

## DANIA Z RYŻEM / RICE DISHES (3 50G)

<b>VEGETABLES BIRYANI</b> Aromatyczny ryż basmati z warzywami, serem paneer, imbirem i świeżą miętą / <i>Aromatic basmati rice with vegetables, paneer cheese, fresh mint and ginger</i>	<b>24,00 PLN</b>
<b>CHICKEN BIRYANI</b> Aromatyczny ryż basmati z pieczonymi kawałkami kurczaka, świeżą miętą, imbirem i kardamonem / <i>Aromatic basmati rice accompanied with roasted pieces of chicken, fresh mint, ginger and cardamon</i>	<b>26,00 PLN</b>
<b>LAMB BIRYANI</b> Aromatyczny ryż basmati z gotowaną jagnięciną, świeżą miętą, imbirem i kardamonem / <i>Aromatic basmati rice accompanied with roasted lamb, fresh mint, ginger and cardamon</i>	<b>30,00 PLN</b>
<b>PRAWNS BIRYANI</b> Aromatyczny ryż basmati z pieczonymi krewetkami, świeżą miętą, imbirem, kardamonem i prażonymi przyprawami / <i>Garam Masala / Aromatic basmati rice served with roasted prawns, fresh mint, ginger, cardamon and roasted Garam Masala spices</i>	<b>38,00 PLN</b>

## RAITA DO WYBORU / RAITA TO CHOOSE

<b>YOGURT</b> Jogurt naturalny / <i>Natural yogurt</i>	<b>6,00 PLN</b>
<b>MINT RAITA</b> Jogurt naturalny z miętą / <i>Natural yogurt with mint</i>	<b>7,50 PLN</b>
<b>MIXED RAITA</b> Jogurt naturalny z warzywami / <i>Natural yogurt with fresh vegetables</i>	<b>8,00 PLN</b>

## SAŁATKI / SALADS

<b>RED ONIONS SALAD</b> Czerwona cebula pokrojona w plasterkach podawana z cytryną / <i>Red onions cuted in slices served with lemon</i>	<b>4,00 PLN</b>
<b>PLAIN -HARA BHARA SALAD</b> Mieszanka plasterków ze świeżych warzyw podawana z cytryną / <i>Fresh vegetable sliced salad served with lemon</i>	<b>6,00 PLN</b>
<b>ANGARI CHICKEN TIKKA SALAD</b> Mieszanka sałat ze świeżymi warzywami, kurczakiem grillowanym z pieca Tandoor, podawana z pieczywem naan* i sosem winegrett / <i>Fresh vegetable salad mixed with grilled chicken from Tandoor, served with crispy naan bread* and vinegrett sause</i>	<b>22,00 PLN</b>
<b>KING PRAWNS SALAD</b> Mieszanka sałat ze świeżymi warzywami i delikatnie smażonymi krewetkami, podawana z pieczywem naan* i sosem winegrett / <i>Fresh vegetable salad mixed with slightly fried prawns served with crispy naan bread* and vinaigrette sauce</i>	<b>26,00 PLN</b>

\* Wymień tradycyjny chlebek naan na czosnkowy lub maślan - 2 PLN / \* Replace traditional naan for garlic or butter naan - 2 PLN

