

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

120 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

160 ZŁ - 2 OSOBY / 2 PEOPLE; 240 ZŁ - 3 OSOBY / 3 PEOPLE;

80 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

220 ZŁ - 2 OSOBY / 2 PEOPLE; 300 ZŁ - 3 OSOBY / 3 PEOPLE; 400 ZŁ - 4 OSOBY / 4 PEOPLE;
500 ZŁ - 5 OSÓB / 5 PEOPLE; 590 ZŁ - 6 OSÓB / 6 PEOPLE; 700 ZŁ - 7 OSÓB / 7 PEOPLE
100 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
Youghurt with cut fresh vegetables

Tandoori Bread Basket

Chlebki indyjskie pieczone w piecu Tandoor
Basket of Indian Brades

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

Lamb Soup 🍴	26,-
Rozgrzewająca zupa z kawałkami jagnięciny i warzywami <i>Soup with the pieces of lamb and vegetables</i>	
Fish Soup 🍴	26,-
Pikantna zupa rybna <i>Spicy Sea Food Soup</i>	
Hot and Sour Chicken Soup 🍴	26,-
Kwaśno - ostra zupa z kurczakiem i sosem sojowym <i>Chicken soup with soya sauce and lemon juice</i>	
Dal Soup	20,-
Zupa z soczewicy z indyjskimi przyprawami <i>Clear Lentil Soup</i>	
Tom Yum Prawns 🍴	30,-
Klasyczna, pikantna zupa na bazie tajskich ziół i trawy cytrynowej z pieczarkami i krewetkami <i>Classic thai soup</i>	

SALATY / SALADS

Salata z grillowanymi krewetkami / Grilled prawns salad	33,-
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>	
Salata z grillowanym kurczakiem mango i granatem / Grilled Chicken Salad Mango and Pomegranate	33,-
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>	
Salata z grillowanym serem „Paneer” / Grilled Paneer Salad	33,-
Grillowany ser „Paneer”, rucola, granat, mięta <i>Ser paneer, rucola cutter, garnet, mint</i>	

PRZEKĄSKI WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN STARTERS

Samosa 🍴	20,-
Smażone pierogi nadziewane ziemniakami i groszkiem <i>Crispy dumplings stuffed with potatoes and green peas</i>	
Onion Bhajia	26,-
Smażone, panierowane krążki cebuli <i>Onion slices battered & deep fried</i>	
Mix Veg. Pakora	26,-
Mix chrupiących warzyw smażonych w orientalnej panierce <i>Crispy fried dish from mix vegetables dipped in spicy batter and fried</i>	
Paneer Tikka Szaslik 🍴	28,-
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	24,-
Smażony, panierowany biały indyjski ser „Paneer” <i>Indian cheese battered and deep fried</i>	
Kashmiri Paneer Tikka	26,-
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 🍴🍴	30,-
Indyjski ser smażony z czosnkiem, cebulą, papryką i ostrym chilli <i>Indian cheese fried with garlic, onions, bell pepper & fresh green chilli</i>	
Crispy Fried Vegetables 🍴	28,-
Chrupiące warzywa w sojowym sosie z chilli <i>Mix vegetables fried, tossed with green chilli and soy sauc</i>	
Kashmiri Mushroom Tikka	28,-
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

Specjalność Szefa Kuchni / Chef speciality Mule z krewetkami w stylu orientalnym <i>Mussels and shrimps with an asian twist</i>	49,-
Chicken Tikka 🍴 Marynowane kawałki kurczaka grillowane w piecu Tandoor <i>Marinated pieces of chicken roasted in a clay oven</i>	32,-
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>	34,-
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>	32,-
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>	32,-
Chicken Lollipop 🍴 Panierowane skrzydełka kurczaka w ostrym sosie sojowo-czosnkowym <i>Chicken lollipops battered, deep fried, and tossed in hot garlic soy sauce</i>	26,-
Kashmiri Lamb Chop Grillowane kotleciki jagnięce <i>Grilled lamb chops</i>	69,-
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>	34,-
Fish Amritisari Przysmak z regionu „Punjab” – ryba panierowana, smażona <i>Mild Spicy and tangy fish 'pakora' from the coastal region of India, in Punjab</i>	28,-
Salmon Grilled Grillowany filet łososia z przyprawami indyjskimi <i>Salmon marinated with Indian Spice and grilled</i>	45,-
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>	45,-
Chilli Fish 🍴🍴 Kawałki ryby smażone z chilli, cebulą, papryką i sosem sojowym <i>Fish Cubes tempered with chillies, onions, capsicum, in soy sauce</i>	36,-
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>	79,-
Chilli Prawns 🍴🍴 Krewetki smażone z czosnkiem, cebulą, papryką i ostrym chilli <i>Prawns fried with garlic, onion, bell pepper & fresh green chill</i>	42,-
Papad Prawns 🍴 Smażone krewetki marynowane w pikantnych ziołach z kruszonym Papadum <i>Prawns marinated in spicy herbs, coated with crusted papadum & deep fried.</i>	38,-

