

## **OUR STORY**

### **NAMASTE**

**Thank you all our Guests for 30 long years together.  
It is my passion and a pleasure.**

**The new menu is a twist with dishes from all our restuarants,  
tastements to our spirit for carrying on asian „exotic” food traditions,  
a fusion of fiery flavours and a symphony of indo-asian dishes.**

**Rightfully we have earned our place in the hearts of the people of Szczecin  
and its gastronomy scene.**

**Your fusion feast awaits!  
Anita Agnihotri**

## **NASZA HISTORIA**

### **NAMASTE**

**Dziękujemy wszystkim naszym Gościom za wspólne 30 lat.  
To jest moja pasja i przyjemność.**

**Nowe menu to urozmaicenie dań ze wszystkich naszych restauracji,  
upodobania naszego ducha do kontynuacji  
azjatyckich „egzotycznych” tradycji kulinarnych,  
fuzja ognistych smaków i symfonia dań indoazjatyckich.**

**Słusznie zapracowaliśmy na swoje miejsce w sercach szczecinian  
i scenie gastronomicznej miasta.**

**Wasza egzotyczna uczta czeka!  
Anita Agnihotri**

# SUSHI FUSION

## URAMAKI & CALIFORNIA ROLLS (porcja 8 szt.)

Rulon z wodorostu nori napełniony różnymi składnikami owinięty ryżem z sezamem lub rybą

Nori seaweed roll filled with various ingredients wrapped in rice with sesame seeds or fish

<b>Maguro Avocado</b> – Tuńczyk, awokado Tuna, avocado	180g 35 zł
<b>Salmon Philadelphia</b> – Łosoś, sałata, ogórek, awokado i serek philadelphia Salmon, salad, cucumber, avocado, philadelphia	180g 35 zł
<b>Ebi Philadelphia</b> – Krewetka, sałata, ogórek, awokado i serek philadelphia Prawn, salad, cucumber, avocado, philadelphia	180g 35 zł
<b>Burned California</b> – Opalany łosoś, ogórek, awokado, węgorz, majonez, sos kabayaki Burned salmon, cucumber, avocado, eel, mayonnaise, kabayaki sauce	160g 48 zł
<b>California Maki</b> – Kawior, łosoś, awokado, ogórek, majonez Capelin caviar, salmon, avocado, cucumber, mayonnaise	160g 44 zł
<b>Rock&amp;Rolls</b> – Łosoś, tuńczyk, krewetka, węgorz. awokado, philadelphia i tobiko Salmon, tuna, prawn, eel, avocado, philadelphia, tobiko	160g 46 zł
<b>Oh My God Sushi</b> – Opalany tuńczyk i łosoś, krewetka, awokado, ogórek, philadelphia z sosem majo&kabayaki i szczypiorkiem Burned tuna & salmon, shrimp, avocado, cucumber, philadelphia with mayo&kabayaki sauce	140g 50 zł
<b>Spicy Tuna Roll Special</b> – Tuńczyk, awokado, ogórek, szczypiorek Tuna, avocado, cucumber, spring onion	140g 38 zł
<b>Hollywood Roll</b> – Opalany tuńczyk, łosoś i węgorz, krewetka w tempurze, awokado, ogórek, z sosem spicy majo&kabayaki Burned tuna, salmon and eel, ebi tempura, avocado, cucumber, spicy mayo&kabayaki sauce	160g 54 zł

## TEMPURA MAKI (porcja 8 szt.)

Ryba lub owoce morza w tempurze, oplecione ryżem i nori z posypką z tempury

Fish or seafood in tempura with rice and nori in roll and tempura topping

<b>Sake Tempura Maki</b> – Łosoś w cieście tempura z sosem mayo&kabayki Salmon with tempura with mayo&kabayaki sauce	250g 46 zł
<b>Ebi Tempura Maki</b> – Krewetki w cieście tempura z sosem mayo&kabayki Prawns with tempura with mayo&kabayaki sauce	250g 48 zł

