

MENU RESTAURACJI

Dreamland - Indian Restaurant Warsaw - Kuchnia indyjska

Grójecka 186, 02-390 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
198

KATEGORII
20

STAN NA DZIEŃ
15.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI

12

Samosa

10 zł

Smażone kruche pierożki indyjskie (mąka pszenna) z nadzieniem z ziemniaków, zielonego groszku z orzechami nerkowca i rodzynkami doprawione indyjskimi przyprawami.

Chicken Pakora

27 zł

Podłużne kawałki piersi z kurczaka podawane z małą porcją frytek.

Paneer Pakora

27 zł

Domowej produkcji biały ser.

Mix Pakora

26 zł

Cząstki mieszanych warzyw i domowej produkcji białego sera.

Crispy Prawns Tempura

42 zł

6 krewetek w chrupiącej tempurze.

Crispy Chicken Tempura

32 zł

Kawałki piersi kurczaka w chrupiącej tempurze.

Onion Bhaji

25 zł

Złociste chrupiące smażone placuszki z cebuli, mąki z ciecierzycy i przypraw indyjskich.

Hara Bhara Kebab

25 zł

Kotleciki z warzyw mieszanych z ziemniakami, szpinakiem i zielonym groszkiem.

Aloo Bonda

25 zł

Popularna przekąska w postaci kulek z ciasta z nadzieniem na bazie ziemniaków.

Chicken Wings

32 zł

Smakowite i soczyste skrzydełka z kurczaka w chrupiącej panierce podane ze „spicy and hot garlic sauce”.

Chicken 65

32 zł

Kawałki kurczaka pikantne, smażone w głębokim tłuszczu.

Mix Veg Plater of Starters

65 zł

Zachwycająca kombinacja paneer pakora, aloo bonda, harabhara kebab, oraz veg pakora.

ZUPY

6

Mulligatawny

21 zł

Pyszna zupa z czerwonej i żółtej soczewicy z mlekiem kokosowym.

Creamy of Tomato

22 zł

Kremowa zupa z pomidorów z nutą oregano i cynamonu, serwowana z grzankami.

Mutton Shorba

26 zł

Pyszna i zdrowa zupa z jagnięciny z aromatycznymi przyprawami.

Lemon-Coliender Soup

23 zł

Zupa cytrynowo-kolendrowa to zdrowa, klarowna zupa, którą przyrządza się ze świeżych liści kolendry, soku z cytryny, bulionu warzywnego ze świeżymi warzywami. Możliwa opcja z kurczakiem.

Hot & Sour Soup

23 zł

Pikantna i kwaśna zupa wywodząca się z kuchni chińskiej. Możliwa opcja z kurczakiem.

Manchow

23 zł

Smaczna i ostra zupa z warzyw/kurczaka w stylu chińskim, z chrupiącym smażonym makaronem.

SAŁATKI

3

Chicken Tikka Salad

37 zł

Pikantne kawałki udka kurczaka pieczone w piecu Tandoor, świeża, zielona sałata, pomidorki koktajlowe, ogórki, czerwona papryka z sosem musztardowym szefa kuchni.

Prawn Salad with Mango

51 zł

Krewetki, świeża zielona sałata, świeże listki szpinaku, marchewka, kukurydza, suszona żurawina i plastry mango z sosem musztardowym szefa kuchni.

Avokado Salad

38 zł

Świeża zielona sałata, marchewka, czerwona papryka, cebula, pomidorki koktajlowe, ogórki, kukurydza i plastry awokado z sosem musztardowym szefa kuchni, serwowane z chrupiącymi paskami prażonej na patelni tortilli.

DANIA Z RYŻU

9

Chicken Biryani

49 zł

Indyjski ryż basmati z kawałkami piersi kurczaka zamarynowanego w aromatycznych przyprawach indyjskich, z orzechami nerkowca i rodzynkami, serwowany z częstkami jajek na twardo i sosem jogurtowym Raita.

Lamb Biryani

56 zł

Indyjski ryż basmati z kawałkami jagnięciny zamarynowanej w aromatycznych przyprawach indyjskich, z orzechami nerkowca i rodzynkami, serwowany z częstkami jajek na twardo i sosem jogurtowym Raita.

