

SALADS / SAŁATKI

1. GREEN SALAD 10 zł
Freshly cut vegetables / Świeże krojone warzywa
2. BRINJOL & COTTAGE CHEESE SALADS 15 zł
Deep fried brinjal and cottage cheese / Smażony bakłażan z białym serem
3. PANEER TIKKA SALAD 15 zł
Grilled Chicken with fresh vegetables / Grilowany kurczak ze świeżymi warzywami
4. CHICKEN TIKKA SALAD 15 zł
Grilled Chicken with fresh vegetables / Grilowany kurczak ze świeżymi warzywami

SOUPS / ZUPY

5. DAL SOUP 12 zł
Freshly boiled Indian lentils with mix vegetables / Zupa z soczewicy z mieszanką warzyw
6. TOMATO SOUP 12 zł
Tomato soup / Świeżo gotowana zupa z pomidorów
7. MUSHROOM PALAK SOUP 14 zł
Freshly cooked mushroom and spinach soup / Świeżo gotowana zupa pieczarkowo szpinakowa
8. CHICKEN SOUP 14 zł
Chicken soup with Indian herbs / Zupa z kurczakiem z przyprawami indyjskimi
9. MUTTON SOUP 16 zł
Mutton soup with Indian herbs / Zupa z jagnięciną z przyprawami indyjskimi
10. VEGETABLE SOUP WITH COCONUT MILK 15 zł
Mix vegetables soup with coconut milk / Zupa wegetariańska z mleczkiem kokosowym

VEGETARIAN SNACKS / PRZEKĄSKI WEGETARIAŃSKIE

11. SAMOSA (2 szt / 2 pcs.) 12 zł
Crispy puffs stuffed with spicy potatoes and green peas
/ Kruche pierożki nadziewane ziemniakami i zielonym groszkiem
12. PANEER PAKORA (6 szt./6 pcs.) 16 zł
Indian cottage cheese battered and deep fried / Śmażony, panierowany w mące grochowej indyjski biały ser
13. MIX VEG. PAKORA (6 szt. / 6 pcs.) 16 zł
Mix vegetables battered and deep fried / Śmażone, panierowane w mące grochowej krążki warzywne
14. ONION BHAJIA (6 szt. / 6 pcs.) 15 zł
Onion slices battered and deep fried / Smażone, panierowane w mące grochowej krążki z cebuli.
15. CHAT PATTA PANEER 16 zł
Cubes of Indian cottage cheese tossed with Indian spices
/ Smażony, indyjski biały ser w indyjskich przyprawach
16. PANEER TIKKA 22 zł
Chunks of cottage cheese marinated with curd and indian spices roasted in clay oven
/ Kawalki sera marynowane w jogurcie i indyjskich przyprawach, grillowane w piecu tandoor
17. HARABHARA GREEN KEBAB 14 zł
Mix vegetable cutlets with Indian spices / Warzywne kotleciki po indyjsku
18. GHOBİ 65 16 zł
Cauliflower battered golden fried with tomato and Indian spices
/ Panierowany i smażony kalafior obtaczany w pomidorowym sosie z indyjskimi przyprawami
19. ALOO TIKKI 12 zł
Golden fried potatoes with coriander and cumin
/ Smażone kotleciki ziemniaczane z kolendrą i kminkiem indyjskim

