

MENU RESTAURACJI

Zafran Kitchen & Lounge

Sokołowska 9/u14, 01-142 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
102

KATEGORII
12

STAN NA DZIEŃ
30.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI

17

Chicken lollipop

32.00 zł

Przystawka indo-chińska ze skrzydełek kurczaka, gdzie mięso jest wycięte, aby stworzyć kształt lizaka. Marynowany w aromatycznej mieszance przypraw, obtoczony w lekkim cieście i smażony na złoto. Często podawany z pikantnym sosem Schezwan.

Mixed pakora

15.00 zł

Chrupiąca, smażona w głębokim tłuszczu przekąska przygotowana z ciasta z mąki z ciecierzycy (besan) i mieszanki warzyw, takich jak ziemniaki, cebula, szpinak, ser i kalafior. Przyprawione kurkumą, chili w proszku i nasionami ajwain oraz karamboli placki są chrupiące na zewnątrz i miękkie w środku. Zazwyczaj podaje się je z chutney lub herbatą.

Paneer pakora

15.00 zł

Miękkich kostek sera paneer (rodzaj twarogu) zanurzonych w przyprawionym cieście z mąki z ciecierzycy i smażonych na głębokim tłuszczu, aż staną się chrupiące i złociste. Podawana na gorąco z chutney.

Chicken pakora

15.00 zł

Smażona w głębokim tłuszczu przekąska z kawałkami kurczaka bez kości ci marynowanymi w cieście z mąki z ciecierzycy. Doprawiona imbirem, czosnkiem i aromatycznymi przyprawami. Często podawaną z miętowym sosem chutney lub keczupem.

Prawn pakora

20.00 zł

przekąska z krewetek pokrytych przyprawionym ciastem z mąki gramowej (besan). Aromatyzowane czosnkiem, imbirem, chili i przyprawami placki są chrupiące z zewnątrz i soczyste w środku. Często podawane z chutney z mięty lub sosem tamaryndowym.

Vegetable samosa

15.00 zł

Smażone ciasto wypełnione przyprawioną mieszanką ziemniaków, groszku i aromatycznych indyjskich przypraw, łączona z chutney.

Chicken samosa

20.00 zł

Smażone ciasto wypełnione przyprawionym mielonym kurczakiem, cebulą i aromatycznymi ziołami. Często podawana jest z chutney lub dipami.

Aloo tikki

20.00 zł

Tłuczone ziemniaki, wymieszane z przyprawami i uformowanych w kotleciki. Kotleciki są smażone na złoto i chrupiąco. Często podawane z chutney lub jogurtem. Nadzieniem może być groszek lub paneer, co oferuje przyjemne połączenie tekstur i smaków.

Aloo chat

20.00 zł

Street-food z gotowanych ziemniaków i różnorodnych kwaśnych, pikantnych i słodkich dodatków. Zwykle zawiera składniki takie jak chutney tamaryndowy, jogurt, sev, posiekaną cebulę, kolendrę i mieszankę przypraw: chaat masala, mielony kumin i mielone chili.

Paneer tikka

30.00 zł

Przystawka przygotowana z kostek paneer marynowanych w mieszance jogurtu, przypraw i ziół. Następnie ser jest grillowany lub pieczony, aż stanie się lekko przypalony i dymny. Często podawana z chutney z mięty i krążkami cebuli.

Chicken tikka

32.00 zł

Danie z kurczaka bez kości marynowanego w mieszance jogurtu, ziół i przypraw: kurkumy, kuminu, kolendry, garam masala i mielonego chili, a następnie grillowanego lub pieczonego. Dobrze smakuje podawane z chutney lub sałatką, warto połączyć z chlebkiem naan lub ryżem.

Garlic chicken tikka

32.00 zł

Garlic chicken tikka to smakowita indyjska przystawka przygotowana z delikatnych kawałków kurczaka marynowanych w mieszance jogurtu, czosnku i aromatycznych przypraw, a następnie grillowanych lub pieczonych na idealnie dymny, czosnkowy smak.

