

HELLO **INDIA**
restaurant

THALI LUNCH

12:00 - 16:00

Thali – po indyjsku oznacza półmisek. Thali lunch to zestaw potraw serwowany na metalowej tacy. Codziennie od poniedziałku do piątku od godz.12.00-16.00 serwujemy dwa różne zestawy do wyboru w wersji wegetariańskiej lub mięsnej.

Thali – means platter in Indian. Thali lunch is a set of dishes served on a metal tray. Every day from Monday to Friday from 12 a.m. to 4 p.m., we serve two different sets, each in a vegetarian or meat version.

THALI VEGETARIAŃSKIE *VEGETARIAN THALI*

20,-

1. Wegetariańskie danie dnia

Vegetarian dish of the day

2. Ryż basmati lub pieczywo naan

Basmati rice or naan bread

3. Sałatka orientalna

Oriental salad

THALI MIĘSNE *MEAT THALI*

24,-

1. Mięśne danie dnia

Meat dish of the day

2. Ryż basmati lub pieczywo naan

Basmati rice or naan bread

3. Sałatka orientalna

Oriental salad



HELLO **INDIA**
restaurant

PRZYSTAWKI STARTERS

PRZYSTAWKI WEGETARIAŃSKIE

VEGETARIAN STARTERS

- 1. PAPADAM | 20 g (2 szt./ 2 pcs) 6,-**
Cienkie, chrupiące placki z soczewicy z pieca tandoor.
Thin, crispy cakes made of lentils from a tandoor oven.
- 2. VEGETABLES SAMOSA | 140 g (2 szt./ 2 pcs) 10,-**
Smażone pierogi nadziewane ziemniakami i zielonym groszkiem.
Fried dumplings stuffed with potatoes and green peas.
- 3. ALOO TIKKI | 180 g (4 szt./ 4 pcs) 10,-**
Placki z ziemniaków z zielonym groszkiem i cebulą.
„Hash Browns” with green peas and onion.
- 4. PAKORA ONION BHAI | 150 g 10,-**
Smażone krążki cebuli panierowane w mące z soczewicy.
Fried onion rings coated in lentil flour.
- 5. MIX VEG PAKORA | 150 g 13,-**
Smażone warzywa panierowane w mące z soczewicy.
Fried vegetables coated in lentil flour.
- 6. PANEER PAKORA | 150 g 13,-**
Tradycyjny ser indyjski panierowany w mące z soczewicy.
Traditional Indian cheese coated in lentil flour.

PRZYSTAWKI MIĘSNE

MEAT STARTERS

- 7. CHICKEN SAMOSA | 150 g (2 szt./ 2 pcs) 12,-**
Smażone pierogi nadziewane warzywami i kurczakiem.
Fried dumplings stuffed with vegetables and chicken.
- 8. CHICKEN PAKORA | 150 g 15,-**
Smażony kurczak panierowany w mące z soczewicy.
Fried chicken coated in lentil flour.
- 9. FISH PAKORA | 150 g 23,-**
Smażony łosoś panierowany w mące z soczewicy.
Fried salmon coated in lentil flour.
- 10. PRAWNS PAKORA | 150 g 36,-**
Smażone krewetki panierowane w mące z soczewicy.
Fried prawns coated in lentil flour.



HELLO **INDIA**
restaurant

PRZYSTAWKI

STARTERS

PRZYSTAWKI MIĘSNE NA GORĄCYM PÓŁMISKU – SIZZLERS MEAT STARTERS ON HOT PLATTERS – SIZZLERS

11. CHICKEN TIKKA | 180 g/325 g 17,-/ 26,-

Pierś z kurczaka marynowana w indyjskich przyprawach podawana na grillowanej papryce i cebuli.

Chicken breast marinated in Indian spices served on grilled peppers and onions.

12. TANDOORI CHICKEN | 180 g/325 g 16,-/25,-

Udka z kurczaka marynowane w indyjskich przyprawach na grillowanej papryce i cebuli.

Chicken legs marinated in Indian spices on grilled peppers and onions.

13. SHEEK KEBAB | 180 g/325 g 20,-/28,-

Mielone mięso z jagnięciny marynowane w indyjskich przyprawach.

Ground lamb meat marinated in Indian spices.

