

MENU RESTAURACJI

Mandala Bielany

Gustawa Daniłowskiego 47, 01-833 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU  
146

KATEGORII  
10

STAN NA DZIEŃ  
14.10.2026

Dania i ceny

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

INDYJSKIE CURRY <1<6

95

Butter chicken - Porcja standardowa 56,00 zł

Kurczak tikka w lekko słodkim, delikatnym, kremowym, pomidorowo-maślanym curry z dodatkiem pasty z orzechów nerkowca.

Butter chicken - Porcja większa (najczęściej wybierana) 63,00 zł

Kurczak tikka w lekko słodkim, delikatnym, kremowym, pomidorowo-maślanym curry z dodatkiem pasty z orzechów nerkowca.

Butter chicken - Porcja duża do dzielenia (2-3 os.) 71,00 zł

Kurczak tikka w lekko słodkim, delikatnym, kremowym, pomidorowo-maślanym curry z dodatkiem pasty z orzechów nerkowca.

Shahi paneer - Porcja standardowa 57,00 zł

Nasz domowy ser paneer w lekko słodkim, delikatnym, kremowym, pomidorowo-maślanym curry z dodatkiem pasty z orzechów nerkowca

Shahi paneer - Porcja większa (najczęściej wybierana) 64,00 zł

Nasz domowy ser paneer w lekko słodkim, delikatnym, kremowym, pomidorowo-maślanym curry z dodatkiem pasty z orzechów nerkowca

Shahi paneer - Porcja duża do dzielenia (2-3 os.) 72,00 zł

Nasz domowy ser paneer w lekko słodkim, delikatnym, kremowym, pomidorowo-maślanym curry z dodatkiem pasty z orzechów nerkowca

Tikka Masala z serem paneer - Porcja standardowa 56,00 zł

Pikantno-kwaśne curry doprawione cytryną i kolendrą

Tikka Masala z serem paneer - Porcja większa (najczęściej wybierana) 63,00 zł

Pikantno-kwaśne curry doprawione cytryną i kolendrą

Tikka Masala z serem paneer - Porcja duża do dzielenia (2-3 os.) 71,00 zł

Pikantno-kwaśne curry doprawione cytryną i kolendrą

Tikka Masala z kurczakiem tikka - Porcja standardowa 49,00 zł

Pikantno-kwaśne curry doprawione cytryną i kolendrą

Tikka Masala z kurczakiem tikka - Porcja większa (najczęściej wybierana) 56,00 zł

Pikantno-kwaśne curry doprawione cytryną i kolendrą

Tikka Masala z kurczakiem tikka - Porcja duża do dzielenia (2-3 os.) 63,00 zł

Pikantno-kwaśne curry doprawione cytryną i kolendrą

Tikka Masala z baraniną - Porcja standardowa 59,00 zł

Pikantno-kwaśne curry doprawione cytryną i kolendrą

Tikka Masala z baraniną - Porcja większa (najczęściej wybierana) 69,00 zł

Pikantno-kwaśne curry doprawione cytryną i kolendrą

Tikka Masala z baraniną - Porcja duża do dzielenia (2-3 os.) 85,00 zł

Pikantno-kwaśne curry doprawione cytryną i kolendrą

Masala z serem paneer - Porcja standardowa 49,00 zł

Sekret smaku masali kryje się w aksamitnym jasnym sosie na bazie jaj i precyzyjnej proporcji przypraw

**Masala z serem paneer - Porcja większa (najczęściej wybierana)**
59,00 zł

Sekret smaku masali kryje się w aksamitnym jasnym sosie na bazie jaj i precyzyjnej proporcji przypraw

**Klasyczne z warzywami - Porcja standardowa**
47,00 zł

Na bazie długo gotowanego wywaru z warzyw z kolendrą, kminem, papryką, gałką muszkatołową, pieprzem, kardamonem, goździkami, koprem, i liśćmi laurowymi. Z dodatkiem świeżych warzyw sezonowych.

