



MENU DLA PIWOSZY / SPECIALITIES FOR BEER DRINKERS

Lolly pop

Pikantne skrzydełka smażone w głębokim tłuszczu

Spicy chicken wings fried in a deep fats

24 PLN

Żeberka z chilli / Chilli ribs

Żeberka wieprzowe smażone w głębokim tłuszczu z dodatkiem chilli

Deep fried pork ribs with chilli

28 PLN

Żeberka w miodzie / Honey ribs

Żeberka wieprzowe smażone w głębokim tłuszczu z dodatkiem miodu

Deep fried pork ribs with honey

28 PLN

Kalmary smażone w miodzie / Honey fried squid

30 PLN

Salatka z kalmarów / Squid salad

Kalmary w salacie z pomidorów, cebuli, z dodatkiem chilli i świeżej kolendry

Squid, tomato, onion, chilli & fresh coriander salad

25 PLN

Krążki cebulowe / Onion rings

16 PLN

Nepalskie pierogi z kurczakiem / Chicken Mo:Mo

24 PLN

Nepalskie pierogi z warzywami / Vegetable Mo:Mo

24 PLN



PRZYSTAWKI Z PATELNI / FRIED STARTERS

- | | |
|--|--------|
| 1. Papadamas / Papad
Chrupiący placek z dodatkiem przypraw indyjskich
<i>Rosted cracker with Indian spices</i> | 5 PLN |
| 2. Samosa warzywna / Vegetable Samosa
Trójkątne pierożki nadziewane farszem z ziemniaków i zielonego groszku
<i>Triangular dumplings stuffed with potato and green peas</i> | 14 PLN |
| 3. Ser pakora / Paneer pakora
Kawałki domowego białego sera smażone w cieście z mąki z ciecierzycy
<i>Homemade cheese fried in chickpea flour batter</i> | 16 PLN |
| 4. Warzywa pakora / Vegetable pakora
Kawałki warzyw smażone w cieście z mąki z ciecierzycy
<i>Mix of vegetables fried in chickpea flour batter</i> | 16 PLN |
| 5. Kurczak pakora / Chicken pakora
Kawałki kurczaka smażone w cieście z mąki z ciecierzycy
<i>Pieces of chicken fried in chickpea flour batter</i> | 16 PLN |
| 6. Krewetki pakora / Prawns pakora
Krewetki Black Tiger smażone w cieście z mąki z ciecierzycy
<i>Black Tiger prawns fried in chickpea flour batter</i> | 38 PLN |

PRZYSTAWKI Z PIECA TANDOOR / TANDURI STARTERS

- | | |
|--|--------|
| 7. Malai kebab
Kawałki kurczaka pieczone w zaprawie z orzechów nerkowca
<i>Grilled chicken in cashew nuts sauce</i> | 25 PLN |
| 8. Kurczak tikka / Chicken tikka
Kawałki kurczaka marynowane w sosie jogurtowym i pieczone w piecu tandoor
<i>Chicken marinated in spiced curd spice and grilled</i> | 24 PLN |
| 9. Sheek kebab
Mielona jagnięcina zapiekana w piecu tandoor
<i>Minced lamb grilled in tandoor</i> | 26 PLN |
| 10. Czosnkowy kurczak tikka / Garlic chicken tikka
Kawałki kurczaka marynowane w sosie jogurtowym z dodatkiem czosnku, pieczone w piecu tandoor
<i>Marinated pieces of chicken with curd and garlic spice and grilled</i> | 26 PLN |
| 11. Półmisek różności z pieca tandoor / Tandoor plater
Półmisek z sheek kebabem z mielonej jagnięciny, kurczakiem, łososiem i krewetkami
<i>Sheek kebab mix: chicken, minced lamb, salmon and prawns</i> | 54 PLN |



