

BOMBAY



DREAMS

RESTAURACJA INDYJSKA

SAŁATKI/ SALADS

1. MANGO PRAWN SALAD 30 PLN

Sałatka z krewetek, pomidora, awokado i ogórka z dressingiem z mango
Salad made with prawns, tomato, avocado, cucumber with mango dressing

2. CHICKEN BBQ SALAD 25 PLN

Sałatka z grillowanym kurczakiem, cebulą, ogórkiem, kukurydzą i marchewką z sosem BBQ
Salad made with grilled chicken, onion, cucumber, carrot with BBQ dressing

3. CHICKEN TIKKA SALAD 23 PLN

Sałatka z grillowanym kurczakiem i świeżymi warzywami
Fresh lettuce and vegetables with grilled chicken

4. BRINJAL AND CHEESE SALAD 20 PLN

Smażony bakłażan z białym serem z salata i pomidor
Deep fried eggplant and cottage cheese salad with iceberg lettuce and tomatoes

5. GREEN SALAD 14 PLN

Sałatka ze świeżych warzyw
Freshly cut vegetables

ZUPY/ SOUPS

6. DAL SOUP 14 PLN

Zupa z soczewicy
Freshly boiled Indian lentils flavoured with spices

7. TOMATO SOUP 14 PLN

Indyjska zupa na bazie świeżych pomidorów z dodatkiem ziół i śmietany
Soup from fresh tomatoes flavoured with herbs and cream

8. MUSHROOM PALAK SOUP 15 PLN

Zupa grzybowo-szpinakowa
Freshly cooked mushroom and spinach soup

9. CHICKEN SOUP 18 PLN

Indyjska zupa z kurczaka
Chicken soup with Indian herbs

10. MUTTON SOUP 20 PLN

Zupa na bazie baraniny
Mutton soup with Indian herbs

PRZYSTAWKI WEGETARIAŃSKIE/ VEGETARIAN STARTERS

11. SAMOSA (2 pcs) 13 PLN

Smażone indyjskie pierożki nadziewane ziemniakami i groszkiem z indyjskimi przyprawami
Crispy puffs stuffed with spicy potatoes and green peas

12. PANEER MAKHMALI ROLLS 28 PLN

Smażone roladki z sera paneer, marynowane w śmietanie i serze
Fried rolls of paneer marinated with cream and cheese

13. ONION BHAJIA 15 PLN

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

14. AALO CUTLETS (6 pcs) 22 PLN

Smażone kotlecki z ziemniaków z dodatkiem kolendry i kminku indyjskiego
Golden fried potato cutlets with coriander and Indian cumin

15. PANEER TIKKA (6 pcs) 26 PLN

Grillowane w piecu tandoor kawałki indyjskiego sera marynowane w jogurcie i indyjskich przyprawach
Chunks of cottage cheese marinated with curd and Indian spices roasted in clay oven

16. HARA BHARA KEBAB (6 pcs) 24 PLN

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

17. PANEER PAKORA (6 pcs) 24 PLN

Smażony panierowany indyjski biały ser paneer
Indian cottage cheese battered and deep fried

ALERGENY POKARMOWE

Wszystkie nasze dania mogą zawierać następujące alergeny wraz z ich pochodnymi lub śladowe ilości alergenów w półproduktach z których zostają przygotowane mleko krowie i jego przetwory, jajka kurze, orzechy (nerkowica, ziemne, włoskie) w części dań, soja ryby skorupiaki mięso, gluten, owoce, warzywa.

Do dań pakowanych na wynos doliczamy opłatę za pojemniki, reklamówki i torby papierowe

SERVES DAILY FROM
11am
-
10pm

18.AMRITSARI PANEER TIKKA  **22 PLN**

Paneer indyjski marynowany w gramowej mące, przyprawach i jogurcie. Paneer to farsz z tutti frutti, suszonymi owocami i grilllem w tandoor.

Indian Paneer marinated in gram flour, spices and yogurt. Paneer is stuff with tutti frutti, dry fruit and grill in tandoor.

