

MENU RESTAURACJI

Dreamland - Indian Restaurant Warsaw - Kuchnia indyjska

Grójecka 186, 02-390 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
153

KATEGORII
16

STAN NA DZIEŃ
30.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI

12

Crispy Chiken Tempura

Kawałki piersi kurczaka w chrupiącej tempurze.

32,00 zł

Mix Veg Plater Of Starters

Zachwycająca kombinacja paneer pakora, aloo bonda, harabara kebab oraz veg pakora.

65,00 zł

Chiken 65

Kawałki kurczaka pikantne, smażone w głębokim tłuszczu.

32,00 zł

Chicken Wings

Smakowite i soczyste skrzydełka z kurczaka w chrupiącej panierce podane ze "spicy and hot garlic sauce".

32,00 zł

Allo Bonda

Popularna przekąska w postaci kulek z ciasta z nadzieniem na bazie ziemniaków.

25,00 zł

Samosa

Smażone kruche pierożki indyjskie (mąka pszenna) z nadzieniem z ziemniaków, zielonego groszku z orzechami nerkowca i rodzynkami doprawione indyjskimi przyprawami. Podawane z sosami: miętowy i tamaryndowym.

20,00 zł

Chicken Pakora

Aromatyczny i chrupiący ulubiony indyjski starter smażony w cieście z mąki z ciecierzycy. Podłużne kawałki piersi z kurczaka podawane z małą porcją frytek. Podawane z sosami: miętowy i tamaryndowym.

27,00 zł

Paneer Pakora

Aromatyczny i chrupiący ulubiony indyjski starter smażony w cieście z mąki z ciecierzycy. Domowej produkcji biały ser. Podawane z sosami: miętowy i tamaryndowym.

27,00 zł

Mix Pakora

Aromatyczny i chrupiący ulubiony indyjski starter smażony w cieście z mąki z ciecierzycy. Częstki mieszanych warzyw i domowej produkcji białego sera. Podawane z sosami: miętowy i tamaryndowym.

26,00 zł

Crispy Prawns Tempura

6 krewetek w chrupiącej tempurze.

42,00 zł

Onion Bhaji

Złociste chrupiące smażone placuszki z cebuli, mąki z ciecierzycy i przypraw indyjskich. Podawane z sosami: miętowy i tamaryndowym.

25,00 zł

Hara Bhara Kebab

Kotlecki z warzyw mieszanych z ziemniakami, szpinakiem i zielonym groszkiem. Podawane z sosami: miętowy i tamaryndowym.

25,00 zł

ZUPY

6

Manchow

23,00 zł

Smaczna i ostra zupa z warzyw/kurczaka w stylu chińskim, z chrupiącym smażonym makaronem.

Mulligatawny

21,00 zł

Pyszna zupa z czerwonej i żółtej soczewicy z mlekiem kokosowym.

Mutton Shorba

26,00 zł

Pyszna i zdrowa zupa z jagnięciny z aromatycznymi przyprawami.

Hot & Sour Soup

23,00 zł

Pikantna i kwaśna zupa wywodząca się z kuchni chińskiej.

Cream of Tomato

22,00 zł

Kremowa zupa z pomidorów z nutą oregano i cynamonu w tle, serwowana z grzankami.

Lemon-Coliender Soup

23,00 zł

Zupa cytrynowo-kolendrowa to zdrowa, klarowna zupa, którą przyrządza się ze świeżych liści kolendry, soku z cytryny, bulionu warzywnego ze świeżymi warzywami.

SAŁATKI

3

Chicken Tikka Salad

37,00 zł

Pikantne kawałki udka kurczaka pieczone w piecu Tandoor, świeża, zielona sałata, pomidorki koktajlowe, ogórki, czerwona papryka z sosem musztardowym szefa kuchni.

Prawn Salad with Mango

51,00 zł

Krewetki, świeża zielona sałata, świeże listki szpinaku, marchewka, kukurydza, suszona żurawina i plastry mango z sosem musztardowym szefa kuchni.

Avokado Salad

38,00 zł

Świeża zielona sałata, marchewka, czerwona papryka, cebula, pomidorki koktajlowe, ogórki, kukurydza i plastry awokado z sosem musztardowym szefa kuchni, serwowane z chrupiącymi paskami prażonej na patelni kukurydzianej tortilli.

