



A MEAL FOR A MEAL

Część z każdego posiłku, który jecie w Masali, przekazywana jest dla dzieci w Indiach w Devamber Gurukul w Himalajach. Fundacja zajmuje się pełną opieką i edukacją dzieci ubogich, także bezdomnych.

Masala powstała z pasji do dobrego jedzenia i spędzania czasu w gronie przyjaciół. Cieszymy się wspólnie przyjemnością, jaką daje pyszny posiłek. Potrawy przygotowywane są tak, by można się było nimi dzielić i wspólnie smakować. Polecamy skosztować dania curry oraz dania z grilla z dodatkiem ryżu i podplomyków – tak skomponowana potrawa jest kompletna. W Masali prawdziwie indyjskie potrawy są przygotowywane przez rodowitych kucharzy na Państwa oczach. Otwarta kuchnia to serce tego miejsca. Tradycyjne podplomyki, mięsa i ryby grillowane w piecu opalonym węglem drzewnym oraz sery własnej produkcji to nasza specjalność. Zapraszamy do stołu.

OZNACZENIA SYMBOLI: Dania wegańskie (V) | Dania bezglutenowe (GF) | Dania, których przygotowanie wymaga więcej czasu (T)

STARTERY

PAPAD (GF)
Cieniutkie i chrupiące placki, podawane z pomidorowym sosem chutney. (4 szt.) **10,-**

VEGETABLES PAKORAS
Warzywa zapiekane w besan, podawane z pomidorowym sosem chutney. (4 szt.) **13,-**

KING PRAWN PAKORAS
Krewetki zapiekane w besan, podawane z sosem chutney. (4 szt.) **23,-**

CHEESE BALLS
Chrupiące kulki z białym indyjskim serem paneer i świeżą kolendrą, podawane z sosem chutney. (4 szt.) **15,-**

SAMOSA (V)
Chrupiące pierożki nadziewane ziemniakami, groszkiem i orzechami nerkowca, podawane z pomidorowym sosem chutney. (2 szt.) **15,-**

CHICKEN SAMOSA
Chrupiące pierożki z soczystym nadzieniem mięsnym, podawane z sosem chutney. (2 szt.) **18,-**

MOMOS
Pierożki tybetańskie z farszem drobiowym, podawane z pomidorowym sosem chutney. (4 szt.) **15,-**

HUMMUS
Delikatna pasta z ciecierzycy, podawana z pieczywem naan. **16,-**

PESHWARI NAAN
Indyjski chlebek z bakaliami wypiekany na kamieniu. **25,-**

STARTER SET
Zestaw indyjskich przekąsek, podawanych z sosami chutney. **50,-**

मसाला

ZUPY

INDIAN DAL (V) (GF)
Zupa z prażonej soczewicy. **16,-**

SMOKED DAL (GF)
Specjalność szefa kuchni! Zupa z prażonej soczewicy z wędzonym kurczakiem. **18,-**

SAŁATKI

VEG SALAD
Mieszanka sałat podawana z pieczywem naan* i wybranym sosem chutney. **25,-**

CHICKEN SALAD
Mieszanka sałat z kurczakiem grillowanym w piecu tandoor, podawana z pieczywem naan* i wybranym sosem chutney. **30,-**

PRAWNS SALAD
Mieszanka sałat z delikatnie grillowanymi krewetkami, podawana z pieczywem naan* i wybranym sosem chutney. **35,-**

*Wymień naan tradycyjny na czosnkowy lub maślany. **2,-**

BIRYANI

VEG BIRYANI (GF) (T)
Powoli duszony ryż basmati z warzywami, białym indyjskim serem paneer, imbirem i świeżą miętą, podawany z sosem jogurtowym rajta. **41,-**

CHICKEN BIRYANI (GF) (T)
Powoli duszony ryż basmati z pieczonymi kawałkami kurczaka, świeżą miętą, imbirem i kardamonem, podawany z sosem jogurtowym rajta. **42,-**

LAMB BIRYANI (GF) (T)
Powoli duszony ryż basmati z pieczoną jagnięciną, świeżą miętą, imbirem i kardamonem, podawany z sosem jogurtowym rajta. **53,-**

TANDOORI GRILL

Naszą specjalnością są potrawy przyrządzane w oryginalnych piecach tandoor. Są to piece opalane węglem drzewnym, w których temperatura sięga 400°C. Dzięki temu potrawy mają wyjątkowy smak i aromat, a przede wszystkim są bardzo zdrowe.

