



RESTAURACJA INDYJSKA

Tadž Mahal

**Czynne codziennie:
od 12:00 do 22:00
tel. 68 451 10 10**



„Pasja i miłość do Indii”

Witam Państwa bardzo serdecznie!

Nazywam się **Agnieszka Rzaniak** i jestem właścicielką indyjskiej restauracji Tadź Mahal. Restauracja powstała z mojej prawdziwej miłości i fascynacji do Indii. Interesuje mnie tamtejsza kultura, a przede wszystkim różnorodność kuchni indyjskiej. Moim największym marzeniem było, aby namiastkę Indii przenieść do Sulechowa. Tak też się stało, restauracja istnieje już od 2005 r. i przez cały czas staram się udoskonalać smaki naszej kuchni. Każda moja wyprawa do Indii to nowe doznania oraz mnóstwo inspiracji, które przekazuję

naszym gościom. Potrawy kuchni indyjskiej są naprawdę wyjątkowe i to nie tylko ze względu na ich walory smakowe. Jak dowodzą badania, Hindusi są znacznie bardziej odporni na nowotwory oraz inne choroby cywilizacyjne niż inni mieszkańcy wysoko rozwiniętych krajów. Cały ten sekret tkwi w diecie bogatej w warzywa, ryż oraz przyprawy. W roku 2017 otworzyliśmy kolejną indyjską restaurację w Zielonej Górze, aby jeszcze bardziej umożliwić dostęp do naprawdę wybornej kuchni. Pragnę, aby Zielonogórzanie cieszyli się z naszej obecności, rozkoszowali smakiem, pogłębiali wiedzę i kulturę Indii, którą będziemy przekazywać.

Pozdrawiam Państwa bardzo serdecznie i życzę miłego pobytu w naszej restauracji.

„Mistrzowie naszej kuchni”



po lewej stronie: Kamal, po prawej: Mukesh - szef kuchni



Przekąski

1. **VEGETARIAN SAMOSA** 19 zł
kruche pierożki indyjskie z nadzieniem ziemniaczanym, zielonym groszkiem oraz przyprawami indyjskimi (2 szt.)
2. **CHICKEN SAMOSA** 20 zł
kruche pierożki indyjskie z nadzieniem z kurczaka i przyprawami indyjskimi (2 szt.)
3. **MUTTON SAMOSA** 25 zł
kruche pierożki indyjskie z nadzieniem z jagnięciny i przyprawami indyjskimi (2 szt.)
4. **CHICKEN PAKORA** 20 zł
chrupiące kawałki kurczaka smażone w mące z soczewicy
5. **ONION BHAJI** 20 zł
chrupiące krążki cebuli smażone w mące z soczewicy
6. **PANEER PAKORA** 20 zł
ser własnego wyrobu smażony w mące z soczewicy
7. **MASALA PAPAD** 20 zł
chrupiące ciasto, cebula, pomidor, ogórek, cytryna oraz przyprawy indyjskie (2 szt.)
8. **PRAWNS GOEN PAKORA** 36 zł
krewetki z pieca, krążki cebulowe, serwowane z indyjskim, czosnkowym pieczywem naan oraz cytryną
9. **TADŻ MAHAL PLATER** 59 zł
mix zakąsek: vegetarian samosa (1 szt.), chicken samosa (1 szt.), mutton samosa (1 szt.), chicken pakora (3 szt.), onion bhaji (3 szt.), paneer pakora (3 szt.)





Zupy indyjskie

- | | |
|---|--------------|
| 10. MADRAS SOUP (wegetariańska) | 24 zł |
| indyjska zupa z czerwonej soczewicy | |
| 11. INDIAN SPECIAL SOUP | 25 zł |
| zupa z kurczaka po hindusku | |
| 12. INDIA OCEAN SOUP | 35 zł |
| zupa z krewetkami na mleku kokosowym | |
| 13. LEMON SOUP | 25 zł |
| indyjska kremowa zupa z kurczakiem , południowo – indyjska receptura | |
| 14. TADŻ MAHAL MIXED SOUP | 26 zł |
| filet z kurczaka, jagnięcina, warzywa oraz oryginalne indyjskie przyprawy | |





