

🌀 **Qurcze & Curry** 🌀

---

## **SALATKI**

### SALADS

---

#### **Mix Vegetable Salad**

Salatka ze świeżych krojonych warzyw / Fresh vegetable salad

**16.00** PLN

#### **Chicken Tikka Masala Salad**

Salatka z kurczakiem marynowanym w sosie tikka masala / Salad with chicken tikka masala

**22.00** PLN

#### **Mix Vegetable Salad**

Salatka z Krewetkami Królewskimi marynowanymi w chilli i czosnku/ Chilli and garlic prawns salad

**25.00** PLN

---

## **ZUPY**

### SOUPS

---

#### **Daal Soup**

Zupa z soczewicy / Lentils soup

**12.00** PLN

#### **Spicy Chicken Soup**

Bulion drobiowy na ostro z ryżem /

**9.00** PLN

## WEGETARIAŃSKIE PRZYSTAWKI

## VEG. STARTERS

**Veg. Samosa****12.00** PLN

Własnoręcznie robione kruche pierożki nadziewane ziemniakami i groszkiem (2 szt.) / Homemade crispy puffs stuffed with spicy potatoes and peas (2 pcs.)

**Onion Bhaji****12.00** PLN

Smażone kawałki cebuli w panierce z maki cieciorkowej / Onion slices battered in gram flour & deep fried

**Mix Veg. Pakora****12.00** PLN

Wybór smażonych warzyw panierowanych w mace cieciorkowej / Assorted vegetables battered In gram flour & deep fried

🌀 **Qurcze & Curry** 🌀

---

**MIĘSNE PRZYSTAWKI**  
NON VEG. STARTERS

---

- Meat Samosa** **14.00** PLN  
Własnoręcznie wyrabiane kruche pierożki nadziewane wieprzowina (2 szt.)  
/ Homemade crispy puffs stuffed with spicy pork (2 pcs.)
- Chicken Tandoori** **18.00** PLN  
Pieczone udko z kurczaka marynowane przez noc w jogurcie i przyprawach tandoori / Chicken leg marinated overnight with curd & tandoori spices
- Lamb Seekh Kebab** **18.00** PLN  
Grillowane mielone mięso jagnięce w ostrej marynacie podane na salacie z sosem miętowym / Grounded lamb marinated with Indian spices & grilled, served on bed of salad and mint sauce
- Chilli Prawns** **25.00** PLN  
Krewetki smażone z czosnkiem, cebulą, papryką i chilli / Prawns fried with garlic, onions, bell pepper and fresh chilli
- Chicken Pakora** **14.00** PLN  
Kawałki kurczaka smażone w cieście cieciorowym / Chunks of chicken battered and fried
- 
- Mixed Grill / Sizzlery (dla dwóch osób / for two people)** czas oczekiwania: 30 min
- 
- Meat Sizzler** **49.00** PLN  
Grillowane kawałki kurczaka marynowane w jogurcie i indyjskich przyprawach, jagnięcy Shish kebab serwowane na gorącym półmisku / Pieces of chicken marinated in curd and indian spices, lamb Shish kebab served on a hot platter
- Prawn Sizzler** **69.00** PLN  
Krewetki królewskie (16 szt.) marynowane w chilli i czosnku serwowane na gorącym półmisku / King Prawns marinated with chilly and garlic served on a hot platter (16pcs)

