

MENU RESTAURACJI

Bombay Dreams: Restauracja Indyjska, Kuchnia Ursus, Warszawa

Ryżowa 44, 02-495 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
217

KATEGORII
15

STAN NA DZIEŃ
30.10.2026

Dania i ceny

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

ŚNIADANIA

18

Pav Bhaji

24 zł

Mixed vegetables mashed, cooked with spices, and served with special bread called PAV. Mieszane warzywa gotowane z przyprawami i podawane ze specjalnym chlebem zwanym PAV.

Veggie Maggi

15 zł

Maggi noodles cooked with vegetables. Makaron Maggi gotowany z warzywami.

Veg Avocado Sandwich

22 zł

Sandwich with avocado, cucumber, cheese, and tomatoes. Served with fries.

Moonglette

26 zł

Vegan omelette made with moong lentils, topped with veggies, served with ketchup and vegan mayonnaise.

Poha

20 zł

Indian breakfast made with rice flakes, cooked with vegetables, served with ketchup and peanuts.

Vada Pav

16 zł

Spicy potato fritter sandwiched between pav, served with chutney.

Grilled Club Sandwich

18 zł

Grilled sandwich with cheesy spread and veggies. Served with fries.

Paneer Bhurji Pav

26 zł

Finely chopped paneer cooked in onion, tomato, and paprika sauce, finished with butter and cream, served with PAV.

Egg Bhurji Pav

25 zł

Egg scrambled and cooked with freshly chopped onion and tomato, finished with coriander and cream, served with PAV.

Omelette

22 zł

2 eggs omelette with onion, capsicum, and coriander, served with 2 slices of fresh bread, jam and butter.

Dream's Special Omelette

26 zł

2 eggs omelette with chili flakes, mushrooms, cherry tomatoes, spinach, and cheese. Served with toasted bread and jam.

Egg Maggie

17 zł

Maggi noodles with veggies and 2 eggs.

Chicken Sandwich

22 zł

Creamy chicken sandwich served with ketchup.

Egg Avocado Sandwich

24 zł

Sandwich with cheese, tomatoes, eggs, and avocado.

Muffins

7 zł

Eggless homemade muffins. Domowe babeczki bez jajek.

Chocochip Cookies - 2 szt

12 zł

Eggless homemade chocochip cookies.

Pav - 1 szt

5 zł

Eggless homemade PAV.

Hash Browns Platter

30 zł

Crispy hash browns served with pan tossed vegetables, sunny side up egg, and 2 slices fresh bread.

PRZYSTAWKI

19

Samosa - 2 szt

18 zł

Smażone indyjskie pierożki nadziewane ziemniakami i groszkiem z indyjskimi przyprawami.

Aloo Cutlets - 6 szt

24 zł

Smażone kotleciki z ziemniaków z dodatkiem kolendry i kminku.

Cheese Rolls - 4 szt

25 zł

Roladki nadziewane smakowymi nadzieniami serowymi.

Paneer Pakora - 6 szt

26 zł

Smażony panierowany indyjski biały ser.

Papdi Chaat

26 zł

Przekąska w stylu ulicznym z chrupiącego papdi, jogurtu, sosu tamaryndowego i miętowego.

Samosa Chicken - 2 szt

CHICKEN - 22PLN

Smażone indyjskie pierożki nadziewane wybranym składnikiem, ziemniakami i groszkiem z indyjskimi przyprawami.

Chicken Pakora

22 zł

Smażone panierowane kawałki kurczaka.

Chicken Tikka - 6 szt

30 zł

Kurczak marynowany w przyprawach, jogurcie i nasionach karomu, grillowany w tandoor.

Chicken Garlic Tikka - 6 szt

32 zł

Kurczak marynowany w gramowej mące, czosnku, przyprawach, jogurcie i nasionach karomu.

Prawn Chilly Garlic Tossed - 10 szt

40 zł

Krewetka w sosie czosnkowo-chili, doprawiona czarnym pieprzem.

Onion Bhajia - 6 szt

18 zł

Smażone pakory z cebulą i gramową mąką zmieszaną z przyprawami.

Mix Veg Pakora - 14 szt

25 zł

Warzywa sezonowe pakora panierowane w cieście z mąki gramowej i smażone.

Spring Rolls - 8 szt

27 zł

Chrupiąca przekąska nadziewana smażonymi warzywami w stylu azjatyckim.