19.CHEESE ROLL (4 pcs) **22 PLN**

Roladki nadziewane smakowymi farszami serowymi
Rolls stuffed with flavoured cheese fillings

20.AALO TIKKI CHAAT (2 pcs)  **20 PLN**

Kotlety ziemniaczane z kolendrą i kminkiem indyjskim, podane z sosem jogurtowo-tamaryndowym

Golden fried potato cutlets with coriander and Indian cumin served with yoghurt and tamarind sauce

21.TANDOORI SOYA CHAAP  **30 PLN**

Kotleciki sojowe marynowane w jogurcie i specjalnych przyprawach, grillowane w piecu tandoor
Soya chaap marinated in yogurt and special spices, grilled in tandoor

PRZYSTAWKI MIĘSNE/ NON-VEG STARTERS

22.SAMOSA(2 pcs)

Chicken 19 PLN | Mutton 20 PLN

Smażone indyjskie pierożki nadziewane ziemniakami i groszkiem z indyjskimi przyprawami i wybranym składnikiem

Crispy puffs stuffed with spicy potatoes and green peas, Indian spices and ingredient of your choice

23.CHICKEN PAKORA **20 PLN**

Smażone panierowane kurczak
Pieces of chicken battered and deep fried

24.CHICKEN TIKKA (6pcs) **26 PLN**

Marynowane kawałki kurczaka z jogurtem i przyprawami, pieczone w glinianym piecu
Marinated pieces of chicken with yogurt and spices, roasted in clay oven

25.CHICKEN MALAI KEBAB (6pcs)  **27 PLN**

Kawałki kurczaka marynowane w śmietanie i serze grillowane w piecu Tandoor
Pieces of chicken marinated with cream and cheese roasted in clay oven

26.CHICKEN LOLLIPOP (6pcs) **24 PLN**

Smażone skrzydełka kurczaka panierowane w indyjskich przyprawach i mące
Chicken wings coated in spice mixed gram flour and fried.

27.MUTTON SEEKH KEBAB (6pcs)  **36 PLN**

Szaszłyki z mielonej baraniny z imbirem, czosnkiem, kminkiem, chilli i nasionami kolendry, grillowane w piecu tandoor

A dish made from mixture of minced mutton meat garlic and spices thinly wrapped around a skewer and grilled in tandoor

28.CHICKEN SEEKH KEBAB(6pcs)  **34 PLN**

Szaszłyki z mielonego mięsa kurczaka z imbirem, czosnkiem, kminkiem, chilli i nasionami kolendry, grillowane w piecu tandoor

A dish made from mixture of minced chicken meat, garlic and spices, thinly wrapped around a skewer and grilled in tandoor

29.CHICKEN GILAFI KEBAB (6pcs)  **35 PLN**


Grillowane danie z mielonego mięsa z kurczaka z dodatkiem indyjskich przypraw i kolendry, posypane mieloną papryką aromatyzowaną i cebulą

Grilled dish made with minced chicken meat, flavoured with Indian spices and coriander, coated with minced flavoured capsicum and onion

30.AMRITSARI FISH FRY  **36 PLN**

Ryba marynowana w czosnkowo-imbrowej pikantnej masali z kurkumą, lekko panierowana w mieszance mąki ryżowej i mąki z ciecierzycy, po czym smażona w głębokim tłuszczu, aż będzie złocista i chrupiąca

The fish is marinated in a garlic-ginger laced, turmeric tangy masala and then lightly coated in a mix of rice and gram flours before deep fried until golden and crispy

31.CHILLI GARLIC PRAWN  **38 PLN**

Krewetki w sosie czosnkowym z papryką chilli, doprawiona czarnym pieprzem
Prawns tossed in chilli garlic sauce, flavored with black pepper

WEGAŃSKIE SMAKI / VEGAN DELIGHTS

32.DAAL TADKA **24 PLN**

Żółta i czerwona soczewica gotowana w indyjskich przyprawach
Yellow and red lentils cooked with Indian spices

33.ALOO MASALA  **28 PLN**

Ziemniaki gotowane w specjalnej mieszance smażonych przypraw (tadka) z sosem cebulowo-pomidorowym
Potatoes cooked in special tadka with onion-tomato sauce

