

RANI

KUCHNIA INDYJSKA



AZJA OD KUCHNI

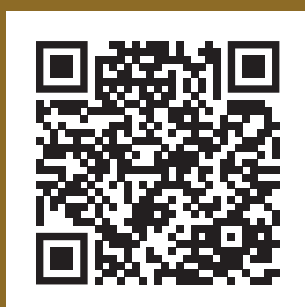
RANI

KUCHNIA INDYJSKA

Informacja o alergenach
dostępna u obsługi.

Dla stolików liczących 6 osób
i powyżej doliczamy serwis 10%

Odwiedź naszego Facebooka



www.azjaodkuchni.pl

ZUPY

SOUPS



1

DAL SHORBA 21 zł

Kojąca zupa z soczewicy doprawiona indyjskimi przyprawami, świeżym czosnkiem i kolendrą.

A comforting lentil soup infused with Indian spices, fresh garlic and coriander.



2

MIXED VEGETABLE SHORBA 23 zł

Lekki, aromatyczny bulion z mieszanką warzyw.

Light and flavorful broth with a medley of vegetables.



3

CORIANDER SOUP 26 zł
Shrimp 24 zł
Chicken

Aromatyczna zupa z krewetkami lub kurczakiem, wzbogacona świeżą kolendrą.

A fragrant soup with shrimp or chicken, enhanced with fresh coriander.



4

LAMB SHORBA 27 zł

Pożywny, intensywny bulion jagnięcy z rozgrzewającymi przyprawami i świeżą kolendrą.

Hearty and rich lamb broth infused with warming spices and fresh coriander.

PRZYSTAWKI

APPETIZERS



1

VEGETABLE SAMOSA 21 zł
2 szt. | 2 pcs

Chrupiące pierożki nadziewane pikantnymi ziemniakami i groszkiem.

Crispy pastry filled with spiced potatoes and peas.



2

ALOO TIKKI 26 zł
4 szt. | 4 pcs

Złociste kotleciki ziemniaczane przyprawione indyjskimi przyprawami.

Golden-fried potato patties seasoned with Indian spices.



3

ONION BHAJI 27 zł
6 szt. | 6 pcs

Chrupiące krążki cebulowe z aromatycznymi przyprawami.

Crispy onion fritters with aromatic spices.



4

VEGETABLE PAKORA 27 zł

Smażone, aromatyczne, warzywne kaski obtoczone w cieście z mąki gram.

Deep-fried vegetable fritters in a spiced gram flour batter.



5

PANEER PAKORA 32 zł

Smażone kawałki sera paneer obtoczone w przyprawach i mące z soczewicy.

Cottage cheese fritters coated in a crisp gentil flour and spices.



6

CHICKEN PAKORAS 32 zł

Smażone, soczyste kawałki kurczaka obtoczone w aromatycznym cieście.

Juicy chicken bites fried in a flavorful spiced batter.



7

CHICKEN LOLLIPOPS 32 zł
6 szt. | 6 pcs

Smażone, chrupiące „pałki” z kurczaka obtoczone w panierce z indyjskimi przyprawami.

Spicy, crispy chicken lollipops in Indian spices deep-fried.



8

PRAWN PAKORAS 44 zł

Smażone, soczyste krewetki obtoczone w chrupiącym cieście.

Succulent prawns fried in a crisp spiced batter.



9

FISH KOLIWADA 39 zł

Smażona, chrupiąca ryba w pikantnej marynacie.

Crispy fried fish in a tangy and spicy marinade.

