



Bez względu na to, gdzie się znajduję, z pasją poszukuję autentycznych potraw. Dla mnie numerem jeden, któremu nie jestem w stanie się oprzeć, są potrawy indyjskiego street food. Moja kariera filmowa w Bollywood pozwoliła mi bywać w różnych miejscach, gdzie poznałam prawdziwe smaki tradycyjnych dań street food, przygotowywanych na bazie prawidłowo dobranych składników i przypraw. Przykładem są przekąski chaat, które stały się synonimem street food. To one definiują kulturę kulinarną Mumbaju.

Już od jakiegoś czasu, firma Exotic Restaurants pracowała nad wprowadzeniem w Szczecinie prawdziwego smaku i ducha indyjskiego street food. Skomponowane zgodnie z tradycyjnymi przepisami specjały Południowych Indii dają prawdziwą radość smakowania indyjskiego street food. Nasze podniebienia długo pamiętają ten wyjątkowy smak. Przy tak znacznej różnorodności potraw, jaką mamy w Indiach, ułożenie menu naszej restauracji nie było łatwym zadaniem. Zadbaliśmy o uważne dobieranie stosownej kompozycji przypraw Bollywood Street Food, aby każde danie uzyskało możliwie najlepszy smak.

Cały nasz personel życzy wszystkim gościom restauracji urokliwej podróży kulinarnej z Bollywood Street Food.

**Khao, Piyo, Khush raho / jedz, pij i ciesz się  
RATI AGNIHOTRI**

I am quite passionate about eating authentic foods no matter where I am. But my all time favorite remains the street foods of India. My career in Bollywood took me to various locations which made me understand the palate of street food in a very rustic authentic way using correct ingredients and spices. For a while now, Exotic Restaurants has been wanting to bring South Indian specialties prepared in a traditional manner. With such a vast variety of food in India, it has been a challenge putting our menu together. With an array of spices especially sourced for Bollywood Street Food, each dish has been put together under my supervision to give you the best. We as a team do wish all our guests a beautiful gastronomic journey down Bollywood Street Food.

**Khao, Piyo, Khush raho / eat , drink , enjoy**

**RATI AGNIHOTRI**



## Rati Agnihotri Poleca Rati Agnihotri Recommends

### **Raja Thali (550g) 140 zł**

Zestaw dla dwojga w którego skład wchodzi: Kurczak w delikatnym kremowo orzechowym sosie z warzywami. Jagnięcina duszona w lekko ostrym pomidorowym sosie na bazie papryki, czosnku i cebuli, pierożki nadziewane serem i szpinakiem, Indyjskie pieczywo z serem Kulcha, Basmati pilaf, Raita, Sałatka warzywna i Papadam. / *A set for two that includes: Methi Malai Chicken, Kashmiri Lamb, Spinach and cheese samosa, Onion cheese kulcha, Basmati pilaf, raita, salad, pappadam.*

### **Rani Thali (550g) 120 zł**

Zestaw dla dwojga w którego skład wchodzi: Ser Paneer w delikatnym kremowo-orzechowym sosie z warzywami. Kuleczki serowo ziemniaczane duszone w sosie na bazie pomidorów, czosnku i orzechów nerkowca. Pierożki nadziewane serem i szpinakiem, Indyjskie pieczywo z serem Kulcha, Basmati pilaf, Raita, Sałatka warzywna i Papadam. / *A set for two that includes: Methi Malai Mutter Paneer, Makhani Kofta, Cheese and spinach samosa, Onion cheese kulcha, Basmati pilaf, salad, raita, pappadam.*

## **TANDOORI**

### **Tandoori Chicken Platter (350g) 46 zł**

Zestaw dla jednej osoby w którego skład wchodzi: kawałki kurczaka marynowane na dwa sposoby. Kurczak marynowany w jogurcie oraz delikatnie pikantnych przyprawach. Kawałki kurczaka marynowane w mięcie, kolendrze oraz indyjskich przyprawach, podplomyk Naan, sałatka, sos miętowy. / *A set for one person that includes: Tandoori Chicken tikka, Chicken Hariyali, Butter Naan, Salad, Mint sauce.*

### **Tandoori Paneer Platter (550g) 44 zł**

Zestaw dla jednej osoby w którego skład wchodzi: Wyrabiany przez naszych kucharzy ser Paneer marynowany w jogurcie, mięcie, kolendrze oraz indyjskich przyprawach, przekładany warzywami. Podplomyk Naan, sałatka, sos miętowy/ *A set for one person that includes: Hariyali paneer, Paneer Tikka, Butter Naan, Salad, Mint sauce.*

