

Witaj w Kwiecie Peonii!

**Nasze dania przygotowują dla Państwa
kucharze prosto z Indii i Nepalu!
Szef kuchni Santa wraz z głównymi
kucharzami zapraszają Państwa na
niezwykłą wyprawę przez bukiet smaków
oryginalnej indyjskiej kuchni z ich
rodzinnych regionów.**

Specjały restauracji:

Giczki jagnięce

Lamb shang

w sosie pomidorowym z przyprawami indyjskimi, podawane z
bulionem jagnięcym sałatką oraz ryżem

Comber jagnięcy

Lamb chop

w klasycznym indyjskim sosie, podawane z bulionem jagnięcym
sałatką oraz ryżem

Goat Rogan Josh

kawałki koziny w sosie pomidorowo - cebulowym z mieszanką
przypraw indyjskich

Smacznego

Przystawki

Starters

Chicken Cheese Tandoori Balls

28 PLN

Kulki mięsne z dodatkiem jajka, soli, białego pieprzu, mieszanki przypraw, świeżego imbiru, czosnku, zielonej kolendry, mięty oraz sera pieczone w piecu Tandoor 100g
Meat balls with egg, salt, white pepper, indian spices, chopped ginger, garlic, green coriander, mint, cheese for stuffing cooked in Tandoor

Fish Finger

32 PLN

Paluszki rybne z marynowanego łososia, cebuli, czosnku, imbiru, bułki tartej, jajka, soli, białego pieprzu, z dodatkiem sosu mango - sojowo - musztardowego i kolendry 100g
Salmon fingers with onion, garlic, ginger, bread crumbs, egg, salt, white pepper, fresh coriander and mango - soy - mustard sauce

Paneer Bhurji

24 PLN

Ser paneer smażony na patelni z kminkiem, cebulą, pomidorami, chilli, mieszanką przypraw indyjskich, solą oraz kolendrą 100g
Grated paneer fried with cumin, onion, chopped tomatoes, chilli, indian spices, salt and coriander



Potato Sesame Sweet

29 PLN

Smażone paluszki ziemniaczane, sos pomidorowy, słodkie chilli, ketchup, zielona papryka, czerwona papryka, cebula, czosnek, imbir, sól i sezam 150g
Fried potato sticks, tomato sauce, sweet chilli, ketchup, green and red bell pepper, onion, garlic, ginger, salt and sesame seeds



Golden bag

32 PLN

Chrupiące pierożki z ciasta ryżowego z nadzieniem z kurczaka wraz z kapustą, cebulą oraz mieszanką przypraw indyjskich podawane z pomidorowym chutney 190g
Crunchy rice pastry bags stuffed with chicken, cabbage, onion and indian spices served with tomato chutney



Tandoori Vegetable

35 PLN

Kawałki papryki, brokułów, grzybów, cebuli, pomidorów i sera paneer w marynacie z orzechów nerkowca, jogurtu, serka śmietankowego, czarnej soli, garam masala, kardamonu i chat masala pieczone w piecu tandoor 250g
Pieces of pepper, broccoli, mushroom, onion, tomato and paneer cheese marinated in cream, cashewnuts, yoghurt, cream cheese, black salt, garam masala, chat masala and cardamon



Pudina Tikka

37 PLN

Kawałki kurczaka marynowane w sosie tandoori oraz sosie miętowym, grilowane w piecu tandoor podawane z sałatką oraz sosem miętowym 300g
Chunks of chicken marinated in tandoori and mint sauce, grilled in tandoori oven served with small salad and mint sauce



Paneer Tikka

37 PLN

Własnej produkcji indyjski ser paneer z mieszanką papryk, marynowane w sosie tandoori i grilowane w piecu tandoor, podawany z sałatką oraz pomidorowym chutney 200g
Minced chicken balls with egg, salt, white pepper, indian spices, chopped ginger, garlic, green coriander, mint, cheese for stuffing



Crispy Corn

36 PLN

Chrupiąca kukurydza z drobno poszatkowaną cebulą, papryką, szczypiorkiem, solą oraz jasnym sosem sojowym 200g
Crispy corn with diced onion, pepper, chive, salt and light soy sauce



Zupy

Soups

Multani

Zupa z trzech rodzajów soczewicy, doprawiona mieszanką przypraw indyjskich z dodatkiem śmietany 200g

Three kinds of lentil creamy soup seasoned with indian spices and finished with cream

25 PLN



Tomato soup

Zupa krem z gotowanych pomidorów bez skórki z kardamonem, solą, cukrem, masłem i śmietaną, podawana z grzankami 200g

Peeled tomato creamy soup with cardamon, salt, sugar, butter and cream, served with croutons

22 PLN



Manchow soup

Bulion warzywny z drobno posiekaną marchewką oraz kapustą, sosem sojowym, octem, jajkiem oraz kawałkami kurczaka podawany ze specjalnym makaronem 270g

Vegetable broth with chopped carrot and cabbage, soy sauce, vinegar, egg and chicken pieces served with special noodles

23 PLN



Tom Yum Vegetable

Tofu gotowane w bulionie warzywnym z chińską kapustą bok choy, grzybami, trawą cytrynową, posiekaną kolendrą i pastą tom yum, podawane z makaronem ryżowym 270g

Tofu boiled in vegetable broth with freshly chopped bok choy, coriander, mushrooms, lemon grass and tom yum paste served with rice noodles

