

MENU RESTAURACJI

Spice Hub - Indian & Thai cuisine

Leszno 32/lokal U3, 01-199 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
235

KATEGORII
25

STAN NA DZIEŃ
30.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI

23

Samosa (veg.) 2 szt - z Ziemniakami

20 zł

Kruche pierożki nadziewane warzywami z ziemniakami

Samosa (veg.) 2 szt - z Kurczakiem

22 zł

Kruche pierożki nadziewane warzywami z ziemniakami

Samosa (veg.) 2 szt - z Jagnięciną

28 zł

Kruche pierożki nadziewane warzywami z ziemniakami

Pakora (5-6 pcs) - Warzywa

24 zł

Smażone, panierowane w mące grochowej

Pakora (5-6 pcs) - Ser Paneer

28 zł

Smażone, panierowane w mące grochowej

Pakora (5-6 pcs) - Kurczak

30 zł

Smażone, panierowane w mące grochowej

Pakora (5-6 pcs) - Krewetki

32 zł

Smażone, panierowane w mące grochowej

Tikka (6szt) - Ser Paneer

38 zł

Kawałki mięsa lub sera indyjskiego marynowanego w jogurcie i przyprawach indyjskich, grillowane w piecu tandoor

Tikka (6szt) - Kurczak

40 zł

Kawałki mięsa lub sera indyjskiego marynowanego w jogurcie i przyprawach indyjskich, grillowane w piecu tandoor

Tikka (6szt) - Kurczak z czosnkiem

42 zł

Kawałki mięsa lub sera indyjskiego marynowanego w jogurcie i przyprawach indyjskich, grillowane w piecu tandoor

Tikka (6szt) - Krewetki

50 zł

Kawałki mięsa lub sera indyjskiego marynowanego w jogurcie i przyprawach indyjskich, grillowane w piecu tandoor

Chicken Lollypop's (6szt)

38 zł

Kruche stożki nadziewane kurczakiem

Murg Malai Kebab

42 zł

Kawałki kurczaka marynowane w śmietanie i serze, grillowane w piecu tandoor

Hariyali Chicken

42 zł

kawałki mięsa lub sera indyjskiego marynowane w jogurtowej paście z imbiru, czosnku i mięty, grillowane w piecu tandoor

Chicken Lollipops (6szt)

38 zł

Smażone, panierowane w mące grochowej skrzydełka kurczaka

Chicken 65

38 zł

Panierowane i smażone kawałki kurczaka obtaczane w pomidorowym sosie z indyjskimi przyprawami

Manchurian veg

38 zł

Warzywne pulpeciki w sosie sojowym z chilli.

Manchurian z kurczakiem

42 zł

kawałki soczystej piersi z kurczaka w sosie sojowym z chilli.

Tandoori SOYA Chap

38 zł

Kotlety sojowe marynowane w ziołach i paście z nerkowców grillowane w piecu tandoor. // Soy cutlets marinated with herbs and cashew paste grilled in a tandoor oven

CHILLI PANEER

40 zł

Indyjsko-chińska przystawka, w której chrupiący, smażony w cieście paneer podawany jest z lekko słodkim, pikantnym, ostrym i pikantnym sosem chilli. // an Indo-Chinese appetizer where crisp batter fried paneer is tossed in slightly sweet, spicy, hot and tangy chilli sauce.

PRZYSTAWKI ciąg dalszy

23

CHILLI CHICKEN

42 zł

Indyjsko-chińska przystawka, w której chrupiący, smażony w cieście paneer podawany jest z lekko słodkim, pikantnym, ostrym i pikantnym sosem chilli. // an Indo-Chinese appetizer where crisp batter fried paneer is tossed in slightly sweet, spicy, hot and tangy chilli sauce.

Tandoori Mutton Chops (5pcs)

65 zł

Delikatne kotlecki jagnięce marynowane w aromatycznej mieszance indyjskich przypraw, imbiru, czosnku, jogurtu i soku z cytryny. Grillowane w piecu tandoor do uzyskania soczystego, delikatnego środka oraz lekko przypieczonej, dymnej skórki. Podawane ze świeżą sałatką z cebuli i kawałkami cytryny.

HONEY CHILLI POTATO

28 zł

chrupiące, smażone na głębokim tłuszczu ziemniaki, duszone w słodko-pikantnym sosie miodowym z cebulą i papryką. // crunchy deep-fried potatoes, stewed in a spicy sweet honey sauce with onion and peppers.

