

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

160 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

240 ZŁ - 2 OSOBY / 2 PEOPLE; 360 ZŁ - 3 OSOBY / 3 PEOPLE;
120 ZŁ OD OSOBY / PER PERSON

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

300 ZŁ - 2 OSOBY / 2 PEOPLE; 450 ZŁ - 3 OSOBY / 3 PEOPLE;

150 ZŁ OD OSOBY / PER PERSON

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

20,-

Plain Lassi - napój jogurtowy

15,-

Sweet Lassi - słodki napój jogurtowy

15,-

Coriander Lassi - napój jogurtowy z kolendrą

18,-

INDIAN BEER

King Fisher / Cobra 0,3

18,-

ZUPY / SOUPS

Lamb Soup 🍴	34,-
Rozgrzewająca zupa z kawałkami jagnięciny i warzywami <i>Soup with the pieces of lamb and vegetables</i>	
Fish Soup 🍴	32,-
Pikantna zupa rybna <i>Spicy Sea Food Soup</i>	
Hot and Sour Chicken Soup 🍴	32,-
Kwaśno - ostra zupa z kurczakiem i sosem sojowym <i>Chicken soup with soya sauce and lemon juice</i>	
Dal Soup	28,-
Zupa z soczewicy z indyjskimi przyprawami <i>Clear Lentil Soup</i>	
Tom Yum Prawns 🍴	34,-
Klasyczna, pikantna zupa na bazie tajskich ziół i trawy cytrynowej z pieczarkami i krewetkami <i>Classic thai soup</i>	

SALATY / SALADS

Sałata z grillowanymi krewetkami / Grilled prawns salad	49,-
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>	
Sałata z grillowanym kurczakiem mango i granatem / Grilled Chicken Salad Mango and Pomegranate	49,-
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>	
Sałata z grillowanym serem „Paneer” / Grilled Paneer Salad	49,-
Grillowany ser „Paneer”, rucola, granat, mięta <i>Ser paneer, rucola cutter, garnet, mint</i>	

PRZEKĄSKI WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN STARTERS

Samosa 🍴	30,-
Smażone pierogi nadziewane ziemniakami i groszkiem <i>Crispy dumplings stuffed with potatoes and green peas</i>	
Onion Bhajia	39,-
Smażone, panierowane krążki cebuli <i>Onion slices battered & deep fried</i>	
Mix Veg. Pakora	39,-
Mix chrupiących warzyw smażonych w orientalnej panierce <i>Crispy fried dish from mix vegetables dipped in spicy batter and fried</i>	
Paneer Tikka Szaslik 🍴	42,-
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 & Indian spices roasted in a clay oven</i>	
Paneer Finger	42,-
Smażony, panierowany biały indyjski ser „Paneer” <i>Indian cheese battered and deep fried</i>	
Kashmiri Paneer Tikka	42,-
Indyjski ser marynowany przyprawami, jogurtem, orzechami nerkowca i ziołami z Kashmiru <i>Indian cheese marinated in spices, yogurt, cashewnuts & Kashmiri spices grilled in tandoor</i>	
Paneer Chilli 🍴🍴	44,-
Indyjski ser smażony z czosnkiem, cebulą, papryką i ostrym chilli <i>Indian cheese fried with garlic, onions, bell pepper & fresh green chilli</i>	
Kashmiri Mushroom Tikka	38,-
Pieczarki faszerowane serem „Paneer”, orzeszkami nerkowca i ziołami z Kashmiru <i>Mushroom stuffed with „Paneer”, cashewnuts and Kashmiri herbs, grilled in Tandoor</i>	
Mushroom Chilli 🍴🍴	40,-
Smażone panierowane pieczarki z czosnkiem, cebulą, papryką i ostrymi chilli <i>Mushroom fried with garlic, onions, bell peppers and fresh green chili</i>	
Hara bhara Kebab	38,-
Kotlety wegetariańskie <i>Veg cutlets</i>	

