

Witaj w Kwiecie Peonii

*Domowe dania indyjskie
prezentują na wysokim
poziomie kucharze prosto
z Indii*



Nasze dania specjalne

Our Special dishes

W cenie ryż basmati 150g lub placek naan

Naan or basmati rice in price

• Comber Jagnięce 🌶️

92 PLN

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

• Giczki jagnięce 🌶️

92 PLN

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

• Dal Gosh

89 PLN

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

• Chatpata Prawn 🌶️🌶️

69 PLN

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 suace

• 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

• Lamb Shank

92 PLN

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.

• Salmon TIKKA

79 PLN

Łosoś w stylu indyjskim. Marynowany w aromatycznej mieszance garam masala z czosnkiem i imbirem. Grillowany w piecu tandoor i serwowany z czerwoną cebulą i limonką oraz świeżą sałatką.

Indian style salmon. Marinated in an aromatic mixture of garam masala with garlic and ginger. Grilled in a tandoor oven and served with red onion, lemon and fresh salad

Nasze dania specjalne

Our Special dishes

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

- **Butter Lemon Salmon**

78 PLN

*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

- **Tuna Steak**

69 PLN

*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.

- **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*

- **Chicken Mango Curry**

54 PLN

*Chicken 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 riceMango Curry*

- **Steamed Fish**

75 PLN

*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

- **Seafood Curry**

74 PLN

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

Przystawki

Starters

- **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

- **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 Tandoori balls

- **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

- **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

- **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 grilowany 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

- **Tandoori vegetables**

35 PLN

Kawałki papryki, brokułów, grzybów, cebuli, pomidorów i sera paneer w marynacie z orzechów nerkowca, jogurtu, sera śmietankowego, czarnej soli, garam 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
Grilled in tandoor 250g

Zupy

Soups

• Manchow soup 🌶️

23 PLN

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

• Tamato soup

22 PLN

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

• Dal soup

25 PLN

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

• Fish soup 🐟

33 PLN

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

• Tom yum soup 🌶️

Bulionie warzywnym z chińską kapustą bok choy, grzybami, trawą cytrynową, posiekaną kolendrą i pastą tom yum, podawane z makaronem ryżowym 270g
vegetable broth with freshly chopped bok choy, coriander, mushrooms, lemon grass and tom yum paste served with rice noodles

Chicken 🐔

24 PLN

Prawns 🍤

27 PLN

Vegetables 🥬🥦🍄🟡

24 PLN

• Tom kha soup

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

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

Chicken 🐔

24 PLN

Prawns 🍤

27 PLN

Vegetables 🥬🥦🍄🟡

24 PLN

Dania Główne

Main Dishes

W cenie ryż basmati 150g lub placek naan

Naan or basmati rice in price

• BUTTER

Pomidorowo-maślanym sosie z indyjskimi przyprawami 350g
tomato sauce with butter, indian spices and cream

Chicken 🐔 52 PLN

Paneer 🧀 46 PLN

Mutton 🐑 89 PLN

Prawn 🦐 72 PLN

Fish 🐟 75 PLN

Duck 🦆 57 PLN

• TIKKA MASALA 🌶️

sos pomidorowo- cebulowy z kawałkami papryki i cebuli 350g
tomato and onion sauce with pieces of pepper and onion

Chicken 🐔 52 PLN

Paneer 🧀 46 PLN

Mutton 🐑 89 PLN

Prawn 🦐 72 PLN

Fish 🐟 75 PLN

Duck 🦆 57 PLN

• KADAI 🌶️🌶️

sosie pomidorowym z cebulą, papryką, chilli, szczypiorkiem,
kolendrą, garam masala, kitchen king i kminkiem 350g
Tomato sauce with onion, pepper, chilli, chive, coriander, garam
masala, kitchen king and cumin

Chicken 🐔 53 PLN

Paneer 🧀 48 PLN

Mutton 🐑 89 PLN

Prawn 🦐 74 PLN

Fish 🐟 75 PLN

Duck 🦆 57 PLN

Dania Główne

Main Dishes

W cenie ryż basmati 150g lub placek naan

Naan or basmati rice in price

• CHILLI 🌶️🌶️

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

Chicken 🐔

52 PLN

Paneer 🧀

48 PLN

Prawn 🦐

69 PLN

• KORMA

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

Chicken 🐔

52 PLN

Paneer 🧀

46 PLN

Mutton 🐑

88 PLN

Duck 🦆

55 PLN

• SWEET AND SOUR 🌶️

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

Chicken 🐔

54 PLN

Paneer 🧀

48 PLN

Tofu 🧀

47 PLN

• SIZZLER

papryką i cebulą smażone w sosie z czosnku, imbiru, pomidorów, kminku i pieprzu
peppers and onions fried in a sauce of garlic, ginger, tomatoes, cumin and pepper

