

# SPACJALNOŚCI Z RESTAURACJI BOLLYWOOD STREED FOOD *SPECIAL DISHES FROM BOLLYWOOD STREET FOOD*

**DRAGON CHICKEN**  250g **50 zł**

Plastry piersi z kurczaka smażone w woku z warzywami w słodko-ostrym sosie. Podawane ze smażonym ryżem z jajkiej i warzywami oraz z sałatką.

*The Hakka style chicken strips tossed with capsicum and onion, in home made sweet and spicy sauce served with fried rice with egg and salad.*

**CHICKEN PASANDA** 250g **52 zł**

Kawałki piersi z kurczaka duszone w sosie z jogurtu, mleka kokosowego i orzechów nerkowca. Podawane z ryżem Basmati, sałatką, Raitą i Papadam

*Chicken cubes simmered in a yoghurt and coconut cream sauce with cashew nut sauce, served with basmati rice, with raita, salad and pappadam*

**DEVIL PRAWNS**  250g **68 zł**

Krewetki tygrysie smażone w woku na ostro z sosem sojowym i warzywami.

Podawane ze smażonym ryżem z jajkiem i warzywami oraz z sałatką.


*Spicy tiger prawns fried with vegetables, served with fried rice and egg and salad.*

**Zestaw polecany dla większych grup, min. 4 osoby**  
*We recommend this set for min 4 person*

**UCZTA MAHARADŻY – MIĘSNA**  
**Dania dla min. 4 osób 400g - 95 zł od osoby**

**Mixed grill z pieca tandoor**

Kawałki z pieca: ser paneer, polędwica wołowa i kruchy kurczak marynowany w jogurcie, imbirze, czosnku oraz orientalnych przyprawach

*Beef sirlion, paneer tikka 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.**  
**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 STAF**


## PRYZYSTAWKI / APPETIZERS

<b>PAPADAMS</b>	50g	<b>15 zł</b>
Krucze cienkie smażone naleśniki z soczewicy podane z konfiturą mango <i>Fried papadums served with mango chutney</i>		
<b>VEGETABLE SAMOSAS (2 szt.)</b>	200g	<b>24 zł</b>
Smażone chrupiące pierożki nadziewane warzywami podawane z sosem tamaryndowym <i>Fried crisp pastry stuffed with seasoned vegetables served with tamarind sauce</i>		
<b>VEGETABLE PAKORAS</b>	150g	<b>24 zł</b>
Smażone warzywa w cieście z cieciorki podawane z sosem tamaryndowym <i>Mixed vegetables in chickpeas batter fried served with tamarind sauce</i>		
<b>PANEER PAKORAS</b>	150g	<b>28 zł</b>
Ser paneer w cieście z cieciorki podawany z sosem tamaryndowym <i>Homemade cheese dipped in chickpeas batter and fried served with tamarind sauce</i>		
<b>CHEESE BALLS (6 szt.)</b>	200g	<b>25 zł</b>
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>		
<b>CHICKEN LOLLIPOP (6 szt.)</b> 	150g	<b>25 zł</b>
Smażone skrzydełka z kurczaka w cieście podawane ze słodkim sosem chilli <i>Chicken wings batter fried served with sweet chilli sauce</i>		
<b>ACHARI MUSHROOMS</b> 	200g	<b>24 zł</b>
Pieczarki w całości pieczone w ostrych przyprawach <i>Pickled mushrooms from the grill</i>		
<b>MIX VEG PLATTER FOR TWO</b>	300g	<b>44 zł</b>
Vegetable samosas, paneer pakoras, vegetable pakoras, pappadams		

## ZUPY / SOUPS

<b>TOMATO SHORBA</b>	200ml	<b>22 zł</b>
Zupa krem ze świeżych pomidorów z ziołami <i>Fresh tomato soup with cream</i>		
<b>MULLIGATOWNY</b>	200ml	<b>24 zł</b>
Zupa z soczewicy <i>Lentil soup with a dash of rice</i>		

## THALI-TACA DAŃ DLA 1 OSOBY / PLATER FOR 1 PERSON


**1. TRADITIONAL VEG THALI**  300g **55 zł**  
Soczewica ze świeżym pomidorem, Kalafior z ziemniakami i groszkiem,  
Pierozki Samosa, Gulab Jamoon, Ryż, Sałatka, Papadam  
*Dal Tarka, Aloo Gobi, Samosa, Gulab Jamoon, Rice, Salad, Papadam*

