

MENU RESTAURACJI

The Curry's

Mochtyńska 78, 03-289 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU  
202

KATEGORII  
14

STAN NA DZIEŃ  
14.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI

30

9. Vegetable Samosa

20,00 zł

Chrupiące stożki nadziewane ziemniakami, orzechami nerkowca i groszkiem. | Crispy Pastry filled with spiced Potatoes, Cashews and Green Peas.

10. Vegetable/Paneer Pakora - Ser paneer/Paneer Chees21,00 zł

Warzywa lub ser paneer, panierowane w mące z ciecierzycy i podsmażane na złocisto. | Mix Vegetables or Paneer Cheese battered in chickpeas flour, fried till golden brown.

12. Onion Bhajia

17,00 zł

Drobno siekana cebula panierowana w mące z ciecierzycy i podsmażana na złocisto. | Thinly sliced onions in chickpeas flour fried till golden brown.

14. Paneer Tikka

24,00 zł

Kwadraciki z sera paneer z cebulą i papryką, marynowane w klasycznej indyjskiej masali i grillowane w piecu tandoor, podawane z miętowym sosem. | Cubes of paneer cheese with onion and bell peppers marinated in Indian masala and grilled in Tandoor served with mint sauce.

16. Chicken Samosa

24,00 zł

Chrupiące stożki nadziewane ziemniakami, mielonym kurczakiem, orzechami nerkowca i groszkiem. | Crispy pastry filled with spiced potatoes, minced chicken ,cashews and green peas.

17. Chicken/Fish/Prawn Pakora - Ryba/Fish

25,00 zł

Kawałki kurczaka, filetu rybnego lub krewetki ,panierowane i podsmażane na złocisto. | Selected ingredient battered and fried till golden brown.

18. Chicken Tikka

26,00 zł

Kawałki piersi z kurczaka marynowane w jogurcie z dodatkiem indyjskich przypraw, grillowane w piecu tandoor, podawane z miętowym sosem | Chicken breast marinated in yogurt with Indian spices grilled in Tandoor ,served with mint sauce.

10. Vegetable/Paneer Pakora - Warzywa/Vegetables

18,00 zł

Warzywa lub ser paneer, panierowane w mące z ciecierzycy i podsmażane na złocisto. | Mix Vegetables or Paneer Cheese battered in chickpeas flour, fried till golden brown.

11. Hara Bhara Kebab

24,00 zł

Smażone kotleciki z warzyw i szpinaku, z dodatkiem indyjskich przypraw. | Fried patties made from vegetables and spinach with mild Indian spices.

13. Tandoori Mushroom

22,00 zł

Grzyby w marynacie jogurtowej z dodatkiem indyjskich przypraw, grillowane w piecu tandoor. | Marinated Mushrooms with yogurt and Indian spices , grilled in Tandoor.

15. Garlic Paneer Tikka

25,00 zł

Kwadraciki z sera paneer z cebulą i papryką, marynowane w sosie czosnkowo-jogurtowym i grillowane w piecu tandoor, podawane z miętowym sosem. | Cubes of fresh Indian cheese with onion and bell peppers marinated in garlic and yogurt ,grilled in Tandoor served with mint sauce.

17. Chicken/Fish/Prawn Pakora - Krewetki/Prawns

30,00 zł

Kawałki kurczaka, filetu rybnego lub krewetki ,panierowane i podsmażane na złocisto. | Selected ingredient battered and fried till golden brown.

17. Chicken/Fish/Prawn Pakora - Kurczak/Chicken

22,00 zł

Kawałki kurczaka, filetu rybnego lub krewetki ,panierowane i podsmażane na złocisto. | Selected ingredient battered and fried till golden brown.

19. Garlic Chicken Tikka

26,00 zł

Kawałki piersi z kurczaka marynowane w czosnku, jogurcie i mieszance indyjskich przypraw, grillowane w piecu tandoor, podawane z miętowym sosem. | Chicken breast marinated in garlic, yogurt and Indian spices grilled in Tandoor, served with mint sauce.

## PRZYSTAWKI ciąg dalszy

30

## 20. Malai Tikka

28,00 zł

Kruche kawałki kurczaka marynowane w śmietanie z pastą z orzechów nerkowca, grillowane w piecu tandoor, podawane z miętowym sosem. | Tender breast pieces marinated in cream with cashew paste grilled in Tandoor, served with mint sauce.

## 22. Tandoori Chicken

30,00 zł

Udka i piersi z kurczaka marynowane w paście imbirowo-czosnkowej z dodatkiem indyjskich przypraw, grillowane w piecu tandoor, podawane z miętowym sosem. | Chicken leg and breast marinated in ginger-garlic paste with Indian spices grilled in Tandoor, served with mint sauce.

## 24. Tandoori Prawns

39,00 zł

Krewetki marynowane w jogurcie z dodatkiem indyjskich przypraw, grillowane w piecu tandoor, podawane z miętowym sosem. | Prawns marinated in yogurt with mixed Indian spices grilled in Tandoor, served with mint sauce.

## 206. Crispy Vegetables

23,00 zł

Warzywa smażone w lekkiej panierce, garniowane łagodnym sosem, posypane ziarnami białego sezamu i szczypiorkiem. | Vegetables, lightly battered, fried, and tossed in mild sauce, garnished with white sesame seeds and spring onions.

## 208. Honey Chilli Potato

23,00 zł

Lekko podsmażone ziemniaki w chrupiącej panierce i delikatnym sosie miodowym. | Potatoes coated in crispy batter stir fried with mix of mild sauce and honey.

## 210. Paneer Chilli

25,00 zł

Glazurowane soczyste kawałki sera paneer z czerwoną cebulą i papryką w słodkim sosie chilli. | Glazed juicy cubes of paneer cheese, stir-fried with red onions and bell peppers in a sweet chilli sauce.

## 212. Fish Chilli

29,00 zł

Glazurowane soczyste kawałki filetu rybnego z czerwoną cebulą i papryką w słodkim sosie chilli. | Glazed fish pieces stir-fried with red onions and bell peppers in a sweet chilli sauce.

## 214. Duck Chilli

43,00 zł

Glazurowane soczyste kawałki kaczki, duszone z czerwoną cebulą i papryką w słodkim sosie chilli. | Glazed duck pieces, stir-fried with red onions and bell peppers in a sweet chilli sauce.

## 21. Hariyali Tikka

27,00 zł

Kawałki piersi z kurczaka marynowane w jogurcie ze świeżymi ziołami z dodatkiem indyjskich przypraw, grillowane w piecu tandoor, podawane z miętowym sosem. | Chicken breast marinated in yogurt with fresh green herbs and Indian spices grilled in Tandoor, served with mint sauce.

## 23. Fish Tikka

34,00 zł

Kawałki filetu rybnego marynowane w jogurcie z dodatkiem indyjskich przypraw, grillowane w piecu tandoor, podawane z miętowym sosem. | Fish marinated in yogurt with mixed Indian spices grilled in Tandoor, served with mint sauce.

