

MENU RESTAURACJI

Chmielarnia Babice - Restauracja Indyjska

Warszawska 236, 05-082 Latchorzew, Polska

POZYCJI W MENU
304

KATEGORII
14

STAN NA DZIEŃ
30.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI

10

Pakora - mieszanka Warzyw 25 zł
Krażki cebulowe lub mieszanka smażonych warzyw lub sera lub piersi z kurczaka lub krewetki obtoczone w łagodnej panierce z mąki z ciecierzycy.

Pakora - Ser Paneer 27 zł
Krażki cebulowe lub mieszanka smażonych warzyw lub sera lub piersi z kurczaka lub krewetki obtoczone w łagodnej panierce z mąki z ciecierzycy.

Pakora - Okra 31 zł
Krażki cebulowe lub mieszanka smażonych warzyw lub sera lub piersi z kurczaka lub krewetki obtoczone w łagodnej panierce z mąki z ciecierzycy.

Samosa Veg (2 sztuki) 21 zł
Klasyczne indyjskie pierożki nadziewane pikantnym farszem ziemniaczanym z groszkiem oraz mieszanką aromatycznych przypraw

Papadams 9 zł
Chrupkie pieczywko z mąki z soczewicy z dodatkiem kminu

Pakora - Onion Bhaji 25 zł
Krażki cebulowe lub mieszanka smażonych warzyw lub sera lub piersi z kurczaka lub krewetki obtoczone w łagodnej panierce z mąki z ciecierzycy.

Pakora - Kurczak 27 zł
Krażki cebulowe lub mieszanka smażonych warzyw lub sera lub piersi z kurczaka lub krewetki obtoczone w łagodnej panierce z mąki z ciecierzycy.

Pakora - Krewetki 37 zł
Krażki cebulowe lub mieszanka smażonych warzyw lub sera lub piersi z kurczaka lub krewetki obtoczone w łagodnej panierce z mąki z ciecierzycy.

Chicken Lollypop<6 35 zł
Kurczak marynowany przez noc w paście czosnkowo-imbirowej, kaszmirskim czerwonym chilli, sosie sojowym, jajkach, soku z limonki, a następnie obtoczony w ostrym sosie czosnkowym, przyprawach i udekorowany dymką.

Masala papadam<6 15 zł
Hinduskie chipsy bezglutenowe z pikantną sałatką z cebuli, świeżych pomidorów i kolendry

ZUPY		18
Tom Yum <Warzywami 23 zł	Tom Yum <Kurczak 25 zł	
Zupa o ostro-kwaśnym smaku z aromatycznymi przyprawami: trawą cytrynową, galangalem, liśćmi limonki, pomidor wiśniowy, cebulą oraz plasterkami świeżych boczniaków i kolendrą.	Zupa o ostro-kwaśnym smaku z aromatycznymi przyprawami: trawą cytrynową, galangalem, liśćmi limonki, pomidor wiśniowy, cebulą oraz plasterkami świeżych boczniaków i kolendrą.	
Tom Yum <Krewetki 33 zł	Tom Kha - Warzywami 23 zł	
Zupa o ostro-kwaśnym smaku z aromatycznymi przyprawami: trawą cytrynową, galangalem, liśćmi limonki, pomidor wiśniowy, cebulą oraz plasterkami świeżych boczniaków i kolendrą.	Słynna tajska kremowa zupa kokosowa z trawą cytrynową, imbirem, galangalem.	
Tom Kha - Kurczak 25 zł	Tom Kha - Krewetki 33 zł	
Słynna tajska kremowa zupa kokosowa z trawą cytrynową, imbirem, galangalem.	Słynna tajska kremowa zupa kokosowa z trawą cytrynową, imbirem, galangalem.	
Zupa Thukpa <Warzywami 25 zł	Zupa Thukpa <Kurczak 27 zł	
Thukpa to zupa wspólna dla społeczności nepalskich w Himalajach. Aby poradzić sobie z mroźnymi zimami na dużych wysokościach, ich dieta jest w dużej mierze oparta na węglowodanach. Zupa jest doprawiona podnoszącym na duchu ciepłem kminku, kurkumy i pieprzu timur, podawana z makaronem ryżowym.	Thukpa to zupa wspólna dla społeczności nepalskich w Himalajach. Aby poradzić sobie z mroźnymi zimami na dużych wysokościach, ich dieta jest w dużej mierze oparta na węglowodanach. Zupa jest doprawiona podnoszącym na duchu ciepłem kminku, kurkumy i pieprzu timur, podawana z makaronem ryżowym.	
Zupa Thukpa <Krewetki 35 zł	Hot & Saur <Warzywami 23 zł	
Thukpa to zupa wspólna dla społeczności nepalskich w Himalajach. Aby poradzić sobie z mroźnymi zimami na dużych wysokościach, ich dieta jest w dużej mierze oparta na węglowodanach. Zupa jest doprawiona podnoszącym na duchu ciepłem kminku, kurkumy i pieprzu timur, podawana z makaronem ryżowym.	Ostro kwaśna zupa w stylu sycuańskim.	
Hot & Saur <Kurczak 25 zł	Hot & Saur <Krewetki 33 zł	
Ostro kwaśna zupa w stylu sycuańskim.	Ostro kwaśna zupa w stylu sycuańskim.	
Dal Shorba 23 zł	Chicken Shorba 23 zł	
Zupa z soczewicy z imbirem oraz tradycyjnymi indyjskimi przyprawami.	Indyjska zupa kurczakiem, sokiem cytrynowym i kolendrą	
Tomato Shorba <6 23 zł	Zupa Indyjska - Warzywami 23 zł	
Zupa pomidorowa ze świeżą kolendrą oraz czarną soczewicą.	Klasyczna indyjska zupa z kurczakiem orz warzywami orz Krewetki	
Zupa Indyjska - Kurczak 25 zł	Zupa Indyjska - Krewetki 33 zł	
Klasyczna indyjska zupa z kurczakiem orz warzywami orz Krewetki	Klasyczna indyjska zupa z kurczakiem orz warzywami orz Krewetki	

SAŁATKI

4

Aloo Chat

25 zł

pikantna sałatka ze smażonymi ziemniakami z cebulą, pomidorem, świeżą kolendrą, sokiem z cytryny w różnych przyprawach indyjskich

Fresh Garden Salad

25 zł

tradycyjna indyjska sałatka plasterkowa z marchewką, czerwoną cebulą, pomidorowym ogórkiem, świeżą kolendrą z sokiem z cytryny i mieszanką indyjskich przypraw

Surówką z Orzechami Nerkowca

15 zł

tradycyjna indyjska sałatka z kapustą, czerwoną cebulą, papryką, pomidorowym ogórkiem, świeżą kolendrą smażone orzechy nerkowca z sokiem z cytryny i mieszanką indyjskich przypraw

Raita

13 zł

Jogurt z marchewką, ogórkiem i przyprawami indyjskimi

DANIA GŁÓWNE

154

Tikka Butter Masala - Ser Paneer

41 zł

Marynowane i pieczone kawałki mięsa lub indyjskiego sera gotowane w łagodnym i słodkim pomidorowo-orzechowym sosie dodatkiem cebulą z liśćmi kozieradki i indyjskimi przyprawami.

Tikka Butter Masala - Jagnęcina

47 zł

Marynowane i pieczone kawałki mięsa lub indyjskiego sera gotowane w łagodnym i słodkim pomidorowo-orzechowym sosie dodatkiem cebulą z liśćmi kozieradki i indyjskimi przyprawami.

Mango Curry - Ser Paneer

41 zł

Delikatny, słodki sos z mango i orzechów nerkowca, gotowany z indyjskim curry i aromatycznymi przyprawami. Przyozdobiony płatkami migdałów.

Mango Curry - Jagnęcina

47 zł

Delikatny, słodki sos z mango i orzechów nerkowca, gotowany z indyjskim curry i aromatycznymi przyprawami. Przyozdobiony płatkami migdałów.