Prawn Biryani

59 zł

Indyjski ryż basmati z krewetkami zamarynowanymi w aromatycznych przyprawach indyjskich, z orzechami nerkowca i rodzynkami, serwowany z częstkami jajek na twardo i sosem jogurtowym Raita.

Vegetable Biryani

46 zł

Indyjski ryż basmati z warzywami oraz pysznym domowej roboty serem paneer marynowanym w aromatycznych przyprawach indyjskich, z orzechami nerkowca i rodzynkami, serwowany z sosem jogurtowym Raita.

Vegetable Pulao

25 zł

Aromatyczny indyjski ryż basmati z warzywami oraz pysznym, domowej roboty serem paneer, orzechami nerkowca i rodzynkami.

Peas Pulao

21 zł

Aromatyczny indyjski ryż basmati z zielonym groszkiem, orzechami nerkowca i rodzynkami.

Safron Rice

25 zł

Aromatyczny indyjski ryż basmati ze szlachetnym szafranem, orzechami nerkowca i rodzynkami.

Jeara Rice

19 zł

Aromatyczny indyjski ryż basmati z ziarnami kuminu i świeżą kolendrą.

Lemon Rice

24 zł

Aromatyczny indyjski ryż basmati gotowany z liśćmi curry, ziarnami gorczycy, białą soczewicą i cytryną.

DANIA WEGETARIAŃSKIE

21

Pindi Chana Masala

36 zł

Ciecierzycza gotowana w pikantnym sosie z cebulą i krojonymi pomidorami, z imbirem, czosnkiem i przyprawami skropiona sokiem z limonki.

Mushroom Masala

36 zł

Świeże grzyby duszone w pikantnym sosie z cebulą i krojonymi pomidorami, z imbirem, czosnkiem i indyjskimi przyprawami.

DANIA WEGETARIAŃSKIE ciąg dalszy

21

Vegetable Kolhapuri
36 zł

Mieszanka warzyw z papryką oraz kawałkami domowej roboty białego sera, w bardzo ostrym sosie curry z dodatkiem chilli i kokosa.

Paneer Dahiwała
42 zł

Kawałki domowego białego sera paneer w aromatycznym indyjskim sosie z cebuli i orzechów nerkowca, jogurtu i śmietany.

Aloo Gobhi
36 zł

Aromatyczne ziemniaki z kalafiozem w stylu indyjskim.

Jeera Aloo
24 zł

Przepyszne przygotowane na sposób indyjski ziemniaki, z kuminem, kurkumą i świeżą kolendrą.

Dal Makhni
36 zł

Gładki, rozpułwiający się w ustach gulasz z czarnej soczewicy, żółtego grochu, czerwonej fasoli gotowane z bardzo aromatycznymi przyprawami.

Mix Vegetable
36 zł

Mieszanka warzyw – marchewka, fasolka, zielony groszek, kalafior duszonych w sosie pomidorowo-cebulowym z indyjskimi przyprawami.

Paneer Tika Masala
39 zł

Kawałki pysznego, domowej roboty, białego sera marynowanego w indyjskich przyprawach i jogurcie, a potem zapieczonego w piecu tandoor z sosem z pomidorów i cebuli, serwowane z kolendrą i śmietaną.

Matar Paneer
39 zł

Delikatny domowej roboty biały ser z zielonym groszkiem gotowany w sosie curry, serwowany z kolendrą i śmietaną.

Shahi Paneer Korma
42 zł

Kawałki domowego białego sera w łagodnym sosie z orzechów nerkowca z maślaną nutą i śmietanką.

Jaipal Paneer
42 zł

Przepyszny, delikatny domowy biały ser krojony w małe kosteczki z papryką i pomidorami, duszone w sosie cebulowym z czosnkiem i przyprawami – pikantny i delikatny.

Vegetable Kofta Curry
36 zł

Mięciutkie piramidki zrobione z warzyw, ziemniaków i domowej roboty białego sera, w pomidorowym sosie curry.

Aloo Brinjal
36 zł

Ziemniaki i bakłażan podsmażane na małej ilości tłuszczu z indyjskimi przyprawami.

Kashmiri Dum Aloo
36 zł

Aromatyczne danie z ziemniaków w pomidorowym sosie curry z nasionkami kopru włoskiego, przyprawami i jogurtem.

