

Curry Leaves

Kuchnia
Indyjska

WWW.CURRYLEAVES.PL

+48 721 777 889

Like us on: [Facebook/CurryLeavesPoland](#)

[Instagram/curryleaves_koszyki](#)

PRZYSTAWKI

1. Vegetable /

1a. Chicken Samosa (2szt) **14/16 pln**

Krucze pierożki nadziewane warzywami z ziemniakami / kurczakiem
Triangular pastries stuffed with vegetables / Chicken Mix



2. Chicken lollypop (6szt) **25 pln**

Smażone skrzydełka kurczaka panierowane w mące grochowej
Fried chicken wings coated in pea flour

3. Vegetable Pakora (8szt) **20 pln**

Warzywa Panierowane w mące z soczewicy smażone w głębokim tłuszczu
Deep fried gram flour breaded, Mix Vegetables.

4. Fry 65

Marynowane w przyprawach i smażone w głębokim tłuszczu
Fry is marinated and deep fried crispy stuffed with blended spices

-Gobi / Kalafior (8szt) **20 pln**

-Paneer / Ser (8szt) **25 pln**

-Fish / Ryba (8szt) **30 pln**

-Chicken / Kurczak (8szt) **25 pln**

-Prawns / Krewetki (6szt) **30 pln**



ZUPY

5. Pepper Rasam (350ml) **14 pln**

Indyjska zupa z Pomidorów na bazie Tamarind z przyprawami
Soup with shredded tomato, with base Tamarind with cumin seeds

6. Dal Soup (350ml) **14 pln**

Indyjska zupa z soczewicy
Boiled Indian lentil with vegetables mix

7. Coconut Prawns / Mutton Soup (350ml) **18 pln**

Zupa krewetkowa / z baranina, na bazie mleka kokosowego
Prawns/Mutton soup with coconut milk and lemon grass -medium spicy

SAŁATKI

8. Green Garden Salad **14 pln**

Świeże sezonowe warzywa (sałata, ogórek, pomidor, papryka, cebula)
Seasonal fresh vegetables (salad leaf, cucumber, tomato, pepper, onion)

9. Tikka Salad Paneer / Chicken **22 pln**

Świeże warzywa z kurczakiem lub z białym serem indyjskim, pieczony w piecu Tandoori
Indian salad with spiced tikka chicken/Paneer slices

DANIA Z PIECA TANDOORI

10. Tikka:

Marynowane w jogurcie i indyjskich przyprawach,
grillowane w piecu Tandoori
Marinated in yogurt & spices and grilled in tandoor

-Fish/ Ryba (6szt) **30 pln**

-Chicken/ Kurczak (6szt) **30 pln**

-Paneer/ Ser (6szt) **30 pln**

-Prawns/ Krewetki (6szt) **36 pln**



11. Garlic Tikka:

marynowane w czosnku i paście z orzechów nerkowca
marinated in garlic and cashew nut paste

-Fish/ Ryba (6szt) **32 pln**

-Chicken/ Kurczak (6szt) **32 pln**

-Paneer/ Ser (6szt) **30 pln**

-Prawns/ Krewetki (6szt) **36 pln**



12. Hariyali Tikka:

marynowane w jogurtowej paście z imbiru, czosnku i mięty
marinated with paste made from
yoghurt, garlic, ginger and mint

-Fish/ Ryba (6szt) **32 pln**

-Chicken/ Kurczak (6szt) **30 pln**

-Paneer/ Ser (6szt) **30 pln**

-Prawns/ Krewetki (6szt) **36 pln**



DANIA WEGETARIAŃSKIE

13. Bhindi Masala **24 pln**

Okra w sosie z przyprawami
Ladies finger cooked with pounded masala

14. Veg. Poriyal **23 pln**

Mieszanka warzyw z wiórkami kokosowymi
Mix Vegetable poriyal is mix of all vegetables cooked and tossed
with freshly grated coconut

15. Malbar avial **23 pln**

z mlekiem kokosowym i świeżymi papryczkami chili
Made with coconut milk with fresh green chili

