

Buddha

—  —
INDIAN RESTAURANT

W OFERCIE POSIADAMY DANIA BEZGLUTENOWE I FIT.
O SZCZEGÓŁY ZAPYTAJ KELNERA.
FIT AND GLUTEN FREE MEALS – PLEASE ASK YOU WAITER.

RESTAURACJA OFERUJE USŁUGI CATERINGOWE, DANIA NA WYNOS I W DOSTAWIE.
ZAMÓWIENIA PROSIMY SKŁADAĆ OD 11:00 DO 21:00
POD NR TEL. 22 826 35 01 LUB 725 111 222
WE DO CATERING, TAKE AWAY AND DELIVERY.
ORDER FOOD TO YOUR HOME OR OFFICE FROM 11:00 TILL 21:00
VIA PHONE 22 826 35 01 OR 725 111 222


DOLICZAMY 10% SERWISU OD 4 OSÓB.
WE ADD SERVICE CHARGE FOR 4 OR MORE PERSONS.

CENY DAŃ I DESERÓW ZAWIERAJĄ PODATEK VAT W WYSOKOŚCI 8%, CENY ALKOHOLI I NAPJÓW ZAWIERAJĄ PODATEK VAT W WYSOKOŚCI 23%.
A 8% VAT IS INCLUDED IN THE PRICE OF DISHES AND DESERTS, A 23% VAT IS INCLUDED IN THE PRICE OF ALCOHOLIC AND NON-ALCOHOLIC BEVERAGES.




NASZE SPECJAŁY OUR SPECIALS


- | | |
|--|--------------|
| 1. MIX SPROUT & POMEGRANATE KABULI CHAAT  | 22.00 |
| GOTOWANA CIECIORKA, ZIARNA GRANATU, CEBULA, POMIDOR I KIEŁKI W CYTRYNOWYM DRESSINGU
<i>A MIX SPROUTS, CHICKPEAS, POMEGRANATE BLENDED WITH ONION, TOMATOES AND SPRINKLED WITH CHAT MASALA</i> | |
| 2. DRUMS OF HEAVEN 8 SZT./PCS  | 28.00 |
| CHRUPIĄCE SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA W PIKANTNYM SOSIE SOJOWO-CZOSNKOWYM
<i>CHICKEN LOLLIPOP BATTERED DEEP FRIED AND TOSSED IN HOT GARLIC SOYA SAUCE</i> | |
| 3. RAGADA PATTIES   | 35.00 |
| HINDUSKIE PLACKI ZIEMNIACZANE Z GOTOWANĄ CIECIORKĄ W SOSIE POMIDOROWYM, SERWOWANE Z SOSEM MIĘTOWYM, SOSEM Z TAMARYNDOWCA I CHRUPIĄCĄ POSYPKĄ
<i>BOMBAY SPECIAL POTATO PATTIES WITH CHICKPEAS & SPICY, TANGY, CRISPY TOPPING</i> | |
| 4. TANDOORI FISH CAŁA/1 PCS  | 49.00 |
| RYBA DORADA MARYNOWANA W HINDUSKICH PRZYPRAWACH Z PIECA TANDOOR
<i>FRESH DORADA FISH MARINATED WITH TANDOORI MASALA AND SKEWERED IN TANDOOR</i> | |
| 5. THANGADI KEBAB 6 SZT./PCS  | 34.00 |
| DELIKATNE GRILLOWANE PAŁKI KURCZAKA MARYNOWANE W JOGURCIE HUNG CURG Z PRZYPRAWAMI INDYJSKIMI
<i>CHICKEN DRUMSTICKS MARINATED WITH HUNG CURD YOGURT, SPICES AND GRILLED TANDOOR</i> | |
| 6. CHOICE OF TOFU  | 30.00 |
| TOFU Z/PIEPRZEM/CHILI/BAZYLIĄ/CZOSNKIEM/W STYLU SZECHWAN/W STYLU MANCHURIAN
<i>CHOICE OF PREPARATION- PEPPER/CHILLI/BASIL/GARLIC/SZECHWAN/MANCHURIAN</i> | |
| 7. LAMB ROGAN JOSH  | 44.00 |
| KAWAŁKI JAGNIĘCINY GOTOWANE W KLASYCZNYM SOSIE NA BAZIE POMIDORÓW I PRZYPRAW
<i>TENDER LAMB SIMMERLY COOKED IN HOME STYLE PREPARATION WITH WHOLE INDIAN SPICES, ONION & TOMATO PULP GRAVY</i> | |
| 8. BIRYANI  | |
| AROMATYCZNY RYŻ BASMATI Z WARZYWAMI, KURCZAKIEM, JAGNIĘCINĄ LUB KREWETKAMI
<i>VEGETABLES, CHICKEN, LAMB OR MEDIUM PRAWNS COOKED WITH RICH GRAIN BASMATI RICE IN DUMP IN AN OVEN</i> | |
| VEGETABLE | 36.00 |
| CHICKEN | 42.00 |
| LAMB | 46.00 |
| PRAWNS | 48.00 |
| 9. CHETTINAD   | |
| KURCZAK LUB JAGNIĘCINA GOTOWANA W TRADYCYJNYM, EKSTREMALNIE OSTRYM SOSIE CURRY Z POŁUDNIA INDII
<i>CHICKEN OR LAMB COOKED IN TRADITIONAL AND EXTREMELY SPICY CURRY FROM SOUTH INDIA</i> | |
| CHICKEN | 34.00 |
| LAMB | 44.00 |
| 10. SAFFRONI SALMON TIKKA | 60.00 |
| KAWAŁKI ŚWIEŻEGO ŁOSOSIA MARYNOWANE W JOGURCIE Z DODATKIEM SZAFRANU I ZIOŁ
<i>FRESH SALMON FISH CUBES MARINATED WITH YOGURT, SAFFRON AND SPICES</i> | |
| 11. FRIED ICE CREAM | 24.00 |
| LODY WANILIOWE SMAŻONE W CIEŚCIE NALEŚNIKOWYM Z WIÓRKAMI KOKOSOWYMI, SERWOWANE Z MIODEM I ORZECHAMI
<i>ICE CREAM STUFFED IN A PANCAKE, CRUMBED AND DEEP FRIED SERVED WITH HONEY & NUTS</i> | |