Yellow Dal Tadka
36 zł

Gęsty, ostry gulasz z soczewicy, z dodatkiem zielonego chilli, świeżej kolendry, pomidorów i czosnku z zaskakującą nutą liści limonki w tle.

Bhindi Masala
38 zł

Okra gotowana w pikantnym sosie z cebulą i krojonymi pomidorami, z imbirem, czosnkiem i indyjskimi przyprawami.

Palak Paneer
39 zł

Pyszny domowej roboty biały ser w kremowym szpinakowym sosie ze śmietaną.

Kadai Paneer
39 zł

Pyszny domowej roboty biały ser w ostrym sosie curry z papryką, cebulą i tradycyjnymi indyjskimi przyprawami z dodatkiem śmietany.

Paneer Makhni
39 zł

Ulubiony domowej roboty biały ser, w łagodnym sosie pomidorowo maślanym, ze śmietaną.

Paneer Lababdar
39 zł

Delikatny domowy biały ser i papryka, duszone w sosie cebulowo-pomidorowym z dodatkiem orzechów nerkowca – kremowy, mleczno-pikantny i delikatny.

DANIA Z KURCZAKA

15

Chicken Curry

39 zł

Kawałki piersi kurczaka duszone w aromatycznym sosie curry.

Chicken Tikka Masala

39 zł

Kawałki mięsa z udek kurczaka zamarynowane w indyjskich przyprawach i jogurcie naturalnym, zapieczone w piecu tandoor, w pikantnym sosie z cebulą, pomidorami i śmietaną.

Butter Chicken

42 zł

Kawałki piersi kurczaka pieczone w piecu Tandoor podawane w łagodnym sosie maślano – pomidorowym, z orzechami nerkowca, ze śmietaną.

Chicken Kali Mirch

42 zł

Kawałki udek kurczaka zamarynowane w paście z orzechów nerkowca, zapieczone w piecu tandoor, podawane ze śmietankowym sosem, z orzechami nerkowca i świeżym czarnym pieprzem.

Vindaloo Chicken

39 zł

Kawałki mięsa z kurczaka zamarynowane w świeżym imbirze i przyprawach, ugotowane z dodatkiem przypraw orientalnych i ziemniaków, doprawione ostrymi papryczkami chilli.

Methi Chicken

42 zł

Kawałki mięsa z kurczaka marynowane w mieszance przypraw indyjskich z dominującym smakiem methi – kozieradki, duszone w śmietance i sosie z orzechami nerkowca.

Chicken Jalfrezi

39 zł

Kawałki soczystego curry z kurczaka, papryki i cebuli podsmażone w gęstym i bogatym sosie pomidorowym.

Mango Chicken

42 zł

Kawałki kurczaka gotowane w aromatycznych indyjskich przyprawach, z sosem z pulpy mango i orzechami nerkowca i śmietanką.

Chicken Korma

42 zł

Kawałki piersi kurczaka w delikatnym sosie z orzechów nerkowca ze śmietaną.

Chicken Palak

39 zł

Kawałki piersi kurczaka duszone w sosie szpinakowym z cebulą, imbirem, czosnkiem i śmietaną.

Kadahi Chicken

39 zł

Kawałki piersi kurczaka, papryki, pomidorów i cebuli ugotowane z indyjskimi przyprawami w maślano śmietanowym sosie z orzechami nerkowca, ze świeżą kolendrą.

Madras Chicken

39 zł

Kawałki piersi kurczaka gotowane w gęstym sosie z intensywnymi indyjskimi przyprawami i proszkiem kokosowym.

Mint Chicken

39 zł

Kawałki kurczaka gotowane w sosie ze szpinaku, mięty, kolendry i przypraw orientalnych z nasionami gorczycy.

Dahiwala Chicken

39 zł

Kawałki mięsa z kurczaka w aromatycznym indyjskim sosie z cebuli i orzechów nerkowca, jogurtu i śmietany.

Balti Chicken

39 zł

Kawałki piersi kurczaka duszone w sosie pomidorowo-cebulowym, z pastą Balti.

DANIA Z KACZKI

7

Duck Curry

48 zł

Kawałki piersi kaczki duszone w aromatycznym sosie curry.

Duck Palak

48 zł

Kawałki piersi kaczki duszone w sosie szpinakowym z cebulą, imbirzem, czosnkiem i śmietaną.

