

MAHARANI

— INDIAN RESTAURANT —



MAHARANI

— INDIAN RESTAURANT —



Online menu available
in multiple languages



online.restauracjamaharani.pl

MAHARANI

— INDIAN RESTAURANT —

Od 2020 roku serwujemy w sercu warszawskiego Starego Miasta autentyczne smaki Indii. Nasza kuchnia łączy tradycyjne receptury z aromatycznymi przyprawami, tworząc wyjątkowe dania pełne koloru i smaku. Maharani to miejsce, gdzie gościnność spotyka się z pasją, a każda wizyta staje się kulinarną podróżą.

Since 2020, we have been serving the authentic flavors of India in the heart of Warsaw's Old Town. Our cuisine combines traditional recipes with aromatic spices, creating dishes full of color and taste. Maharani is a place where hospitality meets passion, and every visit becomes a culinary journey.



fb.me/maharanioldtown



restauracjamaharani.pl



Piątek - Sobota 11.00 - 23.00
Niedziela - Czwartek 11.00 - 22.00

ul. Freta 18, 00-227 Warszawa
+48 661 114 814, +48 798 947 947

restauracjamaharani.pl
fb.me/maharanioldtown

Do rachunku doliczana jest dodatkowa opłata serwisowa w wysokości 10% dla grup powyżej 4 osób.
An additional 10% service charge is applied for groups of more than 4 people.

Wszystkie ceny zawierają podatek VAT. Oferujemy catering oraz dostawę do domu.
All prices include VAT. We offer catering and home delivery.

Zupy

1. Dal Soup

Świeżo gotowana zupa z soczewicy z aromatyczną mieszanką świeżych warzyw.
Freshly cooked lentil soup with a fragrant mix of fresh vegetables.

19.00 zł

2. Mushroom Palak Soup

Świeżo gotowana zupa grzybowo-szpinakowa o delikatnym, kremowym smaku.
Freshly cooked mushroom and spinach soup with a mild, creamy flavor.

19.00 zł

3. Tomato Soup

Tradycyjna indyjska zupa ze świeżych pomidorów z nutą aromatycznych przypraw.
Traditional Indian soup made with fresh tomatoes and a touch of aromatic spices.

19.00 zł

4. Chicken Soup

Zupa z kurczaka po indyjsku, gotowana na świeżych warzywach i przyprawach.
Indian chicken soup cooked with fresh vegetables and spices.

22.00 zł

5. Mutton Soup

Aromatyczna zupa z baraniny gotowana w stylu indyjskim z wyrazistymi przyprawami.
Indian mutton soup cooked with rich flavors and aromatic spices.

25.00 zł



Przystawki

10. Roasted Papad

Placki z soczewicy pieczone w piecu tandoor.
Crispy lentil cakes roasted in a traditional tandoor oven.

2 SZT. 8.00 zł

11. Veg Samosa

Kruche pierożki nadziewane ziemniakami, groszkiem i aromatycznymi przyprawami.
Crispy dumplings stuffed with potatoes, green peas and aromatic spices.

2 SZT. 22.00 zł

12. Chicken Samosa

Kruche pierożki nadziewane kurczakiem, ziemniakami, groszkiem, orzechami nerkowca i przyprawami indyjskimi.
Crispy dumplings stuffed with chicken, potato, green peas, cashew nuts and Indian spices.

2 SZT. 25.00 zł

13. Mutton Samosa

Kruche pierożki nadziewane baraniną, ziemniakami, groszkiem, orzechami nerkowca i przyprawami indyjskimi.
Crispy dumplings stuffed with mutton, potato, green peas, cashew nuts and Indian spices.

2 SZT. 28.00 zł

14. Paneer Pakora

Smażony, panierowany indyjski biały ser w cieście z mąki z ciecierzycy.
Homemade Indian cottage cheese coated in gram flour batter and deep fried.

25.00 zł

15. Mix Veg Pakora

Panierowane warzywa smażone w głębokim tłuszczu, z aromatycznymi przyprawami.
Assorted vegetables coated in gram flour batter, spiced and deep fried.

20.00 zł

16. Onion Bhajia

Panierowane krążki cebuli smażone w głębokim tłuszczu.
Onion rings coated in gram flour batter with spices and deep fried.

