

MENU RESTAURACJI

South Indian Flavours (Traditional and Authentic South Indian food)

Wolska 50a/paw 7, 01-187 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
104

KATEGORII
8

STAN NA DZIEŃ
30.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI

24

Veg Samosa 2 szt.

23,00 zł

Klasyczne indyjskie pierożki nadziewane pikantnym farszem ziemniaczanym z groszkiem oraz mieszanką aromatycznych przypraw.

Onion Pakora

25,00 zł

Krążki cebulowe obtoczone w łagodnej panierce z mąki z ciecierzycy.

Chilli Paneer

35,00 zł

Kawałki sera paneer smażone z cebulą, papryką i pikantnym czosnkowym sosie sojowym.

Paneer

29,00 zł

Kawałki sera paneer smażone z czosnkiem i imbirowymi przyprawami.

Gobi Manchurian

37,00 zł

Panierowany kalafor smażony z cebulą w czosnkowym sosie sojowym.

Mix Veg Pakora

27,00 zł

Mieszane warzywa panierowane w delikatnej panierce z mąki z ciecierzycy

Paneer Manchurian

35,00 zł

Panierowany paneer smażony z cebulowo-czosnkowym sosem sojowym

Veg Ball Manchurian

35,00 zł

Panierowana kulka warzywna smażona z cebulowo-czosnkowym sosem sojowym

Chicken

32,00 zł

Kawałki kurczaka smażone z czosnkiem i imbirowymi przyprawami.

Chilli Chicken

37,00 zł

Kawałki kurczaka smażone z cebulą, papryką w pikantnym czosnkowym sosie sojowym.

Chicken Devil

39,00 zł

Kawałki kurczaka delikatnie gotowane z cebulą i papryką oraz ostrymi przyprawami.

Mutton Devil

42,00 zł

Kawałki jagnięciny delikatnie gotowane z cebulą i papryką oraz ostrymi przyprawami.

Varamilagai Kozhi Varuval

40,00 zł

Kawałki kurczaka gotowane z szalotką, suszoną papryczką chilli, czosnkiem i liśćmi curry.

Mutton Chukka

42,00 zł

Kawałki jagnięciny delikatnie gotowane z tradycyjnymi przyprawami.

Kaadai

43,00 zł

Kawałki przepiórki smażone z czosnkiem imbirowymi przyprawami.

Prawns

42,00 zł

Krewetki smażone z czosnkiem i imbirowymi przyprawami.

Chilli chicken

37,00 zł

Kawałki kurczaka smażone z cebulą, papryką i pikantnym czosnkowym sosie sojowym

Chicken Manchurian

37,00 zł

Kawałki kurczaka smażone z cebulą czosnkowym sosie sojowym

Chicken Ghee Roast

40,00 zł

Kawałki kurczaka smażone z ghee i pieczonymi przyprawami

Mutton Ghee roast

44,00 zł

Kawałki jagnięciny smażone z ghee i pieczonymi przyprawami

PRZYSTAWKI ciąg dalszy

24

Botti Pepper Fry

43,00 zł

Delikatne kawałki jagnięciny boti gotowane z cebulą, zielonym chilli i przyprawami

Kaadai Varuval

45,00 zł

Kawałki kaadai gotowane z cebulą, zielonym chilli przyprawami

Prawn 65

38,00 zł

Krewetki smażone z czosnkiem imbirowymi przyprawami

Chilli Prawn

36,00 zł

Kawałki krewetek rybnych z cebulą, papryką i pikantnym czosnkowym sosem sojowym

DANIA WEGETARIAŃSKIE

11

Vegetable Jalfrezi

40,00 zł

Warzywa w kremowym sosie pomidorowym na bazie orzechów nerkowca.

Paneer Butter Masala

40,00 zł

Soczysty ser paneer w kremowym sosie pomidorowym na bazie orzechów nerkowca.

Paneer Tikka Masala

42,00 zł

Kawałki kurczaka w kremowym sosie pomidorowym z dodatkiem cebuli i papryki na bazie orzechów nerkowca.

Palak Paneer

40,00 zł

Kawałki sera paneer w sosie szpinakowym na bazie orzechów nerkowca. Porcja ryżu.

Vegetable Chettinadu

45,00 zł

Aromatyczny sos curry z warzywami i świeżo blendowanymi przyprawami.

Channa Masala

42,00 zł

Gotowana cieciora w sosie z cebuli i świeżych pomidorów.

Vegetable Korma

40,00 zł

A rich and creamy curry made with fresh seasonal vegetables cooked in a flavorful blend of aromatic spices, coconut milk, and cashew gravy.

