MENU

Tulsi

RESTAURACJA INDYJSKA



Starters

P R Z Y S T A W K I



BOMBAY FRYTKI

frytki z dodatkiem mieszanki aromatycznych przypraw

crispy seasoned French fries served with homemade masala sauce

20 PLN | 200 G



PAPADUM

chrupki, bezglutenowy chips z mąki z soczewicy i ciecierzycy z kminem, podawany ze słodko-kwaśnym sosem mango

crispy, gluten-free cracker

16 PLN | 20 G



ONION BHAJI

chrupiąca, smażona cebula w cieście z mąki z cieciorki z dodatkiem ziemniaków, przypraw i świeżej kolendry, podawane z sosem z tamaryndowca

crispy, fried onion in chickpea flour dough with potatoes, spices and fresh coriander, served with tamarind sauce

22 PLN | 200 G



SAMOSA

smażone pierożki nadziewane ziemniakami, groszkiem i orzechami nerkowca, podawane z sosem masala

fried dumplings stuffed with potatoes, peas and cashews, served with masala sauce

22 PLN | 200 G

Soups

ZUPY



DAL SOUP

zupa krem z żółtej i czerwonej soczewicy z dodatkiem kurkumy

creamy soup made of lentils, fresh tomatoes and spices

20 PLN | 450 ML

CHICKEN SOUP

pikantny indyjski rosół ze świeżą kolendrą, warzywami i ryżem

spicy Indian broth with fresh coriander, vegetables and rice

20 PLN | 450 ML



Thai curry

TAJSKIE CURRY

PANEER		48 PLN
KURCZAK		48 PLN
KREWETKI		56 PLN

Tajskie curry podajemy z ryżem
Nie ma możliwości modyfikacji dań



YELLOW CURRY

łagodny sos curry na bazie mleczka kokosowego
z kawałkami słodkiej papryki, cukini, zielonej fasoli,
marchewki, brokułów i żółtej pasty curry (550 g)

a mild curry sauce based on coconut milk with pieces of sweet pepper, zucchini, green beans, carrot, broccoli and yellow cury paste

RED CURRY

srednio ostry sos curry na bazie mleczka kokosowego
z kawałkami słodkiej papryki, cukini, zielonej fasoli,
marchewki, brokułów i czerwonej pasty curry (550 g)

medium spicy curry sauce based on coconut milk with pieces of sweet pepper, zucchini, green beans, carrot, broccoli and red paste





GREEN CURRY

ostry sos curry na bazie mleczka kokosowego z kawałkami
słodkiej papryki, cukini, zielonej fasoli, marchewki,
brokułów i pikantnej zielonej pasty curry (0 g)

spicy curry sauce based on coconut milk with pieces of sweet pepper, zucchini, green beans, carrot, broccoli and spicy green curry paste

TULSI SPECIALS



COCONUT FISH

polędwica z dorsza w sosie curry z mleczkiem kokosowym i dodatkiem słodkiej śmietanki (250g)

cod loin in curry sauce with coconut milk and sweet cream

44 PLN

KERALA FISH CURRY

polędwica z dorsza w pikantnym sosie z nasionami gorczycy, suszonymi liśćmi curry i mleczkiem kokosowym (250g)

cod loin in spicy sauce with mustard seeds, dried curry leaves and coconut milk

48 PLN





BIRYANI

PANEER	50 PLN
KURCZAK	50 PLN
KREWETKI	60 PLN
WOŁOWINA	55 PLN
BARANINA	60 PLN

smażony w przyprawach aromatyczny ryż basmati z kawałkami karmelizowanej cebuli, goździkami, cynamonem, nasionami kardamonu z dodatkiem jogurtu (500g)

basmati rice fnied in spices with pieces of caramelized onion, cloves, cinnamon, cardamom seeds with yogurt

TULSI SPECIALS



NAWABI MURGH

grillowane kawałki kurczaka w pomidorowo-czosnkowym sosie z mieloną wołowiną i przyprawami, podawane z jajkiem sadzonym

minced beef in tomato sauce with spices with grilled chicken pieces (250g)

44 PLN

BEEF KEEMA

mielona wołowina w pomidorowym sosie z cebulą, czosnkiem, papryką, imbirem, doprawione aromatyczną mieszanką indyjskich przypraw (250g)

ground beef in tomato sauce with onions, garlic, peppers, ginger, seasoned with an aromatic blend of Indian spices

