

MENU RESTAURACJI

Yak&Yeti - Restauracja Indyjsko Tajska Warszawa

Bernardyńska 17A, 02-904 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
264

KATEGORII
10

STAN NA DZIEŃ
30.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI

17

Tandoori Chicken

35 zł

Marynowane w jogurcie oraz pikantnej mieszance przypraw masala. Pieczone w piecu Tandoor. Marinated with yogurt in ginger, garlic, kashmiri chilly, tandoori masala and grilled in tandoori oven. Served with mint sauce and tamarind sauce

Tangri Chicken

33 zł

4 kawałki udka z kurczaka Marynowane w orzechach nerkowca i mieszance przypraw masala. Pieczone w piecu tandoor.

Paneer Tikka

39 zł

Marynowanie przez noc z jogurtem w Tandoori Masala, orzechami nerkowca i grillowane w piecu tandoori. Podawane z sosem miętowym i sosem tamaryndowym.

Paneer Tikka Papadi

39 zł

Kawałki indyjskiego sera paneer z papadem Marynowane w orzechach nerkowca i mieszance przypraw masala. Pieczone w piecu tandoor.

Chicken Tikka

37 zł

Marynowanie przez noc z jogurtem w Tandoori Masala, orzechami nerkowca i grillowane w piecu tandoori. Podawane z sosem miętowym i sosem tamaryndowym.

Malai Chicken Tikka

37 zł

Marynowane w paście z orzechów nerkowca i mieszanką przypraw masala. Pieczone w piecu tandoor.

Garlic Chicken Tikka

37 zł

Marynowane w orzechach nerkowca z pastą czosnkową i mieszanką przypraw masala. Pieczone w piecu tandoor

Pudina Chicken Tikka

37 zł

kawałki piersi z kurczaka Marynowane w orzechach nerkowca z pastą miętową i mieszanką przypraw masala. Pieczone w piecu tandoor

Tandoori Prawns Tikka

49 zł

Krewetki z marynowanie przez noc z jogurtem w Tandoori Masala, orzechami nerkowca i grillowane w piecu tandoori. Podawane z sosem miętowym i sosem tamaryndowym.

Tandoori Mix Plater

91 zł

Zestaw przekąsek mięsnych z grilla: Kurczak Tikka (3 szt.), Tangri Chicken (2 szt.), Malai chicken Tikka (3 szt.), Łosoś Tikka (3 szt.), Lamb Gulafi

Tandoori Garlic Prawns

49 zł

8 sztuk krewetek marynowanych w orzechach nerkowca i mieszance przypraw masala. Pieczone w piecu tandoor.

Tandoori Lamb Gulafi

39 zł

Roladki z mielonej jagnięciny marynowanej przez całą noc w orientalnych przyprawach, jogurcie, paście imbirowo-czosnkowej z chilli, cytryną i liśćmi kolendry. Minced lamb meat marinated overnight in oriental masala spices with yogurt, ginger-garlic paste

Grill Salad - Classic salad

33 zł

Ser paneer lub Kurczak lub Krewetki marynowany w tradycyjnych orientalnych przyprawach (paście imbirowo-czosnkowej, zielonych papryczkach chilli, kurkumie, kminku, mielonej kolendrze, garam masala, kitchen king, khada masala, jogurcie w oliwie z oliwek i

Grill Salad - Paneer tikka salad

39 zł

Ser paneer lub Kurczak lub Krewetki marynowany w tradycyjnych orientalnych przyprawach (paście imbirowo-czosnkowej, zielonych papryczkach chilli, kurkumie, kminku, mielonej kolendrze, garam masala, kitchen king, khada masala, jogurcie w oliwie z oliwek i

PRZYSTAWKI ciąg dalszy

17

Grill Salad - chicken tikka salad

39 zł

Ser paneer lub Kurczak lub Krewetki marynowany w tradycyjnych orientalnych przyprawach (paście imbirowo-czosnkowej, zielonych papryczkach chilli, kurkumie, kminku, mielonej kolendrze, garam masala, kitchen king, khada masala, jogurcie w oliwie z oliwek i

Grill Salad - garlic prawns tikka salad

52 zł

Ser paneer lub Kurczak lub Krewetki marynowany w tradycyjnych orientalnych przyprawach (paście imbirowo-czosnkowej, zielonych papryczkach chilli, kurkumie, kminku, mielonej kolendrze, garam masala, kitchen king, khada masala, jogurcie w oliwie z oliwek i

Grill Salad - malai tikka salad

39 zł

Ser paneer lub Kurczak lub Krewetki marynowany w tradycyjnych orientalnych przyprawach (paście imbirowo-czosnkowej, zielonych papryczkach chilli, kurkumie, kminku, mielonej kolendrze, garam masala, kitchen king, khada masala, jogurcie w oliwie z oliwek i

DANIE NEPALSKIE

30

Zupa Thupka - Vegetables

25 zł

Thupka to zupa wspólna dla społeczności nepalskich himalajów. Aby poradzić sobie z mroźnymi zimami na dużych wysokościach, ich dieta jest w dużej mierze oparta na węglowodanach. Zupa jest doprawiona podnoszącym na duchu ciepłem kminku, kurkumy i pieprzu

Zupa Thupka - Prawns

33 zł

Thupka to zupa wspólna dla społeczności nepalskich himalajów. Aby poradzić sobie z mroźnymi zimami na dużych wysokościach, ich dieta jest w dużej mierze oparta na węglowodanach. Zupa jest doprawiona podnoszącym na duchu ciepłem kminku, kurkumy i pieprzu

Mo:Mo - Chicken classic

35 zł

Momo są tradycyjnie gotowane na parze, ale można je również smażyć w głąb bokim tłuszczu i gotować w zupie. Momo jest zwykle podawane z chatni lub zupą, w zależności od wyboru gościa. Składniki na mo:mo chatni chili czosnek timur sezam pomidor obejmują sos

Mo:Mo - Chicken chilli

41 zł

Momo są tradycyjnie gotowane na parze, ale można je również smażyć w głąb bokim tłuszczu i gotować w zupie. Momo jest zwykle podawane z chatni lub zupą, w zależności od wyboru gościa. Składniki na mo:mo chatni chili czosnek timur sezam pomidor obejmują sos

Zupa Thupka - Chicken

27 zł

Thupka to zupa wspólna dla społeczności nepalskich himalajów. Aby poradzić sobie z mroźnymi zimami na dużych wysokościach, ich dieta jest w dużej mierze oparta na węglowodanach. Zupa jest doprawiona podnoszącym na duchu ciepłem kminku, kurkumy i pieprzu

Mo:Mo - Veg classic

35 zł

Momo są tradycyjnie gotowane na parze, ale można je również smażyć w głąb bokim tłuszczu i gotować w zupie. Momo jest zwykle podawane z chatni lub zupą, w zależności od wyboru gościa. Składniki na mo:mo chatni chili czosnek timur sezam pomidor obejmują sos

Mo:Mo - Veg chilli

39 zł

Momo są tradycyjnie gotowane na parze, ale można je również smażyć w głąb bokim tłuszczu i gotować w zupie. Momo jest zwykle podawane z chatni lub zupą, w zależności od wyboru gościa. Składniki na mo:mo chatni chili czosnek timur sezam pomidor obejmują sos

Mo:Mo - Veg soup

39 zł

Momo są tradycyjnie gotowane na parze, ale można je również smażyć w głąb bokim tłuszczu i gotować w zupie. Momo jest zwykle podawane z chatni lub zupą, w zależności od wyboru gościa. Składniki na mo:mo chatni chili czosnek timur sezam pomidor obejmują sos

DANIE NEPALSKIE [ciąg dalszy](#)

30

Mo:Mo - Chicken soup

41 zł

Momo są tradycyjnie gotowane na parze, ale można je również smażyć w głębokim tłuszczu i gotować w zupie. Momo jest zwykle podawane z chatni lub zupą, w zależności od wyboru gościa. Składniki na mo:mo chatni chili czosnek timur sezam pomidor obejmują sos

Chowmein Nepalskie Makaron - Chicken

39 zł

Smażony makaron chow mien z mieszanką warzyw: kapustą, marchewką, kiełkami fasoli, papryką, sosem sojowym, sosem chilli i cebulką dymką.
Stir-fried chow mien noodles with mix vegetables: cabbage, carrot, bean sprouts, bell pepper, soya sauce, chilly sauce and garnished with spring onions.

