



Bollywood Hollywood Indian Restaurant

T A S T E O F I N D I A

Witaj w krainie Magicznych Smaków Indii

Nasza restauracja powstała z miłości do Indii, kraju niezwykłego i wielobarwnego. Ryż, mąka oraz przyprawy zwane *Masala*, sprowadzone są prosto z Indii. Wśród przysmaków znajdują się dania z pieca *Tandoor* – Tandoori Chicken, Tikka, pyszne placki Naan czy krewetki. Równie popularny jest Sizzler z jagnięciny i bogaty wybór potraw wegetariańskich. Jedną z atrakcji lokalu jest niedzielny bufet rodzinny „Jesz, ile chcesz”. *Bollywood Hollywood* jest uwielbiana przez pisarzy, poetów, artystów, fotografów, projektantów i wszelkich twórczych ludzi. Odbywają się tu regularnie pokazy mody, tańca Bollywood i Belly Dance, koncerty, wieczory poetyckie, imprezy dla dzieci, spotkania autorskie. *Bollywood Hollywood* to miejsce wyjątkowych wydarzeń i Kraina Magicznych Smaków – serdecznie zapraszamy.

Welcome to the Land of Magical Tastes of India

*Our restaurant has been created with love for India, the remarkable and colourful country. Rice, flour and spices called „Masala”, are brought straight from India. Among the delicacies are from the original clay oven, „Tandoor” – Tandoori Chicken, Tikka, delicious bread Naan or prawns. Equally popular is Mutton sizzler and a wide range of vegetarian dishes. One of the restaurant’s attractions is Sunday family buffet „Eat with no limits”. **Bollywood Hollywood** is loved by writers, poets, artists, photographers, designers and other creative people. Fashion shows and Bollywood and Belly Dance shows, concerts, evenings starring poets and writers, parties for kids are regular features. **Bollywood Hollywood** is a place of outstanding events and the Land of Magical Tastes – you are welcome!*

Beata & Sunil

Na co masz ochotę? Whatever floats your boat?

TABLE OF CONTENTS


Coś na Początek Starters (Vegetarian/Non-vegetarian)	3
Chwyć i idź! Grab it and go!	4
Sałatki Salads (Vegetarian/Non-vegetarian)	4
Zupy Soups (Vegetarian/Non-vegetarian)	5
Dania Główne Main Course (Vegetarian/Non-vegetarian)	6
Dania z Pieca <i>Tandoor</i> <i>Tandoori</i> Food	8
Półmisek po Indyjsku Sizzlers	9
Ryż Rice	10
Dodatki Accompaniments	11
Pieczywo z Pieca <i>Tandoor</i> <i>Tandoori</i> Bread	12
Desery Desserts	13
Kawa i Herbata Coffee and Tea	14
Napoje Beverages	15
Delikatne Napoje z Indii Delicate Drinks from India	16
Napoje Orzeźwiające Cocktails	16
Drinki Bezalkoholowe Non-alcoholic Drinks	17
Drinki Słodkie i Owocowe Sweet and Fruit Drinks	18
Drinki Mleczne Milk Drinks	19
Drinki Orzeźwiające Refreshing Drinks	20
Shoty Shots	22
Wódka, Whisky & Whiskey Vodka, Whisky & Whiskey	23
Koniak, Brandy, Gin, Tequila, Rum Cognac, Brandy, Gin, Tequila, Rum	24
Wina, Vermouth, Likieri Wines, Vermouth, Liqueurs	25
Piwo Beer	26
Fajka Wodna Sheesha	27



Kids Menu – nasze propozycje dla najmłodszych znajdziecie Państwo na osobnej karcie.
Kids Menu – our proposals for the little ones you'll find on separate menu.



Coś na Początek Starters

VEGETARIAN 

Vegetable Samosa	16,00
Indyjski pierożek nadziewany ziemniakami (2 sztuki). <i>Indian dumpling filled with potatoes (2 pieces).</i>	
Paneer Pakora	20,00
Ser indyjski panierowany w mące grochowej. <i>Indian cheese breaded in gram flour.</i>	
Vegetable Pakora	18,00
Warzywa panierowane w mące grochowej. <i>Vegetables breaded in gram flour.</i>	

NON - VEGETARIAN

Chicken Samosa	20,00
Indyjski pierożek nadziewany kurczakiem, ziemniakami i przyprawami (2 sztuki). <i>Indian dumpling filled with chicken, potatoes & spices (2 pieces).</i>	
Chicken Pakora	25,00
Miękkie kawałki kurczaka panierowane w mące grochowej (10 sztuk). <i>Soft chicken pieces breaded in gram flour and deep fried (10 pieces).</i>	
Prawn Pakora	30,00
Smażone panierowane krewetki (10 sztuk). <i>Selective medium size prawns marinated, battered and deep fried (10 pieces).</i>	



Chwyć i idź! Grab it and go!