**Klasyczne z warzywami - Porcja duża do dzielenia (2-3 os.)**
54,00 zł

Na bazie długo gotowanego wywaru z warzyw z kolendrą, kminem, papryką, gałką muszkatołową, pieprzem, kardamonem, goździkami, koprem, i liśćmi laurowymi. Z dodatkiem świeżych warzyw sezonowych.

**Klasyczne z serem paneer i warzywami - Porcja większa (najczęściej wybierana)**
59,00 zł

Na bazie długo gotowanego wywaru z warzyw z kolendrą, kminem, papryką, gałką muszkatołową, pieprzem, kardamonem, goździkami, koprem, i liśćmi laurowymi. Z dodatkiem świeżych warzyw sezonowych i domowego sera paneer.

**Klasyczne z kurczakiem tikka - Porcja standardowa**
47,00 zł

Na bazie długo gotowanego wywaru z warzyw z kolendrą, kminem, papryką, gałką muszkatołową, pieprzem, kardamonem, goździkami, koprem, i liśćmi laurowymi.

**Klasyczne z kurczakiem tikka - Porcja duża do dzielenia (2-3 os.)**
54,00 zł

Na bazie długo gotowanego wywaru z warzyw z kolendrą, kminem, papryką, gałką muszkatołową, pieprzem, kardamonem, goździkami, koprem, i liśćmi laurowymi.

**Klasyczne z baraniną - Porcja większa (najczęściej wybierana)**
59,00 zł

Na bazie długo gotowanego wywaru z warzyw z kolendrą, kminem, papryką, gałką muszkatołową, pieprzem, kardamonem, goździkami, koprem, i liśćmi laurowymi

**Masala z serem paneer - Porcja duża do dzielenia (2-3 os.)**
53,00 zł

Sekret smaku masali kryje się w aksamitnym jasnym sosie na bazie jaj i precyzyjnej proporcji przypraw

**Klasyczne z warzywami - Porcja większa (najczęściej wybierana)**
57,00 zł

Na bazie długo gotowanego wywaru z warzyw z kolendrą, kminem, papryką, gałką muszkatołową, pieprzem, kardamonem, goździkami, koprem, i liśćmi laurowymi. Z dodatkiem świeżych warzyw sezonowych.

**Klasyczne z serem paneer i warzywami - Porcja standardowa**
49,00 zł

Na bazie długo gotowanego wywaru z warzyw z kolendrą, kminem, papryką, gałką muszkatołową, pieprzem, kardamonem, goździkami, koprem, i liśćmi laurowymi. Z dodatkiem świeżych warzyw sezonowych i domowego sera paneer.

**Klasyczne z serem paneer i warzywami - Porcja duża do dzielenia (2-3 os.)**
66,00 zł

Na bazie długo gotowanego wywaru z warzyw z kolendrą, kminem, papryką, gałką muszkatołową, pieprzem, kardamonem, goździkami, koprem, i liśćmi laurowymi. Z dodatkiem świeżych warzyw sezonowych i domowego sera paneer.

**Klasyczne z kurczakiem tikka - Porcja większa (najczęściej wybierana)**
57,00 zł

Na bazie długo gotowanego wywaru z warzyw z kolendrą, kminem, papryką, gałką muszkatołową, pieprzem, kardamonem, goździkami, koprem, i liśćmi laurowymi.

**Klasyczne z baraniną - Porcja standardowa**
57,00 zł

Na bazie długo gotowanego wywaru z warzyw z kolendrą, kminem, papryką, gałką muszkatołową, pieprzem, kardamonem, goździkami, koprem, i liśćmi laurowymi

**Klasyczne z baraniną - Porcja duża do dzielenia (2-3 os.)**
74,00 zł

Na bazie długo gotowanego wywaru z warzyw z kolendrą, kminem, papryką, gałką muszkatołową, pieprzem, kardamonem, goździkami, koprem, i liśćmi laurowymi