GRILL TIKKA (GF)
Kawałki kurczaka marynowane w jogurcie z przyprawami, grillowane w piecu tandoor. **30,-**

GARLIC CHICKEN TIKKA (GF)
Kawałki kurczaka marynowane w zalewie czosnkowej, grillowane w piecu tandoor. **30,-**

SEEKH KEBAB (GF)
Grillowana w piecu tandoor kozina w marynacie z aromatycznych przypraw, świeżego imbiru i chili. **40,-**

AJWANI FISH TIKKA (GF)
Łosoś w marynacie jogurtowej z przyprawami, świeżą kolendrą i chili, grillowany w piecu tandoor. **48,-**

MASALA GRILL PRAWNS (GF) (T)
Krewetki w marynacie jogurtowej z chili i świeżą kolendrą, grillowane w piecu tandoor. **50,-**

GRILLED SHASHLIK (GF)
Biały indyjski ser paneer własnego wyrobu, grillowany w piecu tandoor. **30,-**

TANDOORI MUSHROOM
Pieczarki w zalewie jogurtowej z chili, faszerowane serem paneer własnego wyrobu i zielonym chili, grillowane w piecu tandoor, podawane z pieczywem naan. **32,-**

TANDOORI SET
Zestaw grillowanych mięs: kozina, kurczak, łosoś i krewetki, podawane z orientalną sałatką i sosami chutney. **69,-**

ZESTAWY

AJWANI FISH TIKKA SPECIAL
Łosoś marynowany w jogurcie z chili i przyprawami, szpinakowe curry, ryż basmati, orientalna sałatka, pieczywo naan*. **60,-**

PRAWN SPECIAL
Krewetki w zalewie jogurtowej z chili i kolendrą grillowane w piecu tandoor, szpinakowe curry, ryż basmati, sałatka orientalna, pieczywo naan*. **65,-**

*Wymień naan tradycyjny na czosnkowy lub maślany. **2,-**

Na Państwa życzenie nasi kucharze przygotowują dania łagodne, ostre lub bardzo ostre, tak jak podawane są w Indiach.

MENU DEGUSTACYJNE

Do zestawów pyszny minideser Masala Mango Special w cenie **10,-** za porcję.

CLASSIC SET

Kompozycja potraw: Grill Tikka, Garlic Tikka, Momos
Danie w sosie: Chicken Tikka Masala lub Butter Chicken*
Ryż basmati
Chlebek naan do wyboru: tradycyjny, czosnkowy lub maślany
Sałatka orientalna **110,-**

*Wymień Chicken Tikka Masala lub Butter Chicken na Lamb do Pyaaz, Malai Seekh lub Prawn Curry. **10,-**

PREMIUM SET

Starter: Indian Dal x 2
Zestaw mięs z grilla: Seekh Goat Kebab, Grill Tikka, Garlic Tikka
Danie w sosie: Lamb do Pyaaz lub Prawn Curry
Ryż basmati
Chlebek naan do wyboru: tradycyjny, czosnkowy lub maślany
Sałatka orientalna **140,-**

FAMILY SET

Kompozycja potraw: Grill Tikka, Garlic Tikka, Momos, Pakoras
Danie mięsne w sosie: Chicken Tikka Masala lub Butter Chicken*
Wegetariańskie danie w sosie: Palak Paneer
Ryż basmati
Chlebek naan do wyboru: tradycyjny, czosnkowy lub maślany x 2
Sałatka orientalna **160,-**

*Wymień Chicken Tikka Masala lub Butter Chicken na Lamb do Pyaaz, Malai Seekh lub Prawn Curry. **10,-**

CURRY

Przygotowanie niektórych dań wymaga nieco więcej czasu. Prosimy o chwilę cierpliwości. W zamian mają Państwo gwarancję otrzymania zawsze świeżego i smacznego posiłku.