DANIE GŁÓWNE WEG./ VEG. MAIN COURSES

Dal Fry Żółta soczewica gotowana w indyjskich przyprawach <i>Yellow lentils cooked with Indian spices</i>	30,-
Dal Makhani Czarna soczewica gotowana w pomidorach z masłem <i>Black lentils cooked with tomatoes & butter sauce</i>	30,-
Paneer Tikka Masala 🍴 Kawałki grillowanego sera w indyjskich przyprawach <i>Pieces of grilled Indian cheese cooked with spices</i>	32,-
Paneer Makhani Indyjski ser gotowany w kremowym sosie pomidorowym <i>Indian cheese cooked with creamy tomato sauce</i>	32,-
Palak Paneer Kawałki indyjskiego sera ze szpinakiem czosnkiem i przyprawami <i>Spinach & pieces of Indian cheese cooked garlic and spices</i>	32,-
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>	32,-
Dahiwale Baigan Bakłażan w sosie jogurtowym z przyprawami indyjskimi <i>Brinjal cooked with Indian spices and curd</i>	30,-
Kadai Vegetables 🍴 Mieszane warzywa gotowane w indyjskich przyprawach <i>Mix vegetables cooked with Indian spices</i>	30,-
Allo Gobhi Masala 🍴 Ziemniaki i kalafior smażone w sosie curry <i>Pieces of potato and cauliflower cooked in curry sauce</i>	30,-
Saag Allo Szpinak z ziemniakami, czosnkiem i przyprawami <i>Spinach & Potatoes cooked garlic and spices</i>	30,-

DANIE GŁÓWNE MIĘSNE/NON. VEG. MAIN COURSES

Butter Chicken	36,-
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 🍴	36,-
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	36,-
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	36,-
Kawałki kurczaka w kremowym sosie z orzechów nerkowca <i>Boneless Chicken braised in cashew gravy</i>	
Chicken Madras 🍴🍴🍴	36,-
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 🍴🍴🍴	36,-
Kurczak gotowany w sosie ostro-kwaśnym <i>Chicken in tomato spicy and sour sauce</i>	
Chicken Kadai 🍴	36,-
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 🍴	42,-
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 🍴	79,-
Comber jagnięcy marynowany przyprawami, podawany z chlebkiem Naan <i>Tender lamb chops cooked in spices, served with Indian bread</i>	
Bhuna Gosht	42,-
Jagnięcina gotowana w mieszance egzotycznych przypraw <i>Pieces of lamb cooked in exotic combination of spices</i>	
Lamb Tikka Masala 🍴	42,-
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 🍴	42,-
Jagnięcina gotowana z cebulą w warzywnym sosie <i>Pieces of lamb cooked with onion & vegetable Sauce</i>	
Lamb Madras 🍴🍴🍴	42,-
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	42,-
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 🍴🍴🍴	42,-
Jagnięcina gotowana w sosie ostro - kwaśnym <i>Lamb in tomato spicy and sour sauce</i>	
Goan Fish Curry 🍴	36,-
Przysmak z regionu „Goa” - ryba w sosie kokosowym <i>A speciality from the Goan coast - fish cooked in coconut sauce</i>	

Mustard Fish Curry	36,-
Ryba gotowana w pikantnym sosie czosnkowo-musztardowym	
<i>Fish cooked in spicy garlic flavoured sauce and mustard seeds</i>	
Fish Tikka Masala 🍴	36,-
Ryba pieczona podawana w pikantnym sosie pomidorowym	
<i>Fish cooked with tomato sauce and indian Spice</i>	
Bengali Fish Curry 🍴	36,-
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 🍴	42,-
Krewetki w sosie kokosowym	
<i>Prawns with coconut curry</i>	
Prawns Tikka Masala	42,-
Grillowane krewetki w sosie tikka masala z przyprawami	
<i>Grilled prawns cooked with tikka masala sauce & indian Spice</i>	
Prawns Chilli Garlic Masala 🍴🍴🍴	42,-
Krewetki gotowane w pikantnym sosie czosnkowym z chilli	
<i>Prawns prepared with spicy garlic and chilli sauce</i>	
Prawns Kadai 🍴	42,-
Krewetki w gęstym sosie z papryką, pomidorami i cebulą	
<i>Prawns cooked in semi - dry combination of capsicum, tomato & onion</i>	
Prawns Kerala Masala 🍴🍴	42,-
Krewetki w kokosowym curry w stylu „Kerala”	
<i>Coconut curry prawns, Kerala style</i>	