F A S T & T A S T Y

Tortilla po Indyjsku	9,99
<i>Tortilla z kurczakiem z pieca „Tandoor” z dodatkami. Tortilla with chicken from „Tandoor” and extras.</i>	
Chicken Lollipops	12,00 / 20,00
<i>Fantazyjne skrzydełka z kurczaka w panierce (5 sztuk / 10 sztuk). Chicken wings breaded and deep fried (5 pieces / 10 pieces).</i>	
Frytki & Chicken Pakora French fries & Chicken Pakora	15,00
Frytki French fries	7,00

Sałatki Salads

V E G E T A R I A N



Chef's Salad	15,00
<i>Świeże warzywa z sałatą lodową i oliwkami. Fresh vegetables with iceberg lettuce and olives.</i>	
Tandoori Vegetable	18,00
<i>Świeże warzywa grillowane w piecu „Tandoor” podawane z sosem miętowym. Fresh vegetables grilled in „Tandoori” oven, served with mint sauce.</i>	


N O N - V E G E T A R I A N

Chef's Salad	18,00
<i>Świeże warzywa z sałatą lodową, oliwkami i kurczakiem. Fresh vegetables with iceberg lettuce, olives and chicken.</i>	
Chicken Special (spicy)	18,00
<i>Grillowany kurczak podany ze świeżą cebulą, papryką, pomidorem i sałatą. Chicken tikka served with a mixture of fresh onions, capsicum, tomatoes and lettuce.</i>	




Zupy Soups

VEGETARIAN 

Cream of Tomato	14,00
Aromatyczna kremowa zupa pomidorowa. <i>Cream of fresh tomatoes.</i>	
Sweet Corn	14,00
Zupa z kukurydzy w warzywnym rosole z przyprawami. <i>Corn cernels simmered in vegetable stock and seasonings.</i>	
Spicy Hot & Sour 	15,00
Słodko-kwaśna zupa z warzywami, grzybami, papryką oraz przyprawami. <i>Shredded vegetables and mushrooms simmered with pepper and spices.</i>	

NON - VEGETARIAN

Chicken Clear	14,00
Tradycyjny rosół z kurczakiem. <i>Tender chicken pieces simmered in clear stock & seasonings.</i>	
Chicken Sweet Corn	15,00
Zupa kukurydziana z kurczakiem. <i>Corn cernels simmered in chicken stock & seasonings.</i>	
Spicy Hot & Sour (chicken / prawns) 	15,00 / 19,00
Słodko-kwaśna zupa z warzywami i grzybami, podana z kurczakiem lub krewetkami. <i>Shredded vegetables and mushrooms simmered with spices cooked with chicken or prawns.</i>	



Dania Główne Main Course

VEGETARIAN






Diwani Handi	30,00
Rozmaite warzywa gotowane w sosie z orzechami nerkowca. <i>Garden fresh vegetables cooked in cashew nut gravy.</i>	
Malai Kofta	30,00
Indyjskie pulpety serowo-ziemniaczane w kremowym sosie z orzechów nerkowca (3 sztuki). <i>Cottage cheese, dry nuts, spices, stuffed in potato, generously cooked in cashew nut gravy (3 pieces).</i>	
Shahi Paneer	30,00
Kawałki indyjskiego sera w sosie z orzechów nerkowca. <i>Home made cottage cheese cooked in rich cashew nut gravy.</i>	
Saag Paneer	30,00
Indyjski ser w sosie szpinakowo-czosnkowym. <i>Home made cottage cheese tempered with garlic and tossed with spinach.</i>	
Paneer Khada Masala 	30,00
Indyjski ser przygotowany z imbirem, cebulą i chilli. <i>Home made cottage cheese tempered with ginger, onions & tossed with red chilli pepper.</i>	
Dal Makhani	25,00
Czarna soczewica w sosie śmietanowym. <i>Black lentils simmered over night with butter and cream.</i>	

NON - VEGETARIAN

Butter Chicken	30,00
Kawałki kurczaka z pieca „Tandoor” w kremowym, pomidorowym sosie z orzechami nerkowca. <i>Butter chicken boneless cooked in „Tandoor”, blended with tomato, cashew nuts, and cream sauce.</i>	
Chicken Curry	30,00
Kawałki kurczaka podane w sosie curry. <i>Boneless chicken served in rich curry gravy.</i>	
Chicken Kadai	30,00
Kawałki kurczaka z zieloną papryką, cebulą i pomidorami podane w gęstym sosie. <i>Tender chicken pieces with capsicum, onions and tomatoes in thick gravy.</i>	



