

MENU RESTAURACJI

Makalu

Marcina Kasprzaka 24/lok. U8, 01-211 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
180

KATEGORII
9

STAN NA DZIEŃ
15.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI

22

SAMOSA 2 szt - z groszkiem

17 zł

Klasyczne indyjskie pierożki nadziewane pikantnym farszem ziemniaczanym z groszkiem lub kurczakiem oraz mieszanką aromatycznych przypraw

PAKORA - Warzywa

19 zł

Krążki cebulowe obtoczone w łagodnie przyprawionej mące z soczewicy, w cieście, smażone i podawane z sosem miętowym i sosem tamaryndowym

PAKORA - Kurczak

23 zł

Krążki cebulowe obtoczone w łagodnie przyprawionej mące z soczewicy, w cieście, smażone i podawane z sosem miętowym i sosem tamaryndowym

CHICKEN LOLLIPOP 6 szt.

21 zł

Kurczak marynowany przez noc w paście czosnkowo-imbirowej, kaszmirskim czerwonym chili, sosie sojowym, jajkach, soku z limonki, a następnie w gorącym sosie czosnkowym, przyprawach i udekorowany dymką

CHILLY CHINESE - Kurczak

27 zł

Danie serwowane ze świeżymi sezonowymi warzywami gotowanymi w sosie sojowym z czosnkiem i chili

MANCHURIAN - Kurczak

27 zł

Warzywne pulpeciki w sosie sojowym z chili

TANDOORI KREWETKI

37 zł

Marynowane w jogurcie oraz pikantnej mieszance przypraw masala. Pieczone w piecu Tandoor

TANDOORI KREWETKI Z CZOSNKIEM

45 zł

Marynowane w jogurcie oraz pikantnej mieszance przypraw masala. Pieczone w piecu Tandoor.

SAMOSA 2 szt - z kurczakiem

17 zł

Klasyczne indyjskie pierożki nadziewane pikantnym farszem ziemniaczanym z groszkiem lub kurczakiem oraz mieszanką aromatycznych przypraw

PAKORA - Ser paneer

21 zł

Krążki cebulowe obtoczone w łagodnie przyprawionej mące z soczewicy, w cieście, smażone i podawane z sosem miętowym i sosem tamaryndowym

PAKORA - Krewetki

35 zł

Krążki cebulowe obtoczone w łagodnie przyprawionej mące z soczewicy, w cieście, smażone i podawane z sosem miętowym i sosem tamaryndowym

CHILLY CHINESE - Ser paneer

27 zł

Danie serwowane ze świeżymi sezonowymi warzywami gotowanymi w sosie sojowym z czosnkiem i chili

MANCHURIAN - Warzywa

25 zł

Warzywne pulpeciki w sosie sojowym z chili

SPECIAL TANDOORI MIX PLATTER

85 zł

Zestaw przekąsek mięsnych z grilla: Kurczak Tikka (3 szt.), Udka Kurczaka (2 szt.), Kurczak z pieca Tikka (3 szt.), Łosoś Tikka (3 szt.), Krewetki z pieca (3 szt.).

TANDOORI KURCZAK

29 zł

Marynowane w jogurcie oraz pikantnej mieszance przypraw masala. Pieczone w piecu Tandoor.

PUDINA CHICKEN TIKKA

31 zł

Marynowanie przez noc z jogurtem w Tandoori Masala, orzechami nerkowca i grillowane w piecu tandoori. Podawane z sosem miętowym i sosem tamaryndowym

PRZYSTAWKI ciąg dalszy

22

MALAI CHICKEN TIKKA

33 zł

Marynowanie przez noc z jogurtem w Tandoori Masala, orzechami nerkowca i grillowane w piecu tandoori. Podawane z sosem miętowym i sosem tamaryndowym

CHICKEN TIKKA RED

31 zł

Marynowanie przez noc z jogurtem w Tandoori Masala, orzechami nerkowca i grillowane w piecu tandoori. Podawane z sosem miętowym i sosem tamaryndowym

GARLIC PANEER TIKKA

29 zł

Marynowanie przez noc z jogurtem w Tandoori Masala, orzechami nerkowca i grillowane w piecu tandoori. Podawane z sosem miętowym i sosem tamaryndowym

GARLIC CHICKEN TIKKA

30 zł

Marynowanie przez noc z jogurtem w Tandoori Masala, orzechami nerkowca i grillowane w piecu tandoori. Podawane z sosem miętowym i sosem tamaryndowym