## 25. Duck Chilli

43,00 zł

Glazurowane soczyste kawałki kaczki, duszone z czerwoną cebulą i papryką w słodkim sosie chilli. | Glazed duck pieces, stir-fried with red onions and bell peppers in a sweet chilli sauce.

## 207. Veg Manchurian

26,00 zł

Świeże kulki warzywne obtoczone w imbirze i czosnku, podsmażane z czerwoną cebulą, kapustą i papryką, posypane szczypiorkiem. | Fresh vegetable balls tossed in ginger and garlic, sautéed with red onions, cabbage and bell peppers garnished with fresh coriander.

## 209. Mushroom Chilli

23,00 zł

Grzyby obtoczone w czosnku, chilli, papryce i czerwonej cebuli, polane lekko ostrym sosem. | Mushrooms tossed with garlic, chilli, bell peppers and red onions in slightly spicy sauce.

## 211. Chilli Chicken

27,00 zł

Glazurowane soczyste kawałki kurczaka z czerwoną cebulą i papryką w słodkim sosie chilli. | Glazed chicken pieces, stir-fried with red onions and bell peppers in a sweet chilli sauce.

## 213. Prawns Chilli

35,00 zł

Glazurowane soczyste krewetki z czerwoną cebulą i papryką w słodkim sosie chilli. | Glazed prawns stir-fried with red onions and bell peppers in a sweet chilli sauce.

## 215. Chicken Lollipop

28,00 zł

Skrzydółka z kurczaka w sosie słodko-kwaśnym, posypane ziarnami białego sezamu i kolendrą. | Chicken wings tossed in tangy sauce garnished with white sesame seeds and coriander.

ZUPY

16

**1. Dal Soup**

**17,00 zł**

Zupa z soczewicy na maśle klarowanym, z dodatkiem indyjskich przypraw. | Lentil soup in clarified butter with indian spices

**3. Spinach Mushroom/Corn soup - Mushroom/grzyby**

**17,00 zł**

Zupa ze szpinaku podsmażonego z czosnkiem i grzybami lub kukurydzą, z dodatkiem indyjskich przypraw. | Soup garlic sautéed spinach, mushroom or corn with Indian spices

**4. Tomato soup**

**17,00 zł**

Zupa z świeżych pomidorów z dodatkiem indyjskich przypraw. | Soup from fresh tomatoes with Indian spices

**6. Mutton Soup**

**21,00 zł**

Rozgrzewający rosół z jagnięciny z dodatkiem indyjskich przypraw. | Warming Lamb soup with Indian Spices

**201. Hot and Sour Soup Vegetables/Chicken/Prawns - Krewetki/Prawns**

**23,00 zł**

Ostro-kwaśna zupa krem z nutą sosu sojowego, z drobno siekanymi warzywami, kurczakiem, lub krewetkami. | A thick spicy and sour soup made from finely chopped vegetables with hint of soya sauce.

**202. Sweet Corn Soup Vegetables/Chicken - Warzywa/Vegetables**

**18,00 zł**

Subtelnie doprawiona zupa z ziarnami kukurydzy i siekanymi warzywami lub kawałkami kurczaka. | A delicate flavoured soup with corn kernels & chopped veggies or chopped chicken.

**203. Veg/Chicken Manchow Soup - Kurczak/Chicken**

**19,00 zł**

Zupa krem z drobno siekanymi warzywami lub kurczakiem, z pomidorami, imbirem, czosnkiem i nutą soi. | A thick soup made from finely chopped vegetables ,tomatoes, ginger, garlic with touch of soya.

**204. Veg/Prawns Burnt Garlic Soup - Warzywa/Vegetables**

**19,00 zł**

Zupa z podpalanego w woku czosnku z warzywami lub krewetkami. | Wok burnt garlic soup with vegetables and spring onions.

**2. Veg Cream Soup**

**17,00 zł**

Kremowa zupa warzywna z dodatkiem indyjskich przypraw | Creamy vegetable soup with Indian spices

**3. Spinach Mushroom/Corn soup - Corn/Kukurydza**

**17,00 zł**

Zupa ze szpinaku podsmażonego z czosnkiem i grzybami lub kukurydzą, z dodatkiem indyjskich przypraw. | Soup garlic sautéed spinach, mushroom or corn with Indian spices

**5. Chicken Soup**

**19,00 zł**

Rozgrzewający rosół z kurczaka z dodatkiem indyjskich przypraw. | Warming Chicken soup with Indian spices.

**201. Hot and Sour Soup Vegetables/Chicken/Prawns - Kurczak/Chicken**

**19,00 zł**

Ostro-kwaśna zupa krem z nutą sosu sojowego, z drobno siekanymi warzywami, kurczakiem, lub krewetkami. | A thick spicy and sour soup made from finely chopped vegetables with hint of soya sauce.

**201. Hot and Sour Soup Vegetables/Chicken/Prawns - Warzywa/Vegetables**

**16,00 zł**

Ostro-kwaśna zupa krem z nutą sosu sojowego, z drobno siekanymi warzywami, kurczakiem, lub krewetkami. | A thick spicy and sour soup made from finely chopped vegetables with hint of soya sauce.

**202. Sweet Corn Soup Vegetables/Chicken - Kurczak/Chicken**

**18,00 zł**

Subtelnie doprawiona zupa z ziarnami kukurydzy i siekanymi warzywami lub kawałkami kurczaka. | A delicate flavoured soup with corn kernels & chopped veggies or chopped chicken.

**203. Veg/Chicken Manchow Soup - Warzywa/Vegetables**

**17,00 zł**

Zupa krem z drobno siekanymi warzywami lub kurczakiem, z pomidorami, imbirem, czosnkiem i nutą soi. | A thick soup made from finely chopped vegetables ,tomatoes, ginger, garlic with touch of soya.

**204. Veg/Prawns Burnt Garlic Soup - Krewetki/Prawns**

**23,00 zł**

Zupa z podpalanego w woku czosnku z warzywami lub krewetkami. | Wok burnt garlic soup with vegetables and spring onions.

SAŁATKI

3

7. Green Salad

16,00 zł

Świeże pomidory, cebula, ogórek i marchewka, posypane kolendrą. | Fresh tomatoes, Onions, Cucumber, Carrots topped with coriander.

8. Paneer/Chicken Tikka Salad - Grillowany kurczak ze świeżymi warzywami/Chicken with fresh vegetables

Grillowany ser paneer lub grillowany kurczak ze świeżymi warzywami. | Tandoor Grilled Paneer Cheese or Chicken with fresh vegetables.

8. Paneer/Chicken Tikka Salad - Grillowany ser paneer/Tandoor Grilled Paneer Cheese

21,00 zł

Grillowany ser paneer lub grillowany kurczak ze świeżymi warzywami. | Tandoor Grilled Paneer Cheese or Chicken with fresh vegetables.