## ZESTAWY / SETS

<b>MAKI SET</b>	110 zł
<b>Zestaw dla 1-2 osób/ Set for 1-2 persons (porcja 22 szt.)</b> Ebi tempura maki 8 szt., Tekka kyu 6 szt., California maki 8 szt.	
<b>ASSORTED MIX ROLL BOAT</b>	185 zł
<b>Zestaw dla 3-4 osób / Set for 3-4 (porcja 40 szt.)</b> Spicy Tuna SP 8 szt., Sake Maki 8 szt., Philadelphia Maki SP 8 szt., Shrimp Tempura SP 8 szt., Rock&Rolls 8szt	

## PRZYSTAWKI / APPETIZERS INDYJSKIE / INDIAN

<b>MIXED PAPADAMS</b>	150g	<b>22 zł</b>
Krucho cienkie smażone naleśniki z soczewicy podane z sosem miętowym i mango chutney <i>Fried papadums served with mint sauce and mango chutney</i>		
<b>VEGETABLE SAMOSAS (5 szt.)</b>	150g	<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 cieciorke 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 cieciorke podawany z sosem tamaryndowym <i>Homemade cheese dipped in chickpeas batter and fried served with tamarind sauce</i>		
<b>CHEESE BALLS (4 szt.)</b>	150g	<b>25 zł</b>
Smażone kulki z ziemniaków i sera paneer z przyprawami serwowane z sosem miętowym <i>Potato and cottage cheese mixed with spices fried served with mint sauce</i>		
<b>CHICKEN SAMOSAS (5 szt.)</b>	150g	<b>28 zł</b>
Smażone chrupiące pierożki nadziewane mięsem z kurczaka <i>Fried crisp pastry stuffed with chicken</i>		

## ORIENTALNE / ORIENTAL

<b>GYOZA VEG</b> – Pierożki japońskie wegetariańskie tradycyjne lub smażone	150g	<b>22 zł</b>
Japanese duck dumplings traditional or fried		
<b>GYOZA DUCK</b> – Pierożki japońskie z kaczką tradycyjne lub smażone	150g	<b>26 zł</b>
Japanese duck dumplings traditional or fried		
<b>DIM SUM</b> – Pierożki wieprzowe gotowane na parze 7 szt.	150g	<b>26 zł</b>
Steamed dumplings with pork and chinese cabbage		
<b>CHILLI CHICKEN</b>	150g	<b>28 zł</b>
Chrupiące kawałki kurczaka w słodko-pikantnym sosie chili <i>Crispy &amp; tender chicken bitestossed in a hot sweet and tangy chili sauce</i>		
<b>CHICKEN LOLLIPOP (4 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>SPRING ROLLS</b> – Tajskie sajgonki z warzywami lub kurczakiem 3 szt.	150g	<b>22 zł</b>
Golden fried spring rolls with vegetables or chicken		
<b>FRIED TIGER PRAWNS</b> – Smażone krewetki tygrysie w cieście	5 szt	<b>34 zł</b>
Fried tiger prawns		

## **THALI - TACE DAŃ DLA 1 OSOBY** **PLATERS FOR 1 PERSON**

### **TRADITIONAL VEG THALI**

**55 zł / os.**

Soczewica ze świeżym pomidorem, Kalafior z ziemniakami i groszkiem,  
Pierozki Samosa, Ryż Basmati, Sałatka warzywna, Raita, Naan  
*Dal Tarka, Aloo Gobi Matter, Veg Samosa, Basmati rice, Salad, Raita, Naan*

### **BOMBAY NON VEG THALI**

**65 zł / os.**

Kawałki grillowanego kurczaka duszone z ziołami w sosie maślanym,  
Kawałki wołowiny duszone w mieszance przypraw, Ser paneer w kremie szpinakowym,  
Pieczywo Naan, Ryż Basmati, Sałatka warzywna, Raita  
*Butter chicken, Rogan Josh, Palak Paneer, Naan, Basmati rice, Salad, Raita*