PRZYSTAWKI ciąg dalszy

17

Hariyali chicken tikka
32.00 zł

Smakowita północnoindyjska przystawka przygotowana z kurczaka bez kości ci marynowanego w intensywnie zielonej paście z świeżej kolendry, mięty, jogurtu i przypraw, a następnie grillowana na idealnie dymny, ziołowy smak.

Chicken malai tikka
32.00 zł

Przystawka przygotowana z kurczaka bez kości marynowanego w mieszance jogurtu, śmietany i przypraw. Kurczak jest następnie grillowany lub pieczony, aż będzie delikatny i lekko przypalony, nadając mu dymny smak. Często podawane z chutney z mięty i świeżymi kawałkami cytryny.

Mutton seekh kebab
32.00 zł

Indyjska i pakistańska przystawka przygotowana mielonego jagnięcego mięsa, wymieszanego z przyprawami, ziołami, a czasami z cebulą. Mieszanka formowana jest na patyczkach i grillowana lub pieczona. Często podawana z chlebem naan, raitą lub chutney jako smaczna przekąska lub dodatek.

Achari chicken tikka
32.00 zł

Indyjska przystawka przygotowana z kurczaka bez kości marynowanego w pikantnej mieszance przypraw do kiszenia, a następnie grillowanego lub pieczonego.

Tandoori chicken
32.00 zł

Marynowany kurczak w mieszance jogurtu, ziół i przypraw: kuminie, kolendrze, kurkumie, garam masala, czosnku, imbirze i chili., a następnie gotowanie w tradycyjnym tandoorze. Ozdobione świeżą kolendrą i kawałkami cytryny.

ZUPY

6

Zupa z soczewicy
15.00 zł

Zupa z soczewicy, aromatycznych warzyw i pikantnych przypraw.

Zupa pomidorowa
15.00 zł

Indyjska wersja z dojrzałych pomidorów, czosnku, imbiru i rozgrzewających indyjskich przypraw. Ozdabiana świeżą kolendrą i podawana z chrupiącymi grzankami lub chlebem posmarowanym masłem.

Zupa z jagnięciną
20.00 zł

Zupa z delikatnych kawałków jagnięciny, warzyw, ziół i przypraw gotowanych razem, aby stworzyć bogaty i sycący bulion.

Zupa warzywna
15.00 zł

Zupa z bukietu świeżych warzyw i ziół na bazie pikantnego bulionu.

Zupa z kurczaka
20.00 zł

Aromatyczny bulion nasycony przyprawami, czosnkiem i imbirem. Przygotowana z delikatnego kurczaka, jest obfitym i rozgrzewającym daniem, idealnym do ukojenia duszy i wzmocnienia odporności.

Zupa krewetkowa
20.00 zł

Aromatyczne danie z soczystych krewetek gotowanych na wolnym ogniu w przyprawionym bulionie zazwyczaj z dodatkiem czosnku, imbiru, kurkumy, mleka kokosowego z odrobiną chili i świeżych ziół, takich jak kolendra.

SAŁATKI

4

Green salad
12.00 zł

Świeża i chrupiąca mieszanka ogórków, pomidorów, cebuli, zielonych chili i liści kolendry, lekko przyprawiona solą, sokiem z cytryny, a czasem chaat masala dla kwaskowatego smaku.

Chicken tikka salad
20.00 zł

Sałatka z delikatnymi kawałkami kurczaka tikka podawana na świeżych liściach sałaty, chrupiących warzywach i z ziołowym dressingiem na bazie jogurtu lub mięty.

Shrimp salad
20.00 zł

Wyraziste i aromatyczne danie przygotowywane z soczystymi krewetkami, świeżymi warzywami i ziołowym dressingiem nasyconym indyjskimi przyprawami: kminem, kolendrą i chili.

