



MENU

BOMBAY GRILL

INDYJSKA RESTAURACJA





**Wszystkie dania podawane są z ryżem wymiana na
chlebek naan +5 PLN / maślany naan +6 PLN /
czosnkowy naan +7 PLN / sesame naan +8 PLN**



Drodzy Goście, prosimy informować obsługę o ewentualnych alergiach pokarmowych, karta z dokładnym oznaczeniem alergenów w daniach dostępna jest na życzenie klienta.



GLUTEN FREE



LACTOSE FREE



Starters

PRZYSTAWKI



MASALA FRIES

frytki z dodatkiem mieszanki aromatycznych przypraw

crispy seasoned French fries served with homemade masala sauce

20 PLN | 200 G



CHEESE MASALA FRIES

chrupiące frytki z nutą aromatycznych przypraw, posypane serem

crispy fries with a hint of aromatic spices, sprinkled with cheese

28 PLN | 220 G

ONION BHAJI

chrupiąca, smażona cebula w cieście z mąki z cieciorzki z dodatkiem ziemniaków, przypraw i świeżej kolendry, podawana z sosem z tamaryndowca

crispy, fried onion in chickpea flour dough with potatoes, spices and fresh coriander, served with tamarind sa

22 PLN | 200 G



Soups

ZUPY



DAL SOUP

zupa krem z żółtej i czerwonej
soczewicy z dodatkiem kurkumy
*creamy soup made of lentils, fresh
tomatoes and spices*

18 PLN | 450 ML



CHICKEN SOUP

pikantny indyjski rosół ze świeżą
kolendrą, warzywami i ryżem *spicy
Indian broth with fresh coriander,
vegetables and rice*

18 PLN | 450 ML

Thai curry TAJSKIE CURRY



PANEER		40 PLN
KURCZAK		40 PLN
KREWETKI		45 PLN

*Tajskie curry podajemy z ryżem Nie
ma możliwości modyfikacji dań*



YELLOW CURRY

łagodny sos curry na bazie mleczka kokosowego z kawałkami słodkiej papryki, cukinii, zielonej fasoli, marchewki, brokułów i żółtej pasty curry (600 g)

a mild curry sauce based on coconut milk with pieces of sweet pepper, zucchini, green beans, carrot, broccoli and yellow cury paste

RED CURRY



średnio ostry sos curry na bazie mleczka kokosowego z kawałkami słodkiej papryki, cukinii, zielonej fasoli, marchewki, brokułów i czerwonej pasty curry (600 g)

medium spicy curry sauce based on coconut milk with pieces of sweet pepper, zucchini, green beans, carrot, broccoli and red paste



GREEN CURRY



ostry sos curry na bazie mleczka kokosowego z kawałkami słodkiej papryki, cukinii, zielonej fasoli, marchewki, brokułów i pikantnej zielonej pasty curry (600 g)

spicy curry sauce based on coconut milk with pieces of sweet pepper, zucchini, green beans, carrot, broccoli and spicy green curry paste



CURRY SPECIALS



PANEER  45 PLN
KURCZAK  49 PLN

DORSZ  52 PLN
BARANINA  58 PLN



SWEET COCONUT CURRY

sos pomidorowy z mleczkiem kokosowym i
słodką śmietanką (260 g)

*creamy tomato based sauce with coconut milk
and sweet cream*

KERALA CURRY



pikantny sos z nasionami gorczycy, suszonymi
liśćmi curry i mleczkiem kokosowym (260 g)

*spicy sauce with mustard seeds, dried curry
leaves and coconut milk*



ROGAN JOSH



gęsty, pomidorowy sos z dodatkiem
kaszmirskiej papryczki chilli (260 g)

*thick, tomato sauce with Kashmiri chilli
and spices*



KOLKATA KORMA CURRY

jogurtowy gęsty sos, doprawiony mieszanką przypraw
garam masala (260 g)

*a thick yoghurt curry, seasoned with our own
garam masala spice blend*



BIRYANI



PANEER		46 PLN
KURCZAK		48 PLN
KREWETKI		54 PLN
BARANINA		55 PLN

smażony w przyprawach aromatyczny ryż basmati z kawałkami karmelizowanej cebuli, goździkami, cynamonem, nasionami kardamonu z dodatkiem jogurtu, duszony z wybranym przez Państwa dodatkiem (360 g)

basmati rice fried in spices with pieces of caramelized onion, cloves, cinnamon, cardamom seeds with yogurt, stewed with an addition of your choice



Main dishes

DANIA GŁÓWNE



PANEER
KURCZAK
KREWETKI



40 PLN
45 PLN
52 PLN

DORSZ
BARANINA



50 PLN
54 PLN



BUTTER MASALA
(sweet / spicy  version)