Chicken 🐔

54 PLN

Prawn 🦐

71 PLN

Mutton 🐑

92 PLN

Dania Główne

Main Dishes

W cenie ryż basmati 150g lub placek naan

Naan or basmati rice in price

• **MADRAS** 🌶️🌶️🌶️

sosie curry madrash z kawałkami papryki, suszonym chilli, pomidorami, garam masala, kminkiem, degi mirch, masłem i świeżą kolendrą 350g

Madrash curry sauce with sliced paprika, dry red chilli, tomatoes, garam masala, cumin powder, degi mirch, butter and fresh coriander

Chicken 🐔 53 PLN

Paneer 🧀 49 PLN

Mutton 🐑 89 PLN

Prawn 🦐 72 PLN

Fish 🐟 76 PLN

Duck 🦆 57 PLN

• **CURRY** 🌶️🌶️

Brązowym sosie curry z liściem laurowym, zielonym kardamonem, goździkami, kurkumą, degi mirch, garam masala oraz świeżą kolendrą 350g

Brown curry sauce with bay leave, green cardamon, cloves, turmeric, degi mirch, garam masala and fresh coriander

Chicken 🐔 52 PLN

Paneer 🧀 46 PLN

Mutton 🐑 84 PLN

Prawn 🦐 72 PLN

Fish 🐟 75 PLN

Duck 🦆 57 PLN

PALAK 🌶️

sosie szpinakowo - śmietanowym z mieszanką przypraw indyjskich oraz garam masala i śmietanką 350g

spinach and cream sauce with indian spices, garam masala and cream

Chicken 🐔 52 PLN

Paneer 🧀 45 PLN

Mutton 🐑 85 PLN

Prawn 🦐 73 PLN

Fish 🐟 77 PLN

Duck 🦆 57 PLN

Prosto z Indii

Składniki sprowadzone z Indii

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

• 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

• Dal makhni

46 PLN

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

• Vegetable kofta

48 PLN

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 chilli deep fried served in onion and tomato sauce with butter, cream, garam masala and coriander

• Mix vegetables

46 PLN

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

• Malai kofta

48 PLN

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

• Navratan vegetable korma

49 PLN

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

• Dal Tadka

43 PLN

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

Makarony

Pasta

- **Chicken chaumin**

44 PLN

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

- **Vegetable Chaumin**

42 PLN

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

- **Prawn chaumin**

48 PLN

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

- **Perogi momo**

38 PLN

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

- **Pad Thai**

53 PLN

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

Dania z Ryżem

Rice Dishes

- **Chicken Fried Rice**

44 PLN

Smażony ryż basmati z kurczakiem, warzywami, jajkiem, świeżą kolendrą, szczypiorkiem, ciemnym sosem sojowym, słodkim sosem chilli 400g
Basmati rice fried with pie

- **Chicken Biryani** 🌶️

47 PLN

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

- **Mutton Biryani**

64 PLN

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

- **Prawn Fried Rice**

49 PLN

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

- **Vegetable fried rice**

42 PLN

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

Menu dziecięce 🍽️

Kids Menu

W cenie ryż basmati 150g lub placek naan

Naan or basmati rice in price

- **Tamato soup kids**

18 PLN

Krem pomidorowy z masłem, śmietaną i kardamonem, podawany z grzankami 100g
Tomato creamy soup with butter and cardamon served with croutons

- **Dal soup kids**

19 PLN

Zupa z soczewicy ze śmietaną i masłem oraz kardamonem 100g
Lentil soup with cream, butter and cardamon

- **Malai Chicken kids**

31 PLN

Kawałki kurczaka w indyjskim białym i brązowym sosie 160g
Chunks of chicken in Indian white and brown sauce with cream and butter

- **Vegetable Korma**

29 PLN

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

- **Chicken Korma**

31 PLN

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

- **Lamb Korma**

41 PLN

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

- **Frytki**

16 PLN

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

Desery

Desserts

- **Gulab Jamun**

18 PLN

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

- **Lava Cake**

19 PLN

Czekoladowy deser z płynnym środkiem 100g
Chocolate fondant

- **Mango Kulfi**

31 PLN

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

- **Chocolate Kulfi**

29 PLN

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

- **Fried ice cream**

24 PLN

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

Sałatki

Salads

- **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, czerwoną 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

Placki Indyjskie

Indian Bread

• Roti

9 PLN

Mąka razowa, sól 100g
Whole flour, salt

• Garlic Roti

12 PLN

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

• Paratha

11 PLN

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

• Onion Paratha

12 PLN

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

• Potato Paratha

13 PLN

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

• Pudina Paratha

13 PLN

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

• Naan

9 PLN

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

• Butter Naan

12 PLN

Naan z dodatkiem masła 120g

• Garlic Naan

13 PLN

Naan z dodatkiem czosnku 120g

• Sesame Naan

12 PLN

Naan z dodatkiem sesamu 120g

• Onion Naan

13 PLN

Naan z dodatkiem cebuli 150

• Potato Naan

13 PLN

Naan z dodatkiem ziemniaków 150g

• Paneer Naan 14 PLN

Naan z dodatkiem sera Paneer 150g