34.MUSHROOM MATAR  **27 PLN**

Pieczarki i zielony groszek gotowane w gładkim sosie curry
Mushrooms and green peas cooked in smooth curry sauce

35.CHANA MASALA **27 PLN**

Ciecierzycza kabuli gotowana w gęstym wywarze z posiekanych pomidorów i cebuli
Chickpea cooked in an onion and tomato masala base

36. ALOO GOBHI **25 PLN**

Ziemniaki z kalafiorem gotowane w indyjskich przyprawach
Chunks of potato and cauliflower cooked with onion tomato sauce

37. MIX VEG CURRY **25 PLN**

Mieszanka warzyw gotowanych w klasycznym curry z cebuli i pomidorów, doprawiona łagodnymi indyjskimi przyprawami
Mixed vegetables cooked in classic curry made with onion and tomatoes flavoured with Indian mild spices

38.VEG KOFTA CURRY **30 PLN**

Kuleczki warzywne w sosie curry
Vegetable balls in curry sauce

DANIA Z TOFU / TOFU SPECIAL

39.TOFU MASALA **34 PLN**

Kawałki tofu gotowane w cebuli i pomidorach z indyjskimi przyprawami
Pieces of tofu cooked with Indian spices and onion gravy

40.TOFU JALFREZI **34 PLN**

Kawałki tofu w pikantnym sosie ze świeżej cebuli, kawałków papryki i sosu curry, doprawione octem i przyprawami
Pieces of tofu served in tangy sauce made with fresh onion, paprika pieces and curry sauce, flavoured with vinegar and spices

41. GINGER TOFU 31 PLN

Tofu gotowane w sosie pomidorowym z imbirem, papryką i cebulą
Tofu cooked in tomato sauce with ginger, paprika, and onion

42. KADHAI TOFU 32 PLN

Tofu podane w lekko pikantnym sosie z papryką, cebulą, nasionami kopru włoskiego, kolendry i gorczycy
Tofu served in mild spicy sauce made with onion paprika tempered with fennel seeds, coriander seeds and mustard seeds

43. VINDALOO TOFU 🌶️🌶️🌶️ 32 PLN

Kawałki tofu w bardzo ostrym sosie curry z dodatkiem octu
Pieces of tofu served in extra spicy curry-based sauce with a hint of vinegar

44. MADRAS TOFU 🌶️🌶️ 32 PLN

Kawałki tofu, gotowane w południowoindyjskim sosie ze świeżym ostrym zielonym chilli, wiórkami kokosowymi, cebulą i papryką.
Pieces of tofu, cooked in a South Indian sauce with fresh spicy green chilli, grated coconut, onion and pepper.

SZEF KUCHNI POLECA / CHEF SPECIALS**45. DAAL MAKHNI 27 PLN**

Dal makhani to popularne danie północnoindyjskie, w którym cała czarna soczewica i czerwona fasola są powoli gotowane z przyprawami, masłem i śmietaną.
Dal makhani is a popular North Indian dish where whole black lentils & red kidney beans are slow cooked with spices, butter & cream.

46. PANEER KHURCHAN (łagodny) 37 PLN

Oryginalny indyjski biały ser paneer podawany w aromatycznym sosie z cebulą i pomidorami, z mieszanką indyjskich przypraw
Indian homemade cheese served in aromatic sauce with onions, tomatoes with a blend of Indian spices.

47. SOYA CHAAP MASALA 🌱 39 PLN

Kotleciki sojowe grillowane w piecu tandoor, następnie duszone w sosie z pomidorami i cebulą
Soya cutlets grilled in a tandoor oven, then stewed in a sauce with tomatoes and onions

48. CHICKEN PATIYALA 38 PLN

Specjalność szefa kuchni - kawałki piersi z kurczaka gotowane w dwóch różnych sosach i podawane jako jedno danie
Delight for food lovers - chicken pieces cooked in two different sauces served in one dish

