

MENU RESTAURACJI

Mandala x Thai Gaang – Modern Indian & Thai Cuisine

Etiudy Rewolucyjnej 9, 02-643 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
195

KATEGORII
13

STAN NA DZIEŃ
30.10.2026

Dania i ceny

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

INDYJSKIE CURRY <1<6

113

Butter chicken Bestseller - Porcja standardowa 56,00 zł

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

Butter chicken Bestseller - 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 Bestseller - Porcja duża do dzielenia (2-3 os.) 65,00 zł

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

Shahi paneer Bestseller - 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 Bestseller - 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 Bestseller - Porcja duża do dzielenia (2-3 os.) 65,00 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.) 65,00 zł

Pikantno-kwaśne curry doprawione cytryną i kolendrą

Tikka Masala z kurczakiem tikka - Porcja standardowa 51,00 zł

Pikantno-kwaśne curry doprawione cytryną i kolendrą

Tikka Masala z kurczakiem tikka - Porcja większa (najczęściej wybierana) 58,00 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.) 65,00 zł

Pikantno-kwaśne curry doprawione cytryną i kolendrą

Masala z serem paneer - Porcja standardowa 51,00 zł

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

<div> <div></div> <div>INDYJSKIE CURRY</div> <div> <div></div> <div> <div></div> <div>dalszy</div> </div> </div> </div> <div>113</div>	
<div> <div> <div>Masala z serem paneer - Porcja większa (najczęściej wybierana)</div> <div>61,00 zł</div> </div> <div> <div>Sekret smaku masali kryje się w aksamitnym jasnym sosie na bazie jaj i precyzyjnej proporcji przypraw</div> </div> </div>	<div> <div> <div>Masala z serem paneer - Porcja duża do dzielenia (2-3 os.)</div> <div>83,00 zł</div> </div> <div> <div>Sekret smaku masali kryje się w aksamitnym jasnym sosie na bazie jaj i precyzyjnej proporcji przypraw</div> </div> </div>
<div> <div> <div>Klasyczne z warzywami - Porcja standardowa</div> <div>49,00 zł</div> </div> <div> <div>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.</div> </div> </div>	<div> <div> <div>Klasyczne z warzywami - Porcja większa (najczęściej wybierana)</div> <div>59,00 zł</div> </div> <div> <div>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.</div> </div> </div>
<div> <div> <div>Klasyczne z warzywami - Porcja duża do dzielenia (2-3 os.)</div> <div>59,00 zł</div> </div> <div> <div>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.</div> </div> </div>	<div> <div> <div>Klasyczne z serem paneer i warzywami - Porcja standardowa</div> <div>69,00 zł</div> </div> <div> <div>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.</div> </div> </div>
<div> <div> <div>Klasyczne z serem paneer i warzywami - Porcja większa (najczęściej wybierana)</div> <div>61,00 zł</div> </div> <div> <div>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.</div> </div> </div>	<div> <div> <div>Klasyczne z serem paneer i warzywami - Porcja duża do dzielenia (2-3 os.)</div> <div>68,00 zł</div> </div> <div> <div>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.</div> </div> </div>
<div> <div> <div>Klasyczne z kurczakiem tikka - Porcja standardowa</div> <div>49,00 zł</div> </div> <div> <div>Na bazie długo gotowanego wywaru z warzyw z kolendrą, kminem, papryką, gałką muszkatołową, pieprzem, kardamonem, goździkami, koprem, i liśćmi laurowymi.</div> </div> </div>	<div> <div> <div>Klasyczne z kurczakiem tikka - Porcja większa (najczęściej wybierana)</div> <div>59,00 zł</div> </div> <div> <div>Na bazie długo gotowanego wywaru z warzyw z kolendrą, kminem, papryką, gałką muszkatołową, pieprzem, kardamonem, goździkami, koprem, i liśćmi laurowymi.</div> </div> </div>
<div> <div> <div>Klasyczne z kurczakiem tikka - Porcja duża do dzielenia (2-3 os.)</div> <div>59,00 zł</div> </div> <div> <div>Na bazie długo gotowanego wywaru z warzyw z kolendrą, kminem, papryką, gałką muszkatołową, pieprzem, kardamonem, goździkami, koprem, i liśćmi laurowymi.</div> </div> </div>	<div> <div> <div>Klasyczne z baraniną - Porcja standardowa</div> <div>59,00 zł</div> </div> <div> <div>Na bazie długo gotowanego wywaru z warzyw z kolendrą, kminem, papryką, gałką muszkatołową, pieprzem, kardamonem, goździkami, koprem, i liśćmi laurowymi</div> </div> </div>
<div> <div> <div>Klasyczne z baraniną - Porcja większa (najczęściej wybierana)</div> <div>69,00 zł</div> </div> <div> <div>Na bazie długo gotowanego wywaru z warzyw z kolendrą, kminem, papryką, gałką muszkatołową, pieprzem, kardamonem, goździkami, koprem, i liśćmi laurowymi</div> </div> </div>	<div> <div> <div>Klasyczne z baraniną - Porcja duża do dzielenia (2-3 os.)</div> <div>76,00 zł</div> </div> <div> <div>Na bazie długo gotowanego wywaru z warzyw z kolendrą, kminem, papryką, gałką muszkatołową, pieprzem, kardamonem, goździkami, koprem, i liśćmi laurowymi</div> </div> </div>