 Nie ostre
No spicy

 Średnio ostre
Medium spicy

 Ostre
Spicy


   Bardzo ostre
Very Very spicy

 Dania wegetariańskie
Vegetarian dishes


PRZYSTAWKI APPETIZERS


- 12. SAMOSA 2 SZT./PCS**  
- VEGETABLE**  **22.00**
LAMB **28.00**
- KLASYCZNE HINDUSKIE PIEROŻKI NADZIEWANE PIKANTNYMI WARZYWAMI LUB MIELONĄ JAGNIĘCINĄ
 VEGETARIAN OR BLENDED LAMB MINCE SPRINKLED WITH INDIAN SPICES, AND STUFFED IN CRISPY HOME-MADE PASTRIES
- 13. PAKORAS** 
- MIESZANKA WARZYW, SERA, KURCZAKA, RYBY LUB KREWETEK OBTOCZONE W ŁAGODNEJ HINDUSKIEJ PANIERCE I SMAŻONE
 YOUR CHOICE OF MIX VEGETABLES, PANEER CHEESE, CHICKEN OR PRAWNS COATED IN A MILDLY SPICED BATTER AND FRIED
- MIX VEGETABLE**  **18.00**
ONION BHAJI  **18.00**
BATATA VADA  **18.00**
PANEER  **24.00**
CHICKEN **28.00**
PAPAD PRAWNS (6 SZT./PCS) **36.00**
- 14. ANGARI TIKKI**   **26.00**
- SMAŻONE PIKANTNE PLACKI WARZYWNE
 FRIED CUTLETS WITH SPICED POTATOES & MINCED VEGETABLES
- 15. CRISPY PHUKET FISH**  **35.00**
- PIKANTNY FILET RYBNY W SOSIE SOJOWO-CZOSNKOWYM Z CHILLI I SZCZYPIORKIEM
 FISH FILLET MARINATED WITH SPICES, TOSSED WITH SOYA & CHILLI SERVED WITH SPRING ONIONS
- 16. DRUMS OF HEAVEN 8 SZT./PCS**  **28.00**
- CHRUPIĄCE SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA W PIKANTNYM SOSIE SOJOWO-CZOSNKOWYM
 CHICKEN LOLLIPOP BATTERED DEEP FRIED AND TOSSED IN HOT GARLIC SOYA SAUCE
- 17. FRIED NON-VEG PLATTER** **35.00**
- MIESZANKA MIĘSNYCH PRZYSTAWEK. KAWAŁKI KURCZAKA W PANIERCE, KURCZAK 65, PALUSZKI RYBNE SERWOWANE Z FRYTKAMI
 COMBINATION OF CHICKEN PAKORA, CHICKEN 65, FISH FINGERS, SERVED WITH FRENCH FRIES
- 18. RAGADA PATTIES**   **30.00**
- HINDUSKIE PLACKI ZIEMNIACZANE Z GOTOWANĄ CIECIORKĄ W SOSIE POMIDOROWYM, SERWOWANE Z SOSEM MIĘTOWYM, SOSEM Z TAMARYNDOWCA I CHRUPIĄCĄ POSYPKĄ
 BOMBAY SPECIAL POTATO PATTIES WITH CHICKPEAS & SPICY, TANGY, CRISPY TOPPING
- 19. CHOICE OF TOFU**  **30.00**
- TOFU Z/PIEPRZEM/CHILI/BAZYLIĄ/CZOSNKIEM/W STYLU SZECHWAN/W STYLU MANCHURIAN
 CHOICE OF PREPARATION- PEPPER/CHILLI/BASIL/GARLIC/SZECHWAN/MANCHURIAN
- 20. CRISPY FRIED TEMPURA VEGETABLES**  **26.00**
- WARZYWA SMAŻONE W PANIERCE Z PIEPRZEM I SOLĄ/CHILI/CZOSNKIEM/W STYLU SZECHWAN/DRAGON
 CHOICE OF PREPARATION- PEPPER & SALT/CHILLI/GARLIC/SZECHWAN/DRAGON

 Nie ostre
No spicy

 Średnio ostre
Medium spicy

 Ostre
Spicy

 Bardzo ostre
Very Very spicy

 Dania wegetariańskie
Vegetarian dishes

ZUPY SOUPS

- 21. DHAL SHORBA**  **16.00**
ZUPA Z SOCZEWICY Z INDYJSKIMI PRZYPRAWAMI
BROTH OF YELLOW AND RED LENTILS BLENDED WITH POTATOES
- 22. CREAMY TOMATO BASIL SHORBA**  **16.00**
ZUPA KREM ZE ŚWIEŻYCH SOCZYSTYCH POMIDORÓW PRZYPRAWIONA BAZYLIĄ
SOUP OF JUICY TOMATOES SIMMERED WITH FRESH BASIL
- 23. MURGH DHANIYA TOMATO SHORBA**  **20.00**
ZUPA Z POMIDORÓW Z KOLENDRĄ, SERWOWANA Z GRILOWANYM KURCZAKIEM
CHAR GRILLED CHICKEN & RIPE TOMATOES SIMMERED WITH FRESH CORIANDER AND SPICES
- 24. YAKHINI SHORBA**  **22.00**
ZUPA Z JAGNIĘCINĄ, POMIDORAMI I NUTĄ ŚWIEŻEJ KOLENDRY
LAMB BROTH BLENDED WITH TOMATO & FRESH CORIANDER
- 25. TOM KHA (CHAI/KAI)**   **18.00/22.00**
ZUPA Z MLEKIEM KOKOSOWYM, TAJSKIMI ZIOŁAMI I PRZYPRAWAMI Z WARZYWAMI
LUB KURCZAKIEM
*SELECTIVE STUFFS VEGETABLE OR CHICKEN SIMMERED IN COCONUT MILK WITH THAI
HERBS AND SEASONINGS*
- 26. TOM YUM PRAWNS**  **28.00**
KLASYCZNA PIKANTNA ZUPA NA BAZIE TAJSKICH ZIÓŁ I TRAWY CYTRYNOWEJ Z PIECZARKAMI,
SERWOWANA Z KREWETKAMI
*HOME PREPARATION TOM YUM PASTE, BLENDED WITH SELECTIVE STUFFS, AND SIMMERED
WITH FRESH GALANGAL, LEMON GRASS AND MUSHROOMS, SERVED WITH PRAWNS*


