



currycorner

RESTAURACJA INDYJSKA



Magiczny świat indyjskich smaków ożywa w Curry Corner

Mistrzowsko przygotowane potrawy, tworzone z pasją przez naszych kucharzy, łączą tradycyjne receptury z najwyższej jakości, świeżymi składnikami i autentycznymi, indyjskimi przyprawami. Każde danie to aromatyczna podróż pełna kolorów i zapachów Dalekiego Kraju, która na długo pozostanie w pamięci.



WAWER

ul. Patriotów 309A
04-767 Warszawa



fb.com/CurryCornerWawer

Polub nas na Facebook!

GROCHÓW

ul. Wspólna Droga 15A
04-353 Warszawa



fb.com/CurryCornerGrochow

Polub nas na Facebook!

WESOŁA

ul. Trakt Brzeski 29
05-077 Warszawa



fb.com/RestauracjaCurryCorner

Polub nas na Facebook!



www.currycorner.pl

Zupy



Soups



1. VEGETABLE SOUP

Zupa warzywna
Vegetable soup

18 zł



2. DAL SOUP

Zupa z soczewicy z mieszanką warzyw
Lentil soup with vegetables

20 zł



3. TOMATO SOUP

Zupa ze świeżych pomidorów z przyprawami indyjskimi
Tomato soup with indian spices

20 zł



4. HOT AND SOUR SOUP 🌶️

Ostro-kwaśna zupa z chilli z warzywami/kurczakiem/krewetkami
Hot and sour chilli soup with vegetables or chicken or prawns

WARZYWA | KURCZAK | KREWETKI
21 zł | 22 zł | 26 zł



5. SPINACH WITH MUSHROOM SOUP

Zupa szpinakowa z grzybami
Spinach soup with mushrooms

20 zł



6. CHICKEN SOUP

Zupa z kurczaka po indyjsku
Indian chicken soup

22 zł



7. MUTTON SOUP

Zupa z baraniną po indyjsku
Indian lamb soup

24 zł



8. PRAWN SOUP

Zupa z krewetkami po indyjsku
Indian prawn soup

26 zł

Salatki



Salads



9. PANEER TIKKA SALAD 🍷

Grillowany biały ser indyjski ze świeżymi warzywami
Grilled indian white cheese with fresh vegetables

25 zł



10. CHICKEN TIKKA SALAD 🍷

Grillowany kurczak ze świeżymi warzywami
Grilled chicken with fresh vegetables

27 zł



11. KABULI CHAT

Ciecierzycza z pomidorami i cebulą w cytrynowym dressingu
Chickpeas with tomatoes and onion with lemon dressing