N O N - V E G E T A R I A N

Madras Chicken 	30,00
Pikantny kurczak gotowany w Madras Curry. <i>Spicy chicken served in Madras Curry.</i>	
Murg Vindaloo 	30,00
Kurczak ze specjalnymi przyprawami. <i>Chicken with special Indian spices.</i>	
Gosht Korma	35,00
Kawałki jagnięciny w gęstym sosie orzechowym. <i>Tender lamb pieces in cashew nut gravy.</i>	
Gosht Kadai	35,00
Kawałki jagnięciny z zieloną papryką, cebulą i pomidorami. <i>Tender lamb pieces with capsicum, onions and tomatoes.</i>	
Gosht Saagwala	35,00
Jagnięcina w sosie szpinakowo-maślanym. <i>Lamb with spinach and butter sauce.</i>	
Gosht Vindaloo 	35,00
Jagnięcina ze specjalnymi przyprawami. <i>Lamb with special Indian spices.</i>	
Fish Curry	30,00
Ryba w przepysznym sosie curry. <i>Fish served in rich curry sauce.</i>	
Thai Fish Curry	30,00
Wyselekcjonowane kawałki ryby w ostrym, zielonym, czerwonym lub żółtym sosie curry. <i>Selective fish simmered with coconut milk, fresh red chilli, lime juice and fresh Thai herbs.</i>	

i Wszystkie dania główne serwowane są z plackiem Naan lub ryżem.
All the Main Course dishes come with Naan or rice.



Dania z Pieca *Tandoor* *Tandoori* Food

INDIAN TANDOOR


Tandoori Chicken 	30,00
Kurczak z pieca „Tandoor” marynowany w indyjskich przyprawach i jogurcie. <i>Chicken marinated with yoghurt and Indian spices cooked in „Tandoor”.</i>	
Chicken Tikka	32,00
Filet z kurczaka marynowany w przyprawach i jogurcie z pieca „Tandoor”. <i>Boneless chicken marinated with yoghurt and spices, cooked in „Tandoor”.</i>	
Hariyali Tikka (Green Tikka)	32,00
Kawałki kurczaka marynowane w zielonych przyprawach i jogurcie z pieca „Tandoor”. <i>Boneless chicken marinated with yoghurt, Indian spices and parsley, cooked in „Tandoor”.</i>	
Chicken Malai Tikka	32,00
Grillowane kawałki kurczaka z serem oraz nutą kminku. <i>Char grilled royal cumin flavoured chicken morsels with cream and cheese.</i>	
Lamb Seek Kebab	35,00
Mięso z mielonej jagnięciny grillowane w piecu „Tandoor”. <i>Minced lamb mixed with spices, skewered, and cooked in „Tandoor”.</i>	
Tandoori Jhinga	45,00
Krewetki marynowane z serem, czosnkiem oraz indyjskimi przyprawami z pieca (7 sztuk). <i>„Tandoori” prawns marinated with cheese, garlic and Indian spices (7 pieces).</i>	
Fish Tikka	35,00
Grillowane kawałki ryby marynowane w przyprawach i jogurcie z cytryną. <i>„Tandoori” fish marinated with spices, yoghurt and lemon.</i>	

i Wszystkie dania z pieca „Tandoor” serwowane z plackiem Naan.
All the dishes from „Tandoor” come with Naan.



Półmisek po Indyjsku Sizzlers

H O T S I Z Z L E R

Vegetable Sizzler 	32,00
Warzywa i ser indyjski z czosnkiem, cebulą w lekkim sosie podane na półmisku Sizzler. <i>Vegetables and Paneer with garlic, onions in light gravy served on hot Sizzler.</i>	
Chicken Sizzler	35,00
Kurczak z warzywami, czosnkiem, cebulą w lekkim sosie podany na półmisku Sizzler. <i>Chicken with vegetables, garlic, onions in light gravy served on hot Sizzler.</i>	
Mutton Sizzler	40,00
Jagnięcina z warzywami, czosnkiem, cebulą w lekkim sosie podana na półmisku Sizzler. <i>Lamb with vegetables, garlic, onions in light gravy served on hot Sizzler.</i>	
Laila Majnu Sizzler	50,00
Kurczak i jagnięcina z warzywami, czosnkiem, cebulą w lekkim sosie podane na półmisku Sizzler. <i>Chicken & lamb with vegetables, garlic, onions in light gravy served on hot Sizzler.</i>	
Shrimps Sizzler	50,00
Krewetki z warzywami, czosnkiem, cebulą w lekkim sosie podane na półmisku Sizzler. <i>Shrimps with vegetables, garlic, onions in light gravy served on hot Sizzler.</i>	

i Wszystkie dania serwowane z plackiem Naan lub ryżem.
All the dishes come with Naan or rice.