### **Tandoori Seafood Platter (350g) 56 zł**

Zestaw dla jednej osoby w którego skład wchodzi: Ryba pieczona w piecu Tandoori, marynowana w jogurcie i indyjskich przyprawach, Krewetki marynowane w jogurcie, świeżej mięcie i przyprawach indyjskich, podplomyk Naan, sałatka warzywna i sos miętowy. / *A set for one person that includes: Catfish tandoori, Ajwaini Catfish Tikka, Hariyali Prawns, Naan, Salad, Mint sauce*

### **Tandoori Lamb (550g) 62 zł**

*Delikatne mięso jagnięce marynowane w jogurcie, delikatnie pikantnie przyprawione. Pieczone w oryginalnym indyjskim glinianym piecu Tandoori, serwowane z pieczywem Naan, sałatką i sosem miętowym / Delicate lamb meat with original spices. Baked in the original Indian clay oven, served with Naan bread, salad, and mint sauce.*





### ZESTAWY DLA JEDNEJ OSOBY

#### SKOMPONOWANE Z NASZYCH WYŚMIENITYCH DAŃ:

*An Excellent menu combination of our popular dishes for one person*

#### **HEROINE VEG THALI (350g)**

**50 zł**

Wegetariańska taca przysmaków z południowych Indii, aromatyczna soczewica gotowana z indyjskimi ziołami i przyprawami. Kawałki sera Paneer w sosie szpinakowym. Warzywa duszone w lekkim sosie ze śmietany i mleka kokosowego, Basmati pilaf, sałatka warzywna, Raita, podplomyk Nann i Papadum. *Dal Tarka, indian cottage cheese, vegetarian curry, rice, salad, chutney, Indian bread, papadum.*

#### **HERO NON VEG THALI (350g)**

**60 zł**

Polędwica wołowa duszona w kremowym sosie ze świeżych pomidorów i cebuli. Kurczak w marynacie „65”. Ser Paneer własnego wyrobu w sosie szpinakowym. Basmati pilaf, sałatka warzywna, Raita, podplomyk Nann i Papadum/Beef tenderloin stewed in ground spices with a hint of tomato, *chicken 65, saag paneer, rice, Indian bread, salad, chutney, papadum.*

### ZESTAWY DLA DWÓCH OSÓB

#### SKOMPONOWANY Z NASZYCH WYŚMIENITYCH DAŃ:

*An Excellent menu combination of our popular dishes for two person*

#### **SUPERSTAR THALI FOR TWO PERSON (550g)**

**140 zł**

Krewetki smażone w woku na ostro z warzywami. Kawałki kurczaka duszonego w sosie z orzechów nerkowca pomidorów i cebuli, podawane z ziemniakami smażonymi w miodzie z dodatkiem sosu sojowego i czosnku. Ryż smażony z jajkiem i warzywami, sałatka warzywna, Raita, podplomyk Naan, Papadum. *Prawns fried in a wok - spicy, honey glazed sesame potatoes (potato fried in sesame and honey), chicken tikka makhani, egg fried rice, raita, Malabari paratha, papadum, chilli garlic sauce.*

#### **Poziomy ostrości dań/Sharpness:**

Lekko pikantne/*Medium spicy* 

Pikantne/*Spicy*  

Bardzo ostre/*Very spicy*   





## „Bollywood Star”

### **ZESTAW SKOMPONOWANY DLA MINIMUM 4 OSÓB (1800g) / SET MENU FOR MINIMUM 4 PERSON 90zł za osobę/ 90zł per person**

Dania serwowane są na środek stołu, w taki sposób, że Goście mogą próbować różnych potraw.

**MIMINCED LAMB SAMOSAS** - Chrupiące pierożki nadziewane mięsem jagnięcym/*Crispy samosas stuffed with spiced minced lamb samosas*

**ONION BAJJIA** - Cebula smażona w cieście z cieciorki/*Crispy onion, deep-fried in chick pea dough Butter*

**CHICKEN 65** - Kawalki kurczaka marynowanego w ziołach i jogurcie - popularny street-food/*Crispy pieces of chicken, tossed with Indian herbs and spices - popular street-food*

**SOYA CHILLI BEEF** - Plastry polędwicy wołowej smażonej w woku na ostro z warzywami/*Soya chilli beef*

**GOA MANGO PRAWN CURRY** - Krewetki duszone w sosie z mleka kokosowego ze świeżymi kawałkami mango /*Prawn curry in coconut and raw mango*)

**CHICKEN TIKKA MAKHANI** - Duszone kawalki kurczaka w kremowym sosie, z orzechami nerkowca, cebulą i pomidorami /*Creamy butter chicken, flavoured with Indian spices and delicate ingredients like, cashew and tomato gravy*

**CONGEE LAMB** - Cienkie plastry jagnięciny smażone w woku z miodem, sosem sojowym i warzywami. /*Thin lamb slices, fried with honey*