**2. BOMBAY MEAT THALI** 300g **65 zł**  
Kawałki grillowanego kurczaka duszone z ziołami w sosie maślanym, kawałki wołowiny  
duszone w mieszance przypraw, ser paneer w kremie szpinakowym, Gulab Jamoon pieczywo  
naan, ryż, sałatka, raita  
*Butter chicken, Rogan Josh, palak Paneer, Gulab Jamoon, Naan, Rice, Salad, Raita*


## DANIA WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN DISHES


**CHANA BATHURA** 250g **42 zł**  
Danie z cieciorki podawane ze smażonym podpłomykiem i jogurtem  
*Chickpeas cooked with onion tomato and herbs served with fried flat bread and yogurt*

**DAL TARKA / DAL MAKHANI** 250g **42 zł**  
Soczewica czerwona lub czarna z dodatkiem świeżego pomidora i cebuli serwowana z ryżem basmati  
*Red /black lentils cooked with onion and tomato served with rice*

**VEGETABLE BIRYANI**  250g **42 zł**  
Danie z ryżu basmati z warzywami bogato przyprawione podawane  
z raitą i pappadam  
*Basmati rice dish cooked with mixed vegetables ,herbs and spices  
served with raita and pappadam*

**MALAI KOFTA** 250g **45 zł**  
Warzywne kulki nadziewane białym serem w delikatnym sosie z orzechów  
nerkowca podawane z pieczywem naan  
*Delicate mixed cheese balls in a smooth creamy and cashewnut gravy  
served with naan bread*

**PALAK PANEER**  250g **47 zł**  
Kawałki białego sera domowego wyrobu w kremie szpinakowym z przyprawami  
podawane z pieczywem naan  
*A creamy spinach curry cooked with cottage cheese and spices served with naan bread*

**PANEER MASALA**  250g **45 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*

## DANIA Z RYB I OWOCÓW MORZA / *FISH AND SEAFOOD DISHES*

### **FISH CURRY** 250g 55 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 55 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 68 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*

### **MANGO PRAWN CURRY** 250g 68 zł

Krewetki tygrysie w sosie z mleka kokosowego i świeżymi kawałkami mango. Podawane z ryżem Basmati, sałatką warzywną, Raitą i Papadum i papadum

*Prawn curry in a coconut and raw mango gravy served with Basmati rice, served with raita, salad and papadum*

## DANIA Z KURCZAKA / *CHICKEN DISHES*

### **BUTTER CHICKEN** 250g 50 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*

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.*

**CHICKEN TIKKA MASALA**  250g **50 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 **50 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 **48 zł**

Lekko podsmażone kawałki kurczaka ze świeżą papryką, pomidorem i cebulą podawany z pieczywem naan i sałatką  
*Stry fry chicken and bell peppers, tomato, and onion with spices served with bread naan and salad*

## **DANIA Z JAGNIĘCINY / LAMB DISHES**

**LAMB BIRYANI** 250g **75 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*

**SAAG MUTTON** 250g **79 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 **79 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 **79 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 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 Z WOŁOWINY / BEEF DISHES


**BEEF ROGAN JOSH**  250g **60 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 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 **48 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 **50 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 **50 zł**  
Soczysty kureczak 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 **50 zł**  
Soczysta pierś z kurczaka marynowana w delikatnym kremowym sosie, grillowana w piecu podawana z sosem miętowym  
*Chicken cubes in a mild white marinade served with mint sauce*

**BOTI KABAB**  300g **79 zł**  
Krucza połówka wołowa, klasycznie przyprawiona podawana z sosem miętowym  
*Tender morsels of spiced beef sirloin served with mint sauce*

**LAMB TIKKA**  300g **80 zł**  
Delikatne mięso jagnięce oryginalnie przyprawione podawane z sosem miętowym  
*Grilled lamb marinated in yogurt garlic and ginger served with mint sauce*

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.