DANIA Z RYŻU

9

Chicken Biryani
49,00 zł

Potrawa z ryżu, która cechuje się charakterystycznym sposobem przygotowania. Danie przyrządza się w formie warstwowej zapiekanki z dużą ilością wonnych przypraw. Indyjski ryż basmati z kawałkami piersi kurczaka zamarynowanego w aromatycznych przyprawach indyjskich, z orzechami nerkowca i rodzynkami serwowany z sosem jogurtowym Raita.

Prawn Biryani
59,00 zł

Potrawa z ryżu, która cechuje się charakterystycznym sposobem przygotowania. Danie przyrządza się w formie warstwowej zapiekanki z dużą ilością wonnych przypraw. Indyjski ryż basmati z krewetkami zamarynowanymi w aromatycznych przyprawach indyjskich, z orzechami nerkowca i rodzynkami serwowany z sosem jogurtowym Raita.

Vegetable Pulao
25,00 zł

Tradycyjna potrawa sporządzana z ryżu z wieloma dodatkami oraz kurkumą. Dzięki specjalnej technice gotowania ziarenka ryżu pozostają osobno. Aromatyczny indyjski ryż basmati z warzywami oraz pysznym domowej roboty serem paneer, z orzechami nerkowca i rodzynkami.

Saffron Rice
26,00 zł

Aromatyczny indyjski ryż basmati ze szlachetnym szafranem, orzechami nerkowca i rodzynkami.

Lemon Rice
24,00 zł

Aromatyczny indyjski ryż basmati gotowany z liśćmi curry, ziarnami gorczycy, białą soczewicą i cytryną.

Lamb Biryani
56,00 zł

Potrawa z ryżu, która cechuje się charakterystycznym sposobem przygotowania. Danie przyrządza się w formie warstwowej zapiekanki z dużą ilością wonnych przypraw. Indyjski ryż basmati z kawałkami jagnięciny zamarynowanej w aromatycznych przyprawach indyjskich, z orzechami nerkowca i rodzynkami serwowany z sosem jogurtowym Raita.

Vegetable Biryani
46,00 zł

Potrawa z ryżu, która cechuje się charakterystycznym sposobem przygotowania. Danie przyrządza się w formie warstwowej zapiekanki z dużą ilością wonnych przypraw. Indyjski ryż basmati z warzywami oraz pysznym domowej roboty serem paneer marynowanym w aromatycznych przyprawach indyjskich, z orzechami nerkowca i rodzynkami serwowany z sosem jogurtowym Raita.

Peas Pulao
21,00 zł

Tradycyjna potrawa sporządzana z ryżu z wieloma dodatkami oraz kurkumą. Dzięki specjalnej technice gotowania ziarenka ryżu pozostają osobno. Aromatyczny indyjski ryż basmati z zielonym groszkiem, orzechami nerkowca i rodzynkami.

Jeara Rice
19,00 zł

Aromatyczny indyjski ryż basmati z ziarnami kuminu i świeżą kolendrą.

