

MENU RESTAURACJI

Indian Taste Food & Wine Bemowo

Sternicza 125A/Lok U2, 01-350 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
203

KATEGORII
15

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI		25	
Tandoori Tiger Prawns(Krewetki) chrupiące krewetki w pikantnym sosie sojowo czosnkowym. crispy prawns in spicy soy and garlic sauce	50,00 zł	Tandoori Mix Platter Non Veg. (dla 2 osoby) zestaw grillowanych mięs: kurczak, mielona jagnięcina, łosoś i krewetki podawane z orientalną sałatką i sosami. selection of exquisite tandoori grilled meat: chicken, grounded lamb, salmon and prawns served with an oriental salad with sauces	80,00 zł
PRAWNS CHILLI Kawałki marynowane w sosie sojowym i winegret, grillowane z papryką i cebulą Pieces marinated in soya sauce & vinegar, roasted with peppers and onion	46,00 zł	Chicken Haryali Tikka Przystawki marynowane w przyprawach indyjskich i miętą, grillowane w piecu Tandoor Starters marinated in tandoori masala, mint and skewered in Clay Tandoor	40,00 zł
Chicken Sizzler Kawałki marynowanego, chrupiącego oraz delikatnego kurczaka z idealną kombinacją przypraw indyjskich, serwowane na gorącym półmisku. Pieces of marinated, crispy and tender chicken with a perfect combination of Indian spices on hot plate.	40,00 zł	Prawns Sizzler Kawałki marynowanego, chrupiącego oraz delikatnego krewetek z idealną kombinacją przypraw indyjskich, serwowane na gorącym półmisku. Pieces of marinated, crispy and tender prawns with a perfect combination of Indian spices on hot plate.	48,00 zł
Tandoori Chicken Grillowany kurczaka marynowany w jogurcie i indyjskich przyprawach w piecu Tandoor. To danie z subkontynentu indyjskiego jest bardzo popularne także w innych częściach świata. Chicken grilled in clay Tandoor marinated in yoghurt and Indian spices. This dish is popular in Indian subcontinent as well as other parts of the world.	36,00 zł	Mutton Seekh kebab served with naan Grillowane mielone jagnięcina ze specjalnymi indyjskimi przyprawami, podawane z chlebkiem naan. Grilled mutton with special Indian spices, served with naan bread.	45,00 zł
Chicken Seekh kebab served with naan Grillowane mielone kurczaka ze specjalnymi indyjskimi przyprawami, podawane z chlebkiem naan. Grilled chicken with special Indian spices, served with naan bread.	43,00 zł	Chicken Lollipop Chrupiące skrzydełka kurczaka marynowane w sosie barbecue, podawane z sosem słodko-kwaśnym. Crispy chicken wings marinated in homemade BBQ sauce, served in sweet & sour sauce.	32,00 zł
Garlic Prawns Tikka chrupiące krewetki w pikantnym sosie sojowo czosnkowym. crispy prawns in spicy soy and garlic sauce	50,00 zł	CHICKEN TIKKA grillowany kurczak marynowany w przyprawach indyjskich. grilled chicken marinated in indian spices	40,00 zł
Chicken Samosa Chrupiące pierożki nadziewane kurczakiem. Crispy dumplings stuffed with chicken.	27,00 zł	Chilli Chicken Dry kawałki kurczaka z czosnkiem, imbirem i chilli. pieces of chicken fried with garlic, ginger and chilli	40,00 zł
Salmon Tikka Łosoś marynowany w przyprawach indyjskich, grillowane w piecu Tandoor. Salmon marinated in tandoori masala and skewered in Clay Tandoor.	48,00 zł	Chicken Malai Tikka Soczysty kurczak marynowany w paście z orzechami nerkowca, grillowany w piecu Tandoor. Juicy chicken marinated with cashew nut paste & grilled in clay Tandoor.	40,00 zł

PRZYSTAWKI ciąg dalszy

25

Soya Tandoori Tikka

40,00 zł

Soya Chunks marinated with indian spices and yoghurt and grilled in clay tandoor

Paneer Chilli Paneer Chilli

38,00 zł

Kawałki sera paneer marynowane w sosie sojowym i winegret, grillowane z papryką i cebulą Pieces of homemade paneer marinated in soya sauce & vinegar, roasted with peppers and onion

Vegetarian Platter Selection

68,00 zł

Półmisek wybranych sezonowych grillowanych warzyw oraz robionego na miejscu sera. Selection of seasonal grilled vegetables and homemade cheese paneer.

Mix Vegetable Pakora

25,00 zł

Kawałki warzyw panierowane i smażone w mące z ciecierzycy. Variety of vegetables battered in chickpea flour and fried.

Hari Bhari Tikki

25,00 zł

Pyszna i bardzo kusząca przekąska, która jest wegetariańskim odpowiednikiem kebaba, ze smaczną mieszanką warzyw i indyjskich przypraw dla tych, co kochają kebab, ale są wegetarianami. Delicious and very tempting snack, which is vegetarian version of kebab, with a tasty blend of vegetables and Indian spices for those who love kebab, but are vegetarian.

Vegetarian Samosa

22,00 zł

Chrupiące pierożki nadziewane ziemniakami z zielonym groszkiem. Crispy dumplings stuffed with potatoes & green peas.

Paneer Tikka Shaslik

38,00 zł

grillowane kawałki sera indyjskiego i papryki w sosie z orzechów nerkowca. grilled chunks of indian cheese and capsicum marinated in cream and cashewnut sause

Onion Bhaji

25,00 zł

Krążki cebulowe panierowane i smażone w mące z ciecierzycy. Onion rings battered in chickpea flour and fried.

Paneer Sizzler

38,00 zł

Kawałki marynowanego, chrupiącego oraz delikatnego robionego na miejscu sera paneer z idealną kombinacją przypraw indyjskich, serwowane na gorącym półmisku. Pieces of marinated, crispy and tender homemade paneer cheese with a perfect combination of Indian spices on hot plate.

