

MENU RESTAURACJI

INDIAN TASTE ZOLIBORZ

Restauracja Indyjska - FOOD & WINE

Stanisława Dygata 3/U4, 01-748 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
210

KATEGORII
15

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI

26

Tandoori Mix Platter Non Veg. (dla 2 osoby)

70,00 zł

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

Chicken Haryali Tikka

37,00 zł

Przystawki marynowane w przyprawach indyjskich i miętą, grillowane w piecu Tandoor Starters marinated in tandoori masala, mint and skewered in Clay Tandoor

Prawns Sizzler

43,00 zł

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.

Mutton Seekh kebab served with naan

49,00 zł

Grillowane mielone jagnięcina ze specjalnymi indyjskimi przyprawami, podawane z chlebkiem naan. Grilled mutton with special Indian spices, served with naan bread.

Chicken Lollipop

32,00 zł

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.

CHICKEN TIKKA

34,00 zł

grillowany kurczak marynowany w przyprawach indyjskich. grilled chicken marinated in indian spices

Chilli Chicken Dry

37,00 zł

kawałki kurczaka z czosnkiem, imbirem i chilli. pieces of chicken fried with garlic, ginger and chilli

PRAWNS CHILLI

44,00 zł

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

Chicken Sizzler

37,00 zł

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.

Tandoori Chicken

36,00 zł

Grillowany kurczak 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.

Chicken Seekh kebab served with naan

41,00 zł

Grillowane mielone kurczaka ze specjalnymi indyjskimi przyprawami, podawane z chlebkiem naan. Grilled chicken with special Indian spices, served with naan bread.

Garlic Prawns

43,00 zł

chrupiące krewetki w pikantnym sosie sojowo czosnkowym. crispy prawns in spicy soy and garlic sauce

Chicken Samosa

27,00 zł

Chrupiące pierożki nadziewane kurczakiem. Crispy dumplings stuffed with chicken.

Salmon Tikka

46,00 zł

Łosoś marynowany w przyprawach indyjskich, grillowane w piecu Tandoor. Salmon marinated in tandoori masala and skewered in Clay Tandoor.

PRZYSTAWKI ciąg dalszy

26

Chicken Malai Tikka
35,00 zł

Soczysty kurczak marynowany w paście z orzechami nerkowca, grillowany w piecu Tandoor. Juicy chicken marinated with cashew nut paste & grilled in clay Tandoor.

Soya Tandoori Tikka
35,00 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
55,00 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.

Fish Chilli
37,00 zł

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

Vegetarian Samosa
21,00 zł

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

Paneer Tikka Shaslik
33,00 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
36,00 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.

Vegetarian Seekh kebab served with naan
37,00 zł

Grillowane mielone warzywa ze specjalnymi indyjskimi przyprawami, podawane z chlebkiem naan. Grilled vegetable with special Indian spices, served with naan bread.

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

Prawns Tikka Masala
44,00 zł

krabki 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

DANIA GŁÓWNE Z JAGNIĘCINĄ ciąg dalszy

17

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

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 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.

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 ground cashewnuts

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

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.

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.

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 gotowana 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.

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

32

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.

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.

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.

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.

DANIA GŁÓWNE Z KREWETEK I ŁOSOSIA ciąg dalszy

32

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

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.

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

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

10

Cream of Spinach
20,00 zł

Zupa ze świeżego szpinaku bogata w witaminy, żelazo i magnez, ze szczyptą indyjskich przypraw i śmietaną. Soup from fresh spinach rich in vitamins, iron and magnesium, with pinch of Indian spices and cream.

Tamatar Ka Shorba
20,00 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.

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
25,00 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
26,00 zł

zupa ze kawałkami jagnięciny i warzyw o aromacie indyjskich przypraw

Vegetable Soup
22,00 zł

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

Cream of Broccoli
20,00 zł

Zupa ze świeżych brokułów z dużą ilością błonnika, ze szczyptą indyjskich przypraw i śmietaną. Soup from fresh broccoli containing high fiber, with pinch of Indian spices and cream.

Dal Shorba
20,00 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
30,00 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
20,00 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

33,00 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

25,00 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

44,00 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

44,00 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

Wielowarstwowy chleb z ciemny maki

13,00 zł

Keema Naan

Chleb z białego maku nadziewany mielonym jagnięciną

25,00 zł

Peshawari Naan

Chleb z białego maku nadziewany paneerem, rodzynkami i wiorkami kokosowymi

22,00 zł

Mix Kulcha

Chleb z białego maku nadziewany warzywami

16,00 zł

Onion Kulcha

Chleb z białego maku nadziewany cebulą

16,00 zł

Aloo Kulcha

Chleb z białego maku nadziewany ziemniakami

16,00 zł

Mint Naan

Chleb z białego maku

13,00 zł

Coriander Naan

Chleb z białego maku

13,00 zł

Butter Naan

Chleb z białego maku

11,00 zł

Garlic Naan

Chleb z białego maku

13,00 zł

Plain Naan

Chleb z białego maku

11,00 zł

Coriander Roti

Chleb z ciemnego maku z kolendrą

13,00 zł

Garlic Roti

Chleb z ciemnego maku z czosnkiem

13,00 zł

Tandoori Roti

Chleb z ciemnego maku

11,00 zł

DANIA WEGETARIAŃSKIE

52

Coconut vegetables

Warzywa w sosie kokosowym z wiorkami kokosowymi

37,00 zł

Coconut Tofu

Tofu w sosie kokosowym z wiorkami kokosowymi

38,00 zł

Paneer Coconut

Paneer w sosie kokosowym z wiorkami kokosowymi

38,00 zł

Vegetables Tawa Masala

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

37,00 zł

Tofu Tawa Masala

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

38,00 zł

Paneer Tawa Masala

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

38,00 zł

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, bakalią 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, bakalią 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 množstwem chilli 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

5

Raajma Chawal

36,00 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.

Moong Dal Khichdi

37,00 zł

Jest, to zdrowy i pożywny posiłek z ryżu oraz soczewicy. Potrawa jest lekka przez co dobrze wpływa na układ trawienny. Składniki khichdi poprawiają odporność i dodają energii

Jackfruit Curry

35,00 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

Panchmel Daal

37,00 zł

Panchmel dal To bardzo pożywne i sycące danie, pochodzi z kuchni radżastanu jest przygotowywane z 5 różnych rodzajów soczewic przez co jest niezwykle bogate w białko i inne wartości odżywcze jak żelazo, magnez, potas to idealna propozycja dla vegan

Kurczak Wegański

37,00 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

4

Frytki Fries

French Fries

12,00 zł

Fish Fingers with Fries

Kawałki ryby smażone z frytkami. Deep fried fish.

45,00 zł

Chicken Strips with Fries

Kawałki kurczaka smażone z frytkami. Deep fried chicken.

45,00 zł

Cheese Balls with Fries

Smażone indyjskie kulki z sera paneer. Indian paneer cheese balls deep fried.

45,00 zł

NAPOJE

7

Mango Lassi - 0,33L

WODA NIEGAZOWANA / STILL WATER 0,33L

15,00 zł

Masala Lassi - 500ml

Coca Cola 500ml

15,00 zł

Rose lassi

SOK CAPPY POMARAŃCZOWY

15,00 zł

Coriander Lassi

SOK CAPPY JABŁKO / APPLE

15,00 zł

Sweet lassi - 500ml

Sprite 500ml

15,00 zł

Salti lassi - 500ml

Fanta 500ml

15,00 zł

Ginger Lemon - 500ml

Coca Cola 500ml

15,00 zł