SALATKI SALADS


- 27. BUDDHA GARDEN GREEN SALAD**  **16.00**
PLASTERKI ŚWIEŻYCH WARZYW SERWOWANE Z OLIWKAMI, KAWAŁKAMI CYTRYNY
I ZIEŁONĄ CHILLI
FRESH GARDEN SLICED VEGETABLES SERVED WITH OLIVES, LEMON & GREEN CHILLI
- 28. MIX SPROUT & POMEGRANATE KABULI CHAAT**  **22.00**
GOTOWANA CIECIORKA, ZIARNA GRANATU, CEBULA, POMIDOR I KIEŁKI W CYTRYNOWYM
DRESSINGU
*A MIX SPROUTS, CHICKPEAS, POMEGRANATE BLENDED WITH ONION, TOMATOES
AND SPRINKLED WITH CHAT MASALA*
- 29. TANDOORI ROAST CHICKEN SALAD**  **24.00**
ŚWIEŻE WARZYWA I PLASTERKI PIECZONEJ PIERSI Z KURCZAKA POLANE DRESSINGIEM
KOKOSOWO-CYTRYNOWYM
*POT ROAST CHICKEN SLICES TOSSED WITH GREEN VEGETABLES & MARINATED WITH
COCONUT CREAM AND LEMON*
- 30. RAINBOW ORIENTAL SALAD WITH INDIAN CHEESE** **22.00**
SALATA LODOWA ZE ŚWIEŻYM OGÓRKIEM, MARCHEWKĄ, PAPRYKĄ, SEREM INDYJSKIM
I OLIWKAMI W SOSIE CYTRYNOWYM
*FRESH CUCUMBER, CARROT, BELL PEPPERS, ICEBERG LETTUCE, PANEER CHEESE AND OLIVES
WITH LEMON DRESSING*

 Nie ostre
No spicy

 Średnio ostre
Medium spicy

 Ostre
Spicy


 Bardzo ostre
Very Very spicy

 Dania wegetariańskie
Vegetarian dishes


TANDOORI CORNER


- 31. HARA TAWA CHEESE KEBAB**  **24.00**
 GRILLOWANY KEBAB ZE SZPINAKU, SERA I GOTOWANYCH ZIEMNIAKÓW
 SPINACH AND SOFT CHEESE BLENDED WITH POTATOES AND GRILLED IN A HOT PLATE
- 32. HARIYALI METHI PANEER**   **26.00**
 GRILLOWANY INDYJSKI SER PANEER Z DODATKIEM KOZIERADKI
 HOME-MADE COTTAGE CHEESE MARINATED WITH INDIAN SPICES, FENUGREEK & BAKED IN TANDOOR
- 33. PANEER TIKKA SHASLIK**   **27.00**
 SZASZŁYK SEROWY Z PIECA TANDOOR
 HOME-MADE COTTAGE CHEESE MARINATED WITH HUNG CURD AND SPICES GRILLED IN TANDOOR
- 34. VEGETABLE TANDOORI MIX PLATTER FOR 2/2 OS**   **49.00**
 MIX WEGETARIAŃSKICH PRZEKĄSEK Z PIECA TANDOOR: GRILLOWANE PIECZARKI, SZASZŁYK SEROWY, KEBAB ZE SZPINAKU, KOTLECICKI ZIEMNIACZANE
 A VARIETY OF MIX VEGETABLE GRILL, MUSHROOM TIKKA, PANEER TIKKA, HARA TAWA KEBAB, ALOO TIKKI AND MIXED VEGETABLE COTTAGE CHEESE ROLLS
- 35. MALAI AND LASOONI JHINGA**  **42.00**
 KREWETKI MARYNOWANE W JOGURCIE Z CZOSNKIEM I PRZYPRAWAMI, GRILLOWANE W PIECU TANDOOR
 PRAWNS MARINATED WITH CHEESE, GARLIC, HUNG CURD, SPICES, GRILLED IN TANDOOR
- 36. MACHILI HARIYALI TIKKA**  **35.00**
 KAWAŁKI GRILLOWANEJ RYBY Z DODATKIEM ZIELONYCH PRZYPRAW
 FRESH FISH CUBES BLENDED WITH GREEN HERBS, AND GRILLED IN TANDOOR
- 37. TANDOORI FISH CAŁA/WHOLE**  **49.00**
 RYBA DORADA MARYNOWANA W HINDUSKICH PRZYPRAWACH Z PIECA TANDOOR
 FRESH DORADA FISH MARINATED WITH TANDOORI MASALA AND SKEWERED IN TANDOOR
- 38. CHICKEN TIKKA**  **28.00**
 KAWAŁKI SOCZYSTEJ PIERSI KURCZAKA W PIKANTNYCH PRZYPRAWACH Z PIECA TANDOOR
 CHICKEN CUBES MARINATED WITH TANDOORI MASALA AND SKEWERED IN TANDOOR
- 39. MURGH MALAI KEBAB**  **28.00**
 NAJLEPSZE KAWAŁKI KURCZAKA MARYNOWANE W SERZE I INDYJSKICH PRZYPRAWACH, GRILLOWANE W PIECU TANDOOR
 BONELESS CHICKEN MARINATED IN CHEESE & INDIAN SPICES, GRILLED IN TANDOOR
- 40. TANDOORI CHICKEN (HALF)**  **36.00**
 PIERSI I UDKA KURCZAKA MARYNOWANE W JOGURCIE I HINDUSKICH PRZYPRAWACH Z PIECA TANDOOR
 HALF CHICKEN MARINATED WITH TANDOORI MASALA AND SKEWERED IN TANDOOR
- 41. LAMB SEEK KEBAB**  **42.00**
 ROLADKI Z MIELONEJ JAGNIĘCINY Z DODATKIEM KOLENDRY I CHILLI GRILLOWANE W PIECU TANDOOR
 FRESHLY MINCED LAMB MEAT BLENDED WITH CORIANDER, GREEN CHILLI, SKEWERED, GRILLED IN TANDOOR
- 42. THANGADI KEBAB 6 SZT./PCS**  **34.00**
 DELIKATNE GRILLOWANE PAŁKI KURCZAKA MARYNOWANE W JOGURCIE HUNG CURG Z PRZYPRAWAMI INDYJSKIMI
 CHICKEN DRUMSTICK MARINATED WITH HUNG CURD YOGURT, SPICES AND GRILLED TANDOOR
- 43. NON-VEG TANDOORI PLATTER FOR 2/2 OS**  **54.00**
 MIX MIĘSNYCH PRZEKĄSEK Z PIECA TANDOOR – KAWAŁKI MARYNOWANEGO KURCZAKA, PAŁKI KURCZAKA, KAWAŁKI RYBY, KREWETKI ORAZ ROLADKI Z JAGNIĘCINY
 A SELECTIVE COMBINATION OF CHICKEN TIKKA, FISH, PRAWNS AND LAMB SEEKH KEBAB