DANIA GŁÓWNE Z JAGNIĘCINĄ

17

Lamb Jalfarazi

45,00 zł

Aromatyczne curry w aksamitnym, lekko pikantnym sosie pomidorowym z kawałkami papryki i cebuli. Aromatic curry in velvety, slightly spicy tomato sauce with pieces of pepper and onion.

Coconut Lamb

45,00 zł

Kawałki Jagnięcina w sosie kokosowo-cebulowym Chunks of Lamb cooked in coconut based gravy.

Methi Lamb

45,00 zł

jagnięcina gotowana w delikatnym sosie z orzechów nerkowca z dodatkiem liści kozieradki. lamb cooked in a delicate cashewnut sauce with fenugreek leaves

Prawns Tikka Masala

44,00 zł

krewetki gotowana w kremowym sosie pomidorowym. prawns cooked in a creamy tomato sauce

Mutton Tawa Masala

45,00 zł

Sos z kawałkami pomidora, cebulą, gotowany na płaskiej patelni z doskonałą mieszanką ziół indyjskich Sauce with chunks of tomatoes, onion and pepper, cooked on flat pan tawa with perfect blend of Indian spices

Lamb Mango

45,00 zł

Unikalne połączenie przyprawy curry z mango i pastą z orzechów nerkowca. Unique combination of curry with mango and cashew nut paste.

DANIA GŁÓWNE Z JAGNIĘCINĄ ciąg dalszy

17

Lamb Vindaloo
45,00 zł

Autentyczne curry z regionu Goa, bardzo ostre i aromatyczne z cebulą, papryką i całym mnóstwem chilli Authentic curry from Goa region, very spicy and aromatic with onion, pepper and a lot of chilli

Lamb Korma
45,00 zł

jagnięcina gotowana w łagodnym sosie z mielonych orzechów nerkowca i migdałów. lamb cooked in a delicate cashewnut sauce with almonds

Lamb Curry
45,00 zł

Ten aromatyczny i bogaty sos zawiera przyprawy takie jak kolendra, kmin oraz kurkuma z obowiązkowym czosnkiem i imbirem, wszystko zmieszane z purée z pomidorów, chilli, liśćmi curry oraz innymi indyjskimi przyprawami. This aromatic and rich sauce includes spices like coriander, cumin and turmeric with the requisite garlic and ginger, all stirred with a purée of tomatoes, chilli, curry leaves and other Indian spices.

Lamb Kadhai
45,00 zł

jagnięcina gotowana z cebulą, papryką i chilli w sosie curry. lamb cooked with onions, paprika and chilli in curry sauce

Lamb Butter
45,00 zł

Jedwabiście gładki sos, które składa się z sosu pomidorowego i orzechowego z imbirem i masłem Silky smooth gravy, which composes of tomato and nut sauce with ginger and butter

Lamb Chettinad
45,00 zł

Sauce with addition of marinated anise, spicy chettinad paste and coconut milk Sos z dodatkiem marynowanego anyżu, pikantnej pasty chettinad i mleka kokosowego

Lamb Tikka Butter Masala
45,00 zł

jagnięcina gotowana w kremowym sosie pomidorowym. lamb cooked in a creamy tomato sauce

Lamb Saagwala
45,00 zł

Przysmak z północy Indii. Aromatyczny sos szpinakowy z cebulą, pomidorami i nutą czosnku Delicacy from North India. Aromatic spinach sauce with onions, tomatoes and a touch of garlic

Lamb Madras
45,00 zł

Bardzo ostre curry z nutą mleka kokosowego, pochodzące z południa Indii, nazwa pochodzi od miasta Madras Hot spicy curry with touch of coconut milk, originated from south of India, named after the city of Madras

Keema Kadhai Mutter
50,00 zł

Gotowana na wolnym ogniu mielona jagnięcina z zielonym groszkiem i doskonałą mieszanką indyjskich przypraw Slowly cooked minced lamb with green peas and perfect blend of Indian spices

BALTI LAMB
45,00 zł

jagnięcina gotowana w sosie z ziarna musztardowego, świeżego imbiru, czosnku, chilli, pomidorów, cebuli i mielonych orzechów nerkowca. lamb cooked in a sauce made of mustard grain, fresh ginger, garlic, chilli, tomatoes, onions and grounded cachewnuts

DANIA GŁÓWNE Z KREWETEK I ŁOSOSIA

32

Fish Tawa Masala
42,00 zł

Sos z kawałkami pomidora, cebulą, gotowany na płaskiej patelni z doskonałą mieszanką ziół indyjskich Sauce with chunks of tomatoes, onion and pepper, cooked on flat pan tawa with perfect blend of Indian spices

Balti Tofu
38,00 zł

tofu w sosie z ziarna musztardowego i świeżego imbiru, czosnku, suszonego chilli i pomidorów. tofu cooked in a suce made of mustards grain and grounded cachewnuts.

DANIA GŁÓWNE Z KREWETEK I ŁOSOSIA [ciąg dalszy](#)

32

Fish Tikka Masala
42,00 zł

Ryba gotowana w kremowym sosie pomidorowym. Fish cooked in a creamy tomato sauce

Fish Jalfarazi
42,00 zł

Aromatyczne curry w aksamitnym, lekko pikantnym sosie pomidorowym z kawałkami papryki i cebuli. Aromatic curry in velvety, slightly spicy tomato sauce with pieces of pepper and onion.

Palak Fish
42,00 zł

Przysmak z północy Indii. Aromatyczny sos szpinakowy z cebulą, pomidorami i nutą czosnku Delicacy from North India. Aromatic spinach sauce with onions, tomatoes and a touch of garlic

Fish Chettinad
42,00 zł

Sauce with addition of marinated anise, spicy chettinad paste and coconut milk Sos z dodatkiem marynowanego anyżu, pikantnej pasty chettinad i mleka kokosowego

Methi Fish
42,00 zł

Ryba gotowana w delikatnym sosie z orzechów nerkowca z dodatkiem liści kozieradki. Fishcooked in a delicate cashewnut sauce with fenugreek leaves

Fish Mango
42,00 zł

Unikalne połączenie przyprawy curry z mango i pastą z orzechów nerkowca. Unique combination of curry with mango and cashew nut paste.