24 PLN



Tom Yum Chicken

Kurczak gotowany w bulionie warzywnym z chińską kapustą bok choy, grzybami, trawą cytrynową, posiekaną kolendrą i pastą tom yum, podawane z makaronem ryżowym 270g

Chicken boiled in vegetable broth with freshly chopped bok choy, coriander, mushrooms, lemon grass and tom yum paste served with rice noodles

24 PLN



Tom Yum Prawns

Krewetki gotowane w bulionie warzywnym z chińską kapustą bok choy, grzybami, trawą cytrynową, posiekaną kolendrą i pastą tom yum, podawane z makaronem ryżowym 270g

Prawns boiled in vegetable broth with freshly chopped bok choy, coriander, mushrooms, lemon grass and tom yum paste served with rice noodles

27 PLN



Tom Kha Vegetable

Tofu gotowane w bulionie warzywnym z mleczkiem kokosowym, chińską kapustą bok choy, grzybami, posiekaną kolendrą i pastą tom kha podawane z makaronem ryżowym 270g

Tofu boiled in vegetable broth with coconut milk, freshly chopped bok choy, coriander, mushrooms and tom kha paste served with rice noodles

26 PLN



Tom Kha Chicken

Kurczak gotowany w bulionie warzywnym z mleczkiem kokosowym, chińską kapustą bok choy, grzybami, posiekaną kolendrą i pastą tom kha podawane z makaronem ryżowym 270g

Chicken boiled in vegetable broth with coconut milk, freshly chopped bok choy, coriander, mushrooms and tom kha paste served with rice noodles

26 PLN



Tom Kha Prawn

Krewetki gotowane w bulionie warzywnym z mleczkiem kokosowym, chińską kapustą bok choy, grzybami, posiekaną kolendrą i pastą tom kha podawane z makaronem ryżowym 270g

Prawns boiled in vegetable broth with coconut milk, freshly chopped bok choy, coriander, mushrooms and tom kha paste served with rice noodles

29 PLN



Fish soup

Bulion rybny z kawałkami łososia, chińską kapustą bok choy, grzybami, czosnkiem, imbirem, trawą cytrynową, kolendrą i szczypiorkiem 270g

Fish broth with salmon pieces, bok choy, garlic, ginger, lemon grass, coriander and spring onion

33 PLN



Sałatki

Salads

Honey Chicken

44 PLN

Smażony kurczak, brokuły, papryka, cebula, orzeszki, cukinia z miodowo sojowym sosem oraz białym pieprzem 300g
Stir fried chicken, broccoli, bell pepper, onion, peanuts, zucchini with honey soya sauce and white pepper

Sałatka sezonowa

39 PLN

Avocado, mango, ogórek, rzodkiewka, pomidorki koktajlowe, świeża bazylia, szczypta czarnego pieprzu z sosem miodowo śliwkowym 280g
Fresh blueberry, avocado, mango, cucumber, raddish, cherry tomatoes, fresh basil and pinch of black pepper with honey and plum dressing

Sprout salad

21 PLN

Kielki, drobno poszatkowane pomidory, czerwona cebula, ogórek, pomidorek koktajlowy oraz owoce granatu z dodatkiem dressingu sałatkowego 130g
Mix of sprouts, finely chopped tomatoe, red onion, cucumber, cherry tomatoe and pomegrenate served with salad dressing

Small salad

16 PLN

Mix sałat z ogórkiem, marchewką i rzodkiewką z indyjskim dressingiem na bazie oliwy z oliwek 150g
Mix of lettuce, cucumber, carrot, raddish and cherry tomatoes in indian olive oil dressing

Avocado and Orange Salad

39 PLN

Sałatka ze świeżym avokado, pomarańczą, czerwona papryką, ogórkiem, pomidorkami koktajlowymi i rzodkiewką z sosem śliwkowo - pomidorowym 280g
Fresh avocado, orange, red pepper, cucumber, cherry tomatoes, raddish with plum and tomato sauce

Chicken salad

40 PLN

Mix sałat z grillowanymi kawałkami kurczaka i autorskim sosem sałatkowym 260g
Mix of lettuce with grilled chunks of chicken served with salad dressing

Prawn Salad

49 PLN

Mix sałat z pieczonymi krewetkami z mieszanką przypraw indyjskich w autorskim sosie sałatkowym 260g
Mix of lettuce with roasted prawns served with salad dressing

Dania z Baraniny

Mutton dishes

Pochodzenie wyłącznie z Polskich Bieszczad

W cenie ryż basmati 150g lub placek naan

Naan or basmati rice in price

Mutton curry

84 PLN

Kawałki baraniny duszone z cebulą i pomidorami w sosie curry z imbirem, kurkumą, garam masala oraz szczypiorkiem 350g

Chunks of mutton cooked with onion, tomatoes in curry sauce with ginger, turmeric, garam masala and chive



Handi Meat

85 PLN

Kawałki baraniny w sosie pomidorowo - cebulowym z warzywami, imbirem, czosnkiem, kolendrą, papryką i szczypiorkiem 330g

Chunks of mutton in tomato and onion sauce cooked with vegetables, ginger, garlic, coriander, pepper and chive



Mutton Saagwola

85 PLN

Kawałki baraniny w sosie kremowo - szpinakowym z mieszanką indyjskich przypraw 350g

Chunks of mutton in creamy spinach sauce with indian spices

Mutton Korma

88 PLN

Kawałki baraniny w kremowym białym i brązowym sosie z dodatkiem mleka kokosowego, jogurtu, garam masala, kolendry, kurkumy i imbiru 350g

