



masa | a
Indian Restaurant

Menu





masala
Indian Restaurant



Masala powstała z miłości do dobrego jedzenia i dzielenia się nim. Restauracja na nowo odsłania sekrety kuchni wschodniej przez połączenie tradycyjnych receptur z Półwyspu Indyjskiego z gustami europejskimi.

Nasi goście mają niepowtarzalną okazję odbycia kulinarnej przygody w najlepszym wydaniu. Starannie zaaranżowanym wnętrzem Masali nieprzypadkowo patronują słonie. Są one symbolem szczęścia i powodzenia. Wierzimy, że dobra energia udzieli się także naszym Gościom.

Prawdziwie indyjskie potrawy są przygotowywane przez rodowitych kucharzy na Państwa oczach. Tradycyjne podpłomyki, mięsa i ryby grillowane w piecu z węglem drzewnym oraz ser własnej produkcji to nasza specjalność.

Piece Tandoor to jedyne takie piece w Polsce opalane węglem drzewnym, w których temperatura osiąga blisko 500°C.

Zapraszamy do stołu.



MENU



ZESTAWY: LUNCH

SMALL PLATES

CURRY

TANDOORI GRILL

DODATKI DO DAŃ

KID'S MENU

INDYJSKIE SPECJAŁY





CHEF SPECIALS



GRILL COMBO 136 zł

Kompozycja potraw z pieca tandoor

Tandoori Drumsticks

Tandoori Wings

Tikka Chargha

Seekh Kebab

Sałatka mango

Indyjskie chutney:
super ostry, pomidorowy i miętowy

Podpłomyk Naan do wyboru:
tradycyjny, czosnkowy lub maślany



CHEF SPECIALS



CURRY COMBO 138 zł

Kompozycja potraw dla 2 osób

Tikka Chargha

Momos

Salatka mango

Chutney: pomidorowy i miętowy

Curry: Chicken Tikka Masala lub Butter Chicken

Ryż basmati

Podpłomyk Naan do wyboru:
tradycyjny, czosnkowy lub maślany



CHEF SPECIALS



VEGE COMBO **138 zł**

Kompozycja potraw dla 2 osób

Cheese Balls

Pani Puri

Samosa

Papad

Curry: Paneer Dhania Adraki lub Jalfrezi Curry

Paneer

Ryż basmati

Salatka mango

Podpłomyk Naan do wyboru:
tradycyjny, czosnkowy lub maślany

MASALA LUNCH



GRANDMA'S SPECIAL - - CHOLE BHATURE

Nowość!

Aromatyczne curry z ciecierzycy, pikle i jeden wielki, puszysty, smażony placek bhature. To rodzinna receptura. Danie, które wymaga wprawy i wyczucia

MASALA LUNCH



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

NON VEG 45 zł

Dal
Kurczak grillowany w tandoor
Curry
Ryż basmati
Sałatka mango
Podpłomyk do wyboru:
tradycyjny, maślany lub czosnkowy

Dodatki do zestawu:
Porcja kurczaka 8 zł
Mini deser 8 zł
Coca-cola 5 zł

VEG 45 zł

Dal
Paneer grillowany w tandoor
Curry
Ryż basmati
Sałatka mango
Podpłomyk do wyboru:
tradycyjny, maślany lub czosnkowy

Dodatki do zestawu:
Porcja sera Paneer 8 zł
Mini deser 8 zł
Coca-cola 5 zł

GRANDMA'S SPECIAL - - CHOLE BHATURE 43 zł

Nowość!
Aromatyczne curry z ciecierzycy, pikle i jeden wielki,
puszysty, smażony placek bhature.
To rodzinna receptura.
Danie, które wymaga wprawy i wyczucia
*zapytaj obsługę o dostępność tego dania, być
może także poza porą lunchową



SMALL PLATES

CHICKEN 65

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

SMALL PLATES

M

HOT PLATE SHRIMP 38 zł

Krewetki tygrysie smażone
na oliwie z czosnkiem (6 szt.)