40 PLN



ROGAN JOSH

PANEER	40 PLN
KURCZAK	45 PLN
WOŁOWINA	50 PLN
BARANINA	55 PLN

gęsty, pomidorowy sos z dodatkiem kaszmirskiej papryczki chilli (250g)

thick, tomato sauce with Kashmiri chilli and spices



Main dishes

DANIA GŁÓWNE

PANEER	38 PLN	DORSZ	44 PLN
KURCZAK	40 PLN	WOŁOWINA	45 PLN
KREWETKI	46 PLN	BARANINA	50 PLN



BUTTER MASALA

łagodny, gęsty pomidorowy sos z dodatkiem klarowanego masła, słodkiej śmietanki i orzechów nerkowca (250 g)

mild, thick tomato sauce with butter, sweet cream, cashews and fresh coriander



TIKKA MASALA

łagodny sos ze świeżych pomidorów z przyprawami i dodatkiem jogurtu (250 g)

mild fresh tomato sauce with spices and yogurt



KORMA

sos pomidorowy z mleczkiem kokosowym i słodką śmietanką (250 g)

creamy tomato based sauce with coconut milk and sweet cream



PALAK

szpinakowy sos z dodatkiem czosnku, świeżej kolendry i słodkiej śmietanki (250 g)

spinach sauce with garlic, fresh coriander and sweet cream



JALFREZI

kawałki świeżej słodkiej papryki i cebuli w pomidorowym sosie z masłem klarowanym i kolendrą (250 g)

pieces of fresh sweet peppers and onions in tomato sauce with butter and coriander



VINDALOO

pomidorowo-cebulowy sos z dodatkiem suszonych papryczek naga chilli i mleczka kokosowego (250 g)

spicy tomato sauce with onions, with dried naga chilli peppers and coconut milk

Main dishes

DANIA GŁÓWNE

PANEER	38 PLN	DORSZ	44 PLN
KURCZAK	40 PLN	WOŁOWINA	45 PLN
KREWETKI	46 PLN	BARANINA	50 PLN



PINEAPPLE CURRY

sos pomidorowy
z mleczkiem kokosowym,
słodką śmietanką
i ananasem (250g)

creamy tomato based sauce with coconut milk, sweet cream and pineapple



MANGO KORMA

sos pomidorowy z mleczkiem kokosowym, słodką śmietanką i dodatkiem mango (250g)

creamy tomato based sauce with coconut milk, sweet cream and mango



BHUNA

pomidorowy sos
z karmelizowaną cebulą,
imbirem i masłem
klarowanym (250g)

tomato based sauce with spices, clarified butter and carmalised onions



KARAHI

pomidorowy sos
z kawałkami świeżych
pomidorów, cebuli, papryki
i masła (250g)

sauce with spices, fresh tomatoes and paprika with clarified butter



MADRAS SPECIAL

pomidorowy sos z indyjskimi papryczkami chilli i mleczkiem kokosowym (250g)

spicy tomato sauce with chilli and coconut milk



DHANSAK

słodko-pikantny sos
pomidorowy z czerwoną
soczewicą, ananasem
i cytryną (250g)

sweet and spicy tomato sauce with red lentils, pineapple and lemon

DANIA Z PIECA TANDOOR

danie podajemy w zestawie z ryżem lub chlebkiem naan do wyboru / maślany naan (butter naan) + 2 PLN / czosnkowy naan (garlic naan) + 4 PLN



TANDOORI TIKKA

kawałki fileta z kurczaka, marynowane w jogurcie z przyprawami (360g)

grilled pieces of boneless chicken marinated in spices and yogurt

52 PLN



HARYALI TIKKA

kawałki fileta z kurczaka marynowane w jogurcie z zielonymi indyjskimi papryczkami chilli (360g)

grilled pieces of boneless chicken marinated in spices, yogurt and fresh green chilies

52 PLN



MALAI TIKKA

kawałki fileta z kurczaka marynowane w jogurcie z pastą z orzechów nerkowca, białego sera i kardamonu (360g)

grilled pieces of boneless chicken marinated in yogurt, cashew paste with white cheese and cardamon

52 PLN

DANIA Z PIECA TANDOOR

TANDOORI PLATTER 179 PLN

Zestaw dla 4 osób: Malai Tikka, Tandoori Tikka, Haryali Tikka oraz Seekh Kebab grillowane kawałki mięsa mielonego z kurczaka z przyprawami serwowane z Bombay frytkami, zestawem trzech sosów: miętowym, green chilli, mango chutney oraz dwoma chlebkami naan do wyboru. (1200g)

Set for 4 people: Malai Tikka, Tandoori Tikka, Haryali Tikka and Seekh Kebab - grilled pieces of minced chicken with spices, served with Bombay fries, a set of three sauces: mint, green chili, mango chutney and two naan breads to choose from.