## DODATKI Z PIECA I PARY / SIDES FROM TANDOOR & STEAM

<b>TANDOORI ROTI (80G)</b> Indyjski chlebek z mąki żytniej / <i>Indian rye flour bread</i>	<b>6,00 PLN</b>
<b>TANDOORI NAAN (150G)</b> Biały chlebek z pieca Tandoor bez dodatków / <i>White plain bread baked in Tandoor</i>	<b>7,00 PLN</b>
<b>TANDOORI BUTTER NAAN (150G)</b> Biały chlebek z pieca Tandoor z masłem / <i>White bread baked in Tandoor with butter topping</i>	<b>7,50 PLN</b>
<b>TANDOORI GARLIC NAAN (160G)</b> Biały chlebek z pieca Tandoor z czosnkiem / <i>White bread baked in Tandoor with garlic topping</i>	<b>10,00 PLN</b>
<b>LACCHA PARATHA (160G)</b> Warstwowy indyjski chlebek z mąki razowej / <i>Layered Indian bread made from wholemeal flour</i>	<b>10,00 PLN</b>
<b>TANDOORI CHEESE NAAN (160G)</b> Biały chlebek z pieca Tandoor z serem / <i>White bread baked in Tandoor with cheese</i>	<b>12,00 PLN</b>
<b>PESHAWARI NAAN (180G)</b> Warstwowy słodki indyjski chlebek przekładany rodzynkami i kokosem / <i>Layered sweet Indian bread with raisins and coconut</i>	<b>13,00 PLN</b>
<b>TANDOORI KEEMA NAAN (180G)</b> Biały chlebek z pieca Tandoor nadziewany baraniną / <i>White bread baked in Tandoor stuffed with minced lamb</i>	<b>00,00 PLN</b>
<b>BASMATI RICE (200G)</b> Ryż Basmati gotowany na parze / <i>Steamed Basmati rice</i>	<b>6,50 PLN</b>
<b>PLAIN PULAO RICE (220G)</b> Ryż Basmati z kurkumą / <i>Basmati rice fried with turmeric</i>	<b>8,00 PLN</b>
<b>JEERA RICE (220G)</b> Ryż Basmati smażony z kminkiem / <i>Basmati rice fried with cumin</i>	<b>9,00 PLN</b>
<b>VEGETABLES PULAO RICE (220G)</b> Ryż Basmati smażony z warzywami / <i>Basmati rice fried with vegetables</i>	<b>10,00 PLN</b>
<b>POTATOE MASALA FRIES</b> Frytki z dodatkiem indyjskich przypraw / <i>French fries with Indian spices</i>	<b>6,00 PLN</b>

## DESERY / DESSERTS

<b>GULAB JAMUN</b> Smażone mleczne kulki serowe w słodkim syropie kardamonowym / <i>Fried scoops made of milk and cheese topped with sweet cardamon syrup</i>	<b>9,00 PLN</b>
<b>ICE CREAM</b> 3 gałki lodów do wyboru z kremem z mango - pistacja, truskawka, wanilia / <i>3 scoops of ice cream to choose with mango cream - pistachio, strawberry, vanilla</i>	<b>10,00 PLN</b>
<b>DESI MANGO KULFI</b> Lody indyjskie o smaku mango z karmelizowanym mlekiem / <i>Mango flavored Indian ice cream served with reduced caramelized milk</i>	<b>11,00 PLN</b>



'ATITHI DEVO BHAVA' TO ZNANA SENTENCJA Z SANSKRITU PRZYRÓWNUJĄCA GOŚCIA DO BOGA, KTÓRA STAŁA SIĘ GŁÓWNA ZASADĄ GOSPCINNOŚCI W RESTAURACJI SPICE OF INDIA. WKŁADAMY NASZE CAŁE SERCA I DUSZE W ZAPEWNIENIE PAŃSTWU NIEZAPOMNIANYCH DOZNAŃ KULINARNYCH POPRZEZ PROPONOWANE PRZEZ NAS AUTENTYCZNE I PEŁNE AROMATU DANIA KUCHNI INDYJSKIEJ WZBOGACONE WSPANIAŁĄ ATMOSFERĄ.

'ATITHI DEVO BHAVA' - GUEST IS AKIN TO GOD; IS A COMMON SANSKRIT PHRASE IN INDIA. AT SPICE OF INDIA, THIS SAYING FORMS THE CORE OF OUR HOSPITALITY. WE PUT OUR HEART AND SOUL INTO MAKING SURE THAT YOUR DINING EXPERIENCE WITH US IS CHARACTERISED BY GREAT AMBIANCE AND A MENU WITH ENTICING DISHES TO GIVE YOU THE MOST AUTHENTIC TASTE OF INDIA.

