

TAPAS

DANIA

WEGETARIAŃSKIE

Samosa - 2 sztuki 15zł

Małe trójkątne pierożki wypełnione sezonowymi warzywami i ziemniakami.

Cauliflower Manchurian - 150 g 15zł

Popularna indochińska przekąska z kalafiora, mąki kukurydzianej, sosu sojowego, octu, sosu chili, imbiru i czosnku.

Dahi Vada - 6 sztuk 15zł

Smażone na głębokim tłuszczu placuszki z soczewicy zanurzone w jogurcie, łagodnie przyprawione i polane słodko-pikantnym chutney.

Bombay Bombers - Pani Puri - 6 sztuk 15zł

Popularne w Indiach jedzenie uliczne, chrupiące smażone kulki ciasta puri nadziewane ziemniakami, kietkami, pikantnym bulionem i słodkim chutney.

Tornado Potatoes - Croquettes - 200g 15zł

Przepyszna przystawka z ziemniaków, jajka i indyjskiego serka paneer. Chrupiąca i złocista z zewnątrz lecz miękka i delikatna w środku.

Indian Masala Fries - 250g 15zł

Klasyczne frytki doprawione indyjskimi przyprawami, idealne dla wegan.

DANIA MIĘSNE

Masala Wings (Chicken) - 5 sztuk 16zł

Łagodniejsza wersja tradycyjnie smażonych skrzydełek - pieczone w pikantnym sosie pomidorowym, serwowane z posiekaną kolendrą.

Chicken 65 Poppers - 6 sztuk 16zł

Południowoindyjskie danie o indochińskich korzeniach. Smażone na głębokim tłuszczu kawałki kurczaka marynowane w pikantnym sosie. Świetne w połączeniu z tequilą!

Nadan Mutton Roast - 200g 22zł

Baranina gotowana pod ciśnieniem, wolno duszona z przyprawami, cebulą, imbirem, czosnkiem oraz liśćmi curry. Najlepiej smakuje z Malabar Parottas.

Kairali Punch (Beef Fry) - 200g 24zł

Wołowina duszona w mieszance przypraw z cebulą, liśćmi curry i wiórkami kokosu, smażona na oleju kokosowym. Najlepsza w połączeniu z Malabar Parottas.



DANIA Z PIECA TANDOOR

Emperor Babur Chicken Tikka - 6 sztuk 23zł

Kawałki kurczaka pieczone w formie szaszłyków na ruszcie angeethi, marynowane w indyjskich przyprawach i jogurcie dahi - podawane na gorącym talerzu z cebulą. Najlepsze w połączeniu z Tandoori Naan.

Reshmi (Silk) Chicken Kebab - 6 sztuk 23zł

Drobiowe kebaby marynowane w soczystej mieszance twarogu, śmietany, orzechów nerkowca i łagodnych przypraw, grillowane w piecu tandoor. Najlepiej smakują w połączeniu z Tandoori Naan. Podawane na gorącym talerzu z cebulą.


Original Bombay Cafe Lamb Seekh Kebab - 4 sztuki 27zł

Mielona jagnięcina przyprawiona aromatycznym czosnkiem, imbirem oraz kolendrą i miętą. Formowane w specjalny sposób, by pozostały delikatne i soczyste w środku, a przypieczone z zewnątrz. Serwowane na gorącym talerzu z cebulą.

Tandoori Jhinga Shrimps - 6 sztuk 33zł

Grillowane szaszłyki z krewetek pełne odważnych indyjskich smaków. Najlepsze w połączeniu z piwem. Podawane na gorącym talerzu.

Mutton Ribs on Fire - 300gms 42zł

Chef Special 
Comber jagnięcy marynowany w mieszance indyjskich przypraw, pieczony w piecu tandoor. Specjalność szefa kuchni, niebiańskie połączenie!

INDYJSKI CHLEBEK

Malabari Parotta 8.5zł

Płaski, warstwowy chlebek wywodzący się z subkontynentu indyjskiego, popularny w południowych Indiach, a także na Sri Lance. Bardzo dobrze komponuje się z talerzami tapas.

