

# LUNCH MENU- 28 PLN

TIMING: 11:00-15:00

WYBIERZ WEGAŃSKIE/ WEGETARIAŃSKIE/ MIĘSNY  
CHOOSE FROM VEGAN/ VEGETARIAN/ MEAT

Lunch is served with rice and naan

## MONDAY/PONIEDZIAŁEK

### SOUP- Dal Soup

Zupa z soczewicą  
*Freshly cooked Indian lentils soup.*

### STARTER- Aalo Methi Tikki

Smażone kotleciki z ziemniaków z dodatkiem kolendry i kminku indyjskiego i liście kozieradki  
*Golden fried potato cutlets with coriander and Indian cumin and fenugreek leaves*

### MAIN COURSE/DO WYBORU /SELECT 1

#### VEGAN- Chana Masala

Ciecierzycza gotowana w sosie cebulowo-pomidorowym  
*Chickpea cooked in onion tomato sauce*

#### VEGETARIAN- Paneer Makhni

Indyjski ser gotowane w maślanym sosie pomidorowym  
*Indian paneer cooked in butter tomato sauce*

#### NON-VEGETARIAN- Butter Chicken

Kawałki Kurczak gotowane w maślanym sosie pomidorowy  
*Pieces of grilled Chicken cooked in butter tomato sauce*

## TUESDAY/WTOREK

### SOUP- Tomato soup

Indyjska zupa na bazie świeżych pomidorów  
*Soup from tomatoes flavoured with herbs and cream*

### STARTER- Vege Cutlet

Paszteciki ze warzywami, liśćmi kolendry, zielonym groszkiem, ziemniakami i przyprawami  
*Patties made with vegetables, coriander leaves, green peas, potatoes and spices*

### MAIN COURSE/DO WYBORU /SELECT 1

#### VEGAN- Mushroom Matar Curry

Pieczarki i groszek gotowane z sosem curry i indyjskimi przyprawami  
*Pieces of mushroom and green peas cooked with curry sauce and Indian spices*

#### VEGETARIAN- Paneer Curry

Kawałki ser gotowane z sosem curry i indyjskimi przyprawami  
*Pieces of paneer cooked with curry sauce and Indian spices*

#### NON-VEGETARIAN- Chicken Curry

Kawałki kurczaka gotowane z sosem curry i indyjski przyprawami  
*Pieces of chicken cooked with curry sauce and Indian spices.*

## WEDNESDAY/ŚRODA

### SOUP- Clear Veg Soup

Klarowna zupa przygotowana ze świeżych, mieszanych warzyw i aromatów.  
*Clear soup made with fresh mixed vegetables and flavours.*

### STARTER- Aalo Bonda

Kulki ziemniaczane aromatyzowane, panierowane w gramowej mące i smażone.  
*Potato balls flavoured, battered with gram flour and deep fried.*

### MAIN COURSE/DO WYBORU /SELECT 1

#### VEGAN- Mix Veg Jalfrezi

Pikantne danie z warzywami świeżą cebulą, kawałkami papryki i sosem curry, doprawione octem i przyprawami. *Tangy dish made with mix vegetables fresh onion, paprika pieces and curry sauce, flavoured with vinegar and spices.*

#### VEGETARIAN- Paneer Jalfrezi

Pikantne danie z serem świeżą cebulą, kawałkami papryki i sosem curry, doprawione octem i przyprawami. *Tangy dish made with paneer, fresh onion, paprika pieces and curry sauce, flavoured with vinegar and spices.*

#### NON-VEGETARIAN- Chicken Jalfrezi

Pikantne danie z kurczaka świeżą cebulą, kawałkami papryki i sosem curry, doprawione octem i przyprawami. *Tangy dish made with chicken, fresh onion, paprika pieces and curry sauce, flavoured with vinegar and spices.*

## THURSDAY/CZWARTEK

### SOUP- Mushroom Soup

Zupa grzybowo  
*Freshly cooked mushroom soup*

### STARTER-Onion Bhajia

Placuszki z cebula, gram mąki i mieszanki indyjskich przypraw  
*Fritters made with onion, gram flour and mix of Indian spices*

### MAIN COURSE/DO WYBORU /SELECT 1

#### VEGAN- Aalo Palak

Kawałki ziemniak podany w sosie przygotowanym ze szpinaku, cebuli i pomidorów, i indyjskich przypraw. *Pieces of potato served in sauce prepared with spinach and onion tomato gravy and Indian spices.*

#### VEGETARIAN- Palak Paneer

Ser paneer podany w sosie przygotowanym ze szpinaku, cebuli i pomidorów, i indyjskich przypraw. *Pieces of paneer served in sauce prepared with spinach and onion tomato gravy and Indian spices*

#### NON-VEGETARIAN- Chicken Palak

Kawałki kurczaka podany w sosie przygotowanym ze szpinaku, cebuli i pomidorów, i indyjskich przypraw. *Pieces of chicken served in sauce prepared with spinach and onion tomato gravy and Indian spices.*

## FRIDAY/PIĄTEK

### SOUP- Mushroom Palak Soup

Zupa grzybowo i szpinak.  
*Freshly cooked soup with mushroom and spinach.*

### STARTER- Mix Pakora

Warzywa sezonowe aromatyzowane przyprawami indyjskimi panierowane w gramowej mące i smażone  
*Seasonal vegetables flavoured with Indian spices battered in gram flour and fried.*

### MAIN COURSE/ DO WYBORU /SELECT 1

#### VEGAN- Tofu Tikka Masala

Kawałki tofu gotowane w sosie Tikka masala.  
*Pieces of tofu cooked in tikka masala sauce.*

#### VEGETARIAN- Paneer Tikka Masala

Kawałki ser paneer gotowane w sosie Tikka masala.  
*Pieces of grilled chicken cooked in tikka masala sauce*

#### NON-VEGETARIAN- Chicken Tikka Masala

Kawałki grillowanego kurczaka gotowane w sosie Tikka masala.  
*Pieces of grilled chicken cooked in tikka masala sauce.*