Hara Bhara Kebab - 6 szt

29 zł

Paszteciki ze szpinakiem, kolendrą, zielonym groszkiem, ziemniakami i przyprawami.

Paneer Tikka - 6 szt

29 zł

Grillowane w piecu Tandoor kawałki indyjskiego białego sera marynowane w jogurcie i przyprawach.

Samosa Mutton - 2 szt

MUTTON 24PLN

Smażone indyjskie pierożki nadziewane wybranym składnikiem, ziemniakami i groszkiem z indyjskimi przyprawami.

Chicken Lollipop - 6 szt

27 zł

Smażone skrzydełka kurczaka panierowane w indyjskich przyprawach i mące.

Chicken Methi Malai Tikka - 6 szt

32 zł

Kawałki kurczaka marynowane w jogurcie, przyprawach, czarnym pieprzu i pieczone w piecu.

Pahadi Hariyali Chicken Tikka - 6 szt

32 zł

Kawałki kurczaka marynowane w paście z kolendry i mięty, grillowane w tandoor.

ZUPY

7

Tomato Soup

16 zł

Indyjska zupa na bazie świeżych pomidorów. Soup from tomatoes flavoured with herbs and cream.

Mushroom Palak Soup

18 zł

Zupa grzybowo-szpinakowa. Freshly cooked mushroom and spinach soup.

Mutton Soup

25 zł

Zupa na bazie jagnięciny. Mutton soup with Indian herbs.

Hot & Sour Soup Kurczak

25 zł

Ostro-kwaśna zupa z wyselekcjonowanymi składnikami na bazie sosu sojowego i soku z limonki.

Dal Soup

18 zł

Zupa z soczewicą i warzywami. Freshly boiled Indian lentils and vegetables flavoured with spices.

Chicken Soup

23 zł

Indyjska zupa z kurczaka. Chicken soup with Indian herbs.

Hot & Sour Soup Veg

22 zł

Ostro-kwaśna zupa z wyselekcjonowanymi składnikami na bazie sosu sojowego i soku z limonki.

CHEF RECOMMENDATION

4

Bhuna Gosht

48 zł

Baranina gotowana w cebuli i pomidorach z indyjskimi przyprawami.

Dal Makhani

35 zł

Czarna soczewica i czerwona fasola powoli gotowane z przyprawami, masłem i śmietaną.

Mutton Rogan Josh

47 zł

Aromatyczne curry z baraniny gotowane w oleju z sosem na bazie cebuli i pomidorów.

Egg Curry

35 zł

Smażone jajko na twardo gotowane w sosie z indyjskimi przyprawami, cebulą i pomidorem.

SAŁATKI

5

Green Salad

18 zł

Sałatka ze świeżych warzyw. Freshly cut salad vegetables.

Chicken BBQ Salad

28 zł

Sałatka z filetem z kurczaka, cebulą, ogórkiem, sałatą, kukurydzą i marchewką z sosem BBQ.

Mango Prawn Salad

38 zł

Sałatka z krewetek, awokado, sałata z dressingiem z mango z oliwkami.

Brinjal & Cheese Salad

26 zł

Smażony bakłażan z białym serem z sałatką i pomidorem. Deep fried eggplant and Indian cottage cheese salad with iceberg lettuce and tomatoes.

Chicken Tikka Salad

28 zł

Świeży grillowany kurczak podawany na liściach sałaty z ogórkiem, marchewką i dressingiem.

DANIA CHIŃSKIE / CHINESE DISHES

8

Chilli Chicken Dry Kawałki kurczaka obtaczane w czosnku, chilli, papryce i cebuli.	29PLN	Chilli Chicken Curry Kawałki kurczaka obtaczane w czosnku, chilli, papryce i cebuli.	32PLN
Chilli Paneer Dry Kawałki indyjskiego sera obtaczane w czosnku, chilli, papryce i cebuli.	29PLN	Chilli Paneer Curry Kawałki indyjskiego sera obtaczane w czosnku, chilli, papryce i cebuli.	32PLN
Honey Chilli Chicken Chrupiące smażone paski kurczaka w pikantnym słodko-kwaśnym sosie z miodem, papryką, cebulą i chilli.	28 zł	Fried Rice Chicken Smażony ryż z kurczakiem.	32 zł
Egg Fried Rice Smażony ryż z jajkiem.	30 zł	Veg Fried Rice Smażony ryż z warzywami.	27 zł

