

Indian menu / Menu indyjskie

All dishes are cook to taste according to guest preferences.

Wszystkie dania są przygotowywane zgodnie z Państwa smakowymi preferencjami.

SOUPS - SHORBA – ZUPY

A broth flavoured with Indian herbs and spices, with a dash of lemon juice and cream in texture.

Ziółowy rosół z przyprawami indyjskimi, z odrobiną soku z cytryny i śmietany.

- | | |
|--------------------------|---------------|
| 1. Tomato Shorba | 12 pln |
| Zupa z pomidorów | |
| 2. Chicken Shorba | 14 pln |
| Zupa z kurczaka | |
| 3. Lamb Shorba | 16 pln |
| Zupa z jagnięciny | |
| 4. Dal Shorba | 12 pln |
| Zupa z soczewicy | |

HOT & SOUR SOUP / ZUPY OSTRO KWAŚNE

An oriental soup with a Saffron Spices blend very famous on India street food bizarre.

- | | |
|------------------------------------|---------------|
| 5. Vegetable Hot & Sour | 14 pln |
| Zupa warzywna kwaśno-ostra | |
| 6. Chicken Hot & Sour | 16 pln |
| Zupa z kurczaka ostro-kwaśna | |

TOSSED SALADS / ŚWIEŻE SAŁATY

Fresh diced vegetables and lettuce dressed in house olive oil vinaigrette

Świeże szatkowane warzywa z vinegreete

- | | |
|--|---------------|
| 7. Paneer & vegetable tossed Salad | 14 pln |
| <i>Salata z serem indyjskim</i> | |
| 8. Chicken Tikka & vegetable Salad | 16 pln |
| <i>Salata z grillowanym kurczakiem z pieca</i> | |

9. Tossed Salad **10 pln**
Salata rozmaitości

10. Cut Salad **10 pln**
Surówka ze świeżych krojonych warzyw

11. Aloo Chaana Chaat **14 pln**
Diced Potatoes and chick peas tossed with fresh vegetables in a tangy dressing.
Kwaśno ostra sałatka z ziemniaków, pomidora i ciecierzycy

ACCOMPANIAMENTS / DODATKI

12. Mango Pickle **2 pln**
Mangos in an Indian spicy & tangy brine
Marynata mango do przekąsek, potraw z pieca

13. Roasted Papad **2 pln**
Roasted lentil crispy
Kruchy soczewicowy indyjski chips

14. Masala Papad **8 pln**
Lentil crisps topped with an Indian salsa
Ostry soczewicowy kruchy indyjski chips

15. Fried Papadams **4 pln**
Fried lentil crispy
Smażony na głębokim oleju indyjski kruchy placek z soczewicy

16. Plain yogurt **6 pln**
Domowy jogurt naturalny

17. Veg Raita **8 pln**
Chopped vegetables mixed in seasoned yoghurt
Jogurt z pokrojonymi sezonowymi warzywami

APPETIZERS

18. Aloo Tikki **12 pln**
Spiced Potatoes cutlets fried
Kotleciki ziemniaczane smażone z przyprawami

19. Saffron Aloo Tikki **18 pln**
Spiced cottage cheese stuffed in potato cutlets crusted with sesame seeds & fries
Pieczone kotlety ziemniaczane z twarogiem i ziarnem sezamowym

20. Vegetable Samosa **14 pln**

Deep fried Indian pastry filled with spiced potatoes, green peas & dry fruits

Kruche stożki/pierozki nadziewane warzywami

21. Chicken Samosa **16 pln**

Deep fried Indian pastry filled with spiced shredded chicken, potatoes, green peas & dry fruits

Kruche stożki nadziewane farszem z kurczaka, ziemniaka i groszku

BHAJI

Sliced mushroom or onions rubbed with seasoned lentil flour and deep fried

Popularna przekąska kuchni indyjskiej, jedzona bądź, jako przystawka podczas posiłku bądź oddzielnie

22. Mushroom Bhaji **16 pln**

Smażone pieczarki w panierce z mąki soczewicy

23. Onion Bhaji **14 pln**

Przekąska z panierowanych krążków cebuli smażonych w przyprawach

PAKORA

Fresh Mixed vegetable or Home cottage cheese deep fried in seasoned lentil batter

Popularna przekąska w kuchni indyjskiej, zwłaszcza na południu Indii. Kawałki warzyw lub sera zanurza się w cieście z mąki besan i smaży w głębokim oleju