**NAAN** - indyjskie podpłomyki Naan wypiekane w piecu Tandoori /*Indian breads from the clay oven*

**RAITA** – Jogurtowa sałatka z ogórkiem i pomidorami/*Yoghurt dip with cucumber, tomato, coriander*

**BASMATI PILAF** – Aromatyczny ryż Basmati gotowany z przyprawami.

**SALAD** - Sałatka (poszatkowana biała kapusta, marchew, szczypior) z olejem sezamowym/*Salad (shredded white cabbage, carrots, chives) with the addition of sesame oil.*

DANIA MOGĄ ZAWIERAĆ ALERGENY. PROSIMY INFORMOWAĆ MANAGERA O ALERGIACH POKARMOWYCH.  
SERWIS NIE JEST DOLICZANY DO RACHUNKU.  
IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS, PLEASE SPEAK TO THE MANAGER.  
SERVICE IS NOT INCLUDED.





## PODPŁOMYKI NA RÓŻNE SPOSOBY czyli chleb po hindusku / INDIAN BREADS

**Naan** 1 szt. 10 zł

Klasyczny pszenny podplomyk wypiekany w piecu Tandoori  
Leavened bread cooked in a clay oven

**Butter garlic Naan** 1 szt. 10 zł

Pszenny podplomyk wypiekany w piecu Tandoori, z czosnkiem, przyprawami i masłem  
Leavened bread cooked in a clay oven with butter garlic

**Onion and Cheese Kulcha** 1 szt. 12 zł

Podplomyk wypiekany z serem, cebulą i ziołami  
Leavened bread stuffed with cottage cheese and onion cooked in an Indian clay oven

**Tandoori Roti** 1 szt. 10 zł

Podplomyk z mąki razowej wypiekany w piecu Tandoori  
Whole wheat bread cooked in an Indian clay oven

**Bhathura** 1 szt. 10 zł

Wysmażany pszenny podplomyk  
Deep fried fluffy leavened bread

**Lachha Paratha** 1 szt. 10 zł

Pszenny podplomyk wypiekany w piecu Tandoori o warstwowej strukturze ciasta  
Flaky whole-wheat bread from the Indian clay oven

DANIA MOGĄ ZAWIERAĆ ALERGENY. PROSIMY INFORMOWAĆ MANAGERA O ALERGIACH POKARMOWYCH.  
SERWIS NIE JEST DOLICZANY DO RACHUNKU.  
IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS, PLEASE SPEAK TO THE MANAGER.  
SERVICE IS NOT INCLUDED.





## PRZYSTAWKI/ STREET FOOD APETIZERS:

- 1. PLATTER FOR TWO NON VEG / MIX MIĘSNY PRZYSTAWEK** **44 zł**  
**DLA DWÓCH OSÓB (300g)**  
*Chrupiące pierożki z mięsem jagnięcym. Kawalki kurczaka marynowanego w ziołach i jogurcie.  
Chrupiące krewetki w ziołach./Lamb samosas, „chicken 65”, crispy prawn*
- 2. PLATTER FOR TWO VEGETARIAN/ MIX WEGETARIAŃSKICH** **42 zł**  
**PRZYSTAWEK (300g)**  
*Pierożki samosa z serem i szpinakiem. Paneer Pakora. Cebula smażona w cieście z cieciorki  
/Cheese and spinach samosa, , paneer pakora, onion bajjia .*
- 3. CHEESE BALLS** **22 zł**  
*Kulki serowe (150g)*
- 4. CRISPY PRAWNS** **30 zł**  
*Chrupiące krewetki marynowane w ziołach i jogurcie./ Crispy Tiger prawns in herbs. (100g)*
- 5. CHICKEN 65** **22 zł**  
*Kawalki kurczaka marynowanego w ziołach i jogurcie. /Crispy pieces of chicken,  
tossed with spices - popular street-food (150g)*
- 6. PAPPADUM** **15 zł**  
*Chipsy sojowe, podawane z mango chutney./ Lentil crisp flatbread  
with sweet mango chutney. (50g)*
- 7. AMRITSARI FISH FINGERS** **30 zł**  
*Smażone kawalki suma afrykańskiego, marynowanego w aromatycznych przyprawach  
/ Fish fingers marinated in homemade Tandori masala and lighty fried. (150g)*



DANIA MOGĄ ZAWIERAĆ ALERGENY. PROSIMY INFORMOWAĆ MANAGERA O ALERGIACH POKARMOWYCH.  
SERWIS NIE JEST DOLICZANY DO RACHUNKU.  
IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS, PLEASE SPEAK TO THE MANAGER.  
SERVICE IS NOT INCLUDED