SER PANEER TIKKA

29 zł

Marynowanie przez noc z jogurtem w Tandoori Masala, orzechami nerkowca i grillowane w piecu tandoori. Podawane z sosem miętowym i sosem tamaryndowym

SALMON FISH TIKKA

47 zł

Marynowanie przez noc z jogurtem w Tandoori Masala, orzechami nerkowca i grillowane w piecu tandoori. Podawane z sosem miętowym i sosem tamaryndowym

ZUPY

9

TOM KHA WARZYWA

17 zł

Popularna kremowa tajska zupa kokosowa z trawą cytrynową, imbirem, galangalem, cebulą, liśćmi limonki, świeżymi pieczarkami i kolendrą

TOM KHA KREWETKI

25 zł

Popularna kremowa tajska zupa kokosowa z trawą cytrynową, imbirem, galangalem, cebulą, liśćmi limonki, świeżymi pieczarkami i kolendrą

TOM YUM KURCZAK

21 zł

Zupa o ostro - kwaśnym smaku z aromatycznymi przyprawami : trawą cytrynową, galangalem, liśćmi limonki, cebulą oraz plasterkami świeżych boczników i kolendrą

DAL SOUP

15 zł

Zupa z żółtej soczewicy z imbirem oraz tradycyjnymi indyjskimi przyprawami

CHICKEN HOT AND SOUR SOUP

19 zł

Zupa z kurczaka na bulionie z rozdrobnionymi jajkami, warzywami i gotowana na wolnym ogniu z imbirem, czosnkiem i przyprawami

TOM KHA KURCZAK

19 zł

Popularna kremowa tajska zupa kokosowa z trawą cytrynową, imbirem, galangalem, cebulą, liśćmi limonki, świeżymi pieczarkami i kolendrą

TOM YUM WARZYWA

19 zł

Zupa o ostro - kwaśnym smaku z aromatycznymi przyprawami : trawą cytrynową, galangalem, liśćmi limonki, cebulą oraz plasterkami świeżych boczników i kolendrą

TOM YUM KREWETKI

27 zł

Zupa o ostro - kwaśnym smaku z aromatycznymi przyprawami : trawą cytrynową, galangalem, liśćmi limonki, cebulą oraz plasterkami świeżych boczników i kolendrą

TOMATO SOUP

17 zł

Zupa krem ze świeżych pomidorów, podawana ze świeżą kolendrą i grzankami

SAŁATKI

3

TIKKA SALAD - Ser paneer

33 zł

Marynowany w tradycyjnych orientalnych przyprawach (paście imbirowo - czosnkowej, zielonych papryczkach chili, kurkumie, kminku, mielonej kolendrze, garam masala, kitchen king, khada masala, jogurcie w oliwie z oliwek i soku z cytryny), podawany ze świeżym ogórkiem, pomidorami, papryką i mieszanką sałat, na świeżej sałacie

TIKKA SALAD - Krewetki

47 zł

Marynowany w tradycyjnych orientalnych przyprawach (paście imbirowo - czosnkowej, zielonych papryczkach chili, kurkumie, kminku, mielonej kolendrze, garam masala, kitchen king, khada masala, jogurcie w oliwie z oliwek i soku z cytryny), podawany ze świeżym ogórkiem, pomidorami, papryką i mieszanką sałat, na świeżej sałacie

TIKKA SALAD - Kurczak

37 zł

Marynowany w tradycyjnych orientalnych przyprawach (paście imbirowo - czosnkowej, zielonych papryczkach chili, kurkumie, kminku, mielonej kolendrze, garam masala, kitchen king, khada masala, jogurcie w oliwie z oliwek i soku z cytryny), podawany ze świeżym ogórkiem, pomidorami, papryką i mieszanką sałat, na świeżej sałacie

DANIA GŁÓWNE

97

DAL TARKA

25 zł

Złta soczewica gotowana z kminkiem, czosnkiem, imbirem i cebulą

CHANA MASALA

27 zł

Gotowana cieciora w sosie z cebuli i świeżych pomidorów

SPECIAL MUSHROOM MASALA

33 zł

Pieczarki gotowane w sosie cebulowo - pomidorowym z indyjskim masala

PALAK - Kurczak

33 zł

Kawałki sera paneer lub soczystego kurczaka lub jagnięciny lub krewetki w sosie szpinakowym

PALAK - Krewetki

45 zł

Kawałki sera paneer lub soczystego kurczaka lub jagnięciny lub krewetki w sosie szpinakowym

Butter Mutton

39 zł

Danie podawane w kremowym sosie pomidorowym na bazie orzechów nerkowca

TIKKA MASALA - Ser paneer

31 zł

Danie gotowane w wytrawnym sosie pomidorowym z dodatkiem cebuli i świeżej kolendry.