ZUPY

9

Daal Shorba

20 zł

Świeżo gotowana zupa z soczewicy z mieszanką warzyw

Chicken Shorba

22 zł

Zupa z kurczakiem z przyprawami indyjskimi

Cream of Spinach

22 zł

Świeżo gotowana zupa kremowa z Szpinakiem// Freshly cooked spinach-cream soup cooked spinach-cream.

HOT n' SOUR(Kurczakiem)

24 zł

Zupa warzywna lub kurczakiem z indyjsko-chińskimi przyprawami //

Man-chow zupa - Kurczak

24 zł

indyjsko-chińska zupa z mieszanych warzyw, czosnku, imbiru, sosu sojowego, mielonego pieprzu i kilku innych azjatyckich przypraw // Indo-Chinese soup made with mixed vegetables, garlic, ginger, soya sauce, ground pepper & a few other Asian spices

Tomato Shorba

20 zł

Świeżo gotowana zupa z pomidorów

Prawns Soup

26 zł

Zupa z krewetkami z przyprawami indyjskimi

HOT n' SOUR(Wege)

20 zł

Zupa warzywna lub kurczakiem z indyjsko-chińskimi przyprawami // Veg or Chicken soup with Indo-Chinese spices

Man-chow zupa - Vegetarian/Wegetariański

22 zł

indyjsko-chińska zupa z mieszanych warzyw, czosnku, imbiru, sosu sojowego, mielonego pieprzu i kilku innych azjatyckich przypraw // Indo-Chinese soup made with mixed vegetables, garlic, ginger, soya sauce, ground pepper & a few other Asian spices

CHLEBY INDYJSKIE

11

Plain Roti / Butter Roti

12 zł

Indyjski chleb pieczony w piecu tandoor z razowej / z masłem

Butter Roti

14 zł

Indian bread baked in a tandoor oven made of whole meal flour with Butter

Plain Naan

14 zł

Indian bread made of white flour, baked in a tandoor oven

Plain Naan / Butter Naan

16 zł

Indyjski chleb z białej mąki, pieczony w piecu tandoor / z masłem

Garlic Naan

18 zł

Indyjski chleb z czosnkiem, pieczony w piecu tandoor

Methi Naan

16 zł

Indyjski chleb z chlebem koziradki, pieczony w piecu tandoor

Mieszanka mini chlebków

37 zł

Zestaw indyjskich mini chlebków z mąki pszennej

Aloo Paratha

20 zł

Indyjski chleb z pszennej nadziewanymi ziemniakami

Gobi Paratha

20 zł

Indyjski chleb z mąki pszennej nadziewany kalafiozem

Paneera Paratha

22 zł

Indyjski chleb z pszennej nadziewanymi ziemniakami

Mutton Keema Paratha

28 zł

Indyjski chleb nadziewany mieloną baraniną i przyprawami pieczony w piecu tandoor

ZUPY

7

Thai Prawns Salad

38 zł

Sałatka tajska z czerwoną cebulą, cytryną, sałatą lodową, marchewką, małymi krewetkami i bazylią

Tom Yum Soup - Vegetarian

30 zł

Ostra tajska zupa z trawą cytrynową, kolendrą i warzywami.

Tom Yum Soup - Chicken

34 zł

Ostra tajska zupa z trawą cytrynową, kolendrą i warzywami.

Tom Yum Soup - Krewetki

38 zł

Ostra tajska zupa z trawą cytrynową, kolendrą i warzywami.

Tom Kha Soup - Vegetarian

32 zł

Zupa tajska z mlekiem kokosowym, trawą cytrynową, kolendrą i warzywami.

Tom Kha Soup - Chicken

36 zł

Zupa tajska z mlekiem kokosowym, trawą cytrynową, kolendrą i warzywami.

Tom Kha Soup - Krewetki

39 zł

Zupa tajska z mlekiem kokosowym, trawą cytrynową, kolendrą i warzywami.