Nepali Manchurian - Vegetables

37 zł

Warzywne pulpeciki lub kawałki soczystej piersi z kurczaka lub krewetki w sosie sojowym z chilli. Veg-balls or soft chicken cubes in chilly soya sauce.

Nepali Manchurian - Prawns

51 zł

Warzywne pulpeciki lub kawałki soczystej piersi z kurczaka lub krewetki w sosie sojowym z chilli. Veg-balls or soft chicken cubes in chilly soya sauce.

Nepali Chilli Style - Chicken

39 zł

Panierowany indyjski ser paneer lub kurczak lub krewetki w smażonych warzywach w pikantnym sosie sojowo-czosnkowym z sokiem z cytryny, podawany ze świeżą kolendrą i zielonym chilli

Gulmi - Serem Paneer

39 zł

Kawałki smażonego sera Paneer lub kurczaka, lub jagnięcina, lub krewetki z warzywami (brokuły, pieczarki, papryka, cebula) w pomidorowo-czosnkowym sosie. Pieces of fried Paneer cheese or chicken with vegetables (broccoli, mushrooms, peppers, onions) in tomato-garlic sauce

Gulmi - Baraniną

48 zł

Kawałki smażonego sera Paneer lub kurczaka, lub jagnięcina, lub krewetki z warzywami (brokuły, pieczarki, papryka, cebula) w pomidorowo-czosnkowym sosie. Pieces of fried Paneer cheese or chicken with vegetables (broccoli, mushrooms, peppers, onions) in tomato-garlic sauce

Chowmein Nepalskie Makaron - Vegetables

35 zł

Smażony makaron chow mien z mieszanką warzyw: kapustą, marchewką, kiełkami fasoli, papryką, sosem sojowym, sosem chilli i cebulką dymką.
Stir-fried chow mien noodles with mix vegetables: cabbage, carrot, bean sprouts, bell pepper, soya sauce, chilly sauce and garnished with spring onions.

Chowmein Nepalskie Makaron - Prawns

49 zł

Smażony makaron chow mien z mieszanką warzyw: kapustą, marchewką, kiełkami fasoli, papryką, sosem sojowym, sosem chilli i cebulką dymką.
Stir-fried chow mien noodles with mix vegetables: cabbage, carrot, bean sprouts, bell pepper, soya sauce, chilly sauce and garnished with spring onions.

Nepali Manchurian - Chicken

41 zł

Warzywne pulpeciki lub kawałki soczystej piersi z kurczaka lub krewetki w sosie sojowym z chilli. Veg-balls or soft chicken cubes in chilly soya sauce.

Nepali Chilli Style - Paneer

39 zł

Panierowany indyjski ser paneer lub kurczak lub krewetki w smażonych warzywach w pikantnym sosie sojowo-czosnkowym z sokiem z cytryny, podawany ze świeżą kolendrą i zielonym chilli

Nepali Chilli Style - Prawns

51 zł

Panierowany indyjski ser paneer lub kurczak lub krewetki w smażonych warzywach w pikantnym sosie sojowo-czosnkowym z sokiem z cytryny, podawany ze świeżą kolendrą i zielonym chilli

Gulmi - Kurczakim

39 zł

Kawałki smażonego sera Paneer lub kurczaka, lub jagnięcina, lub krewetki z warzywami (brokuły, pieczarki, papryka, cebula) w pomidorowo-czosnkowym sosie. Pieces of fried Paneer cheese or chicken with vegetables (broccoli, mushrooms, peppers, onions) in tomato-garlic sauce

Gulmi - Krewetkami

52 zł

Kawałki smażonego sera Paneer lub kurczaka, lub jagnięcina, lub krewetki z warzywami (brokuły, pieczarki, papryka, cebula) w pomidorowo-czosnkowym sosie. Pieces of fried Paneer cheese or chicken with vegetables (broccoli, mushrooms, peppers, onions) in tomato-garlic sauce

DANIE NEPALESKIE [ciąg dalszy](#)

30

Masala Nepal - Serem Paneer

37 zł

Tradycyjny nepalski aromat gęsty sos na bazie nepalskich przypraw z orzechami nerkowca.

Masala Nepal - Baraniną

46 zł

Tradycyjny nepalski aromat gęsty sos na bazie nepalskich przypraw z orzechami nerkowca.

Timure Tadka - Serem Paneer

39 zł

nasza kuchnia proponuje nowe danie nepalskie w różnych przyprawach nepalskich timur, kminek, świeży imbir czosnek kolendra w sosie na bazie pomidorów cebuli orzechów nerkowca

In 1999, our chef Tiwari, learned about this dish from his chef Thapa who was from NEPAL! Coriander seeds, paprika, onion cooked tomatoes and cashew nut Paste, fenugreek, Kashmiri mirchi, nepali papper Timur, cardamom, mustard seeds, coriander seeds, cloves, mace, nutmeg. and garnished with fresh Coriander

Timure Tadka - Baraniną

48 zł

nasza kuchnia proponuje nowe danie nepalskie w różnych przyprawach nepalskich timur, kminek, świeży imbir czosnek kolendra w sosie na bazie pomidorów cebuli orzechów nerkowca

In 1999, our chef Tiwari, learned about this dish from his chef Thapa who was from NEPAL! Coriander seeds, paprika, onion cooked tomatoes and cashew nut Paste, fenugreek, Kashmiri mirchi, nepali papper Timur, cardamom, mustard seeds, coriander seeds, cloves, mace, nutmeg. and garnished with fresh Coriander

Masala Nepal - Kurczakim

37 zł

Tradycyjny nepalski aromat gęsty sos na bazie nepalskich przypraw z orzechami nerkowca.

Masala Nepal - Krewetkami

50 zł

Tradycyjny nepalski aromat gęsty sos na bazie nepalskich przypraw z orzechami nerkowca.

Timure Tadka - Kurczakim

39 zł

nasza kuchnia proponuje nowe danie nepalskie w różnych przyprawach nepalskich timur, kminek, świeży imbir czosnek kolendra w sosie na bazie pomidorów cebuli orzechów nerkowca

In 1999, our chef Tiwari, learned about this dish from his chef Thapa who was from NEPAL! Coriander seeds, paprika, onion cooked tomatoes and cashew nut Paste, fenugreek, Kashmiri mirchi, nepali papper Timur, cardamom, mustard seeds, coriander seeds, cloves, mace, nutmeg. and garnished with fresh Coriander

Timure Tadka - Krewetkami

52 zł

nasza kuchnia proponuje nowe danie nepalskie w różnych przyprawach nepalskich timur, kminek, świeży imbir czosnek kolendra w sosie na bazie pomidorów cebuli orzechów nerkowca

In 1999, our chef Tiwari, learned about this dish from his chef Thapa who was from NEPAL! Coriander seeds, paprika, onion cooked tomatoes and cashew nut Paste, fenugreek, Kashmiri mirchi, nepali papper Timur, cardamom, mustard seeds, coriander seeds, cloves, mace, nutmeg. and garnished with fresh Coriander

PRZYSTAWKI

7

Papadams

7 zł

Chrupkie pieczywko z mąki z soczewicy z dodatkiem kminu

Masala papadam

13 zł

Hinduskie chipsy bezglutenowe z pikantną sałatką z cebuli, świeżych pomidorów i kolendry

Pakora - Warzywami

23 zł

Krążki cebulowe lub mieszanka smażonych warzyw lub sera lub piersi z kurczaka lub krewetki obtoczone w łagodnej panierce z mąki z ciecierzycy.

Pakora - Kurczakiem

25 zł

Krążki cebulowe lub mieszanka smażonych warzyw lub sera lub piersi z kurczaka lub krewetki obtoczone w łagodnej panierce z mąki z ciecierzycy.