Chunks of mutton in creamy sauce with coconut milk, yoghurt, garam masala, coriander, turmeric and ginger

Mutton Rogan Josh

88 PLN

Kawałki baraniny gotowane z pomidorami, cebulą, imbirem, czosnkiem, świeżą kolendrą, szczypiorkiem, garam masala, kitchen king oraz oliwą chilli - czosnkową 350g

Chunks of mutton cooked with tomatoes, onion, ginger, garlic, fresh coriander, chive, garam masala, kitchen king and chilly - garlic oil



Mutton Kofta

69 PLN

Pulpeciki z baraniny gotowane w sosie pomidorowo - cebulowym z dodatkiem imbiru, czosnku, kolendry, kminu rzymskiego, kurkumy, czerwonego chilli, garam masala, kitchen king, liścia laurowego, goździków i cynamonu - 250g

Mutton meatballs cooked with tomatoes, onion, ginger, garlic, coriander, cumin, turmeric, red chilli, garam masala, kitchen king, bay leaf, cloves and cinamon



Rumsztyk Jagnięcy

59 PLN

Nadziewany serem, podawany z duszonymi warzywami oraz autorskim sosem na bazie pomidorów, czosnku, imbiru, mango oraz sezamu. 350g

Minced mutton, stuffed with cheese, served with steamed vegetables and tomatoe, ginger, garlic, mango and sesame based sauce.

Dania z Jagnięciny

Lamb dishes

Pochodzenie wyłącznie z Polskich Bieszczad

W cenie ryż basmati 150g lub placek naan

Naan or basmati rice in price

Comber Jagnięcy

Marynowane kawałki jagnięciny gotowane z cebulą, pomidorami, curry, imbirem, kurkumą, garam masala, świeżą kolendrą i szczypiorkiem. Podawane z bulionem, sałatką, papadem i ryżem/roti 450g

Marinated chunks of lamb cooked with onion, tomatoes, curry, ginger, garlic, turmeric, garam masala, fresh coriander and chive. Served with broth, salad, papad and rice/roti

92 PLN



Giczki jagnięce

Marynowane giczki jagnięce w sosie czosnkowo - imbirowym z przyprawami indyjskimi.

Podawane z bulionem, sałatką, papadem i ryżem/roti 450g

Marinated lamb shank cooked with ginger, garlic sauce and indian spices. Served with broth, salad, papad and rice/roti 450g

92 PLN



Lamb Shank

Marynowana gicz jagnięca w sosie cebulowym z imbirem, czosnkiem, kurkumą, green masala, świeżą kolendrą, pastą z orzechów nerkowca oraz śmietanką, serwowana z ryżem/roti, sałatką oraz bulionem 450g

Marinated lamb shank cooked with onion sauce, garlic, ginger, turmeric, green masala, fresh coriander, cashewnut paste and cream served with rice/roti, salad and broth.

92 PLN



Dal Gosh

Kawałki jagnięciny w sosie z soczewicą, z dodatkiem suszonego chilli, cebuli, świeżej kolendry, soku z cytryny oraz indyjskich przypraw 350g

Chunks of lamb in lentil sauce with dried chilly, onion, fresh coriander, lemon juice and indian spices

89 PLN



Lamb Vindalu

Kawałki jagnięciny gotowane z ziemniakami, cebulą, pomidorami, czosnkiem, imbirem, garam masala, curry, kurkumą, świeżą kolendrą i szczypiorkiem 350g

Chunks of lamb cooked with potatoes, onion, tomatoes, garlic, ginger, garam masala, curry, turmeric, fresh coriander and chive

89 PLN



Dania z Koziny

Goat dishes

Pochodzenie wyłącznie z Polskich Bieszczad

W cenie ryż basmati 150g lub placek naan

Naan or basmati rice in price

Goat Rogan Josh

Kawałki koziny gotowane z pomidorami, cebulą, imbirem, czosnkiem, świeżą kolendrą, szczypiorkiem, garam masala, kitchen king i oliwą chilli - czosnkową 350g

Chunks of goat meat cooked with tomatoes, onion, ginger, garlic, fresh coriander, chive, garam masala, kitchen king, chilly - garlic oil

90 PLN



Tawa Meat

Kawałki koziny w sosie pomidorowo - cebulowym z imbirem, czosnkiem, mieszanką przypraw indyjskich oraz kolendrą 350g

Chunks of goat meat in onion and tomato sauce with ginger, garlic, indian spices and fresh coriander

90 PLN



Kadai Meat

Kawałki koziny w sosie pomidorowo - cebulowym z imbirem, czosnkiem, kolendrą, mieszanką papryk i szczypiorkiem 350g

Chunks of goat meat in onion and tomato sauce with ginger, garlic, coriander, pepper mix and chive

90 PLN



Goat Curry

Kawałki koziny duszone z cebulą i pomidorami w sosie curry z imbirem, kurkumą, garam masala oraz szczypiorkiem 350g

Chunks of goat meat cooked with onion and tomato in curry sauce with ginger, turmeric, garam masala and chive

90 PLN



Ryby i Owoce Morza

Seafood

W cenie ryż basmati 150g lub placek naan

Naan or basmati rice in price

Salmon curry

Kawałki łososia gotowane w sosie Indian brown z kardamonem, goździkami, liściem laurowym, świeżą kolendrą, szczypiorkiem oraz papryczkami chilli i green masala 300g
Chunks of salmon cooked in Indian brown sauce with cardamon, cloves, bay leave, garam masala, fresh coriander, chive and chilli

75 PLN



Tuna Steak

Smażony stek z tuńczyka podawany z warzywami oraz autorskim sosem na bazie bulionu z dodatkiem, wina i mieszanki przypraw. 350g
Fried tuna steak served with vegetables and special sauce with wine and mix of spices.