## 45,00 zł

**55,00 zł**

62,00 zł

**49,00 zł**

59,00 zł

66,00 zł

**49,00 zł**

**59,00 zł**

366,00 zł

**59,00 zł**

69,00 zł

**76,00 zł**

54,00 zł

**54,00 zł**

49,00 zł

**59,00 zł**

363,00 zł

**49,00 zł**

59,00 zł

**63,00 zł**

## Pomidorowo-maślane curry z wiórkami kokosowymi

INDYJSKIE CURRY

95

**Khurchan z baraniną - Porcja standardowa** 59,00 zł  
Pomidorowo-maślane curry z wiórkami kokosowymi

**Khurchan z baraniną - Porcja duża do dzielenia (2-3 os.)** 73,00 zł  
Pomidorowo-maślane curry z wiórkami kokosowymi

**Chilli z serem paneer - Porcja większa (najczęściej wybierana)** 59,00 zł  
Smażone na woku papryka, przetarte pomidory, cebula, papryczki chilli, ciemny sos sojowy, dymka, pikantno-słodkie, serwowane z papadams

**Chilli z kurczakiem tikka - Porcja standardowa** 49,00 zł  
Smażone na woku papryka, przetarte pomidory, cebula, papryczki chilli, ciemny sos sojowy, dymka, pikantno-słodkie, serwowane z papadams

**Chilli z kurczakiem tikka - Porcja duża do dzielenia (2-3 os.)** 64,00 zł  
Smażone na woku papryka, przetarte pomidory, cebula, papryczki chilli, ciemny sos sojowy, dymka, pikantno-słodkie, serwowane z papadams

**Masala z kurczakiem tikka - Porcja większa (najczęściej wybierana)** 59,00 zł  
Sekret smaku masali kryje się w aksamitnym jasnym sosie na bazie jaj i precyzyjnej proporcji przypraw

**Lababdar z serem paneer - Porcja standardowa** 49,00 zł  
To aksamitne i lekko słodkie curry powstaje z pasty z orzechów nerkowca, kardamonu, suszonego kokosa, słodkiej śmietanki i naszej łagodnej kompozycji przypraw masala

**Lababdar z serem paneer - Porcja duża do dzielenia (2-3 os.)** 65,00 zł  
To aksamitne i lekko słodkie curry powstaje z pasty z orzechów nerkowca, kardamonu, suszonego kokosa, słodkiej śmietanki i naszej łagodnej kompozycji przypraw masala

**Khurchan z baraniną - Porcja większa (najczęściej wybierana)** 69,00 zł  
Pomidorowo-maślane curry z wiórkami kokosowymi

**Chilli z serem paneer - Porcja standardowa** 49,00 zł  
Smażone na woku papryka, przetarte pomidory, cebula, papryczki chilli, ciemny sos sojowy, dymka, pikantno-słodkie, serwowane z papadams

**Chilli z serem paneer - Porcja duża do dzielenia (2-3 os.)** 64,00 zł  
Smażone na woku papryka, przetarte pomidory, cebula, papryczki chilli, ciemny sos sojowy, dymka, pikantno-słodkie, serwowane z papadams

**Chilli z kurczakiem tikka - Porcja większa (najczęściej wybierana)** 59,00 zł  
Smażone na woku papryka, przetarte pomidory, cebula, papryczki chilli, ciemny sos sojowy, dymka, pikantno-słodkie, serwowane z papadams

**Masala z kurczakiem tikka - Porcja standardowa** 49,00 zł  
Sekret smaku masali kryje się w aksamitnym jasnym sosie na bazie jaj i precyzyjnej proporcji przypraw

**Masala z kurczakiem tikka - Porcja duża do dzielenia (2-3 os.)** 65,00 zł  
Sekret smaku masali kryje się w aksamitnym jasnym sosie na bazie jaj i precyzyjnej proporcji przypraw

**Lababdar z serem paneer - Porcja większa (najczęściej wybierana)** 59,00 zł  
To aksamitne i lekko słodkie curry powstaje z pasty z orzechów nerkowca, kardamonu, suszonego kokosa, słodkiej śmietanki i naszej łagodnej kompozycji przypraw masala

