

CHIEFS RECOMMENDATION:

MALAI PRAWNS –aromatyczne krewetki w kremowym sosie z nutą gorczycy
/Prawns in aromatic mustard flavored creamy sauce 48zł

SPINACH & MINT FISH- podsmażona polędwica z dorsza atlantyckiego podana na sosie
miętowo-szpinakowym/ *Fried cod served with spinach and rice 45zł*

LAMB CLUB SANDWICH- warstwowe kanapki z jagnięciną, jajkiem i serem, podane z
kręconymi frytkami/ *Lamb sandwiches with egg and cheese served with fries 35zł*

LAMP CHOPS- Comber jagnięcy podany ze smażonymi warzywami na gorącej patelni/
Lamb chops served with fried vegetables 48zł

**DANIA MOGĄ ZAWIERAĆ ALERGENY. PROSIMY INFORMOWAĆ MENAGERA 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:

PLATER FOR TWO NON VEG – Chrupiące pierożki z jagnięciną, kurczak w panierce, cebula w cieście z cieciorki, sum afrykański „colivada” /*Lamb samosas, „chicken 65”, onion bajjia, colivada cat-fish (300g) 35zł*

PLATER FOR TWO VEGETARIAN - pierożki samosa, warzywa w cieście z cieciorki, ser paneer /*veg samosa, veg pakora, paneer pakora (300g) 35zł*

DESI CHINESE PLATER - kuleczki z krewetek, skrzydełka z kurczaka, *smażone udka z kurczaka/ sezami shrimp balls, chicken wings, chicken drums of heaven (300g) 35zł*

CHEESE BALLS – Kulki serowe (150g) **18zł**

SEZAMI SHRIMP BALLS - Soczyste kuleczki z krewetek(150g) **25zł**

PRAWNS COCTAIL – krewetki tygrysie w sosie z owoców morza/ *Tiger prawns in a seafood sauce served on a bed of ice-burg lettuce 25zł*

PAPADUM *With sweet mango chutney* - Chrupiący papadum z mango chutney (50g) **12zł**

MIX INDIAN BREAD BASKET- Mix chlebków indyjskich (100g) **15zł**

ZUPY/ SOUPS:

DESI CHINESE CHICKEN AND EGG DROP SPICY SOUP (200ml) **18 zł**
Ostra indochińska zupa z kurczakiem i z rozlanym jajkiem

SOUTH INDIAN SEAFOOD CHOWDER (200ml) **22 zł**
Południowo indyjska zupa z owoców morza w mleku kokosowym z cytryną / *Warm seafood soup in coconut milk lightly spiced with lemon*

CORIANDER RASAM SOUP- Ostro-kwaśna zupa z soczewicy / *Spicy Indian lentil soup (200ml) 16 zł*

CREAM OF FRESH VEGETABLES - Kremowa zupa ze świeżych warzyw (200ml) **16zł**

ZESTAWY DLA DZIECI/ KIDS MENU:

MINI CHEESE BALLS – Kuleczki serowe, frytki, mały deser (200g) **25zł**

CHICKEN NUGGETS- kawałki kurczaka w *panierce*, frytki, mały deser (200g) **25zł**

**DANIA MOGĄ ZAWIERAĆ ALERGENY. PROSIMY INFORMOWAĆ MENAGERA 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 GŁÓWNE / MAIN COURSES:

SAAG PANEER – Ser indyjski ze szpinakiem, podawany z podpłomykiem / *Paneer cheese with spinach served with Malabari Roti (350g) 30zł*

SAMOSA ALOO TIKKI CHAAT – Pierozki z warzywami, placuszek ziemniaczany, cieciorka (250g) **28zł**

✓ **KEEMA BEEF DOSA** – Naleśnik z soczewicy i mąki ryżowej wypełniony wołowiną / *South Indian crepe stuffed with beef (250g) 30zł*

MASALA CHEESE DOSA – Naleśnik z soczewicy i mąki ryżowej podawany z mieszanką indyjskich serów / *South Indian crepe stuffed with Indian cheese (250g) 28zł*

VEG PILAF – Pilaw ryżowy z warzywami / *Vegetarian pilaf with raita (350g) 32zł*

✓ **CHANNA PANEER BHATURA** – Cieciorka z serem indyjskim w potrawce, podawane ze smażonym podpłomykiem / *Indian cottage cheese and chick peas served with Indian bread (350g) 30zł*

