

MENU RESTAURACJI

House of Curry

Patriotów 11A, 04-972 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
142

KATEGORII
16

STAN NA DZIEŃ
30.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI

21

HARA BHARA KABAB

25,00 zł

Szpinak, ziemniaki, zielony groszek, kolendra, zielone chili, imbir, przyprawy

CHILLI PANEER

35,00 zł

Kawałki paneer z papryką, cebulą i ostrym sosem chili

CHICKEN 65

39,00 zł

kawałki kurczaka marynowane w jogurcie i indyjskich przyprawach, głębokim tłuszczu z liśćmi curry, czosnkiem i chill

GRILLED FISH TIKKA

42,00 zł

Kawałki białej ryby marynowane w gęstym jogurcie z imbirem, czosnkiem i indyjskimi przyprawami, grillowane w piecu tandoor.

10. PANEER PAKORA

24,00 zł

Smażony, panierowany indyjski biały ser

12. ONION BHAJIA

22,00 zł

Panierowane krążki cebuli smażone w głębokim tłuszczu

14. PANEER TIKKA

27,00 zł

Kawałki sera marynowane w jogurcie i indyjskich przyprawach, grillowane w piecu Tandoor

16. CHICKEN TIKKA

27,00 zł

Marynowane kawałki kurczaka grillowane w piecu Tandoor

18. GARLIC CHICKEN TIKKA

28,00 zł

Kawałki kurczaka marynowane w czosnku, grillowane w piecu Tandoor

20. TANDOORI CHICKEN

35,00 zł

Udka i piersi marynowane w jogurcie i przyprawach indyjskich, grillowane w piecu Tandoor

GARLIC PANEER TIKKA

28,00 zł

Kawałki paneer marynowane w czosnku, jogurcie i aromatycznych przyprawach

CHILLI CHICKEN

37,00 zł

Smażony kurczak z aromatycznym sosie chili, papryka, czosnek, warzywami

FISH PAKORA

27,00 zł

Kawałki delikatnej białej ryby marynowane w indyjskich przyprawach, smażone na chrupko w cieście z mąki z ciecierzycy.

09. SAMOSA (2 SZT.)

21,00 zł

Kruche pierożki nadziewane ziemniakami i groszkiem

11. MIX VEG. PAKORA

21,00 zł

Panierowane krążki warzywne smażone w głębokim tłuszczu

13. CHAT PATTI PANEER

26,00 zł

Smażony, indyjski biały ser w indyjskich przyprawach <6

15. MUTTON/CHICKEN SAMOSA

32,00 zł

Kruche stożki nadziewane kurczakiem lub jagnięciną

17. CHICKEN HARIYALI TIKKA

27,00 zł

Kawałki kurczaka marynowane w świeżych ziołach, grillowane w piecu Tandoor

19. MURGH MALAI KEBEB

27,00 zł

Najlepsze kawałki kurczaka marynowane w śmietanie i serze, grillowane w piecu Tandoor

53. CHICKEN DO PIYAZA

41,00 zł

Kawałki kurczaka gotowane w sosie cebulowo – orzechowym

PRZYSTAWKI ciąg dalszy

21

54. CHICKEN HYDAERABADI

38,00 zł

Kawałki kurczaka gotowane w świeżych ziołach <6

ZUPY

5

01. DAL SOUP

20,00 zł

Świeżo gotowana zupa z soczewicy z mieszanką warzyw

02. MUSHROOM PALAK SOUP

20,00 zł

Świeżo gotowana zupa grzybowo-szpinakowa

03. TOMATO SOUP

20,00 zł

Indyjska zupa ze świeżych pomidorów

04. CHICKEN SOUP

21,00 zł

Zupa z kurczaka po indyjsku

05. MUTTON SOUP

22,00 zł

Zupa z baraniny

SAŁATKI

6

CORN CHAT

25,00 zł

Gotowana kukurydza z drobno posiekaną cebulą, pomidorem, świeżą kolendrą, sokiem z limonki i mieszanką indyjskich przypraw