ZUPY

SOUPS

14. INDIAN DAL SOUP | 350 ml 10,-

Tradycyjna zupa z żółtej soczewicy z przyprawami indyjskimi.

India's national soup made of delicately spiced yellow lentils

15. VEGETABLES SOUP | 350 ml 11,-

Zupa ze świeżych warzyw z makaronem.

Fresh vegetable soup with pasta.

16. CHICKEN SOUP | 350 ml 12,-

Indyjska zupa z kurczakiem, warzywami i makaronem.

Indian soup with chicken, vegetables and pasta.



HELLO **INDIA**
restaurant

SAŁATKI SALADS

- 17. ONION SALAD | 150 g** **6,-**
Tradycyjna penjabska sałatka z plasterów czerwonej cebuli z przyprawami indyjskimi.
Traditional Punjab salad made of sliced red onion with spices.
- 18. HELLO INDIA SALAD | 200 g** **8,-**
Orientalna sałatka z pomidorów, czerwonej cebuli, ogórków, z kolendrą, cytryną i przyprawami indyjskimi.
Oriental tossed salad made of tomatoes, red onions and cucumbers with coriander, lemon and Indian spices.
- 19. CHICKEN TIKKA SALAD | 250 g** **16,-**
Aromatyczny kurczak grillowany na liściach sałaty, z pomidorami, ogórkami i cebulą.
Aromatic grilled chicken on lettuce with tomatoes, cucumbers and onions.



HELLO **INDIA**
restaurant

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

WEGETARIAŃSKIE VEGETARIAN

- 20. DAL TADKA | 300 g** **15,-**
Żółta soczewica przygotowana z cebulą, imbirem, czosnkiem oraz liśćmi curry.
Yellow lentils with onion, ginger, garlic and curry leaves.
- 21. ALOO DO PIAZA | 300 g** **16,-**
Kawałki ziemniaków z cebulą w kremowym sosie pomidorowym masala.
Diced potatoes with onion in creamy tomato masala sauce.
- 22. VEGETABLE CURRY | 300 g** **18,-**
Warzywa w tradycyjnym indyjskim sosie curry.
Vegetables in traditional Indian curry sauce.
- 23. VEGETABLE KORMA | 300 g** **18,-**
Warzywa w delikatnym sosie na bazie orzechów nerkowca z rodzynkami i wiórkami kokosowymi.
Vegetables in fine cashew nut sauce with raisins and coconut chips.
- 24. PANEER KORMA | 300 g** **20,-**
Indyjski ser w słodkim sosie orzechowym z rodzynkami i wiórkami kokosowymi.
Indian cheese in sweet walnut sauce with raisins and coconut chips.
- 25. ALOO GOBI MATTER | 300 g** **19,-**
Pendżabska potrawka z ziemniaków, kalafiora i groszku z sosem pomidorowo – cebulowym.
Punjab dish of potatoes, cauliflower and peas with tomato and onion sauce.
- 26. DAL MAKHANI | 300 g** **21,-**
Czarna soczewica połączona z czerwoną fasolą w maślanym pomidorowym sosie.
Black lentils and red beans in butter tomato sauce.
- 27. CHANNA MASALA | 280 g** **18,-**
Cieciora w aromatycznym sosie masala.
Chickpeas in aromatic masala sauce.
- 28. PANEER MASALA | 300 g** **19,-**
Indyjski ser w sosie cebulowo – imbirowym z czosnkiem, kurkumą i świeżą kolendrą.
Indian cheese in onion-ginger sauce with garlic, turmeric and fresh coriander.
- 29. PLAIN PALAK | 280 g** **16,-**
Purée ze szpinaku z dodatkiem pomidorów, cebuli i tymianku.
Spinach purée with tomatoes, onions and thyme.