59 PLN



Butter Lemon Salmon

Marynowany łosoś w sosie z musztardy z masłem i cytryną, bazylią oraz sosem z gorczycy podawany z sałatką oraz ryżem/roti 370g
Salmon marinated in mustard with butter and lemon, basil served with mustard seeds sauce, salad and rice/roti

78 PLN

Prawn Masala

Krewetki w sosie pomidorowo - cebulowym z grzybami, siekaną papryką, szczypiorkiem i kolendrą 350g
Prawns in tomato and onion sauce with mushrooms, chopped pepper, chive and coriander

69 PLN



Chilli Prawn

Krewetki panierowane w jajku i mące kukurydzianej, podawane z mieszanką papryk, czosnkiem, imbiru i chilli w ciemnym sosie sojowym 300g
Prawns fried in starchy egg butter served with bell peppers, garlic, ginger, chilli in dark soy sauce

69 PLN



Seafood Curry

Kawałki łososia, kalmary, mule oraz krewetki gotowane w białym winie i ciemnym sojowym i rybny sos z dodatkiem imbiru, czosnku oraz pomidorów koktajlowych 320g
Chunks of salmon, squids, mules and prawns cooked in white wine, dark soy and fish sauce with garlic, ginger and cherry tomatoes

74 PLN



Tandoori Salmon

Marynowany łosoś, grillowany w piecu tandoor podawany z konfiturą Indian mango, sałatką oraz słonym chipsem z soczewicy 370g
Marinated salmon grilled in tandoori oven served with mango chutney, small salad and papad

78 PLN

Chatpata Prawn

Krewetki smażone w tempurze z płatkami chilli, kawałkami papryki, solą i pieprzem, serwowane z sosem 320g
Prawns fried in tempura powder mixed with chilli flakes, pepper pieces, salt and pepper, served with sauce

69 PLN



Prawn sizzler

Marynowane krewetki z papryką i cebulą smażone w sosie z czosnku, imbiru, pomidorów, słodkiego chilli, kminku i pieprzu podawane z ryżem w stylu sichuan 350g
Marinated prawns fried with peppers and onions in sauce made of ginger, garlic, tomatoes, sweet chilli, cumin and pepper served with sichuan style rice

71 PLN



Steamed Fish

Łosoś gotowany na parze w miodowym sosie sojowym z liśćmi cytryny podawany z brokułami, cukinią i marchewką 320g
Steamed salmon with honey soya sauce, lemon leaves, broccoli, zucchini and carrots

75 PLN

Dania z Kurczaka i Kaczki

Chicken and Duck Dishes

W cenie ryż basmati 150g lub placek naan

Naan or basmati rice in price

Butter Chicken

52 PLN

Kawałki kurczaka w maślano - pomidorowym sosie z indyjskimi przyprawami 350g
Chunks of chicken in tomato sauce with butter, indian spices and cream

Chicken Manchurian

53 PLN

Kawałki kurczaka panierowane w jajku i mące kukurydzianej, podawane z mixem papryk, cebulą, kolendrą i imbirem w ciemnym sosie sojowym 300g
Chunks of chicken fried in starchy egg butter, served with pepper mix, onion, coriander, ginger and dark soy sauce



Kung Pao Chicken

53 PLN

Kawałki kurczaka smażone z chilli, papryką i cebulą, sosem sojowym, sosem chilli oraz ketchupem, podawane ze smażonym ryżem 370g
Chunks of chicken fried with chilli, pepper, onion, soy sauce, chilli sauce and ketchup served with fried rice



Chilli Chicken

52 PLN

Kawałki kurczaka panierowane w jajku i mące kukurydzianej, smażone z mixem papryk, cebulą, kolendrą oraz imbirem z chilli w ciemnym sosie sojowym 300g
Chunks of chicken in egg starchy butter fried with pepper mix, onions, ginger, coriander, chilli and dark soy sauce



Chicken curry

52 PLN

Kawałki kurczaka gotowane w brązowym sosie curry z liściem laurowym, zielonym kardamonem, goździkami, kurkumą, degi mirch, garam masala oraz świeżą kolendrą 350g
Chunks of chicken cooked in brown curry sauce with bay leave, green cardamon, cloves, turmeric, degi mirch, garam masala and fresh coriander



Chicken tikka masala

52 PLN

Kawałki kurczaka w pomidorowo - cebulowym sosie z masłem paprykowym, śmietaną, garam masala, kuminem i kolendrą 350g
Chunks of chicken in tomato and onion sauce with pepper butter, cream, garam masalan cumin and coriander



Chicken Mango Curry

54 PLN

Kawałki kurczaka w aksamitnym sosie mango z mleczkiem kokosowym, świeżym mango oraz green masala serwowane z ryżem kasmari 330g
Chunks of chicken in mango sauce with coconut milk, fresh mango, green masala served with kasmari rice

Chicken Patela

59 PLN

Kawałki kurczaka w pomidorowo - cebulowym sosie owinięte w omlet jajeczny polane sosem z orzeszków nerkowca oraz pomidorowym chutney 300g
Chicken pieces in tomato sauce wrapped in egg omlette, poured with cashewnuts sauce and tomato - chutney sauce

