

DINNER SPECIALS FOR TWO

WEGETARIAŃSKIE / *VEGETARIAN* 🌱 120 zł

Paneer pakoras 4 szt.

Ser paneer w cieście z cieciorki

Dal tarka, Brinjal masala, Aloo Zeera, Mattar Pulao

Soczewica z dodatkiem pomidorów i cebuli

Bakłażan w bogato przyprawionym sosie

Smażone ziemniaki przyprawione kuminem

Ryż z dodatkiem zielonego groszku

Salad, Naan, Raita, Pappadam, Chutney

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

Deser Gulab jamoon 2 szt.

Miękkie kulki z mąki pszennej w słodkim syropie

DANIA MIĘSNE / *NON-VEGETARIAN* 🌱 150 zł

Chicken lollipops 4 szt.

Smażone skrzydelka z kurczaka z cieście

Chicken malai methi, Saag mutton, Vegetable biryani, Aloo Zeera

Kawałki kurczaka z ziołami w kremowym sosie na bazie orzechów nerkowca

Jagnięcina duszona z przyprawami i indyjskim szpinakiem

Bogate danie składające się z ryżu basmati oraz warzyw z dodatkiem bakalii

Smażone ziemniaki przyprawione kuminem

Salad, Naan, Raita, Pappadam, Chutney

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

Deser Gulab jamoon 2szt.

Miękkie kulki z mąki pszennej w słodkim syropie

*For larger gatherings and parties of 4 people and more
We suggest a rich combination of our popular dishes*

UCZTA MAHARADŻY – MIĘSNA

Dania dla min. 4 osób 400g - 70 zł od osoby

Mixed grill z pieca tandoor

Kawałki smakowitych mięs: delikatnego lamb kabab, polędwicy wołowej i kruchego kurczaka marynowanych w jogurcie, imbirze, czosnku oraz orientalnych przyprawach

Beef sirlion, lamb and chicken chunks from the grill

Curries - klasyczne dania w sosach

Kurczak w subtelnym sosie maślanym, wołowina w wyrazistym sosie przyprawiona po kaszmirsku, szpinak z kawałkami sera własnego wyrobu oraz mix warzyw z ziołami podany ze świeżym imbirem

Butter chicken, beef roganjosh, spinach with paneer and aloo gobi matter

Chutney

Zestaw składający się z orzeźwiającego jogurtu z ogórkiem i pomidorem oraz sosu ostrego, kwaśnego i słodkiego

An assortment of dips, salad and yoghurt salad

Ryż i podplomyki

Aromatyczny ryż basmati i pieczywo indyjskie z pieca tandoor

Basmati rice and naan

**DANIA MOGĄ ZAWIERAĆ ALERGENY. PROSIMY INFORMOWAĆ KELNERA O ALERGIACH POKARMOWYCH.
PELNA LISTA ALERGENÓW DOSTĘPNA JEST U OBSŁUGI.
IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS, PLEASE SPEAK TO THE WAITER.
FOR THE FULL LIST OF ALLERGENS PLEASE REFER TO STAFF**

PRZEKĄSKI / APPETIZERS

PAPADAMS (2 szt.)		9 zł
Krucze cienkie smażone chipsy z soczewicy podane z konfiturą mango <i>Fried papadums served with mango chutney</i>		
VEGETABLE SAMOSAS (2 szt.)	200g	18 zł
Smażone chrupiące pierożki nadziewane warzywami podawane z sosem tamaryndowym <i>Fried crisp pastry stuffed with seasoned vegetables served with tamarind sauce</i>		
VEGETABLE PAKORAS	150g	22 zł
Smażone warzywa w cieście z cieciorki podawane z sosem tamaryndowym <i>Mixed vegetables in chickpeas batter fried served with tamarind sauce</i>		
PANEER PAKORAS	150g	22 zł
Ser paneer w cieście z cieciorki podawany z sosem tamaryndowym <i>Homemade cheese dipped in chickpeas batter and fried served with tamarind sauce</i>		
CHEESE BALLS (6 szt.)	200g	20 zł
Smażone kulki z ziemniaków i sera paneer z przyprawami serwowane z sosem tatarskim <i>Potato and cottage cheese mixed with spices fried served with tatar sauce</i>		
CHICKEN LOLLIPOP (6 szt.)	150g	20 zł
Smażone skrzydełka z kurczaka w cieście podawane ze słodkim sosem chilli <i>Chicken wings batter fried served with sweet chilli sauce</i>		
ACHARI MUSHROOMS	200g	22 zł
Pieczarki w całości pieczone w ostrych przyprawach <i>Pickled mushrooms from the grill</i>		
MIX VEG PLATTER FOR TWO	300g	40 zł
Vegetable samosas, paneer pakoras, vegetable pakoras, pappadams		