SAŁATKI

3

Paneer Tikka

32 zł

sałatka z grillowanym serem Paneer

Prawn Tikka

40 zł

sałatka z grillowanymi krewetkami

Chicken tikka

36 zł

sałatka z grillowanym kurczakiem

DANIA GŁÓWNE

45

Daal Tadka

32 zł

Żółta i czerwona soczewica gotowana w przyprawach indyjskich

Daal Makhani

36 zł

czarna soczewica gotowana w maśle i pomidorach

Aloo Gobi

34 zł

Kawałki Ziemniaka z liśćmi kozieradki w sosie curry

Chana Masala

36 zł

Cieciora w sosie curry

Aloo Bhindi Masala

38 zł

Okra z ziemniakami gotowana w cebuli, pomidorach i indyjskich przyprawach

Baghara Baigan

38 zł

Bakłażan w sosie jogurtowo-kokosowym

Palak Paneer

40 zł

Kawałki białego sera ze szpinakiem w przyprawach indyjskich

Paneer Butter Masala

40 zł

Kawałki białego sera w sosie pomidorowo-maślanym

Paneer Tikka Masala

40 zł

Kawałki grillowanego białego sera w sosie cebulowo-pomidorowym

Kadhai Paneer

40 zł

Kawałki białej sera z mieszanką warzyw w sosie curry

Garlic Paneer

40 zł

Pieces of white cheese with mixed vegetables with garlic flavors in curry sauce // Kawałki białego sera z mieszanką warzyw o smaku czosnku w sosie curry

Balti Paneer

40 zł

Paneer Balti to pikantne curry z indyjskim serem Paneer, pomidorami, cebulą i zestawem aromatycznych przypraw, wszystko gotowane razem na tradycyjnej patelni w stylu woka, znanej jako danie Balti. // Paneer Balti is a fiery curry that features Indian cheese Paneer, tomatoes, onions, and an assortment of aromatic spices, all cooked together in a traditional wok-style pan known as a Balti dish.

Shahi Paneer

41 zł

Shahi Paneer to danie Mughlai, w którym paneer gotowany jest w kremowym sosie z cebuli, jogurtu, orzechów i nasion. // Shahi Paneer is a Mughlai dish where paneer is cooked in a creamy gravy made of onions, yogurt, nut and seeds.

Malai Kofta

38 zł

Malai Kofta to pyszne danie składające się ze smażonych kulek ziemniaczanych i paneeru w bogatym i kremowym łagodnym sosie ze słodkiej cebuli i pomidorów. // Malai Kofta is a delicious dish of fried balls of potato and paneer in a rich and creamy mild gravy made with sweet onions and tomatoes.

<div> <div></div> <div>DANIA GŁÓWNE</div> <div>ciąg dalszy</div> </div> <div>45</div>	
<div> <div>Jalfrezi Paneer</div> <div>40 zł</div> </div> <div> <p>to smażone curry z serem paneer i mieszanymi warzywami podawane w gęstym, pikantnym sosie z dodatkiem zielonych papryczek chili. // is a stir-fried curry with paneer and mixed vegetables served in a thick spicy sauce that includes green chilli peppers.</p> </div>	<div> <div>SPICE HUB SPECIAL Paneer</div> <div>44 zł</div> </div> <div> <p>Kawałki białego sera z mieszanką warzyw w specjalnym sosie curry z indyjskimi przyprawami. // Pieces of white cheese with mixed vegetables in a special curry sauce with indian spices.</p> </div>
<div> <div>EGG Curry (special)</div> <div>38 zł</div> </div> <div> <p>Curry z jajkiem to domowe indyjskie danie z jajek w sosie curry.</p> </div>	<div> <div>Kurczak Curry</div> <div>42 zł</div> </div> <div> <p>Kawałki kurczaka w sosie curry</p> </div>
<div> <div>Butter Chicken</div> <div>44 zł</div> </div> <div> <p>Kawałki kurczaka w sosie pomidorowo-maślanym</p> </div>	<div> <div>Palak Chicken</div> <div>42 zł</div> </div> <div> <p>Kawałki kurczaka w sosie curry ze szpinakiem</p> </div>
<div> <div>Chicken Tikka Masala</div> <div>44 zł</div> </div> <div> <p>Kawałki grillowanego kurczaka w sosie cebulowo-pomidorowym</p> </div>	<div> <div>Mango Chicken</div> <div>44 zł</div> </div> <div> <p>Kawałki grillowanego kurczaka w sosie curry z mango</p> </div>
<div> <div>Chicken Madras<6</div> <div>44 zł</div> </div> <div> <p>Kawałki kurczaka z cebulą, papryką i dzikim, ostrym, zielonym chilli</p> </div>	<div> <div>Methi Chicken</div> <div>44 zł</div> </div> <div> <p>Kawałki kurczaka z liśćmi kozieradki w sosie curry</p> </div>
<div> <div>Kurczak Korma =</div> <div>44 zł</div> </div> <div> <p>Kawałki kurczaka w sosie śmietankowo-orzechowym (nerkowce)</p> </div>	<div> <div>Garlic Chicken</div> <div>44 zł</div> </div> <div> <p>Kawałki kurczaka z mieszanką warzyw o smaku czosnku w sosie curry // Pieces of chicken with mixed vegetables with garlic flavors in curry sauce</p> </div>
<div> <div>Balti Chicken</div> <div>44 zł</div> </div> <div> <p>Chicken Balti to pikantne curry składające się z kurczaka, pomidorów, cebuli i różnorodnych aromatycznych przypraw, wszystko gotowane razem na tradycyjnej patelni w stylu woka, znanej jako danie Balti. // Chicken Balti is a fiery curry that features chicken, tomatoes, onions, and an assortment of aromatic spices, all cooked together in a traditional wok-style pan known as a Balti dish.</p> </div>	<div> <div>Chicken Vindaloo<6</div> <div>44 zł</div> </div> <div> <p>Kawałki kurczaka gotowane w ostro-kwaśnym sosie</p> </div>
<div> <div>Jalfrezi Chicken</div> <div>44 zł</div> </div> <div> <p>to smażone curry z kurczkiem i mieszanymi warzywami podawane w gęstym, pikantnym sosie z dodatkiem zielonych papryczek chili. // is a stir-fried curry with chicken and mixed vegetables served in a thick spicy sauce that includes green chilli peppers.</p> </div>	<div> <div>SPICE HUB SPECIAL Chicken</div> <div>47 zł</div> </div> <div> <p>Kawałki soczysty kurczak z mieszanką warzyw w specjalnym sosie curry z indyjskimi przyprawami. // Pieces of chicken with mixed vegetables in a special curry sauce with indian spices.</p> </div>
<div> <div>Mutton Curry</div> <div>50 zł</div> </div> <div> <p>Kawałki jagnięciny/baraniny w sosie curry</p> </div>	<div> <div>Mutton Vindaloo <6</div> <div>50 zł</div> </div> <div> <p>Kawałki jagnięciny/baraniny gotowane w ostro-kwaśnym sosie</p> </div>