☞ **Qurcze & Curry** ☞**DANIA GŁÓWNE WEGETARIAŃSKIE**

VEG. MAIN COURSE

PODAWANE Z RYZEM BASMATI

<b>Dall</b>	<b>20.00 PLN</b>
Soczewica gotowana z pomidorami, świeżym czosnkiem i imbirem / Lentils cooked with tomatoes, fresh ginger and garlic	
<b>Saag</b>	<b>25.00 PLN</b>
Liście musztardowe gotowane w aromatycznych przyprawach / mustard leaves cooked with spices	
<b>Pindi Chana</b>	<b>25.00 PLN</b>
Cieciora gotowana w masali z owocu granatu i tamarynu / Chick peas cooked with tamarind-pommagranat masala sauce	
<b>Vegetable Korma</b>	<b>20.00 PLN</b>
Mieszanka warzyw w sosie śmietanowym / Mix vegetables cooked In cream sauce	
<b>Sabhji</b>	<b>20.00 PLN</b>
Mieszanka warzyw w sosie curry / Mix vegetables cooked In curry sauce	
<b>Rajma</b>	<b>25.00 PLN</b>
Czerwona fasola gotowana w przyprawach indyjskich / Kidney beans cooked with Indian spices	
<b>Bhindi Thoria</b>	<b>25.00 PLN</b>
Okra gotowana z czosnkiem i imbirem / Okra cooked with Ginger and garlic	
<b>Baingan Bharta</b>	<b>25.00 PLN</b>
Bakłażany gotowane w sosie z chilli, imbirem i kminem rzymskim / Aubergines cooked In Ginger, garlic and cumin sauce	

🌀 **Qurcze & Curry** 🌀

---

**POTRAWY MIĘSNE**

---

MAIN COURSE NON-VEG.

PODAWANE Z RYZEM BASMATI

**Chicken Korma****27.00** PLN

Pierś z kurczaka gotowana w delikatnym śmietanowym sosie z indyjskimi przyprawami / Pieces of chicken breast cooked with delicate spices and creamy sauce

**Chicken Sabhji****27.00** PLN

Pierś z kurczaka gotowana z warzywami i indyjskimi przyprawami / Pieces of chicken breast cooked with mix vegetables and indian spices

**Chicken Jhalfrezi****26.00** PLN

Pierś z kurczaka z papryką i cebulą z indyjskimi przyprawami / Pieces of chicken breast cooked with capsicum, onion with indian spices

**Chicken Saagwala****26.00** PLN

Pierś z kurczaka gotowana z liśćmi musztardowymi / Pieces of chicken breast cooked with mustard leaves

**Spicy Chilli Chicken****26.00** PLN

Pierś z kurczaka smażona z czosnkiem, cebulą, papryką i ostrym chilli / Chunks of chicken breast fried with garlic, onion, bell pepper & fresh chilli

**Chicken Dal****26.00** PLN

Pierś z kurczaka gotowana z soczewicą, pomidorami i cebulą / Chunks of chicken breast cooked with lentins, tomato and onion

**Coconut Chicken****27.00** PLN

Pierś z kurczaka gotowana w delikatnym sosie śmietanowo-kokosowym / Pieces of chicken breast cooked In cream-coconut sauce

## 🌀 Qurcze &amp; Curry 🌀

<b>Spicy Chilli Pork</b>	<b>27.00 PLN</b>
Delikatne kawałki wieprzowiny smażone z czosnkiem, cebulą, papryką i ostrym chilli / Tender chunks of pork fried with garlic, onion, bell pepper & fresh chilli	
<b>Pork Saagwala</b>	<b>27.00 PLN</b>
Delikatne kawałki wieprzowiny gotowane z liśćmi musztardowymi / Tender pieces of pork cooked in mustard leaves	
<b>Pork Coconut Curry</b>	<b>29.00 PLN</b>
Delikatna wieprzowina gotowana z masłem kokosowym, cebulą w delikatnym sosie smietanowym / Tender pieces of pork cooked in onion, coconut butter, cream sauce	
<b>Keema</b>	<b>28.00 PLN</b>
Mielona wieprzowina gotowana z indyjskimi przyprawami / Minced pork cooked with Indian spices	
<b>Keema Mathar</b>	<b>29.00 PLN</b>
Mielona wieprzowina gotowana z przyprawami i zielonym groszkiem / Minced pork cooked with spices and peas	
<b>Keema Bhuna</b>	<b>29.00 PLN</b>
Mielona wieprzowina gotowana z cieciorą w sosie pomidorowym / Minced pork cooked with chickpeas In tomato sauce	

## 🌀 Qurcze &amp; Curry 🌀

**Biryani (dla dwóch osób / for two people)**

czas oczekiwania: 30 min

**Vegetable Biryani****42.00** PLN

Smażony ryż basmati z warzywami i świeżymi przyprawami / Basmati rice steamed with vegetables & fresh indian herbs

**Chicken Biryani****45.00** PLN

Smażony ryż basmati z kawałkami kurczaka i świeżymi aromatycznymi przyprawami / Basmati rice with chicken & fresh indian aromatic herbs