20.00 zł

17. Paneer Tikka

Kawałki indyjskiego sera marynowane w jogurcie i przyprawach, grillowane w piecu tandoor.
Pieces of paneer marinated in yoghurt and Indian spices, grilled in a tandoor oven.

28.00 zł

18. Chicken Tikka

Marynowane kawałki kurczaka grillowane w piecu tandoor.
Chicken breast marinated in yoghurt, ginger, garlic paste and Indian spices, grilled in a tandoor oven.

35.00 zł

Sałatki

6. Green Salad

Sałatka ze świeżych warzyw: pomidora, ogórka, marchewki i cebuli.
Salad with fresh vegetables: tomato, cucumber, carrot and onion.

18.00 zł

7. Mix Salad

Sałatka ze świeżo posiekanego ogórka, marchewki, pomidora, kapusty i liści sałaty, pastą czosnkową i oliwą z oliwek.
Salad of freshly chopped cucumber, carrot, tomato, cabbage and lettuce leaves with garlic paste and olive oil.

20.00 zł

8. Brinjal and Cheese Salad

Smażony bakłażan z białym serem i pomidorem, wzbogacony aromatem czosnku.
Deep fried brinjal with homemade white cheese and tomato, enhanced with garlic flavor.

20.00 zł

9. Chicken Tikka Salad

Grillowany kurczak podany z warzywami: pomidorem, ogórkiem, marchewką i cebulą, z nutą czosnku.
Grilled chicken served with fresh vegetables: tomato, cucumber, carrot and onion, with a hint of garlic.

22.00 zł

19. Paneer Chilli

Kawałki sera paneer smażone z papryką i cebulą w aromatycznym sosie chilli.
Paneer cubes stir-fried with capsicum and onion in a flavorful chilli sauce.

BEZ SOSU / W SOSIE DRY/GRAVY 35.00 zł

20. Chicken Hariyali Tikka

Kawałki kurczaka marynowane w świeżych ziołach i jogurcie, grillowane w piecu tandoor.
Chicken pieces marinated in fresh herbs and yoghurt, grilled in a tandoor oven.

35.00 zł

21. Garlic Chicken Tikka

Kawałki kurczaka marynowane w czosnku i jogurcie, grillowane w piecu tandoor.
Chicken marinated in garlic and yoghurt, grilled in a tandoor oven.

35.00 zł

22. Chilli Chicken

Kawałki kurczaka smażone w cieście z mąki kukurydzianej z papryką, cebulą i słodko-ostrym sosem chilli.
Chicken pieces fried in corn flour batter with capsicum, onion and a sweet-spicy chilli sauce.

BEZ SOSU / W SOSIE DRY/GRAVY 38.00 zł

23. Tandoori Prawn

Krewetki marynowane w aromatycznych przyprawach, grillowane w piecu tandoor.
Prawns marinated in Indian spices and grilled in a traditional tandoor oven.

6 SZT. 45.00 zł

24. Sweet Chilli Corn

Indyjsko-chińska potrawa z ziaren kukurydzy smażonych na głębokim tłuszczu i podsmażanych w słodko-pikantnym sosie.
Indo-Chinese dish of corn kernels deep fried and sautéed in a sweet and spicy sauce.

28.00 zł

25. Potato Chilli Fries

Kostki ziemniaczane smażone i obtoczone w słodko-ostrym sosie chilli.
Potato cubes fried and tossed in a sweet and spicy chilli sauce.

28.00 zł

26. Chicken 65

Kawałki kurczaka marynowane w mące, przyprawach, jogurcie, jajku i liściach curry, smażone na chrupko.
Chicken pieces marinated in flour, spices, yoghurt, egg and curry leaves, deep fried until crispy.

40.00 zł

27. French Fries

Chrupiące, złociste frytki smażone na głębokim tłuszczu.
Crispy golden French fries deep fried until perfectly crunchy.

19.00 zł

Średnio ostre
Medium spicy

Ostre
Spicy

Bardzo ostre
Very spicy

Z pieca tandoor
From the tandoor

Na słodko
Sweet dishes



Dania wegetariańskie

Vegetarian dishes

28. Dal Tadka

Żółta i czerwona soczewica gotowana z aromatycznymi przyprawami indyjskimi.
Yellow and red lentils cooked with aromatic Indian spices.