NON VEGETARIAN SNACKS / PRZEKĄSKI MIĘSNE

20. CHICKEN SAMOSA (2szt. /2 pcs.) 16 zł
Crispy puffs stuffed with spicy chicken, potatos and green peas
/ Kruche pierożki nadziewane kurczakiem, ziemniakami i zielonym groszkiem
21. MUTTON SAMOSA (2szt. / 2 pcs.) 18 zł
Crispy puffs stuffed with spicy mutton, potatos and green peas
/ Kruche pierożki nadziewane jagnięciną, ziemniakami i zielonym groszkiem
22. CHICKEN PAKORA (6 szt. / 6 pcs.) 16 zł
Pieces of grilled chicken battered and deep fried
/ Smażone, panierowane w mące grochowej kawalki kurczaka
23. CHICKEN LOLLIPOP (4 szt. / 4 psc.) 16 zł
Chicken wings coated in spice mixed gram flour and fried.
/ Smazone, panierowane w mące grochowej skrzydelka kurczaka
24. CHICKEN TIKKA 24 zł
Marinated chunks of chicken roasted in clay oven.
/ Najlepsze kawalki kurczaka marynowane w przyprawach indyjskich grilowane w piecu tandoor.
25. CHICKEN HARIYALI TIKKA 24 zł
Chunks of chicken marinated with fresh herbs roasted in clay oven
/ Najlepsze kawalki kurczaka marynowane w świeżych ziołach, grillowane piecu tandoor
26. GARLIC CHICKEN TIKKA 24 zł
Chunks of chicken marinated with garlic roasted in clay oven / Najlepsze
kawalki kurczaka marynowane w Czosnku, grillowane w piecu tandoor
27. MURGH MALAI KEBAB 24 zł
Supreme pieces of chicken marinated with cream and cheese roasted in clay oven
Najlepsze kawalki kurczaka marynowane w śmietanie i serze, grillowane w piecu tandoor
28. TANDOORI CHICKEN 26 zł
Leg and breast of chicken marinated with curd and tandoori spices roasted in clay oven
/ Udka i piersi kurczaka marynowane w jogurcie i przyprawach indyjskich, grillowane w piecu tandoor
29. FISH TIKKA 24 zł
Butter fish marinated with fresh herbs and roasted in clay oven
/ Kawalki ryby miecznika marynowane w zielonych indyjskich ziołach, grillowane w piecu tandoor
30. CHICKEN 65 22 zł
Chicken battered golden fried with tomato and Indian spices / Panierowane i smażone
kawalki kurczaka obtaczane w pomidorowym sosie z indyjskimi przyprawami
31. PRAWN PAKORA (6szt/ 6 pcs.) 28 zł
Golden fried battered prawns / Smażone, panierowane krewetki

VEGETARIAN DISHES / POTRAWY WEGETARIAŃSKIE

32. YELLOW DAL TADKA 22 zł
Yellow and red lentils cooked with Indian spices
/ Żółta i czerwona soczewica gotowana w przyprawach indyjskich
33. DAL MAKHNI 22 zł
Black lentils cooked with tomato butter sauce
/ Czarna fasola gotowana w maśle i pomidorach
34. VEGETABLE KORMA 24 zł
Mix vegetables and chunks of cottage cheese cooked with cashewnut and cream sauce
/ Mieszanka warzyw i kawałki białego sera w sosie śmietanowo orzechowym (nerkowce)
35. MIX KADAI VEGETABLE 22 zł
Mix vegetables and chunks of cottage cheese cooked with capsicum, onion and tomato sauce
/ Mieszanka warzyw i kawałki białego sera w sosie curry
36. CHANA MASALA 20 zł
Chick peas cooked with Indian spices / Cieciora w sosie curry
37. MASALA GHOBİ ALOO 20 zł
Chunks of potato and cauliflower cooked in onion tomato sauce / Ziemniaki z kaloflorem w sosie curry.
38. BHINDI MASALA 22 zł
Chunks of potato and okra cooked with onion tomato sauce. / Ziemniaki i okra w sosie curry.
39. DAHIWALA BAINGAN 22 zł
Chunks of potato and okra cooked with onion tomato sauce. / Ziemniaki i okra w sosie curry.
40. VEGETABLE KOFTA CURRY 20 zł
Mix vegetables balls cooked with curry sauce / Kulki warzywne w sosie curry
41. PANEER JALFREJI 24 zł
Chunks of cottage cheese with capsicum, onion and tomato
/ Kawałki białego sera z warzywami w sosie curry, papryka czerwona i cebula
42. PANEER TIKKA MASALA 25 zł
Chunks of cottage cheese with capsicum, onion and tomato.
/ Kawałki grillowanego białego sera w sosie cebulowo-pomidorowym

43. PALAK PANEER	24 zł
Spinach and chunks of cottage cheese cooked with Indian spices. / Kawalki białego sera ze szpinakiem w przyprawach indyjskich.	
44. PANEER MAKHNI	25 zł
Chunks of cottage cheese cooked with tomato butter sauce. / Kawalki białego sera w sosie pomidorowym ba maśle	
45. MATAR PANEER	22 zł
Chunks of cottage cheese and green peas cooked with tomato and cashew sauce. / Białe ser i zielony groszek w sosie pomidorowo orzechowym (nerkowce)	
46. PANEER MALAI KOFTA	24 zł
Cottage cheese balls cooked in cashew and cream sauce. / Kulki z białego sera w sosie śmietanowo- orzechowym (nerkowce)	