**Pork Biryani****49.00** PLN

Smażony ryż basmati z kawałkami wieprzowiny i świeżymi aromatycznymi przyprawami / Basmati rice with pork and fresh indian aromatic herbs

**Prawn Biryani****59.00** PLN

Ryż basmati z krewetkami królewskimi i świeżymi indyjskimi aromatycznymi przyprawami / Basmati rice with King prawns and fresh indian aromatic herbs

**Plater rodzinny / Family Platter****69.00** PLN

Cztery uda z kurczaka marynowane w delikatnych przyprawach podane na aromatycznym ryżu i świeżych warzywach wraz z sosami / Four chicken legs served on bed of aromatic rice and fresh vegetables and sauce

## 🌀 Qurcze &amp; Curry 🌀

## POTRAWY Z OWÓCOW MORZA

SEA DELICACIES

PODAWANE Z RYZEM BASMATI

<b>Lasooni Machhi</b>	<b>32.00</b> PLN
Polędwica z dorsza gotowana w czosnkowym sosie / Cod cooked in garlic sauce	
<b>Fish Korma</b>	<b>32.00</b> PLN
Polędwica z dorsza gotowana w aromatycznym sosie śmietanowym / Cod cooked in aromatic cream sauce	
<b>Nilgiri Fish Curry</b>	<b>32.00</b> PLN
Polędwica z dorsza gotowana w sosie z kolendry i orientalnych przypraw / Cod cooked in coriander sauce	
<b>Masala Fish</b>	<b>32.00</b> PLN
Polędwica z dorsza gotowana w sosie punjabi masala / Cod cooked in punjab masala sauce	
<b>Coconut Prawns</b>	<b>42.00</b> PLN
Krewetki w kokosowo- śmietanowym sosie / Prawns in coconut-cream sauce	
<b>Kadai Prawns</b>	<b>42.00</b> PLN
Krewetki w gęstym sosie z papryką, pomidorami i cebulą / Prawns cooked in semi - dry combination of capsicum, tomato & onion	



## Qurcze &amp; Curry

---

**DODATKI**  
ACCOMPANIMENTS

---

<b>Mixed Pickle</b> Indyjskie pikle / Indian pickles	<b>3.00</b> PLN
<b>Papad (2 szt.)</b> Chrupiące placki z mąki grochowej / Crispy lentil cracker	<b>5.00</b> PLN
<b>Raita</b> Jogurt z ogórkiem / Yogurt with cucumber	<b>5.00</b> PLN

---

**HINDUSKIE PIECZYWO**  
INDIAN BREADS

---

<b>Roti</b>	<b>5.00</b> PLN
<b>Butter Roti</b>	<b>6.00</b> PLN
<b>Methi Roti</b> Indyjski chleb z mąki żytniej z tandoor zwykły lub z masłem lub z kozieradką / Indian wheat bread baked, plain / butter or with fenugreek leaves	<b>7.00</b> PLN
<b>Naan</b>	<b>6.00</b> PLN
<b>Butter Naan</b>	<b>7.00</b> PLN
<b>Garlic Naan</b> Chleb z mąki pszennej, zwykły, z masłem lub czosnkiem / Indian naan baked bread, plain / butter / garlic	<b>7.50</b> PLN

☞ **Qurcze & Curry** ☞

---

**RYŻ**  
RICE

---

<b>Plain Rice</b> Ryż basmati	<b>5.00</b> PLN
<b>Basmati Jeera Rice</b> Smażony ryż basmati z indyjskim kminkiem / Basmati rice fried with Indian cumin seeds	<b>6.00</b> PLN
<b>Pulao Rice</b> Smażony ryż basmati z zielonym groszkiem / Basmati rice fried with green peas	<b>7.00</b> PLN
<b>Frytki</b>	<b>5.00</b> PLN

---

**DESERY**  
DESSERTS

---

<b>Kulfi</b> Lody o różnych smakach / Ice-cream	<b>9.00</b> PLN
<b>Gajar Ka Halwa</b> Słodki pudding mleczno-marchewkowy z dodatkiem migdałów / Sweet carrot pudding garnished with almonds	<b>9.00</b> PLN
<b>Coconut Barfi</b> Słodki deser kokosowy / Sweet coconut pudding	<b>9.00</b> PLN
<b>Mango Pudding</b> Pudding z kawałkami mango / Pudding with mango pieces	<b>9.00</b> PLN
<b>Mango Lassi</b> Napój jogurtowy z mango	<b>11.00</b> PLN