Ryż Rice

ORIGINAL BASMATI

Chicken Biryani	30,00
Ryż Basmati z marynowanym kurczakiem. <i>Spiced marinated chicken and royal grain Basmati rice cooked in a home style preparation.</i>	
Hyderabadi Biryani	35,00
Ryż Basmati z kawałkami marynowanej jagnięciny. <i>Tender pieces of marinated lamb mixed with spices and cooked with royal grain Basmati rice.</i>	
Shrimps Biryani	35,00
Ryż Basmati z krewetkami. <i>Fresh shrimps cooked with royal grain Basmati rice.</i>	
Vegetable Biryani	25,00
Ryż Basmati z warzywami. <i>Seasonal vegetables and royal grain Basmati rice cooked in a home style preparation.</i>	
Kashmiri Pulao	25,00
Ryż Basmati z owocami i szafranem. <i>Royal grain Basmati rice cooked with fruit and saffron in home style preparation.</i>	
Jeera Rice	10,00
Ryż Basmati z kminkiem. <i>Royal grain Basmati rice cooked with jeera in a home style preparation.</i>	
Rice	8,00
Ryż Basmati. <i>Royal grain Basmati rice.</i>	



Dodatki Accompaniments

N I C E V A R I E T Y

Papad Plain (Masala)	6,00
Chrupiące indyjskie chipsy z soczewicy przyprawione na ostro. <i>Spicy crispy Indian wafers made from lentil.</i>	
Mix Vegetable Raita	12,00
Jogurt wymieszany z sezonowymi warzywami. <i>Mix vegetables blended with yoghurt.</i>	
Pineapple Raita	12,00
Jogurt wymieszany z ananasm, podany na słodko. <i>Pineapple mixed with sweet yoghurt.</i>	



Pieczywo z Pieca *Tandoor* *Tandoori* Bread

I N D I A N B R E A D B A S K E T

Tandoori Roti	7,00
Pieczywo Roti z pieca „Tandoor” z masłem lub bez. <i>Whole wheat flour bread baked in „Tandoor” with or without butter.</i>	
Naan	8,00
Placek pszenny z masłem lub bez. <i>Indian bread baked on the walls of the clay oven made from wheat flour.</i>	
Garlic Naan / Mint Naan / Lachha Paratha	10,00
Placek pszenny z masłem i świeżym czosnkiem lub miętą. <i>Naan bread topped with butter, garlic or mint.</i>	
Shahi Naan (Stuffed Naan)	15,00
Placek pszenny nadziewany serem i bakaliami. <i>Cottage cheese blended with cashew nuts, rasins and coconut stuffed in Indian bread.</i>	
Stuffed Kulcha (Aloo / Paneer)	15,00
Placek pszenny nadziewany ziemniakami lub serem. <i>Naan stuffed with potatoes or Indian cheese.</i>	
Keema Kulcha	18,00
Placek pszenny nadziewany mieloną jagnięciną i przyprawami. <i>Naan bread stuffed with minced lamb and spices.</i>	



Desery Desserts

S W E E T L I F E

Hot Gulab Jamun / with Ice-cream	15,00
Kulki serowe w gorącym syropie kardamonowym lub z lodami. <i>Creamy cheese balls poached in sweet cardamom syrup or with ice-cream.</i>	
Mango Kulfi	15,00
Lody po indyjsku o smaku mango. <i>Traditional Indian ice-cream with mango flavor.</i>	
Gorąca Miłość Hot Love	13,00
Lody śmietankowe z gorącym sosem malinowym. <i>Ice-cream served with hot raspberry syrup.</i>	
Brzoskwińowa Rozkosz Peach Delight	13,00
Lody z brzoskwinia, syropem i bitą śmietaną. <i>Ice-cream served with peach, syrup and whipped cream.</i>	
Orzechowa Rozkosz Nutty Delight	13,00
Lody śmietankowe/orzechowe/pistacjowe z orzechami, bitą śmietaną i sosem toffi. <i>Ice-cream with nuts and toffee syrup.</i>	
Owocowa Rozkosz Ice-cream with Fruit Salad	15,00
Lody z owocami i bitą śmietaną. <i>Ice-cream with fresh fruit and whipped cream.</i>	
A la Mode (Apple Pie)	12,00
Szarlotka podana na ciepło z lodami i adwokatem. <i>Apple pie served hot with ice-cream.</i>	
Ciastko dnia Cake of the day	7,00