NON - VEGETARIAN DISHES / POTRAWY Z KURCZAKA I BARANINY

47. BUTTER CHICKEN	26 zł
Chunks of chicken cooked with tomato butter sauce / Kawalki kurczaka w sosie pomidorowym na masle	
48. CHICKEN CURRY	25 zł
Chunks of chicken cooked with curry sauce / Kawalki kurczaka w sosie curry	
49. CHICKEN TIKKA MASALA	26 zł
Chunks of grilled chicken cooked with onion tomato sauce. / Kawalki grilowanego kurczaka w sosie cebulowo - pomidorowym	
50. CHICKEN LABABDAR	25 zł
Chunks of chicken cooked with cashew tomato onion sauce. / Kawalki kurczaka w sosie pomidorowo-cebulowym z orzechami (nerkowce)	
51. CHICKEN KORMA	28 zł
Chunks of chicken cooked with cream-cashew. / Kawalki kurczaka w sosie smietanowo-orzechowym (nerkowce)	
52. CHICKEN PALAK	25 zł
Spinach and chunks of chicken cooked with curry sauce / Szpinak i kawalki kurczaka w sosie curry.	
53. CHICKEN JAL FREJI	25 zł
Chunks of chicken cooked with mix vegetable. / Kawalki kurczaka z mieszanek warzyw w sosie curry (papryka czerwona i cebula)	

54. CHICKEN MADRAS 28 zł
Chunks of chicken cooked with onion, Capsicum and fresh hot green chilli.
/ Kawalki kurczaka z cebula, papryka i świeżym ostrym zielonym chilli.
55. CHICKEN VINDALOO 28 zł
Chunks of chicken cooked with Indian spice-sour sauce.
/ Kawalki kurczaka gotowane w ostro-kwasnym sosie.
56. METHI CHICKEN 25 zł
Chunks of chicken cooked with fenugreek leaves with curry sauce.
Kawalki kurczaka z liśćmi koziradki w sosie curry.
57. GINGER CHICKEN 25 zł
Chunks of chicken cooked with fresh ginger and Indian spices.
/ Kawalki kurczaka gotowane ze świeżym imbirem i indyjskimi przyprawami
58. CHICKEN DO PYAZA 30 zł
Chunks of chicken cooked with onion cashew sauce.
/ Kawalki kurczaka gotowane w sosie cebulowo- orzechowym.
59. BALTI CHICKEN 32 zł
Chunks of chicken cooked with capsicum, tomato with Indian spices.
Kawalki kurczaka gotowane z papryka, pomidorami w indyjskich przyprawach
60. MUTTON CURRY 30 zł
Chunks of Mutton cooked with curry sauce. / Kawalki baraniny w sosie curry.
61. MUTTON KORMA 32 zł
Chunks of mutton cooked with cream-cashew sauce.
/ Kawalki baraniny w sosie śmietankowo- orzechowym (nerkowce)
62. MUTTON PALAK 30 zł
Spinach and chunks of mutton cooked with curry sauce. / Szpinak i kawalki baraniny w sosie curry
63. MUTTON ROGAN JOSH 32 zł
Chunks of mutton cooked with Indian spices and onion sauce.
/ Kawalki baraniny w przyprawach indyjskich w sosie cebulowym
64. MUTTON MADRAS 32 zł
Chunks of mutton cooked with onion, capsicum and fresh hot green chilli.
/ Kawalki baraniny z cebula, papryka i ze świeżym ostrym zielonym chilli
65. KADAI MUTTON 32 zł
Chunks of mutton cooked with mix veg.
/ Kawalki baraniny z mieszanka warzyw w sosie curry papryka i cebula.

66. GOSHT BHUNA MASALA 30 zł
Chunks of mutton cooked with Indian spices(dry).
/ Samażony kawałki baraniny w indyjskich przyprawach
67. BALTI MUTTON 36 zł
Chunks of mutton cooked with capsicum, tomato with Indian spices.
/Kawałki baraniny gotowane z papryka pomidorami w indyjskich przyprawach.
68. GINGER MUTTON 35 zł
Chunks of mutton cooked with fresh ginger and indian spices.
/ Kawałki baraniny z imbirem w indyjskich przyprawach