Prawns Curry
44,00 zł

Ten aromatyczny i bogaty sos zawiera przyprawy takie jak kolendra, kmin oraz kurkuma z obowiązkowym czosnkiem i imbirem, wszystko zmieszane z purée z pomidorów, chilli, liśćmi curry oraz innymi indyjskimi przyprawami. This aromatic and rich sauce includes spices like coriander, cumin and turmeric with the requisite garlic and ginger, all stirred with a purée of tomatoes, chilli, curry leaves and other Indian spices.

Kadhai Prawns
44,00 zł

Gruboziarnisty proszek z nasion kolendry i czerwonych papryczek chilli nadaje sosowi kadhai autentyczny smak i specjalną konsystencję. Ten gęsty sos jest robiony na bazie pomidorów i ma pikantny smak z domieszką kozieradki, kawałków cebuli i papryki. Coarse powder of coriander seeds and red chillis is what gives kadhai gravy its authentic flavour and special texture. This richy-textured gravy is tomato-based and has a tangy and spicy flavour with fenugreek, pieces of onion and pepper.

Korma Fish
42,00 zł

Bardzo delikatny sos o lekko słodkim smaku, duszony w śmietanie z orzechami, bakaliami i wiórkami kokosowymi. Delicate slightly sweet sauce simmered in cream with nuts, dried fruit and coconut shirms.

Butter Fish
42,00 zł

Jedwabiście gładki sos, które składa się z sosu pomidorowego i orzechowego z imbirem i masłem Silky smooth gravy, which composes of tomato and nut sauce with ginger and butter

Prawns Chettinad
44,00 zł

Sauce with addition of marinated anise, spicy chettinad paste and coconut milk Sos z dodatkiem marynowanego anyżu, pikantnej pasty chettinad i mleka kokosowego

Methi Prawns
44,00 zł

Krewetki gotowane w delikatnym sosie z orzechów nerkowca z dodatkiem liści kozieradki. Prawns cooked in a delicate cashewnut sauce with fenugreek leaves

Prawns Mango
44,00 zł

Unikalne połączenie przyprawy curry z mango i pastą z orzechów nerkowca. Unique combination of curry with mango and cashew nut paste.

Prawns Jalfarazi
44,00 zł

Aromatyczne curry w aksamitnym, lekko pikantnym sosie pomidorowym z kawałkami papryki i cebuli. Aromatic curry in velvety, slightly spicy tomato sauce with pieces of pepper and onion.

DANIA GŁÓWNE Z KREWETEK I ŁOSOSIA [ciąg dalszy](#)

32

Prawns Korma
44,00 zł

gotowane krewetki w łagodnym sosie z orzechów nerkowca. prawns cooked in a creamy cashwnuts sauce

Prawns Vindaloo
44,00 zł

Autentyczne curry z regionu Goa, bardzo ostre i aromatyczne z cebulą, papryką i całym mnóstwem chilli Authentic curry from Goa region, very spicy and aromatic with onion, pepper and a lot of chilli

Prawns Madras
44,00 zł

Bardzo ostre curry z nutą mleka kokosowego, pochodzące z południa Indii, nazwa pochodzi od miasta Madras Hot spicy curry with touch of coconut milk, originated from south of India, named after the city of Madras

Hyderabadi Fish Curry
42,00 zł

Ryba po indyjsku w sosie curry Fish cooked with gravy and Indian Spices.

Fish Madras
42,00 zł

Bardzo ostre curry z nutą mleka kokosowego, pochodzące z południa Indii, nazwa pochodzi od miasta Madras Hot spicy curry with touch of coconut milk, originated from south of India, named after the city of Madras

Coconut Prawns Curry
44,00 zł

Krewetki w sosie kokosowo-cebulowym Prawns cooked in coconut based gravy.

Butter Prawns
44,00 zł

Jedwabiście gładki sos, które składa się z sosu pomidorowego i orzechowego z imbirem i masłem Silky smooth gravy, which composes of tomato and nut sauce with ginger and butter

Fish Chilli
42,00 zł

Kawałki marynowane w sosie sojowym i winegret, grillowane z papryką i cebulą Pieces marinated in soya sauce & vinegar, roasted with peppers and onion

Palak Prawns
44,00 zł

Przysmak z północy Indii. Aromatyczny sos szpinakowy z cebulą, pomidorami i nutą czosnku Delicacy from North India. Aromatic spinach sauce with onions, tomatoes and a touch of garlic

Prawns Tawa Masala
44,00 zł

Sos z kawałkami pomidora, cebulą, gotowany na płaskiej patelni z doskonałą mieszanką ziół indyjskich Sauce with chunks of tomatoes, onion and pepper, cooked on flat pan tawa with perfect blend of Indian spices

Prawns Kadahi
44,00 zł

krewetki z cebulą, papryką i chilli w sosie curry. prawns cooked with onion, paprika and chilli in curry sauce

Fish Vindaloo
42,00 zł

Autentyczne curry z regionu Goa, bardzo ostre i aromatyczne z cebulą, papryką i całym mnóstwem chilli Authentic curry from Goa region, very spicy and aromatic with onion, pepper and a lot of chilli

Fish Kadhai
42,00 zł

Gruboziarnisty proszek z nasion kolendry i czerwonych papryczek chilli nadaje sosowi kadhai autentyczny smak i specjalną konsystencję. Ten gęsty sos jest robiony na bazie pomidorów i ma pikantny smak z domieszką kozieradki, kawałków cebuli i papryki. Coarse powder of coriander seeds and red chillis is what gives kadhai gravy its authentic flavour and special texture. This richy-textured gravy is tomato-based and has a tangy and spicy flavour with fenugreek, pieces of onion and pepper.

Coconut Fish Curry
42,00 zł

Kawałki ryby w sosie kokosowo-cebulowym Chunks of fish cooked in coconut based gravy.

Balti Prawns
44,00 zł

krewetki w sosie z ziarna musztardowego i świeżego imbiru, czosnku, suszonego chilli i pomidorów. prawns cooked in a suce made of mustards grain and grounded cachewnuts.