Pakora - Krewetkami

33 zł

Krążki cebulowe lub mieszanka smażonych warzyw lub sera lub piersi z kurczaka lub krewetki obtoczone w łagodnej panierce z mąki z ciecierzycy.

Samosa Veg (2 sztuki)

19 zł

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

Chicken Lollypop

31 zł

Kurczak marynowany przez noc w paście czosnkowo-imbirowej, kaszmirskim czerwonym chilli, sosie sojowym, jajkach, soku z limonki, a następnie obtoczony w ostrym sosie czosnkowym, przyprawach i udekorowany dymką.

ZUPY

15

Dal Sorba

19 zł

Zupa z żółtej soczewicy z imbirem oraz tradycyjnymi indyjskimi przyprawami.
Yellow lentil soup with ginger and traditional Indian spices.

Chicken Shorba

21 zł

Indyjska zupa kurczakiem, sokiem cytrynowym i kolendrą

Tom Kha - Kurczakiem

23 zł

Popularna kremowa tajska zupa kokosowa z trawą cytrynową, imbirem, galangalem, cebulą, liśćmi limonki, świeżymi pieczarkami i kolendrą.

Tom Yum - Warzywami

21 zł

Zupa o ostro-kwaśnym smaku z aromatycznymi przyprawami: trawą cytrynową, galangalem, liśćmi limonki, cebulą oraz plasterkami świeżych boczniaków i kolendrą.

Tom Yum - Krewetkami

31 zł

Zupa o ostro-kwaśnym smaku z aromatycznymi przyprawami: trawą cytrynową, galangalem, liśćmi limonki, cebulą oraz plasterkami świeżych boczniaków i kolendrą.

Hot & Saur - Chicken

25 zł

Zupa z na bulionie z rozdrobnionymi jajkami, warzywami lub kurczakiem lub krewetkami gotowana na wolnym ogniu z imbirem, czosnkiem i przyprawami.

Zupa Indyjska - Warzywami

21 zł

Klasyczna indyjska zupa z kurczakiem orz warzywami orz Krewetki

Zupa Indyjska - Krewetkami

31 zł

Klasyczna indyjska zupa z kurczakiem orz warzywami orz Krewetki

Tomato Dhaniya Sorba

21 zł

Zupa krem ze świeżych pomidorów, podawana ze świeżą kolendrą i grzankami

Tom Kha - Warzywami

21 zł

Popularna kremowa tajska zupa kokosowa z trawą cytrynową, imbirem, galangalem, cebulą, liśćmi limonki, świeżymi pieczarkami i kolendrą.

Tom Kha - Krewetkami

31 zł

Popularna kremowa tajska zupa kokosowa z trawą cytrynową, imbirem, galangalem, cebulą, liśćmi limonki, świeżymi pieczarkami i kolendrą.

Tom Yum - Kurczakiem

23 zł

Zupa o ostro-kwaśnym smaku z aromatycznymi przyprawami: trawą cytrynową, galangalem, liśćmi limonki, cebulą oraz plasterkami świeżych boczniaków i kolendrą.

Hot & Saur - Vegetables

23 zł

Zupa z na bulionie z rozdrobnionymi jajkami, warzywami lub kurczakiem lub krewetkami gotowana na wolnym ogniu z imbirem, czosnkiem i przyprawami.

Hot & Saur - Prawns

31 zł

Zupa z na bulionie z rozdrobnionymi jajkami, warzywami lub kurczakiem lub krewetkami gotowana na wolnym ogniu z imbirem, czosnkiem i przyprawami.

Zupa Indyjska - Kurczakiem

23 zł

Klasyczna indyjska zupa z kurczakiem orz warzywami orz Krewetki

DANIA GŁÓWNE

137

Yak & Yeti Special

49 zł

Gotowana jagnięcina w mielonej jagnięcinie w indyjskim sosie aromatycznym z posiekaną cebulą pomidorowym zielonym chili i świeżą kolendrą
A favorite dish from the capital Delhi, Purani Delhi! Soft pieces of lamb cooked in lamb curry (curry made from finely chopped keema), fresh tomatoes, onions, green chillies, coriander, Indian Garam Masala, turmeric, cumin, dhania, khada masala, kitchen king and garnished with fresh coriander and ginger

Taka Tak - Kurczakiem

39 zł

soczysty kurczak, kawałki jagnięciny, krewetki według przepisu szefa kuchni z mieloną jagnięciną, świeżą kolendrą, pomidorami, cebulą, papryką, sosem z orzechów nerkowca i mieszanką indyjskich przypraw

In 1997 Chef Tiwari experimented and invented a special dish in „Not-Just Paranta” Restaurant which later became very popular in New-Delhi (India). Taka Tak is a lamb (keema) curry of finely chopped onion-tomatoes, capsicum, cashew nuts and cooked in secret traditional spices.

Taka Tak - Krewetkami

50 zł

soczysty kurczak, kawałki jagnięciny, krewetki według przepisu szefa kuchni z mieloną jagnięciną, świeżą kolendrą, pomidorami, cebulą, papryką, sosem z orzechów nerkowca i mieszanką indyjskich przypraw

In 1997 Chef Tiwari experimented and invented a special dish in „Not-Just Paranta” Restaurant which later became very popular in New-Delhi (India). Taka Tak is a lamb (keema) curry of finely chopped onion-tomatoes, capsicum, cashew nuts and cooked in secret traditional spices.

Tikka Butter Masala - Kurczakiem

39 zł

w sosie pomidorowym na bazie orzechów nerkowca lekko słodki smak z liśćmi kozieradki i indyjskimi przyprawami

Tikka Butter Masala - Krewetkami

50 zł

w sosie pomidorowym na bazie orzechów nerkowca lekko słodki smak z liśćmi kozieradki i indyjskimi przyprawami

Special Tikka Masala - Kurczakiem

39 zł

Świeża posiekana ceubla, pomidor, zielone chilli, świeża kolendra, świeży sok z cytryny gotowane z sekretnym przepisem Szefa kuchni.

Taka Tak - Serem Paneer

39 zł

soczysty kurczak, kawałki jagnięciny, krewetki według przepisu szefa kuchni z mieloną jagnięciną, świeżą kolendrą, pomidorami, cebulą, papryką, sosem z orzechów nerkowca i mieszanką indyjskich przypraw

In 1997 Chef Tiwari experimented and invented a special dish in „Not-Just Paranta” Restaurant which later became very popular in New-Delhi (India). Taka Tak is a lamb (keema) curry of finely chopped onion-tomatoes, capsicum, cashew nuts and cooked in secret traditional spices.

Taka Tak - Baranią

46 zł

soczysty kurczak, kawałki jagnięciny, krewetki według przepisu szefa kuchni z mieloną jagnięciną, świeżą kolendrą, pomidorami, cebulą, papryką, sosem z orzechów nerkowca i mieszanką indyjskich przypraw

In 1997 Chef Tiwari experimented and invented a special dish in „Not-Just Paranta” Restaurant which later became very popular in New-Delhi (India). Taka Tak is a lamb (keema) curry of finely chopped onion-tomatoes, capsicum, cashew nuts and cooked in secret traditional spices.

Tikka Butter Masala - Serem Paneer

39 zł

w sosie pomidorowym na bazie orzechów nerkowca lekko słodki smak z liśćmi kozieradki i indyjskimi przyprawami

Tikka Butter Masala - Baranią

46 zł

w sosie pomidorowym na bazie orzechów nerkowca lekko słodki smak z liśćmi kozieradki i indyjskimi przyprawami

Special Tikka Masala - Serem Paneer

39 zł

Świeża posiekana ceubla, pomidor, zielone chilli, świeża kolendra, świeży sok z cytryny gotowane z sekretnym przepisem Szefa kuchni.

Special Tikka Masala - Baranią

46 zł

Świeża posiekana ceubla, pomidor, zielone chilli, świeża kolendra, świeży sok z cytryny gotowane z sekretnym przepisem Szefa kuchni.

DANIA GŁÓWNE [ciąg dalszy](#)

137

Special Tikka Masala - Krewetkami
50 zł

Świeża posiekana cebula, pomidor, zielone chilli, świeża kolendra, świeży sok z cytryny gotowane z sekretnym przepisem Szefa kuchni.