DANIE SEZONOWE* **35,-**
*O szczegóły zapytaj obsługę.

METHI CHICKEN (GF)
Kurczak w delikatnym sosie z orzechów nerkowca, jogurtu, z dodatkiem przypraw. **37,-**

CHICKEN TIKKA MASALA (GF)
Klasyka! Grillowany w piecu tandoor kurczak z cebulą i przyprawami masala w pikantnym sosie pomidorowym. **36,-**

BUTTER CHICKEN (GF)
Kurczak w delikatnym sosie pomidorowo-śmietanowym. **36,-**

JALFREZI CURRY CHICKEN (GF)
Grillowany kurczak w aromatycznym sosie paprykowo-pomidorowym z mlekiem kokosowym, świeżą papryką, kminem indyjskim oraz jogurtem. **36,-**

MALAI SEEKH (GF)
Soczysta grillowana kozina w sosie paprykowym z orzechami nerkowca. **46,-**

LAMB DO PYAAZ (GF)
Soczyste kawałki jagnięciny z cebulą i przyprawami masala w sosie pomidorowo-czosnkowym. **46,-**

ROGAN JOSH
Receptura z Kaszmiru. Soczysta jagnięcina z kością w lekko pikantnym sosie. **49,-**

PRAWN CURRY (GF) (T)
Krewetki w lekko pikantnym sosie paprykowo-pomidorowym z mleczkiem kokosowym. **49,-**

PALAK PANEER (GF)
Szpinak z białym indyjskim serem paneer własnego wyrobu, pomidorami, cebulą i świeżymi ziołami. **35,-**

MASALA BHINDI* (V) (GF)
Indyjska okra w sosie własnym. **37,-**
*Prosimy zapytać obsługę o dostępność dania.

PANEER DHANIA ADRAKI (GF)
Biały indyjski ser paneer własnego wyrobu w pomidorowo-cebulowym sosie z orzechami nerkowca, świeżą kolendrą, czosnkiem i imbirem. **37,-**

DAL TARKA (V) (GF)
Klasyka! Dal indyjski z imbirem, czosnkiem, pomidorami i aromatycznymi przyprawami. **35,-**

VINDALOO CURRY
Bardzo ostre curry z jagnięciną, imbirem i ostrą papryczką chili. Danie pochodzi z Goa. **45,-**

Proponujemy około **50 dań kuchni indyjskiej**. Każde zostało przyrządzone w naturalnej marynacie bądź z użyciem kompozycji przypraw.

NAAN

Chlebki naan są wyrabiane ręcznie i wypiekane w piecu na Państwa zamówienie.

NAAN
Tradycyjny chlebek indyjski wypiekany na kamieniu. **8,-**

BUTTER NAAN
Indyjski chlebek z dodatkiem masła wypiekany na kamieniu. **9,-**

GARLIC NAAN
Indyjski chlebek z dodatkiem świeżego czosnku wypiekany na kamieniu. **11,-**

CORIANDER NAAN
Indyjski chlebek z dodatkiem kolendry wypiekany na kamieniu. **15,-**

ONION NAAN
Tradycyjny chlebek indyjski nadziewany cebulą wypiekany na kamieniu. **12,-**

AALOO NAAN
Indyjski chlebek z ziemniakami wypiekany na kamieniu. **12,-**

BUCKWHEAT NAAN (GF) (V)
Indyjski chlebek z mąki gryczanej. **13,-**

PANEER NAAN (KULCZA)
Tradycyjny chlebek z indyjskim białym serem wypiekany na kamieniu. **15,-**

TANDOORI ROTI
Indyjski chlebek z mąki pełnoziarnistej. **9,-**

NAAN SET
3 rodzaje chlebków do wyboru: Onion lub Aaloo plus do wyboru: tradycyjny, czosnkowy lub maślany. **30,-**

DODATKI

RYŻ BASMATI **12,-**

RYŻ JAŚMINOWY **13,-**

FRYTKI **10,-**

SOS JOGURTOWY RAJTA **8,-**

SOSY CHUTNEY
Do wyboru: marchewkowy, miętowy, pomidorowy, mango, słodko-ostry z czosnkiem, bardzo ostra pasta. **2,-**