Madras Duck

48 zł

Kawałki piersi kaczki gotowane w gęstym sosie z intensywnymi indyjskimi przyprawami i proszkiem kokosowym.

Dahiwała Duck

48 zł

Kawałki mięsa z kaczki w aromatycznym indyjskim sosie z cebuli i orzechów nerkowca, jogurtu i śmietany.

Duck Korma

48 zł

Kawałki piersi kaczki w delikatnym sosie z orzechów nerkowca ze śmietaną.

Kadahi Duck

48 zł

Kawałki piersi kaczki, papryki, pomidorów i cebuli ugotowane z indyjskimi przyprawami w maślano śmietanowym sosie z orzechami nerkowca, ze świeżą kolendrą.

Vindaloo Duck

48 zł

Kawałki mięsa z kaczki zamarynowane w świeżym imbirze i przyprawach, ugotowane z dodatkiem przypraw orientalnych i ziemniaków doprawione ostrymi papryczkami chilli.

DANIA Z JAGNIĘCINY

10

Lamb Curry

47 zł

Kawałki jagnięciny duszone w aromatycznym sosie curry.

Lamb Korma

48 zł

Kawałki jagnięciny w delikatnym sosie z orzechów nerkowca ze śmietaną.

Kadahi Lamb

47 zł

Kawałki jagnięciny, papryki, pomidorów i cebuli ugotowane z indyjskimi przyprawami w maślano śmietanowym sosie z orzechami nerkowca, ze świeżą kolendrą.

Vindaloo Lamb

48 zł

Kawałki jagnięciny zamarynowane w świeżym imbirze i przyprawach, ugotowane z dodatkiem przypraw orientalnych i ziemniaków, doprawione ostrymi papryczkami chilli.

Lamb Do Pyaza

47 zł

Kawałki mięsa z jagnięciny marynowane w mieszance przypraw indyjskich z dominującym smakiem cebuli duszone w sosie pomidorowym.

Lamb Rogan Josh

47 zł

Curry jagnięce w stylu kaszmirskim z cebulą, pomidorami, jogurtem, imbirzem, czosnkiem i aromatycznymi przyprawami.

Lamb Palak

47 zł

Kawałki jagnięciny duszone w sosie szpinakowym z cebulą, imbirzem, czosnkiem i śmietaną.

Madras Lamb

48 zł

Kawałki jagnięciny gotowane w gęstym sosie z intensywnymi indyjskimi przyprawami i proszkiem kokosowym.

Mint Lamb

47 zł

Kawałki jagnięciny gotowane w sosie ze szpinaku, mięty, kolendry i przypraw orientalnych z nasionami gorczycy.

Dahiwała Lamb

48 zł

Kawałki mięsa z jagnięciny w aromatycznym indyjskim sosie z cebuli i orzechów nerkowca, jogurtu i śmietany.

DANIA Z RYB I KREWETEK

13

Grill Salmon with Lemon Butter Sauce 85 zł

Grillowany filet z łososia w sosie cytrynowo-maślanym, podawany ze smażoną , zdrową, kolorową mieszanką świeżych warzyw, czosnku, ziół i masła.

Goan Fish Curry 53 zł

Kawałki łososia duszone w sosie pomidorowo cebulowym z dodatkiem aromatycznych przypraw indyjskich i mleka kokosowego.

Prawns Tikka Masala 52 zł

Krewetki zamarynowane w indyjskich przyprawach i jogurcie naturalnym, zapieczone w piecu Tandoor, w pikantnym sosie z cebulą, pomidorami i śmietaną.

Kadahi Prawns 52 zł

Krewetki, papryka, pomidory i cebula ugotowane z indyjskimi przyprawami w maślano śmietanowym sosie z orzechami nerkowca, ze świeżą kolendrą.

Madras Prawns 52 zł

Krewetki gotowane w gęstym sosie z intensywnymi indyjskimi przyprawami i proszkiem kokosowym.

Prawns Do Pyaza 52 zł

Krewetki marynowane w mieszance przypraw indyjskich z dominującym smakiem cebuli, duszone w sosie pomidorowym.

Prawns Jalfrezi 52 zł

Krewetki z curry z papryki i cebuli podsmażone w gęstym i bogatym sosie pomidorowym.

Fish Curry 53 zł

Kawałki łososia duszone w aromatycznym sosie curry.

