

## SMALL PLATES

<b>HOT PLATE SHRIMP</b> Krewetki tygrysie smażone na oliwie z czosnkiem (6 szt.).	36
<b>CHICKEN 65</b> Street food z Chennai. Pikantny, głęboko smażony kurczak i miętowe chutney.	26
<b>BOMBAY MIX (W)</b> Dmuchany ryż z masalą, świeżym pomidorem, cebulą, kolendrą, tamaryndem i cytryną.	20
<b>OKRA FRIES (V)</b> Chrupiące lady's fingers. *prosimy zapytać obsługę o dostępność przekąski.	22
<b>PADRON (V)</b> Papryczki padron grillowane w piecu Tandoor. *prosimy zapytać obsługę o dostępność dania. Danie sezonowe.	29
<b>MASALA'S PURI (V) (W)</b> 4 Chrupiące kulki z soczewicą i kolendrą skropione sosem tamaryndowym. *danie serwowane na zimno	21
<b>CHILI CHICKEN (T)*</b> Nasza wersja Indo-Chinese street food. Pikantny kurczak zapiekany w cieście, duszony w sosie sojowym z chilli warzywami. *przygotowanie wymaga więcej czasu	26
<b>CHILI MUSHROOM (T) (V)</b> Pieczarki w sosie chili z warzywami. *przygotowanie wymaga więcej czasu	25
<b>CHEESE BALLS (W)</b> Chrupiące kulki serowe + chutney. (4 szt.)	20
<b>SAMOSA (V) (W)</b> Warzywne pierożki + chutney. (2 szt.)	22
<b>MOMOS</b> Pierożki tybetańskie z mięsem + chutney. (4 szt.)	22
<b>PAPAD (GF) (V) (W)</b> Cienkie i chrupiące podpiomyki z ciecierzycy podawane z chutney.	10

Przygotowanie niektórych dań wymaga nieco więcej czasu. Prosimy o chwilę cierpliwości. W zamian mają Państwo gwarancję otrzymania zawsze świeżego i smacznego posiłku.

## BIRYANI

**BIRYANI (GF) (T)**  
Powoli duszony, aromatyczny ryż basmati ze świeżym imbirem i miętą + sos jogurtowy rajta.

<b>Dodatki do wyboru:</b>	
Indyjski ser paneer i warzywa (W)	44
Grillowany kurczak	47
Jagnięcina (H)	53

## Masala Restauracja

Masala powstała z pasji do dobrego jedzenia i spędzania czasu w gronie przyjaciół. Cieszymy się wspólnie przyjemnością, jaką daje pyszny posiłek. Potrawy przygotowywane są tak, by można się było nimi dzielić i wspólnie smakować. Polecamy skosztować dania curry oraz dania z grilla z dodatkiem ryżu i podpiomyków – tak skomponowana potrawa jest kompletna.

W Masali prawdziwie indyjskie potrawy są przygotowywane przez rodowitych kucharzy na Państwa oczach. Otwarta kuchnia to serce tego miejsca. Tradycyjne podpiomyki, mięsa grillowane w piecu opalonym węglem drzewnym oraz sery własnej produkcji to nasza specjalność. Zapraszamy do stołu.

## CURRY

Na Państwa życzenie nasi kucharze przygotowują curry ostre lub bardzo ostre, tak jak podawane są w Indiach.

### BUTTER CURRY

Delikatny sos pomidorowo-śmietanowy.	
Kurczak	41
Paneer (W) (GF)	41

### JALFREZI CURRY

Aromatyczny sos paprykowo-pomidorowy z mlekiem kokosowym.	
Kurczak	41
Paneer (W) (GF)	41

### MANGO CURRY

Delikatne curry o smaku mango.	
Kurczak	41
Paneer (W) (GF)	41

### METHI (GF)

Kurczak w delikatnym, kremowym curry z orzechów nerkowca.	41
---	----

### TIKKA MASALA (GF)

Klasyka! Kurczak z cebulą i przyprawami w pikantnym sosie pomidorowym.	41
--	----

### LAMB DO PYAAZ (GF) (H)

Soczysta jagnięcina z cebulą i przyprawami w pikantnym sosie pomidorowo-czosnkowym.	52
---	----

### PRAWN CURRY (GF) (T)

Krewetki w lekko pikantnym sosie paprykowo-pomidorowym z mlekiem kokosowym.	53
---	----