Kawa i Herbata Coffee and Tea

C A F E & T E A - H O U S E

Herbata / Dzbanek herbaty <i>Tea / Pot of tea.</i>	6,00 / 8,00
Herbata smakowa / Dzbanek herbaty smakowej <i>Flavored tea / Pot of flavored tea.</i>	7,00 / 10,00
Herbata rozgrzewająca <i>Herbata z miodem, kardamonem, imbirem, pomarańczą i cynamonem. Tea with honey, cardamon, ginger, orange and cinnamon.</i>	9,00
Mrożona herbata <i>Mrożona herbata miętowa, brzoskwiniowa lub cytrynowa. Mint, peach or lemon ice tea</i>	9,00
Kawa / Kawa biała <i>Coffee / Coffee with milk</i>	6,00 / 7,00
Espresso (single / double)	6,00 / 9,00
Cappuccino	8,00
Café Latte / Café Latte smakowa <i>Latte lub Latte podana z wybranym syropem (toffi, czekolada, adwokat). Latte or Latte served with syrup of choice (toffee, chocolate, advocat).</i>	10,00 / 12,00
Café Mocca <i>Gorąca kawa z mlekiem, syropem czekoladowym i bitą śmietaną. Hot coffee with chocolate syrup and whipped cream.</i>	12,00
Café Cinnamon <i>Rozgrzewająca kawa z mlekiem, miodem, cynamonem i bitą śmietaną. Hot coffee with milk, honey, cinnamon and whipped cream.</i>	12,00
Café Mexican <i>Gorąca kawa z likierem Kahlua i bitą śmietaną. Hot coffee with Kahlua liqueur and whipped cream.</i>	12,00
Café Amaretto <i>Gorąca kawa z likierem Amaretto. Hot coffee with Amaretto liqueur.</i>	12,00



C A F E & T E A - H O U S E

Hawaiian Coffee	12,00
<i>Zimna kawa z likierem kokosowym i bitą śmietaną. Cold coffee with coconut liqueur and whipped cream.</i>	
Irish Coffee	15,00
<i>Kawa z brązowym cukrem i Irish Whiskey. Coffee with brown sugar and Irish Whiskey.</i>	
Kawa mrożona / Kawa z lodami	10,00 / 9,00
<i>Ice Coffee / Coffee with ice cream.</i>	

Napoje Beverages

B U D D H A I S T H I R S T Y

Woda Water (330 ml)	5,00
Sok Juice (250 ml)	5,00
<i>Orange, Grapefruit, Apple, Tomato, Blackcurrant, Multivitamin.</i>	
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Kinley (200 ml)	5,00
Coca-Cola (850 ml)	15,00
Fuzeted Peach / Fuzetea Lemon (250 ml)	5,00
Burn Energy Drink (250 ml)	9,00
Świeżo wyciskany sok Freshly squeezed juice (300 ml) <i>Orange, Grapefruit.</i>	9,00
Dzbanek Pot (1000 ml) <i>Woda / Cappy, Coca-Cola, Sprite.</i> <i>Water / Cappy, Coca-Cola, Sprite.</i>	12,00 / 15,00



Delikatne Napoje z Indii Delicate Drinks from India

B U D D H A I S D R E A M I N G

Lassi Aap Ki Pasand	10,00
Orzeźwiający zimny jogurt słodki lub słony. <i>Cold yoghurt sweet or salty.</i>	
Mango Lassi	13,00
Orzeźwiający zimny jogurt o smaku mango. <i>Cold yoghurt mixed with mango pulp.</i>	
Banana Lassi	12,00
Orzeźwiający zimny jogurt o smaku bananowym. <i>Cold yoghurt mixed with banana.</i>	
Masala Chai	8,00
Orzeźwiająca herbata indyjska z mlekiem, kardamonem i imbirem. <i>Indian „Chai” with milk, cardamon and ginger.</i>	

Napoje Orzeźwiające Cocktails

B U D D H A W A K E S U P !

Mango Milkshake	12,00
Orzeźwiający zimny koktajl mleczny z mango. <i>Cold mango milk shake.</i>	
Koktajl Bananowy Banana Cocktail	12,00
Napój z bananami i lodami śmietankowymi. <i>Fresh banana mixed with ice-cream.</i>	
Koktajle Mleczne Milkshakes	10,00
Napój o smaku dowolnych lodów. <i>Any flavor from the available.</i>	
Zielony Drink Green Drink	12,00
Napój z zielonego ogórka, natki pietruszki i miodu. <i>A drink made with cucumber, parsley and honey.</i>	



B U D D H A W A K E S U P !

