

H11. Kaczka zielone curry po tajsku ( <i>Thai green curry duck</i> ) <i>Kawalki piersi kaczki, sos z zielonej pasty curry, tajskie przyprawy, mleko kokosowe, trawa cytrynowa</i>	35 zł
H12. Kaczka z cebulą ( <i>Duck with onion</i> ) <i>Marynowane kawalki piersi kaczki podane w ciemnym sosie z cebulką</i>	34 zł
H13. Kaczka z bazylią tajska ( <i>Duck with Thai basil</i> ) <i>Kawalki piersi kaczki podane w ciemnym sosie tajskim ze świeżą bazylią tajska, papryką i cebulką</i>	35 zł
H14. Kaczka z orzech. nerk. po tajsku ( <i>Thai duck with cashew nuts</i> ) <i>Kawalki piersi kaczki w ciemnym sosie z prażonymi orzechami nerkowca, świeżą papryką i cebulką</i>	37 zł
H15. Ryba żółte curry po tajsku ( <i>Thai yellow curry fish</i> ) <i>Kawalki ryby, sos z żółtej pasty curry, tajskie przyprawy, mleko kokosowe, trawa cytrynowa</i>	26 zł
H16. Krewetki czerwone curry po tajsku ( <i>Thai red curry prawns</i> ) <i>Krewetki black tiger (8 szt.), sos z czerwonej pasty curry, tajskie przyprawy, mleko kokosowe, trawa cytrynowa</i>	45 zł
H17. Krewetki zielone curry po tajsku ( <i>Thai green curry prawns</i> ) <i>Krewetki black tiger (8 szt.), sos z zielonej pasty curry, tajskie przyprawy, mleko kokosowe, trawa cytrynowa</i>	45 zł
H18. Krewetki z imbirem ( <i>Prawns with ginger</i> ) <i>Krewetki black tiger (8 szt.), tajskie przyprawy, świeży imbir</i>	45 zł
H19. Krewetki z bazylią tajska ( <i>Prawns with Thai basil</i> ) <i>Krewetki black tiger (8 szt.), tajskie przyprawy, świeża tajska bazyli</i>	45 zł

### Dodatki / Extras

I1. Ryż basmati	5 zł
I2. Surówka indyjska	5 zł
I3. Surówka indyjska z orzechami nerkowca	7 zł
I4. Aloo chat <i>salatka z ziemniaków po indyjsku</i>	14 zł
I5. Raita domowej produkcji jogurt z ogórkiem	5 zł
I6. Raita ananasowa	5 zł

### Tradycyjne placki / Traditional bread

J1. Roti <i>placek z mąki razowej</i>	5 zł
J2. Missi roti <i>placek z mąki soczewicowej</i>	7 zł
J3. Parantha <i>placek razowy z masłem</i>	7 zł
J4. Lachha parantha <i>placek podwójnie maślany</i>	9 zł
J5. Pudhina Parantha <i>placek razowy z miętem</i>	8 zł
J6. Naan <i>placek z mąki pszennej</i>	6 zł
J7. Butter naan <i>placek pszenny z masłem</i>	7 zł
J8. Moti naan <i>placek pszenny z sezamem</i>	7 zł
J9. Garlic naan <i>placek pszenny z czosnkiem</i>	8 zł
J10. Stuffed naan <i>placek pszenny nadziewany warzywami</i>	12 zł
J11. Onion naan <i>placek pszenny nadziewany cebulą</i>	10 zł
J12. Shahi naan <i>placek pszenny nadziewany indyjskim serem</i>	12 zł
J13. Peshwari naan <i>placek pszenny nadziewany bakaliami</i>	15 zł

### Koktajle / Lassi (300ml)

K1. Mango Lassi	10 zł
K2. Banana Lassi	10 zł
K3. Słodki Lassi ( <i>sweet</i> )	8 zł
K4. Słony Lassi ( <i>salt</i> )	8 zł
K5. Czosnkowy Lassi ( <i>garlic</i> )	8 zł

### Napoje

Coca-Cola, Sprite, Fanta (puszka 0,33l)	3 zł
Woda gazowana, niegazowana (but.0,33l)	3 zł
Soki pomarańcz, grejpfrut, porzeczką, jabłko, pomidor (but. 0,33l)	3 zł
Bombilla (but. 0,33l) <i>gazowany napój z herbaty mate</i>	6 zł

