Welcome to Bombaj Masala Indian Restaurant

Witamy w Restauracji Indyjskiej Bombaj Masala
INDIAN chef / Szef Kuchni: **Makan Rawat Singh**

Special Offers for Our Dear Guests
Oferty Specjalne dla Naszych Gości

Monday - Friday / Poniedziałek - Piątek
12.00 - 16.00 - LUNCH – 25 zł
Monday - Thursday/ Poniedziałek - Czwartek
16.00 - 18.00 - HAPPY HOURS
Sunday / Niedziela
14.00 - 18.00 - Animation for Kids / Animacje dla Dzieci

Dear Guests, if you are happy about the food and service, please don't forget about tips for our staff.

For organized groups over 4 people we charge 10% service.

Drodzy Goście, jeśli jesteście zadowoleni z jedzenia oraz Obsługi, nie zapomnijcie o napiwkach dla naszego personelu.

Dla grup powyżej 4 osób doliczamy 10% serwisu.

www.bombajmasala.pl

List of allergens found in our dishes is available at the Service.
Lista alergenów występujących w naszych daniach dostępna u obsługi.

bombay masala

VEGETARIAN STARTERS / PRZEKĄSKI WEGETARIAŃSKIE

1. SAMOSA 🌶 — 16 ZŁ
Crispy dumplings stuffed with potatoes and green peas
Smażone pierogi nadziewane ziemniakami i groszkiem

2. SAMPHIRE KOLIWADA — 24 ZŁ
Samphire battered in spicy dough and deep fried
Soliród w pikantnym cieście z mąki grochowej

3. HARA BARA KEBAB — 18 ZŁ
Mixed vegetable cutlets
Kotleciki z mieszanych warzyw

4. ANGARI TIKKI 🌶🌶🌶 — 18 ZŁ
Spicy vegetable cutlets
Pikantne kotleciki z mieszanych warzyw

5. PAKORAS DELIGHT ☺ — 19 ZŁ
Variety of vegetables battered and deep-fried
Kawałki warzyw w cieście z maki grochowej

6. ONION BHAJIA ☺ 🌿 — 18 ZŁ
Golden fried onions
Cebulowe kulki smażone na sposób indyjski

7. PANEER TIKKA 🌶 — 26 ZŁ
Home made cottage cheese marinated and grilled in tandoor
Świeży biały ser marynowany i pieczony w piecu tandoor

8. MAKHMALI KEBAB 🌿 — 26 ZŁ
Minced vegetables kebab
Kebab z mielonych warzyw

🌶 spicy / ostry ☺ mild / łagodny 🌿 vegan / wegańskie

NON VEGETARIAN STARTERS / PRZEKĄSKI MIĘSNE

9. CHICKEN 65 🌶 — 26 zł
Pieces of chicken in spicy dough with curry leaves
Kawałki kurczaka w ostrym cieście z liśćmi curry

10. MUTTON SAMOSA — 19 zł
Crispy dumplings stuffed with lamb and potatoes
Smażone pierożki nadziewane jagnięciną i ziemniakami

11. PRAWNS KOLIWADA 🌶 — 39 zł
Shrimps fried in spicy dough
Krewetki smażone w ostrym cieście

12. JHINGA FRY 🌶 — 39 zł
Shrimps fried on ghee butter with garlic, curry leaves and coriander
Krewetki smażone na klarowanym maśle z czosnkiem, liśćmi curry i kolendrą

FROM TANDOOR OVEN / Z PIECA TANDOOR

13. MALAI KEBAB ☺ — 26 zł
Pieces of chicken marinated in cashewnut paste
Kawałki kurczaka marynowane w orzechach nerkowca

14. CHICKEN TIKKA 🌶 — 26 zł
Chunks of chicken marinated in indian spices
Kawałki kurczaka marynowane na ostro

15. GOSHT SEEKH KEBAB 🌶🌶 — 32 zł
Minced mutton kebab
Kebab z mielonej jagnięciny pieczony w piecu tandoor

16. FISH TIKKA 🌶 — 26 zł
Marinated pieces of fish barbecued
Kawałki ryby upieczone w piecu tandoor

17. LASOONI PRAWNS 🌶 — 39 zł
Shrimps marinated in garlic & herbs roasted in clay oven
Krewetki marynowane w ziołach i czosnku upieczone w piecu tandoor