29. Dal Makhni

Czarna soczewica gotowana w maśle, śmietanie i pomidorach.
Black lentils slow-cooked in butter, cream and tomatoes.

30. Veg Shahi Korma

Mieszanka warzyw w kremowym sosie orzechowym z nerkowcami.
Mix of vegetables in a creamy cashew nut sauce.

31. Aloo Masala

Ziemniaki pieczone w przyprawach indyjskich, z sosem pomidorowo-orzechowym.
Potatoes cooked with Indian spices in a tomato and cashew nut sauce.

32. Aloo Ghoobi Bhaji

Ziemniaki z kalaflorem w sosie cebulowo-pomidorowym z przyprawami indyjskimi.
Potatoes with cauliflower in onion and tomato sauce with Indian spices.

33. Dahiwal Baingan

Bakłażan w sosie jogurtowym z cebulą, nerkowcami i kokosem.
Eggplant in a yoghurt, onion, cashew nut and coconut sauce.

34. Paneer Tikka Masala

Kawałki sera paneer grillowane i podawane w sosie cebulowo-pomidorowym.
Paneer pieces grilled and served in onion and tomato sauce with Indian spices.

35. Chana Masala

Ciecierzycza i ziemniaki w sosie pomidorowym z przyprawami indyjskimi.
Chickpeas and potatoes in a tomato sauce with Indian spices.

36. Mixed Vegetable Curry

Mieszanka świeżych warzyw w sosie curry.
Mix of fresh vegetables in a curry sauce.

37. Shahi Paneer

Ser paneer gotowany w kremowym sosie z orzechów nerkowca i indyjskich przypraw.
Paneer cooked in a rich cashew nut sauce with Indian spices.

38. Palak Paneer

Paneer ze szpinakiem w aromatycznych przyprawach indyjskich.
Paneer with spinach cooked in Indian spices.

39. Paneer Makhni

Ser paneer w sosie pomidorowym z nerkowcami i masłem.
Paneer cooked in a tomato and cashew nut sauce with butter.

40. Garlic Paneer

Ser paneer gotowany w sosie czosnkowo-cebulowym z kokosem i nerkowcami.
Paneer cooked in a garlic, onion, coconut and cashew nut sauce.

41. Methi Paneer

Ser paneer gotowany z liśćmi kozieradki w sosie cebulowo-pomidorowym z nerkowcami.
Paneer cooked with fenugreek leaves in onion, tomato and cashew nut sauce.

42. Matar Paneer

Ser paneer i zielony groszek w sosie cebulowo-orzechowym.
Paneer and green peas cooked in onion and cashew nut sauce.

43. Kadai Paneer

Ser paneer z siekaną papryką i cebulą w sosie cebulowo-pomidorowym.
Paneer cooked with chopped capsicum and onion in a tomato and onion sauce.

44. Paneer Madras

Smażony ser paneer w aromatycznych przyprawach z pomidorem, cebulą i papryką.
Fried paneer with tomato, onion, green capsicum and Indian spices.

45. Chat Patta Paneer

Smażony paneer w intensywnych przyprawach indyjskich z warzywami.
Paneer cooked in a tomato and cashew nut sauce with butter.

29.00 zł

32.00 zł

36.00 zł

29.00 zł

35.00 zł

32.00 zł

38.00 zł

32.00 zł

32.00 zł

39.00 zł

38.00 zł

39.00 zł

39.00 zł

39.00 zł

38.00 zł

39.00 zł

39.00 zł

39.00 zł



Dania mięsne

Non-vegetarian dishes

46. Chicken Curry

Kawałki kurczaka w sosie pomidorowo-cebulowym.
Pieces of chicken in a tomato and onion sauce.

42.00 zł

47. Mango Chicken

Kawałki kurczaka gotowane w sosie mangowo-kokosowym z cebulą.
Pieces of chicken cooked in a coconut, mango and onion sauce.

45.00 zł

48. Butter Chicken

Kawałki kurczaka w sosie pomidorowo-orzechowym z masłem.
Pieces of chicken in a tomato and cashew nut sauce with butter.