Dania z kurczaka

- | | | |
|-----|--|---------|
| 15. | CHICKEN METHI KORMA | 44,5 zł |
| | filet z kurczaka w delikatnym sosie z orzechów nerkowca, brokułów i egzotycznych owoców | |
| 16. | CHICKEN KADAI | 44,5 zł |
| | filet z kurczaka w sosie z papryką i cebulą | |
| 17. | CHICKEN KASHMIRI | 46 zł |
| | soczyste kawałki kurczaka (wypiekane w piecu Tandoor) serwowane w delikatnym sosie z migdałami, rodzynkami, mlekiem kokosowym oraz bananem | |
| 18. | CHICKEN GARHWALI METHI MASALI | 45,5 zł |
| | pałki z kurczaka wypiekane w piecu Tandoor z mieszanką masali oraz methi | |
| 19. | CHICKEN CURRY | 44,5 zł |
| | filet z kurczaka w sosie z pomidorami, cebulą oraz groszkiem | |
| 20. | BUTTER CHICKEN | 44,5 zł |
| | filet z kurczaka w delikatnym sosie maślano-pomidorowym | |
| 21. | CHICKEN SAAG | 44,5 zł |
| | filet z kurczaka w szpinaku | |
| 22. | CHICKEN MADRAS | 44,5 zł |
| | filet z kurczaka w sosie z orzechami, kokosem i rodzynkami | |
| 23. | CHICKEN DO PIAZA | 44,5 zł |
| | filet z kurczaka w sosie z kawałkami cebuli oraz pomidorem (mocno przyprawione) | |



**Wszystkie dania serwowane są z ryżem lub
indyjskim chlebem naan oraz
zestawem surówek.**



Dania z kurczaka



- | | | |
|-----|---|---------|
| 24. | CHICKEN CEYLON (ostre)
filet z kurczaka w kremowym sosie kokosowo – szafranowym | 44,5 zł |
| 25. | CHICKEN AND VEGETABLE
filet z kurczaka z bukietem warzyw w sosie curry | 44,5 zł |
| 26. | CHICKEN BAGA BEACH
filet z kurczaka w sosie z mlekiem kokosowym, ananasem oraz żółtym serem | 44,5 zł |
| 27. | CHICKEN ROGON
filet z kurczaka w sosie z czosnkiem, pomidorem, cebulą oraz indyjską masalą | 44,5 zł |
| 29. | CHICKEN VINDALO
filet z kurczaka przyrządzany według południowo – indyjskiej receptury | 44,5 zł |
| 30. | CHICKEN MANGO
filet z kurczaka w kremowo – szafranowym sosie z mango | 45,5 zł |
| 31. | CHICKEN TIKKA MASALA
filet z kurczaka (wypiekany w piecu Tandoor) w zalewie jogurtowo – szafranowej w sosie z indyjską masalą | 44,5 zł |
| 32. | CHICKEN HIMALAI
filet z kurczaka (wypiekany w piecu Tandoor) marynowany w miętowej zalewie otulony sosem szpinakowym | 45,5 zł |
| 33. | CHICKEN BIRYANI
ryż basmati z kurczakiem, warzywami, przyprawami oraz wodą różaną | 44,5 zł |





*Wszystkie dania serwowane są z ryżem lub
indyjskim chlebem naan oraz
zestawem surówek.*





