Winter Tasting Menu No.1.

169 zł / os. w godz. 12:00–15:00
179 zł / os. w godz. 15:00–20:00

masala Indian Restaurant

POWITANIE

Pani Puri, małe, chrupiące kulki pełne smakowego zaskoczenia. Delikatne złote skorupki pękają pod palcami, odsłaniając wnętrze wypełnione orzeźwiającą mieszanką pikantnej, miętowej wody, słodkiego tamaryndowego chutney i kremowych ziemniaków.

STARTERY

Chicken 65, soczyste kawałki kurczaka marynowane w jogurcie, czosnku, imbirze i aromatycznych przyprawach, a następnie smażone do idealnej, chrupiącej tekstury.

Chili mushroom, pieczarki w sosie chili. To danie, które łączy w sobie głębię azjatyckich smaków i mięsistą strukturę grzybów.

Veg Pakoras, to chrupiące złociste kąski warzywne pełne aromatycznych przypraw i soczystych warzyw pod chrupiącą panierką z mąki besan. Oprószone czarna solą.

CURRY

Gorące, kremowe, aromatyczne, jak w Indiach!

Prawn Curry, krewetki w lekko pikantnym, pomidorowo-paprykowym sosie z mlekiem kokosowym.

Malai Seekh, soczysta jagnięcina w paprykowym sosie z orzechów nerkowca.

Butter Curry, pomidorowo-maślanym sosie z kurczakiem.

Palak Paneer, indyjski ser paneer w szpinakowym sosie.

TANDOORI GRILL

Wyjątkowy smak i aromat potraw osiągany jest dzięki odpowiednim przyprawom i marynatom, a także charakterystycznemu aromatowi dymu z opalanego węglem drzewnym pieca Tandoor

Pepper Chicken, delikatny, całą noc marynowany w orzechach nerkowca, pieprzu z Kerali i przyprawach masala kurczak grillowany w piecu Tandoor. Po wypieczeniu rozpływa się w ustach.

Sizzler, skwiercząca i gorąca uczta, która przyciąga wzrok zanim trafi na stół. Na rozgrzanej żeliwnej patelni lądują soczyste kawałki kurczaka i aromatycznej jagnięciny, wcześniej marynowane w mieszance ziół, czosnku, imbiru i przypraw nadając im głębię i lekko dymny posmak.

Paneer Tikka, miękkie, kremowe kostki sera paneer marynowane w jogurcie, czosnku i imbirze i aromatycznej masali z kurkumą i chili. Grillowane delikatnie w tandoor.

DODATKI

Wzbogacą smak serwowanych dań

Ryż Basmati, Sałatka Mango,
Indyjskie chutney: koktajlowy, miętowy i tamaryndowy.

PODPŁOMYKI NAAN

Ręcznie wyrabiane i wypiekane na kamieniu w piecu z czosnkiem, rozmarynem, kolendrą i tradycyjny.

Winter Tasting Menu No.2.

149 zł / os. w godz. 12:00–15:00
159 zł / os. w godz. 15:00–20:00

masala Indian Restaurant

POWITANIE

Papad, cienkie, chrupiące ruloniki z ciecierzycy prażone na ogniu.

STARTERY

Chilli Chicken, rozgrzewa aromatem i kusi głębia smaku.
Soczyste kawałki kurczaka marynowane i smażone do chrupiącej perfekcji,
a następnie łączone w woku z czosnkiem, imbirem i sosem sojowym.

Veg Pakoras to chrupiące złociste kąski warzywne pełne aromatycznych przypraw
i soczystych warzyw pod chrupiącą panierką z mąki besan. Oprószone czarną solą.

CURRY

Gorące, kremowe, aromatyczne, jak w Indiach!

Lamb Palak, aksamitne, głęboko aromatyczne danie,
w którym jagnięcina łączy się z kremowym, szpinakowym sosem.

Tikka Masala, Klasyka! Kurczak, cebula i pikantny sos pomidorowy.
To danie pełne ciepła i komfortu.

Jalfrezi Paneer to wyraziste, pełne energii danie, w którym
delikatny ser paneer łączy się z warzywami w kokosowym sosie.

TANDOORI GRILL

*Wyjątkowy smak i aromat potraw osiągany jest dzięki odpowiednim
przyprawom i marynatom, a także charakterystycznemu aromatowi dymu
z opalanego węglem drzewnym pieca Tandoor*

Grill Combo, aromatyczna uczta marynowanych kawałków kurczaka
i grillowanych na ruszcie dzięki czemu zyskują złocisty kolor i odymiony posmak
- udko tikka chargha, skrzydełka jogurtowe, podudzia winegret.

Paneer Tikka, miękkie, kremowe kostki sera paneer marynowane w jogurcie,
czosnku i imbirze i aromatycznej masali z kurkumą i chili.
Grillowane delikatnie w tandoor.

DODATKI

Wzbogacą smak serwowanych dań

Ryż Basmati, Sałatka Mango,
Indyjskie chutney: koktajlowy, miętowy i tamaryndowy.

PODPŁOMYKI NAAN

Ręcznie wyrabiane i wypiekane na kamieniu w piecu
z czosnkiem, rozmarynem, kolendrą i tradycyjny.