DANIA Z RYB I KREWETEK

13

<div><div>Grill Salmon With Lemon Butter Sauce</div><div>85,00 zł</div></div> <div>Grillowany filet z łososia w sosie cytrynowo-maślanym, podawany ze smażoną  , zdrową, kolorową pieszanką świeżych warzyw, czosnku, ziół i masła.</div>	<div><div>Fish Curry</div><div>53,00 zł</div></div> <div>Kawałki łososia duszone w aromatycznym sosie curry.</div>
<div><div>Goan Fish Curry</div><div>53,00 zł</div></div> <div>Kawałki łososia duszone w sosie pomidorowo cebulowym z dodatkiem aromatycznych przypraw indyjskich i mleka kokosowego.</div>	<div><div>Prawns Curry</div><div>52,00 zł</div></div> <div>Krewetki duszone w aromatycznym sosie curry.</div>
<div><div>Prawns Tikka Masala</div><div>52,00 zł</div></div> <div>Krewetki zamarynowane w indyjskich przyprawach i jogurcie naturalnym, zapieczone w piecu Tandoor, w pikantnym sosie z cebulą, pomidorami i śmietaną.</div>	<div><div>Prawns Palak</div><div>52,00 zł</div></div> <div>Krewetki duszone w sosie szpinakowym z cebulą, imbirem, czosnkiem i śmietaną.</div>
<div><div>Kadahi Prawns</div><div>52,00 zł</div></div> <div>Krewetki, papryki, pomidorów i cebuli ugotowane z indyjskimi przyprawami w maś  lano śmietanowym sosie z orzechami nerkowca, ze świeżą kolendrą.</div>	<div><div>Prawns Kali Mirch</div><div>52,00 zł</div></div> <div>Krewetki zamarynowane w paście z orzechów nerkowca, zapieczone w piecu tandoor, podawane ze śmietankowym sosem, z orzechami nerkowca i świeżym czarnym pieprzem.</div>
<div><div>Madras Prawns</div><div>52,00 zł</div></div> <div>Krewetki gotowane w gęstym sosie z intensywnymi indyjskimi przyprawami i proszkiem kokosowym.</div>	<div><div>Vindaloo Prawns</div><div>52,00 zł</div></div> <div>Krewetki zamarynowane w świeżym imbirze i przyprawach , ugotowane d dodatkiem przypraw orientalnych i ziemniaków poprawione ostrymi papryczkami chili.</div>
<div><div>Prawns Do Pyaza</div><div>52,00 zł</div></div> <div>Krewetki marynowane w mieszance przypraw indyjskich z dominującym smakiem cebuli duszone w sosie pomidorowym.</div>	<div><div>Dahiwala Prawns</div><div>52,00 zł</div></div> <div>Krewetki w aromatycznym indyjskim sosie z cebuli i orzechów nerkowca, jogurtu i śmietany.</div>
<div><div>Prawns Jalfrezi</div><div>52,00 zł</div></div> <div>Krewetki z curry z papryki i cebuli podsmażone w gęstym i bogatym sosie pomidorowym.</div>	

DANIA Z PIECA TANDOOR

11

Reshmi Paneer Garlic Tikka

45,00 zł

Kawałki domowej roboty białego sera, papryki i pomidorów marynowane w orzechach nerkowca i jogurcie, zapiekane w piecu Tandoor.

Chicken Tikka

42,00 zł

Soczyste kawałki mięsa z udek kurczaka marynowane w jogurcie i indyjskich przyprawach, pieczone w piecu Tandoor. Wszystkie produkty z pieca Tandoor podawane są z małą sałatką.

Chicken Malai Kebab

42,00 zł

Soczyste kawałki piersi z kurczaka marynowane w orzechach nerkowca, jogurcie i serze, zapiekane w piecu Tandoor. Wszystkie produkty z pieca Tandoor podawane są z małą sałatką.

Garlic Prawn Tikka

55,00 zł

10 kawałków krewetek marynowanych w mieszanych indyjskich przyprawach z czosnkiem i jogurtem i grillowanych w piecu Tandoor. Wszystkie produkty z pieca Tandoor podawane są z małą sałatką.

Lamb Seekh Kebab

42,00 zł

Mielone mięso jagnięce wymieszane ze świeżym imbirem, czosnkiem, miętą , kolendrą i indyjskimi aromatycznymi przyprawami grillowane w piecu Tandoor. Wszystkie produkty z pieca Tandoor podawane są z małą sałatką.

Chiken Hariyali Tikka

42,00 zł

Soczyste kawałki mięsa z udek kurczaka marynowane w jogurcie, aromatyzowane świeżymi ziołami, liśćmi mięty i kolendry, pieczone w piecu tandoor.

Fish Garlic Tikka

55,00 zł

Przepyszne kawałki ryby marynowane w jogurcie z czosnkiem i aromatycznymi indyjskimi przyprawami, pieczone w piecu tandoor.

Chicken Garlic Tikka

42,00 zł

Przepyszne kawałki mięsa z udek kurczaka marynowane w jogurcie z czosnkiem i aromatycznymi indyjskimi przyprawami, pieczone w piecu Tandoor. Wszystkie produkty z pieca Tandoor podawane są z małą sałatką.

Fish Tikka

55,00 zł

Soczyste kawałki ryby marynowanej w aromatycznych indyjskich przyprawach z dodatkiem oleju musztardowego, pieczone w piecu Tandoor. Wszystkie produkty z pieca Tandoor podawane są z małą sałatką.

Paneer Tikka

42,00 zł

Kawałki domowej roboty delikatnego białego sera, papryki i cebuli marynowane w jogurcie i indyjskich przyprawach, pieczone w piecu Tandoor. Wszystkie produkty z pieca Tandoor podawane są z małą sałatką.