24. Paneer Pakoda **16 pln**

Małe kawałeczki sera paneer, usmażone w delikatnym cieście z mąki z ciecierzycy

25. Mixed Vegetables Pakoda **14 pln**

Mieszane warzywa usmażone w delikatnym cieście z mąki besan

26. Chicken lolly pop **16 pln**

'Lizaki' skrzydełka z kurczaka w panierce smażone na głębokim tłuszczu

SIZZLERS

Chicken, prawns, sea food, cottage cheese stir fried in house sauce sizzled on the hot iron plate placed on a wooden platter

Kawałki kurczaka, owoców morza, sera w ostrym sosie serwowane na gorącym efektownym półmisku

27. Chicken Chilly Sizzler **30 pln**

Kawałki pieczonego pikantnego kurczaka podane na gorącym półmisku

28. Prawns Chilly Sizzler **40 pln**

Pieczone ostre krewetki podane na gorącym półmisku

29. Paneer Chilly Sizzler**28 pln***Pieczony indyjski ser na gorącym półmisku***TIKKAS****Tandoor -**

The Traditional Indian clay oven

Tradycyjny indyjski piec opalany węglem drzewnym

Pieces of fish, prawns, chicken, vegetables & cheese marinated with ginger garlic paste spices & yogurt served with mint sauce

*Kawałki delikatnych cząstek sera paneer, warzyw, kurczaka, krewetek, bądź ryb marynowanych i pieczonych w piecu tandoor***30. Prawns Tikka****45 pln***Krewetki z pieca tandoor***31. Salmon Tikka****45 pln***Łosoś z pieca tandoor***32. Chicken Malai Tikka****30 pln***Soczyste kawałki kurczaka bez kości w łagodnej zaprawie śmietanowej grillowane w piecu tandoor***33. Chicken Tikka****30 pln**

Soczyste kawałki kurczaka bez kości w ostrej marynacie grillowane w piecu tandoor

34. Paneer Tikka**28 pln***Kawałki sera paneer z pieca tandoor***35. Mushroom Tikka****28 pln**

Pieczarki w marynacie grillowane w piecu tandoor

GRILLS**36. Tandoori Chicken****30 pln**

Half spring chicken grilled in the tandoor with a home marination

*Półowa kurczaka grilowana w piekarniku u zalewie domowej***37. Mixed Chicken Tikkas****34 pln**

Succulent chunks of chicken marinated in assorted flavours of yellow & red chili, cream cheese, yoghurt & mint

Soczyste kawałki mięs i owoców morza marynowane w różnych marynatach, pieczone w piecu

38. Lamb Sheek Kebab **38 pln**

Lamb minced along with a special assortment of herbs & spices rolled over a skewer & gently grilled in the tandoor

Podłużne kotleciki z mielonego mięsa jagnięcego przyprawione i pieczone w piecu tandoor

39. Mixed Sea Food Tandoori **45 pln**

Pieces of salmon & prawns marinated in a handpicked blend of spices, cooked in the oven

Kawałki łososia i marynowanych krewetek pieczonych w piecu tandoor

40. Saffron Special Tandoori **50 pln**

An assortment of chicken, salmon & prawn tikkas with lamb sheek kebab served together with a drizzle of saffron jus Talerz mięs, owoców morza, łososia z pieca tandoor

BREADS

41. Roti **7 pln**

Wheat flour bread cooked in tandoor

Pieczyno roti z mąki razowej wypiekane w piecu tandoor

42. Laccha Paratha **9 pln**

Wheat flour dough coiled into flattened bread

Pieczyno Laccha

43. Naan **7 pln**

Refined flour bread cooked in Tandoor

Chlebek z białej mąki, w kształcie dużej kropli, pieczony w specjalnym cylindrycznym piecu tandoor

44. Butter Naan **10 pln**

Multi layered refined flour bread cooked in Tandoor with Butter

Chlebek/placek z mąki pszennej pieczony w piecu z masłem

45. Garlic Naan **12 pln**

Refined flour bread topped with garlic cooked in Tandoor

Chlebek/placek z mąki pszennej pieczony w piecu z czosnkiem

46. Aloo Paratha **14 pln**

Bread stuffed with seasoned potato stuffing cooked in tandoor

Plaski chlebek indyjski, zrobiony z razowej mąki pszenicznej ata nadziewany farszem ziemniaczanym

47. Onion Kulcha **14 pln**

Bread stuffed in seasoned onion cooked in tandoor

Placek pszenny z pieca nadziewany farszem cebulowym

48. Kheema Naan **24 pln**

Bread stuffed with seasoned minced lamb cooked in tandoor
Chlebek/placek z mąki pszennej nadziewany mieloną jagnięciną