DANIA WEGETARIAŃSKIE

30

26. Dal Tadka

29,00 zł

Żółta i czerwona soczewica ze świeżą cebulą i pomidorami oraz imbirem, czosnkiem i kurkumą hartowanymi w maśle ghee z dodatkiem łagodnych indyjskich przypraw | Yellow and Red lentils with fresh onions and tomatoes, tempered with ginger, garlic ,turmeric and mild spice

28. Dal Makhni

31,00 zł

Czarna soczewica i czerwona fasola duszone w kremowym sosie pomidorowo-maślanym. | Black lentils and Red kidney beans simmered in a creamy tomato-butter gravy.

30. Mix Veg. Curry

30,00 zł

Mieszanka warzyw w aromatycznym sosie curry. | Mixed Vegetables in aromatic curry sauce.

32. Aloo Masala

28,00 zł

Kawałki ziemniaków doprawiane indyjskimi przyprawami, w sosie cebulowo-pomidorowym. | Diced potatoes mixed with Indian spices in onion-tomato based gravy.

34. Aloo Bhindi Masala

31,00 zł

Ziemniaki i okra, gotowane z indyjskimi przyprawami. | Potatoes and okra cooked with Indian spices

27. Dal Palak

30,00 zł

Żółta i czerwona soczewica gotowana ze szpinakiem ze świeżą cebulą i pomidorami oraz imbirem, czosnkiem i kurkumą hartowanymi w maśle ghee z dodatkiem łagodnych indyjskich przypraw. | Yellow and Red lentils cooked in spinach with fresh onions and tomatoes tempered with ginger, garlic ,turmeric and mild spices.

29. Chana Masala

30,00 zł

Ciecierzycą podsmażana z czosnkiem, gotowana w pomidorowo-cebulowym sosie z dodatkiem indyjskich przypraw. | Chickpeas sautéed in garlic cooked in tomato-onion gravy with Indian spices.

31. Mix Veg. Korma

32,00 zł

Mieszanka warzyw w słodkim kremowym sosie z orzechów nerkowca. | Mixed Vegetables in creamy and sweet cashew nut gravy.

33. Aloo Gobhi

28,00 zł

Ziemniaki i kalafior gotowane z czosnkiem i indyjskimi przyprawami, posypane kolendrą. | Potatoes and cauliflower cooked with Indian spices.

35. Bhindi Do Pyaza

34,00 zł

Okra gotowana z indyjskimi przyprawami, w sosie cebulowym. | Okra cooked with Indian spices in onion sauce.

DANIA WEGETARIAŃSKIE ciąg dalszy

30

## 36. Dahiwala Baingan

32,00 zł

Smażony bakłażan gotowany w kokosowo-jogurtowym sosie z dodatkiem indyjskich przypraw. | Fried eggplant cooked in coconut-yogurt sauce with Indian spices.

## 38. Matar Mushroom Masala

30,00 zł

Grzyby i groszek gotowane z indyjskimi przyprawami, posypane kolendrą. | Mushroom and green peas cooked with Indian spices garnished with fresh coriander.

## 40. Paneer Curry

31,00 zł

Ser paneer w klasycznym indyjskim sosie curry. | Paneer cheese in classic curry sauce.

## 42. Paneer Makhni

34,00 zł

Kawałki sera paneer w kremowym sosie z pomidorów i orzechów nerkowca z dodatkiem łagodnych indyjskich przypraw | Pieces of paneer cheese in creamy tomato and cashew sauce with very mild indian spices.

## 44. Paneer Korma

35,00 zł

Ser paneer gotowany w kremowym sosie z orzechów nerkowca. | Paneer cheese cooked in creamy cashew nut sauce.

## 46. Garlic Paneer

33,00 zł

Ser paneer gotowany w czosnkowym sosie. | Paneer cheese cooked in fresh garlic sauce.

## 48. Paneer Jalfreji

33,00 zł

Ser paneer gotowany z papryką i cebulą w słodko-kwaśnym sosie curry, z dodatkiem indyjskich przypraw | Paneer cheese cooked with bell pepper and onion in tangy sauce with Indian spices

## 50. Balti Paneer

33,00 zł

Ser paneer gotowany w sosie paprykowo-cebulowym z dodatkiem indyjskich przypraw. | Paneer cheese cooked in bell pepper sauce and onions with selected spices.

## 52. Paneer Madras

34,00 zł

Ser paneer duszony z nasionami gorczycy, kokosem, cebulą, papryką i ostrymi zielonymi chilli. | Paneer cheese simmered in mustard seeds, coconut, onion and peppers with fresh spicy green chillies.

## 37. Baingan Bharta

33,00 zł

Bakłażan grillowany w jogurcie z dodatkiem indyjskich przypraw. | Grilled eggplant mixed with Indian spices and yogurt.

## 39. Methi Matar Malai

30,00 zł

Groszek gotowany w aromatycznym sosie curry z liśćmi kozieradki. | Green peas cooked in aromatic curry sauce with fenugreek leave

## 41. Methi Malai Paneer

33,00 zł

Ser paneer gotowany w kremowym sosie curry z kozieradką. | Paneer cheese cooked in creamy fenugreek curry sauce

## 43. Mango Paneer

34,00 zł

Ser paneer gotowany w sosie z mango i orzechów nerkowca. | Paneer Cheese cooked in mango and cashew nut sauce.

## 45. Paneer Tikka Butter Masala

33,00 zł

Grillowany ser paneer, cebula i papryka gotowane w maślanym sosie z dodatkiem indyjskich przypraw. | Grilled Paneer cheese, onion, and bell peppers cooked in creamy sauce with Indian spice

## 47. Palak Paneer

33,00 zł

Kawałki sera paneer w sosie szpinakowym z czosnkiem i dodatkiem łagodnych indyjskich przypraw. | Pieces of paneer cheese in spinach sauce tempered with garlic and mild spices.

## 49. Ginger Paneer

32,00 zł

Ser paneer gotowany w sosie imbirowo-paprykowym i dodatkiem indyjskich przypraw | Paneer cheese cooked with ginger and indian spices

## 51. Kadai Paneer

33,00 zł

Ser paneer duszony w aromatycznym brązowym sosie z mieszanką przypraw i papryk. | Paneer cheese simmered in a flavorful brown gravy with a mix of aromatic spices and peppers.

## 53. Malai Kofta

35,00 zł

Kulki z sera paneer zanurzone w gęstym sosie z orzechów nerkowca. | Balls made of paneer cheese dipped in rich cashew sauce.

DANIA WEGETARIAŃSKIE ciąg dalszy

30

## 54. Kaju Korma

39,00 zł

Prażone orzechy nerkowca w słodkim kremowym sosie z orzechów nerkowca. | Roasted Cashew nuts in creamy cashew sweet gravy.