CHEF'S PLATTERS / PLATERY SZEFA KUCHNI

18. VEGETARIAN CHEFS PLATTER 49 zł

Assorted platter of vegetarian kebabs
Półmisek wegetariańskich przekąsek
PANEER TIKKA, PAKORAS DELIGHT, HARA BARA KEBAB, ANGARI TIKKI, MAKHMALI KEBAB, MUSHROOM/PIECZARKI

19. MEAT CHEFS PLATTER 59 zł

Assorted platter of non vegetarian kebabs
Półmisek mięsnych przekąsek
CHICKEN TIKKA, MALAI KEBAB, GOSHT SEEKH KEBAB, PRAWNS KOLIWADA, FISH TIKKA

20. MIX CHEFS PLATTER 55 zł

Assorted platter of vegetarian and non vegetarian kebabs
Półmisek wegetariańskich i mięsnych przekąsek
CHICKEN TIKKA, MALAI KEBAB, FISH TIKKA, PAKORAS DELIGHT, HARA BARA KEBAB, MAKHMALI KEBAB

SALADS / SAŁATY

21. MIX VEGETABLE SALAD small / mała porcja 16 zł

Fresh vegetables salad with vinaigrette sauce
Sałata z mieszanych warzyw z sosem vinaigrette

22. CHICKEN SALAD 29 zł

Salad with pieces of tandoori chicken breast
Sałata z kawałkami grillowanego kurczaka

23. PRAWNS SALAD 39 zł

Mix salad leaves with cucumber, mango and king prawns
Sałata z ogórkiem, mango i krewetkami królewskimi

spicy / ostry mild / łagodny vegan / wegańskie

Chef's Special / Szef Kuchni poleca

FROM TANDOOR OVEN / Z PIECA TANDOOR

24. RESHMI PANEER TIKKA 34 zł
Grilled cottage cheese with courgette and pepper served with coriander pesto
Grillowany ser Paneer z cukinią i papryką podawane z pesto kolendrowym

25. GOSHT SEEKH PARATHA 32 zł
Indian bread stuffed with minced lamb meat
Chlebek indyjski nadziewany mieloną jagnięciną

26. TANDOORI CHICKEN 38 zł
Spicy chicken roasted in tandoor served with mix salad and raita
Kurczak pieczony w pikantnej marynacie podawany
z mieszaną sałatą oraz raitą

27. TANDOORI FISH SAMUDRA 44 zł
Zander marinated in Indian spices roasted with courgette and lemon
served on garlic chilli sauce
Sandacz marynowany w indyjskich przyprawach pieczony z cukinią i cytryną
podawany na ostrym sosie z chilli oraz sałatką

28. TANDOORI LAMB 49 zł
Pieces of lamb marinated in indian herbs roasted in clay oven served
with mint sauce and salad
Kawałki jagnięciny w indyjskich ziołach pieczone w piecu
podawane z sosem miętowym oraz sałatką

spicy / ostry mild / łagodny vegan / wegańskie

SOUPS / ZUPY

29. MULLIGATAWNY SHORBA — 12 zł
Creamy lentil soup
Kremowa zupa z soczewicy

30. CHICKEN SHORBA — 14 zł
Creamy chicken soup
Kremowa zupa z kawałkami kurczaka

31. MUTTON SHORBA — 18 zł
Mutton soup
Zupa z jagnięciną

32. SEAFOOD SHORBA — 19 zł
Spicy sea food soup
Pikantna zupa z owocami morza

SIZZLERS / DANIA NA GORĄCYM PÓŁMISKU

33. VEGETARIAN SIZZLER — 36 zł
Selected vegetables and paneer fried in Indian spices served on hot platter
Indyjskie warzywa i ser paneer smażone i podawane na gorącym półmisku