49. MUTTON KEEMA MATAR 40 PLN

Wyjątkowe połączenie mielonego mięsa baraniego i groszku smażonych w gęstej i aromatycznej mieszance indyjskich przypraw, smażonej cebuli i świeżych pomidorów
A delicious blend of minced mutton meat and peas sauteed in a thick mixture of stimulating flavours of Indian spices, fried onion and fresh tomatoes

50. MUTTON ROGAN JOSH 39 PLN

Kawałki baraniny gotowane w sosie cebulowym z indyjskimi przyprawami
Pieces of mutton cooked with Indian spices and onion sauce

DANIE GŁÓWNE WEGETARIAŃSKIE /**51. PANEER MAKHNI 🌶️🌶️ 32 PLN**

Ser paneer podany w delikatnym, kremowym, lekko słodkim pomidorowo-maślanym curry z dodatkiem pasty z orzechów nerkowca
Paneer cheese served in a slightly sweet, delicate, creamy, tomato-butter curry with the addition of cashew nut paste.

52. PANEER TIKKA MASALA 32 PLN

Ser paneer podany w delikatnie pikantnym sosie na bazie curry z cebuli i pomidorów, z dodatkiem przypraw i świeżej śmietany
Paneer cheese in mild spicy sauce made with onion and tomato based curry. Flavoured with spices and fresh cream

53. GINGER PANEER 32 PLN

Ser paneer podany w sosie pomidorowym z imbirem, papryką i cebulą
Paneer cheese cooked in tomato sauce with ginger, paprika and onion

54. PALAK PANEER 30 PLN

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

55. PANEER KORMA 32 PLN

Ser paneer podany w słodkim sosie z orzechów nerkowca i śmietany z dodatkiem kardamonu
Paneer served in sweet sauce made with cashew nuts and cream, flavoured with cardamom

56. MANGO PANEER 32 PLN

Ser paneer podany w przepysznym słodko-pikantnym sosie na bazie miąższu mango z pomidorami, przyprawami i migdałami, doprawionym śmietaną i kokosem

Paneer served in a scrumptious sweet tangy sauce made with mango pulp base with tomatoes, spices and almonds, finished with cream and coconut

57. KADHAI PANEER 🌶️🌶️ 32 PLN

Ser paneer podany w lekko pikantnym sosie z papryką i cebulą, nasionami kopru włoskiego, kolendry i gorczycy.
Paneer served in mild spicy sauce made with onion and paprika tempered with fennel seeds, coriander seeds and mustard seeds

58. PANEER JALFREZI 32 PLN

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

59. PANEER MADRAS 🌶️🌶️ 32 PLN

Kawałki ser, gotowane w południowoindyjskim sosie ze świeżym ostrym zielonym chilli, wiórkami kokosowymi, cebulą i papryką.
Pieces of paneer, cooked in a South Indian sauce with fresh spicy green chilli, grated coconut, onion and Capsicum.

DANIE GŁÓWNE Z KURCZAKIEM / CHICKEN MAIN DISH**60. BUTTER CHICKEN 🌶️🌶️ 32 PLN**

Kawałki grillowanego kurczaka podane w słodkim, delikatnym, kremowym, pomidorowo-maślanym sosie curry, z dodatkiem pasty z orzechów nerkowca.
Grilled chicken pieces served in sweet, delicate, creamy, tomato-butter curry with the addition of cashew nut paste.

61. CHICKEN TIKKA MASALA 🌶️🌶️ 32 PLN

Kawałki grillowanego kurczaka w lekko pikantnym sosie na bazie curry z cebuli i pomidorów, z dodatkiem przypraw i świeżej śmietany
Grilled chicken served in mild spicy sauce made with onion and tomato based curry, flavoured with spices and fresh cream

62. CHICKEN KORMA 32 PLN

Kawałki kurczaka w słodkim sosie z orzechów nerkowca i śmietany z dodatkiem kardamonu
Chicken pieces served in sweet sauce made with cashew nuts and cream, flavoured with cardamom

63. CHICKEN VINDALOO 🌶️🌶️🌶️ 32 PLN

Kawałki kurczaka w bardzo ostrym sosie na bazie curry z dodatkiem octu
Pieces of chicken served in extra spicy curry-based sauce with a hint of vinegar