Koktajl z Pietruszki Parsley Cocktail	12,00
Bardzo orzeźwiający napój ze świeżej zielonej pietruszki. <i>A drink made with fresh parsley.</i>	
Miętowa Rozkosz Mint Delight	12,00
Bardzo orzeźwiający napój ze świeżej mięty. <i>A drink made with fresh mint.</i>	

Drinki Bezalkoholowe Non-alcoholic Drinks

B U D D H A C A N S E E

Wild Banana	12,00
Banan, truskawka, mleko. <i>Banana, strawberry, milk.</i>	
Frozen	12,00
Sok pomarańczowy, sok z cytryny, woda gazowana, Grenadina. <i>Orange juice, lemon juice, sparkling soda water, Grenadina.</i>	
Taste of Eden (Seasonal)	14,00
Truskawki, sok jabłkowy, sok z cytryny, syrop waniliowy. <i>Strawberries, apple juice, lemon juice, vanilla syrup.</i>	
Bollywood Fusion	15,00
Mango, sok ananasowy, syrop kokosowy. <i>Mango, pineapple juice, coconut syrup.</i>	
Virgin Mojito	12,00
Świeża mięta, cząstki limonki, brązowy cukier, kruszony lód, woda gazowana. <i>Fresh mint, lime wedges, brown sugar, crushed ice, sparkling soda water.</i>	
Meksykanin Mexican	10,00
Sok z kaktusa, Sprite, syrop Blue Curacao. <i>Cactus juice, Sprite, Blue Curacao syrup.</i>	



Drinki Słodkie i Owocowe Sweet & Fruit Drinks

B U D D H A I S A D D I N G S U G A R

Tequila Sunrise	22,00
Tequila Silver, sok pomarańczowy, Grenadina. <i>Tequilla Silver, orange juice, Grenadina.</i>	
Banana Dream	18,00
Wódka, likier Pisang, sok bananowy, sok ananasowy. <i>Vodka, Pisang Liqueur, banana juice, pineapple juice.</i>	
Screwdriver	13,00
Wódka, sok pomarańczowy. <i>Vodka, orange juice.</i>	
Szarlotka Charlotte	13,00
Żubrówka, sok jabłkowy. <i>Bison Grass Vodka, apple juice.</i>	
Blue Monday	15,00
Wódka, syrop Blue Curacao, Sprite, cytryna. <i>Vodka, Blue Curacao syrup, Sprite, lemon.</i>	
Pinacolada	18,00
Rum, sok ananasowy, syrop kokosowy. <i>Rum, pineapple juice, coconut syrup.</i>	
Fruit Lady	18,00
Wódka, Passoa, likier Blue Curacao, sok pomarańczowy. <i>Vodka, Passoa, Blue Curaçao Liqueur, orange juice.</i>	
Peach Heaven	18,00
Wódka, likier brzoskwinowy, syrop Blue Curacao, cytryna, Sprite. <i>Vodka, peach liqueur, Blue Curacao syrup, lemon, Sprite.</i>	
Owocowe Cacko Fruit Bauble	18,00
Wódka, likier Triple Sec, Passoa, sok bananowy, syrop truskawkowy. <i>Vodka, Triple Sec liqueur, Passoa, banana juice, strawberry syrup.</i>	
Czarny Ruski Black Russian	18,00
Wódka, likier kawowy. <i>Vodka, coffee liqueur.</i>	



B U D D H A I S A D D I N G S U G A R

Coco Amor	14,00
Likier kokosowy, Amaretto, sok z cytryny. <i>Coconut liqueur, Amaretto, lemon juice.</i>	
Margarita truskawkowa Strawberry Margarita	22,00
Tequila Silver, Cointreau, truskawki, sok z limonki, syrop truskawkowy. <i>Tequila Silver, Cointreau, strawberries, lime juice, strawberry syrup.</i>	
Campari Orange	15,00
Campari, sok pomarańczowy. <i>Campari, orange juice.</i>	
Sex on The Beach	20,00
Wódka, likier brzoskwiniowy, sok pomarańczowy, syrop żurawinowy. <i>Vodka, peach liqueur, orange juice, cranberry syrup.</i>	

Drinki Mleczne Milk Drinks

E V E N B U D D H A W I L L B E L U R E D

Kamasutra	18,00
Irish Cream, likier kawowy, śmietanka, mleko. <i>Irish Cream, coffee liqueur, cream, milk.</i>	
Malibu & Milk	18,00
Likier kokosowy, syrop kokosowy, śmietanka, mleko. <i>Coconut liqueur, coconut syrup, cream, milk.</i>	
Biały Ruski White Russian	18,00
Wódka, likier kawowy, śmietanka. <i>Vodka, coffee liqueur, cream.</i>	
Bollywood Delicious	20,00
Rum, likier kokosowy, owoc mango, banan, mleko, syrop kokosowy. <i>Rum, coconut liqueur, mango fruit, banana, milk, coconut syrup.</i>	



