

MENU RESTAURACJI

Karachi Restaurant Warszawa

Jana Bytnara „Rudego” 4/14, 02-645 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
97

KATEGORII
15

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

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

EVERYDAY OFFER

4

Offer set! **zł 130.00**
1 x BUTTER CHICKEN 1 x PALAK PANEER 1 x CHICKEN TIKKA MASALA 1 x GARLIC NAAN 2 x BUTTER NAAN 1 x PLAIN RICE

Weekend Offer **zł 99.00**
1 x PANEER SHAI KORMA 1 x TIKKA MASALA SPECIAL 1 x DAL TADKA 1 x BUTTER NAAN 1 x PLAIN RICE

Family Offer **zł 99.00**
1 x BUTTER CHICKEN 1 x PALAK PANEER 1 x PLAIN RICE 1 x MIX VEGETABLES 1 x BUTTER NAAN

Tandoori Night **zł 99.00**
1 x TANDOORI CHICKEN 1 x MIX NON VEG PLATER

PRZYSTAWKI

15

1. VEG SAMOSA

zł 20.00

kruche pierożki nadziewane ziemniakami i zielonym groszkiem

3. MIX VEG PAKORA

zł 25.00

smażone mieszane warzywa panierowane w mące z soczewicy

5. CHICKEN PAKORA

zł 30.00

smażone kawałki kurczaka panierowane w mące z soczewicy

11. PANEER TIKKA

zł 40.00

grillowany ser indyjski marynowany w przyprawach indyjskich

13. LAMB SEKH KEBAB

zł 45.00

mielone mięso jagnięce, doprawione indyjskimi przyprawami, grillowane w piecu tandoor

15. CHICKEN MALAE TIKKA

zł 40.00

kawałki kurczaka marynowane w śmietanie i serze, grillowane w piecu tandoor w sosie z orzechów nerkowca

17. MIX NON VEG PLATER

zł 85.00

2x grillowany kurczak, 2x grillowane krewetki, 2x grillowana jagnięcina, 2x grillowane kotleciki jagnięce

19. CHICKEN LOLIPOP GRAVY

zł 40.00

pikantne skrzydełka kurczaka po indyjsku

2. PANEER PAKORA

zł 25.00

smażony indyjski ser panierowany w mące z soczewicy

4. ONION BHAI

zł 26.00

panierowane krążki z cebuli smażone na głębokim oleju

6. PRAWNS PAKORA

zł 32.00

smażone krewetki panierowane w mące z soczewicy

12. PANEER MALAE TIKKA

zł 40.00

grillowany indyjski ser marynowany w śmietanie i serze, grillowane w piecu tandoor w sosie z orzechów nerkowca

14. CHICKEN TIKKA

zł 40.00

grillowany kurczak marynowany w przyprawach indyjskich

16. CHICKEN HARYALI TIKKA

zł 40.00

grillowany kurczak marynowany z miętą i chilli

18. TANDOORI CHICKEN

zł 50.00

udka kurczaka marynowane w jogurcie i indyjskich przyprawach pieczone w piecu tandoor

ZUPY

3

8. DAAL SOUP

zł 20.00

zupa z soczewicy z indyjskimi przyprawami

10. CHICKEN HOT AND SOUR SOUP

zł 25.00

ostro kwaśna zupa z kurczakiem z dodatkiem sosu sojowego i soku z cytryny

9. VEG HOT AND SOUR SOUP

zł 20.00

ostro kwaśna zupa warzywna

SAŁATKI

1

7. INDIAN SALAD

zł 15.00

sałatka z cebuli, ogórków, pomidorów, marchewki, cytryny i świeżego chilli

DANIA WEGETARIAŃSKIE

3

25. DAL TADKA

zł 30.00

żółta i czerwona soczewica gotowana w indyjskich przyprawach

26. DAL MAKHNI

zł 35.00

czarna indyjska soczewica gotowana w maśle i pomidorach

27. MIX VEGETABLES

zł 35.00

okra, cebula, kalafior, marchew, papryka z indyjskimi przyprawami

INDYJSKI JOGURT / INDIAN YOGHURT

2

23. MIX RAITA

zł 15.00

jogurt naturalny, ogórek, pomidor, cebula

24. CUCMBER RAITA

zł 12.00

jogurt naturalny z ogórkiem i kminem

DANIA GŁÓWNE

9

28. BUTTER PANEER

zł 35.00

ser gotowany z sosem pomidorowym z odrobiną śmietanki, masłem, orzechami nerkowca