GRILL PANEER TIKKA

24,00 zł

Kawałki sera paneer oraz świeżych warzyw (papryka, cebula) marynowane w gęstym jogurcie z pastą imbirowo-czosnkową i indyjskimi przyprawami

KABULI CHAT

23,00 zł

gotowanej ciecierzycy, ziemniaków, cebuli i pomidorów, doprawiona chaat masalą, sokiem z cytryny, chutnejem z tamaryndowca oraz chrupiącymi dodatkami

06. GREEN SALAD

17,00 zł

Sałatka ze świeżych warzyw

07. BRINJOL AND CHEESE SALAD

19,00 zł

Smażony bakłażan i biały ser

08. CHICKEN TIKKA SALAD

24,00 zł

Grilowany kurczak ze świeżymi warzywami <6

ZESTAWY

3

Zestaw dla 4 osób

251,00 zł

1 x Chicken Tikka 1 x Mix Veg. Pakora 1 x Chicken Tikka Masala 1 x Ginger Chicken 1 x Paneer Makhni 1 x Mix Vegetables Curry 1 x Butter Naan 1 x Garlic Naan 1 x Lemon Rice 1 x Safron Rice 2 x Gulab Jamun

Zestaw dla 5 osób

310,00 zł

1 x Garlic Chicken Tikka 1 x Murgh Malai Kebab 1 x Palak Paneer 1 x Chana Masala 1 x Butter Chicken 1 x Mix Vegetables Curry 2 x Butter Naan 2 x Garlic Naan 2 x Ryż Basmati 2 x Gulab Jamun

Zestaw dla 2 osób

115,00 zł

1 x Samosa 1 x Paneer Tikka Masala 1 x Butter Chicken 1 x Ryż Basmati 1 x Garlic Naan

DANIA GŁÓWNE

8

KADAI PANEER

34,00 zł

Indyjski serek paneer gotowany w pomidorowo-cebulowym sosie z warzywami w aromatycznym sosie

CORN PALAK

32,00 zł

Indyjskie curry z kukurydzą w kremowym sosie ze szpinaku, aromatyzowane imbirem, czosnkiem i garam masalą

BALTI PANEER

39,00 zł

Kawałki sera indyjski twaróg w aromatycznym sosie z dodatkiem papryki, orzechów nerkowca i przypraw.

PANEER MADRAS

36,00 zł

Indyjski ser paneer w pomidorowo- kokosowym, przygotowy imbirem, czosnkiem, liśćmi curry i chilli

GINGER PANEER

36,00 zł

Indyjski ser paneer smażony z imbirem, cebulą, pomidorami i zielonym chili.

VEG MADRAS

34,00 zł

warzyw w pikantnym sosie pomidorowo- kokosowym z papryczką chilli, liśćmi curry, gorczycą i aromatycznymi indyjskimi

BHINDI DO PIYAZA

35,00 zł

Okra (okra) podsmażana z podwójną ilością czerwonej cebuli, pomidorami i aromatycznymi przyprawami.

MANGO CHICKEN

37,00 zł

Kawałki kurczaka w kremowym, słodko-pikantnym sosie na bazie mleczka kokosowego i mango, z dodatkiem imbiru, czosnku i limonki.

DANIA WEGETARIAŃSKIE

24

21. DAL TADKA

31,00 zł

Żółta i czerwona soczewica gotowana w przyprawie indyjskiej

23. VEG SHAHI KORMA

33,00 zł

Mieszanka warzyw w sosie śmietankowo-orzechowym (nerkowce)