Prawns Curry 52 zł

Krewetki duszone w aromatycznym sosie curry.

Prawns Palak 52 zł

Krewetki duszone w sosie szpinakowym z cebulą, imbirem, czosnkiem i śmietaną.

Prawns Kali Mirch 52 zł

Krewetki zamarynowane w paście z orzechów nerkowca, zapieczone w piecu tandoor, podawane ze śmietankowym sosem, z orzechami nerkowca i świeżym czarnym pieprzem.

Vindaloo Prawns 52 zł

Krewetki zamarynowane w świeżym imbirze i przyprawach, ugotowane z dodatkiem przypraw orientalnych i ziemniaków doprawione ostrymi papryczkami chilli.

Dahiwala Prawns 52 zł

Krewetki w aromatycznym indyjskim sosie z cebuli i orzechów nerkowca, jogurtu i śmietany.

DANIA Z PIECA TANDOOR

12

Chicken Tikka

42 zł

Soczyste kawałki mięsa z udek kurczaka marynowane w jogurcie i indyjskich przyprawach, pieczone w piecu Tandoor.

Chicken Malai Kebab

42 zł

Soczyste kawałki piersi z kurczaka marynowane w orzechach nerkowca, jogurcie i serze, zapiekane w piecu Tandoor.

Fish Tikka

55 zł

Soczyste kawałki ryby marynowanej w aromatycznych indyjskich przyprawach z dodatkiem oleju musztardowego, pieczone w piecu Tandoor.

Garlic Prawn Tikka

55 zł

10 kawałków krewetek marynowanych w mieszanych indyjskich przyprawach z czosnkiem i jogurtem i grillowanych w piecu Tandoor.

Reshmi Paneer Garlic Tikka

45 zł

Kawałki domowej roboty delikatnego białego sera, papryki i pomidorów marynowane w orzechach nerkowca i jogurcie, zapiekane w piecu Tandoor.

Chicken Hariyali Tikka

42 zł

Soczyste kawałki mięsa z udek kurczaka marynowane w jogurcie, aromatyzowane świeżymi ziołami, liśćmi mięty i kolendry, pieczone w piecu Tandoor.

Chicken Garlic Tikka

42 zł

Przepyszne kawałki mięsa z udek kurczaka marynowane w jogurcie z czosnkiem i aromatycznymi indyjskimi przyprawami, pieczone w piecu Tandoor.

Mała porcja dla dzieci

25 zł

Fish Garlic Tikka

55 zł

Przepyszne kawałki ryby marynowane w jogurcie z czosnkiem i aromatycznymi indyjskimi przyprawami, pieczone w piecu Tandoor.

Paneer Tikka

42 zł

Kawałki domowej roboty delikatnego białego sera, papryki i cebuli marynowane w jogurcie i indyjskich przyprawach, pieczone w piecu Tandoor.

Lamb Seekh Kebab

42 zł

Mielone mięso jagnięce wymieszane ze świeżym imbirem, czosnkiem, mięętą, kolendrą i indyjskimi aromatycznymi przyprawami grillowane w piecu Tandoor.

Tandoori Mix Meat Plater

79 zł

Zachwycająca kombinacja mięs z pieca Tandoor: chicken tikka, chicken hariyali tikka, chicken malai kebab, lamb seekh kebab.

DANIA ORIENTALNE

7

Veg Fried Rice

32 zł

Ryż basmati w orientalnym stylu, smażony z cebulą, czosnkiem i warzywami.

Chilly Chicken

42 zł

Kurczak smażony w cieście z mąki pszennej i ziemniaczanej, gotowany w pikantnym sosie z cebulą, czosnkiem i papryką.

Chilly Paneer

42 zł

Twarogowy ser domowy smażony w cieście z mąki pszennej i ziemniaczanej, gotowany w sosie pikantnym z cebulą, czosnkiem i papryką.

Prawn Salt & Pepper

51 zł

8 krewetek w cieście z mąki pszennej i ziemniaczanej, smażonych na głębokim tłuszczu i gotowanych z krojoną cebulą, czosnkiem i papryką.

Chicken Fried Rice

35 zł

Ryż basmati smażony z cebulą, czosnkiem, warzywami, kurczakiem i jajkami.