34. CHICKEN TIKKA SIZZLER — 42 zł
Chicken tikka fried with vegetables served on hot platter
Kurczak z pieca tandoor z warzywami podawany na gorącym półmisku

35. MUTTON BHINDI SIZZLER — 46 zł
Pieces of lamb and okra served on hot platter
Kawałki jagnięciny z okra podawane na gorącym półmisku

36. SEAFOOD SIZZLER — 48 zł
Selection of seafood fried with vegetables served on a hot platter
Owoce morza smażone z warzywami podawane na gorącym półmisku

spicy / ostry mild / łagodny vegan / wegańskie

Vegetarian curries / Dania wegetariańskie

37. YELLOW DAAL TARKA 🌶🌿 — 26 zł
Yellow lentils fried with onion, tomato & chilli
Żółta soczewica smażona z cebulą, pomidorami i chilli

38. BOMBAJ MASALA DAAL 🌶 — 26 zł
Black lentils cooked in tomato-butter gravy
Ciemna soczewica gotowana w sosie pomidorowo-maślanym

39. DAAL PANCHIRANGI 🌶🌶 — 26 zł
Mix of 5 different lentils cooked in onion-butter gravy
Mieszanka pięciu soczewic duszona w sosie cebulowo-maślanym

40. PINDI CHANA MASALA 🌶🌿 — 26 zł
Chickpeas and potatoes fried with tomato-onion gravy
Ciecierzyca z ziemniakami smażona w pomidorowo-cebulowym sosie

41. PALAK PANEER — 32 zł
Chunks of cottage cheese in spinach sauce
Kawałki białego sera w sosie szpinakowym

42. PANEER MAKHANI — 34 zł
Pieces of paneer cheese in tomato-cashewnut gravy
Kawałki sera paneer w sosie pomidorowo-maślano-nerkowcowym

43. PANEER TIKKA MASALA 🌶🌶 — 34 zł
Chunks of cottage cheese from tandoor in spicy tomato gravy
Kawałki białego sera z pieca tandoor w ostrym sosie pomidorowym

44. PANEER CHILLI 🌶🌶 — 32 zł
Fried pieces of paneer with vegetables and chilli
Smażone kawałki sera paneer z warzywami i chilli

45. MALAI KOFTA CURRY ☺ — 26 zł
Paneer cutlets with dry fruits in mild cashewnut gravy
Pulpeciki z białego sera z suszonymi owocami w sosie nerkowcowym

46. VEGETABLE KOFTA CURRY 🌿 — 29 zł
Vegetable cutlets in mild gravy
Pulpeciki z warzyw w łagodnym sosie curry

47. VEGETABLE NAVRATAN KORMA ☺ — 26 zł
Mixed vegetables cooked in cashewnut & cream sauce with dry fruits
Mieszanka warzyw w sosie orzechowo-śmietanowym z suszonymi owocami

48. SADRAS SABZI 🌶🌿 — 29 zł
Greeb vegetables tossed in Indian spices
Zielona warzywa smażone w indyjskich przyprawach

49. ALOO BHINDI BHAJI 🌶🌿 — 27 zł
Pieces of okra fried with patatoes in spicy & sour sauce
Okra z ziemniakami w ostro-kwaśnym sosie

50. VEGETABLES KOLAPHURI 🌶🌶🌶🌿 — 27 zł
Mix of vegetables in very spicy curry sauce
Mieszanka warzyw w bardzo ostrym sosie curry

Non-veg curries / Dania mięsne

CHICKEN CURRIES / DANIA Z KURCZAKIEM

51. MURGH MAKHANI – BUTTER CHICKEN 39 zł
Barbecued chicken in creamy tomato-cashewnut gravy
Kurczak z pieca tandoor w kremowym sosie pomidorowo-orzechowym

52. BOMBAJ MASALA CHICKEN 38 zł
Chicken in Indian spices with curry leaves and coconut milk
Kurczak w indyjskich przyprawach z liśćmi curry i mleczkiem kokosowym