SOUTH INDIAN

6

Idli - 4 pcs Ciasto ryżowe gotowane na parze podawane z chutney z pomidorów, kokosowym chutney oraz sambhar.	26 zł	Uttapam Gruby naleśnik z soczewicy i ryżu z dodatkami, podawany z chutney kokosowym, chutney z pomidorów i sambhar.	25PLN
Masala Dosa Chrupiące cienkie naleśniki z ryżem i soczewicą Urad, nadziewane ziemniakami z cebulą i zielonym groszkiem.	27PLN	Paneer Masala Dosa Chrupiące cienkie naleśniki nadziewane indyjskim serem, cebulą i zielonym groszkiem.	30PLN
Cheese Dosa Chrupiące cienkie naleśniki nadziewane serem mozzarella.	27PLN	Plain Dosa Chrupiące cienkie naleśniki z ryżem i soczewicą Urad, podawane z chutney i sambhar.	24PLN

SUSHI

7

Dal Tadka

27 zł

Żółta i czerwona soczewica gotowana w indyjskich przyprawach.

Achari Baingan Aalo Masala

31 zł

Pikantny półwytrawny bakłażan i ziemniaki smażone i podawane w sosie cebulowo-pomidorowym.

Chana Masala

32 zł

Ciecierzycza gotowana w masali cebulowo-pomidorowej.

Soya Chaap Curry

38 zł

Kotleciki sojowe duszone w sosie z pomidorami i cebulą.

Aalo Gobhi / Aloo Matar

30 zł

Ziemniaki z kalafiozem lub groszkiem gotowane w indyjskich przyprawach.

Mushroom Matar

32 zł

Pieczarki i zielony groszek gotowane w gładkim sosie curry.

Veg Kofta Curry

34 zł

Kuleczki warzywne w sosie curry.

CHLEBY Z TANDOOR / BREADS FROM THE TANDOOR

13

Plain Naan Indyjski chleb z białej mąki pieczony w piecu Tandoor. 12 zł	Butter Naan Indyjski chleb z masłem z białej mąki pieczony w piecu Tandoor. 15 zł
Garlic Naan Indyjski chleb z czosnkiem z białej mąki pieczony w piecu Tandoor. 15 zł	Garlic Olive Naan Indyjski chleb z czosnkiem i oliwką z białej mąki pieczony w piecu Tandoor. 17 zł
Garlic Coriander Naan Indyjski chleb z czosnkiem i kolendrą z białej mąki pieczony w piecu Tandoor. 17 zł	Paneer Kulcha Indyjski chleb nadziewany wybranym składnikiem i przyprawami, pieczony w glinianym piecu. 22 zł
Aaloo Kulcha Indyjski chleb nadziewany wybranym składnikiem i przyprawami, pieczony w glinianym piecu. 20 zł	Chicken Kulcha Indyjski chleb nadziewany wybranym składnikiem i przyprawami, pieczony w glinianym piecu. 24 zł
Mutton Kulcha Indyjski chleb nadziewany wybranym składnikiem i przyprawami, pieczony w glinianym piecu. 26 zł	Paneer Paratha Indyjski chleb pieczony w piecu Tandoor nadziewany serem i przyprawami. 18 zł
Aloo Paratha Indyjski chleb pieczony w piecu Tandoor nadziewany ziemniakami i przyprawami. 15 zł	Tandoori Roti Indyjski chleb pieczony w piecu Tandoori. 10 zł
Lachha Paratha Wielowarstwowy indyjski chleb. 14 zł	