Tandoori Mix Meat Plater

79,00 zł

Zachwycająca kombinacja chicken tikka, chicken malai kebab, lamb seekh kebab. Wszystkie produkty z pieca Tandoor podawane są z małą sałatką.

DANIA ORIENTALNE

7

Prawn Salt & Pepper

51,00 zł

8 krewetek w cieście z mąki pszennej i ziemniaczanej, smażonych na głębokim tłuszczu i gotowanych z krojoną cebulą, czosnkiem i papryką.

Chicken Fried Rice

35,00 zł

Ryż basmati smażony z cebulą, czosnkiem, warzywami, kurczakiem i jajkami.

Chilly Prawn

51,00 zł

10 krewetek w cieście z mąki pszennej i ziemniaczanej, smażonych na głębokim tłuszczu i gotowanych w sosie pikantnym z cebulą, czosnkiem i papryką.

Crispy Honey Chicken

42,00 zł

Kurczak w cieście z mąki pszennej i ziemniaczanej, smażony w głębokim tłuszczu i gotowany w lekko pikantnym sosie miodowo-pomidorowym z cebulą, czosnkiem, papryką.

Veg Fried Rice

32,00 zł

Ryż basmati w orientalnym stylu, smażony z cebulą, czosnkiem i warzywami.

Chilly Chicken

42,00 zł

Kurczak smażony w cieście z mąki pszennej i ziemniaczanej, gotowany w pikantnym sosie z cebulą, czosnkiem i papryką.

Chilly Paneer

42,00 zł

Twarogowy ser domowy smażony w cieście z mąki pszennej i ziemniaczanej, gotowany w sosie pikantnym z cebulą, czosnkiem i papryką.

DANIA SPECJALNE DREAMLAND - NA ŻELIWNYM GORĄCYM PÓLMISKU

4

Lamb Chilly Sizzler

51,00 zł

Kawałki jagnięciny gotowane w cebuli, papryce i aromatycznych indyjskich przyprawach z nutą sosu pomidorowego podane ze świeżą zieloną kolendrą.

Chicken Sizzler

45,00 zł

Kawałki kurczaka tikka gotowane w cebuli, papryce i aromatycznych indyjskich przyprawach z nutą sosu pomidorowego podawane ze świeżą zieloną kolendrą.

Vegetable Sizzler

42,00 zł

Wariacja świeżych warzyw, grzybów, okry, cukinii, smażone i gotowane w aromatycznych indyjskich przyprawach z nutą sosu pomidorowego i kokosa podawane w gorącym półmisku sizzler.

Prawn and Fish Sizzler

52,00 zł

Kawałki ryby i krewetki smażone i gotowane w cebuli, papryce i aromatycznych indyjskich przyprawach z nutą sosu pomidorowego i mleka kokosowego podawane ze świeżą zieloną kolendrą.

DANIA WEGETARIAŃSKIE

21

Paneer Dahiwala

42,00 zł

Kawałki domowego białego sera paneer w aromatycznym indyjskim sosie z cebuli i orzechów nerkowca, jogurtu i śmietany.

Pindi Chana Masala

36,00 zł

Ciecierzycza gotowana w pikantnym sosie z cebulą i krojonymi pomidorami, z imbirem, czosnkiem i przyprawami skropiona sokiem z limonki.

Jaipal Paneer

42,00 zł

Pyszny, delikatny domowy biały ser krojony w małe kosteczki z papryką i pomidorami, duszone w sosie cebulowym z czosnkiem i przyprawami-pikantny i delikatny.

Mushroom Masala

36,00 zł

Świeże grzyby duszone w pikantnym sosie z cebulą i krojonymi pomidorami, z imbirem, czosnkiem i indyjskimi przyprawami.

DANIA WEGETARIAŃSKIE [ciąg dalszy](#)

21

Vegetable Kolhapuri
36,00 zł

Mieszanka warzyw z papryką oraz kawałkami domowej roboty białego sera, w bardzo ostrym sosie curry z dodatkiem chilli i kokosa.

Aloo Brinjal
36,00 zł

Ziemniaki i bakłażan podsmażane na małej ilości tłuszczu z indyjskimi przyprawami.

Kashmiri Dum Aloo
36,00 zł

Aromatyczne danie z ziemniaków w pomidorowym sosie curry z nasionkami kopru włoskiego przyprawami i jogurtem.

Yellow Dal Tadka
36,00 zł

Gęsty, ostry gulasz z soczewicy, z dodatkiem zielonego chilli, świeżej kolendry, pomidorów i czosnku z zaskakującą nutą liści limonki w tle.