ZUPY / SOUPS

TOMATO SHORBA	200ml	16 zł
Zupa krem ze świeżych pomidorów z ziołami <i>Fresh tomato soup with cream</i>		
MULLIGATOWNY	200ml	16 zł
Zupa z soczewicy <i>Lentil soup with a dash of rice</i>		

DANIA MOGĄ ZAWIERAĆ ALERGENY. PROSIMY INFORMOWAĆ KELNERA O ALERGIACH POKARMOWYCH.
PEŁNA LISTA ALERGENÓW DOSTĘPNA JEST U OBSŁUGI.
*IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS, PLEASE SPEAK TO THE WAITER.
FOR THE FULL LIST OFF ALLERGENS PLEASE REFER TO STAFF.*

DANIA WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN DISHES

MIX VEGETABLE KORMA	250g	40 zł
Mieszanka warzyw w aromatycznym sosie podawana z pieczywem naan <i>Mixed vegetables in a aromatic sauce served with naan</i>		
VEGETABLE BIRYANI	250g	40 zł
Danie z ryżu basmati z warzywami bogato przyprawione podawane z raitą i pappadam <i>Basmati rice dish cooked with mixed vegetables ,herbs and spices served with raita and pappadam</i>		
PANEER MAKHANI	250g	40 zł
Delikatny ser indyjski w bogatym pomidorowo-maślanym sosie podawany z ryżem basmati <i>Popular indian cottage cheese cubes in a rich buttery tomato gravy served with basmati rice</i>		
MALAI KOFTA	250g	38 zł
Warzywno kulki nadziewane białym serem w delikatnym sosie z orzechów nerkowca podawane z pieczywem naan <i>Delicate mixed cheese balls in a smooth creamy and cashewnut gravy served with naan bread</i>		
PALAK PANEER	250g	42 zł
Kawałki białego sera domowego wyrobu w kremie szpinakowym z przyprawami podawane z pieczywem naan <i>A creamy spinach curry cooked with cottage cheese and spices served with naan bread</i>		

PANEER KADHAI 250g **42 zł**

Lekko smażone kawałki białego sera domowego wyrobu z warzywami
podawane z pieczywem naan

Stifry fries cubed indian cheese tossed with tomato , onion and bell peppers served with naan bread

CHANA BATHURA 250g **38 zł**

Danie z cieciorki podawane ze smażonym podpłomykiem i jogurtem

Chickpeas cooked with onion tomato and herbs served with fried flat bread and yogurt

ALOO GOBI MATTER 250g **36 zł**

Kalafior z ziemniakami i groszkiem z mieszanką ziół i przypraw podawane
ze świeżym imbirem oraz z pieczywem naan

*Cauliflower, potato and green peas cooked with herbs, spices and fresh ginger
served with naan bread*

DAL TARKA 250g **38 zł**

Soczewica z dodatkiem świeżego pomidora i cebuli serwowana z ryżem basmati

Red lentils cooked with onion and tomato served with rice

DAL MAKHANI 250g **38 zł**

Danie z mieszanej soczewicy w kremowym sosie podawane z pieczywem razowym

*Popular North Indian dish with mixed lentils in a smooth creamy gravy served
with tandoori roti*

DANIA Z RYB I OWOCÓW MORZA / FISH AND SEAFOOD DISHES

FISH CURRY  250g **48 zł**

Sum duszony w kokosowo-pomidorowym sosie z przyprawami podawany
z ryżem basmati i sałatką

Catfish cooked in a spicy coconut based gravy served with basmati rice and salad

FISH MASALA 250g **48 zł**


Sum duszony w aromatycznym sosie podawany z ryżem pulao


Catfish cooked in a aromatic gravy served with pulao rice and coleslaw sala

TANDOORI PRAWN MASALA  250g **54 zł**

Krewetki w sosie pomidorowym z dodatkiem czosnku i ziół podawane
z ryżem basmati i sałatką

*Grilled prawns cooked in a tomato-based spicy sauce served with basmati
rice and salad*


PRAWN CURRY  250g **54 zł**
Krewetki duszone w kokosowo-pomidorowym sosie z przyprawami podawane z ryżem basmati i sałatką
Prawn cooked in a coconut based spicy gravy served with basmati rice and salad


