

MENU RESTAURACJI

Namaste India

ul. Nowogrodzka 15, 00-511 Warszawa

POZYCJI W MENU
203

KATEGORII
22

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI

32

Samosa (2 pcs) Crispy puffs stuffed with spicy potatoes and green peas / Kruche pierożki nadziewane ziemniakami i groszkiem	20 zł	Aloo Tikki Golden fried potatoes with coriander and cumin / Smażone kotleciki ziemniaczane z kolendrą i kminkiem indyjskim	20 zł
Harabhara Kebab Mix vegetable cutlets with Indian spices / Warzywne kotleciki po indyjsku	24 zł	Mix veg. Pakora Mix vegetables battered and deep fried / Smażone, panierowane krążki warzywne	24 zł
Onion Bhajia Onion slices battered and deep fried / Smażone, panierowane krążki z cebuli	24 zł	Paneer Pakora Indian cottage cheese battered and deep fried / Smażony, panierowany biały ser po indyjsku	28 zł
Ghobi 65 Cauliflower battered and golden fried with tomato and Indian spices	26 zł	Paneer 65 Paneer battered and golden fried with tomato and Indian spices	28 zł
Paneer Tikka Pieces of Indian cottage cheese marinated with yogurt and Indian spices roasted in clay oven / Kawałki sera marynowane w jogurcie i indyjskich przyprawach, grillowane w piecu tandoor	36 zł	Crispy Veg Batter fried veggies later fried in schezwan sauce / Podwójnie smażone warzywa w cieście i sosie schezwan	30 zł
Paneer sandwich Cottage cheese stuffed with spinach, battered, deep fried and tossed with hot and sweet sauce / Biały ser nadziewany szpinakiem, panierowany, smażony i obtoczony słodko-ostrym sosem	38 zł	Chilli Paneer Indian cottage cheese tossed with garlic and chilli / Kawałki białego sera obtaczane w czosnku i chilli	38 zł
Vegetarian Kebab platter (2 persons / 2 osób) Mix vegetables marinated and roasted in clay oven / Mieszanka marynowanych warzyw grillowana w piecu tandoor	62 zł	Chicken Samosa (2 pcs. / 2 szt.) Crispy puffs stuffed with spicy chicken, potato and green peas / Kruche pierożki nadziewane kurczakiem, ziemniakami i zielonym groszkiem	24 zł
Chicken 65 Golden fried chicken battered with spicy tomato sauce / Smażone, panierowane kawałki kurczaka w ostrym sosie pomidorowym	32 zł	Chicken lollipop Chicken wings marinated, battered and deep fry (6 pcs) / Skrzydełka kurczaka marynowane, panierowane i smażone (6 szt.)	30 zł
Chicken Tikka Marinated pieces of chicken roasted in clay oven / Marynowane kawałki kurczaka grillowane w piecu tandoor	38 zł	Chicken Hariyali Tikka Pieces of chicken marinated with fresh herbs roasted in clay oven / Kawałki kurczaka marynowane w świeżych ziołach, grillowane w piecu tandoor	38 zł

PRZYSTAWKI ciąg dalszy

32

Garlic Chicken Tikka
40 zł

Pieces of chicken marinated with garlic roasted in clay oven / Kawałki kurczaka marynowane w czosnku, grillowane w piecu tandoor

Chicken Sheekh Kebab
38 zł

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

Chilli Chicken
38 zł

Chunks of chicken tossed with garlic and chilli / Kawałki kurczaka obtaczane w czosnku i chilli

Mutton Samosa (2 pcs. / 2 szt.)
28 zł

Crispy puffs stuffed with spicy lamb, potato and green peas / Kruche pierożki nadziewane baraniną, ziemniakami i zielonym groszkiem

Chilli Fish
38 zł

Tilapia fish tossed with garlic and chilli / Kawałki ryby tilapia obtaczane w czosnku i chilli

Prawn Pakora (5 pcs. / 5 szt.)
44 zł

Golden fried battered prawns / Smażone, panierowane krewetki

Chilli Prawns
52 zł

Prawns tossed with garlic and chilli / Krewetki obtaczane w czosnku i chilli

Murgh Malai Kebab
40 zł

Supreme pieces of chicken marinated with cream and cheese roasted in clay oven / Najlepsze kawałki kurczaka marynowane w śmietanie i serze, grillowane w piecu tandoor

