

MENU RESTAURACJI

ROLA PAO – Indian Soul Kitchen & Bar

Aleje Jerozolimskie 42, 00-024 Warszawa

POZYCJI W MENU
55

KATEGORII
10

STAN NA DZIEŃ
28.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI

4

Frytki jeera ⌘

19,00 zł

Grube, chrupiące, obtoczone w domowej przyprawie z prażonego kminku

Samosa <⌘

21,00 zł

2 szt. Delikatne kruche ciasto z nadzieniem z groszku oraz ziemniaków przyprawionym cynamonem i goździkami

Pakora <?

28,00 zł

Wybór świeżych warzyw smażonych w chrupiącej panierce z ciecierzycy

Onion bhaji ⌘

27,00 zł

Świeża cebula smażona w chrupiącej panierce z ciecierzycy

INDO-CHINY

6

Makaron hakka <?

36,00 zł

Smażony makaron w woku z chrupiącymi warzywami i sosem sojowym. Skromne danie nazwane na cześć społeczności chińskiej Haka, która osiedliła się w Chinatown w Kalkucie. (VO) (GF)

Smażony ryż po singapursku <⌘

35,00 zł

Ryż basmati smażony na woku z chilli, siekanymi warzywami i sosem schezwan.

Zupa Gorący i kwaśny <6

29,00 zł

Podstawowy indochiński street food. Pikantny, sycący bulion warzywny z pędami bambusa, chili, grzybami i wstążkami jajek. (S) (GF)

Vege manchurian ⌘

37,00 zł

Panierowane pulpety warzywne, smażone i polane domowej roboty brązowym sosem. Cudowna mieszanka ostrości, słodyczy i kwasowości

Kurczak w chili <6

45,00 zł

Żaden indochiński street food nie jest kompletny bez talerza chrupiącego kurczaka w sosie sojowym z chili, imbirem i czosnkiem

Zupa Manchow <?

29,00 zł

Sycący bulion wzbogacony imbirem, czosnkiem, kurkumą i świeżymi warzywami. Rozgrzewająca zupa podawana z chrupiącym smażonym makaronem. (GF)

TANDOOR I TEMPURA

8

Słono-pieprzowe skrzydełka36,00 zł

Skrzydełka z kurczaka panierowane w naszej domowej mieszance z sezonowanej mąki i smażone na chrupiący złoty kolor

Kurczak popcorn37,00 zł

12 szt. Kawałki kurczaka panierowane i smażone na chrupiąco. Podawane z ostrym sosem

Wędzona Tikka <643,00 zł

Rola Pao w marynacie z dodatkiem kruszonego imbiru, kurkumy, czosnku i zielonego chili

Malai Tangri43,00 zł

Kawałki mięsa z udek kurczaka moczone przez noc w czosnku, imbirze, łodygach kolendry i odrobinie śmietanki. Delikatnie grillowane w piecu tandoor, po całkowitym ugotowaniu wciąż lekko różowe

Skrzydełka gunpowder <636,00 zł

Skrzydełka z kurczaka marynowane w "prochu - masala" następnie grillowane na złoty kolor

Paneer Makhmali <?46,00 zł

Kostki sera paneer marynowane i delikatnie przypieczone na grillu z papryką czerwoną i zieloną

Sheekh kabab44,00 zł

Kurczak lub mielona jagnięcina marynowana w zielonym chili, kolendrą i kminem, następnie nadziana na rożen i zgrillowana

Tandoori Chaat <040,00 zł

Pikantny przysmak z ananasa, słodkich ziemniaków i papryki. Ten wędzony, lekko zwęglony i pikantny tandoori chaat gwarantuje rozkosz dla wszystkich zmysłów.(VV)(S)(GF)

CURRY KLASYCZNE

9

Daal palak >Q40,00 zł

Żółta soczewica - tuvar daal, czerwona soczewica - masoor daal i siekany szpinak. Delikatnie ugotowane, wykończone kminkiem, ziołami i przyprawami

Daal makhani <044,00 zł

Nasza autorska czarna soczewica, gotowana wolno przez kilka godzin dla uzyskania pełnej harmonii i bogactwa smaku

Palak paneer <053,00 zł

Kostki mięciutkiego sera gotowane w gładkim, kremowym sosie szpinakowym z dodatkiem przypraw

Tikka Masala <653,00 zł

Marynowany kurczak bez kości grillowany w piecu tandoor i podawany z kremowym sosem.

