

## INDYJSKIE PRZEKAŚKI

Ręcznie przygotowane w naszej kuchni. Podawane z wybranym chutney (nie dotyczy Samosa Chaat).

### Samosa ✓ 16

Smażone pierożki nadziane ziemniakami, groszkiem i nerkowcami.

### Samosa Chaat ✓ 22

Rozkruszone samosy ze słodkim jogurtem, chutney i chrupiącym sev.

### Onion Ring Pakoda ✂ 17

Krążki cebuli w cieście z mąki z ciecierzycy, smażone na złoto.

### Paneer Pakoda ✂ 22

Kostki sera paneer w panierce z mąki z ciecierzycy z indyjskimi przyprawami.

## SPECJAŁY Z TANDOORA

Marynowane i wypiekane w tradycyjnym piecu tandoor. Podawane z surówką i wybranym chutney. Czas przygotowania ok. 25 min.

### Chicken Tikka ✂ 34

Soczyste kawałki kurczaka w jogurtowej marynacie z indyjskimi przyprawami.

### Malai Tikka ✂ 36

Kurczak w kremowej marynacie z nerkowców i śmietanki.

### Tikka Platter ✂ 40

Połączenie klasycznej tikka i kremowej malai.

## Chutney

### Yogurt ✂ 4

Delikatny, kremowy sos jogurtowy.

### Mint-Coriander ✂ 4

Świeży sos z mięty i kolendry.

### Tamarind ✓ 4

Słodko-kwaśny sos z tamaryndowca.

### Chili ✂ 4

Intensywnie pikantny sos chili.

## ZUPA DNIA

### Zupa dnia 16

Domowa zupa inspirowana kuchnią Indii. Zapytaj obsługę o dzisiejszą propozycję.

## CURRY

Każde danie podajemy z ryżem basmati w cenie. Możliwa zamiana na chleb indyjski lub Jeera Rice za dopłatą. Wybrane curry możemy przygotować w wersji wegańskiej z tofu – zapytaj obsługę o szczegóły.

### Łagodne

#### Butter Masala ✂

Paneer 37 | Kurczak 40 | Krewetki 50  
Kremowe curry w maślano-pomidorowym sosie z nerkowcami, o subtelnie słodkiej nucie.

#### Korma ✂

Paneer 39 | Kurczak 42 | Krewetki 52  
Aksamitne curry z nerkowców i śmietanki, o bogatym, słodkawym profilu.

#### Mango Curry ✂

Paneer 40 | Kurczak 43 | Krewetki 53  
Aksamitne curry z mango, nerkowcami i śmietanką, o owocowo-słodkim charakterze.

### Średnio pikantne

#### Tikka Masala ✂ 2

Paneer 36 | Kurczak 39 | Baranina 45 | Krewetki 48  
Sos Cebulowo-pomidorowy z dodatkiem nerkowców i śmietanki.

#### Palak Curry ✂ 2

Paneer 36 | Kurczak 39 | Baranina 46 | Krewetki 49  
Curry ze szpinaku z czosnkiem i imbirem wzbogacony orzechami nerkowca oraz śmietanką.

#### Jalfrezi ✂ 3

Paneer 37 | Kurczak 40 | Baranina 47 | Krewetki 50  
Curry z papryką i pomidorami, subtelnie kwaskowe, z dodatkiem nerkowców i kremówki.

#### Methi Curry ✂ 2

Paneer 37 | Kurczak 40 | Baranina 46 | Krewetki 50  
Subtelnie orzechowy sos z dodatkiem kozieradki, orzechów nerkowca i śmietanki.

### Pikantne

#### Laal Maas ✂ 4 47

Tradycyjna baranina z Radżastanu, duszona w sosie z chili, jogurtu i przypraw.

#### Vindaloo ✂ 4 4

Paneer 38 | Kurczak 41 | Baranina 48 | Krewetki 51  
Curry na bazie cebuli i pomidorów z czosnkiem, chili, nerkowcami i kremówką.