## 55. Kaju Masala

37,00 zł

Prażone orzechy nerkowca w pikantnym kremowym sosie cebulowo-pomidorowym | Roasted cashew nuts in rich creamy , onion-tomato based spiced gravy

## INDYJSKIE SIZZLER / INDIAN SIZZLER

5

## 85. Vegetable Sizzler

35,00 zł

Mieszanka warzyw i orzechów nerkowca podsmażana w indyjskich przyprawach, podawana na gorącym półmisku. | Medley of vegetables and cashew tossed in mixed Indian spices.

## 87. Chicken/Mutton Sizzler - Mutton/Jagnięcina

49,00 zł

Kawałki kurczaka lub jagnięciny wymieszane z cebulą, papryką i orzechami nerkowca, podsmażane w indyjskich przyprawach, podawane na gorącym półmisku. | Pieces of chicken or lamb tossed with onion and peppers in mixed Indian spices.

## 88. Prawn Sizzler

50,00 zł

Krewetki wymieszane z cebulą, papryką i orzechami nerkowca, podsmażane w indyjskich przyprawach, podawane na gorącym półmisku. | Prawns tossed with onion , peppers and cashew in mixed Indian spices.

## 86. Paneer Sizzler

39,00 zł

Kawałki sera paneer wymieszane z cebulą, papryką i orzechami nerkowca, podsmażane w indyjskich przyprawach, podawane na gorącym półmisku. | Paneer cheese and selected vegetables tossed in mixed Indian spice

## 87. Chicken/Mutton Sizzler - Kurczak/Chicken

43,00 zł

Kawałki kurczaka lub jagnięciny wymieszane z cebulą, papryką i orzechami nerkowca, podsmażane w indyjskich przyprawach, podawane na gorącym półmisku. | Pieces of chicken or lamb tossed with onion and peppers in mixed Indian spices.

## DANIA GŁÓWNE

32

## 56. Chicken/Mutton Curry - Mutton/Jagnięcina

39,00 zł

Kawałki kurczaka lub jagnięciny w klasycznym sosie curry. | Pieces of chicken or lamb in curry sauce.

## 57. Butter Chicken

35,00 zł

Kawałki grillowanego kurczaka w sosie maślano-pomidorowym. | Pieces of grilled chicken in buttery tomato sauce.

## 59. Chicken/Mutton Korma - Mutton/Jagnięcina

42,00 zł

Kawałki kurczaka lub jagnięciny w kremowym sosie z orzechów nerkowca. | Pieces of chicken or lamb in creamy cashew sauce.

## 56. Chicken/Mutton Curry - Kurczak/Chicken

34,00 zł

Kawałki kurczaka lub jagnięciny w klasycznym sosie curry. | Pieces of chicken or lamb in curry sauce.

## 58. Mango Chicken

36,00 zł

Kawałki kurczaka w kremowym sosie z mango i orzechów nerkowca posypane migdałami. | Pieces of chicken in creamy Mango-Cashew sauce topped with almonds.

## 59. Chicken/Mutton Korma - Kurczak/Chicken

37,00 zł

Kawałki kurczaka lub jagnięciny w kremowym sosie z orzechów nerkowca. | Pieces of chicken or lamb in creamy cashew sauce.

DANIA GŁÓWNE ciąg dalszy

32

60. Chicken Tikka Masala 35,00 zł

Grillowane kawałki kurczaka w sosie pomidorowo-cebulowym z dodatkiem indyjskich przypraw. | Grilled pieces of chicken in tomato-onion sauce with Indian spices.

62. Chicken/Mutton Palak - Mutton/Jagnięcina 40,00 zł

Kawałki kurczaka lub jagnięciny podsmażane z czosnkiem, gotowane w sosie szpinakowym z dodatkiem indyjskich przypraw. | Pieces of chicken or lamb sautéed in garlic and cooked in spinach sauce with Indian spices.

63. Murgh Methi Malai 36,00 zł

Grillowane kawałki kurczaka w kremowym sosie curry z kozieradki. | Grilled pieces of chicken in creamy fenugreek based curry.

64. Ginger Chicken/Mutton - Kurczak/Chicken 36,00 zł

Kawałki kurczaka lub jagnięciny gotowane w sosie imbirowo-paprykowym z dodatkiem indyjskich przypraw | Pieces of chicken or lamb cooked in ginger sauce and bell peppers with Indian spices.

66. Balti Chicken/Mutton - Mutton/Jagnięcina 40,00 zł

Kawałki kurczaka lub jagnięciny gotowane w sosie paprykowo-cebulowym z dodatkiem indyjskich przypraw. | Pieces of chicken or lamb cooked in bell pepper sauce with selected spices.

67. Achari Chicken 35,00 zł

Kawałki kurczaka gotowane w mieszance indyjskich pikli. | Pieces of chicken cooked in Indian mixed pickle with spices.

68. Kadai Chicken/Mutton - Kurczak/Chicken 36,00 zł

Kawałki kurczaka lub jagnięciny gotowane w aromatycznym brązowym sosie z indyjską mieszanką przypraw i papryk. | Pieces of chicken or lamb cooked in a flavorful brown gravy with a mix of aromatic spices and peppers.

61. Chicken Jalfreji 35,00 zł

Kawałki kurczaka gotowanego z papryką i cebulą w słodko-kwaśnym sosie curry, z dodatkiem indyjskich przypraw. | Pieces of chicken cooked with onion and peppers in tangy sauce with Indian spices.

62. Chicken/Mutton Palak - Kurczak/Chicken 36,00 zł

Kawałki kurczaka lub jagnięciny podsmażane z czosnkiem, gotowane w sosie szpinakowym z dodatkiem indyjskich przypraw. | Pieces of chicken or lamb sautéed in garlic and cooked in spinach sauce with Indian spices.

64. Ginger Chicken/Mutton - Mutton/Jagnięcina 40,00 zł

Kawałki kurczaka lub jagnięciny gotowane w sosie imbirowo-paprykowym z dodatkiem indyjskich przypraw | Pieces of chicken or lamb cooked in ginger sauce and bell peppers with Indian spices.

65. Chicken Pasanda 39,00 zł

Kawałki kurczaka gotowane w kremowym sosie migdałowym z dodatkiem łagodnych indyjskich przypraw. | Pieces of chicken cooked in creamy almond sauce with mild Indian spices.

66. Balti Chicken/Mutton - Kurczak/Chicken 35,00 zł

Kawałki kurczaka lub jagnięciny gotowane w sosie paprykowo-cebulowym z dodatkiem indyjskich przypraw. | Pieces of chicken or lamb cooked in bell pepper sauce with selected spices.

68. Kadai Chicken/Mutton - Mutton/Jagnięcina 41,00 zł

Kawałki kurczaka lub jagnięciny gotowane w aromatycznym brązowym sosie z indyjską mieszanką przypraw i papryk. | Pieces of chicken or lamb cooked in a flavorful brown gravy with a mix of aromatic spices and peppers.

