



नमस्ते



Taste of India

RESTAURACJA INDYJSKA



Łagodny



Wegetariański



Wegański



Lekko Ostre

DANIE



Bezglutenowe



Pikantne



Bez Laktozy



Bardzo Ostre

Sałatki

Chicken Tikka Salad



30 zł

Sałatka z kawałkami piersi kurczaka grillowanymi w piecu Tandoor, świeżymi sezonowymi warzywami, sosem Caesar oraz kolendrą



Mango Salad



30 zł

Sałatka ze świeżymi sezonowymi warzywami i kawałkami świeżego mango i serem Paneer



musisz spróbować

Kachumber Salad



30 zł

Jest to tradycyjna indyjska pikantna sałatka. Przygotowany z siekanym ogórkiem, sałatą, czerwoną cebulą, papryką, pomidorami i wymieszany z przyprawami sok z cytryny i świeżą kolendrą





Green Salad



22 zł

Sałatka ze świeżymi sezonowymi
z warzywami oraz kolendrą

**musisz
spróbować**

Paneer Tikka Salad



35 zł

Sałatka z robionym na miejscu serem
paneer, grillowanym w piecu Tandoor,
świeżymi sezonowymi warzywami,
oraz kolendrą



Tofu Tikka Salad



32 zł

Sałatka z tofu, grillowanym w piecu Tandoor, świeżymi sezonowymi
warzywami, oraz kolendrą



Prawns Tikka Salad



46 zł

Sałatka z krewetkami grillowanymi
w piecu Tandoor, świeżymi sezonowymi
warzywami, oraz kolendrą



Salmon Tikka Salad



46 zł

Sałatka z kawałkami łososa grillowanymi
w piecu tandoor ze świeżymi warzywami
sezonowymi, sosem caesar i kolendrą

Zupy

Cream of Tomato 20 zł

Zupa ze świeżych pomidorów gotowana w dużo niższej temperaturze niż zwykła zupa pomidorowa, ze szczyptą indyjskich przypraw i śmietaną



Chicken Soup 24 zł

Zupa z małymi i kawałkami kurczaka i warzywami aromatyzowana indyjskimi przyprawami



Vegetable Soup 20 zł

Delikatna kremowa zupa z sezonowymi warzywami, świeżą kolendrą i indyjskimi przyprawami



Cream of Broccoli 22 zł

Zupa ze świeżych brokułów z dużą ilością błonnika, ze szczyptą indyjskich przypraw i śmietaną

Hot & Sour Soup 25 zł

Ostro-kwaśna zupa z kurczakiem wywodząca się z azjatyckich tradycji kulinarnych. Unikalne połączenie przypraw indyjskich nadaje jej wyjątkowy smak, ostry i kwaśny zarazem



**musisz
spróbować**



Dal Shorba

20 zł



Słowo "Shorba" wywodzi się z arabskiego "Shurbah" i oznacza zupę. W Indiach to najczęściej podawana w wersji wegetariańskiej zupa z żółtej soczewicy gotowana na wolnym ogniu, z delikatną nutą indyjskich przypraw

Cream of Spinach

20 zł



Zupa ze świeżego szpinaku bogata w witaminy, żelazo i magnez, ze szczyptą indyjskich przypraw i śmietaną



अहम
ब्राह्मणस्य

Przystawki

Samosa Chaat

30 zł



To udoskonalona wersja wegetariańskiej samosy zmieszanej z cebulą, ciecierzycą, pomidorami, jogurtem, sosem z tamaryndowca, sosem miętowym i indyjskimi przyprawami



Corn Malai Kebab

32 zł



Indyjski ser paneer mielony z kukurydzą, imbirem, kardamonem i indyjskimi przyprawami i grillowany w piecu tandoor

Aloo Tikki

25 zł



Aloo Tikki to popularne uliczne jedzenie w Indiach, zrobione z gotowanych ziemniaków, które są tłuczone i mieszane z przyprawami, a następnie formowane w małe placki i smażone



musisz spróbować

Hari Bhari Tikki

25 zł



Pyszna i bardzo kusząca przekąska, która jest wegetariańskim odpowiednikiem kebaba, ze smaczną mieszanką warzyw i przypraw indyjskich