INDYJSKIE CURRY

113

Dal Makhani Bukhara - Porcja standardowa 47,00 zł

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.) 54,00 zł

Czarna soczewica w maślanym, kremowym curry, dokładnie taka jak w słynnej restauracji Bukhara, w New Delhi

Kadhai z serem paneer - Porcja większa (najczęściej wybierana) 61,00 zł

Papryka, imbir i chilli smażone w tradycyjnym głębokim naczyniu karahi podane w gęstym aromatycznym curry

Kadhai z kurczakiem tikka - Porcja standardowa 51,00 zł

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.) 58,00 zł

Papryka, imbir i chilli smażone w tradycyjnym głębokim naczyniu karahi podane w gęstym aromatycznym curry

Kadhai z baraniną - Porcja większa (najczęściej wybierana) 61,00 zł

Papryka, imbir i chilli smażone w tradycyjnym głębokim naczyniu karahi podane w gęstym aromatycznym curry

Jalfrezi z panierowanym serem paneer 56,00 zł

Gęste kremowe curry z cebulą, pomidorami, papryką z panierowanym serem paneer, tylko średnia porcja (500 ml)

Khurchan z serem paneer - Porcja standardowa 51,00 zł

Pomidorowo-maślane curry z wiórkami kokosowymi

Khurchan z serem paneer - Porcja duża do dzielenia (2-3 os.) 68,00 zł

Pomidorowo-maślane curry z wiórkami kokosowymi

Khurchan z kurczakiem tikka - Porcja większa (najczęściej wybierana) 61,00 zł

Pomidorowo-maślane curry z wiórkami kokosowymi

Dal Makhani Bukhara - Porcja większa (najczęściej wybierana) 54,00 zł

Czarna soczewica w maślanym, kremowym curry, dokładnie taka jak w słynnej restauracji Bukhara, w New Delhi

Kadhai z serem paneer - Porcja standardowa 51,00 zł

Papryka, imbir i chilli smażone w tradycyjnym głębokim naczyniu karahi podane w gęstym aromatycznym curry

Kadhai z serem paneer - Porcja duża do dzielenia (2-3 os.) 58,00 zł

Papryka, imbir i chilli smażone w tradycyjnym głębokim naczyniu karahi podane w gęstym aromatycznym curry

Kadhai z kurczakiem tikka - Porcja większa (najczęściej wybierana) 61,00 zł

Papryka, imbir i chilli smażone w tradycyjnym głębokim naczyniu karahi podane w gęstym aromatycznym curry

Kadhai z baraniną - Porcja standardowa 61,00 zł

Papryka, imbir i chilli smażone w tradycyjnym głębokim naczyniu karahi podane w gęstym aromatycznym curry

