

MENU RESTAURACJI

Fort Hunza - Restauracja Pakistańska | Authentic Pakistani Restaurant

Białej Floty 2/U18, 02-654 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
85

KATEGORII
12

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

Ceny i dostępność mogą ulec zmianie. Dokument nie zawiera ocen użytkowników.

PRZYSTAWKI

4

Aloo Samosa 2 szt

Crispy, flaky pastry filled with spicy potato filling

zł 29.00

Pakora 8 szt

Spiced potato & vegetable fritters in chickpea flour batter

zł 29.00

Mixed Salad

Sałata mieszana - świeże pomidory, ogórki i cebula

zł 19.00

Chicken Lollipop 6 szt

Chrupiance skrzydelka kurczaka w kształcie 'lollipop', z pikantnym sosem

zł 37.00

ZUPY

5

Hot & Sour Soup

A bold, tangy soup with shredded chicken, vegetables and a spicy-sour kick

zł 36.00

Chicken Corn Soup

Delicate soup with chicken, sweet corn, & a subtle blend of spices

zł 36.00

Special 19-B Soup

Popularne danie w stylu pakistansko-chińskim z kurczakiem, krewetkami, pieczarkami, marchewką i szczypiorkiem.

zł 40.00

Chicken Ramen with Egg

Aromatyczny bulion z kurczakiem, wybranym makarinem, grzybami shiitake, bok choy, kiełkami fasoli, czosnikiem i nasionami sezamu

zł 49.00

Beef Ramen with Egg

Aromatyczny bulion z wołowiną, wybranym makarinem, grzybami shiitake, bok choy, kiełkami fasoli, czosnikiem i nasionami sezamu

zł 55.00

GRILL

5

Chicken Tikka Boti 8 szt

Chef's Special chicken tikka boti in a spicy, juicy marinade

zł 46.00

Chicken Malai Boti 8 szt

Juicy Chicken pieces in a creamy, mildly spiced marinade

zł 46.00

Masala Chicken Wings 6 szt

Crispy, juicy charcoal grilled chicken wings

zł 38.00

Chapli Kebab 3 szt.

Spicy Minced mutton patties seasoned with Pakistani Herbs

zł 56.00

Chicken Tikka Quarter Leg

Juicy flame grilled chicken tikka

zł 42.00

DANIA WEGETARIAŃSKIE

9

Daal Tadka Yellow lentils cooked and topped with spiced tempered oil	zł 40.00	Daal Makhani Creamy black lentils slow-cooked with butter and spices	zł 45.00
Bhindi Masala Tender okra stir-fried with onions, tomatoes and spices	zł 48.00	Chana Masala A hearty chickpea curry cooked with tomatoes, onions and spices	zł 42.00
Palak Paneer Fresh paneer simmered in spiced spinach with garlic and green chillies	zł 44.00	Paneer Tikka Masala Grillowane delikatne kostki paneeru w pikantnym sosie pomidorowym	zł 42.00
Butter Paneer Wegetarianska wersja klasycznego butter chicken - delikatne kostki paneeru duszone w kremowym sosie pomidorowo-maslanym	zł 42.00	Vegetable Chowmein Pikantny makaron smazony w sosie chili z warzywami	zł 40.00
Vegetable Biryani Wegetarianska wersja naszego specjalnego biryani - aromatyczny ryż z łagodnymi przyprawami i świeżymi warzywami	zł 40.00		

DANIA GŁÓWNE

21

Karachi Style Chicken Biryani Fragrant basmati rice layered with tender chicken and potatoes, slow-cooked in a rich blend of karachi style spices and herbs	zł 44.00	Lahori Style Boneless Biryani (Kurczak - Chicken) Soczyste danie z ryżu delikatnym, bezkostnym mięsem i subtelnie przyprawionymi ziemniakami. Idealne dla osób, które łagodniejszy, pełen smaku posiłek.	zł 44.00
Lahori Style Boneless Biryani (Baranina - Mutton) Soczyste danie z ryżu delikatnym, bezkostnym mięsem i subtelnie przyprawionymi ziemniakami. Idealne dla osób, które łagodniejszy, pełen smaku posiłek.	zł 60.00	Lahori Style Boneless Biryani (Wołowina - Beef) Soczyste danie z ryżu delikatnym, bezkostnym mięsem i subtelnie przyprawionymi ziemniakami. Idealne dla osób, które łagodniejszy, pełen smaku posiłek.	zł 52.00
Chicken Jalfrezi Stir-fried chicken with bell peppers, onions and spices in a tangy tomato sauce	zł 42.00	Beef Jalfrezi delikatne kawałki wołowina smażone z papryką, cebulą i pomidorami w pikantnym, lekko kwaśnym sosie	zł 55.00
Achar Gosht - (Kurczak - Chicken) Spicy chicken curry infused with tangy pickling spices	zł 44.00	Achar Gosht - (Wołowina - Beef) soczyste kawałki wołowiny gotowane z kwaśno-pikantnymi przyprawami do kiszenia, tworzące wyraziste i pełne smaku danie	zł 52.00