Onion Bhaji

25 zł



Smażone krążki cebulowe panierowane w mące z ciecierzycy



Crispy Vegetables

25 zł



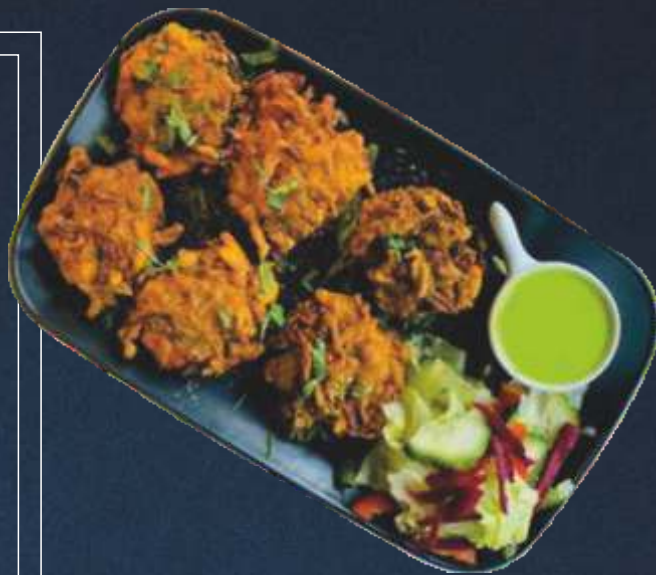
Panierowane warzywa w sosie sojowym z czosnkiem, chilli i kolendrą



Pakora

Mix Warzywa	25 zł
Kurczak	30 zł
Ser Paneer	30 zł

Smażone kawałki warzyw / ser paneer / kurczak panierowane w mące z ciecierzycy



Tiranga Chicken Tikka

  35 zł

To połączenie kurczak tikka (pomarańczowy), kurczak malai tikka (biały), Hariyali kurczak tikka (zielona) .. Inspirują się kolorami flagi indii



Tikka

 36 zł

ser paneer	38 zł
kurczak	36 zł
krewetki	45 zł
łosoś	45 zł

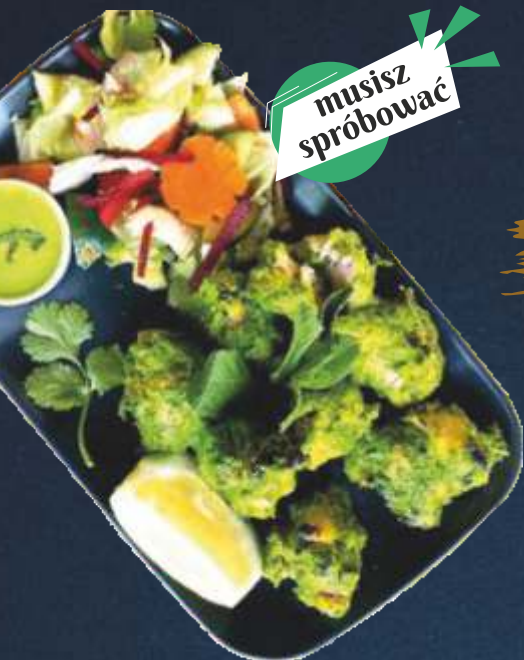
Kawałki marynowane w przyprawach indyjskich, grillowane w piecu Tandoor

Achari Chicken Tikka

  36 zł

Kawałki kurczaka zmieszane z jogurtem, pastą ostro-kwaśną i przyprawami indyjskimi, grillowane w piecu tandoor





musisz
spróbować



Hariyali Chicken Tikka

35 zł

Kawałki kurczaka marynowane w sosie miętowym, jogurcie, śmietanie, indyjskich przyprawach i grillowane w piecu tandoor

Garlic Tikka



36 zł

ser paneer	38 zł
kurczak	36 zł
krewetki	45 zł



Kwałki marynowane w czosnku, przyprawach indyjskich i grillowane w piecu Tandoor



musisz
spróbować

Chicken Lollipop

32 zł

Chrupiące skrzydełka kurczaka marynowane w sosie barbecue, podawane z sosem słodko-kwaśnym