Kadhai z baraniną - Porcja duża do dzielenia (2-3 os.) 78,00 zł

Papryka, imbir i chilli smażone w tradycyjnym głębokim naczyniu karahi podane w gęstym aromatycznym curry

Jalfrezi z kurczakiem tikka 56,00 zł

Gęste kremowe curry z cebulą, pomidorami, papryką z panierowanym serem paneer, tylko średnia porcja (500 ml)

Khurchan z serem paneer - Porcja większa (najczęściej wybierana) 61,00 zł

Pomidorowo-maślane curry z wiórkami kokosowymi

Khurchan z kurczakiem tikka - Porcja standardowa 51,00 zł

Pomidorowo-maślane curry z wiórkami kokosowymi

Khurchan z kurczakiem tikka - Porcja duża do dzielenia (2-3 os.) 68,00 zł

Pomidorowo-maślane curry z wiórkami kokosowymi

INDYJSKIE CURRY

113

Khurchan z baraniną - Porcja standardowa 61,00 zł
Pomidorowo-maślane curry z wiórkami kokosowymi

Khurchan z baraniną - Porcja duża do dzielenia (2-3 os.) 78,00 zł
Pomidorowo-maślane curry z wiórkami kokosowymi

Bengalskie z łososiem - Porcja większa (najczęściej wybierana) 71,00 zł
Prażone nasiona musztardowca, mleko kokosowe, liście curry, kaszmirskie chilli, pomidory, czosnek, cebula i kolendra

Bengalskie z krewetkami - Porcja standardowa 61,00 zł
Prażone nasiona musztardowca, mleko kokosowe, liście curry, kaszmirskie chilli, pomidory, czosnek, cebula i kolendra

Bengalskie z krewetkami - Porcja duża do dzielenia (2-3 os.) 88,00 zł
Prażone nasiona musztardowca, mleko kokosowe, liście curry, kaszmirskie chilli, pomidory, czosnek, cebula i kolendra

Chilli z serem paneer - Porcja większa (najczęściej wybierana) 68,00 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 51,00 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.) 88,00 zł
Smażone na woku papryka, przetarte pomidory, cebula, papryczki chilli, ciemny sos sojowy, dymka, pikantno-słodkie, serwowane z papadams

Khurchan z baraniną - Porcja większa (najczęściej wybierana) 78,00 zł
Pomidorowo-maślane curry z wiórkami kokosowymi

Bengalskie z łososiem - Porcja standardowa 61,00 zł
Prażone nasiona musztardowca, mleko kokosowe, liście curry, kaszmirskie chilli, pomidory, czosnek, cebula i kolendra

Bengalskie z łososiem - Porcja duża do dzielenia (2-3 os.) 88,00 zł
Prażone nasiona musztardowca, mleko kokosowe, liście curry, kaszmirskie chilli, pomidory, czosnek, cebula i kolendra

Bengalskie z krewetkami - Porcja większa (najczęściej wybierana) 71,00 zł
Prażone nasiona musztardowca, mleko kokosowe, liście curry, kaszmirskie chilli, pomidory, czosnek, cebula i kolendra

Chilli z serem paneer - Porcja standardowa 51,00 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.) 68,00 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) 61,00 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 51,00 zł
Sekret smaku masali kryje się w aksamitnym jasnym sosie na bazie jaj i precyzyjnej proporcji przypraw

Masala z kurczakiem tikka - Porcja większa (najczęściej wybierana)

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

Lababdar z serem paneer - Porcja standardowa

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.)

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 większa (najczęściej wybierana)

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 standardowa

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 duża do dzielenia (2-3 os.)

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 większa (najczęściej wybierana)

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

Masala z kurczakiem tikka - Porcja duża do dzielenia (2-3 os.)

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

Lababdar z serem paneer - Porcja większa (najczęściej wybierana)

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

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 os.)

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)

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

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

Madras z serem paneer - Porcja duża do dzielenia (2-3 os.)