SEA FOOD DISHES / POTRAWY Z OWOCÓW MORZA

69. FISH JALFREJI 27 zł
Fish in sweet and sour sauce with pepper, onion and garlic
/ Ryba w sosie słodko-kwaśnym z papryką, cebulą i czosnkiem
70. FISH CURRY 25zł
Chunks of fish cooked with coconut based sauce. / Kawałki ryby w sosie kokosowym z curry.
71. FISH MASALA 25 zł
Chunks of fish cooked with onion tomato sauce. / Kawałki ryby w sosie cebulowo-pomidorowym.
72. FISH HYDRABADI 25 zł
Chunks of fish cooked with fresh green indian herbs. / Kawałki ryby z w świeżych ziołach.
73. GARLICH FISH 26 zł
Chunks of fish cooked with fresh garlic and indian spices.
/ Kawałki ryby z czosnkiem w przyprawach indyjskich.
74. PRAWN CURRY 35 zł
Chunks of prawns cooked with coconut and onion sauce. / Kawałki krewetki w sosie cebulowo-kokosowym.
75. PRAWN JALFREJI 35 zł
Chunks of prawns cooked with mix vegetable and curry sauce.
/ Kawałki krewetki z mieszanka warzyw w sosie curry czerwona papryka i cebula
76. PRAWN CHILI GARLIC MASALA 36 zł
Prawns cooked with garlic, chili and curry sauce. / Krewetki z czosnkiem i chilli sosie curry.

BIRYANI / POTRAWY Z RYŻEM (Served with Yogurt / Podawany z Jogurtem)

77. VEGETABLE BIRYANI 25 zł
Basmati rice steamed with mix vegetables, chunks of cottage cheese and indian spices.
/ Ryż basmati z mieszanką warzyw i białym serem w przyprawach indyjskich.
78. CHICKEN BIRYANI 28 zł
Basmati rice steamed with boneless chicken and fresh Indian herbs.
Ryż basmati z kawałkami kurczaka w świeżych indyjskich przyprawach
79. MUTTON BIRYANI 30 zł
Basmati rice steamed with mutton and Indian spices.
Ryż basmati z kawałkami jagnięciny w przyprawach indyjskich.
80. PRAWN BIRYANI 35 zł
Basmati rice steamed with prawns, cottage cheese and Indian spices.
Ryż basmati z krewtkami i białym serem w przyprawach indyjskich.

RICE / RYŻ

81. PLAIN RICE 8 zł
Basmati rice / Gotowany ryż basmati.
82. JEERA RICE 12 zł
Basmati rice fried with Indian cumin./Smażony ryż basmati z kminkiem indyjskim.
83. LEMON RICE 12 zł
Basmati rice fried with turmeric, mustard seeds and fresh lemon juice.
Smażony ryż basmati z kurkumą, gorczyca i świeżym sokiem z limonki
84. SAFRON RICE 12 zł
Basmati rice fried with saffron / Ryż basmati z szafranem.

RICE / RYŻ

85. METHI PULAO 14 zł
Basmati rice fried with fenugreek leaves and cashew nuts.
Ryż basmati smażony z liśćmi kozieradki i orzechami nerkowca.
86. PEAS PULAO 14 zł
Basmati rice fried with green peas. / Smażony ryż basmati z zielonym groszkiem.
87. KASHMIRI PULAO 15 zł
Basmati rice fried with fresh fruits. / Ryż basmati smażony ze świeżymi owocami.
88. VEGETABLE FRIED RICE 18 zł
Royal grain basmati rice tossed with fresh vegetables / Smażony ryż basmati gotowany ze świeżymi warzywami

INDIAN TANDOORI BREADS / CHLEB INDYJSKI – PLACKI Z PIECA TANDOOR

89. CHAPATI 5 zł
Indian wheat bread flour / Indyjski chleb z mąki pszennej
90. TANDOORI ROTI 6 zł
Indian bread roasted in clay oven / Indyjski chleb pieczony w piecu tandoor
91. METHI ROTI 7 zł
Indian bread with fenugreek leaves roasted in clay oven
/ Indyjski chleb z liśćmi kozieradki pieczony w piecu tandoor
92. PLAIN NAAN 7 zł
Plain tandoori bread made from refined flour / Indyjski chleb z białej mąki, pieczony w piecu tandoor
93. BUTTER NAAN 9 zł
Indian bread with butter roasted in clay oven / Indyjski chleb z masłem, pieczony w piecu tandoor
94. GARLIC NAAN 10 zł
Indian bread with garlic roasted in clay oven / Indyjski chleb z czosnkiem, pieczony w piecu tandoor
95. KEEMA NAAN 18 zł
Indian bread stuffed with mutton and spices, roasted in clay oven.
/ Indyjski chleb nadziewany mielona baranina i przyprawami pieczony w piecu tandoor.
96. KASHMIRI NAAN 15 zł
Indian bread stuffed with cheese and fresh fruit, roasted in clay oven.
/ Indyjski chleb nadziewany serem i świeżymi owocami, pieczony w piecu tandoor.
97. ALOO PARANTHA 12 zł
Indian bread stuffed with potatoes and spices, roasted in clay oven.
/ Indyjski chleb z maki pszennej nadziewany ziemniakami.
98. PANEER PARANTHA 16 zł
Indian bread stuffed with cottage cheese and spices, roasted in clay oven.
/ Indyjski chleb z maki pszennej nadziewany serem.
99. MIX VEG PARANTHA 12 zł
Indian bread stuffed with mixed vegetables and spices, roasted in clay oven
/ Indyjski chleb nadziewany warzywami i przyprawami, pieczony w piecu tandoor