Mango Curry - Kurczakiem
39 zł

mieszanka warzyw w orzechach nerkowca i gotowane w indyjskim curry ze świeżym mango i aromatycznymi przyprawami. Przyozdobiony płatkami migdałów. Our experienced Chef Tiwari and his secret recipe! Marinated overnight in yogurt, cashew paste and cooked in a sauce of mango alphonso puree, coconut milk and cashew nuts. Garnished with flaked almonds and raisins

Mango Curry - Krewetkami
50 zł

mieszanka warzyw w orzechach nerkowca i gotowane w indyjskim curry ze świeżym mango i aromatycznymi przyprawami. Przyozdobiony płatkami migdałów. Our experienced Chef Tiwari and his secret recipe! Marinated overnight in yogurt, cashew paste and cooked in a sauce of mango alphonso puree, coconut milk and cashew nuts. Garnished with flaked almonds and raisins

Garlic Tikka Masala - Kurczakiem
39 zł

na bazie lekko pikantnego gęstego sosu z posiekanym imbirowo-czosnkowym pomidorem cebulowym i orzechami nerkowca z chmielarnia babice szefa kuchni przygotowali własne przyprawy w typowym indyjskim stylu

Garlic Tikka Masala - Krewetkami
50 zł

na bazie lekko pikantnego gęstego sosu z posiekanym imbirowo-czosnkowym pomidorem cebulowym i orzechami nerkowca z chmielarnia babice szefa kuchni przygotowali własne przyprawy w typowym indyjskim stylu

Chettinad - Kurczakiem
39 zł

wyjątkowa mieszanka prażonych przypraw i mielonego świeżego pomidora, cebula kokos liście curry w pikantnym sosie serwują najbardziej aromatyczne południowo indyjskie style unique blend of deep roasted spices and ground fresh tomato, onion coco nut

Mango Curry - Serem Paneer
39 zł

mieszanka warzyw w orzechach nerkowca i gotowane w indyjskim curry ze świeżym mango i aromatycznymi przyprawami. Przyozdobiony płatkami migdałów. Our experienced Chef Tiwari and his secret recipe! Marinated overnight in yogurt, cashew paste and cooked in a sauce of mango alphonso puree, coconut milk and cashew nuts. Garnished with flaked almonds and raisins

Mango Curry - Baranią
46 zł

mieszanka warzyw w orzechach nerkowca i gotowane w indyjskim curry ze świeżym mango i aromatycznymi przyprawami. Przyozdobiony płatkami migdałów. Our experienced Chef Tiwari and his secret recipe! Marinated overnight in yogurt, cashew paste and cooked in a sauce of mango alphonso puree, coconut milk and cashew nuts. Garnished with flaked almonds and raisins

Garlic Tikka Masala - Serem Paneer
39 zł

na bazie lekko pikantnego gęstego sosu z posiekanym imbirowo-czosnkowym pomidorem cebulowym i orzechami nerkowca z chmielarnia babice szefa kuchni przygotowali własne przyprawy w typowym indyjskim stylu

Garlic Tikka Masala - Baranią
46 zł

na bazie lekko pikantnego gęstego sosu z posiekanym imbirowo-czosnkowym pomidorem cebulowym i orzechami nerkowca z chmielarnia babice szefa kuchni przygotowali własne przyprawy w typowym indyjskim stylu

Chettinad - Serem Paneer
39 zł

wyjątkowa mieszanka prażonych przypraw i mielonego świeżego pomidora, cebula kokos liście curry w pikantnym sosie serwują najbardziej aromatyczne południowo indyjskie style unique blend of deep roasted spices and ground fresh tomato, onion coco nut

Chettinad - Baranią
46 zł

wyjątkowa mieszanka prażonych przypraw i mielonego świeżego pomidora, cebula kokos liście curry w pikantnym sosie serwują najbardziej aromatyczne południowo indyjskie style unique blend of deep roasted spices and ground fresh tomato, onion coco nut

DANIA GŁÓWNE [ciąg dalszy](#)

137

Chettinad - Krewetkami

50 zł

wyjątkowa mieszanka prażonych przypraw i mielonego świeżego pomidora, cebula kokos liście curry w pikantnym sosie serwują najbardziej aromatyczne południowo indyjskie style unique blend of deep roasted spices and ground fresh tomato, onion coco nut

Ginger Curry - Kurczakiem

39 zł

specjalnym wzmacniającym odporność sosie z imbiru, cebuli pomidorów i orzeszków nerkowca oraz indyjskich przypraw. (kurkuma, kmin, kolendra, mieszanka słodkich przypraw garam masala i kitchen king) curry udekorowane świeżym imbirem

Ginger Curry - Krewetkami

50 zł

specjalnym wzmacniającym odporność sosie z imbiru, cebuli pomidorów i orzeszków nerkowca oraz indyjskich przypraw. (kurkuma, kmin, kolendra, mieszanka słodkich przypraw garam masala i kitchen king) curry udekorowane świeżym imbirem

Achari Masala - Kurczakiem

39 zł

świeżo posiekany pomidor, cebula, imbir, czosnek, zielone chili, kolendra w mieszanym sosie z marynowanymi indyjskimi przyprawami z indyjską piklę Achar

Achari Masala - Krewetkami

50 zł

świeżo posiekany pomidor, cebula, imbir, czosnek, zielone chili, kolendra w mieszanym sosie z marynowanymi indyjskimi przyprawami z indyjską piklę Achar

Royal Masala - Kurczakiem

39 zł

Kawałki sera paneer, soczyste pieczone tikki z kurczaka lub soczysta jagnięcina lub krewetki gotowane razem w curry z pomidorów, cebuli i orzechów nerkowca. W Indiach jest również znany jako „Mughlai Masala”. Doprawione łagodną przyprawą Pieces of paneer cheese, juicy roasted chicken tikkas or succulent lamb or shrimp cooked together in a curry of tomatoes, onions and cashew nuts. It is also known as "Mughlai Masala" in India. Seasoned in mild spice

Ginger Curry - Serem Paneer

39 zł

specjalnym wzmacniającym odporność sosie z imbiru, cebuli pomidorów i orzeszków nerkowca oraz indyjskich przypraw. (kurkuma, kmin, kolendra, mieszanka słodkich przypraw garam masala i kitchen king) curry udekorowane świeżym imbirem

Ginger Curry - Baranią

46 zł

specjalnym wzmacniającym odporność sosie z imbiru, cebuli pomidorów i orzeszków nerkowca oraz indyjskich przypraw. (kurkuma, kmin, kolendra, mieszanka słodkich przypraw garam masala i kitchen king) curry udekorowane świeżym imbirem

Achari Masala - Serem Paneer

39 zł

świeżo posiekany pomidor, cebula, imbir, czosnek, zielone chili, kolendra w mieszanym sosie z marynowanymi indyjskimi przyprawami z indyjską piklę Achar

Achari Masala - Baranią

46 zł

świeżo posiekany pomidor, cebula, imbir, czosnek, zielone chili, kolendra w mieszanym sosie z marynowanymi indyjskimi przyprawami z indyjską piklę Achar

Royal Masala - Serem Paneer

39 zł

Kawałki sera paneer, soczyste pieczone tikki z kurczaka lub soczysta jagnięcina lub krewetki gotowane razem w curry z pomidorów, cebuli i orzechów nerkowca. W Indiach jest również znany jako „Mughlai Masala”. Doprawione łagodną przyprawą Pieces of paneer cheese, juicy roasted chicken tikkas or succulent lamb or shrimp cooked together in a curry of tomatoes, onions and cashew nuts. It is also known as "Mughlai Masala" in India. Seasoned in mild spice

Royal Masala - Baranią

46 zł

Kawałki sera paneer, soczyste pieczone tikki z kurczaka lub soczysta jagnięcina lub krewetki gotowane razem w curry z pomidorów, cebuli i orzechów nerkowca. W Indiach jest również znany jako „Mughlai Masala”. Doprawione łagodną przyprawą Pieces of paneer cheese, juicy roasted chicken tikkas or succulent lamb or shrimp cooked together in a curry of tomatoes, onions and cashew nuts. It is also known as "Mughlai Masala" in India. Seasoned in mild spice

