

MENU RESTAURACJI

Spice Hub - Indian & Thai cuisine

Leszno 32/lokal U3, 01-199 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
245

KATEGORII
25

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI

22

Samosa (veg.) 2 szt - z Ziemniakami
zł20.00

Krucze pierożki nadziewane warzywami z ziemniakami

Samosa (veg.) 2 szt - z Kurczakiem
zł22.00

Krucze pierożki nadziewane warzywami z ziemniakami

Samosa (veg.) 2 szt - z Jagnięciną
zł28.00

Krucze pierożki nadziewane warzywami z ziemniakami

Pakora (5-6 pcs) - Warzywa
zł24.00

Smażone, panierowane w mące grochowej

Pakora (5-6 pcs) - Ser Paneer
zł28.00

Smażone, panierowane w mące grochowej

Pakora (5-6 pcs) - Kurczak
zł30.00

Smażone, panierowane w mące grochowej

Pakora (5-6 pcs) - Krewetki
zł32.00

Smażone, panierowane w mące grochowej

Tikka (6szt) - Ser Paneer
zł38.00

Kawałki mięsa lub sera indyjskiego marynowanego w jogurcie i przyprawach indyjskich, grillowane w piecu tandoor

Tikka (6szt) - Kurczak
zł40.00

Kawałki mięsa lub sera indyjskiego marynowanego w jogurcie i przyprawach indyjskich, grillowane w piecu tandoor

Tikka (6szt) - Kurczak z czosnkiem
zł42.00

Kawałki mięsa lub sera indyjskiego marynowanego w jogurcie i przyprawach indyjskich, grillowane w piecu tandoor

Tikka (6szt) - Krewetki
zł50.00

Kawałki mięsa lub sera indyjskiego marynowanego w jogurcie i przyprawach indyjskich, grillowane w piecu tandoor

Chicken Lollypop's (6szt)
zł38.00

Krucze stożki nadziewane kurczakiem

Murg Malai Kebab
zł42.00

Kawałki kurczaka marynowane w śmietanie i serze, grillowane w piecu tandoor

Hariyali Chicken
zł42.00

kawałki mięsa lub sera indyjskiego marynowane w jogurtowej paście z imbiru, czosnku i mięty, grillowane w piecu tandoor

Chicken Lollipops (6szt)
zł38.00

Smażone, panierowane w mące grochowej skrzydełka kurczaka

Chicken 65
zł38.00

Panierowane i smażone kawałki kurczaka obtaczane w pomidorowym sosie z indyjskimi przyprawami

Manchurian veg
zł38.00

Warzywne pulpeciki w sosie sojowym z chilli.

Manchurian z kurczakiem
zł42.00

kawałki soczystej piersi z kurczaka w sosie sojowym z chilli.

Tandoori SOYA Chap
zł38.00

Kotlety sojowe marynowane w ziołach i paście z nerkowców grillowane w piecu tandoor. // Soy cutlets marinated with herbs and cashew paste grilled in a tandoor oven

CHILLI PANEER
zł40.00

Indyjsko-chińska przystawka, w której chrupiący, smażony w cieście paneer podawany jest z lekko słodkim, pikantnym, ostrym i pikantnym sosem chilli. // an Indo-Chinese appetizer where crisp batter fried paneer is tossed in slightly sweet, spicy, hot and tangy chilli sauce.

PRZYSTAWKI ciąg dalszy

22

CHILLI CHICKEN

zł42.00

Indyjsko-chińska przystawka, w której chrupiący, smażony w cieście paneer podawany jest z lekko słodkim, pikantnym, ostrym i pikantnym sosem chilli. // an Indo-Chinese appetizer where crisp batter fried paneer is tossed in slightly sweet, spicy, hot and tangy chilli sauce.

HONEY CHILLI POTATO

zł28.00

chrupiące, smażone na głębokim tłuszczu ziemniaki, duszone w słodko-pikantnym sosie miodowym z cebulą i papryką. // crunchy deep-fried potatoes, stewed in a spicy sweet honey sauce with onion and peppers.