Babice Special Tikka Masala <Ser Paneer

41 zł

Pikantny gęsty sos na bazie świeżo posiekanej cebuli, pomidora, zielonego chilli, cytryny i świeżej kolendry, gotowany wg sekretnego przepisu

Babice Special Tikka Masala <Jagnęcina

47 zł

Pikantny gęsty sos na bazie świeżo posiekanej cebuli, pomidora, zielonego chilli, cytryny i świeżej kolendry, gotowany wg sekretnego przepisu

Tikka Butter Masala - Kurczak

41 zł

Marynowane i pieczone kawałki mięsa lub indyjskiego sera gotowane w łagodnym i słodkim pomidorowo-orzechowym sosie dodatkiem cebulą z liśćmi kozieradki i indyjskimi przyprawami.

Tikka Butter Masala - Krewetki

49 zł

Marynowane i pieczone kawałki mięsa lub indyjskiego sera gotowane w łagodnym i słodkim pomidorowo-orzechowym sosie dodatkiem cebulą z liśćmi kozieradki i indyjskimi przyprawami.

Mango Curry - Kurczak

41 zł

Delikatny, słodki sos z mango i orzechów nerkowca, gotowany z indyjskim curry i aromatycznymi przyprawami. Przyozdobiony płatkami migdałów.

Mango Curry - Krewetki

49 zł

Delikatny, słodki sos z mango i orzechów nerkowca, gotowany z indyjskim curry i aromatycznymi przyprawami. Przyozdobiony płatkami migdałów.

Babice Special Tikka Masala <Kurczak

41 zł

Pikantny gęsty sos na bazie świeżo posiekanej cebuli, pomidora, zielonego chilli, cytryny i świeżej kolendry, gotowany wg sekretnego przepisu

Babice Special Tikka Masala <Krewetki

49 zł

Pikantny gęsty sos na bazie świeżo posiekanej cebuli, pomidora, zielonego chilli, cytryny i świeżej kolendry, gotowany wg sekretnego przepisu

<div> <div></div> <div>DANIA GŁÓWNE</div> <div>ciąg dalszy</div> </div> <div>154</div>	
<div> <div>Taka Tak - Ser Paneer</div> <div>41 zł</div> </div> <div> <p>Autorski sos naszego doświadczonego Szefa Kuchni oparty na sekretnej recepturze, przygotowywany z pomidorów, papryki, cebuli, świeżej kolendry oraz orzechów nerkowca.</p> </div>	<div> <div>Taka Tak - Kurczak</div> <div>41 zł</div> </div> <div> <p>Autorski sos naszego doświadczonego Szefa Kuchni oparty na sekretnej recepturze, przygotowywany z pomidorów, papryki, cebuli, świeżej kolendry oraz orzechów nerkowca.</p> </div>
<div> <div>Taka Tak - Jagnęcina</div> <div>47 zł</div> </div> <div> <p>Autorski sos naszego doświadczonego Szefa Kuchni oparty na sekretnej recepturze, przygotowywany z pomidorów, papryki, cebuli, świeżej kolendry oraz orzechów nerkowca.</p> </div>	<div> <div>Taka Tak - Krewetki</div> <div>49 zł</div> </div> <div> <p>Autorski sos naszego doświadczonego Szefa Kuchni oparty na sekretnej recepturze, przygotowywany z pomidorów, papryki, cebuli, świeżej kolendry oraz orzechów nerkowca.</p> </div>
<div> <div>Garlic Tikka Masala <Ser Paneer</div> <div>41 zł</div> </div> <div> <p>Pikantny gęsty sos z posiekanej cebuli, pomidorów, imbiru z dodatkiem orzechów nerkowca i smażonego czosnku.</p> </div>	<div> <div>Garlic Tikka Masala <Kurczak</div> <div>41 zł</div> </div> <div> <p>Pikantny gęsty sos z posiekanej cebuli, pomidorów, imbiru z dodatkiem orzechów nerkowca i smażonego czosnku.</p> </div>
<div> <div>Garlic Tikka Masala <Jagnęcina</div> <div>47 zł</div> </div> <div> <p>Pikantny gęsty sos z posiekanej cebuli, pomidorów, imbiru z dodatkiem orzechów nerkowca i smażonego czosnku.</p> </div>	<div> <div>Garlic Tikka Masala <Krewetki</div> <div>49 zł</div> </div> <div> <p>Pikantny gęsty sos z posiekanej cebuli, pomidorów, imbiru z dodatkiem orzechów nerkowca i smażonego czosnku.</p> </div>
<div> <div>Bhuna Lamb Masaledar <6</div> <div>47 zł</div> </div> <div> <p>Kawałki gotowanej jagnięciny w indyjskim aromatycznym sosie z dodatkiem mielonej jagnięciny z posiekaną cebulą, pomidorem, zielonym chilli i świeżą kolendrą.</p> </div>	<div> <div>Rogan Josh Kashmiri <6</div> <div>47 zł</div> </div> <div> <p>Kawałki długiego gotowanej jagnięciny w curry wg tradycyjnego stylu z regionu Kaszmiru.</p> </div>
<div> <div>Kolhapuri <Ser Paneer</div> <div>41 zł</div> </div> <div> <p>Gęsty sos pomidorowo - cebulowy z dodatkiem imbiru i czosnku, z prażoną przyprawą Garam Masala, serwowany w stylu regionu Kolhapur, mocno przyprawiony i niezwykle aromatyczny.</p> </div>	<div> <div>Kolhapuri <Kurczak</div> <div>41 zł</div> </div> <div> <p>Gęsty sos pomidorowo - cebulowy z dodatkiem imbiru i czosnku, z prażoną przyprawą Garam Masala, serwowany w stylu regionu Kolhapur, mocno przyprawiony i niezwykle aromatyczny.</p> </div>
<div> <div>Kolhapuri <Jagnęcina</div> <div>47 zł</div> </div> <div> <p>Gęsty sos pomidorowo - cebulowy z dodatkiem imbiru i czosnku, z prażoną przyprawą Garam Masala, serwowany w stylu regionu Kolhapur, mocno przyprawiony i niezwykle aromatyczny.</p> </div>	<div> <div>Kolhapuri <Krewetki</div> <div>49 zł</div> </div> <div> <p>Gęsty sos pomidorowo - cebulowy z dodatkiem imbiru i czosnku, z prażoną przyprawą Garam Masala, serwowany w stylu regionu Kolhapur, mocno przyprawiony i niezwykle aromatyczny.</p> </div>
<div> <div>Sizzler <Ser Paneer</div> <div>45 zł</div> </div> <div> <p>Różnorodne składniki w gęstym aromatycznym sosie na bazie cebuli, pomidorów z dodatkiem orzechów nerkowca podawane na gorącym dymiącym półmisku wg nowego autorskiego przepisu naszego Szefa Kuchni.</p> </div>	<div> <div>Sizzler <Kurczak</div> <div>45 zł</div> </div> <div> <p>Różnorodne składniki w gęstym aromatycznym sosie na bazie cebuli, pomidorów z dodatkiem orzechów nerkowca podawane na gorącym dymiącym półmisku wg nowego autorskiego przepisu naszego Szefa Kuchni.</p> </div>
<div> <div>Sizzler <Jagnęcina</div> <div>51 zł</div> </div> <div> <p>Różnorodne składniki w gęstym aromatycznym sosie na bazie cebuli, pomidorów z dodatkiem orzechów nerkowca podawane na gorącym dymiącym półmisku wg nowego autorskiego przepisu naszego Szefa Kuchni.</p> </div>	<div> <div>Sizzler <Krewetki</div> <div>53 zł</div> </div> <div> <p>Różnorodne składniki w gęstym aromatycznym sosie na bazie cebuli, pomidorów z dodatkiem orzechów nerkowca podawane na gorącym dymiącym półmisku wg nowego autorskiego przepisu naszego Szefa Kuchni.</p> </div>