PRZEKĄSKI MIĘSNE / NON VEGETARIAN STARTERS

Specjalność Szefa Kuchni / Chef speciality Mule z krewetkami w stylu orientalnym <i>Mussels and shrimps with an asian twist</i>	69,-
Chicken Tikka 🍴 Marynowane kawałki kurczaka grillowane w piecu Tandoor <i>Marinated pieces of chicken roasted in a clay oven</i>	44,-
Chicken Tandoori 🍴 Udka kurczaka marynowane w jogurcie i indyjskich przyprawach, grillowane w piecu Tandoor <i>Chicken legs marinated with curd & tandoori spices roasted in a clay oven</i>	44,-
Kashmiri Malai Tikka Marynowane w paście z migdałów kawałki kurczaka, grillowane w piecu Tandoor <i>Marinated pieces of chicken in almond paste & roasted in a clay oven</i>	44,-
Chilli Chicken 🍴🍴 Kawałki kurczaka smażone z czosnkiem, cebulą, papryką i ostrym chilli <i>Chunks of chicken fried with garlic, onion, bell pepper & fresh chilli</i>	44,-
Chicken Lollipop 🍴 Panierowane skrzydełka kurczaka w ostrym sosie sojowo-czosnkowym <i>Chicken lollipops battered, deep fried, and tossed in hot garlic soy sauce</i>	38,-
Kashmiri Lamb Chop Grillowane kotleciki jagnięce <i>Grilled lamb chops</i>	110,-
Lamb Sheek Kebab 🍴 Mielone mięso jagnięce przyprawione indyjskimi przyprawami, grillowane w piecu Tandoor <i>Grounded lamb meat marinated with Indian spices & grilled in a clay oven</i>	56,-
Salmon Grilled Grillowany filet łososia z przyprawami indyjskimi <i>Salmon marinated with Indian Spice and grilled</i>	74,-
Dorada Grilled 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>	65,-
Chilli Fish 🍴🍴 Kawałki ryby smażone z chilli, cebulą, papryką i sosem sojowym <i>Fish Cubes tempered with chillies, onions, capsicum, in soy sauce</i>	48,-
Grilled Tiger Prawns 🍴 Krewetki z pieca Tandoor marynowane w indyjskich przyprawach i jogurcie <i>King Prawns marinated with lemon, dry spices, yogurt and skewered in Tandoor</i>	110,-
Chilli Prawns 🍴🍴 Krewetki smażone z czosnkiem, cebulą, papryką i ostrym chilli <i>Prawns fried with garlic, onion, bell pepper & fresh green chill</i>	58,-
Papad Prawns 🍴 Smażone krewetki marynowane w pikantnych ziołach z kruszonym Papadum <i>Prawns marinated in spicy herbs, coated with crusted papadum & deep fried.</i>	54,-

DANIE GŁÓWNE WEG./ VEG. MAIN COURSES

Dal Fry Żółta soczewica gotowana w indyjskich przyprawach <i>Yellow lentils cooked with Indian spices</i>	38,-
Dal Makhani Czarna soczewica gotowana w pomidorach z masłem <i>Black lentils cooked with tomatoes & butter sauce</i>	38,-
Paneer Tikka Masala 🍴 Kawałki grillowanego sera w indyjskich przyprawach <i>Pieces of grilled Indian cheese cooked with spices</i>	52,-
Paneer Makhani Indyjski ser gotowany w kremowym sosie pomidorowym <i>Indian cheese cooked with creamy tomato sauce</i>	52,-
Palak Paneer Kawałki indyjskiego sera ze szpinakiem czosnkiem i przyprawami <i>Spinach & pieces of Indian cheese cooked garlic and spices</i>	52,-
Kashmiri Kofta Curry Indyjskie pulpety serowo-ziemniaczane w kremowym sosie z orzechów nerkowca <i>Cottage cheese, nuts, stuffed in potato, cooked in rich creamy curry</i>	48,-
Dahiwale Baigan Bakłażan w sosie jogurtowym z przyprawami indyjskimi <i>Brinjal cooked with Indian spices and curd</i>	46,-
Kadai Vegetables 🍴 Mieszane warzywa gotowane w indyjskich przyprawach <i>Mix vegetables cooked with Indian spices</i>	46,-
Allo Gobhi Masala 🍴 Ziemniaki i kalafior smażone w sosie curry <i>Pieces of potato and cauliflower cooked in curry sauce</i>	46,-
Chana Masala 🍴 Ciecierzycza w sosie pomidorowo cebulowym <i>Chickpeas in tomato onion gravy</i>	46,-
Vegetable Korma Mieszanka warzyw gotowana w sosie kremowym z orzechów nerkowca <i>Mix vegetables braised in cashew gravy</i>	46,-
Shahi Paneer Ser Paneer w kremowym sosie z orzechów nerkowca z pomidorami <i>Paneer in creamy cashew and tomato sauce</i>	52,-
Kadai Paneer 🍴 Ser Paneer gotowany z papryką i cebulą w indyjskich przyprawach <i>Paneer cooking in Indian species with bell peppers and onions</i>	52,-