### VINDALOO (GF) (H)

Jagnięcina w bardzo pikantnym sosie z imbirem i ostrą papryczką chili.	52
--	----

### MALAI SEEKH (H)

Jagnięcina w aromatycznym sosie paprykowym z orzechami nerkowca	52
---	----

### GARLIC PRAWNS

Krewetki w aromatycznym, czosnkowym curry z orzechami nerkowca.	52
---	----

### DAL TARKA (GF) (V) (W)

Klasyka! Indyjski dal z soczewicy z imbirem, czosnkiem i pomidorami.	40
--	----

### PALAK PANEER (W) (GF)

Szpinak z indyjskim serem paneer.	40
-----------------------------------	----

### PANEER DHANIA ADRAKI (W) (GF)

Ser paneer w pomidorowo-cebulowym sosie z orzechami nerkowca, świeżą kolendrą, czosnkiem i imbirem.	41
---	----

### DAL MAKHANI (W)

Czarna soczewica o bogatym i wyrazistym smaku. Gotowana przez 24h dla wydobycia głębi potrawy.	42
--	----

## TANDOORI GRILL

Wszystko zaczyna się od marynat. Odpowiednio przyprawione mięso trafia do otwartego pieca tandoor, opalanego węglem drzewnym, w którym temperatura sięga blisko 500°C.

Dzięki temu potrawy mają wyjątkowy smak, aromat i są odpowiednio odymione.

### GRILL TIKKA (GF)

Udka kurczaka bez kości w marynacie jogurtowej. (7 szt.)	39
--	----

### TANDOORI WINGS (GF)

Grillowane skrzydełka. (6 szt.)	39
---------------------------------	----

### TANDOORI DRUMSTICKS (GF)

Grillowane pałki kurczaka w marynacie vinegret. (4 szt.)	40
--	----

### GRILLED SHASHLIK (GF)(W)

Ser paneer z grillowanymi w Tandoor warzywami.	35
--	----

### A BOWL OF GREENS (V)

Grillowane w tandoor warzywa sezonowe oprószone czarną solą. *Prosimy zapytać obsługę o dostępność dania.	32
--	----

### SIZZLER (GF) (H)

Gorący półmisek mięs: Grill Tikka i Seekh Kebab z mini sałatką mango i miętowym chutney.	43
--	----

## DESERY

### MASALA MANGO SPECIAL 13/23

Puszysty krem mango z lodami śmietankowymi.	
---	--

### KULFI 13/23

Tradycyjne indyjskie lody pistacjowe z wodą różaną i kardamonem.	
--	--

### INDYJSKI DESER 23

*Prosimy zapytać obsługę o dostępność.	
--	--

### DIGESTIVO 19

Grand Tokaj Late Harvest 50 ml	
--------------------------------	--

## PODPŁOMYKI NAAN

Podpiomyki są wypiekane w piecu na każde Państwa zamówienie.

Tradycyjny	10
Maślany	11
Czosnkowy	12
Z rozmarynem	15
Z kolendrą	15
Cebulowy	15
Z mąki gryczanej (GF)	14
Tandoori roti z mąki pełnoziarnistej (V)	10

## DODATKI

<b>PUSZYSTY RYŻ BASMATI</b>	12
<b>RYŻ JAŚMINOWY</b>	14
<b>PULAO</b>	15
Ryż basmati z zielonym groszkiem, masłem ghee i kurkumą	
<b>FRYTKI</b>	15
<b>SOS JOGURTOWY RAITA</b>	10
<b>INDYJSKIE CHUTNEY</b>	4
miętowy, pomidorowy, mango, czosnkowy, bardzo ostry, tamaryndowy.	
<b>PIKLE</b>	8
Warzywa i owoce w pikantnej marynacie.	
<b>INDYJSKA SAŁATKA</b>	12
Plastry pomidora, ogórka, cebuli i papryczki chilli	
<b>SAŁATKA MANGO</b>	12

(V)	Dania wegańskie
(W)	Dania wegetariańskie
(GF)	Dania bezglutenowe
(T)	Dania, których przygotowanie wymaga więcej czasu
(H)	Danie Halal

## CHEF SPECIALS

### GRILL COMBO 130

Kompozycja potraw z pieca tandoor dla 1 lub 2 osób:

2 x Tandoori Drumsticks
2 x Tandoori Wings
4 x Garlic Tikka
4 x Grill Tikka
4 x Seekh Kebab
Sałatka mango
Indyjskie chutney: super ostry, pomidorowy i miętowy
Chlebek naan