<div> <div></div> <div>DANIA GŁÓWNE</div> <div>ciąg dalszy</div> </div> <div>154</div>	
<div> <div>Royal Masala - Ser Paneer</div> <div>41 zł</div> </div> <div> Klasyczny północno-indyjski delikatny sos pomidorowo cebulowy z orzechami nerkowca z dodatkiem jajek. </div>	<div> <div>Royal Masala - Kurczak</div> <div>41 zł</div> </div> <div> Klasyczny północno-indyjski delikatny sos pomidorowo cebulowy z orzechami nerkowca z dodatkiem jajek. </div>
<div> <div>Royal Masala - Jagnęcina</div> <div>47 zł</div> </div> <div> Klasyczny północno-indyjski delikatny sos pomidorowo cebulowy z orzechami nerkowca z dodatkiem jajek. </div>	<div> <div>Royal Masala - Krewetki</div> <div>49 zł</div> </div> <div> Klasyczny północno-indyjski delikatny sos pomidorowo cebulowy z orzechami nerkowca z dodatkiem jajek. </div>
<div> <div>Kashmiri Tadka - Ser Paneer</div> <div>41 zł</div> </div> <div> Aromatyczny gęsty sos na bazie nasion kolendry, kuminu, liści kozieradki z czosnkiem, imbirem, cebulą, papryką gotowany w przyprawach masala w stylu kaszmirskim. </div>	<div> <div>Kashmiri Tadka - Kurczak</div> <div>41 zł</div> </div> <div> Aromatyczny gęsty sos na bazie nasion kolendry, kuminu, liści kozieradki z czosnkiem, imbirem, cebulą, papryką gotowany w przyprawach masala w stylu kaszmirskim. </div>
<div> <div>Kashmiri Tadka - Jagnęcina</div> <div>47 zł</div> </div> <div> Aromatyczny gęsty sos na bazie nasion kolendry, kuminu, liści kozieradki z czosnkiem, imbirem, cebulą, papryką gotowany w przyprawach masala w stylu kaszmirskim. </div>	<div> <div>Kashmiri Tadka - Krewetki</div> <div>49 zł</div> </div> <div> Aromatyczny gęsty sos na bazie nasion kolendry, kuminu, liści kozieradki z czosnkiem, imbirem, cebulą, papryką gotowany w przyprawach masala w stylu kaszmirskim. </div>
<div> <div>Ginger Curry - Ser Paneer</div> <div>41 zł</div> </div> <div> Specjalny wzmacniający odporność sos z imbiru, cebuli, pomidorów i orzechów nerkowca gotowany z indyjskimi przyprawami i udekorowany świeżym imbirem. </div>	<div> <div>Ginger Curry - Kurczak</div> <div>41 zł</div> </div> <div> Specjalny wzmacniający odporność sos z imbiru, cebuli, pomidorów i orzechów nerkowca gotowany z indyjskimi przyprawami i udekorowany świeżym imbirem. </div>
<div> <div>Ginger Curry - Jagnęcina</div> <div>47 zł</div> </div> <div> Specjalny wzmacniający odporność sos z imbiru, cebuli, pomidorów i orzechów nerkowca gotowany z indyjskimi przyprawami i udekorowany świeżym imbirem. </div>	<div> <div>Ginger Curry - Krewetki</div> <div>49 zł</div> </div> <div> Specjalny wzmacniający odporność sos z imbiru, cebuli, pomidorów i orzechów nerkowca gotowany z indyjskimi przyprawami i udekorowany świeżym imbirem. </div>
<div> <div>Chettinad <Ser Paneer</div> <div>41 zł</div> </div> <div> Wyjątkowo aromatyczny sos południowo indyjski na bazie mieszanki prażonych przypraw i mielonego świeżego pomidora, cebuli, kokosa </div>	<div> <div>Chettinad <Kurczak</div> <div>41 zł</div> </div> <div> Wyjątkowo aromatyczny sos południowo indyjski na bazie mieszanki prażonych przypraw i mielonego świeżego pomidora, cebuli, kokosa </div>
<div> <div>Chettinad <Jagnęcina</div> <div>47 zł</div> </div> <div> Wyjątkowo aromatyczny sos południowo indyjski na bazie mieszanki prażonych przypraw i mielonego świeżego pomidora, cebuli, kokosa </div>	<div> <div>Chettinad <Krewetki</div> <div>49 zł</div> </div> <div> Wyjątkowo aromatyczny sos południowo indyjski na bazie mieszanki prażonych przypraw i mielonego świeżego pomidora, cebuli, kokosa </div>
<div> <div>Achari Masala <Ser Paneer</div> <div>41 zł</div> </div> <div> Gęsty pikantny sos ze świeżo posiekanym pomidorem, cebulą, imbirem i kolendrą z dodatkiem indyjskich pikli Achar. </div>	<div> <div>Achari Masala <Kurczak</div> <div>41 zł</div> </div> <div> Gęsty pikantny sos ze świeżo posiekanym pomidorem, cebulą, imbirem i kolendrą z dodatkiem indyjskich pikli Achar. </div>
<div> <div>Achari Masala <Jagnęcina</div> <div>47 zł</div> </div> <div> Gęsty pikantny sos ze świeżo posiekanym pomidorem, cebulą, imbirem i kolendrą z dodatkiem indyjskich pikli Achar. </div>	<div> <div>Achari Masala <Krewetki</div> <div>49 zł</div> </div> <div> Gęsty pikantny sos ze świeżo posiekanym pomidorem, cebulą, imbirem i kolendrą z dodatkiem indyjskich pikli Achar. </div>

<div> <div></div> <div>DANIA GŁÓWNE</div> <div>ciąg dalszy</div> </div> <div>154</div>	
<div> <div>Butter Curry - Ser Paneer</div> <div>Łagodny, kremowy sos pomidorowy z orzechami nerkowca.</div> <div>39 zł</div> </div>	<div> <div>Butter Curry - Kurczak</div> <div>Łagodny, kremowy sos pomidorowy z orzechami nerkowca.</div> <div>39 zł</div> </div>
<div> <div>Butter Curry - Jagnęcina</div> <div>Łagodny, kremowy sos pomidorowy z orzechami nerkowca.</div> <div>47 zł</div> </div>	<div> <div>Butter Curry - Krewetki</div> <div>Łagodny, kremowy sos pomidorowy z orzechami nerkowca.</div> <div>49 zł</div> </div>
<div> <div>Indyjskie Curry - Ser Paneer</div> <div>Tradycyjne indyjskie curry z duszona w sosie na bazie cebuli, pomidorów i orzechów nerkowca, aromatyzowana imbirem, czosnkiem, kolendrą i różnymi przyprawami</div> <div>39 zł</div> </div>	<div> <div>Indyjskie Curry - Kurczak</div> <div>Tradycyjne indyjskie curry z duszona w sosie na bazie cebuli, pomidorów i orzechów nerkowca, aromatyzowana imbirem, czosnkiem, kolendrą i różnymi przyprawami</div> <div>39 zł</div> </div>
<div> <div>Indyjskie Curry - Jagnęcina</div> <div>Tradycyjne indyjskie curry z duszona w sosie na bazie cebuli, pomidorów i orzechów nerkowca, aromatyzowana imbirem, czosnkiem, kolendrą i różnymi przyprawami</div> <div>47 zł</div> </div>	<div> <div>Indyjskie Curry - Krewetki</div> <div>Tradycyjne indyjskie curry z duszona w sosie na bazie cebuli, pomidorów i orzechów nerkowca, aromatyzowana imbirem, czosnkiem, kolendrą i różnymi przyprawami</div> <div>49 zł</div> </div>
<div> <div>Lababdar - Ser Paneer</div> <div>Tradycyjny północno-indyjski sos na bazie łagodnego kremu z orzechów nerkowca z kardamonem i kokosem.</div> <div>39 zł</div> </div>	<div> <div>Lababdar - Kurczak</div> <div>Tradycyjny północno-indyjski sos na bazie łagodnego kremu z orzechów nerkowca z kardamonem i kokosem.</div> <div>39 zł</div> </div>
<div> <div>Lababdar - Jagnęcina</div> <div>Tradycyjny północno-indyjski sos na bazie łagodnego kremu z orzechów nerkowca z kardamonem i kokosem.</div> <div>47 zł</div> </div>	<div> <div>Lababdar - Krewetki</div> <div>Tradycyjny północno-indyjski sos na bazie łagodnego kremu z orzechów nerkowca z kardamonem i kokosem.</div> <div>49 zł</div> </div>
<div> <div>Kadhai <Ser Paneer</div> <div>Lekko pikantny warzywny sos z cebuli, pomidorów, papryki oraz suszonych nasion kolendry z mieszanką indyjskich przypraw.</div> <div>39 zł</div> </div>	<div> <div>Kadhai <Kurczak</div> <div>Lekko pikantny warzywny sos z cebuli, pomidorów, papryki oraz suszonych nasion kolendry z mieszanką indyjskich przypraw.</div> <div>39 zł</div> </div>
<div> <div>Kadhai <Jagnęcina</div> <div>Lekko pikantny warzywny sos z cebuli, pomidorów, papryki oraz suszonych nasion kolendry z mieszanką indyjskich przypraw.</div> <div>47 zł</div> </div>	<div> <div>Kadhai <Krewetki</div> <div>Lekko pikantny warzywny sos z cebuli, pomidorów, papryki oraz suszonych nasion kolendry z mieszanką indyjskich przypraw.</div> <div>49 zł</div> </div>
<div> <div>Balti <Ser Paneer</div> <div>Gęsty sos na bazie cebuli, pomidorów, nasion gorczycy oraz suszonego chilli.</div> <div>39 zł</div> </div>	<div> <div>Balti <Kurczak</div> <div>Gęsty sos na bazie cebuli, pomidorów, nasion gorczycy oraz suszonego chilli.</div> <div>39 zł</div> </div>
<div> <div>Balti <Jagnęcina</div> <div>Gęsty sos na bazie cebuli, pomidorów, nasion gorczycy oraz suszonego chilli.</div> <div>47 zł</div> </div>	<div> <div>Balti <Krewetki</div> <div>Gęsty sos na bazie cebuli, pomidorów, nasion gorczycy oraz suszonego chilli.</div> <div>49 zł</div> </div>
<div> <div>Vindaloo <Ser Paneer</div> <div>Bardzo pikantny sos z południowych regionów Indii, z dużą ilością ostrych przypraw.</div> <div>39 zł</div> </div>	<div> <div>Vindaloo <Kurczak</div> <div>Bardzo pikantny sos z południowych regionów Indii, z dużą ilością ostrych przypraw.</div> <div>39 zł</div> </div>