DODATKI / ACCOMPANIMENTS

Papad 🍴	8,-
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	12,-
Dip jogurtowy z ogórkiem i przyprawami indyjskimi	
<i>Cucumber blended with yogurt and Indian spices</i>	
Raita Mix	12,-
Dip jogurtowy ze świeżymi warzywami	
<i>Yoghurt with cut fresh vegetables</i>	
Mixed Pickle 🍴🍴	6,-
Indyjskie pikle	
<i>Mixed Indian pickles</i>	

RYŻ BASMATI / BASMATI RICE

Plain Rice	12,-
Ryż Basmati	
<i>Basmati rice</i>	
Peas Pulao	15,-
Smażony ryż Basmati z zielonym groszkiem	
<i>Basmati rice fried with green peas</i>	
Mix Vegetable Fried Rice	18,-
Smażony ryż Basmati ze świeżymi warzywami	
<i>Basmati rice tossed with fresh vegetables</i>	
Saffron Rice	22,-
Smażony ryż Basmati z szafranem i kardamonem	
<i>Basmati rice fried with saffron and cardamom</i>	
Kashmiri Pulao	22,-
Smażony ryż Basmati z szafranem i suszonymi owocami	
<i>Basmati rice fried with saffron and dry fruits</i>	
Vegetable Biryani 🍴	38,-
Smażony ryż Basmati z warzywami i świeżymi ziołami	
<i>Basmati rice steamed with vegetables & fresh indian herbs</i>	
Chicken Biryani 🍴	42,-
Smażony ryż Basmati z kawałkami kurczaka i świeżymi aromatycznymi ziołami	
<i>Basmati rice steamed with boneless chicken & fresh indian aromatic herbs</i>	
Lamb Biryani 🍴	42,-
Smażony ryż Basmati z kawałkami jagnięciny i świeżymi, aromatycznymi ziołami	
<i>Basmati rice steamed with lamb and fresh indian aromatic herbs</i>	
Prawns Biryani 🍴	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

Kashmiri Naan Indyjski chlebek nadziewany mielonym białym serem i rodzynkami <i>Indian bread stuffed with mashed cottage cheese & raisins</i>	15,-
Roti Chlebek z pieca Tandoor z mąki pełnoziarnistej <i>Tandori bread made of rye flour</i>	8,-
Garlic Roti Pieczywo Roti z pieca Tandoor z czosnkiem, polecamy z masłem <i>Whole wheat flour bread topped with garlic. Plain or Buttered.</i>	10,-
Plain Naan Indyjski chlebek z mąki pszennej pieczony w piecu Tandoor z masłem <i>Indian white flour bread baked in the clay oven</i>	8,-
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>	14,-
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>	14,-
Laccha Paratha Indyjski chlebek z mąki pełnoziarnistej z pieca Tandoor <i>Multi layered Whole wheat flour bread baked in the clay oven</i>	12,-
Keema Naan Indyjski chlebek z mąki pszennej z mieloną jagnięciną <i>Naan Bread stuffed with home made minced lamb</i>	22,-
Tandoori Bread Basket Chlebki indyjskie pieczone w piecu Tandoor <i>Basket of tandoori Indian breads</i>	22,-