69. Chicken Do Pyaza 37,00 zł

Kawałki kurczaka gotowane w sosie z cebuli i orzechów nerkowca z dodatkiem łagodnych indyjskich przypraw. | Pieces of chicken cooked in onion-cashew based gravy with mild Indian spices.

DANIA GŁÓWNE ciąg dalszy

32

## 70. Black Pepper Chicken/Mutton - Mutton/Jagnięcina 43,00 zł

Kawałki kurczaka lub jagnięciny smażone w czarnym pieprzu i indyjskich przyprawach. | Pieces of chicken or lamb pan fried in black pepper with mixed Indian spices.

## 71. Mutton Rogan Josh 40,00 zł

Kawałki jagnięciny gotowane w sosie cebulowo-pomidorowym z dodatkiem indyjskich przypraw. | Pieces lamb cooked in onion-tomato based sauce with Indian spices

## 73. Bhuna Gosht 44,00 zł

Kawałki jagnięciny smażone z czosnkiem, gotowane na wolnym ogniu z dodatkiem indyjskich przypraw, w sosie cebulowym. | Pieces of lamb pan fried in garlic, slow cooked in Indian spices with onion sauce.

## 74. Chicken/Mutton Madras - Kurczak/Chicken 38,00 zł

Kawałki kurczaka lub jagnięciny duszone z nasionami gorczycy, kokosem, cebulą, papryką i świeżym zielonym chilli. | Pieces of chicken or lamb simmered in mustard seeds , coconut , onion and peppers with fresh spicy green chillies.

## 76. Chicken/Mutton Vindaloo - Krewetki/Prawns 45,00 zł

Kawałki kurczaka lub jagnięciny gotowane w super-ostrym sosie z indyjskich papryczek chilli. | Pieces of chicken or lamb cooked in very spicy red Indian chilli based sauce.

## 77. Mutton keema Masala 45,00 zł

Drobno siekana jagnięcina duszona z dodatkiem indyjskich przypraw. | Finely chopped pieces of lamb simmered with Indian spices.

## 70. Black Pepper Chicken/Mutton - Kurczak/Chicken 36,00 zł

Kawałki kurczaka lub jagnięciny smażone w czarnym pieprzu i indyjskich przyprawach. | Pieces of chicken or lamb pan fried in black pepper with mixed Indian spices.

## 72. Chicken Hyderabad 36,00 zł

Kawałki kurczaka gotowane w świeżych ziołach z dodatkiem indyjskich przypraw. | Pieces of chicken cooked in fresh green herbs along with Indian spices.

## 74. Chicken/Mutton Madras - Mutton/Jagnięcina 43,00 zł

Kawałki kurczaka lub jagnięciny duszone z nasionami gorczycy, kokosem, cebulą, papryką i świeżym zielonym chilli. | Pieces of chicken or lamb simmered in mustard seeds , coconut , onion and peppers with fresh spicy green chillies.

## 75. Mutton laal Masala 44,00 zł

Kawałki jagnięciny w ostrym czerwonym sosie z suszonych chilli. | Pieces of lamb in hot dried chilli sauce.

## 76. Chicken/Mutton Vindaloo - Kurczak/Chicken 39,00 zł

Kawałki kurczaka lub jagnięciny gotowane w super-ostrym sosie z indyjskich papryczek chilli. | Pieces of chicken or lamb cooked in very spicy red Indian chilli based sauce.

## 78. Shahi mutton 46,00 zł

Kawałki jagnięciny gotowane w kremowym sosie z pomidorów i orzechów nerkowca z dodatkiem indyjskich przypraw, posypane suszonymi owocami. | Pieces of lamb cooked in creamy tomato-cashew based sauce with mild Indian spices garnished with dry fruits

## INDYJSKIE CHLEBK I PIECA TANDOOR / INDIAN BREAD

19

## 100. Plain/Methi Roti - Kozieradka/Methi 11,00 zł

Ciepły indyjski chlebek pełnoziarnisty, na życzenie z liśćmi kozieradki. | Indian wholewheat bread, with fenugreek leaves on demand.

## 100. Plain/Methi Roti - Plain Roti 9,00 zł

Ciepły indyjski chlebek pełnoziarnisty, na życzenie z liśćmi kozieradki. | Indian wholewheat bread, with fenugreek leaves on demand.

INDYJSKIE CHLEBKI Z PIECA TANDOOR / INDIAN BREAD [ciąg dalszy](#)

19

**101. Butter/Garlic Roti - Garlic/Czosnek 11,00 zł**

Ciepły indyjski chlebek pełnoziarnisty z masłem lub świeżym czosnkiem. | Indian wholewheat bread with butter or fresh garlic.

**102. Plain/Butter Naan - Butter/Masło 11,00 zł**

Ciepły indyjski chlebek z mąki pszennej, na życzenie z masłem. | Indian bread from refined flour, with butter on demand.

**103. Garlic/Coriander Naan - Kolendra/Coriander 13,00 zł**

Ciepły indyjski chlebek z mąki pszennej ze świeżym czosnkiem lub świeżą kolendrą | Indian bread from refined flour with fresh garlic or fresh coriander.

**104. Moti/Mint Naan - Mint/Mięta 12,00 zł**

Ciepły indyjski chlebek z mąki pszennej z białym sezamem i z czarnuszką lub świeżą miętą. | Indian bread from refined flour with white sesame and black cumin or with fresh mint.

**105. Cheese Naan 14,00 zł**

Ciepły lekko przyprawiony indyjski chlebek z mąki pszennej nadziewany serem. | Indian bread from refined flour stuffed with cheese and light seasoning.

**106. Cheese Garlic/Chilli Naan - Chilli Naan/Ser i Chilli 16,00 zł**

Ciepły lekko przyprawiony indyjski chlebek z mąki pszennej nadziewany serem i świeżym czosnkiem lub serem i świeżym zielonym chilli. | Indian bread from refined flour stuffed with cheese and fresh garlic or cheese and fresh green chillies with light seasoning.

**108. Aloo Pyaz Paratha 15,00 zł**

Ciepły indyjski chlebek nadziewany świeżą cebulą i ziemniakami z dodatkiem indyjskich przypraw | Indian wholewheat bread stuffed with fresh onions and potatoes with Indian spices.

**101. Butter/Garlic Roti - Butter/Masło 10,00 zł**

Ciepły indyjski chlebek pełnoziarnisty z masłem lub świeżym czosnkiem. | Indian wholewheat bread with butter or fresh garlic.

**102. Plain/Butter Naan - Plain Naan 10,00 zł**

Ciepły indyjski chlebek z mąki pszennej, na życzenie z masłem. | Indian bread from refined flour, with butter on demand.