 Nie ostre
No spicy

 Średnio ostre
Medium spicy

 Ostre
Spicy

 Bardzo ostre
Very Very spicy

 Dania wegetariańskie
Vegetarian dishes


DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES


- 44. DIWANI HUNDI SAFFRON**  **29.00**
WARZYWA W KREMOWYM SZAFRANOWYM SOSIE NA BAZIE ORZECHÓW NERKOWCA
FRESH BELL PEPPERS, MIXED VEGETABLES COOKED IN CASHEW SAFFRON GRAVY
- 45. METHI SUBJI**   **29.00**
GOTOWANE WARZYWA Z DODATKIEM LIŚCI KOZIERADKI I ZIELONYM CHILLI
FRESH VEGETABLES COOKED WITH FENUGREEK LEAVES SPICED WITH GREEN CHILLI AND TOMATOES
- 46. PANEER TIKKA MASALA**   **30.00**
GRILLOWANE KAWAŁKI INDYJSKIEGO SERA PANEER, SERWOWANE W DELIKATNYM SOSIE Z POMIDORÓW I ORZECHÓW NERKOWCA
TANDOORI PANEER TIKKA COOKED IN A TOMATO & CASHEW NUT GRAVY
- 47. MALAI KOFTA**  **30.00**
ZIEMNIACZANO-SEROWE PULPETY W DELIKATNYM KREMOWYM SOSIE Z SUSZONYMI OWOCAMI
MASHED POTATOES STUFFED WITH COTTAGE CHEESE & DRY FRUITS SERVED WITH MALAI GRAVY
- 48. DHAL TADKA**  **28.00**
ŻÓŁTA SOCZEWICA GOTOWANA Z KMINKIEM, CZOSNKIEM, IMBIREM I CEBULĄ
AUTHENTIC NORTH INDIAN YELLOW DHAL TEMPERED WITH GARLIC, CUMIN, RED CHILLIES AND SPICYS
- 49. DHAL MAKHANI**  **28.00**
CZARNA SOCZEWICA W TRADYCYJNYM ŚMIETANOWYM SOSIE
A HOME PREPARATION OF BLACK LENTILS SIMMERED IN OVERNIGHT AND TOSSED WITH GINGER, CREAM & BUTTER
- 50. SAFFRONI JHINGA 6 SZT./6 PCS**  **44.00**
ŚREDNIE KREWETKI GOTOWANE W SOSIE Z ORZECHÓW NERKOWCA Z DODATKIEM SZAFRANU
A MEDIUM PRAWNS COOKED WITH SAFFRON & MALAI GRAVY
- 51. KADAI JHINGA 6 SZT./6 PCS**  **44.00**
KREWETKI W POMIDOROWYM, PIKANTNYM SOSIE MASALA
PRAWNS COOKED WITH ONION, CAPSICUM, TOMATO WITH SPICES
- 52. GOAN FISH CURRY**  **38.00**
TRADYCYJNE OSTRO-KWAŚNE RYBNE CURRY Z GOA
TANGY & SPICY COCONUT GOA SPECIAL CURRY
- 53. ZAFRANI MURGH**  **34.00**
KURCZAK W DELIKATNYM SOSIE Z CEBULI I ORZECHÓW NERKOWCA Z SZAFRANEM
CHICKEN BREASTS COOKED IN ONION & CASHEW NUTS GRAVY AND BLENDED WITH SAFFRON
- 54. BUTTER CHICKEN**  **34.00**
KAWAŁKI KURCZAKA W KREMOWYM POMIDOROWYM SOSIE NA BAZIE ORZECHÓW NERKOWCA
JUICY BONELESS CHICKEN BREASTS COOKED IN TANDOOR, AND SERVED WITH RICH TOMATO AND CASHEW NUTS BUTTER GRAVY

 Nie ostre
No spicy




 Średnio ostre
Medium spicy

 Ostre
Spicy


 Bardzo ostre
Very Very spicy

 Dania wegetariańskie
Vegetarian dishes





- 55. CHICKEN TIKKA MASALA**  **34.00**
KAWAŁKI GRILLOWANEGO KURCZAKA W PIKANTNYM KREMOWYM SOSIE POMIDOROWYM Z DODATKIEM ORZECHÓW NERKOWCA
CHAR GRILLED CHIKEN TIKKA COOKED IN A CREAMY, SPICY TOMATO GRAVY WITH CASHEW NUTS
- 56. LAMB ROGAN JOSH**  **44.00**
KAWAŁKI JAGNIĘCINY GOTOWANE W KLASYCZNYM SOSIE NA BAZIE POMIDORÓW I PRZYPRAW
TENDER LAMB SIMMERLY COOKED IN HOME STYLE PREPARATION WITH WHOLE INDIAN SPICES, ONION & TOMATO PULP GRAVY
- 57. SAAGWALA** 
KAWAŁKI INDYJSKIEGO SERA PANEER, SOCZYSTEGO KURCZAKA LUB JAGNIĘCINY W PIKANTNYM SOSIE SZPINAKOWO-CZOSNKOWYM
HOMEMADE COTTAGE CHEESE, CHICKEN OR LAMB TEMPERED WITH GARLIC AND TOSSED WITH SPINACH
- PANEER** **30.00**
CHICKEN **34.00**
LAMB **44.00**
- 58. CHETTINAD** 
KURCZAK LUB JAGNIĘCINA GOTOWANA W TRADYCYJNYM, EKSTREMALNIE OSTRYM SOSIE CURRY Z POŁUDNIA INDII
CHICKEN OR LAMB COOKED IN TRADITIONAL AND EXTREMELY SPICY CURRY FROM SOUTH INDIA
- CHICKEN** **34.00**
LAMB **44.00**
- 59. VINDALOO** 
KAWAŁKI KURCZAKA LUB JAGNIĘCINY GOTOWANE W POMIDOROWYM, OSTRO-KWAŚNYM SOSIE
JUICY CHICKEN BREAST OR LAMB COOKED IN SPICY AND SOUR TOMATO SAUCE
- CHICKEN** **34.00**
LAMB **44.00**
- 60. SHAHI KHORMA** 
KURCZAK LUB JAGNIĘCINA W DELIKATNYM KREMOWYM SOSIE Z SUSZONYMI OWOCAMI
TENDER CHICKEN OR LAMB STEW SERVED WITH CREAMY SAUCY GARNISHED WITH DRY FRUITS
- CHICKEN** **34.00**
LAMB **44.00**
- 61. TAWA** 
KAWAŁKI KURCZAKA/JAGNIĘCINY SMAŻONE Z CEBULĄ, LIŚĆMI CURRY I PAPRYKĄ
TENDER CHICKEN/LAMB TOSSED WITH ONION, CURRY LEAVES, BELL PEPPERS & SPICES
- CHICKEN** **34.00**
LAMB **44.00**

