MENU RESTAURACJI

India King Restaurant

Franciszka Marii Lanciego 16, 02-792 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU	KATEGORII	STAN NA DZIEŃ
153	18	30.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI — 18

Samosa Vegetarian (2 szt. / 2 pcs.) — 21 zł
Kruche pierozki nadziewane ziemniakami i groszkiem / Crispy puffs stuffed with spicy potatoes and green peas

Samosa Chicken (2 szt. / 2 pcs.) — 24 zł
Kruche pierozki nadziewane kurczakiem / Crispy puffs stuffed with chicken

Samosa Mutton (2 szt. / 2 pcs.) — 24 zł
Kruche pierozki nadziewane jagniecina / Crispy puffs stuffed with mutton

Pakoras Paneer — 22 zł
Panierowany bialy ser w mace z soczewicy z indyjskimi przyprawami / Paneer pakoras battered in lentil flour with indian spices

Pakoras Vegetable — 22 zł
Panierowane kawalki warzyw w mace z soczewicy z indyjskimi przyprawami / Vegetable pakoras battered in lentil flour with indian spices

Pakoras Chicken — 22 zł
Panierowany kurczak w mace z soczewicy z indyjskimi przyprawami / Chicken pakoras battered in lentil flour with indian spices

Kurkuri Bhindi — 30 zł
Okra panierowana w indyjskich przyprawach / Ladies finger slices battered with indian spices

Chicken 65 — 30 zł
Kawalki kurczaka panierowane w indyjskich przyprawach / Chunks of chicken battered with indian spices

Chilli chicken — 35 zł
Smazone kawalki kurczaka z chili, papryka, cebula i indyjskimi przyprawami / Chunks of chicken tossed with onion, pepper and indian spices

Chicken lollipop (5 szt. / 5 pcs.) — 24 zł
Skrzydelka kurczaka panierowane w indyjskich przyprawach / Chicken wings battered with indian spices

Harabhara Kebab (5 szt. / 5 pcs.) — 22 zł
Kotleciki z zielonych warzyw / Mildly spiced green vegetable cutlets

Onion Bhajia — 22 zł
Panierowane krazki cebulowe / Onion slices battered in lentil flour with indian spices

Cheese Roll — 24 zł
Krokiety serowe nadziewane kolendra i cebula / Soft cheese spiced with red onion and fresh coriander

Ghobi 65 — 25 zł
Kalafior panierowany w indyjskich przyprawach / Cauliflower battered with indian spices

Chilli Paneer — 34 zł
Kawalki bialego sera obtaczane w czosnku i chilli / Indian cottage cheese tossed with garlic and chilli

Aloo Tikki (5 szt. / 5 pcs.) — 21 zł
Kotleciki ziemniaczane z kolendra i kminem / A cutlet of potato with coriander and cumin

Masala Papad — 17 zł
Wafle z soczewicy z przyprawami / Indian wafers made from lentil and spiced

Veg. Manchurian — 32 zł
Pulpety z warzyw w slodko-kwasnym ostrym sosie / Fried vegetable balls in a sweet and sour thick spicy sauce

PRZEKASKI Z PIECA TANDOOR / START FROM TANDOOR

11

Chicken Tikka — 39 zł
Kawalki kurczaka marynowane w jogurcie i indyjskich przyprawach / Chunks of chicken marinated with curd and indian spices

Chicken Hariyali Tikka — 39 zł
Kawalki kurczaka marynowane w swiezych ziolach / Chunks of chicken marinated with fresh herbs and indian spices

Murgh Madu Kebab — 39 zł
Kawalki kurczaka marynowane w miodzie i indyjskich przyprawach / Supreme pieces of chicken marinated with honey and indian spices

Chicken Tangdi — 45 zł
Marynowane palki z kurczaka grillowane w piecu Tandoor / Marinated chicken drumsticks grilled in tandoori oven

Mutton Seekh Kebab — 47 zł
Mielone mieso z baraniny marynowane w indyjskich przyprawach, grillowane w piecu tandoor / Minced mutton marinated with Indian spices and grilled in clay oven

