

BOMBAY CHEF'S SPECIAL THALI MENU

WEGETARIAŃSKIE / *VEGETARIAN* 110 zł

Punjabi chole, Malia Kofta, Adraki Palak Paneer

Popularne danie z cieciorką z Pendżabu. Warzywne kulki nadziewane białym serem w bogatym sosie orzechowo-bakaliowym.
Kawałki białego sera domowego wyrobu w kremie szpinakowym z przyprawami

Dum Tarkarli Biryani, Pyaz Ke Pakode

Bogate danie składające się z ryżu basmati oraz warzyw z dodatkiem bakalii.
Smażona cebula w cieście z cieciorki podawana z orientalnymi sosami

Kachumber Salad, Butter Garlic Naan, Raita, Pappadam, Chutney

Salatka ze świeżych siekanych warzyw – ogórek, cebula i pomidor. Podpłomyki pszenne pieczone w piecu tandoor, chrupiące smażone placki z soczewicy.



DANIA MIĘSNE / *NON-VEGETARIAN* 130 zł

Laal Maas, Butter Chicken, Beef Roganjosh, Dum Tarkarli Biryani

Delikatne kawałki jagnięciny duszone w sosie na bazie pikantnych papryczek Kashmiri z dodatkiem cebuli, kawałeczki grillowanego kurczaka, duszone z ziołami w kremowym maślanym sosie o delikatnej nucie.

Kaszmirski przysmak – delikatne kawałki wołowiny duszone w mielonych przyprawach. Bogate danie składające się z ryżu basmati oraz warzyw z dodatkiem bakalii.

Chicken Lollipop

Smażone skrzydełka z kurczaka

Kachumber Salad, Butter Garlic Naan, Raita, Pappadam, Chutney

Salatka ze świeżych siekanych warzyw – ogórek, cebula i pomidor. Podpłomyki pszenne pieczone w piecu tandoor, chrupiące smażone placki z soczewicy.

Dania mogą zawierać alergeny, prosimy informować kelnera o alergiach pokarmowych.
Serwis nie jest doliczany do rachunku. Możliwość pakowania jedzenia na wynos za dopłatą.

*If you have any food allergy or special dietary requirements, please speak to the waiter
Service is not included in the price*

UCZTA MAHARADŻY
Czyli osobliwa paleta smaków
Menu for 4 person a great combination of our popular dishes

UCZTA MAHARADŻY – MIĘSNA

Grill z pieca tandoor

Kawałki smakowitych mięs: delikatnego lamb kabab, polędwicy wołowej i kruchy kurczak marynowany w jogurcie, imbirze, czosnku oraz orientalnych przyprawach
Beef sirlion, lamb and chicken chunks from the grill

Chutney

Zestaw składający się z orzeźwiającego jogurtu z ogórkiem i pomidorem
An assortment of dips, salad and yoghurt salad

Curry-klasyczne dania w sosach

Kurczak w subtelnym sosie maślanym, wołowina w wyrazistym sosie przyprawiona po kaszmirsku, szpinak z kawałkami sera własnego wyrobu oraz zestaw warzyw - przyrządzonych w sosie z orzechów nerkowca
Butter chicken, beef roganjosh, spinach with paneer and mixed vegetable.

Ryż i podpiomyki

Aromatyczny ryż basmati i pieczywo indyjskie z pieca tandoor
Basmati rice and Indian bread (Naan , Butter garlic Naan)

Dania dla min. 4 osób 400g - 60 zł od osoby

Dania mogą zawierać alergeny, prosimy informować kelnera o alergiach pokarmowych.
Serwis nie jest doliczany do rachunku. Możliwość pakowania jedzenia na wynos za dopłatą.
If you have any food allergy o special dietary requirements, please speak to the waiter
Service is not included in the price