25 zł



12. BRINJOL AND CHEESE SALAD

Smażony bakłażan i biały ser
Fried eggplant and cottage cheese

20 zł



13. GREEN SALAD

Salatka ze świeżych warzyw
Fresh green vegetables salad


















18 zł



Przystawki



Appetizers

- | | | |
|---|---|---|
|  | 14. SAMOSA
Krucze pierożki nadziewane do wyboru: ziemniakami z groszkiem / kurczakiem / jagnięciną
Crispy fried dumplings with potatoes with green peas / chicken / lamb | ZIEMNIAKI Z GROSZKIEM KURCZAK JAGNIĘCINA
21 zł 28 zł 29 zł |
|  | 15. PAKORA
Do wyboru smażony i panierowany: paneer / warzywa / kurczak / krewetki
Fried battered indian paneer / mix veg / chicken / prawns | WARZYWA PANEER KURCZAK KREWETKI
22 zł 24 zł 25 zł 30 zł |
|  | 16. HARABHARA KEBAB
Smażone kotleczki warzywne z indyjskimi przyprawami
Fried vegetable cutlets with indian spices | 26 zł |
|  | 17. BREAD PAKORA
Smażony, panierowany chleb nadziewany ziemniakami
Fried battered indian bread stuffed with potatoes | 20 zł |
|  | 18. ONION BHAJIA
Panierowane i smażone krążki cebulowe
Battered deep fried onion rings | 22 zł |
|  | 19. CHAT PATTI PANEER 🌶️
Smażony, indyjski biały ser w przyprawie chat masala
Fried indian white cheese with chat masala spices | 27 zł |
|  | 20. PANEER TIKKA 🔥
Kawałki indyjskiego białego sera marynowane w jogurcie z cebulą, papryką i indyjskimi przyprawami, grillowane w piecu Tandoor
Grilled indian white cheese pieces marinated in yoghurt with onion, pepper and indian spices from Tandoor clay oven | 27 zł |
|  | 21. CHICKEN TIKKA 🔥
Kawałki kurczaka marynowane w jogurcie i indyjskich przyprawach, grillowane w piecu Tandoor
Grilled chicken pieces marinated in yoghurt and indian spices from Tandoor clay oven | 28 zł |
|  | 22. GARLIC CHICKEN TIKKA 🔥
Kawałki kurczaka marynowane w jogurcie, czosnku i indyjskich przyprawach, grillowane w piecu Tandoor
Grilled indian white cheese pieces marinated in yoghurt, garlic and indian spices from Tandoor clay oven | 28 zł |
|  | 23. MURGH MALAI KEBAB 🍷 🍷
Kawałki kurczaka marynowane w śmietanie i indyjskich przyprawach, grillowane w piecu Tandoor
Grilled chicken pieces marinated in sour cream and indian spices from Tandoor clay oven | 28 zł |
|  | 24. CHICKEN HARIYALI TIKKA 🔥
Kawałki kurczaka marynowane w świeżych ziołach, grillowane w piecu Tandoor
Grilled chicken pieces marinated in fresh herbs from Tandoor clay oven | 28 zł |
|  | 25. TANDOORI CHICKEN 🌶️ 🔥
Udka i piersi marynowane w jogurcie i indyjskich przyprawach, grillowane w piecu Tandoor
Grilled chicken thighs and stripes marinated in yoghurt and indian spices from Tandoor clay oven | 35 zł |
|  | 26. CHICKEN LOLIPOP 🔥
Skrzydółka kurczaka panierowane w indyjskich przyprawach
Chicken wings battered in indian spices | 35 zł |
|  | 27. TANDOORI PRAWNS 🌶️ 🔥
Krewetki z cebulą, papryką i zielonym chilli z pieca Tandoor
Chicken, fish or prawns with onion, pepper and green chilli from Tandoor clay oven | 43 zł |
|  | 28. FISH TIKKA 🔥
Ryba marynowana w jogurcie i indyjskich przyprawach, grillowana w piecu Tandoor
Grilled fish marinated in yoghurt and indian spices from Tandoor clay oven | 30 zł |
|  | 29. CHILLI CHICKEN FISH PRAWNS 🌶️ 🌶️
Smażony z zielonym chilli, cebulą i papryką: kurczak / ryba / krewetki
Fried with green chilli, onion and peppers: chicken / fish / prawns | KURCZAK RYBA KREWETKI
32 zł 36 zł 40 zł |
|  | 30. CURRY CORNER VEG PLATTER 🔥
Talerz wegetariańskich przekąsek z pieca Tandoor
Platter of vegetarian appetizers from Tandoor clay oven | 40 zł |
|  | 31. CURRY CORNER NON-VEG PLATTER 🔥
Talerz mięsnych przekąsek z pieca Tandoor
Platter of meat appetizers from Tandoor clay oven | 52 zł |



