

	PORCJA PLN	SZTUKA PLN
PRZYSTAWKI		
<i>Hummus</i> , 150 g: z <i>kawarmą</i> z kurczaka z pastą bobową <i>ful</i> z pieczonymi burakami	10,00	
Marchewka po trypolitańsku, 200 g	6,00	
<i>Bonda</i> – kulki z soczewicy i ziemniaków (kuchnia indyjska)		3 szt./6,00
<i>Vada</i> – przekąska z soczewicy (kuchnia indyjska)		3szt./6,00
Andaluzyjska sałatka z bobu i krewetek, 150 g	14,00	
<i>Spring roll</i> : wegetariańskie z krewetkami koktajlowymi i grzybami <i>mun</i> z krewetką 16/21	5,00	2szt./6,00 2szt./6,00 1szt./5,00
<i>Pappadum</i> – indyjskie pieczywo		1szt./1,00
Sałatka egzotyczna z kurczaka, dymki, szalotki i wiórków kokosowych z archipelagu <i>Guam</i> , 120g	10,00	
Sałatka z ziemniaków, piersi kaczki sezonowanej, jajek przepiórczych w sosie <i>dizyńskim</i> , 180 g	14,00	
Sycylijska sałatka z rukolą, grilowanym kurczakiem, melonem i serem <i>pecorino</i> , ok. 200 g	18,00	
Krewetki w sosie oliwkowym, 6 sztuk, rozmiar 16-20	30,00	
Sałatka z białej fasoli z czarnymi oliwkami, suszonymi pomidorami, serem typu <i>grana</i> i oliwą truflową (inspiracja kuchnią tokańską), ok. 200 g	8,00	
Sałatka z czerwonej fasoli z tuńczykiem konserwowym i czerwoną cebulą (inspiracja własna), ok. 200 g	8,00	
Ruloniki z szynki konserwowej z korniszonami, szparagami konserwowymi i pastą jajeczną (inspiracja własna)		3,00
„Tatar” ze świeżego łososia (inspiracja własna), ok. 130 g	13,00	
Gotowane jaja marmurkowe (inspiracja kuchnią chińską)		2,50
„Śledzie cesarzowej” (matiasy w zalewie z oliwy, sosu pomidorowego i rodzynek), ok. 100 g	12,00	
<i>Falafel</i> – kulki z ciecierzycy na sposób bliskowschodni, ok. 150 g (8 sztuk)	8,00	
Hiszpańska <i>tortilla</i> chłopska, ok. 150 g	10,00	

	PORCJA PLN	SZTUKA PLN
Samosy - indyjskie pierożki wegetariańskie z sosem jogurtowo – miętowym, 2 sztuki	5,00	
Samosy - indyjskie pierożki z warzywami i kurczakiem z sosem jogurtowo-miętowym, 2 sztuki	7,00	
Grzanki z jasnego lub ciemnego pieczywa z:		
- pesto genovese, suszonymi pomidorami i serem typu grana		3 szt./7,50 6 szt./15,00
- pastą z pieczonego bakłażana z serem pleśniowym i wędzonym łososiem		3 szt./9,00 6 szt./18,00
- siekanym wędzonym pstrągiem i avocado		3 szt./7,50 6 szt./15,00
- siekanym świeżym łososiem i pastą sambal olek		3 szt./7,50 6 szt./15,00
- siekanym świeżym łososiem i oliwkami, kaparami i czerwoną cebulą oraz oliwą		3 szt./9,00 6 szt./18,00
- pastą z avocado, jajek i majonezu, tuńczykiem wędzonym i wasabi		3 szt./10,50 6 szt./21,00
- krewetkami, avocado i tapenadą		3 szt./10,50 6 szt./21,00
- marynowanym łososiem i masłem czosnkowym		3 szt./9,00 6 szt./18,00

ZUPY

	12,00
Zupa krem z dyni z kozim serem, ok. 250 ml	12,00
Tajska zupa szpinakowo – imbirowa, ok. 350 ml	12,00
Hinduska zupa soczewicowo – szpinakowa, ok. 350 ml	12,00
Hiszpańska zupa fasolowa, ok. 250 ml	10,00
Zupa z czerwonej soczewicy (inspiracja kuchnią egipską), ok. 350 ml	6,00
Zupa z ciecierzycy z czosnkiem, pomidorami i cebulą (inspiracja kuchnią andaluzyjską), ok. 350 ml	8,00
Nepalska zupa kukurydziana, z jogurtem lub bez, ok. 350 ml	8,00/9,00