53. CHICKEN BHINDI MASALA 38 zł
Chicken breast from tandoor oven fried with okra and mild Indian spices
Kurczak z pieca tandoor smażony z okrą w indyjskich przyprawach

54. COCONUT MALAI CHICKEN 38 zł
Cashewnut marinated chicken breast roasted in tandoor served in rich coconut gravy
Kurczak marynowany w orzechach nerkowca pieczony w piecu glinianym serwowany w aromatycznym sosie kokosowym

55. NAVRATAN CHICKEN KORMA 36 zł
Chunks of chicken in delicate creamy almond sauce with dry fruits
Kawałki kurczaka w łagodnym sosie śmietanowo-migdałowym z suszonymi owocami

56. CHANA CHICKEN 38 zł
Chicken tikka fried with chickpeas in Indian spices
Kurczak z pieca tandoor smażony z cieciorką w indyjskich przyprawach

57. CHICKEN JALFREZI 36 zł
Chicken in spicy & sour curry sauce with vegetables
Kurczak w ostro-kwaśnym sosie curry z warzywami

58. CHICKEN TIKKA MASALA 39 zł
Barbecued chicken in spicy tomato gravy
Kurczak z pieca tandoor w ostrym sosie pomidorowym

59. MURGH HYDERABADI 36 zł
Chicken in coriander-mint curry sauce
Kurczak w sosie kolendrowo-miętowym

60. CHICKEN MADRAS 38 zł
*Chicken in **very spicy** gravy from Madras*
*Kurczak w **bardzo ostrym** sosie curry z regionu Madras*

61. CHICKEN VINDALOO 38 zł
*Chicken with potatoes in **very spicy** masala gravy*
*Kurczak z ziemniakami w **bardzo ostrym** sosie masala*

LAMB CURRIES / DANIA Z JAGNIĘCINĄ

62. MUTTON BOMBAJ MASALA 46 zł
Lamb pieces in Indian spices with curry leaves and coconut milk
Jagnięcina w indyjskich przyprawach z liśćmi curry i mleczkiem kokosowym

63. MUTTON LAWABDAR 42 zł
Pieces of lamb in mild tomato & onion gravy
Kawałki jagnięciny w sosie pomidorowo cebulowym

64. MUTTON GULZAR 46 zł
Pieces of lamb in cashewnut - almond gravy
Kawałki jagnięciny w sosie nerkowcowo -migdałowym

65. MUTTON DHANSAK 44 zł
Lamb with pieces of eggplant in lentil curry sauce
Jagnięcina z kawałkami bakłażana w sosie curry z soczewicą

66. BHUNA GOSHT 46 zł
Chunks of lamb fried in Indian spices
Kawałki jagnięciny smażone w indyjskich przyprawach

67. MUTTON HARA MASALA 44 zł
Pieces of lamb cooked in spinach-coriander curry sauce
Kawałki jagnięciny duszone w szpinakowo-kolendrowym sosie curry

68. MUTTON LAL MASALA 42 zł
Chunks of lamb in very spicy curry sauce
Kawałki jagnięciny w bardzo ostrym sosie curry

spicy / ostry mild / łagodny vegan / wegańskie

SEAFOOD CURRIES / RYBY I KREWETKI

69. LASOONI FISH 44 zł
Zander in garlic-coconut gravy
Sandacz w sosie czosnkowo-kokosowym

70. BOMBAJ MASALA FISH CURRY 44 zł
Zander cooked in Indian spices with curry leaves and coconut milk
Sandacz duszony w indyjskich przyprawach z liśćmi curry i mleczkiem kokosowym

71. GOAN FISH CURRY 🌶 42 zł
Zander in tomato curry sauce with coconut milk
Sandacz w pomidorowym sosie curry z mleczkiem kokosowym