CHLEBY INDYJSKIE

11

Plain Roti / Butter Roti

zł12.00

Indyjski chleb pieczony w piecu tandoor z razowej / z masłem

Butter Roti

zł14.00

Indian bread baked in a tandoor oven made of whole meal flour with Butter

Plain Naan

zł14.00

Indian bread made of white flour, baked in a tandoor oven

Plain Naan / Butter Naan

zł16.00

Indyjski chleb z białej mąki, pieczony w piecu tandoor / z masłem

Garlic Naan

zł18.00

Indyjski chleb z czosnkiem, pieczony w piecu tandoor

Methi Naan

zł16.00

Indyjski chleb z chlebem koziradki, pieczony w piecu tandoor

Mieszanka mini chlebków

zł37.00

Zestaw indyjskich mini chlebków z mąki pszennej

Aloo Paratha

zł20.00

Indyjski chleb z pszennej nadziewanymi ziemniakami

Gobi Paratha

zł20.00

Indyjski chleb z mąki pszennej nadziewany kalafiozem

Paneera Paratha

zł22.00

Indyjski chleb z pszennej nadziewanymi ziemniakami

Mutton Keema Paratha

zł28.00

Indyjski chleb nadziewany mieloną baraniną i przyprawami pieczony w piecu tandoor

ZUPY

16

Daal Shorba
zł20.00

Świeżo gotowana zupa z soczewicy z mieszanką warzyw

Chicken Shorba
zł22.00

Zupa z kurczakiem z przyprawami indyjskimi

Cream of Spinach
zł22.00

Świeżo gotowana zupa kremowa z Szpinakiem// Freshly cooked spinach-cream soup cooked spinach-cream.

HOT n' SOUR(Kurczakiem)
zł24.00

Zupa warzywna lub kurczakiem z indyjsko-chińskimi przyprawami //

Tomato Shorba
zł20.00

Świeżo gotowana zupa z pomidorów

Prawns Soup
zł26.00

Zupa z krewetkami z przyprawami indyjskimi

HOT n' SOUR(Wege)
zł20.00

Zupa warzywna lub kurczakiem z indyjsko-chińskimi przyprawami // Veg or Chicken soup with Indo-Chinese spices

Man-chow zupa - Vegetarian/Wegetariański
zł22.00

indyjsko-chińska zupa z mieszanych warzyw, czosnku, imbiru, sosu sojowego, mielonego pieprzu i kilku innych azjatyckich przypraw // Indo-Chinese soup made with mixed vegetables, garlic, ginger, soya sauce, ground pepper & a few other Asian spices

Man-chow zupa - Kurczak
zł24.00

indyjsko-chińska zupa z mieszanych warzyw, czosnku, imbiru, sosu sojowego, mielonego pieprzu i kilku innych azjatyckich przypraw // Indo-Chinese soup made with mixed vegetables, garlic, ginger, soya sauce, ground pepper & a few other Asian spices

Tom Yum Soup - Vegetarian
zł30.00

Ostra tajska zupa z trawą cytrynową, kolendrą i warzywami.

Tom Yum Soup - Krewetki
zł38.00

Ostra tajska zupa z trawą cytrynową, kolendrą i warzywami.

Tom Kha Soup - Chicken
zł36.00

Zupa tajska z mlekiem kokosowym, trawą cytrynową, kolendrą i warzywami.

Thai Prawns Salad
zł38.00

Sałatka tajska z czerwoną cebulą, cytryną, sałatą lodową, marchewką, małymi krewetkami i bazylią

Tom Yum Soup - Chicken
zł34.00

Ostra tajska zupa z trawą cytrynową, kolendrą i warzywami.

Tom Kha Soup - Vegetarian
zł32.00

Zupa tajska z mlekiem kokosowym, trawą cytrynową, kolendrą i warzywami.

Tom Kha Soup - Krewetki
zł39.00

Zupa tajska z mlekiem kokosowym, trawą cytrynową, kolendrą i warzywami.