Paneer Tikka — 39 zł
Kawalki indyjskiego bialego sera marynowane w jogurcie i indyjskich przyprawach / Chunks of cottage cheese marinated with curd and Indian spices

Garlic Chicken Tikka — 39 zł
Kawalki kurczaka marynowane w czosnku i indyjskich przyprawach / Chunks of chicken marinated with garlic and indian spices

Murgh Malai Kebab — 39 zł
Kawalki kurczaka marynowane w smietanie i serze / Supreme pieces of chicken marinated with cream and indian spices

Tandoori Chicken — 48 zł
Udka i piersi kurczaka marynowane w jogurcie i indyjskich przyprawach / Leg and breast of chicken marinated with curd and indian spices

Tandoori Jhinga — 50 zł
Krewetki tiger marynowane w indyjskich przyprawach / Tiger prawn marinated with curd and indian spices

Fish Tikka (Salmon / Losos) — 49 zł
Kawalki ryby marynowane w jogurcie i indyjskich przyprawach / Chunks of fish marinated with curd and Indian spices

ZUPY

5

Dal Soup — 22 zł
Zupa z soczewicy z warzywami / Freshly cooked indian lentils with mix vegetables

Tom Yum Chicken — 25 zł
Ostro-kwasna zupa z grzybami, trawa cytrynowa, pomidorami, galanganem, swieza kolendra i liscmi limonki; z kurczakiem / Hot & sour soup with mushrooms, lemongrass, tomatoes, galangal, fresh coriander and lime leaves; with chicken

Hot and Sour soup of Chicken / Vegetables — 24 zł
Indochinska zupa ostro-kwasna z kurczakiem lub warzywami / Indo-Chinese hot and sour soup with chicken or vegetables

Tom Yum Paneer — 24 zł
Ostro-kwasna zupa z grzybami, trawa cytrynowa, pomidorami, galanganem, swieza kolendra i liscmi limonki; z serem paneer / Hot & sour soup with mushrooms, lemongrass, tomatoes, galangal, fresh coriander and lime leaves; with paneer

Tom Yum Prawns — 28 zł
Ostro-kwasna zupa z grzybami, trawa cytrynowa, pomidorami, galanganem, swieza kolendra i liscmi limonki; z krewetkami / Hot & sour soup with mushrooms, lemongrass, tomatoes, galangal, fresh coriander and lime leaves; with prawns

SAŁATKI

3

Green Salad 20 zł
Salatka ze swiezych warzyw / Freshly cut vegetables

Chicken Tikka Salad 24 zł
Salatka z grillowanym kurczakiem / Grilled chicken with fresh vegetables

Brinjol and Cheese Salad 22 zł
Salatka z baklazana i bialego sera / Deep fried brinjal and cottage cheese

DANIA WEGETARIAŃSKIE

19

Dal Tadka 35 zł
Zolta soczewica przyprawiona czosnkiem i kminem / Garlic flavored lentil, seasoned with indian cumin

Dal Palak 35 zł
Zolta soczewica ze szpinakiem w indyjskich przyprawach / Yellow lentil cooked with spinach flavored with garlic

Dal Makhni 35 zł
Czarna soczewica w masle i pomidorach / Black lentil cooked with tomato butter gravy

Dal Maharani 35 zł
Mieszanka soczewicy w sosie smietanowym z przyprawami / Mix lentils cooked in a creamy sauce and spices

Chana Masala 35 zł
Cieciorka gotowana w pomidorowym sosie z indyjskimi przyprawami / Chick peas cooked with tomato and indian spices

Sabzi Navrangi 37 zł
Warzywa gotowane w sosie orzechowym z nerkowcow / Assorted vegetables cooked with cashewnut gravy

Kadai Vegetable 37 zł
Warzywa gotowane do perfekcji z mieszanka kadai masala / Assorted vegetables cooked to perfection with kadai masala

Methi Aloo 35 zł
Ziemniaki gotowane w lisciach kozieradki / Chunks of potato cooked with fenugreek leaves gravy

Jeera Aloo 35 zł
Danie polnocnoindyjskie z ziemniakami, przyprawami i ziolami / North Indian dish made with potatoes, spices and herbs