## DANIA ROŚLINNE

Każde danie podajemy z ryżem basmati w cenie. Możliwa zamiana na chleb indyjski lub Jeera Rice za dopłatą.

### Moong Masala ✂ 33

Fasolka mung duszona do miękkości w kremowym sosie cebulowo-pomidorowym z indyjskimi przyprawami.

### Chana Masala ✂ 35

Ciecierzycza w głębszym, bardziej przyprawowym curry z wyraźną strukturą ziaren.

### Daal ✂ 32

Gładka, kremowa soczewica o kojącym, łagodnym charakterze.

### Daal Tadka ✂ 35

Danie z soczewicy wykończone aromatycznym ghee z chili i liśćmi curry.

### Mix Veg Kadai ✂ 35 | Paneer 35 | Tofu 35 ✓

Mieszanka warzyw w tradycyjnym sosie kadai na bazie cebuli i pomidorów z dodatkiem nerkowców oraz intensywnych przypraw.

## Ryż

### Basmati Rice ✂ 7

Aromatyczny ryż długoziarnisty.

### Jeera Rice ✂ 12 | dopłata 5

Ryż basmati smażony na maśle ghee z kminem rzymskim.

## Chlebek

### Plain Naan 9 | dopłata 2

Tradycyjny chleb pszenny z pieca tandoor (zawiera mleko i jajko).

### Butter Naan 11 | dopłata 4

Z roztopionym masłem.

### Garlic Naan 13 | dopłata 6

Z czosnkiem i masłem.

### Honey & Butter Naan 13 | dopłata 6

Z masłem i nutą miodu.

### Kasturi Special Naan 15 | dopłata 8

Z czosnkiem, masłem, kozieradką i czarnuszką.

### Roti 8 | dopłata 2

Pełnoziarnisty chleb pszenny.

### Butter Roti 10 | dopłata 4

Roti z dodatkiem roztopionego masła

## Wolisz łagodniej czy ostrzej?

Dostosujemy poziom ostrości do Twoich preferencji.

Jeśli nie przepadasz za kolendrą, daj nam znać – możemy ją pominąć.

Koszt opakowania na wynos: 1–2 zł (w zależności od pozycji).  
Śmiało – przyjdź z własnym pudełkiem.



## DODATKI

**Papad** 🌱 ✂️ 7  
Cienki, chrupiący placek z mąki z soczewicy.

**Sooki Bhaji** 🌱 ✂️ 12  
Ziemniaki smażone z kurkumą, kminem i indyjskimi przyprawami.

**Indian-Style Cabbage** 🌱 ✂️ 14  
Kapusta smażona z papryką, ziarnami gorczycy i indyjskimi przyprawami.

## KIDS MENU

Mniejsze porcje, łagodne smaki.

**Sweet Potato Fries** 🌱 ✂️ 14  
Frytki z batata, podawane z łagodnym dipem jogurtowym.

**Crispy Chicken 24**  
Chrupiące, smażone kawałki kurczaka z dipem jogurtowym.

### Naan dla dzieci

**Baby Naan 6**  
Pszenny chlebek dla dzieci.

**Baby Butter Naan 7**  
Naan z roztopionym masłem.

**Baby Honey & Butter Naan 9**  
Chlebek dla dzieci z dodatkiem masła i miodu.

### Alergeny

W naszej kuchni stosujemy mieszanki przypraw, w tym zawierające gorczycę. Informacje o alergenach znajdują się w opisach dań. Ze względu na wspólne przygotowywanie potraw może wystąpić śladowa obecność innych alergenów. W przypadku alergii prosimy o kontakt z obsługą.

### Kids Curry

Kids Curry podajemy z ryżem basmati.

