

# BHAJAN CAFE

"Jedzenie, to życie. Jeśli jest przygotowywane i spożywane w harmonijny sposób, podtrzymuje młodość i zapewnia długowieczność..."

Āraka Sūtra Sthanā 27:3

## Przystawki

1. **pyaz bhaji** - smażone placuszki cebulowe 13,-
2. **pakora** - panierowane i smażone warzywa 15,-
3. **samosa** - smażone pierożki indyjskie z warzywami, podawane z ćatnejem 15,-
4. **harabhara kabab** - kotleciki ze szpinaku i warzyw 16,-

## Ryż

5. **chawal** - prosty ryż basmati 9,-
6. **jira pulao** - ryż z kuminem i przyprawami 12,-
7. **pyaza pulao** - ryż ze smażoną cebulką 15,-
8. **pudina pulao** - miętowy ryż 13,-
9. **nimbu chawal** - aromatyczny cytrynowy ryż 15,-
10. **matar pulao** - pilaw z groszkiem 15,-
11. **biryani** - zapiekany ryż z warzywami i orzechami 25,-
12. **sabji pulao** - pilaw z warzywami 15,-

## Dale i zupy

13. **dal tarkari** - fasolka mung z warzywami 11,-
14. **tamatar tur dal** - pomidorowa zupa z tur dalu 11,-
15. **khati methi** - słodko-ostro-kwaśna zupa - smaki indochińskie 11,-

---

Kuchnia indyjska, to bogactwo aromatów. Pachnące świeże posiłki, to oczywiście gratka dla naszego podniebienia, ale nie tylko. Olejki eteryczne zawarte w przyprawach sprawiają, że nawet ciężej strawne, odżywcze pokarmy stają się łatwo strawne. Ajurweda - starożytna lecznicza sztuka Indii widzi pożywienie jako formę lekarstwa.

Odpowiednio skomponowane dania wzmacniają nasz 'agni' - ogień trawienny, odżywiają ciało, relaksują umysł.

W naszym menu znajdują Państwo również delikatne smaki, dania przyrządzone bez udziału czosnku, cebuli i z małą ilością pikantnych przypraw.

## Raity - surówki i sałatki

16. **kakari raita** - ogórkowo miętowa raita ananasowa 11,-
17. **anardana raita** - jogurt z granatem 12,-
18. **bukiet sałat** z ananasem i granatem 17,-

## Dania główne

19. **panir tikka masala** - grillowany ser w sosie 29,-
20. **sabji kofta** - pulpeciki warzywne w sosie 26,-
21. **chana masala** - ciecierzycyca w sosie cebulowo pomidorowym 28,-
22. **sahi panir** - ser indyjski w migdałowo-śmietanowym sosie 29,-
23. **palak panir** - ser indyjski ze szpinakiem 28,-
24. **panir makhani** - ser indyjski w kremowym sosie pomidorowym 29,-
25. **madras panir** - ser indyjski w pikantnym sosie 29,-
26. **tofu makhani** - tofu w delikatnym kremowym sosie 26,-
27. **kadai panir** - ser indyjski z warzywami 28,-
28. **malai kofta** - koftki z sera indyjskiego w słodkim sosie 26,-
29. **chilli panir** - ser indyjski smażony z papryką, imbirem i chilli - smaki indochińskie 28,-
30. **chilli gobhi** - danie indochińskie, kalfior w sosie chilli 25,-

W cenie dań głównych do wyboru ryż lub pieczywo indyjskie.



# BHAJAN CAFE

"Wszystko co dostaje się do naszego wnętrza jest pożywieniem."

Nie tylko to co jemy, ale wszystko co wchłaniamy używając zmysłów, jest naszym pokarmem.  
Zatem spożywaj posiłki, które przygotowaliśmy dla Ciebie z miłością  
w spokojnej, życzliwej atmosferze.

## Pieczyno

paratha - razowy, warstwowy placek	10,-
alu paratha - placek nadziewany ziemniakami	16,-
besan roti - placek z mąki z ciecierzycy	16,-
nan - placek z białej mąki z pieca tanduri	10,-
nan z czosnkiem - placek z czosnkiem	14,-
shahi nan - placek z serem indyjskim i rodzynkami	18,-
nidra ko jagana - indyjski placek z chilli	12,-

## Desery

Naszą ofertę deserów można obejrzeć bezpośrednio w bufecie i zamówić u obsługi kelnerskiej.

Każdego dnia wprowadzamy nowości, dlatego zawsze warto zajrzeć do bufetu.

## Kawy i herbaty

espresso	7,-
espresso macchiato - espresso z mleczną pianką	8,-
espresso doppio - podwójne espresso	10,-
czarna kawa - czarna kawa z ekspresu	7,-
biała kawa - kawa z mlekiem	8,-
cappuccino - filiżanka kawy ze spienionym mlekiem	10,-
chai masala - tradycyjny indyjski napar herbaciany z aromatycznymi przyprawami	11,-
adrak chai - rozgrzewający i poprawiający trawienie napój imbirowy	10,-
zimowy rooibos - rozgrzewająca herbata z cytrusami	10,-
wybór herbat tulsi	10,-
wybór herbat	7,-

## Napoje chłodzące

mango lassi - koktajl z mango	12,-
bananowe lassi - koktajl z bananów	10,-
truskawkowe lassi - koktajl z truskawek	12,-
kokosowe mango lassi - wegańskie	14,-
kokosowe truskawkowe lassi - wegańskie	14,-
kokosowe bananowe lassi - wegańskie	14,-
gulab sharbat - lemoniada różana	10,-
nimbu pani - lemoniada cytrusowa	10,-
phal ka ras - świeżo wyciskane soki owocowe	12,-
woda mineralna	5,-
napoje gazowane	5,-
soki	5,-