25. CHANA MASALA

31,00 zł

Cieciora i ziemniaki w sosie pomidorowym w indyjskich przyprawach

27. ALOO GHOBI BHAJI

31,00 zł

Ziemniaki z kalafiorem w indyjskich przyprawach

29. DAHIWALA BAINGAN

31,00 zł

Bakłażan w sosie jogurtowo-kokosowym

31. PALAK PANEER

35,00 zł

Kawałki białego sera ze szpinakiem w indyjskich przyprawach

33. GARLIC PANEER

33,00 zł

Kawałki indyjskiego sera w sosie czosnkowym

43. CHICKEN MADRAS

37,00 zł

Kawałki kurczaka z cebulą, papryką i ze świeżym ostrym zielonym chilli <6

45. MUTTON CURRY

45,00 zł

Kawałki jagnięciny w sosie curry

47. MUTTON PALAK

46,00 zł

Kawałki jagnięciny gotowane ze szpinakiem w indyjskich przyprawach

50. KADAI MUTTON

46,00 zł

Kawałki jagnięciny z mieszanką warzyw w sosie curry <6

52. BHUNA GOSHT

50,00 zł

Jagnięcina gotowana w cebuli, pomidorach i indyjskich przyprawach

22. DAL MAKHNI

31,00 zł

Czarna fasola gotowana w maśle i pomidorach

24. MIXED VEGETABLE CURRY

31,00 zł

Mieszanka warzyw w sosie curry

26. ALOO MASALA

31,00 zł

Ziemniaki gotowane w piécie w indyjskich przyprawach

28. ALOO BHINDI BHAJI

31,00 zł

Ziemniaki i okra gotowane w indyjskich przyprawach z wiórkami kokosowymi

30. PANEER TIKKA MASALA

33,00 zł

Kawałki białego sera grillowane w indyjskich przyprawach <6

32. PANEER MAKHNI

33,00 zł

Kawałki indyjskiego sera w sosie pomidorowym z masłem

34. METHI PANEER

30,00 zł

Kawałki indyjskiego sera w gotowane w sosie z kozieradki

44. CHICKEN VINDALOO

39,00 zł

Kawałki kurczaka gotowane w ostro-kwaśnym sosie <6

46. MUTTON KORMA

48,00 zł

Kawałki jagnięciny w sosie śmietankowo-orzechowym (nerkowce)

48. MUTTON ROGAN JOSH

46,00 zł

Kawałki jagnięciny gotowane w przyprawach indyjskich w sosie cebulowym <6

51. DAL GOSHT

49,00 zł

Jagnięcina gotowana z soczewicą, cebulą i sosem pomidorowym <6

53. CHICKEN DO PIYAZA

41,00 zł

Kawałki kurczaka gotowane w sosie cebulowo – orzechowym

DANIA GŁÓWNE

25

35. CHICKEN CURRY

35,00 zł

Kawałki kurczaka w sosie curry

37. CHICKEN TIKKA MASALA

36,00 zł

Kawałki grillowanego kurczaka w sosie cebulowo-pomidorowym <6

39. CHICKEN KORMA

39,00 zł

Kawałki kurczaka w sosie śmietankowo-orzechowym (nerkowce)

41. CHICKEN JALFREIJI

36,00 zł

Kawałki kurczaka z mieszanką warzyw w sosie curry <6

43. CHICKEN MADRAS

37,00 zł

Kawałki kurczaka z cebulą, papryką i ze świeżym ostrym zielonym chilli <6

45. MUTTON CURRY

45,00 zł

Kawałki jagnięciny w sosie curry

47. MUTTON PALAK

46,00 zł

Kawałki jagnięciny gotowane ze szpinakiem w indyjskich przyprawach

49. MUTTON MADRAS

46,00 zł

Kawałki jagnięciny z cebulą, papryką i ze świeżym ostrym zielonym chilli <6

51. DAL GOSHT

49,00 zł

Jagnięcina gotowana z soczewicą, cebulą i sosem pomidorowym <6

53. CHICKEN DO PIYAZA

41,00 zł

Kawałki kurczaka gotowane w sosie cebulowo – orzechowym

55. MURGH PASANDA

50,00 zł

Kawałki kurczaka w sosie migdałowym

57. MUTTON KEEMA MATTAR

50,00 zł

Kawałki jagnięciny i zielonego groszku gotowane w cebuli i sosie pomidorowym <6

36. BUTTER CHICKEN

36,00 zł

Kawałki kurczaka w sosie pomidorowym z masłem

38. METHI CHICKEN

35,00 zł

Kawałki kurczaka z liśćmi kozieradki w przyprawach indyjskich

40. CHICKEN PALAK

36,00 zł

Szpinak i kawałki kurczaka w sosie curry

42. GINGER CHICKEN

37,00 zł

Kawałki kurczaka gotowane z imbirem, papryką, cebulą w sosie pomidorowym <6

44. CHICKEN VINDALOO

39,00 zł

Kawałki kurczaka gotowane w ostro-kwaśnym sosie <6

46. MUTTON KORMA

48,00 zł

Kawałki jagnięciny w sosie śmietankowo-orzechowym (nerkowce)