<div> <div></div> <div>DANIA GŁÓWNE</div> <div>ciąg dalszy</div> </div> <div>154</div>	
<div> <div>Vindaloo <Śagnęcina</div> <div>47 zł</div> </div> <div> Bardzo pikantny sos z południowych regionów Indii, z dużą ilością ostrych przypraw. </div>	<div> <div>Vindaloo <Krewetki</div> <div>49 zł</div> </div> <div> Bardzo pikantny sos z południowych regionów Indii, z dużą ilością ostrych przypraw. </div>
<div> <div>Madras <Ser Paneer</div> <div>39 zł</div> </div> <div> Extremalnie ostry sos na bazie pomidorów, cebuli, czosnku, imbiru, papryki z dodatkiem kokosa i liści curry. </div>	<div> <div>Madras <Kurczak</div> <div>39 zł</div> </div> <div> Extremalnie ostry sos na bazie pomidorów, cebuli, czosnku, imbiru, papryki z dodatkiem kokosa i liści curry. </div>
<div> <div>Madras <Śagnęcina</div> <div>47 zł</div> </div> <div> Extremalnie ostry sos na bazie pomidorów, cebuli, czosnku, imbiru, papryki z dodatkiem kokosa i liści curry. </div>	<div> <div>Madras <Krewetki</div> <div>49 zł</div> </div> <div> Extremalnie ostry sos na bazie pomidorów, cebuli, czosnku, imbiru, papryki z dodatkiem kokosa i liści curry. </div>
<div> <div>Korma - Ser Paneer</div> <div>39 zł</div> </div> <div> Delikatny, kremowy sos z orzechami nerkowca, z dodatkiem zielonego kardamonu. </div>	<div> <div>Korma - Kurczak</div> <div>39 zł</div> </div> <div> Delikatny, kremowy sos z orzechami nerkowca, z dodatkiem zielonego kardamonu. </div>
<div> <div>Korma - Jagnęcina</div> <div>47 zł</div> </div> <div> Delikatny, kremowy sos z orzechami nerkowca, z dodatkiem zielonego kardamonu. </div>	<div> <div>Korma - Krewetki</div> <div>49 zł</div> </div> <div> Delikatny, kremowy sos z orzechami nerkowca, z dodatkiem zielonego kardamonu. </div>
<div> <div>Jalfrezi - Ser Paneer</div> <div>39 zł</div> </div> <div> Smażone warzywa w aromatycznym indyjskim curry z regionu Bengal w pomidorowo-orzechowym sosie. </div>	<div> <div>Jalfrezi - Kurczak</div> <div>39 zł</div> </div> <div> Smażone warzywa w aromatycznym indyjskim curry z regionu Bengal w pomidorowo-orzechowym sosie. </div>
<div> <div>Jalfrezi - Jagnęcina</div> <div>47 zł</div> </div> <div> Smażone warzywa w aromatycznym indyjskim curry z regionu Bengal w pomidorowo-orzechowym sosie. </div>	<div> <div>Jalfrezi - Krewetki</div> <div>49 zł</div> </div> <div> Smażone warzywa w aromatycznym indyjskim curry z regionu Bengal w pomidorowo-orzechowym sosie. </div>
<div> <div>Palak Szpinak <Ser Paneer</div> <div>39 zł</div> </div> <div> Aromatyczny sos szpinakowo-czosnkowy z mieszanką indyjskich przypraw przyprawami. </div>	<div> <div>Palak Szpinak <Kurczak</div> <div>39 zł</div> </div> <div> Aromatyczny sos szpinakowo-czosnkowy z mieszanką indyjskich przypraw przyprawami. </div>
<div> <div>Palak Szpinak <Śagnęcina</div> <div>47 zł</div> </div> <div> Aromatyczny sos szpinakowo-czosnkowy z mieszanką indyjskich przypraw przyprawami. </div>	<div> <div>Palak Szpinak <Krewetki</div> <div>49 zł</div> </div> <div> Aromatyczny sos szpinakowo-czosnkowy z mieszanką indyjskich przypraw przyprawami. </div>
<div> <div>Kali Mirchi - Ser Paneer</div> <div>39 zł</div> </div> <div> Słynny północno-indyjski łagodny sos z kuchni Mughlai z orzechami nerkowca z czarnym pieprzem. </div>	<div> <div>Kali Mirchi - Kurczak</div> <div>39 zł</div> </div> <div> Słynny północno-indyjski łagodny sos z kuchni Mughlai z orzechami nerkowca z czarnym pieprzem. </div>
<div> <div>Kali Mirchi - Jagnęcina</div> <div>47 zł</div> </div> <div> Słynny północno-indyjski łagodny sos z kuchni Mughlai z orzechami nerkowca z czarnym pieprzem. </div>	<div> <div>Kali Mirchi - Krewetki</div> <div>49 zł</div> </div> <div> Słynny północno-indyjski łagodny sos z kuchni Mughlai z orzechami nerkowca z czarnym pieprzem. </div>

DANIA GŁÓWNE

[ciąg dalszy](#)

154

Khurchan - Ser Paneer

39 zł

Tradycyjnie indyjski Khurchan był wyskrobywany z dna garnka. U nas ten wytrawny pomidorowo-cebulowy sos jest mocno smażony i mieszany z papryką oraz anyżem.

Khurchan - Jagnęcina

47 zł

Tradycyjnie indyjski Khurchan był wyskrobywany z dna garnka. U nas ten wytrawny pomidorowo-cebulowy sos jest mocno smażony i mieszany z papryką oraz anyżem.

Methi Kodzieradką - Ser Paneer

39 zł

Łagodny, kremowy sos na bazie orzechów nerkowca z kozieradką.

Methi Kodzieradką - Jagnęcina

47 zł

Łagodny, kremowy sos na bazie orzechów nerkowca z kozieradką.

Tajskie Curry z orzechami nerkowca - Tofu

39 zł

Smażone świeże warzywa w tradycyjnym tajskim sosie z orzechami nerkowca.

Tajskie Curry z orzechami nerkowca - Kurczak

41 zł

Smażone świeże warzywa w tradycyjnym tajskim sosie z orzechami nerkowca.

