


Zupy/Soups

Wegetariańskie/Vegetarian

- CREAM SOUP** 300ml **14,-**
Aromatyczna kremowa zupa do wyboru: **pomidorowa / szpinakowa / grzybowa**
Choice of rich creamy soup tomato / spinach / mushroom
- SWEET CORN VEGETABLE SOUP** 300ml **14,-**
Słodka zupa z kukurydzy
American corn crenels simmered in vegetable stock and seasonings
- HOT & SOUR SOUP** 300ml  **15,-**
Warzywna zupa z grzybami i indyjskimi przyprawami
Shredded vegetables and mushrooms simmered with ginger, garlic and spices
- DAL SOUP** 300ml **14,-**
Zupa z soczewicy
Lentils cooked in vegetable stock


*Wszystkie dania przygotowujemy tylko ze świeżych produktów
Prosimy zapytać kelnera o czas oczekiwania*


Zupy/Soups

Niewegetariańskie/Non-vegetarian

SWEET CORN CHICKEN SOUP 300ml 17,-
Zupa kukurydziana z kurczakiem
American corn kernels simmered in chicken stock and seasonings

CHICKEN SOUP 300ml 15,-
Zupa z kurczaka
Chicken soup

HOT & SOUR SOUP 300ml  kurczak\krewetki
Warzywna zupa z grzybami i indyjskimi przyprawami z kurczakiem lub z
krewetkami 18,-/23,-
Shredded vegetables and mushrooms simmered with ginger, garlic and spices with
chicken or prawns

TOM KHA 300ml  kurczak/krewetki
Pikantna zupa z tom kha pasta, zmieszana z mlekiem kokosowym, przyprawą tajską
duszoną ze świeżym imbirem, trawą cytrynową, pieczarkami 20,-/25,-
Home preparation tom kga paste, blended with selective stuffs, coconut milk and
simmered with fresh galangal, lemongrass and mushrooms






*Wszystkie dania przygotowujemy tylko ze świeżych produktów
Prosimy zapytać kelnera o czas oczekiwania*

Przekąski/Starters

BAINGAN PAKORA (8 szt) Bakłażan w panierce z soczewicy Eggplant topped with lentils;	15,-
GOBI PAKORA (8 szt) Kalafior w panierce z soczewicy Cauliflower topped with lentils	13,-
ONION BHAJI (8 szt)  Cebulowe krążki w panierce Onion rings topped with lentils	15,-
PANEER PAKORA (8 szt) Panierowany indyjski ser Cottage cheese battered and deep fried	19,-
PAPAD/MASALA PAPAD (2 szt) Chrupiące indyjskie chipsy z soczewicy przyprawione na ostro Crisps Indian wafers made from lentils; roasted or spiced	5,-/7,-
MIX VEGETABLE PAKORA (12 szt) Panierowane warzywa Vegetables battered and deep fried	15,-

*Wszystkie dania przygotowujemy tylko ze świeżych produktów
Prosimy zapytać kelnera o czas oczekiwania*

Przekąski/Starters

- ALOO TIKI** (6 szt)  15,-
Indyjskie placki ziemniaczane
Potat fritters blended with Indian spices, deep fried in oil
- SAMOSA** (2 szt)  12,-
Krucze pierożki nadziewane ziemniakami i zielonym groszkiem
Triangular pastry stuffed with minced vegetables
- CHICKEN PAKORA** (10 szt)  19,-
Kawałki kurczaka panierowane w mące z soczewicy
Pieces of chicken battered and deep fried
- JHINGA PAKORA** (7 szt)  35,-
Krewetki panierowane w mące z soczewicy
Prawns battered and deep fried
- CHICKEN SAMOSA** (2 szt)  15,-
Krucze pierożki nadziewane kurczakiem, ziemniakami i zielonym groszkiem
Triangular pastry stuffed with chicken and minced vegetables


*Wszystkie dania przygotowujemy tylko ze świeżych produktów
Prosimy zapytać kelnera, o czas oczekiwania*