45.00 zł

49. Chicken Tikka Masala

Grillowane kawałki kurczaka w sosie cebulowo-pomidorowym.
Grillowane kawałki kurczaka w sosie cebulowo-pomidorowym.

45.00 zł

50. Methi Chicken

Kawałki kurczaka z liśćmi kozieradki w przyprawach indyjskich.
Pieces of chicken with fenugreek leaves in Indian spices.

42.00 zł

51. Chicken Korma

Kawałki kurczaka w kremowym sosie z orzechów nerkowca.
Pieces of chicken in a creamy cashew nut sauce.

45.00 zł

52. Chicken Palak

Kurczak ze szpinakiem w sosie curry z przyprawami indyjskimi.
Chicken with spinach, ginger, onion and tomato in Indian spices.

42.00 zł

53. Chicken Jalfrezi

Kawałki kurczaka z warzywami w sosie curry.
Chicken pieces with capsicum, onion, vinegar and tomato sauce.

42.00 zł

54. Ginger Chicken

Kawałki kurczaka gotowane z imbirem, papryką i cebulą w sosie pomidorowym.
Pieces of chicken cooked with ginger, capsicum and onion in a tomato sauce.

45.00 zł

55. Chicken Madras

Kawałki kurczaka z cebulą, papryką i świeżym ostrym zielonym chilli.
Pieces of chicken with onion, capsicum and fresh spicy green chilli.

45.00 zł

56. Chicken Vindaloo

Kawałki kurczaka gotowane w ostrym, kwaśnym sosie vindaloo.
Pieces of chicken cooked in a hot and tangy vindaloo sauce.

45.00 zł



Średnio ostre
Medium spicy

Ostre
Spicy

Bardzo ostre
Very spicy

Z pieca tandoor
From the tandoor

Na słodko
Sweet dishes



Dania mięsne

Non-vegetarian dishes

57. Balti Chicken  45.00 zł

Kawałki kurczaka gotowane z papryką i pomidorami w przyprawach indyjskich.
Pieces of chicken cooked with capsicum and tomatoes in Indian spices.

58. Kadai Chicken  45.00 zł

Kawałki kurczaka z warzywami w sosie curry.
Pieces of chicken with capsicum, onion, ginger and chilli in a tomato sauce.

59. Balti Mutton  52.00 zł

Kawałki jagnięciny gotowane z papryką i pomidorami w przyprawach indyjskich.
Pieces of mutton cooked with capsicum and tomatoes in Indian spices.

60. Mutton Curry 52.00 zł

Kawałki jagnięciny w sosie curry.
Chunks of mutton in a curry sauce.

61. Mutton Korma  54.00 zł

Jagnięcina w kremowym sosie śmietankowo-orzechowym z nerkowcami.
Chunks of mutton in a creamy cashew nut sauce.

62. Mutton Palak 52.00 zł

Jagnięcina gotowana ze szpinakiem i przyprawami indyjskimi.
Mutton with spinach, ginger, onion and tomato in Indian spices.

63. Mutton Rogan Josh  54.00 zł

Jagnięcina w przyprawach indyjskich, w sosie cebulowo-orzechowym.
Pieces of mutton cooked in onion and cashew nut sauce with Indian spices.

64. Mutton Madras  54.00 zł

Jagnięcina z cebulą, papryką i świeżym ostrym zielonym chilli.
Mutton with onion, capsicum and fresh spicy green chilli.

65. Kadai Mutton  54.00 zł

Jagnięcina z warzywami w sosie curry.
Mutton with capsicum, onion, ginger and chilli in a tomato sauce.

66. Mutton Tikka Masala  54.00 zł

Grillowana jagnięcina w sosie cebulowo-pomidorowym.
Pieces of grilled mutton in an onion and tomato sauce.

67. Bhuna Gosht  54.00 zł

Jagnięcina gotowana z cebulą, pomidorami i przyprawami indyjskimi.
Mutton cooked with onion, tomatoes and Indian spices.

68. Ginger Mutton  54.00 zł

Jagnięcina gotowana z imbirem, papryką, cebulą i sosem z orzechów nerkowca.
Mutton cooked with ginger, capsicum, onion and cashew nut sauce.