DANIA GŁÓWNE
 [ciąg dalszy](#)

137

Royal Masala - Krewetkami

50 zł

Kawałki sera paneer, soczyste pieczone tikki z kurczaka lub soczystą jagnięciną lub krewetki gotowane razem w curry z pomidorów, cebuli i orzechów nerkowca. W Indiach jest również znany jako „Mughlai Masala”. Doprawione łagodną przyprawą Pieces of paneer cheese, juicy roasted chicken tikkas or succulent lamb or shrimp cooked together in a curry of tomatoes, onions and cashew nuts. It is also known as "Mughlai Masala" in India. Seasoned in mild spice

Butter Curry - Serem Paneer

37 zł

Autentyczne i oryginalne maślane curry z przyprawami i liśćmi kozieradki dodaje mnóstwo smaku w kremowym sosie pomidorowym na bazie orzechów nerkowca Authentic and original butter curry with spices and fenugreek leaves adds loads of flavor in a creamy cashew-based tomato sauce

Butter Curry - Baraniną

46 zł

Autentyczne i oryginalne maślane curry z przyprawami i liśćmi kozieradki dodaje mnóstwo smaku w kremowym sosie pomidorowym na bazie orzechów nerkowca Authentic and original butter curry with spices and fenugreek leaves adds loads of flavor in a creamy cashew-based tomato sauce

Balti - Serem Paneer

37 zł

Indyjski ser paneer lub pieczony soczysty kurczak lub gotowana jagnięcina w połą czeniu z gęstym cebulowym sosem pomidorowo-orzechowo-nerkowcowym na bazie posiekanej cebuli, pomidorów, gorczycy i suszonego chilli.

Balti - Baraniną

46 zł

Indyjski ser paneer lub pieczony soczysty kurczak lub gotowana jagnięcina w połą czeniu z gęstym cebulowym sosem pomidorowo-orzechowo-nerkowcowym na bazie posiekanej cebuli, pomidorów, gorczycy i suszonego chilli.

Indyjskie Curry - Serem Paneer

37 zł

Tradycyjne indyjskie curry z Mieszane warzywa lub indyjskie ser Paneer lub kurczak lub jagnięcina lub Krewetkami duszona w sosie na bazie cebuli, pomidorów i orzechów nerkowca, aromatyzowana imbirem, czosnkiem, kolendrą i różnymi przyprawami, często z kurkumą, kminkiem, kolendrą, cynamonem, kardamonem i Garam Masala.

Kashmiri Rogan Josh

45 zł

mieszanka warzyw lub indyjskie ser paneer lub Pierś z kurczaka lub mięciutka jagnięcina w klasycznym sosie z Kashmiru

Butter Curry - Kurczakim

37 zł

Autentyczne i oryginalne maślane curry z przyprawami i liśćmi kozieradki dodaje mnóstwo smaku w kremowym sosie pomidorowym na bazie orzechów nerkowca Authentic and original butter curry with spices and fenugreek leaves adds loads of flavor in a creamy cashew-based tomato sauce

Butter Curry - Krewetkami

50 zł

Autentyczne i oryginalne maślane curry z przyprawami i liśćmi kozieradki dodaje mnóstwo smaku w kremowym sosie pomidorowym na bazie orzechów nerkowca Authentic and original butter curry with spices and fenugreek leaves adds loads of flavor in a creamy cashew-based tomato sauce

Balti - Kurczakim

37 zł

Indyjski ser paneer lub pieczony soczysty kurczak lub gotowana jagnięcina w połą czeniu z gęstym cebulowym sosem pomidorowo-orzechowo-nerkowcowym na bazie posiekanej cebuli, pomidorów, gorczycy i suszonego chilli.

Balti - Krewetkami

50 zł

Indyjski ser paneer lub pieczony soczysty kurczak lub gotowana jagnięcina w połą czeniu z gęstym cebulowym sosem pomidorowo-orzechowo-nerkowcowym na bazie posiekanej cebuli, pomidorów, gorczycy i suszonego chilli.

Indyjskie Curry - Kurczakim

37 zł

Tradycyjne indyjskie curry z Mieszane warzywa lub indyjskie ser Paneer lub kurczak lub jagnięcina lub Krewetkami duszona w sosie na bazie cebuli, pomidorów i orzechów nerkowca, aromatyzowana imbirem, czosnkiem, kolendrą i różnymi przyprawami, często z kurkumą, kminkiem, kolendrą, cynamonem, kardamonem i Garam Masala.

DANIA GŁÓWNE
 [ciąg dalszy](#)

137

Indyjskie Curry - Baranią

46 zł

Tradycyjne indyjskie curry z Mieszane warzywa lub indyjskie ser Paneer lub kurczak lub jagnięcina lub Krewetkami duszona w sosie na bazie cebuli, pomidorów i orzechów nerkowca, aromatyzowana imbirem, czosnkiem, kolendrą i różnymi przyprawami, często z kurkumą, kminkiem, kolendrą, cynamonem, kardamonem i Garam Masala.

Kadhai - Serem Paneer

37 zł

w gęstym pomidorze, cebulowy sos orzechowo-nerkowcowy z posiekanymi pomidorami cebulowymi, papryką i suszonym chili, suszonymi nasionami kolendry z indyjskimi przyprawami.

Kadhai - Baranią

46 zł

w gęstym pomidorze, cebulowy sos orzechowo-nerkowcowy z posiekanymi pomidorami cebulowymi, papryką i suszonym chili, suszonymi nasionami kolendry z indyjskimi przyprawami.

Korma - Serem Paneer

39 zł

w kremowym sosie z suszonymi owocami i orzechami nerkowca

Korma - Baranią

48 zł

w kremowym sosie z suszonymi owocami i orzechami nerkowca

Jalfrezi - Serem Paneer

37 zł

Autentyczny sos pomidorowy na bazie orzechów nerkowca z dużymi kawałkami papryki, cebuli i pomidorów o mnóstwie smaku
 authentic cashew-based tomato sauce with large pieces of peppers, onions and tomatoes with tons of flavor

Jalfrezi - Baranią

46 zł

Autentyczny sos pomidorowy na bazie orzechów nerkowca z dużymi kawałkami papryki, cebuli i pomidorów o mnóstwie smaku
 authentic cashew-based tomato sauce with large pieces of peppers, onions and tomatoes with tons of flavor

Madras - Serem Paneer

37 zł

Aromatyczne bardzo ostre curry ze świeżo blendowanymi przyprawami

Madras - Baranią

46 zł

Aromatyczne bardzo ostre curry ze świeżo blendowanymi przyprawami

Indyjskie Curry - Krewetkami

50 zł

Tradycyjne indyjskie curry z Mieszane warzywa lub indyjskie ser Paneer lub kurczak lub jagnięcina lub Krewetkami duszona w sosie na bazie cebuli, pomidorów i orzechów nerkowca, aromatyzowana imbirem, czosnkiem, kolendrą i różnymi przyprawami, często z kurkumą, kminkiem, kolendrą, cynamonem, kardamonem i Garam Masala.

Kadhai - Kurczakim

37 zł

w gęstym pomidorze, cebulowy sos orzechowo-nerkowcowy z posiekanymi pomidorami cebulowymi, papryką i suszonym chili, suszonymi nasionami kolendry z indyjskimi przyprawami.

Kadhai - Krewetkami

50 zł

w gęstym pomidorze, cebulowy sos orzechowo-nerkowcowy z posiekanymi pomidorami cebulowymi, papryką i suszonym chili, suszonymi nasionami kolendry z indyjskimi przyprawami.

