

Witaj w indyjskiej restauracji Kashmir!

W świecie pachnącym aromatyczną kolendrą, chilli, rzymskim kminem, miętą oraz tamaryndem, zachwycającym intensywnymi barwami szafranu czy kurkumy. Kuchnia indyjska to prawdziwa feeria barw, tekstur i smaków. Odkryj ją wspólnie z nami.

Oryginalne przyprawy, autentyczne receptury dań oraz uśmiechnięta obsługa zabiorą Cię w podróż do Indii.

A doskonała lokalizacja w malowniczym warszawskim

Wilanowie sprawi, że nasza indyjska restauracja stanie się miejscem, do którego zapragniesz wrócić.

*Welcome to the Kashmir Indian Restaurant*

*In the world fragrant aromatic coriander, chilli, Roman cumin, mint and tamarind with intense colours of saffron or turmeric. Indian cuisine is a true feast of colors, textures and flavors. Discover it with us.*

*Original spices, authentic recipes and smiling service will take you on a journey to India. And the perfect location in Warsaw's Wilanow will make our Indian restaurant the place you want to return.*

## ZESTAWY MENU / SET MENU

### MENU DLA DWOJGA / MENU FOR TWO

109 ZŁ - 2 OSOBY / 2 PEOPLE

#### **Samosa** 🍴

Smażone pierogi nadziewane ziemniakami i groszkiem  
*Crispy dumplings stuffed with potatoes and green peas*

#### **Kashmiri Paneer Tikka**

Indyjski ser marynowany przyprawami z Kashmiru, jogurtem i orzechami nerkowca, grillowany w piecu Tandoor  
*Indian cheese marinated in spices, yogurt, cashewnuts & Kashmiri spices grilled in tandoor*

#### **Chicken Tikka** 🍴

Marynowane kawałki kurczaka grillowane w piecu Tandoor  
*Marinated pieces of chicken roasted in Tandoor*

#### **Palak Paneer**

Kawałki indyjskiego sera ze szpinakiem, czosnkiem i przyprawami  
*Spinach & pieces of Indian cheese cooked with garlic and spices*

#### **Butter Chicken**

Kawałki kurczaka z pieca Tandoor w kremowym sosie pomidorowym  
*Chicken boneless roasted in Tandoor, blended with tomato, cashew and cream sauce*

#### **Plain Rice**

Ryż Basmati  
*Basmati rice*

#### **Plain Naan**

Indyjski chlebek z mąki pszennej pieczony w piecu Tandoor  
*Indian white flour bread baked in the clay oven*

## MENU TAJ MAHAL

140 ZŁ - 2 OSOBY / 2 PEOPLE; 199 ZŁ - 3 OSOBY / 3 PEOPLE;  
75 ZŁ OD OSOBY / PER PERSON - 4 OSOBY LUB WIĘCEJ / 4 OR MORE PEOPLE

#### **Paneer Finger**

Biały indyjski ser „Paneer” panierowany i smażony  
*Indian cheese battered and deep fried*

#### **Chicken Tikka** 🍴

Marynowane kawałki kurczaka grillowane w piecu Tandoor  
*Marinated pieces of chicken roasted in a clay oven*

#### **Lamb Sheek Kebab** 🍴

Mielone mięso jagnięce doprawione indyjskimi przyprawami, grillowane w piecu Tandoor  
*Grounded lamb meat marinated with Indian spices & grilled in a clay oven*

#### **Paneer Tikka Masala** 🍴

Kawałki grillowanego sera „Paneer” w indyjskich przyprawach  
*Pieces of grilled Indian cheese cooked with Spices*

#### **Chicken Korma**

Kawałki kurczaka w kremowym sosie z orzechów nerkowca  
*Boneless Chicken braised in cashew gravy*

#### **Lamb Rogn Josh**

Kawałki delikatnej jagnięciny doprawione przyprawami z Kashmiru w jogurtowym sosie  
*Tender chunks of lamb cooked in Kashmiri spices & yogurt sauce*

#### **Peas Pulao**

Smażony ryż Basmati z zielonym groszkiem  
*Basmati rice fried with green peas*

#### **Butter Naan**

Indyjski chlebek z pieca Tandoor z masłem  
*Indian white flour bread baked in the clay oven with butter*

## ZESTAWY MENU / SET MENU

### MENU KASHMIR

200 ZŁ - 2 OSOBY / 2 PEOPLE; 280 ZŁ - 3 OSOBY / 3 PEOPLE; 390 ZŁ - 4 OSOBY / 4 PEOPLE;  
480 ZŁ - 5 OSÓB / 5 PEOPLE; 560 ZŁ - 6 OSÓB / 6 PEOPLE; 650 ZŁ - 7 OSÓB / 7 PEOPLE  
95 ZŁ OD OSOBY / PER PERSON - 8 OSÓB LUB WIĘCEJ / 8 OR MORE PEOPLE

#### **Kashmiri Paneer Tikka**

Indyjski ser marynowany ziołami z Kashmiru z jogurtem i orzechami nerkowca, grillowany w piecu Tandoor  
*Indian cheese marinated in spices, yogurt, cashewnuts & Kashmiri spices grilled in tandoor*

#### **Samosa** 🍴

Smażone pierogi nadziewane ziemniakami i groszkiem  
*Crispy dumplings stuffed with potatoes and green peas*