CHICKEN 65 27 zł

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

OKRA FRIES (W) (V) 23 zł

Chrupiące lady's fingers
podawane z chutney
*prosimy zapytać obsługę
o dostępność przekąski

PADRON (W) (V) 29 zł

Papryczki padron grillowane
w piecu Tandoor z chutney
*prosimy zapytać obsługę
o dostępność dania
Danie sezonowe

MASALA's PURI (W) 21 zł

4 Chrupiące kulki z soczewicą
i kolendrą skropione sosem
tamaryndowym
*danie serwowane na zimno

CHILI CHICKEN (T) 28 zł

Nasza wersja Indo-Chinese street
food. Pikantny kurczak zapiekany
w cieście besan, duszony w sosie
sojowym z chilii warzywami
*przygotowanie wymaga więcej czasu

CHILI MUSHROOM (T) (W) (V) 27 zł

Pieczarki w sosie chili z warzywami
*przygotowanie wymaga więcej czasu

CHEESE BALLS (W) 22 zł

Chrupiące kulki serowe + chutney (4 szt.)

SAMOSA (W) (V) 24 zł

Warzywne pierożki + chutney (2 szt.)

MOMOS 24 zł

Pierożki tybetańskie
z mięsem + chutney (4 szt.)

PAPAD (GF) (W) (V) 10 zł

Cieńkie i chrupiące podpłomyki
z ciecierzycy podawane z chutney

BIRYANI



LAMB 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 zł
Grillowany kurczak	47 zł
Jagnięcina (H)	54 zł

Przygotowanie niektórych dań wymaga nieco więcej
czasu. Prosimy o chwilę cierpliwości.

W zamian mają Państwo gwarancję otrzymania
zawsze świeżego i smacznego posiłku.

CURRY



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



LAMB DO PYAAZ

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

BUTTER CHICKEN

Delikatny kurczak w sosie pomidorowo - śmietanowym



CURRY



BUTTER CURRY

Delikatny sos pomidorowo-śmietanowy
Dodatki w curry do wyboru:

Kurczak	42 zł
Paneer (W) (GF)	42 zł

JALFREZI CURRY

Aromatyczny sos paprykowo-pomidorowy
z mlekiem kokosowym
Dodatki w curry do wyboru:

Kurczak	42 zł
Paneer (W) (GF)	42 zł

MANGO CURRY

Lekko pikantne curry o smaku mango
Dodatki w curry do wyboru:

Kurczak	42 zł
Ser Paneer (W)	42 zł

PALAK CURRY

Szpinakowe curry z kremową śmietaną
Dodatki w curry do wyboru:

Ser Paneer (W)	42 zł
Jagnięcina (H)	53 zł

PANEER DHANIA ADRAKI (W) (GF) 42 zł

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

DAL TARKA (GF) (W) (V) 41 zł

Klasyka! Indyjski dal z soczewicy
z imbirem, czosnkiem i pomidorami

METHI (GF) 42 zł

Kurczak w delikatnym, kremowym
curry z orzechów nerkowca

CURRY

M

TIKKA MASALA (GF) 42 zł

Klasyka! Kurczak z cebulą i przyprawami
w pikantnym sosie pomidorowym

LAMB DO PYAAZ (GF) (H) 53 zł

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

VINDALOO (GF) (H) 53 zł

Jagnięcina w bardzo ostrym sosie
z imbirem i ostrą papryczką chili

MALAI SEEKH (H) 53 zł

Jagnięciena w aromatycznym sosie
paprykowym z orzechami nerkowca

GARLIC PRAWNS 53 zł

Krewetki w aromatycznym, czosnkowym
curry z orzechami nerkowca

PRAWN CURRY (GF) (T) 53 zł

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

Nowa receptura!
Udka kurczaka bez kości w
marynacie jogurtowej z piklami,
imbirem, szczyptą czerwonej
chili i masali (6 szt.)

