

MENU RESTAURACJI

Curry Leaf - Restauracja Indyjska

Josepha Conrada 5, 01-922 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
120

KATEGORII
13

STAN NA DZIEŃ
15.10.2026

Dania i ceny

Ceny i dostępność mogą ulec zmianie. Dokument nie zawiera ocen użytkowników.

PRZYSTAWKI

15

10. Samosa (2 szt.) Krucze pierożki nadziewane ziemniakami i groszkiem 23.00 zł	11. Paneer Pakora Smażony, panierowany indyjski biały ser 23.00 zł
12. Mix Veg. Pakora Panierowane krążki warzywne i serowe smażone w głębokim tłuszczu 21.00 zł	13. Onion Bhajia Panierowane krążki cebuli smażone w głębokim tłuszczu 21.00 zł
14. Chat Patta Paneer <6 Smażony, indyjski biały ser w indyjskich przyprawach 27.00 zł	15. Paneer Tikka Kawałki sera marynowane w jogurcie i indyjskich przyprawach, grillowane w piecu Tandoor 27.00 zł
16. Curry Leaf Veg starter Mix wegetariańskich przekąsek z pieca tandoor 37.00 zł	17. Chicken/Mutton Samosa Krucze stożki nadziewane kurczakiem lub jagnięciną 28.00 zł
18. Chicken Tikka Marynowane kawałki kurczaka grillowane w piecu Tandoor 28.00 zł	19. Chicken Hariyali Tikka Kawałki kurczaka marynowane w świeżych ziołach, grillowane w piecu Tandoor 28.00 zł
21. Murgh Malai Kebab Najlepsze kawałki kurczaka marynowane w śmietanie i serze, grillowane w piecu Tandoor 28.00 zł	20. Garlic Chicken Tikka Kawałki kurczaka marynowane w czosnku, grillowane w piecu Tandoor 28.00 zł
22. Tandoori Chicken Udka i piersi marynowane w jogurcie i przyprawach indyjskich, grillowane w piecu Tandoor 34.00 zł	23. Tandoori Fish Ryba dorada marynowana w hinduskich przyprawach z pieca tandoor 45.00 zł
24. Curry Leaf non-veg starter Mix mięsne przekąsek z pieca tandoor 50.00 zł	

ZUPY

5

01. Dal Shorba

20.00 zł

Świeżo gotowana zupa z soczewicy z mieszanką warzyw

03. Tomato Shorba

20.00 zł

Indyjska zupa ze świeżych pomidorów

05. Mutton Shorba

22.00 zł

Zupa z baraniny

02. Mushroom Palak Shorba

20.00 zł

Świeżo gotowana zupa grzybowo-szpinakowa

04. Chicken Shorba

21.00 zł

Zupa z kurczaka po indyjsku

SAŁATKI

4

06. Hariyali Salad

16.00 zł

Sałatka ze świeżych warzyw

08. Chicken Tikka Salad <6

23.00 zł

Grilowany kurczak ze świeżymi warzywami

07. Brinjal and Cheese Salad

18.00 zł

Smażony bakłażan i biały ser

09. Kabuli Chaat

25.00 zł

Gotowana cieciora, ziarna granatu, cebula, pomidor i kiełki w cytrynowym dressingu

ZESTAWY

4

Zestaw dla 2 osób

113.00 zł

1 x Samosa 1 x Paneer Tikka Masala 1 x Butter Chicken 1 x Ryż Basmati 1 x Garlic Naan

Zestaw dla 5 osób

310.00 zł

1 x Garlic Chicken Tikka 1 x Murgh Malai Kebab 1 x Chana Masala 1 x Butter Chicken 1 x Chicken Tikka Masala 1 x Mix Vegetables Curry 1 x Palak Paneer 2 x Butter Naan 2 x Garlic Naan 2 x Ryż Basmati 2 x Gulab Jamun

Zestaw dla 4 osób

251.00 zł

1 x Chicken Tikka 1 x Mix Veg. Pakora 1 x Chicken Tikka Masala 1 x Ginger Chicken 1 x Paneer Makhni 1 x Mix Vegetables Curry 1 x Butter Naan 1 x Garlic Naan 1 x Lemon Rice 1 x Safron Rice 2 x Gulab Jamun

North Indian Rice Bowl

37.00 zł

North Indian Rice Bowl to miska aromatycznego ryżu z wybranym curry inspirowanym kuchnią północnych Indii.