HELLO **INDIA**
restaurant

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

- 30. ALOO PALAK | 300 g** **17,-**
Kawałki ziemniaków w purée szpinakowym z dodatkiem pomidorów, cebuli i tymianku.
Diced potatoes in spinach purée with tomatoes, onions and thyme.
- 31. DAL PALAK | 280 g** **17,-**
Żółta soczewica w purée szpinakowym z dodatkiem pomidorów, cebuli i tymianku.
Yellow lentils in spinach purée with tomatoes, onions and thyme.
- 32. PANEER PALAK | 300 g** **22,-**
Indyjski ser w purée szpinakowym z dodatkiem pomidorów, cebuli i tymianku.
Indian cheese in spinach purée with tomatoes, onions and thyme.
- 33. PANEER BUTTER | 300 g** **24,-**
Indyjski ser w delikatnym maślanym sosie pomidorowo – orzechowym z kozieradką.
Indian cheese in fine butter tomato and nut sauce with fenugreek.
- 34. MATAR PANEER | 300 g** **22,-**
Ser indyjski, smażony w łagodnym sosie curry z zielonym groszkiem.
Indian cheese fried in mild curry sauce with green peas.
- 35. PANEER TIKKA MASALA | 300 g** **25,-**
Indyjski ser grillowany w sosie masala.
Indian grilled cheese in masala sauce.
- 36. VEGETABLE MADRAS | 300 g** **26,-**
Warzywa w pikantnym sosie pomidorowym.
Vegetables in spicy tomato sauce.
- 37. PANEER MADRAS | 300 g** **29,-**
Indyjski ser w pikantnym sosie pomidorowym.
Indian cheese in spicy tomato sauce.
- 38. VEGETABLE BALTI | 300 g** **27,-**
Warzywa w kremowym sosie pomidorowo – orzechowym.
Vegetables in creamy tomato and nut sauce.
- 39. PANEER BALTI | 300 g** **29,-**
Indyjski ser w kremowym sosie pomidorowo – orzechowym.
Indian cheese in creamy tomato and nut sauce.
- 40. VEGETABLE KADHAI | 300 g** **26,-**
Warzywa w sosie pomidorowo – cebulowym z dodatkiem papryki oraz suszonego czerwonego chili.
Vegetables in tomato and onion sauce with pepper and dried red chili.



HELLO **INDIA**
restaurant

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

41. PANEER KADHAI | 300 g **29,-**

Indyjski ser w sosie pomidorowo-cebulowym z dodatkiem papryki oraz suszonego czerwonego chili.

Indian cheese in tomato-onion sauce with the addition of pepper and dried red chilly.

MIĘSNE MEAT

42. CHICKEN CURRY | 300 g **22,-**

Kurczak w tradycyjnym indyjskim sosie curry.

Chicken in traditional Indian curry sauce.

43. CHICKEN VINDALOO | 300 g **23,-**

Kurczak w pikantnym sosie curry.

Chicken in spicy curry sauce.

44. CHICKEN MASALA | 300 g **23,-**

Kurczak w sosie masala z kozieradką.

Chicken in masala sauce with fenugreek.

45. CHICKEN KORMA | 300 g **26,-**

Kurczak w słodkim delikatnym orzechowym sosie korma z rodzynkami i wiórkami kokosowymi.

Chicken in a sweet, delicate nutty korma sauce with raisins and coconut chips.

46. CHICKEN DO PIAZA | 300 g **22,-**

Kurczak w delikatnym sosie pomidorowym z cebulą i kuminem.

Chicken in delicate tomato sauce with onion and cumin.

47. CHICKEN JALFREZI | 300 g **24,-**

Kurczak w kremowym sosie pomidorowym masala z warzywami (marchew, groszek zielony, kalafior, fasola szparagowa, papryka).

Chicken in creamy tomato masala sauce with with vegetables (carrot, peas, cauliflower, string-bean, pepper).

48. CHICKEN PALAK | 300 g **25,-**

Kurczak w sosie szpinakowym z dodatkiem pomidorów, cebuli, papryki oraz indyjskich przypraw.

Chicken in spinach sauce with tomatoes, onions, peppers and Indian spices.

49. BUTTER CHICKEN | 300 g **26,-**

Kurczak grillowany w delikatnym maślanym sosie pomidorowo – orzechowym z kozieradką.

Grilled chicken in a delicate butter tomato and nut sauce with fenugreek.