#### **Kashmiri Malai Tikka**

Marynowane w paście z migdałów kawałki kurczaka grillowane w piecu Tandoor  
*Marinated pieces of chicken in almond paste & roasted in a clay oven*

#### **Lamb Sheek Kebab** 🍴

Mielone mięso jagnięce doprawione indyjskimi przyprawami, grillowane w piecu Tandoor  
*Grounded lamb meat marinated with Indian spices & grilled in a clay oven*

#### **Papad Prawns** 🍴

Smażone krewetki marynowane w pikantnych ziołach z kruszonym Papadum  
*Prawns marinated in spicy herbs, coated with crusted papadum & deep fried*

#### **Paneer Makhani**

Indyjski ser gotowany w kremowym sosie pomidorowym  
*Indian cheese cooked with creamy tomato sauce*

#### **Kashmiri Kofta Curry**

Indyjskie pulpety serowo-ziemniaczane w kremowym sosie z orzechów nerkowca  
*Cottage cheese and nuts stuffed in potato, cooked in rich creamy curry*

#### **Chicken Tikka Masala** 🍴

Kawałki kurczaka z pieca Tandoor w pikantnym sosie pomidorowym  
*Chicken marinated in yogurt and spices cooked in a spicy tomato cream sauce*

#### **Saffron Rice**

Smażony ryż Basmati z szafranem i kardamonem  
*Basmati rice fried with saffron and cardamom*

#### **Raita Mix**

Indyjski dip na bazie jogurtu ze świeżymi warzywami  
*Yoghurt with cut fresh vegetables*

#### **Tandoori Bread Basket**

Chlebki indyjskie pieczone w piecu Tandoor  
*Basket of Indian Breads*

## NAPOJE INDYJSKIE / INDIAN SOFT DRINKS

Mango Lassi - napój jogurtowy z mango	15,-
Plain Lassi - napój jogurtowy	10,-
Sweet Lassi - słodki napój jogurtowy	10,-
Coriander Lassi - napój jogurtowy z kolendrą	15,-

## INDIAN BEER

King Fisher / Cobra 0,3 15,-

## ZUPY / SOUPS

<b>Lamb Soup</b> 🍴	<b>22,-</b>
Rozgrzewająca zupa z kawałkami jagnięciny i warzywami <i>Soup with the pieces of lamb and vegetables</i>	
<b>Fish Soup</b> 🍴	<b>26,-</b>
Pikantna zupa rybna <i>Spicy Sea Food Soup</i>	
<b>Hot and Sour Chicken Soup</b> 🍴	<b>26,-</b>
Kwaśno - ostra zupa z kurczakiem i sosem sojowym <i>Chicken soup with soya sauce and lemon juice</i>	
<b>Dal Soup</b>	<b>16,-</b>
Zupa z soczewicy z indyjskimi przyprawami <i>Clear Lentil Soup</i>	
<b>Tom Yum Prawns</b> 🍴	<b>28,-</b>
Klasyczna, pikantna zupa na bazie tajskich ziół i trawy cytrynowej z pieczarkami i krewetkami <i>Classic thai soup</i>	

## SALATY / SALADS

<b>Sałata z grillowanymi krewetkami / Grilled prawns salad</b>	<b>30,-</b>
Grillowane krewetki, mix sałat, pomidorki koktajlowe, zielony ogórek, czerwona cebula, mięta, kolendra, dressing <i>Grilled Prawns, Mix lettuce, cocktail tomatoes, green cucumber, red onion, mint, coriander, dressing</i>	
<b>Sałata z grillowanym kurczakiem mango i granatem / Grilled Chicken Salad Mango and Pomegranate</b>	<b>30,-</b>
Grillowany kurczak, mix sałat, czerwona cebula, zielony ogórek, pomidorki koktajlowe, mango, granat, sos winegret i ocet balsamiczny <i>Mix lettuce + rucola, red onion, green cucumber, cocktail tomatoes, mango, garnet, vinegret sauce and balsamic vinegar</i>	
<b>Sałata z grillowanym serem „Paneer” / Grilled Paneer Salad</b>	<b>30,-</b>
Grillowany ser „Paneer”, rucola, granat, mięta <i>Ser paneer, rucola cutter, garnet, mint</i>	