Tajskie Curry z orzechami nerkowca - Krewetki

51 zł

Smażone świeże warzywa w tradycyjnym tajskim sosie z orzechami nerkowca.

Tajskie Curry z bazylią <Ser Paneer

41 zł

Smażone warzywa na ostro: cebula, papryka, zielona fasola, świeże chilli, czosnek oraz tajska bazylia.

Tajskie Curry z bazylią <Jagnęcina

47 zł

Smażone warzywa na ostro: cebula, papryka, zielona fasola, świeże chilli, czosnek oraz tajska bazylia.

Khurchan - Kurczak

39 zł

Tradycyjnie indyjski Khurchan był wyskrobywany z dna garnka. U nas ten wytrawny pomidorowo-cebulowy sos jest mocno smażony i mieszany z papryką oraz anyżem.

Khurchan - Krewetki

49 zł

Tradycyjnie indyjski Khurchan był wyskrobywany z dna garnka. U nas ten wytrawny pomidorowo-cebulowy sos jest mocno smażony i mieszany z papryką oraz anyżem.

Methi Kodzieradką - Kurczak

39 zł

Łagodny, kremowy sos na bazie orzechów nerkowca z kozieradką.

Methi Kodzieradką - Krewetki

49 zł

Łagodny, kremowy sos na bazie orzechów nerkowca z kozieradką.

Tajskie Curry z orzechami nerkowca - Ser Paneer

41 zł

Smażone świeże warzywa w tradycyjnym tajskim sosie z orzechami nerkowca.

Tajskie Curry z orzechami nerkowca - Jagnęcina

47 zł

Smażone świeże warzywa w tradycyjnym tajskim sosie z orzechami nerkowca.

Tajskie Curry z bazylią <Tofu

39 zł

Smażone warzywa na ostro: cebula, papryka, zielona fasola, świeże chilli, czosnek oraz tajska bazylia.

Tajskie Curry z bazylią <Kurczak

41 zł

Smażone warzywa na ostro: cebula, papryka, zielona fasola, świeże chilli, czosnek oraz tajska bazylia.

Tajskie Curry z bazylią <Krewetki

51 zł

Smażone warzywa na ostro: cebula, papryka, zielona fasola, świeże chilli, czosnek oraz tajska bazylia.

Tajskie czerwone curry - Warzywami

35 zł

Autentyczne tajskie danie na bazie pasty curry gotowane w mleku kokosowym, zielonej fasoli, bakłażanie, liściach limonki i świeżej bazylii.

Tajskie czerwone curry - Ser Paneer

41 zł

Autentyczne tajskie danie na bazie pasty curry gotowane w mleku kokosowym, zielonej fasoli, bakłażanie, liściach limonki i świeżej bazylii.

Tajskie czerwone curry - Jagnęcina

47 zł

Autentyczne tajskie danie na bazie pasty curry gotowane w mleku kokosowym, zielonej fasoli, bakłażanie, liściach limonki i świeżej bazylii.

Tajskie zielone curry - Warzywami

35 zł

Autentyczne tajskie danie na bazie pasty curry gotowane w mleku kokosowym, zielonej fasoli, bakłażanie, liściach limonki i świeżej bazylii.

Tajskie zielone curry - Ser Paneer

41 zł

Autentyczne tajskie danie na bazie pasty curry gotowane w mleku kokosowym, zielonej fasoli, bakłażanie, liściach limonki i świeżej bazylii.

Tajskie zielone curry - Jagnęcina

47 zł

Autentyczne tajskie danie na bazie pasty curry gotowane w mleku kokosowym, zielonej fasoli, bakłażanie, liściach limonki i świeżej bazylii.

Tajskie żółte curry - Warzywami

35 zł

Autentyczne tajskie danie na bazie pasty curry gotowane w mleku kokosowym, zielonej fasoli, bakłażanie, liściach limonki i świeżej bazylii.

Tajskie żółte curry - Ser Paneer

41 zł

Autentyczne tajskie danie na bazie pasty curry gotowane w mleku kokosowym, zielonej fasoli, bakłażanie, liściach limonki i świeżej bazylii.

Tajskie żółte curry - Jagnęcina

47 zł

Autentyczne tajskie danie na bazie pasty curry gotowane w mleku kokosowym, zielonej fasoli, bakłażanie, liściach limonki i świeżej bazylii.

Tajskie czerwone curry - Tofu

39 zł

Autentyczne tajskie danie na bazie pasty curry gotowane w mleku kokosowym, zielonej fasoli, bakłażanie, liściach limonki i świeżej bazylii.

Tajskie czerwone curry - Kurczak

41 zł

Autentyczne tajskie danie na bazie pasty curry gotowane w mleku kokosowym, zielonej fasoli, bakłażanie, liściach limonki i świeżej bazylii.

Tajskie czerwone curry - Krewetki

49 zł

Autentyczne tajskie danie na bazie pasty curry gotowane w mleku kokosowym, zielonej fasoli, bakłażanie, liściach limonki i świeżej bazylii.

Tajskie zielone curry - Tofu

39 zł

Autentyczne tajskie danie na bazie pasty curry gotowane w mleku kokosowym, zielonej fasoli, bakłażanie, liściach limonki i świeżej bazylii.

Tajskie zielone curry - Kurczak

41 zł

Autentyczne tajskie danie na bazie pasty curry gotowane w mleku kokosowym, zielonej fasoli, bakłażanie, liściach limonki i świeżej bazylii.

Tajskie zielone curry - Krewetki

49 zł

Autentyczne tajskie danie na bazie pasty curry gotowane w mleku kokosowym, zielonej fasoli, bakłażanie, liściach limonki i świeżej bazylii.

Tajskie żółte curry - Tofu

39 zł

Autentyczne tajskie danie na bazie pasty curry gotowane w mleku kokosowym, zielonej fasoli, bakłażanie, liściach limonki i świeżej bazylii.

Tajskie żółte curry - Kurczak

41 zł

Autentyczne tajskie danie na bazie pasty curry gotowane w mleku kokosowym, zielonej fasoli, bakłażanie, liściach limonki i świeżej bazylii.

Tajskie żółte curry - Krewetki

49 zł

Autentyczne tajskie danie na bazie pasty curry gotowane w mleku kokosowym, zielonej fasoli, bakłażanie, liściach limonki i świeżej bazylii.

Nepalskie pierożki Mo:mo - Vege classic
33 zł

Pierożki Momo są tradycyjnie gotowane na parze, ale można je również smażyć w głębokim tłuszczu lub ugotować w zupie. Momo są zwykle podawane z sosem chutney lub zupą Jhol Achar, przygotowywaną na bazie pomidorów i sezamu.

Nepalskie pierożki Mo:mo - Vege chilli
39 zł

Pierożki Momo są tradycyjnie gotowane na parze, ale można je również smażyć w głębokim tłuszczu lub ugotować w zupie. Momo są zwykle podawane z sosem chutney lub zupą Jhol Achar, przygotowywaną na bazie pomidorów i sezamu.

Nepalskie pierożki Mo:mo - Vege curry
39 zł

Pierożki Momo są tradycyjnie gotowane na parze, ale można je również smażyć w głębokim tłuszczu lub ugotować w zupie. Momo są zwykle podawane z sosem chutney lub zupą Jhol Achar, przygotowywaną na bazie pomidorów i sezamu.

Manchurian w stylu Nepalskim <Varzywami
35 zł

Danie kuchni starochińskiej zaadaptowane przed wiekami na styl nepalski. Warzywne pulpeciki lub kawałki soczystej piersi z kurczaka w sosie sojowym z chilli.

Manchurian w stylu Nepalskim <Krewetkami
49 zł

Danie kuchni starochińskiej zaadaptowane przed wiekami na styl nepalski. Warzywne pulpeciki lub kawałki soczystej piersi z kurczaka w sosie sojowym z chilli.

Chilli w Nepalskim stylu <Kurczakiem
39 zł

Ostry, wyrazisty sos serwowany ze świeżymi sezonowymi warzywami gotowanymi w sosie sojowym z czosnkiem i chilli

Gulmi <Ser Paneer
39 zł

Autorski sos naszego Szefa Kuchni wg starych przepisów z jego rodzinnych stron, oparty na warzywach w pomidorowo-czosnkowym sosie.