PRAWN BIRYANI  250g **54 zł**
Krewetki w aromatycznym ryżu basmati bogato przyprawione podawane z raitą oraz papadum i sałatką
Rich spiced prawns cooked with aromatic basmati rice served with raita, papadum and salad

**DANIA MOGĄ ZAWIERAĆ ALERGENY. PROSIMY INFORMOWAĆ KELNERA O ALERGIACH POKARMOWYCH.
PEŁNA LISTA ALERGENÓW DOSTĘPNA JEST U OBSŁUGI.
IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS, PLEASE SPEAK TO THE WAITER.
FOR THE FULL LIST OF ALLERGENS PLEASE REFER TO STAFF.**

DANIA Z KURCZAKA / CHICKEN DISHES

BUTTER CHICKEN 250g **44 zł**
Kawałki grillowanego kurczaka, duszone z ziołami w kremowym, maślanym sosie podawany z pieczywem naan i sałatką
Boneless chargrilled chicken gently simmered in smooth tomato-based creamy gravy served with bread naan and salad

CHICKEN BIRYANI  250g **48 zł**
Ryż basmati przyrządzony z kurczakiem i ziołami podawane z raitą i pappadam oraz sałatką
Mughlai rice dish with chicken served with raita, pappadam and salad

CHICKEN TIKKA MASALA  250g **44 zł**
Kawałki grillowanego kurczaka duszone w sosie z przyprawami podawany z pieczywem naan i sałatką
Grilled chicken cubes cooked in a spiced curry sauce served with bread naan and salad

MALAI CHICKEN METHI 250g **42 zł**
Kawałki kurczaka z ziołami w kremowym sosie na bazie orzechów nerkowca podawany z pieczywem naan i sałatką
Chicken cooked in cashewnut based cream sauce and herbs served with naan and salad

CHICKEN KADHAI 250g **42 zł**
Lekko podsmażone kawałki kurczaka ze świeżą papryką, pomidorem i cebulą podawany z pieczywem naan i sałatką
Stiry fry chicken and bell peppers, tomato, and onion with spices served with bread naan and salad

CHICKEN VINDALOO

250g **42 zł**

Kawałki kurczaka duszone w ostrym sosie vindaloo podawane z ryżem basmati oraz sałatką

A delicious chicken specialty seasoned with vindaloo paste and vinegar served with basmati rice and salad

**DANIA MOGĄ ZAWIERAĆ ALERGENY. PROSIMY INFORMOWAĆ KELNERA O ALERGIACH POKARMOWYCH.
PELNA LISTA ALERGENÓW DOSTĘPNA JEST U OBSŁUGI.
IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS, PLEASE SPEAK TO THE WAITER.
FOR THE FULL LIST OFF ALLERGENS PLEASE REFER TO STAFF.**

DANIA Z JAGNIĘCINY / LAMB DISHES

LAMB BIRYANI

250g **52 zł**

Popularne aromatyczne danie z jagnięciny i ryżu podawane z raitą oraz pappadam i sałatką

Mughlai rice dish with aromatic lamb served with raita, pappadam and salad

LAMB VINDALOO

250g **50 zł**

Delikatne kawałki jagnięciny duszone w sosie na bazie pikantnych papryczek Kashmiri podawane z ryżem basmati i sałatką

Tender lamb cooked with red Kashmiri mirch in a tomato-based gravy served with basmati rice and salad. Popular dish in Rajasthan.

SAAG MUTTON

250g **50 zł**

Jagnięcina duszona z przyprawami i indyjskim szpinakiem podawana z ryżem basmati i sałatką

Tender lamb cooked in indian spinach with extra flavour spices served with basmati rice and salad

LAMB CURRY

250g **50 zł**

Jagnięcina duszona z papryką, pomidorami i cebulą w bogato przyprawionym sosie podawana z pieczywem naan i sałatką

Tender lamb cooked with peppers, tomatoes and onions in sauce with extra flavour spices served with naan bread and salad

LAMB KORMA

250g **50 zł**

Jagnięcina duszona w delikatnym sosie z dodatkiem kokosa i orzechów nerkowca serwowana z pieczywem naan i sałatką

Tender lamb with delicate coconut and cashewnut sauce served with naan and salad

DANIA Z WOŁOWINY / *BEEF DISHES*

BEEF ROGAN JOSH

250g **48 zł**

Delikatne kawałki wołowiny duszone w mieszance przypraw i ziół podawane z ryżem basmati i sałatką

Tender beef cooked with yogurt and stewed in a tomato garlic sauce served with basmati rice and salad

DANIA MOGĄ ZAWIERAĆ ALERGENY. PROSIMY INFORMOWAĆ KELNERA O ALERGIACH POKARMOWYCH.
PEŁNA LISTA ALERGENÓW DOSTĘPNA JEST U OBSŁUGI.

*IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS, PLEASE SPEAK TO THE WAITER.
FOR THE FULL LIST OF ALLERGENS PLEASE REFER TO STAFF.*

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

Do każdego dania jest serwowane pieczywo naan i sałatka ze świeżych warzyw

PANEER TIKKA

250g **42 zł**

Grillowany aksamitny ser własnego wyrobu podawany z sosem miętowym

Cubes of fresh homemade cheese marinated in yogurt and spices served with mint sauce

CHICKEN TANDOORI

300g **46 zł**

Kruchy kurczak z kością, najbardziej tradycyjne grillowane danie podawane z sosem miętowym

Grilled chicken on the bone marinated in yogurt and spices grilled in a clay oven served with mint sauce

CHICKEN TIKKA

300g **44 zł**

Soczysty kurczak marynowany w jogurcie z przyprawami podawany z sosem miętowym

Boneless chicken cubes marinated in yogurt and spices served with mint sauce

RESHMI MALAI KEBAB

300g **44 zł**

Soczysta pierś z kurczaka marynowana w delikatnym kremowym sosie, grillowana w piecu podawana z sosem miętowym

Chicken cubes in a mild white marinate served with mint sauce

BOTI KABAB

300g **58 zł**

Krucha połówka wołowa, klasycznie przyprawiona podawana z sosem miętowym

Tender morsels of spiced beef sirloin served with mint sauce

LAMB TIKKA	300g	52 zł
Delikatne mięso jagnięce oryginalnie przyprawione podawane z sosem miętowym <i>Grilled lamb marinated in yogurt garlic and ginger served with mint sauce</i>		
SEEKH KEBAB 	300g	50 zł
Grillowane drobne mięso jagnięce przyprawione świeżym czosnkiem i miętą podawane z sosem miętowym <i>Spiced ground lamb with garlic and mint served with mint sauce</i>		
PRAWN TIKKA 	250g	54 zł
Tygrysie krewetki na ostro (6 szt.) serwowane z sosem tatarskim <i>Spicy tiger prawns grilled served with tatar sauce</i>		
FISH TIKKA	300g	50 zł
Dziki łosoś oryginalnie przyprawiony podawany z sosem tatarskim <i>Wild salmon i original spices served with tatar sauce</i>		
TANDOORI MIXED GRILL	300g	52 zł
Mix mięs z grilla tandoor <i>Lamb tikka, boti kabab, fish tikka, chicken tikka, reshmi malai kebab</i>		

PODPLÓMYKI NA RÓŻNE SPOSOBY / INDIAN BREADS czyli chleb po hindusku

NAAN	1szt.	10 zł
Podplomyki pszenne pieczone w piecu tandoor <i>Indian bread from tandoor</i>		
GARLIC BUTTER NAAN	1szt.	10 zł
Podplomyki pszenne z pieca tandoor z dodatkiem czosnku, przypraw i masła <i>Indian bread with butter and fresh garlic</i>		
PANEER ONION KULCHA	1szt.	12 zł
Podplomyki nadziewane serem i cebulą <i>Bread stuffed with cheese, onion spiced spices</i>		
TANDOORI ROTI	1szt.	8 zł
Podplomyk z pieca tandoor z mąki razowej <i>Whole-wheat flour bread</i>		
BATHURA	2szt.	12 zł
Puszysty smażony indyjski podplomyk <i>Fluffy fried bread</i>		

LACHHA PARATHA	1 szt.	10 zł
Pieczony podplomyk pszenny <i>Flaky whole-wheat bread from tandoor</i>		

**DANIA MOGĄ ZAWIERAĆ ALERGENY. PROSIMY INFORMOWAĆ KELNERA O ALERGIACH POKARMOWYCH.
PELNA LISTA ALERGENÓW DOSTĘPNA JEST U OBSŁUGI.
*IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS, PLEASE SPEAK TO THE WAITER.
FOR THE FULL LIST OFF ALLERGENS PLEASE REFER TO STAFF.***