DANIA GŁÓWNE [ciąg dalszy](#)

45

Mutton Rogan Josh
52 zł

Kawałki jagnięciny w przyprawach indyjskich w sosie cebulowym

Balti MUTTON
50 zł

pikantne curry składające się z jagnięciny, pomidorów, cebuli i różnorodnych aromatycznych przypraw, wszystko gotowane razem na tradycyjnej patelni w stylu woka, znanej jako danie Balti. // a fiery curry that features lamb, tomatoes, onions, and an assortment of aromatic spices, all cooked together in a traditional wok-style pan known as a Balti dish.

Fish Tikka Masala<6
44 zł

Kawałki grillowanej ryby w sosie cebulowo-pomidorowym

Fish Garlic Masala<6
46 zł

Kawałki ryb z czosnkiem w przyprawach indyjskich

Prawns Curry
50 zł

Krewetki w sosie curry

Prawns Chilli Garlic Masala<6
54 zł

Krewetki z czosnkiem i chilli w sosie curry

Mutton Rogan Josh
50 zł

Kawałki jagnięciny w przyprawach indyjskich w sosie cebulowym

Bhuna Ghosht (specjalny)<6
52 zł

Kawałki jagnięciny w curry cebulowo-pomidorowym

SPICE HUB SPECIAL Mutton
54 zł

Kawałki jagnięciny z mieszanką warzyw w specjalnym sosie curry doprawionym indyjskimi przyprawami. // Pieces of lamb with a mix of vegetables in a special curry sauce seasoned with Indian spices.

Fish Curry
42 zł

Kawałki ryby w sosie curry

SPICE HUB SPECIAL Fish
48 zł

Kawałki ryby z mieszanką warzyw w specjalnym sosie curry doprawionym indyjskimi przyprawami. // Pieces of fish with a mix of vegetables in a special curry sauce seasoned with Indian spices.

Prawns Tikka Masala<6
52 zł

Grillowane krewetki w sosie cebulowo-pomidorowym

SPICE HUB SPECIAL Prawns
56 zł

Kawałki krewetek z mieszanką warzyw w specjalnym sosie curry doprawionym indyjskimi przyprawami. // Pieces of prawns with a mix of vegetables in a special curry sauce seasoned with Indian spices.