Chicken Korma

54 PLN

Kawałki kurczaka w brązowym i białym sosie z jogurtem, mlekiem kokosowym, masłem i śmietaną, garam masala, kardamonem i kolendrą 350g
Chunks of chicken in brown and white Indian sauce with yoghurt, coconut milk, butter and cream, garam masala, cardamon and coriander powder

Duck Korma



49 PLN

Kaczka gotowana w kremowym sosie kokosowym z orzechami nerkowca, podawana z płatkami kokosowymi
Duck cooked in a creamy coconut sauce with cashews, served with coconut flakes 330g

Sweet and sour chicken

Kawałki kurczaka panierowane w mące kukurydzianej i smażone w słodko - kwaśnym sosie z papryką, cebulą i ananasem 300g
Chunks of chicken in eggy starchy butter fried with sweet and sour sauce, peppers, onion and pineapple

52 PLN

Sesame chicken

Kawałki kurczaka panierowane w jajku i mące kukurydzianej, smażone z mixem papryk, cebulą, kolendrą oraz imbirem i chilli w ciemnym sosie sojowym oraz słodkim sosie chilli z prażonymi ziarnami sezamu 300g
Chunks of chicken in eggy starchy butter fried with pepper mix, onion, coriander, ginger and chilli in dark soy sauce and sweet chilli sauce with sesame seeds

52 PLN



Tandoori Chicken Breast

Pierś kurczaka marynowana w soli, pieprzu, imbirze, czosnku, occie winnym, sosie tandoori oraz jogurcie, pieczona w piecu tandoor, podawana z sosem pomidorowym chutney oraz małą sałatką 260g
Chicken breast marinated in salt, pepper, ginger, garlic, vinegar, tandoori sauce and yoghurt, cooked in tandoori oven, served with tomato chutney and small salad

52 PLN



Madrash Chicken

Kawałki kurczaka gotowane w sosie curry madrash z kawałkami papryki, suszonym chilli, pomidorami, garam masala, kminkiem, degi mirch, masłem i świeżą kolendrą 350g
Chunks of chicken cooked in madrash curry sauce with sliced paprika, dry red chilli, tomatoes, garam masala, cumin powder, degi mirch, butter and fresh coriander

53 PLN



Palak Chicken

Kawałki kurczaka gotowane w sosie szpinakowo - śmietanowym z mieszanką przypraw indyjskich oraz garam masala i śmietanką 350g
Chunks of chicken cooked in spinach and cream sauce with indian spices, garam masala and cream

52 PLN

kadai Duck



49 PLN

kaczka w sosie pomidorowo cebulowym z papryką, oraz dodatkiem garam masala i kitchen king 330g

Duck in tomato and onion sauce with peppers, garam masala and kitchen king



Dania wegetariańskie

Vegetarian Dishes

W cenie ryż basmati 150g lub placek naan
Naan or basmati rice in price

Jhaneko Dal

Soczewica w sosie pomidorowo - cebulowym z chilli, kminkiem, czosnkiem, imbirem, garam masala oraz kolendrą 300g
Lentil cooked in onion and tomato sauce with chilli, cumin, garlic, ginger, garam masala and coriander

43 PLN



Sahi Paneer

Indyjski ser w kremowym sosie pomidorowym z masłem, kozieradką pospolitą, garam masala oraz kardamonem 330g
Indian cheese in creamy tomato sauce with butter, kasuri methi, garam masala and cardamon

46 PLN

Mutter Paneer

Indyjski ser z zielonym groszkiem w indyjskim brązowym i białym sosie z garam masala, curry, kolendrą i śmietaną 320g
Indian cheese with green peas in Indian brown and white sauce with garam masala, curry powder, coriander powder and cream

47 PLN

Palak Paneer

Indyjski ser w sosie szpinakowo - pomidorowym z masłem, kuminem, garam masala oraz śmietaną 330g
Indian cheese in spinach and tomato sauce with butter, cumin, garam masala and cream

45 PLN

Diwani Mix

Brokuły, kalafior, młoda marchew i groszek z serem Paneer w pomidorowo - cebulowym sosie ze świeżym szczypiorkiem i kolendrą 350g
Broccoli, cauliflower, green peas and baby carrot with Paneer cheese in tomato and onion sauce with fresh chive and coriander

46 PLN



Malai Kofta

Indyjski ser smażony w białym i brązowym sosie z esencją różaną, miodem, masłem i śmietaną 350g
Indian fried cheese cooked in white and brown Indian sauce with rose essence, honey, butter and cream

48 PLN

Navaratan Vegetable Korma

Brokuły, kalafior, zielony groszek, fasola, ser paneer, ananas w pomidorowo - cebulowym sosie z orzeszków nerkowca z mlekiem kokosowym 350g
Broccoli, green peas, beans, paneer cheese and pineapple in tomato and onion sauce with cashewnuts and coconut milk

49 PLN

Madrash Paneer

Kawałki sera Paneer gotowane w sosie curry madrash z kawałkami papryki, suszonym chilli, pomidorami, garam masala, kminkiem, degi mirch, masłem i świeżą kolendrą 350g
Chunks of Paneer cheese cooked in madrash curry sauce with sliced paprika, dry red chilli, tomatoes, garam masala, cumin powder, degi mirch, butter and fresh coriander

