MAMA'S SPECIAL

Indian Summer Lemonade | 11,50 (320 ml)
Słodko-kwaśna lemoniada z mango z dodatkiem cytryny, mięty i kardamonu.

Mango Lassi | 13,00 (320 ml)
Klasyczny, indyjski napój jogurtowy z mango.

Strawberry Lassi | 13,00 (320 ml)

MAMA'S DESERTS

Stawiamy na faworytów naszych Gości, dlatego nie mamy stałej oferty. O dostępne słodkości zapytaj obsługę.

AYURVEDICS TEA HOUSE

Ajurweda to system medycyny indyjskiej pochodzący ze starożytnego kontynentu indyjskiego. Termin ten powstał poprzez połączenie dwóch słów ajuh — życie oraz weda — wiedza o życiu.

Simple Soother | 14,00 (360 ml)
Napar z cytryną, limonką, laską cynamonu i goździkami. Podawany z miodem.

Herbaty Althaus 400 ml | 14,50
Czarna/ Zielona-sencha/ Zielona-jaśminowa/ Toffee Rooibos/ Zielona-tropikalna/ Cytrynowo-miętowa/ Manila Mango/ Apple Pie/ Bawarian Mint/ Orange Rooibos

Thai Tea | 16,50 (360 ml)
Napar z siekanej mieszkanki świeżego imbiru, kurkumy i trawy cytrynowej z dodatkiem pomarańczy, limonki, cytryny, mięty oraz miodu.

Herbata sezonowa | 16,95
O aktualną ofertę zapytaj naszą obsługę.

ZIMNE NAPOJE

Woda gazowana/niegazowana | 9,50 (750 ml)

Woda gazowana/niegazowana | 6,50 (330 ml)

Coca-Cola/Coca-Cola zero Fanta/Sprite/Cappy | 9,00 (250 ml)

Mango | 9,50 (320 ml)
Indyjski napój z mango.

Lychee | 9,50 (320 ml)
Indyjski napój z lychee.

Guava | 9,50 (320 ml)
Indyjski napój z guavy.

Tropical Mama | 9,50 (320 ml)
Mieszanka napojów indyjskich.

Corona 0% | 10,00 (330 ml)

Heineken 0% | 13,00 (500 ml)



Share with Love

mangomama.pl



Mango Mama serwuje tradycyjną kuchnię Dalekiego Wschodu, opartą na przepisach przekazywanych z pokolenia na pokolenie.

Nasi kucharze z Mumbaju, Goa i Delhi przyrządzają orientalne potrawy, wykorzystując tylko najświeższe, naturalne składniki.

Share with Love

OZNACZENIA POTRAW UŻYTE W MENU:
- danie dla osób unikających glutenu
- pikantne
- wegańskie

Lista alergenów dostępna u pracowników obsługi

Drodzy Goście,

Witajcie w Mango Mama!

Zgodnie z azjatycką kulturą nasze dania przygotowujemy z myślą o dzieleniu się nimi oraz wspólnym ucztowaniu. Dania przygotowywane są bezpośrednio przed ich podaniem, w związku z czym, czas realizacji zamówienia może się różnić.

SERWIS
Dla stolików oraz rezerwacji od 6 osób doliczany jest serwis w wysokości 10 % od kwoty na rachunku.
Kwota ta jest dzielona między zespół.
Chęć podzielenia rachunków prosimy zgłosić naszej obsłudze przed rozpoczęciem składania zamówienia.
Aby usprawnić pracę naszej obsługi, w weekendy tj.od piątku do niedzieli oraz w dni świąteczne w przypadku grup/stolików od 6 osób zastrzegamy sobie prawo nie dzielenia rachunków na więcej niż 3 w ramach jednego stolika.
Do Państwa dyspozycji nasza obsługa chętnie dostarczy kalkulator.
FAKTURA/PARAGON Z NIP-em
Chęć otrzymania faktury/paragonu z NIP-em prosimy zgłosić naszej obsłudze przed rozpoczęciem składania zamówienia.

BUTELKOWE (przynieś własny alkohol w butelce)
Zapraszamy do przyniesienia własnego, ulubionego alkoholu. Nasi Hości zapewnią zastawę do Waszego ulubionego piwa lub wina oraz serwis korkowy. Akceptujemy alkohol wyłącznie w butelkach. Taki mamy styl! Opłata serwisowa wynosi 10 zł od osoby.