	PORCJA PLN	SZTUKA PLN
Toskańska zupa krem z ziemniaków i sera typu <i>grana</i> , z pieczonym boczkiem lub bez, ok. 250 ml	8,00/10,00	
Zupa <i>tom kha gai</i> z piersi kurczaka, bulionu drobiowego i mleczka kokosowego z tajskimi przyprawami, ok. 250 ml	13,00	
Tajska zupa ostro – kwaśna z krewetkami królewskimi, ok. 250 ml	16,00	
Kantoński rosół drobiowy z pierożkami <i>won ton</i> , ok. 200 ml / 16 sztuk	12,00	

DANIA GŁÓWNE

<i>Murgh korma</i> – łagodne filety z udek kurczaka w orzechami nerkowca, w aromatycznym sosie (kuchnia indyjska), 200 g	16,00	
<i>Rogan josh</i> – jagnięcina po kaszmirsku (kuchnia indyjska), 200 g	18,00	
Kofty jagnięce – mielone klopsiki w sosie korzennym (kuchnia indyjska), 200 g	16,00	
<i>Palakh paneer</i> – indyjski ser domowy w sosie szpinakowym, 200 g	15,00	
<i>Mattar paneer</i> – indyjski ser domowy w sosie pomidorowym z zielonym	12,00	
Sefardyjskie klopsiki z dorsza w sosie pomidorowym, 60g/140g	9,00	
<i>Amok</i> – khmerskie curry z mleczkiem kokosowym: 200 g		
z tofu i bambusem	12,00	
z tilapią i bambusem	14,00	
z kurczakiem i bambusem	12,00	
Kurczak po hindusku, ok. 200 g	18,00	
Kurczak maślany, ok. 200 g	18,00	
<i>Chana dal</i> - ciecierzycza po hindusku, ok. 250 g	10,00	
Wieprzowina po kreolsku, ok. 200 g	12,00	
Filet z okonia z salsą pomidorowo – kolendrową, ok. 150 g / 100 g	28,00	
Mielona wieprzowina z bazylią po tajsku, ok. 150 g	10,00	
<i>Picadillo</i> – mielona wołowina z przyprawami (inspiracja kuchnią kubańską), ok. 150 g	14,00	
Krewetki po sycuańsku, 6 sztuk, rozmiar 16-20	30,00	

	PORCJA PLN	SZTUKA PLN
Krewetki w paście <i>masala</i> , 6 sztuk, rozmiar 16-20	30,00	
Krewetki w papilotach z czerwoną pastą <i>curry</i> lub z wieprzowiną, 6 sztuk, rozmiar 16-20	30,00	
Tajskie czerwone <i>curry</i> z krewetkami, ok. 200 g	25,00	
Chińskie klopsiki z wieprzowiny gotowane na parze, ok. 120 g (8 sztuk)	12,00	
Chiński makaron <i>chow mein</i> z krewetkami królewskimi, oliwkami, czosnkiem, sardelami i paluszkami krabowymi, ok. 200 g	12,00	
Chiński makaron <i>chow mein</i> z kurczakiem i warzywami na ostro, ok. 200 g	12,00	
Tajskie kotleciki wieprzowe z kukurydzą, ok. 200 g (5 sztuk)	10,00	
Tajskie kotleciki rybne z fasolką szparagową, ok. 150 g (5 sztuk)	10,00	
Tajskie <i>curry</i> z ryby, krewetek królewskich ze świeżym ananasem, ok. 200 g	25,00	
Ziemniaki z kalafiozem - <i>alu gobi</i> z kuchni indyjskiej, ok. 350 g	10,00	
Świeży tuńczyk duszony z warzywami przyprawiony bombajską <i>masalą</i> , ok. 300 g	25,00	
Pierogi <i>dim sum</i> gotowane na parze z farszem: mięsny, mięsno – krewetkowym lub rybnym, ok. 160 g (8 sztuk)	12,00	
Chrupiące pierogi <i>won ton</i> smażone w głębokim oleju, ok. 160 g (6 sztuk)	14,00	
Smażone filety z suma na sposób indyjski, ok. 150 g	12,00	
Makaron <i>spaghetti</i> z <i>pesto genovese</i> , ok. 250 g	12,00	
Klopsiki z mielonego mięsa wieprzowo – wołowego w sosie oliwkowo – pomidorowym na sposób andaluzyjski, ok. 200 g (8 sztuk)	12,00	
Zapiekane ziemniaki z pomidorami, cebulą i serem oraz przyprawami, ok. 250 g	12,00	
Makaron rurki z sosem pomidorowym z pieczarkami i boczkiem, ok. 250 g	12,00	
<i>Risotto</i> z grzybami leśnymi, ok. 200 g	12,00	
Roladki z piersi kurczaka smażone w głębokim oleju, ok. 150 g (4 sztuki)	14,00	
Kurczak w mleku kokosowym, inspiracja kuchnią południowych Indii, ok. 200 g	14,00	