DANIA WEGETARIAŃSKIE		22	
25. Dal Tadka	32.00 zł	26. Dal Makhni	33.00 zł
Żółta i czerwona soczewica gotowana w przyprawie indyjskiej		Czarna fasola gotowana w maśle i pomidorach	
27. Veg shahi Korma <0	35.00 zł	28. Mixed Vegetable Curry	33.00 zł
Mieszanka warzyw w sosie śmietankowo-orzechowym (nerkowce)		Mieszanka warzyw w sosie curry	
29. Veg Kofta Curry	33.00 zł	30. Vegetable Madras <6	35.00 zł
Pulpeciki z warzyw w łagodnym sosie curry		Mieszanka warzyw z cebula, papryka i ze świeżym ostrym zielonym chilli	
31. Vegetable Vindaloo <6	36.00 zł	32. Chana Masala	33.00 zł
Warzywa gotowane w ostrym sosie		Cieciora i ziemniaki w sosie pomidorowym w indyjskich przyprawach	
33. Aloo masala	33.00 zł	34. Aloo Ghobi Bhaji	33.00 zł
Ziemniaki gotowane w pieciu w indyjskich przyprawach		Ziemniaki z kalafiolem w indyjskich przyprawach	
35. Aloo Palak	33.00 zł	36. Aloo Bhindi Bhaji	33.00 zł
Ziemniaki ze szpinakiem w indyjskich przyprawach		Ziemniaki i okra gotowane w indyjskich przyprawach z wiórkami kokosowymi	
37. Bhindi do Piyaza	35.00 zł	38. Dahiwala Baingan	35.00 zł
Okra gotowana w indyjskich przyprawach w sosie cebulowym		Bakłażan w sosie jogurtowo-kokosowym	
39. Baingan Ka Bharta	36.00 zł	40. Paneer Tikka Masala <6	35.00 zł
Grilowany bakłażan gotowany w pomidorowo- cebulowym sosem		Kawałki białego sera grilowane w indyjskich przyprawach	
41. Palak Paneer	35.00 zł	42. Paneer Makhni	35.00 zł
Kawałki białego sera ze szpinakiem w indyjskich przyprawach		Kawałki indyjskiego sera w sosie pomidorowym z masłem	
43. Garlic Paneer	35.00 zł	44. Methi Paneer	35.00 zł
Kawałki indyjskiego sera w sosie czosnkowym		Kawałki indyjskiego sera w gotowane w sosie z kozieradki	
45. Shahi Paneer	35.00 zł	46. Paneer Madras <6	36.00 zł
Kawałki indyjskiego sera paneer z serem feta w sosie maślanym z orzechami nerkowca		Kawałki białego sera z cebula, papryka i ze świeżym ostrym zielonym chilli	