PIKLE
Warzywa lub owoce w marynacie. **5,-**

INDYJSKA SAŁATKA **5,-**

KRAŻKI CEBULI **3,-**

ZIELONE CHILI **5,-**

DESERY

MASALA MANGO SPECIAL
Puszysty krem mango z lodami śmietankowymi. **20,-**

KULFI
Tradycyjne lody pistacjowe z wodą różaną i kardamonem. **19,-**

GULAB JAMUN
Smażone kulki mleczno-serowe w słodkim syropie kardamonowym. **15,-**

NAPOJE



NAPOJE SEZONOWE / LETNIE

LEMONIADA

Do wyboru: cytrynowa, ogórkowa, arbużowa, truskawkowa, ananasowa, mango z mięta i jagodowa.
330 ml / 1 l
12,- / 25,-

KAWA MROŻONA / HERBATA MROŻONA

Do wyboru różne smaki.
330 ml **14,-**

NAPOJE SEZONOWE / ZIMOWE

MIÓD PITNY / WINO GRZANE

Z pomarańczami, goździkami i cynamonem.
200 ml **15,-**

HERBATY OWOCOWE

Elderflower, passion fruits, blackberry muffin, gingerbread, apple pie. 400 ml **14,-**

SOKI

SOKI ZE ŚWIEŻYCH OWOCÓW

Marchew z jabłkiem, ogórek z jabłkiem.
280 ml **15,-**

SOK Z POMARAŃCZY LUB Z GREJPFROTÓW

200 ml **18,-**

SOK Z POMARAŃCZY I MANGO

200 ml **18,-**

SOK JABŁKOWY Z SADU W LUTYNI*

200 ml **10,-**

*Prosimy zapytać obsługę o dostępność.

MASALA JEST EKO

W naszej restauracji nie używamy plastikowych słomek.
W zamian do konkretnych napojów podawane są w **100% biodegradowalne słomki.**

A jeśli przyjdiesz do nas z własnym kubkiem, kawę na wynos otrzymasz z **rabatem.**

#masalasavetheplanet

DRINKI BEZALKOHOLOWE

MOJITO BEZALKOHOLOWE

330 ml **12,-**

OWOCOWY RAJ

Banan, maliny, jagody, sok pomarańczowy.
330 ml **19,-**

NOT-A-CARROT

Truskawka, banan, syrop kokosowy, sok pomarańczowy.
330 ml **19,-**

RED & WHITE

Truskawki, lody śmietankowe, syrop kokosowy, mleko.
330 ml **19,-**

SALT LASSI

Lekko słony napój jogurtowy.
280 ml **19,-**

MANGO LASSI

Indyjski napój jogurtowy z dodatkiem mango.
280 ml **19,-**

OWOCOWE LASSI

Indyjski napój jogurtowy z dodatkiem truskawek lub malin.
280 ml **19,-**

DRINKI ALKOHOLOWE

Wszystkie w jednakowej cenie **20,-**

DRINK DNIA*

*Prosimy zapytać obsługę o dostępność.

LONG ISLAND

Wódka Wyborowa, Rum Bacardi Superior, Tequila Olmeca, Gin Seagram's, Likier Triple Sec, Coca-Cola.
330 ml

MOJITO

300 ml

COSMOPOLITAN

Wódka Wyborowa Cytrynowa, Likier Triple Sec, limonka, sok żurawinowy.
150 ml

MANGO BATIDA

Przecier z owoców mango, brazylijska wódka Cachaca Canario, sok ananasowy.
330 ml

MAI TAI

Rum Bacardi Oakheart, Likier Triple Sec, syrop migdałowy, sok z limonki, sok ananasowy.
300 ml

PANI ME SHAMP

Rum Bacardi Oakheart, Angostura, sok ananasowy, sok z limonki, syrop z marakui, gałka muszkatołowa.
330 ml

MASALA ROCKS

Wódka Wyborowa Waniliowa, likier truskawkowy, truskawki, sok z cytryny.
300 ml

APEROL SPRITZ / APEROL CLASSICO

330 ml

KAWA / HERBATA

Masala Chai

To narodowy napój w Indiach. Wymaga dosyć długiego gotowania, tak by wydobyć z przypraw intensywny aromat. W Indiach każda gospodyni ma swoją własną metodę na przygotowanie chai.
Skosztuj Masala Chai.