Balti Fish
42,00 zł

Łosoś w sosie z ziarna musztardowego i świeżego imbiru, czosnku, suszonego chilli i pomidorów. salmon cooked in a suce made of mustards grain and grounded cachewnuts

ZUPY

8

Vegetable Soup

24,00 zł

Delikatna kremowa zupa z sezonowymi warzywami, świeżą kolendrą i indyjskimi przyprawami. Delicate creamy soup with seasonal vegetables, fresh coriander and Indian spices

Hot & Sour Soup

25,00 zł

Ostro-kwaśna zupa z kurczakiem wywodząca się z azjatyckich tradycji kulinarnych. Unikalne połączenie przypraw indyjskich nadaje jej wyjątkowy smak, ostry i kwaśny zarazem. Hot & sour soup with chicken, coming from Asian cuisine traditions. Unique combination of Indian spices gives it exceptional taste, hot and sour at the same time.

Oriental Thai Chicken Soup

27,00 zł

Pikantna zupa tajska na mleku kokosowym kurczakiem, trawą cytrynową, grzybami słomianymi i kolendrą. Spicy Thai Soup based on coconut milk chicken, lemon grass, straw mushrooms and coriander.

Lamb Soup

30,00 zł

zupa ze kawałkami jagnięciny i warzyw o aromacie indyjskich przypraw

Tamatar Ka Shorba

22,00 zł

Historia Tamatar Ka Shorba (przyprawionej indyjskimi przyprawami zupy pomidorowej) sięga czasów perskich. Ta zupa jest zupełnie inna niż zwykła zupa pomidorowa. The history of Tamatar Ka Shorba soup (tomato soup spiced with Indian spices) dates back to Persian times. This is a soup totally different than ordinary tomato soup.

Dal Shorba

22,00 zł

Słowo "Shorba" wywodzi się z arabskiego "Shurbah" i oznacza zupę. W Indiach to najczęściej podawana w wersji wegetariańskiej zupa z żółtej soczewicy gotowana na wolnym ogniu, z delikatną nutą indyjskich przypraw. Shorba is an Arabic word "Shurbah", meaning soup. In India it is most commonly served in vegetarian version in a form of broth from yellow lentils cooked on slow flame, with gentle touch of Indian spices.

Oriental Thai Prawns Soup

32,00 zł

Pikantna zupa tajska na mleku kokosowym krewetkami, trawą cytrynową, grzybami słomianymi i kolendrą. Spicy Thai Soup based on coconut milk prawns, lemon grass, straw mushrooms and coriander.

Cream of Tomato

22,00 zł

Zupa ze świeżych pomidorów gotowana w dużo niższej temperaturze niż zwykle a zupa pomidorowa, ze szczyptą indyjskich przypraw i śmietaną. Soup from fresh tomatoes cooked at much lower temperature than normal tomato soup, with pinch of Indian spices and cream.

SAŁATKI

6

Chicken Tikka Salad

35,00 zł

Sałatka z kawałkami piersi kurczaka grillowanymi w piecu Tandoor, świeżymi sezonowymi warzywami, sosem Ceasar oraz kolendrą. Salad with chicken breast pieces roasted in Clay Tandoor, fresh seasonal vegetables, Caesar dressing and coriander .

Mango Salad

30,00 zł

Sałatka ze świeżymi sezonowymi warzywami i kawałkami świeżego mango. Salad with fresh seasonal vegetables and pieces of fresh mango.

Green Salad

30,00 zł

Sałatka ze świeżymi sezonowymi warzywami i cieciorą. Salad with fresh seasonal vegetables and chickpeas.

Paneer Tikka Salad

37,00 zł

Sałatka z robionym na miejscu serem paneer, grillowanym w piecu Tandoor, świeżymi sezonowymi warzywami, sosem Ceasar oraz kolendrą. Salad with homemade paneer cheese, grilled in Clay Tandoor, fresh seasonal vegetables, Caesar dressing and coriander.

Salmon Tikka Salad

46,00 zł

Sałatka z kawałkami łososia grillowanymi w piecu Tandoor, świeżymi sezonowymi warzywami, sosem Ceasar oraz kolendrą. Salad with pieces of salmon roasted in Clay Tandoor, fresh seasonal vegetables, Caesar dressing and coriander.

Prawns Tikka Salad

46,00 zł

Sałatka ze krewetkami grillowanymi w piecu Tandoor, świeżymi sezonowymi warzywami, sosem caesar oraz kolendra.

BIRYANI

7

Tofu Biryani

44,00 zł

Aromatyczne i przepyszne indyjskie danie na bazie ryżu basmati z indyjskimi przyprawami oraz wybranymi składnikami. Aromatic delicious Indian dish based on basmati rice with Indian spices and selection of ingredients.

Prawns Biryani

49,00 zł

Ryż basmatiz krewetkami w świeżych indyjskich przyprawach serwowane z jogurtem. Steamed basmaty rice with prawns and fresh indian herbs served with yoghurt

Lamb Hyderabad Biryani

49,00 zł

Ryż basmati z jagnięciną w świeżych indyjskich przyprawach serowane z jogurtem. Steamed basmati rice with pieces of lamb and fresh indian herbs served with yoghurt

Fish Biryani

47,00 zł

Aromatyczne i przepyszne indyjskie danie na bazie ryżu basmati z indyjskimi przyprawami oraz wybranymi składnikami

Paneer Biryani

44,00 zł

Aromatyczne i przepyszne indyjskie danie na bazie ryżu basmati z indyjskimi przyprawami oraz wybranymi składnikami. Aromatic delicious Indian dish based on basmati rice with Indian spices and selection of ingredients.

Wegetariańskie Biryani

37,00 zł

Aromatyczne i przepyszne indyjskie danie na bazie ryżu basmati z indyjskimi przyprawami oraz wybranymi składnikami. Aromatic delicious Indian dish based on basmati rice with Indian spices and selection of ingredients.