RYŻ / RICE

13

Plain Rice Gotowany ryż basmati. 10 zł	Jeera Rice Gotowany ryż basmati smażony z indyjskim kminem. 14 zł
Methi Pulao Ryż basmati smażony z liśćmi kozieradki i orzechami nerkowca. 16 zł	Saffron Rice Gotowany ryż barwiony szafranem. 16 zł
Lemon Rice Gotowany ryż cytrynowy. 15 zł	Matar Pulao Ryż basmati smażony z groszkiem. 15 zł
Biryani - Veg Ryż basmati gotowany na parze z wybranym dodatkiem i indyjskimi przyprawami, podawany z raitą. Veg 36	Biryani - Tofu Ryż basmati gotowany na parze z wybranym dodatkiem i indyjskimi przyprawami, podawany z raitą. Tofu 37
Biryani - Soya Ryż basmati gotowany na parze z wybranym dodatkiem i indyjskimi przyprawami, podawany z raitą. Soya 38	Biryani - Paneer Ryż basmati gotowany na parze z wybranym dodatkiem i indyjskimi przyprawami, podawany z raitą. Paneer 42
Biryani - Chicken Ryż basmati gotowany na parze z wybranym dodatkiem i indyjskimi przyprawami, podawany z raitą. Chicken 42	Biryani - Mutton Ryż basmati gotowany na parze z wybranym dodatkiem i indyjskimi przyprawami, podawany z raitą. Mutton 44
Biryani - Prawn Ryż basmati gotowany na parze z wybranym dodatkiem i indyjskimi przyprawami, podawany z raitą. Prawn 48	

DANIA GŁÓWNE

80

Patiyala (Chef's Special) - Paneer Dwa różne sosy podane w jednym daniu z wybranym składnikiem. Paneer 40 zł	Patiyala (Chef's Special) - Chicken Dwa różne sosy podane w jednym daniu z wybranym składnikiem. Chicken 40 zł
Patiyala (Chef's Special) - Mutton Dwa różne sosy podane w jednym daniu z wybranym składnikiem. Mutton 44 zł	Butter / Makhni - Paneer Lekko słodki, delikatny, kremowy sos pomidorowo-maślany z pastą z orzechów nerkowca. Paneer 40 zł
Butter / Makhni - Chicken Lekko słodki, delikatny, kremowy sos pomidorowo-maślany z pastą z orzechów nerkowca. Chicken 40 zł	Butter / Makhni - Mutton Lekko słodki, delikatny, kremowy sos pomidorowo-maślany z pastą z orzechów nerkowca. Mutton 44 zł
Butter / Makhni - Prawn Lekko słodki, delikatny, kremowy sos pomidorowo-maślany z pastą z orzechów nerkowca. Prawn 46 zł	Korma - Mix Veg Słodki sos na bazie orzechów nerkowca i śmietany, aromatyzowany kardamonem. Mix Veg 36 zł

DANIA GŁÓWNE
ciąg dalszy

80

Korma - Paneer
Paneer 40 zł

Słodki sos na bazie orzechów nerkowca i śmietany, aromatyzowany kardamonem.

Korma - Mutton
Mutton 44 zł

Słodki sos na bazie orzechów nerkowca i śmietany, aromatyzowany kardamonem.

Mango - Mix Veg
Mix Veg 36 zł

Słodko-pikantny sos na bazie miąższu mango z pomidorami, migdałami, śmietaną i kokosem.

Mango - Chicken
Chicken 40 zł

Słodko-pikantny sos na bazie miąższu mango z pomidorami, migdałami, śmietaną i kokosem.

Mango - Prawn
Prawn 46 zł

Słodko-pikantny sos na bazie miąższu mango z pomidorami, migdałami, śmietaną i kokosem.

Methi Malai - Chicken
Chicken 40 zł

Sos z pasty z orzechów nerkowca i cebuli, wykończony suszonymi liśćmi kozieradki.

Butter Masala - Paneer
Paneer 40 zł

Słodki i umiarkowanie pikantny sos z orzechów nerkowca, pasty pomidorowo-cebulowej i śmietany.

Butter Masala - Mutton
Mutton 44 zł

Słodki i umiarkowanie pikantny sos z orzechów nerkowca, pasty pomidorowo-cebulowej i śmietany.

Curry - Mix Veg
Mix Veg 36 zł

Klasyczne curry cebulowo-pomidorowe z indyjskimi przyprawami.

Curry - Soya
Soya 38 zł

Klasyczne curry cebulowo-pomidorowe z indyjskimi przyprawami.

Curry - Chicken
Chicken 40 zł

Klasyczne curry cebulowo-pomidorowe z indyjskimi przyprawami.

Korma - Chicken
Chicken 40 zł

Słodki sos na bazie orzechów nerkowca i śmietany, aromatyzowany kardamonem.

Korma - Prawn
Prawn 46 zł

Słodki sos na bazie orzechów nerkowca i śmietany, aromatyzowany kardamonem.