REZERWACJE
Mango Mama to doskonałe miejsce do celebrowania ważnych chwil i wydarzeń. Skontaktuj się z nami w celu rezerwacji stolika na dłużej lub organizacji eventu! To proste! // nadodrze@mangomama.pl

CATERING
Indyjska uczta w Twoim domu, biurze, lub gdziekolwiek chcesz? Zapraszamy do kontaktu: nadodrze@mangomama.pl

PROSIMY WZIĄĆ POD UWAGĘ
Możliwe jest występowanie śladowych ilości alergenów w daniach. W przypadku uczulenia, na któryś ze składników, prosimy o zgłoszenie tego faktu obsłudze. Zdjęcia użyte w menu są poglądowe, podane potrawy mogą się od nich różnić. Nasze przepisy mogą z czasem ulegać zmianom — w celu uzyskania informacji, spytaj obsługę o szczegóły. Dokładamy wszelkich starań, by jak najdokładniej oczyścić nasze dania z wszelkich pozostałości w postaci małych kości lub muszli, istnieje niewielka możliwość, że niektóre z nich mogą pozostać w potrawach.

mangomama.pl

#sharewithlove
#mangomamafood



INDIAN CLASSICS

Świeże curry przyrządzane z miłością z importowanych, indyjskich składników przez naszych kucharzy pochodzących z Delhi, Mumbaju, Goa. Wszystkie nasze sosy podawane są z ryżem. Ostrość dań jest zgodna z ich kolejnością.

Kurczak 115g, paneer 80g, krewetki,ryż 120g.

Butter masala

450 g

Kultowe, pomidorowo-maślane danie przygotowywane na bazie mieszanki przypraw Mango Mama i orzechów nerkowca, jedwabisty sos z dodatkiem słodkiej śmietanki. Idealne dla osób, które nie lubią pikantnych potraw oraz dla dzieci.

kurczak 39,50
ser paneer 39,50
krewetki 5 szt. 46,50
krewetki 8 szt. 51,50

Korma

450 g

Niezwykle aromatyczny, kremowy sos na bazie orzechów nerkowca i pomidorów z dodatkiem słodkiej śmietanki i korzennych przypraw indyjskich. Nasza wersja popularnej Kormy pochodzi z rejonu Kudziuraut.

warzywa 39,50 + ser paneer
kurczak 39,50
krewetki 5 szt. 46,50
krewetki 8 szt. 51,50

Fresh Palak

450 g

Aromatyczny sos na bazie pomidorów, orzechów nerkowca oraz świeżego szpinaku z dodatkiem kuminu. Nasz przepis uwzględnia tylko świeże składniki, dlatego to też nasza popisowa wersja FRESH PALAK - to jedno z dań cieszących się największą popularnością.

kurczak 39,50
ser paneer 39,50
krewetki 5 szt. 46,50
krewetki 8 szt. 51,50

Tikka masala

450 g

Gęsta pomidorowa masala na bazie włoskich pomidorów, smażonej cebulki z korzennymi świeżo zmielonymi przyprawami, imbirem oraz kolendrą.

kurczak 39,50
ser paneer 39,50
krewetki 5 szt. 46,50
krewetki 8 szt. 51,50

Rainbow Jalfrezi

450 g

Podsmażane warzywa: kolorowa papryka, czerwona cebulka, imbir oraz kolendra w lekko pikantnej pomidorowej masali.

kurczak 39,50
ser paneer 39,50
krewetki 5 szt. 46,50
krewetki 8 szt. 51,50

Vindaloo Spice

450 g

Pochodzące z prowincji Goa, klasyczne, OGNISTO pomidorowo-cebulowe curry podbite mlekiem kokosowym. Rozgrzewające miłośników ostrych smaków!

kurczak 39,50
ser paneer 39,50
krewetki 5 szt. 46,50
krewetki 8 szt. 51,50

Dobierz do dania głównego:

Indian Summer Lemonade 11,50
Słodko-kwaśna lemoniada z mango z dodatkiem cytryny, mięty i kardamonu.

Chlebki Naan 1 pc 10,50
Świeżo wypiekane przez naszych kucharzy pszenne chlebki z najgorętszego pieca Tandoor.
Do wyboru: klasyczny, maślany, maślano-czosnkowy.
90g

Sałatka
Dostępne w zestawie z daniami Indian Classics oraz Grill & Tandoor
100 g
Mango Coleslaw 100g 4,50
250g 10,00

Czas podania chlebów Naan oraz dania głównego może się różnić.

GRILL & TANDOORI

Potrawy z tradycyjnego, indyjskiego, kamiennego pieca TANDOOR. Chrupiące, aromatyczne mięsa, ser paneer, pyszne, gęste sosy i zawsze świeże dodatki! Dania podawane są z ryżem oraz autorskimi sosami.

