

MENU RESTAURACJI

Mandala Bielany

Gustawa Daniłowskiego 47, 01-833 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
146

KATEGORII
10

STAN NA DZIEŃ
30.10.2026

Dania i ceny

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

INDYJSKIE CURRY <1<6

95

Butter chicken - Porcja standardowa 56,00 zł

Kurczak tikka w lekko słodkim, delikatnym, kremowym, pomidorowo-maślanym curry z dodatkiem pasty z orzechów nerkowca.

Butter chicken - Porcja większa (najczęściej wybierana) 63,00 zł

Kurczak tikka w lekko słodkim, delikatnym, kremowym, pomidorowo-maślanym curry z dodatkiem pasty z orzechów nerkowca.

Butter chicken - Porcja duża do dzielenia (2-3 os.) 71,00 zł

Kurczak tikka w lekko słodkim, delikatnym, kremowym, pomidorowo-maślanym curry z dodatkiem pasty z orzechów nerkowca.

Shahi paneer - Porcja standardowa 57,00 zł

Nasz domowy ser paneer w lekko słodkim, delikatnym, kremowym, pomidorowo-maślanym curry z dodatkiem pasty z orzechów nerkowca

Shahi paneer - Porcja większa (najczęściej wybierana) 64,00 zł

Nasz domowy ser paneer w lekko słodkim, delikatnym, kremowym, pomidorowo-maślanym curry z dodatkiem pasty z orzechów nerkowca

Shahi paneer - Porcja duża do dzielenia (2-3 os.) 72,00 zł

Nasz domowy ser paneer w lekko słodkim, delikatnym, kremowym, pomidorowo-maślanym curry z dodatkiem pasty z orzechów nerkowca

Tikka Masala z serem paneer - Porcja standardowa 56,00 zł

Pikantno-kwaśne curry doprawione cytryną i kolendrą

Tikka Masala z serem paneer - Porcja większa (najczęściej wybierana) 63,00 zł

Pikantno-kwaśne curry doprawione cytryną i kolendrą

Tikka Masala z serem paneer - Porcja duża do dzielenia (2-3 os.) 71,00 zł

Pikantno-kwaśne curry doprawione cytryną i kolendrą

Tikka Masala z kurczakiem tikka - Porcja standardowa 49,00 zł

Pikantno-kwaśne curry doprawione cytryną i kolendrą

Tikka Masala z kurczakiem tikka - Porcja większa (najczęściej wybierana) 56,00 zł

Pikantno-kwaśne curry doprawione cytryną i kolendrą

Tikka Masala z kurczakiem tikka - Porcja duża do dzielenia (2-3 os.) 63,00 zł

Pikantno-kwaśne curry doprawione cytryną i kolendrą

Tikka Masala z baraniną - Porcja standardowa 59,00 zł

Pikantno-kwaśne curry doprawione cytryną i kolendrą

Tikka Masala z baraniną - Porcja większa (najczęściej wybierana) 69,00 zł

Pikantno-kwaśne curry doprawione cytryną i kolendrą

Tikka Masala z baraniną - Porcja duża do dzielenia (2-3 os.) 69,00 zł

Pikantno-kwaśne curry doprawione cytryną i kolendrą

Masala z serem paneer - Porcja standardowa 49,00 zł

Sekret smaku masali kryje się w aksamitnym jasnym sosie na bazie jaj i precyzyjnej proporcji przypraw

Masala z serem paneer - Porcja większa (najczęściej wybierana)
59,00 zł

Sekret smaku masali kryje się w aksamitnym jasnym sosie na bazie jaj i precyzyjnej proporcji przypraw

Klasyczne z warzywami - Porcja standardowa
47,00 zł

Na bazie długo gotowanego wywaru z warzyw z kolendrą, kminem, papryką, gałką muszkatołową, pieprzem, kardamonem, goździkami, koprem, i liśćmi laurowymi. Z dodatkiem świeżych warzyw sezonowych.

