

Talerze Thali

Dla jednej osoby:

- wegetariański 39 zł – zupa, veg samosa, 2 różne curry, papad, naan, ryż, sałatka, deser
- mięsny 49 zł - zupa, chicken samosa, 2 różne curry, papad, naan, ryż, sałatka, deser

Dla dwóch osób:

- wegetariański 59 zł – 2 x zupa, 2 x veg samosa, 3 różne curry, papad, naan, ryż, sałatka, deser
- mięsny 69 zł – 2 x zupa, 2 x chicken samosa, 3 różne curry, papad, naan, ryż, sałatka, deser

Przystawki (podawane z sosem miętowym i tamaryndowym):

Veg Samosa

Ziemniaki, zielony groszek, orzechy nerkowca, przyprawy: imbir, nasiona kolendry, kminek, kurkuma, garam masala: zielony kardamon, czarny kardamon, liść laurowy, nasiona kopru, chat masala: sól zmieszana, niedojrzałe suche mango, czarna sól, kminek, kachri, nasiona kolendry, liście mięty, czarny pieprz, żółte chilli, nasiona granatu, tamaryndowiec bez pestek, suszony imbir, nasiona biskupa, gałka muszkatołowa, goździki, asafetyda

Chicken Samosa

Kurczak, ziemniaki, zielony groszek, orzechy nerkowca, przyprawy: imbir, nasion kolendry, kminek, kurkuma, garam masala: zielony kardamon, czarny kardamon, liść laurowy, nasiona kopru, chat masala: sól zmieszana, niedojrzałe suche mango, czarna sól, kminek, kachri, nasiona kolendry, liście mięty, czarny pieprz, żółte chilli, nasiona granatu, tamaryndowiec bez pestek, suszony imbir, nasiona biskupa, gałka muszkatołowa, goździki, asafetyd

Veg manchurian

Biała kapusta, marchewka, kalafior, sos słodko-kwaśny (cebula, keczup, vinegre, sos sojowy, papryka)

Golden Fry Chicken:

Kurczak, jajka, kumin, suszona kolendra, mąka, chrupiąca panierka

Veg Pakora

Mix warzyw: kalafior, brokuł, ser paneer, mąka grochowa, ziarna gorczycy, sól

Indian Crispy Chicken

Kurczak, indyjskie przyprawy, jajka, pasta imbirowa, sól, olej

Chicken manchurian

Kurczak, sos słodko-kwaśny: (cebula, keczup, vinegre, sos sojowy, papryka)

Aloo Tikki:

ziemniaki, kolendra, imbir, sól, kumin, mozzarella, sos miętowy (mięta, majonez,) bułka tarta

Honey Chicken:

Kurczak, mąka kukurydziana, jajko, miód, pomidory, sezam, mąka, bulion z kurczaka

Zupy

Indyjski krem pomidorowy

Pomidory, bulion warzywny, biały pieprz, masło, śmietana, cebula, sól

Daal Shorba

Soczewica, czosnek, kolendra, sól, pieprz, bulion warzywny, kurkuma

Chicken Shroba

Kurczak, cytryna, imbir, kolendra, bulion drobiowy, masło, śmietana,

Lamb Shroba

Baranina, cytryna, imbir, kolendra, bulion, masło, śmietana

Prawn Shorba

Krewetki, cytryna, imbir, kolendra, bulion, masło, śmietana

Tomato

pomidory, śmietana. Pieprz, sól, bulion drobiowy, grzanki

Brant Garlic Soup

makaron, czosnek, boy- choy, chińska kapusta, sos sojowy, cebula, marchew, sezam, sól, kurczak

Tom Kha Kung

Krewetki, mleko kokosowe, trawa cytrynowa, cytryna, zielone chili, galanga, liście limonki, pomidorki cherry, pieczarki, sól

Dania z pieca Tandoor :