Mango - Paneer
Paneer 40 zł

Słodko-pikantny sos na bazie miąższu mango z pomidorami, migdałami, śmietaną i kokosem.

Mango - Mutton
Mutton 44 zł

Słodko-pikantny sos na bazie miąższu mango z pomidorami, migdałami, śmietaną i kokosem.

Methi Malai - Paneer
Paneer 40 zł

Sos z pasty z orzechów nerkowca i cebuli, wykończony suszonymi liśćmi kozieradki.

Methi Malai - Mutton
Mutton 44 zł

Sos z pasty z orzechów nerkowca i cebuli, wykończony suszonymi liśćmi kozieradki.

Butter Masala - Chicken
Chicken 40 zł

Słodki i umiarkowanie pikantny sos z orzechów nerkowca, pasty pomidorowo-cebulowej i śmietany.

Butter Masala - Prawn
Prawn 46 zł

Słodki i umiarkowanie pikantny sos z orzechów nerkowca, pasty pomidorowo-cebulowej i śmietany.

Curry - Tofu
Tofu 38 zł

Klasyczne curry cebulowo-pomidorowe z indyjskimi przyprawami.

Curry - Paneer
Paneer 40 zł

Klasyczne curry cebulowo-pomidorowe z indyjskimi przyprawami.

Curry - Mutton
Mutton 44 zł

Klasyczne curry cebulowo-pomidorowe z indyjskimi przyprawami.

DANIA GŁÓWNE [ciąg dalszy](#)

80

Curry - Prawn **Prawn 46 zł**
Klasyczne curry cebulowo-pomidorowe z indyjskimi przyprawami.

Palak Sauce - Chicken **Chicken 40 zł**
Wybrany składnik gotowany w sosie na bazie szpinaku z indyjskimi przyprawami.

Palak Sauce - Prawn **Prawn 46 zł**
Wybrany składnik gotowany w sosie na bazie szpinaku z indyjskimi przyprawami.

Tikka Masala - Chicken **Chicken 40 zł**
Delikatnie pikantny sos curry z cebuli i pomidorów, przypraw i świeżej śmietany.

Tikka Masala - Prawn **Prawn 46 zł**
Delikatnie pikantny sos curry z cebuli i pomidorów, przypraw i świeżej śmietany.

Keema Matar - Chicken **Chicken 40 zł**
Sos z siekanej cebuli i pomidorów z drobno posiekanym wybranym składnikiem.

Garlic Curry - Tofu **Tofu 38 zł**
Sos z czosnkiem, cebulą i papryką z wybranym składnikiem.

Garlic Curry - Paneer **Paneer 40 zł**
Sos z czosnkiem, cebulą i papryką z wybranym składnikiem.

Garlic Curry - Mutton **Mutton 44 zł**
Sos z czosnkiem, cebulą i papryką z wybranym składnikiem.

Ginger Curry - Tofu **Tofu 38 zł**
Wybrany składnik gotowany w sosie pomidorowym z imbirem, papryką i cebulą.

Ginger Curry - Paneer **Paneer 40 zł**
Wybrany składnik gotowany w sosie pomidorowym z imbirem, papryką i cebulą.

Palak Sauce - Paneer **Paneer 40 zł**
Wybrany składnik gotowany w sosie na bazie szpinaku z indyjskimi przyprawami.

Palak Sauce - Mutton **Mutton 44 zł**
Wybrany składnik gotowany w sosie na bazie szpinaku z indyjskimi przyprawami.

Tikka Masala - Paneer **Paneer 40 zł**
Delikatnie pikantny sos curry z cebuli i pomidorów, przypraw i świeżej śmietany.

Tikka Masala - Mutton **Mutton 44 zł**
Delikatnie pikantny sos curry z cebuli i pomidorów, przypraw i świeżej śmietany.

Keema Matar - Paneer **Paneer 40 zł**
Sos z siekanej cebuli i pomidorów z drobno posiekanym wybranym składnikiem.

Keema Matar - Mutton **Mutton 44 zł**
Sos z siekanej cebuli i pomidorów z drobno posiekanym wybranym składnikiem.

Garlic Curry - Soya **Soya 38 zł**
Sos z czosnkiem, cebulą i papryką z wybranym składnikiem.