MASALA CHAI (T)

Tradycyjna indyjska herbata z dodatkiem mleka, świeżego imbiru i kardamonu. **10,-**

WYBÓR HERBAT 10,-

NAPAR IMBIROWY

Imbir, świeża mięta, miód. **12,-**

ESPRESSO

Pojedyncze lub podwójne.
8,- / 10,-

KAWA

Biała, czarna, cappucino, latte macchiato, americano
10,-

NAPOJE ZIMNE

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, FANTA, SPRITE, TONIC

250 ml / 500 ml / 1 l
8,- / 13,- / 20,-

WODA MINERALNA GAZOWANA / NIEGAZOWANA

330 ml / 1 l z cytryną i mięta
6,- / 12,-

FUZETEA LEMON / PEACH

200 ml **7,-**

ORYGINALNE SOKI INDYJSKIE Z GUAWY / LICZI

200 ml / 500 ml / 1 l
8,- / 15,- / 25,-

WEEKENDY Z BABYSITTER

W każdy weekend na naszych najmłodszych Gości czeka **kącik do zabaw i profesjonalna opiekunka,** która zorganizuje im wspaniałą zabawę.

Powiedz nam o swojej wizycie w Masali.



Dołącz do nas | Wyraż swoją opinię
www.facebook.com/masalawroclaw
www.masala-grill.pl
info@masala-grill.pl
mob.+ 48 691 844 988

PIWO

PIWO LANE

PIWO BECZKOWE PILSNER URQUELL

Piwo beczkowe Pilsner Urquell lejemy na trzy sposoby*.
0,3 l / 0,5 l
10,- / 13,-

PIWO BUTELKOWE

KSIĄŻĘCE CIEMNE 0,5 l 12,-

KSIĄŻĘCE PSZENICZNE 0,5 l 12,-

LECH FREE / LECH FREE LIMONKA bezalkoholowe 0,33 l 10,-

PIWO RZEMIEŚNICZE*

0,5 l **16,-**

*O szczegółóy zapytaj kelnera.

Piwo butelkowe indyjskie

Piwo Kingfisher przybyło do Indii wraz ze starym brytyjskim imperium. Aktualnie to ulubione piwo w Indiach.

KINGFISHER / COBRA

4,8% 0,33 l **20,-**

ALKOHOLE

WÓDKA FINLANDIA

40 ml **12,-**

700 ml + sok lub Coca-Cola 500 ml **190,-**

WÓDKA DWÓR SIERAKÓW SUPERIOR

40 ml **15,-**

700 ml + sok lub Coca-Cola 500 ml **240,-**

WÓDKA WYBOROWA

40 ml **9,-**

700 ml + sok lub Coca-Cola 500 ml **140,-**

WHISKY JACK DANIEL'S

40 ml **16,-**

700 ml + Coca-Cola **250,-**

WHISKY CHIVAS REGAL

40 ml **18,-**

700 ml + Coca-Cola **290,-**

GIN SEAGRAM'S

40 ml **12,-**

TEQUILA OLMECA SILVER / GOLD

40 ml **15,-**

700 ml **250,-**

Masala Delivery

Zamów do domu lub biura swoje ulubione dania z naszej kuchni. Dowozimy pod wskazany adres. Zamówienia przyjmujemy pod numerem **721 7777 20**



MENU WINO

WINO DOMOWE

Hiszpania / CASTILLO DE ANNA TINTO / wytrawne

Czerwone owoce z nutami kwiatowymi.
150 ml / 500 ml / 1 l **15,- / 40,- / 70,-**

Hiszpania / CASTILLO DE ANNA BLANCO / wytrawne

Białe, lekkie wino, aromat owoców egzotycznych.
150 ml / 500 ml / 1 l **15,- / 40,- / 70,-**