Korma - Kurczakim

39 zł

w kremowym sosie z suszonymi owocami i orzechami nerkowca

Korma - Krewetkami

52 zł

w kremowym sosie z suszonymi owocami i orzechami nerkowca

Jalfrezi - Kurczakim

37 zł

Autentyczny sos pomidorowy na bazie orzechów nerkowca z dużymi kawałkami papryki, cebuli i pomidorów o mnóstwie smaku
 authentic cashew-based tomato sauce with large pieces of peppers, onions and tomatoes with tons of flavor

Jalfrezi - Krewetkami

50 zł

Autentyczny sos pomidorowy na bazie orzechów nerkowca z dużymi kawałkami papryki, cebuli i pomidorów o mnóstwie smaku
 authentic cashew-based tomato sauce with large pieces of peppers, onions and tomatoes with tons of flavor

Madras - Kurczakim

37 zł

Aromatyczne bardzo ostre curry ze świeżo blendowanymi przyprawami

Madras - Krewetkami

50 zł

Aromatyczne bardzo ostre curry ze świeżo blendowanymi przyprawami

DANIA GŁÓWNE
 [ciąg dalszy](#)

137

Palak Szpinak - Serem Paneer
37 zł

tradycyjne indyjskie curry ze szpinakiem czosnkowym imbirem i mieszanką indyjskich przypraw

Palak Szpinak - Baraniną
46 zł

tradycyjne indyjskie curry ze szpinakiem czosnkowym imbirem i mieszanką indyjskich przypraw

Lababdar - Serem Paneer
39 zł

w łagodnym kremowym sosie z orzechów nerkowca z kardamonem, kokosem i mieszanką indyjskich przypraw.

Lababdar - Baraniną
48 zł

w łagodnym kremowym sosie z orzechów nerkowca z kardamonem, kokosem i mieszanką indyjskich przypraw.

Khurchan - Serem Paneer
37 zł

Indyjski ser paneer lub pieczony soczysty kurczak lub gotowana jagnięcina w gęstym sosie pomidorowym z posiekaną cebulą, papryką i nasionami anies i smakiem indyjskich przypraw

Khurchan - Baraniną
46 zł

Indyjski ser paneer lub pieczony soczysty kurczak lub gotowana jagnięcina w gęstym sosie pomidorowym z posiekaną cebulą, papryką i nasionami anies i smakiem indyjskich przypraw

Methi Kodzieradką - Serem Paneer
37 zł

Łagodny, kremowy sos na bazie orzechów nerkowca z kozieradką.

Methi Kodzieradką - Baraniną
46 zł

Łagodny, kremowy sos na bazie orzechów nerkowca z kozieradką.

Vindaloo - Serem Paneer
37 zł

pikantnym pomidorze cebulowym, aromat sosu z orzechów nerkowca łączą pikantne przyprawy.

Vindaloo - Baraniną
46 zł

pikantnym pomidorze cebulowym, aromat sosu z orzechów nerkowca łączą pikantne przyprawy.

Kali Mirchi - Serem Paneer
39 zł

w sosie orzechowym indyjskim z posiekaną cebulą sok z cytryny i czarny pieprz

Palak Szpinak - Kurczakim
37 zł

tradycyjne indyjskie curry ze szpinakiem czosnkowym imbirem i mieszanką indyjskich przypraw

Palak Szpinak - Krewetkami
50 zł

tradycyjne indyjskie curry ze szpinakiem czosnkowym imbirem i mieszanką indyjskich przypraw

Lababdar - Kurczakim
39 zł

w łagodnym kremowym sosie z orzechów nerkowca z kardamonem, kokosem i mieszanką indyjskich przypraw.

Lababdar - Krewetkami
52 zł

w łagodnym kremowym sosie z orzechów nerkowca z kardamonem, kokosem i mieszanką indyjskich przypraw.

Khurchan - Kurczakim
37 zł

Indyjski ser paneer lub pieczony soczysty kurczak lub gotowana jagnięcina w gęstym sosie pomidorowym z posiekaną cebulą, papryką i nasionami anies i smakiem indyjskich przypraw

Khurchan - Krewetkami
50 zł

Indyjski ser paneer lub pieczony soczysty kurczak lub gotowana jagnięcina w gęstym sosie pomidorowym z posiekaną cebulą, papryką i nasionami anies i smakiem indyjskich przypraw

Methi Kodzieradką - Kurczakim
37 zł

Łagodny, kremowy sos na bazie orzechów nerkowca z kozieradką.

Methi Kodzieradką - Krewetkami
50 zł

Łagodny, kremowy sos na bazie orzechów nerkowca z kozieradką.

Vindaloo - Kurczakim
37 zł

pikantnym pomidorze cebulowym, aromat sosu z orzechów nerkowca łączą pikantne przyprawy.

Vindaloo - Krewetkami
50 zł

pikantnym pomidorze cebulowym, aromat sosu z orzechów nerkowca łączą pikantne przyprawy.

Kali Mirchi - Kurczakim
39 zł

w sosie orzechowym indyjskim z posiekaną cebulą sok z cytryny i czarny pieprz

DANIA GŁÓWNE ciąg dalszy

137

Kali Mirchi - Baraniną 48 zł
w sosie orzechowym indyjskim z posiekaną cebulą sok z cytryny i czarny pieprz

Pad Thai tofu 35 zł
Tajski makaron ryżowy z sosem tamaryndowym, kiełkami fasoli, szczypiorkiem oraz jajkiem; podawany ze świeżą limonką i kruszonymi orzeszkami ziemnymi.

Pad Thai Krewetki 47 zł
Tajski makaron ryżowy z sosem tamaryndowym, kiełkami fasoli, szczypiorkiem oraz jajkiem; podawany ze świeżą limonką i kruszonymi orzeszkami ziemnymi.

Tajską orzechy nerkowca - Ser Paneer 39 zł
Danie w sosie sojowym z tradycyjnymi tajskimi przyprawami z papryką, cebulą, cukinią, pieczarkami i smażonymi orzechami nerkowca. In soya sauce with traditional thai spices with capsicum, onion, zucchini, mushrooms and fried cashew nut.

Tajską orzechy nerkowca - Baraniną 45 zł
Danie w sosie sojowym z tradycyjnymi tajskimi przyprawami z papryką, cebulą, cukinią, pieczarkami i smażonymi orzechami nerkowca. In soya sauce with traditional thai spices with capsicum, onion, zucchini, mushrooms and fried cashew nut.

Tajską orzechy nerkowca - Krewetki 49 zł
Danie w sosie sojowym z tradycyjnymi tajskimi przyprawami z papryką, cebulą, cukinią, pieczarkami i smażonymi orzechami nerkowca. In soya sauce with traditional thai spices with capsicum, onion, zucchini, mushrooms and fried cashew nut.

Tajską Bazylia - Ser Paneer 39 zł
Danie w sosie sojowym z tradycyjnymi tajskimi przyprawami z papryką, cebulą, cukinią, pieczarkami i świeżą bazylią. In soya sauce with traditional thai spices with capsicum, onion, zucchini, mushrooms and fresh basil.

Tajską Bazylia - Baraniną 45 zł
Danie w sosie sojowym z tradycyjnymi tajskimi przyprawami z papryką, cebulą, cukinią, pieczarkami i świeżą bazylią. In soya sauce with traditional thai spices with capsicum, onion, zucchini, mushrooms and fresh basil.

Kali Mirchi - Krewetkami 52 zł
w sosie orzechowym indyjskim z posiekaną cebulą sok z cytryny i czarny pieprz

Pad Thai Kurczak 37 zł
Tajski makaron ryżowy z sosem tamaryndowym, kiełkami fasoli, szczypiorkiem oraz jajkiem; podawany ze świeżą limonką i kruszonymi orzeszkami ziemnymi.

Tajską orzechy nerkowca - Tofu 37 zł
Danie w sosie sojowym z tradycyjnymi tajskimi przyprawami z papryką, cebulą, cukinią, pieczarkami i smażonymi orzechami nerkowca. In soya sauce with traditional thai spices with capsicum, onion, zucchini, mushrooms and fried cashew nut.

Tajską orzechy nerkowca - Kurczak 39 zł
Danie w sosie sojowym z tradycyjnymi tajskimi przyprawami z papryką, cebulą, cukinią, pieczarkami i smażonymi orzechami nerkowca. In soya sauce with traditional thai spices with capsicum, onion, zucchini, mushrooms and fried cashew nut.