72. MALVANI FISH CURRY 🌶🌶🌶 42 zł
Zander in very spicy gravy
Sandacz w bardzo ostrym sosie curry

73. KADAI JHINGA 44 zł
Shrimps fried with vegetables
Krewetki smażone z warzywami

74. BOMBAJ MASALA PRAWNS CURRY 46 zł
Prawns fried in Indian spices with curry leaves and coconut milk
Krewetki w indyjskich przyprawach z liśćmi curry i mleczkiem kokosowym

75. PRAWNS MOLLY 😊 44 zł
Shrimps in onion-coconut curry sauce with capsicum
Krewetki w cebulowo-kokosowym sosie curry z papryką

76. PRAWNS CHILLI 🌶 46 zł
Shrimps fried with pepper, onion and green chilli
Krewetki smażone z cebulą, papryką i zielonym chilli

* All main courses vegetarian & non-vegetarian are served with plain basmati rice or plain tandoori bread. Flavoured bread is extra paid. *

* Wszystkie dania główne wegetariańskie oraz mięsne są serwowane z białym ryżem basmati lub chlebkiem z pieca tandoor. Chlebki smakowe są dodatkowo płatne. *

🌶 spicy / ostry 😊 mild / łagodny 🌿 vegan / wegańskie

DISHES WITH RICE / DANIA Z RYŻEM

77. BOMBAJ MASALA MUTTON DUM BIRYANI 46 zł
Basmati rice steamed with mutton and Indian spices
Jagnięcina duszona w ryżu

78. PRAWNS DUM BIRYANI 44 zł
Basmati rice steamed with prawns
Ryż basmati duszony z krewetkami

79. CHICKEN DUM BIRYANI 38 zł
Basmati rice steamed with chicken
Kurczak duszony w ryżu

80. VEGETARIAN DUM BIRYANI 32 zł
Basmati rice steamed with vegetables
Ryż basmati duszony z warzywami

*All biryani are served with plain yoghurt *
* Wszystkie biryani serwowane są z jogurtem naturalnym *

81. VEGETABLE PULAO 18 zł
Fried rice with vegetables
Ryż smażony z warzywami

82. MUTTER PULAO 14 zł
Fried rice with green peas
Ryż smażony z zielonym groszkiem

83. PLAIN PULAO 14 zł
Fried rice with spices
Ryż smażony z przyprawami

84. JEERA RICE 14 zł
Fried rice with cumin seeds and Indian spices
Ryż smażony z ziarnami kminu

85. LEMON RICE 14 zł
Fried rice with fresh lemon juice
Ryż smażony z kurkumą i świeżym sokiem cytrynowym

86. MINT RICE 14 zł
Rice fried with fresh mint
Ryż miętowy

87. PLAIN RICE 8 zł
Steamed basmati rice
Gotowany ryż basmati

spicy / ostry mild / łagodny vegan / wegańskie

TANDOORI BREADS / CHLEBKI Z PIECA TANDOOR

88. PLAIN NAAN 8 zł
Plain tandoori bread made from refined flour
Indyjski chleb z pszennej mąki pieczony w piecu tandoor

89. BUTTER NAAN 11 zł
Tandoori bread with butter
Indyjski chleb z pieca tandoor z masłem

90. LASOONI NAAN 12 zł
Tandoori bread with garlic
Indyjski chleb z pieca tandoor z czosnkiem

91. MINT NAAN 13 zł
Tandoori bread with mint
Indyjski chleb z pieca tandoor z miętą

92. PLAIN ROTI 8 zł
Tandoori bread made of wheat flour
Chlebek z pieca tandoor z mąki pełnoziarnistej

93. BUTTER ROTI 11 zł
Tandoori bread made of wheat flour with butter
Chlebek z pieca tandoor z mąki pełnoziarnistej z masłem

94. ASSORTED BREAD BASKET 20 zł
Basket of assorted Indian breads
Mieszanka wybranych chlebków indyjskich

95. ALOO PARATHA 14 zł
Bread stuffed with mashed & spiced potatoes
Chlebek nadziewany pikantnymi duszonymi ziemniakami

96. PANEER PARATHA 18 zł
Indian bread stuffed with mashed cottage cheese & spices
Chlebek nadziewany mielonym białym serem i przyprawami