**Lababdar z kurczakiem tikka - Porcja standardowa** 49,00 zł  
To aksamitne i lekko słodkie curry powstaje z pasty z orzechów nerkowca, kardamonu, suszonego kokosa, słodkiej śmietanki i naszej łagodnej kompozycji przypraw masala

**Lababdar z kurczakiem tikka - Porcja większa (najczęściej wybierana)**

To aksamitne i lekko słodkie curry powstaje z pasty z orzechów nerkowca, kardamonu, suszonego kokosa, słodkiej śmietanki i naszej łagodnej kompozycji przypraw masala

**Lababdar z baraniną - Porcja standardowa**

To aksamitne i lekko słodkie curry powstaje z pasty z orzechów nerkowca, kardamonu, suszonego kokosa, słodkiej śmietanki i naszej łagodnej kompozycji przypraw masala

**Lababdar z baraniną - Porcja duża do dzielenia (2-3 os.)**

To aksamitne i lekko słodkie curry powstaje z pasty z orzechów nerkowca, kardamonu, suszonego kokosa, słodkiej śmietanki i naszej łagodnej kompozycji przypraw masala

**Madras z serem paneer - Porcja większa (najczęściej wybierana)**

Najpierw przygotowujemy bardzo pikantny wywar chilli, który następnie łączymy z innym łagodniejszym i aksamitnym, gotujemy je razem i wyraziście doprawiamy. Pomimo bardzo dużej pikantności, wyczujesz nuty kardamonu, kory cynamonowca i liści laurowych

**Madras z kurczakiem tikka - Porcja standardowa**

Najpierw przygotowujemy bardzo pikantny wywar chilli, który następnie łączymy z innym łagodniejszym i aksamitnym, gotujemy je razem i wyraziście doprawiamy. Pomimo bardzo dużej pikantności, wyczujesz nuty kardamonu, kory cynamonowca i liści laurowych

**Madras z kurczakiem tikka - Porcja duża do dzielenia (2-3 os.)**

Najpierw przygotowujemy bardzo pikantny wywar chilli, który następnie łączymy z innym łagodniejszym i aksamitnym, gotujemy je razem i wyraziście doprawiamy. Pomimo bardzo dużej pikantności, wyczujesz nuty kardamonu, kory cynamonowca i liści laurowych

**Lababdar z kurczakiem tikka - Porcja duża do dzielenia (2-3 os.)**

To aksamitne i lekko słodkie curry powstaje z pasty z orzechów nerkowca, kardamonu, suszonego kokosa, słodkiej śmietanki i naszej łagodnej kompozycji przypraw masala

**Lababdar z baraniną - Porcja większa (najczęściej wybierana)**

To aksamitne i lekko słodkie curry powstaje z pasty z orzechów nerkowca, kardamonu, suszonego kokosa, słodkiej śmietanki i naszej łagodnej kompozycji przypraw masala

**Madras z serem paneer - Porcja standardowa**

Najpierw przygotowujemy bardzo pikantny wywar chilli, który następnie łączymy z innym łagodniejszym i aksamitnym, gotujemy je razem i wyraziście doprawiamy. Pomimo bardzo dużej pikantności, wyczujesz nuty kardamonu, kory cynamonowca i liści laurowych

**Madras z serem paneer - Porcja duża do dzielenia (2-3 os.)**

Najpierw przygotowujemy bardzo pikantny wywar chilli, który następnie łączymy z innym łagodniejszym i aksamitnym, gotujemy je razem i wyraziście doprawiamy. Pomimo bardzo dużej pikantności, wyczujesz nuty kardamonu, kory cynamonowca i liści laurowych

**Madras z kurczakiem tikka - Porcja większa (najczęściej wybierana)**

Najpierw przygotowujemy bardzo pikantny wywar chilli, który następnie łączymy z innym łagodniejszym i aksamitnym, gotujemy je razem i wyraziście doprawiamy. Pomimo bardzo dużej pikantności, wyczujesz nuty kardamonu, kory cynamonowca i liści laurowych