Aloo Bhindi 37 zł
Okra z ziemniakami gotowana w cebuli i pomidorach z indyjskimi przyprawami / Ladies finger and potato cooked with onion and tomato

Bhindi Do Piyaza 37 zł
Okra gotowana w cebulowym sosie z indyjskimi przyprawami / Ladies finger cooked with onion gravy

Dahiwala Baingan 37 zł
Kawalki baklazana gotowane w sosie jogurtowo-kokosowym / Chunks of brinjal cooked in a curd-coconut gravy

Baingan Ka Bharta 39 zł
Grillowany baklazan gotowany w pomidorowo-cebulowym sosie / Grilled brinjal cooked with onion tomato

Paneer Makhni 39 zł
Kawalki bialego sera gotowane w sosie pomidorowo-maslanym / Chunks of cottage cheese cooked with butter-tomato gravy

Paneer Jalfreji 39 zł
Kawalki bialego sera gotowane z cebula i papryka w pomidorowym sosie / Chunks of cottage cheese cooked with onion and pepper-tomato gravy

Ginger Paneer 39 zł
Kawalki bialego sera z imbirem, papryka w sosie cebulowym / Chunks of cottage cheese cooked with ginger and pepper onion gravy

Palak Paneer 39 zł
Kawalki bialego sera ze szpinakiem w indyjskich przyprawach / Spinach and chunks of cottage cheese cooked with indian spices

Paneer Tikka Masala 39 zł
Kawalki grillowanego bialego sera w indyjskich przyprawach / Pieces of grilled Indian cottage cheese cooked with Indian spices

Tawa Paneer Masala 39 zł
Polwytrawne curry z papryka, cebula, pomidorami i kostkami sera paneer / Semi dry curry with capsicum, onions, tomatoes and paneer cheese cubes

DANIA Z KURCZAKA

13

Butter Chicken — 41 zł
Kawalki kurczaka gotowane w sosie pomidorowo-maslanym / Chunks of chicken cooked with butter-tomato gravy

Chicken Tikka Masala — 41 zł
Kawalki grillowanego kurczaka gotowane w sosie pomidorowo-cebulowym / Chunks of chicken cooked with onion-tomato gravy

Chicken Korma — 41 zł
Kawalki kurczaka w sosie smietanowo-orzechowym z nerkowcow / Chunks of chicken cooked with creamy cashewnut gravy

Balti Chicken — 42 zł
Kawalki kurczaka gotowane w pomidorowo-paprykowym sosie / Chunks of chicken cooked with pepper in a tomato gravy

Special Chicken Curry — 46 zł
Pikantny tradycyjny indyjski domowy kurczak z koscmi / Spicy traditional indian homemade chicken with bones

Murgh Pasanda — 44 zł
Kawalki kurczaka gotowane w sosie migdalowym / Chunks of chicken cooked in a rich almond gravy

Chicken Palak — 41 zł
Kawalki kurczaka gotowane ze szpinakiem w indyjskich przyprawach / Spinach and chunks of chicken cooked with Indian spices

Chicken Curry — 41 zł
Kawalki kurczaka w klasycznym sosie curry / Home made style chicken curry

Chicken Madras — 43 zł
Kawalki kurczaka gotowane w stylu poludniowo-indyjskim w ostrym sosie / Chunks of chicken cooked in a south indian style spicy gravy

Chicken Jalfreji — 41 zł
Kawalki kurczaka gotowane z cebula i papryka w pomidorowym sosie / Chunks of chicken cooked with onion and pepper-tomato gravy

Ginger Chicken — 41 zł
Kawalki kurczaka z imbirem, papryka w sosie cebulowym / Chunks of chicken cooked in red spices

Chicken Lal Masala — 42 zł
Kawalki kurczaka gotowane w czerwonych indyjskich przyprawach / Chunks of chicken cooked in red spices

Chicken Vindaloo — 43 zł
Kawalki kurczaka gotowane w bardzo ostrym, kwasnym sosie / Chunks of chicken cooked in very spicy vinegar gravy

DANIA Z JAGNIECINY / LAMB DISHES

10

Mutton Curry 47 zł
Kawalki jagnieciny w klasycznym sosie curry / Home made style mutton curry