## PRZEKĄSKI WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN STARTERS

<b>Samosa</b> 🍴	18,-
Smażone pierogi nadziewane ziemniakami i groszkiem <i>Crispy dumplings stuffed with potatoes and green peas</i>	
<b>Onion Bhajia</b>	22,-
Smażone, panierowane krążki cebuli <i>Onion slices battered &amp; deep fried</i>	
<b>Mix Veg. Pakora</b>	22,-
Mix chrupiących warzyw smażonych w orientalnej panierce <i>Crispy fried dish from mix vegetables dipped in spicy batter and fried</i>	
<b>Paneer Tikka Szaslik</b> 🍴	26,-
Indyjski ser z papryką i cebulą marynowany w jogurcie i indyjskich przyprawach, grillowany w Tandoor <i>Indian cheese with onions and capicum marinated with yogurt &amp; Indian spices roasted in a clay oven</i>	
<b>Paneer Finger</b>	24,-
Smażony, panierowany biały indyjski ser „Paneer” <i>Indian cheese battered and deep fried</i>	
<b>Kashmiri Paneer Tikka</b>	26,-
Indyjski ser marynowany przyprawami, jogurtem, orzechami nerkowca i ziołami z Kashmiru <i>Indian cheese marinated in spices, yogurt, cashewnuts &amp; Kashmiri spices grilled in tandoor</i>	
<b>Paneer Chilli</b> 🍴🍴	28,-
Indyjski ser smażony z czosnkiem, cebulą, papryką i ostrym chilli <i>Indian cheese fried with garlic, onions, bell pepper &amp; fresh green chilli</i>	
<b>Crispy Fried Vegetables</b> 🍴	26,-
Chrupiące warzywa w sojowym sosie z chilli <i>Mix vegetables fried, tossed with green chilli and soy sauc</i>	
<b>Kashmiri Mushroom Tikka</b>	26,-
Pieczarki faszerowane serem „Paneer”, orzeszkami nerkowca i ziołami z Kashmiru <i>Mashroom stuffed with „Paneer”, cashewnuts and Kashmiri herbs, grilled in Tandoor</i>	



## PRZEKĄSKI MIĘSNE / NON VEGETARIAN STARTERS

<b>Specjalność Szefa Kuchni / Chef speciality</b> Mule z krewetkami w stylu orientalnym <i>Mussels and shrimps with an asian twist</i>	<b>49,-</b>
<b>Chicken Tikka</b> 🍴 Marynowane kawałki kurczaka grillowane w piecu Tandoor <i>Marinated pieces of chicken roasted in a clay oven</i>	<b>28,-</b>
<b>Chicken Tandoori</b> 🍴 Udka kurczaka marynowane w jogurcie i indyjskich przyprawach, grillowane w piecu Tandoor <i>Chicken legs marinated with curd &amp; tandoori spices roasted in a clay oven</i>	<b>34,-</b>
<b>Kashmiri Malai Tikka</b> Marynowane w paście z migdałów kawałki kurczaka, grillowane w piecu Tandoor <i>Marinated pieces of chicken in almond paste &amp; roasted in a clay oven</i>	<b>28,-</b>
<b>Chilli Chicken</b> 🍴🍴 Kawałki kurczaka smażone z czosnkiem, cebulą, papryką i ostrym chilli <i>Chunks of chicken fried with garlic, onion, bell pepper &amp; fresh chilli</i>	<b>32,-</b>
<b>Chicken Lollipop</b> 🍴 Panierowane skrzydełka kurczaka w ostrym sosie sojowo-czosnkowym <i>Chicken lollipops battered, deep fried, and tossed in hot garlic soy sauce</i>	<b>26,-</b>
<b>Kashmiri Lamb Chop</b> Grillowane kotleciki jagnięce <i>Grilled lamb chops</i>	<b>69,-</b>
<b>Lamb Sheek Kebab</b> 🍴 Mielone mięso jagnięce przyprawione indyjskimi przyprawami, grillowane w piecu Tandoor <i>Grounded lamb meat marinated with Indian spices &amp; grilled in a clay oven</i>	<b>32,-</b>
<b>Fish Amritisari</b> Przysmak z regionu „Punjab” - ryba panierowana, smażona <i>Mild Spicy and tangy fish 'pakora' from the coastal region of India, in Punjab</i>	<b>28,-</b>
<b>Salmon Grilled</b> Grillowany filet łososia z przyprawami indyjskimi <i>Salmon marinated with Indian Spice and grilled</i>	<b>42,-</b>
<b>Dorada Grilled</b> Cała ryba grillowana w piecu Tandoor, marynowana w przyprawach i soku z cytryny <i>Whole Fish marinated with spices lemon skewered and grilled in tandoor.</i>	<b>42,-</b>
<b>Chilli Fish</b> 🍴🍴 Kawałki ryby smażone z chilli, cebulą, papryką i sosem sojowym <i>Fish Cubes tempered with chillies, onions, capsicum, in soy sauce</i>	<b>34,-</b>
<b>Grilled Tiger Prawns</b> 🍴 Krewetki z pieca Tandoor marynowane w indyjskich przyprawach i jogurcie <i>King Prawns marinated with lemon, dry spices, yogurt and skewered in Tandoor</i>	<b>79,-</b>
<b>Chilli Prawns</b> 🍴🍴 Krewetki smażone z czosnkiem, cebulą, papryką i ostrym chilli <i>Prawns fried with garlic, onion, bell pepper &amp; fresh green chill</i>	<b>40,-</b>
<b>Papad Prawns</b> 🍴 Smażone krewetki marynowane w pikantnych ziołach z kruszonym Papadum <i>Prawns marinated in spicy herbs, coated with crusted papadum &amp; deep fried.</i>	<b>38,-</b>