16. Veg. Hydrabadi Korma **24 pln**

Mieszanka warzyw z kremowym sosem z orzechów nerkowca i cebulą
Mix vegetables cooked with cashew nut & onion sauce

17. Paneer Tikka Masala **24 pln**

Marynowany ser indyjski w średnio-pikantnym sosie pomidorowo-cebuowym
marinated homwe made cheese cooked in medium spicy
onion-tomato masala sauce

18. Assami Crispy Vegetables **23 pln**

Chrupiace warzywa w słodko-ostrym
sosie sojowym na Assami stylu
Assami crispy is deep fried cooked
with sweet and spicy sauce

19. Chana Masala **23 pln**

Cieciorka w sosie curry
Chick peas and tomatoes with Indian spices

20. Palak Paneer **24 pln**

Tradycyjny indyjski ser paneer w sosie
z siekanego szpinaku z przyprawami indyjskimi
Indian cheese in spinach sauce

21. Bagara Baigan **23 pln**

Bakłażan w sosie curry
Eggplant cooked with Indian spices

22. Dal Tadka **23 pln**

Żółta i czerwona soczewica gotowana -
w przyprawie indyjskiej
Yellow and red lentils cooked
with Indian spices

23. Aloo-Gobi Methi **23 pln**

ziemniaki i kalafior w sosie indyjskim z liśćmi kozieradki
Potatoes and cauliflower in Indian sauce with fenugreek leaves

24. Paneer Makhni **24 pln**

Tradycyjny indyjski ser paneer w -
kremowym sosie pomidorowym
Indian homemade cheese with -
tomatoes in a creamy tomato sauce



DANIA MIĘSNE

25. Butter chicken 29 pln

Kawałki kurczaka z pieca Tandoori w sosie pomidorowo - śmietanowym
Pieces of boneless tandoori chicken with tomatoes in a creamy-butter sauce

26. Tikka Masala:

Pieczone kawałki podawane w średnio-ostrych sosie cebulowo-pomidorowym
Marinated and grilled Tikka pieces in medium spicy onion-tomato sauce

- Chicken/ Kurczak 29 pln
- Mutton / Baranina 32 pln
- Fish / Ryba 30 pln
- Prawns / Krewetki 36 pln



27. Jalfrezi:

Sos curry z papryką, cebulą i pomidorami
cooked with capsicum, onion and tomatoes

- Chicken/ Kurczak 28 pln
- Mutton / Baranina 32 pln
- Fish / Ryba 30 pln
- Prawns / Krewetki 36 pln

28. Kerala:

Malabar Sos curry z kokosem, ziarenami
gorczycy, liśćmi curry
Malabar Gravy made with coconut and curry leaves

- Chicken/ Kurczak 28 pln
- Mutton / Baranina 32 pln
- Fish / Ryba 30 pln
- Prawns / Krewetki 36 pln



29. Chettinadu:

Bardzo ostry sos przygotowywany na bazie 12 przypraw
Sauce cooked with 12 spices, very hot & spicy

- Chicken/ Kurczak 29 pln
- Mutton / Baranina 34 pln
- Fish / Ryba 30 pln
- Prawns / Krewetki 36 pln



30. STREET 65:

65 Ostry sos na bazie smażonych papryczek chili,
świeżej kolendry, ziaren gorczycy
65 Sos made in deep fried & dry chillies with red hot sauce

- Chicken/ Kurczak 28 pln
- Fish / Ryba 30 pln
- Prawns / Krewetki 36 pln



31. Hyderabad Korma

kremowy sos z orzechów nerkowca i cebulą
cooked with cashew nut & onion sauce

- Chicken/ Kurczak 29 pln
- Mutton / Baranina 34 pln
- Fish / Ryba 30 pln
- Prawns / Krewetki 37 pln



32. Curry Leaves

Gotowane z przyprawami, z liśćmi curry i świeżym zielonym chilli
Cooked in dry spice with curry leaves and fresh green chillies

