

MENU RESTAURACJI

India King Restaurant

Franciszka Marii Lanciego 16, 02-792 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
153

KATEGORII
18

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI

18

Samosa Vegetarian (2 szt. / 2 pcs.) 21 zł
Krucze pierozki nadziewane ziemniakami i groszkiem / Crispy puffs stuffed with spicy potatoes and green peas

Samosa Mutton (2 szt. / 2 pcs.) 24 zł
Krucze pierozki nadziewane jagnięciną / Crispy puffs stuffed with mutton

Pakorasa Vegetable 22 zł
Panierowane kawalki warzyw w mące z soczewicy z indyjskimi przyprawami / Vegetable pakoras battered in lentil flour with indian spices

Kurkuri Bhindi 30 zł
Okra panierowana w indyjskich przyprawach / Ladies finger slices battered with indian spices

Chilli chicken 35 zł
Smazone kawalki kurczaka z chili, papryką, cebulą i indyjskimi przyprawami / Chunks of chicken tossed with onion, pepper and indian spices

Harabhara Kebab (5 szt. / 5 pcs.) 22 zł
Kotleciki z zielonych warzyw / Mildly spiced green vegetable cutlets

Cheese Roll 24 zł
Krokiety serowe nadziewane kolendrą i cebulą / Soft cheese spiced with red onion and fresh coriander

Chilli Paneer 34 zł
Kawalki białego sera obtaczane w czosnku i chili / Indian cottage cheese tossed with garlic and chilli

Masala Papad 17 zł
Wafle z soczewicy z przyprawami / Indian wafers made from lentil and spiced

Samosa Chicken (2 szt. / 2 pcs.) 24 zł
Krucze pierozki nadziewane kurczakiem / Crispy puffs stuffed with chicken

Pakorasa Paneer 22 zł
Panierowany biały ser w mące z soczewicy z indyjskimi przyprawami / Paneer pakoras battered in lentil flour with indian spices

Pakorasa Chicken 22 zł
Panierowany kurczak w mące z soczewicy z indyjskimi przyprawami / Chicken pakoras battered in lentil flour with indian spices

Chicken 65 30 zł
Kawalki kurczaka panierowane w indyjskich przyprawach / Chunks of chicken battered with indian spices

Chicken lollipop (5 szt. / 5 pcs.) 24 zł
Skrzydółka kurczaka panierowane w indyjskich przyprawach / Chicken wings battered with indian spices

Onion Bhajia 22 zł
Panierowane krawki cebulowe / Onion slices battered in lentil flour with indian spices

Ghobi 65 25 zł
Kalafior panierowany w indyjskich przyprawach / Cauliflower battered with indian spices

Aloo Tikki (5 szt. / 5 pcs.) 21 zł
Kotleciki ziemniaczane z kolendrą i kminem / A cutlet of potato with coriander and cumin

Veg. Manchurian 32 zł
Pulpety z warzyw w słodko-kwasnym ostrym sosie / Fried vegetable balls in a sweet and sour thick spicy sauce

PRZEKASKI Z PIECA TANDOOR / START FROM TANDOOR

11

Chicken Tikka
39 zł

Kawalki kurczaka marynowane w jogurcie i indyjskich przyprawach / Chunks of chicken marinated with curd and indian spices

Chicken Hariyali Tikka
39 zł

Kawalki kurczaka marynowane w świeżych ziołach / Chunks of chicken marinated with fresh herbs and indian spices

Murgh Madu Kebab
39 zł

Kawalki kurczaka marynowane w miodzie i indyjskich przyprawach / Supreme pieces of chicken marinated with honey and indian spices

Chicken Tangdi
45 zł

Marynowane palki z kurczaka grillowane w piecu Tandoor / Marinated chicken drumsticks grilled in tandoori oven

Mutton Seekh Kebab
47 zł

Mielone mięso z baraniny marynowane w indyjskich przyprawach, grillowane w piecu tandoor / Minced mutton marinated with Indian spices and grilled in clay oven

Paneer Tikka
39 zł

Kawalki indyjskiego białego sera marynowane w jogurcie i indyjskich przyprawach / Chunks of cottage cheese marinated with curd and Indian spices