DAL MAKHANI

27 zł

Czarna soczewica w tradycyjnym pomidorowo - śmietanowym sosie

MALAI KOFTA

29 zł

Ziemniaczano - serowe pulpety w delikatnym kremowym sosie z suszonymi owocami i orzechami nerkowca

PALAK - Ser paneer

30 zł

Kawałki sera paneer lub soczystego kurczaka lub jagnięciny lub krewetki w sosie szpinakowym

PALAK - Jagnięcina

39 zł

Kawałki sera paneer lub soczystego kurczaka lub jagnięciny lub krewetki w sosie szpinakowym

Butter Chicken

33 zł

Danie podawane w kremowym sosie pomidorowym na bazie orzechów nerkowca

Ser Paneer Makhani

31 zł

Danie podawane w kremowym sosie pomidorowym na bazie orzechów nerkowca

TIKKA MASALA - Kurczak

33 zł

Danie gotowane w wytrawnym sosie pomidorowym z dodatkiem cebuli i świeżej kolendry.

DANIA GŁÓWNE

ciąg dalszy

97

TIKKA MASALA - Jagnięcina 37 zł Danie gotowane w wytrawnym sosie pomidorowym z dodatkiem cebuli i świeżej kolendry.	TIKKA MASALA - Krewetki 47 zł Danie gotowane w wytrawnym sosie pomidorowym z dodatkiem cebuli i świeżej kolendry.
JALFREZI - Ser paneer 33 zł Warzywa gotowane w sosie pomidorowym z orzechami nerkowca	JALFREZI - Kurczak 35 zł Warzywa gotowane w sosie pomidorowym z orzechami nerkowca
JALFREZI - Jagnięcina 39 zł Warzywa gotowane w sosie pomidorowym z orzechami nerkowca	JALFREZI - Krewetki 47 zł Warzywa gotowane w sosie pomidorowym z orzechami nerkowca
KORMA - Warzywa 29 zł W kremowym sosie z suszonymi owocami i orzechami nerkowca	KORMA - Ser paneer 31 zł W kremowym sosie z suszonymi owocami i orzechami nerkowca
KORMA - Kurczak 33 zł W kremowym sosie z suszonymi owocami i orzechami nerkowca	KORMA - Jagnięcina 37 zł W kremowym sosie z suszonymi owocami i orzechami nerkowca
KORMA - Krewetki 47 zł W kremowym sosie z suszonymi owocami i orzechami nerkowca	ANDHRA - Ser paneer 31 zł Aromatyczne pikantne curry z czosnku, cebuli, papryki, mleka kokosowego, liści curry w świeżo zmieszanych przyprawach
ANDHRA - Kurczak 33 zł Aromatyczne pikantne curry z czosnku, cebuli, papryki, mleka kokosowego, liści curry w świeżo zmieszanych przyprawach	ANDHRA - Jagnięcina 39 zł Aromatyczne pikantne curry z czosnku, cebuli, papryki, mleka kokosowego, liści curry w świeżo zmieszanych przyprawach
ANDHRA - Krewetki 45 zł Aromatyczne pikantne curry z czosnku, cebuli, papryki, mleka kokosowego, liści curry w świeżo zmieszanych przyprawach	KADAI - Ser paneer 31 zł Gotowane z cebulą, papryką, pomidorem, nasionami kolendry i mieszanka tradycyjnych indyjskich przypraw.
KADAI - Kurczak 35 zł Gotowane z cebulą, papryką, pomidorem, nasionami kolendry i mieszanka tradycyjnych indyjskich przypraw.	KADAI - Jagnięcina 37 zł Gotowane z cebulą, papryką, pomidorem, nasionami kolendry i mieszanka tradycyjnych indyjskich przypraw.
KADAI - Krewetki 45 zł Gotowane z cebulą, papryką, pomidorem, nasionami kolendry i mieszanka tradycyjnych indyjskich przypraw.	BALTI - Kurczak 35 zł Gotowane z nasionami gorczycy, świeżym imbirem i czosnkiem, świeżymi chili, pomidorami, cebulą w sosie z orzechów nerkowca
BALTI - Jagnięcina 39 zł Gotowane z nasionami gorczycy, świeżym imbirem i czosnkiem, świeżymi chili, pomidorami, cebulą w sosie z orzechów nerkowca	BALTI - Krewetki 47 zł Gotowane z nasionami gorczycy, świeżym imbirem i czosnkiem, świeżymi chili, pomidorami, cebulą w sosie z orzechów nerkowca