DODATKI / EXTRAS

MATTAR PULAO	200g	18 zł
Ryż z dodatkiem zielonego groszku		
PLAIN RICE	150g	10 zł
Wykwintny aromatyczny ryż indyjski		
KACHUMBER SALAD	150g	10 zł
Sałatka ze świeżych siekanych warzyw – ogórek, cebula i pomidor <i>Fresh chopped cucumbers, onion, tomato, lemon juice & spices</i>		
COLESLAW	150g	8 zł
Kapusta biała, marchewka, sól, cukier, majonez, pietruszka, sos miętowy		
MANGO CHUTNEY	50g	7 zł
PICKLES	50g	7 zł
MIXED RAITA	150g	8 zł
PLAIN YOGHURT	150g	7 zł
SOS 1 SZT.	50g	5 zł

MENU DLA DZIECI / KIDS MENU

Panierowane kawalki kurczaka

Podawane z talarkami ziemniaczanymi i sałatką colesław

Chicken crispy served with potato slices and coleslaw salad



200g **30 zł**

DESERY / DESSERTS

Mango Ice Cream

Lody waniliowe z sosem mango i kawałkami owoców

150g **18 zł**

Gulab jamoon with ice cream

Miękkie kulki z mąki pszennej w słodkim syropie podawane na ciepło z gałką lodów

Traditional Indian sweet made with flour and milk in rose syrup with scoop of ice cream

100g **18 zł**

Kulfi

Indyjskie lody domowego wyrobu z kardamonem i szafranem,
dekorowane prażonymi pistacjami

Homemade ice cream with pistachios

150g **20 zł**

Gajar Halwa with ice cream

Deser z marchewki i bakalii serwowany na ciepło z gałką lodów

Simmering carrots in milk, cardamoon with scoop of ice cream

150g **20 zł**

DANIA MOGĄ ZAWIERAĆ ALERGENY. PROSIMY INFORMOWAĆ KELNERA O ALERGIACH POKARMOWYCH.
PEŁNA LISTA ALERGENÓW DOSTĘPNA JEST U OBSŁUGI.
IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS, PLEASE SPEAK TO THE WAITER FOR
THE FULL LIST OF ALLERGENS PLEASE REFER TO STAFF

NAPOJE GORĄCE / *HOT BEVERAGES*

Chai / Indian tea Tradycyjna herbata indyjska z mlekiem i kardamonem <i>Traditional Indian tea with milk and cardamom</i>	150ml	9 zł
Kawa <i>Coffee</i>	150ml	9 zł
Espresso	25ml	8 zł
Podwójne espresso <i>Double espresso</i>	50ml	14 zł
Caffe latte	300ml	10 zł
Cappuccino	250ml	9 zł
Latte macchiato	250ml	10 zł
Dzbanek herbaty Czarna, zielona	250ml	10 zł
Grog Herbata z rumem, miodem, goździkami, cynamonem i cytryną <i>Tea with honey cinnamon, clove, lemon and rum</i>	200ml	17 zł
Kashmiri chai Herbata z miodem cytryną i pomarańczą z dodatkiem indyjskich przypraw <i>Tea with honey, lemon, orange and indian spices</i>	200ml	12 zł
Cinnamon and tulsi tea Herbata ze świętego indyjskiego zioła z dodatkiem cytryny, korzenia kurkumy, cynamonu i miodu <i>Sacred indian herbal tea with lemon, turmeric root, cinnamon and honey</i>	200ml	12 zł

NAPOJE ZIMNE / *SOFT DRINKS*

Świeży sok z limonek <i>Fresh lime juice</i>	200ml	9 zł
Świeżo wyciskany sok pomarańczowy <i>Fresh squeezed orange juice</i>	200ml	12 zł
Lassi mango Tradycyjny indyjski napój jogurtowy mango	200ml	11 zł
Lassi sweet / salted Tradycyjny indyjski napój jogurtowy na słodko lub słono	200ml	10 zł
Sok mango <i>Mango juice</i>	200ml	6 zł
Sok z liczi <i>Lychee juice</i>	200ml	6 zł
Sok jabłkowy <i>Apple juice</i>	200ml	6 zł
Sok pomarańczowy <i>Orange juice</i>	200ml	6 zł
Virgin Orient Mojito Limonka, świeża mięta, puree z marakui, woda gazowana <i>Lime, fresh mint, puree passion fruit, sparkling water</i>	250ml	16 zł
Koktajl kokosowy <i>Smoothie coconut</i>	250ml	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