**Nowość dania wegańskie**

szczegóły na:

[www.indiaexpress.pl](http://www.indiaexpress.pl)

Najaromatyczniejsze, najdoskonalsze smaki India Express znane były dotąd tylko w Delhi, Kathmandu, i Bangkoku. Dlatego z wielką przyjemnością przedstawiamy Państwu najwykwintniejszą kuchnię Południowej Azji z dostawą do domu i biura. Wszystkie nasze potrawy przygotowywane są dla Państwa tuż przed wysłaniem kuriera, z najświeższych składników, oryginalnych importowanych przypraw, przez uznanych kucharzy z wieloletnim doświadczeniem rodem z Nepalu.

## India Express

znakomita restauracja w domu i biurze

Na Państwa życzenie możemy zorganizować catering wraz z obsługą kelnerską w dowolnym miejscu na terenie Warszawy.

Życzę Smacznego,



Prakash Tiwari

Szef Kuchni India Express w Warszawie

## Nasze Restauracje:

Centrum:

ul. Emilii Plater 9/11

tel.: 22 428 44 54

Mokotów:

ul. Etiudy Rewolucyjnej 9

tel.: 22 243 66 33

Restauracja w domu i biurze



Delhi - Kathmandu - Bangkoku - Warszawa

Restauracja indyjska, nepalska i tajska z dostawą gratis\*

tel. 22 428 44 54 (Centrum)

tel. 22 243 66 33 (Mokotów)

Codziennie od 11.00 do 22.00

Zamów online

[www.indiaexpress.pl](http://www.indiaexpress.pl)

\* w promieniu 3 km dostawa gratis, dalsze dostawy realizujemy po indywidualnym ustaleniu z klientem. Minimalna wartość zamówienia 30zł

## Zupy/ Soups

A1. Indyjska z kurczakiem ( <i>Indian with chicken</i> )	10 zł
A2. Tajska z kurczakiem ( <i>Thai with chicken</i> )	12 zł
A3. Indyjska z pieczarkami ( <i>Indian with mushroom</i> )	9 zł
A4. Tajska z pieczarkami ( <i>Thai with mushroom</i> )	10 zł
A5. Indyjska z warzywami ( <i>Indian with vegetables</i> )	9 zł
A6. Tajska z warzywami ( <i>Thai with vegetables</i> )	9 zł
A7. Tajska z krewetkami ( <i>Thai with prawns</i> )	21 zł
A8. Indyjska z kurczkiem i jajkiem ( <i>Indian with chicken &amp; egg</i> )	12 zł
A9. Indyjska ze słodkiej kukurydzy z warzywami ( <i>sweet corn with veg.</i> )	9 zł
A10. Indyjska ze słodkiej kukurydzy z kurczakiem ( <i>sweet corn &amp; chicken</i> )	12 zł

## Przystawki / Starters

B1. Kurczak pakora (chicken pakora) <i>Kawalki kurczaka panierowane w mące z soczewicy</i>	14 zł
B2. Warzywa pakora (vegetables pakora) <i>Mieszanka warzyw panierowanych w mące z soczewicy</i>	13 zł
B3. Paneer pakora <i>Kawalki indyjskiego sera panierowane w mące z soczewicy</i>	13 zł
B4. Krewetki pakora (prawns pakora) <i>Krewetki black tiger (6 szt.) panierowane w mące z soczewicy</i>	29 zł
B5. Pierczarki pakora (mushroom pakora) <i>Pieczarki panierowane w mące z soczewicy</i>	13 zł
B6. Samosa wegetariańska <i>Dwa kruche stożki nadziewane warzywami</i>	14 zł
B7. Papadams <i>Indyjska przekąska - chrupiące placki</i>	5 zł

