



Indian Classics

mama's butter chicken (520g) (W) (GF)

tomato and butter sauce, chicken, cream, cashew paste, aromatic spices (cardamom, cumin, turmeric)

choice of: rice or naan

chicken (150g) 39.00

paneer (150g) 39.00

red coconut curry (520g) (W) (GF)

tandoori chicken in a creamy butter, tomato and coconut sauce

choice of: rice or naan

chicken (150g) 39.00

paneer (150g) 39.00

mango jungle curry (520g) (VE) (GF)

mild, sweet yellow curry based on coconut milk and mango, with peas, green beans, carrot and pepper

chicken (150g) 39.00

tofu (150g) 39.00

tikka masala (520g) (W) (GF)

mildly spicy tomato and onion sauce with aromatic spices and fresh coriander

choice of: rice or naan

chicken (150g) 39.00

paneer (150g) 39.00

fresh palak (520g) (W) (GF)

aromatic sauce based on fresh spinach with tomato masala and cashews

choice of: rice or naan

chicken (150g) 39.00

paneer (150g) 39.00

korma (520g) (W) (GF)

mild, sweet sauce based on tomatoes, cashews and cream, with vegetables (green beans, carrot, peas)

choice of: rice or naan

chicken (150g) 39.00

paneer (150g) 39.00

biryani (650g) (W)

aromatic fried rice with masala sauce and vegetables (green beans, carrot, peas), cashews and mint, served with yoghurt dip (raita)

chicken or tofu (150g) 38.00

shrimp (7 pcs.) +6.50



Kids Menu

nuggets with fries (4 pcs. + 100g) 18.50

crispy nuggets, served with chips and butter sauce

Desserts

gulab jamun (140g) 15.00 (W)

classic indian dessert: three small doughnuts served warm with vanilla ice cream

vanilla ice cream (150g) 15.00 (GF) (W)

traditional vanilla ice cream

brownie w/ ice cream (120g) 15.00 (W)

chocolate brownie served warm with vanilla ice cream

★ key to icons and menu markings

(W) vegetarian option available

(VE) vegan option available

(GF) gluten free

Street Kitchen



samosa (2 pcs.) 10.00 (W)

indian fried wheat dumplings filled with potato, peas, cashews, cumin and sauce, served with mint or tamarind sauce

tokyo bites (5 pcs.) 13.95 (W)

crispy fried mini spring rolls in wheat pastry with vegetable filling, served with ebi sauce

spring rolls (2 pcs.) 14.95 (W)

crispy fried spring rolls with seasonal vegetables and noodles, served with ebi sauce

mango coleslaw (120g) 8.50 (W) (V)

cabbage and carrot with a mango and mayonnaise-based dressing

sumac salad (200g) 11.50 (VE)

salad based on mixed leaves with cucumber, pepper, edamame beans, cherry tomato and a dressing made with olive oil and sumac

fries (140g) 11.50 (VE) (W)

with a secret chilli and spice blend

Freshly baked naan

roti (80g) 6.00 (W)

wholemeal wheat flatbread, freshly baked in a tandoor oven

classic naan (120g) 7.00 (W)

wheat flatbread, freshly baked in a tandoor oven

butter naan (125g) 8.00 (W)

wheat flatbread, freshly baked in a tandoor oven with butter

garlic naan (125g) 8.00 (W)

wheat flatbread, freshly baked in a tandoor oven with butter and garlic

Menu for two

curry menu (1440g) 99.00

1x tikka masala, 1x butter chicken, 2x samosa, double portion of mango coleslaw, double portion of rice, 2x naan, 2x lemonade

vegetarian menu (1440g) 99.00

1x paneer mango jungle curry, 1x butter paneer, 2x samosa, double portion of mango coleslaw, double portion of rice, 2x naan, 2x lemonade





Tandoori Chicken

tandoori chicken (450g) (V)

grilled chicken breast marinated for 24 hours, served with butter sauce, sprinkled with cilantro
choice of: rice or fries

chicken (220g) **33.00**

satay chicken (450g) (V)

grilled chicken breast marinated for 24 hours in coconut milk and peanuts, served in satay sauce (peanuts, house spice blend)
choice of: rice or fries

chicken (220g) **38.50**



Mama's soups

dal lentil (350 ml) 18.00 (VE) (V)

lentils stewed with aromatic spices, garlic and ginger, served with fresh herbs

tom yum (350 ml) (V)

spicy and sour thai soup with rice noodles, cooked with lemongrass, kaffir lime, galangal and our house spice blend