**MENU**

## ☞ Qurcze &amp; Curry ☞

---

**NAPOJE GORAĆE**  
 HOT DRINKS
 

---

Herbata Indyjska Masala Chai 250 ml	<b>5.00</b> PLN
Herbaty owocowe	<b>7.00</b> PLN
Zielona herbata	<b>7.00</b> PLN
Caffe creme 150 ml	<b>7.00</b> PLN
Espresso 50 ml	<b>6.00</b> PLN
Cappuccino 150 ml	<b>7.00</b> PLN
Caffe latte 250 ml	<b>8.00</b> PLN
Irish coffe 250 ml	<b>16.00</b> PLN

---

**NAPOJE ZIMNE**  
 COLD DRINKS
 

---

Pepsi, Mirinda, 7up, Schweppes 200 ml	<b>4.00</b> PLN
Soki owocowe TOMA 200 ml	<b>4.00</b> PLN
Soki owocowe Oryginalny	<b>0.00</b> PLN
Żurawina, Jabłko-Mango	<b>7.00</b> PLN
Woda Góraska Natura 200 ml	<b>3.00</b> PLN
Herbata mrożona Lipton 200 ml	<b>6.00</b> PLN
ROCK STAR - napój energetyczny 200 ml	<b>10.00</b> PLN

---

## NAPOJE ALKOHOLOWE

ALCOHOLIC DRINKS

---

### WODKI / TEQUILA

---

Wyborowa 5 cl	<b>4.50</b> PLN
Smirnoff 5 cl	<b>6.00</b> PLN
Absolut 5 cl	<b>8.00</b> PLN
Finlandia 5 cl	<b>8.00</b> PLN
Tequila silver / gold 5 cl	<b>12.00</b> PLN

### GIN

---

Seagram's 5 cl	<b>8.00</b> PLN
Gardon's 5 cl	<b>11.00</b> PLN

### RUM

---

Malibu 5 cl	<b>10.00</b> PLN
Bacardi 5 cl	<b>11.00</b> PLN
Capitan Morgan 5 cl	<b>12.00</b> PLN

### MARTINI

---

Bianco, Extra dry, Rosso, Rose 10 cl	<b>9.00</b> PLN
--------------------------------------	-----------------

## ☞ Qurcze &amp; Curry ☞

**WHISKY / BURBON**

---

Johnnie Walker Red 5 cl	<b>10.00</b> PLN
Jim Beam 5 cl	<b>12.00</b> PLN
Jack Daniles 5 cl	<b>14.00</b> PLN
Grants 5 cl	<b>9.00</b> PLN
Bells 5 cl	<b>10.00</b> PLN

**PIWO Z BECZKI**

---

Piwo TYSKIE 500 ml	<b>8.00</b> PLN
Piwo TYSKIE 300 ml	<b>6.00</b> PLN
Piwo PSZENICZNE KSIĄŻĘCE 500 ml	<b>9.00</b> PLN
Piwo PSZENICZNE KSIĄŻĘCE 300 ml	<b>8.00</b> PLN

**PIWO BUTELKOWE**

---

Piwo PILSNER URQUELL 500 ml	<b>10.00</b> PLN
Piwo LECH 500 ml	<b>8.00</b> PLN
Piwo KSIĄŻĘCE CIEMNE 500 ml	<b>10.00</b> PLN
Piwo LECH FREE 300 ml	<b>7.00</b> PLN
Piwo KSIĄŻĘCE GOLDEN ALE 500 ml	<b>10.00</b> PLN

## 🌀 Qurcze &amp; Curry 🌀

**WINA**

---

**Białe / Trebbiano Rubicone**

Włoskie wino o wytrawnym doskonale zbalansowanym smaku

Lampka 175 ml

**6.00** PLN

Karafka 500 ml

**20.00** PLN

**Czerwone / Sangiovese Rubicone**

Włoskie wino wytrawne z delikatnym aromatem

Lampka 175 ml

**6.00** PLN

Karafka 500 ml

**20.00** PLN