100. PLAIN DOSA 16 zł
 Pancake made from fermented rice and lentils. / Placek ryżowo – soczewicowy

101. MASALA DOSA 22 zł
 Pancake made from fermented rice and lentils, filled with spicy mix on onion and potatoes.
 / Placek ryżowa- soczewicowy, nadziewany kurczakiem, ziemniakami, cebula i przyprawami.

102. CHICKEN MASALA DOSA 28 zł
 Pancake made from fermented rice and lentils, filled with spicy mix of chicken, onion and potatoes.
 / Placek ryżowo – soczewicowy, nadziewany kurczakiem, ziemniakami , cebula i przyprawami.

103. PUDINA DOSA 22 zł
 Pancake made from fermented rice and lentils with mint sauce.
 / Placek ryżowo – soczewicowy z mietowym sosem.

104. CHEESE DOSA 25 zł
 Pancake made from fermented rice and lentils with mint sauce. / Placek ryżowo soczewicowy z serem.

IDLI

Idli is a round, fluffy south Indian steamed bread, made from ground rice or rice flour mixed with ground urad dal, salt. / Okragłe, spłaszczone bułeczki wyrabiane ze sfermentowanej soczewicy i maki ryżowej, gotowane na parze, Danie uznawane jest za jedno z najzdrowszych na świecie.

105. PLAIN IDLI 22 zł
 Round, fluffy south Indian steamed bread, made from ground rice or rice flour mixed with ground urad dal, salt / Okragłe, spłaszczone bułeczki wyrabiane ze sfermentowanej soczewicy i maki ryżowej, gotowane na parze. Danie uznawane jest za jedno z najzdrowszych na świecie

106. MASALA IDLI 26 zł
 Round, fluffy south Indian steamed bread, made from ground rice or rice flour mixed with ground urad dal, salt / Okragłe, spłaszczone bułeczki wyrabiane ze sfermentowanej soczewicy i maki ryżowej, gotowane na parze. Danie uznawane jest za jedno z najzdrowszych na świecie.

107. UTTAPAM 20 zł
 Indian thick pancake made from rice flour.
 / Indyjskie gruby placek, wyrabiany ze sfermentowanej soczewicy i maki ryżowej.

108. ONION UTTAPAM 24 zł
 Indian thick pancake made from rice flour mixed with onions and Indian spices.
 / Indyjski gruby placek, wyrabiany ze sfermentowanej soczewicy i maki ryżowej z dodatkiem cebyli w indyjskich Przyprawach.

109. TOMATO UTTAPAM 24 zł
 Indian thick pancake made from rice flour mixed with tomatoes and Indian spices.
 / Indyjski gruby placek, wyrabiany ze sfermentowanej soczewicy i maki ryżowej z dodatkiem pomidorów w Indyjskich przyprawach.

ACCOMPANIMENTS / DODATKI

110. ROASTED PAPAD (2szt) 4 zł

Chrupiaczy placki z soczewicy z pieca tandoor.

111. RAITA 8 zł

Curd mixed with onion and cucumber. / Jogurt z ogorkiem i cebula.

SIZZLERS / SKWIERCZĄCE TALERZE

Served with bread or basmati rice. / Serwowane a indyjskim chlebkiem lub z ryżem basmati

112. PANEER TIKKA SIZZLER 40 zł

Cottage cheese marinated with Indian spices, roasted in clay oven and served on a hot plate in special onion sauce. / Kawalki sera marynowane w jogurcie i indyjskich przyprawach, grillowane w piecu tandoor, serwowane na gorącym Pólmisku w sosie cebulowym.

113. GRILLED VEG. SIZZLER 35 zł

Mix vegetables marinated with Indian spices, roasted in clay oven and served on a hot plate in special onion sauce. / Mieszanka warzyw marynowana w indyjskich przyprawach, grillowane w piecu tandoor, serwowane na gorącym Pólmisku w sosie cebulowym.