## DANIE GŁÓWNE WEG./ VEG. MAIN COURSES

<b>Dal Fry</b> Żółta soczewica gotowana w indyjskich przyprawach <i>Yellow lentils cooked with Indian spices</i>	<b>28,-</b>
<b>Dal Makhani</b> Czarna soczewica gotowana w pomidorach z masłem <i>Black lentils cooked with tomatoes &amp; butter sauce</i>	<b>28,-</b>
<b>Paneer Tikka Masala</b> 🍴 Kawałki grillowanego sera w indyjskich przyprawach <i>Pieces of grilled Indian cheese cooked with spices</i>	<b>30,-</b>
<b>Paneer Makhani</b> Indyjski ser gotowany w kremowym sosie pomidorowym <i>Indian cheese cooked with creamy tomato sauce</i>	<b>30,-</b>
<b>Palak Paneer</b> Kawałki indyjskiego sera ze szpinakiem czosnkiem i przyprawami <i>Spinach &amp; pieces of Indian cheese cooked garlic and spices</i>	<b>30,-</b>
<b>Kashmiri Kofta Curry</b> Indyjskie pulpety serowo-ziemniaczane w kremowym sosie z orzechów nerkowca <i>Cottage cheese, nuts, stuffed in potato, cooked in rich creamy curry</i>	<b>30,-</b>
<b>Dahiwale Baigan</b> Bakłażan w sosie jogurtowym z przyprawami indyjskimi <i>Brinjal cooked with Indian spices and curd</i>	<b>30,-</b>
<b>Kadai Vegetables</b> 🍴 Mieszane warzywa gotowane w indyjskich przyprawach <i>Mix vegetables cooked with Indian spices</i>	<b>30,-</b>
<b>Allo Gobhi Masala</b> 🍴 Ziemniaki i kalafior smażone w sosie curry <i>Pieces of potato and cauliflower cooked in curry sauce</i>	<b>30,-</b>
<b>Saag Allo</b> Szpinak z ziemniakami, czosnkiem i przyprawami <i>Spinach &amp; Potatoes cooked garlic and spices</i>	<b>28,-</b>

## DANIE GŁÓWNE MIĘSNE/NON. VEG. MAIN COURSES

<b>Butter Chicken</b>	<b>34,-</b>
Kawałki kurczaka z pieca Tandoor w kremowym, pomidorowym sosie <i>Chicken boneless cooked in Tandoor, blended with tomato, cashew and cream sauce</i>	
<b>Chicken Tikka Masala</b> 🍴	<b>34,-</b>
Kawałki kurczaka z pieca Tandoor w pikantnym sosie pomidorowym <i>Chicken marinated in yogurt and spices served in a spicy tomato cream sauce</i>	
<b>Chicken Saag</b>	<b>34,-</b>
Gotowany kurczak z czosnkiem, imbirem, zielonym chilli w sosie szpinakowym <i>Chicken tempered with garlic, ginger, green chilli and blended with spinach</i>	
<b>Chicken Korma</b>	<b>34,-</b>
Kawałki kurczaka w kremowym sosie z orzechów nerkowca <i>Boneless Chicken braised in cashew gravy</i>	
<b>Chicken Madras</b> 🍴🍴	<b>34,-</b>
Kawałki kurczaka z cebulą, papryką i świeżym ostrym, zielonym chilli <i>Pieces of chicken cooked with onion, capsicum and fresh hot green chilli</i>	
<b>Chicken Vindallo</b> 🍴🍴	<b>34,-</b>
Kurczak gotowany w sosie ostro-kwaśnym <i>Chicken in tomato spicy and sour sauce</i>	
<b>Chicken Kadai</b> 🍴	<b>34,-</b>
Kawałki kurczaka gotowane w gęstym sosie z cebulą, pomidorami i papryką <i>Pieces of chicken cooked with onion and tomato sauce</i>	
<b>Kashmiri Lamb Rogn Josh</b> 🍴	<b>38,-</b>
Kawałki delikatnej jagnięciny gotowane z przyprawami z Kashmiru w sosie jogurtowym <i>Tender chunks of lamb cooked in Kashmiri spices &amp; yogurt sauce</i>	
<b>Kashmiri Lamb Chops</b> 🍴	<b>69,-</b>
Comber jagnięcy marynowany przyprawami, podawany z chlebkiem Naan <i>Tender lamb chops cooked in spices, served with Indian bread</i>	
<b>Bhuna Gosht</b>	<b>38,-</b>
Jagnięcina gotowana w mieszance egzotycznych przypraw <i>Pieces of lamb cooked in exotic combination of spices</i>	
<b>Lamb Tikka Masala</b> 🍴	<b>38,-</b>
Kawałki jagnięciny z pieca Tandoor w pikantnym sosie pomidorowym <i>Lamb marinated in yogurt and spices served in a spicy tomato cream sauce</i>	
<b>Lamb Curry</b> 🍴	<b>38,-</b>
Jagnięcina gotowana z cebulą w warzywnym sosie <i>Pieces of lamb cooked with onion &amp; vegetable Sauce</i>	
<b>Lamb Madras</b> 🍴🍴	<b>38,-</b>
Kawałki jagnięciny z cebulą, papryką i świeżym ostrym zielonym chilli <i>Pieces of lamb cooked with onion, capsicum and fresh hot green chilli</i>	
<b>Lamb Saag</b>	<b>38,-</b>
Gotowane kawałki jagnięciny z czosnkiem, imbirem, zielonym chilli w sosie szpinakowym <i>Lamb braised with garlic, ginger, green chilli and blended with spinach</i>	
<b>Lamb Vindallo</b> 🍴🍴	<b>38,-</b>
Jagnięcina gotowana w sosie ostro - kwaśnym <i>Lamb in tomato spicy and sour sauce</i>	
<b>Goan Fish Curry</b> 🍴	<b>36,-</b>
Przysmak z regionu „Goa” - ryba w sosie kokosowym <i>A speciality from the Goan coast - fish cooked in coconut sauce</i>	



