

TANDOOR

7

Veg Medley

49 zł

Grillowane w piecu tandoor kawałki warzyw - kalafior, brokuly, ziemniaki, paneer i papryka. Marinated and grilled assortment of fresh cauliflower, broccolo, potatoes, bell pepper, paneer and onion.

Smoked Chicken Tikka

48 zł

Grillowane kawałki piersi kurczaka, podwędzane na węglu drzewnym, podawane z sałatką. Charcoal smoked chicken breast marinated and grilled to perfection.

Pudina Chicken Tikka

49 zł

Delikatnie przyprawione, marynowane w chutney miętowo-kolendrowym, kawałki kurczaka. Pieces of chicken breast marinated in fresh mint-coriander chutney, delicately spiced.

Lamb Seekh Kebab

59 zł

Grillowany kebab z mielonej jagnięciny, doskonałe doprawiony typowymi dla kuchni północno indyjskiej przyprawami. Minced lamb, marinated with aromatic Indian spices, grilled on skewers.

Garlic Paneer Tikka

48 zł

Grillowane kawałki indyjskiego sera paneer i warzyw z delikatną nutą pieczonego czosnku. Grilled cubes of cottage cheese and vegetables marinated in tandoori spices.

Tandoori Chicken Wings (8 szt)

44 zł

Grillowane pikantne skrzydełka z kurczaka. Spicy grilled chicken wings marinated in tandoori masala.

Tandoori Prawns

59 zł

Grillowane krewetki z warzywami marynowane w aromatycznych przyprawach podawane z sałatką. Prawns and veggies marinated in aromatic spices, grilled in tandoor.

BIRYANI

4

Vegetable Biryani

56 zł

Chicken Biryani

59 zł

Lamb Biryani

62 zł

Prawn Biryani

66 zł

DANIA WEGETARIAŃSKIE

12

Paneer Tikka Masala
53 zł

Grillowane w piecu tandoor kawałki indyjskiego sera paneer w aromatycznym sosie cebulowo-pomidorowym Tandoori grilled paneer tikka cooked in onion and tomato gravy

Paneer Makhani
55 zł

Bardzo popularne danie z Delhi, przyrumienione kawałki ser paneer w maślano pomidorowym sosie z dodatkiem orzechów nerkowca Popular dish from Delhi, chargrilled paneer cooked in creamy tomato and cashew nut sauce

Chana Masala
48 zł

Popularna potrawa z regionu Punjab. Cieciorka w sosie cebulowo-pomidorowym posypana świeżą kolendrą. Popular Punjabi dish, chickpeas cooked in aromatic tomato and onion sauce.

Beetroot Coconut Curry
44 zł

Kawałki pieczonego buraka w delikatnym sosie kokosowym, specjalność kuchni południowych Indii Baked beetroot cubes in creamy coconut curry from South India

Dal Tadka
44 zł

Gotowana żółta soczewica przyprawiona kuminem, czosnkiem i papryczką chili. Yellow lentil curry tempered with cumin, curry leaves, garlic and chilli.

Veg Chettinad
49 zł

Aromatyczne curry z świeżych warzyw w południowo indyjskim sosie. Assorted seasonal vegetables cooked in spicy and aromatic coconut-based curry.

Palak Paneer
55 zł

Kawałki indyjskiego sera paneer w delikatnym sosie szpinakowym Pieces of Indian cottage cheese in creamy spinach gravy

Paneer Korma
55 zł

Bardzo popularne danie z Delhi, przyrumienione kawałki ser paneer w maślano sosie orzechów nerkowca. Popular dish from Delhi, chargrilled paneer cooked in creamy cashew nut sauce.

Aloo Bhindi Masala
49 zł

Okra (bhindi) z kawałkami ziemniaków w aromatycznym sosie pomidorowo-cebulowym Okra (bhindi) with chunks of potatoes in aromatic tomato-onion gravy with Indian spices

Veg Kadhai
49 zł

Mix świeżych warzyw podsmażanych z cebulą, pomidorami i specjalną mieszanką indyjskich przypraw przygotowaną przez naszego szefa kuchni. Assorted seasonal vegetables sautéed with onions, tomatoes and chef's special kadhai masala.