49. Shahi Naan **20 pln**

Bread stuffed with cottage cheese and dry fruits
Chlebek/placek z mąki pszennej pieczony w piecu nadziewany serem paneer i bakaliami

VEGETARIAN MAIN COURSE / GŁÓWNE DANIA WEGETARIAŃSKIE

50. Paneer Masala **28 pln**

Homemade cottage cheese cooked in onion tomato masala
Domowy indyjski ser paneer w sosie cebulowo-pomidorowym

51. Paneer Kadhai **28 pln**

Homemade cottage cheese mixed with capsicum, onions in Indian tomato based sauce flavored with dried coriander seeds
Domowy indyjski ser z papryką, cebulą, imbirem i chilli w pomidorowym sosie z posmakiem suszonych nasion kolendry

52. Paneer Muttar Masala **28 pln**

Homemade cottage cheese and green peas mixed cooked in onion tomato masala
Domowy indyjski ser paneer w cebulowo-pomidorowym sosie masala

53. Palak Paneer **28 pln**

Homemade cottage cheese diced and cooked in spinach sauce
Domowy indyjski ser w sosie szpinakowym

54. Shahi Paneer **30 pln**

Homemade cottage cheese cooked in a rich creamy sauce with a hint of coconut milk
Domowy indyjski ser w kremowym sosie z nutą kokosowego mleka

55. Paneer Makhni **28 pln**

Homemade cottage cheese cooked in a creamy tomato sauce
Domowy indyjski ser ze śmietaną, masłem i pomidorami

56. Paneer Tikka Butter Masala **30 pln**

Homemade cottage cheese cooked in a creamy onion tomato masala
Domowy indyjski ser paneer w cebulowo-pomidorowym sosie masala

- 57. Vegetable kofta Curry** **28 pln**
 Veg dumplings cooked in a creamy onion masala based sauce
Pulpety warzywne w jogurtowym sosie masala
- 58. Vegetable Kolhapuri** **28 pln**
 Assorted vegetables cooked in spicy red sauce
Gotowane warzywa w ostrym czerwonym sosie
- 59. Aloo Gobi** **24 pln**
 Potatoes and cauliflower cooked with special spices
Kalafior z ziemniakami pomidorami i cebulą
- 60. Aloo Palak** **26 pln**
 Potatoes diced and cooked in a spinach sauce
Ziemniaki w sosie szpinakowym
- 61. Methi Muttar Malai** **28 pln**
 Fenugreek leaves and green peas cooked in a rich creamy cashewnut sauce
Groszek i liście kozieradki w kremowym sosie z nerkowcem
- 62. Pindi Chaana Masala** **26 pln**
 A traditional way of cooking chick peas from the villages of Punjab
Ciecierzycza w sosie masala
- 63. Dal Makhni** **26 pln**
 Black lentil and kidney beans gently cooked overnight on the tandoor enriched with butter, cream and traditional spices
Czarna soczewica z fasolą w kremowym sosie z tradycyjnymi przyprawami
- 64. Dal Tadka** **26 pln**
 Yellow lentil cooked with onion & tomatoes, served with a tempering of chilly
Żółta soczewica w cebulowo-pomidorowym sosie z chilli

MAIN COURSE

Handi -

A special blend of Spices Gravy cooked in an Indian stock pot called Handi
Szczególny rodzaj sosu przygotowanego w naczyniu nazywanym Handi

- 65. Prawns** **50 pln**
Krewetki w sosie podane w Handi 8 szt.
- 66. Lamb** **44 pln**
Jagnięcina w sosie podana w Handi

67. Chicken 36 pln
Kurczak w sosie podany w naczyniu Handi

68. Vegetable 32 pln
Warzywa w sosie podane w naczyniu Handi

TRADITIONAL MAIN COURSES / TRADYCYJNE GŁÓWNE DANIA

Combine your choice of meat with the sauce u like

Możliwość wybrania gorącego sosu do mięsa zgodnie z życzeniem

Chicken / Lamb / Prawns | Kurczak / Jagnięcina / Krewetki

69. Korma 30/36/40 pln
A creamy sauce with cashew coconut and curd
Kremowy sos z nerkowcem, mlekiem kokosowym i serem paneer

70. Kolhapuri 30/36/40 pln
Spicy sauce based of dry coconut and spices
Ostry sos oparty na bazie suchego kokosu i przypraw