## Dania z pieca tandoori / From tandoor oven

C1. Chicken Tandoori <i>Marynowana i pieczona połówka kurczaka z przyprawami</i>	24 zł
C2. Chicken afagani <i>Marynowana w zaprawie z orzechów nerkowca, pieczona połówka kurczaka</i>	25 zł
C3. Tangri kebab <i>tangri kebab</i> <i>Pieczone podudzie kurczaka (4szt.) marynowane w sosie z orzechów nerkowca</i>	23 zł
C4. Pieczarki tikka ( <i>mushroom tikka</i> ) <i>Marynowane w sosie jogurtowym pieczone pieczarki</i>	15 zł
C5. Bharwan papad <i>Chrupiące indyjskie placki papadam wypełnione warzywami (2szt.)</i>	19 zł
C6. Tandoori salad <i>Marynowane w sosie z orzechów nerkowca, kawalki pomidora, pieczarek, cebuli i jabłka</i>	22 zł
C7. Paneer tikka <i>Domowej produkcji ser indyjski i warzywa zapiekane w piecu tandoori</i>	22 zł
C8. Malai kebab <i>Kawalki piersi kurczaka pieczone w zaprawie z orzechów nerkowca</i>	25 zł
C9. Chicken tikka <i>Kawalki pieczonego kurczaka marynowane w sosie jogurtowym</i>	23 zł
C10. Garlic chicken tikka <i>Czosnkowe kawalki pieczonego kurczaka marynowane w sosie jogurtowym</i>	25 zł
C11. Krewetki tikka (prawns tikka) <i>Pieczone krewetki black tiger (8 szt.) marynowane w sosie jogurtowym</i>	41 zł
C12. Salmon tikka <i>Marynowane w sosie jogurtowym pieczone kawalki filetu łososia</i>	28 zł
C13. Mix Tandoori Plater <i>Malai kebab (2szt.), chicken tikka (2szt.), tangri kebab (2szt.), salmon tikka (2szt.), prawns tikka (3szt.)</i>	59 zł
C14. Kurczak tikka chaat (chicken tikka chaat) <i>Kurczak tikka, warzywa w ostrym mietowym sosie</i>	23 zł
C15. Mutton seekh kebab <i>Mielona jagnięcina wymieszana z egzotycznymi ziołami i przyprawami zapieczona w piecu tandoor i opruszona drobno pokrojonymi świeżymi warzywami</i>	26 zł

## Curry wegetariańskie/ Vegetarian curries

D1. Paneer khurchan <i>Indyjski ser paneer w gęstym maślano-pomidorowym sosie w stylu kadhai masala</i>	25 zł
D2. Paneer tikka lababdar <i>Indyjski ser paneer w stylu tikka podany w gęstym sosie orzechowo-kokosowym</i>	26 zł
D3. Bhutta saag wala <i>Młoda słodka kukurydza podana w delikatnym sosie czosnkowo-szpinakowym</i>	19 zł
D4. Palak paneer <i>Indyjski ser paneer podany w delikatnym sosie szpinakowym</i>	24 zł
D5. Methi malai paneer <i>Indyjski ser paneer podany w kremowym sosie przyprawionym liśćmi fenugreek</i>	27 zł
D6. Methi malai matar <i>Zielony groszek podany w kremowym sosie przyprawionym liśćmi fenugreek</i>	24 zł
D7. Paneer lababdar <i>Kawalki indyjskiego sera w gęstym sosie z orzechów nerkowca doprawionym wiórkami kokosowymi</i>	27 zł
D8. Makki matar mushroom <i>Mieszanka pieczarek, młodej kukurydzy i zielonego groszku perfekcyjnie doprawiona</i>	21 zł
D9. Chana Masala pindi <i>Gotowana ciecierzycza, ser paneer i wyjątkowa kombinacja indyjskich przypraw</i>	21 zł
D10. Navarattan Korma <i>Mieszanka warzyw, sera paneer i koktajl egzotycznych owoców w kremowym sosie</i>	27 zł
D11. Aloo brocoli matar <i>Ziemniaki, brokuły i zielony groszek doprawione indyjskimi przyprawami</i>	19 zł
D12. Aloo palak <i>Ziemniaki, szpinak, indyjskie przyprawy</i>	18 zł
D13. Aloo gobi paneer <i>Ziemniaki, kalafior, ser paneer, indyjskie przyprawy</i>	18 zł
D14. Matar paneer <i>Zielony groszek, ser paneer w maślanym sosie</i>	22 zł
D15. Wegetariańskie curry po nepalsku <i>Mieszanka warzyw i sera paneer podana w aromatycznym gęstym sosie</i>	26 zł
D16. Mushroom curry <i>Pieczarki gotowane w indyjskim curry</i>	19 zł
D17. Dal Makhani <i>Indyjska czarna soczewica przyrządzana w tradycyjnym stylu Bukha-Hara</i>	22 zł
D18. Shai paneer <i>Indyjski ser paneer w tradycyjnym śmietanowym sosie</i>	25 zł
D19. Kadhai paneer <i>Indyjski ser paneer, papryka, imbir, chilli w gęstym aromatycznym sosie</i>	25 zł
D20. Paneer Jalfrezi <i>Indyjski ser paneer w gęstym kremowym sosie z dużymi kawalkami cebuli, pomidora i papryki</i>	25 zł
D21. Fish Jalfrezi <i>Kawalki ryby podane w gęstym kremowym sosie z dużymi kawalkami cebuli, pomidora i papryki</i>	25 zł
D22. Paneer vindaloo <i>Kawalki indyjskiego sera podane w bardzo ostrym sosie</i>	25 zł
D23. Paneer madras <i>Kawalki indyjskiego sera podane w bardzo bardzo ostrym sosie</i>	26 zł