ZUPY / SOUPS

- | | |
|--|--------|
| 12. Zupa z jagnięciną / Lamb soup
Zupa z jagnięciną z dodatkiem przypraw nepalskich
<i>Lamb soup with Nepalese spice</i> | 19 PLN |
| 13. Tom Yum z warzywami / Tom Yum vegetable
Zupa z warzyw z dodatkiem trawy cytrynowej i mleka kokosowego
<i>Mixed vegetables soup with lemongrass and coconut milk</i> | 14 PLN |
| 14. Tom Yum z kurczakiem / Tom Yum chicken
Zupa z kurczaka z dodatkiem trawy cytrynowej i mleka kokosowego
<i>Chicken soup with lemongrass and coconut milk</i> | 15 PLN |
| 15. Tom Yum z warzywami i kurczakiem / Tom Yum chicken & vegetables
Zupa z warzyw i kurczaka z dodatkiem trawy cytrynowej i mleka kokosowego
<i>Vegetable and chicken soup with lemongrass and coconut milk</i> | |
| 16. Tom Yum z krewetkami / Tom Yum prawns
Zupa z krewetkami Black Tiger z dodatkiem trawy cytrynowej i mleka kokosowego
<i>Black Tiger prawns soup with lemongrass and coconut milk</i> | 24 PLN |

SALATKI / SALADS

- | | |
|---|--------|
| 17. Salatka warzywna / Vegetable salad
Pomidor, papryka, ogórek, kapusta, marchewka
<i>Tomato, belly pepper, cucumber, cabbage and carrot</i> | 12 PLN |
| 18. Salatka z orzechami nerkowca / Vegetable salad with cashew nuts | 15 PLN |
| 19. Salatka z serem z pieca tandoor / Tandoor salad with paneer cheese
Mieszanka z sera i warzyw marynowane w śmietanowo – orzechowej zaprawie i zapieczone w piecu tandoor
<i>Marinated vegetable and cheese with cream and cashewnut sauce and grilled</i> | 28 PLN |



DANIA WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN DISHES

KUCHNIA NEPALSKA / NEPALESE DISHES

- | | |
|--|--------|
| 20. Warzywa w curry / Mixed vegetable curry
Mieszane warzywa w sosie z kurczaka
<i>Mixed vegetables in curry sauce</i> | 24 PLN |
| 21. Warzywa kremowe / Navaratna korma
Mieszane warzywa w sosie z orzechów
<i>Mixed vegetables in cashewnut sauce</i> | 28 PLN |
| 22. Ser ze szpinakiem / Palak paneer
Domowy ser w sosie ze szpinaku
<i>Homemade cheese in spinach sauce</i> | 24 PLN |
| 23. Ser z kozieradką / Paneer methi malai
Domowy ser w kremowym sosie z suszonymi liśćmi kozieradki
<i>Homemade cheese in creamy sauce flavored with sun-dried fenugreek leaves</i> | 28 PLN |
| 24. Ser Chilli / Chilli paneer
Domowy ser i warzywa z czosnkiem, imbirem i chilli w sosie sojowym
<i>Homemade cheese in garlic & ginger, chilli in a gravy soy sauce</i> | 28 PLN |
| 25. Warzywa Balti / Vegetable Balti
Smażone warzywa w gęstym sosie cebulowo-pomidorowym z dodatkiem chilli i gorczycy
<i>Fried vegetables, mustard seeds and chilli in a thick onion-tomato sauce</i> | 28 PLN |
| 26. Indyjska soczewica / Dal Maharani
Soczewica w sosie kremowym
<i>Black lentils in a creamy sauce</i> | 22 PLN |
| 27. Ciecierzycza Masala / Chana Masala
Gotowana ciecierzycza z cebulą i pomidorami w gęstym aromatycznym sosie
<i>Chickpeas with belly pepper, ginger, onion, tomato in thick aromatic sauce</i> | 24 PLN |
| 28. Ser Kadai / Paneer Kadai
Domowy ser z papryką, imbirem, cebulą i pomidorami w gęstym aromatycznym sosie
<i>Homemade cheese with belly pepper, ginger, onion, tomato in thick aromatic sauce</i> | 26 PLN |
| 29. Ser vindaloo na ostro / Paneer vindaloo very hot & spicy
Domowy ser w bardzo pikantnym sosie
<i>Homemade cheese in very hot sauce</i> | 27 PLN |

