








NA START

 danie wegetariańskie  stopień ostrości potrawy

PRZYSTAWKI

- PLATER PRZEKĄSEK INDYJSKICH**    60
smażone skrzydka, Jerra Papad, kalamif pakora, ryba pakora, kurczak tandoor, zestaw trzech tradycyjnych sosów
- PLATER UCZTA DIVALI (dla 2-4 osób)**    249
Mix różnych mistrzowskich kęsów mięsnych: malai kebab mint tikka, mutton seekh kebab, chicken seekh kebab, tandori salmon i tandoori chicken, serwowane z sałatką indyjską oraz dwoma sosami (miętowym i mango)
- CAULIFLOWER PAKORA**   27
smażone różyczki kalafiora panierowane w mące z ciecierzycy, podane z sosem miętowym
- SAMOSA** 2 szt. 280g   25
kruche indyjskie pierożki o charakterystycznym stożkowatym kształcie z nadzieniem warzywnym, smażone na głębokim oleju, podane z sosem z tamaryndowca
- JERRA PAPAN** 3 szt.  19
chipsy przygotowane z mąki z ciecierzycy z dodatkiem kminku, podane z sosem mango

ZUPY

- Z SOCZEWICY**    21
- INDYJSKA POMIDOROWA Z GRZANKĄ CZOSNKOWĄ**   19
- ZUPA KREWETKOWA**   26

































SAŁATKI

- INDYJSKA SAŁATKA Z KURCZAKIEM I SOSEM MANGO**  37
sałata lodowa, pomidory, ogórek, cebula, sos jogurtowo - miętowy



DANIA GŁÓWNE

Dania serwowane z porcją ryżu basmati lub pieczywem Naan do wyboru

- SAAG PANEER**   40
kremowa potrawa z dodatkiem indyjskiego sera Paneer i szpanaku, przyrządzana z kuminem i czosnkiem
- BUTTER CHICKEN**  54
kawałki kurczaka pieczone w piecu tandoor, podane w gęstym sosie z pomidorów z dodatkiem orzechów nerkowca
- HIT MURGHI TIKKA MASALA**   53
znana na całym świecie potrawa z pieczonymi w piecu tandoor kawałkami kurczaka serwowanymi w sosie masala
- PANEER TIKKA MASALA**    55
kawałki indyjskiego sera paneer w sosie masala
- PANEER MAKHANI**   53
kremowa potrawa z indyjskim serem paneer, w gęstym sosie pomidorowym
- MURGHI KORMA**  54
kremowa potrawa z kawałkami kurczaka w gęstym śmietanowym sosie z dodatkiem orzechów nerkowca
- MUTTON KORMA**  80
kremowa potrawa z kawałkami jagnięciny w gęstym śmietanowym sosie z dodatkiem orzechów nerkowca
- PANEER KORMA**   55
kremowa potrawa z kawałkami indyjskiego sera paneer w śmietanowym sosie z dodatkiem orzechów nerkowca
- KADAI MURGHI**  45
potrawa z kawałkami kurczaka, imbirem, świeżo mielonym pieprzem i cebulą, przyprawiona mieszanką tradycyjnych przypraw
- KADAI MUTTON**  95
potrawa z kawałkami jagnięciny, imbirem, świeżo mielonym pieprzem i cebulą, przyprawiona mieszanką tradycyjnych przypraw
- KADAI PANEER**   39
potrawa z kawałkami indyjskiego sera paneer, imbirem, świeżo mielonym pieprzem i cebulą, przyprawiona mieszanką tradycyjnych przypraw
- CHANA MASALA**   54
aromatyczna potrawa z ciecierzycy przyrządzonej z pieprzem, czosnkiem i miksem indyjskich przypraw, duszonej w sosie cebulowym
- MUTTON ACHARI**   59
pikantne danie z jagnięciny, z marynowanymi piklami mango, ostrą papryką chilli, tartym imbirem i mieszanką indyjskich przypraw
- MUTTON JALFREZI**  59
aromatyczna potrawa z jagnięciną w sosie curry z cebulą, papryką i warzywami
- PANEER JALFREZI**   40
aromatyczna potrawa z indyjskim serem paneer w sosie curry z cebulą, papryką i warzywami
- VEG JALFREZI**   40
aromatyczna potrawa z warzywami w sosie curry
- PROWNS JALFREZI**  56
aromatyczna potrawa z krewetkami w sosie curry z cebulą, papryką i warzywami
- MURGHI MADRAS**   69
bardzo pikantna potrawa z kurczakiem w sosie pomidorowym, pochodząca z prowincji Madras w południowych Indiach. Polecana z indyjskim napojem raita
- MUTTON MADRAS**   105
bardzo pikantna potrawa z jagnięciną w sosie pomidorowym, pochodząca z prowincji Madras w południowych Indiach. Polecana z indyjskim napojem raita