## PRZYKĄSKI / APPETISERS

### WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN

<b>JEERA PAPAD (2 SZT/PCS)</b> Chrupiące cienkie chipsy z mąki z grochu, pieczone w glinianym piecu Tandoor / <i>Crispy thin chips from lentils wheat, baked in the clay Tandoor oven</i>	<b>5,00 PLN</b>
<b>ONION BHAJI PAKORA (120G)</b> Chrupiące plastry cebuli obtoczone w Besan (mące z ciecierzycy) / <i>Crispy fried Besan (gram flour) coated slices of onions</i>	<b>6,00 PLN</b>
<b>VEGETABLE SAMOSA (2 SZT/PCS)</b> Uwielbiane kruche pierożki nadziewane ziemniakami z dodatkiem groszku i przyprawami Indyjskimi / <i>All-time favorite crunchy dumplings filled with potatoes, green peas and Indian spices</i>	<b>8,00 PLN</b>
<b>PAKORA DELIGHT (150G)</b> Pyszne warzywa miks w chrupiącej otoczce z Besan (mąki z ciecierzycy) / <i>Irresistible crispy mixed vegetables coated in Besan (gram flour)</i>	<b>10,00 PLN</b>

### Z MIĘSEM / NON VEG

<b>CHICKEN SAMOSA (2 SZT/PCS)</b> Krucze pierożki nadziewane aromatycznym, wzbogaconym przyprawami mięsem kurczaka / <i>Crunchy dumplings filled with minced chicken meat flavored with spices</i>	<b>10,00 PLN</b>
<b>CHICKEN PAKORA (200G)</b> Soczyste kawałki kurczaka w marynacie z jogurtu naturalnego i aromatycznych indyjskich przypraw, smażone w cieście z Besan (mąki z ciecierzycy) / <i>Juicy chicken pieces marinated in natural yogurt with delight Indian spices, fried in Besan (gram flour) coating</i>	<b>12,00 PLN</b>
<b>PRAWNS PAKORA (8 SZT/PCS)</b> Chrupiące smażone krewetki w marynacie z jogurtu naturalnego i aromatycznych indyjskich przypraw, obtoczone w Besan (mące z ciecierzycy) / <i>Crispy shrimps marinated in natural yogurt with delight Indian spices, coated in Besan (gram flour)</i>	<b>19,00 PLN</b>

### Z PIECA TANDOOR / FROM TANDOOR

<b>ANGARI PANEER-TIKKA (200G)</b> Przepyszny indyjski ser Paneer, grillowany w glinianym piecu Tandoor, marynowany w jogurcie, chilli, czosnku i doprawiony ziołami oraz domowymi przyprawami indyjskimi / <i>Mouth-watering Paneer (Indian cottage cheese), grilled in clay oven - Tandoor, marinated in yogurt, chili and garlic, seasoned with herbs and home-made Indian spices</i>	<b>15,00 PLN</b>
<b>ANGARI CHICKEN TIKKA (200G)</b> Aromatyczne kawałki piersi z kurczaka grillowane w glinianym piecu Tandoor, marynowany w jogurcie, chilli, czosnku i doprawiony ziołami oraz domowymi przyprawami indyjskimi / <i>Aromatic pieces of chicken breast grilled in clay oven - Tandoor, marinated in yogurt, chili and garlic, seasoned with herbs and home-made Indian spices</i>	<b>17,00 PLN</b>
<b>TANDOORI KING PRAWNS (6 SZT/PCS)</b> Zachwycające krewetki grillowane w glinianym piecu Tandoor, marynowane w chilli, trawie cytrynowej, limonce, naturalnym jogurcie oraz czosnku / <i>Delightful shrimps grilled in clay oven - Tandoor, marinated in chili, lemongrass, lime, natural yogurt and garlic</i>	<b>25,00 PLN</b>

