Flat bread made from all-purpose flour, baked in a tandoor oven.

Zwykły/ Plain naan	8 zł
Z masłem/ Butter naan	10 zł
Naan czosnkowy/ Garlic naan	13 zł

2. Roti

Płaski chleb praśny z mąki pełnoziarnistej, pieczony w piecu Tandoor.

Flat unleavened bread made from whole wheat flour, cooked in tandoor oven.

Zwykły/ Plain roti	9 zł
Z masłem/ Butter roti	11 zł
Z czosnkiem/ Garlic roti	14 zł



3. Koszyk Chlebków/ Bread Basket 40 zł

Różne rodzaje indyjskiego pieczywa (Naan, Roti, Naan Czosnkowy i rodzaje paratha) serwowane w jednym koszyku 8 szt.

(Jest możliwość zastąpienia wszystkich chlebków naanem czosnkowym +6zł.)

Different types of Indian bread (Naan, Roti, Garlic Naan and types of parathas) served in one basket 8 pcs.

There is an option to switch all the naans only to a garlic one +6zł.)

CHLEBKI NADZIEWANE

Flavored breads

1. Aloo Paratha

15 zł

Indyjski roti (chlebek pełnoziarnisty) z przyprawionym nadzieniem ziemniaczanym.

Indian whole wheat breads with spiced potato filling.



2. Aloo Naan

16 zł

Indyjski naan z przyprawionym nadzieniem ziemniaczanym.

Indian pancake stuffed with spiced potato filling.



3. Keema Naan

22 zł

Miękki indyjski naan z pysznym nadzieniem z przyprawionej mielonej jagnięciny.

Soft Indian naan with a delicious filling of spiced ground lamb.



4. Paneer Naan

15 zł

Indyjski naan nadziewany pyszną mieszanką indyjskiego paneeru i przypraw.

Indian pancake stuffed with a delicious mixture of Indian paneer and spices.



5. Paneer Paratha

16 zł

Indyjski roti (chlebek pełnoziarnisty) wypełniony przyprawionym, tartym paneerem.

Stuffed whole wheat bread filled with seasoned, grated paneer.



6. Methi Paratha

14 zł

Zdrowy i smaczny Indyjski roti (chlebek pełnoziarnisty) z liśćmi kozieradki.

Healthy and tasty whole wheat bread with fenugreek leaves.



7. Lacha Paratha

14 zł

Warstwowy płaski chlebek przygotowywany z mąki pszennej.

Layered flat bread prepared from wheat flour.



INNE Others

1. Cucumber Raita 13 zł

Starte ogórki z gęstym jogurtem i solą .
Grated cucumbers with thick yogurt and salt.

2. Mix Raita 14 zł

Starte ogórki, pomidory otoczone gęstym jogurtem, solą i przyprawami.
Grated cucumbers, tomatoes with thick yogurt and salt and spices.

3. Papadum z "chutny" 10 zł

Cienki indyjski wafel z suszonej soczewicy podawany z miętą i sosem tamaryndowym.
Thin Indian wafer made from dried lentils served with mint and tamarind sauce.



4. Indyjski Ogórek/ Indian pickle 5 zł

5. Sos Indyjski 5 zł

Mietowy, tamaryndowy, pikantny.
Mint, tamarind, spicy.

6. Green Salad 22 zł

Zielona sałatka na bazie ogórka, pomidora, marchewki i czerwonej cebuli.
Green salad based on cucumber, tomato, carrot and red onion.

7. Chicken Salad 30 zł

Sałatka na bazie kawałków kurczaka tikka, sałaty lodowej, pomidora oraz marchewki z sosem szefa kuchni.
Salad based on chicken tikka pieces, iceberg lettuce, tomato and carrot with chef's sauce.



8. Mix Salad 22 zł

Sałatka na bazie sałaty lodowej, ogórka, pomidora, papryki oraz marchewki.
Salad based on iceberg lettuce, cucumber, tomato, capsicum and carrot.

DESERY Desserts

1. Mango Cream 16 zł

Pyszny deser warstwowy z kremem o smaku mango i mięszem mango.
A delicious layered dessert with mango-flavored cream and mango pulp.



MENU DLA DZIECI

Kids Menu

1. Curry z Naan lub Ryżem Basmati
Do wyboru: Paneer/Warzywa/Kurczak
Curry with naan or rice; to choose : Paneer/Vegetables/Chicken



- Makhani

Maślane curry gotowane z pomidorami i orzechami.
Selected ingredient cooked in butter sauce with tomatoes and nuts.

26 zł

- Korma

Łagodne curry gotowane w sosie na bazie orzechów nerkowca.
Mild curry cooked in sauce based on cashew nuts.

28 zł

- Mango Korma

Curry gotowane w sosie z orzechami i miąższem mango.
Curry cooked in a sauce with nuts and mango pulp.

28 zł

2. Paneer Paratha



Indyjski Naan wypełniony łagodnym nadzieniem z sera indyjskiego.
Flavored bread filled with a mild paneer filling.

14 zł



3. Aloo Paratha



Indyjski Naan wypełniony łagodnym nadzieniem ziemniaczanym.
Flavored bread filled with a mild potato filling.

13 zł

4. Nuggetsy z kurczaka



Chicken nuggets

20 zł

5. Frytki/Fries



10 zł



NAPOJE

Drinks



1. Lassi

18 zł/(20zł)

Popularny indyjski napój na bazie jogurtu, mleka i przypraw/owoców.

Popular indian drink made of yoghurt, milk, and spices/fruits.

Smaki: Mango/Słodki/Słony/Bananowy / (Wegańskie Mango)

Flavors : Mango/Sweet/Salty/Banana / (Vegan Mango)



2. CocaCola / CocaCola Zero / Sprite / Fanta

9 zł

3. Fuze Tea Peach

9 zł

4. Sok/ Juice

9 zł

Jabłko, Pomarańcza

Apple, Orange



6. Woda/ Water "Kropla Beskidu"

9 zł

7. Woda/ Water 1.5l

22 zł



8. Kawy

Espresso

10 zł

Cappuccino

16 zł

Americano

15 zł

Latte Macchiato

16 zł



9. Masala Chai Indyjska Herbata

16 zł

Mleko / *Milk*

Bez Mleka / *Without Milk*



10. Herbata czarna / zielona

12 zł

Black / Green Tea

11. Herbata rozgrzewająca

16 zł

Owoce, goździki, miód

Fruits, cloves, honey tea



12. Lemoniada 330ml / 1l

14 zł/36 zł