PRZEKĄSKI / STARTERS

PANEER PAKORAS (4 szt.)	150g	28 zł
Kawałki sera własnego wyrobu smażone w cieście z cieciorki z aromatycznymi przyprawami <i>Pieces of homemade cheese dipped in chickpea batter and fried served with chutney</i>		
ACHARI MUSHROOM	200g	28 zł
Pieczarki w całości pieczone w ostrych przyprawach <i>Pickled mushrooms from the grill</i>		
VEGETABLE SAMOSA (2szt.)	200g	18 zł
Smażone chrupiące pierożki nadziewane serem własnego wyrobu, ziemniakami i zielonym groszkiem <i>Crisp pastry filled with homemade cheese, potato and green peas, deep fried</i>		
PYAZ KE PAKODE	150g	18 zł
Smażona cebula w cieście z cieciorki podawana z orientalnymi sosami <i>Deep-fried onion fritters with gram flour and Indian spices</i>		
CHEESE BALLS (6 szt.)	200g	20 zł
Smażone kulki serowe <i>Cheese mixed with delicate Indian spices, deep fried</i>		
AMRITSARI FISH	150g	28 zł
Smażony sum afrykański przyprawiony różnymi ziołami, specjal z Amritsaru <i>This mouth watering fried cat fish prepared with lot of spices is a popular street food of Amritsar Punjab</i>		
CHICKEN SAMOSA (2szt)	200g	20 zł
Chrupiące smażone pierożki nadziewane mięsem podawane z sosami <i>Crisp pastry filled with herbed mincemeat fried</i>		
CHICKEN LOLLIPOP (6szt.)	150g	20 zł
Smażone skrzydełka z kurczaka <i>Fried chicken drumsticks</i>		

ZUPY / SOUPS

BOMBAY SPECIAL	200ml	20 zł
Mięsna zupa firmowa, lekko pikantna z pieczarkami i warzywami <i>Meat, mushroom, mixed vegetable, thick soup</i>		
TOMATO SHORBA	200ml	16 zł
Wyrafinowana słodkawa zupa-krem z pomidorów <i>Cream tomato soup</i>		
MULLIGATAWNY	200ml	18 zł
Zupa z soczewicy z cytrynowym posmakiem z dodatkiem ryżu <i>Lentil soup with rice and hint of lemon</i>		

Jako dodatek do zup polecamy smaczne podplomyki, oferowane w karcie w bogatym wyborze.

We suggest one of our bread choices as an accompaniment to the soup.

DANIA WEGETARIAŃSKIE / *VEGETARIAN DISHES*

DUM TARKARLI BIRYANI Bogate danie składające się z ryżu basmati oraz warzyw z dodatkiem bakalii <i>Aromatic basmati rice dish with mixed herbals and vegetables</i>	250g	38 zł
PANEER MAKHANWALA Smażony ser duszony w pomidorowo-maślanym sosie <i>Homemade cheese in a delicate creamy gravy.</i>	250g	40 zł
MALAI KOFTA Warzywne kulki nadziewane białym serem w bogatym orzechowo-bakaliowym sosie <i>Vegetable balls with cheese cooked in thick sauce of nuts, raisins and saffron</i>	250g	38 zł
ADRAKI PALAK PANEER Kawałki białego sera domowego wyrobu w kremie szpinakowym z przyprawami <i>Spinach cooked with homemade cheese and sprinkle ginger with Indian spices</i>	250g	38 zł
PANEER JALFREZI Kawałki białego sera domowego wyrobu przyrządzony w bogatym sosie <i>Cubes of cheese in a sauce of tomato, paprika and onion</i>	250g	38 zł
PUNJABI CHOLE Popularne danie z cieciorką z Pendzabu <i>Chickpeas cooked in onion-based with tomato, garam masala and yogurt served with Puri - fried Indian bread.</i>	250g	35 zł
ALOO GOBI MATTER Mieszanka warzyw. Kalafior, ziemniaki i zielony groszek z delikatnymi ziołowymi przyprawami - duszone i smażone z kminkiem <i>Cauliflower, green peas, potatoes, in a North Indian style.</i>	250g	34 zł
DAL MAKHANI Trzy rodzaje soczewicy duszonej w maślanym sosie <i>Queen of lentil, a classical Indian dish.</i>	250g	34 zł
MIXED VEGETABLE Mieszanka warzyw duszonych w wyszukanim sosie z orzechów nerkowca <i>Mixed vegetable cooked in a rich gravy</i>	250g	34 zł

Dania mogą zawierać alergeny, prosimy informować kelnera o alergiach pokarmowych.
Serwis nie jest doliczany do rachunku. Możliwość pakowania jedzenia na wynos za dopłatą.
*If you have any food allergy o special dietary requirements, please speak to the waiter
Service is not included in the price*