chicken or tofu (50g) **18.00**

shrimp (3 pcs.) **+6.50**

WOK

hakka noodles (480g) (W)

wheat noodles stir-fried in a wok with crispy vegetables (cabbage, carrot, mung bean sprouts, red onion) and sweet and sour sauce

chicken or tofu (150g) **33.00**

shrimp (7 pcs.) **+6.50**

monkey nut noodles (650g) (W)

wheat noodles with a peanut and coconut milk-based sauce and crispy vegetables (pepper, red onion, carrot, mung bean sprouts, leek, pickled ginger, chilli sauce, peanuts, lime)

chicken or tofu (150g) **39.00**

shrimp (7 pcs.) **+6.50**

swap to udon **+3.00**

+5.00 choose a side for your main dish
naan | mango coleslaw | lemonade | rice



pad thai (620g) (W)

rice noodles, sprouts, egg, peanuts, leek, carrot, red onion, lime, ginger, tamarind sauce

chicken or tofu (150g) **38.50**

shrimp (7 pcs.) **+6.50**

swap to udon **+3.00**



manila thrilla (520g) (VE) (V)

mildly spicy coconut milk-based curry with turmeric, pepper, peas, green beans and carrot, served with rice, sesame seeds and a hint of lime for a fresh finish

chicken or tofu (150g) **39.00**

shrimp (7 pcs.) **+6.50**

dodatki

fresh chilli **3.00** | coriander **3.00** | lime/lemon **3.00**

saucers **3.00** | ebi | mint | hot sauce | other (check availability)

rice **5.00** | cucumber raita **5.00**

chai & coffee

masala chai 9.95

indian tea with milk, cinnamon, cardamom and cloves

thai tea 15.95

infusion made from a chopped blend of ginger, turmeric and lemongrass with lemon, lime, orange and mint, with honey

bio matcha 13.95

Latte 15.00

simple soother 9.00

lemon and lime infusion with honey

tea

ask the staff about available options

*swap milk
for soy/oat milk +2.00*

americano 12.00

americano with milk 13.00

espresso 7.00

chai latte 17.00

hot chocolate 14.00

cappucino 14.00



mama's drinks

mango lassi 13.50

classic indian yoghurt drink with mango

mango lemonade 11.50

sweet and sour mango lemonade with lemon and mint

drinks

rubicon (mango, guava, lychee, pomegranate) 9.00

sprite, fanta, coca-cola (classic, zero) 9.00

water 330ml (sparkling, still) 6.00

water 750ml (sparkling, still) 10.50

juices (ask the staff about available flavours) 9.50

Kaloryczność dań

Kategoria	Nazwa dania	Składnik	Kaloryczność
Curry	Butter Chicken	kurczak	813 kcal
Curry	Paneer Makhni	paneer	975 kcal
Curry	Coconut & Butter Chicken	kurczak	981 kcal
Curry	Paneer Coconut Makhni	paneer	1143 kcal
Curry	Tikka Masala	kurczak	980 kcal
Curry	Tikka Masala	paneer	1106 kcal
Curry	Korma	kurczak	969 kcal
Curry	Korma	paneer	1095 kcal
Curry	Fresh Palak	kurczak	1131 kcal
Curry	Fresh Palak	paneer	1257 kcal
Curry	Mango Curry	kurczak	900 kcal
Curry	Mango Curry	tofu	670 kcal
Curry	Manila Thrilla	kurczak	919 kcal
Curry	Manila Thrilla	tofu	715 kcal
Curry	Manila Thrilla	krewetki	711 kcal
Biryani	Biryani	kurczak	992 kcal
Biryani	Biryani	wegetariańskie	818 kcal
Biryani	Biryani	krewetki	824 kcal
Noodles	Mama Pad Thai / Spicy	kurczak	1243 kcal
Noodles	Mama Pad Thai / Spicy	tofu	981 kcal