SAŁATKI

3

Paneer Tikka
zł32.00

sałatka z grillowanym serem Paneer

Prawn Tikka
zł40.00

sałatka z grillowanymi krewetkami

Chicken tikka
zł36.00

sałatka z grillowanym kurczakiem

DANIA GŁÓWNE		45	
Daal Tadka Żółta i czerwona soczewica gotowana w przyprawach indyjskich	zł32.00	Daal Makhani czarna soczewica gotowana w maśle i pomidorach	zł36.00
Aloo Gobi Kawałki Ziemniaka z liśćmi kozieradki w sosie curry	zł34.00	Chana Masala Cieciora w sosie curry	zł36.00
Aloo Bhindi Masala Okra z ziemniakami gotowana w cebuli, pomidorach i indyjskich przyprawach	zł38.00	Baghara Baigan Bakłażan w sosie jogurtowo-kokosowym	zł38.00
Palak Paneer Kawałki biały sera ze szpinakiem w przyprawach indyjskich	zł40.00	Paneer Butter Masala Kawałki biały sera w sosie pomidorowo-maślanym	zł40.00
Paneer Tikka Masala Kawałki grillowanego białego sera w sosie cebulowo-pomidorowym	zł40.00	Kadhai Paneer Kawałki białej sera z mieszanką warzyw w sosie curry	zł40.00
Garlic Paneer Pieces of white cheese with mixed vegetables with garlic flavors in curry sauce // Kawałki białego sera z mieszanką warzyw o smaku czosnku w sosie curry	zł40.00	Balti Paneer Paneer Balti to pikantne curry z indyjskim serem Paneer, pomidorami, cebulą i zestawem aromatycznych przypraw, wszystko gotowane razem na tradycyjnej patelni w stylu woka, znanej jako danie Balti. // Paneer Balti is a fiery curry that features Indian cheese Paneer, tomatoes, onions, and an assortment of aromatic spices, all cooked together in a traditional wok-style pan known as a Balti dish.	zł40.00
Shahi Paneer Shahi Paneer to danie Mughlai, w którym paneer gotowany jest w kremowym sosie z cebuli, jogurtu, orzechów i nasion. // Shahi Paneer is a Mughlai dish where paneer is cooked in a creamy gravy made of onions, yogurt, nut and seeds.	zł41.00	Malai Kofta Malai Kofta to pyszne danie składające się ze smażonych kulek ziemniaczanych i paneeru w bogatym i kremowym łagodnym sosie ze słodkiej cebuli i pomidorów. // Malai Kofta is a delicious dish of fried balls of potato and paneer in a rich and creamy mild gravy made with sweet onions and tomatoes.	zł38.00
Jalfrezi Paneer to smażone curry z serem paneer i mieszanymi warzywami podawane w gęstym, pikantnym sosie z dodatkiem zielonych papryczek chili. // is a stir-fried curry with paneer and mixed vegetables served in a thick spicy sauce that includes green chilli peppers.	zł40.00	SPICE HUB SPECIAL Paneer Kawałki białego sera z mieszanką warzyw w specjalnym sosie curry z indyjskimi przyprawami. // Pieces of white cheese with mixed vegetables in a special curry sauce with indian spices.	zł44.00
EGG Curry (special) Curry z jajkiem to domowe indyjskie danie z jajek w sosie curry.	zł38.00	Kurczak Curry Kawałki kurczaka w sosie curry	zł42.00

DANIA GŁÓWNE ciąg dalszy

45

Butter Chicken

zł44.00

Kawałki kurczaka w sosie pomidorowo-maślanym

Chicken Tikka Masala

zł44.00

Kawałki grillowanego kurczaka w sosie cebulowo-pomidorowym

Chicken Madras<6

zł44.00

Kawałki kurczaka z cebulą, papryką i dzikim, ostrym, zielonym chilli

Kurczak Korma =

zł44.00

Kawałki kurczaka w sosie śmietankowo-orzechowym (nerkowce)

Balti Chicken

zł44.00

Chicken Balti to pikantne curry składające się z kurczaka, pomidorów, cebuli i różnorodnych aromatycznych przypraw, wszystko gotowane razem na tradycyjnej patelni w stylu woka, znanej jako danie Balti. // Chicken Balti is a fiery curry that features chicken, tomatoes, onions, and an assortment of aromatic spices, all cooked together in a traditional wok-style pan known as a Balti dish.

Jalfrezi Chicken

zł44.00

to smażone curry z kurczkiem i mieszanymi warzywami podawane w gęstym, pikantnym sosie z dodatkiem zielonych papryczek chili. // is a stir-fried curry with chicken and mixed vegetables served in a thick spicy sauce that includes green chilli peppers.

Mutton Curry

zł50.00

Kawałki jagnięciny/baraniny w sosie curry

Mutton Rogan Josh

zł52.00

Kawałki jagnięciny w przyprawach indyjskich w sosie cebulowym

Balti MUTTON

zł50.00

pikantne curry składające się z jagnięciny, pomidorów, cebuli i różnorodnych aromatycznych przypraw, wszystko gotowane razem na tradycyjnej patelni w stylu woka, znanej jako danie Balti. // a fiery curry that features lamb, tomatoes, onions, and an assortment of aromatic spices, all cooked together in a traditional wok-style pan known as a Balti dish.

Palak Chicken

zł42.00

Kawałki kurczaka w sosie curry ze szpinakiem

Mango Chicken

zł44.00

Kawałki grillowanego kurczaka w sosie curry z mango

Methi Chicken

zł44.00

Kawałki kurczaka z liśćmi kozieradki w sosie curry

Garlic Chicken

zł44.00

Kawałki kurczaka z mieszaną warzyw o smaku czosnku w sosie curry // Pieces of chicken with mixed vegetables with garlic flavors in curry sauce

Chicken Vindaloo<6

zł44.00

Kawałki kurczaka gotowane w ostro-kwaśnym sosie

SPICE HUB SPECIAL Chicken

zł47.00

Kawałki soczysty kurczak z mieszaną warzyw w specjalnym sosie curry z indyjskimi przyprawami. // Pieces of chicken with mixed vegetables in a special curry sauce with indian spices.