Tajską orzechy nerkowca - Kaczka 47 zł
Danie w sosie sojowym z tradycyjnymi tajskimi przyprawami z papryką, cebulą, cukinią, pieczarkami i smażonymi orzechami nerkowca. In soya sauce with traditional thai spices with capsicum, onion, zucchini, mushrooms and fried cashew nut.

Tajską Bazylia - Tofu 37 zł
Danie w sosie sojowym z tradycyjnymi tajskimi przyprawami z papryką, cebulą, cukinią, pieczarkami i świeżą bazylią. In soya sauce with traditional thai spices with capsicum, onion, zucchini, mushrooms and fresh basil.

Tajską Bazylia - Kurczak 39 zł
Danie w sosie sojowym z tradycyjnymi tajskimi przyprawami z papryką, cebulą, cukinią, pieczarkami i świeżą bazylią. In soya sauce with traditional thai spices with capsicum, onion, zucchini, mushrooms and fresh basil.

Tajską Bazylia - Kaczka 47 zł
Danie w sosie sojowym z tradycyjnymi tajskimi przyprawami z papryką, cebulą, cukinią, pieczarkami i świeżą bazylią. In soya sauce with traditional thai spices with capsicum, onion, zucchini, mushrooms and fresh basil.

DANIA GŁÓWNE [ciąg dalszy](#)

137

Tajską Bazylią - Krewetki

49 zł

Danie w sosie sojowym z tradycyjnymi tajskimi przyprawami z papryką, cebulą, cukinią, pieczarkami i świeżą bazylią. In soya sauce with traditional thai spices with capsicum, onion, zucchini, mushrooms and fresh basil.

Tajską czerwone curry - Tofu

37 zł

Danie na bazie domowej czerwonej pasty curry gotowanej w mleku kokosowym, bambusie, zielonej fasoli, bakłażanie, liściach limonki i świeżej bazylii.

Tajską czerwone curry - Kurczakiem

39 zł

Danie na bazie domowej czerwonej pasty curry gotowanej w mleku kokosowym, bambusie, zielonej fasoli, bakłażanie, liściach limonki i świeżej bazylii.

Tajską czerwone curry - Kaczką

49 zł

Danie na bazie domowej czerwonej pasty curry gotowanej w mleku kokosowym, bambusie, zielonej fasoli, bakłażanie, liściach limonki i świeżej bazylii.

Tajską zielone curry - Warzywami

33 zł

Autentyczne zielone curry gotowane w mleku kokosowym, z bambusem, zieloną fasolką, bakłażanem, liśćmi limonki oraz świeżą bazylią.

Tajską zielone curry - Serem Paneer

39 zł

Autentyczne zielone curry gotowane w mleku kokosowym, z bambusem, zieloną fasolką, bakłażanem, liśćmi limonki oraz świeżą bazylią.

Tajską zielone curry - Baraniną

45 zł

Autentyczne zielone curry gotowane w mleku kokosowym, z bambusem, zieloną fasolką, bakłażanem, liśćmi limonki oraz świeżą bazylią.

Tajską zielone curry - Krewetkami

49 zł

Autentyczne zielone curry gotowane w mleku kokosowym, z bambusem, zieloną fasolką, bakłażanem, liśćmi limonki oraz świeżą bazylią.

Tajska żółte curry - Tofu

37 zł

Danie na bazie domowej żółtej pasty curry gotowanej w mleku kokosowym, bambusie, zielonej fasoli, bakłażanie, liściach limonki i świeżej bazylii

Tajską czerwone curry - Warzywami

33 zł

Danie na bazie domowej czerwonej pasty curry gotowanej w mleku kokosowym, bambusie, zielonej fasoli, bakłażanie, liściach limonki i świeżej bazylii.

Tajską czerwone curry - Serem Paneer

39 zł

Danie na bazie domowej czerwonej pasty curry gotowanej w mleku kokosowym, bambusie, zielonej fasoli, bakłażanie, liściach limonki i świeżej bazylii.

Tajską czerwone curry - Baraniną

45 zł

Danie na bazie domowej czerwonej pasty curry gotowanej w mleku kokosowym, bambusie, zielonej fasoli, bakłażanie, liściach limonki i świeżej bazylii.

Tajską czerwone curry - Krewetkami

49 zł

Danie na bazie domowej czerwonej pasty curry gotowanej w mleku kokosowym, bambusie, zielonej fasoli, bakłażanie, liściach limonki i świeżej bazylii.

Tajską zielone curry - Tofu

37 zł

Autentyczne zielone curry gotowane w mleku kokosowym, z bambusem, zieloną fasolką, bakłażanem, liśćmi limonki oraz świeżą bazylią.

Tajską zielone curry - Kurczakiem

39 zł

Autentyczne zielone curry gotowane w mleku kokosowym, z bambusem, zieloną fasolką, bakłażanem, liśćmi limonki oraz świeżą bazylią.

Tajską zielone curry - Kaczką

49 zł

Autentyczne zielone curry gotowane w mleku kokosowym, z bambusem, zieloną fasolką, bakłażanem, liśćmi limonki oraz świeżą bazylią.

Tajska żółte curry - Warzywami

33 zł

Danie na bazie domowej żółtej pasty curry gotowanej w mleku kokosowym, bambusie, zielonej fasoli, bakłażanie, liściach limonki i świeżej bazylii

Tajska żółte curry - Serem Paneer

39 zł

Danie na bazie domowej żółtej pasty curry gotowanej w mleku kokosowym, bambusie, zielonej fasoli, bakłażanie, liściach limonki i świeżej bazylii

DANIA GŁÓWNE [ciąg dalszy](#)

137

Tajska żółte curry - Kurczakiem 39 zł

Danie na bazie domowej żółte pasty curry gotowanej w mleku kokosowym, bambusie, zielonej fasoli, bakłażanie, liściach limonki i świeżej bazylii

Tajska żółte curry - Kaczka 49 zł

Danie na bazie domowej żółte pasty curry gotowanej w mleku kokosowym, bambusie, zielonej fasoli, bakłażanie, liściach limonki i świeżej bazylii

Dal Tadka 31 zł

Żółta soczewica gotowana z kminkiem, czosnkiem, imbirem i cebula.

Chana Masala Pindi 33 zł

Gotowana cieciora i kilka kawałków indyjskiego sera paneer w sosie z cebuli i śmietany z pomidorów

Balti warzywami 35 zł

mieszanka warzyw i kilka kawałków indyjskiego sera paneer połączone z gęstą cebulą, sosem pomidorowo-orzechowo-nerkowca na bazie siekanej cebuli, pomidorów, musztardy i suszonego chilli.

Paneer Matar Mushroom 39 zł

Indyjski ser paneer z zielonym groszkiem i pieczarkami w wytrawnym sosie pomidorowo cebulowym

Aalu Brocoli Matar 33 zł

posiekana cebula pomidorowa smażona indyjska przyprawa masala z kawałkami brokułów ziemniaczanych i zielonego groszku

Tofu Matar Mushroom 37 zł

Tofu z zielonym groszkiem i pieczarkami w wytrawnym sosie pomidorowo cebulowym

Tajska żółte curry - Baranina 45 zł

Danie na bazie domowej żółte pasty curry gotowanej w mleku kokosowym, bambusie, zielonej fasoli, bakłażanie, liściach limonki i świeżej bazylii

Tajska żółte curry - Krewetkami 49 zł

Danie na bazie domowej żółte pasty curry gotowanej w mleku kokosowym, bambusie, zielonej fasoli, bakłażanie, liściach limonki i świeżej bazylii

Dal Makhani 33 zł

Czarna soczewica w tradycyjnym pomidorowo-śmietanowym sosie

Warzywa Curry 33 zł

mieszanka warzyw i kilka kawałków indyjskiego sera paneer w sosie na bazie cebuli, pomidorów i orzechów nerkowca, aromatyzowana imbirem, czosnkiem, kolendrą i różnymi przyprawami, często z kurkumą, kminkiem, kolendrą, cynamonem, kardamonem i Garam Masala.