Platter

Vegetarian Platter + Naan



Wegetariański półmisek z wege samosą, veg pakora, veg seekh kebab, paneer tikka, grzybami tikka, podawany z chlebem naan

75 zł

Non-Veg Platter + Naan


Półmisek grillowanych kawałków kurczaka, krewetek, ryb i jagnięciny podawane z chlebkiem naan

85 zł



Seekh Kebab + Naan

40 zł



musisz spróbować


jagnięcina	45 zł
kurczak	42 zł
wege	40 zł

Grillowane mielone mięso lub warzywa ze specjalnymi indyjskimi przyprawami, podawane z chlebkiem naan



Chicken Tandoori

35 zł



Grillowane udka z kurczaka marynowane w jogurcie i indyjskich przyprawach w piecu Tandoor. To danie z subkontynentu indyjskiego jest bardzo popularne także w innych częściach świata

Sizzler

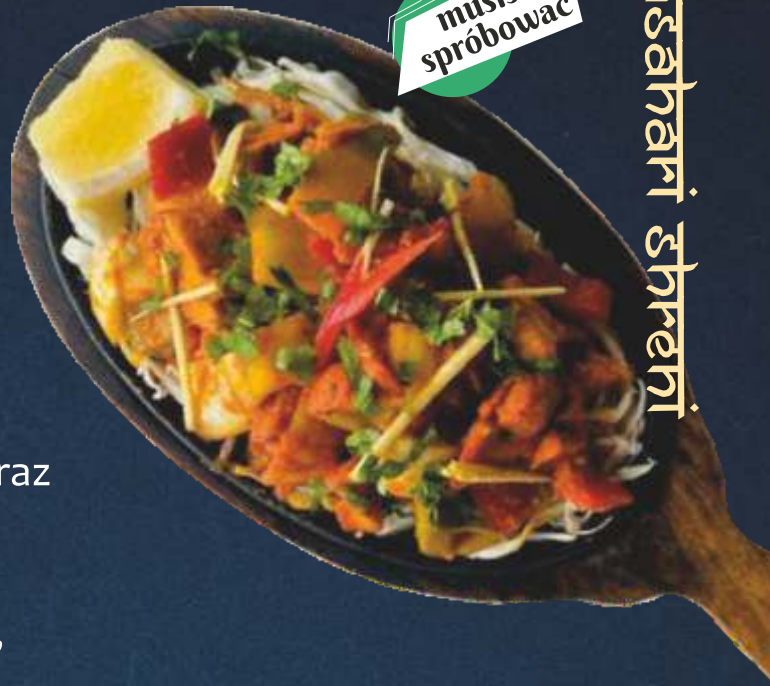


ser paneer	38 zł
kurczak	36 zł
krewetki	45 zł
jagnięcina	40 zł
tofu	35 zł

Kawałki marynowanego, chrupiącego oraz delikatnego kurczaka, krewetek lub robionego na miejscu sera paneer z idealną kombinacją przypraw indyjskich, serwowane na gorącym półmisku

musisz spróbować

मसालावाणी शहरवाणी



Jeera Aloo



19 zł

Wegetariańska potrawa z północnych Indii, często podawana jako dodatek do dań lub spożywana z gorącym chlebem naan. Głównymi składnikami dania są ziemniaki, nasiona kminu rzymskiego i mix aromatycznych przypraw prosto z Indii



Wegan Kurczak Tikka



45 zł

(Podawane Z Chlebem Naan)

Kawałki soi marynowane w sosie i indyjskich przyprawach i grillowane w piecu tandoor

Do wyboru różne rodzaje marynat:

Tandoori (Lekko Ostry) 

Malai (Lagodny) 

musisz spróbować





Vegan Super Food

Dal Tadka 32 zł



Dal Tadka to gotowana soczewica z dodatkiem masła ghee oraz prażonych przypraw, ziaren kminu indyjskiego, czosnku i świeżej kolendry



Veg. Manchurian 36 zł



Danie pochodzące z Azji. Warzywne pulpety w mieszance sosów - ostrym, słodkim, kwaśnym i słonym