DANIA Z RYŻU

8

<div><div>Vegetable Biryani</div><div>40 zł</div></div> <div>Ryż basmati z mieszanką warzyw i białym serem w przyprawach indyjskich</div>	<div><div>Chicken Biryani</div><div>48 zł</div></div> <div>Ryż basmati z kawałkami kurczaka w świeżych indyjskich przyprawach</div>
<div><div>Mutton Biryani</div><div>50 zł</div></div> <div>Ryż basmati z kawałkami jagnięciny w przyprawach indyjskich</div>	<div><div>Prawns Biryani</div><div>52 zł</div></div> <div>Ryż basmati z krewetkami w przyprawach indyjskich</div>
<div><div>Plain Steamed Rice</div><div>12 zł</div></div> <div>Gotowany ryż basmati</div>	<div><div>Ryż z kminkiem</div><div>16 zł</div></div> <div>Smażony ryż basmati z kminkiem indyjskim</div>
<div><div>Lemon Rice</div><div>18 zł</div></div> <div>Smażony ryż basmati z kurkumą, gorczycą i świeżym sokiem z limonki</div>	<div><div>Saffron Rice=</div><div>20 zł</div></div> <div>Smażony ryż z szafranem</div>

DANIA GŁÓWNE

16

PAD THAI - TOFU Mix Veg
38 zł

Makaron ryżowy smażony w woku z tofu, kiełkami fasoli mung, fasolką szparagową, szczypiorkiem i orzeszkami ziemnymi z pastą z tamaryndowca i sosem rybnym.

PAD THAI - Krewetki
44 zł

Makaron ryżowy smażony w woku z tofu, kiełkami fasoli mung, fasolką szparagową, szczypiorkiem i orzeszkami ziemnymi z pastą z tamaryndowca i sosem rybnym.

UDON - Kurczak
40 zł

Makaron udon smażony na woku z grzybami shiitake, marchewką, kapustą pak choi i prażoną cebulą

PAD KEE MAO (Thai Drunken Noodles) - TOFU Mix Veg. / TOFU z Warzywa
50 zł

Pijane makarony, formalnie znane jako Pad Kee Mao, to pikantne i wytrawne danie z makaronu ryżowego, warzyw i papryk w sosie na bazie ostryg. // Drunken noodles, formally known as Pad Kee Mao, are a savory and spicy dish of rice noodles, vegetables, and peppers in an oyster sauce-based sauce.

PAD KEE MAO (Thai Drunken Noodles) - Prawns / Krewetki
42 zł

Pijane makarony, formalnie znane jako Pad Kee Mao, to pikantne i wytrawne danie z makaronu ryżowego, warzyw i papryk w sosie na bazie ostryg. // Drunken noodles, formally known as Pad Kee Mao, are a savory and spicy dish of rice noodles, vegetables, and peppers in an oyster sauce-based sauce.

THAI HONEY CHICKEN
48 zł

Kawałki kurczaka smażone z warzywami w tajskich przyprawach i sosie miodowym, podawane z ryżem jaśminowym

SESAME CHICKEN
48 zł

Tajski kurczak sezamowy jest słodki, słony, serwowane z ryżem jaśminowym chrupiący, lepki i lekko pikantny,

CZERWONE CURRY/ZIELONE CURRY/ŻÓŁTE CURRY - Kurczak
44 zł

Sos na bazie pasty krewetkowej, czosnku, imbiru, galangi, papryczek chili, trawy cytrynowej, bulionu warzywnego i mleka kokosowego, z warzywami, kiełkami i kolendrą. ryż jaśminowy

PAD THAI - Chicken
40 zł

Makaron ryżowy smażony w woku z tofu, kiełkami fasoli mung, fasolką szparagową, szczypiorkiem i orzeszkami ziemnymi z pastą z tamaryndowca i sosem rybnym.

UDON - TOFU Mix Veg
38 zł

Makaron udon smażony na woku z grzybami shiitake, marchewką, kapustą pak choi i prażoną cebulą

UDON - Krewetki
44 zł

Makaron udon smażony na woku z grzybami shiitake, marchewką, kapustą pak choi i prażoną cebulą

PAD KEE MAO (Thai Drunken Noodles) - Chicken / Kurczak
38 zł

Pijane makarony, formalnie znane jako Pad Kee Mao, to pikantne i wytrawne danie z makaronu ryżowego, warzyw i papryk w sosie na bazie ostryg. // Drunken noodles, formally known as Pad Kee Mao, are a savory and spicy dish of rice noodles, vegetables, and peppers in an oyster sauce-based sauce.

BASIL CHICKEN
48 zł

Soczyste kawałki kurczaka z warzywami w sosie na bazie aromatycznej tajskiej bazylii, podawane z ryżem jaśminowym.