Mutton Vindaloo <6

zł50.00

Kawałki jagnięciny/baraniny gotowane w ostro-kwaśnym sosie

Bhuna Ghosht (specjalny)<6

zł52.00

Kawałki jagnięciny w curry cebulowo-pomidorowym

SPICE HUB SPECIAL Mutton

zł54.00

Kawałki jagnięciny z mieszaną warzyw w specjalnym sosie curry doprawionym indyjskimi przyprawami. // Pieces of lamb with a mix of vegetables in a special curry sauce seasoned with Indian spices.

DANIA GŁÓWNE ciąg dalszy

45

Fish Tikka Masala<6

zł44.00

Kawałki grillowanej ryby w sosie cebulowo-pomidorowym

Fish Curry

zł42.00

Kawałki ryby w sosie curry

Fish Garlic Masala<6

zł46.00

Kawałki ryb z czosnkiem w przyprawach indyjskich

SPICE HUB SPECIAL Fish

zł48.00

Kawałki ryby z mieszanką warzyw w specjalnym sosie curry doprawionym indyjskimi przyprawami. // Pieces of fish with a mix of vegetables in a special curry sauce seasoned with Indian spices.

Prawns Curry

zł50.00

Krewetki w sosie curry

Prawns Tikka Masala<6

zł52.00

Grillowane krewetki w sosie cebulowo-pomidorowym

Prawns Chilli Garlic Masala<6

zł54.00

Krewetki z czosnkiem i chilli w sosie curry

SPICE HUB SPECIAL Prawns

zł56.00

Kawałki krewetek z mieszanką warzyw w specjalnym sosie curry doprawionym indyjskimi przyprawami. // Pieces of prawns with a mix of vegetables in a special curry sauce seasoned with Indian spices.