Baingan Bharta 35 zł



Wegetariańska potrawa z regionu Pendżab, przygotowywana z grillowanego, mielonego bakłażana z dodatkiem aromatycznych przypraw



Rajma



32 zł



Rajma to lekko przyprawione, kremowe i pyszne curry w stylu pendżabskim z północnych Indii, wykonane z czerwonej fasoli, aromatów, takich jak cebula, imbir, czosnek, aromatyczne przyprawy i pomidory. To danie jest bogate w białek



Wegań Kurczak Curry



36 zł

Serdecznie polecamy naszym klientom wegańskie kurczaki. Wytwarzane są z ziaren soi oraz mąki. Można je porównać do mięsa, ale są czysto wegańskie. Potrawa jest bogata w białek

musisz spróbować



Dania Głównie

Wegetariański

(zapytaj kelnera o wersję wegańską)

Mix Vegetables 32 zł



Mieszanka sezonowych warzyw z robionym na miejscu serem paneer w pomidorowo-cebulowym sosie



Dal Makhani 32 zł



Kremowa, gotowana na wolnym ogniu czarna soczewica, z aromatycznym świeżym imbirem, czosnkiem i bogatą mieszanką ziół oraz przypraw. Nasz sekretny przepis

Malai Kofta 36 zł



Ziemniaczano-serowe kotleciki, podawane w gęstym sosie z orzechów nerkowca oraz bakaliami. Idealna wegetariańska alternatywa dla kulek mięsnych



Chana Masala 32 zł



Najpopularniejsze danie północnych Indii, znane także w reszcie Azji. "Chana" w języku hindi znaczy "cieciorka". Chana gotowana w sosie pomidorowo-cebulowym, z dodatkiem robionego na miejscu sera paneer oraz indyjskich przypraw



Dania Główne

Wersja wegetariańska / z Mięsem
i z Owocami Morza



Butter



ser paneer	39 zł	tofu	36 zł
kurczak	38 zł	warzywa	35 zł
krewetki	45 zł	ryba(tilapia)	39 zł
jagnięcina	45 zł		

Danie w lekko słodkim, kremowym sosie pomidorowo-orzechowym, gotowane z dodatkiem masła

Mango



ser paneer	39 zł	tofu	36 zł
kurczak	38 zł	warzywa	35 zł
krewetki	45 zł	ryba(tilapia)	39 zł
jagnięcina	45 zł		

Unikalne połączenie przyprawy curry z mango i pastą z orzechów nerkowca



Korma



ser paneer	39 zł	tofu	36 zł
kurczak	38 zł	warzywa	35 zł
krewetki	45 zł	ryba(tilapia)	39 zł
jagnięcina	45 zł		

Bardzo delikatny danie o słodkim smaku, duszone w śmietanie z szafranem, orzechami, bakaliami i wiórkami kokosowymi



Lababdaar



ser paneer 39 zł	tofu 36 zł
kurczak 38 zł	warzywa 35 zł
krewetki 45 zł	ryba(tilapia) 39 zł
jagnięcina 45 zł	

Lababdar to łatwe do przygotowania danie w kremowym i lekko słodkim sosie. Papryka, sos pomidorowy, sos z orzechów nerkowca i indyjskie przyprawy sprawiają, że jest to bogaty, aromatyczny i pyszny przepis

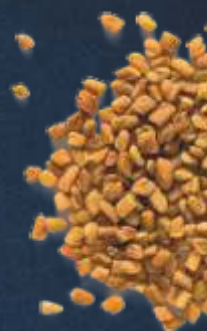


Methi



ser paneer 39 zł	tofu 36 zł
kurczak 38 zł	warzywa 35 zł
krewetki 45 zł	ryba(tilapia) 39 zł
jagnięcina 45 zł	

Popularny delikatny kremowy sos z liśćmi kozieradki, nadającym daniu wyróżniający się łagodny smak



Coconut



ser paneer 39 zł	tofu 36 zł
kurczak 38 zł	warzywa 35 zł
krewetki 45 zł	ryba(tilapia) 39 zł
jagnięcina 45 zł	