64.CHICKEN MADRAS 🌶️🌶️ **32 PLN**

Kawałki kurczak, gotowane w południowoindyjskim sosie ze świeżym ostrym zielonym chilli, wiórkami kokosowymi, cebulą i papryką.
Pieces of chicken, cooked in a South Indian sauce with fresh spicy green chilli, grated coconut, onion and paprika

65.KADHAI CHICKEN **32 PLN**

Kawałki kurczaka w lekko pikantnym sosie z papryką i cebulą, nasionami kopru włoskiego, kolendry i gorczycy
Pieces of chicken served in mild spicy sauce made with onion and paprika tempered with fennel seeds, coriander seeds and mustard seeds.

66.CHICKEN PALAK **32 PLN**

Kawałki kurczaka w sosie przygotowanym na bazie szpinaku z cebulą i pomidorami, z dodatkiem czosnku i indyjskich przypraw
Pieces of chicken served in sauce prepared with spinach and onion tomato gravy, tempered with garlic and Indian spices.

67.MANGO CHICKEN **32 PLN**

Kawałki kurczaka podane w przepysznym słodko-pikantnym sosie na bazie mięszku mango z pomidorami, przyprawami i migdałami, doprawionym śmietaną i kokosem
Pieces of chicken served in scrumptious sweet tangy sauce made with mango pulp base with tomatoes, spices and almonds, finished with cream and coconut

68.CHICKEN JALFREZI **32 PLN**

Pikantne danie z kawałkami kurczaka ze świeżą cebulą, kawałkami papryki i sosem curry, doprawione octem i przyprawami.
Pieces of chicken served in tangy sauce made with fresh onion, paprika pieces and curry, flavoured with vinegar and spices.

69.CHICKEN CURRY **32 PLN**

Klasyczne cebulowe curry z kurczakiem na bazie pomidorów, doprawione kolendrą, kminkiem, gałką muszkatołową, pieprzem, kardamonem, goździkami i liściem laurowym
Pieces of chicken served in classic onion and tomato-based curry, seasoned with coriander, cumin, nutmeg, pepper, cardamom, cloves and bay leaves.

**DANIE GŁÓWNE Z
BARANINY / MUTTON
MAIN DISH****70.MUTTON TIKKA MASALA** **36 PLN**

Kawałki jagnięciny gotowane w lekko pikantnym sosie na bazie curry z cebuli i pomidorów, z dodatkiem przypraw i świeżej śmietany
Pieces of mutton served in mild spicy sauce made with onion and tomato-based curry, flavoured with spices and fresh cream

71.MUTTON MADRAS 🌶️🌶️ **36 PLN**

Kawałkami jagnięciny, gotowane w południowoindyjskim sosie ze świeżym ostrym zielonym chilli, wiórkami kokosowymi, cebulą i papryką.
Pieces of chicken, cooked in a South Indian sauce with fresh spicy green chilli, grated coconut, onion and paprika

72.MUTTON JALFREZI 🌶️ **36 PLN**

Pikantne danie z kawałkami jagnięciny, świeżą cebulą, kawałkami papryki i sosem curry, doprawione octem i przyprawami
Pieces of mutton served in tangy sauce made with fresh onion, paprika pieces and curry sauce, flavoured with vinegar and spices

73.MUTTON CURRY **36 PLN**

Klasyczne cebulowe curry z jagnięciną na bazie pomidorów, doprawione kolendrą, kminkiem, gałką muszkatołową, pieprzem, kardamonem, goździkami i liściem laurowym
Pieces of mutton served in classic onion tomato-based curry Seasoned with coriander, cumin, nutmeg, pepper, cardamom, cloves and bay leaves

74.MUTTON VINDALOO 🌶️🌶️🌶️ **36 PLN**

Kawałki jagnięciny w bardzo ostrym sosie na bazie curry z dodatkiem octu
Pieces of mutton served in extra spicy curry-based sauce with the hint of vinegar

75.KADHAI MUTTON **36 PLN**

Kawałki jagnięciny w lekko pikantnym sosie z papryką i cebulą, nasionami kopru włoskiego, kolendry i gorczycy
Pieces of mutton served in mild spicy sauce made with onion and paprika tempered with fennel seeds, coriander seeds and mustard seeds.