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

INDYJSKIE CURRY <100 dalszy

113

Madras z kurczakiem tikka - Porcja standardowa 51,00 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

Madras z kurczakiem tikka - 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 wyraziście doprawiamy. Pomimo bardzo dużej pikantności, wyczujesz nuty kardamonu, kory cynamonowca i liści laurowych

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 61,00 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.) 78,00 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) 58,00 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.

Madras z kurczakiem tikka - Porcja większa (najczęściej wybierana) 61,00 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

Madras z baraniną - Porcja standardowa 61,00 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

Madras z baraniną - Porcja duża do dzielenia (2-3 os.) 78,00 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) 71,00 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 51,00 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.) 68,00 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.

INDYJSKIE CURRY

113

Bhutta saag palak z tofu - Porcja standardowa 51,00 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.) 61,00 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.

Bhutta saag palak z ziemniakami - Porcja większa (najczęściej wybierana) 61,00 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.

Bhutta saag palak z kurczakiem - Porcja standardowa 51,00 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 kurczakiem - Porcja duża do dzielenia (2-3 os.) 61,00 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) 61,00 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 51,00 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.

Bhutta saag palak z ziemniakami - Porcja duża do dzielenia (2-3 os.) 61,00 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.

Bhutta saag palak z kurczakiem - Porcja większa (najczęściej wybierana) 61,00 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.

Klasyczny Palak Paneer - Porcja standardowa 51,00 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. Dodatki do wyboru: ziemniaki, tofu, paneer, kurczak

INDYJSKIE CURRY

113

Klasyczny Palak Paneer - Porcja większa (najczęściej wybierana) 61,00 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. Dodatki do wyboru: ziemniaki, tofu, paneer, kurczak

Klasyczny Palak Chicken - Porcja standardowa 51,00 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.

Klasyczny Palak Chicken - Porcja duża do dzielenia (2-3 osoby) 68,00 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.

Gulmi z serem paneer - Porcja większa (najczęściej wybierana) 61,00 zł

To kary pochodzi z nepalskiego dystryktu Gulmi. Powstaje z z krótko smażyć onych warzyw: brokułów, papryki, cebuli, cukini, pieczarek. Całość jest pikantnie przyprawione czosnkiem, imbirem i kolendrą. Poczujesz się jak w tej malowniczej górskiej krainie.

Gulmi z kurczakiem tikka - Porcja standardowa 51,00 zł

To kary pochodzi z nepalskiego dystryktu Gulmi. Powstaje z z krótko smażyć onych warzyw: brokułów, papryki, cebuli, cukini, pieczarek. Całość jest pikantnie przyprawione czosnkiem, imbirem i kolendrą. Poczujesz się jak w tej malowniczej górskiej krainie.

Gulmi z kurczakiem tikka - Porcja duża do dzielenia (2-3 osoby) 68,00 zł

To kary pochodzi z nepalskiego dystryktu Gulmi. Powstaje z z krótko smażyć onych warzyw: brokułów, papryki, cebuli, cukini, pieczarek. Całość jest pikantnie przyprawione czosnkiem, imbirem i kolendrą. Poczujesz się jak w tej malowniczej górskiej krainie.

Klasyczny Palak Paneer - Porcja duża do dzielenia (2-3 osoby) 68,00 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. Dodatki do wyboru: ziemniaki, tofu, paneer, kurczak

Klasyczny Palak Chicken - Porcja większa (najczęściej wybierana) 61,00 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.

Gulmi z serem paneer - Porcja standardowa 51,00 zł

To kary pochodzi z nepalskiego dystryktu Gulmi. Powstaje z z krótko smażyć onych warzyw: brokułów, papryki, cebuli, cukini, pieczarek. Całość jest pikantnie przyprawione czosnkiem, imbirem i kolendrą. Poczujesz się jak w tej malowniczej górskiej krainie.

Gulmi z serem paneer - Porcja duża do dzielenia (2-3 osoby) 68,00 zł

To kary pochodzi z nepalskiego dystryktu Gulmi. Powstaje z z krótko smażyć onych warzyw: brokułów, papryki, cebuli, cukini, pieczarek. Całość jest pikantnie przyprawione czosnkiem, imbirem i kolendrą. Poczujesz się jak w tej malowniczej górskiej krainie.