**103. Garlic/Coriander Naan - Garlic/Czosnek 13,00 zł**

Ciepły indyjski chlebek z mąki pszennej ze świeżym czosnkiem lub świeżą kolendrą | Indian bread from refined flour with fresh garlic or fresh coriander.

**104. Moti/Mint Naan - Moti/Czarnuszka 13,00 zł**

Ciepły indyjski chlebek z mąki pszennej z białym sezamem i z czarnuszką lub świeżą miętą. | Indian bread from refined flour with white sesame and black cumin or with fresh mint.

**106. Cheese Garlic/Chilli Naan - Cheese Garlic/Ser i Czosnek 16,00 zł**

Ciepły lekko przyprawiony indyjski chlebek z mąki pszennej nadziewany serem i świeżym czosnkiem lub serem i świeżym zielonym chilli. | Indian bread from refined flour stuffed with cheese and fresh garlic or cheese and fresh green chillies with light seasoning.

**107. Laccha Paratha 15,00 zł**

Ciepły indyjski chrupiący warstwowy chlebek pełnoziarnisty. | Indian wholewheat multilayered flat crispy bread.

**109. Paneer Naan 16,00 zł**

Ciepły indyjski chlebek pszenny nadziewany serem paneer z dodatkiem łagodnych indyjskich przypraw. | Indian bread from refined flour stuffed with paneer cheese with mild spices.

## INDYJSKIE CHLEBKI Z PIECA TANDOOR / INDIAN BREAD

ciąg dalszy

19

## 110. Chicken/Mutton Keema Naan - Mutton/Jagnięcina 17,00 zł

Ciepły indyjski chlebek nadziewany mielonym kurczakiem lub jagnięciną z dodatkiem indyjskich przypraw | Indian bread from refined flour stuffed with minced chicken or lamb, with onions and Indian spices.

## 111. Kashmiri Naan 17,00 zł

Ciepły indyjski chlebek pszenny nadziewany serem paneer, owocami i bakaliami (suszone owoce, orzechy nerkowca, migdały, rodzynki) | Indian bread from refined flour stuffed with paneer cheese, mixed fruits, cashew nuts, almonds and raisins.

## 110. Chicken/Mutton Keema Naan - Kurczak/Chicken 16,00 zł

Ciepły indyjski chlebek nadziewany mielonym kurczakiem lub jagnięciną z dodatkiem indyjskich przypraw | Indian bread from refined flour stuffed with minced chicken or lamb, with onions and Indian spices.

## RYBY I OWOCE MORZA

6

## 79. Fish Curry 33,00 zł

Kawałki filetu rybnego gotowane w kokosowo-cebulowym sosie curry. | Pieces of fish cooked in coconut-onion based curry sauce.

## 81. Prawn Curry 39,00 zł

Krewetki gotowane w kokosowo-cebulowym sosie curry. | Prawns cooked in coconut-onion based curry sauce.

## 83. Prawn Shahi 44,00 zł

Krewetki gotowane w kremowym sosie z pomidorów i orzechów nerkowca z dodatkiem indyjskich przypraw, posypane suszonymi owocami. | Prawn cooked in creamy tomato-cashew based sauce with mild Indian spices garnished with dry fruits.

## 80. Fish Khada Masala 35,00 zł

Kawałki fileta rybnego gotowane z cebulą i papryką, z dodatkiem indyjskich przypraw. | Pieces of fish cooked with onion and peppers with selected Indian spices.

## 82. Prawn Jalfreji 41,00 zł

Krewetki gotowane z cebulą i papryką w sosie słodko-kwaśnym z dodatkiem indyjskich przypraw. | Prawns cooked with onion and peppers in tangy sauce with Indian spices.

## 84. Prawn Chilli Garlic Masala 43,00 zł

Krewetki smażone z czosnkiem i świeżym ostrym zielonym chilli z dodatkiem indyjskich przypraw. | Prawns pan fried in garlic and fresh hot green chillies with Indian spices

DANIA Z RYŻU

11

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div>89. Plain Rice</div> <div>10,00 zł</div> <div>Gotowany ryż basmati.   Boiled basmati rice.</div>                                                                                                                                                                                              | <div>90. Jeera Rice</div> <div>12,00 zł</div> <div>Ryż basmati smażony z indyjskim kminkiem i świeżą kolendrą.   Basmati rice fried with Indian cumin and fresh coriander.</div>                                                                                                               |
| <div>91. Lemon Rice</div> <div>13,00 zł</div> <div>Ryż basmati smażony z kurkumą i świeżą cytryną, posypyany świeżą kolendrą.   Basmati rice fried in turmeric and fresh lemon garnished with fresh coriander.</div>                                                                               | <div>92. Methi Pulao</div> <div>13,00 zł</div> <div>Ryż basmati smażony z orzechami nerkowca i liśćmi kozieradki, posypyany migdałami i świeżą kolendrą.   Basmati rice fried with cashew nuts and fenugreek leaves garnished with almonds and fresh coriander.</div>                          |
| <div>93. Green Peas Pulao</div> <div>13,00 zł</div> <div>Ryż basmati smażony z kminkiem indyjskim, orzechami nerkowca i groszkiem.   Basmati rice fried with cumin, cashew nuts and green peas.</div>                                                                                              | <div>94. Saffron Pulao</div> <div>14,00 zł</div> <div>Ryż basmati smażony z orzechami nerkowca i mlekiem szafranowym, posypyany migdałami.   Basmati rice fried with cashew and saffron infused milk garnished with almonds.</div>                                                             |
| <div>95. Egg Masala Rice</div> <div>28,00 zł</div> <div>Gotowany ryż basmati z jajkiem i dodatkiem indyjskich przypraw.   Basmati rice cooked with eggs in Indian spices.</div>                                                                                                                    | <div>96. Vegetable Dum Biryani</div> <div>33,00 zł</div> <div>Ryż basmati z warzywami, gotowany na wolnym ogniu z dodatkiem indyjskich przypraw, po dawany z jogurtem ogórkowym raita   Basmati rice and mixed vegetables slow cooked with selected Indian spices served with raita.</div>     |
| <div>97. Chicken Dum Biryani</div> <div>37,00 zł</div> <div>Ryż basmati z kawałkami kurczaka, gotowany na wolnym ogniu z dodatkiem indyjskich przypraw, podawany z jogurtem ogórkowym raita.   Basmati Rice and Pieces of chicken slow cooked with selected Indian spices served with raita.</div> | <div>98. Mutton Dum Biryani</div> <div>40,00 zł</div> <div>Ryż basmati z kawałkami jagnięciny gotowany na wolnym ogniu z dodatkiem indyjskich przypraw, podawany z jogurtem ogórkowym raita   Basmati rice and pieces of lamb slow cooked with selected Indian spices served with raita.</div> |
| <div>99. Prawn Biryani</div> <div>44,00 zł</div> <div>Ryż smażony z krewetkami gotowany na wolnym ogniu z dodatkiem indyjskich przypraw, podawany z jogurtem ogórkowym raita.   Basmati rice and prawns slow cooked with selected Indian spices served with raita.</div>                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