### ZUPY/ SOUPS:


- 8. DESI CHINESE CHICKEN AND EGG DROP SPICY SOUP**   **24 zł**  
Ostra indochińska zupa z kurczakiem i z rozlanym jajkiem i warzywami./ Hot and spicy soup with chicken, dropped egg and vegetables. (200ml)
- 9. SOUTH INDIAN SEAFOOD CHOWDER** **28 zł**  
Południowo indyjska zupa z owoców morza w mleku kokosowym z cytryną i kolendrą/  
*Warm seafood soup in coconut milk lightly spiced with lemon and coriander.. (200ml)*
- 10. CURRY SOUP** **24 zł**  
Zupa curry na bazie soczewicy. Serwowana z ryżem i prażoną cebulą/ *Lentil curry soup, flavoured with spices, garnished with lemon and rice. (200ml)*
- 11. RASAM SOUP**    **22 zł**  
Ostro-kwaśna zupa z soczewicy / *Indian hot and sour lentil soup. (200ml)*

### DANIA Z JAGNIĘCINĄ / LAMB DISHES:

- 12. CONGEE LAMB** **58 zł**  
Plastry jagnięciny smażone w woku z miodem, sosem sojowym i warzywami. Serwowane ze smażonym ryżem z jajkiem i warzywami. Sałatka warzywna./Thin slices of lamb in honey, served with fried rice and egg and salad (250g)
- 13. LAMB BIRYANI**  **58 zł**  
Soczyste kawałki jagnięciny duszone z aromatycznym ryżem Basmati w sosie z pomidorami, szafranem i kolendrą. Podawane z Raitą, sałatką warzywną i Papadum / *Succulent lamb chops, simmered in a saffron sauce and cooked with aromatic rice, served with raita, salad and papadum (250g)*
- 14. KASMIRI LAMB**  **58 zł**  
Soczyste kawałki jagnięciny duszone w sosie z papryki, pomidorów i cebuli. Serwowane z podpłomykiem Naan, Raitą i sałatką warzywną /*Succulent lamb cooked in mild tomato sauce, served with Indian bread served with raita and salad (250g)*

DANIA MOGĄ ZAWIERAĆ ALERGENY. PROSIMY INFORMOWAĆ MANAGERA O ALERGIACH POKARMOWYCH.  
SERWIS NIE JEST DOLICZANY DO RACHUNKU.  
IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS, PLEASE SPEAK TO THE MANAGER.  
SERVICE IS NOT INCLUDED.

**DANIA Z KURCZAKIEM / CHICKEN DISHES:**

**15. DRAGON CHICKEN**  **46 zł**

Plastry kurczaka smażone w woku z warzywami w słodko-ostrym sosie. Podawane ze smażonym ryżem z jajkami warzywami oraz sałatką warzywną. */The Hakka style chicken strips tossed with capsicum and onion, in some home-made sweet and spicy sauce served with fried rice and egg and salad (250g)*

**16. CHICKEN TIKKA MAKHANI** **46 zł**

Kawałki kurczaka duszonego w sosie z orzechów nerkowca pomidorów i cebuli. Podawane z ryżem Basmati, pieczywem Naan, sałatką warzywną, Raitą i Papadum/ Boneless chicken marinated in a spicy mix of yoghurt and spices slowly cooked with rice *served raita, salad and Indian bread (250g)*

**17. CHICKEN TIKKA BIRYANI**  **46 zł**

Kawałki kurczaka duszone z aromatycznym ryżem Basmati w sosie z pomidorami, szafranem i kolendrą. Podawane z Raitą, sałatką warzywną i Papadum / *Chicken baked in a yoghurt and tomato sauce, rich with herbs and spices, in long grain Basmati rice, served with raita, salad and pappadum (250g)*

**18. CHICKEN PASANDA** **46 zł**

Kawałki kurczaka duszone w sosie z jogurtu, mleka kokosowego i orzechów nerkowca. Podawane z ryżem Basmati, sałatką warzywną, Raitą i Papadum / *Chicken cubes simmered in a yoghurt and coconut cream sauce with cashew nut sauce, served with Basmati rice, with raita, salad and pappadum (250g)*

**19. CHICKEN TIKKA MASALA**  **46 zł**

Kawałki kurczaka duszone w delikatnie pikantnym sosie na bazie pomidorów z kawałkami warzywami. Podawane z pieczywem Naan, sałatką warzywną, Raitą i Papadum / *Pieces of grilled chicken stewed in delicately spicy tomato sauce with vegetables, served with Basmati rice, with raita, salad and pappadum (250g)*

DANIA MOGĄ ZAWIERAĆ ALERGENY. PROSIMY INFORMOWAĆ MANAGERA O ALERGIACH POKARMOWYCH.  
SERWIS NIE JEST DOLICZANY DO RACHUNKU.  
IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS, PLEASE SPEAK TO THE MANAGER.  
SERVICE IS NOT INCLUDED.