Mint mayo - majonez, mięta

Achhari mayo - achari, majonez

Chilli mayo - sambal (, majonez

Tamarind mayo - majonez, tamaryndowiec

Chicken Tikka

Kurczak, sos indyjski: płatki czerwonego chilli, musztarda, olej, tamaryndowiec, kolendra, kumin, garam masala: zielony kardamon, czarny kardamon, liść laurowy, nasiona kopru,, jogurt, cytryna, czosnek, imbir, kurkuma, kozieradka, kolendra

Paneer Tikka

Ser paneer ,sos indyjski: płatki czerwonego chilli, musztarda, olej, tamaryndowiec, kolendra, kumin, garam masala: zielony kardamon, czarny kardamon, liść laurowy, nasiona kopru,, jogurt, cytryna, czosnek, imbir, kurkuma, kolendra, kozieradka,

Chicken Tandoori

Kurczak, sos indyjski: płatki czerwonego chilli, musztarda, olej, tamaryndowiec, kolendra, kumin, garam masala: zielony kardamon, czarny kardamon, liść laurowy, nasiona kopru,, jogurt, cytryna, czosnek, imbir, kurkuma, kozieradka, kolendra

Prawn Tandoori

Krewetki, sos indyjski: płatki czerwonego chilli, musztarda, olej, tamaryndowiec, kolendra, kumin, garam masala: zielony kardamon, czarny kardamon, liść lauowy, nasiona kopru,, jogurt, cytryna, czosnek, imbir, kurkuma, kozieradka, kolendra kumin, sok z cytryny, ananas, cebula, zielony i czerwony pieprz, hat masala

Chicken Malai Kebab

Kurczak, orzechy nerkowca, śmietana, cebula, kozieradka, ser gouda, kardamon, olej z nasion musztardy

Mint Chicken Tikka

Kurczak, śmietana, mięta, orzechy nerkowca, garam masala: zielony kardamon, czarny kardamon, liść lauowy, nasiona kopru,, jogurt, cytryna, czosnek, imbir, kurkuma, kozieradka, kolendra

Biryani:

Ryż, warzywa, kardamon, goździki, kolendra, kminek, gałka muszkatołowa, ghee, cebula, orzechy nerkowca, garam masala:zielony kardamon, czarny kardamon, liść lauowy, nasiona kopru, ser paneer/kurczak/baranina/krewetki

DOSA

soczewica, ryż, water, sól, cukier

Sambar:

red chilli, nasiona musztardy, pomidory, tamaryn, nasiona sambar, sól, marchewka, groszek, kalafior, brokuł, ziemniaki, jaggery

Coconut chutney

mleko kokosowe, wiórki kokosowe, nasiona musztardy, zielone chilli, liście carry, trawa cytrynowa)

Tomato Chuntey:

pomidory, cebula, czerwone chilli, nasiona musztardy, liście carry,

MASALA DOSA:

Soczewica, mąka ryżowa, ziemniaki, masło, nasiona gorczycy, ciecierzycy, cebula, chilli

Cheesee Dosa:

soczewica, mąka ryżowa, mozzarella, masło, nasiona gorczycy, ciecierzycy, cebula, chilli

DANIA CURRY:

Pineapple Curry:

Ananas, śmietana, masło, pomidory, orzechy nerkowca, ser paneer/kurczak, cukier, sól, suszona kolendra

Patiala Curry:

cebula, pomidory, masło, kumin, liście kozieradki, chilli, orzechy nerkowca, kolendra, czosnek baranina/krewetki

Dania główne z paneer

Paneer Makhani

Ser paneer, orzechy nerkowca, kumin, masło, pomidory, imbir, cukier, suszona kolendra, śmietana

Paneer Tikka Masala

Ser paneer, pomidory, cebula, czosnek, imbir, kumin, kardamon, kozieradka, kolendra, gałka muszkatołowa, goździki

Paneer Andhra

Ser paneer, mleko kokosowe, papryczka chilli z regionu Andhra, nasiona musztardy, cytryna liście curry, koper, goździki, kurkuma, gałka muszkatołowa, kumin, masło, pomidory, cebula, cały pieprz,

Palak Paneer

Ser paneer, szpinak, śmietana, sos sojowy, orzechy nerkowca, indyjskie przyprawy: kurkuma, kolendra, imbir, czosnek, kozieradka,