Chatpata salad
18.00 zł

Kwaskowata, pikantna i pełna smaku sałatka w stylu indyjskim, przygotowywana z świeżych warzyw, chaat masala, soku z cytryny i ziół.

DANIA WEGETARIAŃSKIE

14

Dal tadka
30.00 zł

Danie z gotowanej soczewicy (dal) przyprawionej temperowaniem (tadka) z ghee, kminem, czosnkiem, cebulą, pomidorami i przyprawami tj. kurkuma, czerwona papryka i garam masala, którym oblewa się soczewicę. Zazwyczaj podawane z ryżem lub indyjskim chlebem, takim jak roti czy naan.

Dal palak
30.00 zł

Danie to jest połączeniem soczewicy ze szpinakiem. Soczewica jest gotowana z przyprawami: kurkumą, kminem i garam masala, podczas gdy szpinak dodawany jest na końcu, aby zachować kolor i wartości odżywcze. Zazwyczaj podawane z ryżem lub indyjskim chlebem, takim jak roti czy naan.

Palak paneer
32.00 zł

Popularne danie z paneerem gotowanym w gładkim i aromatycznym sosie ze szpinaku. Szpinak jest zmiękczony z mieszką przypraw. Miękkie kostki paneeru są następnie duszone w sosie.

Mutter paneer
32.00 zł

Danie z paneerem i zielonym groszkiem gotowanym w aromatycznym, przyprawionym sosie. Curry zazwyczaj przygotowuje się z pomidorów, cebuli, imbiru, czosnkiem oraz aromatycznymi przyprawami: kminem, kolendrą, kurkumą i garam masalą.

Aloo gobi
30.00 zł

Klasyczne danie wegetariańskie z ziemniakami (aloo) i kalafiorem (gobi), gotowane z mieszką aromatycznych przypraw. Zazwyczaj jest suche lub półsuche, co pozwala warzywom wchłonąć smaki kurkumy, kminu, imbiru, czosnku i garam masala. Często ozdabiane świeżą kolendrą, a czasem groszkiem lub pomidorami.

Chana masala
30.00 zł

Danie z ciecierzycy gotowane w pikantnym, kwaskowatym i aromatycznym sosie pomidorowym. Zazwyczaj przyprawiane kminem, kolendrą, kurkumą, garam masala, często zawiera też imbir, czosnek, cebulę i zielone chili dla dodatkowego wzmocnienia smaku.

Paneer madras
34.00 zł

Curry z paneerem gotowanym w kwaskowatym, aromatycznym sosie. Danie zazwyczaj przygotowuje się z mieszką przypraw: nasiona gorczycy, liście curry, kurkuma i chili, co nadaje mu mocny i pikantny smak. Sos często wzbogacany jest składnikami takimi jak pomidory, cebula i mleko kokosowe, co czyni go bogatym i kremowym z ostrym, pikantnym akcentem.

Dal makhani
30.00 zł

Danie z czarnej soczewicy i fasoli nerkowatej, powoli gotowane z przyprawami, masłem i śmietaną. Często podawane z chlebem naan lub ryżem.

Corn palak
30.00 zł

Zrobione ze słodkiej kukurydzy i szpinaku, gotowanych razem z przyprawami. Często podawane z ryżem lub płaskim chlebem, takim jak roti czy naan.

Paneer lababdar
32.00 zł

Danie z paneerem gotowanym w aromatycznym, łagodnie przyprawionym sosie pomidorowym. Sos zazwyczaj zawiera składniki tj. cebula, pomidory, orzechy nerkowca, śmietana i aromatyczne przyprawy: garam masala i kmin.

Paneer jalfrezi
32.00 zł

Kolorowe i aromatyczne indyjskie danie stir-fry z miękkim paneerem, papryką, cebulą i pomidorami. Wszystko wymieszane jest w łagodnie pikantnym i kwaskowatym masala.