DANIE GŁÓWNE MIĘSNE/NON. VEG. MAIN COURSES

Butter Chicken	52,-
Kawałki kurczaka z pieca Tandoor w kremowym, pomidorowym sosie <i>Chicken boneless cooked in Tandoor, blended with tomato, cashew and cream sauce</i>	
Chicken Tikka Masala 🍴	52,-
Kawałki kurczaka z pieca Tandoor w pikantnym sosie pomidorowym <i>Chicken marinated in yogurt and spices served in a spicy tomato cream sauce</i>	
Chicken Saag	52,-
Gotowany kurczak z czosnkiem, imbirem, zielonym chilli w sosie szpinakowym <i>Chicken tempered with garlic, ginger, green chilli and blended with spinach</i>	
Chicken Korma	52,-
Kawałki kurczaka w kremowym sosie z orzechów nerkowca <i>Boneless Chicken braised in cashew gravy</i>	
Chicken Madras 🍴🍴	52,-
Kawałki kurczaka z cebulą, papryką i świeżym ostrym, zielonym chilli <i>Pieces of chicken cooked with onion, capsicum and fresh hot green chilli</i>	
Chicken Vindallo 🍴🍴	52,-
Kurczak gotowany w sosie ostro-kwaśnym <i>Chicken in tomato spicy and sour sauce</i>	
Chicken Kadai 🍴	52,-
Kawałki kurczaka gotowane w gęstym sosie z cebulą, pomidorami i papryką <i>Pieces of chicken cooked with onion and tomato sauce</i>	
Kashmiri Lamb Rogn Josh 🍴	56,-
Kawałki delikatnej jagnięciny gotowane z przyprawami z Kashmiru w sosie jogurtowym <i>Tender chunks of lamb cooked in Kashmiri spices & yogurt sauce</i>	
Kashmiri Lamb Chops 🍴	110,-
Comber jagnięcy marynowany przyprawami, podawany z chlebkiem Naan <i>Tender lamb chops cooked in spices, served with Indian bread</i>	
Bhuna Gosht	56,-
Jagnięcina gotowana w mieszance egzotycznych przypraw <i>Pieces of lamb cooked in exotic combination of spices</i>	
Lamb Tikka Masala 🍴	56,-
Kawałki jagnięciny z pieca Tandoor w pikantnym sosie pomidorowym <i>Lamb marinated in yogurt and spices served in a spicy tomato cream sauce</i>	
Lamb Curry 🍴	56,-
Jagnięcina gotowana z cebulą w warzywnym sosie <i>Pieces of lamb cooked with onion & vegetable Sauce</i>	
Lamb Madras 🍴🍴	56,-
Kawałki jagnięciny z cebulą, papryką i świeżym ostrym zielonym chilli <i>Pieces of lamb cooked with onion, capsicum and fresh hot green chilli</i>	
Lamb Saag	56,-
Gotowane kawałki jagnięciny z czosnkiem, imbirem, zielonym chilli w sosie szpinakowym <i>Lamb braised with garlic, ginger, green chilli and blended with spinach</i>	
Lamb Vindallo 🍴🍴	56,-
Jagnięcina gotowana w sosie ostro - kwaśnym <i>Lamb in tomato spicy and sour sauce</i>	
Goan Fish Curry 🍴	50,-
Przysmak z regionu „Goa” - ryba w sosie kokosowym <i>A speciality from the Goan coast - fish cooked in coconut sauce</i>	