48. MUTTON ROGAN JOSH

46,00 zł

Kawałki jagnięciny gotowane w przyprawach indyjskich w sosie cebulowym <6

50. KADAI MUTTON

46,00 zł

Kawałki jagnięciny z mieszanką warzyw w sosie curry <6

52. BHUNA GOSHT

50,00 zł

Jagnięcina gotowana w cebuli, pomidorach i indyjskich przyprawach

54. CHICKEN HYDAERABADI

38,00 zł

Kawałki kurczaka gotowane w świeżych ziołach <6

56. BALTI CHICKEN / MUTTON

50,00 zł

Kawałki kurczaka/jagnięciny gotowane z papryką, pomidorami w indyjskich przyprawach <6

58. GINGER MUTTON

50,00 zł

Kawałki jagnięciny gotowane z imbirem, papryką, cebulą w sosie pomidorowym <6

DANIA GŁÓWNE ciąg dalszy

25

59. MUTTON LAL MASSALA

50,00 zł

Kawałki jagnięciny gotowane w czerwonym sosie curry 

INDIAN SIZZLER

3

60. VEGETABLE SIZZLER

40,00 zł

Warzywa i indyjski ser w ostrym sosie, serwowane na efektownym gorącym półmisku. <6

61. CHICKEN SIZZLER

46,00 zł

Kawałki kurczaka w ostrym sosie, serwowane na efektownym gorącym półmisku. <6

62. MUTTON SIZZLER

56,00 zł

Kawałki jagnięciny w ostrym sosie, serwowane na efektownym gorącym półmisku. <6

RYŻ - SPECJALNE MENU SZEFA KUCHNI

1

SPECIAL PRAWNS BIRYANI

43,00 zł

Ryż basmatiz krewetkami w świeżych indyjskich przyprawach serwowane z jogurtem

DANIA Z RYŻU

10

<div>69. PLAIN RICE</div> <div>Ryż basmati</div>	13,00 zł	<div>70. JEERA RICE</div> <div>Gotowany ryż basmati smażony w kminie indyjskim</div>	15,00 zł
<div>71. SAFFRON RICE</div> <div>Ryż barwiony szafranem</div>	17,00 zł	<div>73. METHI PULAO</div> <div>Ryż basmati smażony z liśćmi kozieradki i orzechami nerkowca</div>	19,00 zł
<div>72. LEMON RICE</div> <div>Ryż cytrynowy</div>	16,00 zł	<div>74. MATAR PULAO</div> <div>Ryż basmati smażony z groszkiem</div>	19,00 zł
<div>75. KASHMIRI PULAO</div> <div>Ryż basmati smażony ze świeżymi owocami.</div>	22,00 zł	<div>76. VEGETABLE BIRYANI</div> <div>Ryż basmati gotowany z warzywami w przyprawach indyjskich, podawany z jogurtem <6</div>	33,00 zł
<div>77. CHICKEN BIRYANI</div> <div>Ryż basmati gotowany z kawałkami kurczaka w przyprawach indyjskich, podawany z jogurtem <6</div>	38,00 zł	<div>78. MUTTON BIRYANI</div> <div>Ryż basmati gotowany z kawałkami jagnięciny w przyprawach indyjskich, podawany z jogurtem <6</div>	43,00 zł