Gulmi <Bagńęcina
47 zł

Autorski sos naszego Szefa Kuchni wg starych przepisów z jego rodzinnych stron, oparty na warzywach w pomidorowo-czosnkowym sosie.

Nepalskie pierożki Mo:mo - Chicken classic
35 zł

Pierożki Momo są tradycyjnie gotowane na parze, ale można je również smażyć w głębokim tłuszczu lub ugotować w zupie. Momo są zwykle podawane z sosem chutney lub zupą Jhol Achar, przygotowywaną na bazie pomidorów i sezamu.

Nepalskie pierożki Mo:mo - Chicken chilli
41 zł

Pierożki Momo są tradycyjnie gotowane na parze, ale można je również smażyć w głębokim tłuszczu lub ugotować w zupie. Momo są zwykle podawane z sosem chutney lub zupą Jhol Achar, przygotowywaną na bazie pomidorów i sezamu.

Nepalskie pierożki Mo:mo - Chicken curry
41 zł

Pierożki Momo są tradycyjnie gotowane na parze, ale można je również smażyć w głębokim tłuszczu lub ugotować w zupie. Momo są zwykle podawane z sosem chutney lub zupą Jhol Achar, przygotowywaną na bazie pomidorów i sezamu.

Manchurian w stylu Nepalskim <Kurczakiem
39 zł

Danie kuchni starochińskiej zaadaptowane przed wiekami na styl nepalski. Warzywne pulpeciki lub kawałki soczystej piersi z kurczaka w sosie sojowym z chilli.

Chilli w Nepalskim stylu <Ser Paneer
39 zł

Ostry, wyrazisty sos serwowany ze świeżymi sezonowymi warzywami gotowanymi w sosie sojowym z czosnkiem i chilli

Chilli w Nepalskim stylu <Krewetkami
51 zł

Ostry, wyrazisty sos serwowany ze świeżymi sezonowymi warzywami gotowanymi w sosie sojowym z czosnkiem i chilli

Gulmi <Kurczak
39 zł

Autorski sos naszego Szefa Kuchni wg starych przepisów z jego rodzinnych stron, oparty na warzywach w pomidorowo-czosnkowym sosie.

Gulmi <Krewetki
49 zł

Autorski sos naszego Szefa Kuchni wg starych przepisów z jego rodzinnych stron, oparty na warzywach w pomidorowo-czosnkowym sosie.

<div> <div></div> <div>DANIA GŁÓWNE</div> <div>ciąg dalszy</div> </div> <div>154</div>	
<div> <div>Masala w stylu Nepalskim - Ser Paneer</div> <div>39 zł</div> </div> <div>Tradycyjny wytrawny sos na bazie nepalskich przypraw z orzechami nerkowca.</div>	<div> <div>Masala w stylu Nepalskim - Kurczak</div> <div>39 zł</div> </div> <div>Tradycyjny wytrawny sos na bazie nepalskich przypraw z orzechami nerkowca.</div>
<div> <div>Masala w stylu Nepalskim - Jagnęcina</div> <div>47 zł</div> </div> <div>Tradycyjny wytrawny sos na bazie nepalskich przypraw z orzechami nerkowca.</div>	<div> <div>Masala w stylu Nepalskim - Krewetki</div> <div>49 zł</div> </div> <div>Tradycyjny wytrawny sos na bazie nepalskich przypraw z orzechami nerkowca.</div>
<div> <div>Timure Tadka <Ser Paneer</div> <div>41 zł</div> </div> <div>Nowe danie nepalskie w różnych przyprawach (timur, kminek, świeży imbir, czosnek, kolendra) w sosie na bazie pomidorów, cebuli i orzechów</div>	<div> <div>Timure Tadka <Kurczak</div> <div>41 zł</div> </div> <div>Nowe danie nepalskie w różnych przyprawach (timur, kminek, świeży imbir, czosnek, kolendra) w sosie na bazie pomidorów, cebuli i orzechów</div>
<div> <div>Timure Tadka <Jagnęcina</div> <div>47 zł</div> </div> <div>Nowe danie nepalskie w różnych przyprawach (timur, kminek, świeży imbir, czosnek, kolendra) w sosie na bazie pomidorów, cebuli i orzechów</div>	<div> <div>Timure Tadka <Krewetki</div> <div>49 zł</div> </div> <div>Nowe danie nepalskie w różnych przyprawach (timur, kminek, świeży imbir, czosnek, kolendra) w sosie na bazie pomidorów, cebuli i orzechów</div>

MAKARONY

7

Pad Thai - Tofu

37 zł

Tajski makaron ryżowy z sosem tamaryndowym, kiełkami fasoli, szczypiorkiem oraz jajkiem, podawany ze świeżą limonką i pokruszonymi orzechami ziemnymi

Pad Thai - Krewetki

49 zł

Tajski makaron ryżowy z sosem tamaryndowym, kiełkami fasoli, szczypiorkiem oraz jajkiem, podawany ze świeżą limonką i pokruszonymi orzechami ziemnymi

Chow Mein w stylu Nepalskim <6> Jajka

36 zł

Tradycyjny pierwotnie chiński smażony makaron Chow Mein (zmodyfikowany w Nepalskim stylu) z mieszanką warzyw: kapustą, marchewką, kiełkami fasoli, papryką, sosem sojowym, sosem chilli i cebulką dymką.

Chow Mein w stylu Nepalskim <6> Krewetki

51 zł

Tradycyjny pierwotnie chiński smażony makaron Chow Mein (zmodyfikowany w Nepalskim stylu) z mieszanką warzyw: kapustą, marchewką, kiełkami fasoli, papryką, sosem sojowym, sosem chilli i cebulką dymką.

Pad Thai - Kurczak

39 zł

Tajski makaron ryżowy z sosem tamaryndowym, kiełkami fasoli, szczypiorkiem oraz jajkiem, podawany ze świeżą limonką i pokruszonymi orzechami ziemnymi

Chow Mein w stylu Nepalskim <6> Warzywami

35 zł

Tradycyjny pierwotnie chiński smażony makaron Chow Mein (zmodyfikowany w Nepalskim stylu) z mieszanką warzyw: kapustą, marchewką, kiełkami fasoli, papryką, sosem sojowym, sosem chilli i cebulką dymką.

Chow Mein w stylu Nepalskim <6> Kurczak

37 zł

Tradycyjny pierwotnie chiński smażony makaron Chow Mein (zmodyfikowany w Nepalskim stylu) z mieszanką warzyw: kapustą, marchewką, kiełkami fasoli, papryką, sosem sojowym, sosem chilli i cebulką dymką.

DANIA GŁÓWNE

8

Dal Tadka <6>

33 zł

Żółta soczewica gotowana z kminkiem, czosnkiem, imbirem i cebulą.

Warzywa Curry

35 zł

Świeże sezonowe warzywa i ser paneer gotowane w aromatycznym, tradycyjnym sosie z dodatkiem orzechów nerkowca.

Balti Warzywami <6>

35 zł

mieszanka warzyw i kilka kawałków indyjskiego sera paneer połączone z gęstą cebulą, sosem pomidorowo-orzechowo-nerkowca na bazie siekanej cebuli, pomidorów, musztardy i suszonego chilli.

Matar Paneer

41 zł

Indyjski ser paneer gotowany z zielonym groszkiem i pieczarkami w wytrawnym sosie pomidorowo cebulowym.

Dal Makhani

35 zł

Czarna soczewica w tradycyjnym kremowym sosie z masłem.

Chana Masala Pindi

35 zł

Potrąka z gotowanej ciecierzycy i kilku kawałków indyjskiego sera paneer w pikantnym sosie cebulowo-pomidorowym

Malai Kofta

41 zł

Kulki z sera paneer z mieszanką suszonych owoców w delikatnym kremowym soku z orzechów nerkowca z dodatkiem kardamonu.

Okra Masala <6>

41 zł

Okra gotowana w wytrawnym sosie pomidorowym z cebulą i czosnkiem.

DANIA WEGETARIAŃSKIE

22

Daal Tadka vegan <6

35 zł

Żółta soczewica gotowana z kminkiem cebuli pomidorowej, czosnkiem imbirowym i świeżą kolendrą. Yellow lentils cooked with tomato onion cumin, ginger garlic and fresh coriander.