Dania wegetariańskie



Vegetarian dishes

- | | | |
|---|--|-----------------------------------|
|  | 32. DAL MAKHNI 😊
Czarna fasola gotowana z masłem i pomidorami
Black peas cooked with tomato and butter | 32 zł |
|  | 33. DAL TADKA
Żółta i czerwona soczewica gotowane z indyjskimi przyprawami
Yellow and red lentils cooked with indian spices | 32 zł |
|  | 34. PALAK PANEER
Kawałki białego indyjskiego sera gotowane ze szpinakiem i indyjskimi przyprawami
Indian white cheese pieces cooked with spinach and indian spices | 35 zł |
|  | 35. PANEER TIKKA BUTTER MASALA 🌶️
Kawałki białego indyjskiego grillowanego sera gotowane w masle, pomidorach i indyjskich przyprawach
Grilled indian white cheese pieces cooked with butter, tomatoes and indian spices | 35 zł |
|  | 36. METHI PANEER
Kawałki białego indyjskiego sera gotowane w sosie z kozieradki
Indian white cheese pieces cooked in fenugreek sauce | 35 zł |
|  | 37. KADAI PANEER 🌶️
Kawałki białego indyjskiego sera gotowane z pomidorami, cebulą i papryką
Indian white cheese pieces cooked with tomatoes, onion and pepper | 35 zł |
|  | 38. BALTI PANEER 🌶️🌶️
Kawałki białego indyjskiego sera gotowane w sosie pomidorowo-paprykowym
Indian white cheese pieces cooked in tomato and pepper sauce | 36 zł |
|  | 39. GARLIC PANEER
Kawałki białego indyjskiego sera gotowane w sosie czosnkowym
Indian white cheese pieces cooked in garlic sauce | 35 zł |
|  | 40. PANEER MAKHNI 😊
Kawałki białego indyjskiego sera w sosie pomidorowo-maślanym
Indian white cheese pieces in tomato and butter sauce | 35 zł |
|  | 41. MADRAS VEG PANEER 🌶️🌶️🌶️
Kawałki warzyw lub białego indyjskiego sera gotowane z papryką, cebulą i ostrym zielonym chilli
Vegetables/Indian white cheese pieces cooked with pepper, onion and spicy green chilli | WARZYWA PANEER
33 zł 35 zł |
|  | 42. KORMA VEG PANEER 😊
Kawałki warzyw lub białego indyjskiego sera gotowane w sosie śmietanowym z orzechami nerkowca
Vegetables/ indian white cheese pieces cooked in heavy cream with cashews nuts | WARZYWA PANEER
34 zł 35 zł |
|  | 43. VEGETABLE CURRY
Kawałki warzyw w sosie curry
Vegetable pieces in curry sauce | 33 zł |
|  | 44. CHANA MASALA
Cieciora z ziemniakami gotowane z indyjskimi przyprawami w sosie pomidorowym
Chickpeas and potatoes with indian spices cooked in tomato sauce | 32 zł |
|  | 45. ALOO BHINDI
Ziemniaki i okra gotowane w indyjskich przyprawach z wiórkami kokosowymi
Tomatoes and okra cooked with indian spices and coconut shrim | 33 zł |
|  | 46. BHINDI DO PYAZA
Okra gotowana w indyjskich przyprawach w sosie cebulowym
Okra cooked with indian spices in onion sauce | 34 zł |
|  | 47. ALOO GOBI
Ziemniaki z kalaflorem gotowane w indyjskich przyprawach
Potatoes and cauliflower cooked with indian spices | 32 zł |
|  | 48. ALOO MASALA
Ziemniaki gotowane w indyjskich przyprawach w sosie pomidorowym
Potatoes cooked with indian spices in tomato sauce | 32 zł |



Dania wegetariańskie



Vegetarian dishes



49. DAHIWALA BAINGAN

Kawałki bakłażana w sosie jogurtowo - kokosowym
Eggplant pieces in yoghurt and coconut sauce

33 zł



50. BAINGAN KA BHARTA

Grillowany bakłażan gotowany w sosie pomidorowo - cebulowym
Grilled eggplant cooked in tomato and onion sauce