Garlic Chicken Tikka
39 zł

Kawalki kurczaka marynowane w czosnku i indyjskich przyprawach / Chunks of chicken marinated with garlic and indian spices

Murgh Malai Kebab
39 zł

Kawalki kurczaka marynowane w śmietanie i serze / Supreme pieces of chicken marinated with cream and indian spices

Tandoori Chicken
48 zł

Udka i piersi kurczaka marynowane w jogurcie i indyjskich przyprawach / Leg and breast of chicken marinated with curd and indian spices

Tandoori Jhinga
50 zł

Krewetki tiger marynowane w indyjskich przyprawach / Tiger prawn marinated with curd and indian spices

Fish Tikka (Salmon / Losos)
49 zł

Kawalki ryby marynowane w jogurcie i indyjskich przyprawach / Chunks of fish marinated with curd and Indian spices

ZUPY

5

Dal Soup
22 zł

Zupa z soczewicy z warzywami / Freshly cooked indian lentils with mix vegetables

Tom Yum Chicken
25 zł

Ostro-kwasna zupa z grzybami, trawa cytrynowa, pomidorami, galanganem, świeża kolendra i liśćmi limonki; z kurczakiem / Hot & sour soup with mushrooms, lemongrass, tomatoes, galangal, fresh coriander and lime leaves; with chicken

Hot and Sour soup of Chicken / Vegetables
24 zł

Indochińska zupa ostro-kwasna z kurczakiem lub warzywami / Indo-Chinese hot and sour soup with chicken or vegetables

Tom Yum Paneer
24 zł

Ostro-kwasna zupa z grzybami, trawa cytrynowa, pomidorami, galanganem, świeża kolendra i liśćmi limonki; z serem paneer / Hot & sour soup with mushrooms, lemongrass, tomatoes, galangal, fresh coriander and lime leaves; with paneer

Tom Yum Prawns
28 zł

Ostro-kwasna zupa z grzybami, trawa cytrynowa, pomidorami, galanganem, świeża kolendra i liśćmi limonki; z krewetkami / Hot & sour soup with mushrooms, lemongrass, tomatoes, galangal, fresh coriander and lime leaves; with prawns

SAŁATKI

3

Green Salad

20 zł

Salatka ze świeżych warzyw / Freshly cut vegetables

Chicken Tikka Salad

24 zł

Salatka z grillowanym kurczakiem / Grilled chicken with fresh vegetables

Brinjal and Cheese Salad

22 zł

Salatka z baklazana i białego sera / Deep fried brinjal and cottage cheese

DANIA WEGETARIAŃSKIE

19

Dal Tadka
35 zł

Zolta soczewica przyprawiona czosnkiem i kminem / Garlic flavored lentil, seasoned with indian cumin

Dal Makhni
35 zł

Czarna soczewica w masle i pomidorach / Black lentil cooked with tomato butter gravy

Chana Masala
35 zł

Ciecioraka gotowana w pomidorowym sosie z indyjskimi przyprawami / Chick peas cooked with tomato and indian spices

Kadai Vegetable
37 zł

Warzywa gotowane do perfekcji z mieszanką kadai masala / Assorted vegetables cooked to perfection with kadai masala

Jeera Aloo
35 zł

Danie północnoindyjskie z ziemniakami, przyprawami i ziołami / North Indian dish made with potatoes, spices and herbs

Bhindi Do Piyaza
37 zł

Okra gotowana w cebulowym sosie z indyjskimi przyprawami / Ladies finger cooked with onion gravy

Baingan Ka Bharta
39 zł

Grillowany baklajan gotowany w pomidorowo-cebulowym sosie / Grilled brinjal cooked with onion tomato

Paneer Jalfreji
39 zł

Kawalki białego sera gotowane z cebulą i papryką w pomidorowym sosie / Chunks of cottage cheese cooked with onion and pepper-tomato gravy

Palak Paneer
39 zł

Kawalki białego sera ze szpinakiem w indyjskich przyprawach / Spinach and chunks of cottage cheese cooked with indian spices