DANIA MIĘSNE / *NON-VEGETARIAN DISHES*

AJWAINI SALMON 🌶️	250g	48 zł
Dziki łosoś delikatnie duszony w sosie na bazie pomidorów i cebuli z dodatkiem przypraw <i>Wild salmon delicate cooked in onion, red Kashmiri mirch tomato based</i>		
BOMBAY FISH CURRY	250g	45 zł
Sum duszony w kokosowo-pomidorowym sosie z przyprawami <i>Fish cooked in tomato-based sauce with coconut and onion</i> <i>Popular dish in north India</i>		
TANDOORI PRAWN MASALA 🌶️	250g	52 zł
Pikantne krewetki smażone z dodatkiem czosnku i ziół <i>Prawn grilled in tandoor. Delicate cooked in a tomato-based sauce with onion and spices.</i>		
BOMBAY PRAWN CURRY	250g	52 zł
Krewetki duszone w kokosowo-pomidorowym sosie z przyprawami <i>Traditional Goan roasted spices with coconut curry based</i>		
BUTTER CHICKEN	250g	40 zł
Kawałki grillowanego kurczaka, duszone z ziołami w kremowym maślanym sosie o delikatnej nucie <i>Boneless chargrilled chicken gently simmered in rich creamy gravy</i>		
CHICKEN BIRYANI	250g	44 zł
Ryż basmati przyrządzony z kurczakiem i ziołami <i>Mughlai rice dish with chicken</i>		
CHICKEN TIKKA MASALA 🌶️	250g	40 zł
Kawałki grillowanego kurczaka duszony w sosie z przyprawami <i>Ovenbaked diced chicken cooked in a tomato based gravy</i>		
KASTURI CHICKEN	250g	40 zł
Kawałeczki kurczaka z przyprawami Kasturi duszone w kremowym sosie na bazie orzechów nerkowca <i>Boneless chicken cooked in cashew nut based cream sauce</i>		
LAMB BIRYANI	250g	48 zł
Popularne aromatyczne danie z jagnięciny <i>Mughlai rice dish with aromatic lamb</i>		
LAAL MAAS 🌶️🌶️🌶️	250g	48 zł
Delikatne kawałki jagnięciny duszone w sosie na bazie pikantnych papryczek Kashmiri z dodatkiem cebuli <i>Tender lamb cooked with onion and red Kashmiri mirch. Tomato-based gravy</i> <i>Popular dish in Rajasthan</i>		

SAAG MUTTON 250g **48 zł**
Jagnięcina duszona z przyprawami i szpinakiem
Tender lamb cooked in spinach with extra flavour spices

BEEF ROGANJOSH 250g **44 zł**
Kaszmirski przysmak – delikatne kawałki wołowiny duszone
w mielonych przyprawach o nucie pomidorowej
Beef curry in thick gravy

DANIA Z GLINIANEGO PIECA TANDOOR **DISHES FROM THE INDIAN GRILL TANDOOR**

PANEER TIKKA 250g **42 zł**
Grillowany aksamitny ser własnego wyrobu
Cubes of fresh homemade cheese marinated in cream and spices grilled

CHICKEN TANDOORI SIZZLER 300g **46 zł**
Kruchy kurczak z kością, najbardziej tradycyjne grillowane danie
King of kebabs best known Indian grill delicacy, tandoor skewered chicken with bone

CHICKEN TIKKA 300g **40 zł**
Soczysty kurczak marynowany w jogurcie z przyprawami tandoori masala
Boneless Chicken pieces marinated with yoghurt and spiced grill in tandoor

RESHMI MALAI KABAB 300g **40 zł**
Soczysta pierś kurczaka marynowana w niezwykle łagodnym kremowym
sosie, grillowana w piecu
*Fresh curd and melted cheese coated, delicate chicken pieces flavoured with cardamom
and saffron*

BOTI KABAB 300g **52 zł**
Wyborna krucha polędwica wołowa, klasycznie przyprawiona
Tender morsels of beef sirloin marinated in our special age-old grill recipe

LAMB TIKKA 300g **50 zł**
Delikatne mięso jagnięce oryginalnie przyprawione
Lamb from the old traditional Indian grill

SEEKH KEBAB 300g **50 zł**
Delikatne grillowane mielone mięso jagnięce przyprawione świeżym czosnkiem i imbirem
Tender roll of succul lamb mince mixed with fresh herbs, ginger and fenugreek

PRAWN TIKKA 250g **52 zł**
Tygrysie krewetki na ostro (6 szt.)
Prawn marinate in herbals, grilled in tandoor

FISH TIKKA 300g **48 zł**
Dziki łosoś oryginalnie przyprawiony
Wild Salmon tender from the grill spiced

