



mama's drinks

mango lassi **13.50**

mango lemoniada **11.50**

chai & coffee



masala chai **9.95**

thai tea **15.95**

bio matcha **13.95**

Latte **15.00**

simple soother **9.00**

cappucino **14.00**

zamień mleko
na sojowe/owsiane **+2.00**

napoje gazowane



rubicon mango **9.00**

rubicon guava **9.00**

rubicon lychee **9.00**

rubicon granat **9.00**

coca-cola 330ml **9.00**

coca-cola zero 330ml **9.00**

sprite 330ml **9.00**

fanta 330ml **9.00**

woda 330ml **6.00**

woda 750ml **10.50**

soki & woda

sok mango **9.50**

sok guava **9.50**

sok tropikalny **9.50**

woda 330ml **6.00**

woda 750ml **10.50**

Przygotujcie się na opowieść
równie smakowitą jak nasze jedzenie
– będzie to historia o zachciankach
i miłości doprawiona szczyptą
pozytywności!

Mango Mama to firma rodzinna,
a co za tym idzie wszystko miało swój
początek w rodzinnym
domu naszego założyciela.



Hello,
WSPANIALI
LUDZIE!

Dawno, dawno temu,
w świecie pełnym owoców mango
(tak przynajmniej mu się wtedy wydawało),
jego mama w trakcie ciąży z nim przeżywała
prawdziwą eksplozję zachcianek
– mówimy tutaj o **prawdziwej obsesji do mango!**

Jej zamięłowanie do tego wspaniałego owocu
stało się powodem, dla którego dorobiła się
najfajniejszego przydomka wszech czasów
– „Mango Mama”.



„Mango Mama” była także geniuszem kuchni,
a jej przepisy dały początek naszej pierwszej
restauracji. **Jej potrawy były jak fajerwerki dla kubków
smakowych, łącząc w sobie to co najlepsze w kuchni
indyjskiej z brytyjskim twistem!**
Gdy zaczynaliśmy, to właśnie „Mango Mama”,
we własnej osobie stała na kuchni, gotując każde danie
z czułością, ucząc nas jednocześnie,
że w gotowaniu najważniejsza jest miłość.

Pozytywne wibracje i miłość – to naprawdę do nas trafiło,
dzięki czemu możemy dosypywać jeszcze więcej magii
do naszych dań! Od tamtej pory, każde danie w naszych
restauracjach serwowane jest właśnie w taki sposób!
Z dodatkiem pozytywnej energii, która sprawi, że wasze
kubki smakowe poczują różnicę!

**Dlatego pamiętajcie, że gdy wybieracie
restaurację Mango Mama, dostajecie nie tylko jedzenie.**
To talerz pełen matczynej miłości,
błogosławionej energii, najświeższych składników
i samych pyszności. Talerz do zaledwie początek
i zaproszenie do wspólnej podróży!



SCAN FOR ENGLISH MENU

Zarezerwuj stół online www.mangomama.pl lub mailowo: booking@mangomama.pl
Możliwe śladowe ilości alergenów w daniach. Przedstawione zdjęcia są poglądowe.
Brak możliwości podzielenia rachunku w grupach powyżej 6 osób.

MANGO MAMA®

FOOD MADE



WITH LOVE

SHARE WITH Love

flavour
meets fire

Tandoori
Chicken

tandoori chicken 36.00

Marynowana pierś z kurczaka z sosem butter, podawana z ryżem basmati lub frytkami

450g 220g 726/968 kcal

satay chicken 38.50

Marynowana pierś z kurczaka z sosem satay, podawana z ryżem basmati lub frytkami

450g 220g 826/1068 kcal



★ homemade
sauces

EBI | MAMA'S BLACK (VE) | MINT
SPICY MAYO | MANGO CHUTNEY
GARLIC | HOT SAUCE (VE) 3.00

taste
of asia

Indo-Asian
Hakka

150g 150g 120g

hakka noodles 33.00| 6.50

Pszenne noodle z chrupiącymi warzywami, w sosie słodko-kwaśnym

480g 763/430/435 kcal

pad thai 38.50| 6.50| zamiast na udon +3.00

Makaron ryżowy, kielki, jajko, orzeszki, por, marchew, czerwona cebula, limonka, sos tamaryndowy

620g 1243/981/985 kcal

monkey nut noodles 39.00| 6.50

Makaron jęczmienny z sosem na bazie orzeszków ziemnych i mleka, doprawiony czosnkiem, cebulą, papryką i sosem chilli

650g 1125/861/867 kcal



made
with
love

Mama's
soups

tom yum 18.00| 6.50

Pikantno-kwaśna tajska zupa gotowana z trawą cytrynową, limonką kaffir, galangalem i naszą domową mieszanką przypraw

350ml 50g 338/278/306 kcal

dal lentil 15.95

Soczewica duszona z aromatycznymi przyprawami, czosnkiem i imbirem, podawana ze świeżymi ziołami