## **TACE DLA 2. OSÓB** **PLATTERS FOR TWO**

### **ORIENTAL BOLLYWOOD STAR**

**160 zł / 2 os.**

Ryż smażony z warzywami, Miodowe ziemniaki z prażonym sezamem,  
Krewetki tygrysie smażone w woku na ostro z sosem sojowym i warzywami,  
Karmelizowane kawałki kurczaka po koreańsku z chrupiącym szpinakiem  
Pieczywo Naan, Sałatka warzywna, Sosy orientalne  
*Veg fried rice, Honey potato, Devil prawns, Korean chicken, Naan, Salad, Sauces*

### **INDIAN SEAFOOD THALI**

**180 zł / 2 os.**

Grillowany stek z dzikiego łososia oryginalnie przyprawiony, Curry – kokosowo-pomidorowy aromatyczny sos, Smażone krewetki tygrysie w cieście, Krewetki tygrysie w sosie curry z mleka kokosowego i świeżymi kawałkami mango  
Chipsy krewetkowe, ryż Basmati, Sałatka warzywna, Raita, Pickle  
*Fish tikka, Curry sauce, Fried tiger prawns, Mango Prawn Curry, Prawn chips, Basmati rice, Salad, Raita, Pickles*

DANIA MOGĄ ZAWIERAĆ ALERGENY. PROSIMY POINFORMOWAĆ KELNERA O ALERGIACH POKARMOWYCH.  
PEŁNA LISTA ALERGENÓW DOSTĘPNA JEST U OBSŁUGI.  
DISHES MAY CONTAIN ALLERGENS. PLEASE INFORM THE WAITERS ABOUT FOOD ALLERGIES.  
A FULL LIST OF ALLERGENS IS AVAILABLE AT THE SERVICE.

## **TACA DLA 4. OSÓB LUB WIĘCEJ PLATTER FOR 4 PEOPLE OR MORE**

Szczególnie polecane Gościom, którzy chcą spróbować wyjątkowych dań z naszego menu. Idealne dla 4 osób lub więcej.

*A great option for Guests who would like to try unique dishes from our menu. Perfect for 4 people or more.*

## **UCZTA MAHARADŻY / MAHARAJA'S FEAST 95 zł os osoby / per person**

### **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 Rogan Josh, Spinach with paneer and Aloo Gobi*

### **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 POINFORMOWAĆ KELNERA O ALERGIACH POKARMOWYCH.  
PEŁNA LISTA ALERGENÓW DOSTĘPNA JEST U OBSŁUGI.  
DISHES MAY CONTAIN ALLERGENS. PLEASE INFORM THE WAITERS ABOUT FOOD ALLERGIES.  
A FULL LIST OF ALLERGENS IS AVAILABLE AT THE SERVICE.

## ZUPY / SOUPS

<b>TOMATO SHORBA</b> Zupa krem ze świeżych pomidorów z ziołami <i>Fresh tomato soup with cream</i>	200 ml	<b>22 zł</b>
<b>TOM YAM KUNG</b> Ostro-kwaśna zupa z krewetkami i mlekiem kokosowym (lub bez mleka kokosowego) <i>Famous hot &amp; sour prawn soup with lemon grass and coconut milk</i> <i>(option without coconut milk)</i>	240 ml	<b>34 zł</b>
<b>KIAO MOO</b> Wonton, zupa z pierożkami wieprzowymi <i>Wonton soup with pork</i>	220 ml	<b>26 zł</b>
<b>DESI CHINESE CHICKEN AND EGG DROP SPICY SOUP</b> Ostra indochińska zupa z kurczakiem, rozlanym jajkiem i warzywami <i>Hot and spicy soup with chicken, dropped egg and vegetables</i>	200 ml	<b>28 zł</b>

DANIA MOGĄ ZAWIERAĆ ALERGENY. PROSIMY POINFORMOWAĆ KELNERA O ALERGIACH POKARMOWYCH.  
PEŁNA LISTA ALERGENÓW DOSTĘPNA JEST U OBSŁUGI.  
DISHES MAY CONTAIN ALLERGENS. PLEASE INFORM THE WAITERS ABOUT FOOD ALLERGIES.  
A FULL LIST OF ALLERGENS IS AVAILABLE AT THE SERVICE.

**DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE**  
**KUCHNIA ORIENTALNA / ORIENTAL CUISINE**

<b>KHAO PAD KAI</b>	350 g <b>38 zł</b>
Klasyczny tajski ryż smażony z kurczakiem, jajkiem i warzywami <i>Thai fried rice with chicken, egg and vegetables</i>	
<b>KOREAN CHICKEN</b>	350 g <b>45 zł</b>
Karmelizowane kawałki kurczaka po koreańsku z chrupiącym szpinakiem i ryżem smażonym <i>Korean style caramelized chicken pieces with crispy spinach and fried rice</i>	
<b>CHOO CHEE PLA</b>	350 g <b>55 zł</b>
Sum afrykański w gęstym czerwonym curry, z ryżem <i>Red thick curry with african cat fish</i>	
<b>PED KROB</b>	400 g <b>69 zł</b>
Chrupiąca kaczka z warzywami z woka i słodkim sosem chilli, z ryżem <i>Crispy duck with vegetables and sweet chilli sauce</i>	
<b>DRAGON CHICKEN</b>	400 g <b>50 zł</b>
Plastry kurczaka smażone w woku z warzywami w słodko-ostrym sosie, podawane ze smażonym ryżem z jajkami warzywami oraz sałatką warzywną <i>The Hakka style chicken strips tossed with capsicum and onion, in some home-made sweet and spicy sauce served with fried rice and egg and salad</i>	
<b>DEVIL PRAWNS</b>	350 g <b>68 zł</b>
Krewetki tygrysy smażone w woku na ostro z sosem sojowym i warzywami, podawane ze smażonym ryżem z jajkiem i warzywami oraz sałatką warzywną <i>Spicy tiger prawns fried with vegetables, served with fried rice and egg and salad</i>	
<b>KAENG DAENG PED</b>	400 g <b>67 zł</b>
Kaczka na ostro w czerwonym curry i z liczi, serwowana z ryżem <i>Red curry duck spicy with lychee</i>	
<b>KAI PAD MED MA MUANG</b>	400 g <b>47 zł</b>
Kurczak smażony w woku z orzeszkami nerkowca, podawany z ryżem <i>Stir-fried chicken with cashew nuts</i>	
<b>NEAU PAD PRIK THAI DAM</b>	400 g <b>70 zł</b>
Polędwica wołowa w czarnym pieprzu, z ryżem <i>Beef with black pepper sauce</i>	
<b>PAD THAI KAI / KUNG</b>	350 g <b>43 zł / 57 zł</b>
Smażony makaron ryżowy po tajsku z kurczakiem / krewetkami <i>Thai style fried noodles with chicken / prawns</i>	