PODPŁOMYKI NA RÓŻNE SPOSOBY / INDIAN BREADS **czyli chleb po hindusku**

SESAME NAAN Podpłomyki pszenne pieczone w piecu tandoor <i>Indian bread form tandoor</i>	1szt.	10 zł
BUTTER GARLIC Podpłomyki pszenne z pieca tandoor z dodatkiem czosnku, przypraw i masła <i>Indian bread sprinkle with fresh garlic</i>	1szt.	10 zł
KEEMA NAAN Podpłomyki pszenne nadziewane mięsem z indyka <i>Bread staffed with mincemeat, Indian herbs, from tandoor</i>	1szt.	12 zł
ONION PANEER KUICHA Podpłomyki nadziewane serem i cebulą <i>Bread staffed with cheese, onion with Indian spices</i>	1szt.	12 zł
TANDOORI ROTI Podpłomyk z pieca tandoor z mąki razowej <i>Whole-wheat flour bread</i>	1szt.	8 zł
PURI Puszysty smażony indyjski podpłomyk <i>Fluffy fried bread</i>	2szt.	8 zł
LACHHA PARATHA Pieczony podpłomyk pszenny <i>Flaky whole-wheat bread from tandoor</i>	1szt.	10 zł

Dania mogą zawierać alergeny, prosimy informować kelnera o alergiach pokarmowych.
Serwis nie jest doliczany do rachunku. Możliwość pakowania jedzenia na wynos za dopłatą.
If you have any food allergy o special dietary requirements, please speak to the waiter
Service is not included in the price

DODATKI/ EXTRAS

Zafrani Pulao rice Ryż z dodatkiem świeżych mieszanych warzyw	200g	18 zł
Basmati rice Wykwintny aromatyczny ryż indyjski	150g	10 zł
Kachumber salad Salatka ze świeżych siekanych warzyw – ogórek, cebula i pomidor <i>Fresh chopped cucumbers, onion, tomato, lemon juice & spices</i>	150g	10 zł
Indian Spiced Coleslaw Salad Kapusta biała, marchewka, sól, cukier, majonez, pietruszka, sos miętowy	150g	8 zł
Mango Chutney	50g	7 zł
Pickles	50g	7 zł
Mixed Raita	150g	8 zł
Plain yoghurt	150g	7 zł
Pappadam	4szt.	9 zł

MENU DLA DZIECI / KIDS MENU

Chicken Korma / Chicken Reshmi malai Kawałki kurczaka duszone w kremowym sosie delikatnie przyprawione lub soczysta pierś kurczaka marynowana w niezwykle łagodnym kremowym sosie, grillowana w piecu podawana z ryżem basmati Pulao. <i>Reshmi malai fresh curd and melted cheese coated, delicate chicken pieces flavoured with cardamom and saffron. Served with Basmati rice Pulao.</i>	200g	30 zł
--	------	--------------

Dania mogą zawierać alergeny, prosimy informować kelnera o alergiach pokarmowych.
Serwis nie jest doliczany do rachunku. Możliwość pakowania jedzenia na wynos za dopłatą.
*If you have any food allergy or special dietary requirements, please speak to the waiter
Service is not included in the price*

DESERY / DESSERTS

Mango Ice Cream Lody waniliowe z sosem mango i kawałkami owoców	150g	18 zł
Lychee Ice Cream Lody waniliowe z owocami liczi	150g	18 zł
Gajar Halwa with ice cream Deser z marchewki i bakalii serwowany na ciepło z gałką lodów <i>Simmering carrots in milk, cardamom, with scoop of ice cream</i>	150g	20 zł
Gulab jamoon with ice cream Miękkie kulki z mąki pszennej w słodkim syropie podawane na ciepło z gałką lodów <i>Traditional Indian sweet made with flour and milk in rose syrup with scoop of ice cream</i>	100g	18 zł
Phirni Deser szafranowo-ryżowy z mlekiem i bakaliami, podawany na zimno <i>Rice cooked with cardamom, saffran and dry fruits</i>	150g	16 zł

NAPOJE GORĄCE / HOT BEVERAGES

Chai / Indian tea Tradycyjna herbata indyjska z mlekiem i kardamonem <i>Traditional Indian tea with milk and cardamom</i>	150 ml	9 zł
Kawa <i>Coffee</i>	150 ml	9 zł
Espresso	25 ml	8 zł
Podwójne espresso <i>Double espresso</i>	50 ml	14 zł
Caffe latte	300 ml	10 zł
Cappuccino	250 ml	9 zł
Dzbanek herbaty: czarna, zielona	250 ml	10 zł
Grog Gorąca herbata z rumem, miodem, goździkami, cynamonem i cytryną <i>Hot tea with honey cinnamon, clove, lemon and rum</i>	200 ml	17 zł