76.MUTTON KORMA **36 PLN**

Kawałki jagnięciny gotowane w słodkim sosie z orzechów nerkowca i śmietany z dodatkiem kardamonu
Pieces of mutton served in sweet sauce made with cashew nuts and cream, flavoured with cardamom

77.BHUNA GOSHT **36 PLN**

Kawałki jagnięciny gotowane w cebuli i pomidorach z indyjskimi przyprawami
Pieces of mutton cooked with Indian spices and onion gravy

**RYBY I OWOCE MORZA / FROM THE
SEA****78.FISH CURRY** **35 PLN**

Kawałki ryby w klasycznym cebulowym curry na bazie pomidorów, doprawione kolendrą, kminkiem, gałką muszkatołową i pieprzem
Pieces of fish served in classic onion and tomato-based curry seasoned with coriander, cumin, nutmeg and pepper

79.FISH LEHSUNI CURRY **37 PLN**

Kawałki ryby z wyraźną nutą hartowanego czosnku i pomidorów
Rich fish dish made with tempered garlic and tomatoes

80.FISH VINDALOO 🌶️🌶️ **36 PLN**

Kawałki ryby w bardzo ostrym sosie na bazie curry z dodatkiem octu
Pieces of fish in extra spicy curry-based sauce with the hint of vinegar

81.PRAWN CURRY **36 PLN**

Pyszne i aromatyczne danie ze świeżych krewetek, cebuli, pomidorów i mielonych przypraw
Prawn curry is a simple, yet delicious and flavorful dish made with fresh prawns, onions, tomatoes and ground spices

82.MANGO PRAWN CURRY **38 PLN**

Krewetki podane podane w przepysznym słodko-pikantnym sosie na bazie mięszku mango z pomidorami, przyprawami i migdałami, doprawionym śmietaną i kokosem
Prawns served in a scrumptious sweet tangy sauce made with mango pulp base with tomatoes, spices and almonds, finished with cream and coconut

83.PRAWN JALFREZI **37 PLN**

Krewetki podane w pikantnym sosie ze świeżej cebuli, kawałków papryki i curry, doprawione octem i przyprawami
Prawns served in tangy dish made with fresh onion, paprika pieces and curry sauce, flavoured with vinegar and spices

84.KADHAI PRAWNS **37 PLN**

Krewetki podane w lekko pikantnym sosie z papryką i cebulą, nasionami kopru włoskiego, kolendry i gorczycy
Prawns served in mild spicy sauce made with onion and paprika tempered with fennel seeds, coriander seeds and mustard seeds.

85.PRAWN TIKKA MASALA **38 PLN**

Krewetki podane w lekko pikantnym sosie na bazie curry z cebuli i pomidorów, z dodatkiem przypraw i świeżej śmietany
Prawns served in a mild spicy sauce made with onion and tomato based curry, flavoured with spices and fresh cream

INDYJSKI SIZZLER

Sizzler podawany jest z sosem z papryką i cebulą oraz wybranym składnikiem na gorącym półmisku, tworząc bogate w smaku i zdrowe danie. Podawany z chlebem naan lub ryżem.

Sizzler is served with sauce made with onion, paprika and ingredient of your choice on a hot plate. Together they make a sumptuous, delicious, and wholesome dish. Served with naan or rice.

86.Do wyboru: / Please choose:

Veg 29 PLN | Tofu 32 PLN | Paneer 35 PLN
Chicken 36 PLN | Mutton 45 PLN |
Prawn 46 PLN

RYŻ / RICE

87.PLAIN RICE 8 PLN

Gotowany ryż basmati
Basmati rice

88.JEERA RICE 10 PLN

Gotowany ryż basmati smażony z kminem indyjskim
Basmati rice fried with cumin seeds

89.METHI PULAO 15 PLN

Ryż basmati smażony z liśćmi kozieradki i orzechami nerkowca
Basmati rice fried with fenugreek leaves and cashew nuts