35 zł

Dania mięsne



Meat dishes



51. BUTTER CHICKEN 😊

Kawałki kurczaka w sosie pomidorowo - maślanym
Chicken pieces in tomato and butter sauce

37 zł



52. KORMA CHICKEN | MUTTON 😊

Kawałki kurczaka lub jagnięciny w sosie śmietanowym z orzechami nerkowca
Chicken/Lamb pieces in heavy cream sauce with cashews nuts

KURCZAK | JAGNIĘCINA
39 zł | 45 zł



53. MANGO CHICKEN 😊

Kawałki kurczaka w sosie z mango
Chicken pieces in mango sauce

37 zł



54. METHI CHICKEN

Kawałki kurczaka w sosie curry z liśćmi kozieradki
Chicken pieces in curry sauce with fenugreek leaf

36 zł



55. GINGER CHICKEN | MUTTON 🌶️

Kawałki kurczaka lub jagnięciny gotowane z imbirem, cebulą i papryką w sosie cebulowo-imbrowym
Chicken/Lamb pieces cooked with ginger, onion and pepper in onion and ginger sauce

KURCZAK | JAGNIĘCINA
38 zł | 45 zł



56. CHICKEN TIKKA MASALA 🌶️

Kawałki grillowanego kurczaka gotowane w sosie cebulowo-pomidorowym
Grilled chicken pieces cooked in onion and tomato sauce

37 zł



57. CHICKEN JALFREJI 🌶️

Kawałki kurczaka gotowane z warzywami w sosie curry
Chicken pieces cooked with vegetables in curry sauce

37 zł



58. CHICKEN DO PIYAZA

Kawałki kurczaka gotowane w sosie cebulowo - orzechowym
Chicken pieces cooked in onion and cashews nuts sauce

40 zł



59. CHICKEN HYDERABADI 🌶️🌶️

Kawałki kurczaka gotowane w świeżych ziołach
Chicken pieces cooked with fresh herbs

40 zł



60. PALAK CHICKEN | MUTTON

Kawałki kurczaka lub jagnięciny gotowane w szpinakowym sosie curry
Chicken/Lamb pieces cooked in spinach curry sauce

KURCZAK | JAGNIĘCINA
37 zł | 45 zł



61. KADAI CHICKEN | MUTTON 🌶️

Kawałki kurczaka lub jagnięciny gotowane z warzywami w sosie curry
Chicken/Lamb pieces cooked with vegetables in curry sauce

KURCZAK | JAGNIĘCINA
38 zł | 46 zł



62. BALTI CHICKEN | MUTTON 🌶️🌶️

Kawałki kurczaka lub jagnięciny gotowane w sosie pomidorowo-paprykowym
Chicken/Lamb pieces cooked in tomato and pepper sauce

KURCZAK | JAGNIĘCINA
40 zł | 45 zł



Dania mięsne



Meat dishes

- | | | |
|---|--|---|
|  | 63. ACHARI CHICKEN
Kawałki kurczaka gotowane w sosie jogurtowym z dodatkiem indyjskich przypraw do pikli
Chicken pieces cooked in yoghurt sauce with indian pickling spices | 36 zł |
|  | 64. MADRAS CHICKEN MUTTON 🌶️🌶️
Kawałki kurczaka lub jagnięciny gotowane z papryką, cebulą i ostrym zielonym chilli
Chicken/Lamb pieces cooked with pepper, onion and spicy green chilli | KURCZAK JAGNIĘCINA
38 zł 45 zł |
|  | 65. VINDALOO CHICKEN MUTTON 🌶️🌶️🌶️
Kawałki kurczaka lub jagnięciny gotowane w ostro-kwaśnym sosie
Chicken/Lamb pieces cooked in hot and sour sauce | KURCZAK JAGNIĘCINA
38 zł 45 zł |
|  | 66. DAL GOSHT 🌶️🌶️
Jagnięcina gotowana z soczewicą w sosie pomidorowym
Lamb cooked with lentils in tomato sauce | 45 zł |
|  | 67. BHUNA GOSHT 🌶️🌶️
Jagnięcina gotowana z cebulą i indyjskimi przyprawami w sosie pomidorowym
Lamb pieces cooked with onion and indian spices in tomato sauce | 45 zł |
|  | 68. CHICKEN MUTTON CURRY
Kawałki kurczaka lub jagnięciny w sosie curry
Chicken/Lamb pieces in curry sauce | KURCZAK JAGNIĘCINA
37 zł 45 zł |
|  | 69. MUTTON ROGAN JOSH 🌶️
Kawałki jagnięciny gotowane w sosie pomidorowo-cebulowym z indyjskimi przyprawami
Lamb pieces cooked in tomato and onion sauce with indian spices | 45 zł |
|  | 70. MUTTON LAL MASSALA 🌶️🌶️
Kawałki jagnięciny gotowane w czerwonym sosie curry
Lamb pieces cooked in red curry sauce | 45 zł |