Mutton Korma 48 zł
Kawalki jagnieciny w sosie smietanowo-orzechowym z nerkowcow / Chunks of mutton cooked with creamy cashewnut gravy

Ginger Mutton 49 zł
Kawalki jagnieciny z imbirem, papryka w sosie cebulowym / Chunks of mutton cooked with ginger and pepper onion gravy

Mutton Madras 49 zł
Kawalki jagnieciny gotowane w stylu poludniowo-indyjskim w ostrym sosie / Chunks of mutton cooked in a south indian style spicy gravy

Mutton Palak 49 zł
Kawalki jagnieciny gotowane ze szpinakiem w indyjskich przyprawach / Spinach and chunks of mutton cooked with Indian spices

Balti Mutton 49 zł
Kawalki jagnieciny gotowane w pomidorowo-paprykowym sosie / Chunks of mutton cooked with pepper in a tomato gravy

Mutton Lal Masala 49 zł
Kawalki jagnieciny gotowane w czerwonych indyjskich przyprawach / Chunks of mutton cooked in red spices

Special Mutton Curry 58 zł
Pikantna tradycyjna indyjska domowa jagniecina z koscmi / Spicy traditional indian homemade mutton with bones

Mutton Vindaloo 49 zł
Kawalki jagnieciny gotowane w bardzo ostrym, kwasnym sosie / Chunks of mutton cooked in very spicy vinegar gravy

Mutton Rogan Josh 49 zł
Kawalki jagnieciny gotowane w indyjskich przyprawach w sosie cebulowym / Chunks of mutton cooked in onion gravy

RYBY I OWOCE MORZA

4

Malabar Fish Curry 41 zł
Kawalki ryby gotowane w pomidorach w sosie kokosowym, doprawione sokiem z cytryny / Chunks of fish cooked tomato-coconut gravy and seasoned with lemon juice

Hariyali Macchili Curry 41 zł
Kawalki ryby gotowane w sosie z kolendry i ziolach / Chunks of fish cooked with coriander gravy and spices

Fish Curry 41 zł
Kawalki ryby gotowane w sosie kokosowym / Chunks of fish cooked in a coconut based gravy

India King Special Goan Fish Curry 46 zł
Tradycyjne rybne curry z mlekiem kokosowym i swiezo zmielonymi przyprawami z Indii / Traditional fish curry preparation with coconut milk and freshly grounded spices from India

DANIA Z KREWETEK / PRAWN DISHES

6

Prawn Curry 51 zł
Krewetki gotowane w pomidorowo-cebulowym sosie z wiorkami kokosowymi / Prawn cooked in a coconut, onion-tomato gravy

India King Special Goan Prawn Curry 58 zł
Tradycyjne curry z krewetkami z mlekiem kokosowym i swiezo zmielonymi przyprawami z Indii / Traditional prawn curry preparation with coconut milk and freshly grounded spices from India

Prawn Jalfreji 51 zł
Krewetki gotowane z cebula i papryka w pomidorowym sosie / Prawn cooked with onion and pepper-tomato gravy

Prawn Dilpasand 51 zł
Krewetki gotowane w sosie migdalowo-warzywnym / Prawn cooked in a rich almond gravy

Prawn Chilli Garlic Masala 51 zł
Krewetki gotowane w chili i czosnku / Prawn cooked in a spicy chili-garlic gravy

Prawn Madras 51 zł
Krewetki gotowane w stylu poludniowo-indyjskim w ostrym sosie / Prawn cooked in a south indian style spicy gravy

DANIA Z RYZU / BIRIYANI DISHES

4

Vegetable Biriyani 39 zł
Ryz basmati z mieszanka warzyw i przyprawami, podawany z jogurtem / Mix vegetable cooked with Indian spices and basmati rice served with raita

Chicken Biriyani 42 zł
Ryz basmati z kurczakiem i przyprawami, podawany z jogurtem / Chunks of chicken cooked with Indian spices and basmati rice served with raita

Mutton Biriyani 46 zł
Ryz basmati z jagniecina i przyprawami, podawany z jogurtem / Chunks of mutton cooked with Indian spices and basmati rice served with raita