Noodles	Mama Pad Thai	krewetki (8 szt.)	985 kcal
Noodles	Pad Thai Udon	kurczak	1176 kcal
Noodles	Pad Thai Udon	tofu	912 kcal
Noodles	Pad Thai Udon	krewetki (8 szt.)	918 kcal
Noodles	Monkey Nut Noodles	kurczak	1125 kcal
Noodles	Monkey Nut Noodles	tofu	861 kcal
Noodles	Monkey Nut Noodles	krewetki	867 kcal
Noodles	Hakka Noodles	kurczak	763 kcal
Noodles	Hakka Noodles	tofu	430 kcal
Noodles	Hakka Noodles	krewetki	435 kcal
Tandoori / Grill	Tandoori Chicken (100 g)		726 kcal
Tandoori / Grill	Tandoori Chicken (100 g)		968 kcal
Tandoori / Grill	Satay Chicken		826 kcal
Tandoori / Grill	Satay Chicken		1068 kcal
Zupy	Tom Yum	kurczak	338 kcal
Zupy	Tom Yum	tofu	278 kcal
Zupy	Tom Yum	krewetki	306 kcal
Zupy	Zupa Dal		786 kcal
Przystawki i dodatki	Tokyo Bites	wegetariańskie	693 kcal
Przystawki i dodatki	Spring Rolls	wegetariańskie	395 kcal
Przystawki i dodatki	Frytki		487 kcal
Przystawki i dodatki	Surówka mango (coleslaw)		150 kcal
Przystawki i dodatki	Salátka sumak (Mama's Sumac Salad)		68 kcal

Przystawki i dodatki	Samosa	wegetariańska	556 kcal
Menu dla dwojga	Curry Menu	kurczak	2321 kcal
Menu dla dwojga	Curry Menu	wegetariańskie	2261 kcal
Pieczyno	Roti		120 kcal
Pieczyno	Naan klasyczny		320 kcal
Pieczyno	Naan maślany		380 kcal
Pieczyno	Naan czosnkowy		380 kcal
Dla dzieci	Nuggetsy i frytki	kurczak	602 kcal
Sosy	Ebi		106 kcal
Sosy	Spicy Mayo		298 kcal
Sosy	Sos czosnkowy		200 kcal
Sosy	Sos ostry		48 kcal
Sosy	Mama's Black		68 kcal
Desery	Gulab Jamun		480 kcal
Desery	Lody		300 kcal
Desery	Brownie z lodami		750 kcal
Napoje	Mango Lassi		350 kcal
Napoje	Mango Lemonade		130 kcal
Napoje	Masala Chai		150 kcal
Napoje	Thai Tea		180 kcal
Napoje	Bio Matcha	bez mleka	123 kcal
Napoje	Bio Matcha	z mlekiem	283 kcal
Napoje	Simple Soother		172 kcal

Kawa	Cappuccino		120 kcal
Kawa	Latte		150 kcal
Kawa	Americano		20–25 kcal
Kawa	Americano	z mlekiem	50 kcal
Kawa	Espresso		5 kcal
Kawa	Chai Latte		200 kcal
Kawa	Gorąca czekolada		250 kcal
Dodatki	Mleko sojowe / owsiane		120–150 kcal
Napoje zimne	Rubicon Mango		65 kcal
Napoje zimne	Rubicon Guava		66 kcal
Napoje zimne	Rubicon Lychee		63 kcal
Napoje zimne	Rubicon Pomegranate		69 kcal
Napoje zimne	Sok mango		150 kcal
Napoje zimne	Sok guawy		190 kcal

TABELA ALERGENÓW

Kategoria	Nazwa dania	Receptura
CURRY	BUTTER CHICKEN	1. Sos butter gotowy - 220g: pulpa pomidorowa: 174,8g, Orzechy nerkowca (orzechy): 18,73g, Cukier: 15,61g, Sól: 1,25g, Olej: 6,24g, Zielony kardamon (mielony): 0,09g, Pasta imbirowo-czosnkowa: 1,56g, Laska cynamonu: 0,12g, Kumin mielony: 0,47g, Kolendra mielona: 0,47g, Garam masala: 0,62g, Liście kozieradki suszone: 0,03g. 2. Masło (laktoza) 20g 3. Smietanka (laktoza) 35 %- 35g 4. Kurczak 130g
	BUTTER PANEER	1. Sos butter gotowy - 220g: pulpa pomidorowa: 174,8g, Orzechy nerkowca (orzechy): 18,73g, Cukier: 15,61g, Sól: 1,25g, Olej: 6,24g, Zielony kardamon (mielony): 0,09g, Pasta imbirowo-czosnkowa: 1,56 g, Laska cynamonu: 0,12g, Kumin mielony: 0,47g, Kolendra mielona: 0,47g, Garam masala: 0,62g, Liście kozieradki suszone: 0,03 g. 2. Masło (laktoza) 20g 3. Śmietanka (laktoza) 35 %- 35g 4. Paneer (laktoza) – 8 kawałków
	BUTTER SHRIMP	1. Sos butter gotowy - 220g: pulpa pomidorowa: 174,8g, Orzechy nerkowca (orzechy): 18,73g, Cukier: 15,61g, Sól: 1,25g, Olej: 6,24g, Zielony kardamon (mielony): 0,09g, Pasta imbirowo-czosnkowa: 1,56g, Laska cynamonu: 0,12g, Kumin mielony: 0,47g, Kolendra mielona: 0,47g, Garam masala: 0,62g, Liście kozieradki suszone: 0,03g. 2. Masło (laktoza) 20g 3. Smietanka (laktoza) 35 %- 35g 4. Krewetki (skorupiaki) – 8 sztuk
	COCONUT & BUTTER CHICKEN	1. Sos butter gotowy - 180g: pulpa pomidorowa: 143,02g, Orzechy nerkowca (orzechy): 15,32g, Cukier: 12,77g, Sól: 1,02g, Olej: 5,11g, Zielony kardamon