71. Madras 30/36/40 pln
Onion tomato gravy tempered with curry leaves and mustard seeds
Cebulowo-pomidorowy sos z liśćmi bergera koenigii i musztardowym ziarnem

72. Vindaloo 30/36/40 pln
A spicy sauce introduced in Goa by Portuguese
Pikantny gorący sos przywieziony na Goa przez Portugalczyków

73. Rogan Josh 30/36pln
A deep red gravy made with Kashmiri chilies
Głęboko czerwony sos z Kaszmirskimi papryczkami chilli

74. Masala 30/36/40 pln
Curry made with whole spices and onion tomato Gravy
Pomidorowy cebulowy sos curry

75. Kadhai 30/36/40 pln
Gravy rich in tomato with onion and roasted dry whole spices cooked in Indian wok
Bogaty sos z prażonymi przyprawami przygotowywany w indyjskim woku

76. Tikka Butter Masala**30/36pln**

Rich gravy made with onion tomato cashew

Bogate curry cebulowo pomidorowe z orzechami nerkowca

CHEF'S SPECIAL**77. Goan Fish Curry****34 pln**

A spicy and tangy curry made with onion coconut and tamarind

*Specjalność z Goa-ryba w sosie kokosowym i tamaryndą***78. Fish Madras****34 pln**

A spicy curry made with tomato onion and tamarind tempered with mustard and curry leaves

*Ryba w bardzo ostrym sosie z liśćmi bergera koenigii musztardowym ziarnem***79. Fish Moilee****34 pln**

Kerala style fish stew in coconut milk

*Ryba w sosie z mlekiem kokosowym styl Kerala***80. Murgh Palak****32 pln**

Chicken cooked in a spinach sauce

*Kurczak bez kości podany w sosie szpinakowym z przyprawami***81. Murgh Rampa****32 pln**

Chicken cooked in creamy coconut curry flavoured with lime leaves

*Kurczak w kremowym kokosowym sosie o smaku liści kaffiru***82. Murgh Lal Masala****32 pln**

Meat cooked in a fiery red curry a traditional delicacy from the north west of India

*Mięso w czerwonym curry, przysmak północno-zachodnich Indii***83. Butter chicken****32 pln**

Chicken cooked in a sweet tomato gravy enriched with cream butter honey

*Kurczak w sosie słodko pomidorowym z dodatkiem śmietanki, masła i miodu***84. Lamb Tawa Masala****34 pln**

Meat cooked on an Indian hot plate with vegetables and spices

Mięso gotowane na gorącym półmisku z warzywami i przyprawami

RICE / PULAO / BIRYANI'S / RYŻ BASMATI Z DODATKAMI LUB BEZ DODATKÓW

85. Plain Rice	10 pln
Steamed Basmati Rice <i>Ryż basmati gotowany na parze</i>	
86. Jeera Rice	12 pln
Cooked Basmati tossed in cumin Tempering <i>Ryż basmati z kminem rzymskim</i>	
87. Peas Pulao	14 pln
Cooked Basmati rice tossed with Green peas in butter <i>Ryż basmati z zielonym groszkiem</i>	
88. Vegetable Tawa Pulao	16 pln
Assorted Veggies tossed on a griddle with Basmati rice <i>Ryż basmati z sezonowymi warzywami</i>	
89. Persian Pulao	18 pln
Basmati Rice cooked <i>Gotowany ryż basmati ze smażoną cebulą</i>	

BIRYANI

Scented Basmati rice with lamb/chicken/veg/prawns in Saffron Spices biryani spice blend
Ryż basmati gotowany w sosie z różnymi dodatkami

90. Lamb biryani	36 pln
<i>Ryż z jagnięciną</i>	
91. Chicken biryani	32 pln
<i>Ryż z kurczakiem</i>	
92. Vegetable biryani	30 pln
<i>Ryż z warzywami</i>	
93. Prawns biryani	40 pln
<i>Ryż z krewetkami</i>	

INDIAN DESSERTS OF YOUR CHOICE / DESERY PO INDYJSKU

94. Matka Kulfi

14 pln

Indian ice cream served in a traditional way

Indyjskie lody podawane w tradycyjny sposób

95. Mango Kulfi

14 pln

Mango flavoured ice cream with almonds and pistachio nuts

Indyjskie lody o smaku mango z migdałami i pistacjami

96. Gulab Jamun

12 pln

Milky balls served with a sweet cardamon sauce

Kulki mleczne w gorącym słodkim syropie kardamonowym

97. Phirni

14 pln

Saffron flavoured rice pudding with dry fruits

Pudding ryżowy z suszonymi owocami