Dania mięsne/Main courses


- HONG KONG** 350g  kurczak/krewetki/ryba 35,-/49,-/33,-
Panierowane z papryką, cebulą, orzechami nerkowca w czosnkowo imbirowym sosie
Deep fried with capsicum, onion, cashewnuts cooked with garlic, ginger sauce
- BUTTER CHICKEN** 350g 35,-
Kawałki kurczaka gotowane w kremowym pomidorowym sosie
Spicy pieces of boneless chicken cooked in creamy tomato sauce
- BUTTER TIKKA MASALA** 350g  kurczak/baranina 37,-/39,-
Sos z pomidorów, orzechów nerkowca i masła
Cooked in Tandoor, blended with tomato, cashew and cream sauce
- CURRY** 350g  baranina/kurczak/ryba/krewetki 39,-/37,-/34,-/45,-
Sos curry
Curry sauce
- KADAI** 350g  ryba/kurczak/baranina/krewetki 35,-/37,-/39,-/45,-
Sos z curry i cebuli
Kadai cooked in onion gravy with Indian spices
- SHAHI KORMA** 350g kurczak/baranina/krewetki 37,-/39,-/45,-
Łagodny kremowy sos z orzechów nerkowca i migdałów
Cashew and almonds in mild creamy sauce
- CHILLI** 350g  kurczak/ryba 37,-/36,-
Chilli z cebulą, papryką oraz imbirem
Chilli with onion, capsicum and ginger
- PALAK** 350g kurczak/baranina 37,-/39,-
Sos szpinakowy
Spinach sauce


*Wszystkie dania przygotowujemy tylko ze świeżych produktów.
Prosimy zapytać kelnera o czas oczekiwania*

Dania mięsne/Main courses

KOLHAPURI 350g  ryba/kurczak/baranina/krewetki
Pikantny słodko-kwaśny sos pomidorowy 34,-/ 36,-/38,-/45,-
Kolhapuri in a spicy sweet and sour tomato sauce

MADRAS 350g  kurczak/baranina/krewetki/ryba 37,-/39,-/45,-/34,-
Ostry południowo-indyjski sos z dodatkiem mleka kokosowego i liści curry
Cooked in spicy south indian cury sauce with coconut milk and curry leaves

VINDALOO 350g  kurczak/baranina
Ostry sos curry z ziemniakiem 37,-40,-
Vindaloo with potato in hot curry sauce


LAMB SEEKH KEBAB MASALA 350g  39,-
Baranie mięso mielone, marynowane z przyprawami, grillowane w tandoor w pomidorowym sosie masala
Minced fresh lamb meat marinated with spices and grilled in tandoor finally ossed in onion and tomato


JHINGA MASALA 350g  43,-
Krewetki w sosie masala
Prawns in special Indian herbs and spices sauce

*Wszystkie dania przygotowujemy tylko ze świeżych produktów.
Prosimy zapytać kelnera o czas oczekiwania*

Dania wegetariańskie/Vegetarian

CHANNA MASALA 350g  **28,-**
Ciecierzycza w sosie cebulowo-pomidorowym
Chick peas cooked in an onion tomato sauces

ALOO ADRAGI GOBI 350g  **28,-**
Ziemniaki i kalafior duszone w cebulowo-pomidorowym sosie z dodatkiem imbiru
Potatoes and cauliflower with onion tomato sauce with ginger

DAL TADKA 350g  **30,-**
Żółta soczewica gotowana w pomidorowym sosie z indyjskimi przyprawami
Yellow lentils in a sauce with tomato Indian spices

SHAHI PANEER 350g **33,-**
Indyjski ser z orzechami nerkowca i migdałami w sosie z cebuli
Indian cottage cheese cooked with cashew and almonds in onion sauce

PALAK PANEER 350g **33,-**
Indyjski ser w sosie szpinakowym z czosnkiem
Cottage cheese tempered with garlic and tossed with spinach

*Wszystkie dania przygotowujemy tylko ze świeżych produktów
Prosimy zapytać kelnera o czas oczekiwania*

Dania wegetariańskie/Vegetarian

KADAI PANEER 350g 	33,-
Indyjski ser z warzywami w sosie curry Cottage cheese tossed with capsicum and onion in gravy	
PANEER TIKKA MASALA 350g 	33,-
Ser indyjski w kremowym sosie pomidorowym Cottage cheese blended with tomato, cream and butter sauce	
DAL MAKHANI 350g	30,-
Czarna soczewica w sosie śmietanowym Black lentils simmered overnight with butter and cream	
PANEER CHILLI (DRY) 350g 	34,-
Soczysty indyjski ser smażony z chili, cebulą, papryką w sosie sojowym Juicy fried cottage cheese tossed with chili, onion, capsicum flavored soya sauce	
ALOO BHINDI MASALA 350g 	32,-
Ziemniaki duszone z okrą w cebulowo pomidorowym sosie Potatoes cooked with ladyfingers in a onion tomato sauce	