**WOŁOWINA / BEEF DISHES:**

**20. MONGOLIAN BEEF** **56 zł**

Smażone na maśle kawałki wołowiny, oblane gęstym sosem sojowym z chilli, ziołami i warzywami. Podawane ze smażonym ryżem z jajkiem i warzywami oraz sałatką warzywną/ *Butter fried beef strips, covered in soy sauce with chilli, with herbs and vegetables, served with egg fried rice and salad (250g)*

**21. BEEF ROGANJOSH**  **56 zł**

Delikatne kawałki wołowiny duszone, w pikantnym sosie z cebuli papryki i pomidorów. Podawane z ryżem Basmati, sałatką warzywną, Raitą i Papadum. / *Delicate beef spices stewed in sauce and minced with a tomato flavor note served with Basmati rice, with raita, salad and pappadum (250g)*

**22. SOYA CHILLI BEEF**   **56 zł**

Plastry wołowiny smażone w woku na ostro z sosem sojowym i warzywami. Podawane ze smażonym ryżem z jajkiem i warzywami oraz sałatką warzywną. / *Soya chilli beef with egg fried rice, served with raita, salad (250g)*

**KACZKA / DUCK DISHES:**

**23. MADRAS DUCK**   **50 zł**

Soczysta kaczka gotowana na wolnym ogniu z mlekiem kokosowym oraz indyjskimi przyprawami. Podawane z ryżem Basmati, sałatką warzywną, Raitą i Papadum / *Succulent piece of duck slow cooked in a coconut milk and spices, served with aromatic rice, served with raita, salad and pappadum (250g)*

**24. SIZZLING DUCK** **50 zł**

Kawałki kaczki smażone w woku z sosem sojowym, miodem i warzywami. Podawane ze smażonym ryżem z jajkiem i warzywami oraz sałatką warzywną. / *Strips of duck, fried with soy sauce and honey with vegetables and vegetables, served with egg fried rice and salad (250g)*

DANIA MOGĄ ZAWIERAĆ ALERGENY. PROSIMY INFORMOWAĆ MANAGERA O ALERGIACH POKARMOWYCH.  
SERWIS NIE JEST DOLICZANY DO RACHUNKU.  
IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS, PLEASE SPEAK TO THE MANAGER.  
SERVICE IS NOT INCLUDED.



## DANIA Z RYB I KREWETEK / FISH AND PRAWNS DISHES:

- 25. GOA CATFISH CURRY**  **50 zł**  
Sum afrykański duszony w delikatnie pikantnym sosie z mleka kokosowego oraz przypraw.  
Podawany z ryżem Basmati, sałatką warzywną, Raitą i Papadum. / *Catfish in tangy, mild-spicy curry sauce with coconut milk, served with vegetable pilaf, raita, salad and papadum (250g)*
- 26. SOYA CHILLI CATFISH**   **50 zł**  
Sum afrykański smażony w woku na ostro z sosem sojowym, świeżym chilli i warzywami.  
Podawany ze smażonym ryżem z jajkiem i warzywami oraz sałatką warzywną. / *Catfish, wok-fried in soya-sauce, with fresh chilli and vegetables, served with rice and egg and salad (250g)*
- 27. GOA MANGO PRAWN CURRY** **56 zł**  
Krewetki tygrysie w sosie z mleka kokosowego i świeżymi kawałkami mango. Podawane z ryżem Basmati, sałatką warzywną, Raitą i Papadum i papadum / *Prawn curry in a coconut and raw mango gravy served with Basmati rice, served with raita, salad and papadum (250g)*
- 28. DEVIL PRAWNS**    **56 zł**  
Krewetki tygrysie smażone w woku na ostro z sosem sojowym i warzywami. Podawane ze smażonym ryżem z jajkiem i warzywami oraz sałatką warzywną. / *Spicy Tiger prawns fried with vegetables, served with fried rice and egg and salad (250g)*
- 29. DESI PRAWN KHOWSUEY** **56 zł**  
Delikatne curry na bazie mleka kokosowego z krewetkami tygrysimi, warzywami i makaronem ryżowym. Serwowane z podplomykiem Naan, Raitą i sałatką warzywną. / *A delicate coconut based lightly spiced curry with prawns and vegetables tossed noodles and served with indian bread from the clay oven. (250g)*

DANIA MOGĄ ZAWIERAĆ ALERGENY. PROSIMY INFORMOWAĆ MANAGERA O ALERGIACH POKARMOWYCH.  
SERWIS NIE JEST DOLICZANY DO RACHUNKU.  
IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS, PLEASE SPEAK TO THE MANAGER.

SERVICE IS NOT INCLUDED.