Chicken Hyderabad Biryani

41,00 zł

Ryż basmati smażony z kurczakiem, podawany z jogurtem

INDYJSKIE PLACKI

14

Lachcha Paratha
13,00 zł

Wielowarstwowy chleb z ciemny maki

Keema Naan
25,00 zł

Chleb z białego maku nadziewany mielonym jagnięciną

Peshawari Naan
22,00 zł

Chleb z białego maku nadziewany paneerem, rodzynkami i wiorkami kokosowymi

Mix Kulcha
16,00 zł

Chleb z białego maku nadziewany warzywami

Onion Kulcha
16,00 zł

Chleb z białego maku nadziewany cebulą

Aloo Kulcha
16,00 zł

Chleb z białego maku nadziewany ziemniakami

Mint Naan
13,00 zł

Chleb z białego maku

Coriander Naan
13,00 zł

Chleb z białego maku

Butter Naan
11,00 zł

Chleb z białego maku

Garlic Naan
13,00 zł

Chleb z białego maku

Plain Naan
11,00 zł

Chleb z białego maku

Coriander Roti
13,00 zł

Chleb z ciemnego maku z kolendrą

Garlic Roti
13,00 zł

Chleb z ciemnego maku z czosnkiem

Tandoori Roti
11,00 zł

Chleb z ciemnego maku

DANIA WEGETARIAŃSKIE

52

Coconut vegetables
37,00 zł

Warzywa w sosie kokosowym z wiorkami kokosowymi

Coconut Tofu
38,00 zł

Tofu w sosie kokosowym z wiorkami kokosowymi

Paneer Coconut
38,00 zł

Paneer w sosie kokosowym z wiorkami kokosowymi

Vegetables Tawa Masala
37,00 zł

Sos z kawałkami pomidora, cebulą, gotowany na płaskiej patelni z doskonałą mieszanką przypraw indyjskich
Sauce with chunks of tomatoes, onion and pepper, cooked on flat pan tawa with perfect blend of Indian spices

Tofu Tawa Masala
38,00 zł

Sos z kawałkami pomidora, cebulą, gotowany na płaskiej patelni z doskonałą mieszanką przypraw indyjskich
Sauce with chunks of tomatoes, onion and pepper, cooked on flat pan tawa with perfect blend of Indian spices

Paneer Tawa Masala
38,00 zł

Sos z kawałkami pomidora, cebulą, gotowany na płaskiej patelni z doskonałą mieszanką przypraw indyjskich
Sauce with chunks of tomatoes, onion and pepper, cooked on flat pan tawa with perfect blend of Indian spices

DANIA WEGETARIAŃSKIE ciąg dalszy

52

Balti Vegetables
37,00 zł

vegetables w sosie z ziarna musztardowego i świeżego imbiru, czosnku, suszonego chilli i pomidorów. Vegetables cooked in a suce made of mustards grain and grounded cachewnuts.

Methi Vegetables
37,00 zł

Warzywa gotowana w delikatnym sosie z orzechów nerkowca z dodatkiem liści kozieradki. Vegetables cooked in a delicate cashewnut sauce with fenugreek leaves

Methi Paneer
38,00 zł

Paneer gotowana w delikatnym sosie z orzechów nerkowca z dodatkiem liści kozieradki. Paneer cooked in a delicate cashewnut sauce with fenugreek leaves

Tofu Vindaloo
38,00 zł

Autentyczne curry z regionu Goa, bardzo ostre i aromatyczne z cebulą, papryką i całym mnóstwem chilli Authentic curry from Goa region, very spicy and aromatic with onion, pepper and a lot of chilli

Vegetables Madras
37,00 zł

Bardzo ostre curry z nutą mleka kokosowego, pochodzące z południa Indii, nazwa pochodzi od miasta Madras Hot spicy curry with touch of coconut milk, originated from south of India, named after the city of Madras

Mango Vegetables
37,00 zł

Unikalne połączenie przyprawy curry z mango i pastą z orzechów nerkowca. Unique combination of curry with mango and cashew nut paste.

Vegetables Tikka Masala
37,00 zł

Warzywa gotowana w kremowym sosie pomidorowym. Vegetables cooked in a creamy tomato sauce

Paneer Tikka Masala
38,00 zł

Paneer gotowana w kremowym sosie pomidorowym. Paneercooked in a creamy tomato sauce

Balti Paneer
38,00 zł

Paneer w sosie z ziarna musztardowego i świeżego imbiru, czosnku, suszonego chilli i pomidorów. Paneer cooked in a suce made of mustards grain and grounded cachewnuts.

Methi Tofu
38,00 zł

Tofu gotowana w delikatnym sosie z orzechów nerkowca z dodatkiem liści kozieradki. Tofu cooked in a delicate cashewnut sauce with fenugreek leaves

Vegetable Vindaloo
37,00 zł

Autentyczne curry z regionu Goa, bardzo ostre i aromatyczne z cebulą, papryką i całym mnóstwem chilli Authentic curry from Goa region, very spicy and aromatic with onion, pepper and a lot of chilli

Paneer Vindaloo
38,00 zł

Autentyczne curry z regionu Goa, bardzo ostre i aromatyczne z cebulą, papryką i całym mnóstwem chilli Authentic curry from Goa region, very spicy and aromatic with onion, pepper and a lot of chilli

Tofu Madras
38,00 zł

Bardzo ostre curry z nutą mleka kokosowego, pochodzące z południa Indii, nazwa pochodzi od miasta Madras Hot spicy curry with touch of coconut milk, originated from south of India, named after the city of Madras

Mango Tofu
38,00 zł

Unikalne połączenie przyprawy curry z mango i pastą z orzechów nerkowca. Unique combination of curry with mango and cashew nut paste.

Tofu Tikka Masala
38,00 zł

Tofu gotowana w kremowym sosie pomidorowym. Tofucooked in a creamy tomato sauce

Vegetable Curry
37,00 zł

Ten aromatyczny i bogaty sos zawiera przyprawy takie jak kolendra, kmin oraz kurkuma z obowiązkowym czosnkiem i imbirem, wszystko zmieszane z purée z pomidorów, chilli, liśćmi curry oraz innymi indyjskimi przyprawami. This aromatic and rich sauce includes spices like coriander, cumin and turmeric with the requisite garlic and ginger, all stirred with a purée of tomatoes, chilli, curry leaves and other Indian spices.