114. CHICKEN TIKKA SIZZLER 50 zł

Pieces of chicken marinated with yogurt and Indian spices roasted in clay oven and served on a hot platter in special onion tomato sauce. / Kawalki kureczaka marynowane w jogurcie i indyjskich przyprawach, grillowane w piecu tandoor, serwowane na gorącym Pólmisku w sosie cebulowym.

115. PRAWN SIZZLER 55 zł

Tiger Prawns marinated with cream and lentil flour roasted in clay oven and served on a hot platter in special Cashewnut sause. / Krewtki tygrysie marynowane w mące z soczewicy i śmietanie, grillowane w piecu tandoor, serwowane na gorącym Pólmisku w sosie orzechowym (nerkowce)

DESSERT / DESERY

116. GULAB JAMUN 10 zł

Deep fried milk balls, soaked in sugar cardamom syrup.

/ Smażony kulki mleczne w słodkim syropie kardamonowym

117. KULFI (MANGO , PISTA , BADAM) 10 zł

Indian Ice cream (almonds, pistachio and mango)

/ Lody o smaku pistacjowym, migdałowym i mango

118. GAJAR KA HALWA 10 zł

Carrot pudding / Chałwa mleczno marchewkowa

LASSI / INDYJSKIE NAPOJE JOGURTOWE

119. LASSI SWEET 10 zł

Indian yogurt drink sweet / Indyjski napój jogurtowy słodki

120. LASSI SALTY 10 zł

Indian yogurt drink salty / Słony indyjski napój jogurtowy

121. MANGO LASSI 10 zł

Indian Mango drink with yogurt / Indyjski napój jogurtowy o smaku mango.

122. BANANA LASSI 10 zł

Indian banana drink with yogurt / Indyjski napój jogurtowy o smaku banana.

123. GUAVA LASSI 12 zł

Indian guava drink with yogurt / Indyjski napój jogurtowy o smaku guavy

124. MIX LASSI 15 zł

Indian mix drink with yogurt / Wieloowocowy indyjski napój jogurtowy (mango, guava, banan)

HOT DRINKS / GORĄCE NAPOJE

125. INDIAN TEA (CHAI)	8 zł
Indian tea with milk and masala / Indyjska herbata z mlekiem i przyprawami.	
126. INDIAN COFFEE	8 zł
Indian coffee with milk and masala / Indyjska kawa z mlekiem i przyprawami	
127. BLACK COFFEE	8 zł
Czarna kawa.	
128. AYURVEDIC TEA	10 zł
Herbata ziołowa	
129. BLACK TEA	7 zł
Czarna herbata	
130. ESPRESSO	7 zł / 8 zł

INDIAN COLD DRINKS / INDYJSKIE ZIMNE NAPOJE

131. GINGER LEMON DRINK / NAPOJ CYTRYNOWO-IMBIROWY (200ml).....	10 zł
132. MANGO JUICE / NAPOJ MANGO (200ml)	6 zł
133. LYCHEE JOICE / NAPOJ LYCHEE (220ml)	7 zł
134. GUAVA JOICE / NAPOJ GUAVA (200ml)	7 zł
135. LEMONADE SWEET (200ml)	10 zł
136. LEMONADE SALTY / LEMONIADA SOLONA (200ml)	10 zł

COLD DRINKS / ZIMNE NAPOJE

137. Pepsi Zero (200ml)	5 zł
138. Pepsi (200ml)	5 zł
139. Mirinda (200ml)	5 zł
140. 7UP (200ml)	5 zł
141. NESTEA LEMON / Green Ice Tea 200ml	5 zł
142. TONIC (200ml).....	5 zł
143. WODA NIEGAZOWANA / GAZOWANA (200ml)	5 zł
144. WODA NIEGAZOWANA / GAZOWANA (500ml)	7 zł
145. JUICE CAPPY ORANGE / APPLE	5 zł

STARTER / PRZYSTAWKI

CHICKEN TIKKA

Marinated chunks of chicken roasted in clay oven

Najlepsze kawałki kurczaka marynowane w przyprawach indyjskich grilowane w piecu tandoor

MAIN COURSE / DANIE GŁÓWNE

PANEER JALFREJI

Chunks of cottage cheese with capsicum, onion and tomato

Kawałki białego sera a warzywami w sosie curry parpryka czerwona i cebula

CHICKEN TIKKA MASALA

Chunks of grilled chicken cooked with onion tomato sauce.