### CURRY COMBO 135

Kompozycja potraw dla 2 osób:

Grill Tikka
Momos
Sałatka mango
Chutney: pomidorowy i miętowy
Curry: Chicken Tikka Masala lub Butter Chicken
Ryż basmati*
Chlebek Naan do wyboru: tradycyjny, czosnkowy lub maślany

### VEGE COMBO 135

Kompozycja potraw dla 2 osób:

Cheese Balls
Pani Puri
Samosa
Papad
Curry: Paneer Dhanian Adraki lub Jalfrezi Curry Paneer
Ryż basmati*
Chlebek Naan do wyboru: tradycyjny, czosnkowy lub maślany

\*Wymień ryż basmati na ryż jaśminowy 4

## A MEAL FOR A MEAL

Część z każdego posiłku, który jecie w Masali, przekazywana jest dla dzieci w Indiach w Devamber Gurukul w Himalajach.

## NAPOJE

**LASSI** 15  
Indyjski napój jogurtowy o smaku mango.

**KURKUMA SHOT** 10  
Kurkuma, imbir, miód i cytryna. Dawka witamin na 1 dzień.

## DOMOWE LEMONIADY

**CYTRYNOWA, KURKUMA Z IMBIREM LUB MANGO Z MIĘTĄ** 15  
0,25l 28  
1l

## NAPOJE ZIMNE

**Coca-Cola Zero**  
**Coca-Cola**  
**Fanta**  
**Sprite**  
**Tonic** 9  
0,25l 15  
0,5l 25  
1l

**WODA MINERALNA**  
gazowana / niegazowana  
0,3l 8  
0,7l 12  
1l z miętą i cytryną 17



**NON VEG** 41  
Zupa  
Kurczak grillowany w tandoor  
Curry  
Ryż basmati  
Sałatka mango  
Podpłomyk do wyboru: tradycyjny, maślan lub czosnkowy  
Dodatki do zestawu:  
Porcja kurczaka: 6  
Mini deser 8  
Coca-cola lub mała lemoniada 4

## HERBATA

**HERBATA SEZONOWA** 18

**SELEKCJA HERBAT** 15

**HERBATY SYPANE**  
Indyjska sypana z Assam, w imbryku 400 ml 15

**NAPAR IMBIROWY** 19  
Imbir, świeża mięta, cytryna i miód.

**MASALA CHAI (T)** 12  
Tradycyjna indyjska herbata z mlekiem, świeżym imbirem i kardamonem.  
\* przygotowanie chai wymaga czasu (ok 15 min.)

## KAWA

**Espresso** 8 / 12  
**Americano** 12 / 14  
**Cappuccino** 16  
**Latte macchiato** 16  
**Flat white** 16  
**Espresso Tonic** 18  
**Golden Latte** 16  
Dodatki do kawy: mleko roślinne lub bez laktozy 4

## ŚWIEŻE SOKI

**Pomarańcza, grejpfrut** 18  
**Pomarańcza z mango** 20  
**Sok jabłkowy tłoczony** 14  
**Soki orientalne**  
0,25l 13  
0,5l 21  
1l 31  
\*Prosimy zapytać obsługę o dostępność.

## MASALA LUNCH

lunche serwujemy tylko na miejscu od poniedziałku do piątku w godz.12:00-15:00

**VEG** 41  
Zupa  
Paneer grillowany w tandoor  
Curry  
Ryż basmati  
Sałatka mango  
Podpłomyk do wyboru: tradycyjny, maślan lub czosnkowy  
Dodatki do zestawu:  
Mini deser 8  
Coca-cola lub mała lemoniada 4