Klasyczne z warzywami - Porcja duża do dzielenia (2-3 os.)
54,00 zł

Na bazie długo gotowanego wywaru z warzyw z kolendrą, kminem, papryką, gałką muszkatołową, pieprzem, kardamonem, goździkami, koprem, i liśćmi laurowymi. Z dodatkiem świeżych warzyw sezonowych.

Klasyczne z serem paneer i warzywami - Porcja większa (najczęściej wybierana)
59,00 zł

Na bazie długo gotowanego wywaru z warzyw z kolendrą, kminem, papryką, gałką muszkatołową, pieprzem, kardamonem, goździkami, koprem, i liśćmi laurowymi. Z dodatkiem świeżych warzyw sezonowych i domowego sera paneer.

Klasyczne z kurczakiem tikka - Porcja standardowa
47,00 zł

Na bazie długo gotowanego wywaru z warzyw z kolendrą, kminem, papryką, gałką muszkatołową, pieprzem, kardamonem, goździkami, koprem, i liśćmi laurowymi.

Klasyczne z kurczakiem tikka - Porcja duża do dzielenia (2-3 os.)
54,00 zł

Na bazie długo gotowanego wywaru z warzyw z kolendrą, kminem, papryką, gałką muszkatołową, pieprzem, kardamonem, goździkami, koprem, i liśćmi laurowymi.

Klasyczne z baraniną - Porcja większa (najczęściej wybierana)
59,00 zł

Na bazie długo gotowanego wywaru z warzyw z kolendrą, kminem, papryką, gałką muszkatołową, pieprzem, kardamonem, goździkami, koprem, i liśćmi laurowymi

Masala z serem paneer - Porcja duża do dzielenia (2-3 os.)
53,00 zł

Sekret smaku masali kryje się w aksamitnym jasnym sosie na bazie jaj i precyzyjnej proporcji przypraw

Klasyczne z warzywami - Porcja większa (najczęściej wybierana)
57,00 zł

Na bazie długo gotowanego wywaru z warzyw z kolendrą, kminem, papryką, gałką muszkatołową, pieprzem, kardamonem, goździkami, koprem, i liśćmi laurowymi. Z dodatkiem świeżych warzyw sezonowych.

Klasyczne z serem paneer i warzywami - Porcja standardowa
49,00 zł

Na bazie długo gotowanego wywaru z warzyw z kolendrą, kminem, papryką, gałką muszkatołową, pieprzem, kardamonem, goździkami, koprem, i liśćmi laurowymi. Z dodatkiem świeżych warzyw sezonowych i domowego sera paneer.

Klasyczne z serem paneer i warzywami - Porcja duża do dzielenia (2-3 os.)
66,00 zł

Na bazie długo gotowanego wywaru z warzyw z kolendrą, kminem, papryką, gałką muszkatołową, pieprzem, kardamonem, goździkami, koprem, i liśćmi laurowymi. Z dodatkiem świeżych warzyw sezonowych i domowego sera paneer.

Klasyczne z kurczakiem tikka - Porcja większa (najczęściej wybierana)
57,00 zł

Na bazie długo gotowanego wywaru z warzyw z kolendrą, kminem, papryką, gałką muszkatołową, pieprzem, kardamonem, goździkami, koprem, i liśćmi laurowymi.

Klasyczne z baraniną - Porcja standardowa
57,00 zł

Na bazie długo gotowanego wywaru z warzyw z kolendrą, kminem, papryką, gałką muszkatołową, pieprzem, kardamonem, goździkami, koprem, i liśćmi laurowymi

Klasyczne z baraniną - Porcja duża do dzielenia (2-3 os.)
74,00 zł

Na bazie długo gotowanego wywaru z warzyw z kolendrą, kminem, papryką, gałką muszkatołową, pieprzem, kardamonem, goździkami, koprem, i liśćmi laurowymi