Gulmi z kurczakiem tikka - Porcja większa (najczęściej wybierana) 61,00 zł

To kary pochodzi z nepalskiego dystryktu Gulmi. Powstaje z z krótko smażyć onych warzyw: brokułów, papryki, cebuli, cukini, pieczarek. Całość jest pikantnie przyprawione czosnkiem, imbirem i kolendrą. Poczujesz się jak w tej malowniczej górskiej krainie.

DANIA Z PIECA TANDOORI

4

Tandoori salad

36,00 zł

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

Paneer tikka papadi

37,00 zł

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

Chicken malai

36,00 zł

Grillowana pierś kurczaka, macerowana w paście z orzechów nerkowca

Mutton gulafi

57,00 zł

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

THAI CURRY BY THAI GAANG <ù<í

11

Green Curry z tofu

50,00 zł

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

Green Curry z kurczakiem

50,00 zł

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

Green Curry z krewetkami

57,00 zł

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

Green curry z baraniną

61,00 zł

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

Green Curry z kaczką

61,00 zł

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

Red Curry z kaczką

61,00 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 tofu

50,00 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 kurczakiem

50,00 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

57,00 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

61,00 zł

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

Salmon Curry

61,00 zł

Łosoś duszony w czerwonym curry z mlekiem kokosowym, pastą curry, limonką i cukrem palmowym. Z dodatkiem orzeszków ziemnych, kaffiru i świeżej kolendry

TAJSKIE DANIA Z WOKA

10

Pad Thai z tofu i krewetkami

55,00 zł

Popularne Popularne Klasyczny tajski makaron ryżowy smażony w woku z pastą tamaryndową, jajkiem, kiełkami, orzeszkami ziemnymi i szczypiorkiem Podawany z limonką i chili- danie idealnie zbalansowane: słodkie, słone, kwaśne i lekko pikantne 55,00

Pad Thai z kurczakiem

46,00 zł

Klasyczny tajski makaron ryżowy smażony w woku z pastą tamaryndową, jajkiem, kiełkami, orzeszkami ziemnymi i szczypiorkiem Podawany z limonką i chili- danie idealnie zbalansowane: słodkie, słone, kwaśne i lekko pikantne

Pad Thai z kaczką

57,00 zł

Klasyczny tajski makaron ryżowy smażony w woku z pastą tamaryndową, jajkiem, kiełkami, orzeszkami ziemnymi i szczypiorkiem Podawany z limonką i chili- danie idealnie zbalansowane: słodkie, słone, kwaśne i lekko pikantne

Pad Med Mamuang z tofu

44,00 zł

Smażone w woku warzywa: cukinia, papryka, pieczarki, cebulka i czosnek z orzechami nerkowca, świeżą tajską bazylią i sosem na bazie ciemnego sosu sojowego. Aromatyczne, lekko słodkie i pełne głębi smaku

Pad Med Mamuang z kurczakiem

47,00 zł

Smażone w woku warzywa: cukinia, papryka, pieczarki, cebulka i czosnek z orzechami nerkowca, świeżą tajską bazylią i sosem na bazie ciemnego sosu sojowego. Aromatyczne, lekko słodkie i pełne głębi smaku

Pad Med Mamuang z krewetkami

53,00 zł

Smażone w woku warzywa: cukinia, papryka, pieczarki, cebulka i czosnek z orzechami nerkowca, świeżą tajską bazylią i sosem na bazie ciemnego sosu sojowego. Aromatyczne, lekko słodkie i pełne głębi smaku

Pad Med Mamuang z kaczką

55,00 zł

Smażone w woku warzywa: cukinia, papryka, pieczarki, cebulka i czosnek z orzechami nerkowca, świeżą tajską bazylią i sosem na bazie ciemnego sosu sojowego. Aromatyczne, lekko słodkie i pełne głębi smaku