30. PALAK PANEER

zł 35.00

indyjski ser gotowany w sosie szpinakowo śmietanowym

32. PANEER MASALA

zł 35.00

indyjski ser gotowany w sosie cebulowym z indyjskimi przyprawami

34. CHILI PANEER

zł 37.00

smażone kawałki paneeru z papryką, cebulą i zielonym chili, pokryte ostrym sosem czosnkowo - sojowym

36. MANGO PANEER

zł 37.00

paneer gotowany jest w słodko - ostrym sosie z puree z mango, z nutami imbiru, czosnku i tradycyjnych przypraw

29. PANEER TIKKA MASALA

zł 35.00

indyjski ser gotowany w kremowym sosie pomidorowym

31. PANEER KADAHI

zł 35.00

indyjski ser gotowany z papryką, cebulą, imbirem i chilli

33. PANEER VINDALOO

zł 35.00

indyjski ser gotowany z kwaśno - ostrym sosem pomidorowym

35. PANEER SHAI KORMA

zł 37.00

panner w kremowym sosie z jogurtu, śmietany, orzechów nerkowca i aromatycznych przypraw

DANIA Z KURCZAKA

13

37. BUTTER CHICKEN

zł 35.00

grillowane kawałki kurczaka w sosie pomidorowym z odrobiną śmietany, masła i orzechami nerkowca

39. CHICKEN KORMA

zł 35.00

kurczak gotowany w łagodnym sosie z mielonych orzechów nerkowca i migdałów

41. CHICKEN MALBAR

zł 35.00

grillowane kawałki kurczaka w kokosowym curry w stylu kerala

43. CHICKEN TIKKA MASALA

zł 35.00

grillowane kawałki kurczaka w kremowym sosie pomidorowym

45. CHICKEN MADRAS

zł 35.00

grillowane kawałki kurczaka gotowane w bardzo ostrym sosie

47. CHICKEN VINDALOO

zł 35.00

grillowane kawałki kurczaka gotowane w ostro kwaśnym sosie

49. CHICKEN CHILLI

zł 35.00

kawałki kurczaka z czosnkiem, imbirem i chilli

38. PALAK CHICKEN

zł 35.00

kurczak gotowany w sosie szpinakowo śmietanowym z indyjskimi przyprawami

40. MANGO CHICKEN

zł 35.00

kawałki kurczaka gotowane w sosie curry z mango

42. CHICKEN MASALA SPECIAL

zł 35.00

grillowane kawałki kurczaka gotowane w sosie curry

44. KADAHI CHICKEN

zł 35.00

grillowane kawałki kurczaka gotowane w bardzo ostrym sosie

46. CHICKEN JALFREZI

zł 35.00

grillowane kawałki kurczaka z warzywami w sosie curry

48. CHICKEN HYDERABADI CURRY

zł 35.00

grillowane kawałki kurczaka gotowane z miętą i szpinakiem ze świeżymi indyjskimi przyprawami

DANIA GŁÓWNE

15

50. LAMB MASALA

zł 45.00

jagnięcina w sosie masala

52. KEEMA MATAR

zł 45.00

mielona jagnięcina z zielonym groszkiem, imbirem i czosnkiem w sosie pomidorowo cebulowym

54. LAMB PALAK

zł 45.00

jagnięcina w sosie śmietanowo szpinakowym z indyjskimi przyprawami

56. LAMB VINDALOO

zł 45.00

kawałki jagnięciny gotowane w ostrym sosie

58. LAMB BUTTER

zł 42.00

bogate danie, w którym delikatna jagnięcina gotowana jest w kremowym sosie pomidorowym z masłem, śmietaną i łagodnymi przyprawami

60. LAMB TIKKA MASALA

zł 42.00

grillowane kawałki jagnięciny duszone w przyprawionym sosie pomidorowym, wzbogacone śmietaną i aromatycznymi przyprawami