HELLO INDIA
restaurant

DANIA GŁÓWNE

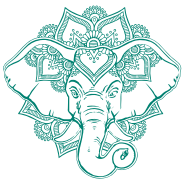
MAIN COURSES

- 50. CHICKEN TIKKA MASALA | 300 g** **25,-**
Kurczak grillowany w sosie pomidorowym masala.
Chicken grilled in tomato masala sauce.
- 51. CHICKEN MADRAS | 300 g** **29,-**
Kurczak w pikantnym sosie pomidorowym madras z dodatkiem kokosu.
Chicken in spicy madras tomato sauce with coconut.
- 52. CHICKEN KADHAI | 300 g** **30,-**
Kurczak grillowany w sosie kadhai z dodatkiem papryki, suszonego czerwonego chili z przyprawami indyjskimi.
Grilled chicken in kadhai sauce with the addition of pepper, dried red chili with Indian spices.
- 53. CHICKEN BALTI | 300 g** **35,-**
Kurczak grillowany w sosie balti z dodatkiem orzechów.
Grilled chicken in balti sauce with peanuts.
- 54. METHI CHICKEN | 300 g** **28,-**
Kurczak grillowany w delikatnym kremowym sosie ze świeżymi liśćmi kozieradki.
Grilled chicken in a delicate creamy sauce with fresh fenugreek leaves.
- 55. HELLO INDIA SPECIAL | 300 g** **36,-**
Kurczak w indyjskich przyprawach grillowany w piecu Tandoor w lekko kwaśnym sosie podawany na liściach kapusty.
Chicken with Indian spices grilled in a Tandoor oven in sour sauce served on cabbage leaves.

DANIA Z JAGNIĘCINĄ

LAMB DELIGHTS

- 56. LAMB CURRY | 300 g** **32,-**
Jagnięcina w tradycyjnym indyjskim sosie curry.
Lamb in traditional Indian curry sauce.
- 57. LAMB VINDALOO | 300 g** **33,-**
Jagnięcina w pikantnym sosie vindaloo.
Lamb in spicy vindaloo sauce.
- 58. LAMB MASALA | 300 g** **32,-**
Jagnięcina w sosie masala z czosnkiem, kurkumą i świeżą kolendrą.
Masala sauce lamb with garlic, turmeric and fresh coriander.
- 59. LAMB KORMA | 300 g** **34,-**
Jagnięcina w słodkim orzechowym sosie korma z rodzynkami i wiórkami kokosowymi.
Lamb in sweet nutty korma sauce with raisins and coconut chips.



HELLO **INDIA**
restaurant

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

60. LAMB PALAK | 300 g **35,-**

Jagnięcina w sosie szpinakowym z dodatkiem pomidorów, cebuli, papryki oraz indyjskich przypraw.

Lamb in spinach sauce with tomatoes, onions, peppers and Indian spices.

61. LAMB BUTTER | 300 g **33,-**

Jagnięcina w delikatnym maślanym sosie pomidorowo – orzechowym z kozieradką.

Lamb in delicate butter tomato and nut sauce with fenugreek.

62. LAMB MADRAS | 300 g **38,-**

Jagnięcina w pikantnym pomidorowym sosie madras z dodatkiem kokosu.

Lamb in spicy tomato madras sauce with coconut.

63. LAMB KADHAI | 300 g **39,-**

Jagnięcina w sosie kadhai z dodatkiem papryki, suszonego czerwonego chili z przyprawami indyjskimi.

Lamb in kadhai sauce with bell pepper, dried red chili and Indian spices.

64. LAMB BALTI | 300 g **40,-**

Jagnięcina grillowana w pomidorowo – cebulowym sosie balti z dodatkiem orzechów nerkowca.

Grilled lamb in tomato and onion balti sauce with cashew nuts.

RYBY I KREWETKI

SEAFOOD

65. FISH CURRY | 300 g **27,-**

Łosoś w tradycyjnym indyjskim sosie curry.

Salmon in traditional Indian curry sauce.

66. FISH VINDALOO | 300 g **28,-**

Łosoś w pikantnym sosie vindaloo.

Salmon in a spicy vindaloo sauce.

67. FISH MASALA | 300 g **26,-**

Łosoś w sosie cebulowo – imbirowym masala z czosnkiem, kurkumą i świeżą kolendrą.

Salmon in onion and ginger masala sauce with garlic, turmeric and fresh coriander.

68. FISH KORMA | 300 g **28,-**

Łosoś w delikatnym sosie na bazie orzechów nerkowca z rodzynkami i wiórkami kokosowymi.

Salmon in a delicate cashew nut sauce with raisins and coconut chips.



