

SMALL PLATES

HOT PLATE SHRIMP 38
Krewetki tygrysie smażone
na oliwie z czosnkiem (6 szt.)

CHICKEN 65 27
Street food z Chennai.
Pikantny, głęboko smażony
kurczak z miętowym chutney

OKRA FRIES (W) (V) 23
Chrupiące lady's fingers
podawane z chutney
*prosimy zapytać obsługę
o dostępność przekąski

PADRON (W) (V) 29
Papryczki padron grillowane
w piecu Tandoor z chutney
*prosimy zapytać obsługę o dostępność dania
Danie sezonowe

MASALA's PURI (W) 21
4 Chrupiące kulki z soczewicą
i kolendrą skropione sosem
tamaryndowym
*danie serwowane na zimno

CHILI CHICKEN (T)* 28
Nasza wersja Indo-Chinese street
food. Pikantny kurczak zapiekany
w cieście besan, duszony w sosie
sojowym z chilli warzywami
*przygotowanie wymaga więcej czasu

CHILI MUSHROOM (T) (W) (V) 27
Pieczarki w sosie chili z warzywami
*przygotowanie wymaga więcej czasu

CHEESE BALLS (W) 22
Chrupiące kulki serowe
+ chutney (4 szt.)

SAMOSA (W) (V) 24
Warzywne pierożki + chutney
(2 szt.)

MOMOS 24
Pierozki tybetańskie
z mięsem + chutney (4 szt.)

PAPAD (GF) (W) (V) 10
Cienkie i chrupiące podplomyki
z ciecierzycy podawane z chutney

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 raita

Dodatki do wyboru:
Indyjski ser paneer i warzywa
sezonowe (W) 44
Grillowany kurczak 47
Jagnięcina (H) 54

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 podplomyków – taka kompozycja potraw jest kompletna.

W Masali prawdziwie indyjskie potrawy są przygotowywane przez rodowitych kucharzy na Państwa oczach. Otwarta kuchnia to serce tego miejsca. Tradycyjne podplomyki, mięsa grillowane w piecu opalonym węglem drzewnym oraz ser paneer 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
Dodatki w curry do wyboru:
Kurczak 42
Paneer (W) (GF) 42

JALFREZI CURRY
Aromatyczny sos paprykowo-pomidorowy
z mlekiem kokosowym
Dodatki w curry do wyboru:
Kurczak 42
Paneer (W) (GF) 42

MANGO CURRY
Lekko pikantne curry o smaku mango
Dodatki w curry do wyboru:
Kurczak 42
Ser Paneer (W) 42

PALAK CURRY
Szpinakowe curry z kremową śmietaną
Dodatki w curry do wyboru:
Ser Paneer (W) 42
Jagnięcina (H) 53

PANEER DHANIA ADRAKI (W) (GF) 42
Ser paneer w pomidorowo-cebulowym
sosie z orzechami nerkowca, świeżą
kolendrą, czosnkiem i imbirem

DAL TARKA (GF) (W) (V) 41
Klasyka! Indyjski dal z soczewicy
z imbirem, czosnkiem i pomidorami

METHI (GF) 42
Kurczak w delikatnym, kremowym
curry z orzechów nerkowca

TIKKA MASALA (GF) 42
Klasyka! Kurczak z cebulą
i przyprawami w pikantnym
sosie pomidorowym

LAMB DO PYAAZ (GF) (H) 53
Soczysta jagnięcina z cebulą
i przyprawami w pikantnym
sosie pomidorowo-czosnkowym

VINDALOO (GF) (H) 53
Jagnięcina w bardzo ostrym sosie
z imbirem i ostrą papryczką chili

MALAI SEEKH (H) 53
Jagnięcina w aromatycznym sosie
paprykowym z orzechami nerkowca

GARLIC PRAWNS 53
Krewetki w aromatycznym, czosnkowym
curry z orzechami nerkowca

PRAWN CURRY (GF) (T) 53
Krewetki w lekko pikantnym
sosie paprykowo-pomidorowym
z mlekiem kokosowym

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.

To jedyne takie piece w Polsce.

GRILL TIKKA CHARGHA 40
Nowa receptura!
Udka kurczaka bez kości w marynacie
jogurtowej z piklami, imbirem, szczypłą
czerwonej chili i masali (6 szt.)

PEPPER CHICKEN (T) 45
Delikatne kawałki kurczaka bez kości
marynowane przez noc z orzechami
nerkowca, czarnym pieprzem z Kerali
i przyprawami masala (6 szt.)

TANDOORI WINGS 44
Grillowane skrzydełka (6 szt.)

TANDOORI DRUMSTICKS (GF) 44
Grillowane pałki kurczaka
w marynacie vinegret bez dodatku
jogurtu podawane z chutney (4 szt.)

PANEER TIKKA (GF) (W) 36
Delikatny ser paneer grillowany
w Tandoor

SIZZLER 45
Skwierczący półmisek mięs, kebab
z jagnięciny (H) i udka kurczaka
bez kości z mini sałatką mango i chutney

DESERY

MASALA MANGO SPECIAL 14/24
Puszysty krem mango z lodami
śmietankowymi

KULFI 16/26
Tradycyjne indyjskie lody pistacjowe
z wodą różaną i kardamonem

GULAB JAMUN 24
Słodki, podany na ciepło indyjski
pączek w towarzystwie orzeźwiających
lodów śmietankowych

PODPLOMYKI NAAN

Podplomyki są wypiekane w piecu
na każde Państwa zamówienie.

Tradycyjny 11
Maślany 12
Czosnkowy 13
Z rozmarynem 15
Z kolendrą 15
Cebulowy 15
Z mąki gryczanej (GF) (V) 15
Tandoori roti
z mąki pełnoziarnistej (V) 12

DODATKI

PUSZYSTY RYŻ BASMATI 13
RYŻ JAŚMINOWY 14
PULAO 15
Ryż basmati z zielonym
grozkiem, masłem ghee i kurkumą
FRYTKI 15
SOS JOGURTOWY RAITA 10
INDYJSKIE CHUTNEY 5
Do wyboru: miętowe, pomidorowe,
mango, czosnkowe, bardzo ostre,
tamaryndowe i koktajlowe.
PIKLE 9
Warzywa i owoce
w pikantnej marynacie
INDYJSKA SAŁATKA 12
Plastry pomidora, ogórka,
cebuli i papryczki chilli
SAŁATKA MANGO 12
Indyjski Coleslaw z sosem mango

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

CHEF SPECIALS

GRILL COMBO 136

Kompozycja potraw z pieca tandoor

Tandoori Drumsticks
Tandoori Wings
Tikka Chargha
Seekh Kebab
Sałatka mango
Indyjskie chutney: super ostry, pomidorowy i miętowy
Podplomyk Naan do wyboru:
tradycyjny, czosnkowy lub maślany

CURRY COMBO 138

Kompozycja potraw dla 2 osób:

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

VEGE COMBO 138

Kompozycja potraw dla 2 osób:

Cheese Balls
Pani Puri
Samosa
Papad
Curry: Paneer Dhanialub Jalfrezi Curry Paneer
Ryż basmati
Sałatka mango
Podplomyk Naan do wyboru:
tradycyjny, czosnkowy lub maślany

A MEAL FOR A MEAL

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

masa | **a**
Indian Restaurant

Pobierz nasze menu
na telefon!