DANIA GŁÓWNE

ciąg dalszy

97

BALTI - Ryba 45 zł Gotowane z nasionami gorczycy, świeżym imbirem i czosnkiem, świeżymi chili, pomidorami, cebulą w sosie z orzechów nerkowca	ACHARI - Kurczak 33 zł Gotowane w sosie curry z pikantnym piklem z mango
ACHARI - Jagnięcina 39 zł Gotowane w sosie curry z pikantnym piklem z mango	ACHARI - Krewetki 45 zł Gotowane w sosie curry z pikantnym piklem z mango
METHI - Ser paneer 33 zł Łagodny, kremowy sos na bazie orzechów nerkowca z kozieradką	METHI - Kurczak 35 zł Łagodny, kremowy sos na bazie orzechów nerkowca z kozieradką
METHI - Jagnięcina 39 zł Łagodny, kremowy sos na bazie orzechów nerkowca z kozieradką	METHI - Krewetki 47 zł Łagodny, kremowy sos na bazie orzechów nerkowca z kozieradką
MANGO CURRY - Ser paneer 51 zł Marynowane przez noc w jogurcie, orzechach nerkowca i gotowane w indyjskim curry ze świeżym mango i aromatycznymi przyprawami. Przyozdobiony płatkami migdałów	MANGO CURRY - Kurczak 51 zł Marynowane przez noc w jogurcie, orzechach nerkowca i gotowane w indyjskim curry ze świeżym mango i aromatycznymi przyprawami. Przyozdobiony płatkami migdałów
MANGO CURRY - Jagnięcina 51 zł Marynowane przez noc w jogurcie, orzechach nerkowca i gotowane w indyjskim curry ze świeżym mango i aromatycznymi przyprawami. Przyozdobiony płatkami migdałów	MANGO CURRY - Krewetki 51 zł Marynowane przez noc w jogurcie, orzechach nerkowca i gotowane w indyjskim curry ze świeżym mango i aromatycznymi przyprawami. Przyozdobiony płatkami migdałów
GARLIC CURRY - Ser paneer 49 zł Gotowane z czosnkiem, cebulą, pomidorami, orzeszkami nerkowca w indyjskim curry, garnirowane pieczonymi plasterkami czosnku	GARLIC CURRY - Kurczak 49 zł Gotowane z czosnkiem, cebulą, pomidorami, orzeszkami nerkowca w indyjskim curry, garnirowane pieczonymi plasterkami czosnku
GARLIC CURRY - Jagnięcina 49 zł Gotowane z czosnkiem, cebulą, pomidorami, orzeszkami nerkowca w indyjskim curry, garnirowane pieczonymi plasterkami czosnku	GARLIC CURRY - Krewetki 49 zł Gotowane z czosnkiem, cebulą, pomidorami, orzeszkami nerkowca w indyjskim curry, garnirowane pieczonymi plasterkami czosnku
MAKALU SPECIAL SIZZLER - Warzywa 35 zł "Sizzler" to danie, w którym otrzymacie bardzo ekscytujący smak i chrupiaczy dźwięk! Skiad to: świeze warzywa (fasola, papryka, groszek, marchew), pieprz, garam masala, liście kolendry, Kitchen King Masala, cebula, czosnek i zielone chilli. Podawane na goracym półmisku!	MAKALU SPECIAL SIZZLER - Ser paneer 37 zł "Sizzler" to danie, w którym otrzymacie bardzo ekscytujący smak i chrupiaczy dźwięk! Skiad to: świeze warzywa (fasola, papryka, groszek, marchew), pieprz, garam masala, liście kolendry, Kitchen King Masala, cebula, czosnek i zielone chilli. Podawane na goracym półmisku!