<b>PRAWN TIKKA</b>	250g	<b>69 zł</b>
Tygrysie krewetki na ostro (6 szt.) serwowane z sosem miętowym <i>Spicy tiger prawns grilled served with mint sauce</i>		
<b>FISH TIKKA</b>	250g	<b>65 zł</b>
Dziki łosoś oryginalnie przyprawiony podawany z sosem miętowym <i>Wild salmon i original spices served with mint sauce</i>		
<b>TANDOORI MIXED GRILL 5 szt.</b>	250g	<b>65 zł</b>
Kawałki z pieca tandoor: polędwica wołowa, łosoś, ser paneer, kurczak <i>boti kabab, fish tikka, chicken tikka, reshmi malai kebab, paneer tikka</i>		

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

<b>NAAN</b>	1szt.	<b>10 zł</b>
Podpłomyki pszenne pieczone w piecu tandoor <i>Indian bread from tandoor</i>		
<b>GARLIC BUTTER NAAN</b>	1szt.	<b>11 zł</b>
Podpłomyki pszenne z pieca tandoor z dodatkiem czosnku, przypraw i masła <i>Indian bread with butter and fresh garlic</i>		
<b>PANEER ONION KULCHA</b>	1szt.	<b>12 zł</b>
Podpłomyki nadziewane serem i cebulą <i>Bread stuffed with cheese, onion spiced spices</i>		
<b>TANDOORI ROTI</b>	1szt.	<b>10 zł</b>
Podpłomyk z pieca tandoor z mąki razowej <i>Whole-wheat flour bread</i>		
<b>PURI 2 szt.</b>	2szt.	<b>10 zł</b>
Indyjski podpłomyk <i>Indian bread</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.**



## DODATKI / EXTRAS

<b>MATTAR PULAO</b> Ryż z dodatkiem zielonego groszku	150g	<b>18 zł</b>
<b>PLAIN RICE</b> Wykwintny aromatyczny ryż indyjski	150g	<b>10 zł</b>
<b>KACHUMBER SALAD</b> Sałatka ze świeżych siekanych warzyw – ogórek, cebula i pomidor <i>Fresh chopped cucumbers, onion, tomato, lemon juice &amp; spices</i>	150g	<b>10 zł</b>
<b>COLESLAW</b> Kapusta biała, marchewka, sól, cukier, majonez, pietruszka, sos miętowy	150g	<b>8 zł</b>
<b>MANGO CHUTNEY</b>	50g	<b>7 zł</b>
<b>PICKLES</b>	50g	<b>7 zł</b>
<b>MIXED RAITA</b>	120g	<b>8 zł</b>
<b>PLAIN YOGHURT</b>	80g	<b>7 zł</b>
<b>SOS 1 SZT.</b>	50g	<b>5 zł</b>

## MENU DLA DZIECI / KIDS MENU

<b>Panierowane kawałki kurczaka</b> Podawane z frytkami i sałatką colesław <i>Chicken crispy served with fries and coleslaw salad</i>	200g	<b>30 zł</b>
---	------	--------------

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.*

## DESERY / DESSERTS

<b>Mango Ice Cream</b> Lody waniliowe z sosem mango i kawałkami owoców	150g	<b>22 zł</b>
<b>Gulab Jmoon with Ice Cream</b> 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	<b>20 zł</b>
<b>Gajar Halwa with Ice Cream</b> Deser z marchewki i bakalii serwowany na ciepło z gałką lodów <i>Simmering carrots in milk, cardamom with scoop of ice cream</i>	150g	<b>22 zł</b>
<b>Phirni</b> Deser z ryżu z szafranem i bakaliami <i>Rice dessert with saffron</i>	150g	<b>22 zł</b>

## NAPOJE GORĄCE / HOT BEVERAGES

<b>Chai / Indian tea</b> Tradycyjna herbata indyjska z mlekiem i kardamonem <i>Traditional Indian tea with milk and cardamom</i>	150 ml	<b>12 zł</b>
<b>Kawa</b> <i>Coffee</i>	150 ml	<b>11 zł</b>
<b>Espresso</b>	25 ml	<b>10 zł</b>
<b>Podwójne espresso</b> <i>Double espresso</i>	50 ml	<b>14 zł</b>
<b>Caffe latte</b>	300 ml	<b>14 zł</b>
<b>Cappuccino</b>	250 ml	<b>12 zł</b>
<b>Latte macchiato</b>	250 ml	<b>13 zł</b>
<b>Dzbanek herbaty</b> Czarna, zielona	350 ml	<b>16 zł</b>