Dania z jagnięciny

- | | | |
|-----|---|-------|
| 36. | MUTTON METHI CORMA
kawałki soczystej jagnięciny w delikatnym sosie z orzechów nerkowca z dodatkiem brokułów i egzotycznych owoców | 53 zł |
| 37. | MUTTON ROGON
kawałki soczystej jagnięciny w sosie z cebulą, pomidorem i czosnkiem | 53 zł |
| 38. | MUTTON BAGA BEACH
kawałki soczystej jagnięciny w sosie z mlekiem kokosowym, ananasem oraz żółtym serem | 53 zł |
| 39. | MUTTON CEYLON (ostre)
kawałki soczystej jagnięciny w kremowym sosie kokosowo - szafranowym | 53 zł |
| 40. | MUTTON GARHWALI METHI MALAI
kawałki soczystej jagnięciny w sosie z mieszanką masali oraz methi | 53 zł |
| 41. | MUTTON CURRY
kawałki soczystej jagnięciny w sosie z cebulą, pomidorem, groszkiem oraz mieszanką masali | 53 zł |
| 42. | MUTTON VINDALO
kawałki soczystej jagnięciny przyrządzane według południowo – indyjskiej receptury | 53 zł |
| 43. | MUTTON SAAG
kawałki soczystej jagnięciny w szpinaku | 53 zł |
| 44. | MUTTON TEHRI GARHWAL
kawałki soczystej jagnięciny w sosie z imbirem, czosnkiem oraz ananasem | 53 zł |
| 45. | MUTTON KASHMIRI
kawałki soczystej jagnięciny serwowane w delikatnym sosie z migdałami, rodzynkami, mlekiem kokosowym oraz bananem | 53 zł |
| 46. | MUTTON BOTI ANGARA
kawałki soczystej jagnięciny w sosie maślano – pomidorowym z dodatkiem whisky | 54 zł |
| 47. | MUTTON BIRYANI
smażony ryż basmati z jagnięciną, warzywami, przyprawami oraz wodą różaną | 52 zł |
| 48. | MUTTON MANGO
kawałki soczystej jagnięciny w kremowo – szafranowym sosie z mango | 54 zł |




**Wszystkie dania serwowane są z ryżem lub
indyjskim chlebem naan oraz
zestawem surówek.**




Dania z indyjskiego, glinianego pieca Tandoor



- | | | |
|-----|--|----------|
| 49. | CHICKEN TIKKA
filet z kurczaka marynowane w zalewie jogurtowo – szafranowej serwowane w sosie maślano – pomidorowym podawane na gorącym półmisku | 48,5 zł |
| 50. | CHICKEN GARLIC TIKKA
filet z kurczaka marynowany w czosnku, zielonym chilli oraz specjalnej paście tandoor – masala. Podawane na gorącym półmisku z dodatkiem warzyw | 48,50 zł |
| 51. | CHICKEN ANGAR
kawałki kurczaka marynowane w aromatycznych przyprawach z jogurtem, serwowane z warzywami i owocami, podawane w efektowny sposób na gorącym półmisku | 48,50 zł |
| 52. | CHICKEN RESHMI
filet z kurczaka marynowany w jogurcie, podawane z serem żółtym oraz dodatkiem kardamonu i szafranu | 48,50 zł |
| 53. | TADŻ MAHAL TANDOORI STAF TANGRI
pałki z kurczaka marynowane w paście z orzechów nerkowca, faszerowane jagnięciną, podawane na gorącym półmisku | 53 zł |
| 54. | CHICKEN PAHARI TIKKA
kawałki kurczaka marynowane w miętowo – jogurtowej zalewie z mieszanką indyjskiej masali, serwowane z dodatkiem miętowego sosu podawane na gorącym półmisku | 48,50 zł |
| 55. | TADŻ MAHAL TANDOOR
kawałki z kurczaka, jagnięciny, warzywa, ser własnego wyrobu z mleka krowiego, warzywa | 55 zł |
| 58. | PANEER TIKKA SASHLIK
kawałki indyjskiego sera własnego wyrobu, marynowanego w jogurcie z indyjską masalą, pieczone w glinianym piecu Tandoor | 48 zł |
| 59. | PANEER TIKKA HARIYALI
indyjski ser domowego wyrobu marynowany w jogurtowo – miętowej paście, serwowany gorącym półmisku | 48 zł |
| 60. | PRAWNS PANEER TIKKA MIXED
krewetki oraz ser własnego wyrobu pieczone w glinianym piecu i serwowane z sosem maślano – pomidorowym, podawane na gorącym półmisku | 59,5 zł |