DANIA GŁÓWNE [ciąg dalszy](#)

97

MAKALU SPECIAL SIZZLER - Kurczak

39 zł

"Sizzler" to danie, w którym otrzymacie bardzo ekscytujący smak i chrupiący dźwięk! Skład to: świeże warzywa (fasola, papryka, groszek, marchew), pieprz, garam masala, liście kolendry, Kitchen King Masala, cebula, czosnek i zielone chilli. Podawane na gorącym półmisku!

MAKALU SPECIAL SIZZLER - Krewetki

49 zł

"Sizzler" to danie, w którym otrzymacie bardzo ekscytujący smak i chrupiący dźwięk! Skład to: świeże warzywa (fasola, papryka, groszek, marchew), pieprz, garam masala, liście kolendry, Kitchen King Masala, cebula, czosnek i zielone chilli. Podawane na gorącym półmisku!

KAJU BUTTER MASALA - Kurczak

47 zł

Kaju butter masala jest pikantny, bogaty w słodki smak curry wykonane z nerkowców, pomidorów, śmietany, sekretnych przypraw szefa kuchni

KAJU BUTTER MASALA - Krewetki

53 zł

Kaju butter masala jest pikantny, bogaty w słodki smak curry wykonane z nerkowców, pomidorów, śmietany, sekretnych przypraw szefa kuchni

MAKALU SPECIAL CURRY - Kurczak

47 zł

Gotowane w świeżych pomidorach, cebuli, zielonym chili, kolendrze, Indyjski garam masala, kurkuma, jeera, dhania, khada masala, kitchen king spices i przyozdobione świeżą kolendrą

MAKALU SPECIAL CURRY - Krewetki

51 zł

Gotowane w świeżych pomidorach, cebuli, zielonym chili, kolendrze, Indyjski garam masala, kurkuma, jeera, dhania, khada masala, kitchen king spices i przyozdobione świeżą kolendrą

MAKALU SPECIAL SIZZLER - Jagnięcina

47 zł

"Sizzler" to danie, w którym otrzymacie bardzo ekscytujący smak i chrupiący dźwięk! Skład to: świeże warzywa (fasola, papryka, groszek, marchew), pieprz, garam masala, liście kolendry, Kitchen King Masala, cebula, czosnek i zielone chilli. Podawane na gorącym półmisku!

KAJU BUTTER MASALA - Ser paneer

45 zł

Kaju butter masala jest pikantny, bogaty w słodki smak curry wykonane z nerkowców, pomidorów, śmietany, sekretnych przypraw szefa kuchni

KAJU BUTTER MASALA - Jagnięcina

49 zł

Kaju butter masala jest pikantny, bogaty w słodki smak curry wykonane z nerkowców, pomidorów, śmietany, sekretnych przypraw szefa kuchni

MAKALU SPECIAL CURRY - Ser paneer

45 zł

Gotowane w świeżych pomidorach, cebuli, zielonym chili, kolendrze, Indyjski garam masala, kurkuma, jeera, dhania, khada masala, kitchen king spices i przyozdobione świeżą kolendrą

MAKALU SPECIAL CURRY - Jagnięcina

49 zł

Gotowane w świeżych pomidorach, cebuli, zielonym chili, kolendrze, Indyjski garam masala, kurkuma, jeera, dhania, khada masala, kitchen king spices i przyozdobione świeżą kolendrą

" - Sër paneer

37 zł

Kawałki smażonego i mielonego Ser z pomidorami cebula i papryka w sekretnym sosie szefa
Pieczony soczysty kurczak sekretny przepis z mielonej jagnięciny, pomidorami, cebulą oraz papryką.

PANEER

Kawałki smażonego i mielonego sera paneer z pomidorami cebulą i papryką w sekretnym sosie szefa
CHICKEN LAMB KREWETKI
Pieczony soczysty kurczak sekretny przepis z mielonej jagnięciny, pomidorami, cebulą oraz papryką

DANIA GŁÓWNE
[ciąg dalszy](#)

97

" - Kurczak

39 zł

Kawałki smażonego i mielonego Ser z pomidorami cebula i papryka w sekretnym sosie szefa
 Pieczony soczysty kurczak sekretny przepis z mielonej jagnię ■
 ciny,pomidorami,cebula oraz papryka.