**DANIA WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN DISHES:**

**30. CHANNA BHATURA  42 zł**

Ciecierzycza podawana w sosie pomidorowo cebulowym z indyjskim chlebkiem Bhatura, sałatką warzywną i raitą / *Chickpea, served in a tomato and onion based sauce, a salad and Indian bhatura bread (250g)*

**31. PANEER MAKHANI 42 zł**

Kawałki sera Paneer duszonego w sosie z orzechów nerkowca pomidorów i cebuli. Podawane z ryżem Basmati, pieczywem Naan, sałatką warzywną, Raitą i Papadum / *Cubes of paneer cheese in a creamy tomato sauce with Basmati rice served with Indian bread, some salad and raita (250g)*

**32. NARGISI KOFTA 42 zł**

Kulki serowe w sosie z orzechów nerkowca. Podawane z ryżem Basmati, sałatką warzywną, Raitą i Papadum / *Stuffed cottage cheese balls in a mild creamy nutty sauce, with Basmati rice, some salad and raita (250g)*

**33. VEGETABLE KORMA 42 zł**

Warzywa duszone w delikatnym sosie ze śmietany i mleka kokosowego. Podawane z ryżem Basmati, sałatką warzywną, Raitą i Papadum / *A mild creamy coconut mix vegetable curry with Basmati rice, served with raita, salad and papadum (250g)*

**34. SAAG PANEER 42 zł**

Ser Paneer duszony w sosie szpinakowym. Podawany z pieczywem Naan, sałatką warzywną, Raitą i Papadum / *Classical Indian dish of spinach and cheese in a thick cream and mild-spice sauce, served with Indian flatbread and raita, salad (350g)*

**35. MALAI KOFTA 42 zł**

Kulki serowe w delikatnym, kremowym sosie pomidorowym z orzechami nerkowca. Podawane z ryżem Basmati, sałatką warzywną, Raitą i Papadum. / *Cheese and potato balls in a delicate and creamy tomato sauce, served with raita, salad and papadum (250g)*

**36. PANEER JALFREZI  42 zł**

Ser Paneer duszony w delikatnie pikantnym sosie na bazie pomidorów i cebuli z kawałkami warzyw. Podawany z pieczywem Naan, sałatką warzywną, Raitą i Papadum. / *Vegetable mix fried with Paneer cheese in an Indian sauce based on tomatoes and herbs (250g)*

DANIA MOGĄ ZAWIERAĆ ALERGENY. PROSIMY INFORMOWAĆ MANAGERA O ALERGIACH POKARMOWYCH.  
SERWIS NIE JEST DOLICZANY DO RACHUNKU.  
IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS, PLEASE SPEAK TO THE MANAGER.  
SERVICE IS NOT INCLUDED

**DANIA WEGAŃSKIE / VEGAN DISHES:**

**37. DAL TARKA**  **42 zł**

Soczewica gotowana z indyjskimi ziołami i przyprawami. Podawana z ryżem Basmati, sałatką warzywną i Papadum. / *Lentil mix cooked with Indian herbs and spices, served with raita, salad and papadum (250g)*

**38. DESI CHINESE TOFU CHILLI FRY**   **42 zł**

Tofu smażone w woku na ostro z sosem sojowym i warzywami. Podawane z ryżem Basmati, sałatką warzywną i Papadum. / *Tofu tossed in red chilli garlic sauce and vegetables served with vegetable fried rice and salad (350g)*

**39. DESI GOBI MANCHURIAN**  **42 zł**

Kalafior po mandżursku smażony w woku z czosnkiem i podawany z ryżem Basmati, sałatką warzywną i Papadum. / *Cauliflower in a Manchurian preparation of garlic and herbs served with vegetable fried rice and salad (350g)*

**40. PALAK TOFU** **42 zł**

Tofu duszone w sosie szpinakowym. Podawane z ryżem Basmati, sałatką warzywną i Papadum. / *Spinach with tofu cubes served with vegetable pilaf (350g)*

**ZESTAWY DLA DZIECI / KIDS MENU:**

**MINI CHEESE BALLS** **30zł**

Kuleczki serowe, frytki, mały deser  
/ *Small cheese balls with honey, French fries, a small dessert (200g)*

**CHICKEN NUGGETS** **30zł**

Kawałki kurczaka w panierce, frytki, mały deser  
/ *Pieces of chicken in honey coating, French fries, a small dessert (200g)*



### DODATKI / EXTRAS:

<b>Basmati Pilaf</b> <i>/ Basmati pilaf (100g)</i>	<b>10zł</b>
<b>Frytki</b> <i>/ Fries (100g)</i>	<b>10zł</b>
<b>Zestaw trzech sosów:</b> <i>/miętowy, słodki chilli, ostry / mint, sweet chilli, spicy (80g)</i>	<b>9 zł</b>
<b>Ostry sos chilli / Sos miętowy</b> <i>Hot chilli sauce / Mint sauce (30g)</i>	<b>3 zł</b>
<b>Raita / Dip jogurtowy (100g)</b> <i>Dip jogurtowy z ogórkiem, cebulą, kolendrą / Yogurt dip with cucumber, onion, coriander mint sauce</i>	<b>8 zł</b>