49 PLN



Kadai Paneer

Indyjski ser Paneer gotowany w sosie pomidorowym z cebulą, papryką, chilli, szczypiorkiem, kolendrą, garam masala, kitchen king i kminkiem 350g
Indian Paneer cheese cooked in tomato sauce with onion, pepper, chilli, chive, coriander, garam masala, kitchen king and cumin

48 PLN



Creamy Dal

Mieszanka trzech rodzajów soczewicy gotowanych w indyjskich przyprawach z pomidorami, masłem oraz śmietaną 300g
Three kinds of lentils cooked in Indian spices with tomato, butter and cream

44 PLN

Vegetable Kofta

Warzywne kuleczki z kapusty, szpinaku, marchewki, kalafiora, brokułów z dodatkiem czosnku, imbiru, chilli, smażone na głębokim tłuszczu i podawane w sosie pomidorowym z masłem, śmietaną, garam masala i kolendrą 360g
Vegetable balls made of cabbage, cauliflower, broccoli, carrot, ginger, garlic, wheat flour and chilly deep fried served in onion and tomato sauce with butter, cream, garam masala and coriander

48 PLN



Paneer Korma

Kawałki sera Paneer w brązowym i białym sosie z jogurtem, mlekiem kokosowym, masłem i śmietaną, garam masala, kardamonem i kolendrą 350g
Paneer pieces in brown and white Indian sauce with yoghurt, coconut milk, butter and cream, garam masala, cardamon and coriander powder

51 PLN

Chilli Paneer

Kawałki sera Paneer panierowane w jajku i mące kukurydzianej, smażone z mixem papryk, cebulą, kolendrą oraz imbirem z chilli w ciemnym sosie sojowym 300g
Chunks of Paneer cheese in eggy starchy butter fried with pepper mix, onions, ginger, coriander, chilli and dark soy sauce

48 PLN



Paneer Tikka Masala

Kawałki sera Paneer w sosie pomidorowo - cebulowym z masłem paprykowym, śmietaną, garam masala i kolendrą 350g
Chunks of Paneer cheese in tomato and onion sauce with pepper butter, cream, garam masala and coriander

48 PLN



Tomato Okra

Smażone kawałki okry w sosie pomidorowym z czerwoną cebulką, czosnkiem, imbirem, pomidorkami koktajlowymi, masłem, prażoną cebulką oraz mieszanką przypraw korzennych skropione sokiem z limonki
Fried okra served in tomato sauce with red onion, garlic, ginger, butter, fried onion and indian spices with lemon juice

55 PLN

Dal Makhani

Ciemny sos na bazie śmietany, masła z dodatkiem czarnej fasoli urad dal, soczewicy, czosnku, imbiru oraz bukietu indyjskich przypraw 300g
Dark sauce based on cream and butter with whole urad dal and lentils, garlic, ginger and indian spices

46 PLN

Dania z Ryżem

Rice Dishes

Chicken Fried Rice

Smażony ryż basmati z kurczakiem, warzywami, jajkiem, świeżą kolendrą, szczypiorkiem, ciemnym sosem sojowym, słodkim sosem chilli 400g
Basmati rice fried with pieces of chicken, egg, vegetables, fresh coriander, chives, dark soy sauce and sweet chilli sauce

44 PLN



Chicken Biryani

Ryż basmati z kawałkami kurczaka z pieca tandoor w ciemnym sosie sojowym z dodatkiem esencji różanej, masła, kolendry i gotowanego jajka 380g
Basmati rice fried with chicken pieces, dark soy sauce, rose essence, butter, coriander and boiled egg

47 PLN



Mutton Biryani

Ryż basmati z kawałkami baraniny w ciemnym sosie sojowym z dodatkiem esencji różanej, kolendry, masła i gotowanego jajka 380g
Basmati rice fried with chunks of mutton, dark soy sauce, rose essence, butter, coriander and boiled egg

64 PLN



Prawn Fried Rice

Smażony ryż basmati z krewetkami, warzywami, jajkiem, kolendrą, szczypiorkiem, ciemnym sosem sojowym oraz słodkim sosem chilli 360g
Basmati rice fried with prawns, egg, vegetables, coriander, chives, dark soy sauce and sweet chilli sauce

49 PLN



Vegetable fried rice

Smażony ryż basmati z warzywami, kolendrą, szczypiorkiem, ciemnym sosem sojowym oraz słodkim sosem chilli 360g
Basmati rice fried with vegetables, coriander, chive, dark soy sauce and sweet chilli sauce

42 PLN



Dania Wegańskie

Vegan Dishes

W cenie ryż basmati 150g lub placek naan
Naan or basmati rice in price

Warzywa w woku

42 PLN

Smażona papryka, cebula, pomidory, brokuły, cukinia w sosie sojowym, sosie chilli oraz słodkim chilli 250g

Fried pepper, onion, tomato, broccoli, zucchini with dark soy sauce, chilli sauce and sweet chilli sauce



Salatka z tofu

40 PLN

Mix салат ze smażonym tofu, ogórkiem, marchewką, szpinakiem, rukolą, pomidorkami koktajlowymi polane autorskim dressingiem sałatkowym 330g

Mix of lettuce with fried tofu, cucumber, carrot, spinach, rucola, cherry tomatoes with salad dressing

Vegetable Manchurian

45 PLN

Smażone kulki warzywne z imbirem, czosnkiem, kapustą, kalaflorem, brokułami, marchewką podawane w ciemnym sosie sojowym i delikatnym sosie chilli 300g