łagodny, gęsty pomidorowy sos z dodatkiem klarowanego masła, słodkiej śmietanki i orzechów nerkowca (260 g)

mild, thick tomato sauce with butter, sweet cream, cashews and fresh coriander



TIKKA MASALA
(sweet / spicy  version)

łagodny sos ze świeżych pomidorów z przyprawami i dodatkiem jogurtu (260 g)

mild fresh tomato sauce with spices and yogurt



SWEET MANGO CURRY

sos pomidorowy z mleczkiem kokosowym, słodką śmietanką i mango (260 g)

creamy tomato based sauce with coconut milk, sweet cream and mango



PALAK

szpinakowy sos z dodatkiem czosnku, świeżej kolendry i słodkiej śmietanki (260 g)

spinach sauce with garlic, fresh coriander and sweet cream



MADRAS SPECIAL  

pomidorowy sos z indyjskimi papryczkami chilli i mleczkiem kokosowym (260 g)

spicy tomato sauce with chilli and coconut milk



VINDALOO    

pomidorowo-cebulowy sos z dodatkiem suszonych papryczek naga chilli i mleczka kokosowego (260 g)

spicy tomato sauce with onions, with dried naga chilli peppers and coconut milk

Sizzlers

DANIA Z PATELNI



PANEER 
KURCZAK 
KREWETKI 

42 PLN
46 PLN
52 PLN

DORSZ 
BARANINA 

50 PLN
55 PLN



JALFREZI

kawałki świeżej słodkiej papryki i cebuli
w pomidorowym sosie z masłem
klarowanym i kolendrą (260 g)

*pieces of fresh sweet peppers and onions in
tomato sauce with butter and coriander*

PINEAPPLE JALFREZI

kawałki słodkiej papryki i cebuli w pomidorowym
sosie z dodatkiem ananasa, masła klarowanego i
kolendry (260 g)

*pieces of sweet pepper and onion in tomato
sauce with pineapple, clarified butter and
coriander*



KARAHI

pomidorowy sos z kawałkami świeżych
pomidorów, cebuli, papryki i masła (260 g)

*sauce with spices, fresh tomatoes and paprika
with clarified butter*



DANIA Z PIECA

TANDOOR



Wszystkie dania podawane są z ryżem wymiana na
chlebek naan +5 PLN / maślany naan +6 PLN / czosnkowy
naan +7 PLN / sesame naan +8 PLN

TANDOORI TIKKA

kawałki fileta z kurczaka, marynowane
w jogurcie z przyprawami (400 g)

*grilled pieces of boneless chicken
marinated in spices and yogurt*

45 PLN



SWEET CHILLI TIKKA

kawałki fileta z kurczaka, marynowane w
jogurcie z przyprawami, miodem i płatkami
chilli (400 g)

*grilled pieces of boneless chicken marinated
in yogurt with spices, honey and chilli flakes*

45 PLN



DANIA Z PIECA TANDOOR



HARYALI TIKKA

kawałki fileta z kurczaka marynowane
w jogurcie z zielonymi indyjskimi
papryczkami chilli (400 g)

*grilled pieces of boneless chicken
marinated in spices, yogurt and fresh
green chilies*

46 PLN



RED HOT TIKKA

kawałki fileta z kurczaka, marynowane
w jogurcie z dodatkiem marynowanej
zielonej papryczki chilli i czerwonej
papryczki kaszmirskiej (400 g)

*grilled pieces of boneless chicken
marinated in yoghurt with pickled green
chilli peppers and red Kashmiri peppers*

46 PLN





Vege curry

CURRY

WEGETARIAŃSKIE



PUNJABI CHOLA

ciecierzyca gotowana w sosie cebulowo-pomidorowym z dodatkiem przypraw i świeżej kolendry (260 g)

chickpeas cooked in onion and tomato sauce with spices and fresh coriander

36 PLN



RAJMA

czerwona fasola gotowana w sosie pomidorowym z przyprawami i dodatkiem śmietany (260 g)

red kidney beans cooked in tomato-cream sauce with spices

36 PLN



DAL FRY

żółta i czerwona soczewica, w sosie pomidorowo-cebulowym z kurkumą, czosnkiem i przyprawami (260 g)

yellow and red lentils with onions, tomatoes, garlic and spices

36 PLN



CHOLA KARAHI

ciecierzyca w pomidorowym sosie z kawałkami słodkiej papryki, cebuli, czosnku, imbiru i przypraw (260 g)

chickpeas in tomato sauce with pieces of sweet pepper, onion, garlic, ginger and spices