**Wszystkie dania serwowane są z ryżem lub
indyjskim chlebem naan oraz
zestawem surówek.**





Tradycyjny hinduski chleb



- | | |
|---|----------------|
| 62. PLAIN NAAN | 12 zł |
| tradycyjny indyjski chleb wypiekany w piecu tandoor | |
| 63. BUTTER NAAN | 12,5 zł |
| tradycyjny indyjski maślany chleb wypiekany w piecu tandoor | |
| 64. GARLIC NAAN | 13 zł |
| tradycyjny indyjski czosnkowy chleb wypiekany w piecu tandoor | |
| 65. PANEER KULCHA | 13,5 zł |
| tradycyjny indyjski chleb wypiekany w piecu tandoor nadziewany białym serem własnego wyrobu | |
| 66. PLAIN PAPAD (2 szt.) | 11 zł |
| smażone w głębokim oleju chrupiące ciasto z przyprawami | |
| 67. ALOO KULCHA | 13,5 zł |
| tradycyjny indyjski chleb z nadzieniem ziemniaczanym | |
| 68. PUDINA PARATHA | 13 zł |
| tradycyjny indyjski chleb z miętą | |
| 69. CHAPATI (2 szt.) | 13 zł |





Dania wegetariańskie

- | | | |
|-----|--|-------|
| 70. | MALAY KOFTA
oryginalny indyjski ser domowego wyrobu w sosie z mieszanką przypraw | 43 zł |
| 71. | DAL MAKHNI
soczewica po hindusku w sosie z pomidorem, czosnkiem i cebulą | 42 zł |
| 72. | PANEER TIKKA MASALA
indyjski ser domowego wyrobu (wypiekany w piecu Tandoor) serwowany w sosie maślano – pomidorowym | 44 zł |
| 73. | PALAK PANEER
indyjski ser domowego wyrobu w szpinaku z pomidorem, czosnkiem oraz imbirem | 43 zł |
| 74. | NEVRATAN METHI CORMA
warzywa w sosie z orzechów nerkowca oraz owoce egzotyczne | 43 zł |
| 75. | POORA BAGICHA
warzywa z serem domowego wyrobu z mieszanką masali | 43 zł |
| 76. | PANEER PASANDA
ser domowego wyrobu nadziewany farszem w delikatnym sosie maślano – pomidorowym | 43 zł |
| 77. | PANEER MANGO
ser domowego wyrobu w kremowym sosie z mango z dodatkiem szafranu | 44 zł |
| 78. | PANJABI CHANA MASALA
ciecierzyca z mieszanką indyjskiej masali | 42 zł |
| 79. | BUTTER PANNER
ser domowego wyrobu w pomidorowo - maślanym sosie | 43 zł |
| 80. | VEGETARIAN BRIYANI
smażony ryż z warzywami z mieszanką indyjskiej masali | 43 zł |





*Wszystkie dania serwowane są z ryżem lub
indyjskim chlebem naan oraz
zestawem surówek.*



Dania z ryb i owoców morza

- | | |
|---|-------|
| 81. FISH GOAN CURRY
filet z dorsza bałtyckiego z chrupiącymi płatkami migdałów
w delikatnym sosie | 53 zł |
| 82. FISH CURRY MASALA
filet z dorsza bałtyckiego w kremowo – miodowym curry | 53 zł |
| 83. FISH TANDOORI MASALA
dzwonki łososia norweskiego (pieczone w piecu Tandoor), serwowane na
gorącym półmisku | 55 zł |
| 84. KING PRAWN GOA
królewskie krewetki w sosie jogurtowym z kokosem i ananasem | 57 zł |
| 85. KING PRAWN SAAG
królewskie krewetki w szpinaku | 57 zł |
| 86. KING PRAWN KOCHIN
królewskie krewetki z soczewicą, pomidorem i czosnkiem | 57 zł |



*Wszystkie dania serwowane są z ryżem lub
indyjskim chlebem naan oraz
zestawem surówek.*



Kuchnia tajska

Zakąska



89. **SAJGONKI TAJSKIE** (2 szt.) 20 zł
chrupiące rurki, grzyby mun, makaron sojowy, mięso wołowo-wieprzowe, kurczak, marchewka, kapusta oraz oryginalne przyprawy

Zupa

90. **SPECIAL THAI SOUP** 25 zł
kurczak, pędy bambusa, grzyby mun, makaron sojowy oraz oryginalne tajlandzkie przyprawy