**Mango Kids Curry** 🌱  
Paneer 27 | Kurczak 29  
Owocowe curry z mango, nerkowcami i kremówką.

**Kids Butter Masala** 🌱  
Paneer 27 | Kurczak 29  
Subtelnie słodki sos pomidorowy z orzechami i śmietanką

**Korma Kids Curry** 🌱  
Paneer 27 | Kurczak 29  
Delikatne, słodkawe danie na bazie nerkowców i kremówki.

### Legenda

- 🌱 danie wegańskie
- 🌿 danie bezglutenowe
- ✂️ poziom ostrości

## NAPOJE

### Kawa specjalty

Świeżo palona we Wrocławiu, dostępne opcje na lodzie.  
Mleko do czarnej kawy +1 | mleko bez laktozy +1 | mleko roślinne +2

**Masala Cappuccino 180ml 14**  
Cappuccino z autorską mieszanką przypraw.

Espresso 30ml 8 | Doppio 60ml 10

Americano 170ml 12

Cappuccino 180ml 12

Flat White 180ml 14

Latte 280ml 16

Latte Macchiato 250ml 16

**Orange Espresso 250ml 18**  
Podwójne espresso ze świeżo wyciskany sokiem pomarańczowy, serwowane na lodzie.

### Zimne napoje

**Naturalna woda kokosowa**  
330 ml 15

**Dobry Materiał**  
Lemoniady i soki, różne smaki, zapytaj obsługę.

**Woda mineralna**  
330ml 8 | 700ml 14  
gazowana | niegazowana

**Piwo z Browaru Miastolas 500ml**  
Różne rodzaje, szczegóły u obsługi.

### Herbaty i napary

Miód lub cytryna na życzenie.

**Masala Chai 170ml 14**  
Tradycyjnie przygotowywana herbata z przyprawami i mlekiem.  
Mleko bez laktozy +1

**Masala Black Tea**  
270ml 13 | 500ml 17

**Rozgrzewający napar imbirowo-pomarańczowy 250ml 15**

**Selekcja herbat 270 ml 12**  
czarna | zielona | owocowa

### Lemoniady i soki

Na bazie świeżo wyciskanych soków z cytrusów i naturalnych przypraw.

**Klasyczna**  
330ml 14 | 850ml 24

**Masala Lemonade**  
330ml 15 | 850ml 25  
Z dodatkiem soli i kminu rzymskiego.

**Mango Lemonade**  
330ml 16

**Spiced Hibiscus Lemonade**  
330ml 15  
Na bazie hibiskusa z wyczuwalnymi przyprawami.

**Świeżo wyciskany sok pomarańczowy 250ml 16**

### Alkohole

**Piwo Indyjskie 330ml**  
Różne rodzaje, szczegóły u obsługi.

## LASSI

Indyjskie napoje jogurtowe przygotowywane na miejscu. 250 ml

**Mango Lassi 15**  
Kremowe mango z delikatną nutą kokosa.

**Dry Fruit Lassi 13**  
Jogurt z migdałami i kardamonem.

**Salt Lassi 10**  
Orzeźwiający, lekko słony, z przyprawami i świeżą kolendrą.

## DESER

**Gulab Jamun (2 szt.) 15**  
Smażone kulki z ciasta mlecznego w aromatycznym syropie z kardamonem i delikatną nutą róży. Bardzo słodki, tradycyjny indyjski deser. Podawane na ciepło.

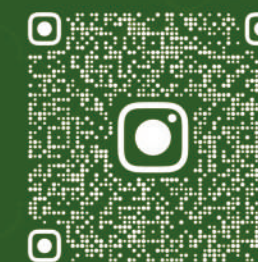
## LUNCH DNIA

**Poniedziałek - Piątek | 12:00–16:00**  
Codziennie inne danie w specjalnej cenie. Zapytaj obsługę o dzisiejszą propozycję.



# KASTURI

KUCHNIA INDYJSKA



Znajdź nas  
w sieci

Do rachunku powyżej 6 osób doliczamy 10% opłaty serwisowej.