DANIA WEGETARIAŃSKIE ciąg dalszy

52

Tofu Curry
38,00 zł

Ten aromatyczny i bogaty sos zawiera przyprawy takie jak kolendra, kmin oraz kurkuma z obowiązkowym czosnkiem i imbirem, wszystko zmieszane z purée z pomidorów, chilli, liśćmi curry oraz innymi indyjskimi przyprawami. This aromatic and rich sauce includes spices like coriander, cumin and turmeric with the requisite garlic and ginger, all stirred with a purée of tomatoes, chilli, curry leaves and other Indian spices.

Kadhai Tofu
38,00 zł

Gruboziarnisty proszek z nasion kolendry i czerwonych papryczek chilli nadaje sosowi kadhai autentyczny smak i specjalną konsystencję. Ten gęsty sos jest robiony na bazie pomidorów i ma pikantny smak z domieszką kozieradki, kawałków cebuli i papryki. Coarse powder of coriander seeds and red chillis is what gives kadhai gravy its authentic flavour and special texture. This richy-textured gravy is tomato-based and has a tangy and spicy flavour with fenugreek, pieces of onion and pepper..

Tofu Jalfarazi
38,00 zł

Aromatyczne curry w aksamitnym, lekko pikantnym sosie pomidorowym z kawałkami papryki i cebuli. Aromatic curry in velvety, slightly spicy tomato sauce with pieces of pepper and onion.

Tofu Korma
38,00 zł

Bardzo delikatny sos o lekko słodkim smaku, duszony w śmietanie z orzechami, bakaliami i wiórkami kokosowymi. Delicate slightly sweet sauce simmered in cream with nuts, dried fruit and coconut shirms.

Palak Vegetables
37,00 zł

Przysmak z północy Indii. Aromatyczny sos szpinakowy z cebulą, pomidorami i nutą czosnku Delicacy from North India. Aromatic spinach sauce with onions, tomatoes and a touch of garlic

Butter Tofu
38,00 zł

Jedwabiście gładki sos, które składa się z sosu pomidorowego i orzechowego z imbirem i masłem Silky smooth gravy, which composes of tomato and nut sauce with ginger and butter

Tofu Chettinad
38,00 zł

Sauce with addition of marinated anise, spicy chettinad paste and coconut milk Sos z dodatkiem marynowanego anyżu, pikantnej pasty chettinad i mleka kokosowego

Paneer Curry
38,00 zł

Ten aromatyczny i bogaty sos zawiera przyprawy takie jak kolendra, kmin oraz kurkuma z obowiązkowym czosnkiem i imbirem, wszystko zmieszane z purée z pomidorów, chilli, liśćmi curry oraz innymi indyjskimi przyprawami. This aromatic and rich sauce includes spices like coriander, cumin and turmeric with the requisite garlic and ginger, all stirred with a purée of tomatoes, chilli, curry leaves and other Indian spices.

Kadhai Vegetables
37,00 zł

Gruboziarnisty proszek z nasion kolendry i czerwonych papryczek chilli nadaje sosowi kadhai autentyczny smak i specjalną konsystencję. Ten gęsty sos jest robiony na bazie pomidorów i ma pikantny smak z domieszką kozieradki, kawałków cebuli i papryki. Coarse powder of coriander seeds and red chillis is what gives kadhai gravy its authentic flavour and special texture. This richy-textured gravy is tomato-based and has a tangy and spicy flavour with fenugreek, pieces of onion and pepper.

Paneer Jalfarazi
38,00 zł

Aromatyczne curry w aksamitnym, lekko pikantnym sosie pomidorowym z kawałkami papryki i cebuli. Aromatic curry in velvety, slightly spicy tomato sauce with pieces of pepper and onion.

Paneer Korma
38,00 zł

Bardzo delikatny sos o lekko słodkim smaku, duszony w śmietanie z orzechami, bakaliami i wiórkami kokosowymi. Delicate slightly sweet sauce simmered in cream with nuts, dried fruit and coconut shirms.

Palak Tofu
38,00 zł

Przysmak z północy Indii. Aromatyczny sos szpinakowy z cebulą, pomidorami i nutą czosnku Delicacy from North India. Aromatic spinach sauce with onions, tomatoes and a touch of garlic

Butter Vegetables
37,00 zł

Jedwabiście gładki sos, które składa się z sosu pomidorowego i orzechowego z imbirem i masłem Silky smooth gravy, which composes of tomato and nut sauce with ginger and butter

Paneer Chettinad
38,00 zł

Sauce with addition of marinated anise, spicy chettinad paste and coconut milk Sos z dodatkiem marynowanego anyżu, pikantnej pasty chettinad i mleka kokosowego

DANIA WEGETARIAŃSKIE ciąg dalszy

52

Paneer Madras
38,00 zł

Bardzo ostre curry z nutą mleka kokosowego, pochodzące z południa Indii, nazwa pochodzi od miasta Madras Hot spicy curry with touch of coconut milk, originated from south of India, named after the city of Madras

Malai Kofta
37,00 zł

Ziemniaczano-serowe kotlecki, podawane z gęstym sosem z orzechów nerkowca oraz suszonymi owocami. Idealna wegetariańska alternatywa do kulek mięsnych. Potato-cheese chops, served in a thick gravy with cashew nut paste and dried fruit. Ideal vegetarian alternative to meat balls.

Palak Paneer
38,00 zł

Przysmak z północy Indii. Aromatyczny sos szpinakowy z cebulą, pomidorami i nutą czosnku Delicacy from North India. Aromatic spinach sauce with onions, tomatoes and a touch of garlic

Chana Masala
35,00 zł

Najpopularniejsze danie północnych Indii, znane także w reszcie Azji. Słowa "chana" oznacza "cieciorka" w języku hindi. Jest ona gotowana w sosie pomidorowo-cebulowym, robionym na miejscu serze paneer oraz indyjskich przyprawach. Most popular North Indian dish, also enjoyed throughout the rest of South Asia. The word "chana" simply means "chickpea" in Hindi. Chana is cooked in tomato & onion sauce, homemade paneer cheese with Indian spices.