- Chicken/ Kurczak 32 pln
- Mutton / Baranina 36 pln
- Fish / Ryba 32 pln
- Prawns / Krewetki 38 pln

33. Guntur:

Ostry przygotowywany na bazie świeżych
papryczek chili, liści curry, mustardy
made with fresh green chillies and
fresh curry leaves with mustered seeds

- Chicken/ Kurczak 30 pln
- Mutton / Baranina 36 pln
- Fish / Ryba 30 pln
- Prawns / Krewetki 36 pln



34. Methi:

Sos na bazie cebuli z dużą ilością liści koziradki / cooked with fenugreek leaves

- Chicken/ Kurczak 32 pln
- Mutton / Baranina 37 pln
- Fish / Ryba 34 pln
- Prawns / Krewetki 38 pln

35. Pudina:

Wykonane ze świeżych liści mięty, świeży sok z cytryny, Jogurt.
Made with fresh mint leaves, fresh Lemon juice, curd.

- Chicken/ Kurczak 32 pln
- Mutton / Baranina 37 pln
- Fish / Ryba 34 pln
- Prawns / Krewetki 38 pln



DANIA Z RYŻU BASMATI

36. Indyjski Ryz Basmati

- Plain rice / zwykłe 8 pln
- Jeera rice / z Kuminem 12 pln
- Coconut rice / z kokosem 12 pln
- Tomato rice / z pomidorami 12 pln
- Curd rice / z jogurtem 14 pln

37. Dum Biriyani:

Ryż gotowany z przyprawami
marinated basmati rice cooked with ground spices

- Vegetable / z warzywami 25 pln
- Chicken/ z kurczakiem 30 pln
- Mutton / z baraniną 36 pln
- Fish / z rybą 32 pln
- Prawns/ z krewetkami 36 pln



PLACKI INDYJSKIE

38. Naans:

Placek z pszennej mąki / Wheat flour bread

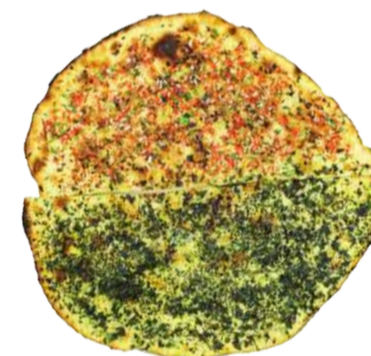
- Plain/ zwykłe 8 pln
- Butter/ z masłem 9 pln
- Garlic/ z czosnkiem 12 pln
- Chili/ z chili 12 pln
- Coconut/ Kokosowe 12 pln
- kalaunji/ z czarnuszką 12 pln
- Coriander / z kolendrą 14 pln
- Methi / z kozieradką 14 pln



39. Roti:

Placek z indyjskiej mąki / Indian flour bread

- Plain/ zwykłe 9 pln
- Butter/ z masłem 10 pln
- Garlic/ z czosnkiem 12 pln
- Chili/ z papryką 12 pln
- Coconut/ Kokosowe 13 pln
- kalaunji/ z czarnuszką 13 pln
- Coriander / z kolendrą 14 pln
- Methi / z kozieradką 14 pln



NAPOJE

40. Lassi :

Indyjski napój na bazie jogurtu / rich thick yogurt drink

- Mango 14 pln
- Sweet (Słodkie) 12 pln
- Salty (Słony) 12 pln

41. Masala Tea / Coffee - Indyjska Herbata/Kawa 8 pln

42. Black Tea / Coffee - Czarna Herbata/Kawa 6 pln

43. Juices/ Soki: 6 pln

(Apple, Orange) / (Jabłkowy, pomarańczowy)

44. Nестea: (Peach / Lemon/ Green tea) 0.5l : 6 pln

45. Water / Woda: 0.5l: 5 pln

46. Cola / Cola-zero / Sprite / Fanta 0.5l: 6 pln

DODATKI

47. Vegetable Raita 14 pln

Jogurt naturalny z warzywami
Refreshing yoghurt with chopped vegetables

48. Pappadam 6 pln

Chipsy Indyjskie / Crispy lentil crackers