Kadai Paneer

Ser paneer, cebula, papryka czerwona, zielona, orzechy nerkowca, kolendra, kozieradka, goździki, pasta imbirowa, kumin, , red chilli,

Mix Veg Handi

Ser paneer, fasola, brokuł, marchewka, groszek, kalafior, pomidory, cebula, kumin, chilli, kardamon,

Paneer Vindaloo

Ser paneer, ziemniaki, vindaloo pasta, red chilli, kolendra, kumin, suszona kolendra, imbir, czosnek

Dania główne z kurczakiem

Buter Chicken

Kurczak, orzechy nerkowca, kumin, masło, pomidory, imbir, cukier, suszona kolendra śmietana

Chicken Tikka Masala

Kurczak, pomidory, cebula, czosnek, imbir, kumin, kardamon, kozieradka, kolendra, gałka muszkatołowa, goździki

Palak Chicken

Kurczak, szpinak, śmietana, sos sojowy, orzechy nerkowca, indyjskie przyprawy: kurkuma, kolendra, imbir, czosnek, kozieradka,

Chicken Korma

Kurczak, śmietana, zielony kardamon, liście kozieradki, orzechy nerkowca, masło, soja,

Chicken Andhra

Kurczak, mleko kokosowe, papryczka chilli z regionu Andhra, nasiona musztardy, cytryna liście curry, koper, goździki, kurkuma, gałka muszkatołowa, kumin, masło, pomidory, cebula, cały pieprz,

Kadai Chicken

Kurczak, cebula, papryka czerwona, zielona, orzechy nerkowca, kolendra, kozieradka, goździki, pasta imbirowa, kumin, , red chilli,

Chicken Jalfrezi

Kurczak, papryka, cebula, pomidory, cytryna, cynamon, imbir, kolendra, czosnek, kminek, keczup, chilli, pasta chilli

Chicken Vindaloo

Kurczak, ziemniaki, vindaloo pasta, red chilli, kolendra, kumin, suszona kolendra, imbir, czosnek

Dania główne z baraniną

Mutton Tikka Masala

Baranina, pomidory, cebula, czosnek, imbir, kumin, kardamon, kozieradka, kolendra, gałka muszkatołowa, goździki

Mutton Andhra

Baranina, mleko kokosowe, papryczka chilli z regionu Andhra, nasiona musztardy, cytryna liście curry, koper, goździki, kurkuma, gałka muszkatołowa, kumin, masło, pomidory, cebula, cały pieprz,

Mutton Methi

Baranina, pomidory, cebula, orzechy nerkowca, suszona kozieradka, śmietana, masło, kumin,

Mutton Butter Masala

Baranina, orzechy nerkowca, kumin, masło, pomidory, imbir, cukier, suszona kolendra śmietana

Mutton Kadai

Baranina, cebula, papryka czerwona, zielona, orzechy nerkowca, kolendra, kozieradka, goździki, pasta imbirowa, kumin, , red chilli,

Mutton Vindaloo

Baranina, ziemniaki, vindaloo pasta, red chilli, kolendra, kumin, suszona kolendra, imbir, czosnek

Mutton Goan

baranina, mleko kokosowe, kumin, cebula, red chilli, czosnek, imbir, ziarna kolendry, masło,

Mutton Korma

Baranina, śmietana, zielony kardamon, liście kozieradki, orzechy nerkowca, masło, soja,

Mutton Jalfrezi

baranina, papryka, cebula, pomidory, cytryna, cynamon, imbir, kolendra, czosnek, kminek, keczup, chilli, pasta chilli

Dania główne z krewetkami

Prawn Butter Masala

krewetki, orzechy nerkowca, kumin, masło, pomidory, imbir, cukier, suszona kolendra śmietana

Prawn Tikka Masala

Krewetki, pomidory, cebula, czosnek, imbir, kumin, kardamon, kozieradka, kolendra, gałka muszkatołowa, goździki