CHICKEN PASANDA – Aromatyczny delikatny kurczak w sosie maślanym podany z ryżem i świeżą sałatką / *Delicate chicken in gravy served with rice (350g) 35zł*

DRAGON CHICKEN - Smażony kurczak z imbirem i czosnkiem, podany ze smażonym ryżem / *Ginger garlic chicken served with egg fried rice (350g) 35zł*

✓ **BEEF KERALA STYLE** – Polędwica wołowa w bogato przyprawionym kokosowym sosie, serwowana z ryżem / *Fried beef in coconut milk served with rice (350g) 45zł*

✓ **SOYA CHILLI BEEF** – Polędwica wołowa smażona w woku podana ze smażonym ryżem / *Soya chilli beef with egg fried rice (350g) 45zł*

CONGEE LAMB – Cienkie plastry jagnięciny w miodzie podane ze smażonym ryżem z jajkiem / *Sweet honey lamb with egg fried rice (350g) 48zł*

YAKHNI PILAF – Pilaw z jagnięciną w szafranowym sosie / *Succulent lamb chops simmered in a saffron sauce and cooked with aromatic rice (350g) 48zł*

✓ **KASMIRI LAMB** – Soczysta jagnięcina w ostrym pomidorowym sosie z podpłomykiem i raitą / *Lamb cooked in spicy tomato sauce served with Indian bread (350g) 48zł*

✓ **KERALA FISH CURRY** – Sum afrykański w sosie kokosowym podany z ryżem / *CatFish in a thick coconut curry served with rice (350g) 45zł*

✓ **GOA PRAWN CURRY MANGO** – Krewetki w sosie kokosowym ze świeżym mango, podawane z ryżem / *Prawn curry in a coconut and raw mango gravy served with rice (350g) 48zł*

✓ **DEVIL PRAWNS** – Krewetki na ostro smażone z warzywami, podane z ryżem / *Spicy tiger prawns with fried rice (350g) 48zł*

PRAWN BIRYANI – Pilaw z krewetkami / *Prawn pilaf served with raita (350g) 48zł*

MIX CHARRED PLATER – Kawałki mięsa jagnięcego i kurczaka podane na ryżu / *Charred lamb and chicken served on a bed of rice (350g) 45zł*

DANIA MOGĄ ZAWIERAĆ ALERGENY. PROSIMY INFORMOWAĆ MENAGERA O ALERGIACH POKARMOWYCH. SERWIS NIE JEST DOLICZANY DO RACHUNKU.

ZESTAWY DLA JEDNEJ OSOBY SKOMPONOWANE Z NASZYCH WYŚMIENITYCH DAŃ:

An Excellent menu combination of our popular dishes for one person

HEROINE VEG THALI (350g) 45 zł

Wegetariańska taca przysmaków z południowych Indii

warzywa w curry, soczewica, nargisi kofta, ryż, sałatka, chutney i podpłomyk

A vegetable with curry, lentils, indian cottage cheese, rice, salad, chutney and indian bread

HERO NON VEG THALI (350g) 50 zł

Wołowina w sosie kokosowym, kurczak 65, ser własnego wyrobu w sosie szpinakowym, ryż, podpłomyk, sałatka, chutney

A dry coconut sirlion beef, chicken 65, saag paneer, rice, Indian bread, salad, chutney

MADRAS THALI (350g) 50zł

Naleśnik z soczewicy i mąki ryżowej (z wołowiną lub serem), placek z serem, smażone pączuszki, soczewica z warzywami, ostro-kwaśna zupa

Mini butter dosa (cheese or beef keema), cheese uttapa, mini medu vada, sambar, chutney, rasam soup

„Bollywood Star”

ZESTAW SKOMPONOWANY DLA MINIMUM 4 OSÓB / SET MENU FOR MINIMUM 4 PERSON

65zł za osobę / 65zł per person

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

MINCED LAMB SAMOSAS – Chrupiące pierożki nadziewane przyprawionym mięsem jagnięcym/ *Crispy lamb samosas*

ONION BAJJIA - Smażona cebula obtoczona w cieście z cieciorke/ *Crispy fried onion in chick pea batter*

CHICKEN 65 – Smażone kawałki kurczaka -popularny street food/ *Crispy pieces of chicken*

BEEF KERALA STYLE – Wołowina w bogato przyprawionym kokosowym sosie/ *Beef in a rich spicy coconut gravy*

DRAGON CHICKEN - Smażony kurczak z imbirem i czosnkiem/ *Fried chicken with ginger and garlic*