PANEER

Kawałki smażonego i mielonego sera paneer z pomidorami cebulą i papryką w sekretnym sosie szefa
 CHICKEN LAMB KREWETKI
 Pieczony soczysty kurczak sekretny przepis z mielonej jagnię ■
 cina,pomidorami,cebulą oraz papryką

" - Jagnięcina

41 zł

Kawałki smażonego i mielonego Ser z pomidorami cebula i papryka w sekretnym sosie szefa
 Pieczony soczysty kurczak sekretny przepis z mielonej jagnię ■
 ciny,pomidorami,cebula oraz papryka.

PANEER

Kawałki smażonego i mielonego sera paneer z pomidorami cebulą i papryką w sekretnym sosie szefa
 CHICKEN LAMB KREWETKI
 Pieczony soczysty kurczak sekretny przepis z mielonej jagnię ■
 cina,pomidorami,cebulą oraz papryką

" - Krewetki

45 zł

Kawałki smażonego i mielonego Ser z pomidorami cebula i papryka w sekretnym sosie szefa
 Pieczony soczysty kurczak sekretny przepis z mielonej jagnię ■
 ciny,pomidorami,cebula oraz papryka.

PANEER

Kawałki smażonego i mielonego sera paneer z pomidorami cebulą i papryką w sekretnym sosie szefa
 CHICKEN LAMB KREWETKI
 Pieczony soczysty kurczak sekretny przepis z mielonej jagnię ■
 cina,pomidorami,cebulą oraz papryką

BHUNA LAMB MASALEDAAR

43 zł

Gotowana jagnięcina w mielonej jagnięciny w indyjskim sosie aromatycznym z posiekana
 cebula pomidorowym zielonym chili i swieza kolendra

CHETTINAD - Ser paneer

37 zł

Wyjątkowa mieszanka prażonych przypraw i mielonego świeżego pomidora, cebula kokos
 liście curry w pikantnym sosie serwują najbardziej aromatyczne południowo indyjskie style

CHETTINAD - Kurczak

39 zł

Wyjątkowa mieszanka prażonych przypraw i mielonego świeżego pomidora, cebula kokos
 liście curry w pikantnym sosie serwują najbardziej aromatyczne południowo indyjskie style

CHETTINAD - Jagnięcina

41 zł

Wyjątkowa mieszanka prażonych przypraw i mielonego świeżego pomidora, cebula kokos
 liście curry w pikantnym sosie serwują najbardziej aromatyczne południowo indyjskie style

CHETTINAD - Krewetki

45 zł

Wyjątkowa mieszanka prażonych przypraw i mielonego świeżego pomidora, cebula kokos
 liście curry w pikantnym sosie serwują najbardziej aromatyczne południowo indyjskie style

PANEER TIKKA PAPADI

45 zł

Kawałki sera paneer w marynacie z papryki, cebuli, pomidorów z orzechami nerkowca,
 szafranem i kardamonem nadziane kruszonym indyjskim chipsem z maki z soczewicy

NILGIRI - Warzywa

35 zł

Nasze główne dania w stylu indyjskim do długiego gotowania na mleku kokosowym ze
 swieza mieta w indyjskim aromacie

NILGIRI - Paneer

35 zł

Nasze główne dania w stylu indyjskim do długiego gotowania na mleku kokosowym ze
 swieza mieta w indyjskim aromacie

NILGIRI - Kurczak

37 zł

Nasze główne dania w stylu indyjskim do długiego gotowania na mleku kokosowym ze
 swieza mieta w indyjskim aromacie

DANIA GŁÓWNE [ciąg dalszy](#)

97

NILGIRI - Baranina

39 zł

Nasze główne dania w stylu indyjskim do długiego gotowania na mleku kokosowym ze świeża mieta w indyjskim aromacie

NILGIRI - Krewetki

43 zł

Nasze główne dania w stylu indyjskim do długiego gotowania na mleku kokosowym ze świeża mieta w indyjskim aromacie

SUBZI - Warzywa

31 zł

Świeże warzywa lekko posypane pasta imbirowo-czosnkowa następnie na kadai masala, aby zrobić sabzi o różnych smakach z indyjskim serkiem paneer lub kurczakiem lub baranina lub krewetkami

SUBZI - Paneer

33 zł

Świeże warzywa lekko posypane pasta imbirowo-czosnkowa następnie na kadai masala, aby zrobić sabzi o różnych smakach z indyjskim serkiem paneer lub kurczakiem lub baranina lub krewetkami