Bhindi Masala
38,00 zł

Okra gotowana w pikantnym sosie z cebulą i krojonymi pomidorami, z imbirem, czosnkiem i indyjskimi przyprawami.

Palak Paneer
39,00 zł

Pyszny domowej roboty biały ser w kremowym szpinakowym sosie ze śmietaną.

Kadai Paneer
39,00 zł

Pyszny domowej roboty biały ser w ostrym sosie curry z papryką, cebulą i tradycyjnymi indyjskimi przyprawami z dodatkiem śmietany.

Paneer Makhni
39,00 zł

Ulubiony domowej roboty biały ser, w łagodnym sosie pomidorowo maślanym, ze śmietaną.

Paneer Lababdar
39,00 zł

Delikatny domowy biały ser i papryka, duszone w sosie cebulowo- pomidorowym z dodatkiem orzechów nerkowca – kremowy, mleczno-pikantny i delikatny.

Vegetable Kofta Curry
36,00 zł

Mięciutkie piramidki zrobione z warzyw, ziemniaków i domowej roboty białego sera, w pomidorowym sosie curry.

Aloo Gobhi
36,00 zł

Aromatyczne ziemniaki z kalafiolem w stylu indyjskim.

Jeera Aloo
24,00 zł

Przepyszne przygotowane na sposób indyjski ziemniaki, z kuminem, kurkumą i świeżą kolendrą.

Dal Makhni
36,00 zł

Gładki, rozpywający się w ustach gulasz z czarnej soczewicy, żółtego grochu, czerwonej fasoli gotowane z bardzo aromatycznymi przyprawami.

Mix Vegetable
36,00 zł

Mieszanka warzyw – marchewka, fasolka, zielony groszek, kalafior duszonych w sosie pomidorowo-cebulowym z indyjskimi przyprawami.

Paneer Tika Masala
39,00 zł

Kawałki pysznego, domowej roboty, białego sera marynowanego w indyjskich przyprawach i jogurcie, a potem zapieczonego w piecu tandoor z sosem z pomidorów i cebuli, serwowane z kolendrą i śmietaną.

Matar Paneer
39,00 zł

Delikatny domowej roboty biały ser z zielonym groszkiem gotowany w sosie curry, serwowany z kolendrą i śmietaną.

Shahi Paneer Korma
42,00 zł

Kawałki domowego białego sera w łagodnym sosie z orzechów nerkowca z maślaną nutą i śmietanką.

DANIA Z KURCZAKA

15

Methi Chicken
42,00 zł

Kawałki mięsa z kurczaka marynowane w mieszance przypraw indyjskich z dominującym smakiem methi-kozieradki, duszone w śmietanie i sosie z orzechów nerkowca.

Chicken Curry
39,00 zł

Kawałki piersi kurczaka duszone w aromatycznym sosie curry.

Chicken Tikka Masala
39,00 zł

Kawałki mięsa z udek kurczaka zamarynowane w indyjskich przyprawach i jogurcie naturalnym, zapieczone w piecu tandoor, w pikantnym sosie z cebulą, pomidorami i śmietaną.

Butter Chicken
42,00 zł

Kawałki piersi kurczaka pieczone w piecu Tandoor podawane w łagodnym sosie maślano – pomidorowym, z orzechami nerkowca, ze śmietaną.

Chicken Kali Mirch
42,00 zł

Kawałki udek kurczaka zamarynowane w paście z orzechów nerkowca, zapieczone w piecu tandoor, podawane ze śmietankowym sosem, z orzechami nerkowca i świeżym czarnym pieprzem.

Vindaloo Chicken
39,00 zł

Kawałki mięsa z kurczaka zamarynowane w świeżym imbirze i przyprawach, ugotowane z dodatkiem przypraw orientalnych i ziemniaków doprawione ostrymi papryczkami chili.

Dahiwalā Chicken
39,00 zł

Kawałki mięsa z kurczaka w aromatycznym indyjskim sosie z cebuli i orzechów nerkowca, jogurtu i śmietany.

Balti Chicken
39,00 zł

Kawałki piersi kurczaka duszone w sosie pomidorowo-cebulowym, z pastą Balti.

Mango Chicken
42,00 zł

Kawałki kurczaka gotowane w aromatycznych indyjskich przyprawach, z sosem z pulpy mango i orzechami nerkowca i śmietanką.