Tandoori Naan 8.5zł

Chlebek wypiekany w tandoor. Zazwyczaj podawany na ciepło z dodatkiem masła.

'Choice' Naan - nadziewane serem lub mięsem mielonym 11zł

Naan jest świetny, ale jeszcze lepiej smakuje nadziewany. Wybierz swój farsz - zapytaj naszego kelnera o dostępne opcje.



SAŁATKI

Raita - 150g 10zł

Popularny dodatek w kuchni południowoazjatyckiej - surowe lub gotowane warzywa w połączeniu z jogurtem dahi.

Chicken Tikka Caesar Salad - 250g 15zł

Liście sałaty z klasycznym kurczakiem tikka masala wraz z mieszanką oliwy z oliwek z dodatkiem czosnku, soku z cytryny, podane z czosnkowymi grzankami i parmezanem.

PRYZYSTAWKI

Punjabi Piyaz (Onion) - 150g 5zł

Obowiązkowy dodatek do pendzabskich dań - sałatka z cebuli. Idealna do potraw mięsnych.

Peanut Masala 'Toddy Shop' Style' - 150g 8zł

Świetna indyjska przekąska, która jest synonimem klubów, barów i dobrej zabawy. To niesamowite, jak cebula, sok z cytryny i indyjskie przyprawy mogą sprawić, że orzeszki ziemne będą smakować tak wyjątkowo.

Hummus - 150g 12zł

Bliskowschodni dip z ciecierzycy zmieszanej z tahini, sokiem z cytryny i czosnkiem. Najlepiej smakuje w połączeniu z naszymi pysznymi indyjskimi chlebkami!



POLSKIE PRYZYSMAKI

Ogórki / kapusta kiszona - 3 sztuki/150g 9zł

Nieodłączna część polskiej kuchni, znana z korzyści zdrowotnych. Ogórki kiszone lub kapusta idealnie komponują się z polską wódką.

Biała kiełbasa - 100/2/2g 15zł

Domowa biała kiełbasa gotowana lub grillowana, podawana z musztardą i chrzanem.

Śledź polski - 200/100g 18zł

Śledzie w śmietanie z cebulą podawane z chlebem lub ziemniakami.

Bigos staropolski - 300g 28zł

Tradycyjne polskie danie z kiszonej kapusty i mięsa podawane w chlebie.

Tatar wołowy 170/100g 28zł

Surowa, mielona wołowina, z cebulą, kaparami, pieprzem i surowym żółtkiem. Podawany z pieczonym chlebem.



KIERUJ SIĘ PONIŻSZĄ SKALĄ OSTROŚCI, ABY WYBRAĆ
POZIOM ODPOWIEDNI DLA SIEBIE.
ZAPYTAJ NASZEGO KELNERA O POMOC



NO SPICE



WEAK SAUCE



MEDIUM



YOGA FLAME

Nasze dania mogą zawierać orzechy, gluten i inne znane alergeny. Opisy potraw nie obejmują wszystkich składników użytych do przygotowania dań. Dlatego, jeśli masz alergię pokarmową, przed złożeniem zamówienia poinformuj kelnera.

KalikutTM

1498

to marka inspirowana żywymi smakami Calicut, jednej z kulinarnych stolic południowych Indii. W erze odkryć geograficznych, 20 maja 1498 roku, portugalski żeglarz Vasco da Gama przycumował do wybrzeża Calicut, stając się pierwszym Europejczykiem, który dotarł do Indii i zapoczątkował handel przyprawami między Europą i Indiami.

Handel przyprawami i diaspora tradycyjnych smaków pojawiły się wraz z globalizacją, wykraczając poza miejsca, w których powstały, ale co by było, gdyby istniał sposób na uhonorowanie i odtworzenie tych tradycyjnych smaków?

Nasze poszukiwania doprowadziły do położenia podwalin pod pub Kalikut 1498: Indo - fusion bar łączący tradycje starego świata i wyobraźnię nowego z naciskiem na kulinarne przygody, oparte na wielu indyjskich ziołach, przyprawach i starych metodach gotowania w glinianym piecu, wnosząc więcej koloru do głównego nurtu kultury kulinarnej.