Mushroom mutter
30.00 zł

Aromatyczne północnoindyjskie danie z delikatnymi grzybami i zielonym groszkiem duszonymi w sosie cebulowo-pomidorowym. Zazwyczaj przyprawiane aromatycznymi przyprawami: kminem, garam masala, kurkumą, proszkiem kolendrowym i wykończone odrobiną śmietany lub pasty z orzechów nerkowca.

Paneer butter masala
33.00 zł

Danie z paneerem marynowanym w mieszką jogurtu i przypraw, a następnie grillowanym lub pieczonym. Grillowany paneer duszony jest w bogatym, kremowym sosie pomidorowym i dużą ilością masła, nasasyconym aromatycznymi przyprawami: garam masala, kmin, kolendra i kurkuma.

Balti paneer
32.00 zł

Danie z paneerem gotowanym w pikantnym, kwaskowatym i aromatycznym sosie. Zazwyczaj przygotowuje się w "balti" (rodzaj stalowej patelni), od której bierze się nazwa potrawy. Zawiera składniki takie jak cebula, pomidory, czosnek, imbir i przyprawy: garam masala, kmin i kolendrę.

DANIA Z KURCZAKA

11

Chicken curry

35.00 zł

Danie, przygotowywane poprzez gotowanie kurczaka w przyprawionym sosie ze składników takich jak cebula, pomidory, czosnek, imbir i mieszanka przypraw: kurkuma, kmin, kolendra i garam masala. Często wzbogacone mlekiem kokosowym lub jogurtem. Zazwyczaj podawane z ryżem lub chlebem naan.

Chicken madras

38.00 zł

Pikantne curry z kurczakiem duszonym w kwaskowatym sosie. Zazwyczaj zawiera składniki takie jak pomidory, cebula, czosnek, imbir i mieszankę przypraw: kmin, kolendrę i chili. Danie znane jest ze swojego ostrego smaku i głębi aromatu, często podawane z ryżem lub chlebem naan.

Chicken jalfrezi

35.00 zł

Danie indyjskie i pakistańskie z kawałkami kurczaka smażonymi w pikantnym, kwaskowatym sosie. Zazwyczaj zawiera cebulę, paprykę, pomidory i mieszankę przypraw: kmin, kolendra i garam masala. Znane jest z wyrazistego smaku, z doskonałą równowagą ostrości i kwasowości, często podawane z ryżem lub naan.

Butter chicken

35.00 zł

Danie z delikatnymi kawałkami kurczaka, gotowanymi w kremowym, bogatym sosie pomidorowym. Sos jest przyprawiony: garam masala, kminem i kolendrą, a na końcu wzbogacany masłem i śmietaną, co nadaje mu gładką i pełną smaku konsystencję.

Palak chicken

35.00 zł

Danie indyjskie z delikatnymi kawałkami kurczaka gotowanymi w bogatym, przyprawionym sosie ze szpinaku (palak). Łączy aromatyczne indyjskie przyprawy z ziemistym smakiem szpinaku, tworząc pożywny i pyszne curry.

Chicken tikka masala

35.00 zł

Chicken Tikka Masala to popularne indyjskie danie składające się z marynowanych kawałków kurczaka, które są grillowane lub pieczone, a następnie duszone w bogatym, kremowym, aromatycznym sosie pomidorowym z mieszanką przypraw, takich jak kmin, kolendra i garam masala. Często podawane z ryżem lub chlebem naan. Danie znane jest z równowagi smaków: słonego, kwasowego i lekko pikantnego.

Kadhai chicken

35.00 zł

Aromatyczne, pikantne danie indyjskie z kurczakiem gotowanym w kadhai (tradycyjnej patelni przypominającej woka). Kurczak jest smażony z mieszanką cebuli, pomidorów, imbiru, czosnku i różnych przypraw, w tym kminu, kolendry, kurkumy i garam masala. Znane jest z bogatego, wyrazistego smaku i często ozdabiane świeżymi liśćmi kolendry.