INDYJSKIE CURRY  dalszy		95
Dal Makhani Bukhara - Porcja standardowa 45,00 zł	Dal Makhani Bukhara - Porcja większa (najczęściej wybierana) 55,00 zł	
Czarna soczewica w maślanym, kremowym curry, dokładnie taka jak w słynnej restauracji Bukhara, w New Delhi	Czarna soczewica w maślanym, kremowym curry, dokładnie taka jak w słynnej restauracji Bukhara, w New Delhi	
Dal Makhani Bukhara - Porcja duża do dzielenia (2-3 os.) 62,00 zł	Kadhai z serem paneer - Porcja standardowa 49,00 zł	
Czarna soczewica w maślanym, kremowym curry, dokładnie taka jak w słynnej restauracji Bukhara, w New Delhi	Papryka, imbir i chilli smażone w tradycyjnym głębokim naczyniu karahi podane w gęstym aromatycznym curry	
Kadhai z serem paneer - Porcja większa (najczęściej wybierana) 59,00 zł	Kadhai z serem paneer - Porcja duża do dzielenia (2-3 os.) 66,00 zł	
Papryka, imbir i chilli smażone w tradycyjnym głębokim naczyniu karahi podane w gęstym aromatycznym curry	Papryka, imbir i chilli smażone w tradycyjnym głębokim naczyniu karahi podane w gęstym aromatycznym curry	
Kadhai z kurczakiem tikka - Porcja standardowa 49,00 zł	Kadhai z kurczakiem tikka - Porcja większa (najczęściej wybierana) 59,00 zł	
Papryka, imbir i chilli smażone w tradycyjnym głębokim naczyniu karahi podane w gęstym aromatycznym curry	Papryka, imbir i chilli smażone w tradycyjnym głębokim naczyniu karahi podane w gęstym aromatycznym curry	
Kadhai z kurczakiem tikka - Porcja duża do dzielenia (2-3 os.) 66,00 zł	Kadhai z baraniną - Porcja standardowa 59,00 zł	
Papryka, imbir i chilli smażone w tradycyjnym głębokim naczyniu karahi podane w gęstym aromatycznym curry	Papryka, imbir i chilli smażone w tradycyjnym głębokim naczyniu karahi podane w gęstym aromatycznym curry	
Kadhai z baraniną - Porcja większa (najczęściej wybierana) 66,00 zł	Kadhai z baraniną - Porcja duża do dzielenia (2-3 os.) 76,00 zł	
Papryka, imbir i chilli smażone w tradycyjnym głębokim naczyniu karahi podane w gęstym aromatycznym curry	Papryka, imbir i chilli smażone w tradycyjnym głębokim naczyniu karahi podane w gęstym aromatycznym curry	
Jalfrezi z panierowanym serem paneer 54,00 zł	Jalfrezi z kurczakiem tikka 54,00 zł	
Gęste kremowe curry z cebulą, pomidorami, papryką z panierowanym serem paneer, tylko średnia porcja (500 ml)	Gęste kremowe curry z cebulą, pomidorami, papryką z panierowanym serem paneer, tylko średnia porcja (500 ml)	
Khurchan z serem paneer - Porcja standardowa 49,00 zł	Khurchan z serem paneer - Porcja większa (najczęściej wybierana) 59,00 zł	
Pomidorowo-maślane curry z wiórkami kokosowymi	Pomidorowo-maślane curry z wiórkami kokosowymi	
Khurchan z serem paneer - Porcja duża do dzielenia (2-3 os.) 66,00 zł	Khurchan z kurczakiem tikka - Porcja standardowa 49,00 zł	
Pomidorowo-maślane curry z wiórkami kokosowymi	Pomidorowo-maślane curry z wiórkami kokosowymi	
Khurchan z kurczakiem tikka - Porcja większa (najczęściej wybierana) 59,00 zł	Khurchan z kurczakiem tikka - Porcja duża do dzielenia (2-3 os.) 66,00 zł	
Pomidorowo-maślane curry z wiórkami kokosowymi	Pomidorowo-maślane curry z wiórkami kokosowymi	