Prawn Andhra

Krewetki, mleko kokosowe, papryczka chilli z regionu Andhra, nasiona musztardy, cytryna liście curry, koper, goździki, kurkuma, gałka muszkatołowa, kumin, masło, pomidory, cebula, cały pieprz,

Prawn Goan

Krewetki, mleko kokosowe, kumin, cebula, red chilli, czosnek, imbir, ziarna kolendry

Prawn Jalfrezi

Krewetki, papryka, cebula, pomidory, cytryna, cynamon, imbir, kolendra, czosnek, kminek, keczup, chilli, pasta chilli

Dania główne wegetariańskie

Daal Tarka

Żółte soczewice Toor Dal i Mounj Dal, cebula, pomidory, imbir, czosnek, indyjskie przyprawy: kminek, kolendra, zielony kardamon, asafetyda, kozieradka, gałka muszkatołowa, koper, goździki

Chana Masala

Ciecierzycy, pomidory, cebula, imbir, cynamon, kolendra, kminek, cytryna, kardamon,

Bindi Masala

cebula, okra, pomidory, imbir, czosnek, kolendra, kardamon, chilli, kumin,

Jeera Aloo

ziemniaki, kumin, pomidory, cebula, imbir, czosnek, kolendra, kumin, chilli, suszona kolendra

Aloo Palak

ziemniaki, szpinak, kolendra, kumin, czosnek, cebula, imbir

Daal Makhani

Soczewica Urid Dal, czerwona fasola Chana Dal, pomidory, czosnek liście kozieradki, zielony kardamon, imbir, masło, śmietana, kolendra, red chilli,

Mix Veg Handi

Ser paneer, fasola, brokuł, marchewka, groszek, kalafior, pomidory, cebula, kumin, chilli, kardamon,

Dania główne Thai Curry:

Red curry

Papryczki chilli, czosnek, trawa cytrynowa, kurkuma, mleko kokosowe, bazylia, kurczak/krewetki, pasta red curry, brokuł, marchewka, kalafior, pieczarki, pomidorki cherry, bazylia, sok z cytryny, mleko kokosowe, bulion warzywny

Green Curry

Papryczki chilli, czosnek, limonka, kumin, szalotka, trawa cytrynowa, kurczak/krewetki, pasta green curry, brokuł, marchewka, kalafior, pieczarki, pomidorki cherry, bazylia, sok z cytryny, mleko kokosowe, bulion warzywny

Salad

Aam Kha

Mango, kapusta, marchewka, majonez, granat

Desery

Mango Phirni

Mango, mleko, ryż, orzechy, migdały, margaryna, cukier

Gulab Jamun z lodami

mleko, lody, masło, mąka, soda oczyszczona, kardamon

Chlebki indyjskie:

Plain Naan

Biała mąka, jajka, mleko

Butter Naan

Biała mąka, masło, jajko, mleko

Garli Naan

Biała mąka, czosnek, jajko, mleko

Plain Roti

Mąka pełnoziarnista, jajka, mleko

Butter Roti

Mąka pełnoziarnista, masło, jajka, mleko

Garlic Roti

Mąka pełnoziarnista, masło, czosnek, jajko mleko

Latha Paratcha

Mąka pełnoziarnista, woda, sól

Paneer Kulcha

Biała mąka, jajko, mleko, masło, ser paneer, kolendra, kumin, cukier sól, woda

Ryż:

Rice

Ryż basmati, goździki, zielony kardamon

Jeera Rice

Ryż, ziarna kminu

Napoje:

Mango Lassi

Mleko, jogurt, mango

Mango Coconut Lassi (vegan)
Mango, mleko kokosowe

Mio Mio Mate
Classic, ginger, banan, cola, cola zero

Soki
Mango, guava, lychee

Napoje gazowane
Cola, fanta, sprite

Woda gazowana/niegazowana 0,33l

Różana lemoniada
Konfitura z róży, cukier, sok z cytryny

Napoje gorące:

Coffe Masala
Kawa indyjska: mleko, kardamon

Chai Masala
Herbata indyjska: mleko, kardamon

Tulsi
Herbata ziołowa: bazylia