Ryby i owoce morza

Fish & seafood

74. Fish Curry 48.00 zł

Kawałki ryby w sosie kokosowym z cebulą, curry i nerkowcami.
Pieces of fish in a coconut curry sauce with onion and cashew nuts.

75. Fish Khada Masala  48.00 zł

Filet rybny gotowany z cebulą i pomidorami.
Fish fillet cooked with onion and tomatoes.

76. Prawn Curry  52.00 zł

Krewetki w sosie cebulowym z nerkowcami i kokosem.
Prawns in an onion, cashew nut and coconut sauce.

77. Prawn Chili Garlic Masala   54.00 zł

Krewetki z czosnkiem, chilli, cebulą i sosem pomidorowym.
Prawns with garlic, chilli, onion and tomato sauce.

78. Prawn Jalfrezi   54.00 zł

Krewetki z warzywami w sosie curry.
Prawns with capsicum, onion, vinegar and tomato in a curry sauce.

79. Butter Prawn  52.00 zł

Krewetki w sosie pomidorowym z nerkowcami i masłem.
Prawns cooked in a tomato and cashew nut sauce with butter.



Indyjski sizzler

Indian sizzler

69. Vegetable Sizzler  45.00 zł

Warzywa i ser paneer w ostrym sosie, podawane na efektownym gorącym półmisku.
Vegetables and paneer in a spicy sauce, served on a sizzling hot plate.

70. Paneer Sizzler  49.00 zł

Paneer smażony z warzywami, podawany na gorącym półmisku.
Paneer stir-fried with capsicum, onion and tomato, served on a sizzling hot plate.

71. Chicken Sizzler  54.00 zł

Kawałki kurczaka w ostrym sosie, serwowane na efektownym gorącym półmisku.
Pieces of chicken in a spicy sauce, served on a sizzling hot plate.

72. Mutton Sizzler  58.00 zł

Kawałki jagnięciny w ostrym sosie, podawane na efektownym gorącym półmisku.
Pieces of mutton in a hot and spicy sauce, served on a sizzling hot plate.

73. Prawns Sizzler  65.00 zł

Krewetki smażone z warzywami, podawane na gorącym półmisku.
Prawns stir-fried with capsicum, onion and tomato, served on a sizzling hot plate.

 Średnio ostre
Medium spicy

 Ostre
Spicy

 Bardzo ostre
Very spicy

 Z pieca tandoor
From the tandoor

 Na słodko
Sweet dishes



Ryż i dania z ryżu

Rice & rice dishes

80. Plain Rice

Gotowany ryż basmati.
Boiled basmati rice.

12.00 zł
81. Jeera Rice

Ryż basmati smażony z indyjskim kminem.
Basmati rice fried with Indian cumin seeds.

15.00 zł
82. Saffron Rice

Ryż basmati barwiony szafranem i posypyany płatkami migdałów.
Basmati rice colored with saffron and topped with almond flakes.

18.00 zł
83. Lemon Rice

Ryż basmati z cytryną, gorczycą i liśćmi curry.
Basmati rice with lemon, mustard seeds and curry leaves..

18.00 zł
84. Methi Rice

Ryż basmati smażony z liśćmi kozieradki i orzechami nerkowca.
Basmati rice with fenugreek leaves and cashew nuts.

18.00 zł
85. Matar Rice

Ryż basmati smażony z zielonym groszkiem.
Basmati rice with green peas.

20.00 zł
86. Veg Fried Rice

Ryż basmati smażony z warzywami.
Basmati rice stir-fried with vegetables.

28.00 zł
87. Chicken Fried Rice

Ryż basmati smażony z kurczakiem i warzywami.
Basmati rice stir-fried with chicken and vegetables.

35.00 zł
88. Vegetable Biryani

Ryż basmati gotowany z warzywami w przyprawach indyjskich, podawany z jogurtem.
Basmati rice cooked with vegetables in Indian spices, served with yogurt.

38.00 zł
89. Chicken Biryani

Ryż basmati gotowany z kawałkami kurczaka w przyprawach indyjskich, podawany z jogurtem.
Basmati rice cooked with chicken in Indian spices, served with yogurt.