**Madras z baraniną - Porcja standardowa**

Najpierw przygotowujemy bardzo pikantny wywar chilli, który następnie łączymy z innym łagodniejszym i aksamitnym, gotujemy je razem i wyraziście doprawiamy. Pomimo bardzo dużej pikantności, wyczujesz nuty kardamonu, kory cynamonowca i liści laurowych

**Madras z baraniną - Porcja większa (najczęściej wybierana) 100 zł**

Najpierw przygotowujemy bardzo pikantny wywar chilli, który następnie łączymy z innym łagodniejszym i aksamitnym, gotujemy je razem i wyraziście doprawiamy. Pomimo bardzo dużej pikantności, wyczujesz nuty kardamonu, kory cynamonowca i liści laurowych

**Taka Tak - Porcja standardowa 59,00 zł**

Cały dzień gotujemy dwa różne gęste warzywne wywary, później łączymy je w odpowiednich proporcjach i doprawiamy pastą z orzechów nerkowca oraz naszą własną kombinacją przypraw masala. Na koniec dodajemy mięso kurczaka tikka i mieloną baraninę

**Taka Tak - Porcja duża do dzielenia (2-3 os.) 74,00 zł**

Cały dzień gotujemy dwa różne gęste warzywne wywary, później łączymy je w odpowiednich proporcjach i doprawiamy pastą z orzechów nerkowca oraz naszą własną kombinacją przypraw masala. Na koniec dodajemy mięso kurczaka tikka i mieloną baraninę

**Bhutta saag palak z serem paneer - Porcja większa (najczęściej wybierana) 59,00 zł**

Nasze autorskie curry szpinakowe powstaje z połączenia krótko podsmażanych liści szpinaku, bejbi kukurydzy, cebulki, czosnku i sera paneer. Jeśli jednak masz ochotę na tradycyjną wersję gdzie całość jest rozdrobniona na gładkie curry to wybierz wersję klasyczną.

**Bhutta saag palak z tofu - Porcja standardowa 49,00 zł**

Nasze autorskie curry szpinakowe powstaje z połączenia krótko podsmażanych liści szpinaku, bejbi kukurydzy, cebulki, czosnku i tofu. Jeśli jednak masz ochotę na tradycyjną wersję gdzie całość jest rozdrobniona na gładkie curry to wybierz wersję klasyczną.

**Bhutta saag palak z tofu - Porcja duża do dzielenia (2-3 os.) 64,00 zł**

Nasze autorskie curry szpinakowe powstaje z połączenia krótko podsmażanych liści szpinaku, bejbi kukurydzy, cebulki, czosnku i tofu. Jeśli jednak masz ochotę na tradycyjną wersję gdzie całość jest rozdrobniona na gładkie curry to wybierz wersję klasyczną.

**Madras z baraniną - Porcja duża do dzielenia (2-3 os.) 76,00 zł**

Najpierw przygotowujemy bardzo pikantny wywar chilli, który następnie łączymy z innym łagodniejszym i aksamitnym, gotujemy je razem i wyraziście doprawiamy. Pomimo bardzo dużej pikantności, wyczujesz nuty kardamonu, kory cynamonowca i liści laurowych

**Taka Tak - Porcja większa (najczęściej wybierana) 67,00 zł**

Cały dzień gotujemy dwa różne gęste warzywne wywary, później łączymy je w odpowiednich proporcjach i doprawiamy pastą z orzechów nerkowca oraz naszą własną kombinacją przypraw masala. Na koniec dodajemy mięso kurczaka tikka i mieloną baraninę

**Bhutta saag palak z serem paneer - Porcja standardowa 49,00 zł**

Nasze autorskie curry szpinakowe powstaje z połączenia krótko podsmażanych liści szpinaku, bejbi kukurydzy, cebulki, czosnku i sera paneer. Jeśli jednak masz ochotę na tradycyjną wersję gdzie całość jest rozdrobniona na gładkie curry to wybierz wersję klasyczną.