WINO CZERWONE

Włochy / MESTRO PRIMITIVO / półwytrawne

Aromaty owoców leśnych, ziemiste i uwodzicielskie.
150 ml / 750 ml **17,- / 80,-**

Francja / RESERVE DE MARANDE CABERNET OAKED / wytrawne

Urzeka synergicznym połączeniem aromatów czarnej porzeczki, wanilii i nut ziołowych.
150 ml / 750 ml **20,- / 100,-**

Chile / LA PALMA MERLOT / wytrawne

Aromaty czarnych czereśni, jagód i przypraw wzbogaconych o nuty kawowe.
750 ml **130,-**

Izrael / MOUNT HERMON RED / wytrawne

Intensywny aromat dojrzałych czerwonych i czarnych owoców wzbogacony o nuty świeżych ziół.
750 ml **150,-**

Hiszpania / RAMON BILBAO RESERVA / wytrawne

Bogate, wielowarstwowe wino przepełnione aromatami kakao, kawy i pudełka cygar.
750 ml **195,-**

WINO BIAŁE

Hiszpania / MARIETA ALBARINO SEMI SECO / półwytrawne

Aromat owoców cytrusowych, jabłek i melona.
150 ml / 750 ml **17,- / 80,-**

RPA / LYNNGROVE COLLECTION SAUVIGNON BLANC / wytrawne

Wyraźny zapach fig i cytrusów. W ustach świeże i lekkie.
150 ml / 750 ml **20,- / 100,-**

Francja / EUGENE FREYTAG RIESLING / wytrawne

Zapach owoców cytrusowych i białych kwiatów. Wino o świetnej kwasowości i długim posmaku.
750 ml **130,-**

Urugwaj / JUAN CARRAU CHARDONNAY DE RESERVA / wytrawne

Eleganckie wino o wyraźnych aromatach melona i mango wzbogacone o nuty prażonych migdałów.
750 ml **150,-**

Grzuzja / GEORGIAN VALLEYS ALAZANI VALLEY / półśrodkie

Owocowo-kwiatowy aromat.
750 ml **80,-**

Nowa Zelandia / SAINT CLAIR WAIRAU RESERVE SAUVIGNON BLANC / wytrawne

Aromat owoców marakui, grejfruta i czarnej porzeczki przemieszanych z nutami mineralnymi.
750 ml **195,-**

OFERTA XPRESS LUNCH

Do wyboru mięsny lub wegetariański.
Oferta obowiązuje od poniedziałku do piątku w godz. 12.00-15.30.

ZESTAW 1

Zupa
Curry z kurczakiem
Ryż basmati
Sałatka orientalna
Pieczywo naan
27,-

ZESTAW 2

Zupa
Kurczak grillowany w tandoor
Curry z kurczakiem
Ryż basmati
Sałatka orientalna
Pieczywo naan do wyboru: tradycyjne, czosnkowe lub maślane
34,-
W zestawie do wyboru: Coca-Cola, herbata lub woda.

ZESTAW 3

Zupa
Mutton Palak – kozina w szpinaku lub Lamb do Pyazz – curry z jagnięciną
Curry z kurczakiem
Ryż basmati
Sałatka orientalna
Pieczywo naan do wyboru: tradycyjne, czosnkowe lub maślane
Deser mango
39,-
W zestawie do wyboru: lemoniada, Coca-Cola, herbata lub woda.

WINO RÓŻOWE

Grzuzja / GEORGIAN VALLEYS ALAZANI VALLEY ROSÉ / półśrodkie
Aromat świeżych owoców i polnych kwiatów.
750 ml **80,-**

Francja / DE NEUVILLE ROSÉ D'ANJOU wytrawne
Ujmujące, miękkie, wyczuwalne nuty malin i truskawek.
750 ml **130,-**

WINO MUSUJĄCE

Hiszpania / CAVA PALAU SEMI SECO / półwytrawne, białe musujące
Subtelny aromat świeżych owoców z nutami drożdży i chleba.
150 ml / 750 ml **16,- / 70,-**

Włochy / PROSECCO TOR DELL' ELMO / wytrawne, białe musujące
Aromat dojrzałych moreli, bananów, zielonych jabłek, chleba i drożdży.
750 ml **80,-**