45.00 zł
90. Mutton Biryani

Ryż basmati gotowany z kawałkami jagnięciny w przyprawach indyjskich, podawany z jogurtem.
Basmati rice cooked with mutton pieces in Indian spices, served with yogurt.

52.00 zł



Placki z pieca Tandoor

Tandoor breads

91. Tandoori Roti

Indyjski chleb pieczony w piecu tandoor.
Indian bread baked in a tandoor oven.

12.00 zł
92. Methi Roti

Indyjski chleb z liśćmi kozieradki, pieczony w piecu tandoor.
Indian bread with fenugreek leaves, baked in a tandoor oven.

14.00 zł
93. Kulcha

Indyjski chleb ze świeżą kolendrą i sezamem, wypiekany w piecu tandoor.
Indian bread with fresh coriander and sesame seeds, baked in a tandoor oven.

15.00 zł
94. Plain Naan

Indyjski chleb z białej mąki, pieczony w piecu tandoor.
Indian bread made of white flour, baked in a tandoor oven.

12.00 zł
95. Butter Naan

Indyjski chleb z masłem, pieczony w piecu tandoor.
Indian bread with butter, baked in a tandoor oven.

14.00 zł
96. Garlic Naan

Indyjski chleb z czosnkiem, pieczony w piecu tandoor.
Indian bread with garlic, baked in a tandoor oven.

15.00 zł
97. Moti Naan

Indyjski chleb z czarnym i białym sezamem, pieczony w piecu tandoor.
Indian bread with black and white sesame seeds, baked in a tandoor oven.

15.00 zł
98. Lachha Paratha

Wielowarstwowy indyjski chlebek.
Multi-layered Indian bread.

16.00 zł
99. Aloo Paratha

Indyjski chleb nadziewany ziemniakami, cebulą i przyprawami, pieczony w piecu tandoor.
Indian bread stuffed with potatoes, onion and spices, baked in a tandoor oven.

20.00 zł
100. Paneer Naan

Indyjski chleb nadziewany serem paneer i przyprawami, pieczony w piecu tandoor.
Indian bread stuffed with paneer cheese and spices, baked in a tandoor oven.

25.00 zł
101. Keema Naan

Indyjski chleb nadziewany mielonym mięsem kurczaka, pieczony w piecu tandoor.
Indian bread stuffed with minced mutton and spices, baked in a tandoor oven.

28.00 zł
102. Chicken Keema Naan

Indyjski chleb nadziewany mielonym mięsem kurczaka, pieczony w piecu tandoor.
Indian bread stuffed with minced chicken, baked in a tandoor oven.

25.00 zł
103. Kashmiri Naan

Indyjski chleb nadziewany serem paneer i suszonymi owocami, pieczony w piecu tandoor.
Indian bread stuffed with paneer cheese and dry fruits, baked in a tandoor oven.

28.00 zł

Dodatki

Sides

104. Plain Curd

Jogurt naturalny.
Plain yoghurt.

8.00 zł
105. Raita

Jogurt z ogórkiem, cebulą lub pomidorem.
Yoghurt with cucumber, onion or tomato.

15.00 zł

Średnio ostre
Medium spicy

Ostre
Spicy

Bardzo ostre
Very spicy

Z pieca tandoor
From the tandoor

Na słodko
Sweet dishes



Desery

Desserts

106. Gulab Jamun 😊 **18.00 zł**
Smażone kulki mleczne w słodkim syropie kardamonowym.
Fried milk balls in sweet cardamom syrup.

107. Kulfi (Mango, Badam) 😊 **19.00 zł**
Tradycyjne indyjskie lody o smaku mango i migdałów.
Traditional Indian ice cream flavored with mango and almonds.

Zimnie indyjskie napoje

Indian cold drinks

108. Ginger Lemon Drink **200 ml 19.00 zł**
Napój cytrynowo-imbirowy.
Lemon and ginger drink.

109. Mango Juice **200 ml 14.00 zł**
Napój z mango.
Mango drink.

110. Lychee Juice **200 ml 14.00 zł**
Napój z liczi.
Lychee drink.

111. Guava Juice **200 ml 14.00 zł**
Napój z guawy.
Guava drink.

112. Sweet or Salty Lassi **270 ml 18.00 zł**
Indyjski napój jogurtowy – słodki lub słony.
Indian yogurt drink, sweet or salty.