<b>Mustard Fish Curry</b>	<b>36,-</b>
Ryba gotowana w pikantnym sosie czosnkowo-musztardowym <i>Fish cooked in spicy garlic flavoured sauce and mustard seeds</i>	
<b>Fish Tikka Masala</b> 🍴	<b>36,-</b>
Ryba pieczona podawana w pikantnym sosie pomidorowym <i>Fish cooked with tomato sauce and indian Spice</i>	
<b>Bengali Fish Curry</b> 🍴	<b>36,-</b>
Ryba z ziemniakami i bakłażanem w ostrym sosie curry, przysmak z rejonu „Bengal” <i>Fish with potatoes and eggplant in a gravy from Bengal</i>	
<b>Prawns Curry</b> 🍴	<b>40,-</b>
Krewetki w sosie kokosowym <i>Prawns with coconut curry</i>	
<b>Prawns Tikka Masala</b>	<b>40,-</b>
Grillowane krewetki w sosie tikka masala z przyprawami <i>Grilled prawns cooked with tikka masala sauce &amp; indian Spice</i>	
<b>Prawns Chilli Garlic Masala</b> 🍴🍴🍴	<b>40,-</b>
Krewetki gotowane w pikantnym sosie czosnkowym z chilli <i>Prawns prepared with spicy garlic and chilli sauce</i>	
<b>Prawns Kadai</b> 🍴	<b>40,-</b>
Krewetki w gęstym sosie z papryką, pomidorami i cebulą <i>Prawns cooked in semi - dry combination of capsicum, tomato &amp; onion</i>	
<b>Prawns Kerala Masala</b> 🍴🍴	<b>40,-</b>
Krewetki w kokosowym curry w stylu „Kerala” <i>Coconut curry prawns, Kerala style</i>	

## DODATKI / ACCOMPANIMENTS

<b>Papad</b> 🍃	8,-
Chrupiące indyjskie chipsy z soczewicy / przyprawione na ostro <i>Crisp Indian wafers made from lentils roasted or spiced</i>	
<b>Dahi</b>	8,-
Naturalny jogurt <i>Plain Yogurt</i>	
<b>Raita Plain</b>	8,-
Dip jogurtowy z ogórkiem i przyprawami indyjskimi <i>Cucumber blended with yogurt and Indian spices</i>	
<b>Raita Mix</b>	8,-
Dip jogurtowy ze świeżymi warzywami <i>Yoghurt with cut fresh vegetables</i>	
<b>Mixed Pickle</b> 🍃🍃	4,-
Indyjskie pikle <i>Mixed Indian pickles</i>	

## RYŻ BASMATI / BASMATI RICE

<b>Plain Rice</b>	10,-
Ryż Basmati <i>Basmati rice</i>	
<b>Peas Pulao</b>	15,-
Smażony ryż Basmati z zielonym groszkiem <i>Basmati rice fried with green peas</i>	
<b>Mix Vegetable Fried Rice</b>	18,-
Smażony ryż Basmati ze świeżymi warzywami <i>Basmati rice tossed with fresh vegetables</i>	
<b>Saffron Rice</b>	22,-
Smażony ryż Basmati z szafranem i kardamonem <i>Basmati rice fried with saffron and cardamom</i>	
<b>Kashmiri Pulao</b>	22,-
Smażony ryż Basmati z szafranem i suszonymi owocami <i>Basmati rice fried with saffron and dry fruits</i>	
<b>Vegetable Biryani</b> 🍃	34,-
Smażony ryż Basmati z warzywami i świeżymi ziołami <i>Basmati rice steamed with vegetables &amp; fresh indian herbs</i>	
<b>Chicken Biryani</b> 🍃	36,-
Smażony ryż Basmati z kawałkami kurczaka i świeżymi aromatycznymi ziołami <i>Basmati rice steamed with boneless chicken &amp; fresh indian aromatic herbs</i>	
<b>Lamb Biryani</b> 🍃	40,-
Smażony ryż Basmati z kawałkami jagnięciny i świeżymi, aromatycznymi ziołami <i>Basmati rice steamed with lamb and fresh indian aromatic herbs</i>	
<b>Prawns Biryani</b> 🍃	42,-
Smażony ryż Basmati z krewetkami i indyjskimi, aromatycznymi przyprawami <i>Basmati rice steamed with prawns and fresh indian aromatic herbs</i>	