40 PLN



DAL KARAHI

żółta soczewica z kawałkami papryki, pomidora, cebuli, czosnku i imbiru (260 g)

yellow lentils with curcuma, tomato, onion, sweet paprika, ginger

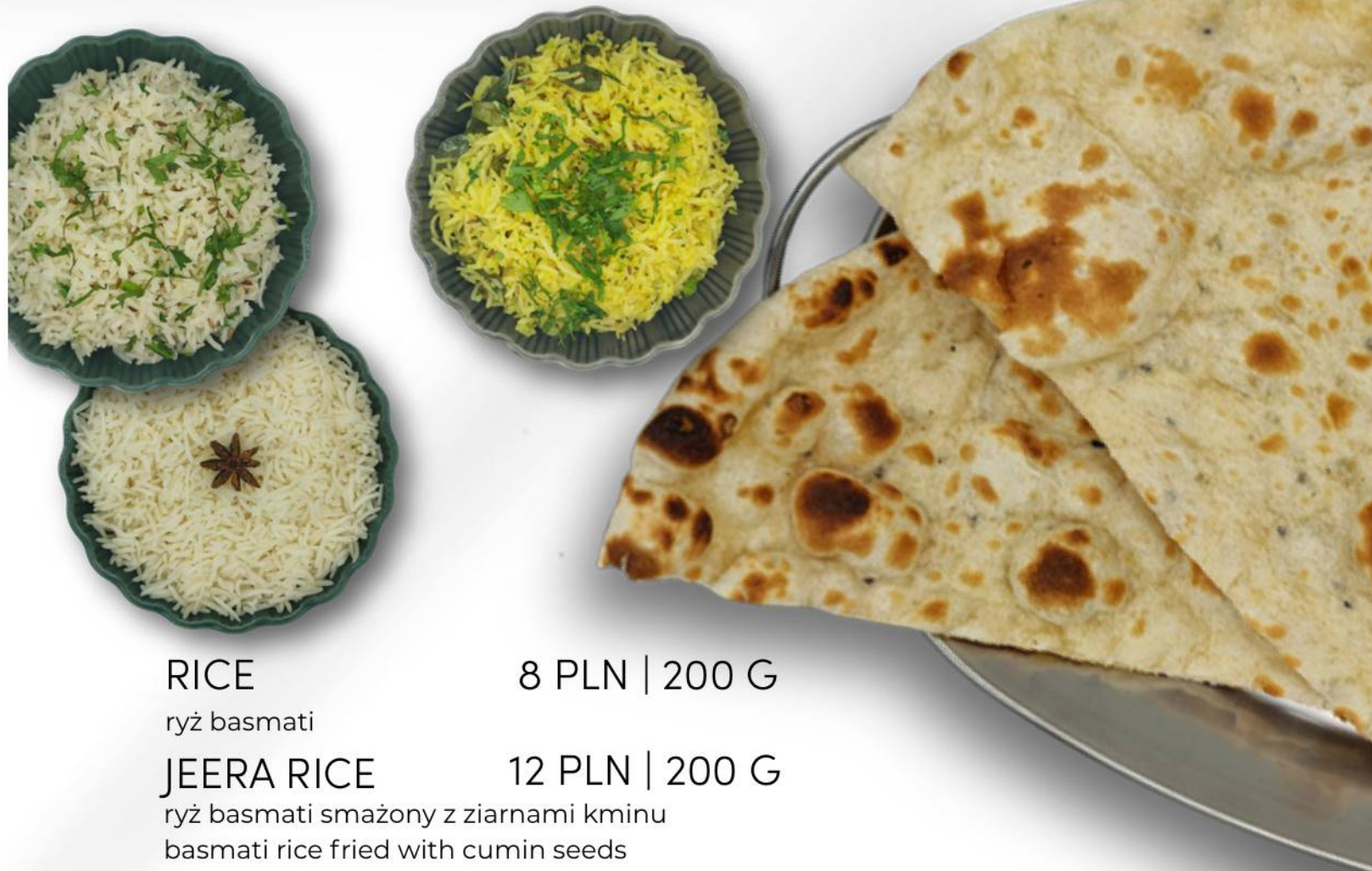
40 PLN



Extras DODATKI

PLAIN NAAN klasyczny	10 PLN 150 G
BUTTER NAAN maślany	11 PLN 150 G
GARLIC NAAN czosnkowy	13 PLN 150 G
SESAME NAAN z sezamem	14 PLN 150 G

Chlebki wyrabiane są ręcznie i wypiekane w piecu tandoor bezpośrednio po zamówieniu
(Uwaga! Produkt zawiera: mąkę pszenną, jajka, mleko)



RICE 8 PLN | 200 G

ryż basmati

JEERA RICE 12 PLN | 200 G

ryż basmati smażony z ziarnami kminu
basmati rice fried with cumin seeds

LEMON RICE 14 PLN | 200 G

smażony ryż basmati z ziarnami musztardy, kurkumy i sokiem z cytryny
fried basmati rice with mustard seeds, turmeric and lemon juice