113. Mango Lassi **270 ml 19.00 zł**
Indyjski napój jogurtowy o smaku mango.
Indian yogurt drink with mango flavor.

Zimne napoje

Cold drinks

114. Pepsi **200 ml 10.00 zł**

115. Pepsi Light **200 ml 10.00 zł**

116. 7up **200 ml 10.00 zł**

117. Mirinda **200 ml 10.00 zł**

118. Schweppes Tonic Water **200 ml 10.00 zł**

119. Lipton Cytryna / Brzoskwinia **200 ml 10.00 zł**

120. Woda niegazowana **300 ml 9.00 zł**

121. Woda gazowana **300 ml 9.00 zł**

Lemoniady

Lemonades

122. Cytrynowa / Lemon **270 ml 18.00 zł**

123. Arbuz / Watermelon **270 ml 18.00 zł**

124. Mojito **270 ml 18.00 zł**



Ciepłe napoje

Hot drinks

125. Indian Tea (Chai) **15.00 zł**
Indyjska herbata z mlekiem i aromatycznymi przyprawami.
Indian tea with milk and aromatic spices.

126. Jasmine **15.00 zł**
Herbata Pouchong (oolong) ze świeżymi kwiatami jaśminu.
Pouchong oolong tea with fresh jasmine flowers.

127. English Breakfast **15.00 zł**
Klasyczna czarna herbata z chińskiego regionu Keemun.
Classic black tea from the Keemun region of China.

128. Organic Peppermint **15.00 zł**
Organiczna herbata ziołowa z liści mięty.
Organic herbal tea made from peppermint leaves.

129. Chamomile Herbal **15.00 zł**
Delikatny napar z egipskiego rumianku.
Gentle herbal infusion made from Egyptian chamomile.

130. Japanese Sencha **15.00 zł**
Tradycyjna zielona herbata z południowej Japonii.
Traditional green tea from southern Japan.

131. Raspberry Herbal **15.00 zł**
Ziołowa herbata o smaku malin, hibiskusa, dzikiej róży, cytrusów i mięty.
Herbal tea with raspberry, hibiscus, rosehip, citrus peels, apple and mint.

132. Organic Green with Citrus & Gingko **15.00 zł**
Organiczna zielona herbata z południowych Indii, z cytrusami i miorzębem.
Organic green tea from southern India with refreshing citrus and ginkgo.

133. Lemon Herbal **15.00 zł**
Lekki, odprężający napar ziołowy o smaku cytryny i skórki cytrynowej.
Light, relaxing herbal infusion with lemon flavor and lemon peel.

134. Organic Citron Green **15.00 zł**
Organiczna zielona herbata z cytryną i cytrusami.
Organic green tea with lemon and citrus fruits.

135. Paris **15.00 zł**
Owocowa czarna herbata z wanilią i naturalnym aromatem.
Fruity black tea with vanilla and natural flavors.



Średnio ostre
Medium spicy



Ostre
Spicy



Bardzo ostre
Very spicy



Z pieca tandoor
From the tandoor



Na słodko
Sweet dishes



Alkohol

Alcohol

Piwa beczkowe

Craft beers

Żywiec	300 ml	13.00 zł
	500 ml	15.00 zł
Sok do piwa		2.00 zł

Piwa butelkowe

Bottled beers

Królewskie	500 ml	16.00 zł
Żywiec Białe	500 ml	17.00 zł
Żywiec IPA	500 ml	17.00 zł
Heineken	500 ml	18.00 zł

Piwa bezalkoholowe

Non-alcoholic beers

TAJ Indian 	500 ml	20.00 zł
Heineken 	500 ml	18.00 zł
Żywiec 	500 ml	15.00 zł



Piwa indyjskie

Indian beers

TAJ Indian 	500 ml	20.00 zł
Kingfisher 	300 ml	16.00 zł
	500 ml	21.00 zł
GOA 	500 ml	21.00 zł
Kamastura 	300 ml	16.00 zł
	500 ml	21.00 zł
Cobra 	300 ml	16.00 zł
	500 ml	21.00 zł