Tandoori Chicken
48 zł

Leg and breast of chicken marinated with curd and tandoori spices roasted in clay oven / Udka i piersi kurczaka marynowane w jogurcie i przyprawach indyjskich, grillowane w piecu tandoor

Mutton Sheekh Kebab
46 zł

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

Crispy Fish Fingers
32 zł

Golden fried fish marinated with Indian spices and coated with bread crumbs / Smażona ryba marynowana w indyjskich przyprawach i panierowana w bułce tartej

Fish Tikka
38 zł

Tilapia fish marinated with fresh herbs and roasted in oven / Kawałki ryby tilapia marynowane w zielonych indyjskich ziołach, grillowane w piecu tandoor

Kalmi Prawns
48 zł

Tiger prawns marinated with lentil flour roasted in clay oven / Duże krewetki marynowane w mące z soczewicy, grillowane w piecu tandoor

Non-Veg. Kebab platter (2 persons / 2 osób)
82 zł

Mix pieces of meats marinated and roasted in clay oven / Mieszanka marynowanych mięs grillowana w piecu tandoor

ZUPY

10

Dal shorbha

22 zł

Freshly boiled Indian lentils with mix vegetables / Zupa z soczewicy z mieszaną warzyw

Rasam

22 zł

Thin south-Indian soup made with fresh tomatoes / Południowo-indyjska lekka zupa ze świeżych pomidorów

Vegetable soup with Lemon grass / coconut milk

22 zł

Mix vegetables soup with lemon grass or coconut milk / Zupa wegetariańska z mlekiem kokosowym lub trawy cytrynowej

Chicken soup with Coconut milk / lemon grass

22 zł

Chicken soup with coconut milk or lemon grass / Zupa z kurczakiem z mlekiem kokosowym lub trawy cytrynowej

Prawns soup

30 zł

Prawns soup with lemon grass / Zupa krewetkowa z dodatkiem trawy cytrynowej

Tomato shorbha

22 zł

Tomato soup / Zupa pomidorowa

Mushroom Palak soup

22 zł

Freshly cooked mushroom and spinach soup / Zupa szpinakowo-pieczarkowa

Chicken soup

22 zł

Chicken soup with Indian herbs / Zupa z kurczakiem po indyjsku

Sea food soup

28 zł

Sea food soup with Indian herbs / Zupa z owoców morza

Mutton stew

28 zł

Mutton (lamb) soup / Zupa z baraniny po indyjsku

SAŁATKI

5

Green salad

18 zł

Freshly cut vegetables / Sałatka warzywna

Brinjol & cottage cheese salad

24 zł

Deep fried brinjol and cottage cheese / Smażony bakłażan z białym serem

Chicken Tikka salad

24 zł

Grilled chicken with fresh vegetables / Grilowany kurczak ze świeżymi warzywami

Mini salad

9 zł

Fresh chilli, onion, lime / Świeże chilli, cebula, cytryna

Paneer Tikka salad

24 zł

Grilled Indian cottage cheese with fresh vegetables / Grilowany indyjski ser ze świeżymi warzywami

DANIA WEGETARIAŃSKIE

45

Masala Dal fry

36 zł

Yellow and red lentils cooked with Indian spices / Żółta i czerwona soczewica gotowana w przyprawach indyjskich

Dal Makhni

36 zł

Black lentils cooked with tomato butter sauce / Czarna soczewica gotowana w maśle i pomidorach

DANIA WEGETARIAŃSKIE ciąg dalszy

45

Vegetable Korma
38 zł

Mix vegetables and chunks of cottage cheese cooked with cashewnut and cream sauce / Mieszanka warzyw i kawałki białego sera w sosie śmietanowo-orzechowym (nerkowce)

Vegetable Kofta
38 zł

Mix vegetables balls cooked with curry sauce / Kulki warzywne w sosie curry

Kashmiri Dum Aloo
42 zł

Deep fried potatoes, cooked in a melange of spices / Smażone ziemniaki gotowane w mieszance przypraw