Dal Makhani
36,00 zł

Kremowa, gotowana na wolnym ogniu czarna soczewica, z aromatycznym świeżym imbirem, czosnkiem i bogatą mieszanką ziół oraz przypraw. Nasz sekretny przepis. Creamy slow cooked black lentils, flavoured with aromatic fresh ginger, garlic and rich mixture of herbs and spices. Our secret recipe.

Kadhai Paneer
38,00 zł

Gruboziarnisty proszek z nasion kolendry i czerwonych papryczek chilli nadaje sosowi kadhai autentyczny smak i specjalną konsystencję. Ten gęsty sos jest robiony na bazie pomidorów i ma pikantny smak z domieszką kozieradki, kawałków cebuli i papryki. Coarse powder of coriander seeds and red chillis is what gives kadhai gravy its authentic flavour and special texture. This richy-textured gravy is tomato-based and has a tangy and spicy flavour with fenugreek, pieces of onion and pepper.

Mix Vegetables
35,00 zł

Wybór sezonowych warzyw z robionym na miejscu serem paneer w pomidorowo-cebulowym sosie. Selection of seasonal vegetables, homemade paneer cheese in tomato & onion sauce.

Butter Paneer
38,00 zł

Jedwabiście gładki sos, które składa się z sosu pomidorowego i orzechowego z imbirem i masłem Silky smooth gravy, which composes of tomato and nut sauce with ginger and butter

Mango Paneer
38,00 zł

Unikalne połączenie przyprawy curry z mango i pastą z orzechów nerkowca. Unique combination of curry with mango and cashew nut paste.

Vegetarian Manchurian
36,00 zł

Uzależniające azjatyckie danie składające się z kawałków warzyw uformowanych w kulki i maczanych w sosie eksplodującym ostrym, słodkim, kwaśnym i słonym smakiem. Addictive Asian dish made with pieces of vegetables formed into dumplings and dunked into a sauce that explodes with hot, sweet, sour and salty flavors.

Dal Tadka
35,00 zł

Jedno z najbardziej popularnych dań z żółtą soczewicą. Dal Tadka to gotowana soczewica, zanurzona w maśle ghee, z dodatkiem prażonych przypraw, ziaren kminu indyjskiego, czosnku i świeżej kolendry. One of the most popular yellow lentil dish served. Basically, Dal Tadka is cooked lentils, which are tempered with ghee, with fried spices, cumin seeds, garlic and fresh coriander.

Navratan Korma
37,00 zł

Bardzo delikatny sos o lekko słodkim smaku, duszony w śmietanie z orzechami, bakaliami i wiórkami kokosowymi. Delicate slightly sweet sauce simmered in cream with nuts, dried fruit and coconut shirms.

DANIA WEGETARIAŃSKIE ciąg dalszy

52

Veg Jalfarazi

37,00 zł

Aromatyczne curry w aksamitnym, lekko pikantnym sosie pomidorowym z kawałkami papryki i cebuli. Aromatic curry in velvety, slightly spicy tomato sauce with pieces of pepper and onion.

Baingan Bharta

36,00 zł

Danie z indyjskiego subkontynentu wywodzące się z regionu Pendżab. Jest to danie wegetariańskie przygotowywane z mielonego bakłażana, który jest następnie grillowany na ogniu i zmieszany z sosem masala. Dish from the Indian subcontinent that originated in the Punjab region. It is a vegetarian dish that is prepared by mincing eggplant (baingan) that is grilled over direct fire and mixed with masala sauce.

Bhindi Do Pyaza

36,00 zł

Danie z północnych Indii przyrządzone z bardzo pożywnym warzywem okra (które zawiera bardzo dużą ilość antyoksydantów i witamin) oraz z podwójną ilością cebuli. Bezglutenowe i wegańskie. North Indian dish made from very nutritious okra vegetable (which contains a lot of antioxidants and vitamins) and double the amount of onions. Gluten-free and vegan.

Vegetable Chettinad

37,00 zł

Sauce with addition of marinated anise, spicy chettinad paste and coconut milk Sos z dodatkiem marynowanego anyżu, pikantnej pasty chettinad i mleka kokosowego

DANIA Z KURCZAKA

15

Chicken Chettinad

40,00 zł

Sauce with addition of marinated anise, spicy chettinad paste and coconut milk Sos z dodatkiem marynowanego anyżu, pikantnej pasty chettinad i mleka kokosowego [Read More](#)

Coconut Chicken

40,00 zł

Kurczak w sosie kokosowym z wiórki kokosowy

Methi Chicken

40,00 zł

Popularny delikatny kremowy sos z liśćmi kozieradki, nadającym daniu wyjątkowy smak Popular delicate creamy sauce with fenugreek leaves, giving it a distinct smooth flavour

Chicken Tikka Masala

40,00 zł

Pomidorowy sos ze śmietaną z dużą ilością indyjskich przypraw, zawierający imbir, czosnek, kurkumę, czerwone chili, garam masalę, kolendrę i kmin. Ma lekko słodki i orzechowy smak. Tomato and cream-based sauce with lots of Indian spices, including ginger, garlic, turmeric, red chilli powder, garam masala, coriander and cumin. It is slightly sweet and nutty in flavour.

Tawa Masala Chicken

40,00 zł

Sos z kawałkami pomidora, cebulą, gotowany na płaskiej patelni z doskonałą mieszanką ziół indyjskich Sauce with chunks of tomatoes, onion and pepper, cooked on flat pan tawa with perfect blend of Indian spices

Chicken Saagwala

40,00 zł

Przysmak z północy Indii. Aromatyczny sos szpinakowy z cebulą, pomidorami i nutą czosnku. Delicacy from North India. Aromatic spinach sauce with onions, tomatoes and a touch of garlic.

Chicken Mango

40,00 zł

Unikalne połączenie przyprawy curry z mango i pastą z orzechów nerkowca. Unique combination of curry with mango and cashew nut paste.