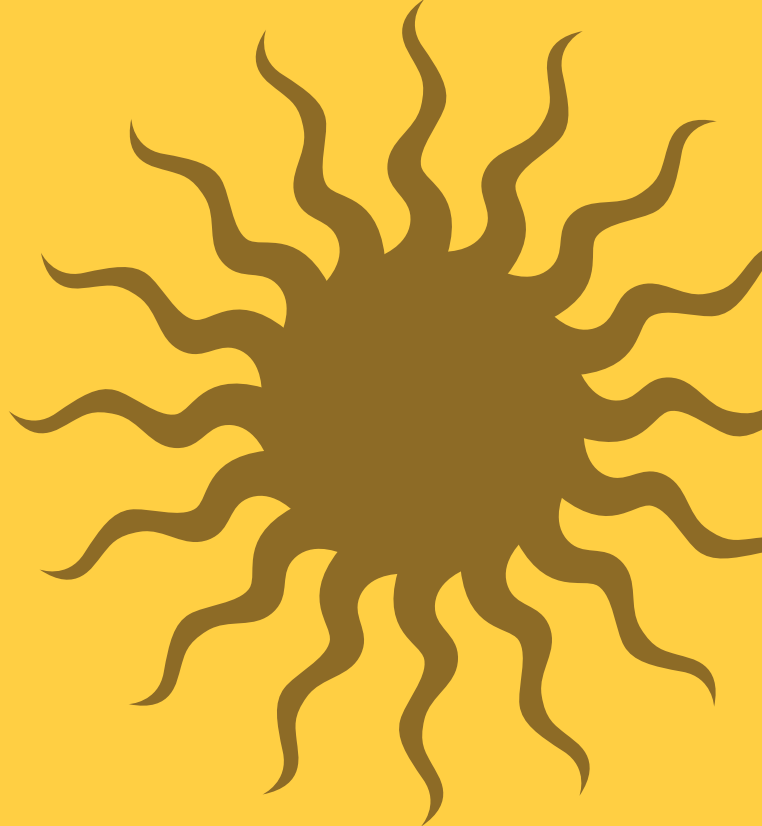


10

LAMB TAWA MASALA 46 zł

Delikatna jagnięcina intensywnie przyprawiona, smażona na gorącym półmisku.

Tender lamb sautéed with rich Indian spices on a hot platter.



SALATKI

SALADS



1

MIXED VEGETABLE SALAD 26 zł

Świeże warzywa ogrodowe z pikantnym dressingiem.
Fresh garden vegetables with a zesty dressing.



2

CHICKEN TIKKA SALAD 31 zł

Soczyste kawałki kurczaka tandoori podane na świeżej sałacie.
Juicy tandoori chicken tikka served on a bed of fresh greens.

Z PIECA TANDOOR

FROM THE TANDOOR



1

PANEER TIKKA 35 zł

Marynowane kawałki sera paneer pieczone w tradycyjnym piecu tandoor.
Marinated paneer cubes roasted in a traditional tandoor oven.



2

HARYALI PANEER TIKKA 35 zł

Ser paneer marynowany w aromatycznej paście z kolendry, mięty i przypraw.
Paneer marinated in a fragrant blend of coriander, mint, and spices.



3

ACHAARI PANEER TIKKA 35 zł

Pikantne kawałki paneera marynowane w tradycyjnych przyprawach kiszonych.
Spicy paneer chunks marinated in tangy pickling spices.



4

CHATPATA PANEER AND VEGETABLES 35 zł

Grillowany paneer i warzywa w pikantnej i aromatycznej marynacie.
Grilled paneer and vegetables marinated in bold, tangy spices.



5

TANDOORI CHICKEN WINGS 35 zł 6 szt. | 6 pcs

Soczyste skrzydełka kurczaka pieczone w tandoorze z aromatycznymi przyprawami.
Juicy chicken wings roasted in the tandoor with aromatic spices.



6

CHICKEN TIKKA 35 zł

Kawałki kurczaka marynowane w jogurcie i przyprawach, pieczone w tandoorze.
Chicken pieces marinated in yogurt and spices, roasted in the tandoor.



7

MALAI CHICKEN TIKKA 35 zł

Delikatne kawałki kurczaka marynowane w kremowym sosie śmietanowym z aromatycznymi przyprawami.
Tender chicken pieces marinated in a creamy, spiced malai sauce.



8

CHICKEN HARYALI 35 zł

Soczysty kurczak marynowany w aromatycznej paście z kolendry, mięty i przypraw.
Juicy chicken marinated in a vibrant blend of coriander, mint, and spices.



9

GARLIC CHICKEN TIKKA 35 zł

Kawałki kurczaka marynowane w czosnkowej marynacie, pieczone do perfekcji.
Chicken pieces marinated in a garlic-infused blend, roasted to perfection.



10

CHICKEN CHINGARI TIKKA 35 zł

Pikantne kawałki kurczaka marynowane w intensywnych przyprawach z nutą cytryny.
Spicy chicken tikka marinated in bold spices with a hint of lemon.



11

SALMON FISH TIKKA 45 zł

Filet z łososia marynowany w aromatycznych przyprawach i grillowany w tandoorze.
Salmon fillet marinated in fragrant spices and grilled in the tandoor.



12

TANDOORI PRAWNS 45 zł

Krewetki marynowane w aromatycznej mieszance przypraw i grillowane do perfekcji.
Prawns marinated in a fragrant spice blend and grilled to perfection.