Mustard Fish Curry	50,-
Ryba gotowana w pikantnym sosie czosnkowo-musztardowym <i>Fish cooked in spicy garlic flavoured sauce and mustard seeds</i>	
Fish Tikka Masala 🍴	50,-
Ryba pieczona podawana w pikantnym sosie pomidorowym <i>Fish cooked with tomato sauce and indian Spice</i>	
Bengali Fish Curry 🍴	50,-
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>	
Prawns Curry 🍴	56,-
Krewetki w sosie kokosowym <i>Prawns with coconut curry</i>	
Prawns Tikka Masala	56,-
Grillowane krewetki w sosie tikka masala z przyprawami <i>Grilled prawns cooked with tikka masala sauce & indian Spice</i>	
Prawns Chilli Garlic Masala 🍴🍴🍴	56,-
Krewetki gotowane w pikantnym sosie czosnkowym z chilli <i>Prawns prepared with spicy garlic and chilli sauce</i>	
Prawns Kadai 🍴	56,-
Krewetki w gęstym sosie z papryką, pomidorami i cebulą <i>Prawns cooked in semi - dry combination of capsicum, tomato & onion</i>	
Prawns Kerala Masala 🍴🍴	56,-
Krewetki w kokosowym curry w stylu „Kerala” <i>Coconut curry prawns, Kerala style</i>	

DODATKI / ACCOMPANIMENTS

Papad 🍃	14,-
Chrupiące indyjskie chipsy z soczewicy / przyprawione na ostro <i>Crisp Indian wafers made from lentils roasted or spiced</i>	
Dahi	12,-
Naturalny jogurt <i>Plain Yogurt</i>	
Raita Plain	16,-
Dip jogurtowy z ogórkiem i przyprawami indyjskimi <i>Cucumber blended with yogurt and Indian spices</i>	
Raita Mix	16,-
Dip jogurtowy ze świeżymi warzywami <i>Yoghurt with cut fresh vegetables</i>	
Mixed Pickle 🍃🍃	10,-
Indyjskie pikle <i>Mixed Indian pickles</i>	

RYŻ BASMATI / BASMATI RICE

Plain Rice	15,-
Ryż Basmati <i>Basmati rice</i>	
Peas Pulao	26,-
Smażony ryż Basmati z zielonym groszkiem <i>Basmati rice fried with green peas</i>	
Mix Vegetable Fried Rice	26,-
Smażony ryż Basmati ze świeżymi warzywami <i>Basmati rice tossed with fresh vegetables</i>	
Saffron Rice	26,-
Smażony ryż Basmati z szafranem i kardamonem <i>Basmati rice fried with saffron and cardamom</i>	
Kashmiri Pulao	26,-
Smażony ryż Basmati z szafranem i suszonymi owocami <i>Basmati rice fried with saffron and dry fruits</i>	
Vegetable Biryani 🍃	52,-
Smażony ryż Basmati z warzywami i świeżymi ziołami <i>Basmati rice steamed with vegetables & fresh indian herbs</i>	
Chicken Biryani 🍃	58,-
Smażony ryż Basmati z kawałkami kurczaka i świeżymi aromatycznymi ziołami <i>Basmati rice steamed with boneless chicken & fresh indian aromatic herbs</i>	
Lamb Biryani 🍃	60,-
Smażony ryż Basmati z kawałkami jagnięciny i świeżymi, aromatycznymi ziołami <i>Basmati rice steamed with lamb and fresh indian aromatic herbs</i>	
Prawns Biryani 🍃	60,-
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