## Dania z zapiekanyym ryżem basmati / Biryani

E1. Chicken biryani + raita <i>zapiekany kurczak, podawany z indyjskim jogurtem</i>	21 zł
E2. Mutton biryani + raita <i>zapiekana jagnięcina podawana z indyjskim jogurtem</i>	25 zł
E3. Vege Biryani + raita <i>zapiekane warzywa, podawane z indyjskim jogurtem</i>	20 zł

## Ryż basmati w stylu Pulao

F1. Vege pulao <i>ryż zapiekany z warzywami</i>	15 zł
F2. Peas pulao <i>ryż gotowany z groszkiem</i>	15 zł
F3. Jeera rice <i>ryż z kminkiem</i>	10 zł
F4. Mutton pulao <i>ryż z jagnięciną</i>	21 zł
F5. Kashmiri pulao <i>ryż gotowany z bakaliami i owocami</i>	19 zł
F6. Paneer pulao <i>ryż gotowany z indyjskim serem paneer</i>	17 zł
F7. Mushroom pulao <i>ryż gotowany z pieczarkami</i>	14 zł

## Non vegetarian curries

G1. Butter chicken <i>Kawalki piersi kurczaka z pieca tandoori w sosie pomidorowo-śmietanowym</i>	27 zł
G2. Murgh khurchan <i>Kawalki kurczaka w aromatycznym pomidorowo-maślanym sosie doprawionym kadai masala</i>	27 zł
G3. Kadhai chicken <i>Kawalki piersi kurczaka, papryka, imbir, chilli w gęstym aromatycznym sosie</i>	27 zł

G4. Murg kali mirchi <i>Kawalki kurczaka w sosie z orzechów nerkowca doprawionym czarnym pieprzem</i>	31 zł
G5. Mutton sag <i>Kawalki jagnięciny w sosie szpinakowym</i>	32 zł
G6. Bhuna gohst masaledar <i>Jagnięcina gotowana w mieszance indyjskich przypraw podana w głębokim aromatycznym sosie</i>	33 zł
G7. Chicken methi <i>Kawalki piersi kurczaka podane w kremowym sosie doprawionym kozieradką</i>	32 zł
G8. Lamb methi <i>Kawalki jagnięciny podane w kremowym sosie doprawionym liśćmi fenugreek</i>	37 zł
G9. Chicken jalfrezi <i>Kawalki kurczaka w gęstym kremowym sosie z dużymi kawalkami cebuli, pomidora i papryki</i>	30 zł
G10. Chicken vindaloo ( <i>bardzo ostry</i> ) <i>Kawalki kurczaka w głębokim aromatycznym sosie, indyjskie przyprawy, bardzo dużo ostrego chilli</i>	28 zł
G11. Chicken madras ( <i>bardzo bardzo ostry</i> ) <i>Najostrzejszy kurczak w mieście!</i>	29 zł
G12. Chicken curry <i>Kawalki kurczaka w aromatycznym sosie z mieszanki oryginalnych indyjskich przypraw</i>	26 zł
G13. Chicken tikka butter masala <i>Kawalki kurczaka, cebula w paskach w aromatycznym pomidorowym sosie</i>	29 zł
G14. Chicken masala nepal <i>Kawalki piersi kurczaka podane w głębokim aromatycznym sosie masala</i>	30 zł
G15. Handi chicken <i>Kawalki kurczaka w sosie z orzechów nerkowca doprawionym nasionami kolendry i suszonego chilli</i>	32 zł
G16. Muglai chicken <i>Kawalki kurczaka w sosie z orzechow nerkowca</i>	31 zł
G17. Muglai mutton <i>Kawalki jagnięciny w sosie z orzechów nerkowca</i>	34 zł
G18. Handi mutton <i>Jagnięcina w sosie z orzechów nerkowca doprawionym nasionami kolendry i suszonego chilli</i>	34 zł
G19. Chicken Takatak <i>Kawalki kurczaka, mielona jagnięcina, papryka, cebula, pomidory w wyjątkowym indyjskim sosie</i>	33 zł
G20. Chicken Palak <i>Kawalki piersi kurczaka podane w głębokim aromatycznym sosie, indyjskie przyprawy, szpinak</i>	29 zł
G21. Prawns curry nepal <i>Krewetki w aromatycznym sosie z mieszanki oryginalnych indyjskich przypraw</i>	41 zł
G22. Mutton Takatak <i>Jagnięcina, mielony kurczak, papryka, cebula, pomidory w wyjątkowym indyjskim sosie</i>	35 zł
G23. Mutton masala po nepalsku <i>Kawalki jagnięciny podane w głębokim aromatycznym sosie masala po nepalsku</i>	32 zł
G24. Mutton vindaloo ( <i>bardzo ostry</i> ) <i>Kawalki jagnięciny w głębokim aromatycznym sosie, indyjskie przyprawy, dużo ostrego chilli</i>	31 zł
G25. Mutton madras ( <i>bardzo bardzo ostry</i> ) <i>Najostrzejsza jagnięcina w mieście</i>	32 zł
G26. Mutton palak <i>Kawalki jagnięciny podane w głębokim aromatycznym sosie, indyjskie przyprawy, szpinak</i>	31 zł
G27. Mutton kadhai <i>Kawalki jagnięciny, papryka, imbir, chilli w gęstym aromatycznym sosie</i>	31 zł