*Wszystkie dania przygotowujemy tylko ze świeżych produktów
Prosimy zapytać kelnera o czas oczekiwania*

Sizzler

- PANEER TIKKA SIZZLER** 400g  **34,-**
Indyjski ser w jogurcie, przyprawach indyjskich, pieczony w piecu tandoor
Cottage cheese with yoghurt, Indian spices, grilled in tandoor
- CHICKEN TANDOORI SIZZLER** 400g  **35,-**
Kurczak w jogurcie, przyprawach indyjskich, pieczony w piecu tandoor
Chicken marinated with yoghurt, Indian spices, grilled in tandoor
- MIX GRILL SIZZLER** 400g  **45,-**
Kurczak, baranina i ryba, w przyprawach indyjskich z pieca tandoor
Chicken, lamb and fish with Indian spices grilled in tandoor
- LAMB SEEKH KEBAB SIZZLER** 200g  **36,-**
Kebab z mielonej baraniny z pieca tandoor
Minced lamb blended with spices and skewered, grilled in tandoor
- JAIPURI SIZZLER** 400g  **kurczak/baranina** **36,-/42,-**
Mięso bez kości w sosie z papryką, cebulą, pieczarki, serwowany na gorącym półmisku
Chicken boneless and mushroom with onion and pepper sauce, served on hot platter

*Wszystkie dania przygotowujemy tylko ze świeżych produktów
Prosimy zapytać kelnera o czas oczekiwania*

Sizzler




- JHINGA TANDOORI SIZZLER** 11 szt  **60,-**
Krewetki marynowane w jogurcie, przyprawach indyjskich z pieca tandoor
Prawns marinated with yoghurt, Indian spices, grilled in tandoor
- FISH TIKKA** 350g  **40,-**
Łosoś marynowany w jogurcie i przyprawach indyjskich z pieca tandoor
Salmon marinated with yoghurt, Indian spices, grilled in tandoor
- CHICKEN TIKKA** 400g  **35,-**
Pikantne, marynowane kawałki kurczaka, grilowane w piecu tandoor
Hot grilled royal flavor chicken morsels marinated with yoghurt
- MALAI CHICKEN TIKKA** 250g **30,-**
Kawałki kurczaka w łagodnej marynacie z orzechów nerkowca z pieca tandoor
Pieces of chicken marinated in cechevs nuts from tandoor

*Wszystkie dania przygotowujemy tylko ze świeżych produktów
Prosimy zapytać kelnera o czas oczekiwania*

Menu dla dzieci/Kids menu

FRENCH FRIES Frytki Fries	9,-
FISH FINGER Paluszki rybne A homestyle preparation crumb fried fish fingers	17,-
CHICKEN FINGERS Paluszki z kurczaka A homestyle preparation crumb fried chicken fingers	17,-

Makarony/Noodles

VEG CHOWMEIN 400g  Smażony makaron z warzywami Fried noodles with vegetables	22,-
CHICKEN CHOWMEIN 400g  Smażony makaron z kurczakiem i warzywami Fried noodles with chicken and vegetables	26,-
PROWNS CHOWMEIN 400g  Smażony makaron z krewetkami i warzywami Fried noodles with prawns and vegetables	33,-


*Wszystkie dania przygotowujemy tylko ze świeżych produktów
Prosimy zapytać kelnera o czas oczekiwania*

Salatki/Salads

Wegetariańskie/Vegetarian

BUDDHA GREEN SALAD 200g **15,-**
Plasterki sezonowych warzyw z oliwkami
Seasonal garden green sliced vegetables with olives

Niewegetariańskie / Non-vegetarian

CHICKEN SALAD 200g  **20,-**
Marynowany, grilowany kurczak z dodatkiem sałaty, pomidora, ogórka i cebuli w sosie cytrynowym
Marinated grilled chicken blended with lettuce, tomato, cucumber and onion in lemon dressing

*Wszystkie dania przygotowujemy tylko ze świeżych produktów
Prosimy zapytać kelnera o czas oczekiwania*