Chicken Vindaloo

40,00 zł

Autentyczne curry z regionu Goa, bardzo ostre i aromatyczne z cebulą, papryką i całym mnóstwem chili Authentic curry from Goa region, very spicy and aromatic with onion, pepper and a lot of chilli

DANIA Z KURCZAKA ciąg dalszy

15

Chicken Kadhai
40,00 zł

Gruboziarnisty proszek z nasion kolendry i czerwonych papryczek chilli nadaje sosowi kadhai autentyczny smak i specjalną konsystencję. Ten gęsty sos jest robiony na bazie pomidorów i ma pikantny smak z domieszką kozieradki, kawałków cebuli i papryki. Coarse powder of coriander seeds and red chillis is what gives kadhai gravy its authentic flavour and special texture. This richy-textured gravy is tomato-based and has a tangy and spicy flavour with fenugreek, pieces of onion and pepper.

Chicken Korma
40,00 zł

Bardzo delikatny sos o lekko słodkim smaku, duszony w śmietanie z orzechami, bakaliami i wiórkami kokosowymi. Delicate slightly sweet sauce simmered in cream with nuts, dried fruit and coconut shirms.

Chicken Madras
40,00 zł

Bardzo ostre curry z nutą mleka kokosowego, pochodzące z południa Indii, nazwa pochodzi od miasta Madras Hot spicy curry with touch of coconut milk, originated from south of India, named after the city of Madras

Balti Chicken
40,00 zł

Kurczak gotowana w sosie z ziarna musztardowego, świeżego imbiru, czosnku, chilli, pomidorów, cebuli i mielonych orzechów nerkowca. lamb cooked in a sauce made of mustard grain, fresh ginger, garlic, chilli, tomatoes, onions and ground cashewnuts

Chicken Curry
40,00 zł

Kurczak w sosie curry Chicken in curry sauce .

Butter Chicken
40,00 zł

Jedwabiście gładki sos, które składa się z sosu pomidorowego i orzechowego z imbirem i masłem. Silky smooth gravy, which composes of tomato and nut sauce with ginger and butter.

Chicken Jalfarazi
40,00 zł

Aromatyczne curry w aksamitnym, lekko pikantnym sosie pomidorowym z kawałkami papryki i cebuli. Aromatic curry in velvety, slightly spicy tomato sauce with pieces of pepper and onion.

DANIA WEGETARIAŃSKIE

3

Raajma Chawal
40,00 zł

Jest to północnoindyjskie danie przyrządzane z czerwonej fasoli, cebuli, pomidorów, przypraw i ziół. Podaje się z ryżem lub chlebem. Raajma jest doskonałą alternatywą dla mięsa, a konkretnie dla białka.

Jackfruit Curry
37,00 zł

To pyszne kremowe i aromatyczne curry z kawałkami owocu chlebowca (jackfruit) warzyw, mleka kokosowego pełnych aromatu przypraw . Jest to danie idealne dla vegan bogate w witaminy i białko nie zawiera

Soya Curry
40,00 zł

Serdecznie polecamy naszym klientom wegańskie kurczaki wytwarzane są z ziaren soi oraz mąki Można je porównać do mięsa, ale są czysto wegańskie. Potrawa jest bogata w białka

ZESTAWY

2

Set Menu (4 Pax/ dla 4 osoby)

259,00 zł

Starters/ Przystawki: Chicken Tikka, Paneer Tikka, Malai Tikka and Veg Samosa
Main course/ Danie główne: Butter chicken, Paneer Saagwala, Lamb Curry and Dal Makhani, Rice and Basket of Mixed Naan Bread

Set Menu (2 Pax/ dla 2 osoby)

159,00 zł

Starters/ Przystawki: Chicken Tikka, Paneer Tikka, Veg Samosa, Veg Platter
Selection Main course/ Danie główne: Butter chicken, Paneer Saagwala, Rice and Basket of Mixed Naan Bread

RYŻ BASMATI

8

Vegetable Pulao Rice

15,00 zł

Smażony ryż basmati z warzywami

Saffron Rice

15,00 zł

Smażony ryż z szafranem i kardamonem Fried rice with saffron and cardamon.

Mushroom Pulao

15,00 zł

Smażony ryż z indyjskimi przyprawami i grzybami Fried rice with spices and mushrooms.

Green Peas Pulao

15,00 zł

Smażony z indyjskimi przyprawami i zielonym groszkiem Fried rice with spices and green peas.

Plain Rice

11,00 zł

Gotowany Rice

Jeera Rice

15,00 zł

Smażony ryż basmati z kminkiem

Lemon Rice

15,00 zł

Smażony ryż cytrynowy. Fried lemon rice

Methi Rice

15,00 zł

Smażony ryż i listkami kozieradki i przyprawami

DODATKI

5

Mix Pickle

6,00 zł

Mix Pickle

Papadums Plain

10,00 zł

Chrupiące indyjskie pieczywo z soczewicy. Crispy indian lentil bread.

Papadums Masala

12,00 zł

Chrupiące indyjskie pieczywo z soczewicy cebula i pomidorami Crispy indian lentil bread with onion and tomatoes.

French Fries

12,00 zł

French Fries (Frytki)

Mango Chutney

6,00 zł

Mango Chutney

DLA DZIECI

3

Frytki Fries

French Fries

12,00 zł

Chicken Strips with Fries

Kawałki kurczaka smażone z frytkami. Deep fried chicken.

45,00 zł

Fish Fingers with Fries

Kawałki ryby smażone z frytkami. Deep fried fish.

45,00 zł

NAPOJE

6

Mango Lassi

WODA NIEGAZOWANA / STILL WATER 0,33L

15,00 zł

Rose lassi

SOK CAPPY POMARAŃCZOWY

15,00 zł

Sweet lassi

Sprite 500ml

15,00 zł

Masala Lassi

Coca Cola 500ml

15,00 zł

Coriander Lassi

SOK CAPPY JABŁKO / APPLE

15,00 zł

Salti lassi

Fanta500ml

15,00 zł