62. PRAWNS GRAVY

zł 45.00

krewetki w sosie masala

64. PRAWNS KADAHI

zł 45.00

krewetki z cebulą, papryką i chilli w sosie curry

51. LAMB KORMA

zł 45.00

jagnięcina gotowana w łagodnym sosie z mielonych orzechów nerkowca i migdałów

53. LAMB SEEKH KEBAB MASALA

zł 45.00

kawałki mielonej jagnięciny grillowane w sosie paprykowym z orzechami nerkowca

55. LAMB KADAHI

zł 45.00

jagnięcina gotowana z cebulką, papryką i chilli w sosie curry

57. LAMB MADRAS

zł 45.00

kawałki jagnięciny gotowane w bardzo ostrym sosie

59. LAMB JALFREZY

zł 42.00

smażone danie, w którym jagnięcina gotowana jest z papryką, cebulą, pomidorami i mieszanką przypraw, oferując pikantny i kwaśny smak

61. LAMB MALBAR

zł 42.00

aromatyczne danie, w którym jagnięcina gotowana jest w sosie na bazie kokosa, doprawiona gorczycą, liśćmi curry i tradycyjnymi przyprawami z południowych Indii

63. PRAWNS KORMA

zł 45.00

krewetki z mielonymi orzechami nerkowca i migdałami w łagodny sosie

MAKARONY

3

65. VEGETABLE NOODLES

zł 35.00

marchewka, cebula, papryka, bakłażan, sos sojowy

67. MIX NOODLES

zł 45.00

jagnięcina, krewetki, kurczak, jajka

66. CHICKEN NOODLES

zł 35.00

kurczak, marchewka, cebula, papryka, bakłażan, sos sojowy

DLA DZIECI

3

20. Frytki

zł 15.00

22. CHICKEN SET

smażona pierś z kurczaka podawana z frytkami, surówką i sosem

zł 35.00

21. CHICKEN LOLIPOP

chrupiące pałki kurczaka

zł 35.00

RYŻ BASMATI / BASMATI RICE

11

68. PLAIN RICE

ryż basmati

zł 16.00

70. MATAR PULAO

smażony ryż basmati z zielonym groszkiem

zł 16.00

72. JEERA RICE

smażony ryż basmati z kminkiem

zł 16.00

74. VEG HYDERABADI BIRYANI

ryż basmati z warzywami w świeżych indyjskich przyprawach serwowane z jogurtem

zł 33.00

76. VEG FRIED RICE

smażony ryż z warzywami

zł 30.00

78. LAMB HYDERABADI BIRYANI

ryż basmati z jagnięciną w świeżych indyjskich przyprawach serwowane z jogurtem

zł 38.00

69. VEG PULAO

smażony ryż basmati z warzywami

zł 16.00

71. LEMON RICE

smażony ryż cytrynowy

zł 16.00

73. EGG FRIED RICE

smażony ryż z jajkiem

zł 28.00

75. CHICKEN FRIED RICE

smażony ryż z kurczakiem

zł 32.00

77. CHICKEN HYDERABADI BIRYANI

ryż basmati z kurczakiem w świeżych indyjskich przyprawach serwowane z jogurtem

zł 35.00

INDYJSKIE PLACKI / INDIAN PIES

9

79. TANDOORI ROTI

chlebek z indyjskiej mąki

zł 6.00

80. NAAN

indyjski chlebek z mąki pszennej

zł 10.00

81. BUTTER NAAN

indyjski chlebek z mąki pszennej z masłem

zł 13.00

82. KASHMIRI NAAN

indyjski chlebek z mąki pszennej z ziemniakami, orzechami, serem i kokosem

zł 19.00

83. GARLIC NAAN

indyjski chlebek z mąki pszennej z czosnkiem

zł 14.00

84. METHI GARLIC NAAN

indyjski chlebek z mąki pszennej z czosnkiem i liście kozieradki

zł 14.00

85. KEEMA NAAN

indyjski chlebek z mąki pszennej z mieloną jagnięciną

zł 19.00

86. PARATHA ALOO / PIAZ / PANEER

indyjski chlebek z mąki pełnoziarnistej z ziemniakami / cebulą / serem

zł 14.00

87. LACHA GARLIC PARATHA

chleb indyjski z warstwami i czosnkiem z chili

zł 14.00

DESERY

2

88. GAJAR HALWA

marchewka, śmietana, orzeszki, cynamon, kardamon

zł 20.00

89. GULAB JAMUN

mleczna kulka, lody waniliowe, miód, orzeszki

zł 20.00

NAPOJE

4

95. SWEET LASSI

zł 12.00

96. SALTY LASSI

zł 12.00

97. MANGO LASSI

zł 13.00

98. INDIAN MASALA TEA

zł 7.00