HELLO **INDIA**
restaurant

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

- 69. FISH BUTTER | 300 g** **30,-**
Łosoś w delikatnym maślanym sosie pomidorowo – orzechowym z kozieradką.
Salmon in delicate butter tomato and nut sauce with fenugreek.
- 70. FISH MADRAS | 300 g** **36,-**
Łosoś w pikantnym sosie pomidorowym madras z kokosem.
Salmon in spicy tomato madras sauce with coconut.
- 71. FISH KADHAI | 300 g** **37,-**
Łosoś w sosie pomidorowo – cebulowym kadhai z dodatkiem papryki, suszonego czerwonego chili z przyprawami indyjskimi.
Salmon in tomato and onion kadhai sauce with bell pepper, dried red chili with Indian spices.
- 72. FISH BALTI | 300 g** **35,-**
Łosoś w sosie pomidorowo – cebulowym balti z dodatkiem orzechów nerkowca.
Salmon in tomato and onion balti sauce with cashew nuts.
- 73. PRAWNS CURRY | 300 g** **33,-**
Krewetki w tradycyjnym indyjskim sosie curry.
Shrimps in traditional Indian curry sauce.
- 74. PRAWNS VINDALOO | 300 g** **34,-**
Krewetki w pikantnym sosie vindaloo.
Shrimps in a spicy vindaloo sauce.
- 75. PRAWNS MASALA | 300 g** **33,-**
Krewetki w sosie masala z kurkumą i świeżą kolendrą.
Shrimps in masala sauce with turmeric and fresh coriander.
- 76. PRAWNS KORMA | 300 g** **34,-**
Krewetki w delikatnym orzechowym sosie korma z rodzynkami i wiórkami kokosowymi.
Shrimps in a delicate nutty korma sauce with raisins and coconut chips.
- 77. PRAWNS MADRAS | 300 g** **42,-**
Krewetki w pikantnym sosie madras z kokosem.
Shrimps in spicy madras sauce with coconut.
- 78. PRAWNS KADHAI | 300 g** **40,-**
Krewetki w sosie kadhai z dodatkiem papryki, suszonego czerwonego chili, i przyprawami indyjskimi.
Prawns in kadhai sauce with bell pepper, dried red chili with Indian spices.
- 79. PRAWNS BALTI | 300 g** **43,-**
Krewetki w sosie balti z orzechami nerkowca.
Shrimps in balti cashew nut sauce.



HELLO INDIA
restaurant

DANIA GŁÓWNE
MAIN COURSES

BIRYANI – TRADYCYJNE DANIA NA BAZIE RYŻU

BIRYANI – TRADITIONAL RICE DISHES

Danie oparte na smażonym ryżu basmati ze świeżymi aromatycznymi przyprawami, do którego dodatkiem są warzywa, mięso, krewetki lub ryba.

A dish based on fried basmati rice with fresh aromatic spices, meat (chicken, mutton, shrimps or fish) and vegetables.

80. VEGETABLE BIRYANI | 450 g **25,-**

Biryani z warzywami (marchewka, fasola, kalafior, groszek zielony, pomidory, papryka).

Biryani with vegetables (carrot, peas, string-bean, cauliflower, tomatos, pepper).

81. CHICKEN BIRYANI | 450 g **31,-**

Biryani z gotowanym kurczakiem.

Biryani with poached chicken.

82. FISH BIRYANI | 450 g **35,-**

Biryani z łososiem.

Biryani with salmon.

83. LAMB BIRYANI | 450 g **36,-**

Biryani z jagnięciną.

Biryani with lamb.

84. PRAWN BIRYANI | 450 g **42,-**

Biryani z krewetkami.

Biryani with shrimps.

85. HELLO INDIA SPECIAL BIRYANI | 550 g **45,-**

Biryani z warzywami, krewetkami, grillowanym kurczakiem i jagnięciną ze świeżymi aromatycznymi przyprawami.

Biryani with vegetables, shrimps, grilled chicken and lamb with fresh spices.



HELLO **INDIA**
restaurant

DODATKI
SIDE ORDERS

RYŻ **RICE**

W naszej kuchni używamy wyłącznie najwyższej jakości ryżu basmati, pochodzącego z regionu Pendżab.

In our kitchen we use only the highest quality basmati rice from the region of Punjab.