RYBY I OWOCE MORZA

7

<div>63. FISH CURRY</div> <div>Kawałki ryby w sosie kokosowym z curry</div>	34,00 zł	<div>64. FISH KHADA MASALA</div> <div>Filet rybny gotowany w cebuli i pomidorach <6</div>	35,00 zł
<div>65. LASOONI MACCHI</div> <div>Kawałki ryby gotowane w ostrym sosie o smaku czosnku <6</div>	35,00 zł	<div>66. PRAWN CURRY</div> <div>Krewetki w sosie cebulowo-kokosowym</div>	44,00 zł
<div>67. PRAWN CHILI GARLIC MASALA</div> <div>Krewetki obtaczane czosnkiem i chilli <6</div>	45,00 zł	<div>68. PRAWN JALFREJI</div> <div>Krewetki gotowane z warzywami w sosie curry <6</div>	42,00 zł
<div>60. VEGETABLE SIZZLER</div> <div>Warzywa i indyjski ser w ostrym sosie, serwowane na efektownym gorącym półmisku. <6</div>	40,00 zł		

INDYJSKIE PLACKI

12

79. TANDOORI ROTI

12,00 zł

Indyjski chleb pieczony w piecu Tandoor

80. METHI ROTI

13,00 zł

Indyjski chleb z liści kozieradki pieczony w piecu Tandoor

81. PLAIN NAAN

14,00 zł

Indyjski chleb z białej mąki, pieczony w piecu Tandoor

82. BUTTER NAAN

15,00 zł

Indyjski chleb z masłem, pieczony w piecu Tandoor

83. GARLIC NAAN

15,00 zł

Indyjski chleb z czosnkiem, pieczony w piecu Tandoor

84. MOTI NAAN

15,00 zł

Indyjski chleb z czarnuszką, pieczony w piecu Tandoor

85. LACHHA PARATHA

15,00 zł

Wielowarstwowy Indyjski chlebek

86. ALOO PARANTHA

16,00 zł

Indyjski chleb nadziewany ziemniakami i przyprawami, pieczony w piecu Tandoor

87. PANEER NAAN

19,00 zł

Indyjski chleb nadziewany indyjskim serem i przyprawami, pieczony w piecu Tandoor

88. KEEMA NAAN

21,00 zł

Indyjski chleb nadziewany małymi kawałkami jagnięciny i przyprawami, pieczony w piecu Tandoor <6

89. CHICKEN KEEMA NAAN

20,00 zł

Indyjski chleb nadziewany mielonym mięsem kurczaka pieczony w piecu Tandoor

90. KASHMIRI NAAN

21,00 zł

Indyjski chleb nadziewany indyjskim serem świeżymi owocami, pieczony w piecu Tandoor

TALERZ - SPECJALNE MENU SZEFA KUCHNI

2

VEG PLATTER

42,00 zł

Indyjski wegetariański półmisek to kolorowa i aromatyczna kompozycja różnych norodnych przystawek , , serwowana zazwyczaj na jednym.

NON VEG PLATTER

52,00 zł

Indyjski półmisek mięsny to różnorodny zestaw grillowanych mięs i przystawek, Jest to idealna opcja dla osób chcących spróbować wielu smaków jednocześnie.

DODATKI

6

91. ROASTED PAPAD

8,00 zł

Placki z soczewicy z pieca Tandoor

92. PLAIN CURD

10,00 zł

Jogurt

93. RAITA

13,00 zł

Jogurt z ogórkiem / cebulą / pomidorem

91. ROASTED PAPAD

6,00 zł

92. PLAIN CURD

8,00 zł

93. RAITA

11,00 zł

DESERY

2

94. GULAB JAMUN

12,00 zł

Smażone kulki mleczone w słodkim syropie kardamonowym

95. KUL (MANGO, BADAM)

12,00 zł

Lody o smaku mango i migdałów (dostępne tylko w lokalu)

NAPOJE

7

96. GINGER LEMON DRINK (napój imbirowy) - 200ml	14,00 zł	97. MANGO JUICE (napój mango) - 200ml	12,00 zł
98. LYCHEE JUICE (napój liczi) - 200ml	12,00 zł	99. GUAVA JUICE (napój guava) - 200ml	12,00 zł
100. SWEET LASSI (słodki napój jogurtowy) - 270ml	14,00 zł	101. SALT LASSI (słony napój jogurtowy) - 270ml	14,00 zł
102. MANGO LASSI (Napój jogurtowy z mango) - 270ml	15,00 zł		