THAI-STYLE CARAMEL CHICKEN
48 zł

Karmelowy kurczak po tajsku o słodko-kwaśnych i pikantnych smakach, serwowane z ryżem jaśminowym

CZERWONE CURRY/ZIELONE CURRY/ŻÓŁTE CURRY - TOFU Mix Veg/TOFU z Warzywami
42 zł

Sos na bazie pasty krewetkowej, czosnku, imbiru, galangi, papryczek chili, trawy cytrynowej, bulionu warzywnego i mleka kokosowego, z warzywami, kiełkami i kolendrą. ryż jaśminowy

CZERWONE CURRY/ZIELONE CURRY/ŻÓŁTE CURRY - Krewetki
48 zł

Sos na bazie pasty krewetkowej, czosnku, imbiru, galangi, papryczek chili, trawy cytrynowej, bulionu warzywnego i mleka kokosowego, z warzywami, kiełkami i kolendrą. ryż jaśminowy

SUSHI

6

BANARASI ALOO TIKKI

22 zł

Smażone kotleciki z ziemniaków, podane z chutneyami i aromatycznymi przyprawami.

MARATHI BATATA VADA

15 zł

Smażone kulki z doprawionych ziemniaków w chrupiącej panierce.

RAGDA CHAAT

25 zł

Miękka biała fasola w aromatycznym sosie, podana z chrupiącymi dodatkami i chutneyami.

MUMBAI VADA PAV

15 zł

Indyjski burger z pikantną kulką ziemniaczaną vada. Uliczna klasyka z Mumbaju.

TUTA FUTA SAMOSA

25 zł

Rozkruszona samosa podana z jogurtem, tamaryndowcem, chutneyem miętowym i masalą.

DILLI KI PAPDI CHAAT

25 zł

Papdi, jogurt, tamaryndowiec i świeże dodatki. Kultowa street-foodowa kompozycja.

EXTRAS

4

Papadams / Masala Papadam - Papadams

8 zł

Chrupiące placki z soczewicy z pieca tandoor

Papadams / Masala Papadam - Masala Papadums

14 zł

Chrupiące placki z soczewicy z pieca tandoor

Raita / Bundi Raita - Raita

10 zł

Jogurt do wyboru z ogórkiem/cebulą/pomidorami

Raita / Bundi Raita - Bundi Raita

12 zł

Jogurt do wyboru z ogórkiem/cebulą/pomidorami

KANAPKI

3

CLUB SANDWICH

25 zł

Autorska kanapka z warzywami, ziołami i pikantną pastą.

ROYAL PANEER SANDWICH

25 zł

Grillowana kanapka z marynowanym paneerem i świeżymi warzywami.

POTATO MASALA SANDWICH

25 zł

Kanapka z pikantnym farszem ziemniaczanym, grillowana na chrupko.

POCZĘSTUNEK

8

Herbata - Czarna

12 zł

Herbata dilmah

Herbata - Green

12 zł

Herbata dilmah

Herbata - Lemon soup

12 zł

Herbata dilmah

Herbata - Earla Graya

12 zł

Herbata dilmah

Herbata - Jasmine

10 zł

Herbata dilmah

Napoje / Napoje - Coca Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite

8 zł

Napoje / Napoje - Cappy soki (Jabłko/ Pomarańcza)

9 zł

Napoje / Napoje - Woda (gazowana / niegazowana)

8 zł

SIZZLERS/SIZZLING PLATTERS

4

Paneer Tikka Sizzler

46 zł

Platters Mieszane warzywa podane z serem Paneer lub kawałkami mięsa, doprawione indyjskimi przyprawami i podawane w półwytrawnym, pikantnym sosie na gorącym talerzu. // Mixed vegetables paired with Paneer or meat chunks, seasoned with Indian spices, and served in a semi-dry, spicy sauce on a sizzling plate.

Chicken Tikka Sizzler

48 zł

Platters Mieszane warzywa podane z serem Paneer lub kawałkami mięsa, doprawione indyjskimi przyprawami i podawane w półwytrawnym, pikantnym sosie na gorącym talerzu. // Mixed vegetables paired with Paneer or meat chunks, seasoned with Indian spices, and served in a semi-dry, spicy sauce on a sizzling plate.

Mutton Sizzler

50 zł

Platters Mieszane warzywa podane z serem Paneer lub kawałkami mięsa, doprawione indyjskimi przyprawami i podawane w półwytrawnym, pikantnym sosie na gorącym talerzu. // Mixed vegetables paired with Paneer or meat chunks, seasoned with Indian spices, and served in a semi-dry, spicy sauce on a sizzling plate.