		(mielony): 0,08g, Pasta imbirowo-czosnkowa: 1,28g, Laska cynamonu: 0,10g, Kumin mielony: 0,38g, Kolendra mielona: 0,38g, Garam masala: 0,51g, Liście kozieradki suszone: 0,03g 2. Kokosowe mleczko 85% - 105ml 3. Wiórki kokosowe - 5g 4. Kurczak - 130g
	COCONUT & BUTTER PANEER	1. Sos butter gotowy - 180g: pulpa pomidorowa: 143,02g, Orzechy nerkowca (orzechy): 15,32g, Cukier: 12,77g, Sól: 1,02g, Olej: 5,11g, Zielony kardamon (mielony): 0,08g, Pasta imbirowo-czosnkowa: 1,28g, Laska cynamonu: 0,10g, Kumin mielony: 0,38g, Kolendra mielona: 0,38g, Garam masala: 0,51g, Liście kozieradki suszone: 0,03g 2. Kokosowe mleczko 85% - 105ml 3. Wiórki kokosowe - 5g 4. Paneer (laktoza) - 8 kawałków
	TIKKA MASALA CHICKEN	1.Sos Tikka Masala - 220g: a)Yellow Sauce: cebula biała 38,47g, olej rzepakowy 1,22g, woda 13,99g, kumin mielony 0,29g, kolendra mielona 0,39g, kurkuma 0,39g, liście kozieradki 0,08g, Kitchen King (gorczyca) 0,14g, sól 0,27g, czarny kardamon 0,19g b)Tomato Sauce: pulpa pomidorowa 40,53g, olej rzepakowy 0,62g, cukier 0,62g, sól 0,25g, pasta imbirowo-czosnkowa 0,31g, kumin mielony 0,22g, kolendra mielona 0,24g c)Chop Masala Sauce: cebula biała 34,38g, pulpa pomidorowa 13,75g, olej rzepakowy 2,06g, kurkuma 0,41g, deggi mirch 0,41g, kumin cały 0,20g, sól 0,27g 2. Pasta imbirowo-czosnkowa 0,25g, czosnek świeży 0,62g, garam masala 0,12g, olej rzepakowy 1,27g, sól 0,31g. 3. Kolendra świeża - 5g 4. Masło (laktoza) - 10g

		5. Śmietanka 30% (laktoza) – 20ml 6. Marynowany kurczak tikka – 120g: pasta imbirowo–czosnkowa 2,1g , kurkuma 0,6g, sól 0,6g, kumin mielony 0,3 g, olej rzepakowy 1,5 ml, Deggi Mirch 0,3 g, jogurt naturalny grecki (laktoza)10% 15g, kolendra mielona 0,3g, kasoori methi 0,15g, Kitchen King (gorczyca) 0,6g, sok z limonki 45ml
	TIKKA MASALA PANEER	1.Sos Tikka Masala – 220g: a)Yellow Sauce: cebula biała 38,47g, olej rzepakowy 1,22g, woda 13,99g, kumin mielony 0,29g, kolendra mielona 0,39g, kurkuma 0,39g, liście kozieradki 0,08g, Kitchen King (gorczyca) 0,14g, sól 0,27g, czarny kardamon 0,19g b)Tomato Sauce: pulpa pomidorowa 40,53g, olej rzepakowy 0,62g, cukier 0,62g, sól 0,25g, pasta imbirowo–czosnkowa 0,31g, kumin mielony 0,22g, kolendra mielona 0,24g c)Chop Masala Sauce: cebula biała 34,38g, pulpa pomidorowa 13,75g, olej rzepakowy 2,06g, kurkuma 0,41g, deggi mirch 0,41g, kumin cały 0,20g, sól 0,27g 2. Pasta imbirowo–czosnkowa 0,25g, czosnek świeży 0,62g, garam masala 0,12g, olej rzepakowy 1,27g, sól 0,31g. 3. Kolendra świeża – 5g 4. Masło (laktoza) – 10g 5. Śmietanka 30% (laktoza) – 20ml 6. Paneer (laktoza)
	TIKKA MASALA SHRIMP	1.Sos Tikka Masala – 220g: a)Yellow Sauce: cebula biała 38,47g, olej rzepakowy 1,22g, woda 13,99g, kumin mielony 0,29g, kolendra mielona 0,39g, kurkuma 0,39g, liście kozieradki 0,08g, Kitchen King (gorczyca) 0,14g, sól 0,27g, czarny kardamon 0,19g b)Tomato Sauce: pulpa pomidorowa 40,53g, olej rzepakowy 0,62g, cukier 0,62g, sól 0,25g, pasta imbirowo–czosnkowa (Czosnek 417g, Imbir świeży 417g, Olej rzepakowy 83ml, Woda 83ml) 31g, kumin mielony 0,22g, kolendra mielona