## **KUCHNIA INDYJSKA / INDIAN CUISINE**

### **DANIA Z KURCZAKA / CHICKEN DISHES**

<b>BUTTER CHICKEN</b>	350g	<b>50 zł</b>
Kawałki grillowanego kurczaka, duszone z ziołami w kremowym, maślanym sosie podawany z pieczywem naan i sałatką <i>Boneless chargrilled chicken gently simmered in smooth tomato-based creamy gravy served with bread naan and salad</i>		
<b>CHICKEN BIRYANI</b>	350g	<b>48 zł</b>
Ryż basmati przyrządzony z kurczakiem i ziołami podawane z raitą i pappadam oraz sałatką <i>Mughlai rice dish with chicken served with raita, pappadam and salad</i>		
<b>CHICKEN TIKKA MASALA</b>	350g	<b>50 zł</b>
Kawałki grillowanego kurczaka duszone w sosie z przyprawami podawany z pieczywem naan i sałatką <i>Grilled chicken cubes cooked in a spiced curry sauce served with bread naan and salad</i>		
<b>MALAI CHICKEN METHI</b>	350g	<b>50 zł</b>
Kawałki kurczaka z ziołami w kremowym sosie na bazie orzechów nerkowca podawany z pieczywem naan i sałatką <i>Chicken cooked in cashewnut based cream sauce and herbs served with naan and salad</i>		
<b>CHICKEN TANDOORI</b>	300g	<b>50 zł</b>
Kruchy kurczak z kością, najbardziej tradycyjne grillowane danie podawane z sosem miętowym <i>Grilled chicken on the bone marinated in yogurt and spices grilled in a clay oven served with mint sauce</i>		
<b>CHICKEN TIKKA</b>	300g	<b>50 zł</b>
Soczysty kurczak marynowany w jogurcie z przyprawami podawany z sosem miętowym <i>Boneless chicken cubes marinated in yogurt and spices served with mint sauce</i>		
<b>RESHMI MALAI KEBAB</b>	300g	<b>50 zł</b>
Soczysta pierś z kurczaka marynowana w delikatnym kremowym sosie, grillowana w piecu podawana z sosem miętowym <i>Chicken cubes in a mild white marinate served with mint sauce</i>		

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

<b>LAMB BIRYANI</b>	350g	<b>75 zł</b>
Popularne aromatyczne danie z jagnięciny i ryżu podawane z raitą oraz pappadam i sałatką <i>Mughlai rice dish with aromatic lamb served with raita, pappadam and salad</i>		



**LAMB CURRY** 350g **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** 350g **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*

**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 Z WOŁOWINY / BEEF DISHES**

**BEEF ROGAN JOSH** 350g **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*

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

**TANDOORI MIXED GRILL 5 szt.** 300g **65 zł**  
Kawałki z pieca tandoor: polędwica wołowa, jagnięcina, ser paneer, kurczak  
*boti kabab, lamb tikka, chicken tikka, reshmi malai kebab, paneer tikka*

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

**TANDOORI PRAWN MASALA** 350g **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** 350g **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*

**PRAWN TIKKA** 280g **69 zł**  
Tygrysie krewetki na ostro (6 szt.) serwowane z sosem miętowym  
*Spicy tiger prawns grilled served with mint sauce*

## DANIA WEGETARIAŃSKIE / *VEGETARIAN DISHES*

<b>CHANA BATHURA</b>	350g	<b>42 zł</b>
Danie z cieciorki podawane ze smażonym podplomykiem i jogurtem <i>Chickpeas cooked with onion tomato and herbs served with fried flat bread and yogurt</i>		
<b>DAL TARKA / DAL MAKHANI</b>	350g	<b>42 zł</b>
Soczewica czerwona lub czarna z dodatkiem świeżego pomidora i cebuli serwowana z ryżem basmati <i>Red /black lentils cooked with onion and tomato served with rice</i>		
<b>VEGETABLE BIRYANI</b>	350g	<b>42 zł</b>
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>		
<b>MALAI KOFTA</b>	350g	<b>45 zł</b>
Warzywne kulki nadziewane białym serem w delikatnym sosie z orzechów nerkowca podawane z pieczywem naan <i>Delicate mixed cheese balls in a smooth creamy and cashew nut gravy served with naan bread</i>		
<b>PALAK PANEER</b>	350g	<b>47 zł</b>
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>		
<b>PANEER MASALA / PANEER MAKHANI</b>	350g	<b>45 zł</b>
Lekko smażone kawałki białego sera domowego wyrobu z warzywami / w bogatym pomidorowo-maślanym sosie podawane z pieczywem naan <i>Stifry fries cubed indian cheese tossed with tomato, onion and bell peppers / in tomato-butter sauce served with naan bread</i>		
<b>PANEER TIKKA</b>	300g	<b>48 zł</b>
Grillowany aksamitny ser własnego wyrobu podawany z sosem miętowym <i>Cubes of fresh homemade cheese marinated in yogurt and spices served with mint sauce</i>		
<b>ALOO GOBI MATTAR</b>	200g	<b>30 zł</b>
Ziemniaki, kalafior i groszek gotowane z cebulą, pomidorami i przyprawami <i>Potatoes, cauliflower and peas cooked with onion, tomatoes &amp; spices</i>		
<b>ALOO ZEERA</b>	200g	<b>26 zł</b>
Ziemniaki z przyprawami i ziołami, głównie z kuminem <i>Potatoes with spices and herbs, especially with cumin</i>		