Garlic Curry - Chicken **Chicken 40 zł**
Sos z czosnkiem, cebulą i papryką z wybranym składnikiem.

Garlic Curry - Prawn **Prawn 46 zł**
Sos z czosnkiem, cebulą i papryką z wybranym składnikiem.

Ginger Curry - Soya **Soya 38 zł**
Wybrany składnik gotowany w sosie pomidorowym z imbirem, papryką i cebulą.

Ginger Curry - Chicken **Chicken 40 zł**
Wybrany składnik gotowany w sosie pomidorowym z imbirem, papryką i cebulą.

DANIA GŁÓWNE
ciąg dalszy

80

Ginger Curry - Mutton

Mutton 44 zł

Wybrany składnik gotowany w sosie pomidorowym z imbirem, papryką i cebulą.

Kadhai - Veg

Veg 36 zł

Łagodnie pikantny sos z papryki i cebuli z nasionami kopru włoskiego, kolendry i gorczycy.

Kadhai - Soya

Soya 38 zł

Łagodnie pikantny sos z papryki i cebuli z nasionami kopru włoskiego, kolendry i gorczycy.

Kadhai - Chicken

Chicken 40 zł

Łagodnie pikantny sos z papryki i cebuli z nasionami kopru włoskiego, kolendry i gorczycy.

Kadhai - Prawn

Prawn 46 zł

Łagodnie pikantny sos z papryki i cebuli z nasionami kopru włoskiego, kolendry i gorczycy.

Jalfrezi - Tofu

Tofu 38 zł

Pikantne danie ze świeżej cebuli, kawałków papryki i sosu curry, doprawione octem i przyprawami.

Jalfrezi - Paneer

Paneer 40 zł

Pikantne danie ze świeżej cebuli, kawałków papryki i sosu curry, doprawione octem i przyprawami.

Jalfrezi - Mutton

Mutton 44 zł

Pikantne danie ze świeżej cebuli, kawałków papryki i sosu curry, doprawione octem i przyprawami.

Madras - Tofu

Tofu 38 zł

Sos południowindyjski ze świeżym pikantnym zielonym chilli, kokosem, cebulą i papryką.

Madras - Chicken

Chicken 40 zł

Sos południowindyjski ze świeżym pikantnym zielonym chilli, kokosem, cebulą i papryką.

Madras - Prawn

Prawn 46 zł

Sos południowindyjski ze świeżym pikantnym zielonym chilli, kokosem, cebulą i papryką.

Ginger Curry - Prawn

Prawn 46 zł

Wybrany składnik gotowany w sosie pomidorowym z imbirem, papryką i cebulą.

Kadhai - Tofu

Tofu 38 zł

Łagodnie pikantny sos z papryki i cebuli z nasionami kopru włoskiego, kolendry i gorczycy.

Kadhai - Paneer

Paneer 40 zł

Łagodnie pikantny sos z papryki i cebuli z nasionami kopru włoskiego, kolendry i gorczycy.

Kadhai - Mutton

Mutton 44 zł

Łagodnie pikantny sos z papryki i cebuli z nasionami kopru włoskiego, kolendry i gorczycy.

Jalfrezi - Veg

Veg 36 zł

Pikantne danie ze świeżej cebuli, kawałków papryki i sosu curry, doprawione octem i przyprawami.

Jalfrezi - Soya

Soya 38 zł

Pikantne danie ze świeżej cebuli, kawałków papryki i sosu curry, doprawione octem i przyprawami.

Jalfrezi - Chicken

Chicken 40 zł

Pikantne danie ze świeżej cebuli, kawałków papryki i sosu curry, doprawione octem i przyprawami.

Jalfrezi - Prawn

Prawn 46 zł

Pikantne danie ze świeżej cebuli, kawałków papryki i sosu curry, doprawione octem i przyprawami.

Madras - Paneer

Paneer 40 zł

Sos południowindyjski ze świeżym pikantnym zielonym chilli, kokosem, cebulą i papryką.

Madras - Mutton

Mutton 44 zł

Sos południowindyjski ze świeżym pikantnym zielonym chilli, kokosem, cebulą i papryką.

Vindaloo - Veg

Veg 36 zł

Ekstra pikantny sos na bazie curry z dodatkiem octu.