Kawałki grilowanego kurczaka w sosie cebulowo - pomidorowym

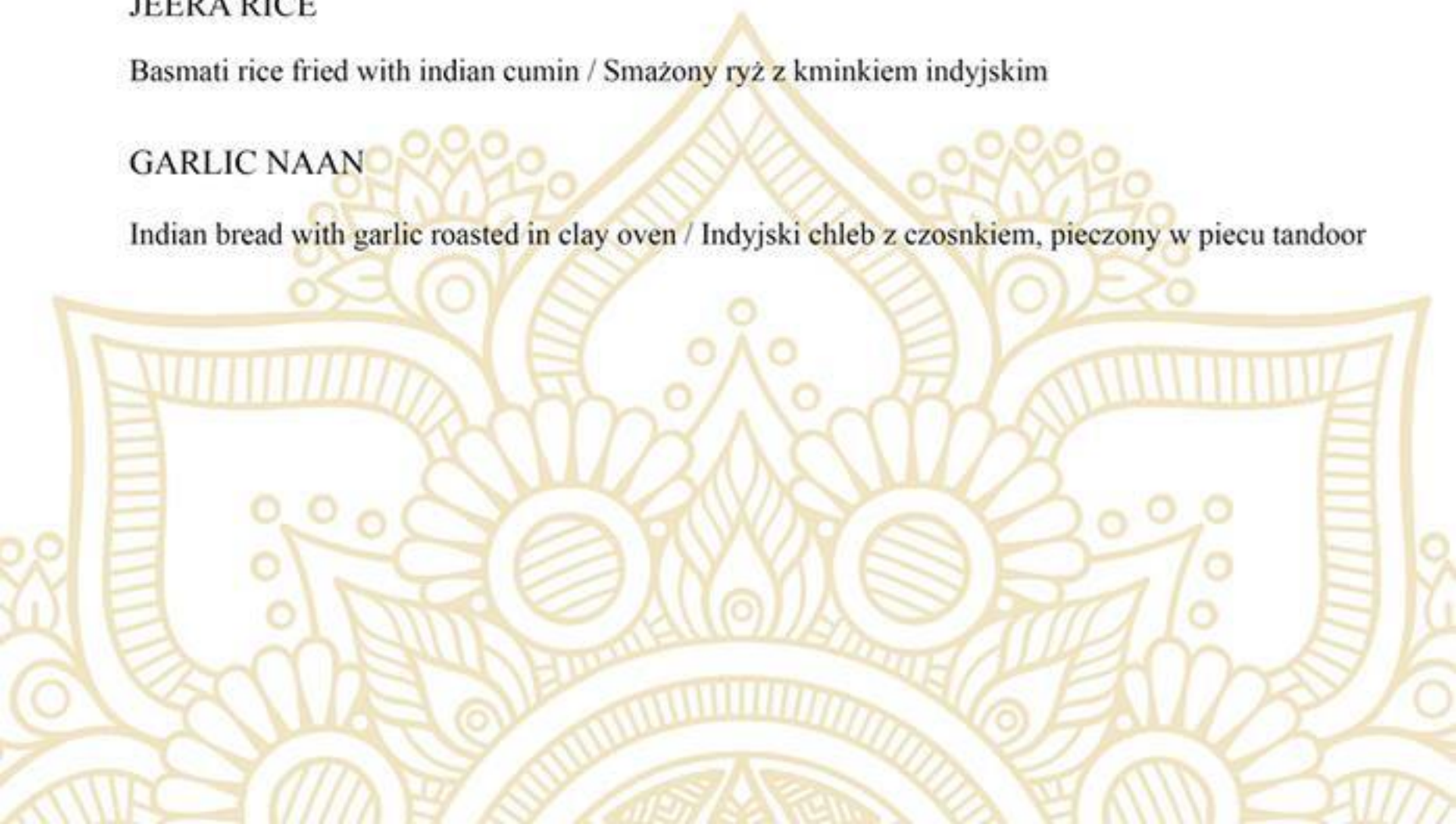
ACCOMPANIMENTS / DODATKI

JEERA RICE

Basmati rice fried with indian cumin / Smażony ryż z kminkiem indyjskim

GARLIC NAAN

Indian bread with garlic roasted in clay oven / Indyjski chleb z czosnkiem, pieczony w piecu tandoor



STARTER / PRZYSTAWKI

ONION BAHAJIA

Onion slices battered and deep fried

Smażone, panierowane w mące grochowej krążki z cebuli

CHICKEN PAKORA (6 szt. / 6 pcs.)

Pieces of grilled chicken battered and deep fried.