### DESERY / DESSERTS:

<b>ROSE FALOODA (200g)</b> <i>Popularny indyjski deser z lodami / Original Indian rose ice-creams dessert</i>	<b>18 zł</b>
<b>MANGO CREAM (150g)</b> <i>Krem z mango</i>	<b>18 zł</b>
<b>EXOTIC SORBET (150g)</b> <i>Sorbet egzotyczny</i>	<b>16 zł</b>
<b>PINEAPPLE HALWA WITH EXOTIC ICE CREAM (200g)</b> <i>Ciepły deser ze świeżego ananasa podawany z lodami</i>	<b>20 zł</b>
<b>GAJJAR HALWA (200g)</b> <i>Ciepły deser marchewkowy podany z lodami waniliowymi / Warm rich carrot dessert served with vanilla ice creams</i>	<b>20 zł</b>
<b>KESAR MALAI KULFI (200g)</b> <i>Własnego wyrobu indyjskie lody z szafranem, pistacjami, kardamonem i migdałami / Homemade Indian ice-cream with saffron, pistachio, cardamom and almonds</i>	<b>20 zł</b>

DANIA MOGĄ ZAWIERAĆ ALERGENY. PROSIMY INFORMOWAĆ MANAGERA O ALERGIACH POKARMOWYCH.  
SERWIS NIE JEST DOLICZANY DO RACHUNKU.  
IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS, PLEASE SPEAK TO THE MANAGER.  
SERVICE IS NOT INCLUDED



## GORĄCE NAPOJE / HOT BEVERAGES:

<b>MASALA CHAI</b> (150 ml)	<b>12 zł</b>
Herbata gotowana na wolnym ogniu z aromatycznymi przyprawami i mlekiem. / Spiced tea cooked on a slow fire with aromatic spices. An identity of Bollywood	
<b>KASHMIRI KAHWA</b> (250 ml)	<b>12 zł</b>
Delikatna herbata Darjeeling gotowana z szafranem kardamonem i miodem	
<b>INFUSED TULSI TEA</b> (250 ml)	<b>12 zł</b>
Herbata z świętym ziołem Tulsi	
<b>GREEN TEA/BLACK TEA</b> (250 ml)	<b>12 zł</b>
herbata zielona / herbata czarna	
<b>KAWA</b> (150 ml)	<b>10 zł</b>
Coffee	
<b>ESPRESSO</b> (25 ml)	<b>10 zł</b>
<b>PODWÓJNE ESPRESSO</b> (50 ml)	<b>14 zł</b>
Double espresso	
<b>LATTE MACCHIATO</b> (250 ml)	<b>12 zł</b>
<b>CAFFE LATTE</b> (300 ml)	<b>12 zł</b>
<b>CAPPUCCINO</b> (250 ml)	<b>10 zł</b>
<b>COLD COFFEE</b> (250 ml)	<b>15 zł</b>
Kawa mrożona	

DANIA MOGĄ ZAWIERAĆ ALERGENY. PROSIMY INFORMOWAĆ MANAGERA O ALERGIACH POKARMOWYCH.  
SERWIS NIE JEST DOLICZANY DO RACHUNKU.  
IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS, PLEASE SPEAK TO THE MANAGER.  
SERVICE IS NOT INCLUDED



### NAPOJE ZIMNE/ COLD DRINKS:

<b>NIMBU PAANI (250 ml)</b> Orzeźwiający napój zrobiony na bazie cytryn <i>/ A refreshing drink made on the basis of lemons</i>	<b>15 zł</b>
<b>FRESH ICED LEMON GREEN TEA (250 ml)</b> Mrożona zielona herbata cytrynowa / <i>Iced green lemon tea</i>	<b>13 zł</b>
<b>FRESH RAW MANGO DRINK (250 ml)</b> Orzeźwiający napój ze świeżego mango / <i>A refreshing fresh mango drink</i>	<b>15 zł</b>
<b>TUKMARIA (250 ml)</b> Napój z nasionami bazylii / <i>A basil seed drink</i>	<b>13 zł</b>
<b>GANGA JAMUNA (200 ml)</b> Świeżo wyciskany sok z pomarańczy i grejpfruta / <i>Mix fresh orange and grapefruit juice</i>	<b>15 zł</b>
<b>IMMUNE BOOSTER (200 ml)</b> Świeżo wyciskany sok z marchewki pomarańczy i imbiru <i>/ Fresh squeezed juice of carrot orange and ginger</i>	<b>15 zł</b>
<b>CUCUMBER &amp; APPLE DETOX (200 ml)</b> Świeżo wyciskany sok z ogórka, jabłka, imbiru i limonki <i>/ Fresh squeezed juice of cucumber, apple, ginger and lime</i>	<b>15 zł</b>
<b>NAMKEEN CHAAS (250 ml)</b> Solony napój jogurtowy z kuminem / <i>A yoghurt based salty drink with herbs</i>	<b>15 zł</b>
<b>COCONUT SMOOTHIES (250 ml)</b> Smoothie kokosowe	<b>15 zł</b>
<b>MANGO MILKSHAKE (200 ml)</b> Mleczny shake mango z lodami	<b>15 zł</b>
<b>MANGO LASSI (200 ml)</b> Jogurtowy napój z mango / <i>Mango yogurt drink</i>	<b>15 zł</b>