Mutton Rogan Josh

zł50.00

Kawałki jagnięciny w przyprawach indyjskich w sosie cebulowym

DANIA Z RYŻU

8

Vegetable Biryani

zł40.00

Ryż basmati z mieszanką warzyw i białym serem w przyprawach indyjskich

Chicken Biryani

zł48.00

Ryż basmati z kawałkami kurczaka w świeżych indyjskich przyprawach

Mutton Biryani

zł50.00

Ryż basmati z kawałkami jagnięciny w przyprawach indyjskich

Prawns Biryani

zł52.00

Ryż basmati z krewetkami w przyprawach indyjskich

Plain Steamed Rice

zł12.00

Gotowany ryż basmati

Ryż z kminkiem

zł16.00

Smażony ryż basmati z kminkiem indyjskim

Lemon Rice

zł18.00

Smażony ryż basmati z kurkumą, gorczycą i świeżym sokiem z limonki

Saffron Rice=

zł20.00

Smażony ryż z szafranem

DANIA GŁÓWNE		16
PAD THAI - TOFU Mix Veg zł38.00 Makaron ryżowy smażony w woku z tofu, kiełkami fasoli mung, fasolką szparagową, szczypiorkiem i orzeszkami ziemnymi z pastą z tamaryndowca i sosem rybnym.	PAD THAI - Chicken zł40.00 Makaron ryżowy smażony w woku z tofu, kiełkami fasoli mung, fasolką szparagową, szczypiorkiem i orzeszkami ziemnymi z pastą z tamaryndowca i sosem rybnym.	
PAD THAI - Krewetki zł44.00 Makaron ryżowy smażony w woku z tofu, kiełkami fasoli mung, fasolką szparagową, szczypiorkiem i orzeszkami ziemnymi z pastą z tamaryndowca i sosem rybnym.	UDON - TOFU Mix Veg zł38.00 Makaron udon smażony na woku z grzybami shitake, marchewką, kapustą pak choi i prażoną cebulą	
UDON - Kurczak zł40.00 Makaron udon smażony na woku z grzybami shitake, marchewką, kapustą pak choi i prażoną cebulą	UDON - Krewetki zł44.00 Makaron udon smażony na woku z grzybami shitake, marchewką, kapustą pak choi i prażoną cebulą	
PAD KEE MAO (Thai Drunken Noodles) - TOFU Mix Veg. / TOFU z Warzywa zł40.00 Pijane makarony, formalnie znane jako Pad Kee Mao, to pikantne i wytrawne danie z makaronu ryżowego, warzyw i papryk w sosie na bazie ostryg. // Drunken noodles, formally known as Pad Kee Mao, are a savory and spicy dish of rice noodles, vegetables, and peppers in an oyster sauce-based sauce.	PAD KEE MAO (Thai Drunken Noodles) - Chicken / Kurczak zł38.00 Pijane makarony, formalnie znane jako Pad Kee Mao, to pikantne i wytrawne danie z makaronu ryżowego, warzyw i papryk w sosie na bazie ostryg. // Drunken noodles, formally known as Pad Kee Mao, are a savory and spicy dish of rice noodles, vegetables, and peppers in an oyster sauce-based sauce.	
PAD KEE MAO (Thai Drunken Noodles) - Prawns / Krewetki zł42.00 Pijane makarony, formalnie znane jako Pad Kee Mao, to pikantne i wytrawne danie z makaronu ryżowego, warzyw i papryk w sosie na bazie ostryg. // Drunken noodles, formally known as Pad Kee Mao, are a savory and spicy dish of rice noodles, vegetables, and peppers in an oyster sauce-based sauce.	BASIL CHICKEN zł48.00 Soczyste kawałki kurczaka z warzywami w sosie na bazie aromatycznej tajskiej bazylii, podawane z ryżem jaśminowym.	
THAI HONEY CHICKEN zł48.00 Kawałki kurczaka smażone z warzywami w tajskich przyprawach i sosie miodowym, podawane z ryżem jaśminowym	THAI-STYLE CARAMEL CHICKEN zł48.00 Karmelowy kurczak po tajsku o słodko-kwaśnych i pikantnych smakach, serwowane z ryżem jaśminowym	
SESAME CHICKEN zł48.00 Tajski kurczak sezamowy jest słodki, słony, serwowane z ryżem jaśminowym chrupiący, lepki i lekko pikantny,	CZERWONE CURRY/ZIELONE CURRY/ŻÓŁTE CURRY - TOFU Mix Veg/TOFU z Warzywami zł42.00 Sos na bazie pasty krewetkowej, czosnku, imbiru, galangi, papryczek chili, trawy cytrynowej, bulionu warzywnego i mleka kokosowego, z warzywami, kiełkami i kolendrą. ryż jaśminowy	
CZERWONE CURRY/ZIELONE CURRY/ŻÓŁTE CURRY - Kurczak zł44.00 Sos na bazie pasty krewetkowej, czosnku, imbiru, galangi, papryczek chili, trawy cytrynowej, bulionu warzywnego i mleka kokosowego, z warzywami, kiełkami i kolendrą. ryż jaśminowy	CZERWONE CURRY/ZIELONE CURRY/ŻÓŁTE CURRY - Krewetki zł48.00 Sos na bazie pasty krewetkowej, czosnku, imbiru, galangi, papryczek chili, trawy cytrynowej, bulionu warzywnego i mleka kokosowego, z warzywami, kiełkami i kolendrą. ryż jaśminowy	

SUSHI

6

BANARASI ALOO TIKKI

zł22.00

Smażone kotleciki z ziemniaków, podane z chutneyami i aromatycznymi przyprawami.

MARATHI BATATA VADA

zł15.00

Smażone kulki z doprawionych ziemniaków w chrupiącej panierce.

RAGDA CHAAT

zł25.00

Miękka biała fasola w aromatycznym sosie, podana z chrupiącymi dodatkami i chutneyami.

MUMBAI VADA PAV

zł15.00

Indyjski burger z pikantną kulką ziemniaczaną vada. Uliczna klasyka z Mumbaju.

TUTA FUTA SAMOSA

zł25.00

Rozkruszona samosa podana z jogurtem, tamaryndowcem, chutneyem miętowym i masalą.

DILLI KI PAPDI CHAAT

zł25.00

Papdi, jogurt, tamaryndowiec i świeże dodatki. Kultowa street-foodowa kompozycja.

EXTRAS

4

Papadams / Masala Papadam - Papadams

zł8.00

Chrupiące placki z soczewicy z pieca tandoor

Papadams / Masala Papadam - Masala Papadums

zł14.00

Chrupiące placki z soczewicy z pieca tandoor

Raita / Bundi Raita - Raita

zł10.00

Jogurt do wyboru z ogórkiem/cebulą/pomidorami

Raita / Bundi Raita - Bundi Raita

zł12.00

Jogurt do wyboru z ogórkiem/cebulą/pomidorami

KANAPKI

3

CLUB SANDWICH

zł25.00

Autorska kanapka z warzywami, ziołami i pikantną pastą.

ROYAL PANEER SANDWICH

zł25.00

Grillowana kanapka z marynowanym paneerem i świeżymi warzywami.

POTATO MASALA SANDWICH

zł25.00

Kanapka z pikantnym farszem ziemniaczanym, grillowana na chrupko.