Khurchan z baraniną - Porcja standardowa
59,00 zł
Pomidorowo-maślane curry z wiórkami kokosowymi

Khurchan z baraniną - Porcja duża do dzielenia (2-3 os.)
73,00 zł
Pomidorowo-maślane curry z wiórkami kokosowymi

Chilli z serem paneer - Porcja większa (najczęściej wybierana)
59,00 zł
Smażone na woku papryka, przetarte pomidory, cebula, papryczki chilli, ciemny sos sojowy, dymka, pikantno-słodkie, serwowane z papadams

Chilli z kurczakiem tikka - Porcja standardowa
49,00 zł
Smażone na woku papryka, przetarte pomidory, cebula, papryczki chilli, ciemny sos sojowy, dymka, pikantno-słodkie, serwowane z papadams

Chilli z kurczakiem tikka - Porcja duża do dzielenia (2-3 os.)
64,00 zł
Smażone na woku papryka, przetarte pomidory, cebula, papryczki chilli, ciemny sos sojowy, dymka, pikantno-słodkie, serwowane z papadams

Masala z kurczakiem tikka - Porcja większa (najczęściej wybierana)
59,00 zł
Sekret smaku masali kryje się w aksamitnym jasnym sosie na bazie jaj i precyzyjnej proporcji przypraw

Lababdar z serem paneer - Porcja standardowa
49,00 zł
To aksamitne i lekko słodkie curry powstaje z pasty z orzechów nerkowca, kardamonu, suszonego kokosa, słodkiej śmietanki i naszej łagodnej kompozycji przypraw masala

Lababdar z serem paneer - Porcja duża do dzielenia (2-3 os.)
65,00 zł
To aksamitne i lekko słodkie curry powstaje z pasty z orzechów nerkowca, kardamonu, suszonego kokosa, słodkiej śmietanki i naszej łagodnej kompozycji przypraw masala

Khurchan z baraniną - Porcja większa (najczęściej wybierana)
69,00 zł
Pomidorowo-maślane curry z wiórkami kokosowymi

Chilli z serem paneer - Porcja standardowa
49,00 zł
Smażone na woku papryka, przetarte pomidory, cebula, papryczki chilli, ciemny sos sojowy, dymka, pikantno-słodkie, serwowane z papadams

Chilli z serem paneer - Porcja duża do dzielenia (2-3 os.)
64,00 zł
Smażone na woku papryka, przetarte pomidory, cebula, papryczki chilli, ciemny sos sojowy, dymka, pikantno-słodkie, serwowane z papadams

Chilli z kurczakiem tikka - Porcja większa (najczęściej wybierana)
59,00 zł
Smażone na woku papryka, przetarte pomidory, cebula, papryczki chilli, ciemny sos sojowy, dymka, pikantno-słodkie, serwowane z papadams

Masala z kurczakiem tikka - Porcja standardowa
49,00 zł
Sekret smaku masali kryje się w aksamitnym jasnym sosie na bazie jaj i precyzyjnej proporcji przypraw

Masala z kurczakiem tikka - Porcja duża do dzielenia (2-3 os.)
65,00 zł
Sekret smaku masali kryje się w aksamitnym jasnym sosie na bazie jaj i precyzyjnej proporcji przypraw

Lababdar z serem paneer - Porcja większa (najczęściej wybierana)
59,00 zł
To aksamitne i lekko słodkie curry powstaje z pasty z orzechów nerkowca, kardamonu, suszonego kokosa, słodkiej śmietanki i naszej łagodnej kompozycji przypraw masala

Lababdar z kurczakiem tikka - Porcja standardowa
49,00 zł
To aksamitne i lekko słodkie curry powstaje z pasty z orzechów nerkowca, kardamonu, suszonego kokosa, słodkiej śmietanki i naszej łagodnej kompozycji przypraw masala