Prawns Sizzler

52 zł

Platters Mieszane warzywa podane z serem Paneer lub kawałkami mięsa, doprawione indyjskimi przyprawami i podawane w półwytrawnym, pikantnym sosie na gorącym talerzu. // Mixed vegetables paired with Paneer or meat chunks, seasoned with Indian spices, and served in a semi-dry, spicy sauce on a sizzling plate.

SUSHI

3

AMRITSARI CHOLE BHATURE

35 zł

Miękkie, nadmuchane pieczywo smażone na świeżo, podawane z gęstą ciecierzycą w aromatycznym sosie pomidorowo-korzennym.

CHOLE KULCHE

35 zł

Ciepłe, miękkie pieczywo typu kulcha podawane z ciecierzycą w aromatycznym sosie. Łagodne i sycące.

RAGDA PATTICE

22 zł

Chrupiące kotleczki ziemniaczane podane z miękką białą fasolą w lekkim sosie oraz słodko-ostrymi chutneyami.

DODATKI

1

Cutting Chai/Bhatura/Paratha/Kulcha

10 zł

DLA DZIECI

6

Murg Malai Kebab (4szt) + Frytki + Ketchup =B

34 zł

Kawałki kurczaka marynowane w śmietanie i serze, grillowane w piecu tandoor

Chicken Lollypops (3szt) + Frytki + Ketchup

25 zł

Smażone, panierowane w mące grochowej skrzydełka kurczaka

Nuggets (4szt) : Chicken / Fish + Frytki + Ketchup

28 zł

Smażone, panierowane Kawałki kurczaka / Paluszki Rybne

Butter Chicken + Ryż / Frytki / B.Naan =B

30 zł

Kawałki kurczaka w sosie pomidorowo-maślanym

Honey Chicken + Ryż / Frytki / B.Naan =B

30 zł

Smażone chrupiącego kurczaka polane gorącym sosem z miodem

Frytki (Frytki) + Ketchup

15 zł

-

DESERY

2

Gulab Jamun

14 zł

Smażone kulki mleczne w słodkim syropie kardamonowym

Rasmalai

16 zł

Deser, w którym słodzone mleko jest gotowane i perfumowane posiekanymi orzechami, kardamonem i odrobiną szafranu. Następnie do tego mleka umieszcza się słodzone delikatne miniciasteczka, aby wchłonąć wszystkie te smaki.

NAPOJE

10

Salty / Sweet Lassi = Sołony

14 zł

Indyjski napój jogurtowy solony / słodki

Sweet Lassi = Słodki

14 zł

Indian sweet drink with yogurt

Mango Lassi =

16 zł

Indyjski napój jogurtowy o smaku mango

Róża Lassi =

16 zł

Indyjski napój jogurtowy o smaku różanym

Masala Chai

12 zł

Indyjska herbata z mlekiem i przyprawami

Masala Coffee

12 zł

Indyjska kawa z mlekiem i przyprawami

Czarna kawa / Black Coffee

12 zł

Kawa z mlekiem / Coffee with milk

14 zł

Espresso

12 zł

Americano

16 zł

POORI CHAAT

3

GOL GAPPE

16 zł

Chrupiące kulki puri wypełnione ziemniakami i pikantną wodą pani. Lekka, orzeźwiająca przystawka.

DAHI POORI

16 zł

Delikatne puri z jogurtem, chutneyami i przyprawami. Słodko-ostre, bardzo aromatyczne.

SEV POORI

16 zł

Klasyczna przekąska z chrupiącym sev, ziemniakami, cebulą i chutneyami.

