



Menu Indyjskie



Przystawki/Starters

Papadam 10 zł

Cienki i chrupki indyjski naleśnik, selekcja dipów (4 szt.)

Thin and crisp Indian crackers served with selection of dips

Samosy Wegetariańskie 16 zł

Pierozek z nadzieniem z warzyw, sos z Tamaryndu (2 szt.)

Veg Samosas- Triangular deep-fried pastries stuffed with vegetables, Tamarind sauce

Pakora Warzywne 14 zł

Smażone warzywa w cieście z besanu, dip miętowy (3 szt.)

*Veg Pakora- A deep-fried fritter made of vegetables in a spicy chickpea batter,
served with mint sauce*

Pakora Krewetkowe 21 zł

Smażone krewetki w cieście z besanu, dip miętowy (3 szt.)

*Prawn Pakora- A deep-fried fritter made of grinded prawns in a spicy chickpea batter,
served with mint sauce*





Zupy / Soups

Zupa z kurczakiem 14 zł

Pikantna Indyjska zupa z kurczakiem

Hot&Sour chicken soup.

Krem z pomidorów 12 zł

Orientalny krem z pomidorów

Oriental cream of tomatoes.

Dania z pieca Tandoori / Tandoori dishes

Ryba Tandoori 45 zł

*Dorada w aromatycznej marynacie jogurtowej ze świeżą kolendrą i chili,
podawana z ryżem.*

Tandoori Fish- marinated Sea Bream seasoned with cumin, chili, served with rice

Murgh Hariyali Tikka 34 zł

*Marynowane kawałki soczystego kurczaka z dodatkiem aromatycznych ziół,
z delikatną nutą mięty*

Marinated pieces of chicken with aromatic herbs and a delicate flavor of mint

Murgh Malai Tikka 32 zł

*Marynowane w jogurcie i śmietanie kawałki soczystego kurczaka z dodatkiem
zielonego kardamonu oraz goździków*

*Marinated pieces of chicken in a mixture of yogurt and cream with green cardamom
and cloves*





Dania z Kurczaka / Chicken dishes

Murg Makhani 34 zł

*Aromatyczny kurczak w sosie pomidorowo-śmietanowym z dodatkiem nerkowca,
podawany z ryżem*

*Grilled pieces of Chicken cooked in creamy rich sauce made with cashews,
tomatoes and butter, served with rice*

Madras Chicken 32 zł

*Grillowane soczyste kawałki kurczaka w pikantnym sosie z dodatkiem
kurkumy oraz kolendry, podawane z ryżem*

Grilled pieces of chicken in spicy sauce with turmeric and coriander, served with rice

Dania z Jagnięciną / Lamb dishes

Lamb Masala 42 zł

Jagnięcina w aromatycznym sosie Masala, podawana z ryżem

Lamb in Masala sauce with herbs and spices, served with rice

Lamb Jalfrezi 44 zł

Jagnięcina w gęstym warzywnym sosie, podawana z ryżem

Lamb in rich vegetable curry sauce, served with rice





Ryby i owoce morza / Fish and seafood

Fish Curry 38 zł

Ryba w lekko pikantnym sosie kokosowym, podawana z ryżem

Fish in a lightly spiced coconut sauce, served with rice

Prawn Masala 48 zł

Krewetki w aromatycznym sosie kokosowym, podawane z ryżem

Prawns in Masala sauce with herbs, spices and coconut milk, served with rice

Dania Wegetariańskie / Vegetarian dishes

Palak Paneer 29 zł

Indyjski ser w sosie szpinakowym, podawany z ryżem

Indian home-made cheese in spinach sauce, served with rice

Warzywne Curry 29 zł

Sezonowe warzywa w sosie orientalnym, podawane z ryżem

Mixed vegetable curry, served with rice





Dodatki / Extras

Naan 9 zł

Tradycyjny chlebek indyjski

Naan - traditional Indian bread

Ryż / Plain rice 10 zł

Jeera rice 12 zł

Ryż, kminek , kolendra

Jerra rice - cumin, coriander





Napoje indyjskie / Indian drinks

Chai masala 10 zł

Aromatyczna czarna herbata z mieszanką korzennych przypraw

Aromatic black tea with a blend of spices

Koffe masala 10 zł

Czarna kawa z mieszanką korzennych przypraw

Black coffee with a blend of spices

Desery/ Desserts

Lody Kulfi 12 zł

Mleczne lody aromatyzowane kardamonem z dodatkiem pistacji i migdałów

Dairy ice cream flavored with cardamom with the addition of pistachios and almonds

Mango lassi 12 zł

Jogurt naturalny, świeże mango

Natural yogurt, fresh mango