Lababdar z kurczakiem tikka - Porcja duża do dzielenia (2-3 osoby) 63,90 zł

To aksamitne i lekko słodkie curry powstaje z pasty z orzechów nerkowca, kardamonu, suszonego kokosa, słodkiej śmietanki i naszej łagodnej kompozycji przypraw masala

Lababdar z baraniną - Porcja większa (najczęściej wybierana) 69,90 zł

To aksamitne i lekko słodkie curry powstaje z pasty z orzechów nerkowca, kardamonu, suszonego kokosa, słodkiej śmietanki i naszej łagodnej kompozycji przypraw masala

Madras z serem paneer - Porcja standardowa **49,00 zł**

Najpierw przygotowujemy bardzo pikantny wywar chilli, który następnie łączymy z innym łagodniejszym i aksaminowym, gotujemy je razem i wyrażście doprawiamy. Pomimo bardzo dużej pikantności, wyczujesz nuty kardamonu, kory cynamonowca i liści laurowych

Madras z serem paneer - Porcja duża do dzielenia (2-3 os.) 66,00 zł

Najpierw przygotowujemy bardzo pikantny wywar chilli, który następnie łączymy z innym łagodniejszym i aksamitnym, gotujemy je razem i wyrażyszcie doprawiamy. Pomimo bardzo dużej pikantności, wyczujesz nuty kardamonu, kory cynamonowca i liści laurowych

Madras z kurczakiem tikka - Porcja większa (najczęściej wybierana) 59,00 zł

Najpierw przygotowujemy bardzo pikantny wywar chilli, który następnie łączymy z innym łagodniejszym i aksaminowym, gotujemy je razem i wyrażście doprawiamy. Pomimo bardzo dużej pikantności, wyczujesz nuty kardamonu, kory cynamonowca i liści laurowych

Madras z baraniną - Porcja standardowa **59,00 zł**

Najpierw przygotowujemy bardzo pikantny wywar chilli, który następnie łączymy z innym łagodniejszym i aksamitnym, gotujemy je razem i wyrażyszcie doprawiamy. Pomimo bardzo dużej pikantności, wyczujesz nuty kardamonu, kory cynamonowca i liści laurowych

INDYJSKIE CURRY

 <

 dalszy

95

Madras z baraniną - Porcja większa (najczęściej wybierana)
70,00 zł

Najpierw przygotowujemy bardzo pikantny wywar chilli, który następnie łączymy z innym łagodniejszym i aksamitnym, gotujemy je razem i wyraziście doprawiamy. Pomimo bardzo dużej pikantności, wyczujesz nuty kardamonu, kory cynamonowca i liści laurowych

Taka Tak - Porcja standardowa
59,00 zł

Cały dzień gotujemy dwa różne gęste warzywne wywary, później łączymy je w odpowiednich proporcjach i doprawiamy pastą z orzechów nerkowca oraz naszą własną kombinacją przypraw masala. Na koniec dodajemy mięso kurczaka tikka i mieloną baraninę

Taka Tak - Porcja duża do dzielenia (2-3 os.)
74,00 zł

Cały dzień gotujemy dwa różne gęste warzywne wywary, później łączymy je w odpowiednich proporcjach i doprawiamy pastą z orzechów nerkowca oraz naszą własną kombinacją przypraw masala. Na koniec dodajemy mięso kurczaka tikka i mieloną baraninę

Bhutta saag palak z serem paneer - Porcja większa (najczęściej wybierana)
54,00 zł

Nasze autorskie curry szpinakowe powstaje z połączenia krótko podsmażanych liści szpinaku, bejbi kukurydzy, cebulki, czosnku i sera paneer. Jeśli jednak masz ochotę na tradycyjną wersję gdzie całość jest rozdrobniona na gładkie curry to wybierz wersję klasyczną.

Bhutta saag palak z tofu - Porcja standardowa
49,00 zł

Nasze autorskie curry szpinakowe powstaje z połączenia krótko podsmażanych liści szpinaku, bejbi kukurydzy, cebulki, czosnku i tofu. Jeśli jednak masz ochotę na tradycyjną wersję gdzie całość jest rozdrobniona na gładkie curry to wybierz wersję klasyczną.