<b>SOK JABŁKOWY/POMARAŃCZOWY/ANANASOWY (200 ml)</b> <i>Apple/Orange/Pineapple juice</i>	<b>8 zł</b>
<b>COCA COLA, COCA COLA ZERO, SPRITE, FANTA, TONIC (250 ml)</b>	<b>8 zł</b>
<b>WODA MINERALNA GAZOWANA/NIEGAZOWANA (330 ml / 1 litr)</b> <i>Sparkling water /Still water</i>	<b>8zł / 16 zł</b>







## KOKTAJLE ALKOHOLOWE/ COCTAILS

<b>Yellow Yellow Dirty Fellow</b> Tequila, gin, puree mango, syrop mango <i>Tequila, gin, mango pure, mango syrup</i>	<b>160 ml (4 kieliszki / 4 shots) – 24 zł</b>
<b>Whisky Sour</b> Jack Daniel's, angostura, sok z limonki, syrop cukrowy <i>Jack Daniel's, angostura, lime, sugar syrup</i>	<b>120 ml – 26 zł</b>
<b>Mojito</b> Rum, limonka, mięta, cukier trzcinowy, woda gazowana <i>Rum, lime, mint, sugar, sparkling water</i>	<b>200 ml – 24 zł</b>
<b>Orient Mojito</b> Smaki: marakuja / ananas <i>Flavour: passion fruit / pineapple</i>	<b>200 ml – 24 zł</b>
<b>Count Mast Negroni</b> Jagermeister, Martini Bianco, Gin <i>Jagermeister, Martini Bianco, Gin</i>	<b>140 ml – 28 zł</b>
<b>Orient Margarita</b> Tequila, syrop mango, syrop marakuja, sok z limonki <i>Tequila, mango syrup, passionfruit syrup, lime</i>	<b>200 ml – 24 zł</b>
<b>Blue Hawaii</b> Rum, sok ananasowy, sok z cytryny, limonka, Blue Curacao <i>Rum, pineapple juice, lemon, lime, Blue Curacao</i>	<b>200 ml – 24 zł</b>
<b>Martini Royale</b> Martini Bianco, prosecco, sok z limonki, mięta <i>Martini Bianco, prosecco, lime, mint</i>	<b>140 ml – 25 zł</b>
<b>Hugo</b> Prosecco, syrop z czarnego bzu, woda gazowana, mięta <i>Prosecco, elderberry syrup, soda water, mint</i>	<b>200 ml – 25 zł</b>
<b>Aperol Spritz</b> Aperol, prosecco, woda gazowana <i>Aperol, prosecco, soda water</i>	<b>200 ml – 25 zł</b>
<b>Vodka Fizz</b> Wódka, syrop z czarnego bzu, sok z limonki, woda gazowana <i>Vodka, elderberry syrup, lime, soda water</i>	<b>200 ml – 25 zł</b>





### PIWO / BEER

<b>Żywiec/Polish beer</b>	<b>0,3l – 10 zł / 0,5l – 12 zł</b>
<b>Żywiec bezalkoholowy/Polish alcohol-free beer</b>	<b>0,33l – 10 zł</b>
<b>Kingfisher/Indian beer</b>	<b>0,33l – 14 zł</b>

### WÓDKA / VODKA

<b>Finlandia</b>	<b>0,5l – 100 zł / 40ml – 12 zł</b>
<b>Baczewski</b>	<b>0,5l – 120 zł / 40ml – 14 zł</b>

### WHISKY

<b>Chivas Regal</b>	<b>0,7l – 250 zł / 40 ml – 20 zł</b>
<b>Jack Daniels</b>	<b>0,7l – 220 zł / 40 ml – 19 zł</b>

### GIN

<b>Bombay Sapphire</b>	<b>40 ml – 18 zł</b>
------------------------	----------------------

### RUM

<b>Bacardi Carta Blanca</b>	<b>40 ml – 14 zł</b>
-----------------------------	----------------------

### DIGESTIVE

<b>Jagermeister</b>	<b>40 ml – 14 zł</b>
---------------------	----------------------

### KONIAK / COGNAC

<b>Hennessy VS</b>	<b>40 ml – 28 zł</b>
--------------------	----------------------