Kashmiri Naan Indyjski chlebek nadziewany mielonym białym serem i rodzynkami <i>Indian bread stuffed with mashed cottage cheese & raisins</i>	26,-
Roti Chlebek z pieca Tandoor z mąki pełnoziarnistej <i>Tandori bread made of rye flour</i>	10,-
Garlic Roti Pieczywo Roti z pieca Tandoor z czosnkiem, polecamy z masłem <i>Whole wheat flour bread topped with garlic. Plain or Buttered.</i>	12,-
Plain Naan Indyjski chlebek z mąki pszennej pieczony w piecu Tandoor z masłem <i>Indian white flour bread baked in the clay oven</i>	12,-
Butter Naan Indyjski chlebek z mąki pszennej pieczony w piecu Tandoor z masłem <i>Indian white flour bread baked in the clay oven with butter</i>	15,-
Garlic / Mint/ Coriander Naan Indyjski chlebek z mąki pszennej z masłem, świeżym czosnkiem, miętą i kolendrą <i>Naan bread topped with flavor of your choice</i>	15,-
Laccha Paratha Indyjski chlebek z mąki pełnoziarnistej z pieca Tandoor <i>Multi layered Whole wheat flour bread baked in the clay oven</i>	18,-
Keema Naan Indyjski chlebek z mąki pszennej z mieloną jagnięciną <i>Naan Bread stuffed with home made minced lamb</i>	30,-
Tandoori Bread Basket Chlebki indyjskie pieczone w piecu Tandoor <i>Basket of tandoori Indian breads</i>	32,-

DESERY / DESSERTS

Fried Banana Smażone banany podawane z lodami kokosowymi <i>Fried banana Served with coco nut ice cream</i>	24,-
Gajar Ka Halwa Indyjski deser z marchwi z lekką nutą kardamonu <i>Carrot based Indian dessert with flavour of cardamon</i>	24,-
Mango Kulfi Domowe lody indyjskie o smaku mango <i>Homemade Indian mango ice cream</i>	24,-
Pista Kulfi Domowe lody indyjskie o pistacjowym <i>Homemade Indian Pista ice cream</i>	24,-
Gulab Jamun Kulki mleczne w gorącym syropie kardamonowym <i>Creamy milk ball poached in sweet cardamom syrup</i>	24,-

ŚWIEŻE SOKI / FRESH JUICES

Pomarańczowy / Orange	22,-
Grejpfrut / Grapefruit	22,-
Lemoniada/Lemonade	18,-







NAPOJE INDYJSKIE / INDIAN SOFT DRINKS

Mango Lassi - napój jogurtowy z mango	20,-
Plain Lassi - napój jogurtowy	15,-
Sweet Lassi - słodki napój jogurtowy	15,-
Coriander Lassi - napój jogurtowy z kolendrą	18,-

INDYJSKIE PIWO / INDIAN BEER

King Fisher / Cobra 0,3	18,-
-------------------------	------

SOFT DRINKS

Kropla Beskidu 330ml 	12,-
gazowana / niegazowana	
still / sparkling	
Coca Cola 	12,-
Coca Cola Zero 	12,-
Sprite, Fanta, Tonic Kinley   	12,-
Aqua Pana 0.7	22,-
Sanpellegrino 0.7	22,-
Cappy Juice's 200ml.	12,-
Apple, Grapefruit, Orange, Black Currant	


HERBATA / TEA

Indyjska herbata / Indian Tea	18,-
Black, Earl Grey, Green, Forest Fruits, Jasmine	18,-
Herbata sezonowa / Seasonal Tea	26,-

KAWA / COFFEE

Espresso	12,-
Double Espresso	18,-
Coffee Americano	18,-
Cappucino	18,-
Latte	18,-

PIWO / BEER

Piwo beczkowe „Kozel” 0,33/0,5 	16,-/18,-
Piwo butelkowe	15,-

TEQUILA 40 ML

Olmecca Silver	20,-
Olmecca Gold	20,-

LIQUEURS 40 ML

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

GIN 40 ML

Seagrams	16,-
Bombay Sapphire	22,-

RUM 40 ML

Bacardi	22,-
---------	------

VODKA 40 ML

Wyborowa	18,-
Absolut	22,-
Finlandia	22,-
Grey Goose	42,-

WHISKEY 40 ML

Ballantine's	18,-
Jack Daniel's	24,-
Chivas Regal	28,-
Johnnie Walker Black Label	28,-
Jim Beam	24,-
Jameson	24,-
Glenfiddich Single Malt	36,-

