

PRYZYSTAWKI/ STREET FOOD APETIZERS:

PLATTER FOR TWO NON VEG/ MIX MIĘSNY PRYZYSTAWEK DLA DWÓCH OSÓB – Chrupiące pierożki z mięsem, kurczak w panierce, cebula w cieście z cieciorki, sum afrykański „colivada” /*Meat samosas, „chicken 65”, onion bajjia, colivada cat-fish* (300g) **35zł**

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

ASSORTED PLATTER FOR TWO/MIX PRYZYSTAWEK DLA DWÓCH OSÓB – Kotleciki z jagnięciny, kuleczki serowe z jalapenio, cebula smażona w cieście z cieciorki /*Shammi kababs, cheese jalapenio kachori, onion bajjia* **35zł**

CHEESE BALLS – Kulki serowe/ *Yellow cheese and cottage cheese balls* (150g) **18zł**

PRAWNS COCKTAIL – krewetki tygrysie w sosie z owoców morza/ *Tiger prawns in a seafood sauce served on a bed of ice-burg lettuce* (150g) **25zł**

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

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*

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

**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 Z JAGNIĘCINĄ/ LAMB DISHES:

CONGEE LAMB – Cienkie plastry jagnięciny w miodzie podane ze smażonym ryżem z jajkiem /
Sweet honey lamb with egg fried rice (250g) **48zł**

LAMB BIRYANI – Pilaw z jagnięciną w szafranowym sosie / *Succulent lamb chops simmered
in a saffron sauce and cooked with aromatic rice (250g)* **48zł**

KASMIRI LAMB – Soczysta jagnięcina w ostrym pomidorowym sosie z podplomykiem i raitą /
Lamb cooked in sippy tomato sauce served with Indian bread (250g) **48zł**

DANIA Z KURCZAKIEM/CHICKEN DISHES:

DRAGON CHICKEN - Smażony kurczak z imbirem i czosnkiem, podany ze smażonym ryżem /
Ginger garlic chicken served with egg fried rice (250g) **35zł**

CHICKEN TIKKA MAKHANI- Kawałki kurczaka w kremowym sosie, z orzechami nerkowca,
cebulą i pomidorami, podane z ryżem basmati/ *A creamy butter chicken flavoured with Indian
spices and delicate ingredients like onion, cashew and tomato served with basmati rice (250g)* **40zł**

CHICKEN TIKKA BIRYANI- Pieczone kawałki kurczaka w jogurcie i pomidorowym sosie
z ziołami, podane z ryżem basmati / *Chicken bakes in a yoghurt and tomato sauce rich with herbs
and spices in long grained rice basmati* **40zł**

WOŁOWINA/BEEF:

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

BEEF KERALA STYLE – Polędwica wołowa w bogato przyprawionym kokosowym sosie,
serwowana z ryżem / *Fried beef in cocount milk served with rice (250g)* **45zł**

SOYA CHILLI BEEF – Polędwica wołowa smażona w woku podana ze smażonym ryżem /
Soya chilli beef with egg fried rice (250g) **45zł**

ZESTAWY DLA DZIECI/ KIDS MENU:

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

CHICKEN NUGGETS- kawałki kurczaka w *panierce* z miodem, 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 WEGETARIAŃSKIE/ VEGETARIAN DISHES:

- SAMOSA ALOO TIKKI CHAAT** – Pierożki z warzywami, placuszek ziemniaczany, ciecioraka / *Potato stuffed puffs with chickpeas, youghurt and tamarind chutney*(250g) **30zł**
- MASALA CHEESE DOSA** – Naleśnik z soczewicy i mąki ryżowej podawany z serem / *South Indian crepe stuffed with cheese* (250g) **28zł**
- CHANNA PANEER BHATURA** – Ciecioraka z serem indyjskim, podawana ze smażonym podpłomykiem / *Indian cottage cheese and chick peas served with Indian bread* (250g) **30zł**
- PANEER MAKHANI**- Kawalki sera paneer w kremowym pomidorowym sosie, z podpłomykiem / *Cubes of paneer cheese served in a creamy tomato sauce served with aloo pharata* (250g) **35zł**
- NARGISI CHEESE KOFTA**- Kulki serowe w sosie orzechowym podane z ryżem basmati / *Cottage cheeseballs in a cashew based sauce served with vegetable pullau* (250g) **35zł**
- VEGETABLE KOFTA** – Kulki warzywne podane w pomidorowym sosie z warzywnym biriani / *Mashed vegetables and lentilballs in a tomato sauce served with vegetable biryani* **35zł**
- SAAG PANEER** – Ser indyjski ze szpinakiem, podawany z podpłomykiem / *Paneer cheese in spinach served with Malabari Roti* (350g) **30zł**
- VEGETABLE JALFREZI**- Smażony bukiet warzyw podany z soczewicą, sałatką i ryżem / *A bouquet of jullienne vegetables served with lentils, salad and rice* **32zł**
- VEG PILAF** – Pilaw ryżowy z warzywami i serem paneer podany z raitą / *Vegetarian pilaf with raita* (350g) **32zł**
- MADRAS UTTAPA CHEESE AND MEDU VADA** - zestaw placków uttapa z serem oraz smażone pączuszki (350g) **30zł**