Tawa Paneer Masala
39 zł

Polwytrawne curry z papryką, cebulą, pomidorami i kostkami sera paneer / Semi dry curry with capsicum, onions, tomatoes and paneer cheese cubes

Dal Palak
35 zł

Zolta soczewica ze szpinakiem w indyjskich przyprawach / Yellow lentil cooked with spinach flavored with garlic

Dal Maharani
35 zł

Mieszanka soczewicy w sosie smietanowym z przyprawami / Mix lentils cooked in a creamy sauce and spices

Sabzi Navrangi
37 zł

Warzywa gotowane w sosie orzechowym z nerkowców / Assorted vegetables cooked with cashewnut gravy

Methi Aloo
35 zł

Ziemniaki gotowane w liściach kozieradki / Chunks of potato cooked with fenugreek leaves gravy

Aloo Bhindi
37 zł

Okra z ziemniakami gotowana w cebuli i pomidorach z indyjskimi przyprawami / Ladies finger and potato cooked with onion and tomato

Dahiwala Baingan
37 zł

Kawalki baklajana gotowane w sosie jogurtowo-kokosowym / Chunks of brinjal cooked in a curd-coconut gravy

Paneer Makhni
39 zł

Kawalki białego sera gotowane w sosie pomidorowo-maslanym / Chunks of cottage cheese cooked with butter-tomato gravy

Ginger Paneer
39 zł

Kawalki białego sera z imbirem, papryką w sosie cebulowym / Chunks of cottage cheese cooked with ginger and pepper onion gravy

Paneer Tikka Masala
39 zł

Kawalki grillowanego białego sera w indyjskich przyprawach / Pieces of grilled Indian cottage cheese cooked with Indian spices

DANIA Z KURCZAKA

13

Butter Chicken

41 zł

Kawalki kurczaka gotowane w sosie pomidorowo-maslanym / Chunks of chicken cooked with butter-tomato gravy

Chicken Korma

41 zł

Kawalki kurczaka w sosie smietanowo-orzechowym z nerkowcow / Chunks of chicken cooked with creamy cashewnut gravy

Special Chicken Curry

46 zł

Pikantny tradycyjny indyjski domowy kurczak z kosciami / Spicy traditional indian homemade chicken with bones

Chicken Palak

41 zł

Kawalki kurczaka gotowane ze szpinakiem w indyjskich przyprawach / Spinach and chunks of chicken cooked with Indian spices

Chicken Madras

43 zł

Kawalki kurczaka gotowane w stylu południowo-indyjskim w ostrym sosie / Chunks of chicken cooked in a south indian style spicy gravy

Ginger Chicken

41 zł

Kawalki kurczaka z imbirem, papryka w sosie cebulowym / Chunks of chicken cooked in red spices

Chicken Vindaloo

43 zł

Kawalki kurczaka gotowane w bardzo ostrym, kwasnym sosie / Chunks of chicken cooked in very spicy vinegar gravy

Chicken Tikka Masala

41 zł

Kawalki grillowanego kurczaka gotowane w sosie pomidorowo-cebulowym / Chunks of chicken cooked with onion-tomato gravy

Balti Chicken

42 zł

Kawalki kurczaka gotowane w pomidorowo-paprykowym sosie / Chunks of chicken cooked with pepper in a tomato gravy

Murgh Pasanda

44 zł

Kawalki kurczaka gotowane w sosie migdalowym / Chunks of chicken cooked in a rich almond gravy

Chicken Curry

41 zł

Kawalki kurczaka w klasycznym sosie curry / Home made style chicken curry

Chicken Jalfreji

41 zł

Kawalki kurczaka gotowane z cebula i papryka w pomidorowym sosie / Chunks of chicken cooked with onion and pepper-tomato gravy

Chicken Lal Masala

42 zł

Kawalki kurczaka gotowane w czerwonych indyjskich przyprawach / Chunks of chicken cooked in red spices

DANIA Z JAGNIECINY / LAMB DISHES

10

Mutton Curry

47 zł

Kawalki jagnieciny w klasycznym sosie curry / Home made style mutton curry

Ginger Mutton

49 zł

Kawalki jagnieciny z imbirem, papryka w sosie cebulowym / Chunks of mutton cooked with ginger and pepper onion gravy