Dania główne

91. **CHEESE CHILLI** 44 zł
ser domowego wyrobu z mleka krowiego w chrupiącej panierce w sosie z papryką, cebulą i tajskimi przyprawami
92. **CHICKEN THAI** 44,5 zł
filet z kurczaka w sosie z warzywami oraz grzybami mun
93. **CHILLI CHICKEN** 46,5 zł
filet z kurczaka w chrupiącej panierce w sosie z papryką, cebulą i tajskimi przyprawami, serwowany na gorącym półmisku
94. **MIXED GRILL BAMBUSKAT** 51 zł
soczysty grillowany filet z kurczaka, kawałki jagnięciny z grzybami mun, warzywami, pędami bambusa, serwowany na gorącym półmisku
95. **MUTTON THAI** 50,5 zł
kawałki soczystej jagnięciny w sosie z warzywami oraz grzybami mun
96. **MUTTON BAMBUSKAT GRILL** 54 zł
grillowana jagnięcina, grzyby mun, warzywa, pędy bambusa, serwowane na gorącym półmisku



*Wszystkie dania serwowane są z ryżem lub
indyjskim chlebem naan oraz
zestawem surówek.*



Dodatki

- | | |
|--|----------------|
| 114. RYŻ BASMATI
ryż basmati z groszkiem i marchewką | 12,5 zł |
| 115. RYŻ KASHMIRI
ryż basmati smażony z owocami, orzechami, rodzynki oraz indyjską masalą | 14,5 zł |
| 116. RYŻ PLAU
ryż basmati smażony z kurkumą | 14,5 zł |
| 117. RYŻ JEERA
ryż basmati z prażonym kminem | 14,5 zł |
| 118. FRYTKI | 11 zł |
| 119. RAITA
tradycyjny indyjski chłodnik jogurtowy z dodatkiem warzyw i przypraw, doskonale pasuje do ostrych dań | 11 zł |
| 120. DODATKOWY ZESTAW SURÓWEK | 12 zł |
| 122. INDYJSKI SOS MIĘTOWY | 5 zł |





Napoje gorące

130. MASALA CHAI	13 zł
indyjska herbata z dodatkiem przypraw oraz mlekiem	
131. HERBATA	10 zł
132. HERBATA RÓŻNE SMAKI	10 zł
133. HERBATA ZIELONA	10 zł
135. ESPRESSO	9 zł
136. ESPRESSO podwójne	11 zł
137. AMERICANO	12 zł
138. CAPPUCINO	13 zł
139. CAFFE LATTE	15 zł

Napoje zimne

141. MANGO LASI	14 zł
indyjski napój na jogurcie naturalnym	
142. SOK POMIDOROWY	9 zł
143. COCA COLA 0,5 l	9,5 zł
144. SPRITE 0,5 l	9,5 zł
145. FANTA 0,5 l	9,5 zł
146. NESTEA 0,5 l	9,5 zł
147. WODA GAZOWANA	8 zł
148. WODA NIEGAZOWANA	8 zł
149. SOK 0,2l	7,5 zł
(bananowy, pomarańczowy, jabłkowy, porzeczkowy, mix bananowo – porzeczkowy)	
150. DZBANEK WODY 1l	16 zł
151. DZBANEK SOKU 1l	25 zł
(bananowy, pomarańczowy, jabłkowy, porzeczkowy, mix bananowo – porzeczkowy)	





Piwo



154. LECH FREE 0,33l butelkowe	9,5 zł
155. LECH 0,5l butelkowe	12 zł
158. TYSKIE 0,5l butelkowe	12 zł
160. DĘBOWE MOCNE 0,5l butelkowe	13 zł
162. ŻYWIEC 0,5l butelkowe	13 zł
164. DESPERADOS	15 zł
165. KINGFISHER indyjskie piwo 0,33l butelka	14,5 zł
166. JOGI indyjskie piwo 0,33l butelka	14,5 zł

Wino

168. LAMPKA WINA 100ml	14 zł
O dostępność rodzajów win prosimy pytać obsługę.	
169. WINO MUSUJĄCE butelka	80 zł





Desery

- | | |
|--|--------------|
| 174. RASGULLA
kulki serowe w sosie różanym | 13 zł |
| 175. GULAB JAMUN
kulki serowe w syropie kardamonowym (serwowane na gorąco) | 13 zł |
| 176. BEZA PAVLOVA
Z kremem (mango lub karmelowym) na bazie serka mascarpone i śmietany z owocami | 26 zł |
| 177. SERNIK MANGO
delikatny kremowy sernik na chrupiącym czekoladowym spodzie | 25 zł |