## CHLEBKI INDYJSKIE / INDIAN BREADS

<b>Kashmiri Naan</b> Indyjski chlebek nadziewany mielonym białym serem i rodzynkami <i>Indian bread stuffed with mashed cottage cheese &amp; raisins</i>	<b>15,-</b>
<b>Roti</b> Chlebek z pieca Tandoor z mąki pełnoziarnistej <i>Tandori bread made of rye flour</i>	<b>8,-</b>
<b>Garlic Roti</b> Pieczywo Roti z pieca Tandoor z czosnkiem, polecamy z masłem <i>Whole wheat flour bread topped with garlic. Plain or Buttered.</i>	<b>10,-</b>
<b>Plain Naan</b> Indyjski chlebek z mąki pszennej pieczony w piecu Tandoor z masłem <i>Indian white flour bread baked in the clay oven</i>	<b>8,-</b>
<b>Butter Naan</b> Indyjski chlebek z mąki pszennej pieczony w piecu Tandoor z masłem <i>Indian white flour bread baked in the clay oven with butter</i>	<b>13,-</b>
<b>Garlic / Mint/ Coriander Naan</b> Indyjski chlebek z mąki pszennej z masłem, świeżym czosnkiem, miętą i kolendrą <i>Naan bread topped with flavor of your choice</i>	<b>13,-</b>
<b>Laccha Paratha</b> Indyjski chlebek z mąki pełnoziarnistej z pieca Tandoor <i>Multi layered Whole wheat flour bread baked in the clay oven</i>	<b>12,-</b>
<b>Keema Naan</b> Indyjski chlebek z mąki pszennej z mieloną jagnięciną <i>Naan Bread stuffed with home made minced lamb</i>	<b>16,-</b>
<b>Tandoori Bread Basket</b> Chlebki indyjskie pieczone w piecu Tandoor <i>Basket of tandoori Indian breads</i>	<b>22,-</b>

## DESERY / DESSERTS

<b>Fried Banana</b> Smażone banany podawane z lodami kokosowymi <i>Fried banana Served with coco nut ice cream</i>	<b>22,-</b>
<b>Gajar Ka Halwa</b> Indyjski deser z marchwi z lekką nutą kardamonu <i>Carrot based Indian dessert with flavour of cardamon</i>	<b>18,-</b>
<b>Mango Kulfi</b> Domowe lody indyjskie o smaku mango <i>Homemade Indian mango ice cream</i>	<b>14,-</b>
<b>Pista Kulfi</b> Domowe lody indyjskie o pistacjowym <i>Homemade Indian Pista ice cream</i>	<b>14,-</b>
<b>Gulab Jamun</b> Kulki mleczne w gorącym syropie kardamonowym <i>Creamy milk ball poached in sweet cardamom syrup</i>	<b>14,-</b>

## ŚWIEŻE SOKI / FRESH JUICES

Pomarańczowy / Orange	15,-
Grejpfrut / Grapefruit	15,-
Lemoniada/Lemonade	15,-







## NAPOJE INDYJSKIE / INDIAN SOFT DRINKS

Mango Lassi - napój jogurtowy z mango	15,-
Plain Lassi - napój jogurtowy	10,-
Sweet Lassi - słodki napój jogurtowy	10,-
Coriander Lassi - napój jogurtowy z kolendrą	15,-

## INDYJSKIE PIWO / INDIAN BEER

King Fisher / Cobra 0,3	15,-
-------------------------	------

## SOFT DRINKS

Kropla Beskidu 330ml 	7,-
gazowana / niegazowana	
still / sparkling	
Coca Cola 	7,-
Coca Cola Zero 	7,-
Sprite, Fanta, Tonic Kinley   	7,-
Aqua Pana 0.3	8,-
Aqua Pana 0.7	18,-
Sanpellegrino 0.3 BADOIT	8,-
Sanpellegrino 0.7 BADOIT	18,-
Cappy Juice's 200ml.	7,-
Apple, Grapefruit, Orange, Black Currant	


## HERBATA / TEA

Indyjska herbata / Indian Tea	14,-
Black, Earl Grey, Green, Forest Fruits, Jasmine	14,-
Herbata sezonowa / Seasonal Tea	15,-

## KAWA / COFFEE

Espresso	8,-
Double Espresso	12,-
Coffee Americano	12,-
Cappuccino	12,-
Latte	14,-

## PIWO / BEER

Piwo beczkowe „Kozel” 0,33/0,5 	8,-/12,-
Piwo butelkowe	12,-

## TEQUILA 40 ML

Olmecca Silver	20,-
Olmecca Gold	20,-

## LIQUEURS 40 ML

Jagermeister	14,-
Bailey's	18,-
Kahlua	16,-

## GIN 40 ML

Seagrams	14,-
Bombay Sapphire	18,-

## RUM 40 ML

Bacardi	14,-
---------	------

## VODKA 40 ML

Wyborowa	11,-
Absolut	14,-
Finlandia	14,-
Grey Goose	28,-

## WHISKEY 40 ML

Ballantine's	12,-
Johnnie Walker Red Label	12,-
Jack Daniel's	16,-
Chivas Regal	22,-
Johnnie Walker Black Label	22,-
Jim Beam	16,-
Jameson	16,-
Glenfiddich Single Malt	28,-

## KOKTAJLE / COCKTAILS

Whisky sour	18,-
whisky, sour, syrop cukrowy, angostura	
Long Island Ice Tea	36,-
rum, wodka, gin, tequila, cointreau, sour	
Aperol Spritz	24,-
Prosecco, Aperol, woda gazowana	
Martini Mango	24,-
Martini Bianco, mango, woda gazowana	
Tequila Sunrise	24,-
Tequila, sok pomarańczowy, grenadina	
Lemon Grass	24,-
Żubrówka, Ice Lemon, sour, mięta	
Mohito	24,-
Rum biały, cukier brązowy, mięta, woda gazowana	
Cuba Libre	24,-
Rum, limonka, cola	
Caipiroska	24,-
Wódka, limonka, cukier brązowy	
Caipirinha	24,-
Limonka, cashasa, cukier brązowy	
Cosmopolitan	24,-
Absolut citron, cointreau, sok żurawinowy, sok z limonki	