- | | |
|--|-------------|
| 86. SADA CHAWAL 300 g | 6,- |
| Gotowany ryż basmati.
<i>Boiled basmati rice.</i> | |
| 87. PLAIN PULAO RICE 300 g | 7,- |
| Smażony ryż basmati.
<i>Fried basmati rice.</i> | |
| 88. JEERA RICE 300 g | 8,- |
| Smażony ryż basmati z kuminem.
<i>Fried basmati rice with cumin.</i> | |
| 89. MATAR PULAO 300 g | 8,- |
| Smażony ryż basmati z groszkiem.
<i>Fried basmati rice with peas.</i> | |
| 90. VEGETABLES PULAO 300 g | 10,- |
| Smażony ryż z warzywami i serem paneer.
<i>Fried rice with vegetables and paneer cheese.</i> | |
| 91. PESHWARI RICE 300 g | 12,- |
| Gotowany ryż basmati na słodko z orzechami nerkowca, rodzynkami i kokosem.
<i>Sweet basmati rice with cashews, raisins and coconut.</i> | |



HELLO **INDIA**
restaurant

DODATKI
SIDE ORDERS

PIECZYWO INDYJSKIE

INDIAN BREAD

Nasze pieczywo wyrabiamy własnoręcznie i wypiekamy codziennie dla Państwa w tradycyjnym piecu tandoor.

We make our own bread and we bake it daily for you in a traditional tandoor oven.

- | | |
|--|-------------|
| 92. NAAN 130 g | 8,- |
| Chlebek z mąki pszennej.
<i>Bread made from wheat flour.</i> | |
| 93. BUTTER NAAN 140 g | 10,- |
| Maślany chlebek z mąki pszennej.
<i>Butter-enriched bread made from wheat flour.</i> | |
| 94. GARLIC NAAN 150 g | 9,- |
| Chlebek z mąki pszennej z czosnkiem.
<i>Bread made from wheat flour with garlic.</i> | |
| 95. MASALA KULCHA 225 g | 12,- |
| Chlebek z mąki pszennej z dodatkiem cebuli.
<i>Bread made from wheat flour with onion.</i> | |
| 96. KEEMA NAAN 225 g | 14,- |
| Chlebek z mąki pszennej z dodatkiem mielonego mięsa z jagnięciny.
<i>Bread made from wheat flour with minced lamb meat.</i> | |
| 97. PESHWARI NAAN 225 g | 13,- |
| Słodkie pieczywo z mąki pszennej z rodzynkami, orzechami oraz indyjskim serem.
<i>Sweet bread made from wheat flour with raisins, nuts and Indian cheese.</i> | |
| 98. TANDOORI ROTI 125 g | 5,- |
| Cienki placek z mąki razowej.
<i>A thin flat-cake made from wholemeal flour.</i> | |
| 99. PARATHA 150 g | 9,- |
| Chlebek z mąki razowej.
<i>Wholemeal bread.</i> | |
| 100. PUDINA PARATHA 160 g | 9,- |
| Chlebek z mąki razowej z dodatkiem mięty.
<i>Wholemeal bread with mint.</i> | |
| 101. ALOO PARATHA 225 g | 11,- |
| Chlebek z mąki razowej z nadzieniem z ziemniaków i groszku.
<i>Wholemeal bread with potato and pea stuffing.</i> | |



HELLO **INDIA**
restaurant

DODATKI SIDE ORDERS

RAITA | 250 g

Tradycyjnie w kuchni indyjskiej aby złagodzić ostrość dań używany jest jogurt zwany Raita.

Traditionally, in Indian cuisine, a yoghurt called Raita is used to ease the spicy taste of dishes.

102. PLAIN RAITA | 250 g

Jogurt naturalny.
Natural yoghurt.

6,-

103. MINT RAITA | 250 g

Jogurt naturalny z miętą.
Natural yoghurt with mint.

7,-

INNE DODATKI ATHER SIDE ORDERS

104. INDIAN PICKLE | 100 g

Warzywa i owoce marynowane z przyprawami na sposób indyjski.
Vegetables and fruits marinated with spices in an Indian way.

5,-

105. MANGO CHUTNEY | 100 g

Słodko – kwaśny mus z mango.
Sweet – sour mango mousse.