\* Wszystkie przekąski serwowane są z zestawem sosów (ostrym, słodko-kwaśnym oraz miętowo jogurtowym)  
/ \* *All appetizers served with a set of sauces (spicy, sweet-sour and natural yogurt with mint)*

### ZUPY / SOUPS (250G)

<b>INDO-POLISH FUSION SOUP</b> Krem brokułowy z ciecierzycą i aromatycznymi przyprawami orientalnymi / <i>Cream of broccoli with chickpeas and aromatic oriental spices</i>	<b>13,00 PLN</b>
<b>CHICKEN SOUP</b> Kawałki fileta z kurczaka z dodatkiem warzyw makaronu, wzbogaconej mieszanki indyjskich przypraw / <i>Chopped chicken filet with vegetables and noodles flavored with a mixture of Indian spices</i>	<b>12,00 PLN</b>
<b>MADRAS RASAM SOUP</b> Ostra indyjska czerwona zupa z prażonej soczewicy / <i>Indian style spicy roasted red lentil soup</i>	<b>10,00 PLN</b>

### SIZLERY Z PIECA TANDOOR / TANDOORI SIZZLERS (300G)

<b>TANDOORI PANEER CHILLI</b> Domowy ser indyjski marynowany w paście z imbiru i czosnku / <i>Homemade Indian cheese marinated in ginger and garlic paste</i>	<b>22,00 PLN</b>
<b>TANDOORI CHICKEN LEGS</b> Noga z kurczaka marynowana w łagodnych przyprawach i zwilżony serem śmietankowym / <i>Chicken leg marinated in mild spices and moistened with cream cheese</i>	<b>24,00 PLN</b>
<b>ANGARI CHICKEN TIKKA</b> Aromatyczne kawałki piersi z kurczaka grillowane w glinianym piecu Tandoor, marynowany w jogurcie, chilli, czosnku i doprawiony ziołami oraz domowymi przyprawami indyjskimi / <i>Aromatic pieces of chicken breast grilled in clay oven - Tandoor, marinated in yogurt, chili and garlic, seasoned with herbs and home-made Indian spices</i>	<b>25,00 PLN</b>
<b>ANGARI CHILLI CHICKEN</b> Kawałki kurczaka / jagnięciny smażone z cebulą, papryką i pomidorami, w pikantnym sosie / <i>Fried chicken / lamb with onion, paprika and tomatoes in a spicy sauce</i>	<b>27,00 PLN</b>
<b>TANDOORI MALAI CHICKEN TIKKA</b> Filet z kurczaka marynowany w łagodnych przyprawach i zwilżony serem śmietankowym / <i>Chicken fillet marinated in mild spices and moistened with cream cheese</i>	<b>28,00 PLN</b>
<b>LAHOURI SEEK KEBAB</b> Grillowana, delikatna jagnięcina w marynacie z aromatycznych przypraw, świeżego imbiru i chilli / <i>Grilled, tender pieces of lamb meat marinated in a blend of aromatic spices, fresh ginger and chili</i>	<b>29,00 PLN</b>