## WINA BIAŁE

- Infinitus Gewurztraminer** 75 cl: 80,-  
Hiszpania  
Delikatne, aromatyczne, orzeźwiające, uderzające aromatami róży, grapefruta, goździków i owoców tropikalnych.  
Lekkie i odświeżające.
- Rocca Ventosa Pinot Grigio** 75 cl: 89,-  
Włochy  
Delikatnie wytrawne. Przyjemne orzeźwiające i chrupkie wino z akcentem owoców południowych i wyrazistym akcentem limonki.  
Przyjemny, rześki finisz.
- Quinta de Lourosa Vinho Verde** 75 cl: 95,-  
Portugalia  
Rześkie, wytrawne. Vinho Verde jest niezwykle czyste i aromatyczne, uwodzi nutami brzoskwiń, dojrzałych owoców cytrusowych i tropikalnych.
- Masi Tupungato 'Passo Blanco' Pinot Grigio/Torrontes** 75 cl: 115,-  
Argentyna  
Delikatnie wytrawne, pełne. Przywołuje na myśl pieczone jabłka, morele, cytrusy i lipowy miód, przyjemne, niebanalne, wręcz finezyjne.
- Nos Racines Sauvignon Blanc** 18 cl: 18,- / 75 cl: 80,-  
Francja  
Delikatnie wytrawne. Żółta barwa z refleksami zieleni, bogate aromaty przypominające tosty i pieczone jabłka. Naturalny zapach winogron w połączeniu z delikatnym dębem, krągłe z dobrą kwasowością w tle.
- CanapiFiano** 75 cl: 80,-  
Świeże, wytrawne. Jest to białe wino uwodzące aromatami dojrzałych owoców pestkowych oraz soczystą słodyczą miodu.
- Ochagavia 'Medialuna' Sauvignon Blanc/Semillon** 18 cl: 18,- / 75 cl: 80,-
- Fiuza 3 CastasMeioSeco** 75 cl: 105,-  
Portugalia  
Lekkie, białe wino półwytrawne. Fiuza 3 Castas bogata jest w aromaty białych owoców i kwiatów z tropikalnymi akcentami melona i ananasa. Na podniebieniu moc owoców z brzoskwinia i kiwi
- Kaltern Gewürztraminer Alto Adige** 75 cl: 190,-  
Włochy  
Bardzo aromatyczne, delikatne. To wytrawne wino czaruje uwodzicielskim aromatem wody różanej, goździków, słodkiego liczi oraz świeżego ananasa. Wino w ustach jest krągłe i aksamitne.
- Baron de Ley TresVinasReserva Blanco Rioja** 75 cl: 210,-  
Hiszpania  
Wytrawne, maślane. W barwie wino prezentuje atrakcyjnie złoty kolor. W nosie wyczuwalna pełna gama różnorodności - mnóstwo suszonych owoców, migdałów, aromatycznych ziół, słodkie miodowe akcenty i jesienne owoce. Wyczuwalne aromaty kokosa, masła, suszonych fig i pieczonych jabłek. Wino głębokie, pełne, zachwycające.
- Ventisquero 'Grey' Chardonnay** 75 cl: 189,-  
Chile  
Wytrawne, rześkie. Oko o słomkowej barwie, zachęca akcentami melona, brzoskwini, gruszki i owoców tropikalnych, w smaku przyjemne, krągłe o delikatnie orzeźwiającym finiszu.
- Gewurztraminer Hugel** 75 cl: 210,-  
Francja  
Wytrawne, bogate. Powiew korzeni i przypraw. Gewurztraminer to wielka specjalność regionu alzackiego, gdzie odmiana ta osiąga niezwykle silną aromatyczność. Jest to wino o wyjątkowej jakości i zadziwiającym bukacie dojrzałych, egzotycznych owoców. Delikatne i gładkie, może radować samo w sobie, lecz wyjątkowo smakuje z mocno przyprawionymi, pikantnymi potrawami kuchni indyjskiej.
- Chablis „Montmains” 1er CRU** 75 cl: 310,-  
Francja  
Wytrawne, mocno zbudowane. Chablis 1erCru “Montmains” pochodzi z jednego z najlepszych siedlisk 1erCru w Chablis. Moszcz z ręcznie zbieranych gron chardonnay fermentuje w kombinacji kadzi stalowych i beczek dębowych. Powstałe wino jest wytrawne, pełne mineralnych elementów z charakterystyczną elegancją.