Kurczak 220g, paneer shashlik 230g, ryż 150g.

Tandoori Chicken

480 g

Kawałki soczystego kurczaka marynowane przez 24h w orientalnej marynacie z jogurtu, chilli, imbiru i czosnku z sekretną mieszanką przypraw Mango Mama. Podawany z ryżem i aromatycznym sosem pomidorowym.

kurczak 37,50

Satay Chicken

480 g

Tradycyjne tajskie danie z kurczakiem przyrządzane wg autorskiej receptury Mango Mama. Wyjątkowo soczyste filety z kurczaka marynowane przez 24h w marynacie z orzechów arachidowych i mleka kokosowego. Podawane z ryżem oraz autorskim sosem orzechowym.

kurczak 37,50

Paneer Shashlik

480 g

Biały, indyjski ser z mleka krowiego, wyrabiany ręcznie w naszej kuchni, w marynacie z orzechów nerkowca i czerwonej papryki. Zapiekany w piecu Tandoor. Podawany z ryżem i aromatycznym sosem.

ser paneer 37,50





TANDOOR - w restauracjach Mango Mama korzystamy z opalanego węglem, tradycyjnego, indyjskiego pieca wykonanego z gliny. Jego temperatura pieczenia przekracza 480 stopni Celsjusza, dzięki czemu dania w nim przyrządzane są po prostu niepowtarzalne.

Połączenie pieca TANDOOR, autorskich przepisów Mango Mama, oryginalnych indyjskich przypraw i filozofii opartej na szczerej miłości do gotowania i dzielenia się to nasz klucz do idealnego dania!

CHEF'S SPECIALS

Nasze niepowtarzalne, rozgrzewające dania w stylu Mango Mama! Wszystkie potrawy w tej kategorii są bezglutenowe.

Kurczak 115g, paneer 80g, krewetki, tofu 80g, ryż 120g.

Red Coconut Curry

500 g

Aromatyczne kremowe, łagodne curry na bazie mleka kokosowego i pomidorów w aromatycznej masali do wyboru w wersji wege lub mięsnej. Danie podawane z ryżem.

kurczak 39,50
ser paneer 39,50
krewetki 5 szt. 46,50
krewetki 8 szt. 51,50

Calcutta Shrimp Curry

500 g

Wyjątkowe danie rodem z południowych Indii. Krewetki w pikantnym sosie na bazie bulionu z mleka kokosowego z użyciem niemielonych, a całych przypraw, liści curry oraz limonki. Podawane tradycyjnie z ryżem basmati.

krewetki 51,50

Jungle Curry

500 g

Łagodne, słodkie curry, na bazie mleka kokosowego oraz mango, z dodatkiem zielonego groszku, marchewki, fasolki oraz papryki.

kurczak 39,50
tofu 39,50
krewetki 5 szt. 46,50
krewetki 8 szt. 51,50

Dum Biryani

500 g

Aromatyczny ryż z masalą, warzywami z jogurtową sałatką z ogórka, pomidora i mięty. Danie podawane z orzechami nerkowca.

kurczak 37,50
vege 37,50







WOK CURRY

Południowo-azjatyckie curry, świeżo przygotowane na woku w różnych wersjach – od delikatnego curry z mlekiem kokosowym i mango do bardzo ognistego chilli sosu.

Kurczak 115g, paneer 80g, krewetki, tofu 80g, ryż 120g.

Manilla Thrilla

550 g

Tajskie lekko pikantne żółte curry na bazie mleka kokosowego i mango z dodatkiem kurkumy, papryki, fasolki. Danie podawanie z ryżem basmati oraz limonką.

kurczak 39,50
tofu 39,50
krewetki 5 szt. 46,50
krewetki 8 szt. 51,50

Bangkok Special

550 g

Ostre, zielone, tajskie curry na bazie mleka kokosowego i pasty z zielonego chilli, trawy cytrynowej, kolendry oraz galangalu (imbiru tajskiego), z dodatkiem fasolki, groszku, marchewki, papryki. Podawane z ryżem oraz limonką.

kurczak 38,50
tofu 38,50
krewetki 5 szt. 45,50
krewetki 8 szt. 50,50

Mama's Pad Thai

550 g

Klasyczny makaron ryżowy w sosie tamaryndowym (słodko-kwaśnym) z jajkiem, marchewką, czerwona cebulką, kiełkami, porem, szczypiorkiem, orzechami ziemnymi oraz limonką.