DANIA GŁÓWNE ciąg dalszy

80

Vindaloo - Tofu Ekstra pikantny sos na bazie curry z dodatkiem octu.	Tofu 38 zł	Vindaloo - Soya Ekstra pikantny sos na bazie curry z dodatkiem octu.	Soya 38 zł
Vindaloo - Paneer Ekstra pikantny sos na bazie curry z dodatkiem octu.	Paneer 40 zł	Vindaloo - Chicken Ekstra pikantny sos na bazie curry z dodatkiem octu.	Chicken 40 zł
Vindaloo - Mutton Ekstra pikantny sos na bazie curry z dodatkiem octu.	Mutton 44 zł	Vindaloo - Prawn Ekstra pikantny sos na bazie curry z dodatkiem octu.	Prawn 46 zł

DODATKI

10

Papadam - 2 szt	6 zł	Raita Cucumber Jogurt z ogórkiem (słony).	12 zł
Raita Pineapple Jogurt z kostkami ananasa (słodki).	12 zł	Jogurt Greek Yogurt.	10 zł
Sauce Tamarind	5 zł	Sauce Mint	5 zł
Sauce Spicy Chilli Garlic	5 zł	Sauce Ketchup	5 zł
Sauce Sweet Chilli	5 zł	Pickle Indyjski pickle.	6 zł

DESERY

4

Gulab Jamun - 2 szt Smażone kulki mleczne podawane w słodkim syropie kardamonowym.	14 zł	Kulfi - 2 szt Indyjskie lody.	16 zł
Gajar Halwa Tradycyjny pudding marchewkowy w stylu indyjskim z mlekiem i kardamonem.	15 zł	Mango Cream Mus o smaku mango.	16 zł

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

13

<div>Lassi - Sweet</div> <div>Indyjski napój jogurtowy o wybranym smaku.</div>	14 zł	<div>Lassi - Salty</div> <div>Indyjski napój jogurtowy o wybranym smaku.</div>	14 zł
<div>Lassi - Mango</div> <div>Indyjski napój jogurtowy o wybranym smaku.</div>	14 zł	<div>Lassi - Rose</div> <div>Indyjski napój jogurtowy o wybranym smaku.</div>	14 zł
<div>Juice - Mango - 220ML</div> <div>Sok z wybranego składnika.</div>	9 zł	<div>Juice - Litchi - 220ML</div> <div>Sok z wybranego składnika.</div>	9 zł
<div>Juice - Guava - 220ML</div> <div>Sok z wybranego składnika.</div>	9 zł	<div>Juice - Pineapple - 220ML</div> <div>Sok z wybranego składnika.</div>	9 zł
<div>Ginger Lemon Drink (zimno)</div> <div>Napój cytrynowo-imbirowy.</div>	14 zł	<div>Woda niegazowana - 500 ML</div>	500 ML10 zł
<div>Woda gazowana - 500 ML</div>	500 ML 10 zł	<div>Woda kokosowe - 320 ML</div>	320 ML 15 zł
<div>Pepsi - 500 ML</div>	13 zł		

NAPOJE		10
<div>Indian Tea</div> <div>Tea with milk full of flavours of ginger, cardamom and cinnamon.</div> <div>12 zł</div>	<div>Indian Coffee</div> <div>Coffee with milk full of flavours of ginger, cardamom and cinnamon.</div> <div>12 zł</div>	
<div>Black Coffee</div> <div></div> <div>9 zł</div>	<div>Sok Apple Mango - 250 ML</div> <div>100% naturalny sok.</div> <div>APPLE MANGO- 12 zł</div>	
<div>Sok Apple Strawberry - 250 ML</div> <div>100% naturalny sok.</div> <div>APPLE STRAWBERRY- 12 zł</div>	<div>Sok Apple Orange - 250 ML</div> <div>100% naturalny sok.</div> <div>APPLE ORANGE- 12 zł</div>	
<div>Sok Apple - 250 ML</div> <div>100% naturalny sok.</div> <div>APPLE- 12 zł</div>	<div>Sok Orange - 250 ML</div> <div>100% naturalny sok.</div> <div>ORANGE- 12 zł</div>	
<div>White Smoothie - 240 ML</div> <div>Smoothie with orange, apple, coconut, banana, ananas.</div> <div>16 zł</div>	<div>Orange Smoothie - 240 ML</div> <div>Smoothie with orange, apple, mango, banana, ananas.</div> <div>16 zł</div>	