Mutton Palak

49 zł

Kawalki jagnieciny gotowane ze szpinakiem w indyjskich przyprawach / Spinach and chunks of mutton cooked with Indian spices

Mutton Lal Masala

49 zł

Kawalki jagnieciny gotowane w czerwonych indyjskich przyprawach / Chunks of mutton cooked in red spices

Mutton Vindaloo

49 zł

Kawalki jagnieciny gotowane w bardzo ostrym, kwasnym sosie / Chunks of mutton cooked in very spicy vinegar gravy

Mutton Korma

48 zł

Kawalki jagnieciny w sosie smietanowo-orzechowym z nerkowcow / Chunks of mutton cooked with creamy cashewnut gravy

Mutton Madras

49 zł

Kawalki jagnieciny gotowane w stylu południowo-indyjskim w ostrym sosie / Chunks of mutton cooked in a south indian style spicy gravy

Balti Mutton

49 zł

Kawalki jagnieciny gotowane w pomidorowo-paprykowym sosie / Chunks of mutton cooked with pepper in a tomato gravy

Special Mutton Curry

58 zł

Pikantna tradycyjna indyjska domowa jagniecina z kośćmi / Spicy traditional indian homemade mutton with bones

Mutton Rogan Josh

49 zł

Kawalki jagnieciny gotowane w indyjskich przyprawach w sosie cebulowym / Chunks of mutton cooked in onion gravy

RYBY I OWOCE MORZA

4

Malabar Fish Curry

41 zł

Kawalki ryby gotowane w pomidorach w sosie kokosowym, doprawione sokiem z cytryny / Chunks of fish cooked tomato-coconut gravy and seasoned with lemon juice

Fish Curry

41 zł

Kawalki ryby gotowane w sosie kokosowym / Chunks of fish cooked in a coconut based gravy

Hariyali Macchili Curry

41 zł

Kawalki ryby gotowane w sosie z kolendry i ziołach / Chunks of fish cooked with coriander gravy and spices

India King Special Goan Fish Curry

46 zł

Tradycyjne rybne curry z mlekiem kokosowym i świeżo zmielonymi przyprawami z Indii / Traditional fish curry preparation with coconut milk and freshly grounded spices from India

DANIA Z KREWETEK / PRAWN DISHES

6

Prawn Curry

51 zł

Krewetki gotowane w pomidorowo-cebulowym sosie z wiorkami kokosowymi / Prawn cooked in a coconut, onion-tomato gravy

India King Special Goan Prawn Curry

58 zł

Tradycyjne curry z krewetkami z mlekiem kokosowym i świeżo zmielonymi przyprawami z Indii / Traditional prawn curry preparation with coconut milk and freshly grounded spices from India

Prawn Jalfreji

51 zł

Krewetki gotowane z cebula i papryka w pomidorowym sosie / Prawn cooked with onion and pepper-tomato gravy

Prawn Dilpasand

51 zł

Krewetki gotowane w sosie migdałowo-warzywnym / Prawn cooked in a rich almond gravy

Prawn Chilli Garlic Masala

51 zł

Krewetki gotowane w chili i czosnku / Prawn cooked in a spicy chili-garlic gravy

Prawn Madras

51 zł

Krewetki gotowane w stylu południowo-indyjskim w ostrym sosie / Prawn cooked in a south indian style spicy gravy

DANIA Z RYZU / BIRIYANI DISHES

4

Vegetable Biryani

39 zł

Ryz basmati z mieszanką warzyw i przyprawami, podawany z jogurtem / Mix vegetable cooked with Indian spices and basmati rice served with raita

Chicken Biryani

42 zł

Ryz basmati z kurczakiem i przyprawami, podawany z jogurtem / Chunks of chicken cooked with Indian spices and basmati rice served with raita

Mutton Biryani

46 zł

Ryz basmati z jagnięciną i przyprawami, podawany z jogurtem / Chunks of mutton cooked with Indian spices and basmati rice served with raita

Prawn Biryani

49 zł

Ryz basmati z krewetkami i przyprawami, podawany z jogurtem / Prawn cooked with Indian spices and basmati rice served with raita