Pad Gaang z tofu

49,00 zł

Klasyka w tajsko-chińskim stylu panierowane i smażone w woku tofu, kurczak lub krewetki w aromatycznym sosie słodko-kwaśnym z dodatkiem ananasa, papryki, cebuli i odrobiny tamaryndowca Balans słodczy, kwasowości i lekkiej ostrości

Pad Gaang z kurczakiem

49,00 zł

Klasyka w tajsko-chińskim stylu panierowane i smażone w woku tofu, kurczak lub krewetki w aromatycznym sosie słodko-kwaśnym z dodatkiem ananasa, papryki, cebuli i odrobiny tamaryndowca Balans słodczy, kwasowości i lekkiej ostrości

Pad Gaang z krewetkami

55,00 zł

Klasyka w tajsko-chińskim stylu panierowane i smażone w woku tofu, kurczak lub krewetki w aromatycznym sosie słodko-kwaśnym z dodatkiem ananasa, papryki, cebuli i odrobiny tamaryndowca Balans słodczy, kwasowości i lekkiej ostrości

PRZYSTAWKI

10

Papadams (2 szt.)

9,00 zł

cienki, chrupki indyjski naleśnik (2 szt.)

Okra

26,00 zł

w cieście z mąki z soczewicy

Samosa wegetariańska (2 szt.)

28,00 zł

Krucze stożki z aromatycznym wegetariańskim farszem

Warzywa Pakora

29,00 zł

Warzywa smażone w cieście z mąki grochowej

Kurczak Pakora

29,00 zł

Połędwiczki z kurczaka smażone w cieście z mąki grochowej

Paneer Pakora

32,00 zł

Domowy ser paneer smażony w cieście z mąki grochowej

Prawn Toast <ù<í

28,00 zł

Chrupiące trójkąty z białego pieczywa pokryte pastą z krewetek, dymki, czosnku, sosu sojowego, oleju sezamowego i żółtka. Smażone na złoto i posypane sezamem. Podawane z dipem Nam Jim Jaew

Chicken Satay <ù<í

28,00 zł

Marynowane w mleku kokosowym, kurkumie i trawie cytrynowej kawałki kurczaka, grillowane na patyku. Serwowane z domowym, kremowym sosem orzechowym i dipem Nam Jim Jaew

Kalmary z chrupiącym czosnkiem <ù<í

32,00 zł

Krążki kalmara w lekkim cieście ryżowym, panierowane w panko i smażone na chrupko. Posypane prażonym czosnkiem i kolendrą. Serwowane z dipem Nam Jim Jaew

Spring Rolls z warzywami <ù<í

28,00 zł

Chrupiące sajgonki z kapustą, marchewką, makaronem sojowym, czosnkiem i kiełkami. Doprawione mieszanką sosu sojowego, rybnego i ostrygowego. Serwowane z dipem Nam Jim Jaew

ZUPY

2

Tom Kha z krewetkami i kalmarami <ù<í

39,00 zł

Aromatyczna zupa na mleku kokosowym z galangalem, trawą cytrynową, liśćmi limonki kaffir, grzybami i ostrą papryczką. Doprawiona pastą tamaryndową, limonką, sosem sojowym i świeżą kolendrą

Tom Kha z kaczką<ù<í

39,00 zł

Aromatyczna zupa na mleku kokosowym z galangalem, trawą cytrynową, liśćmi limonki kaffir, grzybami i ostrą papryczką. Doprawiona pastą tamaryndową, limonką, sosem sojowym i świeżą kolendrą

CHLEBKI

10

Garlic naan chleb pszenny z czosnkiem	16,00 zł	Butter naan chleb pszenny z masłem	15,00 zł
Naan chleb z mąki pszennej	12,00 zł	Roti chleb z mąki razowej	12,00 zł
Moti naan (sezam) chleb pszenny z sezamem	15,00 zł	Parantha chleb razowy z masłem	15,00 zł
Pudina parantha (mięta) z masłem i miętą	15,00 zł	Stuffed naan (z warzywami serem) chleb pszenny z warzywami	23,00 zł
Shai Naan (słodki z serem, migdałami i rodzynkami) słodki chleb z serem i rodzynkami	23,00 zł	Gaang Pang<ù<í Pszenny chleb z serem, cebulką, kolendrą, chilli, posmarowany masłem klarowanym	15,00 zł