kurczak 38,50
tofu 38,50
krewetki 5 szt. 45,50
krewetki 8 szt. 50,50

Monkey Nut Noodles

550 g

Makaron pszenno-jajeczny z autorskim sosem na bazie orzeszków arachidowych i mleka kokosowego, z papryką, cebulką, marchewką, kiełkami, porem, piklowanym imbirem, sosem chilli, orzeszkami oraz limonką.

kurczak 38,50
tofu 38,50
krewetki 5 szt. 45,50
krewetki 8 szt. 50,50

Yellow Dragon Noodles

550 g

Makaron pszenno-jajeczny z autorskim sosem na bazie manga i mleka kokosowego, z papryką, cebulką, marchewką, kiełkami, porem, piklowanym imbirem, sosem chilli, oraz limonką.

kurczak 39,50
tofu 39,50
krewetki 5 szt. 46,50
krewetki 8 szt. 51,50

Chęć podzielenia rachunków prosimy zgłosić naszej obsłudze przed rozpoczęciem składania zamówienia.

HOT-POTS

Pożywna, kojąca miseczka samych dobroci.

Krewetki, kurczak **40g**, warzywa **40g**.

Daal Lentil Soup

150 ml

Klasyczna, indyjska, pożywna zupa z żółtej i czerwonej soczewicy, z dodatkiem kolendry oraz imbiru.

17,50

Ko Ko Soup

150 ml

Bulion warzywny na bazie mleka kokosowego, trawy cytrynowej, limonki z tajskimi przyprawami, makaronem ryżowym, porem i pomidorkami koktajlowymi.

warzywa 21,50
kurczak 21,50
krewetki 3 szt. 24,50
krewetki 5 szt. 26,50







DODATKI

Fresh Chilli (świeże posiekane zielone chilli) 20g	3,00
Cytryna 15g	2,00
Limonka 15g	2,00
Kolendra 15g	2,00
Sos Ebi (słodkie chilli) 20g	3,50
Sos miętowy 20g	3,50
Sos tamaryndowy (słodko-kwaśny) 20g	3,50
Mango Chutney (konfitura z mango) 20g	3,50
Sos chilli 20g	3,50
Sos butter (maślano-pomidorowy) 100g	12,50
Cucumber Raita 150g	10,00
Ketchup	3,00
Extra ryż 150g	6,50

MAMA'S EXTRAS

Pyszne, domowe przekąski według przepisów Mango Mama.
Zamów na początek, koniec, albo jako dodatek do głównego dania!

Chef's Samosa

Tradycyjny pierożek indyjski z mąki pszennej w swojej najbardziej klasycznej wersji z nadzieniem z kuminu indyjskiego, ziemniaczków, groszku i orzechów nerkowca.
W wersji dla wegan serwowane z naszym domowym sosem tamaryndowym.

13,00
150 g, 2 szt.

Tokyo Bites

Chrupiące mini sajgonki w pszennym cieście, z nadzieniem warzywnym podawane z sosem Ebi (słodkie chilli).

13,00
100 g, 5 szt.

Gyoza

Smażone japońskie pierożki w cieście pszennym z nadzieniem z krewetek, kiełków i soi lub wersji weganskiej z marchewką, grzybami i kiełkami. Podawane z sosem Ebi (słodkie chilli).

warzywa 13,50
krewetki 17,50
90 g, 5 szt

Spring Rolls

Tradycyjne, azjatyckie sajgonki, u nas w wersji klasycznej prosto z Chin. Smażone w papierze pszennym z nadzieniem z kapusty, makaronu sojowego, marchewki, pora, grzybów shitake z dodatkiem sosu sojowego i mieszanki przypraw MangoMama. Serwowane z naszym domowym sosem Ebi (słodkie chilli).

warzywa 12,50
130 g, 2 szt.

Bombay Chips

Frytki z ziemniaków z sekretną mieszanką chilli podawane klasycznie z keczupem. Frytki rodem z Bombaju. Chrupiące i gotowe do zjedzenia!

9,50
100 g

Pakora

Tradycyjna, indyjska przekąska. Kawałki kalafiora i ziemniaczków w wyjątkowo aromatycznym, chrupiącym cieście z ciecierzycy z dodatkiem sekretnej mieszanki przypraw Mango Mama i miętowym sosem.

13,50
110 g

Poppodoms

Chrupiące chipsy z cieciorki z kuminem podawane z naszym domowym sosem tamaryndowym.

9,50
60 g

Mango Coleslaw

Świeża pokrojona kapusta z marchewką z naszym autorskim dresingiem z mango na bazie majonezu.

250g 10,00