POCZĘSTUNEK

8

Herbata - Czarna

zł12.00

Herbata dilmah

Herbata - Green

zł12.00

Herbata dilmah

Herbata - Lemon soup

zł12.00

Herbata dilmah

Herbata - Earla Graya

zł12.00

Herbata dilmah

Herbata - Jasmine

zł10.00

Herbata dilmah

Napoje / Napoje - Coca Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite

zł8.00

Napoje / Napoje - Cappy soki (Jabłko/ Pomarańcza)

zł9.00

Napoje / Napoje - Woda (gazowana / niegazowana)

zł8.00

SIZZLERS/SIZZLING PLATTERS

4

Paneer Tikka Sizzler

zł46.00

Platters Mieszane warzywa podane z serem Paneer lub kawałkami mięsa, doprawione indyjskimi przyprawami i podawane w półwytrawnym, pikantnym sosie na gorącym talerzu. // Mixed vegetables paired with Paneer or meat chunks, seasoned with Indian spices, and served in a semi-dry, spicy sauce on a sizzling plate.

Chicken Tikka Sizzler

zł48.00

Platters Mieszane warzywa podane z serem Paneer lub kawałkami mięsa, doprawione indyjskimi przyprawami i podawane w półwytrawnym, pikantnym sosie na gorącym talerzu. // Mixed vegetables paired with Paneer or meat chunks, seasoned with Indian spices, and served in a semi-dry, spicy sauce on a sizzling plate.

Mutton Sizzler

zł50.00

Platters Mieszane warzywa podane z serem Paneer lub kawałkami mięsa, doprawione indyjskimi przyprawami i podawane w półwytrawnym, pikantnym sosie na gorącym talerzu. // Mixed vegetables paired with Paneer or meat chunks, seasoned with Indian spices, and served in a semi-dry, spicy sauce on a sizzling plate.

Prawns Sizzler

zł52.00

Platters Mieszane warzywa podane z serem Paneer lub kawałkami mięsa, doprawione indyjskimi przyprawami i podawane w półwytrawnym, pikantnym sosie na gorącym talerzu. // Mixed vegetables paired with Paneer or meat chunks, seasoned with Indian spices, and served in a semi-dry, spicy sauce on a sizzling plate.

SUSHI

3

AMRITSARI CHOLE BHATURE

zł35.00

Miękkie, nadmuchane pieczywo smażone na świeżo, podawane z gęstą ciecierzycą w aromatycznym sosie pomidorowo-korzennym.

RAGDA PATTICE

zł22.00

Chrupiące kotleciki ziemniaczane podane z miękką białą fasolą w lekkim sosie oraz słodko-ostrymi chutneyami.

CHOLE KULCHE

zł35.00

Ciepłe, miękkie pieczywo typu kulcha podawane z ciecierzycą w aromatycznym sosie. Łagodne i sycące.

DODATKI

1

Cutting Chai/Bhatura/Paratha

zł10.00

DLA DZIECI

6

Murg Malai Kebab (4szt) + Frytki + Ketchup =B

zł34.00

Kawałki kurczaka marynowane w śmietanie i serze, grillowane w piecu tandoor

Chicken Lollypops (3szt) + Frytki + Ketchup

zł25.00

Smażone, panierowane w mące grochowej skrzydełka kurczaka

Nuggets (4szt) : Chicken / Fish + Frytki + Ketchup

zł28.00

Smażone, panierowane Kawałki kurczaka / Paluszki Rybne

Butter Chicken + Ryż / Frytki / B.Naan =B

zł30.00

Kawałki kurczaka w sosie pomidorowo-maślanym

Honey Chicken + Ryż / Frytki / B.Naan =B

zł30.00

Smażone chrupiącego kurczaka polane gorącym sosem z miodem

Frytki (Frytki) + Ketchup

zł15.00

-

DESERY

2

Gulab Jamun

zł14.00

Smażone kulki mleczne w słodkim syropie kardamonowym

Rasmalai

zł16.00

Deser, w którym słodzone mleko jest gotowane i perfumowane posiekanymi orzechami, kardamonem i odrobiną szafranu. Następnie do tego mleka umieszcza się słodzone delikatne miniciasteczka, aby wchłonąć wszystkie te smaki.