Chilly Prawn

51 zł

8 krewetek w cieście z mąki pszennej i ziemniaczanej, smażonych na głębokim tłuszczu i gotowanych w sosie pikantnym z cebulą, czosnkiem i papryką.

Crispy Honey Chicken

42 zł

Kurczak w cieście z mąki pszennej i ziemniaczanej, smażony w głębokim tłuszczu i gotowany w lekko pikantnym sosie miodowo-pomidorowym z cebulą, czosnkiem, papryką.

DANIA SPECJALNE DREAMLAND NA ŻELIWNYM GORĄCYM PÓŁMISKU

4

Vegetable Sizzler

42 zł

Wariacja świeżych warzyw, grzybów, okry, cukinii, smażone i gotowane w aromatycznych indyjskich przyprawach z nutą sosu pomidorowego i kokosa podawane w gorącym półmisku sizzler.

Lamb Chilly Sizzler

51 zł

Kawałki jagnięciny gotowane w cebuli, papryce i aromatycznych indyjskich przyprawach z nutą sosu pomidorowego podawane ze świeżą zieloną kolendrą.

Chicken Sizzler

45 zł

Kawałki kurczaka tikka gotowane w cebuli, papryce i aromatycznych indyjskich przyprawach z nutą sosu pomidorowego podawane ze świeżą zieloną kolendrą.

Prawn and Fish Sizzler

52 zł

Kawałki ryby i krewetki smażone i gotowane w cebuli, papryce i aromatycznych indyjskich przyprawach z nutą sosu pomidorowego i mleka kokosowego, podawane ze świeżą zieloną kolendrą.

CHLEB INDYJSKI

12

Plain Naan 12 zł
Tradycyjny płaski chlebek z mąki pszennej, jajek, mleka, z dodatkiem cukru i soli.

Garlic Naan 15 zł
Naan podawany z masłem i pieczonym czosnkiem.

Mint Naan 15 zł
Naan z masłem i miętą.

Lachha Prantha Mint 16 zł
Krucze, warstwowe pieczywo pełnoziarniste przyprawione suszoną miętą.

Peshawari Naan 21 zł
Naan nadziewany sproszkowanym kokosem, rodzynkami i suszonymi owocami.

Aloo Prantha 20 zł
Roti faszerowane tłuczonym ziemniakami, świeżą kolendrą i indyjskimi przyprawami, zapiekane w piecu Tandoor, podawane jogurtem.

Butter Naan 14 zł
Tradycyjny płaski chlebek z mąki pszennej, jajek, mleka, z dodatkiem cukru i soli, serwowany z masłem.

Kalongi Naan 15 zł
Naan z masłem i czarnuszką.

Paneer Naan 21 zł
Naan nadziewany serem paneer i świeżą kolendrą.

Onion Kulcha 20 zł
Indyjski chleb z białej mąki z nadzieniem cebulowym.

Tandoori Roti 12 zł
Tradycyjny płaski chlebek z mąki pełnoziarnistej.

Chicken Naan 22 zł
Naan nadziewany kurczakiem tikka, cebulą i świeżą kolendrą, zapiekany w piecu Tandoor podawany z sosem curry.

DODATKI

13

Mix Vegetable Raita

12 zł

Jogurt aromatyzowany sproszkowanym kuminem, z pokrojonymi pomidorami i ogórkiem.

White Basmati Rice

12 zł

Biały ryż basmati.

Mint Sauce

4 zł

Sos miętowy.

Pickle

5 zł

French Fries

15 zł

Frytki z ziemniaków.

Green Salad Bowl

18 zł

Sałatka z zielonej i lodowej sałaty z pomidorkami koktajlowymi i dodatkami. Odświeżający, znakomity dodatek do dania głównego.

Masala Papad

14 zł

Chipsy z papadam serwowane z salsą z cebuli, pomidorów i świeżej kolendry z solą i sokiem z cytryny.

Natural Yogurt

10 zł

Jogurt naturalny.

Mango Chutney

7 zł

Gęsty sos sporządzany z owoców mango i warzyw, pikantny i słodki. Używany do potraw mięsnych i wegetariańskich.

Spicy Chilly Souce

5 zł

Tamarind Sauce

4 zł

Sos z tamaryndowca o charakterystycznym słodko-kwaśnym smaku i ciekawym aromacie.

Indian Mini Salad

10 zł

Zielone chilli, plasterki cytryny, krążki świeżej cebuli.