**Bhutta saag palak z serem paneer - Porcja duża do dzielenia (2-3 os.) 64,00 zł**

Nasze autorskie curry szpinakowe powstaje z połączenia krótko podsmażanych liści szpinaku, bejbi kukurydzy, cebulki, czosnku i sera paneer. Jeśli jednak masz ochotę na tradycyjną wersję gdzie całość jest rozdrobniona na gładkie curry to wybierz wersję klasyczną.

**Bhutta saag palak z tofu - Porcja większa (najczęściej wybierana) 57,00 zł**

Nasze autorskie curry szpinakowe powstaje z połączenia krótko podsmażanych liści szpinaku, bejbi kukurydzy, cebulki, czosnku i tofu. Jeśli jednak masz ochotę na tradycyjną wersję gdzie całość jest rozdrobniona na gładkie curry to wybierz wersję klasyczną.

**Bhutta saag palak z ziemniakami - Porcja standardowa 49,00 zł**

Nasze autorskie curry szpinakowe powstaje z połączenia krótko podsmażanych liści szpinaku, bejbi kukurydzy, cebulki, czosnku i ziemniaków. Jeśli jednak masz ochotę na tradycyjną wersję gdzie całość jest rozdrobniona na gładkie curry to wybierz wersję klasyczną.

| <div> <div></div> <div>INDYJSKIE CURRY</div> <div> <div> <div></div> <div>dalszy</div> </div> </div> </div> <div>95</div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div> <div> <div>Bhutta saag palak z ziemniakami - Porcja większa (najczęściej wybierana)</div> <div> <div>55,00 zł</div> <div></div> </div> </div> <div> <p>Nasze autorskie curry szpinakowe powstaje z połączenia krótko podsmażanych liści szpinaku, bejbi kukurydzy, cebulki, czosnku i ziemniaków. Jeśli jednak masz ochotę na tradycyjną wersję gdzie całość jest rozdrobniona na gładkie curry to wybierz wersję klasyczną.</p> </div> </div> | <div> <div> <div>Bhutta saag palak z ziemniakami - Porcja duża do dzielenia (2 os.)</div> <div> <div>64,00 zł</div> <div></div> </div> </div> <div> <p>Nasze autorskie curry szpinakowe powstaje z połączenia krótko podsmażanych liści szpinaku, bejbi kukurydzy, cebulki, czosnku i ziemniaków. Jeśli jednak masz ochotę na tradycyjną wersję gdzie całość jest rozdrobniona na gładkie curry to wybierz wersję klasyczną.</p> </div> </div>       |
| <div> <div> <div>Bhutta saag palak z kurczakiem - Porcja standardowa</div> <div> <div>49,00 zł</div> <div></div> </div> </div> <div> <p>Nasze autorskie curry szpinakowe powstaje z połączenia krótko podsmażanych liści szpinaku, bejbi kukurydzy, cebulki, czosnku i sera paneer. Jeśli jednak masz ochotę na tradycyjną wersję gdzie całość jest rozdrobniona na gładkie curry to wybierz wersję klasyczną.</p> </div> </div>                     | <div> <div> <div>Bhutta saag palak z kurczakiem - Porcja większa (najczęściej wybierana)</div> <div> <div>54,00 zł</div> <div></div> </div> </div> <div> <p>Nasze autorskie curry szpinakowe powstaje z połączenia krótko podsmażanych liści szpinaku, bejbi kukurydzy, cebulki, czosnku i sera paneer. Jeśli jednak masz ochotę na tradycyjną wersję gdzie całość jest rozdrobniona na gładkie curry to wybierz wersję klasyczną.</p> </div> </div> |
| <div> <div> <div>Bhutta saag palak z kurczakiem - Porcja duża do dzielenia (2 os.)</div> <div> <div>64,00 zł</div> <div></div> </div> </div> <div> <p>Nasze autorskie curry szpinakowe powstaje z połączenia krótko podsmażanych liści szpinaku, bejbi kukurydzy, cebulki, czosnku i sera paneer. Jeśli jednak masz ochotę na tradycyjną wersję gdzie całość jest rozdrobniona na gładkie curry to wybierz wersję klasyczną.</p> </div> </div>       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