## DANIA WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN DISHES (300G)

<b>TADKA DAL</b> Żółta socziwica z imbirem, czosnkiem, pomidorami i aromatycznymi przyprawami indyjskimi / <i>Yellow lentils with ginger, garlic, tomatoes and aromatic Indian spices</i>	<b>15,00 PLN</b>
<b>DAL MAKHNI</b> Pochodzące z regionu Punjab danie z czarnej soczewicy, czerwonej fasoli, pomidorów, czosnku, imbiru z dodatkiem najlepszych indyjskich przypraw, dopełnione odrobiną masła klarowanego i śmietany / <i>Punjab originated combination of black lentils and red beans together with tomatoes, ginger, garlic, mix of best Indian spices, finished with a whit of clarified butter and cream</i>	<b>18,00 PLN</b>
<b>PALAK / ALOO PALAK / PANEER PALAK</b> Szpinak / Szpinak z ziemniakami / Szpinak z serem indyjskim Paneer w łagodnym sosie z regionu Kaszmir / <i>Spinach / Spinach with potatoes / Spinach with Indian Paneer cheese in a mild sauce from Kashmir region</i>	<b>15,00 / 16,00 / 20,00 PLN</b>
<b>ALOO JEERA HARA DHANIYA</b> Ziemniaki pokrojone w kostkę i obsmażone z nasionami kminku i cebuli, sokiem z cytryny i kolendrą / <i>Diced potato fried with cumin and onion seeds, lemon juice and coriander</i>	<b>16,00 PLN</b>
<b>PUNJABI CHANA MASALA</b> Przepyszna ciecierzycza w sosie pomidorowo – cebulowym z ibirem, kolendrą i przyprawami indyjskimi / <i>Delicious chickpeas in tomato-onion sauce blended with ginger, coriander and home-made Indian spices</i>	<b>20,00 PLN</b>
<b>PANEER TIKKA MASALA</b> Kawałki sera indyjskiego z sosem pomidorowo – cebulowym oraz specjalnie wyselekcjonowanymi przyprawami indyjskimi / <i>Indian cottage cheese with tomato-onions sauce Together with specially selected Indian spices</i>	<b>23,00 PLN</b>
<b>MASALA BHINDI – OKRA SPECIAL (VEGAN)*</b> Unikalne danie z indyjskiej okry w z pomidorami, cebulą i orientalnymi przyprawami Masala / <i>Unique Indian okra (lady finger) prepared with tomatoes, onions and oriental Masala spices</i>	<b>32,00 PLN</b>
<b>KARELA – BITTER MELON SPECIAL (VEGAN)*</b> Jedyny w swoim rodzaju indyjski gorzki melon z nutą pomidorowo – cebulową z imbirem, czosnkiem oraz specjalnie wyselekcjonowanymi indyjskimi przyprawami / <i>One of a kind Indian bitter melon prepared with a hint of tomato- onions, ginger, garlic and special selection of Indian spices</i>	<b>35,00 PLN</b>

\* Prosimy zapytać obsługę o dostępność ostatnich dwóch dań / \* *Kindly check availability of the last two dish with the staff*