Chicken Korma
42,00 zł

Kawałki piersi kurczaka w delikatnym sosie z orzechów nerkowca ze śmietaną.

Chicken Palak
39,00 zł

Kawałki piersi kurczaka duszone w sosie szpinakowym z cebulą, imbirem, czosnkiem i śmietaną.

Kadahi Chicken
39,00 zł

Kawałki piersi kurczaka, papryki, pomidorów i cebuli ugotowane z indyjskimi przyprawami w maślano śmietanowym sosie z orzechami nerkowca, ze świeżą kolendrą.

Madras Chicken
39,00 zł

Kawałki piersi kurczaka gotowane w gęstym sosie z intensywnymi indyjskimi przyprawami i proszkiem kokosowym.

Mint Chicken
39,00 zł

Kawałki kurczaka gotowane w sosie ze szpinaku, mięty, kolendry i przypraw orientalnych z nasionami gorczycy.

Chicken Jalfrezi
39,00 zł

Kawałki soczystego curry z kurczaka, papryki i cebuli podsmażone w gęstym i bogatym sosie pomidorowym.

DANIA Z JAGNIĘCINY

10

Mint Lamb

47,00 zł

Kawałki mięsa jagnięciny gotowane w sosie ze szpinaku z miętą, kolendrą i orientalnymi przyprawami z ziarenkami gorczycy.

Lamb Rogan Josh

47,00 zł

Curry jagnięce w stylu kaszmirskim z cebulą, pomidorami, jogurtem, imbirem, czosnkiem i aromatycznymi przyprawami.

Lamb Palak

47,00 zł

Kawałki jagnięciny duszone w sosie szpinakowym z cebulą, imbirem, czosnkiem i śmietaną.

Madras Lamb

48,00 zł

Kawałki jagnięciny gotowane w gęstym sosie z intensywnymi indyjskimi przyprawami i proszkiem kokosowym.

Lamb Do Pyaza

47,00 zł

Kawałki mięsa z jagnięciny marynowane w mieszance przypraw indyjskich z dominującym smakiem cebuli duszone w sosie pomidorowym.

Lamb Curry

47,00 zł

Kawałki jagnięciny duszone w aromatycznym sosie curry.

Lamb Korma

48,00 zł

Kawałki jagnięciny w delikatnym sosie z orzechów nerkowca ze śmietaną.

Kadahi Lamb

47,00 zł

Kawałki jagnięciny, papryki, pomidorów i cebuli ugotowane z indyjskimi przyprawami w maślano śmietanowym sosie z orzechami nerkowca, ze świeżą kolendrą.

Vindaloo Lamb

48,00 zł

Kawałki jagnięciny zamarynowane w świeżym imbirze i przyprawach, ugotowane z dodatkiem przypraw orientalnych i ziemniaków doprawione ostrymi papryczkami chilli.

Dahiwala Lamb

48,00 zł

Kawałki mięsa z jagnięciny w aromatycznym indyjskim sosie z cebuli i orzechów nerkowca, jogurtu i śmietany.

CHLEB INDYJSKI		12
<div> <div>Paneer Naan</div> <div>Naan nadziewany serem paneer i kolendrą.</div> <div>21,00 zł</div> </div>	<div> <div>Lachha Paranta Mint</div> <div>Krucze, warstwowe pieczywo pełnoziarniste przyprawione suszoną miętą.</div> <div>16,00 zł</div> </div>	
<div> <div>Onion Kulcha</div> <div>Indyjski chleb z białej mąki z nadzieniem cebulowym.</div> <div>20,00 zł</div> </div>	<div> <div>Mint Naan</div> <div>Naan z miętą.</div> <div>15,00 zł</div> </div>	
<div> <div>Kalogi Naan</div> <div>Naan z masłem i czarnuszką.</div> <div>15,00 zł</div> </div>	<div> <div>Plain Naan</div> <div>Tradycyjny płaski chlebek z mąki pszennej, jajek, mleka, z dodatkiem cukru i soli.</div> <div>12,00 zł</div> </div>	
<div> <div>Butter Naan</div> <div>Tradycyjny płaski chlebek z mąki pszennej, jajek, mleka, z dodatkiem cukru i soli, serwowany z masłem.</div> <div>14,00 zł</div> </div>	<div> <div>Garlic Naan</div> <div>Naan podawany z masłem i pieczonym czosnkiem.</div> <div>15,00 zł</div> </div>	
<div> <div>Peshawari Naan</div> <div>Naan nadziewany sproszkowanym kokosem, rodzynkami i suszonymi owocami.</div> <div>21,00 zł</div> </div>	<div> <div>Tandoori Roti</div> <div>Tradycyjny płaski chlebek z mąki bezglutenowej.</div> <div>12,00 zł</div> </div>	
<div> <div>Aloo Prantha</div> <div>Roti faszerowane tłuczonym ziemniakami, świeżą kolendrą i indyjskimi przyprawami, zapiekane w piecu Tandoor, podawane jogurtem.</div> <div>20,00 zł</div> </div>	<div> <div>Chicken Naan</div> <div>Naan nadziewany kurczakiem tikka, cebulą i świeżą kolendrą i zapiekany w piecu Tandoor podawany z sosem curry.</div> <div>22,00 zł</div> </div>	