Tradycyjne pieczywo indyjskie

Indian breads

ONION KULCHA	12,-
Chleb naan faszerowany cebulą i przyprawami Naan topped with onion and spices	
PLAIN NAAN	6,-
Placek z pszennej mąki Indian bread made from white flour baked in the walls of the clay oven	
BUTTER NAAN	8,-
Placek z pszennej mąki z masłem Naan bread topped with butter	
GARLIC NAAN	12,-
Placek z pszennej mąki z masłem i świeżym czosnkiem Naan bread topped with garlic	
TANDOORI ROTI	8,-
Pieczywo roti Whole wheat flour bread baked in tandoor	
LACHA PARATHA	12,-
Wielowarstwowy placek z mąki pełnoziarnistej Whole wheat flour multi layered bread baked in tandoor	
STUFFED ALOO PARATHA	13,-
Placek z mąki pszennej z ziemniakami i przyprawami Naan bread stuffed with potatoes and spices	
STUFFED PANEER PARATHA	20,-
Placek z mąki pszennej z indyjskim serem i przyprawami Naan bread stuffed with cottage cheese and spices	
PESHWARI NAAN	17,-
Placek z bakaliami i serem indyjskim Minced cottage cheese blended with ceshew; raisins and coconut stuffed in Indian bread	
KEEMA NAAN	25,-
Placek z pszennej mąki z mieloną baraniną Naan bread stuffed with home made minced lamb	

*Wszystkie dania przygotowujemy tylko ze świeżych produktów
Prosimy zapytać kelnera o czas oczekiwania*

Dania z ryżu basmati

Basmati rice dishes

PLAIN RICE / JEERA RICE 200g 7,-/ 9,-
Ryż basmati klasyczny /ryż basmati z kminkiem

A plain boiled basmati rice/ basmati rice cooked with cumin


SAFFRON RICE 200g 12,-
Ryż basmati z dodatkiem szafranu
Basmati rice cooked with saffron


EGG FRIED RICE 200g 13,-
Ryż basmati smażony z jajkiem
Basmati rice fried with egg

CHICKEN FRIED RICE 350g  22,-
Ryż basmati smażony z kawałkami kurczaka i jajkiem

Basmati rice tossed with pieces of chicken and egg

VEGETABLE PULAO 400g 17,-
Ryż basmati z serem indyjskim i warzywami-
Basmati rice cooked with cottage cheese and vegetables

VEGETABLE BIRYANI 400g  25,-
Rozmaite warzywa smażone z ryżem basmati
Seasonal vegetables and basmati rice cooked in home style preparation

BIRYANI 400g  kurczak/baranina/krewetki 33,-/36,-/43,-
Ryż basmati z kawałkami marynowanego mięsa
Tender pieces of marinated meat mixed with spices and cooked with basmati rice

*Wszystkie dania przygotowujemy tylko ze świeżych produktów
Prosimy zapytać kelnera o czas oczekiwania*

Desery/Desserts

GULAB JAMUN

Kulki mleczne w gorącym syropie kardamonowym, serwowane z lodami 16,-
Creamy milk balls poached in sweet cardamon syrup, served with ice cream

MANGO KULFI

Tradycyjne indyjskie lody o smaku mango 15,-
Traditional Indian mango ice cream

ICE CREAM

Waniliowe, truskawkowe 10,-
Vanilla, strawberry

Jogurty/Yoghurts

SADA DAHI

Jogurt naturalny 6,-
Plain yoghurt

MIXED RAITA

Jogurt z warzywami 8,-
Plain yoghurt blended with mix of vegetables



Zimne napoje/Cold beverages

SOKI/JUICE 200ml Pomarańczowy, jabłko, grejfrut, czarna porzeczka Juice: orange, apple, grapefruit, black currant	6,-
NAPOJE GAZOWANE 200ml Pepsi, pepsi light, 7UP, mirinda, tonic	6,-
FRESH LIME JUICE Świeży napój cytrynowy, słodki lub słony Lemon drink, sweet or salty	10,-
WODA MINERALNA/ WATER 300ml Gazowana, niegazowa Sparkling, plain	6,-
WODA N/GAZ 1,5l Water plain 1,5l	15,-
LASSI 200ml Napój jogurtowy z kminkiem, słodki lub słony Yoghurt drink, sweet or salty	12,-
MANGO LASSI 200ml Pitny jogurt o smaku mango Mango pulp blended with yoghurt and sugar	12,-
SHAKE mango/vanilia/truskawka 200ml Shake mleczny Milk shake	13,-/12,-/12,-

Gorące napoje / hot beverages

MASALA CHAAI	9,-
Indyjska herbata z mlekiem, imbirem i kardamonem Indian tea brewed with milk, cardamon, ginger	
FILTER COFFE	7,-
Słynna kawa z południa Indii Famous cofee from south India	
HERBATA/TEA	8,-
czarna/zielona/mięta/owocowa black/green/mint/fruit	
KAWA/COFFEE	7,-
ESPRESSO	7,-
ESPRESSO DOUBLE	10,-
LATTE	10,-