RYZ / RICE

8

Plain Rice
13 zł

Ryz biały basmati / Basmati rice

Jeera Rice
19 zł

Ryz basmati smazoný z kuminem / Basmati rice fried with Indian cumin

Lemon Rice
19 zł

Ryz basmati smazoný z kurkuma, gorczyca i sokiem z limonki / Basmati rice fried with turmeric, mustard seeds and fresh lemon juice

Pudina Rice
19 zł

Ryz basmati smazoný z mieta / Basmati rice fried with mint

Saffron Rice
21 zł

Ryz basmati smazoný z szafranem / Basmati rice fried with saffron

Methi Pulav
20 zł

Ryz basmati smazoný z liściami kozieradki / Basmati rice fried with fenugreek leaves

Peas Pulav
20 zł

Ryz basmati smazoný z zielonym groszkiem i przyprawami / Basmati rice fried with turmeric, green peas and spices

Sabzi Pulav
22 zł

Ryz basmati smazoný z warzywami i przyprawami / Basmati rice fried with mix vegetable and spices

PIECZYWO INDYJSKIE / INDIAN BREADS

14

Roti
12 zł

Indyjski chleb z zytnej maki zwykly / Rye flour bread plain

Butter Roti
13 zł

Indyjski chleb z zytnej maki maslany / Rye flour bread with butter

Methi Roti
13 zł

Indyjski chleb z zytnej maki z kozieradka / Rye flour bread with fenugreek leaves

Pudina Roti
13 zł

Indyjski chleb z zytnej maki z mieta / Rye flour bread with mint

Plain Naan
13 zł

Indyjski chleb z pszennej maki / Wheaten flour bread

Butter Naan
14 zł

Indyjski chleb z pszennej maki z maslem / Wheaten flour bread with butter

Garlic Naan
15 zł

Indyjski chleb z pszennej maki z czosnkiem i maslem / Wheaten flour bread with garlic and butter

Stuff Kulcha - Aloo
18 zł

Indyjski chleb nadziewany ziemniakami / Wheaten bread stuffed with spices and potato

Stuff Kulcha - Onion
18 zł

Indyjski chleb nadziewany cebula / Wheaten bread stuffed with spices and onion

Stuff Kulcha - Paneer
18 zł

Indyjski chleb nadziewany serem / Wheaten bread stuffed with cottage cheese

Stuff Kulcha - Vegetable
18 zł

Indyjski chleb nadziewany warzywami / Wheaten bread stuffed with vegetables

Cocktail Kulchas
25 zł

Zestaw indyjskich mini chlebkow / Basket of 5 mix wheaten flour bread

Kashmiri Naan
21 zł

Indyjski chleb nadziewany owocami / Wheaten bread stuffed with fruits

Chapati
10 zł

Indyjski chleb z zytnej maki robiony na patelni / Rye flour pan bread

DODATKI

1

Raita
12 zł

Jogurt z ogorkiem, cebula lub pomidorami - do wyboru / Yogurt with cucumber, onion or tomato

DESERY

5

Saffron Firni

17 zł

Deser z maki ryżowej z mlekiem i szafranem / A dessert of rice and saffron-milk

Kulfi Mango

15 zł

Indyjskie lody o smaku mango / Ice cream made with milk and mango

Kulfi Badam

15 zł

Indyjskie lody o smaku migdałow / Ice cream made with milk and almond

Gulab Jamun

15 zł

Smazone kulki mleczne w słodkim syropie kardamonowym / Deep fried milk balls soaked in sugar cardamom syrup