13

LAMB SEEKH KEBAB 43 zł

Soczyste, mielone jagnięce kebaby przyprawione ziołami i grillowane na szpikulcach.
Juicy minced lamb kebabs seasoned with herbs and grilled on skewers.

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES



YELLOW DAL TADKA 36 zł

Tradycyjna indyjska soczewica doprawiona aromatycznymi przyprawami i prażonym czosnkiem.

Traditional Indian lentils tempered with aromatic spices and roasted garlic.



DAL MAKHNI 36 zł

Powoli gotowana czarna soczewica w pomidorowym sosie z masłem i śmietaną.

Slow-cooked black lentils with tomato, buttery, and creamy sauce.



MALAI KOFTA 40 zł

Delikatne kulki serowe w kremowym sosie z orzechami nerkowca.

Soft cottage cheese dumplings in a creamy cashew sauce.



NAVRATTAN VEGETABLE KORMA 39 zł

Mieszanka warzyw gotowanych w aksamitnym sosie z orzechami i przyprawami.

A medley of vegetables cooked in a silky, nut-based korma sauce.



PINDI CHANNA 39 zł

Ciecierzycza gotowana z intensywną mieszanką przypraw i odrobiną cytryny.

Chickpeas cooked with bold spices and a hint of tangy lemon.



VEGETABLE KALI MIRCH MALAI 44 zł

Warzywa duszone w aksamitnym, lekko pikantnym sosie śmietanowym z czarnym pieprzem.

Vegetables simmered in a velvety, mildly spiced black pepper cream sauce.



DILLIRAJ SAUCE WITH MIXED VEGETABLES AND PANEER 44 zł

Bogaty i aromatyczny sos miętowo-jogurtowy z warzywami i paneerem.

A rich and aromatic mint and yogurt flavorful sauce with vegetables and paneer.



VEGETABLE KOFTA CURRY 42 zł

Warzywne kulki gotowane w aromatycznym, lekko pikantnym sosie curry.

Vegetable dumplings cooked in a fragrant and mildly spiced curry sauce.



CHICKEN KOFTA CURRY 43 zł

Delikatne klopsiki z kurczaka duszone w tradycyjnym sosie curry.

Tender chicken meatballs simmered in a traditional curry sauce.



TIKKA MASALA

Paneer 41 zł

Chicken 43 zł

Fish 45 zł

Prawn 47 zł

Lamb 47 zł

Soczyste kawałki paneera, kurczaka, ryby, krewetek lub jagnięciny w kremowym, pomidorowym sosie z aromatycznymi przyprawami.

Succulent paneer, chicken, fish, prawns, or lamb in a creamy tomato-based sauce with aromatic spices.



BUTTER

Paneer 41 zł

Chicken 43 zł

Fish 45 zł

Delikatne kawałki paneera, kurczaka lub ryby w bogatym, maślanym, lekko słodkim sosie z nutą pomidorów.

Tender paneer, chicken, or fish in a rich, buttery, little sweet sauce with a hint of tomatoes.



PALAK

Paneer 41 zł

Chicken 43 zł

Fish 45 zł

Kawałki paneera, kurczaka lub ryby duszone w aksamitnym, aromatycznym sosie szpinakowym z przyprawami.

Paneer, chicken, or fish simmered in a smooth, fragrant spinach gravy with spices.



KORMA

Paneer 41 zł

Chicken 43 zł

Lamb 45 zł

Delikatne kawałki paneera, kurczaka lub jagnięciny w aromatycznym sosie na bazie orzechów nerkowca i śmietany.

Tender paneer, chicken, or lamb in a aromatic cashew and cream-based sauce.



KADAI

Paneer 41 zł

Chicken 43 zł

Fish 45 zł

Lamb 47 zł

Smażone kawałki paneera, kurczaka, ryby lub jagnięciny z papryką, cebulą i intensywną mieszanką przypraw w sosie curry.

Stir-fried paneer, chicken, fish, or lamb with bell peppers, onions, and bold spices in curry sauce



MADRAS

Chicken 43 zł

Lamb 47 zł

Pikantne curry z kurczaka lub jagnięciny, pełne głębokich smaków i nuty kokosa.

A spicy chicken or lamb curry with deep flavors and a hint of coconut.



VINDALOO

Chicken 43 zł

Lamb 47 zł

Intensywnie pikantne curry z kurczaka lub jagnięciny z ziemniakami i wyrazistymi przyprawami.