TANDOORI GRILL



SIZZLER

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



TANDOORI GRILL



GRILL TIKKA CHARGHA 40 zł

Nowa receptura!

Udka kurczaka bez kości w marynacie jogurtowej z piklami, imbirem, szczyptą czerwonej chili i masali (6 szt.)

PEPPER CHICKEN (T) 45 zł

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

TANDOORI WINGS 44 zł

Grillowane skrzydełka (6 szt.)

TANDOORI DRUMSTICKS (GF) 44 zł

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

PANEER TIKKA (GF) (W) 36 zł

Delikatny ser paneer grillowany w Tandoor

SIZZLER 45 zł

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

DESERY

M

MASALA MANGO SPECIAL 14/24 zł

Puszysty krem mango z lodami
śmietankowymi

KULFI 16/26 zł

Tradycyjne indyjskie lody pistacjowe
z wodą różaną i kardamonem

GULAB JAMUN 24 zł

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



PODPŁOMYKI NAAAN



Podpłomyki są wypiekane w piecu
na każde Państwa zamówienie.

TRADYCYJNY	11 zł
MAŚLANY	12 zł
CZOSNKOWY	13 zł
Z ROZMARYNEM	15 zł
Z KOLENDRA	15 zł
CEBULOWY	15 zł
Z MAŁKI GRYCZENEJ (GF) (V)	15 zł
TANDOORI ROTI	
Z MAŁKI PEŁNOZIARNISTEJ (V)	12 zł



DODATKI



PUSZYSTY RYŻ BASMATI 13 zł

RYŻ JAŚMINOWY 14 zł

PULAO 15 zł

Ryż basmati z zielonym
groszkiem, masłem ghee i kurkumą

FRYTKI 15 zł

SOS JOGURTOWY RAITA 10 zł

INDYJSKIE CHUTNEY 5 zł

Do wyboru: miętowe, pomidorowe,
mango, czosnkowe, bardzo ostre,
tamaryndowe i koktajlowe.