<div> <div></div> <div>PIWO</div> </div> <div>13</div>	
<div> <div>Piwo beczkowe / Draft Beer - 500 ml - Heineken</div> <div>Heineken</div> <div>20 zł</div> </div>	<div> <div>Piwo beczkowe / Draft Beer pszeniczne - 500 ml - Perła</div> <div>Perła</div> <div>15 zł</div> </div>
<div> <div>Piwo beczkowe/Draft Beer - 500 ml - Zwierzyniec</div> <div>Zwierzyniec</div> <div>16 zł</div> </div>	<div> <div>Piwo w butelkach / Bottle - 500 ml - Heineken</div> <div>Heineken</div> <div>18 zł</div> </div>
<div> <div>Piwo w butelkach / Bottle - 500 ml - pszeniczne " Żywiec Białe "</div> <div>pszeniczne " Żywiec Białe "</div> <div>16 zł</div> </div>	<div> <div>Piwo w Butelkach/Boottle - 500 ml - Perła</div> <div>Perła</div> <div>14 zł</div> </div>
<div> <div>Piwo w butelkach / Bottle - 500 ml - Heineken ZERO 0%</div> <div>Heineken ZERO 0%</div> <div>18 zł</div> </div>	<div> <div>Piwo w Butelkach/Bottle - 500 ml - Perła zero 0%</div> <div>Perła zero 0%</div> <div>14 zł</div> </div>
<div> <div>Piwo w Butelkach/Bottle - 500 ml - Perła zero 0% Lemon/Mięta</div> <div>Perła zero 0% Lemon/Mięta</div> <div>14 zł</div> </div>	<div> <div>Indian beer 300ml (Kingfisher)</div> <div></div> <div>16 zł</div> </div>
<div> <div>Indian beer 500ml(Malayali 4.8%)</div> <div></div> <div>18 zł</div> </div>	<div> <div>Indian beer 500ml(Malayali 7.2%)</div> <div></div> <div>20 zł</div> </div>
<div> <div>Indian Zero beer 300ml(Malayali Habibi)</div> <div></div> <div>16 zł</div> </div>	

<div> <div></div> <div>DANIA Z TAWA</div> </div> <div>4</div>	
<div> <div>TAWA PANEER MASALA</div> <div>Kawałki paneeru podsmażane na gorącej płycie z mieszanką aromatycznych przypraw i warzyw. Wyraziste, kremowe, pełne smaku.</div> <div>32 zł</div> </div>	<div> <div>TAWA CHICKEN MASALA</div> <div>Delikatne kawałki kurczaka przygotowane na płycie tawa z intensywną masalą i świeżymi warzywami. Bogaty, pikantny smak prosto z indyjskiej ulicy.</div> <div>35 zł</div> </div>
<div> <div>AMRITSARI PANEER BHURJEE</div> <div>Delikatny, kruszony ser paneer podsmażony z pomidorami, cebulą i aromatycznymi przyprawami. Łagodne, kremowe danie.</div> <div>35 zł</div> </div>	<div> <div>BANARASI ANDA BHURJEE</div> <div>Jajecznicza w indyjskim stylu z pomidorami, cebulą i mieszanką aromatycznych przypraw. Delikatnie pikantna i bardzo sycąca.</div> <div>25 zł</div> </div>

WHISKY

18

Jack Daniel's - 40ml	14 zł	Jack Daniel's - 60ml	22 zł
Jack Daniel's - 700ml	210 zł	Johnnie Walker - 40ml	16 zł
Johnnie Walker - 60ml	26 zł	Johnnie Walker - 700ml	230 zł
Chiwas Regal - 40ml	18 zł	Chiwas Regal - 60ml	30 zł
Chiwas Regal - 700ml	250 zł	Jim Bim - 40ml	12 zł
Jim Bim - 60ml	18 zł	Jim Bim - 700ml	180 zł
Dewars - 40ml	18 zł	Dewars - 60ml	30 zł
Dewars - 700ml	280 zł	Grants - 40ml	12 zł
Grants - 60ml	18 zł	Grants - 700ml	180 zł

WÓDKA

12

Absolut Vodka - 40ml	10 zł	Absolut Vodka - 60ml	14 zł
Absolut Vodka - 700ml	140 zł	Finlandia - 40ml	12 zł
Finlandia - 60ml	16 zł	Finlandia - 700ml	150 zł
Stock - 40ml	8 zł	Stock - 60ml	12 zł
Stock - 700ml	100 zł	Wyborowa - 40ml	10 zł
Wyborowa - 60ml	14 zł	Wyborowa - 700ml	120 zł

RUM		8
Bacardi - 40ml	12 zł	Bacardi - 60ml18 zł
Old Monk - 40ml	15 zł	Old Monk - 60ml20 zł
Malibu Carrabian - 40ml	12 zł	Malibu Carrabian - 60ml15 zł
Tequila (Silver/Gold) - Silver	15 zł	Tequila (Silver/Gold) - Gold20 zł

GIN		8	
Bombay Sapphire - 60ml	25 zł	Bombay Sapphire - 90ml	35 zł
Bombay Sapphire - 1000ml	240 zł	Martini - 90ml	20 zł
Martini - 1000ml	150 zł	Aperol - 90ml	20 zł
Prosecco - 90ml	20 zł	Prosecco - 750ml	100 zł