5,-



HELLO **INDIA**
restaurant

DESERY
DESSERTS

106. GULAB JAMUN | 100 g

8,-

Mleczno- serowe „pączki” w słodkim syropie kardamonowym.
Milky-curd „donuts” in sweet cardamom syrup.

107. COCONUT LADDU | 125 g

8,-

Słodkie kulki kokosowe z orzechami i kardamonem.
Sweet coconut balls with nuts and cardamom.

108. LODY Z NATURALNYCH SKŁADNIKÓW | 125 g

8,-

ICE CREAM MADE FROM NATURAL INGREDIENTS

O dostępność smaków zapytaj obsługę.
For availability of flavors, ask the staff.



HELLO **INDIA**
restaurant

NAPOJE DRINKS

NAPOJE GORĄCE

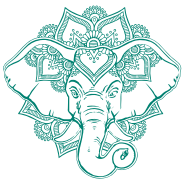
HOT DRINKS

- 109. ESPRESSO** | 30 ml 7,-
- 110. KAWA CZARNA** | 100 ml 8,-
COFFEE
- 111. KAWA BIAŁA** | 130 ml 8,-
COFFEE WITH MILK
- 112. CAFFÈ LATTE** | 250 ml 10,-
- 113. CAPPUCINO** | 200 ml 9,-
- 114. INDIAN MASALA CHAI** | 200 ml 10,-
Herbata indyjska z mlekiem, kardamonem i imbirem
Indian tea with milk, cardamon and ginger
- 115. HERBATY – RÓŻNE SMAKI I RODZAJE** | 200 ml 7,-
TEA - VARIETY OF FLAVORS
(Ceylon gold, Earl Grey, Biała z gruszką, Zielona, Zielona jaśminowa, Zielona z marakują, Mięta, Owoce leśne)
(Ceylon gold, Earl Grey, White with pear, Green, Green jasmine, Green with maraca, Mint, Forest fruits)

NAPOJE ZIMNE

COLD DRINKS

- 116. NIMBU PANI** | 300 ml 8,-
Napój na bazie wody z solą, z przyprawami i świeżo wyciskany sokiem z cytryny
A water-based drink with salt, spices and freshly squeezed lemon juice
- 117. SALT LASSI** | 300 ml 9,-
Słony indyjski napój jogurtowy z przyprawami
Salty Indian yoghurt-based drink with spices
- 118. SWEET LASSI** | 300 ml 10,-
Słodki indyjski napój jogurtowy z dodatkiem wody różanej
Sweet Indian yoghurt-based drink with rose water
- 119. MANGO LASSI** | 300 ml 12,-
Słodki indyjski napój jogurtowy z mango
Sweet Indian yoghurt-based drink with mango



HELLO **INDIA**
restaurant

NAPOJE DRINKS

- | | |
|---|-----------------|
| 120. NAPÓJ ALOESOWY 200 ml
<i>ALOE DRINK</i> | 8,- |
| 121. WODA KOKOSOWA 200 ml
<i>COCONUT WATER</i> | 8,- |
| 122. WODA MINERALNA 300 ml/1 L
<i>MINERAL WATER</i> | 6,-/10,- |
| 123. COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, FANTA, SPRITE 250 ml | 6,- |

PIWA *BEER*

- | | |
|--|----------------|
| 124. KINGFISHER (PIWO INDYJSKIE) 0,33 l
<i>INDIAN BEER</i> | 10,- |
| 125. COBRA (PIWO INDYJSKIE) 0,33 l
<i>INDIAN BEER</i> | 10,- |
| 126. GOA (PIWO INDYJSKIE) 0,5 l
<i>INDIAN BEER</i> | 14,- |
| 127. ŻYWIEC 0,3 l / 0,5 l | 7,-/9,- |
| 128. ŻYWIEC BIAŁE 0,5 l | 10,- |
| 129. HEINEKEN 0,5 l | 10,- |
| 130. DESPERADOS 0,4 l | 10,- |
| 131. WARKA STRONG 0,5 l | 10,- |
| 132. MASTNE CIESZYŃSKIE 0,5 l | 12,- |
| 133. WARKA RADLER 2% 0,5 l | 8,- |
| 134. WARKA RADLER 0,0% 0,5 l | 8,- |
| 135. ŻYWIEC 0,0% 0,5 l | 8,- |