 Nie ostre
No spicy

 Średnio ostre
Medium spicy

 Ostre
Spicy

 Bardzo ostre
Very Very spicy

 Dania wegetariańskie
Vegetarian dishes


ASIAN MAIN COURSE DELIGHTS


- 62. STIR FRIED VEGETABLES**  **29.00**
 WARZYWA I SER TOFU W WYBRANYM OSTRYM SOSIE OYSTER/SZECHWAN/HAKKA/Z BAZYLIĄ/
 SŁODKO-KWAŚNYM/OSTRY CZOSNEK
 CHOICE OF PREPARATION- OYSTER/ SZECHWAN/HAKKA/SPICY BASIL/SWEET & SOUR/HOT
 GARLIC A COMBINATION OF FRESH VEGETABLES & TOFU TOSSED WITH SELECTIVE STYLE
- 63. VEGETABLE MANCHURIAN**  **29.00**
 SMAŻONE KULKI WARZYWNE W SOSIE SOJOWYM Z CHILLI, SERWOWANE W SOSIE LUB BEZ
 MIXED VEGETABLE FRIED BALLS TOSSED WITH CHILLI & SOYA SAUCE. DRY OR WITH SAUCE
- 64. KUMPOU OKRA & POTATO**  **30.00**
 OKRA I ZIEMNIAKI W SOSIE TANGY Z DODATKIEM ORZECHÓW NERKOWCA I CHILLI, SERWOWANE
 W SOSIE LUB BEZ
 WOK TOSSED LADIES FINGER & POTATOES TOSSED WITH CHILLI, CASHEW NUT, BELL
 PEPPERS, IN SPICY TANGY SAUCE. DRY OR WITH SAUCE
- 65. ORIENTAL CHOICE**
 KREWETKI, RYBA LUB KURCZAK Z SELEREM NACIOWYM, ANYŻEM W OSTRO-KWAŚNYM
 SOSIE POMIDOROWYM
 SELECTIVE STUFFS TOSSED WITH CELERY, STAR ANISE AND BLENDED WITH HOT AND SOUR
 TOMATO SAUCE
- CHICKEN** **34.00**
FISH **38.00**
PRAWNS **44.00**
- 66. THAI CURRY (GREEN/RED  /YELLOW **
 SOCZYSTE KAWAŁKI PIERSI Z KURCZAKA GOTOWANE Z TAJSKIMI ZIOŁAMI W SOSIE Z MLEKIEM
 KOKOSOWYM I TRAWĄ CYTRYNOWĄ ZIELONE/CZERWONE/ŻÓŁTE CURRY
 A HOME STYLE SELECTIVE FRESH CHICKEN MARINATED WITH THAI HERBS OFFERED WITH
 DIFFERENT CURRY, COOKED IN COCONUT MILK
- CHICKEN** **36.00**
FISH **39.00**
PRAWNS **44.00**
- 67. PHAD THAI** 
 MAKARON RYŻOWY Z TAJSKIMI ZIOŁAMI, SERWOWANY Z WARZYWAMI, KURCZAKIEM
 LUB KREWETKAMI
 HOME STYLE RICE NOODLES WITH THAI HERBS. CHOICE OF PREPARATION:
- VEGETABLE** **32.00**
CHICKEN **38.00**
PRAWNS **44.00**
- 68. GARLIC HAKKA NOODLES** 
 PSZENNY CHIŃSKI MAKARON SMAŻONY Z WARZYWAMI I CZOSNKIEM, SERWOWANY
 Z KREWETKAMI/KURCZAKIEM LUB DODATKOWĄ PORCJĄ WARZYW
 A FRESH NOODLES TOSSED WITH VEGETABLES AND GENEROUSLY FLAVOURED WITH GARLIC
 CHOICE OF PREPARATION:
- VEGETABLE** **32.00**
CHICKEN **38.00**
PRAWNS **44.00**
- 69. THAI FRIED RICE** 
 RYŻ BASMATI SMAŻONY Z KREWETKAMI, KURCZAKIEM LUB WARZYWAMI
 A HOME STYLE PREPARATION OF HOT RICE WITH OFFERED MEATS OR VEGETABLES. CHOICE
 OF PREPARATION:
- VEGETABLE** **32.00**
EGG **34.00**
CHICKEN **38.00**
PRAWNS **44.00**

 Nie ostre
No spicy

 Średnio ostre
Medium spicy

 Ostre
Spicy

 Bardzo ostre
Very Very spicy


 Dania wegetariańskie
Vegetarian dishes




RYŻ BASMATI BASMATI RICE


- 70. STEAM RICE** 
GOTOWANY RYŻ BASMATI **11.00**
- 71. BIRYANI** 
AROMATYCZNY RYŻ BASMATI Z WARZYWAMI, KURCZAKIEM, JAGNIĘCINĄ LUB KREWETKAMI
*VEGETABLES, CHICKEN, LAMB OR MEDIUM PRAWNS COOKED WITH RICH GRAIN BASMATI
RICE IN DUMP IN AN OVEN*
- VEGETABLE** **36.00**
CHICKEN **42.00**
LAMB **46.00**
PRAWNS **48.00**
- 72. PLAIN BIRIYANI** 
AROMATYCZNY RYŻ BASMATI BOGATY W ZIOŁA
HOME STYLE PREPARATION OF RICH GRAIN BASMATI RICE FLAVOURED WITH SPICES **20.00**
- 73. PULAO** 
RYŻ BASMATI Z KURKUMĄ, Z GROSZKIEM, Z KMINKIEM, Z WARZYWAMI, Z PIECZARKAMI
RICH GRAIN BASMATI RICE TEMPERED WITH FAVOURITE CHOICE
- YELLOW** **14.00**
GREEN PEAS **16.00**
JEERA **15.00**
VEGETABLE **18.00**
MUSHROOM **18.00**
- 74. SAFFRONI PULAO** 
RYŻ BASMATI Z SZAFRANEM
RICH GRAIN BASMATI RICE COOKED WITH SAFFRON **22.00**