Aloo Bhindi
38 zł

Pieces of potato and okra cooked with Indian spices / Ziemniaki i okra w przyprawach indyjskich

Malai Kofta
40 zł

Cottage cheese balls cooked in cashew and tomato onion sauce / Kulki z białego sera w sosie orzechowo-pomidorowo-cebulowym

Palak Paneer
38 zł

Pieces of cottage cheese cooked with spinach and Indian spices / Kawałki białego sera ze szpinakiem w indyjskich przyprawach

Paneer Makhni
38 zł

Pieces of cottage cheese cooked with tomato-cashew sauce / Kawałki białego sera w sosie pomidorowo-orzechowym (nerkowce)

Paneer Madras
42 zł

Pieces of paneer cooked with onion, capsicum and fresh hot green chilli / Kawałki białego sera z cebulą, papryką i świeżym ostrym zielonym chilli

Pindi Chana Masala
38 zł

Chick peas and potatoes cooked with tomato sauce & Indian spices / Cieciora i ziemniaki w sosie curry w indyjskich przyprawach

Kadai Vegetable
38 zł

Mix vegetables and chunks of cottage cheese cooked with curry sauce / Mieszanka warzyw i kawałki białego sera w sosie curry

Aloo Ghobi curry
34 zł

Pieces of potato and cauliflower cooked in curry sauce / Ziemniaki z kalaflorem w sosie curry

Methi Aloo
34 zł

Pieces of potato cooked with fenugreek leaves / Ziemniaki z liśćmi kozieradki

Paneer Korma
40 zł

Pieces of cottage cheese cooked in cashew and cream sauce / Kawałki białego sera w sosie śmietanowo-orzechowym (nerkowce)

Paneer Jalfreiji
38 zł

Pieces of cottage cheese with capsicum and onion cooked with Indian spices / Kawałki białego sera z papryką i cebulą w indyjskich przyprawach

Lemon Paneer
38 zł

Pieces of cottage cheese cooked with fresh lemon and herbs / Kawałki białego sera gotowane ze świeżą cytryną i ziołami

Paneer Tikka Masala
40 zł

Pieces of grilled Indian cottage cheese cooked with tomato sauce & Indian spices / Kawałki grillowanego białego sera w sosie pomidorowym i indyjskich przyprawach

Matar Paneer
38 zł

Pieces of cottage cheese and green peas cooked with tomato and cashew sauce / Biały ser i zielony groszek w sosie pomidorowo-orzechowym (nerkowce)

Dahiwalu Bengan
38 zł

Pieces of fresh brinjal cooked with curd and coconut sauce / Bakłażan w sosie jogurtowo-kokosowym

DANIA WEGETARIAŃSKIE ciąg dalszy

45

Veg. Manchurian + Vegetable Fried Rice
52 zł

Vegetable balls in a sweet and sour thick spicy sauce + Basmati rice tossed with fresh vegetables / Pulpety z warzyw w słodko-kwaśnym ostrym sosie + smażony ryż basmati gotowany ze świeżymi warzywami

Chicken Palak (Sag Murgh)
42 zł

Pieces of chicken cooked with spinach and Indian spices / Kawałki kurczaka ze szpinakiem w indyjskich przyprawach

Butter Chicken
42 zł

Pieces of chicken cooked with tomato-cashew sauce / Kawałki kurczaka w sosie pomidorowo-orzechowym (nerkowce)

Murgh Adraki
42 zł

Pieces of chicken cooked with fresh ginger and Indian spices / Kawałki kurczaka z imbirem w indyjskich przyprawach

Chicken Lababdh
42 zł

Pieces of chicken cooked with cashew tomato onion sauce / Kawałki kurczaka w sosie pomidorowo-cebulowym z orzechami (nerkowce)

Chicken Curry
40 zł

Homemade chicken / Kawałki kurczaka w sosie curry

Chicken Madras
45 zł

Pieces of chicken cooked with onion, capsicum and fresh hot green chilli / Kawałki kurczaka z cebulą, papryką i świeżym ostrym zielonym chilli

Chicken Manchurian + Vegetable Fried Rice
58 zł

Chicken balls in a sweet and sour thick spicy sauce + Basmati rice tossed with fresh vegetables / Pulpety z kurczaka w słodko-kwaśnym ostrym sosie + smażony ryż basmati gotowany ze świeżymi warzywami