GOA FISH CURRY - Sum afrykański w sosie kokosowym/ *White fish in a coconut curry*

SAAG PANEER – Ser indyjski ze szpinakiem/ *paneer chcese with spinach*

INDIAN BREADS - Gorące indyjskie pieczywo/ *Indian breads*

RAITA – Dip jogurtowy z ogórkiem, cebulą, kolendrą /*Yoghurt dip with cucumber, onion, coriander*

RICE - ryż

SALAD - sałatka

**DANIA MOGĄ ZAWIERAĆ ALERGENY. PROSIMY INFORMOWAĆ MENAGERA 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:

NIMBU PAANI – Orzeźwiający napój zrobiony na bazie cytryn i limonek (250ml) **10zł**

FRESH ICED LEMON GREEN TEA – Mrożona zielona herbata cytrynowa(250ml) **10zł**

FRESH RAWMANGO DRINK – Orzeźwiający napój ze świeżego mango(250ml) **12zł**

TUKMARIA – Napój z nasionami bazylii/ *A basil seed drink* (250ml) **9 zł**

GANGA JAMUNA – Świeżo wyciskany sok z pomarańczy i grejpfruta/
Mix fresh orange and grapefruit juice (200ml)**10zł**

GRAPE CUCUMBER COOLER – Świeżo wyciskany sok z winogron i ogórka (200ml) **12zł**

NAMKEEN CHAAS – Solony napój jogurtowy z kuminem /*A yoghurt based salty drink with herbs* (250ml) **8zł**

EXOTIC SMOOTHIES – Guawa/Lychee /Coconut/Mango (250ml) **12 zł**

SOK JABŁKOWY – *Apple juice* (200ml) **6zł**

COLA, COLA ZERO, SPRITE, FANTA, TONIC (200ml) **6 zł**

WODA MINERALNA GAZOWANA LUB NIEGAZOWANA 330m **6zł**

KOKTAJLE ALKOHOLOWE/ COCKTAILS:

TAMARIND PUNCH (200ml) **16 zł**
(wódka, syrop tamaryndowy, sok pomarańczowy, chilli)

MOJITO (160ml) **16 zł**
(rum, mięta, limonka)

SLUM DOG MILLIONAIRE (160ml)**16zł**
(Jack Daniels, lemonade, ice tea)

TROPICAL FRUIT SANGRIA 1LITR **35zł**
(red wine, cointreau)

YELLOW YELLOW DIRTY FELLOW (4 shots/160 ml) **16zł**
(mango, tequila, gin)

**DANIA MOGĄ ZAWIERAĆ ALERGENY. PROSIMY INFORMOWAĆ MENAGERA O ALEGRIACH 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.**

DESERY / DESSERTS:

ROSE FALOODA – Popularny indyjski deser z lodami
Original Indian rose ice-creams dessert (200g) 15 zł

MANGO CREAM (150g) **12zł**

PINEAPPLE HALWA WITH EXOTIC ICE CREAM (200g) **15 zł**
Ciepły deser ze świeżego ananasa podawany z lodami

EXOTIC SORBET (150g) **12zł**

MASALA MILK – (200g) Mleczny koktajl z szafranem **15 zł**
Chilled saffron milk with infused spices, pistachios, almonds and cardamon

GORĄCE NAPOJE/ HOT BEVERAGES:

MASALA CHAI – Herbata gotowana na wolnym ogniu (150ml) **8 zł**
z aromatycznymi przyprawami i mlekiem. Spiced tea cooked on a slow fire with aromatic spices.
An identity of Bollywood

KASHMIRI KAHWAH- Delikatna herbata Darjeeling gotowana z szafranem (250ml) **12 zł**
kardamonem i miodem

INFUSED TULSI TEA – Herbata z świętym ziołem Tulsi (250ml) **8 zł**

GREEN TEA/BLACK TEA (250 ml)**8 zł**

SOUTH INDIAN FILTER COFFEE (150ml) **8 zł**

KAWA – Coffee (150ml) **8 zł**

ESPRESSO (25 ml) **8 zł**

PODWÓJNE ESPRESSO – Double espresso (50ml)**14 zł**

LATTE MACCHIATO (250ml)**10 zł**

CAFFE LATTE (300ml) **9 zł**

CAPPUCCINO (250ml) **8 zł**

COLD COFFE – Kawa mrożona (300ml) **10zł**

**DANIA MOGĄ ZAWIERAĆ ALERGENY. PROSIMY INFORMOWAĆ MENAGERA 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.**