DANIA GŁÓWNE

21

|                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div>216. Indo-Chinese Fried Rice Veg/Chicken/Prawn - Krewetki/Prawns</div> <div>40,00 zł</div> <div>Ryż smażony z imbirem, czosnkiem i świeżymi warzywami w delikatnej mieszance przypraw.   Rice tossed with ginger, garlic and fresh vegetables in mild mixed spices.</div> | <div>216. Indo-Chinese Fried Rice Veg/Chicken/Prawn - Kurczak/Chicken</div> <div>36,00 zł</div> <div>Ryż smażony z imbirem, czosnkiem i świeżymi warzywami w delikatnej mieszance przypraw.   Rice tossed with ginger, garlic and fresh vegetables in mild mixed spices.</div> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

DANIA GŁÓWNE [ciąg dalszy](#)

21

**216. Indo-Chinese Fried Rice Veg/Chicken/Prawn - 33,00 zł**  
**Warzywa/Vegetables**

Ryż smażony z imbirem, czosnkiem i świeżymi warzywami w delikatnej mieszance przypraw. | Rice tossed with ginger, garlic and fresh vegetables in mild mixed spices.

**218. Schezwan Fried Rice Veg/Chicken/Fish/Prawn - 45,00 zł**  
**Krewetki/Prawns**

Ryż smażony ze świeżo siekanymi warzywami, grzybami i kukurydzą, w ostrym sosie schezwan, na życzenie z walkami kurczaka, filetu rybnego lub z krewetkami. | Rice tossed with freshly diced vegetables, mushrooms and corn in spicy schezwan sauce.

**218. Schezwan Fried Rice Veg/Chicken/Fish/Prawn - 38,00 zł**  
**Kurczak/Chicken**

Ryż smażony ze świeżo siekanymi warzywami, grzybami i kukurydzą, w ostrym sosie schezwan, na życzenie z walkami kurczaka, filetu rybnego lub z krewetkami. | Rice tossed with freshly diced vegetables, mushrooms and corn in spicy schezwan sauce.

**219. Veg/Prawn Burnt Garlic Rice - Krewetki/Prawns 43,00 zł**

Ryż smażony z podpalanymi na woku czosnkiem i szpinakiem, na życzenie z krewetkami. | Rice tossed with wok burnt garlic and spinach.

**220. Hakka Noodles Veg/Chicken/Prawn - Krewetki/Prawns 45,00 zł**

Makaron typu noodles ze słupkami i ze świeżej kapusty, marchewki, cebuli i papryki, posypany kolendrą i szczypiorkiem, na życzenie z kurczakiem lub z krewetkami. | Noodles tossed with julienne of fresh cabbage, carrots, onions, bell peppers garnished with coriander and spring onions.

**220. Hakka Noodles Veg/Chicken/Prawn - 36,00 zł**  
**Warzywa/Vegetables**

Makaron typu noodles ze słupkami i ze świeżej kapusty, marchewki, cebuli i papryki, posypany kolendrą i szczypiorkiem, na życzenie z kurczakiem lub z krewetkami. | Noodles tossed with julienne of fresh cabbage, carrots, onions, bell peppers garnished with coriander and spring onions.

**217. Veg Manchurian Fried Rice - Warzywa/Vegetables 38,00 zł**

Ryż smażony ze świeżą kapustą, marchewką, cebulą i papryką, posypany kolendrą i szczypiorkiem, w pieprzno-orzeźwiającym sosie manchurian, na życzenie z kawałkami kurczaka lub z krewetkami. | Rice tossed with fresh cabbage, carrots, onions, bell peppers garnished with coriander and spring onions in peppery-tangy manchurian sauce.

**218. Schezwan Fried Rice Veg/Chicken/Fish/Prawn - 40,00 zł**  
**Ryba/Fish**

Ryż smażony ze świeżo siekanymi warzywami, grzybami i kukurydzą, w ostrym sosie schezwan, na życzenie z walkami kurczaka, filetu rybnego lub z krewetkami. | Rice tossed with freshly diced vegetables, mushrooms and corn in spicy schezwan sauce.

**218. Schezwan Fried Rice Veg/Chicken/Fish/Prawn - 36,00 zł**  
**Warzywa/Vegetables**

Ryż smażony ze świeżo siekanymi warzywami, grzybami i kukurydzą, w ostrym sosie schezwan, na życzenie z walkami kurczaka, filetu rybnego lub z krewetkami. | Rice tossed with freshly diced vegetables, mushrooms and corn in spicy schezwan sauce.

**219. Veg/Prawn Burnt Garlic Rice - Warzywa/Vegetables 37,00 zł**

Ryż smażony z podpalanymi na woku czosnkiem i szpinakiem, na życzenie z krewetkami. | Rice tossed with wok burnt garlic and spinach.

**220. Hakka Noodles Veg/Chicken/Prawn - Kurczak/Chicken 45,00 zł**

Makaron typu noodles ze słupkami i ze świeżej kapusty, marchewki, cebuli i papryki, posypany kolendrą i szczypiorkiem, na życzenie z kurczakiem lub z krewetkami. | Noodles tossed with julienne of fresh cabbage, carrots, onions, bell peppers garnished with coriander and spring onions.

**221. Chilli Coriander Noodles Veg/Fish/Prawn - 43,00 zł**  
**Krewetki/Prawns**

Makaron typu noodles smażony ze świeżym ostrym zielonym chilli i grzybami, posypany kolendrą, na życzenie z kawałkami filetu rybnego lub z krewetkami. | Noodles tossed with fresh spicy green chillies and mushroom, topped with handful of coriander.

**DANIA GŁÓWNE**
[ciąg dalszy](#)

21

**221. Chilli Coriander Noodles Veg/Fish/Prawn - Ryba/Fish 18,00 zł**

Makaron typu noodles smażony ze świeżym ostrym zielonym chilli i grzybami, posypany kolendrą, na życzenie z kawałkami filetu rybnego lub z krewetkami. | Noodles tossed with fresh spicy green chillies and mushroom, topped with handful of coriander.

**222. Chilli garlic noodles Veg/Egg/Chicken/Fish/Prawns 47,00 zł Krewetki/Prawns**

Makaron typu noodles smażony z czosnkiem i świeżym zielonym chilli, z nutą limonki, posypany szczypiorkiem i kolendrą, na życzenie z jajkiem, kawałkami kurczaka, kawałkami filetu rybnego lub z krewetkami. | Noodles tossed in garlic and fresh green chillies with hint of lemon ,topped with spring onions and coriander.