Fried vegetable balls made of garlic, ginger, cabbage, cauliflower, broccoli, carrot served in dark soy sauce and light chilli sauce



Sweet and Sour Tofu

47 PLN

Marynowane tofu w mące z ciecierzycy i skrobii kukurydzianej, smażone w sosie z imbiru, ketchupu, mieszanki papryk, cebuli, ananasa, octu oraz słodkiego chilli 300g

Marinated tofu in besan flour and cornstarch fried with ginger, pepper mix, onion, pineapple, ketchup, vinegar and sweet chilli

Bhindi Masala

54 PLN

Smażone kawałki okry w sosie indian masala z mieszanką przypraw kitchen king, garam masala, cebulą czerwoną, cebulką prażoną, kolendrą, czosnkiem oraz imbirem 250g

Fried okra served in indian masala sauce with kitchen king spices, garam masala, red onion, fried onion, coriander, ginger and garlic

Makarony

Pasta

Pad Thai

Makaron ryżowy z kurczakiem, krewetkami, jajkiem, czosnkiem, kielkami fasoli, orzeszkami ziemnymi, marchewką, sosem pad thai, płatkami chilli, szalotką, dymką i limonką 400g
Rice noodles with chicken, prawn, egg, garlic, bean sprouts, peanut, carrot, pad thai sauce, chilli flakes, shallots, spring onion and lime

48 PLN



Singapore Noodles

Makaron ryżowy z kurczakiem, cebulą, czosnkiem, jajkiem, kapustą, marchewką, szczypiorkiem, sosem singapurskim i kielkami fasoli 400g
Rice vermicelli with onion, garlic, chicken, egg, cabbage, carrot, spring onion, singapore sauce, and bean sprouts

44 PLN

Pasta curry

Makaron z kawałkami kurczaka w sosie pomidorowym z cebulą, czosnkiem, imbirem i mieszanką przypraw indyjskich 400g
Pasta with chicken pieces in curry tomato sauce with onion, garlic, ginger and indian spices

41 PLN

Chicken chaumin

Makaron po nepalsku z kurczakiem, smażonym jajkiem, kapustą, cebulą oraz papryką w ciemnym sosie sojowym z dodatkiem ketchupu oraz słodkiego i ostrego sosu chilli 400g
Nepalese style pasta with chicken, fried egg, cabbage, onion and pepper in dark soy sauce with ketchup and sweet spicy chilli sauce

44 PLN



Vegetable chaumin

Makaron po nepalsku z kapustą, brokułem, kalaflorem, marchewką, cebulą oraz papryką w ciemnym sosie sojowym z dodatkiem ketchupu oraz słodkiego i ostrego sosu chilli 400g
Nepalese style pasta with cabbage, broccoli, cauliflower, carrot, onion and pepper in dark soy sauce with ketchup and sweet spicy chilli sauce

42 PLN



Prawn Chaumin

Makaron po nepalsku z krewetkami, smażonym jajkiem, kapustą, cebulą oraz papryką w ciemnym sosie z dodatkiem ketchupu oraz słodkiego i ostrego sosu chilli 400g
Nepalese style pasta with prawns, fried egg, cabbage, onion and pepper in dark soy sauce with ketchup and sweet spicy chilli sauce

48 PLN



Pierogi Momo

Nepalskie pierogi momo z farszem z kurczaka, kapusty i cebuli, podawane z sosem pomidorowym chutney 290g
Nepalese style momo dumplings stuffed with chicken, cabbage and onion, served with tomato chutney

38 PLN



Menu dziecięce

Kids Menu

W cenie ryż basmati 100g lub placek naan

Naan or basmati rice in price

Z wyłączeniem zup / except soups

Tomato soup kids

Krem pomidorowy z masłem, śmietaną i kardamonem, podawany z grzankami 100g

Tomato creamy soup with butter and cardamon served with croutons

18 PLN



Dal soup

Zupa z soczewicy ze śmietaną i masłem oraz kardamonem 100g

Lentil soup with cream, butter and cardamon

19 PLN



Malai Chicken

Kawałki kurczaka w indyjskim białym i brązowym sosie 160g

Chunks of chicken in Indian white and brown sauce with cream and butter

31 PLN

Vegetable Korma

Mieszanka warzyw w indyjskim białym sosie z serem paneer, jogurtem i mleczkiem

kokosowym 160g

Vegetable mixed in Indian white sauce with Paneer cheese, yoghurt and coconut milk

29 PLN



Chicken Korma

Kawałki kurczaka w Indyjskim brązowym i białym sosie z jogurtem, mlekiem kokosowym,

miodem i śmietaną 160g

Chunks of chicken in Indian brown and white sauce with yoghurt, coconut milk, honey and cream

31 PLN

Lamb Korma

Kawałki jagnięciny w indyjskim brązowym i białym sosie z jogurtem, mlekiem kokosowym,

miodem i śmietaną 160g

Chunks of lamb in Indian brown and white sauce with yoghurt, coconut milk, honey and cream

41 PLN

Placki Indyjskie

Indian Bread

Roti

Mąka razowa, sól 100g
Whole flour, salt

9 PLN

Naan

Mąka pszenna, jajka, mleko, cukier, oliwa 120g
Wheat flour, egg, milk, sugar, olive oil