Chicken vindaloo

38.00 zł

Pikantne curry z marynowanym kurczakiem gotowanym w kwaskowatym, aromatycznym sosie. Zazwyczaj zawiera mieszankę octu, czosnku, imbiru oraz przypraw, takich jak kmin, kolendra, kurkuma i papryczki chili, co nadaje mu wyrazisty, ostry smak.

Balti chicken tikka

35.00 zł

Danie z marynowanym kurczakiem gotowanym w bogatym, przyprawionym sosie, często podawane w tradycyjnej misce balti. Kurczak przed smażeniem zazwyczaj jest marynowany w jogurcie i mieszance przypraw: kmin, kolendra, garam masala i kurkuma. Często podawane z chlebem lub ryżem.

Mango chicken

38.00 zł

Danie, które łączy delikatnego kurczaka z słodko-kwaśnym sosem mango z czosnkiem, imbirem, limonką i przyprawami, co nadaje mu intensywny tropikalny smak. Kurczak może być grillowany, pieczony lub smażony. Często jest ozdabiany świeżą kolendrą lub chili dla dodatkowych wrażeń wizualnych i smakowych.

Chicken korma

35.00 zł

Chicken korma to bogate i kremowe curry południowoazjatyckie z delikatnym kurczakiem duszonym w sosie z jogurtu, śmietany, mielonych migdałów i aromatycznych przypraw, takich jak kardamon, cynamon i kurkuma. Znane jest ze swojego łagodnego, lekko słodkiego smaku i zazwyczaj podawane z ryżem lub naan. Danie jest popularne w indyjskiej i pakistańskiej kuchni, ma wiele regionalnych wariacji.

DANIA Z JAGNIĘCINY

10

Mutton rogan josh

40.00 zł

Curry z kawałkami baraniny, duszonej w sosie. Danie znane jest z intensywnego czerwonego koloru, osiąganego dzięki użyciu kaszmirskiego czerwonego proszku chili oraz mieszanki smaków jogurtu, czosnku, imbiru, garam masala i przypraw. Ma łagodny do średniego poziomu ostrości. Zazwyczaj podawane jest z gotowanym ryżem lub chlebem naan.

Lamb vindaloo

45.00 zł

Pikantne i kwaskowate indyjskie curry z kawałkami jagnięciny gotowanymi w aromatycznym sosie. Danie charakteryzuje się odważną mieszanką octu, czosnku, imbiru i różnorodnych przypraw, w tym nasion gorczycy, kminu i chili. Zazwyczaj podawane z ryżem lub chlebem naan. Idealna dla tych, którzy lubią ogniste dania z lekko kwaśną nutą.

Lamb madras

45.00 zł

Pikantne curry z jagnięciną gotowaną w aromatycznym sosie. Danie charakteryzuje się połączeniem wyrazistych przypraw: kminu, kolendry, kurkumy i chili, co nadaje mu charakterystyczny smak i głębię.

Lamb korma

40.00 zł

Bogate, kremowe curry z jagnięciną gotowaną w sosie z jogurtu, śmietany, mielonych migdałów i przypraw: kardamonu, cynamonu i goździków. Zazwyczaj podawane z chlebem naan lub ryżem.

Lamb jalfrezi

40.00 zł

Pikantne curry z kawałkami jagnięciny gotowane w kwaskowatym sosie na bazie pomidorów, z kminem, kolendrą, kurkumą i garam masalą. Danie często przygotowuje się z warzywami smażonymi na szybko: papryką i cebulą.

Kadhai lamb

40.00 zł

Danie, w którym kawałki jagnięciny gotowane są w pikantnym, aromatycznym curry. Przygotowywane w kadhai z cebulą, pomidorami, imbirem, czosnkiem, zielonym chili oraz mieszanką przypraw: kmin, kolendra, garam masala i kurkuma. Jagnięcina jest powoli duszona, aby wchłonąć bogate smaki.