PIKLE 9 zł

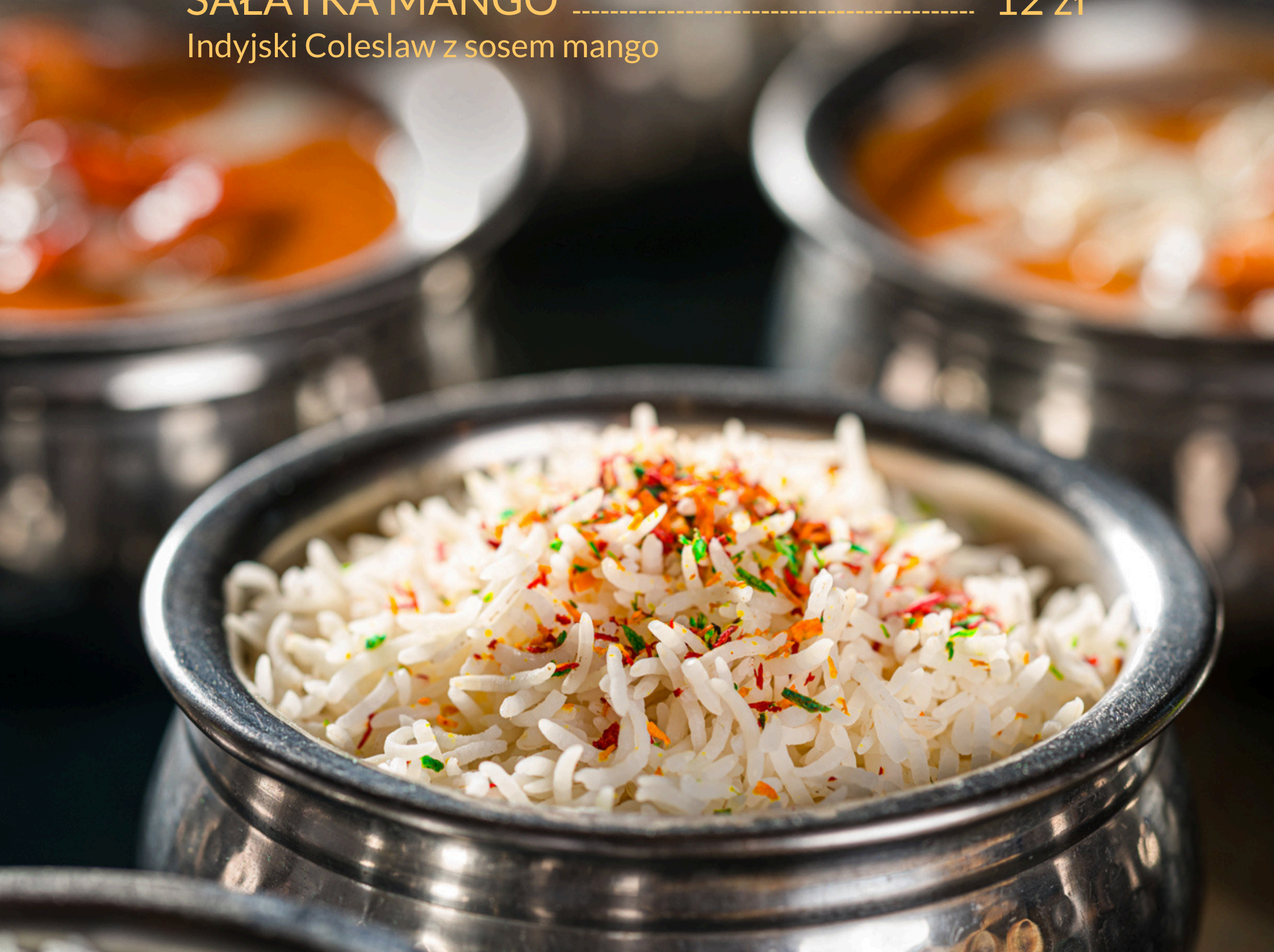
Warzywa i owoce w pikantnej marynacie

INDYJSKA SAŁATKA 12 zł

Plastry pomidora, ogórka, cebuli
i papryczki chilli

SAŁATKA MANGO 12 zł

Indyjski Coleslaw z sosem mango





KID'S MENU



CURRY JUMBO 25 zł

Butter Chicken curry z pieczywem naan,
ryżem Basmati lub frytkami i sałatką orientalną.
W zestawie naturalny sok jabłkowy.

LITTLE JUMBO 25 zł

Grillowane kawałki kurczaka z pieczywem naan,
ryżem Basmati lub frytkami i sałatką orientalną.
W zestawie naturalny sok jabłkowy.

MASALA JUNIOR 25 zł

Nuggetsy z kurczaka z pieczywem naan,
ryżem Basmati lub frytkami i sałatką orientalną.*
W zestawie naturalny sok jabłkowy.

*Do zestawu można zamówić dodatkowe nuggetsy
z kurczaka w cenie 8,- za porcję.



Uprzejmie informujemy, iż oferta Kid's Menu adresowana jest
wyłącznie do dzieci do 15 roku życia pozostających pod opieką
osób pełnoletnich (rodziców lub opiekunów prawnych).

INDYJSKIE SPECJAŁY



LASSI 16 zł

Indyjski napój jogurtowy
o smaku mango

KURKUMA SHOT 50ml 12 zł

Kurkuma, imbir, miód i cytryna.
Dawka witamin na 1 dzień

MASALA CHAI (T) 12 zł

Tradycyjna indyjska herbata
z mlekiem, świeżym imbirem
i kardamonem

* przygotowanie chai wymaga
czasu (ok 15 min.)





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



Informacja o alergenach



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

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

Każda złotówka jest przekazana do zespołu restauracji.

Zarezerwuj stół online www.masala-grill.pl lub telefonicznie **691-844-988**



A MEAL FOR A MEAL

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



POLECAJĄ NAS



Polecam
Masalę

Mark Lowrey



Polecam
Masalę



Polecam
Masalę