DANIA GŁÓWNE ciąg dalszy

21

Achar Gosht - (Baranina - Mutton) **zł 59.00**
soczyste kawałki baraniny gotowane w pikantnym, kwaśnym sosie z przyprawami do kiszenia, o bogatym i wyrazistym smaku

Nihari - (Baranina - Mutton) **zł 60.00**
wolno gotowane, bezkostne kawałki baraniny w intensywnie aromatycznym sosie z tradycyjnymi pakistańskimi przyprawami, klasyczne, rozgrzewające danie o głębokim smaku, najlepiej smakuje z naanem

Prawn Masala **zł 59.00**
Juicy prawns cooked in spicy tomato and onion gravy

Boneless Handi - (Kurczak - Chicken) **zł 42.00**
Tender boneless meat slow-cooked in a rich buttery spiced curry

Boneless Handi - (Mutton - Baranina) **zł 60.00**
Delikatne mięso bez kości, duszone powoli w bogatym, maslanym, aromatycznym curry

Boneless Mutton Karahi **zł 55.00**
Tender mutton cooked with tomatoes, ginger, garlic, and spices in a traditional wok

Palak Chicken **zł 44.00**
Kawałki kurczaka w sosie szpinakowym

Nihari - (Wołowina - Beef) **zł 55.00**
A traditional slow cooked stew simmered in a rich blend of spices.

Butter Chicken **zł 44.00**
Tender chicken in a creamy tomato and butter sauce with aromatic spices

Chicken Tikka Masala **zł 42.00**
Pikantne, grillowane kawałki kurczaka w bogatym, kremowym sosie masala

Boneless Handi - (Wołowina - Beef) **zł 52.00**
Delikatne mięso bez kości, duszone powoli w bogatym, maslanym, aromatycznym curry

Chicken Boneless Karahi **zł 45.00**
Spicy chicken curry cooked with tomatoes, ginger, garlic and fresh herbs

Bhuna Qeema- (Baranina - Mutton) **zł 53.00**
Mielone mięso z groszkiem, duszone powoli z cebulą, pomidorami i przyprawami - do wyboru baranina

DODATKI

2

Steamed Basmati Rice **zł 14.00**
Parowany długoziarnisty ryż basmati (1 porcja) . Aromatyczny, sypki ryż długoziarnisty - idealny dodatek do dania głównego

Egg Fried Rice with Vegetables **zł 27.00**
ryż smażony na patelni z jajkiem, świeżymi warzywami i sosem sojowym

PAKISTAŃSKO - CHIŃSKA FUZJA

12

Chowmien (Kurczak - Chicken) **zł 44.00**
Fuzja pakistansko-chinska łączy chińskie techniki gotowania z wyrazistymi pakistanskimi przyprawami, tworząc aromatyczne, sosowe dania wyjątkowe dla Azji Południowej. Pierwsze danie tej kuchni to chowmien: delikatne smażone nudle z warzywami, podawane z wybranym mięsem.

Chowmien (Krewetki - Prawn) **zł 63.00**
Fuzja pakistansko-chinska łączy chińskie techniki gotowania z wyrazistymi pakistanskimi przyprawami, tworząc aromatyczne, sosowe dania wyjątkowe dla Azji Południowej. Pierwsze danie tej kuchni to chowmien: delikatne smażone nudle z warzywami, podawane z wybranym mięsem.

Beef Manchurian with Egg Fried Rice **zł 64.00**
Przyprawione, bezkostne mięso w gęstym, słodko-kwaśnym sosie, podawane z jajecznym ryżem smażonym - łagodny poziom ostrości

Beef Chilli with Vegetables and Egg Fried Rice **zł 65.00**
Delikatne paski wołowiny smażone z warzywami w średnio pikantnym sosie chili, podawane z jajecznym ryżem smażonym

Beef Cashew Nut with Egg Fried Rice **zł 64.00**
Bezkostne mięso w pysznym, delikatnie przyprawionym sosie, posypane orzechami nerkowca, podawane z jajecznym ryżem smażonym

Beef Garlic Delight with Egg Fried Rice **zł 65.00**
Bezkostny mięso w aromatycznym, bogatym sosie, posypane chrupiącym smażonym czosnkiem, podawane z jajecznym ryżem smażonym

Chowmien (Wołowina - Beef) **zł 60.00**
Fuzja pakistansko-chinska łączy chińskie techniki gotowania z wyrazistymi pakistanskimi przyprawami, tworząc aromatyczne, sosowe dania wyjątkowe dla Azji Południowej. Pierwsze danie tej kuchni to chowmien: delikatne smażone nudle z warzywami, podawane z wybranym mięsem.