97. PESHAWARI PARATHA 18 zł
Indian bread stuffed with mashed cottage cheese & raisins
Chlebek nadziewany mielonym białym serem i rodzynkami

98. MASALA KULCHA 18 zł
Indian bread stuffed with spicy potatoes & onion
Chlebek nadziewany pikantnymi ziemniakami i cebulą

99. LACCHA PARATHA 13 zł
Double layer butter bread
Indyjski chleb podwójnie maślany

EXTRA / DODATKI

100. JEERA ALOO (small portion / mała porcja) 14 zł
Potatoes fried with cumin seeds
Ziemniaki smażone z kminkiem

101. MASALA GOBHI (small portion / mała porcja) 14 zł
Cauliflower fried with Indian spices
Kalafior duszony w indyjskich przyprawach

102. CABBAGE SALAD 8 zł
Salad made of cabbage, carrot and sprouts
Surówka z kapusty, marchewki i kiełków

103. VEGETABLE RAITA 10 zł
Yogurt mixed with fresh cut vegetables
Jogurt z siekanymi świeżymi warzywami

104. MIXED PICKLE 5 zł
Mixed vegetables Indian pickles
Indyjskie pikle z mieszanych warzyw

105. MANGO CHUTNEY 5 zł
Indian chutney made of mango
Indyjskie konfitury z mango z przyprawami

106. CHILLI – LEMON- ONION SLICES 5 zł
Slices of fresh chilli, lemon and onion
Kawałki świeżego chilli, cytryny i cebuli

INDIAN SWEETS / INDYJSKIE SŁODKOŚCI

107. GULAB JAMUN 12 zł

Deep fried mini donuts soaked in sweet sirup
Smażone mini pączki w słodkim syropie

108. GAJAR HALVA 9 zł

Carrot pudding served warm
Deser marchewkowy podawany na ciepło

109. KULFI 14 zł

Traditional Indian ice cream
Tradycyjne Indyjskie lody

110. RAS MALAI 12 zł

Cheese balls in saffron sauce
Kulki serowe w sosie szafranowym

Special Set Menu

I MENU

NON VEGETARIAN / MIĘSNY
for 2 person / dla 2 osób 139 zł

MUTTON SAMOSA

Crispy dumplings stuffed with mutton
Smażone pierogi nadziewane baraniną

CHICKEN TIKKA / MALAI KEBAB

Pieces of chicken in 2 marination from tandoor oven
Kawałki kurczaka w 2 marynatach pieczone w piecu tandoor

MURGH MAKHANI – BUTTER CHICKEN

Barbecued chicken in creamy tomato-cashewnut gravy
Kurczak z pieca tandoor w kremowym sosie pomidorowo-orzechowym

BHUNA GOSHT

Chunks of lamb fried in Indian spices
Kawałki jagnięciny smażone w indyjskich przyprawach

VEGETABLE RAITA

Yoghurt with cut fresh vegetables
Jogurt ze świeżymi warzywami

PLAIN RICE

Steamed basmati rice
Gotowany ryż basmati

TANDOORI BREAD BASKET

Basket of Indian breads
Chlebki indyjskie pieczone w piecu tandoor

DESSERTS / DESERY

Special Set Menu

II MENU

VEGETARIAN / WEGETARIAŃSKIE
for 2 person / dla 2 osób 129 zł

HARA BARA KEBAB/ANGARI TIKKI

Green vegetable cutlets & spicy vegetable cutlets
Kotleciki z mieszanych warzyw łagodne oraz pikantne

PANEER TIKKA

Home made cottage cheese marinated and grilled in tandoor
Świeży biały ser marynowany i pieczony w piecu tandoor

YELLOW DAAL TARKA

Yellow lentils fried with onion, tomato & chilli
Żółta soczewica smażona z cebulą, pomidorami i chilli

VEGETARIAN SIZZLER

Selected vegetables and paneer fried in Indian spices served on hot platter
Indyjskie warzywa i ser paneer smażone i podawane na gorącym półmisku

