

MENU RESTAURACJI

VEDA

Przyczółkowa 223, 02-962 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
76

KATEGORII
10

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI

5

Samosa

Eko Opakowanie: zł28.00

Chrupiące, pełne północnoindyjskich smaków pierożki, nadziewane ziemniakami i zielonym groszkiem, podawane z miętowym sosem i czatenej z tamaryndowca. Crisp pastry, from northern India, stuffed with spiced potatoes and peas, served with mint sauce and tamarind chutney.

Haldi Grilled Prawns

Eko Opakowanie: zł53.00

Krewetki delikatnie marynowane w kurkumie, czosnku i soku z cytryny, ugrillowane do perfekcji, serwowane z sałatką. Prawns marinated with turmeric, garlic and freshly squeezed lemon juice, grilled to perfection and served with a house salad.

Chicken Pepper Fry

Eko Opakowanie: zł51.00

Kawałki kurczaka otoczone aromatycznymi przyprawami typowymi dla kuchni południowo-indyjskiej. A South Indian preparation, chicken pieces tossed with black pepper, tempered with garlic and curry leaves.

Matki Usal

Eko Opakowanie: zł32.00

Popularne danie w stanie Maharashtra. Kiełki fasoli mung z pomidorami, kurkumą i kuminem. Popular Maharashtra dish. Moong dal sprouts stir-fried with onion, tomatoes, turmeric and cumin.

Mutton Pepper Fry

Eko Opakowanie: zł61.00

Popularne danie z regionu Kerala. Kawałki jagnięciny z patelni w zdecydowanych aromatach czarnego pieprzu i liści curry. Chunks of mutton tossed with freshly ground black pepper, tempered with garlic and curry leaves.

ZUPY

4

Dal Soup

Eko Opakowanie: zł26.00

Kremowa zupa z żółtej soczewicy z kuminem i dodatkiem mleka kokosowego. Cream of yellow lentil soup tempered with cumin and garlic, finished with coconut milk.

Lemon Coriander Prawn Soup

Eko Opakowanie: zł41.00

Aromatyczna i delikatna zupa cytrynowo-kolendrowa z drobnymi kawałkami świeżych warzyw. A refreshing and fragrant broth, flavored with fresh coriander and lemon juice with a mix of vegetables.

Lemon Coriander Soup

Eko Opakowanie: zł26.00

Aromatyczna i delikatna zupa cytrynowo-kolendrowa z drobnymi kawałkami świeżych warzyw. A refreshing and fragrant broth, flavored with fresh coriander and lemon juice with a mix of vegetables.

Lamb Shorba

Eko Opakowanie: zł35.00

Aromatyczna zupa z kawałkami marynowanej jagnięciny. Aromatic lamb broth with tender meat pieces.

TANDOOR

7

Veg Medley

Eko Opakowanie: zł48.00

Grillowane w piecu tandoor kawałki warzyw - kalafior, brokuly, ziemniaki, paneer i papryka.
Marinated and grilled assortment of fresh cauliflower, broccolo, potatoes, bell pepper, paneer and onion.

Smoked Chicken Tikka

Eko Opakowanie: zł50.00

Grillowane kawałki piersi kurczaka, podwędzane na węglu drzewnym, podawane z sałatką.
Charcoal smoked chicken breast marinated and grilled to perfection.

Pudina Chicken Tikka

Eko Opakowanie: zł50.00

Delikatnie przyprawione, marynowane w chutney miętowo-kolendrowym, kawałki kurczaka.
Pieces of chicken breast marinated in fresh mint-coriander chutney, delicately spiced.

Lamb Seekh Kebab

Eko Opakowanie: zł61.00

Grillowany kebab z mielonej jagnięciny, doskonałe doprawiony typowymi dla kuchni północno indyjskiej przyprawami.
Minced lamb, marinated with aromatic Indian spices, grilled on skewers.

Garlic Paneer Tikka

Eko Opakowanie: zł50.00

Grillowane kawałki indyjskiego sera paneer i warzyw z delikatną nutą pieczonego czosnku.
Grilled cubes of cottage cheese and vegetables marinated in tandoori spices.

Tandoori Chicken Wings (8 szt)

Eko Opakowanie: zł46.00

Grillowane pikantne skrzydełka z kurczaka.
Spicy grilled chicken wings marinated in tandoori masala.

Tandoori Prawns

Eko Opakowanie: zł61.00

Grillowane krewetki z warzywami marynowane w aromatycznych przyprawach podawane z sałatką.
Prawns and veggies marinated in aromatic spices, grilled in tandoor.