NAPOJE

10

Salty / Sweet Lassi = Sołony

Indyjski napój jogurtowy solony / słodki

zł14.00

Sweet Lassi = Słodki

Indian sweet drink with yogurt

zł14.00

Mango Lassi =

Indyjski napój jogurtowy o smaku mango

zł16.00

Róża Lassi =

Indyjski napój jogurtowy o smaku różanym

zł16.00

Masala Chai

Indyjska herbata z mlekiem i przyprawami

zł12.00

Masala Coffee

Indyjska kawa z mlekiem i przyprawami

zł12.00

Czarna kawa / Black Coffee

zł12.00

Kawa z mlekiem / Coffee with milk

zł14.00

Espresso

zł12.00

Americano

zł16.00

PIWO

11

Piwo beczkowe / Draft Beer - Heineken - 500 ml

Heineken

zł20.00

Piwo beczkowe / Draft Beer pszeniczne - Perła - 500 ml

Perła

zł15.00

Piwo beczkowe/Draft Beer - Zwierzyńiec - 500 ml

Zwierzyńiec

zł16.00

Piwo w butelkach / Bottle - Heineken - 500 ml

Heineken

zł18.00

Piwo w butelkach / Bottle - pszeniczne "Żywiec Białe" - 500 ml

pszeniczne "Żywiec Białe"

zł18.00

Piwo w Butelkach/Boottle - Perła - 500 ml

Perła

zł14.00

Piwo w butelkach / Bottle - Heineken ZERO 0% - 500 ml

Heineken ZERO 0%

zł18.00

Piwo w Butelkach/Bottle - Perła zero 0% - 500 ml

Perła zero 0%

zł14.00

Piwo w Butelkach/Bottle - Perła zero 0% Lemon/Mięta - 500 ml

Perła zero 0% Lemon/Mięta

zł14.00

Indian beer 300ml

zł16.00

Indian beer 500ml

zł18.00

POORI CHAAT

3

GOL GAPPE

zł16.00

Chrupiące kulki puri wypełnione ziemniakami i pikantną wodą pani. Lekka, orzeźwiająca przystawka.

SEV POORI

zł16.00

Klasyczna przekąska z chrupiącym sev, ziemniakami, cebulą i chutneyami.

DAHI POORI

zł16.00

Delikatne puri z jogurtem, chutneyami i przyprawami. Słodko-ostre, bardzo aromatyczne.

KOKTAJLE

13

BLUE LAGOON zł34.00 VODKA, LEMON JUICE, BLUE CURACAO, SUGAR SYRUP, SPRITE, ICE \ WÓDKA, SOK Z CYTRYNY, BLUE CURACAO, SYROP CUKROWY, SPRITE, LÓD	JÄGERBOMB zł35.00 JÄGERMEISTER, RED BULL
SEX ON THE BEACH zł34.00 VODKA, ORANGE JUICE, LIME JUICE, SUGAR SYRUP, CRANBERRY SYRUP, ICE \ WÓDKA, SOK POMARAŃCZOWY, SOK Z LIMONKI, SYROP CUKROWY, SYROP ŻURAWINOWY, LÓD	THE GODFATHER zł35.00 WHISKY, COLA, SUGAR SYRUP, LEMON JUICE, ORANGE JUICE, ICE \ WHISKY, COLA, SYROP CUKROWY, SOK Z CYTRYNY, SOK POMARAŃCZOWY, LÓD
TEQUILA SUNRISE zł36.00 TEQUILA, ORANGE JUICE, GRENADINE SYRUP, LIME JUICE, SUGAR SYRUP, ICE \ TEQUILA, SOK POMARAŃCZOWY, SYROP GRENADYNY, SOK Z LIMONKI, SYROP CUKROWY, LÓD	CUBA LIBRE zł38.00 RUM, LIME JUICE, COLA, ICE \ RUM, SOK Z LIMONKI, COLA, LÓD
TROPICAL PARADISE - BACARDI RUM zł0.00 BACARDI RUM/GIN, PINEAPPLE JUICE, ORANGE JUICE, GRENADINE SYRUP, BLUE CURACCO, SUGAR SYRUP, ICE \ BACARDI RUM/GIN, SOK ANANA SOWY, SOK POMARAŃCZOWY, SYROP GRENADYNY, BLUE CURACAO, SYROP CUKROWY, LÓD	TROPICAL PARADISE - GIN zł0.00 BACARDI RUM/GIN, PINEAPPLE JUICE, ORANGE JUICE, GRENADINE SYRUP, BLUE CURACCO, SUGAR SYRUP, ICE \ BACARDI RUM/GIN, SOK ANANA SOWY, SOK POMARAŃCZOWY, SYROP GRENADYNY, BLUE CURACAO, SYROP CUKROWY, LÓD
MOJITO - VODKA zł0.00 VODKA/ TEQUILA/ BACARDI, SUGAR SYRUP, LIME JUICE, SPRITE, SODA G-AZOWANA, MOJITO SYRUP, MINT, ICE \ WÓDKA/ TEQUILA/ BACARDI, SYROP CUKROWY, SOK Z LIMONKI, SPRITE, WODA GAZOWANA, SYROP MOJITO, MIĘTA, LÓD	MOJITO - TEQUILA zł0.00 VODKA/ TEQUILA/ BACARDI, SUGAR SYRUP, LIME JUICE, SPRITE, SODA G-AZOWANA, MOJITO SYRUP, MINT, ICE \ WÓDKA/ TEQUILA/ BACARDI, SYROP CUKROWY, SOK Z LIMONKI, SPRITE, WODA GAZOWANA, SYROP MOJITO, MIĘTA, LÓD
MOJITO - BACARDI zł0.00 VODKA/ TEQUILA/ BACARDI, SUGAR SYRUP, LIME JUICE, SPRITE, SODA G-AZOWANA, MOJITO SYRUP, MINT, ICE \ WÓDKA/ TEQUILA/ BACARDI, SYROP CUKROWY, SOK Z LIMONKI, SPRITE, WODA GAZOWANA, SYROP MOJITO, MIĘTA, LÓD	APAROL SPRITZ zł36.00 APEROL, PROSECCO, SODA WATER, ICE \ APEROL, PROSECCO, WODA GAZOWANA, LOD
BLOODY MARY zł36.00 VODKA, TOMATO JUICE, TABASCO SAUCE, LIME JUICE, SALT & PEPPER, ICE \ WÓDKA, SOK POMIDOROWY, SOS TABASCO, SOK Z LIMONKI, SÓL I PIEPRZ, LÓD	