Balti lamb

40.00 zł

Pochodzące z regionu Baltistan w Pakistanie, zawiera delikatne kawałki jagnięciny duszone z przyprawami tj. kmin, kolendra, garam masala i imbir, często z dodatkiem pomidorów, cebuli i czosnku. Danie znane jest z pikantnego, kwaskowatego smaku.

Lamb palak

40.00 zł

Curry z jagnięciną gotowaną w bogatym sosie ze szpinaku. Szpinak jest zmiękczony na gładki sos z aromatycznymi przyprawami: kminem, kolendrą, kurkumą i garam masalą.

Butter lamb

40.00 zł

Danie z kawałkami jagnięciny gotowanymi w kremowym, bogatym sosie pomidorowym, przyprawiony garam masala, kminem i kolendrą, a na końcu wzbogacany masłem i śmietaną.

Ginger lamb

40.00 zł

Danie z jagnięciną marynowana w mieszance imbiru, czosnku i przypraw, a następnie powoli duszona. Danie często zawiera cebulę, pomidory oraz przyprawy: kmin, kolendra i kurkuma.

RYŻ BASMATI

6

Ryż szafranowy

20.00 zł

Aromatyczne danie przygotowywane z ryżu basmati, mieszanki suszonych owoców, orzechów i świeżych owoców, a także wzbogacone aromatycznymi przyprawami: szafranem, cynamonem i kardamonem.

Matar pulav

15.00 zł

Danie ryżowe przygotowywane z ryżu basmati, groszku i mieszanki przypraw: kminu, kardamonu i cynamonu. Zazwyczaj gotowane w jednym garnku, gdzie ryż jest smażony z cebulą i przyprawami, a następnie duszony z groszkiem i wodą lub bulionem.

Lemon rice

15.00 zł

Gotowany ryż, doprawiony kwaskowatym sokiem z cytryny, nasionami gorczycy, liśćmi curry i kurkumą. Często ozdabiane prażonymi orzeszkami ziemnymi lub nerkowcami dla dodatkowej chrupkości.

Ryż biały

12.00 zł

Ryż biały to ryż gotowany bez dodatkowych składników lub przypraw. Zazwyczaj jest gotowany na parze lub w wodzie.

Vegetable pulav

20.00 zł

Jednogarnkowe danie ryżowe przygotowywane z warzyw i aromatycznych przypraw: kminu, kardamonu i cynamonu. Zazwyczaj gotowane z ryżem basmati, a warzywa: groszek, marchew, ziemniaki i fasola, są smażone z przyprawami.

Jeera rice

15.00 zł

Danie z ryżu basmati i nasion kminu. Ryż zazwyczaj gotuje się z ghee lub olejem, a nasiona kminu są smażone, aby uwolnić swoje aromatyczne smaki. Często przyprawiane łagodnymi przyprawami: liśćmi laurowymi, kardamonem i goździkami.

NAAN

6

Naan zwykły

10.00 zł

Tradycyjny indyjski płaski chleb przygotowywany z mąki, drożdży, jogurtu i odrobiny cukru. Jest pieczony w tandoorze, co skutkuje puszystą, lekko ciągnącą teksturą oraz złocistą, chrupiącą skórką.

Butter naan

12.00 zł

Naan maślany to miękki, puszysty indyjski chleb, przygotowywany z mąki i rafinowanej i zazwyczaj pieczony w tandoorze. Po upieczeniu smarowany jest roztopionym masłem.

Coco naan

20.00 zł

Indyjski chleb nadziewany słodkim i orzechowym nadzieniem z suszonych owoców, orzechów, kokosa, a czasem z odrobiną cukru lub przypraw.

Garlic-coriander naan

12.00 zł

Odmiana indyjskiego płaskiego chleba, nasyczona posiekanym czosnkiem i świeżymi liśćmi kolendry. Czosnek dodaje pikantnego smaku, a liście kolendry zapewniają odświeżający, ziołowy posmak.

Cheese-coriander naan

14.00 zł

Miękki, puszysty, indyjski chleb nadziewany roztopionym serem i świeżą kolendrą, oferujący bogaty, pikantny smak z nutą ziołowej świeżości.