### Kuchnia tajska / Thai cuisine

H1. Warzywa żółte curry po tajsku ( <i>Thai yellow curry vegetables</i> ) <i>Warzywa, sos z żółtej pasty curry, tajskie przyprawy, mleko kokosowe, trawa cytrynowa</i>	24 zł
H2. Tofu czerwone curry po tajsku ( <i>Thai red curry tofu</i> ) <i>Smażone kawalki tofu , sos z czerwonej pasty curry, tajskie przyprawy, mleko kokosowe, trawa cytrynowa</i>	24 zł
H3. Tofu zielone curry po tajsku ( <i>Thai green curry tofu</i> ) <i>Smażone kawalki tofu, sos z zielonej pasty curry, tajskie przyprawy, mleko kokosowe, trawa cytrynowa</i>	24 zł
H4. Tofu z bazylią tajską ( <i>Tofu with Thai basil</i> ) <i>Smażone kawalki tofu podane w ciemnym sosie  tajskim ze świeżą bazylią tajską, papryką i cebulką</i>	27 zł
H5. Tofu z orzechami nerkowca po tajsku ( <i>Thai tofu with cashew nuts</i> ) <i>Tofu podane w ciemnym sosie  tajskim z prażonymi orzechami nerkowca, świeżą papryką i cebulką</i>	29 zł

H6. Kurczak czerwone curry po tajsku ( <i>Thai red curry chicken</i> ) <i>Kawalki piersi kurczaka , sos z czerwonej pasty curry, tajskie przyprawy, mleko kokosowe, trawa cytrynowa</i>	25 zł
H7. Kurczak zielone curry po tajsku ( <i>Thai green curry chicken</i> ) <i>Kawalki piersi kurczaka , sos z zielonej pasty curry, tajskie przyprawy, mleko kokosowe, trawa cytrynowa</i>	25 zł
H8. Kurczak z bazylią tajską ( <i>Chicken with Thai basil</i> ) <i>Kawalki piersi kurczaka podane w ciemnym sosie  tajskim ze świeżą bazylią tajską, papryką i cebulką</i>	29 zł
H9. Kurcz. z orzechami nerk. po tajsku ( <i>Thai chicken with cashew nuts</i> ) <i>Kawalki kurczaka podane w ciemnym sosie  tajskim z orzechami nerkowca, świeżą papryką i cebulką</i>	31 zł

H10. Kaczka czerwone curry po tajsku ( <i>Thai red curry duck</i> ) <i>Kawalki piersi kaczki, sos z czerwonej pasty curry, tajskie przyprawy, mleko kokosowe, trawa cytrynowa</i>	35 zł
--	-------