DANIA GŁÓWNE



Z PIECA TANDOOR

Dania serwowane z porcją ryżu basmati lub pieczywem Naan do wyboru

- MURGHI MALAI KEBAB**  62
delikatne kawałki piersi kurczaka marynowane w paście z mielonych orzechów nerkowca i orientalnych przypraw, pieczone w piecu tandoor
- FISH TANDOORI**  65
kawałki dorsza marynowane w tradycyjnej mieszance przypraw i pieczone w piecu tandoor
- MURGHI MINT TIKKA**  70
soczyste kawałki piersi kurczaka marynowane w paście czosnkowo - miętowej, pieczone w piecu tandoor
- MUTTON ROGAN JOSH**   79
kawałki jagnięciny wolno gotowane w tradycyjnym sosie curry
- TANDOORI MURGHI**  56
duże kawałki kurczaka w delikatnej marynacie jogurtowej, pieczone w piecu tandoor, podawane z podsmażoną cebulą, świeżą kolendrą oraz sosem miętowym
- MUTTON SEEGH KEBAB**  110
mielone mięso jagnięce doprawione aromatycznymi ziołami, mieszanką przypraw, pieczone w piecu tandoor
- CHICKEN SEEGH KEBAB**  45
mielone mięso z piersi kurczaka doprawione aromatycznymi ziołami, mieszanką przypraw, pieczone w piecu tandoor
- HIT TANDOORI SALMON**  79
duże kawałki lososia w delikatnej marynacie cytrynowej pieczone w piecu tandoor, podawane na podsmażanej na maśle cebuli z indyjskim sosem czosnkowym

INA BAZILIE RYZU

Biryani – aromatyczna potrawa z północnych Indii ze smażonego ryżu z różnymi dodatkami i mieszanką orientalnych przypraw, serwowana z raitą (tradycyjnym jogurtem z dodatkiem świeżych ziół).

- MUTTON BIRYANI - z jagnięciną** 79
- CHICKEN BIRYANI - z kurczakiem** 54
- PROWNS BIRYANI - z krewetkami**  55
- VEGETABLES BIRYANI - z warzywami**  39





Zapraszamy w kulinarną podróż po świecie aromatów, smaków i kolorów Indii, w którą zabiorą Was kucharze naszej kuchni indyjskiej.

Kuchnia indyjska to bogactwo przypraw i dodatków, różnorodność smaków, tekstur i aromatów. Ze względu na bogactwo kulturowe Indii, kuchnia ta oferuje zarówno dania mięsne jak i roślinne, dlatego każdy zawsze znajduje w niej coś dla siebie. Podróżuj razem z nami i pokochaj kuchnię indyjską.

Kilka ciekawostek na temat kuchni indyjskiej: kuchnia indyjska charakteryzuje się delikatną pikantną nutą zawartą w każdym daniu. Jest to całkowicie naturalny wynik dodawania tradycyjnych przypraw. Jeśli przy daniu znajduje się znak papryczki, to jest to znak, że danie to będzie dodatkowo pikantne.

Naturalnym sposobem stosowanym w Indiach dla łagodzenia doznań smakowych jest spożycie indyjskich napojów na bazie jogurtu, które przyrządzane są w różnych wersjach smakowych: słodkich, słonych, owocowych.



Zamów dania naszej kuchni indyjskiej Divali do domu lub zorganizuj niezapomnianą kolację degustacyjną dla siebie i przyjaciół

www.divali.pl

DODATKI

FRESH SALAD	20
SOS Z TAMARYNDOWCEM	6
SOS MANGO	6
SOS MIĘTOWY	6

TRADYCYJNE PIECZYWO

TANDORI ROTI - PLACEK Z MAKI RAZOWEJ ⑦	12
NAAN	14
NAAN Z MASŁEM	15
NAAN Z CZOSNKIEM	16

TRADYCYJNE NAPIOJE

MANGO LASSI	19
SŁODKIE LASSI	10
SŁONE LASSI	10

TRADYCYJNE DESIERY

KULFI ⑦, ⑩	21
pucharek indyjskich lodów o smaku mango, migdałów, pistacji i szafranu	
SOAN PAPADI ⑩, ⑫	22
oryginalna, delikatna i krucha indyjska chałwa	



Oznaczenia alergenów znajdujące się przy każdym daniu:

- | | | |
|-------------------|---------------------------------|-------------------------|
| 1. Gluten | 6. Soja | 11. Gorczyca |
| 2. Skorupiaki | 7. Mleko i laktoza | 12. Nasiona sezamu |
| 3. Jaja | 8. Siarczyny | 13. Mięczaki i pochodne |
| 4. Ryby | 9. Seler | |
| 5. Orzechy ziemne | 10. Orzechy, migdały i pochodne | |

Informacje dla Gości:

- Jeśli potrzebujesz f-rę VAT poinformuj o tym kelnera przed zamknięciem rachunku. Po zamknięciu rachunku paragonem nie ma możliwości wymiany paragonu na f-rę VAT
- Ze względów organizacyjnych w przypadku grup powyżej 10 osób nie ma możliwości rozbicia rachunku na poszczególnych Gości