KUCHNIA TAJSKA / THAI DISHES

- | | |
|---|--------|
| 30. Ser z orzechami nerkowca / Paneer with cashewnut
Domowy ser z orzechami nerkowca w łagodnych przyprawach tajskich
<i>Homemade cheese with cashewnuts in light Thai spice</i> | 28 PLN |
| 31. Żółte curry z warzywami / Vegetable yellow curry
Mieszane warzywa w żółtym tajskim curry i mlekiem kokosowym
<i>Vegetables in Thai yellow curry & coconut milk</i> | 22 PLN |



DANIA Z RYB I OWOCÓW MORZA / FISH & SEE FOOD DISHES

KUCHNIA NEPALSKA / NEPALESE DISHES

- | | |
|---|--------|
| 32. Ryba curry / Fish curry
Kawałki ryby w lekkim sosie curry
<i>Fish in light aromatic curry sauce</i> | 26 PLN |
| 33. Ryba Balti / Fish Balti
Smażone kawałki ryby w gęstym sosie cebulowo-pomidorowym z dodatkiem chilli i gorczycy
<i>Fried pieces of fish, mustard seeds & chilli in a thick onion tomato sauce</i> | 29 PLN |
| 34. Krewetki vindaloo na ostro / Prawns vindaloo very hot & spicy
Krewetki w bardzo pikantnym sosie
<i>Prawns in very hot sauce</i> | 42 PLN |
| 35. Krewetki korma / Prawns korma
Krewetki w kremowym sosie z orzechów nerkowca
<i>Prawns in creamy cashewnut sauce</i> | 44 PLN |

KUCHNIA TAJSKA / THAI DISHES

- | | |
|--|--------|
| 36. Żółte curry z rybą / Fish yellow curry
Kawałki ryby w żółtym curry z dodatkiem mleka kokosowego
<i>Fish in Thai yellow curry with coconut milk</i> | 26 PLN |
| 37. Ryba z bazylią / Fish with basil leaves
Kawałki ryby z dodatkiem liści bazylii w łagodnych przyprawach tajskich
<i>Pieces of fish with basil leaves in light Thai spice</i> | 27 PLN |
| 38. Czerwone curry z krewetkami / Prawns red curry
Krewetki w czerwonym tajskim curry z dodatkiem mleka kokosowego
<i>Prawns in Thai red curry with coconut milk</i> | 41 PLN |



DANIA Z DROBIU / POULTRY

KUCHNIA NEPALSKA / NEPALESE DISHES

- | | |
|---|--------|
| 39. Kurczak w curry / Chicken curry
Kurczak w lekkim sosie curry
<i>Chicken in light aromatic curry sauce</i> | 24 PLN |
| 40. Kurczak vindaloo na ostro / Chicken vindaloo very hot & spicy
Kawałki kurczaka w bardzo pikantnym sosie
<i>Chicken in very hot sauce</i> | 25 PLN |
| 41. Kurczak ze szpinakiem / Chicken palak
Kurczak w sosie szpinakowym
<i>Chicken in aromatic spinach sauce</i> | 26 PLN |
| 42. Kurczak Manchurian / Chicken Manchurian
Kawałki smażonego kurczaka z cebulą, papryką, pomidorami, imbirem, czosnkiem i chilli w sosie sojowym
<i>Deep fried chicken with onions, belly pepper, tomatos, ginger, garlic & chilli in soy sauce</i> | 27 PLN |
| 43. Kurczak kadai / Chicken kadai
Kawałki kurczaka z papryką i imbirem w gęstym aromatycznym sosie
<i>Chicken with belly pepper & ginger in thick aromatic sauce</i> | 28 PLN |
| 44. Kurczak kremowy / Chicken korma
Kurczak w kremowym sosie z orzechów nerkowca
<i>Chicken in creamy cashewnut sauce</i> | 28 PLN |
| 45. Kurczak Balti / Chicken Balti
Smażone kawałki kurczaka w gęstym sosie cebulowo–pomidorowym z dodatkiem chilli i czarnej горчицы
<i>Chicken, mustard seeds & chilli in a thick onion tomato sauce</i> | 28 PLN |
| 46. Kurczak z kozieradką
Kawałki kurczaka w kremowym sosie z dodatkiem suszonych liści kozieradki
<i>Chicken in a creamy sauce flavoured with sun dried fenugreek leaves</i> | 28 PLN |
| 47. Kurczak Katmandu Masala / Chicken Masala Katmandu Special
Kurczak w aromatycznym sosie z drobno pokrojoną cebulą oraz dodatkiem jajka i pomidorów
<i>Chicken in special aromatic sauce with finely chopped onion, egg & tomato</i> | 30 PLN |
| 48. Kurczak w sosie maślanym / Butter chicken
Kawałki kurczaka zapiekane w piecu tandoor w sosie maślano–pomidorowym
<i>Chicken in tamato & creamy butter sauce</i> | 29 PLN |
| 49. Kurczak chilli / Chicken chilli
Smażony kurczak z czosnkiem, imbirem i chilli w sosie sojowym
<i>Fried chicken with garlic, ginger & chilli in a soy sauce</i> | 28 PLN |
| 50. Kurczak Tikka Masala / Chicken Tikka Masala
Kawałki kurczaka i cebuli w aromatycznym sosie pomidorowym
<i>Chicken and onion in aromatic tomato sauce</i> | 30 PLN |