SAUCES 5 PLN | 50 ML

JOGURT

MINT sos jogurtowo-miętowy

MANGO CHUTNEY słodko-kwaśna konfitura z mango

GREEN CHILLI sos jogurtowy z zielonymi indyjskimi
papryczkami chilli

PIKLE mix / mango / garlic





Cold drinks NAPOJE ZIMNE



LEMONADE

domowa lemoniada cytrynowo-miętowa

16 PLN | 330 ML

38 PLN | 1 L

MANGO LEMONADE

lemoniada cytrynowa z mango

16 PLN | 330 ML

38 PLN | 1 L



ROSE LEMONADE

lemoniada cytrynowa z syropem różanym

16 PLN | 330 ML

38 PLN | 1 L



ROSE LASSI

napój jogurtowy z syropem różanym

yogurt drink with rose syrup

15 PLN | 330 ML



MANGO LASSI

napój jogurtowy z mango i kardamonem

yogurt with mango and cardamon

15 PLN | 330 ML



BADAM LASSI

napój jogurtowy z migdałami, orzechami
nerkowca

yogurt drink with almonds, cashews

20 PLN | 330 ML



Cold drinks NAPOJE ZIMNE

MOJITO

sprite / limonka / mięta / syrop trzciniowy

MOJITO TRUSKAWKOWE

sprite / mięta / limonka / syrop truskawkowy

20 PLN | 330 ML



NAPÓJ

o smaku: mango / liczi

12 PLN | 330 ML

COCA-COLA/COLA ZERO

10 PLN | 200 ML



WODA

gazowana / niegazowana

8 PLN | 250 ML

18 PLN | 1 L



HEINEKEN 0%

• ZYWIEC SMAKOWY 0%

15 PLN | 500 ML

MALAYALI HABIBI 0%

16 PLN | 330 ML





Infusions

NAPARY



NAPAR IMBIROWY

napar ze świeżego imbiru, mięty i cytryny podawany z miodem

hot water with fresh ginger, mint and lemon served with honey

20 PLN | 300 ML

NAPAR GOŹDZIKOWY

napar z goździkami, limonką, cytryną, cynamonem, podawany z miodem

hot water with cloves, cinnamon, lime and lemon served with honey

20 PLN | 300 ML



DODATKI DO HERBATY *Tea additives*

SOK MALINOWY

3,-

Tea

HERBATY



HERBATA RICHMONT

Richmont tea selection

Assam Himalaya / czarna herbata

Gunpowder Green / zielona herbata

Green Jasmine / zielona herbata z jaśminem

White Pearl of Fujian / biała herbata

Mango Maui / owocowa herbata z papają, mango, i ananasem

Mexican Dream / owocowo-zielona herbata z jabłkiem, dziką różą i cynamonem

18 PLN | 300 ML

KADAK CHAI

tradycyjna indyjska czarna herbata z mlekiem, imbirem i kardamonem

traditional Indian black tea with milk, ginger and cardamom

12 PLN | 180 ML

KESAR CHAI

tradycyjna indyjska herbata na mleku z korzennymi przyprawami i szafranem

traditional Indian milk tea with spices and saffron

18 PLN | 180 ML





Coffee KAWA

ESPRESSO	10 PLN 30 ML
ESPRESSO DOPPIO	12 PLN 60 ML
AMERICANO	12 PLN 160 ML
CAPPUCCINO	14 PLN 160 ML
LATTE MACCHIATO	16 PLN 300 ML
MASALA COFFEE	12 PLN 180 ML

kawa po indyjsku z mlekiem i kardamonem
indian coffee with milk and cardamom

Desserts DESERY

MANGO CHEESE CAKE ICE CREAM

kremowy sernik podany z lodami waniliowymi i mango creamy

cheesecake served with vanilla ice cream and mango

30 PLN | 150 G



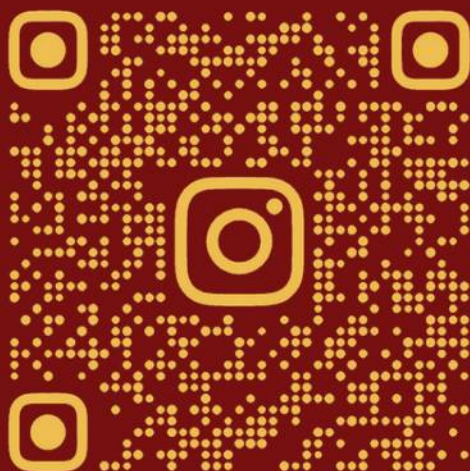
BROWNIE ICE CREAM

delikatne brownie czekoladowe
podawane z lodami waniliowymi

*delicate chocolate brownie served with
vanilla ice cream*

30 PLN | 150 G





@BOMBAYGRILL.WRO