Mutton keema naan

20.00 zł

Indyjski chleb nadziewany przyprawionym, mielonym mięsem baraniny z dodatkiem czosnku, imbiru, cebuli i przypraw. Tradycyjnie pieczony w tandoorze i podawany na ciepło z jogurtem lub chutney.

ROTI

5

Tandoori roti

10.00 zł

Tradycyjny indyjski płaski chleb przygotowywany z mąki pełnoziarnistej, pieczony w piecu glinianym. Ma lekko wędzony smak, chrupiącą skórkę i miękkie, ciągnące wnętrze.

Lachha parantha

15.00 zł

Chrupiący, wielowarstwowy indyjski płaski chleb przygotowywany z mąki pszennej. Charakterystyczne spiralne warstwy uzyskiwane są przez wielokrotne wałkowanie i składanie ciasta z ghee lub olejem.

Aloo parantha

20.00 zł

Północnoindyjski płaski chleb nadziewany przyprawionym puree z ziemniaków. Smażony na gorącej patelni z ghee lub masłem, uzyskuje chrupiącą, złotą skórkę i smaczne, miękkie wnętrze.

Garlic roti

12.00 zł

Indyjski płaski chleb przygotowywany z mąki pszennej, nasycyony posiekany czosnkiem i pieczony na gorącej patelni.

Pudina parantha

12.00 zł

Indyjski płaski chleb przygotowywany z mąki pełnoziarnistej i świeżych liści mięty. Smażony na patelni, aż będzie złoty i chrupiący.

RYBY I OWOCE MORZA

17

Fish curry

35.00 zł

Curry przygotowywane z ryb gotowanych w kwaskowatym, a czasem kremowym sosie. Danie zazwyczaj przygotowuje się z kurkumą, kminem, kolendrą, garam masalą oraz z pomidorami, cebulą, czosnkiem, imbirem, a czasem z mlekiem kokosowym lub jogurtem.

Fish vindaloo

40.00 zł

Pikantne i kwaskowate curry z rybą, zazwyczaj białą, taką jak dorsz lub tilapia. Charakteryzuje się odważną kombinacją przypraw: nasiona gorczycy, kmin i kurkuma, a także octem dla kwasowości i cukrem dla zrównoważenia ostrości.

Fish korma

35.00 zł

Kremowe curry z rybą, jogurtem i mieszanką aromatycznych przypraw: kardamonem, cynamonem i kminem. Często gotowane z cebulą, czosnkiem i imbirem.

Butter fish

35.00 zł

Znana też jako Pomfret, to popularna ryba w indyjskiej kuchni. Ma delikatną, miękką i maślaną teksturę z łagodnym, lekko słodkim smakiem.

Ginger fish

35.00 zł

Ryba marynowana z imbiem, czosnkiem i przyprawami. Zazwyczaj przygotowana przez kilka godzin, aby wchłonąć smaki, a następnie gotowana z cebulą, pomidorami, kurkumą, chili oraz kminem.

Kadhai fish

35.00 zł

Danie z rybą gotowaną z mieszanką pomidorów, cebuli, imbiru, czosnku oraz przypraw: kminem, kolendrą i garam masalą. Często ozdabiana świeżą kolendrą i podawana z ryżem lub chlebem naan.

Fish madras

40.00 zł

Curry przygotowywane z ryb gotowanych w pikantnym, kwaskowatym sosie na bazie pomidorów, przyprawiane mieszanką przypraw: kminem, kolendrą, kurkumą i nasionami gorczycy, z dodatkiem tamaryndowca dla kwasowości i kokosa dla bogactwa smaku.

Balti fish

35.00 zł

Wywodzi się z Birmingham w Wielkiej Brytanii z dużej społeczności azjatyckiej. Ryba jest zazwyczaj marynowana i gotowana z przyprawami, pomidorami, cebulą, a czasem z papryką. Balti fish oferuje pikantny i kwaskowaty profil smakowy.