KOKTAJLE / COCKTAILS

Whisky sour	39,-
Whisky, sour, syrop cukrowy, angostura	
Long Island Ice Tea	49,-
rum, wodka, gin, tequila, cointerau, sour	
Aperol Spritz	39,-
Prosecco, Aperol, woda gazowana	
Martini Mango	36,-
Martini Bianco, mango, woda gazowana	
Tequila Sunrise	39,-
Tequila, sok pomarańczowy, grenadina	
Mohito	39,-
Rum biały, cukier brązowy, mięta, woda gazowana	
Cuba Libre	39,-
Rum, limonka, Coca Cola	
Cosmopolitan	39,-
Absolut citron, cointreau, sok żurawinowy, sok z limonki	

WINA BIAŁE

- Infinitus Gewurztraminer** **75 cl: 140,-**
Hiszpania
Delikatne, aromatyczne, orzeźwiające, uderzające aromatami róży, grapefruta, goździków i owoców tropikalnych.
Lekkie i odświeżające.
- Rocca Ventosa Pinot Grigio** **75 cl: 130,-**
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: 140,-**
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: 150,-**
Argentyna
Delikatnie wytrawne, pełne. Przywołuje na myśl pieczone jabłka, morele, cytrusy i lipowy miód, przyjemne, niebanalne, wręcz finezyjne.
- Nos Racines Sauvignon Blanc** **18 cl: 22,- / 75 cl: 120,-**
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.
- Ochagavia 'Medialuna' Sauvignon Blanc/Semillon** **18 cl: 22,- / 75 cl: 120,-**
- Fiuza 3 CastasMeioSeco** **75 cl: 160,-**
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
- Ventisquero 'Grey' Chardonnay** **75 cl: 260,-**
Chile
Wytrawne, rześkie. Oko o słomkowej barwie, zachęca akcentami melona, brzoskwini, gruszki i owoców tropikalnych, w smaku przyjemne, krągłe o delikatnie orzeźwiającym finiszu.
- Chablis „Montmains” 1er CRU** **75 cl: 390,-**
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 145,-

Portugalia

Półwytrawne. W nosie wyczuwalne dojrzałe owoce z wiśnią na czele. Na podniebieniu wino jest delikatne, lekkie, harmonijne, zrównoważone.

Nos Racinesmerlot

18 cl: 22,- / 75 cl: 120,-

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: 22,- / 75 cl: 120,-

Fontella Chianti D.O.C.G.

75 cl: 140,-

Włochy

Delikatne, wytrawne. Rubinowy kolor z typowym dla Chianti zapachem czerwonych owoców, gładkie, średniej budowy z pobudzającym zakończeniem.

AlmarosaPrimitivo

75 cl: 160,-

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: 195,-

Włochy

Gęste, dobrze zbudowane o miękkich taninach i śliwkowo - czereśniowym stylu.

Baron de Ley 'Club Privado'

75 cl: 195,-

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.

Bordeaux De Citran Rouge

75 cl: 210,-

Francja

Wytrawne, klasyczne, świetnie skonstruowane, przystępne w charakterze i przydatne gastronomicznie, zachęcające nutami dojrzałych wiśni, czarnych porzeczek, śliwek i ziół.

Châteauneuf-du-Pape 'ReineJeanne' Ogier

75 cl: 310,-

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: 460,-

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: 22,- / 75 cl: 130,-

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: 25,- / 75 cl: 180,-

Hiszpania

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

Frederic Chopin Brut

75 cl: 130,-

Francja

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

Jean de La Fontaina Brut

75 cl: 380,-

WINO RÓZOWE

Cipreseto Rosato Toscana I.G.T.

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

Włochy

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