SUBZI - Kurczak

37 zł

Świeże warzywa lekko posypane pasta imbirowo-czosnkowa następnie na kadai masala, aby zrobić sabzi o różnych smakach z indyjskim serkiem paneer lub kurczakiem lub baranina lub krewetkami

SUBZI - Baranina

39 zł

Świeże warzywa lekko posypane pasta imbirowo-czosnkowa następnie na kadai masala, aby zrobić sabzi o różnych smakach z indyjskim serkiem paneer lub kurczakiem lub baranina lub krewetkami

SUBZI - Krewetki

43 zł

Świeże warzywa lekko posypane pasta imbirowo-czosnkowa następnie na kadai masala, aby zrobić sabzi o różnych smakach z indyjskim serkiem paneer lub kurczakiem lub baranina lub krewetkami

MUGHLAI CURRY - Kurczak

37 zł

Mieszana pasta z orzechów nerkowca gotowany czosnek imbirowy z różnymi masami masala garam masala kitchen king i wieloma innymi w indyjskim łagodnym smaku.

MUGHLAI CURRY - Jagnięcina

41 zł

Mieszana pasta z orzechów nerkowca gotowany czosnek imbirowy z różnymi masami masala garam masala kitchen king i wieloma innymi w indyjskim łagodnym smaku.

MUGHLAI CURRY - Krewetki

45 zł

Mieszana pasta z orzechów nerkowca gotowany czosnek imbirowy z różnymi masami masala garam masala kitchen king i wieloma innymi w indyjskim łagodnym smaku.

HYDERABADI STLE - Warzywa

31 zł

W południowych Indiach jest to bardzo znane danie nasz szef kuchni przygotował wiosną przepisy marynowane paneer lub kurczak lub jagnięcina lub krewetki gotować ze świeża mieta pomidor cebula kolendra zielone chili i gorczyca.

HYDERABADI STLE - Paneer

35 zł

W południowych Indiach jest to bardzo znane danie nasz szef kuchni przygotował wiosną przepisy marynowane paneer lub kurczak lub jagnięcina lub krewetki gotować ze świeża mieta pomidor cebula kolendra zielone chili i gorczyca.

HYDERABADI STLE - Kurczak

37 zł

W południowych Indiach jest to bardzo znane danie nasz szef kuchni przygotował wiosną przepisy marynowane paneer lub kurczak lub jagnięcina lub krewetki gotować ze świeża mieta pomidor cebula kolendra zielone chili i gorczyca.

HYDERABADI STLE - Baranina

41 zł

W południowych Indiach jest to bardzo znane danie nasz szef kuchni przygotował wiosną przepisy marynowane paneer lub kurczak lub jagnięcina lub krewetki gotować ze świeża mieta pomidor cebula kolendra zielone chili i gorczyca.

DANIA GŁÓWNE ciąg dalszy

97

HYDERABADI STLE - Krewetki
45 zł

W południowych Indiach jest to bardzo znane danie nasz szef kuchni przygotował wiosną przepisy marynowane paneer lub kurczak lub jagnięcina lub krewetki gotować ze świeża mieta pomidor cebula kolendra zielone chili i gorczyca.

GULMI CURRY - Kurczak
37 zł

Kawałki smażonego sera Paneer lub kurczaka z warzywami (brokuły, pieczarki, papryka, cebula) w pomidorowo-czosnkowym sosie.

KASHMIRI ROGAN JOSH - Baranina
43 zł

Autentyczny przepis prosto z wolnowaru curry z jagnięciny w kuchni kaszmirskiej z tradycyjnymi indyjskimi składnikami kaszmira

GULMI CURRY - Ser paneer
35 zł

Kawałki smażonego sera Paneer lub kurczaka z warzywami (brokuły, pieczarki, papryka, cebula) w pomidorowo-czosnkowym sosie.

KASHMIRI ROGAN JOSH - Kurczak
38 zł

Autentyczny przepis prosto z wolnowaru curry z jagnięciny w kuchni kaszmirskiej z tradycyjnymi indyjskimi składnikami kaszmira

DANIA Z RYŻU

11

STEAM BASMATI RICE
5 zł

Gotowany ryż basmati

PULAO - Warzywa
19 zł

Ryż basmati z kminem lub z warzywami.