Gosht Curry
52 zł

Homemade lamb / Kawałki baraniny w sosie curry

Chow Mee Goreng (30 minute / 30 minut)
38 zł

Noodles fried with vegetables / Makaron gotowany z warzywami

Murgh Rahara
44 zł

Pieces of chicken cooked with cashew and cream sauce / Kawałki kurczaka w sosie śmietankowo-orzechowym (nerkowce)

Chicken Tikka Masala
42 zł

Pieces of grilled chicken cooked with tomato sauce & Indian spices / Kawałki grillowanego kurczaka w sosie pomidorowym w indyjskich przyprawach

Garlic Chicken Masala
42 zł

Pieces of chicken cooked with garlic and Indian spices / Kawałki kurczaka z czosnkiem w przyprawach indyjskich

Chicken Jalfreji
42 zł

Pieces of chicken cooked with capsicum, onion in Indian spices / Kawałki kurczaka z papryką i cebulą w przyprawach indyjskich

Murgh Methi
40 zł

Pieces of chicken cooked with fenugreek leaves / Kawałki kurczaka z liśćmi kozieradki

Chicken Vindaloo
45 zł

Pieces of chicken cooked with spicy vinegar sauce / Kawałki kurczaka w ostro-kwaśnym sosie

Chow Mee Chicken (30 minute / 30 minut)
42 zł

Noodles fried with chicken and vegetables / Makaron gotowany z kurczakiem i warzywami

Bhuna Gosht
54 zł

Pieces of lamb cooked with Indian spices / Smażone kawałki baraniny w indyjskich przyprawach

DANIA WEGETARIAŃSKIE ciąg dalszy

45

Gosht Korma

52 zł

Pieces of lamb cooked with cream and cashew sauce / Kawałki baraniny w sosie śmietankowo-orzechowym (nerkowce)

Aab-e-Gosht

52 zł

Kashmiri mutton curry / Kawałki baraniny w stylu kaszmir

Mutton Palak

52 zł

Pieces of lamb cooked with spinach and Indian spices / Szpinak i kawałki baraniny w przyprawach indyjskich

Mutton Vindaloo

56 zł

Pieces of lamb cooked with spicy vinegar sauces / Kawałki baraniny w ostro-kwaśnym sosie

Achari Gosht

54 zł

Pieces of lamb cooked with Indian sour sauce / Kawałki baraniny w indyjskim kwaśnym sosie

Mutton Rogan Josh

54 zł

Pieces of lamb cooked with Indian spices and onion sauce / Kawałki baraniny w przyprawach indyjskich w sosie cebulowym

Mutton Madras

56 zł

Pieces of lamb cooked with onion, capsicum and fresh hot green chilli / Kawałki baraniny z cebulą, papryką i świeżym ostrym zielonym chilli

RYBY I OWOCE MORZA

7

Fish Goan Curry

42 zł

Pieces of fish cooked in coconut and curry sauce / Kawałki ryby w sosie kokosowym z curry

Sarson ki Machli

42 zł

Pieces of fish cooked with mustard and fresh curry leaves / Kawałki ryby z liśćmi curry w sosie musztardowym

Prawn curry

52 zł

Prawns cooked with coconut and Indian spices / Krewetki w sosie kokosowym z curry

Prawn Manchurian + Vegetable Fried Rice

68 zł

Fried prawns in a sweet and sour thick spicy sauce + Basmati rice tossed with fresh vegetables / Krewetki w słodko-kwaśnym ostrym sosie + smażony ryż basmati gotowany ze świeżymi warzywami

Nilgiri Machli Curry

42 zł

Pieces of fish cooked with fresh green Indian herbs / Kawałki ryby w świeżych zielonych przyprawach indyjskich

Fish Masala

42 zł

Pieces of fish cooked with tomato sauce & Indian spices / Kawałki ryby w sosie pomidorowym w przyprawach indyjskich

Kadai Prawns

54 zł

Prawns cooked with capsicum, onion and Indian spices / Krewetki z papryką i cebulą w przyprawach indyjskich