Drinki Orzeźwiające Refreshing Drinks

B U D D H A I S F E E L I N G H O T

Long Island Iced Tea	25,00
Wódka, Triple Sec, rum, gin, tequila, sok z cytryny, Coca-cola, cytryna. <i>Vodka, triple sec, rum, gin, tequila, lemon juice, Coca-cola, lemon.</i>	
Martini Vodka	14,00
Martini Bianco, wódka. <i>Martini Bianco, vodka.</i>	
Gin & Tonic	14,00
Gin, tonic, cytryna. <i>Gin, tonic, lemon.</i>	
Mojito	18,00
Rum, świeża mięta, cukier trzcinowy, woda gazowana, limonka, kruszony lód. <i>Rum, fresh mint, sugar cane, sparkling soda water, lime, crashed ice.</i>	
Old Fashioned	25,00
Cukier trzcinowy, whisky, angostura. <i>Sugar cane, whisky, angostura.</i>	
Whisky & Cola	20,00
Whisky, Coca-Cola, cytryna. <i>Whisky, Coca-cola, lemon.</i>	
Martini & Sprite	14,00
Martini Bianco, Sprite, cytryna. <i>Martini Bianco, Sprite, lemon.</i>	
Cuba Libre	18,00
Rum, Coca-Cola, limonka. <i>Rum, Coca-Cola, lime.</i>	
John Collins	18,00
Gin, sok z cytryny, syrop cukrowy, woda gazowana, cytryna. <i>Gin, lemon juice, sugar syrup, sparkling soda water, lemon.</i>	
Energy Drink	16,00
Wódka, Burn, cytryna. <i>Vodka, Burn, lemon.</i>	



BUDDHA IS FEELING HOT

Jager Boom Boom	18,00
<i>Jagermeister, Burn, cytryna. Jagermeister, Burn, lemon.</i>	
Vodka Sour / Whisky Sour	14,00 / 20,00
<i>Wódka lub whisky, sok z cytryny, sok z pomarańczy, syrop cukrowy, kruszony lód. Vodka or whisky, lemon juice, orange juice, sugar syrup, crushed ice.</i>	
Margarita	18,00
<i>Tequila Silver, Cointreau, sok z cytryny/limonki. Tequila Silver, Cointreau, lemon/lime juice.</i>	
Cardinal (aperitif)	15,00
<i>Gin, Campari, Martini Extra Dry. Gin, Campari, Martini Extra Dry.</i>	
Manhattan (aperitif)	22,00
<i>Whiskey, Martini Rosso, Angostura. Whiskey, Martini Rosso, Angostura.</i>	
Cosmopolitan	17,00
<i>Wódka cytrynowa, Cointreau, sok z cytryny/limonki, syrop żurawinowy. Lemon Vodka, Cointreau, lemon/lime juice, cranberry syrup.</i>	



Shoty Shots

B U D D H A G O E S B L I N D

Wściekły Pies Mad Dog	10,00
Wódka, syrop malinowy, Tabasco. <i>Vodka, raspberry syrup, Tabasco.</i>	
Sweet Pu**y	9,00
Wódka, syrop waniliowy. <i>Vodka, vanilla syrup.</i>	
Blue Kamikaze	18,00
Wódka, likier Blue Curacao, sok z cytryny. <i>Vodka, Blue Curacao liqueur, lemon juice.</i>	
Green Kamikaze	18,00
Wódka, likier melonowy, sok pomarańczowy, sok z cytryny. <i>Vodka, melon liqueur, orange juice, lemon juice.</i>	
Mosquito	18,00
Wódka, Grenadina, sok z cytryny. <i>Vodka, Grenadina, lemon juice.</i>	
Teraz Siedlce!	9,00
Wódka, sok z cytryny. <i>Vodka, lemon juice.</i>	
Teraz Polska!	9,00
Wódka, syrop malinowy. <i>Vodka, raspberry syrup.</i>	
B-52	12,00
Irish Cream, Kahlua, likier pomarańczowy, Triple Sec. <i>Irish Cream, Kahlua, orange liqueur, Triple Sec.</i>	
B-55	15,00
Irish Cream, Kahlua, Absynt. <i>Irish Cream, Kahlua, Absynt.</i>	



Wódka, Whisky & Whiskey

V O D K A

Khortytza Chortyca (500 ml / 50 ml) Silver Cool, Platinum, Ice.	70,00 / 9,00
Żubrowka (500 ml / 50 ml) Żubrówka, Żubrówka z Trawą.	70,00 / 9,00
Finlandia (500 ml / 50 ml) Finlandia, Finlandia Lime, Finlandia Redberry.	90,00 / 10,00
Absolut (500 ml / 50 ml)	95,00 / 10,00
Chopin Rye (500 ml / 40 ml)	95,00 / 10,00
Chopin Potato (500 ml / 40 ml)	110,00 / 10,00