Seafood dishes

Ryby i owoce morza

- | | | |
|---|--|--------------|
|  | 71. FISH CURRY
Kawałki ryby w sosie curry
Fish pieces cooked in curry sauce | 35 zł |
|  | 72. LASOONI MACCHI 🌶️🌶️
Kawałki ryby gotowane w ostrym sosie o smaku czosnku
Fish pieces cooked in spicy garlic sauce | 37 zł |
|  | 73. KADAI FISH 🌶️
Ryba gotowana z warzywami w sosie curry
Fish cooked with vegetables in curry sauce | 36 zł |
|  | 74. PRAWN CURRY
Krewetki w sosie cebulowo-kokosowym
Prawns cooked in onion and coconut sauce | 45 zł |
|  | 75. PRAWN JALFREJI 🌶️
Krewetki gotowane z warzywami w sosie curry
Prawns cooked with vegetables in curry sauce | 45 zł |
|  | 76. PRAWN CHILI GARLIC MASALA 🌶️🌶️🌶️
Krewetki gotowane z czosnkiem i chilli
Prawns cooked with garlic and chilli | 45 zł |



Indian Sizzler



Indian Sizzler



77. VEGETABLE SIZZLER 🌶️

Warzywa i indyjski biały ser w ostrym sosie, serwowane na gorącym półmisku
Indian white cheese in spicy gravy, served on a sizzling platter

42 zł



78. CHICKEN SIZZLER 🌶️

Kawałki kurczaka w ostrym sosie, serwowane na gorącym półmisku
Chicken pieces in spicy gravy, served on a sizzling platter

45 zł



79. MUTTON SIZZLER 🌶️

Kawałki jagnięciny w ostrym sosie, serwowane na gorącym półmisku
Lamb pieces in spicy gravy, served on a sizzling platter

50 zł



80. PRAWN SIZZLER 🌶️

Krewetki marynowane w jogurcie i obtaczane w mące z soczewicy w sosie z nerkowców, serwowane na gorącym półmisku
Prawns marinated in yoghurt and battered in lentil flour in cashew nuts sauce, served on a sizzling platter

52 zł

Ryż i dania z ryżu



Rice dishes



81. RICE

Gotowany ryż basmati
Plain basmati rice

13 zł



82. SAFRON PULAV

Ryż barwiony szafranem
Basmati rice colored with saffron

16 zł



83. METHI PULAV

Ryż basmati smażony z liśćmi kozieradki
Basmati rice fried with fenugreek leafs

17 zł



84. MATAR PULAV

Ryż basmati smażony z groszkiem
Basmati rice fried with peas

16 zł



85. KASHMIRI PULAV 😊

Ryż basmati smażony ze świeżymi owocami
Basmati rice fried with fresh fruits

20 zł



86. JEERA RICE

Gotowany ryż basmati smażony w kminie indyjskim
Basmati rice fried with indian cumin