VEGETABLE RAITA

Yogurt mixed with vegetables
Jogurt ze świeżymi warzywami

PLAIN RICE

Steamed basmati rice
Gotowany ryż basmati

TANDOORI BREAD BASKET

Basket of Indian breads
Chlebki indyjskie pieczone w piecu tandoor

DESSERT / DESER

Special Set Menu

III MENU

NON VEGETARIAN / MIĘSNE
for 4 person / dla 4 osób 265 zł

SAMPHIRE KOLIWADA

Samphire battered in spicy dough and deep fried
Soliród w pikantnym cieście z mąki grochowej

HARA BARA KEBAB

Mixed vegetable cutlets
Kotleciki z mieszanych warzyw

CHICKEN TIKKA 🌶

Chunks of chicken marinated in indian spices
Kawałki kurczaka marynowane na ostro

GOSHT SEEKH KEBAB 🌶🌶

Minced mutton kebab
Kebab z mielonej jagnięciny pieczony w piecu tandoor

PALAK PANEER

Chunks of cottage cheese in spinach sauce
Kawałki białego sera w sosie szpinakowym

CHICKEN TIKKA MASALA 🌶🌶

Tandoori chicken in spicy tomato gravy
Kurczak z pieca tandoor w pikantnym sosie pomidorowym

MUTTON BOMBAJ MASALA

Pieces of lamb in coconut - onion gravy with curry leaves
Kawałki jagnięciny w sosie kokosowo – cebulowym z liśćmi curry

PRAWNS CHILLI 🌶

Shrimps fried with pepper, onion and green chilli
Krewetki smażone z cebulą, papryką i zielonym chilli

VEGETABLE RAITA

Yoghurt with cut fresh vegetables
Jogurt ze świeżymi warzywami

PLAIN RICE

Steamed basmati rice
Gotowany ryż basmati

TANDOORI BREAD BASKET

Basket of Indian breads
Chlebki indyjskie pieczone w piecu tandoor

DESSERTS / DESERY

INDIAN SPECIALTIES / INDYJSKIE SPECJALNOŚCI

MANGO LASSI *Home made yoghurt mango drink* *Jogurtowy koktajl mango*	0,25l	12 zł
SALTY LASSI *Home made yoghurt drink with herbs and spices* *Jogurtowy napój ziołowy*	0,25l	12 zł

HOMEMADE / DOMOWE

LEMONADE / LEMONIADA *Perfect refresher for hot dishes with flavours* *Idealna do gorących dań*	12 zł
FRUITY LEMONADE / LEMONIADA OWOCOWA *Seasonal fruits lemonade* *Lemoniada z dodatkiem świeżych owoców*	14 zł
ICE TEA *Ice Tea specially prepared by our barman* *Herbata mrożona przygotowywana przez naszego Barmana*	12 zł
NON ALCOHOLIC / MOJITO BEZALKOHOLOWE *Classical Mint, Mint & Coconut, Mint & Watermelon* *Miętowe Klasyczne, Miętowo-Kokosowe, Miętowo-Arbuzowe*	16 zł

SOFT DRINKS / NAPOJE

FRITZ-KOLA	0,2l	9 zł
FRITZ-KOLA sugarfree / bez cukru	0,2l	9 zł
FRITZ MATE	0,2l	9 zł
FENTIMANS INDIAN TONIC WATER	0,27l	9 zł
FENTIMANS ROSE LEMONADE	0,27l	9 zł
GINGER BEER	0,27l	12 zł

JUICES / SOKI

FRESH JUICES / ŚWIEŻO WYCISKANE SOKI	0,3l	14 zł
Orange / z pomarańczy, grapefruit / z grejpfrutów		
ORIENTAL JUICES / SOKI ORIENTALNE	0,33l	9 zł
mango, lychee, guava, pomegranate / granat		
POLISH BIOJUICES / POLSKIE BIOSOKI	0,25l	9 zł

Natural Polish flavours Juices, sweetened with apple puree, without preservatives
z Tłoczni Maurera słodzone nektarem z jabłek, bez konserwantów i barwników