DANIA Z DROBIU / POULTRY

KUCHNIA TAJSKA / THAI DISHES

- | | |
|--|--------|
| 51. Czerwone curry z kurczakiem / Chicken red curry
Kawałki kurczaka w czerwonym tajskim curry z dodatkiem mleka kokosowego
<i>Chicken in Thai red curry and coconut milk</i> | 26 PLN |
| 52. Żółte curry z kurczakiem / Chicken yellow curry
Kawałki kurczaka w żółtym tajskim curry z dodatkiem mleka kokosowego
<i>Chicken in Thai yellow curry and coconut milk</i> | 26 PLN |
| 53. Kurczak z nerkowcami / Chicken with cashewnuts
Kurczak z orzechami nerkowca w łagodnych przyprawach tajskich
<i>Chicken with cashewnuts in light Thai spice</i> | 31 PLN |
| 54. Kaczka w czerwonym curry / Duck red curry
Kaczka w czerwonym tajskim curry i mlekiem kokosowym
<i>Duck in Thai red curry and coconut milk</i> | 34 PLN |
| 55. Kaczka z bazylią / Duck with basil leaves
Kaczka z dodatkiem liści bazylii w łagodnych przyprawach tajskich
<i>Duck with basil leaves in light Thai spice</i> | 35 PLN |
| 56. Kaczka z nerkowcami / Duck with cashewnuts
Kaczka z orzechami nerkowca w łagodnych przyprawach
<i>Duck with cashewnuts in light Thai spice</i> | 38 PLN |



DANIA Z JAGNIĘCINY / LAMB DISHES

KUCHNIA NEPALSKA / NEPALESE DISHES

57. **Jagnięcina ze szpinakiem / Lamb palak** 30 PLN
Jagnięcina w sosie szpinakowym
Lamb with spinach in aromatic sauce
58. **Jagnięcina vindaloo na ostro / Lamb vindaloo very hot & spicy** 32 PLN
Kawałki jagnięciny w bardzo pikantnym sosie
Pieces of lamb in very hot sauce
59. **Jagnięcina kadai / Lamb kadai** 32 PLN
Kawałki jagnięciny z papryką i imbirem w gęstym aromatycznym sosie
Pieces of lamb with belly pepper and ginger in thick aromatic sauce
60. **Jagnięcina z kozieradką / Lamb methi malai** 34 PLN
Kawałki jagnięciny w kremowym sosie z dodatkiem liści kozieradki
Pieces of lamb in a creamy sauce flavored with sundried fenugreek leaves
61. **Jagnięcina Balti / Lamb Balti** 34 PLN
Smażone kawałki jagnięciny w gęstym sosie cebulowo-pomidorowym z dodatkiem chilli i gorczycy
Fried pieces of lamb, mustard seeds and chilli in a thick onion & tomato sauce
62. **Jagnięcina Katmandu / Lamb Katmandu Masala Special** 35 PLN
Jagnięcina w aromatycznym sosie z dodatkiem drobno pokrojonej cebuli, pomidorów i jajek
Lamb in special aromatic sauce with finely chopped onion, egg & tomato
63. **Jagnięcina korma / Lamb korma** 32 PLN
Kawałki jagnięciny w kremowym sosie z orzechów nerkowca
Pieces of lamb in creamy cashewnuts sauce