Curry z regionu Kerali na bazie mleka kokosowego, liści curry i różnych indyjskich przypraw



Tikka Masala

 ser paneer 39 zł	 tofu 36 zł
 kurczak 38 zł	 warzywa 35 zł
 krewetki 45 zł	 ryba(tilapia) 39 zł
 jagnięcina 45 zł	



Pomidorowy sos ze śmietaną i dużą ilością indyjskich przypraw, zawierający imbir, czosnek, kurkumę, czerwone chilli, garam masalę, kolendrę i kmin. Ma lekko słodko-pikantny smak

musisz spróbować

Palak

 ser paneer 39 zł	 tofu 36 zł
 kurczak 38 zł	 warzywa 35 zł
 krewetki 45 zł	 ryba(tilapia) 39 zł
 jagnięcina 45 zł	

Przysmak z północy Indii. Aromatyczny sos szpinakowy z cebulą, pomidorami i nutą czosnku

Curry

 ser paneer 39 zł	 tofu 36 zł
 kurczak 38 zł	 warzywa 35 zł
 krewetki 45 zł	 ryba(tilapia) 39 zł
 jagnięcina 45 zł	



Ten aromatyczny i bogaty sos zawiera przyprawy takie jak kolendra, kmin oraz kurkuma z obowiązkowym czosnkiem i imbirem, wszystko zmieszane z purée z pomidorów, chilli, liśćmi curry oraz innymi indyjskimi przyprawami

musisz spróbować

Tawa Masala

ser paneer	39 zł	tofu	36 zł
kurczak	38 zł	warzywa	35 zł
krewetki	45 zł	ryba(tilapia)	39 zł
jagnięcina	45 zł		

Sos z kawałkami pomidora, cebulą, gotowany na płaskiej patelni z doskonałą mieszanką ziół indyjskich

Jalfrazi

ser paneer	39 zł	tofu	36 zł
kurczak	38 zł	warzywa	35 zł
krewetki	45 zł	ryba(tilapia)	39 zł
jagnięcina	45 zł		

Aromatyczne curry w aksamitnym, lekko pikantnym sosie pomidorowym z kawałkami papryki i cebuli

Keema Kadhai Mutter

40 zł

Gotowana na wolnym ogniu mielona jagnięcina z zielonym groszkiem i doskonałą mieszanką indyjskich przypraw







Kadhai

ser paneer	39 zł	tofu	36 zł
kurczak	38 zł	warzywa	35 zł
krewetki	45 zł	ryba(tilapia)	39 zł
jagnięcina	45 zł		

Grubo mielone nasiona kolendry i czerwonych papryczek chilli nadaje sosowi kadhai autentyczny smak i specjalną konsystencję. Ten gęsty sos jest lekko pikantny robiony na bazie pomidorów z domieszką kozieradki

Balti

36 zł





-   ser paneer 39 zł
-   kurczak 38 zł
-   krewetki 45 zł
-   jagnięcina 45 zł
- tofu 36 zł
-  warzywa 35 zł
-  ryba(tilapia) 39 zł



Pysznie intensywny, gęsty sos, umiarkowanie pikantny, idealnie rozgrzewający w chłodny jesienny lub zimowy wieczór

Madras

36 zł


-   ser paneer 39 zł
-   kurczak 38 zł
-   krewetki 45 zł
-   jagnięcina 45 zł
- tofu 36 zł
-  warzywa 35 zł
-  ryba(tilapia) 39 zł



Bardzo ostre curry z nutą mleka kokosowego, pochodzące z południa Indii, nazwa dania pochodzi od miasta Madras

Vindaloo

36 zł

-   ser paneer 39 zł
-   kurczak 38 zł
-   krewetki 45 zł
-   jagnięcina 45 zł
- tofu 36 zł
-  warzywa 35 zł
-  ryba(tilapia) 39 zł

Autentyczne curry z regionu Goa, bardzo ostre i aromatyczne z cebulą, papryką i całym mnóstwem chilli