## WINA CZERWONE

- Fiuza 3 CastasMeioSeco** 75 cl 105,-  
Portugalia  
Półwytrawne. W nosie wyczuwalne dojrzałe owoce z wiśnią na czele. Na podniebieniu wino jest delikatne, lekkie, harmonijne, zrównoważone.
- Nos Racinesmerlot** 18 cl: 18,- / 75 cl: 80,-  
Francja  
Delikatnie wytrawne. Winogrona zbierane ręcznie, wyraźne zapachy dojrzałych czerwonych owoców. W smaku dobrze zrównoważone, z delikatną słodko - kwaskowatą końcówką.
- Ochagavia 'Medialuna' Cabernet Sauvignon/Merlot** 18 cl: 18,- / 75 cl: 80,-
- Fontella Chianti D.O.C.G.** 75 cl: 95,-  
Włochy  
Delikatne, wytrawne. Rubinowy kolor z typowym dla Chianti zapachem czerwonych owoców, gładkie, średniej budowy z pobudzającym zakończeniem.
- AlmarosaPrimitivo** 75 cl: 100,-  
Włochy  
Głęboki rubin, bogate nuty konfitur i nalewek z jagód i wiśni, odrobina wanilii i lukrecji. W ustach aksamitne i trwałe.
- Conte Di Campianoprimitivo Di Manduria** 75 cl: 169,-  
Włochy  
Gęste, dobrze zbudowane o miękkich taninach i śliwkowo - czereśniowym stylu.
- Baron de Ley 'Club Privado'** 75 cl: 145,-  
Hiszpania  
Wytrawne, znakomite czerwone hiszpańskie wino z doskonałego regionu Rioja. Baron De Ley Club Privado to eleganckie, złożone, głębokie wino ze szczepu tempranillo. Nos jest bardzo elegancki, dominuje zapach dojrzałych, leśnych owoców z przewagą jeżyn przełamany pieprznymi i tytoniowymi nutami.
- Ochagavia 'Silvestre' Carmenere** 75 cl: 115,-  
Chile  
Średnio zbudowane, aromatyczne. Intensywne, połyskliwe, rubinowo - fioletowy kolor, aromaty konfitur ze śliwek, jagód i jeżyn, dopełnione pieprznymi i waniliowym akcentem, w ustach miękkie.
- Bordeaux De Citran Rouge** 75 cl: 169,-  
Francja  
Wytrawne, klasyczne, świetnie skonstruowane, przystępne w charakterze i przydatne gastronomicznie, zachęcające nutami dojrzałych wiśni, czarnych porzeczek, śliwek i ziół.
- Post Scriptum** 75 cl: 250,-  
Portugalia  
Wytrawne. Doskonały kupaż portugalskich, endemicznych szczepów zagwarantował powstanie głęboko rubinowego w barwie wytrawnego wina z bardzo atrakcyjnym, pełnym suszonych śliwek i wiśni bukietem.
- Antinori Peppoli Chianti Classico** 75 cl: 199,-  
Włochy  
Wytrawne. Peppoli Chianti Classico, pochodzi z winnicy Peppoli w regionie Chianti Classico. Symbolizuje ono nowy styl w Chianti: wyraziście owocowe, doskonale wyważone i harmonijne z dobrą strukturą.
- Châteauneuf-du-Pape 'ReineJeanne' Ogier** 75 cl: 270,-  
Francja  
Wytrawne. Kompozycja szczepów, w której przeważa grenache, uzupełniona przez syrah i mourvedre. Wino o intensywnym, mocnym czerwonym kolorze z refleksami fioletu i granatu. Bogate, kompleksowe z aromatami czerwonych owoców i przypraw. W ustach krągłe i soczyste z eleganckimi taninami.
- Amarone „Costasera”** 75 cl: 380,-  
Włochy  
Wytrawne. Rodzina Serego Alighieri, spadkobiercy wielkiego Dantego, uprawia wino, oliwki i owoce w posiadłości Valpolicella już od 1353 roku. Termin „Amarone” prawdopodobnie pochodzi od nazwy tej starej winnicy: VaioArmaron. Wino jest niezwykle bogate i kompleksowe, przeznaczone do długiego dojrzewania w butelce. Idealnie komponuje się z dziczyzną, ciemnymi mięsami oraz dojrzałymi serami.

## WINA MUSUJĄCE I SZAMPANY

### **Prosecco Treviso Extra Dry "Scudo Argento"**

**15 cl: 18,- / 75 cl: 85,-**

Włochy

Półwytrawne. Stylowy towarzysz podczas toastów i aperitifów. Wino o kwiatowym zapachu i owocowym smaku. Idealny dodatek do dań z ryb i białych mięs.

### **Cava Semi Secco**

**15 cl: 22,- / 75 cl: 105,-**

Hiszpania

Półsłodkie. Wyraźnie zaakcentowane aromaty owoców w smaku świeże z delikatną słodyczą.

### **Frederic Chopin Brut**

**75 cl: 75,-**

Francja

Wytrawne wino musujące, wytwarzane metodą charmat. Słomkowy kolor, wytrawny owocowy smak i lekkie aromaty, tworzą wino orzeźwiające i rześkie. Znakomite jako aperitif.

### **Champagne Georges Lacombe Grande Cuvée Brut**

**75 cl: 315,-**

Kremowa faktura, atak drobnych bąbelków, mnóstwo orzeźwienia i subtelne aromaty pieczonych jabłek, cytryn i mineralności.

## WINO RÓŻOWE

### **Cipresseto Rosato Toscana I.G.T.**

**15 cl: 27,- / 75 cl: 135,-**

Włochy

Aromatyczne, owocowe, nieskomplikowane, pełne wigoru i owocowej, malinowo- porzeczkowej świeżości.