Bhutta saag palak z tofu - Porcja duża do dzielenia (2-3 os.)
54,00 zł

Nasze autorskie curry szpinakowe powstaje z połączenia krótko podsmażanych liści szpinaku, bejbi kukurydzy, cebulki, czosnku i tofu. Jeśli jednak masz ochotę na tradycyjną wersję gdzie całość jest rozdrobniona na gładkie curry to wybierz wersję klasyczną.

Madras z baraniną - Porcja duża do dzielenia (2-3 os.)
76,00 zł

Najpierw przygotowujemy bardzo pikantny wywar chilli, który następnie łączymy z innym łagodniejszym i aksamitnym, gotujemy je razem i wyraziście doprawiamy. Pomimo bardzo dużej pikantności, wyczujesz nuty kardamonu, kory cynamonowca i liści laurowych

Taka Tak - Porcja większa (najczęściej wybierana)
67,00 zł

Cały dzień gotujemy dwa różne gęste warzywne wywary, później łączymy je w odpowiednich proporcjach i doprawiamy pastą z orzechów nerkowca oraz naszą własną kombinacją przypraw masala. Na koniec dodajemy mięso kurczaka tikka i mieloną baraninę

Bhutta saag palak z serem paneer - Porcja standardowa
49,00 zł

Nasze autorskie curry szpinakowe powstaje z połączenia krótko podsmażanych liści szpinaku, bejbi kukurydzy, cebulki, czosnku i sera paneer. Jeśli jednak masz ochotę na tradycyjną wersję gdzie całość jest rozdrobniona na gładkie curry to wybierz wersję klasyczną.

Bhutta saag palak z serem paneer - Porcja duża do dzielenia (2-3 os.)
64,00 zł

Nasze autorskie curry szpinakowe powstaje z połączenia krótko podsmażanych liści szpinaku, bejbi kukurydzy, cebulki, czosnku i sera paneer. Jeśli jednak masz ochotę na tradycyjną wersję gdzie całość jest rozdrobniona na gładkie curry to wybierz wersję klasyczną.

Bhutta saag palak z tofu - Porcja większa (najczęściej wybierana)
57,00 zł

Nasze autorskie curry szpinakowe powstaje z połączenia krótko podsmażanych liści szpinaku, bejbi kukurydzy, cebulki, czosnku i tofu. Jeśli jednak masz ochotę na tradycyjną wersję gdzie całość jest rozdrobniona na gładkie curry to wybierz wersję klasyczną.

Bhutta saag palak z ziemniakami - Porcja standardowa
49,00 zł

Nasze autorskie curry szpinakowe powstaje z połączenia krótko podsmażanych liści szpinaku, bejbi kukurydzy, cebulki, czosnku i ziemniaków. Jeśli jednak masz ochotę na tradycyjną wersję gdzie całość jest rozdrobniona na gładkie curry to wybierz wersję klasyczną.

INDYJSKIE CURRY

95

Bhutta saag palak z ziemniakami - Porcja większa (najczęściej wybierana)

Nasze autorskie curry szpinakowe powstaje z połączenia krótko podsmażanych liści szpinaku, bejbi kukurydzy, cebulki, czosnku i ziemniaków. Jeśli jednak masz ochotę na tradycyjną wersję gdzie całość jest rozdrobniona na gładkie curry to wybierz wersję klasyczną.

Bhutta saag palak z kurczakiem - Porcja standardowa

Nasze autorskie curry szpinakowe powstaje z połączenia krótko podsmażanych liści szpinaku, bejbi kukurydzy, cebulki, czosnku i sera paneer. Jeśli jednak masz ochotę na tradycyjną wersję gdzie całość jest rozdrobniona na gładkie curry to wybierz wersję klasyczną.

Bhutta saag palak z kurczakiem - Porcja duża do dzielenia (2 os.)