Chicken Manchurian with Egg Fried Rice **zł 52.00**
Seasoned boneless chicken in a sweet and sour sauce, with egg fried rice

Chicken Chilli with Egg Fried Rice **zł 54.00**
Bezkostny kurczak w lekkim, aromatycznym sosie z warzywami, podawany z jajecznym ryżem smażonym. Średni poziom ostrości

Chicken Cashew Nut with Egg Fried Rice **zł 54.00**
Bezkostne mięso w pysznym, delikatnie przyprawionym sosie, posypane orzechami nerkowca, podawane z jajecznym ryżem smażonym

Chicken Garlic Delight with Egg Fried Rice **zł 54.00**
Bezkostny mięso w aromatycznym, bogatym sosie, posypane chrupiącym smażonym czosnkiem, podawane z jajecznym ryżem smażonym

Lemon Chicken with Egg Fried Rice **zł 52.00**
Bezkostne kawałki kurczaka w lekko kwaśnym sosie cytrynowym, podawane z jajecznym ryżem smażonym. łagodny poziom ostrości

FAST FOOD

5

Chicken Nuggets 6 szt

zł 24.00

Chrupiące i delikatne kawałki kurczaka, podawane z ketchupem

Nuggets 6 szt & Fries Combo

zł 36.00

Kawałki kurczaka podawane z porcją frytek i ketchupem

Naan Kebab Roll

zł 38.00

Pakistańska wersja Rollo Kebaba - soczyste kawałki kurczaka z pokrojoną cebulą i soseem jogurtowo-kolendrowym, zawinięte w świeżo pieczony chleb naan

French Fries

zł 15.00

Porcja chrupiących, złocistych frytek, podawana z ketchupem

Chicken Paratha Roll

zł 39.00

Tender charcoal grilled chicken pieces marinated in aromatic spices, wrapped in a freshly griddled tandoori paratha with a spicy coriander chutney

TANDOORI BREADS - CHLEBY Z TANDOOR

8

Tandoori Roti 1szt

zł 12.00

Butter Roti 1 szt

zł 14.00

miękki, puszysty, płaski chleb, zrobiony z białej mąki, hojnie posmarowany masłem, pieczony do perfekcji w piecu tandoor

Plain Naan 1 szt

zł 13.00

Butter Naan 1 szt

zł 14.00

Garlic Naan 1 szt

zł 16.00

Roghni Naan 1 szt

zł 14.00

miękki, płaski chleb, wzbogacony masłem i mlekiem, posypany sezamem

Kalonji Naan 1 szt

zł 16.00

miękki, płaski chleb posypany czarnuszką, pieczony w piecu tandoor

Tandoori Qeema Naan (Baranina)

zł 30.00

miękki, puszysty placek nadziewany mięsem baraniną i przyprawami, pieczony w piecu tandoor

SOSY

3

Ketchup

zł 8.00

Coriander Chutney

zł 8.00

świeży, pikantny i pikantny sos ziołowy z kolendrą, miętą i zielonymi papryczkami chili

Raita

zł 8.00

chłodny, kremowy dodatek na bazie jogurtu ze świeżą kolendrą, miętą i łagodnymi przyprawami, który równoważy pikantne dania

DESERY

3

Kheer (Rice Pudding)

zł 29.00

Tradycyjny pakistański pudding ryżowy z mleka, ryżu, cukru i kardamonu.

Gulab Jamun 2szt

zł 20.00

Delikatny mleczny deser, smażony i nasączony słodkim syropem

Gajar ka Halwa

zł 29.00

A traditional dessert made from grated carrots slow-cooked with milk, ghee & sugar, flavoured with cardamom & garnished with nuts

NAPOJE

8

Woda niegazowana

zł 11.00

Woda gazowana

zł 11.00

Coca Cola - 330ml

zł 12.00

Coca Cola Zero - 330ml

zł 12.00

Sprite - 330ml

zł 12.00

Sweet Lassi - 350ml

zł 16.00

Tradycyjny pakistański napój na bazie jogurtu, lekko słodzony i idealnie orzeźwiający. Porcja : 1 szklanka

Salted Lassi - 350ml

zł 16.00

Klasyczny pakistański napój jogurtowy z odrobiną soli i przypraw. Doskonały dodatek do pikantnych potraw. Porcja : 1 Szklanka

Mango Lassi - 350ml

zł 20.00

Orzeźwiający, kremowy napój z jogurtu, mango pulpy i cukru. Porcja : 1 szklanka