Prawn Biriyani 49 zł
Ryz basmati z krewetkami i przyprawami, podawany z jogurtem / Prawn cooked with Indian spices and basmati rice served with raita

RYZ / RICE

8

Plain Rice 13 zł
Ryz bialy basmati / Basmati rice

Jeera Rice 19 zł
Ryz basmati smazony z kuminem / Basmati rice fried with Indian cumin

Lemon Rice 19 zł
Ryz basmati smazony z kurkuma, gorczyca i sokiem z limonki / Basmati rice fried with turmeric, mustard seeds and fresh lemon juice

Pudina Rice 19 zł
Ryz basmati smazony z mieta / Basmati rice fried with mint

Saffron Rice 21 zł
Ryz basmati smazony z szafranem / Basmati rice fried with saffron

Methi Pulav 20 zł
Ryz basmati smazony z liscmi kozieradki / Basmati rice fried with fenugreek leaves

Peas Pulav 20 zł
Ryz basmati smazony z zielonym groszkiem i przyprawami / Basmati rice fried with turmeric, green peas and spices

Sabzi Pulav 22 zł
Ryz basmati smazony z warzywami i przyprawami / Basmati rice fried with mix vegetable and spices

PIECZYWO INDYJSKIE / INDIAN BREADS

14

Roti 12 zł
Indyjski chleb z zytniej maki zwykly / Rye flour bread plain

Butter Roti 13 zł
Indyjski chleb z zytniej maki maslany / Rye flour bread with butter

Methi Roti 13 zł
Indyjski chleb z zytniej maki z kozieradka / Rye flour bread with fenugreek leaves

Pudina Roti 13 zł
Indyjski chleb z zytniej maki z mieta / Rye flour bread with mint

Plain Naan 13 zł
Indyjski chleb z pszennej maki / Wheaten flour bread

Butter Naan 14 zł
Indyjski chleb z pszennej maki z maslem / Wheaten flour bread with butter

Garlic Naan 15 zł
Indyjski chleb z pszennej maki z czosnkiem i maslem / Wheaten flour bread with garlic and butter

Stuff Kulcha - Aloo 18 zł
Indyjski chleb nadziewany ziemniakami / Wheaten bread stuffed with spices and potato

Stuff Kulcha - Onion 18 zł
Indyjski chleb nadziewany cebula / Wheaten bread stuffed with spices and onion

Stuff Kulcha - Paneer 18 zł
Indyjski chleb nadziewany serem / Wheaten bread stuffed with cottage cheese

Stuff Kulcha - Vegetable 18 zł
Indyjski chleb nadziewany warzywami / Wheaten bread stuffed with vegetables

Cocktail Kulchas 25 zł
Zestaw indyjskich mini chlebkow / Basket of 5 mix wheaten flour bread

Kashmiri Naan 21 zł
Indyjski chleb nadziewany owocami / Wheaten bread stuffed with fruits

Chapati 10 zł
Indyjski chleb z zytniej maki robiony na patelni / Rye flour pan bread

DODATKI

1

Raita 12 zł
Jogurt z ogorkiem, cebula lub pomidorami - do wyboru / Yogurt with cucumber, onion or tomato

DESERY

5

Saffron Firni 17 zł
Deser z maki ryzowej z mlekiem i szafranem / A dessert of rice and saffron-milk

Gulab Jamun 15 zł
Smazone kulki mleczne w slodkim syropie kardamonowym / Deep fried milk balls soaked in sugar cardamom syrup

Kulfi Mango 15 zł
Indyjskie lody o smaku mango / Ice cream made with milk and mango

Kulfi Pista 15 zł
Indyjskie lody o smaku pistacji / Ice cream made with milk and pistachio

Kulfi Badam 15 zł
Indyjskie lody o smaku migdalow / Ice cream made with milk and almond

NAPOJE ZIMNE

15

Mango Lassi 200 ml 16 zł
Indyjski napoj jogurtowy z mango / Indian cold drink made with yoghurt and mango

Sweet Lassi 200 ml 14 zł
Indyjski napoj jogurtowy slodki / Indian cold drink made with yoghurt and sugar

Salty Lassi 200 ml 14 zł
Indyjski napoj jogurtowy slony / Indian cold drink made with yoghurt and salt