SIZZLERS / SKWIERCZĄCE TALERZE

6

Paneer Tikka Sizzler
52 zł

Cottage cheese marinated with Indian spices, roasted in clay oven and served on a hot plate in special onion sauce / Kawałki sera marynowane w jogurcie i indyjskich przyprawach, grillowane w piecu tandoor, serwowane na gorącym półmisku w sosie cebulowym

Mutton Tikka Sizzler
58 zł

Pieces of lamb marinated with yogurt and Indian spices roasted in clay oven and served on a hot platter in special onion-tomato sauce / Kawałki baraniny marynowane w jogurcie i indyjskich przyprawach, grillowane w piecu tandoor, serwowane na gorącym półmisku w sosie cebulo-pomidorowym

Prawn Sizzler
66 zł

Tiger prawns marinated with spices and lentil flour roasted in clay oven and served on a hot platter in special onion tomato spices / Krewetki tygrysie marynowane w mące z soczewicy i przyprawie, grillowane w piecu tandoor, serwowane na gorącym półmisku w sosie cebulo-pomidorowym

Grilled Veg. Sizzler
48 zł

Mix vegetables marinated with Indian spices, roasted in clay oven and served on a hot plate in special onion sauce / Mieszanka warzyw marynowana w indyjskich przyprawach, grillowana w piecu tandoor, serwowana na gorącym półmisku w sosie cebulowym

Chicken Malai Tikka Sizzler
52 zł

Pieces of chicken marinated with cream and cheese roasted in clay oven and served on a hot platter in special cashewnut sauce / Kawałki kurczaka marynowane w śmietanie i serze, grillowane w piecu tandoor, serwowane na gorącym półmisku w sosie orzechowym (nerkowce)

Golden Prawn Sizzler (Thai)
68 zł

Tiger prawns marinated in Thai spices and served on a hot platter / Krewetki tygrysie marynowane w tajskich przyprawach serwowane na gorącym półmisku

BIRYANI / POTRAWY Z RYŻEM

4

Navratan Veg. Biryani
42 zł

Basmati rice steamed with mix vegetables, pieces of cottage cheese and Indian spices / Ryż basmati z mieszką warzyw i białym serem w przyprawach indyjskich

Ghost Biryani
52 zł

Basmati rice steamed with lamb and Indian spices / Ryż basmati z kawałkami baraniny w przyprawach indyjskich

Chicken Hyderabad Biryani
46 zł

Basmati rice steamed with boneless chicken and fresh Indian herbs / Ryż basmati z kawałkami kurczaka w świeżych indyjskich przyprawach

Prawn Challa Biryani
56 zł

Basmati rice steamed with prawns and Indian spices / Ryż basmati z krewetkami w przyprawach indyjskich

BASMATI RICE / BASMATI RYŻ

8

Plain Rice

12 zł

Steamed basmati rice / Gotowany ryż basmati po indyjsku

Jeera Rice

18 zł

Basmati rice fried with Indian cumin / Smażony ryż basmati z kminkiem indyjskim

Lemon Rice

18 zł

Basmati rice fried with turmeric, mustard seeds and fresh lemon juice / Smażony ryż basmati z kurkumą, gorczycą i świeżym sokiem z limonki

Vegetarian Pulao

22 zł

Basmati rice fried with mix vegetables / Smażony ryż basmati z mieszaną warzyw

Peas Pulao

20 zł

Basmati rice fried with green peas / Smażony ryż basmati z zielonym groszkiem

Vegetable Fried Rice

24 zł

Royal grain Basmati rice tossed with fresh vegetables / Smażony ryż basmati gotowany ze świeżymi warzywami

Chicken Pulao

28 zł

Basmati rice fried with chicken / Smażony ryż basmati z kawałkami kurczaka

Saffron Pulao

24 zł

Basmati rice tossed with saffron / Smażony ryż basmati z szafranem

INDIAN BREADS / CHLEB INDYJSKI

6

Chapati

8 zł

Indyjski chleb z mąki pszennej

Puri

8 zł

Indyjski chleb z mąki pszennej smażony na oleju

Parantha

12 zł

Indyjski chleb z mąki pszennej smażony na maśle

Aloo Parantha

18 zł

Indyjski chleb z mąki pszennej nadziewany ziemniakami

Paneer Parantha

22 zł

Indyjski chleb z mąki pszennej nadziewany serem

Onion Parantha

18 zł

Indyjski chleb z mąki pszennej nadziewany cebulą

TANDOORI BREADS / CHLEBKI Z PIECA TANDOOR

13

Tandoori Roti

12 zł

Indian bread roasted in clay oven / Indyjski chleb pieczony w piecu tandoor

Plain Naan

12 zł

Indian bread roasted in clay oven / Indyjski chleb z białej mąki, pieczony w piecu tandoor