Papadam

8 zł

Chrupiący cieniutki placek z mąki, z fasoli urad, smażony/pieczony w piecu Tandoor (2 szt.).

DESERY

3

Gulab Jamun

14 zł

Smażone na głębokim tłuszczu małe okrągłe kuleczki składające się z mlecznej masy, podawane z syropem smakowym z kardamonu, 2 szt.

Gajar Ka Halwa

16 zł

Świeża marchewka ogrodowa starta i gotowana z mlekiem i kardamonem, orzechami nerkowca, rodzynkami, suszonymi owocami z masłem ghee, podawane na ciepło.

Kheer / Rice Pudding

16 zł

Ryż basmati gotowany w mleku z cukrem, kardamonem, rodzynkami i orzechami nerkowca podawany na zimno.

NAPOJE

9

Mango Lassi

17 zł

Ulubiony napój jogurtowy zmiksowany z pulpą z mango.

Sweet Lassi

15 zł

Napój jogurtowy z cukrem.

Milk Shakes

20 zł

Mleczny napój z dodatkiem banana i awokado/wanilii/truskawek, do wyboru.

Indian Lemoniad

16 zł

Lemoniada ze świeżymi liśćmi mięty, cytryną i cukrem, ze szczyptą czarnej soli Kala Namak.

Moktail Czary-Mary

21 zł

Orzeźwiający koktail bezalkoholowy z intensywnym smakiem owoców, cytrusów i ziół (mango/strawberry).

Salty Lassi

15 zł

Napój jogurtowy z przyprawami indyjskimi, przyprawiony na słono.

Rose Lassi

17 zł

Napój jogurtowy z syropem różanym.

Indian Masala Chai

15 zł

Herbata gotowana z aromatycznymi przyprawami indyjskimi, z mlekiem i cukrem lub bez.

Indian Ice Tea

18 zł

Herbata mrożona z aromatycznymi przyprawami indyjskimi i ziołami.

SOKI

6

Pepsi, 7 Up, Mirinda, Pepsi Max, Schweppes Indian Tonic

11 zł

Woda Górską Natura

11 zł

Gazowana/niegazowana.

Lipton Ice Tea

11 zł

Napoje Toma

11 zł

Jabłko, pomarańcza, czarna porzeczka.

Kawa mrożona

18 zł

Świeży sok z pomarańczy

21 zł

NAPOJE GORĄCE

11

Espresso	10 zł	Double Espresso	12 zł
Kawa czarna	12 zł	Kawa z mlekiem	14 zł
Cappuccino	17 zł	Cafe Latte	20 zł
Latte różane	21 zł	Herbata czarna	12 zł
Herbata zielona	12 zł	Herbata owocowa	12 zł
Herbata zimowa	21 zł		
Herbata z cynamonem, kardamonem, goździkami, rozmarynem i cytryną.			

WINO

10

Taj Wine (indyjskie) czerwone butelka 750 ml	89 zł	Taj Wine (indyjskie) białe kieliszek 150 ml	23 zł
Taj Wine (indyjskie) białe butelka 750 ml	89 zł	Prosecco białe półwytrawne butelka 750 ml	85 zł
Whisky Jack Daniel`s 40 ml	18 zł	Whisky Ballantine`s 40 ml	15 zł
Wódka Finlandia 40 ml	14 zł	Wódka Ogiński 40 ml	16 zł
Czary mary mango	28 zł	Czary mary strawberry	28 zł
(wódka 40 ml , puree z mango, syrop z lemonki, woda gazowana)		(wódka 40 ml , puree truskawkowe, syrop z lemonki, woda gazowana)	

ALKOHOLE		15
Piwo z nalewaka Okocim 500 ml	21 zł	Grimbergen Blonde 330 ml17 zł
Grimbergen Blanche 330 ml	17 zł	Żatecky 500 ml21 zł
Carlsberg 500 ml	21 zł	Somersby 0% 400 ml17 zł
Okocim 0% 500 ml	17 zł	Taj Lager 500 ml21 zł
Taj Stout 500 ml	21 zł	Taj Wheat 500 ml21 zł
Taj 0%	21 zł	Cobra 660 ml26 zł
Cobra 330 ml	14 zł	King Fisher 650 ml26 zł
King Fisher 330 ml	14 zł	