Tofu Gulmi vegan <6

37 zł

Tofu z warzywami, brokułami, pieczarkami, papryką, cebulą, świeżą kolendrą i cukinią w sosie pomidorowo-czosnkowym

Balti-Vegan <6 Warzywa

35 zł

mieszanka warzywa z gęstym cebulowym sosem pomidorowo-orzechowo-nerkowcowym na bazie posiekanej cebuli, pomidorów, gorczycy i suszonego chilli.

Tofu Tikka Masala vegan <6

37 zł

Aromatyczne połączenie świeżych warzyw i ziół – cebuli, pomidorów, zielonego chilli oraz kolendry – doprowadzone sokiem z cytryny i ugotowane według specjalnego przepisu Szefa Kuchni.

Indyjskie curry vegan - Tofu

37 zł

Świeże, sezonowe warzywa gotowane w aromatycznym, tradycyjnym sosie curry w indyjskim stylu.

Aalu Brocoli Matar vegan

37 zł

Delikatne kawałki brokułów, ziemniaków i zielonego groszku w tradycyjnej indyjskiej masali na bazie smażonej cebuli i pomidorów.

Tofu Matar vegan

37 zł

Tofu z zielonym groszkiem i pieczarkami w wytrawnym sosie pomidorowo-cebulowym

Tajskie Czerwone Curry vegan - Warzywa

37 zł

na bazie domowej czerwonej pasty curry gotowanej w mleku kokosowym z dodatkiem zielonej fasoli, bakłażana, liści limonki i świeżej bazylii jest pełne aromatów i wyjątkowego smaku

Tajskie zielone curry vegan - Warzywa

37 zł

Zielona pasta curry w połączeniu z mlekiem kokosowym, zieloną fasolą, bakłażanem, liśćmi limonki i świeżą bazylią

Chana Masala vegan

37 zł

Potrawka z gotowanej ciecierzycy w pikantnym sosie cebulowo-pomidorowym

Tofu Kadhai-vegan <6

37 zł

Tofu w gęstym pomidorowo-cebulowym sosie orzechowo-nerkowcowym z dodatkiem posiekanych pomidorów, cebuli, papryki, suszonego chili oraz nasion kolendry to wyjątkowe danie z indyjskim akcentem

Balti-Vegan <6 Tofu

37 zł

mieszanka warzywa z gęstym cebulowym sosem pomidorowo-orzechowo-nerkowcowym na bazie posiekanej cebuli, pomidorów, gorczycy i suszonego chilli.

Indyjskie curry vegan - Warzywa

35 zł

Świeże, sezonowe warzywa gotowane w aromatycznym, tradycyjnym sosie curry w indyjskim stylu.

Aalu Palak vegan

37 zł

Kawałki smażonych ziemniaków w aromatycznej mieszance indyjskich przypraw z kuminem, imbirem i czosnkiem, podane w sosie pomidorowo-szpinakowym

Aalu Gobi Masala vegan

37 zł

Ziemniaki i kalafior duszone w aromatycznej indyjskiej masali na bazie smażonej cebuli i pomidorów.

Okra Bhindi Masala vegan <6

41 zł

Okra gotowana w aromatycznym sosie pomidorowym z cebulą i czosnkiem

Tajskie Czerwone Curry vegan - Tofu

39 zł

na bazie domowej czerwonej pasty curry gotowanej w mleku kokosowym z dodatkiem zielonej fasoli, bakłażana, liści limonki i świeżej bazylii jest pełne aromatów i wyjątkowego smaku

Tajskie zielone curry vegan - Tofu

39 zł

Zielona pasta curry w połączeniu z mlekiem kokosowym, zieloną fasolą, bakłażanem, liśćmi limonki i świeżą bazylią

DANIA WEGETARIAŃSKIE ciąg dalszy

22

Tajskie złote curry vegan - Warzywa

37 zł

żółtej pasty curry w połączeniu z mlekiem kokosowym, zieloną fasolą, bakłażanem, liśćmi limonki i świeżą bazylią

Tofu Bazylia-vegan <6

39 zł

Tofu w pikantnym sosie sojowym z papryką, cebulą, cukinią, pieczarkami i tajskimi przyprawami

Tajskie złote curry vegan - Tofu

39 zł

żółtej pasty curry w połączeniu z mlekiem kokosowym, zieloną fasolą, bakłażanem, liśćmi limonki i świeżą bazylią

Tofu Orzechy nerkowca vegan

39 zł

tofu w sosie sojowym z papryką, cebulą cukinią, pieczarkami, tajskimi przyprawami

PIECZYWO INDYJSKIE		20	
Naan indyjska tradycyjna pieczeń z mąki pszennej klasyczny chleb naan	11 zł	Garlic naan indyjski tradycyjny pieczony chleb z mąki pszennej z czosnkiem i masłem	13 zł
Butter naan tradycyjny indyjski pieczony chleb z mąki pszennej podawany z masłem	13 zł	Sezam naan tradycyjny indyjski chleb z mąki pszennej z sezamem i masłem	13 zł
Kodzieradką methi naan indyjski tradycyjny pieczony chleb z mąki pszennej z kozieradką i masłem	13 zł	Kolendra kminek naan indyjski tradycyjny pieczony chleb z mąki pszennej ze świeżą kolendrą, kminkiem i masłem	17 zł
Mięta pudina naan tradycyjny indyjski chleb z mąki pszennej z miętą i masłem	13 zł	Alu stuffed naan nadziewane cebulą ziemniaczaną i kolendrą o słonym smaku	23 zł
Paneer stuffed naan tradycyjny indyjski chleb pieczony z mąki pszennej nadziewany indyjskim serem paneer mieszaną indyjskich przypraw i masła	27 zł	Peshwari naan tradycyjna indyjska mąka pszenna pieczony chleb nadziewany indyjski ser paneer płatki migdałów rodzyńki kokos słodki smak i masło	27 zł
Special keema naan nadziewane mieloną jagnięciną z przyprawami	35 zł	Parantha indyjski tradycyjny chleb lachha z mąki pełnoziarnistej z masłem	15 zł
Pudina parantha indyjski tradycyjny chleb lachha z mąki pełnoziarnistej z miętą i masłem	15 zł	Garlic parantha indyjski tradycyjny pieczony chleb z mąki pełnoziarnistej z czosnkiem i masłem	15 zł
Kolendra Kumin parantha Pełnoziarnisty gruby placeke świeżą kolendrą, kminkiem i masłem	15 zł	Roti indyjski tradycyjny pieczony chleb z mąki pełnoziarnistej roti	9 zł
Butter roti indyjski tradycyjny pieczony chleb z mąki pełnoziarnistej podawany z masłem	11 zł	Garlic roti indyjski tradycyjny pieczony chleb z mąki pełnoziarnistej z czosnkiem i masłem	13 zł
Kodzieradką methi roti indyjski tradycyjny pieczony chleb z mąki pełnoziarnistej z kozieradką i masłem	11 zł	Missi roti tradycyjny indyjski chleb z mąki z soczewicy z masłem	15 zł

RYŻ PULAO BIRYANI

17

Biryani - Vegetables

37 zł

Aromatyczny ryż basma duszony z warzywami i serem paneer lub z kurczakiem lub z jagnięciną lub z krewetkam

Biryani - Chicken

41 zł

Aromatyczny ryż basma duszony z warzywami i serem paneer lub z kurczakiem lub z jagnięciną lub z krewetkam

Biryani - Prawns

49 zł

Aromatyczny ryż basma duszony z warzywami i serem paneer lub z kurczakiem lub z jagnięciną lub z krewetkam

Fried rice - Egg

37 zł

Ryż smażony z warzywami i jajkiem w tajskim stylu

Fried rice - Prawns

53 zł

Ryż smażony z warzywami i jajkiem w tajskim stylu

Ryż z kminkiem-Jeera Rice

19 zł

tradycyjny indyjski aromatyczny ryż basmati z kminkiem i mieszanką przypraw

Ryż z Groszkiem

21 zł

tradycyjny indyjski aromatyczny ryż basmati z zielonym groszkiem i mieszanką przypraw