90.SAFFRON RICE 13 PLN

Gotowany ryż smażony z szafranem
Basmati rice fried with butter cream and saffron

91.LEMON RICE 12 PLN

Gotowany ryż cytrynowy, smażony z kurkumą i gorczycą
Basmati rice fried with turmeric mustard seeds and fresh lemon juice

92.MATAR PULAO 13 PLN

Ryż basmati smażony z groszkiem
Basmati rice fried with green peas

93.BIRYANI

Gotowany ryż basmati z wybranym składnikiem w przyprawach indyjskich, podawany z raita.
Basmati rice steamed with additive of your choice and Indian spices, served with raita.

Veg 29 PLN | Tofu 32 PLN | Paneer 33 PLN |
Chicken 34 PLN | Mutton 36 PLN | Prawn 37 PLN



BEST SELLER



NEW DISH



KIDS FRIENDLY



OUR FAVOURITE



SPICY



VERY SPICY

CHLEBY Z PIECA TANDOOR / BREADS FROM THE TANDOOR OVEN

94.PLAIN NAAN 10 PLN

Indyjski chleb z białej mąki pieczony w piecu tandoor
Plain tandoori bread made from refined flour

95.BUTTER NAAN 12 PLN

Indyjski chleb z białej mąki pieczony w piecu tandoor, z dodatkiem masła
Tandoori bread with butter made from refined flour

96.GARLIC NAAN 12 PLN

Indyjski chleb z białej mąki pieczony w piecu tandoor, z dodatkiem czosnku
Tandoori bread with garlic made from refined flour

97.ALOO KULCHA 16 PLN

Indyjski chleb z białej mąki
Indyjski chleb pieczony w piecu tandoor, nadziewany ziemniakami i przyprawami.

Indian white flour bread Indian bread baked in a tandoor oven, stuffed with potatoes and spices

98.GARLIC OLIVE NAAN/ GARLIC CORIANDER NAAN 15 PLN

Indyjski chleb z białej mąki pieczony w piecu tandoor, z czosnkiem i oliwkami lub z czosnkiem i kolendrą

Tandoori bread with garlic-olives or garlic-coriander made from refined flour

99.PANEER KULCHA 20 PLN

Indyjski chleb pieczony w piecu tandoor, nadziewany tradycyjnym indyjskim serem i przyprawami

Indian bread stuffed with cottage cheese and spices, roasted in clay oven

100.ALOO PARATHA 12 PLN

Indyjski chleb pieczony w piecu tandoor, nadziewany ziemniakami i przyprawami
Indian bread stuffed with potatoes and spices, roasted in clay oven

102.TANDOORI ROTI 9 PLN

Indyjski chleb pieczony w piecu tandoor
Indian bread roasted in clay oven

103.LACHHA PARATHA 14 PLN

Wielowarstwowy indyjski chleb
Round, flaky multi-layered Indian bread roasted in clay oven

DANIA CHIŃSKIE / CHINESE DISHES

104.CHILLI CHICKEN DRY/ CURRY 25/29 PLN

Kawałki kurczaka obtaczane w czosnku i sosie chilli
Pieces of chicken tossed with garlic and chilli sauce

105.CHILLI PANEER DRY/ CURRY 25/29 PLN

Kawałki indyjskiego sera obtaczane w czosnku i sosie chilli
Indian Cottage cheese tossed with garlic and chilli sauce

106.FRIED RICE CHICKEN 29 PLN

Smażony ryż z kurczakiem

107.EGG FRIED RICE 26 PLN

Smażony ryż z jajkiem

107.VEG FRIED RICE 25 PLN

Smażony ryż z warzywami

DANIA POŁUDNIOWOINDYJSKIE / SOUTH INDIAN

108.IDLI SAMBHAR 24 PLN

Ciasto ryżowe gotowane na parze, podawane z chutney z pomidorów, chutney kokosowym oraz ciepłym, pikantnym sosem warzywnym (sambar)
Steamed rice cake served with tomato chutney, coconut chutney and sambar