KUCHNIA TAJSKA / THAI DISHES

64. **Zielone curry z jagnięciną / Lamb green curry** 30 PLN
Kawałki jagnięciny w zielonym tajskim curry z dodatkiem mleka kokosowego
Lamb in Thai green curry with coconut milk
65. **Żółte curry z jagnięciną / Lamb yellow curry** 30 PLN
Kawałki jagnięciny w żółtym tajskim curry z dodatkiem mleka kokosowego
Lamb in Thai yellow curry with coconut milk



BIRYANI

- | | |
|---|--------|
| 66. Biryani warzywne & raita / Vegetable Biryani & raita
Smażony ryż z warzywami podany z jogurtem
<i>Vegetables cooked in basmati rice served with curd</i> | 21 PLN |
| 67. Biryani z kurczakiem & raita / Chicken Biryani & raita
Smażony ryż z kurczakiem podany z jogurtem
<i>Chicken cooked in basmati rice served with curd</i> | 24 PLN |
| 68. Biryani z jagnięciną & raita / Lamb Biryani & raita
Smażony ryż z jagnięciną podany z jogurtem
<i>Lamb cooked in basmati rice served with curd</i> | 31 PLN |
| 69. Biryani z krewetkami & raita / Prawns Biryani & raita
Smażony ryż z krewetkami podany z jogurtem
<i>Prawns cooked in basmati rice served with curd</i> | 41 PLN |

MAKARONY / NOODLES

- | | |
|--|--------|
| 70. Makaron z warzywami / Vegetable noodles
Smażony makaron z warzywami
<i>Fried noodles with vegetable</i> | 25 PLN |
| 71. Makaron z kurczakiem / Chicken noodles
Smażony makaron z warzywami i kurczakiem
<i>Fried noodles with vegetable and chicken</i> | 27 PLN |
| 72. Makaron z krewetkami / Prawns noodles
Smażony makaron z warzywami i krewetkami Black Tiger
<i>Fried noodles with vegetable and Black Tiger prawns</i> | 40 PLN |

DODATKI / EXTRAS

- | | |
|--|--------|
| 73. Ryż bez dodatków / Plain rice | 5 PLN |
| 74. Ryż z kminem / Jeera
Ryż basmati smażony z kminem indyjskim
<i>Basmati rice with cumin seeds</i> | 10 PLN |
| 75. Ryż z cebulą / Persian
Ryż basmati ze smażoną cebulą
<i>Basmati rice with fried onions</i> | 12 PLN |
| 76. Pulao z warzywami / Vegetable Pulao
Smażone warzywa z ryżem basmati
<i>Fried mixed vegetables in basmati rice</i> | 14 PLN |
| 77. Raita z ogórkiem / Cucumber raita
Domowy jogurt z ogórkiem
<i>Homemade curd with cucumber</i> | 8 PLN |
| 78. Raita z warzywami / Vegetable raita
Domowy jogurt z cebulą, pomidorem i ogórkiem
<i>Homemade curd with onion, tomato & cucumber</i> | 8 PLN |



DODATKI Z PIECA TANDOOR / TANDOOR EXTRAS

- | | |
|--|--------|
| 79. Roti
Placek z mąki razowej
<i>Atta flour bread</i> | 5 PLN |
| 80. Garlic Roti
Czosnkowy placek z mąki razowej z masłem
<i>Atta flour bread with garlic and butter</i> | 5 PLN |
| 81. Parantha
Miękki placek razowy z masłem
<i>Soft atta flour bread with butter</i> | 7 PLN |
| 82. Pudhina Parantha
Miękki placek razowy z miętą
<i>Soft atta flour bread with mint</i> | 8 PLN |
| 83. Garlic Parantha
Miękki czosnkowy placek razowy z masłem
<i>Soft atta flour bread with butter and garlic</i> | 10 PLN |
| 84. Aloo Parantha
Miękki placek razowy nadziewany ziemniakami
<i>Soft atta flour bread stuffed with potato</i> | 12 PLN |
| 85. Naan
Placek z mąki pszennej
<i>Wheat flour bread</i> | 7 PLN |
| 86. Butter Naan
Placek pszenny z masłem
<i>Wheat flour bread with butter</i> | 8 PLN |
| 87. Moti Naan
Placek pszenny z sezamem
<i>Wheat flour bread topped with sesame seeds</i> | 8 PLN |
| 88. Garlic Naan
Placek pszenny z czosnkiem
<i>Wheat flour bread with butter and garlic</i> | 10 PLN |
| 89. Stuffed Naan
Placek pszenny nadziewany warzywami
<i>Wheat flour bread stuffed with vegetables</i> | 12 PLN |
| 90. Peszvari Naan
Placek pszenny nadziewany bakaliami
<i>Wheat flour bread stuffed with almonds, cashewnuts &</i> | 18 PLN |