| <div> <div></div> <div>DANIA Z PIECA TANDOORI</div> <div> <div> <div></div> <div>dalszy</div> </div> </div> </div> <div>4</div>                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div> <div> <div>Tandoori salad</div> <div> <div>35,00 zł</div> <div></div> </div> </div> <div> <p>Macerowane w zaprawie z orzechów nerkowca, pieczone cząstki pomidora, cebuli, papryki, jabłka i pieczarek</p> </div> </div> | <div> <div> <div>Paneer tikka papadi</div> <div> <div>36,00 zł</div> <div></div> </div> </div> <div> <p>Ser paneer wypełniony pokruszonym papadam podany w formie szaszłyka, z papryką i cebulą. Całość macerowane w paście z orzechów nerkowca tuż przed grillowaniem</p> </div> </div> |
| <div> <div> <div>Chicken malai</div> <div> <div>35,00 zł</div> <div></div> </div> </div> <div> <p>Grillowana pierś kurczaka, macerowana w paście z orzechów nerkowca</p> </div> </div>                                         | <div> <div> <div>Mutton gulafi</div> <div> <div>56,00 zł</div> <div></div> </div> </div> <div> <p>Szaszłyki z mielonej baranina, wymieszanej z imbirem, czosnkierm, kminem, chilli, papryką i nasionami kolendry</p> </div> </div>                                                       |

## THAI CURRY BY THAI GAANG &lt;ù&lt;í

9

## Green Curry z tofu

48,00 zł

Zielone curry na mleku kokosowym z marchewką, fasolką, papryką, bakłażanem.  
Doprawione liśćmi limonki kaffiru, chilli i świeżą tajską bazylią

## Green Curry z krewetkami

55,00 zł

Zielone curry na mleku kokosowym z marchewką, fasolką, papryką, bakłażanem.  
Doprawione liśćmi limonki kaffiru, chilli i świeżą tajską bazylią

## Green Curry z kaczką

59,00 zł

Zielone curry na mleku kokosowym z marchewką, fasolką, papryką, bakłażanem.  
Doprawione liśćmi limonki kaffiru, chilli i świeżą tajską bazylią

## Red Curry z kurczakiem

48,00 zł

Kremowe czerwone curry z mlekiem kokosowym, pastą curry, papryką, fasolką i bakłażanem. Z wyrazistym sosem rybnym, cukrem palmowym, chilli i tajską bazylią

## Red Curry z baraniną

59,00 zł

Kremowe czerwone curry z mlekiem kokosowym, pastą curry, papryką, fasolką i bakłażanem. Z wyrazistym sosem rybnym, cukrem palmowym, chilli i tajską bazylią

## Green Curry z kurczakiem

48,00 zł

Zielone curry na mleku kokosowym z marchewką, fasolką, papryką, bakłażanem.  
Doprawione liśćmi limonki kaffiru, chilli i świeżą tajską bazylią

## Green curry z baraniną

59,00 zł

Zielone curry na mleku kokosowym z marchewką, fasolką, papryką, bakłażanem.  
Doprawione liśćmi limonki kaffiru, chilli i świeżą tajską bazylią

## Red Curry z tofu

48,00 zł

Kremowe czerwone curry z mlekiem kokosowym, pastą curry, papryką, fasolką i bakłażanem. Z wyrazistym sosem rybnym, cukrem palmowym, chilli i tajską bazylią

## Red Curry z krewetkami

55,00 zł

Kremowe czerwone curry z mlekiem kokosowym, pastą curry, papryką, fasolką i bakłażanem. Z wyrazistym sosem rybnym, cukrem palmowym, chilli i tajską bazylią

## PRZYSTAWKI

6

## Papadams (2 szt.)

9,00 zł

cienki, chrupki indyjski naleśnik (2 szt.)