Kulfi Pista

15 zł

Indyjskie lody o smaku pistacji / Ice cream made with milk and pistachio

NAPOJE ZIMNE

15

Mango Lassi 200 ml

16 zł

Indyjski napój jogurtowy z mango / Indian cold drink made with yoghurt and mango

Sweet Lassi 200 ml

14 zł

Indyjski napój jogurtowy słodki / Indian cold drink made with yoghurt and sugar

Salty Lassi 200 ml

14 zł

Indyjski napój jogurtowy słony / Indian cold drink made with yoghurt and salt

Mango Juice 200 ml

11 zł

Sok z mango / Mango juice

Guava Juice 200 ml

11 zł

Sok z guavy / Guava juice

Lychee Juice 200 ml

11 zł

Sok z lychee / Lychee juice

Fresh Orange Juice 200 ml

16 zł

Świeżo wyciskany sok z pomarańczy / Refreshing fresh orange juice

Pepsi 200 ml

11 zł

Pepsi Light 200 ml

11 zł

Mirinda 200 ml

11 zł

7 Up 200 ml

11 zł

Apple Juice / Sok Jabłkowy 200 ml

11 zł

Orange Juice / Sok Pomarańczowy 200 ml

11 zł

Mineral Water / Woda Niegazowana 300 ml

11 zł

Sparkling Water / Woda Gazowana 300 ml

11 zł

NAPOJE GORĄCE

3

Masala Chai

10 zł

Indyjska herbata z mlekiem i masala (imbir, kardamon, cynamon) / Indian tea with milk and masala

Tea / Herbata

9 zł

Dilmah: Black Tea / Earl Grey / Pure Green / Jasmine / Mint

Masala Coffee

10 zł

Indyjska kawa z mlekiem i masala (imbir, kardamon, cynamon) / Indian coffee with milk and masala

KUCHNIA POLUDNIOWO-INDYJSKA / SOUTH INDIAN PRIDE

8

Plain Idli

34 zł

Placuszki ryżowe gotowane na parze / Steamed rice cakes

Masala Idli

36 zł

Placuszki ryżowe gotowane na parze z cebula, pomidorami i przyprawami / Steamed rice cakes with onion, tomato and spices

Uthappam Onion

36 zł

Nalesniki ryżowe z grubego ciasta posypane cebula z przyprawami / Thick open doses topped with spices and onion

Uthappam Tomato

36 zł

Nalesniki ryżowe z grubego ciasta posypane pomidorami z przyprawami / Thick open doses topped with spices and tomato

Plain Dosa

31 zł

Nalesniki z ryżu i soczewicy / Pancake made with fermented rice and lentils

Masala Dosa

37 zł

Nalesniki ryżowe nadziewane ziemniakami, cebula i przyprawami / Pancake made with fermented rice and lentils filled with spices and potatoes

Mysore Dosa

37 zł

Nalesniki ryżowe nadziewane papryka, cebula i przyprawami / Pancake made with fermented rice and lentils filled with spices and onion pepper

Cheese Dosa

37 zł

Nalesniki ryżowe nadziewane zółtym serem i przyprawami / Pancake made with fermented rice and lentils filled with grated cheese and spices

DANIA NA GORACYCH POLMISKACH / HOT SIZZLER DISHES

6

Paneer Sizzler
47 zł

Smazone kawalki białego sera z cebula, papryka i indyjskimi przyprawami, serwowane na goracym polmisku / Chunks of cottage cheese with onion-pepper and Indian spices, pan fried served on a hot platter

Chicken Sizzler
50 zł

Smazone kawalki kurczaka z cebula, papryka i indyjskimi przyprawami, serwowane na goracym polmisku / Chunks of chicken with onion-pepper and Indian spices, pan fried served on a hot platter

Fish Sizzler
53 zł

Smazone kawalki ryby z cebula, papryka i indyjskimi przyprawami, serwowane na goracym polmisku / Chunks of fish with onion-pepper and Indian spices, pan fried served on a hot platter

Veg Sizzler
45 zł

Smazone warzywa z cebula, papryka i indyjskimi przyprawami, serwowane na goracym polmisku / Mix vegetables with onion-pepper and Indian spices, pan fried served on a hot platter

Mutton Sizzler
57 zł

Smazone kawalki jagnięciny z cebula, papryka i indyjskimi przyprawami, serwowane na goracym polmisku / Chunks of mutton with onion-pepper and Indian spices, pan fried served on a hot platter

Prawn Sizzler
61 zł

Smazone krewetki z cebula, papryka i indyjskimi przyprawami, serwowane na goracym polmisku / Prawn with onion-pepper and Indian spices, pan fried served on a hot platter