Nasze autorskie curry szpinakowe powstaje z połączenia krótko podsmażanych liści szpinaku, bejbi kukurydzy, cebulki, czosnku i sera paneer. Jeśli jednak masz ochotę na tradycyjną wersję gdzie całość jest rozdrobniona na gładkie curry to wybierz wersję klasyczną.

Bhutta saag palak z ziemniakami - Porcja duża do dzielenia (2 os.)

Nasze autorskie curry szpinakowe powstaje z połączenia krótko podsmażanych liści szpinaku, bejbi kukurydzy, cebulki, czosnku i ziemniaków. Jeśli jednak masz ochotę na tradycyjną wersję gdzie całość jest rozdrobniona na gładkie curry to wybierz wersję klasyczną.

Bhutta saag palak z kurczakiem - Porcja większa (najczęściej wybierana)

Nasze autorskie curry szpinakowe powstaje z połączenia krótko podsmażanych liści szpinaku, bejbi kukurydzy, cebulki, czosnku i sera paneer. Jeśli jednak masz ochotę na tradycyjną wersję gdzie całość jest rozdrobniona na gładkie curry to wybierz wersję klasyczną.

DANIA Z PIECA TANDOORI

4

Tandoori salad

Macerowane w zaprawie z orzechów nerkowca, pieczone cząstki pomidora, cebuli, papryki, jabłka i pieczarek

Chicken malai

Grillowana pierś kurczaka, macerowana w paście z orzechów nerkowca

Paneer tikka papadi

Ser paneer wypełniony pokruszonym papadami podany w formie szaszłyka, z papryką i cebulą. Całość macerowane w paście z orzechów nerkowca tuż przed grillowaniem

Mutton gulafi

Szaszłyki z mielonej baranina, wymieszanej z imbirem, czosnkiem, kminem, chilli, papryką i nasionami kolendry

THAI CURRY BY THAI GAANG <ù<í

9

Green Curry z tofu

48,00 zł

Zielone curry na mleku kokosowym z marchewką, fasolką, papryką, bakłażanem.
Doprawione liśćmi limonki kaffiru, chilli i świeżą tajską bazylią

Green Curry z krewetkami

55,00 zł

Zielone curry na mleku kokosowym z marchewką, fasolką, papryką, bakłażanem.
Doprawione liśćmi limonki kaffiru, chilli i świeżą tajską bazylią

Green Curry z kaczką

59,00 zł

Zielone curry na mleku kokosowym z marchewką, fasolką, papryką, bakłażanem.
Doprawione liśćmi limonki kaffiru, chilli i świeżą tajską bazylią

Red Curry z kurczakiem

48,00 zł

Kremowe czerwone curry z mlekiem kokosowym, pastą curry, papryką, fasolką i bakłażanem. Z wyrazistym sosem rybnym, cukrem palmowym, chilli i tajską bazylią

Red Curry z baraniną

59,00 zł

Kremowe czerwone curry z mlekiem kokosowym, pastą curry, papryką, fasolką i bakłażanem. Z wyrazistym sosem rybnym, cukrem palmowym, chilli i tajską bazylią

Green Curry z kurczakiem

48,00 zł

Zielone curry na mleku kokosowym z marchewką, fasolką, papryką, bakłażanem.
Doprawione liśćmi limonki kaffiru, chilli i świeżą tajską bazylią

Green curry z baraniną

59,00 zł

Zielone curry na mleku kokosowym z marchewką, fasolką, papryką, bakłażanem.
Doprawione liśćmi limonki kaffiru, chilli i świeżą tajską bazylią

Red Curry z tofu

48,00 zł

Kremowe czerwone curry z mlekiem kokosowym, pastą curry, papryką, fasolką i bakłażanem. Z wyrazistym sosem rybnym, cukrem palmowym, chilli i tajską bazylią

Red Curry z krewetkami

55,00 zł

Kremowe czerwone curry z mlekiem kokosowym, pastą curry, papryką, fasolką i bakłażanem. Z wyrazistym sosem rybnym, cukrem palmowym, chilli i tajską bazylią

PRZYSTAWKI

6

Papadams (2 szt.)