MINERAL WATER / WODA MINERALNA

CISOWIANKA	0,3l/0,7l	7 zł/15 zł

mineral water from Polish sources / woda mineralna z polskich źródeł
Classique - still / niegazowana
Perlage - sparkling / gazowana

COFFEE / KAWY

ESPRESSO	7 zł
AMERICANO	9 zł
DOUBLE ESPRESSO / PODWÓJNE ESPRESSO	11 zł
CAPPUCCINO	10 zł
CAFFÈ LATTE / KAWA LATTE	12 zł
INDIAN COFFEE / KAWA INDYJSKA	12 zł

TEA / HERBATY

TEA selection / HERBATA (zapytaj o menu / ask for menu)	12 zł
CHAI MASALA / HERBATA INDYJSKA Z MLEKIEM I PRZYPRAWAMI	12 zł

Alcohols / Alkohole

DRAFT BEERS / PIWA BECZKOWE

JAN OLBRACHT „KORONA OLBRACHTA” *Lager / Piwo jasne*	0,3l/0,5l	11 zł/14 zł
JAN OLBRACHT „ŚMIETANKA” *Wheat beer / Piwo pszeniczne*	0,3l/0,5l	12 zł/15 zł

BOTTLED BEERS / PIWA BUTELKOWE

KINGFISHER - *Indie*	0,33l	14 zł
COBRA - *Indie*	0,33l	14 zł
JAN OLBRACHT „POWRÓT KRÓLA” *American Pale Ale*	0,5 l	15 zł

SPECIAL POLISH LOCAL PRODUCTS 40ML

WIŚNIÓWKA	10 zł
ŻUBRÓWKA	10 zł
ZOŁĄDKOWA GORZKA	10 zł

VODKAS / WÓDKI 40ML

WYBOROWA	8 zł
FINLANDIA	12 zł
FINLANDIA COCONUT	12 zł
BELVEDERE	18 zł
CHOPIN	18 zł
CACHACA CANARIO	14 zł

WHISKY 40ML

GLEN DRONACH 12 YO – *Single Malt whisky*	36 zł
BEN RIACH HEART OF SPEYSIDE – *Single Malt whisky*	35 zł
GLENGLASSAUGH EVOLUTION – *Single Malt whisky*	35 zł
Deska Degustacyjna Whisky (3 x 20 ml)	49 zł
WOODFORD RESERVE – *Bourbon whiskey*	34 zł
JACK DANIEL'S	18 zł
JACK DANIEL'S Single Barrel	34 zł
CHIVAS REGAL 12YO	28 zł
CHIVAS REGAL 18YO	36 zł
JOHNNIE WALKER RED LABEL	18 zł
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	24 zł
BALLANTINE'S FINEST	16 zł
BALLANTINE'S 12 YEARS OLD	22 zł
BALLANTINE'S 17 YEARS OLD	29 zł
BALLANTINE'S 21 YEARS OLD	39 zł
BALLANTINE'S 30 YEARS OLD	99 zł
GLENFIDDICH SINGLE MALT	26 zł

COGNACS AND BRANDIES / KONIAKI I BRANDY

MARTELL XO	86 zł
MARTELL CORDON BLUE	110 zł
HENNESSY VS	29 zł
ARMAGNAC CASTAREDE X.O.	39 zł
CALVADOS	15 zł

RUM / GIN / TEQUILA 40ML

BACARDI LIGHT / BLACK	16 zł
Rum Indyjski OLD MONK	14 zł
MALIBU	14 zł
Gin BOMBAY SAPPHIRE	16 zł
Tequila EL JIMADOR REPOSADO	18 zł
Tequila EL JIMADOR BLANCO	16 zł

APERITIFS, VERMOUTHS, BITTERS 40 ML

SHERRY DRY OSBORNE	12 zł
CAMPARI	12 zł
JAGERMEISTER	14 zł
MARTINI DRY, BIANCO, ROSSO, ROSE 80 ML	8 zł