14 zł



87. LEMON RICE

Ryż basmati gotowany z cytryną i kurkumą
Basmati rice cooked with lemon and turmeric

15 zł



88. VEGETABLE BIRYANI 🌶️

Ryż basmati gotowany z warzywami w przyprawach indyjskich, podawany z jogurtem
Basmati rice with vegetables cooked with indian spices, served with yoghurt

34 zł



89. CHICKEN BIRYANI 🌶️

Ryż basmati gotowany z kawałkami kurczaka z przyprawami indyjskimi, podawany z jogurtem
Basmati rice with chicken pieces cooked with indian spices, served with yoghurt

37 zł



90. MUTTON BIRYANI 🌶️

Ryż basmati gotowany z kawałkami jagnięciny z przyprawami indyjskimi, podawany z jogurtem
Basmati rice with lamb pieces cooked with indian spices, served with yoghurt

45 zł



91. PRAWN BIRYANI 🌶️

Ryż basmati gotowany z krewetkami z przyprawami indyjskimi, podawany z jogurtem
Basmati rice with prawns cooked with indian spices, served with yoghurt

42 zł



Chlebki z pieca Tandoor







Indian breads

- BEZ DODATKÓW | MASŁO | KOZIERADKA | CZOSNEK**
11 zł | 12 zł | 12 zł | 12 zł
- | | | |
|---|---|-------|
|  | 92. ROTI PLAIN BUTTER METHI GARLIC 🍷 | |
| | Indyjski chleb Indyjski chleb z masłem z kozieradką z czosnkiem, z żytniej mąki pieczony w piecu Tandoor
Fresh baked indian bread indian bread with butter with fenugreek leaves with garlic, from rye flour, from Tandoor clay oven | |
|  | 93. PLAIN NAAN 🍷 | 13 zł |
| | Pszenny indyjski chleb pieczony w piecu Tandoor
Fresh baked indian bread, from wheat flour from Tandoor clay oven | |
|  | 94. BUTTER NAAN 🍷 | 15 zł |
| | Pszenny indyjski chleb z masłem pieczony w piecu Tandoor
Fresh baked indian bread with butter, from wheat flour from Tandoor clay oven | |
|  | 95. GARLIC NAAN 🍷 | 15 zł |
| | Pszenny indyjski chleb z czosnkiem, pieczony w piecu Tandoor
Fresh baked indian bread with garlic, from wheat flour from Tandoor clay oven | |
|  | 96. MOTI NAAN 🍷 | 13 zł |
| | Pszenny indyjski chleb z czarnuszką, pieczony w piecu Tandoor
Fresh baked indian bread with black seeds, from wheat flour from Tandoor clay oven | |
|  | 97. LACHHA PARATHA 🍷 | 14 zł |
| | Pszenny wielowarstwowy indyjski chlebek
Multi-layered indian bread from wheat flour | |
|  | 98. ALOO PARATHA 🍷 | 16 zł |
| | Pszenny indyjski chleb nadziewany ziemniakami i przyprawami, pieczony w piecu Tandoor
Fresh baked indian bread stuffed with potatoes and spices, from wheat flour from Tandoor clay oven | |
|  | 99. CHICKEN KEEMA NAAN 🍷 | 17 zł |
| | Pszenny indyjski chleb nadziewany mielonym mięsem kurczaka, pieczony w piecu Tandoor
Fresh baked indian bread stuffed with minced chicken, from wheat flour from Tandoor clay oven | |
|  | 100. KEEMA NAAN 🍷 | 19 zł |
| | Pszenny indyjski chleb nadziewany małymi mielonymi kawałkami jagnięciny i przyprawami, pieczony w piecu Tandoor
Fresh baked indian bread stuffed with lamb pieces and spices, from wheat flour from Tandoor clay oven | |
|  | 101. PANEER NAAN 🍷 😊 | 18 zł |
| | Pszenny indyjski chleb nadziewany indyjskim serem i przyprawami, pieczony w piecu Tandoor
Fresh baked indian bread stuffed with indian white cheese and spices, from wheat flour | |
|  | 102. KASHMIRI NAAN 🍷 😊 | 20 zł |
| | Pszenny indyjski chleb nadziewany indyjskim białym serem i świeżymi owocami, pieczony w piecu Tandoor
Fresh baked indian bread stuffed with indian white cheese and fresh fruits, from wheat flour from Tandoor clay oven | |