Ryż z Limonką

23 zł

tradycyjny indyjski aromatyczny ryż basmati z cytrynową mieszanką przypraw

Ryż z Kurczakiem

33 zł

tradycyjny indyjski aromatyczny ryż basmati z kawałki piersi kurczaka i mieszanką przypraw masala

Biryani - Ser Paneer

41 zł

Aromatyczny ryż basma duszony z warzywami i serem paneer lub z kurczakiem lub z jagnięciną lub z krewetkam

Biryani - Lamb

47 zł

Aromatyczny ryż basma duszony z warzywami i serem paneer lub z kurczakiem lub z jagnięciną lub z krewetkam

Fried rice - Vegetables

33 zł

Ryż smażony z warzywami i jajkiem w tajskim stylu

Fried rice - Chicken

39 zł

Ryż smażony z warzywami i jajkiem w tajskim stylu

Ryż Basmati

8 zł

długo gotujący się indyjski aromatyczny ryż basmati

Ryż z Warzywami

21 zł

tradycyjny indyjski aromatyczny ryż basmati z kminkiem i mieszanką przypraw

Ryż z Cebulą

21 zł

tradycyjny indyjski aromatyczny ryż basmati z cebulą i mieszanką przypraw

Ryż z Serem Paneer

33 zł

tradycyjny indyjski aromatyczny ryż basmati z indyjskie serem paneer i mieszanką przypraw masala

GRILL

16

Sałatka z Grilla - Ser Paneer
41 zł

Grillowane pieczarki, papryka, cebula, pomidor, oliwki i pomidorki koktajlowe z dodatkiem przypraw indyjskich.

Sałatka z Grilla - Łosoś
49 zł

Grillowane pieczarki, papryka, cebula, pomidor, oliwki i pomidorki koktajlowe z dodatkiem przypraw indyjskich.

Paneer Tikka <6
39 zł

Grillowany indyjski ser paneer, marynowany w jogurcie z papryką, cebulą oraz indyjskimi przyprawami.

Lamb Gulafi <6
43 zł

Grillowana mielona jagnięcina przyprawiona pieprzem, kuminem, imbirem, czosnkiem oraz cebulą, świeżą kolendrą i zielonym chilli.

Tangri Chicken
35 zł

Grillowane nóżki z kurczaka, marynowane w imbirowo - czosnkowym sosie z dodatkiem indyjskiej mieszanki przypraw Masala, z orzechami nerkowca oraz kardamonem.

Malai Chicken Tikka
39 zł

Soczyste kawałki piersi z kurczaka marynowane w jogurcie z orzechami nerkowca oraz w łagodnych indyjskich przyprawach z regionu Kaszmiru.

Pudina Chicken Tikka
39 zł

Delikatne kawałki piersi z kurczaka marynowane w jogurcie z miętą, kolendrą, oraz mieszanką przypraw Masala i dodatkiem orzechami nerkowca

Tandoori Garlic Prawns
49 zł

8 sztuk krewetek marynowanych w orzechach nerkowca i mieszance przypraw masala. Pieczone w piecu tandoor.

Sałatka z Grilla - Kurczak
41 zł

Grillowane pieczarki, papryka, cebula, pomidor, oliwki i pomidorki koktajlowe z dodatkiem przypraw indyjskich.

Sałatka z Grilla - Krewetki
49 zł

Grillowane pieczarki, papryka, cebula, pomidor, oliwki i pomidorki koktajlowe z dodatkiem przypraw indyjskich.

Paneer Tikka Papadi
41 zł

Kawałki sera paneer w marynacie z papryki, cebuli, pomidorów z orzechami nerkowca, szafranem i kardamonem nadziane kruszonym papadadem.

Tandoori Chicken <6
35 zł

Udka kurczaka marynowane w jogurcie, imbirze, czosnku oraz mieszance pikantnych indyjskich przypraw.

Chicken Tikka <6
39 zł

Soczyste kawałki piersi z kurczaka marynowane w jogurcie, imbirze i czosnku oraz pikantnych indyjskich przyprawach.

Garlic Chicken Tikka
39 zł

Soczyste kawałki piersi z kurczaka marynowane w imbirze i czosnku z dodatkiem orzechów nerkowca.

Tandoori Prawns Tikka <6
49 zł

Krewetki z marynowanie przez noc z jogurtem w Tandoori Masala, orzechami nerkowca i grillowane w piecu tandoori. Podawane z sosem miętowym i sosem tamaryndowym.

Tandoori Mix Plater
91 zł

Zestaw grillowanych przekąsek mięsnych. (kurczak tikka, malai tikka, łosoś tikka, tangri chicken i lamb gulafi)

INDJYSKIE NAPÓJ LASSI

7

Mango Lassi

15 zł

tradycyjny indyjski tradycyjny napój bezalkoholowy z jogurtem i mango

Mętowy Lassi

15 zł

tradycyjny indyjski tradycyjny napój bezalkoholowy z jogurtem i męttem

Słodki Lassi

15 zł

tradycyjny indyjski tradycyjny napój bezalkoholowy z jogurtem o słodkim smaku

Mango i banana Lassi

17 zł

tradycyjny indyjski tradycyjny napój bezalkoholowy z jogurtem mango i banan

Banana Lassi

15 zł

tradycyjny indyjski tradycyjny napój bezalkoholowy z jogurtem i bananem

Czosnekowy Lassi

15 zł

tradycyjny indyjski tradycyjny napój bezalkoholowy z jogurtem, kminkiem, czosnkiem i przyprawami

Słony Lassi

15 zł

tradycyjny indyjski tradycyjny napój bezalkoholowy z kminkiem jogurtowym i przyprawami

ZESTAWY

4

Zestaw dla dwóch osób

139 zł

1X Dal Shorba 1X Chicken Lollipop (6szt.) 1X Butter Chicken 1X Garlic Naan 1X Rice Basmati 1X Gulab Jamun

Zestaw dla czterech osób

269 zł

1X Mieszanka Warzywa Pakora 1X Veg Samosa (2szt.) 1X Chicken Lollipop (6szt.) 1X Butter Chicken 1X Balti Chicken 1X Paneer Jalfrezi 2X Garlic Naans 1x Jeera Rice 1x Salatk z orzechami nerkowca 2X Gulab Jamun (4szt.)

Zestaw dla trzech osób

199 zł

1X Mieszanka Warzywa Pakora 1X Chicken Lollipop (6szt.) 1X Masala Papad 1X Chicken Tikka Masala 1X Chicken Korma 1X Butter Naan 1X Parantha 1X Rice basmati 1X Salatk z orzechami nerkowca 3X Szt Gulab jamun

Zestaw dla sześciu osób

369 zł

1X Chicken Lollipop (6szt.) 1X Chicken Manchurian 1X Mix Pakora Platter 1X Dal Tadka 1X Chicken Jalfrezi 1X Bhuna Lamb Masala 1X Matar Paneer 2X Pudina Naan 1x Garlic Naan 1x Ryz basmati 1x Onion Rice 2x Rash malai 1X Gulab jamun 1x Salatk z orzechami nerkowca

NAPÓJ BEZ ALKO.		15	
Pepsi 0.33l	11 zł	Pepsi Max 0.33l	11 zł
Fanta 250ml	11 zł	Sprite 250ml	11 zł
Coca Cola 0.5l	15 zł	Coca Cola Żero 0.5l	15 zł
Fanta 0.5l	15 zł	Sprite 0.5l	15 zł
Fuze tea Peach 0.33l Lemon, Peach, Green	13 zł	Fuze tea Lemon 0.33l	13 zł
Woda gazowana 0.33l	9 zł	Woda niegazowana 0.33l	9 zł
Sok jabłkowy 250ml	11 zł	Sok pomarańczowy 250ml	11 zł
Sok grejpfruit 250ML	11 zł		

DESERY

2

Gulab Jamun

Słodkie mleczne kulki w aromatycznym syropem doprawionym zielenią kardamon, woda różana, szafran.

15 zł

Rash Malai

Serowe kułeczki serwowane z migdałami,rodzynkami i wiorki kokosowymi w szafranowym gęstym mleczku

21 zł