BIRYANI

4

Vegetable Biryani

Eko Opakowanie: zł55.00

Chicken Biryani

Eko Opakowanie: zł59.00

Lamb Biryani

Eko Opakowanie: zł62.00

Prawn Biryani

Eko Opakowanie: zł67.00

DANIA WEGETARIAŃSKIE

12

Paneer Tikka Masala
Eko Opakowanie: zł50.00

Grillowane w piecu tandoor kawałki indyjskiego sera paneer w aromatycznym sosie cebulowo-pomidorowym
Tandoori grilled paneer tikka cooked in onion and tomato gravy

Paneer Makhani
Eko Opakowanie: zł51.00

Bardzo popularne danie z Delhi, przyrumienione kawałki ser paneer w maślano pomidorowym sosie z dodatkiem orzechów nerkowca
Popular dish from Delhi, chargrilled paneer cooked in creamy tomato and cashew nut sauce

Chana Masala
Eko Opakowanie: zł45.00

Popularna potrawa z regionu Punjab. Cieciorka w sosie cebulowo-pomidorowym posypana świeżą kolendrą.
Popular Punjabi dish, chickpeas cooked in aromatic tomato and onion sauce.

Beetroot Coconut Curry
Eko Opakowanie: zł41.00

Kawałki pieczonego buraka w delikatnym sosie kokosowym, specjalność kuchni południowych Indii
Baked beetroot cubes in creamy coconut curry from South India

Dal Tadka
Eko Opakowanie: zł41.00

Gotowana żółta soczewica przyprawiona kuminem, czosnkiem i papryczką chili.
Yellow lentil curry tempered with cumin, curry leaves, garlic and chilli.

Veg Chettinad
Eko Opakowanie: zł47.00

Aromatyczne curry z świeżych warzyw w południowo indyjskim sosie.
Assorted seasonal vegetables cooked in spicy and aromatic coconut-based curry.

Palak Paneer
Eko Opakowanie: zł50.00

Kawałki indyjskiego sera paneer w delikatnym sosie szpinakowym
Pieces of Indian cottage cheese in creamy spinach gravy

Paneer Korma
Eko Opakowanie: zł51.00

Bardzo popularne danie z Delhi, przyrumienione kawałki ser paneer w maślano sosie orzechów nerkowca.
Popular dish from Delhi, chargrilled paneer cooked in creamy cashew nut sauce.

Aloo Bhindi Masala
Eko Opakowanie: zł47.00

Okra (bhindi) z kawałkami ziemniaków w aromatycznym sosie pomidorowo-cebulowym
Okra (bhindi) with chunks of potatoes in aromatic tomato-onion gravy with Indian spices

Veg Kadhai
Eko Opakowanie: zł47.00

Mix świeżych warzyw podsmażanych z cebulą, pomidorami i specjalną mieszanką indyjskich przypraw przygotowaną przez naszego szefa kuchni.
Assorted seasonal vegetables sautéed with onions, tomatoes and chef's special kadhai masala.

Baingan Bharta
Eko Opakowanie: zł49.00

Podwędzany na węglu drzewnym drobno siekany grillowany bakłażan z pomidorami, cebulą i przyprawami
Char-grilled and smoked eggplant, finely chopped and cooked with onions, tomatoes and spices

Dal Palak
Eko Opakowanie: zł45.00

Curry z czerwonej i żółtej soczewicy gotowane ze szpinakiem i przyprawione kuminem, liśćmi curry i papryczką chili
Mix of yellow and red lentil curry cooked with finely chopped spinach, tempered with cumin, curry leaves and chilli

MIĘSNE DANIA

12

Butter Chicken

Eko Opakowanie: zł53.00

Bardzo popularne danie z Delhi, przyrumienione kawałki kurczaka w maślano pomidorowym sosie z dodatkiem orzechów nerkowca
Popular dish from Delhi, chargrilled chicken cooked in creamy tomato and cashew nut sauce

Palak Chicken

Eko Opakowanie: zł53.00

Kawałki kurczaka w delikatnym sosie szpinakowym.
Pieces of chicken tikka in creamy spinach gravy.

Chicken Tikka Masala

Eko Opakowanie: zł53.00

Pieczzone w piecu tandoor kawałki kurczaka w średnio-pikantnym sosie cebulowo-pomidorowym
Clay oven roasted chicken in medium spicy onion-tomato gravy

Prawn Malabar

Eko Opakowanie: zł63.00

Krewetki w kremowym sosie kokosowym z naszą specjalną mieszanką Malabar, specjalność regionu Kerali w południowych Indiach
Prawns cooked in creamy coconut curry with house-made Malabar masala, delicacy from Kerala, South India

Chicken Chettinad

Eko Opakowanie: zł55.00

Specjalność kuchni z regionu Tamil Nadu w południowych Indiach, kawałki kurczaka gotowane w pikantnym i aromatycznym sosie kokosowym
Delicacy from Tamil Nadu in South India, chicken cooked in spicy and aromatic coconut-based curry

Home-Style Lamb Curry

Eko Opakowanie: zł61.00

Tradycyjne, domowe curry z jagnięciną w aromatycznym sosie.
A rustic and authentic preparation in thinner gravy, packed with many Indian spices.