DODATKI

13

Green Salad Bowl18,00 zł

Sałatka z zielonej i lodowej sałaty z pomidorkami koktajlowymi i dodatkami. Odświeżający, znakomity dodatek do dania głównego.

Pickle5,00 zł

Mix Vegetable Raita12,00 zł

Jogurt aromatyzowany sproszkowanym kuminem, z pokrojonymi pomidorami i ogórkiem.

Mango Chutney7,00 zł

Gęsty sos sporządzany z owoców mango i warzyw, pikantny i słodki. Używany do potraw mięsnych i wegetariańskich.

Tamarind Sauce4,00 zł

Sos z tamaryndowca o charakterystycznym słodko-kwaśnym smaku i ciekawym aromacie.

White Basmati Rice12,00 zł

Biały ryż basmati.

Papadam8,00 zł

Chrupiący cieniutki placek z mąki z fasoli urad smażony/pieczony w piecu Tandoor. 2 szt.

Masala Papadam14,00 zł

Chipsy z papadam serwowane z salsą z cebuli, pomidorów i świeżej kolendry z solą i sokiem z cytryny.

Spicy Chilly Souce5,00 zł

Natural Yogurt10,00 zł

Jogurt naturalny.

Mint Sauce4,00 zł

Sos miętowy.

French Fries15,00 zł

Frytki z ziemniaków.

Indian Mini Salad10,00 zł

Zielone chili, plasterki cytryny, krążki świeżej cebuli.

DESERY

3

Gulab Jamun14,00 zł

Smażone na głębokim tłuszczu małe okrągłe kuleczki składające się z mlecznej masy, podawane z syropem smakowym z kardamonu. 2szt.

Gajar Ka Halwa16,00 zł

Świeża marchewka ogrodowa starta i gotowana z mlekiem i kardamonem, orzechami nerkowca, rodzynkami, suszonymi owocami z masłem ghee podawane na ciepło.

Kheer / Rice Pudding16,00 zł

Ryż basmati gotowany w mleku z cukrem, kardamonem, rodzynkami i orzechami nerkowca podawany na zimno.

NAPOJE

6

<div><div>Mango Lassi</div><div>Ulubiony napój jogurtowy zmiksowany z pulpą z mango.</div></div> <div>17,00 zł</div>	<div><div>Salty Lassi</div><div>Napój jogurtowy z przyprawami indyjskimi, przyprawiony na słono.</div></div> <div>15,00 zł</div>
<div><div>Sweet Lassi</div><div>Napój jogurtowy z cukrem.</div></div> <div>15,00 zł</div>	<div><div>Rose Lassi</div><div>Napój jogurtowy z syropem różanym.</div></div> <div>17,00 zł</div>
<div><div>Milk Shakes – Banana and Avocado / Vanilla / Strawberry</div><div>Mleczny napój z dodatkiem banana i awokado / wanilii / truskawek.</div></div> <div>20,00 zł</div>	<div><div>Indian Lemonade</div><div>Lemoniada ze świeżymi liśćmi mięty, cytryną i cukrem, ze szczyptą czarnej soli Kala Namak.</div></div> <div>16,00 zł</div>

SOKI

8

Pepsi	11,00 zł	7 Up	11,00 zł
Mirinda	11,00 zł	Pepsi Max	11,00 zł
Schweppes Indian Tonic	11,00 zł	Woda Górská Natura	11,00 zł
Lipton Ice Tea	11,00 zł	Napój Toma	11,00 zł