## Samosa wegetariańska ( 2 szt.)

28,00 zł

Kruche stożki z aromatycznym wegetariańskim farszem

## Kurczak Pakora

29,00 zł

Połędwiczki z kurczaka smażone w cieście z mąki grochowej

## Okra

26,00 zł

w cieście z mąki z soczewicy

## Warzywa Pakora

29,00 zł

Warzywa smażone w cieście z mąki grochowej

## Paneer Pakora

32,00 zł

Domowy ser paneer smażony w cieście z mąki grochowej

CHLEBKI

9

|                                                                                                            |          |                                                                                  |          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <div>Garlic naan</div> <div>chleb pszenny z czosnkiem</div>                                                | 16,00 zł | <div>Butter naan</div> <div>chleb pszenny z masłem</div>                         | 15,00 zł |
| <div>Naan</div> <div>chleb z mąki pszennej</div>                                                           | 12,00 zł | <div>Roti</div> <div>chleb z mąki razowej</div>                                  | 12,00 zł |
| <div>Moti naan (sezam)</div> <div>chleb pszenny z sezamem</div>                                            | 15,00 zł | <div>Parantha</div> <div>chleb razowy z masłem</div>                             | 15,00 zł |
| <div>Pudina parantha (mięta)</div> <div>z masłem i mięta</div>                                             | 15,00 zł | <div>Stuffed naan (z warzywami serem)</div> <div>chleb pszenny z warzywami</div> | 23,00 zł |
| <div>Shai Naan (słodki z serem, migdałami i rodzynkami)</div> <div>słodki chleb z serem i rodzynkami</div> | 23,00 zł |                                                                                  |          |

DODATKI

5

|                                                                                                      |          |                                                                                                                                                            |          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <div>Ryż basmati &lt;Ź&lt;Ź</div>                                                                    | 12,00 zł | <div>Ryż basmati z kminkiem i masłem</div>                                                                                                                 | 18,00 zł |
| <div>Mango &amp; Coconut salad</div> <div>Mango, jabłko, kokos, ogórek, papryka, sezam, masala</div> | 38,00 zł | <div>Chrupiąca kapusta masala z orzechami nerkowca</div> <div>Świeża cienko pokrojona kapusta, marchewka, pomidory, prażone orzechy nerkowca, masala</div> | 18,00 zł |
| <div>Domowe pikle &lt;Ź&lt;Ź</div>                                                                   | 8,00 zł  |                                                                                                                                                            |          |

## DUM BIRYANI

3

**Biryani z serem paneer i warzywami sezonowymi** 50,00 zł

w zestawie z raitą, lekkim dipem jogurtowym

**Biryani z delikatną baraniną** 60,00 zł

w zestawie z raitą, lekkim dipem jogurtowym

**Biryani z kurczakiem** 50,00 zł

w zestawie z raitą, lekkim dipem jogurtowym

## LASSI

4

**Mango lassi 300 ml** 20,00 zł

**Miętowe lassi 300 ml** 20,00 zł

**Bananowe lassi 300 ml** 20,00 zł

**Słone lassi 300 ml** 20,00 zł

## CHUTNEY, DIP, RAITA

5

**KOLENDRA Z IMBIREM** 8,00 zł

Indyjski klasyczny chutney ze świeżej kolendry, mięty i imbiru

**TAMARYNDOWIEC** 8,00 zł

Słodki i łagodny chutney z gotowanego tamaryndowca. W smaku kwaśno-słodki

**MALAI** 8,00 zł

pasta z orzechów nerkowca i jogurt

**MADRAS** 8,00 zł

ostre chilli

**Raita** 8,00 zł

Domowy jogurt z ogórkiem, pomidorem i marchewką

NAPOJE

6

|                                 |          |                                   |          |
|---------------------------------|----------|-----------------------------------|----------|
| Coca-Cola Original Taste 330 ml | 10,00 zł | Coca-Cola ZERO CUKRU 330 ml       | 10,00 zł |
| Fanta 330 ml                    | 10,00 zł | Kropla Beskidu Niegazowana 330 ml | 9,00 zł  |
| Kropla Delice Gazowana 330 ml   | 9,00 zł  | Sok Pomarańczowy Cappy 250 ml     | 10,00 zł |