W H I S K Y & W H I S K E Y

Jack Daniel's (700 ml / 50 ml)	250,00 / 20,00
Gentleman Jack (700 ml / 50 ml)	265,00 / 22,00
Jim Beam (700 ml / 50 ml)	190,00 / 17,00
Jim Beam Black (700 ml / 50 ml)	180,00 / 16,00
Jameson (700 ml / 50 ml)	190,00 / 17,00
Tullamore Dew (700 ml / 50 ml)	190,00 / 17,00
Ballantine's (700 ml / 50 ml)	190,00 / 17,00
Ballantine's 12YO (700 ml / 50 ml)	249,00 / 20,00
Johnnie Walker Red (700 ml / 50 ml)	190,00 / 17,00
Johnnie Walker Black (700 ml / 50 ml)	250,00 / 20,00
Johnnie Walker Gold (700 ml / 50 ml)	450,00 / 35,00
Chivas Regal 12YO (700 ml / 50 ml)	249,00 / 20,00



Koniak, Brandy, Gin, Tequila, Rum

COGNAC & BRANDY

Martell V.S. (700 ml / 50 ml)	265,00 / 22,00
Hennessy Fine (700 ml / 50 ml)	286,00 / 22,00
Metaxa ***** (700 ml / 50 ml)	175,00 / 17,00

GIN & TEQUILA

Seagram's (50 ml)	12,00
Olmecca Silver (50 ml)	16,00
Olmecca Gold (50 ml)	16,00

RUM

Bacardi Carta Blanca (50 ml)	12,00
Bacardi Black (50 ml)	12,00
Havana Club (50 ml)	12,00



Wina, Vermouth, Likiery

W I N E S

Wino czerwone Red wine (750 ml / 125 ml) Dry, semi-dry, semi-sweet.	60,00 / 10,00
Wino białe White wine (750 ml / 125 ml) Dry, semi-dry, semi-sweet.	60,00 / 10,00
Wino różowe Rosé wine (750 ml / 125 ml)	60,00 / 10,00
Wino musujące Sparkling wine (750 ml)	90,00
Wino grzane Mulled wine (200 ml)	10,00
Szampan Champagne (750 ml)	299,00

V E R M O U T H

Martini Bianco (50 ml)	8,00
Martini Exta Dry (50 ml)	8,00
Martini Rosso (50 ml)	8,00

L I Q U E U R S

Amaretto (50 ml)	8,00
Kahlua (50 ml)	9,00
Baileys Irish Cream (50 ml)	12,00
Passoa (50 ml)	9,00
Southern Comfort (50 ml)	9,00
Malibu (50 ml)	9,00
Cointreau (50 ml)	12,00
Jagermeister (50 ml)	10,00
Sambuca (50 ml)	9,00
Blue Curacao (50 ml)	7,00
Jack Daniel's Honey (50 ml)	20,00
Cytrynowka Podlaska (500 ml / 50 ml)	60,00 / 8,00



Piwa Beers

B E E R T A P

Warka (300 ml / 500 ml)	5,00 / 8,00
Żywiec Białe (300 ml / 500 ml)	6,00 / 9,00

B O T T L E D B E E R S

Żywiec (500 ml)	9,00
Żywiec Porter (500 ml)	10,00
Żywiec Bezalkoholowy (500 ml)	9,00
Żywiec Apa/Saison (500 ml)	10,00
EB (500 ml)	9,00
Warka (500 ml)	9,00
Warka Strong (500 ml)	10,00
Warka Radler (500 ml)	9,00
Heineken (500 ml)	10,00
Desperados (400 ml)	10,00
Desperados Red (400 ml)	10,00
Piwo grzane Mulled beer (500 ml)	10,00
Piwo indyjskie (500 ml)	12,00



Sheesha

M A G I C A R O M A

Piwo Sheesha Beer Sheesha	35,00
<i>Sheesha z piwem. Sheesha with beer.</i>	
Wódka Sheesha Vodka Sheesha	40,00
<i>Sheesha z wódką. Sheesha with vodka.</i>	
Sheesha Studencka Student Sheesha	20,00
Sheesha Jednego Smaku Single Flavor Sheesha	30,00
Indian Style Hooka	30,00
<i>Sheesha z mlekiem. Sheesha with milk.</i>	

i Uszkodzenie fajki wodnej – 200,00 złotych.
Any damage to sheesha – 200,00 zloty.



Ważne informacje. Important information.

Wszystkie dania przygotowujemy wyłącznie w oparciu o własne, niepowtarzalne receptury.

Czas oczekiwania na dania gorące wynosi około 30 minut.

Serwis naszych gości nie jest doliczany do rachunku.

Kartę menu z gramaturami potraw oraz listę potraw, które mogą zawierać składniki alergenne znajdziecie Państwo u managera restauracji.

Wszystkie ceny podane są w PLN i zawierają podatek VAT.

Obecne menu obowiązuje od 1 maja 2017 r.

All our dishes are prepared according to our own unique recipes.

Hot dish waiting time is 30 minutes.

Service charge is not included in the bill.

Ask the manager for a full menu with basis weights and potential allergenic components list.

All prices are given in PLN and include VAT.

This menu is valid from May 1, 2017.