 Nie ostre
No spicy

 Średnio ostre
Medium spicy

 Ostre
Spicy

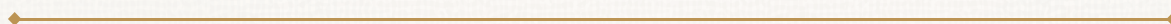
 Bardzo ostre
Very Very spicy

 Dania wegetariańskie
Vegetarian dishes



PIECZYWO Z PIECA TANDOOR TANDOORI BREADS

- | | | |
|--|--|--------------|
| 75. PLAIN NAAN | | 10.00 |
| <i>TRADYCYJNE INDYJSKIE PSZENNE PIECZYWO Z PIECA TANDOOR
INDIAN BREAD BAKED ON THE WALLS OF THE CLAY OVEN MADE FROM WHITE FLOUR</i> | | |
| 76. BUTTER NAAN | | 12.00 |
| <i>TRADYCYJNE INDYJSKIE PSZENNE PIECZYWO Z PIECA TANDOOR Z MASŁEM
INDIAN BREAD BAKED ON THE WALLS OF THE CLAY OVEN MADE FROM WHITE FLOUR WITH BUTTER</i> | | |
| 77. GARLIC/MINT/CORIANDER NAAN | | 13.00 |
| <i>PLACEK PSZENNY Z MASŁEM I CZOSNKIEM/MIĘTĄ/KOLENDRĄ
NAAN BREAD TOPPED WITH AS YOUR CHOICE</i> | | |
| 78. TANDOORI ROTI (PLAIN/BUTTER) | | 10.00 |
| <i>PLACEK PEŁNOZIARNISTY PIECZONY W PIECU TANDOOR, DO WYBORU Z MASŁEM LUB BEZ
WHOLE WHEAT FLOUR BREAD BAKED IN TANDOOR</i> | | |
| 79. LACHA PARATHA | | 12.00 |
| <i>PEŁNOZIARNISTY WARSTWOWY PLACEK Z PIECA TANDOOR Z MASŁEM
WHOLE WHEAT FLOUR MULTI LAYERED BREAD BAKED IN TANDOOR</i> | | |
| 80. ALOO KULCHA | | 16.00 |
| <i>CHLEB INDYJSKI Z NADZIENIEM ZIEMNIACZANYM
NAAN BREAD STUFFED WITH POTATOES AND SPICES</i> | | |
| 81. KEEMA NAAN | | 24.00 |
| <i>PLACEK Z MĄKI PSZENNEJ Z NADZIENIEM Z MIELONEJ JAGNIĘCINY Z PRZYPRAWAMI
NAAN BREAD STUFFED WITH HOME MADE MINCED LAMB</i> | | |
| 82. PESHWARI/CHEESE/NAAN | | 20.00 |
| <i>NAAN ZE SŁODKIM NADZIENIEM Z SERA I BAKALII LUB TYLKO Z NADZIENIEM SEROWYM
NAAN STUFFED WITH CHEESE, RAISINS AND NUTS OR JUST WITH SWEET CHEESE</i> | | |





JOGURTY I DODATKI YOGURTS AND EXTRAS

- 83. DHAI** **10.00**
JOGURT NATURALNY
PLAIN YOGHURT
- 84. CUCUMBER RAITA** **12.00**
SOS JOGURTOWY Z ZIELONYM OGÓRKIEM I PRZYPRAWAMI
CUCUMBER BLENDED WITH YOGURT
- 85. MIX RAITA** **12.00**
SOS JOGURTOWY Z ZIELONYM OGÓRKIEM, POMIDORAMI I CEBULĄ
MIX VEGETABLES BLENDED WITH YOGHURT
- 86. BHOONDI RAITA** **14.00**
JOGURT NATURALNY Z CHRUPKAMI Z SOCZEWICY I KMINEM
CRISPY GRAM FLOUR FRIED BALLS BLENDED WITH YOGHURT & CUMIN
- 87. PAPADAMS 2 SZT./PCS** **6.00** 
CHRUPKIE PIECZYWO Z MĄKI Z SOCZEWICY Z DODATKIEM KMINKU
CRISPY BREAD WITH FLOUR OF LENTILS WITH CUMIN
- 88. MASALA PAPAD 2 SZT./PCS** **9.00**
HIDNUSKIE CHIPSY Z MĄKI Z SOCZEWICY Z PIKANTNĄ SAŁATKĄ Z CEBULI, POMIDORÓW
I KOLENDRĄ
ROASTED CRISPY INDIAN WAFERS MADE FROM LENTIL TOPPED WITH ONION,
TOMATO AND CORRIANDER

DESERY DESSERTS

- 89. HOT GULAB JAMUN** **16.00**
SŁODKIE MLECZNE KULKI W SŁODKIM SYROPIE
CREAMY MILK BALLS POACHED IN A SWEET SYRUP
- 90. RASMALAI** **20.00**
DOMOWEJ ROBOTY SER TYPU COTTAGE W KREMOWYM SOSIE
HOME MADE COTTAGE CHEESE IN A CREAMY SAUCE
- 91. MALAI KULFI** **20.00**
INDYJSKIE LODY Z ORZESZKAMI SERWOWANE Z ESPRESSO
INDIAN MILK ICE CREAM FLAVOURED WITH ASSORTED NUTS SERVED WITH A SHOT
OF ESPRESSO
- 92. MANGO KULFI** **20.00**
TRADYCYJNE LODY O SMAKU MANGO
A FAVOURITE OF MUMBAI MANGO TASTE ICE CREAM
- 93. FRIED ICE CREAM** **24.00**
LODY WANILIOWE SMAŻONE W CIEŚCIE NALEŚNIKOWYM Z WIÓRKAMI KOKOSOWYMI,
SERWOWANE Z MIODEM I ORZECAMI
ICE CREAM STUFFED IN A PANCAKE, CRUMBED AND DEEP FRIED SERVED WITH HONEY
& NUTS



ZESTAW WEGETARIAŃSKI DLA 2 OSÓB VEG SET MENU FOR 2 PERSONS

110.00

NA MIŁY POCZĄTEK NAPÓJ DO WYBORU
WELCOME DRINK (LASSIES/COLA/SPRITE)

VEGETABLE PAKORA/PANEER PAKORA

MIX WARZYW LUB INDYJSKIEGO SERA PANEER W HINDUSKIEJ PANIERCE
MIXED VEGETABLE OR COTTAGE CHEESE BATTERED IN GRAM FLOUR WITH AJWINE AND DEEP FRIED