9,00 zł

cienki, chrupki indyjski naleśnik (2 szt.)

Samosa wegetariańska (2 szt.)

28,00 zł

Kruche stożki z aromatycznym wegetariańskim farszem

Kurczak Pakora

29,00 zł

Połędwiczki z kurczaka smażone w cieście z mąki grochowej

Okra

26,00 zł

w cieście z mąki z soczewicy

Warzywa Pakora

29,00 zł

Warzywa smażone w cieście z mąki grochowej

Paneer Pakora

32,00 zł

Domowy ser paneer smażony w cieście z mąki grochowej

CHLEBKI

9

<div>Garlic naan</div> <div>chleb pszenny z czosnkiem</div> <div>16,00 zł</div>	<div>Butter naan</div> <div>chleb pszenny z masłem</div> <div>15,00 zł</div>
<div>Naan</div> <div>chleb z mąki pszennej</div> <div>12,00 zł</div>	<div>Roti</div> <div>chleb z mąki razowej</div> <div>12,00 zł</div>
<div>Moti naan (sezam)</div> <div>chleb pszenny z sezamem</div> <div>15,00 zł</div>	<div>Parantha</div> <div>chleb razowy z masłem</div> <div>15,00 zł</div>
<div>Pudina parantha (mięta)</div> <div>z masłem i miętą</div> <div>15,00 zł</div>	<div>Stuffed naan (z warzywami serem)</div> <div>chleb pszenny z warzywami</div> <div>23,00 zł</div>
<div>Shai Naan (słodki z serem, migdałami i rodzynkami)</div> <div>słodki chleb z serem i rodzynkami</div> <div>23,00 zł</div>	

DODATKI

5

Ryż basmati <Ź<Ź	12,00 zł	Ryż basmati z kminkiem i masłem	18,00 zł
Mango & Coconut salad	38,00 zł	Chrupiąca kapusta masala z orzechami nerkowca	18,00 zł
Mango, jabłko, kokos, ogórek, papryka, sezam, masala		Świeża cienko pokrojona kapusta, marchewka, pomidory, prażone orzechy nerkowca, masala	
Domowe pikle <Ź<Ź	8,00 zł		

DUM BIRYANI

3

Biryani z serem paneer i warzywami sezonowymi 50,00 zł

w zestawie z raitą, lekkim dipem jogurtowym

Biryani z delikatną baraniną 60,00 zł

w zestawie z raitą, lekkim dipem jogurtowym

Biryani z kurczakiem 50,00 zł

w zestawie z raitą, lekkim dipem jogurtowym

LASSI

4

Mango lassi 300 ml 20,00 zł

Miętowe lassi 300 ml 20,00 zł

Bananowe lassi 300 ml 20,00 zł

Słone lassi 300 ml 20,00 zł

CHUTNEY, DIP, RAITA

5

KOLENDRA Z IMBIREM 8,00 zł

Indyjski klasyczny chutney ze świeżej kolendry, mięty i imbiru

TAMARYNDOWIEC 8,00 zł

Słodki i łagodny chutney z gotowanego tamaryndowca. W smaku kwaśno-słodki

MALAI 8,00 zł

pasta z orzechów nerkowca i jogurt

MADRAS 8,00 zł

ostre chilli

Raita 8,00 zł

Domowy jogurt z ogórkiem, pomidorem i marchewką

NAPOJE				6
Coca-Cola Original Taste 330 ml	10,00 zł	Coca-Cola ZERO CUKRU 330 ml	10,00 zł	
Fanta 330 ml	10,00 zł	Kropla Beskidu Niegazowana 330 ml	9,00 zł	
Kropla Delice Gazowana 330 ml	9,00 zł	Sok Pomarańczowy Cappy 250 ml	10,00 zł	