DANIA Z TAWA

4

TAWA PANEER MASALA

zł32.00

Kawałki paneeru podsmażane na gorącej płycie z mieszanką aromatycznych przypraw i warzyw. Wyraziste, kremowe, pełne smaku.

TAWA CHICKEN MASALA

zł35.00

Delikatne kawałki kurczaka przygotowane na płycie tawa z intensywną masalą i świeżymi warzywami. Bogaty, pikantny smak prosto z indyjskiej ulicy.

AMRITSARI PANEER BHURJEE

zł35.00

Delikatny, kruszony ser paneer podsmażony z pomidorami, cebulą i aromatycznymi przyprawami. Łagodne, kremowe danie.

BANARASI ANDA BHURJEE

zł25.00

Jajecznicza w indyjskim stylu z pomidorami, cebulą i mieszanką aromatycznych przypraw. Delikatnie pikantna i bardzo sycąca.

WHISKY

18

Jack Daniel's - 40 ml

zł14.00

Jack Daniel's - 60 ml

zł22.00

Jack Daniel's - 700 ml

zł210.00

Johnnie Walker - 40 ml

zł16.00

Johnnie Walker - 60 ml

zł26.00

Johnnie Walker - 700 ml

zł230.00

Chiwas Regal - 40 ml

zł18.00

Chiwas Regal - 60 ml

zł30.00

Chiwas Regal - 700 ml

zł250.00

Jim Bim - 40 ml

zł12.00

Jim Bim - 60 ml

zł18.00

Jim Bim - 700 ml

zł180.00

Dewars - 40 ml

zł18.00

Dewars - 60 ml

zł30.00

Dewars - 700 ml

zł280.00

Grants - 40 ml

zł12.00

Grants - 60 ml

zł18.00

Grants - 700 ml

zł180.00

WÓDKA				12
Absolut Vodka - 40 ml	zł10.00	Absolut Vodka - 60 ml	zł14.00	
Absolut Vodka - 700 ml	zł140.00	Finlandia - 40 ml	zł12.00	
Finlandia - 60 ml	zł16.00	Finlandia - 700 ml	zł150.00	
Stock - 40 ml	zł8.00	Stock - 60 ml	zł12.00	
Stock - 700 ml	zł100.00	Wyborowa - 40 ml	zł10.00	
Wyborowa - 60 ml	zł14.00	Wyborowa - 700 ml	zł120.00	

RUM				8
Bacardi - 40 ml	zł12.00	Bacardi - 60 ml	zł18.00	
Old Monk - 40 ml	zł15.00	Old Monk - 60 ml	zł20.00	
Malibu Carrabian - 40 ml	zł12.00	Malibu Carrabian - 60 ml	zł15.00	
Tequila (Silver/Gold) - Silver	zł15.00	Tequila (Silver/Gold) - Gold	zł20.00	

GIN		8	
Bombay Sapphire - 60 ml	zł25.00	Bombay Sapphire - 90 ml	zł35.00
Bombay Sapphire - 1000 ml	zł240.00	Martini - 90 ml	zł20.00
Martini - 1000 ml	zł150.00	Aperol - 90 ml	zł20.00
Prosecco - 90 ml	zł20.00	Prosecco - 750 ml	zł100.00