Wina indyjskie

Indian wines

TAJ Indian 	750 ml	85.00 zł
Różowe / Czerwone / Białe Rosé / Red / White		
Kamasutra 	750 ml	85.00 zł
Czerwone / Białe Red / White		



Wina czerwone

Red wines

Cabernet Sauvignon Trevenzie	WŁOCHY	750 ml	79.00 zł
Wytrawne / Dry			
Saperavi Civimta	GRUZJA	750 ml	79.00 zł
Półslodkie / Semi-Sweet			

Wina białe

White wines

Il Carpino Classico	WŁOCHY	750 ml	79.00 zł
Wytrawne / Dry			
Rkatsiteli Civimta	GRUZJA	750 ml	79.00 zł
Wytrawne / Dry			
Spier 1622	RPA	750 ml	79.00 zł
Półslodkie / Semi-Sweet			

Wina musujące

Sparkling wines

Mionetto Prosecco 	WŁOCHY	750 ml	84.00 zł
Wytrawne Białe / Dry White			
Mionetto Prosecco	WŁOCHY	750 ml	84.00 zł
Wytrawne Białe / Dry White			

Wina domowe

House Wine

Don Simón Seleccion	HISZPANIA	150 ml	21.00 zł
Wytrawne Czerwone / Dry Red			
Don Simón Airen	HISZPANIA	150 ml	21.00 zł
Wytrawne Białe / Dry White			



Alkohol

Alcohol

Whisky

Chivas Regal	40 ml	25.00 zł
Jack Daniel's	40 ml	24.00 zł
Jameson	40 ml	21.00 zł

Tequila

Salitos Tequila	40 ml	19.00 zł
-----------------	-------	----------

Wódka

Żubrówka	40 ml	19.00 zł
Absolut	40 ml	21.00 zł
Soplica Malinowa	40 ml	12.00 zł

Gin

Bombay Sapphire (Dry Gin)	 40 ml	31.00 zł
---------------------------	---	----------

Aperitif / Likier

Aperol	40 ml	28.00 zł
--------	-------	----------

Rum

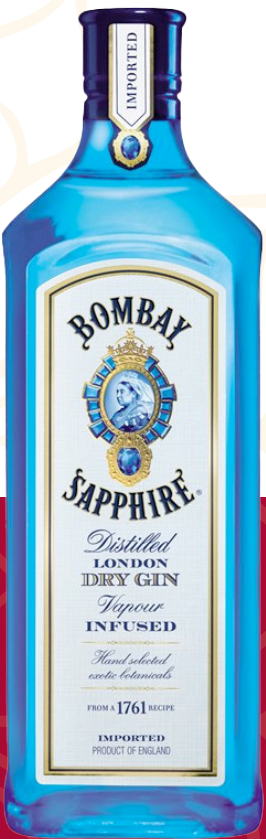
Rum	40 ml	29.00 zł
-----	-------	----------

Grzane wino

Hot Red Wine	150 ml	29.00 zł
--------------	--------	----------

Wina musujące

Visieca Prosecco	750 ml	79.00 zł
------------------	--------	----------



Koktajle

Cocktails

Aperol Spritz	28.00 zł
Gin Tonic	31.00 zł
Cuba Libre	29.00 zł
Mojito	29.00 zł
Sex on the Beach	29.00 zł



MAHARANI

— INDIAN RESTAURANT —

Lunch

Codziennie świeżo
przygotowane dania, które
przeniosą Cię wprost do Indii.

Freshly prepared every day, our
dishes will take you straight to
India.

Do wyboru:

danie z kurczaka
lub danie wegetariańskie
ryż + indyjski placek.

**Zamów lunch
od poniedziałku do piątku
w godzinach 11.00 – 15.00**

Nasze lunchy dostępne są na miejscu, w dostawie lub
z odbiorem osobistym.



29 zł

Choice of:

chicken dish
or vegetarian dish
rice + Indian bread.

**Order lunch
from Monday to Friday
between 11:00 – 15:00**

Our lunches are available for dine-in, delivery,
or takeaway.



MAHARANI
— INDIAN RESTAURANT —