A fiery chicken or lamb curry with potatoes and robust spices.



17

CURRY

- Chicken 43 zł
- Fish 45 zł
- Prawn 47 zł
- Lamb 47 zł

Klasyczne curry z kurczaka, ryby, krewetek lub jagnięciny z bogatą mieszanką przypraw.

A classic curry with chicken, fish, prawns, or lamb, enriched with bold spices.



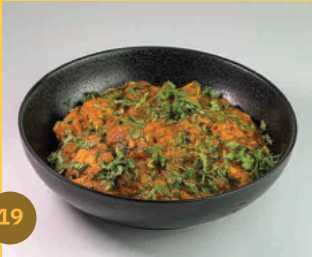
18

DAHIWALA

- Paneer 41 zł
- Chicken 43 zł
- Lamb 47 zł

Delikatne kawałki paneera, kurczaka lub jagnięciny w aksamitnym, jogurtowym sosie z przyprawami.

Tender paneer, chicken, or lamb in a velvety yogurt-based sauce with spices.



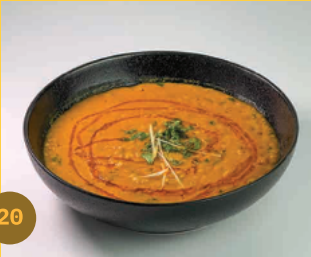
19

DHANIYA MASALA

- Chicken 43 zł
- Fish 45 zł
- Lamb 47 zł

Soczyste kawałki kurczaka, ryby lub jagnięciny w aromatycznym sosie z nasion kolendry i indyjskich przypraw.

Succulent chicken, fish, or lamb in a fragrant coriander seeds - spiced gravy.



20

ROGAN JOSH

- Vegetable 41 zł
- Chicken 43 zł
- Fish 45 zł
- Prawn 47 zł
- Lamb 47 zł

Aromatyczne curry z warzywami, kurczakiem, rybą, krewetkami lub jagnięciną, pełne intensywnych przypraw z regionu Kaszmir.

A fragrant curry with vegetables, chicken, fish, prawns, or lamb, infused with bold spices from region Kashmir.



21

DILLIRAJ

- Chicken 43 zł
- Fish 45 zł
- Lamb 47 zł

Aromatyczne curry z kurczakiem, rybą lub jagnięciną, pełne głębokich smaków przypraw i świeżej mięty.

Aromatic curry with chicken, fish, or lamb, infused with deep flavors and fresh mint.



22

CHICKEN KALI MIRCH MALAI

Pieczony, soczysty kurczak w kremowym sosie śmietanowym z intensywną nutą czarnego pieprzu.

Baked, juicy chicken in a creamy, black pepper-infused sauce.



23

RANI SPECIAL CHICKEN CHATTA

Specjalność szefa kuchni – wyjątkowe curry z kurczakiem i bogatą mieszanką przypraw oraz aromatycznym sosem.

A chef's special – exquisite chicken curry with a rich spice blend and aromatic gravy.



24

RANI SPECIAL LAMB MASALA

Kawałki jagnięcina w wykwintnym sosie curry z sekretną mieszanką przypraw.

Lamb dish in an exquisite curry sauce with a secret spice blend.

INDYJSKIE PIECZYWO INDIAN BREADS



1

NAAN

10 zł

Tradycyjny indyjski chleb z mąki pszennej, wypiekany w glinianym piecu tandoor.

Traditional Indian wheat flour bread baked in a clay tandoor oven.



2

BUTTER NAAN

12 zł

Miękki, puszysty naan posmarowany aromatycznym masłem.

Soft and fluffy naan brushed with fragrant butter.



3

GARLIC NAAN

14 zł

Klasyczny naan wzbogacony aromatycznym czosnkiem i świeżymi ziołami polany masłem klarowanym.

Classic naan infused with aromatic garlic, fresh herbs and clarified butter



4

KALONJI NAAN

14 zł

Delikatny naan posypany czarnuszką, nadającą mu wyjątkowy smak.

Soft naan sprinkled with nigella seeds for a distinctive flavor.



5

PUDINA NAAN

14 zł

Indyjski chleb naan z dodatkiem mięty dla orzeźwiającego aromatu.

Indian naan infused with fresh mint for a refreshing flavor.



6

DHANIYA-JEERA NAAN

14 zł

Naan wzbogacony o aromatyczne nasiona kolendry i kuminu.