Garlic Naan

16 zł

Indian bread with garlic, roasted in clay oven / Indyjski chleb z białej mąki z czosnkiem, pieczony w piecu tandoor

Cheese Naan

24 zł

Indian bread with yellow cheese roasted in clay oven / Indyjski chleb z żółtym serem, pieczony w piecu tandoor

Stuffed Aloo Parantha

20 zł

Indian bread stuffed with potatoes and spices roasted in clay oven / Indyjski chleb nadziewany ziemniakami i przyprawami, pieczony w piecu tandoor

Stuffed Paneer Parantha

24 zł

Indian bread stuffed with cottage cheese and spices, roasted in clay oven / Indyjski chleb nadziewany indyjskim serem i przyprawami, pieczony w piecu tandoor

Keema Naan

38 zł

Indian bread stuffed with mutton and Indian spices roasted in clay oven / Indyjski chleb nadziewany baraniną i przyprawami, pieczony w piecu tandoor

Methi Roti

14 zł

Indian bread with fenugreek leaves roasted in clay oven / Indyjski chleb z liśćmi kozieradki pieczony w piecu tandoor

Butter Naan

14 zł

Indian bread with butter roasted in clay oven / Indyjski chleb z białej mąki z masłem, pieczony w piecu tandoor

Laccha parantha

16 zł

Multi layer butter bread / Chlebek podwójnie maślany

Cocktail Kulchas

48 zł

Mix Indian breads / Koszyk różnych chlebków indyjskich

Kasmiri Naan

28 zł

Indian bread stuffed with cottage cheese, fresh and dry fruits roasted in clay oven / Indyjski chleb nadziewany serem, świeżymi i suszonymi owocami, pieczony w piecu tandoor

Stuffed Mix Veg. Parantha

24 zł

Indian bread stuffed with mixed vegetables and spices, roasted in clay oven / Indyjski chleb nadziewany warzywami i przyprawami, pieczony w piecu tandoor

SOUTH INDIAN SPECIALITIES / DANIA Z POŁUDNIOWYCH INDII

5

Plain Dosa

26 zł

Rice bread / Placek ryżowy

Chicken Masala Dosa

34 zł

Rice bread stuffed with pieces of chicken and potato / Placek ryżowy nadziewany kurczakiem i ziemniakami

Masala Idli (30 minute / 30 minut)

38 zł

Soft steamed rice cake with Indian spices / Ryżowe bułeczki z przyprawami gotowane na parze

Masala Dosa

32 zł

Rice bread stuffed with fried spicy potatoes / Placek ryżowy nadziewany ziemniakami

Idli (30 minute / 30 minut)

36 zł

Soft steamed rice cake / Ryżowe bułeczki gotowane na parze

DODATKI

4

Masala Papad

15 zł

Chrupiące placki z soczewicy ze świeżą cebulką i pomidorami

Roasted Papad

10 zł

Chrupiące placki z soczewicy pieczone w piecu tandoor

Raita

10 zł

Yogurt mixed with onion and cucumber / Jogurt z ogórkiem i cebulą

Boondi Raita

12 zł

Yogurt mixed with tiny fried gram flour balls / Jogurt z małymi smażonymi kuleczkami z mąki graham

DLA DZIECI

8

Butter Chicken

35 zł

Kawałki kurczaka w sosie pomidorowym na maśle / Pieces of chicken cooked with tomato butter sauce

Murgh Rahara

35 zł

Kawałki kurczaka w sosie śmietanowo-orzechowym (nerkowce) / Pieces of chicken cooked with cashew and cream sauce

Murgh Malai Tikka

35 zł

Kawałki kurczaka marynowane w śmietanie i serze, grillowane w piecu tandoor / Supreme pieces of chicken marinated with cream and cheese roasted in clay oven