350ml 786 kcal



sharing
is caring



Menu for two

curry menu 99.00

1x Tikka Masala, 1x Butter Chicken, Samosa (2 szt.), Mango Coleslaw, Ryż Basmati, Naan

1440g 300g 2321 kcal

vegeterian menu 99.00

1x Tikka Masala Paneer, 1x Paneer Makhni, Samosa (2 szt.), Mango Coleslaw, Ryż Basmati, Naan

1440g 300g 2261 kcal



mama's
best

Indian
Classics

butter chicken 39.00

Sos pomidorowo-maślany, kurczak, śmietanka, pasta z orzechów nerkowca, korzenne przyprawy (kardamon, kumin, kurkuma)

520g 150g 813 kcal

coconut & butter chicken 39.00

Kurczak tandoori w kremowym maślano-pomidorowo-kokosowym sosie

520g 150g 981 kcal

paneer makhni 39.00

Sos pomidorowo-maślany, indyjski ser paneer, śmietanka, pasta z orzechów nerkowca, korzenne przyprawy (kardamon, kumin, kurkuma)

520g 150g 975 kcal

paneer coconut makhni 39.00

Indyjski ser paneer w kremowym maślano-pomidorowo-kokosowym sosie

520g 150g 1143 kcal

mango jungle curry 39.00

Łagodne curry na bazie mleka kokosowego i mango, z groszkiem, marchewką i papryką

520g 150g

900/670 kcal



tikka masala 39.00

Sos pomidorowo-cebulowy, korzenne przyprawy (kardamon, kumin, kurkuma)

520g 150g 980/1106 kcal

fresh palak 39.00

Aromatyczny sos na bazie świeżego szpinaku z pomidorową masalą i orzechami nerkowca

520g 150g 1131/1257 kcal

korma 39.00

Kremowy sos na bazie orzechów nerkowca z dodatkiem słodkiej śmietanki i korzennych indyjskich przypraw

520g 150g 969/1095 kcal

manila thrilla 39.00| 6.50

Lekko pikantne curry na bazie mleczka kokosowego z dodatkiem kurkumy, papryki, groszku, fasolki, marchewki i batata. Podawane z ryżem, sezamem i nutą limonki dla świeżego wykończenia

520g 150g 120g

919/715/711 kcal

biryani 38.00| 6.50

Aromatyczny smażony ryż z nerkowcami, przyprawami i sosem masala. Suchy w konsystencji, ale idealny w połączeniu z dipem jogurtowym (raitą)

650g 150g 120g

992/818/824 kcal

born
to bite

Street
Kitchen

samosa 10.00

Domowe pierożki nadziewane ziemniakami

2 szt. 556 kcal

tokyo bites 13.95

Mini sajgonki z kapustą, soją i marchewką, podawane z sosem ebi

5 szt. 693 kcal

spring rolls 14.95

Sajgonki ze świeżymi sezonowymi warzywami i makaronem. Podawane z sosem ebi

2 szt. 395 kcal



mango coleslaw 8.50

Tarta kapusta wymieszana z marchewką w kremowym sosie mango

100g 150 kcal

sumac salad 11.50

Lekka, orzeźwiająca sałatka z sumakiem

200g 68 kcal

frytki 9.50

z sekretną mieszanką chili i przypraw

140g 487 kcal



hot. soft.
naan.

Freshly
baked naan

roti 6.00

Chlebek z pszennej mąki pełnoziarnistej, wypiekany na świeżo w piecu tandoor

80g 120 kcal

klasy czny naan 7.00

Chlebek z mąki pszennej, wypiekany na świeżo w piecu tandoor

120g 320 kcal



maślany naan 8.00

Chlebek z mąki pszennej, wypiekany na świeżo w piecu tandoor z dodatkiem masła

125g 380 kcal

czosnkowy naan 8.00

Chlebek z mąki pszennej, wypiekany na świeżo w piecu tandoor z czosnkiem

125g 380 kcal

kids menu

nuggetsy z frytkami 18.50

Chrupiące nuggetsy, podawane z frytkami i sosem maślanym

4szt.+100g 602 kcal

desserts

gulab jamun 15.00

Klasy czny indyjski deser: trzy małe pączki podawane na ciepło z lodami waniliowymi

140g 480 kcal

lody waniliowe 15.00

Tradycyjne lody waniliowe

150g 300 kcal

brownie z lodami 15.00

Czekoladowe brownie podawane na ciepło z lodami

120g 750 kcal

★ legenda ikon i oznaczeń w menu

W dostępna opcja wegetariańska

VE dostępna opcja wegańska

CENA| 6.50
opcja z krewetkami
dodatkowo płatna

ser paneer tofu krewetki kurczak warzywa

480g waga dania 380 kcal kaloryczność dania

150g zawartość składnika w danii