Vege curry

CURRY WEGETARIAŃSKIE



PUNJABI CHOLA

ciecierzyca gotowana w sosie cebulowo-pomidorowym z dodatkiem przypraw i świeżej kolendry (250g)

chickpeas cooked in onion and tomato sauce with spices and fresh coriander

34 PLN



RAJMA

czerwona fasola gotowana w sosie pomidorowym z przyprawami z dodatkiem śmietany

red kidney beans cooked in tomato-cream sauce with spices (250g)

34 PLN



DAL FRY

żółta i czerwona soczewica, w sosie pomidorowo-cebulowym z kurkumą, czosnkiem i przyprawami

yellow and red lentils with onions, tomatoes, garlic and spices (250g)

32 PLN



CHOLA KARAHI

ciecierzyca w pomidorowym sosie z kawałkami słodkiej papryki, cebuli, czosnku, imbiru i przypraw (250g)

chickpeas in tomato sauce with pieces of sweet pepper, onion, garlic, ginger and spices

36 PLN

Extras
D O D A T K I

KLASYCZNY NAAN | plain	10 PLN | 150 G
MASLANY NAAN | butter	12 PLN | 150 G
CZOSNKOWY NAAN | garlic	14 PLN | 150 G

Chlebki naan wyrabiane są ręcznie i wypiekane w specjalnym piecu Tandoor
(Uwaga produkt zawiera: makę pszenną, jajka, mleko)





RYŻ BASMATI	8 PLN | 200 G
JEERA RICE	12 PLN | 200 G

ryż basmati smażony z ziarnami kminu

SOSY 5 PLN | 50 ML

MINT sos jogurtowo-miętowy
MANGO CHUTNEY słodko-kwaśna konfitura z mango
MASALA sos pomidorowy z dodatkiem pasty z tamaryndowca i przypraw
GREEN CHILLI sos jogurtowy z zielonymi indyjskimi papryczkami chilli



Cold drinks

N A P O J E Z I M N E



LEMONIADA
cyrtynowo-miętowa

16 PLN | 300 ML

38 PLN| 1 L

MANGOLADA
lemoniada cytrynowa z mango
mango lemonade

16 PLN | 300 ML

38 PLN| 1 L





MANGO LASSI
napój jogurtowy z mango i kardamonem
yogurt with mango and cardamon

18 PLN | 330 ML



ROSE LASSI
napój jogurtowy z syropem różanym
yogurt drink with rose syrup

16 PLN | 330 ML



MOJITO
sprite / limonka / mięta / syrop trzcinowy

MOJITO IMBIROWE
sok z limonki / świeża mięta / syrop imbirowy / sprite

19 PLN | 330 ML

Cold drinks

N A P O J E Z I M N E



NAPÓJ
o smaku liczi

14 PLN | 330 ML



NAPÓJ
o smaku mango

14 PLN | 330 ML



WODA RÒŻANA
woda gazowana z dodatkiem wody różanej, syropu z róży i cytryny

sparking water with rose water and syrup with lemon

14 PLN | 330 ML

30 PLN | 1 L



WODA
gazowana / niegazowana

9 PLN | 300 ML

18 PLN | 1 L



COCA-COLA/COLA ZERO
10 PLN | 200 ML

Indian beers

P I W A I N D Y J S K I E



KINGFISHER PREMIUM 4,8%

piwo premium lager, pełne chmielowego aromatu, z łagodnym cytrusowym i ziołowym posmakiem

14 PLN | 330 ML



KAMASUTRA 5,0%

piwo premium lager, aromatyczny i bogaty w smaku chmielowo - ziołowym, lekko kwaskowe z delikatną goryczką

14 PLN | 330 ML



COBRA 4,5%

Wyróżnia się jasną, złocistą barwą, subtelnym słodowym aromatem oraz gładkim, lekkim smakiem z wyraźnymi nutami ryżu i kukurydzy w składzie

14 PLN | 330 ML



MALAYALI LAGER 4.8%

Mistrzowska kompozycja najlepszych europejskich stodów i chmieli. Starannie warzone, to piwo typu lager zachwyca wyjatkowq gładkością

14 PLN | 330 ML



MALAYALI HABIBI 0.0%

Gladki, bogaty i orzeźwiający - bez alkoholu. Niska zawartość kalorii (niższa niż w typowych lagerach), a jednocześnie peiny smak - abibi to zdrowszy, premium wybór na każdą okazję