Butter Prawns

Eko Opakowanie: zł63.00

Bardzo popularne danie z Delhi, krewetki w maślano pomidorowym sosie z dodatkiem orzechów nerkowca
Popular dish from Delhi, prawns cooked in creamy tomato and cashew nut sauce

Palak Lamb

Eko Opakowanie: zł61.00

Kawałki jagnięciny w delikatnym sosie szpinakowym
Pieces of lamb in creamy spinach gravy

Vindaloo Lamb

Eko Opakowanie: zł61.00

Kawałki jagnięciny marynowanej w occie jabłkowym podawane w sosie vindaloo, typowym dla okolic Goa
Spicy Goan preparation of lamb and potatoes, marinated in cider vinegar cooked in red chilli based vindaloo sauce

Bhuna Lamb

Eko Opakowanie: zł61.00

Kawałki jagnięciny podsmażane z aromatycznymi przyprawami na wolnym ogniu, typowe danie dla kuchni z rejonu Awadhi w północnych Indiach Slow cooked Awadhi, North Indian preparation of succulent boneless lamb with Indian spices and onion-tomato gravy

Home-Style Chicken Curry

Eko Opakowanie: zł55.00

Tradycyjne, domowe curry z kurczaka w aromatycznym sosie
A rustic and authentic preparation in thinner gravy, packed with many Indian spices

Home-Style Prawn Curry

Eko Opakowanie: zł63.00

Tradycyjne, domowe curry z krewetkami w aromatycznym sosie.
A rustic and authentic preparation in thinner gravy, packed with many Indian spices.

INDYJSKIE CHLEBK I RYŻ

13

Tandoori Roti

zł14.00

Chlebek z mąki pełnoziarnistej.
Flat bread made out of whole wheat flour.

Masala Roti

zł18.00

Chlebek z mąki pełnoziarnistej z aromatycznymi przyprawami.
Flat bread made out of whole wheat flour topped with mix of spices.

Plain Naan

zł16.00

Chlebek z mąki pszennej.
Flat bread made of wheat flour.

Butter Naan

zł17.00

Chlebek z mąki pszennej z masłem.
Flat bread made of wheat flour with butter.

Garlic Naan

zł18.00

Chlebek z mąki pszennej z czosnkiem i masłem.
Flat bread made of wheat flour topped with garlic and butter.

Kasuri Naan

zł18.00

Chlebek z mąki pszennej z suszoną kozieradką i masłem.
Flat bread made of wheat flour topped with dried fenugreek leaves and butter.

Pudina Naan

zł18.00

Chlebek z mąki pszennej z miętą i masłem.
Flat bread made of wheat flour topped with mint and butter.

Steamed Basmati Rice

Eko Opakowanie: zł20.00

Gotowany ryż Basmati

Cumin Basmati Rice

Eko Opakowanie: zł22.00

Ryż Basmati przyprawiony kuminem i świeżą kolendrą.
Basmati rice tempered with cumin and fresh coriander.

Lemon Coriander Rice

Eko Opakowanie: zł28.00

Ryż Basmati przyprawiony gorczycą, liśćmi curry, sokiem z cytryny i świeżą kolendrą.
Basmati rice tempered with mustard seeds, curry leaves and cashew nuts, finished with lemon juice and chopped coriander.

Veg Burnt Garlic Rice

Eko Opakowanie: zł30.00

Ryż Basmati z czosnkiem i warzywami.
Basmati rice tempered with garlic and mix of vegetables.

Haldi Rice

Eko Opakowanie: zł22.00

Ryż Basmati z bio kurkumą
Basmati rice tossed with organic turmeric

Ghee Rice

Eko Opakowanie: zł28.00

Ryż Basmati z masłem klarowanym przyprawiony anyżem, gorczycą, liśćmi curry i orzechami nerkowca
Basmati rice tossed with clarified butter and tempered with star anise, mustard seeds, curry leaves and cashew nuts

DODATKI

9

Green Beans

Eko Opakowanie: zł26.00

Zielona fasolka z czosnkiem i płatkami chili.
Fresh green beans sautéed with garlic and crushed dry red chili.

Palak

Eko Opakowanie: zł25.00

Szpinak delikatnie podsmażony z czosnkiem, kuminem i chili.
Spinach leaves sautéed with garlic and crushed dry red chilli.

Pappadam (2 szt)

zł12.00

Chutney Miętowy

zł6.00

Pikle Mango

zł6.00

Sukhe Aloo

Eko Opakowanie: zł23.00

Kawałki ziemniaków z aromatycznymi przypawami.
Potato cubes sautéed in dry aromatic spices.

Broccoli

Eko Opakowanie: zł25.00

Brokuły z czosnkiem i płatkami chili.
Fresh broccoli sautéed with dry red chilli and garlic.

Raita

(ogórek, pomidor i cebula)

Eko Opakowanie: zł20.00

Chutney Tamaryndowy

zł6.00

DESERY

2

Gulab Jamun

Eko Opakowanie: zł26.00

Mango Panna Cotta

Eko Opakowanie: zł30.00

NAPOJE

8

Mango Lassi

zł18.00

Nimbu Pani

zł15.00

Domowe lemoniada.
Classic lemonade

Kombucha Mango

zł26.00

Kombucha Jasmin

zł26.00

Kombucha Lemon Hop

zł26.00

Kombucha Malina & Hibiscus

zł26.00

Kombucha Czarna Porzeczka

zł26.00

Kombucha Marakuja & Bergamotka

zł26.00