DANIA Z RYB I KREWETEK/ FISH AND PRAWNS DISHES:

- KERALA CATFISH CURRY** – Sum afrykański w sosie kokosowym podany z ryżem / *CatFish in a thick coconut curry served with rice* (250g) **45zł**
- SOYA CHILLI CATFISH**– sum afrykański smażony w woku z warzywami, podawany z ryżem z jajkiem / *Soya chilli CatFish with egg fried rice* (250g) **45zł**
- GOA MANGO PRAWN CURRY**– Krewetki w sosie kokosowym ze świeżym mango, podawane z ryżem / *Prawn curry in a coconut and raw mango gravy served with rice* (250g) **48zł**
- DEVIL PRAWNS** – Krewetki na ostro smażone z warzywami, podane z ryżem / *Spicy tiger prawns with fried rice* (250g) **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**

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
Vegetable curry with lentils, indian cottage cheese, rice, salad, chutney and Indian bread

HERO NON VEG THALI (350g) 50 zł

Poledwica wołowa 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

SEAFOOD THALI (350g) 55zł

Krewetki tygrysie w sosie kokosowym, sum afrykański w curry, warzywa w curry, podpłomyk, ryż
basmati, chutney/ *Prawn curry, goa cat-fish curry, vegetable curry, chutney, Indian bread, basmati rice*

„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 / *Crispy meat 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 tossed with spices*

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 in a ginger and garlic sauce*

GOA FISH CURRY - Sum afrykański w sosie kokosowym/ *Cat 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*

BASMATI RICE - ryż basmati

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/ <i>A basil seed drink</i> (250ml)	9 zł
GANGA JAMUNA – Świeżo wyciskany sok z pomarańczy i grejpfruta/ <i>Mix fresh orange and grapefruit juice</i> (200ml)	10zł
NAMKEEN CHAAS – Solony napój jogurtowy z kuminem / <i>A yoghurt based salty drink with herbs</i> (250ml)	8zł
COCONUT SMOOTHIES –smoothie kokosowe (250ml)	12 zł
MANGO MILKSHAKE – Mleczny shake mango z lodami	12zł
MANGO LASSI - Jogurtowy napój z mango	12zł
SOK JABŁKOWY – <i>Apple juice</i> (200ml)	6zł
COLA, COLA ZERO, SPRITE, FANTA, TONIC (200ml)	6 zł
WODA MINERALNA GAZOWANA LUB NIEGAZOWANA	330m 6zł 1l/16zł

KOKTAJLE ALKOHOLOWE/ COCKTAILS:

TAMARIND PUNCH (200ml) (wódka, syrop tamaryndowy, sok pomarańczowy, chilli)	16 zł
MANGO MOJITO (160ml) (rum, mięta, limonka)	16 zł
SLUM DOG MILLIONAIRE (160ml) (Jack Daniels, lemonade, ice tea)	16zł
TROPICAL FRUIT SANGRIA 1LITR (red wine, cointreau)	35zł
YELLOW YELLOW DIRTY FELLOW (4 shots/160 ml) (mango, tequila, gin)	20zł

**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 <i>Original Indian rose ice-creams dessert (200g)</i>	15 zł
MANGO CREAM (150g)	12zł
EXOTIC SORBET (150g)	12zł
PINEAPPLE HALWA WITH EXOTIC ICE CREAM (200g) Ciepły deser ze świeżego ananasa podawany z lodami	15 zł
GAJJAR HALWA – Ciepły deser marchewkowy podany z lodami waniliowymi/ <i>Warm rich carrot dessert served with vanilla ice creams</i>	16zł

GORĄCE NAPOJE/ HOT BEVERAGES:

MASALA CHAI – Herbata gotowana na wolnym ogniu (150ml) z aromatycznymi przyprawami i mlekiem. Spiced tea cooked on a slow fire with aromatic spices. An identity of Bollywood	8 zł
KASHMIRI KAHWAH - Delikatna herbata Darjeeling gotowana z szafranem (250ml) kardamonem i miodem	12 zł
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.**

PIWO/BEER

Żywiec	0,3l 6zł/0,5l 8zł
Żywiec bezalkoholowy	0,33 7zł
Indian beer-Kingfisher	0,33 10zł

WÓDKA/VODKA

Finlandia	0,5l 90zł/40ml 12zł
Baczewski	0,5l 90zł/40ml 12zł

WHISKY

Chivas Regal	0,5l 160zł/40ml 15zł
Jack Daniels	0,7l 195zł/40 ml 15zł
Johny Walker Black Label	0,7l 320zł/40ml 25zł
Paul John single malt	0,7 320zł/40ml 25zł

GIN

Bombay Sapphire	40ml/16zł
-----------------	-----------

KONIAK/COGNAC

Remy Martin VSOP	40ml/24zł
------------------	-----------

RUM

Bacardi	40ml/15zł
---------	-----------

TEQUILA

Sierra Silver	40ml/15zł
---------------	-----------

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.