14 PLN | 330 ML

Draught beers

P I W A L A N E

ŻYWIEC BIAŁE

ZŻWIEC BIAŁY 4,9%

20 PLN | 500 ML

NAMYSŁÓW

NAMYSŁÓW PILS 5,8%

18 PLN | 500 ML

SOK DO PIWA +4 PLN | 50 ML
malina / mango / ananas / imbir / truskawka

Non-alcoholic beers

P I W A
B E Z A L K O H O L O W E



HEINEKEN 0,0% 14 PLN | 500 ML

ŻYWIEC BIAŁE 0,0% 14 PLN | 500 ML

ŻYWIEC SMAKOWE 0,0% 14 PLN | 500 ML
jabłko-bez / pigwa-lipa

Wine

W I N A



SULA WINO BIAŁE 12%
CHENIN BLANC / półwytrawne

SULA WINO CZERWONE 13,5%
SHIRAZ / medium bodied

22 PLN | 125 ML

120 PLN | 750 ML

Classic cocktails

DRINKI KLASYCZNE



APEROL SPRITZ

Aperol 11% 60ml / Prosecco 11% 90ml / perlage / pomarańcza

30 PLN | 330 ML



HUGO SPRITZ

Prosecco 11% 150 ml / syrop z czarnego bzu / perlage / limonka

30 PLN | 330 ML



CUBA LIBRE

Bacardi rum white 37,5% 40 ml / coca-cola / sok z limonki

30 PLN | 330 ML



MOJITO

Bacardi rum white 37,5% 40 ml/ mieta / sok z limonki/ perlage / syrop trzcinowy

30 PLN | 330 ML

Whiskey
W H I S K Y

BALLANTINE'S FINEST 40%
19 PLN | 50 ML

JACK DANIEL'S 40 %
19 PLN | 50 ML

Vodka
W Ó D K A

FINLANDIA 40%
15 PLN | 50 ML

ŻOŁĄDKOWA DELUXE 40%
14 PLN | 50 ML



SOPLICA SMAKOWA 36 %
malinowa / wiśniowa / pigwa / cytrynowa
13 PLN | 50 ML

Rum
R U M

BACCARDI CARTA BLANCA 37,5 %
18 PLN | 50 ML

Infusions

NAPARY



NAPAR IMBIROWY

napar ze świeżego imbiru, mięty i cytryny podawany z miodem

hot water with fresh ginger, mint and lemon served with honey

20 PLN | 300 ML



NAPAR MANGO&CHILLI

napar z kawałkami mango, przecierem mango oraz płatkami chilli

infusion with mango pieces, mango puree and chili flakes

19 PLN | 300 ML



NAPAR GOŹDZIKOWY

napar z goździkami, limonką, cytryną, cynamonem, podawany z miodem

hot water with cloves, cinnamon, lime and lemon served with honey

19 PLN | 300 ML

Tea
HERBATY

HERBATA RICHMONT
Richmont tea selection

Assam Himalaya / *czarna herbata*
Green Jasmine / *zielona herbata z jaśminem*
White Pearl of Fujian / *biała herbata*
Mango Maui / *owocowa herbata papaja, mango, ananas*
Mexican dream / *kwiat hibiskusa, skórka pomarańczy, cynamon, goździki, jabłko*
Applepie cinamon / *pieczone jabłko, cynamon, hibiskus*

16 PLN | 300 ML





HERBATA Z RÓŻY
czarna herbata z konfiturą z płatków róży i cytryną
black tea with rose petal jam and lemon

16 PLN | 300 ML

MASALA CHAI
tradycyjna indyjska czarna herbata z mlekiem, imbirem i kardamonem
traditional Indian black tea with milk, ginger and cardamom

14 PLN | 180 ML



Coffee
K A W A

ESPRESSO	9 PLN | 30 ML
ESPRESSO DOPPIO	13 PLN | 60 ML
AMERICANO	14 PLN | 160 ML
CAPPUCCINO	15 PLN | 160 ML
MLEKO DO KAWY	3 PLN | 30 ML

Desserts
D E S E R Y

GULAB JAMUN

Indyjskie pączki serowe w słodkim kardamonowym syropie (2 szt.)

Indian cheese donuts in sweet cardamom syrup

12 PLN | 50 G





BROWNIE ICE CREAM

delikatne brownie czekoladowe podawane z lodami waniliowymi

delicate chocolate brownie served with vanilla ice cream

28 PLN | 150 G



@TULSI.OPOLE