Methi Paneer

42,00 zł

Kawałki sera paneer w sosie methi na bazie orzechów nerkowca

Aloo Channa Masala

43,00 zł

Ciecierzycza gotowana, ziemniaki w cebuli i sos ze świeżych pomidorów

Aloo Gobi Masala

44,00 zł

Kalafior gotowany, ziemniaki w cebuli i sos ze świeżych pomidorów

Kadala curry

45,00 zł

Mieszanka warzyw gotowana z przyprawami i bogatym sosem na bazie kokosa.

DANIA GŁÓWNE

15

<div><div>Pepper Chicken</div><div>47,00 zł</div></div> <div>Kawałki kurczaka gotowane z przyprawami południowymi z dodatkiem pieprzu.</div>	<div><div>Butter Chicken</div><div>43,00 zł</div></div> <div>Kawałki kurczaka w kremowym sosie pomidorowym na bazie orzechów nerkowca.</div>
<div><div>Chicken Tikka Masala</div><div>46,00 zł</div></div> <div>Kawałki kurczaka w kremowym sosie pomidorowym z dodatkiem cebuli i papryki na bazie orzechów nerkowca.</div>	<div><div>Tamilnadu Fish Curry</div><div>48,00 zł</div></div> <div>Kawałki ryby gotowane z szalotką, czosnkiem i przyprawami z sosem tamaryndowym.</div>
<div><div>Mango Chicken Curry</div><div>46,00 zł</div></div> <div>Kawałki kurczaka w kremowym sosie pomidorowym z dodatkiem sosu z mango na bazie orzechów nerkowca.</div>	<div><div>Mango Mutton Curry</div><div>48,00 zł</div></div> <div>Kawałki jagnięciny w kremowym sosie pomidorowym z dodatkiem sosu z mango na bazie orzechów nerkowca.</div>
<div><div>Palak Chicken</div><div>44,00 zł</div></div> <div>Kawałki kurczaka w sosie szpinakowym na bazie orzechów nerkowca.</div>	<div><div>Palak Mutton</div><div>48,00 zł</div></div> <div>Kawałki jagnięciny w sosie szpinakowym na bazie orzechów nerkowca.</div>
<div><div>Chicken Chettinadu</div><div>47,00 zł</div></div> <div>Kawałki kurczaka w aromatycznym sosie curry z świeżo blendowanym i przyprawami z południa.</div>	<div><div>Mutton Chettinadu</div><div>49,00 zł</div></div> <div>Kawałki jagnięciny w aromatycznym sosie curry z świeżo blendowanym i przyprawami z południa.</div>
<div><div>Kaaraikudi Mutton Masala</div><div>50,00 zł</div></div> <div>Kawałki jagnięciny gotowane ze specjalnym południowo indyjskim sosem i mlekiem kokosowym.</div>	<div><div>Mango Chicken Curry</div><div>46,00 zł</div></div> <div>Kawałki kurczaka w kremowym sosie pomidorowym z dodatkiem sosu z mango na bazie orzechów nerkowca</div>
<div><div>Kongu Chicken Curry</div><div>48,00 zł</div></div> <div>Tradycyjny przysmak z południowych Indii pełen bogatych, aromatycznych smaków! Delikatny kurczak jest powoli gotowany w mieszance świeżo zmielonych przypraw i kokosa.</div>	<div><div>Mutton Pepper Fry</div><div>52,00 zł</div></div> <div>Kawałki jagnięciny gotowane z pieprzem.</div>
<div><div>Prawn Masala</div><div>53,00 zł</div></div> <div>Gotowana cieciora w sosie z cebuli i świeżych pomidorów.</div>	

DANIA Z RYŻU

15

Veg Fried Rice

29,00 zł

Smażony ryż basmati z warzywami.

Veg Biryani

38,00 zł

Aromatyczny ryż basmati duszony z warzywami i przyprawami.

Mutton Biryani

52,00 zł

Aromatyczny ryż basmati duszony z jagnięciną i przyprawami.

Steam Rice

12,00 zł

Idealnie ugotowany, puszysty biały ryż, gotowany na parze, aby zachować jego naturalny smak i składniki odżywcze. Uniwersalny dodatek, który uzupełnia każde curry lub danie główne.

Egg Gobi Fried Rice

30,00 zł

Pyszna mieszanka puszystego ryżu, złocistego jajka smażonego i chrupiącego kalafiora (gobi), smażonych do perfekcji z aromatycznymi przyprawami.

Prawn Fried Rice

39,00 zł

Aromatyczna mieszanka aromatycznego ryżu basmati, soczystych krewetek i świeżych warzyw, smażonych perfekcyjnie z aromatycznymi przyprawami i wyśmienitymi sosami.

Chicken 65 Biryani

47,00 zł

Aromatyczna mieszanka aromatycznego biriyani i pikantnej, cierpkiej dobroci Chicken 65. To nieodparte danie łączy delikatnego, marynowanego kurczaka z aromatycznym ryżem basmati, doprawionym bogatymi przyprawami, co zapewnia rozkoszne doznania.