Dodatki



Additives

- | | | |
|---|--|-------|
|  | 103. ROASTED PAPAD | 6 zł |
| | Placki z soczewicy z pieca Tandoor
Crispy lentil wafers from Tandoor oven | |
|  | 104. MASALA PAPAD | 13 zł |
| | Placki z soczewicy z pieca Tandoor z sałatką z pomidorów, kolendry, ogórka i czerwonej cebuli
Crispy lentil wafers from Tandoor oven with salad from tomatoes, corriander, cucumber and red onion | |
|  | 105. PLAIN CURD | 10 zł |
| | Jogurt
Yoghurt | |
|  | 106. RAITA | 12 zł |
| | Jogurt z indyjskimi przyprawami oraz ogórkiem pomidorem cebulą
Yoghurt with indian spices and with cucumber tomato onion | |



Desery



Indian Desserts



107. GULAB JAMUN

Smażone kulki mleczone w słodkim syropie
Fried milk pastry soaked in syrup

13 zł



108. KUL (MANGO, BADAN)

Lody o smaku mango i migdałów
Mango ice creams with almonds

12 zł



Indyjskie zimne napoje

Indian Cold Drinks



Indyjskie gorące napoje

Indian Hot Drinks



109. MASALA CHAI

Herbata z mlekiem i indyjskimi przyprawami
Indian tea with milk and indian spices

10 zł



110. MASALA COFFEE

Kawa z mlekiem i indyjskimi przyprawami
Indian coffee with milk and spices

10 zł



111. MANGO LASSI

Indyjski napój jogurtowy z mango 0.3 l
Indian yoghurt drink with mango

16 zł



112. SWEET | SALTY LASSI

Indyjski napój jogurtowy słodki lub słony 0.3 l
Indian yoghurt drink sweet or salty

13 zł



113. GINGER LEMON DRINK

Napój cytrynowo-imbirowy 0.3 l
Lemon and ginger drink

12 zł



114. MANGO JUICE

Napój z mango 0.3 l
Mango juice

12 zł



115. LYCHEE JUICE

Napój z liczi 0.3 l
Lychee juice

12 zł



116. GUAVA JUICE

Napój z guawy 0.3 l
Guava juice

12 zł

Zimne napoje

Soft cold drinks

117. APPLE JUICE

Sok jabłkowy 0.3 l

10 zł

118. ORANGE JUICE

Sok pomarańczowy 0.3 l

10 zł

119. PEPSI

9 zł | 11 zł

120. PEPSI LIGHT

9 zł | 11 zł

121. MIRINDA

9 zł | 11 zł

122. 7UP

9 zł

123. LIPTON GREEN ICE TEA

11 zł

124. WODA

Niegazowana lub gazowana
Still or sparkling water

7 zł | 10 zł



Alkohole

Alcohol

125. PIWO KINGFISHER	0.33	12 zł
126. PIWO COBRA	0.33	12 zł
127. PIWO NAMYSŁÓW	0.5	13 zł
128. PIWO ŻYWIEC BUTELKA	0.5	13 zł
129. ŻYWIEC LANE	0.3 0.5	10 13 zł
130. BAWARIA 0%	0.33	11 zł
131. ŻYWIEC 0%	0.5	11 zł
132. WINO BIAŁE/CZERWONE PÓŁWYTRAWNE	KIELISZEK BUETLKA	16 50 zł
133. WINO BIAŁE/CZERWONE WYTRAWNE		18 60 zł