Baingan Bharta
51 zł

Podwędzany na węglu drzewnym drobno siekany grillowany bakłażan z pomidorami, cebulą i przyprawami Char-grilled and smoked eggplant, finely chopped and cooked with onions, tomatoes and spices

Dal Palak
47 zł

Curry z czerwonej i żółtej soczewicy gotowane ze szpinakiem i przyprawione kuminem, liśćmi curry i papryczką chili Mix of yellow and red lentil curry cooked with finely chopped spinach, tempered with cumin, curry leaves and chilli

INDYJSKIE CHLEBK I RYŻ

13

Tandoori Roti

14 zł

Chlebek z mąki pełnoziarnistej. Flat bread made out of whole wheat flour.

Plain Naan

16 zł

Chlebek z mąki pszennej. Flat bread made of wheat flour.

Garlic Naan

18 zł

Chlebek z mąki pszennej z czosnkiem i masłem. Flat bread made of wheat flour topped with garlic and butter.

Pudina Naan

18 zł

Chlebek z mąki pszennej z miętą i masłem. Flat bread made of wheat flour topped with mint and butter.

Cumin Basmati Rice

22 zł

Ryż Basmati przyprawiony kuminem i świeżą kolendrą. Basmati rice tempered with cumin and fresh coriander.

Veg Burnt Garlic Rice

30 zł

Ryż Basmati z czosnkiem i warzywami. Basmati rice tempered with garlic and mix of vegetables.

Ghee Rice

28 zł

Ryż Basmati z masłem klarowanym przyprawiony anyżem, gorczycą, liśćmi curry i orzechami nerkowca Basmati rice tossed with clarified butter and tempered with star anise, mustard seeds, curry leaves and cashew nuts

Masala Roti

18 zł

Chlebek z mąki pełnoziarnistej z aromatycznymi przyprawami. Flat bread made out of whole wheat flour topped with mix of spices.

Butter Naan

18 zł

Chlebek z mąki pszennej z masłem. Flat bread made of wheat flour with butter.

Kasuri Naan

18 zł

Chlebek z mąki pszennej z suszoną kozieradką i masłem. Flat bread made of wheat flour topped with dried fenugreek leaves and butter.

Steamed Basmati Rice

20 zł

Gotowany ryż Basmati

Lemon Coriander Rice

28 zł

Ryż Basmati przyprawiony gorczycą, liśćmi curry, sokiem z cytryny i świeżą kolendrą. Basmati rice tempered with mustard seeds, curry leaves and cashew nuts, finished with lemon juice and chopped coriander.

Haldi Rice

22 zł

Ryż Basmati z bio kurkumą Basmati rice tossed with organic turmeric

DODATKI

9

<div><div>Green Beans</div><div>28 zł</div><div>Zielona fasolka z czosnkiem i płatkami chili. Fresh green beans sautéed with garlic and crushed dry red chili.</div></div>	<div><div>Sukhe Aloo</div><div>25 zł</div><div>Kawałki ziemniaków z aromatycznymi przypawami. Potato cubes sautéed in dry aromatic spices.</div></div>
<div><div>Palak</div><div>27 zł</div><div>Szpinak delikatnie podsmażony z czosnkiem, kuminem i chili. Spinach leaves sautéed with garlic and crushed dry red chilli.</div></div>	<div><div>Broccoli</div><div>27 zł</div><div>Brokuły z czosnkiem i płatkami chili. Fresh broccoli sautéed with dry red chilli and garlic.</div></div>
<div><div>Pappadam (2 szt)</div><div>14 zł</div></div>	<div><div>Raita</div><div>20 zł</div><div>(ogórek, pomidor i cebula)</div></div>
<div><div>Chutney Miętowy</div><div>6 zł</div></div>	<div><div>Chutney Tamaryndowy</div><div>6 zł</div></div>
<div><div>Pikle Mango</div><div>6 zł</div></div>	

DESERY		2	
Gulab Jamun	30 zł	Mango Panna Cotta	31 zł

NAPOJE

8

Mango Lassi	23 zł	Nimbu Pani	20 zł
		Domowe lemoniada. Classic lemonade	
Kombucha Mango	28 zł	Kombucha Jasmin	28 zł
Kombucha Lemon Hop	28 zł	Kombucha Malina & Hibiscus	28 zł
Kombucha Czarna Porzeczka	28 zł	Kombucha Marakuja & Bergamotka	28 zł