Malai Kofta 39 zł

indyjskie kulki z sera paneer kofta w nadziewanym indyjskim serze paneer, mieszanka suszonych owoców, kokos, kardamonowe kulki podane w lekkim słodkim gęstym kremowym sosie z orzechów nerkowca

Aalu Gobi Masala 33 zł

posiekana cebula pomidorowa smażona indyjska przyprawa masala z kawałkami ziemniaków i kalafiora

Aalu Palak 33 zł

kawałki smażonych ziemniaków z mieszanką indyjskich przypraw nasiona kminku imbir czosnek w cebuli sos pomidorowo-szpinakowy

PIECZYWO INDYJSKIE

20

Naan indyjska tradycyjna pieczeń z mąki pszennej klasyczny chleb naan 11 zł	Butter naan tradycyjny indyjski pieczony chleb z mąki pszennej podawany z masłem 13 zł
Garlic naan indyjski tradycyjny pieczony chleb z mąki pszennej z czosnkiem i masłem 13 zł	Sezam naan tradycyjny indyjski chleb z mąki pszennej z sezamem i masłem 13 zł
Kodzieradką methi naan indyjski tradycyjny pieczony chleb z mąki pszennej z kozieradką i masłem 13 zł	Kolendra kminek naan indyjski tradycyjny pieczony chleb z mąki pszennej ze świeżą kolendrą, kminkiem i masłem 17 zł
Mięta pudina naan tradycyjny indyjski chleb z mąki pszennej z miętą i masłem 13 zł	Alu stuffed naan nadziewane cebulą ziemniaczaną i kolendrą o słonym smaku 23 zł
Paneer stuffed naan tradycyjny indyjski chleb pieczony z mąki pszennej nadziewany indyjskim serem paneer mieszaną indyjskich przypraw i masła 27 zł	Peshwari naan tradycyjna indyjska mąka pszenna pieczony chleb nadziewany indyjski ser paneer płatki migdałów rodzyнки kokos słodki smak i masło 27 zł
Special keema naan nadziewane mieloną jagnięciną z przyprawami 33 zł	Parantha indyjski tradycyjny chleb lachha z mąki pełnoziarnistej z masłem 13 zł
Lachchha parantha indyjska tradycyjna mąka pszenna specjalny chleb lacha z masłem 15 zł	Garlic parantha indyjski tradycyjny pieczony chleb z mąki pełnoziarnistej z czosnkiem i masłem 15 zł
Mięta pudina parantha indyjski tradycyjny chleb lachha z mąki pełnoziarnistej z miętą i masłem 13 zł	Roti indyjski tradycyjny pieczony chleb z mąki pełnoziarnistej roti 9 zł
Butter roti indyjski tradycyjny pieczony chleb z mąki pełnoziarnistej podawany z masłem 9 zł	Garlic roti indyjski tradycyjny pieczony chleb z mąki pełnoziarnistej z czosnkiem i masłem 11 zł
Kodzieradką methi roti indyjski tradycyjny pieczony chleb z mąki pełnoziarnistej z kozieradką i masłem 11 zł	Mąka soczewica missi roti tradycyjny indyjski chleb z mąki z soczewicy z masłem 15 zł

RYŻ PULAO BIRYANI

14

Biryani - Warzywami

33 zł

Aromatyczny ryż basma duszony z warzywami i serem paneer lub z kurczakiem lub z jagnięciną lub z krewetkam

Biryani - Baraniną

45 zł

Aromatyczny ryż basma duszony z warzywami i serem paneer lub z kurczakiem lub z jagnięciną lub z krewetkam

Fried rice - Vegetables

29 zł

Ryż smażony z warzywami i jajkiem w tajskim stylu

Fried rice - Chicken

35 zł

Ryż smażony z warzywami i jajkiem w tajskim stylu

Ryż Basmati

7 zł

długo gotujący się indyjski aromatyczny ryż basmati

Ryż z Warzywami

19 zł

tradycyjny indyjski aromatyczny ryż basmati z kminkiem i mieszanką przypraw

Ryż z Cebulą

19 zł

tradycyjny indyjski aromatyczny ryż basmati z cebulą i mieszanką przypraw

Biryani - Kurczakiem

37 zł

Aromatyczny ryż basma duszony z warzywami i serem paneer lub z kurczakiem lub z jagnięciną lub z krewetkam

Biryani - Krewetkami

49 zł

Aromatyczny ryż basma duszony z warzywami i serem paneer lub z kurczakiem lub z jagnięciną lub z krewetkam

Fried rice - Egg

33 zł

Ryż smażony z warzywami i jajkiem w tajskim stylu

Fried rice - Prawns

49 zł

Ryż smażony z warzywami i jajkiem w tajskim stylu

Ryż z kminkiem-Jeera Rice

17 zł

tradycyjny indyjski aromatyczny ryż basmati z kminkiem i mieszanką przypraw

Ryż z Groszkiem

19 zł

tradycyjny indyjski aromatyczny ryż basmati z zielonym groszkiem i mieszanką przypraw

Ryż z Limonką

21 zł

tradycyjny indyjski aromatyczny ryż basmati z cytrynową mieszanką przypraw

INDYJSKIE NAÓJ LASSI

8

Mango Lassi

15 zł

tradycyjny indyjski tradycyjny napój bezalkoholowy z jogurtem i mango

Mętowy Lassi

15 zł

tradycyjny indyjski tradycyjny napój bezalkoholowy z jogurtem i męttem

Sodki Lassi

13 zł

tradycyjny indyjski tradycyjny napój bezalkoholowy z jogurtem o słodkim smaku

Mango i banana Lassi

17 zł

tradycyjny indyjski tradycyjny napój bezalkoholowy z jogurtem mango i banan

Banana Lassi

15 zł

tradycyjny indyjski tradycyjny napój bezalkoholowy z jogurtem i bananem

Czosnekowy Lassi

13 zł

tradycyjny indyjski tradycyjny napój bezalkoholowy z jogurtem, kminkiem, czosnkiem i przyprawami

Słony Lassi

13 zł

tradycyjny indyjski tradycyjny napój bezalkoholowy z kminkiem jogurtowym i przyprawami

Mango coconut Lassi

17 zł

tradycyjny indyjski tradycyjny napój bezalkoholowy z jogurtem mango i kokos

ZESTAWY

4

Zestaw dla dwóch osób

117 zł

1X Dal Shorba 1X Chicken Lollypop (6szt.) 1X Butter Chicken 1X Garlic Naan 1X Rice Basmati 1X Gulab Jamun

Zestaw dla czterech osób

229 zł

1X Mix -Veg Pakora 1X Veg Samosa (2szt.) 1X Chicken Lollypop (6szt.) 1X Butter Chicken 1X Balti Chicken 1X Paneer Jalfrezi 2X Garlic Naans 1x Jeera Rice 1x Indian Kuchumbar Salad 2X Gulab Jamun (4szt.)

Zestaw dla trzech osób

179 zł

1X Warzywa Mix Pakora 1X Chicken Lollypop (6szt.) 1X Masala Papad 1X Chicken Tikka Masala 1X Chicken Korma 1X Butter Naan 1X Parantha 1X Rice basmati 1x Indian Kuchumbar Salad

Zestaw dla sześciu osób

339 zł

Chicken lollypop, Chicken manchurian, pakora platter, Dal Tadka, Chicken Jalfrezi, Bhuna Lamb, Paneer Matar Mushroom, 2x Pudina naan, Garlic naan, Onion rice, rice, 2x rash malai, gulab jamun

<div> <div></div> <div>NAPÓJ BEZ ALKO.</div> </div>		12
Coca Cola 0,33l	9 zł	Cola Zero 0.33l9 zł
Coca Cola 0.5l	12 zł	Cola Zero 0.5l12 zł
Fanta 0.33l	9 zł	Fanta 0.5l12 zł
Sprite 0.33l	9 zł	Sprite 0.5l12 zł
Woda gazowana 0.33l	9 zł	Woda niegazowana 0.33l9 zł
Sok jabłkowy 0.33l	9 zł	Sok pomarańczowy 0.33l9 zł