HARA TAWA CHEESE KEBAB

KEBAB ZE SZPINAKU, SERA I GOTOWANYCH ZIEMNIAKÓW
SPINACH AND SOFT CHEESE BLENDED WITH POTATOES AND GRILLED IN HOT PLATE

MALAI KOFTA

ZIEMNIACZANO-SEROWE PULPETY W DELIKATNYM KREMOWYM SOSIE Z SUSZONYMI OWOCAMI
MASHED POTATOES STUFFED WITH COTTAGE CHEESE & DRY FRUITS SERVED WITH MALAI GRAVY

DIWANI HUNDI SAFFRON

WARZYWA W KREMOWYM SZAFRANOWYM SOSIE NA BAZIE ORZECHÓW NERKOWCA
FRESH BELL PEPPERS, MIXED VEGETABLES COOKED IN CASHEW SAFFRON GRAVY

RYŻ GOTOWANY NA PARZE, MIX CHLEBKÓW NAAN. DESER GULAB JAMUN – SŁODKIE MLECZNE KULKI W SYROPIE
BASMATI RICE/ASSORTED INDIAN BREAD. DESERT GULAB JAMUN – CREAMY MILK BALLS POACHED IN A SYRUP

ZESTAW MIĘSNY DLA 2 OSÓB NON VEG SET MENU FOR 2 PERSONS

135.00

NA MIŁY POCZĄTEK NAPÓJ DO WYBORU
WELCOME DRINK (LASSIES/COLA/SPRITE)

CHICKEN PAKORA

KAWAŁKI SOCZYSTEJ PIERSI Z KURCZAKA W INDYJSKIEJ PAKORZE, SERWOWANE Z SOSAMI: MIĘTOWYM I Z TAMARYNDÓW
JUICY TENDER CHICKEN BATTERED WITH AJWINE DEEP FRIED SERVED WITH MINT AND TAMARIND CHUTNEY

LAMB SAMOSA

KLASYCZNE HINDUSKIE PIEROŻKI NADZIEWANE MIELONĄ JAGNIĘCINĄ
BLENDED LAMB MINCE SPRINKLED WITH INDIAN SPICES, AND STUFFED IN CRISPY HOME-MADE PASTRIES

BUTTER CHICKEN

KAWAŁKI KURCZAKA W KREMOWYM POMIDOROWYM SOSIE NA BAZIE ORZECHÓW NERKOWCA
JUICY BONELESS CHICKEN BREASTS COOKED IN TANDOOR, AND SERVED WITH RICH TOMATO AND CASHEW NUTS BUTTER GRAVY

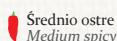
GOAN FISH CURRY

TRADYCYJNE OSTRO-KWAŚNE RYBNE CURRY Z GOA
TANGY & SPICY COCONUT GOA SPECIAL CURRY

RYŻ GOTOWANY NA PARZE, MIX CHLEBKÓW NAAN ORAZ DESER GULAB JAMUN – MLECZNE KULKI W SYROPIE
STEAM RICE/ASSORTED INDIAN BREAD AND DESERT GULAB JAMUN – CREAMY MILK BALLS IN A SYRUP



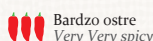
Nie ostre
No spicy



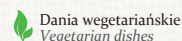
Średnio ostre
Medium spicy



Ostre
Spicy



Bardzo ostre
Very Very spicy



Dania wegetariańskie
Vegetarian dishes



NAPOJE CIEPŁE

KAWY COFFEES

MASALA COFFEE INDYJSKA KAWA Z MLEKIEM, IMBIREM I KARDAMONEM <i>INDIAN COFFEE BREWED IN MILK FLAVOURED WITH GINGER & CARDAMOM</i>	12.00
ESPRESSO	8.00
DOUBLE ESPRESSO	12.00
AMERICANO	8.00
CAPPUCCINO	12.00
LATTE	14.00
IRISH COFFEE	18.00
KAWA MROŻONA	14.00
GORĄCA CZEKOLADA	10.00

HERBATY TEAS

CEYLON, INDIAN BREAKFAST, EARL GREY	10.00
GREEN SENCHA - ZIELONA, JASMIN BLOSSOM - ZIELONA Z JAŚMINEM, PEPPERMINT	10.00
MILK OOLONG ZIELONA Z NATURALNYM AROMATEM MLEKA	12.00
NAPARY:	
TRUSKAWKA Z MANGO, TIRAMISU, TROPICAL DELIGHT	12.00
MASALA CHAI TRADYCYJNA HINDUSKA HERBATA Z MLEKIEM, KARDAMONEM I IMBIREM <i>HOME - MADE INDIAN TEA BREWED WITH GINGER & CARDAMOM</i>	12.00





NAPOJE ZIMNE BEZALKOHOLOWE SOFT DRINKS

COCA COLA, COLA-ZERO, FANTA, SPRITE, TONIC KINLEY, NESTEA 200 ml	6.00
WODA MINERALNA KROPLA BESKIDU, KROPLA BESKIDU DELICE 330 ml	6.00
WODA MINERALNA KROPLA BESKIDU, KROPLA BESKIDU DELICE 750 ml GAZOWANA LUB NIEGAZOWANA <i>STILL OR SPARKLING WATER</i>	14.00
FRESH LIME JUICE 400 ml ŚWIEŻY NAPÓJ CYTRYNOWY - SŁODKI LUB SŁONY <i>LEMON DRINK - SWEET OR SALTY</i>	14.00
FRESH FRUIT JUICES 400 ml ŚWIEŻO WYCISKANE SOKI: POMARAŃCZOWY <i>FRESHLY SQUEEZED: ORANGE</i>	16.00
SOKI CAPPY 250 ml POMARAŃCZOWY, JABŁKOWY, POMIDOROWY, CZARNA PORZECZKA <i>FRUIT JUICES: ORANGE, GRAPEFRUIT, APPLE, TOMATO, BLACK CURRANT</i>	7.00
BURN 250 ml	8.00
MANGO LASSI 250 ml/400 ml NAPÓJ JOGURTOWY Z MANGO <i>MANGO PULPS BLENDED WITH YOGURT, MILK AND SUGAR</i>	8.00/16.00
SWEET LASSI 400 ml NAPÓJ JOGURTOWY NA SŁODKO <i>SWEET YOGURT DRINK</i>	12.00
SALTY LASSI 400 ml NAPÓJ JOGURTOWY NA SŁONO <i>SALTY YOGURT DRINK</i>	12.00
MASALA CHAAS WYTRAWNY NAPÓJ NA BAZIE JOGURTU I INDYJSKICH PRZYPRAW: IMBIRU, CHILLI I KOLENDRY <i>YOGURT DRINK BLENDED WITH GINGER, CHILLI AND CORIANDER</i>	14.00
VIRGIN MOJITO LIMONKA, MIĘTA, BRĄZOWY CUKIER, SPRITE <i>LIME, MINT, BROWN SUGAR, SPRITE</i>	18.00
SMASH AROMATYCZNA KOMPOZYCJA ZE ŚWIEŻYCH OWOCÓW SEZONOWYCH <i>SEASONAL FRUITS FLAVOURED</i>	20.00