	PORCJA PLN	SZTUKA PLN
Curry z kurczaka z południowych Indii, ok. 200 g	18,00	
Indyjski ryż aromatyczny ze świeżymi pistacjami, ok. 250 g	12,00	
Indyjski ryż ze szpinakiem, ok. 250 g	10,00	
Czerwone curry z kurczaka, ok. 200 g	16,00	
Filety z kurczaka po tajsku z grilla, ok. 100 g (1 sztuka)	5,00	

SAŁATKI

Sałatka ananasowa na ostro, ok. 150 g	12,00	
Tajska sałatka z mango, ok. 150 g	10,00	
Tajska sałatka z pomelo na ostro, ok. 150 g	10,00	
Indyjska raita z ogórka, ok. 150 g	8,00	
Sałata lodowa z prażonym słońcem, serem typu <i>grana</i> , suszonymi pomidorami i oliwą truflową, ok. 250 g	10,00	
Świeże ogórki na sposób tajski, ok. 150 g	8,00	
Sałatka walencka z pomarańczy, czarnych oliwek, czerwonej cebuli, avocado i sera, ok. 200 g	12,00	
Tajska sałatka z papai (sezonowo), ok. 150 g	10,00	
Salsa kolendrowo – pomidorowa, ok. 150 g	8,00	
Sałatka z ogórka, chili i szalotki, ok. 150 g	8,00	

DESERY

Burfi – indyjskie ciasteczka kokosowe		12 szt./16,00
Chipsy krewetkowe z sosem orzechowym	5,00	
Empanada – ciasto francuskie faszerowane bananami i czekoladą		5,00
Semifreddo z sera <i>ricotta</i> , śmietany kremówki i czekolady mlecznej, ok. 200 g	9,00	

	PORCJA PLN	SZTUKA PLN
Orzechy karmelizowane po pekińsku, ok. 100 g	9,00	
Migdały prażone, ok. 100 g	8,00	

Świeże owoce egzotyczne (ananas, kaki, mango, pomelo)

POTRAWY NA WCZEŚNIEJSZE ZAMÓWIENIE (min. 4 dni)

<i>Grav lax</i> – łosoś marynowany na sucho (inspiracja kuchnią skandynawską), ok. 150 g	12,00	
Marynowany ser typu camembert (inspiracja kuchnią czeską), ok. 150 g	10,00	
Zupa z pieczonej papryki z wędzonym kurczakiem (inspiracja własna), ok. 250 g	15,00	
<i>Ceviche</i> - krewetki królewskie i biała ryba marynowane w soku z cytrusów z avocado, cebulą i kolendrą (inspiracja kuchnią ekwadorską), ok. 250 g	25,00	
Grilowany kurczak <i>a la tandoori</i>		28,00

DANIA Z GRILLA

Schab marynowany sposobem <i>jerk</i> , ok. 150 g	12,00	
Piers z kurczaka marynowana na sposób tajski, ok. 200 g	14,00	
<i>Medaliao</i> – kawałki piersi kurczaka zawijane w boczku (inspiracja kuchnią brazylijską), ok. 180 g	10,00	
Piersi z kurczaka marynowane sposobem <i>jerk</i> (inspiracja kuchnią jamajską), ok. 200 g	12,00	
„Koniki morskie” – marynowane polędwiczki wieprzowe, ok. 200 g	14,00	
Szaszłyk z suma <i>a la tandoori</i> (inspiracja kuchnią indyjską), ok. 150 g	10,00	
<i>Satay</i> wieprzowy lub drobiowy (inspiracja kuchnią malezyjską), ok. 150 g	10,00	
<i>Tikka</i> z piersi kurczaka (inspiracja kuchnią indyjską), ok. 150 g	10,00	

PORCJA
PLN

SZTUKA
PLN

DANIA DLA DZIECI

Panierowane filety z okonia (filety z okonia macerowane w zalewie z oliwy i smażone w delikatnej panierce), ok. 150 g

12,00

Panierowane piersi z kurczaka (kawałki piersi macerowane w zalewie z oliwy i limonki, smażone w delikatnej panierce), ok. 150 g

8,00

Panierowane filety z flądry, ok. 150 g

10,00

SOSY - DIPY

Sos sojowo – czosnkowy z oliwą

4,00

Ostry sos musztardowo – miodowy z czosnkiem

5,00

Chiński sos pomidorowy

4,00

Sos z oleju sezamowego z octem ryżowym i czosnkiem

5,00

Tajski sos orzechowy

6,00

DODATKI

Ryż *basmati* z sosem ostrygowym i kurkumą na ostro, ok. 100 g

5,00

Tajski ryż jaśminowy, ok. 100 g

5,00

Ryż gotowany, ok. 100 g

3,00