9 PLN

Garlic Roti

Mąka razowa, sól, czosnek 100g
Whole flour, salt, чеснок

12 PLN

Butter Naan

Naan z dodatkiem masła 120g

12 PLN

Paratha

Mąka razowa, sól z masłem 100g
Whole flour, salt with butter

11 PLN

Garlic Naan

Naan z dodatkiem czosnku 120g

13 PLN

Pudina Paratha

Mąka razowa, sól, mięta 100g
Whole flour, salt, mint

13 PLN

Sesame Naan

Naan z dodatkiem sesamu 120g

12 PLN

Onion Paratha

Mąka razowa, sól, cebula 120g
Whole flour, salt, onion

12 PLN

Onion Naan

Naan z dodatkiem cebuli 150g

13 PLN

Potato Paratha

Mąka razowa, sól, ziemniaki 120g
Whole flour, salt, potatoes

13 PLN

Potato Naan

Naan z dodatkiem ziemniaków 150g

13 PLN

Paneer Naan

Naan z dodatkiem sera Paneer 150g

14 PLN

Desery

Desserts

Gulab Jamun

Kulki z masy mlecznej w syropie cukrowym z posmakiem pomarańczy i kardamonu 100g
Creamy milky balls in sugar syrup with cardamon and orange flavour

19 PLN

Lava Cake

Czekoladowy deser z płynnym środkiem 100g
Chocolate fondant

26 PLN

Mango Kulfi

Deser lodowy na bazie mleka i mango 100g
Ice cream dessert based on milk and mango

25 PLN

Chocolate Kulfi

Deser lodowy na bazie mleka z czekoladą i miodem 100g
Ice cream dessert based on milk, chocolate and honey

23 PLN

Fried ice cream

Lody smażone w oryginalnej panierce oraz jajku, z dodatkiem syropu czekoladowego i różanego podawane z pomarańczą oraz miętą 100g
Fried ice cream served with chocolate and rose syrup, orange and mint aside

24 PLN

Bindi coppa straciatella

lody śmietankowo czekoladowe 100g
ice cream with chocolate flavor

19 PLN

Bindi Flute limoncello

lody o smaku cytrynowym 100g
Ice cream with lemon taste

19 PLN

Bindi cipciok

Italian ice cream with chocolate flavor 70ml
Lody włoskie o smaku czekoladowym

19 PLN

Bindi Coppa Pistacchio crema

Lody włoskie o smaku czekoladowym 100g
Ice cream with pistachio taste

19 PLN

Dodatki

Extras

5 PLN

Papad

Cienki, indyjski słony chips z mąki z soczewicy 20g
Thin, salty chips made of lentil flour

16 PLN

Frytki

Frytki w panierce z dodatkiem przypraw 150g
French fries with indian spices

15 PLN

Raita

Jogurt naturalny wymieszany z ogórkiem, marchewką, czarną solą i kuminem 200g
Yoghurt mixed with cucumber, carrot, black salt and cumin

13 PLN

Basmati rice

Sosy i Przyprawy

Sauces and spices

Tom Yum Paste

Olej, trawa cytrynowa, słodkie chilli, cukier, galangal, kwas cytrynowy, liść cytrusowy, czosnek
Oil, lemon grass, sweet chilli, sugar, galangal, garlic, citric acid, kafir

Tom Kha Paste

Mleczko kokosowe, chilli, galangal, sok z cytryny, sól, cebula, cukier
Coconut milk, chilli, galangal, lemon juice, salt, onion, sugar

Dark Sauce

Sos sojowy ciemny, jasny i słodki chilli, sos ostrygowy, ocet balsamiczny, cukier
Dark, light soy sauce, sweet chilli sauce, oyster sauce, balsamic vinegar, sugar

Salad Dressing

Trawa cytrynowa, czosnek, imbir, chilli, kolendra, oliwa, cukier, sok z cytryny i limonki
Lemon grass, garlic, ginger, chilli, coriander, olive oil, sugar, lime and lemon juice

Tomato Chutney

Pomidory, chilli, sok z cytryny, sól, kolendra, pieprz sichuan
Tomatoes, chilli, lemon juice, salt, coriander, sichuan pepper

Tomato Sauce

Pomidory, imbir, czosnek, oliwa, kardamon, kurkuma, chilli
Tomato, ginger, garlic, olive oil, cardamon, turmeric, chilli

Indian Brown Sauce

Cebula, imbir, czosnek, kurkuma, chilli, kardamon, liść laurowy, goździki, oliwa, sos pomidorowy
Onion, ginger, garlic, turmeric, chilli, cardamon, bay leaf, cloves, olive oil, tomato sauce

Indian White Sauce

Orzechy nerkowca, kardamon, biały pieprz, sól, cukier, masło, sos pomidorowy
Cashewnuts, cardamon, white pepper, salt, sugar, butter, tomato sauce

Pudina Chutney

Mięta, cebula, kolendra, imbir, czosnek, chilli, jogurt, czarna sól, mango
Mint, onion, coriander, ginger, garlic, chilli, yoghurt, black salt, mango

Tandoori Marinade

Jogurt, garam masala, deggi mirch, kminek, czarna sól, kardamon, sok z cytryny, olej musztardowy
Yoghurt, garam masala, deggi mirch, cumin, black salt, cardamon, lemon juice, mustard oil

Garam Masala

Liść laurowy, kardamon, goździki, kminek, kolendra, pieprz, cynamon, anyż, gałka muszkatałowa, liście kozieradki, czerwone chilli
Bay leaf, cardamon, cloves, cumin, coriander, pepper, cinamon, star anise, nutmeg, kasuri methi, red chilli