NAPOJE ALKOHOLOWE

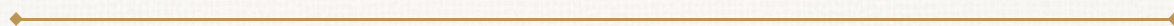
PIWO BEER

PIWO Z BECZKI/DRAFT BEER

TYSKIE 0,3l	7.00
TYSKIE 0,5l	10.00

PIWO BUTELKOWE/BEER IN BOTTLE

KINGFISHER, COBRA (INDYJSKIE) 0,33l	14.00
PILSNER URQUELL 0,3l	12.00
GROLSCH 0,3l	12.00
KSIĄŻĘCE CZERWONY LAGER 0,5l	12.00
KSIĄŻĘCE CIEMNE ŁAGODNE 0,5l	12.00
KSIĄŻĘCE SEZONOWE 0,5l	12.00
KSIĄŻĘCE ZŁOTE PSZENICZNE 0,5l	12.00
LECH PREMIUM 0,3l	12.00
LECH FREE 0,3l	10.00
RED'S 0,4l	12.00





KOKTAJLE COCTAILS

MARTINIS:

MARTINI COCTAIL TRADITIONAL 32.00
BOMBAY SAPPHIRE, MARTINI EXTRA DRY, OLIWKI
BOMBAY SAPPHIRE, MARTINI EXTRA DRY, OLIVES

PORNSTAR MARTINI 32.00
WÓDKA WANILIOWA, PUREE Z MARAKU, PASSOA, CUKIER WANILIOWY, SZAMPAN
VANILL INFUSED VODKA, PASSION FRUIT PUREE, PASSOA, VANILLA SUGAR, CHAMPAGNE

ESPRESSO MARTINI 22.00
WÓDKA, KAHLUA, ESPRESSO, SYROP CUKROWY
VODKA, KAHLUA, ESPRESSO, SUGAR SYRUP

COSMOPOLITAN 28.00
WÓDKA, COUINTREAU, LIMONKA, SOK ŻURAWINOWY
VODKA, COUINTREAU, LIME JUICE, CRANBERRY JUICE

MANGO/PASSION FRUIT COLLINS 28.00
WÓDKA, SOK Z CYTRYNY, SYROP CUKROWY, PUREE Z MANGO/PUREE Z MARAKUI, WODA GAZOWANA
VODKA, LEMON JUICE, SUGAR SYRUP, MANGO PUREE/PASSION FRUIT PUREE, SPARKLING WATER

FRENCH '75 28.00
WINO MUSUJĄCE, GIN, SOK Z LIMONKI, CUKIER
SPARKING WINE, GIN, LEMON JUICE, SUGAR

MOJITO 22.00
BACARDI WHITE RUM, WODA GAZOWANA, ŚWIEŻA MIĘTA
BACARDI WHITE RUM, SPARKLING WATER, FRESH MINT

LONG ISLAND ICE TEA 33.00
WÓDKA, GIN, RUM, TEQUILA, COINTREAU, SOK Z CYTRYNY, COCA COLA
VODKA, GIN, RUM, TEQUILA, COINTREAU, LEMON JUICE, COCA COLA

DAIQUIRI 21.00
RUM, SOK Z LIMONKI, CUKIER
RUM, LIME JUICE, SUGAR

CAIPIRINHA 21.00
CACHACA, LIMONKA, BRĄZOWY CUKIER
CACHACA, LIME, BROWN SUGAR

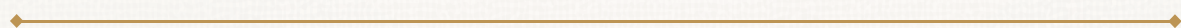
MARGARITA 25.00
TEQUILA, COINTREAU, SOK Z LIMONKI, CUKIER
TEQUILA, COINTREAU, LIME JUICE, SUGAR

BLACK RUSSIAN 22.00
WÓDKA, KAHLUA
VODKA, KAHLUA

WHITE RUSSIAN 22.00
KAHLUA, WÓDKA WYBOROWA, MLEKO
KAHLUA, VODKA, MILK

CRAZY STAWBERRY 23.00
MUS TRUSKAWKOWY, RUM, SYROP CUKROWY
BLENDED STAWBERRIES RUM, SUGAR SYRUP

B-52 26.00
KAHLUA, COINTREAU, BAILEYS





MOCNE ALKOHOLE SPIRITS

WÓDKA/VODKA:	40 ml	bottle
WYBOROWA 0,7l	11.00	120.00
ABSOLUT BLUE 0,5 l	14.00	120.00
ŻOŁĄDKOWA GORZKA, FINLANDIA	14.00	
ŻUBRÓWKA	14.00	120.00
BELVEDERE	20.00	
GREY GOOSE	28.00	
GIN:	40 ml	
SEAGRAMS	12.00	
BOMBAY SAPPHIRE	20.00	
RUM:	40 ml	
BACARDI SUPERIOR, MALIBU, CACHACA	14.00	
OLD MONK (INDIAN RUM)	16.00	
TEQUILA:	40 ml	
OLMECA BLANCO, OLMECA GOLD, SIERRA TEQUILA	16.00	
APERITIFS:		
MARTINI BIANCO, EXTRA DRY, ROSATO, ROSSO 80 ml	20.00	
CAMPARI 40 ml	16.00	
BRANDY COGNAC:	40 ml	
HENNESSY VS	28.00	
METAXA 5	20.00	
WHISKEY SCOTCH, BOURBON:	40 ml	bottle
BALLANTINES FINEST, JAMESON, JIM BEAM	16.00	
CHIVAS REGAL (12 Y.O.)	26.00	
JOHNNIE WALKER RED LABEL 0,7 l	18.00	220.00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 0,7 l	24.00	260.00
JACK DANIELS 0,7 l	17.00	200.00
LIQUEURS:	40 ml	
KAHLUA, BAILEYS, COINTREAU, PASSOA, BLUE CURACAO, CACHACA, JAGERMEISTER	15.00	