Kashmiri Gosht (jagnięcina) <661,00 zł

Delikatne kawałki jagnięcej nogi gotowane w bogatym, głęboko czerwonym, pikantnym sosie. Żaden posiłek kaszmirski nie jest kompletny bez jego popisowego dania – "Rogan josh". (S) (GF)

Daal tarka &Q40,00 zł

Żółta soczewica doprawiona imbirem, przyprawami i czerwonym chilli

Aloo Gobi &Q41,00 zł

Kalafor i ziemniaki gotowane w 'kadhai wok'. Odpowiednio doprawione pikantnym imbirem, kurkumą i pomidorami

Butter Chicken/ Butter Paneer53,00 zł

Delikatne mięso z piersi kurczaka lub ser paneer w aksamitnym sosie makhani - curry pendzabskim o pełnym, wyrazistym smaku

Mutton frithad (jagnięcina)<661,00 zł

Delikatne kawałki jagnięciny smażone z cebulą, imbirem i mieszanką aromatycznych przypraw, podawane w pikantnym sosie kokosowym

SAŁATKI

1

Zielona sałata cięta >Q

21,00 zł

Marchew, rzodkiewka mooli, pomidor, czerwona cebula, zielone chili i ogórki.
Posiekane w plastry, w kostkę, posypane naszym specjalnym chaat masala oraz
przygotowane w stylu 'Pukka India'

BIRYANI

3

Jackfruit biryani ⌘Q

Przyprawiony owoc chlebowca, aromatyczny szafran i ryż. Gotowane w zamkniętym
garnku z miętą, kolendrą i rodzynkami

Awadhi biryani z jagnięciną <6

Jagnięcina przygotowywana W bulionie i przyprawach, następnie przekładana ry-
żem basmati i gotowana w tradycyjnym stylu awadhi dum

Dum biryani z kurczakiem <6

Aromatyczny garnek z kurczakiem, imbirem, czosnkiem, miętą, kolendrą i ryżem.
Gotowany w stylu "Kacchi"

CHLEB I RYŻ

9

Ryż na parze ⌘Q

16,00 zł

Naan - Czosnkowy i Kolendra <?

18,00 zł

Mielonym czosnkiem i kolendrą

Butter naan <?

18,00 zł

Lachha Paratha <?

20,00 zł

Ręcznej roboty maślany chlebek warstwowy, wypiekany na zamówienie w piecu
tandoor

Ryż cytrynowy ⌘Q

24,00 zł

Jak powiedział Jamie Oliver– „Ten pikantny, pachnący ryż idealnie pasuje do curry.”
Pełna zgoda!

Naan - Peshawari <?

26,00 zł

Świeżo pieczony ręcznie chleb naan z orzechami i rodzynekami. Pyszny słodki chleb
naan. (GF) (V)

Naan - Nasiona czarnuszki <?

18,00 zł

Naan - kozieradka (methi)

18,00 zł

Naan - Kolendra

18,00 zł

DODATKI

4

Dodatki <?

6,00 zł

Dodatkowe dodatki do zamówienia, wybierz jeden lub więcej za 6 zł każdy. (V)
(GF) Pikle z mango; Poppadum; Chutney: Chili-Limonka, Chutney: Mango-Mięta,
Chutney: Mięta-Jogurt, Chutney: Tamaryndowiec.

Fasola szparagowa <?

26,00 zł

Chrupiąca zielona fasolka z siekanym czosnkiem, płatkami chili i kruszoną solą

Broccoli Aloo <?

28,00 zł

Pokrojone w kostkę ziemniaki i brokuły, smażone na patelni z kminem, kolendrą i chili. (VV) (GF)

Wege Raita Mix <?

15,00 zł

Chłodzący jogurt, ogórek, pomidor, czerwona cebula. Idealny dodatek do ostrego curry.

DESERY

3

Różany kheer >Q

26,00 zł

Wegański twist Rola Pao na babcinym budynie. Perły tapioki, mleko kokosowe, kardamon i esencja różana

Panna cotta z mango <?

27,00 zł

Kremowa panna cotta z sosem z mango, przybrana pistacjami i miętą

Gajar da halva <?

28,00 zł

Nasz pudding marchewkowy domowej roboty z masłem, orzechami i kardamonem

NAPoje

8

Coca-Cola 0,5 l

12,00 zł

Coca-Cola Zero 0,5 l

12,00 zł

Fanta 0,5 l

12,00 zł

Sprite 0,5 l

12,00 zł

Kropla Beskidu gazowana 0,5 l

9,00 zł

Kropla Beskidu niegazowana 0,5 l

9,00 zł

Mango & Saffron Lassi

18,00 zł

Mint & Cumin Lassi

18,00 zł