NAPOJE ZIMNE / *SOFT DRINKS*

(200ml)

Świeży sok z limonek <i>Fresh lime juice</i>		9 zł
Świeżo wyciskany sok pomarańczowy <i>Fresh squeezed orange juice</i>		12 zł
Lassi mango / lassi lychee Tradycyjny indyjski napój jogurtowy mango/lychee		11 zł
Lassi sweet / salted Tradycyjny indyjski napój jogurtowy na słodko lub słono		10 zł
Sok mango <i>Mango juice</i>		6 zł
Sok z liczi <i>Lychee juice</i>		6 zł
Sok jabłkowy <i>Apple juice</i>		6 zł
Sok pomarańczowy <i>Orange juice</i>		6 zł
Virgin Orient Mojito Limonka, świeża mięta, puree z marakui, woda gazowana <i>Lime, fresh mint, puree passion fruit, sparkling water</i>	250 ml	16 zł
Koktajl kokosowy <i>Smoothie coconut</i>	250 ml	12 zł
Woda mineralna gazowana lub niegazowana	330ml	7 zł
Woda mineralna gazowana lub niegazowana	700ml	14 zł
Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic	250ml	7 zł

Dania mogą zawierać alergeny, prosimy informować kelnera o alergiach pokarmowych.
Serwis nie jest doliczany do rachunku. Możliwość pakowania jedzenia na wynos za dopłatą.
If you have any food allergy or special dietary requirements, please speak to the waiter
Service is not included in the price

KOKTAJLE ALKOHOLOWE / COCTAILS

(250ml)

Mango Cooler	19 zł
wódka, Cointreau, sok pomarańczowy, sok z cytryny, nektar z mango <i>vodka, Cointreau, orange juice, lime juice, mango pulp</i>	
Orient Mojito	19 zł
rum, limonka, świeża mięta, puree z marakui, woda gazowana <i>rum, lime, fresh mint, puree passion fruit, sparkling water</i>	
Pineapple Mojito	19 zł
rum, limonka, świeża mięta, syrop ananasowy, ananas w syropie, woda gazowana <i>rum, lime, fresh mint, pineapple syrup, pineapple in syrup, sparkling water</i>	
Mumbaj whisky	20 zł
Whisky, pomarańczowy, syrop cukrowy, angostura <i>whisky, orange, sugar syrup, angostura</i>	
Neela Goa	20 zł
Rum, syrop kokosowy, sok ananasowy, sok z cytryny, blue curacao <i>Rum, coconut syrup, pineapple juice, lime juice, blue curacao</i>	
Fiero Spritz	18 zł
Prosecco, martini fiero, pomarańcza, woda gazowana <i>Prosecco, martini fiero, orange, sparkling water</i>	
Mango Margarita	20 zł
Tequila, sok mango, syrop mango, sok z cytryny <i>Tequila, mango juice, mango syrup, lime juice</i>	
Lychee Margarita	20 zł
Tequila, sok lychee, syrop lychee, sok z cytryny <i>Tequila, lychee juice, lychee syrup, lime juice</i>	

Dania mogą zawierać alergeny, prosimy informować kelnera o alergiach pokarmowych.
Serwis nie jest doliczany do rachunku. Możliwość pakowania jedzenia na wynos za dopłatą.
If you have any food allergy or special dietary requirements, please speak to the waiter
Service is not included in the price

ALKOHOLE / ALCOHOL

PIWO / BEER

PIWO COBRA alk. 4,5%	330 ml - 12 zł
PIWO KINGFISHER alk. 4,8%	330 ml - 12 zł
Żywiec alk. 5,6%	330 ml / 500 ml 8zł / 10 zł
Żywiec bezalkoholowy alk. 0.0 %	330 ml - 8 zł

WÓDKA / VODKA

Finlandia	0,5l - 100 zł / 40ml - 12 zł
Baczewski	0,5l - 120 zł / 40ml - 14 zł

GIN

BOMBAY SAPPHIRE	40 ml - 16 zł
------------------------	----------------------

RUM

BACARDI CARTA NEGRA	40 ml - 16 zł
----------------------------	----------------------

WHISKY

JACK DANIEL'S	0,7l - 220 zł / 40 ml - 19 zł
JOHNNY WALKER BLACK LABEL	0,7l - 320 zł / 40 ml - 24 zł

DIGESTIVE

JAGERMEISTER	40 ml - 14 zł
---------------------	----------------------

KONIAK / COGNAC

REMY MARTIN VSOP	40 ml - 29 zł
-------------------------	----------------------