DODATKI

7

Ryż basmati <í<ó	12,00 zł	Ryż jaśminowy <ù<í Polecamy do dań tajskich	12,00 zł
Ryż basmati z kminkiem i masłem	18,00 zł	Mango & Coconut salad Mango, jabłko, kokos, ogórek, papryka, sezam, masala	38,00 zł
Chrupiąca kapusta masala z orzechami nerkowca Świeża cienko pokrojona kapusta, marchewka, pomidory, prażone orzechy nerkowca, masala	18,00 zł	Som Tum - Sałatka z zielonej papai <ù<í Tajska sałatka z zielonej papai i marchewki z fasolką, pomidorkami, czosnkiem, chilli i orzeszkami ziemnymi. Doprawiona sosem rybnym, limonką, cukrem palmowym i pastą tamarynową	38,00 zł
Domowe pikle <í<ó	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

w zestawie z raitą, lekkim dipem jogurtowym

50,00 zł

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

DESERY

2

Gulab Jamun Tiramisu 29,00 zł

Nasze autorskie tiramisu na bazie ręcznie robionych gulab jamun z kardamonem, nasączonych aromatyczną kawą z anyżem i likierem migdałowym, przełożone delikatnym kremem mascarpone.

Matcha Brownie

29,00 zł

Wilgotne, intensywnie czekoladowe brownie z blendu czekolad 70–100% i japońskiej matchy. Przełamane wytrawnym mango chutney, gorczycą i aromatycznym liściem curry.

CHUTNEY, DIP, RAITA

8

KOLENDRA Z IMBIREM

8,00 zł

Indyjski klasyczny chutney ze świeżej kolendry, mięty i imbiru

MALAI

8,00 zł

pasta z orzechów nerkowca i jogurt

MOMO

8,00 zł

sezamowy i pikantny

Satay <ù<í

8,00 zł

Gęsty, kremowy sos orzechowy z mlekiem kokosowym i nutą limonki. Doskonały do kurczaka, warzyw i sajgonek

TAMARYNDOWIEC

8,00 zł

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

MADRAS

8,00 zł

ostre chilli

Nam Jim Jaew

8,00 zł

Ostry, kwaśno-słodki dip z tamaryndowcem, sosem rybnym, chili i prażonym makaronem. Dodawany do tajskich przystawek. Jest tak pyszny, że możesz chcieć go więcej.

Raita

8,00 zł

Domowy jogurt z ogórkiem, pomidorem i marchewką

NAPOJE

11

Kombucha Mandala | Rose-Hibiscus but. 330 ml

17,00 zł

Naturalnie fermentowana, lekko gazowana. Połączenie róży i hibiskusa daje świeży, kwiatowo-kwaskowy smak, który świetnie gasi ostrość i odświeża po każdym kąsie. Bez sztucznych dodatków. Robiona u nas.

Bubble Bob Tea - Mango 330 ml

14,00 zł

Najlepsza bubble tea jaką zamówisz w dostawie.

Jungle Cola Genuine 330 ml

12,00 zł

Kombucha Mandala | Rose-Hibiscus but. 750 ml

35,00 zł

Naturalnie fermentowana, lekko gazowana. Połączenie róży i hibiskusa daje świeży, kwiatowo-kwaskowy smak, który świetnie gasi ostrość i odświeża po każdym kąsie. Bez sztucznych dodatków. Robiona u nas.

Bubble Bob Tea - Brzoskwinia 330 ml

14,00 zł

Najlepsza bubble tea jaką zamówisz w dostawie

Jungle Cola Zero 330 ml

12,00 zł

Jungle Cola Vanilla 330 ml

12,00 zł

Bombilla Yerba Mate Classic 330 ml

14,00 zł

Bombilla Yerba Mate Black 330 ml

14,00 zł

Woda Niegazowana Kinga Pienińska 330 ml

9,00 zł

Woda Gazowana Kinga Pienińska 330 ml

9,00 zł