DESERY / DESSERTS

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

ŚWIEŻE SOKI / FRESH JUICES		GIN 40 ML	
Pomarańczowy / Orange	15,-	Seagrams	14,-
Grejpfrut / Grapefruit	15,-	Bombay Sapphire	18,-
Lemoniada/Lemonade	15,-		
NAPOJE INDYJSKIE / INDIAN SOFT DRINKS		RUM 40 ML	
Mango Lassi - napój jogurtowy z mango	15,-	Bacardi	14,-
Plain Lassi - napój jogurtowy	10,-		
Sweet Lassi - słodki napój jogurtowy	10,-	VODKA 40 ML	
Coriander Lassi - napój jogurtowy z kolendrą	15,-	Wyborowa	11,-
		Absolut	14,-
		Finlandia	14,-
		Grey Goose	28,-
INDYJSKIE PIWO / INDIAN BEER		WHISKEY 40 ML	
King Fisher / Cobra 0,3	15,-		
SOFT DRINKS		Ballantine's	12,-
Kropla Beskidu 330ml 	7,-	Johnnie Walker Red Label	12,-
gazowana / niegazowana		Jack Daniel's	16,-
still / sparkling		Chivas Regal	22,-
Coca Cola 	7,-	Johnnie Walker Black Label	22,-
Coca Cola Zero 	7,-	Jim Beam	16,-
Sprite, Fanta, Tonic Kinley   	7,-	Jameson	16,-
Aqua Pana 0.3	8,-	Glenfiddich Single Malt	28,-
Aqua Pana 0.7	18,-	KOKTAJLE / COCKTAILS	
Sanpellegrino 0.3 BADOIT	8,-	Whisky sour	22,-
Sanpellegrino 0.7 BADOIT	18,-	whisky, sour, syrop cukrowy, angostura	
Cappy Juice's 200ml.	7,-	Long Island Ice Tea	36,-
Apple, Grapefruit, Orange, Black Currant		rum, wodka, gin, tequila, cointerau, sour	
HERBATA / TEA		Aperol Spritz	26,-
Indyjska herbata / Indian Tea	14,-	Prosecco, Aperol, woda gazowana	
Black, Earl Grey, Green, Forest Fruits, Jasmine	14,-	Martini Mango	24,-
Herbata sezonowa / Seasonal Tea	15,-	Martini Bianco, mango, woda gazowana	
KAWA / COFFEE		Tequila Sunrise	24,-
Espresso	8,-	Tequila, sok pomarańczowy, grenadina	
Double Espresso	12,-	Lemon Grass	24,-
Coffee Americano	12,-	Żubrówka, Ice Lemon, sour, mięta	
Cappucino	12,-	Mohito	24,-
Latte	14,-	Rum biały, cukier brązowy, mięta, woda gazowana	
PIWO / BEER		Cuba Libre	24,-
Piwo beczkowe „Kozel” 0,33/0,5 	10,-/14,-	Rum, limonka, cola	
Piwo butelkowe	12,-	Caipiroska	24,-
TEQUILA 40 ML		Wódka, limonka, cukier brązowy	
Olmecca Silver	20,-	Caipirinha	24,-
Olmecca Gold	20,-	Limonka, cashasa, cukier brązowy	
LIQUEURS 40 ML		Cosmopolitan	24,-
Jagermeister	14,-	Absolut citron, cointreau, sok żurawinowy, sok z limonki	
Bailey's	18,-		
Kahlua	16,-		

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 bukiecie 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 Portugalia Półwytrawne. W nosie wyczuwalne dojrzałe owoce z wiśnią na czele. Na podniebieniu wino jest delikatne, lekkie, harmonijne, zrównoważone.	75 cl 105,-
Nos Racinesmerlot Francja Delikatnie wytrawne. Winogrona zbierane ręcznie, wyraźne zapachy dojrzałych czerwonych owoców. W smaku dobrze zrównoważone, z delikatną słodko - kwaskową końcówką.	18 cl: 18,- / 75 cl: 80,-
Ochagavia 'Medialuna' Cabernet Sauvignon/Merlot Włochy Delikatne, wytrawne. Rubinowy kolor z typowym dla Chianti zapachem czerwonych owoców, gładkie, średniej budowy z pobudzającym zakończeniem.	18 cl: 18,- / 75 cl: 80,-
Fontella Chianti D.O.C.G. Włochy Delikatne, wytrawne. Rubinowy kolor z typowym dla Chianti zapachem czerwonych owoców, gładkie, średniej budowy z pobudzającym zakończeniem.	75 cl: 95,-
AlmarosaPrimitivo Włochy Głęboki rubin, bogate nuty konfitur i nalewek z jagód i wiśni, odrobina wanilii i lukrecji. W ustach aksamitne i trwałe.	75 cl: 100,-
Conte Di Campianoprimitivo Di Manduria Włochy Gęste, dobrze zbudowane o miękkich taninach i śliwkowo - czereśniowym stylu.	75 cl: 169,-
Baron de Ley 'Club Privado' 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.	75 cl: 145,-
Ochagavia 'Silvestre' Carmenere Chile Średnio zbudowane, aromatyczne. Intensywne, połyskliwe, rubinowo - fioletowy kolor, aromaty konfitur ze śliwek, jagód i jeżyn, dopełnione pieprznym i waniliowym akcentem, w ustach miękkie.	75 cl: 115,-
Bordeaux De Citran Rouge Francja Wytrawne, klasyczne, świetnie skonstruowane, przystępne w charakterze i przydatne gastronomicznie, zachęcające nutami dojrzałych wiśni, czarnych porzeczek, śliwek i ziół.	75 cl: 169,-
PostScriptum Portugalia Wytrawne. Doskonały kupaż portugalskich, endemicznych szczepów zagwarantował powstanie głęboko rubinowego w barwie wytrawnego wina z bardzo atrakcyjnym, pełnym suszonych śliwek i wiśni bukietem.	75 cl: 250,-
Antinori Peppoli Chianti Classico 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.	75 cl: 199,-
Châteauneuf-du-Pape 'ReineJeanne' Ogier 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.	75 cl: 270,-
Amarone „Costasera” 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.	75 cl: 380,-

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.