109.UTTAPAM 24 PLN

Odmiana grubego naleśnika z soczewicy i ryżu z dodatkami, podawany z chutney z pomidorów, chutney kokosowym oraz ciepłym, pikantnym sosem warzywnym (sambar)
Variety of thick lentil and rice pancake with toppings of onion, tomato and paprika, served with coconut chutney, tomato chutney and sambar

110.MASALA DOSA 25 PLN

Chrupiące i cienkie naleśniki z ryżem i soczewicą urid, nadziewane ziemniakami smażonymi z cebulą i zielonym groszkiem, podawane z chutney z pomidorów, chutney kokosowym oraz ciepłym, pikantnym sosem warzywnym (sambar)
Crispy and thin pancakes made with rice and urid lentils, stuffed with flavoured potato sauteed with onion and green peas, served with coconut chutney, tomato chutney and sambar

112.PANEER MASALA DOSA 30 PLN

Chrupiące i cienkie naleśniki z ryżem i soczewicą urid, nadziewane serem paneer i smażonymi z pomidorami, cebulą i zielonym groszkiem, podawane z chutney z pomidorów, chutney kokosowym oraz ciepłym, pikantnym sosem warzywnym (sambar)
Crispy and thin pancakes made with rice and urid lentils, stuffed with paneer mix flavoured with tomato, green peas and onion tempering, served with sambar and chutney

113.CHEESE DOSA 25 PLN

Chrupiące i cienkie naleśniki z ryżem i soczewicą urid, nadziewane serem mozzarella, podawane z chutney z pomidorów, chutney kokosowym oraz ciepłym, pikantnym sosem warzywnym (sambar)
Crispy and thin pancakes made with rice and urid lentils, stuffed with mozzarella cheese, served with coconut chutney, tomato chutney and sambar

DODATKI / OTHER

114.RAITA 8 PLN

Raita to dodatek w kuchni indyjskiej z jogurtem, ogórkiem i przyprawami.
Raita is a side dish in Indian cuisine made with yogurt, cucumber and spices.

115.ROSTED PAPADAM 5 PLN

Papadam to naleśniki z ciasta zrobionego z mąki z ciecierzycy, mąki z soczewicy, mąki ryżowej i mąki z czarnej fasoli urid. Danie pieczone jest w piecu tandoor
Papadam are pancakes made from a dough made from chickpea flour, lentil flour, rice flour and black urid bean flour. The dish is baked in tandoor oven

DESERY / DESSERTS

116.GULAB JAMUN 10 PLN

Smażone kulki mleczne podawane w słodkim syropie kardamonowym
Deep fried milk balls, soaked in sugar cardamom syrup

117.GAJAR HALWA 12 PLN

Tradycyjny indyjski pudding marchewkowy z dodatkiem śmietany
Traditional Indian carrot pudding

118.KULFI (2 PCS) ALMOND | MANGO 16 PLN

Indyjskie lody o wybranym smaku na bazie mleka
Indian style ice-cream prepared in-house with milk as base ingredient.

119.MANGO CREAM 16 PLN

Kremowy mus o smaku mango
Mango mousse

NAPOJE / DRINKS (NON-ALCOHOLIC)

120.LASSI - SWEET | SALTY | MANGO 12 PLN

Indyjski napój jogurtowy w wybranym smaku
Indian drink with yoghurt

121.JUICE - MANGO | LITCHI | GUAVA | ORANGE | APPLE 8 PLN

Sok do wyboru w różnych smakach

122.GINGER LEMON DRINK 12 PLN

Napój cytrynowo-imbrowy
Prepared in-house

123.LEMONADE 12 PLN

Świeża lemoniada cytrynowa z mięętą
Freshly made sweet lemon drink with mint

124.PEPSI 200 ML/500 ML 6 PLN/10 PLN

125.WODA 500 ML/ DZBANEK 8 PLN/15 PLN

126.BLACK TEA/GREEN TEA 10 PLN

127.INDIAN TEA/INDIAN COFFEE 12 PLN

Indyjska herbata/kawa przygotowana z mlekiem, imbirem i kardamonem.
Indian style tea/coffee prepared with milk, ginger and cardamom