**222. Chilli garlic noodles Veg/Egg/Chicken/Fish/Prawns 40,00 zł Kurczak/Chicken**

Makaron typu noodles smażony z czosnkiem i świeżym zielonym chilli, z nutą limonki, posypany szczypiorkiem i kolendrą, na życzenie z jajkiem, kawałkami kurczaka, kawałkami filetu rybnego lub z krewetkami. | Noodles tossed in garlic and fresh green chillies with hint of lemon ,topped with spring onions and coriander.

**222. Chilli garlic noodles Veg/Egg/Chicken/Fish/Prawns 36,00 zł Warzywa/Vegetables**

Makaron typu noodles smażony z czosnkiem i świeżym zielonym chilli, z nutą limonki, posypany szczypiorkiem i kolendrą, na życzenie z jajkiem, kawałkami kurczaka, kawałkami filetu rybnego lub z krewetkami. | Noodles tossed in garlic and fresh green chillies with hint of lemon ,topped with spring onions and coriander.

**221. Chilli Coriander Noodles Veg/Fish/Prawn - 36,00 zł Warzywa/Vegetables**

Makaron typu noodles smażony ze świeżym ostrym zielonym chilli i grzybami, posypany kolendrą, na życzenie z kawałkami filetu rybnego lub z krewetkami. | Noodles tossed with fresh spicy green chillies and mushroom, topped with handful of coriander.

**222. Chilli garlic noodles Veg/Egg/Chicken/Fish/Prawns 40,00 zł Ryba/Fish**

Makaron typu noodles smażony z czosnkiem i świeżym zielonym chilli, z nutą limonki, posypany szczypiorkiem i kolendrą, na życzenie z jajkiem, kawałkami kurczaka, kawałkami filetu rybnego lub z krewetkami. | Noodles tossed in garlic and fresh green chillies with hint of lemon ,topped with spring onions and coriander.

**222. Chilli garlic noodles Veg/Egg/Chicken/Fish/Prawns 38,00 zł Jajko/Egg**

Makaron typu noodles smażony z czosnkiem i świeżym zielonym chilli, z nutą limonki, posypany szczypiorkiem i kolendrą, na życzenie z jajkiem, kawałkami kurczaka, kawałkami filetu rybnego lub z krewetkami. | Noodles tossed in garlic and fresh green chillies with hint of lemon ,topped with spring onions and coriander.

## DODATKI

5

## 112. Roasted Papad

6,00 zł

Chrupiący placek z soczewicy, podawany z dipami z mięty i tamaryndowca. | Crispy lentil flatbread served with mint and tamarind dips.

## 114. Plain Yogurt

7,00 zł

Świeży ręcznie wytwarzany jogurt. | Plain Yogurt.

## 116. Hot Garlic Pickle

10,00 zł

Srednio pikantna marynata czosnkowa, która łączy cale ząbki czosnku z mieszanką indyjskich przypraw. | Mildly Spiced Garlic Cloves mix with Indian Spices.

## 113. Masala Papad

10,00 zł

Chrupiący placek z soczewicy, posypyany świeżą cebulą, drobno pokrojonym pomidorem, ogórkiem i kolendrą z dodatkiem soku cytrynowego. | Crispy fried lentil flatbread topped with fresh onion, tomato, cucumber, coriander and lemon.

## 115. Vegetable Raita

10,00 zł

Ogórek, pomidor lub cebula w jogurcie z dodatkiem indyjskich przypraw. | Cucumber/Tomato/Onion in yogurt with Indian spices.

## DESERY

3

## 117. Mango/Badam Kulfi - Mango

9,00 zł

Indyjskie mleczne lody mango lub migdałami. | Indian Milk Ice cream with Mango or Almonds

## 118. Gulab Jamun

10,00 zł

Mleczne kulki w słodkim syropie kardamonowo-różanym. | Milk Balls in sweet cardamom rose syrup.

## 117. Mango/Badam Kulfi - Badam/Migdał

9,00 zł

Indyjskie mleczne lody mango lub migdałami. | Indian Milk Ice cream with Mango or Almonds

NAPOJE ZIMNE

19

|                                                                                                                                                |                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div>119. Ginger Lemon Drink 0.33</div> <div>Świeży napój imbirowo-cytrynowy.   Fresh ginger-lemon drink</div> <div>10,00 zł</div>             | <div>120. Mango Juice 0.33</div> <div>Sok z mango.   Mango Juice.</div> <div>9,00 zł</div>                                                     |
| <div>121. Guava Juice 0.33</div> <div>Sok z guawy.   Guava Juice.</div> <div>9,00 zł</div>                                                     | <div>122. Lychee Juice 0.33</div> <div>Sok z liczi.   Lychee Juice.</div> <div>9,00 zł</div>                                                   |
| <div>123. Salty/Mint Lassi 0.33</div> <div>Indyjski słony lub miętowy napój jogurtowy.   Salty or Mint yogurt drink.</div> <div>10,00 zł</div> | <div>124. Mango Lassi 0.33</div> <div>Indyjski napój jogurtowy z mango i szafranu.   Mango and saffron yogurt drink.</div> <div>13,00 zł</div> |
| <div>125. Rose Lassi 0.3</div> <div>Indyjski napój jogurtowy z płatków róży.   Rose infused syrup yogurt drink</div> <div>12,00 zł</div>       | <div>128. Pepsi Zero Cukru 0.2/0.5 - 0.5</div> <div>9,00 zł</div>                                                                              |
| <div>128. Pepsi Zero Cukru 0.2/0.5 - 0.2</div> <div>7,00 zł</div>                                                                              | <div>129. Pepsi 0.2/0.5 - 0.5</div> <div>9,00 zł</div>                                                                                         |
| <div>129. Pepsi 0.2/0.5 - 0.2</div> <div>7,00 zł</div>                                                                                         | <div>130. Mirinda 0.2/0.5 - 0.5</div> <div>9,00 zł</div>                                                                                       |
| <div>130. Mirinda 0.2/0.5 - 0.2</div> <div>7,00 zł</div>                                                                                       | <div>131. 7up 0.2</div> <div>8,00 zł</div>                                                                                                     |
| <div>132. Cappy Jabłko/Pomarańcza 0,3</div> <div>8,00 zł</div>                                                                                 | <div>133. Schweppes Indian Tonic 0.2</div> <div>9,00 zł</div>                                                                                  |
| <div>134. Lipton Ice Tea 0.5</div> <div>8,00 zł</div>                                                                                          | <div>135. Woda Gazowana/Niegazowana 0.5 - Niegazowana</div> <div>8,00 zł</div>                                                                 |
| <div>135. Woda Gazowana/Niegazowana 0.5 - Gazowana</div> <div>8,00 zł</div>                                                                    |                                                                                                                                                |

KAWA

2

126. Chai

10,00 zł

Indyjska herbata (herbata mleczna z dodatkiem indyjskich przypraw). | Indian milk tea with spi

127. Coffee

10,00 zł

Indyjska kawa (kawa mleczna z dodatkiem indyjskich przypraw). | Coffee with milk and spices