DANIA GŁÓWNE

27

47. Chicken Curry Kawałki kurczaka w sosie curry 34.00 zł	48. Butter Chicken <6 Kawałki kurczaka w sosie pomidorowym z masłem 36.00 zł
49. Chicken Tikka Masala <6 Kawałki grillowanego kurczaka w sosie cebulowo-pomidorowym 36.00 zł	50. Methi Chicken Kawałki kurczaka z liśćmi kozieradki w przyprawach indyjskich 34.00 zł
51. Chicken Korma <6 Kawałki kurczaka w sosie śmietankowo-orzechowym (nerkowce) 38.00 zł	52. Chicken Palak Szpinak i kawałki kurczaka w sosie curry 36.00 zł
53. Chicken Jalfreiji <6 Kawałki kurczaka z mieszanką warzyw w sosie curry 36.00 zł	54. Ginger Chicken <6 Kawałki kurczaka gotowane z imbirem, papryką, cebulą w sosie pomidorowym 36.00 zł
55. Chicken Chettinad <6 Kawałki kurczaka gotowane w południowo-indyjskich przyprawach 36.00 zł	56. Chicken Madras <6 Kawałki kurczaka z cebulą, papryką i ze świeżym ostrym zielonym chilli 36.00 zł
57. Chicken Vindaloo <6 Kawałki kurczaka gotowane w ostro-kwaśnym sosie 38.00 zł	58. Mutton Curry Kawałki jagnięciny w sosie curry 45.00 zł
59. Mutton Korma <6 Kawałki jagnięciny w sosie śmietankowo-orzechowym (nerkowce) 48.00 zł	60. Mutton Palak Kawałki jagnięciny gotowane ze szpinakiem w indyjskich przyprawach 45.00 zł
61. Mutton Rogan Josh <6 Kawałki jagnięciny gotowane w przyprawach indyjskich w sosie cebulowym 45.00 zł	62. Mutton Chettinad <6 Kawałki jagnięciny gotowane w południowo-indyjskich przyprawach 47.00 zł
63. Mutton Madras <6 Kawałki jagnięciny z cebulą, papryką i ze świeżym ostrym zielonym chilli 47.00 zł	64. Kadai Mutton <6 Kawałki jagnięciny z mieszanką warzyw w sosie curry 47.00 zł
65. Dal Gosht <6 Jagnięcina gotowana z soczewicą, cebulą i sosem pomidorowym 47.00 zł	66. Bhuna Gosht <6 Jagnięcina gotowana w cebuli, pomidorach i indyjskich przyprawach 47.00 zł
67. Chicken Do Piyaza Kawałki kurczaka gotowane w sosie cebulowo-orzechowym 38.00 zł	68. Chicken Hydaerabadi <6 Kawałki kurczaka gotowane w świeżych ziołach 38.00 zł
69. Murgh Pasanda Kawałki kurczaka w sosie migdałowym 49.00 zł	70. Balti Chicken / Mutton <6 Kawałki kurczaka/jagnięciny gotowane z papryką, pomidorami w indyjskich przyprawach 38.00 zł

DANIA GŁÓWNE [ciąg dalszy](#)

27

71. Mutton Keema Mattar <6

47.00 zł

Mielona jagnięcina i zielony groszek gotowane w cebuli i sosie pomidorowym

73. Mutton Lal Massala <6

47.00 zł

Kawałki jagnięciny gotowane w czerwonym sosie curry

72. Ginger Mutton <6

47.00 zł

Kawałki jagnięciny gotowane z imbirem, papryka, cebula w sosie pomidorowym

INDIAN SIZZLER

5

74. Vegetable Sizzler <6

38.00 zł

Warzywa i indyjski ser w ostrym sosie, serwowane na efektownym gorącym półmisku.

76. Chicken Sizzler <6

44.00 zł

Kawałki kurczaka w ostrym sosie, serwowane na efektownym gorącym półmisku.

78. Prawn Sizzler

55.00 zł

Krewetki tygrysie marynowane w mące z soczewicy i śmietanie, grillowane w piecu tandoor, serwowane na gorącym półmisku w sosie orzechowym (nerkowce).

75. Panner Tikka Sizzler

42.00 zł

Kawałki sera marynowane w jogurcie i indyjskich przyprawach, grillowane w piecu tandoor, serwowane na gorącym półmisku w sosie cebulowym.

77. Mutton Sizzler <6

55.00 zł

Kawałki jagnięciny w ostrym sosie, serwowane na efektownym gorącym półmisku.