Palak fish

35.00 zł

Aromatyczne danie z delikatnymi filedami rybnymi gotowanymi w przyprawionym sosie ze szpinaku.

Prawns curry

35.00 zł

Krewetki gotowane w aromatycznym sosie z dodatkiem cebuli, pomidorów, czosnku, imbiru, mieszanką przypraw: kurkumą, kminem, kolendrą i chili oraz mlekiem kokosowym lub tamaryndowcem. Często podawane z ryżem lub chlebem naan.

RYBY I OWOCE MORZA ciąg dalszy

17

Kadhai prawns

35.00 zł

Krewetki smażone z mieszanką aromatycznych przypraw: kminem, kolendrą, garam masala i czerwoną papryką w proszku, a także ze świeżymi pomidorami, cebulą i papryką. Danie często ozdabiane jest świeżą kolendrą i podawane z chlebem naan lub ryżem.

Prawns vindaloo

40.00 zł

Pikantne, kwaskowate indyjskie curry z krewetkami pochodzi z Goa i jest znane ze swojej intensywnej ostrości oraz kwaskowego sosu na bazie octu oraz mieszanki przypraw: czosnku, imbiru i chili. Często podawane z ryżem lub naan.

Balti prawns

35.00 zł

Krewetki gotowane w aromatycznym sosie z imbiru, czosnku, cebuli, pomidorów i przypraw: kmin, kolendra i kurkuma. Balti z krewetkami zazwyczaj podawane jest z naan lub ryżem.

Ginger prawns

35.00 zł

Indyjskie ginger prawns zazwyczaj odnoszą się do krewetek, które są gotowane z bogatą kombinacją indyjskich przypraw i świeżego imbiru. Danie często zawiera krewetki marynowane z imbirem, czosnkiem, kurkumą, kminem, kolendrą i czasami garam masala, co nadaje mu bogaty, aromatyczny smak.

Prawns madras

40.00 zł

Krewetki gotowane w pikantnym, kwaskowatym sosie curry na bazie pomidorów z nasionami gorczycy, kminem, kurkuma i liście curry, z delikatną pikantą nutą pochodzącą z papryczek chili.

Prawns korma

35.00 zł

Krewetki gotowane w kremowym sosie zazwyczaj z mieszanki jogurtu, śmietany, mielonych orzechów nerkowce lub migdałów oraz aromatycznych przypraw, takich jak garam masala, kurkuma i kmin.

Palak prawns

35.00 zł

Indyjskie palak prawns to aromatyczne danie z soczystymi krewetkami gotowanymi w bogatym, przyprawionym sosie ze szpinaku.

DESERY

4

Kheer

15.00 zł

Tradycyjny południowoazjatycki pudding ryżowy przygotowywany przez duszenie ryżu, mleka i cukru, aromatyzowany kardamonem i często ozdabiany migdałami czy pistacjami. To popularny deser serwowany podczas festiwali i specjalnych okazji.

Kulfi

15.00 zł

Kulfi to tradycyjny indyjski mrożony deser przygotowywany z wolno gotowanego mleka, cukru i aromatyzowany kardamonem, szafranem lub pistacjami. Kremowy i gęsty, często opisywany jako indyjski lód, ale bogatszy w teksturze i smaku.

Gulab jamun

15.00 zł

Popularny indyjski deser przygotowywany z głęboko smażonych mlecznych składników, tradycyjnie khoya, namaczanych w aromatycznym syropie cukrowym z dodatkiem kardamonu, wody różanej lub szafranu.

Ross gulla

15.00 zł

Ross Gulla to popularny indyjski deser z miękkich, gąbczastych kulek chenny (indyjskiego sera twarogowego) gotowanych w lekkim syropie cukrowym.

NAPOJE

2

Mango Lassi

12 zł

Chilled yogurt drink blended with ripe mango

Masala Chai

15 zł

Spiced black tea with milk and ginger