DESERY / DESSERTS

- | | |
|--|--------|
| Ciastko jabłkowe z lodami
<i>Apple cake with ice cream</i> | 14 PLN |
| Lody indyjskie o smaku mango
<i>Indian mango ice cream</i> | 14 PLN |



NAPOJE SPECJALNE / SPECIAL DRINKS

Herbata czarna indyjska / Indian black tea

8 PLN

Herbata masala / Masala tea

Herbata z mlekiem, kardamonem, imbirem i cukrem

Tea with milk, cardamom, ginger and sugar

8 PLN

Lassi czosnkowe / Garlic lassi

Napój z domowego jogurtu z czosnkiem

Homemade curd with garlic

9 PLN

Lassi słone / Salti lassi

Napój z domowego jogurtu z solą i smażonym kminem

Homemade curd with salt & fried cumin seeds

8 PLN

Lassi z mango / Mango lassi

Napój z domowego jogurtu z mlekiem, mango, cukrem i śmietaną

Homemade curd with milk, mango, sugar and cream

10 PLN

NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

Espresso	6 PLN
Espresso doppio	9 PLN
Espresso macchiato	7 PLN
Caffe latte	9 PLN
Caffe latte duże	12 PLN
Caffe latte macchiato	10 PLN
Cappuccino	9 PLN
Flat white	10 PLN
Americano	7 PLN
Caffe mocha	13 PLN
Syrop do kawy/miód	1,5 PLN
Herbata czarna (m/d)	7/9 PLN
Herbata owocowa (m/d)	7/9 PLN
Rooibos (m/d)	7/9 PLN

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

Kawa mrożona / Ice coffee	12 PLN
Coca-Cola/Cola Zero/Cola Light (0,2 l)	5 PLN
Fanta/Sprite/Kinley Tonic (0,2 l)	5 PLN
Soki (0,3 l) / Juices	6 PLN
pomarańczowy, grejpfrutowy, żurawinowy, pomidorowy, ananasowy, jabłkowy, porzeczkowy	
Woda / Mineral water	4 PLN
gazowana i niegazowana	
Red Bull (0,25 l)	10 PLN
Lemoniada (0,5 l)	8 PLN



CHMIELARNIA

DRINKI / DRINKS

Daiquiri	16 PLN
Margarita	17 PLN
Cuba libre	17 PLN
Tequila sunrise	18 PLN
Kamikadze (4 shots)	14 PLN
Black/white russian	19 PLN
Mad dog	8 PLN
Daisy	18 PLN
Bloody Mary	14 PLN
Cosmopolitan	18 PLN

ALKOHOLE / ALCOHOLS

Wódka wyborowa (40 ml)	7 PLN
Żubrówka (40 ml)	7 PLN
Żołądkowa gorzka (40 ml)	7 PLN
Jack Daniels (40 ml)	16 PLN
Johnny Walker red (40 ml)	14 PLN
Ballantine's (40 ml)	12 PLN
Tequila (40 ml)	12 PLN
Gin Seagram's (40 ml)	10 PLN
Havana Rum (40 ml)	12 PLN
Baileys (40 ml)	14 PLN
Malibu (40 ml)	12 PLN
Kahlua (40 ml)	14 PLN
Cinzano Extra Dry (100 ml)	14 PLN
Martini Bianco (100 ml)	14 PLN
Martini Extra Dry (100 ml)	14 PLN