FRIED RICE - Jajko
25 zł

Ryż smażony z kalafiozem, fasola, marchewka, groszkiem i cebulka dymka.

FRIED RICE - Krewetki
39 zł

Ryż smażony z kalafiozem, fasola, marchewka, groszkiem i cebulka dymka.

BIRYANI - Kurczak
37 zł

(Podawane z dipem raita)
Aromatyczny ryż basmati podawany z gotowanym jajkiem.

BIRYANI - Krewetki
47 zł

(Podawane z dipem raita)
Aromatyczny ryż basmati podawany z gotowanym jajkiem.

PULAO - Kmin
17 zł

Ryż basmati z kminem lub z warzywami.

FRIED RICE - Warzywa
23 zł

Ryż smażony z kalafiozem, fasola, marchewka, groszkiem i cebulka dymka.

FRIED RICE - Kurczak
27 zł

Ryż smażony z kalafiozem, fasola, marchewka, groszkiem i cebulka dymka.

BIRYANI - Warzywa
33 zł

(Podawane z dipem raita)
Aromatyczny ryż basmati podawany z gotowanym jajkiem.

BIRYANI - Jagnięcina
39 zł

(Podawane z dipem raita)
Aromatyczny ryż basmati podawany z gotowanym jajkiem.

PIECZYWO Z PIECA TANDOORI

13

Classic Naan 7 zł	Butter Naan / Masto 9 zł
Garlic Naan / Czosnek 10 zł	Mint Pudina Naan / Mieta 13 zł
CORIANDER CUMIN NAAN (Podawane z dipem raita) Kminek jest dobrym źródłem potasu i żelaza, które pomagają budować system odpornościowy. 17 zł	ALOO STUFFED NAAN Podawane z dipem raita 21 zł
PANEER STUFFED NAAN Podawane z dipem raita 23 zł	FENUGREEK METHI NAAN Chleb naan z kozieradką; indyjska przyprawa o właściwościach zdrowotnych. 15 zł
SPECIAL PESHAWARI NAAN Chlebek naan wypieczony kokosem, rodzynkami, migdalami i orzechami nerkowca 21 zł	SPECIAL KEEMA NAAN (Podawane z curry) Farsz z mielonej jagnięciny; miksowany w masali z drobno posiekana cebula, świeżym imbirem, kolendra i zielonym chili wraz z mieszanką przypraw, podawany z domowym curry. 31 zł
HEALTHY KALONJI NAAN (podawane z dipem raita) kalonji to przyprawa pełna antyoksydantów i obniżająca poziom cholesterolu 15 zł	FENUGREEK METHI ROTI 15 zł
MINT PUDINA ROTI (mięta jest bogatym źródłem żelaza, potasu i manganu, które poprawiają poziom odporności) 15 zł	

DODATKI

5

ONION SALAD Cebula z chili i cytryną 7 zł	RAITA Sos jogurtowy z ogórkiem i przyprawami 7 zł
PIKLE Mix Pickle 5 zł	ROASTED PAPAD 3 szt. 5 zł
MASALA PAPAD 2 szt. Hinduskie chipsy bezglutenowe z pikantną sałatką z cebuli, świeżych pomidorów i kolendry 11 zł	

DESERY		3
MANGO KULFI	17 zł	RASMALAI Kremowa kulka w mlecznym syropie z kardamonem i szafranem
Tradycyjne mleczne lody z mango		
GULAB JAMUN	11 zł	
Ser channa z miodem i orzeszkami		

NAPoje		17	
Coca-Cola Oryginal 0,25l	7,99 zł	Coca-Cola Zero 0,25l	7,99 zł
Fanta 0,25l	7,99 zł	Sprite 0,25l	7,99 zł
Cappy Sok pomarańczowy 0,25l	7,99 zł	Cappy Sok jabłkowy 0,25l	7,99 zł
Cappy Sok czarna porzeczka 0,25l	7,99 zł	Cappy Sok Liczi 0,25l	7,99 zł
Cappy Sok Guava 0,25l	7,99 zł	Cappy Sok Mango 0,25l	7,99 zł
Mango Lassi 0,3l	14 zł	Sweet Lassi 0,3l	14 zł
Salty Lassi 0,3l	14 zł	Woda niegazowana 0,3l	7 zł
Woda gazowana 0,3l		Woda niegazowana 0,7l	13 zł
Woda gazowana 0,7l	13 zł		