### DANIA Z MIĘSEM / NON VEG. DISHES (300G)

<b>CHICKEN KALEJI</b> Pyszna wątróbka z kurczaka obsmażona wraz z cebulą, liśćmi curry oraz ziarnami gorczycy / <i>Delicious chicken liver fried with onion, curry leaves and mustard seeds</i>	<b>20,00 PLN</b>
<b>TANDOORI CHICKEN TIKKA MASALA</b> Grillowany w piecu Tandoor kurczak z cebulą i przyprawami Masala, podany w pikantnym sosie pomidorowym / <i>Chicken grilled in the Tandoor with onion and Masala spices, served with spicy tomato sauce</i>	<b>26,00 PLN</b>
<b>LAMB ROGANJOSH</b> Tradycyjne danie indyjskie z kurczaka / jagnięciny przygotowane wraz ze świeżymi ziołami i aromatycznymi przyprawami indyjskimi / <i>Traditional Indian chicken / lamb dish prepared with fresh herbs and aromatic Indian spices</i>	<b>28,00 PLN</b>
<b>CHICKEN CURRY / LAMB CURRY</b> Soczyste kawałki kurczaka / jagnięciny w bogatym sosie curry / <i>Succulent chunks of chicken / lamb in a rich curry sauce</i>	<b>20,00 / 24,00 PLN</b>
<b>CHICKEN VINDALOO / LAMB VINDALOO</b> Kurczak / jagnięcina przygotowane w bardzo ostrym sosie z pomidorów, kolendry, czerwonej papryczki chili oraz mieszanki indyjskich przypraw / <i>Chicken / lamb prepared in very spicy sauce made out of tomatoes, coriander, dry red chillies and selection of Indian spices</i>	<b>26,00 / 29,00 PLN</b>
<b>BUTTER CHICKEN / BUTTER LAMB</b> Filet z kurczaka / jagnięciny z zielonymi papryczkami chili, pomidorami, imbirem, czosnkiem i kolendrą / <i>Chicken filet / lamb prepared with green chillies, tomatoes, ginger, garlic and coriander</i>	<b>27,00 / 30,00 PLN</b>
<b>CHICKEN PALAK / LAMB PALAK</b> Filet z kurczaka / jagnięciny w szpinaku z sosem z indyjskimi przyprawami / <i>Chicken filet / lamb in spinach with sauce seasoned with Indian spices</i>	<b>27,00 / 30,00 PLN</b>
<b>CHICKEN SHAHI KORMA / LAMB SHASHI KORMA</b> Filet z kurczaka / jagnięciny w kremowym, słodkim sosie przygotowanym według receptury z czasów Imperium mongolskiego / <i>Chicken filet / lamb in a creamy, sweet sauce prepared based on the recipe from the Mughal Empire</i>	<b>27,00 / 30,00 PLN</b>
<b>CHICKEN MALAI METHI / LAMB MALAI METHI</b> Kurczak / jagnięcina w delikatnym sosie z orzechów nerkowca, jogurtu z dodatkiem przypraw / <i>Chicken / lamb served in delicate cashew nut sauce with yogurt and spices</i>	<b>28,00 / 32,00 PLN</b>
<b>CHICKEN JELFREZI / LAMB JELFREZI</b> Grillowany filet z kurczaka / grillowana jagnięcina w aromatycznym sosie paprykowo – pomidorowym, świeżą papryką, kminem indyjskim oraz jogurtem / <i>Grilled pieces of chicken / lamb prepared in aromatic pepper - tomato sauce, fresh pepper, Indian cumin and yogurt</i>	<b>29,00 / 34,00 PLN</b>
<b>MADRAS CHICKEN / MADRAS LAMB</b> Kurczak / jagnięcina podane w pikantnym sosie z pomidorów, kolendry z dodatkiem suszonego czerwonego chilli / <i>Chicken / lamb served in spicy sauce made out of tomatoes and coriander with a sprinkle of red dried chillies</i>	<b>30,00 / 33,00 PLN</b>
<b>CHICKEN KADAH / LAMB KADAH</b> Kurczak / jagnięcina przygotowane ze świeżymi ziołami i aromatycznymi przyprawami indyjskimi / <i>Chicken / lamb prepared with fresh herbs and aromatic Indian spices</i>	<b>31,00 / 34,00 PLN</b>
<b>PRAWNS CURRY/ FISH CURRY</b> Krewetki / łosoś gotowany w naszym lekkim pikantnym sosem curry / <i>Prawns / salmon cooked in our light spicy curry sauce</i>	<b>28,00 / 26,00 PLN</b>
<b>PRAWNS METHI / FISH METHI</b> Krewetki / łosoś w delikatnym sosie z orzechów nerkowca, jogurtu, z dodatkiem przypraw orientalnych / <i>Prawns / salmon served in delicate cashew nuts sauce with yogurt and oriental spices</i>	<b>34,00 / 30,00 PLN</b>
<b>PRAWNS KADAH / FISH KADAH</b> Krewetki / łosoś przygotowane z dodatkiem ziół i aromatycznych przypraw indyjskich / <i>Prawns / salmon prepared with fresh herbs and aromatic Indian spices</i>	<b>38,00 / 35,00 PLN</b>
<b>PRAWNS MADRAS / FISH MADRAS</b> Krewetki / łosoś przygotowane z pomidami, kolendrą, suchymi czerwonymi papryczkami chili w średnio pikantnym sosie / <i>Prawns / salmon prepared with tomatoes, coriander, dry red chillies in Indian medium hot spicy gravy</i>	<b>42,00 / 39,00 PLN</b>