RYBY I OWOCE MORZA

6

79. Fish Curry

34.00 zł

Kawałki ryby w sosie kokosowym z curry

80. Fish Khada Masala <6

34.00 zł

Filet rybny gotowany w cebuli i pomidorach

81. Lasooni Macchi <6

34.00 zł

Kawałki ryby gotowane w ostrym sosie o smaku czosnku

82. Prawn Curry

44.00 zł

Krewetki w sosie cebulowo-kokosowym

83. Prawn Chili Garlic Masala <6

44.00 zł

Krewetki obtaczane czosnkiem i chilli

84. Prawn Jalfreji <6

44.00 zł

Krewetki gotowane z warzywami w sosie curry

DANIA Z RYŻU

10

85. Plain Rice

12.00 zł

Gotowany ryż basmati

86. Jerra Rice

13.00 zł

Gotowany ryż basmati smażony w kminie indyjskim

87. Safron Rice

15.00 zł

Ryż barwiony szafranem

88. Lemon Rice

14.00 zł

Ryż cytrynowy

89. Methi Pulao

17.00 zł

Ryż basmati smażony z liśćmi kozieradki i orzechami nerkowca

90. Matar Pulao

17.00 zł

Ryż basmati smażony z groszkiem

91. Kashmiri Pulao <0

20.00 zł

Ryż basmati smażony ze świeżymi owocami.

92. Vegetable Biryani <6

33.00 zł

Ryż basmati gotowany z warzywami w przyprawach indyjskich, podawany z jogurtem

93. Chicken Biryani <6

36.00 zł

Ryż basmati gotowany z kawałkami kurczaka w przyprawach indyjskich, podawany z jogurtem

94. Mutton Biryani <6

44.00 zł

Ryż basmati gotowany z kawałkami jagnięciny w przyprawach indyjskich, podawany z jogurtem

PLACKI Z PIECA TANDOOR

12

95. Tandoori Roti

12.00 zł

Indyjski chleb pieczony w piecu Tandoor

96. Methi Roti

13.00 zł

Indyjski chleb z liśćmi kozieradki pieczony w piecu Tandoor

97. Plain Naan

14.00 zł

Indyjski chleb z białej mąki, pieczony w piecu Tandoor

98. Butter Naan

15.00 zł

Indyjski chleb z masłem, pieczony w piecu Tandoor

99. Garlic Naan

16.00 zł

Indyjski chleb z czosnkiem, pieczony w piecu Tandoor

100. Moti Naan

15.00 zł

Indyjski chleb z czarnym/białym sezamem, pieczony w piecu Tandoor

101. Lachha Paratha

15.00 zł

Wielowarstwowy Indyjski chlebek

102. Aloo Paratha

17.00 zł

Indyjski chleb nadziewany ziemniakami i przyprawami, pieczony w piecu Tandoor

103. Paneer Naan <0

18.00 zł

Indyjski chleb nadziewany indyjskim serem i przyprawami, pieczony w piecu Tandoor

104. Keema Naan <6

20.00 zł

Indyjski chleb nadziewany małymi kawałkami jagnięciny i przyprawami, pieczony w piecu Tandoor

105. Chicken Keema Naan

20.00 zł

Indyjski chleb nadziewany mielonym mięsem kurczaka pieczony w piecu Tandoor

106. Kashmiri Naan <0

20.00 zł

Indyjski chleb nadziewany indyjskim serem świeżymi owocami, pieczony w piecu Tandoor

DODATKI

3

107. Roasted Papad

Placki z soczewicy z pieca Tandoor

7.00 zł

108. Plain Curd

Jogurt

9.00 zł

109. Raita

Jogurt z ogórkiem / cebulą / pomidorem

12.00 zł

DESERY

1

110. Gulab Jamun

Smażone kulki mleczne w słodkim syropie kardamonowym

12.00 zł

NAPOJE

6

112. Ginger Lemon Drink - 200 ml

Napój cytrynowo-imbirowy (200 ml)

14.00 zł

113. Mango Juice - 200 ml

Napój z mango (200 ml)

12.00 zł

114. Lychee Juice - 200 ml

Napój z liczi (200 ml)

12.00 zł

115. Guava Juice - 200 ml

Napój z guawy (200 ml)

12.00 zł

116. Sweet Or Salty Lassi - 270 ml

Indyjski napój jogurtowy słodki lub słony (270 ml)

15.00 zł

117. Mango Lassi - 270 ml

Indyjski napój jogurtowy o smaku mango (270 ml)

16.00 zł