Prawn 65 Biryani

52,00 zł

Aromatyczne połączenie aromatycznego biriyani i pikantnych, chrupiących krewetek Prawn 65. Idealnie ugotowany ryż basmati przekładany marynowanymi krewetkami, przyprawami i ziołami, zapewniający nieodpartą eksplozję smaku w każdym kęsie.

Chicken Fried Rice

36,00 zł

Smażony ryż basmati z kurczakiem.

Chicken Biryani

44,00 zł

Aromatyczny ryż basmati duszony z kurczakiem i przyprawami.

Prawn Biryani

53,00 zł

Aromatyczny ryż basmati duszony z krewetkami i przyprawami.

Jeera Rice

18,00 zł

Aromatyczne i pełne smaku danie z ryżu basmati, doprawione aromatycznymi nasionami kminu i lekko przyprawione. Doskonale komponuje się z curry, dał lub innymi indyjskimi przysmakami.

Egg Fried Rice

32,00 zł

Smaczne i sycące danie z idealnie ugotowanego ryżu, jajeczniczy i mieszanki świeżych warzyw, wszystko podsmażone w pysznej mieszance przypraw.

Egg kuśka

40,00 zł

Aromatyczny przysmak kuchni południowoindyjskiej, przyrządzany z aromatycznego ryżu basmati gotowanego w bogatych przyprawach, podawanego z idealnie ugotowanym jajkiem.

Mutton Biryani

49,00 zł

Aromatyczne i aromatyczne danie ryżowe gotowane z delikatną, marynowaną baraniną, ryżem basmati premium i mieszanką egzotycznych przypraw. Udekorowane smażoną cebulą, świeżymi ziołami i podawane z raitą dla idealnej rozkoszy.

DANIA Z JAJEK I PAROTY

16

Parotta Indyjski chleb wielowarstwowy. 13,00 zł	Chilli Parotta Kawałki indyjskiego chleba, smażone z cebulą, papryką i pikantnym czosnkowym w sosie sojowym. 43,00 zł
Veg Kothu Parotta Kawałki chlebka parotta smażone z warzywami, cebulą i pomidorem, serwowane z curry salna. 38,00 zł	Egg Kothu Parotta Kawałki chlebka parotta smażone z jajkiem, cebulą i pomidorem, serwowane z curry salna. 41,00 zł
Chicken Kothu Parotta Kawałki chlebka parotta smażone z jajkiem i kurczakiem, cebulą i pomidorem, serwowane z curry salna. 44,00 zł	Mutton Kothu Parotta Kawałki chlebka parotta smażone z jajkiem i jagnięciną, cebulą i pomidorem, serwowane z curry salna. 47,00 zł
Egg omelette 18,00 zł	Egg kalaki 18,00 zł
Chicken Egg kalaki 24,00 zł	Mutton Egg kalaki 18,00 zł
Veechu parotta Miękkie, kruche i warstwowe placek z rafinowanej mąki, upieczony do złotej perfekcji. 16,00 zł	Egg veechu parotta Pyszne połączenie kruchego veechu parotta przekładanego idealnie doprawionymi jajkami, obsmażanego na patelni do uzyskania złotego koloru. 18,00 zł
Egg Lappa Pyszne połączenie miękkiej, puszystej masali jajecznej podanej na chrupiącej parotcie, idealnie doprawione i pełne smaków. 20,00 zł	Chicken Lappa Aromatyczna mieszanka delikatnego kurczaka zawiniętego w miękką, rozpułwającą się w ustach parathę, doprawiona aromatycznymi przyprawami i nutą pikantnego chutneyu. 25,00 zł
Mutton Lappa Bogate i aromatyczne danie z delikatnej, powoli gotowanej baraniny, doprawione aromatycznymi przyprawami i specjalną mieszanką masala. 25,00 zł	Sea Food Kothu Parotta Pyszna mieszanka płatków parotty, świeżych owoców morza, aromatycznych przypraw i aromatycznego curry, smażonych do perfekcji. 48,00 zł

DANIA IDLI

5

Idly 3 kawałki
25,00 zł

3 kawałki, placuszki gotowane na parze z ciasta ze sfermentowanej soczewicy urad i ryżu, serwowane z sosem kokosowym chutney oraz pikantnym warzywnym curry sambar.

Sambar Idly 3 kawałki
29,00 zł

3 kawałki, placuszki gotowane na parze z ciasta ze sfermentowanej soczewicy urad i ryżu, serwowane z pikantnym warzywnym curry sambhar.

Idly Manchurian
37,00 zł

Połączenie miękkich, puszystych idli podanych w pikantnym sosie mandżurskim, podawanych na gorąco i przyozdobionych świeżą cebulką dymką.