DANIA MOGĄ ZAWIERAĆ ALERGENY. PROSIMY POINFORMOWAĆ KELNERA O ALERGIACH POKARMOWYCH.  
PEŁNA LISTA ALERGENÓW DOSTĘPNA JEST U OBSŁUGI.  
*DISHES MAY CONTAIN ALLERGENS. PLEASE INFORM THE WAITERS ABOUT FOOD ALLERGIES.  
A FULL LIST OF ALLERGENS IS AVAILABLE AT THE SERVICE.*

## PODPŁOMYKI i DODATKI / *INDIAN BREADS & EXTRAS*

<b>NAAN</b> Podpłomyki pszenne pieczone w piecu tandoor <i>Indian bread from tandoor</i>	1szt.	<b>10 zł</b>
<b>GARLIC BUTTER NAAN</b> Podpłomyki pszenne z pieca tandoor z dodatkiem czosnku, przypraw i masła <i>Indian bread with butter and fresh garlic</i>	1szt.	<b>11 zł</b>
<b>PANEER ONION KULCHA</b> Podpłomyki nadziewane serem i cebulą <i>Bread stuffed with cheese, onion spiced spices</i>	1szt.	<b>12 zł</b>
<b>TANDOORI ROTI</b> Podpłomyk z pieca tandoor z mąki razowej <i>Whole-wheat flour bread</i>	1szt.	<b>10 zł</b>
<b>PLAIN RICE</b> Wykwintny aromatyczny ryż indyjski	150g	<b>10 zł</b>
<b>INDIAN 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>CHUTNEY / CHILLI SOS</b>	50g	<b>7 zł</b>
<b>PICKLES</b>	50g	<b>7 zł</b>
<b>RAITA</b>	120g	<b>8 zł</b>
<b>SOS CURRY</b>	50g	<b>8 zł</b>

## MENU DLA DZIECI / *KIDS MENU*

<b>CHICKEN BITES</b> Panierowane kawałki piersi z kurczaka, 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 POINFORMOWAĆ KELNERA O ALERGIACH POKARMOWYCH.  
PEŁNA LISTA ALERGENÓW DOSTĘPNA JEST U OBSŁUGI.  
*DISHES MAY CONTAIN ALLERGENS. PLEASE INFORM THE WAITERS ABOUT FOOD ALLERGIES.  
A FULL LIST OF ALLERGENS IS AVAILABLE AT THE SERVICE.*

## DESERY / DESSERTS 150 g

Lody waniliowe z tajskim sosem / <i>Vanilla ice cream with Thai style sauce</i>	22 zł
Vanilla Mochi Ice Cream – Lody waniliowe w cieście ryżowym mochi, polane sosem waniliowym / <i>Vanilla ice cream pounded sticky rice with vanilla sauce</i>	26 zł
Fruit Mochi Ice Cream – Lody o smaku marakui i mango w cieście ryżowym mochi, polane sosem mango / <i>Fruit ice cream pounded sticky rice with mango sauce</i>	28 zł
Ice Cream Tempura – Lody waniliowe w kokosie i panko, smażone w tempurze, podane z sosem truskawkowym / <i>Ice cream with coconut and panko, fried with tempura, served with strawberry sauce</i>	22 zł
Mango Ice Cream - Lody waniliowe z sosem mango i kawałkami owoców	22 zł
Gulab Jmoon	100g 20 zł
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>	

## NAPOJE GORĄCE / HOT BEVERAGES

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

## NAPOJE ZIMNE / *SOFT DRINKS*

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

## 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 pszeniczny</b> alk. 4,9%	500 ml	<b>17 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>