Smażone, panierowane w mące grochowej kawałki kurczaka

MAIN COURSE / DANIE GŁÓWNE

PALAK PANEER

Spinach and chunks of cottage cheese cooked with indian spices

Kawałki białego sera ze szpinakiem w przyprawach indyjskich

CHICKEN JALFREJI

Chunks of chicken cooked with mix vegetable

Kawałki kurczaka z mieszanką warzyw w sosie curry (papryka czerwona i cebula)

BUTTER MUTTON

Chunks of mutton cooked with tomato butter sauce

Kawałki baraniny w sosie pomidorowym na maśle

ACCOMPANIMENTS / DODATKI

SAFRON RICE

Ryż basmati z szafranem

PLAIN RICE

Basmati rice / Gotowany ryż basmati

BUTTER NAAN x 2

Indian bread butter roasted in clay oven

Indyjski chleb z masłem, pieczony w piecu tandoor

DESSERT / DESER

GULAB JAMUN

Deep fried milk balls, soaked in sugar cadamom syrup

Smażone kulki mleczne w słodkim syropie kardamonowym

STARTER / PRZYSTAWKI

MIX VEG. PAKORA (8SZT. / 8 PCS.)

Mix vegetables battered and deep fried

Smażone, panierowane w mące grochowej krążki warzywne

FISH PAKOWA (6 SZT. / 6 PCS.)

Pieces of fish battered and deep fried

Smażone, panierowane w mące grochowej kawałki ryby

CHICKEN HARIYALI TIKKA

Chunks of chicken marinated with fresh herbs roasted in clay oven

Najlepsze kawałki kurczaka marynowane w świeżych ziołach, grillowane w piecu tandoor

MAIN COURSE / DANIE GŁÓWNE

PANEER MAKHNI

Chunks of cottage cheese cooked with tomato butter sauce

Kawałki białego sera w sosie pomidorowym na maśle

DAL MAKHINI

Black lentils cooked with tomato butter sauce

Czarna fasola gotowana w maśle i pomidorach

CHICKEN CURRY

Chunks of chicken cooked with curry sauce / Kawałki kurczaka w sosie curry

MUTTON CURRY

Chunks of mutton cooked with curry sauce

Kawałki baraniny w sosie curry

ACCOMPANIMENTS/DODATKI

LEMON RIC x2

Basmati rice fried with turmeric, mustard seed and fresh lemon juice

Smażony ryż basmati z kurkumą, gorczucą i świeżym sokiem z limonki

GARLIC NAAN x2

Indian bread with fenugreek leaves roasted in clay oven

Indyjski chleb z liśćmi kozieradki pieczony w piecu tandoor

DESSERT / DESER

GULAB JAMUN (6szt, / 6 pcs.)

Deep fried milk balls, soaked in sugar cardamom syrup

Smażone kulki mleczne w słodkim syropie kardamonowym

DRINK MENU

PIWO / BEER

001. PIWO Z BECZKI / DRAFT BEER ŻYWIEC (0,3L / 0,5L)	8 zł / 10 zł
002. PIWO BUTELKOWE / BOTTLED KINGFISHER (INDYJSKIE PIWO / INDIAN BEER) (0,33l)	10 zł
COBRA (INDYJSKIE PIWO / INDIAN BEER) (0,33l).....	11 zł
DESPERADOS (0,4l).....	10 zł
HEINEKEN (0,5l)	11 zł
ŻYWIEC (0,5l).....	10 zł
KSIAŻĘCE	11 zł

WHISKY

Jack Daniel's	15 zł
Jim Beam Bourbon	15 zł
Jim Beam Black Bourbon	16 zł
Jim Beam Honey	16 zł
GLENFIDDICH (40ml).....	20 zł
Teacher's Highland	20 zł
Johnnie Walker Black Label	20 zł
Johnnie Walker Red Label	16 zł
Ballantine's (40ml / 0,7l).....	12 zł / 150 zł
GIN-BOMBAY SAPPHIRE DRY (40ml)	12 zł
RUM-BACARDI (40ml)	12 zł

WODKA / VODKA

003. WODKA / VODKA	
ABSOLUT (40ml / 0,7l)	10 zł / 140 zł
FINLANDIA (40ml / 0,7l).....	10 zł / 140 zł
ŻUBRÓWKA (40ml / 0,7l).....	7 zł / 100 zł
BELVEDERE (40ml)	11 zł

WINO / WINE

CZERWONE WINO / RED WINE	15 zł / 120 zł
BIAŁE WINO / WHITE WINE	15 zł / 120 zł