## NAPOJE ZIMNE / SOFT DRINKS

<b>Świeży sok z limonek</b> <i>Fresh lime juice</i>	250 ml	<b>12 zł</b>
<b>Świeżo wyciskany sok pomarańczowy/grapefruit</b> Fresh squeezed orange / grapefruit juice	250 ml	<b>16 zł</b>
<b>Lassi mango</b> Tradycyjny indyjski napój jogurtowy mango	200 ml	<b>13 zł</b>
<b>Lassi sweet / salted</b> Tradycyjny indyjski napój jogurtowy na słodko lub słono	200 ml	<b>11 zł</b>
<b>Sok mango</b> <i>Mango juice</i>	250 ml	<b>9 zł</b>
<b>Sok z liczi</b> <i>Lychee juice</i>	250 ml	<b>9 zł</b>
<b>Sok jabłkowy</b> <i>Apple juice</i>	250 ml	<b>8 zł</b>
<b>Sok pomarańczowy</b> <i>Orange juice</i>	250 ml	<b>8 zł</b>
<b>Virgin Orient Mojito</b> Limonka, świeża mięta, puree z marakui, woda gazowana <i>Lime, fresh mint, puree passion fruit, sparkling water</i>	250 ml	<b>20 zł</b>
<b>Lemoniada</b> cytrynowa/ pomarańczowa / grapefruitowa <i>lemon / orange / grapefrui</i>	250 ml	<b>19 zł</b>
<b>Koktajl kokosowy</b> <i>Smoothie coconut</i>	250 ml	<b>15 zł</b>
<b>Woda mineralna gazowana lub niegazowana</b>	300 ml	<b>8 zł</b>
<b>Coca Cola, Cola Zero, Sprite, Tonic</b>	250ml	<b>10 zł</b>

## KOKTAJLE ALKOHOLOWE / COCTAILS

<b>Margarita Orientalna</b>	180 ml	<b>24 zł</b>
Tequila, syrop marakuja, syrop mango, sok z limonki <i>Tequila, passionfruit syrup, mango syrup, lemon juice</i>		
<b>Królowa Orientu</b>	180 ml	<b>24 zł</b>
Rum, syrop mango, puree marakuja, sok marakuja, sok z cytryny <i>Rum, mango syrup, passion fruit syrup, lemon juice</i>		
<b>Mohito</b>	200 ml	<b>24 zł</b>
Rum, syrop cukrowy, limonka, mięta, woda gazowana <i>Rum, sugar syrup, lime, mint, sparkling water</i>		
<b>Orient Mohito</b>	200 ml	<b>25 zł</b>
Rum, puree marakuja, limonka, mięta, woda gazowana <i>Rum, passion fruit puree, lime, mint, sparkling water</i>		
<b>Whisky Sour</b>	120 ml	<b>26 zł</b>
Jack Daniel's, angostura, sok z limonki, syrop cukrowy <i>Jack Daniel's, angostura, lime, sugar syrup</i>		
<b>Aperol Spritz</b>	200 ml	<b>29 zł</b>
Prosecco, aperol, woda gazowana, pomarańcza <i>Prosecco, aperol, soda water, orange</i>		

## ALKOHOLE / ALCOHOLS

### PIWO / BEER

<b>PIWO AZJATYCKIE</b>	alk. 4.7 %	330 ml	<b>15 zł</b>
<b>ŻYWIEC</b>	alk. 5,6%	500 ml	<b>12 zł</b>
<b>ŻYWIEC bezalkoholowy</b>	alk. 0.0 %	330 ml	<b>10 zł</b>

### WÓDKA / VODKA

<b>FINLANDIA</b>		0,5l	<b>100 zł / 40 ml</b>	<b>12 zł</b>
<b>BACZEWSKI</b>		0,5l	<b>120 zł / 40 ml</b>	<b>14 zł</b>

### GIN

<b>BOMBAY SAPPHIRE</b>		40 ml	<b>18 zł</b>
------------------------	--	-------	--------------

### RUM

<b>BACARDI</b>		40 ml	<b>16 zł</b>
----------------	--	-------	--------------

### WHISKY

<b>CHIVAS REGAL</b>		0,7l	<b>250 zł / 40 ml</b>	<b>20 zł</b>
<b>JACK DANIEL'S</b>		0,7l	<b>220 zł / 40 ml</b>	<b>18 zł</b>