## DRINKI ALKOHOLOWE

**MANGO BATIDA** 31  
Przecier z owoców mango, brazylijska wódka Cachaca, sok ananasowy

**MASALA ROCKS** 30  
Wódka waniliowa, likier truskawkowy, truskawki, sok z cytryny

**APEROL SPRITZ / HUGO SPRITZ** 30

**LONG ISLAND** 35  
Wódka Wyborowa, Rum Havana Club, Tequila Olmeca, Gin Seagram's, Likier Triple Sec, Coca-Cola

**DRINK DNIA** 35  
Prosimy zapytać obsługę o dostępność.

## PIWO

**PIWO BECZKOWE**

**Pilsner Urquell**  
Piwo beczkowe  
Pilsner Urquell lejemy na trzy sposoby.  
0,3l 15  
0,5l 19

**PIWO BUTELKOWE**

**Książęce Złote Pszeniczne, Ciemne łagodne, Czerwony lager** 18  
0,5l

**BEZALKOHOLOWE**  
Lech Free 0,33 15  
Książęce Pszeniczne 0% 18  
Książęce IPA 0% 18

**PIWO INDYJSKIE 4,8%** 0,33 l 18

**PIWO RZEMIEŚLNICZE Z LOKALNYCH BROWARÓW\*** 0,5l 21  
\*zapytaj o dzisiejszy wybór

**SOK DO PIWA** 2

## ALKOHOLE 40ml

**Rum** 18  
Old Monk Rum, 7-letni indyjski rum  
\*Prosimy zapytać obsługę o dostępność.

**Wódka**  
Dwór Sieraków Superior 18  
Pieprzówka 19  
Finlandia 16

**Gin** 16  
Bombay Sapphire

**Tequila Silver / Gold** 16

**Whisky** 17  
Jack Daniel's 18  
Chivas Regal

**Whiskey** 26  
Single Malt Glenfiddich 12yo 39  
Macallan 12yo

**Okowita Frant Polska** 26

**Grappa** 26  
Moscato Nonino Włochy 25  
Reserva del Piemonte 5yo

## WINA

125 ml kieliszek / 750 ml butelka

**MUSUJĄCE**

**Włochy / Montelliana Prosecco Spumante / półwytrawne** 22 / 110

**Hiszpania / Cava Palau Semi Seco / półwytrawne, białe musujące** 22 / 110

**Włochy / Sublime Prosecco Brut / półwytrawne** 22 / 110

**Polska / Winnica Turnau / Perle / półwytrawne, lekko musujące** 200

**BIĄŁE**

**Polska / Winnica L'Opera Halka / półwytrawne** 26 / 135

**Polska / L'Opera Sol Sol / wytrawne** 28 / 160

**Polska / Winnica Turnau Solaris / wytrawne** 35 / 210

**Niemcy / Villa Wolf Gewurztraminer / wytrawne** 28 / 160

**Hiszpania / Marieta Albarino Semi Seco / półwytrawne** 27 / 150

**RPA / Lyngrove Collection Sauvignon Blanc / wytrawne** 27 / 140

**Hiszpania / Secastilla Granacha Blanca / wytrawne** 32 / 160

**Niemcy / Anselmann Riesling Classic / wytrawne** 26 / 140

**Hiszpania / Vina Hermosa Blanco Semidulce Santalba Rioja / półsłodkie** 26 / 130

**Francja / Petit Chablis 2022 / wytrawne** 40 / 230

**Francja / Clarendelle Bordeaux White / wytrawne** 42 / 250

**RÓŻOWE**

**Polska / Winnica Turnau / Rose / półwytrawne** 170

**Gruzja / Georgian Valleys Alazani Valley rosé / półsłodkie** 27 / 140

**Hiszpania / Marieta Mencia Rose / delikatnie wytrawne** 27 / 140

**Francja / Clarendelle Bordeaux Rose / wytrawne** 39 / 230

**CZERWONE**

**Izrael / Mount Hermon Red/ wytrawne** 210

**Chile / Veramonte Carmenere Reserva Organic / wytrawne** 28 / 160

**Francja / Reserve de Marande Cabernet Sauvignon / wytrawne** 29 / 140

**Hiszpania / Cerro Anon Rioja Reserva 2018 / wytrawne** 30 / 160

**Włochy / Maestro Primitivo / półwytrawne** 25 / 120

**Francja / Roche de Belanne Merlot / półwytrawne** 26 / 120

**Francja / Clarendelle Bordeaux Red / wytrawne** 42 / 250

**WINA DOMOWE** 21 / 58 / 110

**WINO BEZALKOHOLOWE**

**Niemcy / dr. Loosen / Riesling / półwytrawne** 20 / 100

**Niemcy / dr. Loosen / Riesling / musujące półwytrawne** 21 / 110



Informujemy, że nie dzielimy rachunków przy grupach powyżej 6 osób.

Do grup 10 osobowych i większych doliczamy opłatę serwisową w wysokości 10% wartości rachunku.

Zarezerwuj stół online [www.masala-grill.pl](http://www.masala-grill.pl) lub telefonicznie 691-844-988