Butter Naan

35 zł

Indyjski chleb z białej mąki z masłem, pieczony w piecu Tandoor / Indian bread with butter roasted in clay oven

Basmati Rice

35 zł

Gotowany ryż basmati

Mango Juice

35 zł

Sok o smaku mango

Lychee Juice

35 zł

Sok o smaku lychee

Guava Juice

35 zł

Sok o smaku guawy

DESERY

5

Gulab Jamun

18 zł

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

Shahi Tukri

18 zł

Cold desert of milk & bread / Zimny deser z mleka i chleba

Saffron Firni

18 zł

Desert of rice & saffron / Mleczny deser z ryżu i szafranu

Kulfi (Badam, Pista, Mango)

15 zł

Ice cream (almonds, pistachio & mango) / Lody o smaku pistacjowym, migdałowym lub mango

Mango / Banana / Ananas / Strawberry - 250 ml

20 zł

Mango / Banan / Ananas / Truskawka

NAPOJE

3

Lassi Sweet / Salty

16 zł

Indian yogurt drink sweet or salty / Indyjski napój jogurtowy słodki lub słony

Banana Lassi

16 zł

Indian banana drink with yogurt / Indyjski napój jogurtowy o smaku bananowym

Mango Lassi

18 zł

Indian mango drink with yogurt / Indyjski napój jogurtowy o smaku mango

NAPOJE ZIMNE

11

Ginger Lemon drink

15 zł

Napój cytrynowo-imbirowy

Indian Juices

10 zł

Napój mango, lychee lub guava

Indian Lemonade Sweet / Salty

16 zł

Lemoniada słodka / słona

Strawberry lemonade

18 zł

Lemoniada truskawkowa

Rose petals lemonade

18 zł

Lemoniada różana

Coca-Cola / Coca-Cola Zero - 0,25 l

9 zł

Fanta / Sprite / Kinley - 0,25 l

9 zł

Kropla Delice / Kropla Beskidu Still / Sparkling - 0,33 l

8 zł

Niegazowana / gazowana

Kropla Delice / Kropla Beskidu Still / Sparkling - 0,75 l

15 zł

Niegazowana / gazowana

Cappy - 0,25 l

9 zł

Fuzetea - 0,25 l

9 zł

SOKI

2

Fresh Orange juice - 250 ml

19 zł

Świeży sok pomarańczowy

Fresh Grapefruit juice - 250 ml

19 zł

Świeży sok grejpfrutowy

NAPOJE GORĄCE

9

Indian Tea (chai) Indian tea with milk and masala / Indyjska herbata z mlekiem i przyprawami 14 zł	Ayurvedic Masala Tea Herbata ziołowa (Yogi Tea) 10 zł
Black Tea Czarna herbata 10 zł	Indian Coffee Indian coffee with milk and masala / Indyjska kawa z mlekiem i przyprawami 14 zł
Black Coffee 11 zł	Black Coffee z mlekiem 13 zł
Cold Coffee 18 zł	Cappuccino 14 zł
Espresso 10 zł	

PIWO

10

MALAYALI - 500 ml	15 zł	MALAYALI ZERO - 500 ml	15 zł
KingFisher - 330 ml	14 zł	Cobra - 330 ml	14 zł
Kamasutra Premium Lager - 330 ml	14 zł	Żywiec - 500 ml	15 zł
Żywiec Zero - 500 ml	13 zł	Heineken - 500 ml	15 zł
Książęce IPA - 500 ml	12 zł	Książęce pszeniczne - 500 ml	15 zł

WÓDKA

6

Finlandia - 40 ml	14 zł	Finlandia - 1/2 l	170 zł
Żołądkowa Gorzka - 40 ml	12 zł	Żołądkowa Gorzka - 1/2 l	150 zł
Żubrówka - 40 ml	14 zł	Żubrówka - 1/2 l	170 zł

WHISKY

3

Black Label - 40 ml	25 zł	Jack Daniels - 40 ml	22 zł
Jack Daniels - 500 ml	250 zł		

GIN

1

Bombay Sapphire London Dry Gin - 40 ml	25 zł
--	-------