Mango Juice 200 ml 11 zł
Sok z mango / Mango juice

Guava Juice 200 ml 11 zł
Sok z guavy / Guava juice

Lychee Juice 200 ml 11 zł
Sok z lychee / Lychee juice

Fresh Orange Juice 200 ml 16 zł
Swiezo wyciskany sok z pomaranczy / Refreshing fresh orange juice

Pepsi 200 ml 11 zł

Pepsi Light 200 ml 11 zł

Mirinda 200 ml 11 zł

7 Up 200 ml 11 zł

Apple Juice / Sok Jablkowy 200 ml 11 zł

Orange Juice / Sok Pomaranczowy 200 ml 11 zł

Mineral Water / Woda Niegazowana 300 ml 11 zł

Sparkling Water / Woda Gazowana 300 ml 11 zł

NnapoJe gorące

3

Masala Chai 10 zł
Indyjska herbata z mlekiem i masala (imbir, kardamon, cynamon) / Indian tea with milk and masala

Tea / Herbata 9 zł
Dilmah: Black Tea / Earl Grey / Pure Green / Jasmine / Mint

Masala Coffee 10 zł
Indyjska kawa z mlekiem i masala (imbir, kardamon, cynamon) / Indian coffee with milk and masala

KUCHNIA POLUDNIOWO-INDYJSKA / SOUTH INDIAN PRIDE

8

Plain Idli 34 zł
Placuszki ryzowe gotowane na parze / Steamed rice cakes

Masala Idli 36 zł
Placuszki ryzowe gotowane na parze z cebula, pomidorami i przyprawami / Steamed rice cakes with onion, tomato and spices

Uthappam Onion 36 zł
Nalesniki ryzowe z grubego ciasta posypane cebula z przyprawami / Thick open doses topped with spices and onion

Uthappam Tomato 36 zł
Nalesniki ryzowe z grubego ciasta posypane pomidorami z przyprawami / Thick open doses topped with spices and tomato

Plain Dosa 31 zł
Nalesniki z ryzu i soczewicy / Pancake made with fermented rice and lentils

Masala Dosa 37 zł
Nalesniki ryzowe nadziewane ziemniakami, cebula i przyprawami / Pancake made with fermented rice and lentils filled with spices and potatoes

Mysore Dosa 37 zł
Nalesniki ryzowe nadziewane papryka, cebula i przyprawami / Pancake made with fermented rice and lentils filled with spices and onion pepper

Cheese Dosa 37 zł
Nalesniki ryzowe nadziewane zoltym serem i przyprawami / Pancake made with fermented rice and lentils filled with grated cheese and spices

DANIA NA GORACYCH POLMISKACH / HOT SIZZLER DISHES

6

Paneer Sizzler — 47 zł
Smazone kawalki bialego sera z cebula, papryka i indyjskimi przyprawami, serwowane na goracym polmisku / Chunks of cottage cheese with onion-pepper and Indian spices, pan fried served on a hot platter

Veg Sizzler — 45 zł
Smazone warzywa z cebula, papryka i indyjskimi przyprawami, serwowane na goracym polmisku / Mix vegetables with onion-pepper and Indian spices, pan fried served on a hot platter

Chicken Sizzler — 50 zł
Smazone kawalki kurczaka z cebula, papryka i indyjskimi przyprawami, serwowane na goracym polmisku / Chunks of chicken with onion-pepper and Indian spices, pan fried served on a hot platter

Mutton Sizzler — 57 zł
Smazone kawalki jagnieciny z cebula, papryka i indyjskimi przyprawami, serwowane na goracym polmisku / Chunks of mutton with onion-pepper and Indian spices, pan fried served on a hot platter

Fish Sizzler — 53 zł
Smazone kawalki ryby z cebula, papryka i indyjskimi przyprawami, serwowane na goracym polmisku / Chunks of fish with onion-pepper and Indian spices, pan fried served on a hot platter

Prawn Sizzler — 61 zł
Smazone krewetki z cebula, papryka i indyjskimi przyprawami, serwowane na goracym polmisku / Prawn with onion-pepper and Indian spices, pan fried served on a hot platter