Podi Idly
29,00 zł

Placuszki gotowane na parze z ciasta ze sfermentowanej soczewicy urad i ryżu, serwowane z sosem kokosowym chutney oraz pikantnym warzywnym curry sambar.

Chilli Idly
35,00 zł

Kawałki placuszki smażone z cebulą, papryką i pikantnym czosnkowym sosem sojowym.

DANIA DOSAI

13

Chicken Masal Dosai

31,00 zł

Południowo - indyjski tradycyjny naleśnik z soczewicy urad i ryżu, z pikantnym nadzieniem warzywnym oraz kurczakiem.

Masal Dosai

28,00 zł

Południowo - indyjski tradycyjny naleśnik z soczewicy urad i ryżu, posypyany aromatyczną przyprawą chutney, wypełniony curry ziemniaczanym z dodatkiem ostrych przypraw, serwowany z curry warzywnym sambar i sosem kokosowym chutney.

Mutton Masal Dosai

34,00 zł

Południowo - indyjski tradycyjny naleśnik z soczewicy urad i ryżu, z pikantnym nadzieniem warzywnym oraz jagnięciną.

Onion Podi Dosai

27,00 zł

Południowo - indyjski tradycyjny naleśnik z soczewicy urad i ryżu, posypyany cebulą i aromatyczną przyprawą, serwowany z curry warzywnym sambar i sosem kokosowym chutney.

Paneer Masal Dosai

30,00 zł

Południowo - indyjski tradycyjny naleśnik z soczewicy urad i ryżu, z dodatkiem ser paneer i przyprawami, serwowane z curry warzywnym sambar i sosem kokosowym chutney.

Plain Dosai

22,00 zł

Południowo - indyjski tradycyjny naleśnik z soczewicy urad i ryżu, serwowany z curry warzywnym sambar i sosem kokosowym chutney.

Podi Dosai

26,00 zł

Południowo - indyjski tradycyjny naleśnik z soczewicy urad i ryżu, posypyany aromatyczną przyprawą, serwowany z curry warzywnym sambar i sosem kokosowym chutney.

Egg Dosai

29,00 zł

Południowo-indyjski tradycyjny naleśnik z soczewicy urad i ryżu, posypyany aromatyczną przyprawą i jajkiem, serwowany z curry warzywnym sambari sosem kokosowym chutney.

Egg Podi Dosai

40,00 zł

Południowo-indyjski tradycyjny naleśnik z soczewicy urad i ryżu, z pikantnym nadzieniem warzywnym oraz kurczakiem.

Ghee Dosa

24,00 zł

Chrupiąca, złocistobrązowa dosa hojnie skropiona ghee, oferująca bogaty i aromatyczny smak. Podawana z dodatkiem pikantnych chutneyów i sambaru.

Mysore masal Dosa

29,00 zł

Chrupiąca, złocistobrązowa dosa wypełniona pikantnym nadzieniem ziemniaczanym, zwieńczona aromatycznym, pikantnym chutneyem Mysore. Podawana z dodatkiem chutneyu kokosowego i gorącym sambarem.

Gobi masal Dosa

29,00 zł

Chrupiąca, złocistobrązowa dosa wypełniona aromatycznym, pikantnym nadzieniem z kalafiora. Podawana z pikantnymi chutneyami i sambarem.

Krab masal Dosa

24,00 zł

Pyszna odmiana klasycznego dosa, ten chrupiący, cienki naleśnik wypełniony jest aromatyczną, pikantną masalą z kraba. Pełen delikatnego mięsa kraba i aromatycznych przypraw, jest idealnym połączeniem smaków nadmorskich i tradycji południowoindyjskiej, podawany z chutneyami i sambarem.

NAPOJE ZIMNE

5

<div><div>Rose milk</div><div>13,00 zł</div><div>Orzeźwiające i pachnące, nasze Rose Milk to idealne połączenie schłodzonego mleka i aromatycznego syropu różanego. Kojący i słodki przysmak, który jest tak samo rozkoszny dla zmysłów, jak i dla kubków smakowych.</div></div>	<div><div>Mango Lassi</div><div>13,00 zł</div><div>Orzeźwiająco gładki i kremowy, nasz Mango Lassi łączy dojrzałe mango z jogurtem, oferując słodki, pikantny i idealnie schłodzony napój.</div></div>
<div><div>Nanari Sarbath</div><div>13,00 zł</div><div>Orzeźwiający, tradycyjny napój południowoindyjski, wyprodukowany ze słodkiej i aromatycznej esencji korzeni Nanari.</div></div>	<div><div>Woda 0,5l</div><div>6,00 zł</div></div>
<div><div>Coca-cola 0,33l</div><div>10,00 zł</div></div>	