Naan enhanced with fragrant coriander and cumin seeds.



7

KEEMA NAAN

26 zł

Nadziewany naan z pikantnym, soczystym mięsem mielonym.

Stuffed naan filled with flavorful, spiced minced meat.



8

TANDOORI ROTI

9 zł

Tradycyjna, pełnoziarnista indyjska roti wypiekana w piecu tandoor.

Traditional whole wheat Indian roti baked in a tandoor oven.



9

AALOO/ONION KULCHA

24 zł

Indyjski chleb nadziewany przyprawionymi ziemniakami lub aromatyczną cebulą.

Indian stuffed bread with spiced potatoes or flavorful onions.



10

LACCHA PARATHA

13 zł

Wielowarstwowa, chrupiąca i maślana indyjska paratha.

Flaky, layered, and buttery Indian paratha.



11

MIXED BREAD BASKET

30 zł

Zestaw mini naanów (Butter Naan, Garlic Naan, Roti, Laccha Paratha).

An assortment of mini naans (Butter Naan, Garlic Naan, Roti, Laccha Paratha).



RYŻ

RICE



STEAMED BASMATI RICE 10 zł

Delikatny, puszysty ryż basmati gotowany na parze, idealny dodatek do dań curry.

Light and fluffy steamed basmati rice, a perfect accompaniment to curries.



JEERA RICE 16 zł

Aromatyczny ryż basmati doprawiony prażonym kuminem, nadającym mu głęboki smak.

Fragrant basmati rice infused with toasted cumin seeds for a rich flavor.



PEAS PULAO 16 zł

Lekki i aromatyczny ryż basmati gotowany z soczystym zielonym groszkiem i delikatnymi przyprawami.

Light and flavorful basmati rice cooked with tender green peas and mild spices.



TRI-COLOUR PULAO 16 zł

Barwny ryż basmati z warzywami i delikatnymi przyprawami, inspirowany kolorami Indii.

Vibrant basmati rice with vegetables and mild spices, inspired by the colors of India.



ONION PULAO 16 zł

Aromatyczny ryż basmati gotowany z karmelizowaną cebulą i subtelną mieszanką przypraw.

Fragrant basmati rice cooked with caramelized onions and a subtle spice blend.



SIZZLERS

1

SIZZLER WITH:

Paneer

47 zł

Chicken

49 zł

Lamb

51 zł

Mixed meat (Chicken & Lamb)

51 zł

Paneer, kurczak, jagnięcina lub mieszanka mięs, podawane na gorącej patelni z aromatycznymi przyprawami i warzywami.

Paneer, chicken, lamb, or a mix of meats, served on a hot platter with aromatic spices and vegetables.

BIRYANI

1

BIRYANI WITH:

Vegetables

42 zł

Chicken

49 zł

Lamb

55 zł

Prawn

55 zł

Smażony, aromatyczny ryż basmati gotowany z wykwintnymi przyprawami, szafranem i wyborem warzyw, kurczaka, jagnięciny lub krewetek. Serwowany z Raita.

Fragrant basmati rice cooked with exquisite spices, saffron, and a choice of vegetables, chicken, lamb, or prawns. Served with Raita.

2

PAUDEL PULAO WITH:

Vegetables

43 zł

Chicken

50 zł

Lamb

56 zł

Prawn

56 zł

Delikatnie przyprawiony ryż basmati z cieciorką i subtelną mieszanką warzyw, kurczaka, jagnięciny lub krewetek.

Lightly spiced basmati rice with chickpeas and a delicate blend of vegetables, chicken, lamb, or prawns.

SIDE ORDERS

1

PAPPADUM

2 szt. | 2 pcs

6 zł

Chrupiące cienkie krążki z soczewicy, delikatnie przyprawione i pieczone lub smażone.

Crispy thin lentil wafers, lightly spiced and either roasted or fried.

2

MIXED VEG. RAITA

15 zł

Orzeźwiający jogurt z drobno posiekanymi warzywami i aromatycznymi przyprawami.

Refreshing yogurt with finely chopped vegetables and aromatic spices.

3

BOONDI RAITA

15 zł

Kremowy jogurt z chrupiącymi kuleczkami z ciecierzycy i delikatnymi przyprawami.

Creamy yogurt with crispy chickpea pearls and delicate spices.



True Taste Sp. z o.o.
Techniczna 2
20-151 Lublin, Polska
NIP: 946 267 80 37