Menu Degustacyjne

Menu Dla 2 Osób 129 zł

Przystawki

Chicken Tikka
Paneer Tikka
Chicken Malai Tikka
Vegetarian Samosa

Danie Główne

Butter Chicken
Kadhai Paneer
Ryż
Chleb Naan



Menu Dla 4 Osób 229 zł

Przystawki

Chicken Tikka
Paneer Tikka
Chicken Malai Tikka
Vegetarian Samosa

Danie Główne

Butter Chicken
Kadhai Paneer
Lamb Tawa Masala
Dal Makhani
Ryż
Chleb Naan



Dodatki (Ryż Basmati) 🌿



Plain Rice 10 zł

Gotowany ryż basmati

Jeera Rice 14 zł

Smażony ryż z kminem rzymskim i przyprawami

Lemon Rice 14 zł

Smażony ryż z listkami cytryny z indyjskimi przyprawami



Methi Rice 14 zł

Smażony ryż z listkami kozieradki i przyprawami

Saffron Rice 15 zł

Smażony ryż z szafranem i kardamonem

Green Peas Pulao 14 zł

Smażony ryż z indyjskimi przyprawami i zielonym groszkiem

Hydrabadi Biryani 🌿



🌿 ser paneer 39 zł tofu 36 zł

🌿 kurczak 38 zł 🌿 warzywa 35 zł

🌿 krewetki 45 zł 🌿 jagnięcina 39 zł

Aromatyczne i przepyszne indyjskie danie na bazie ryżu basmati z indyjskimi przyprawami oraz wybranymi składnikami

Mushroom Pulao 14 zł

Smażony ryż z indyjskimi przyprawami i grzybami

Veg. Pulao 14 zł

Smażony ryż z warzywami i indyjskimi przyprawami



Świeże Chlebki

Z Pieca Tandoor

Naan



Chleb z białej mąki

Zwykły	9 zł
Maślany	10 zł
Czosnkowy	12 zł
Z Kolendrą	13 zł
Z Miętą	12 zł
Z Kozieradką	12 zł



Kulcha



Nadziewany chlebek z białej mąki

Z Ziemniakami	14 zł
Z Cebulą	14 zł
Keema Naan	20 zł

Chlebek nadziewany mieloną jagnięciną z indyjskimi przyprawami

Peshawari Naan 16 zł

Chlebek nadziewany serem paneer, rodzynekami i wiórkami kokosowymi



Roti

Chleb z mąki pełnoziarnistej

Zwykły	9 zł
Czosnkowy	12 zł
Z Kozieradką	10 zł
Z Kolendrą	13 zł
Z Miętą	12 zł



Paratha

musisz spróbować

Nadziewany chlebek z ciemnej mąki

Lachcha Paratha 12 zł

(Wielowarstwowe)

Z Ziemniakami 15 zł

Chlebek nadziewany z ziemniakami

Z Serem Paneer 16 zł

Chlebek nadziewany z serem paneer

Menu Dla Dzieci

Butter Chicken z ryżem lub Butter Naan	40 zł
Butter Paneer z ryżem lub Butter Naan	40 zł
Korma z ryżem lub Butter Naan	40 zł



Dodatki

Frytki	12 zł
Mix Vegetarian Raita	14 zł
Jogurt z ogórkiem, pomidorami, czerwoną cebulą i przyprawami	
Plain Papadums	7 zł
Zwykłe chrupiące wafle z mąki z soczewicy	
Masala Papadums	12 zł
Chrupiące wafle z mąki z soczewicy z cebulą i pomidorami	
Sos Tamaryndowy / Sos Mango / Sos Miętowy	5 zł

Zestaw 3 Sosy

9 zł



Desery



Hot Gulab Jamun 15 zł

Tradycyjne kulki serowo-mleczne w słodkim syropie z kardamonem

King's Mango Cream 18 zł

Domowy krem z mango z gałką lodów waniliowych ozdobiony orzechami nerkowca



Łagodny



Wegetariański



Wegański



Lekko Ostre

DANIE



Bezglutenowe



Pikantne



Bez Laktozy



Bardzo Ostre

534 800 358

Taste of India - ul. Sokołowska 74, 08-110 Siedlce



Znajdź nas na

facebook

Oceń nas
na mapie