		0,24g c)Chop Masala Sauce: cebula biała 34,38g, pulpa pomidorowa 13,75g, olej rzepakowy 2,06g, kurkuma 0,41g, deggi mirch 0,41g, kumin cały 0,20g, sól 0,27g 2. Pasta imbirowo–czosnkowa 0,25g, czosnek świeży 0,62g, garam masala 0,12g, olej rzepakowy 1,27g, sól 0,31g. 3. Kolendra świeża – 5g 4. Masło (laktoza) – 10g 5. Śmietanka 30% (laktoza) – 20ml 6. Krewetki (skorupiaki)
	FRESH PALACK CHICKEN	1.Olej słonecznikowy – 15 ml, 2.Kumin ziarnisty – 2 g, 3.Pasta imbir–czosnek – 5 g, 4.Szpinak baby – 30 g, 5.Śmietanka (laktoza) 30% – 30 ml, 6.Sól – 8 g, 7.Masło (laktoza) – 10 g, 8.Sos tikka 100g : a)Yellow Sauce: cebula biała 17,48g, olej rzepakowy 0,55g, woda 6,36g, kumin mielony 0,13g, kolendra mielona 0,18g, kurkuma 0,18g, liście kozieradki 0,04g, Kitchen King (gorczyca) 0,06g, sól 0,12g, czarny kardamon 0,09g b)Tomato Sauce: pulpa pomidorowa 18,43g, olej rzepakowy 0,28g, cukier 0,28g, sól 0,11g, pasta imbirowo–czosnkowa 0,14g, kumin mielony 0,10g, kolendra mielona 0,11g c)Chop Masala Sauce : cebula biała 15,63g, pulpa pomidorowa 6,25g, olej rzepakowy 0,94g, kurkuma 0,19g, Deggi Mirch 0,19g, kumin cały 0,09g, sól 0,12g 9.Pasta imbirowo–czosnkowa 0,11g, czosnek świeży 0,28g, garam masala 0,05g, olej rzepakowy 0,58g, sól 0,14g 10.Sos Butter (na bazę produkcyjną) 100g: Pulpa z pomidorów 174,8g, Orzechy nerkowca (orzechy) 18,73g, Cukier 15,61g, Sól 1,25g, Olej 6,24g, Zielony kardamon (mielony) 0,09g, Pasta imbirowo–czosnkowa 1,56g, Laska

		cynamonu 0,12g, Kumin mielony 0,47g, Kolendra mielona 0,47g, Garam masala 0,62g, Liście kozieradki suszone 0,03g 11.Kurczak tikka 120g: pasta imbirowo–czosnkowa 2,1g , kurkuma 0,6g, sól 0,6g, kumin mielony 0,3 g, olej rzepakowy 1,5 ml, Deggi Mirch 0,3 g, jogurt naturalny grecki (laktoza)10% 15g, kolendra mielona 0,3g, kasoori methi 0,15g, Kitchen King (gorczyca) 0,6g, sok z limonki 45ml
	FRESH PALACK PANEER	1.Olej słonecznikowy – 15 ml, 2.Kumin ziarnisty – 2 g, 3.Pasta imbir–czosnek – 5 g, 4.Szpinak baby – 30 g, 5.Śmietanka (laktoza) 30% – 30 ml, 6.Sól – 8 g, 7.Masło (laktoza)– 10 g, 8.Sos tikka 100g : a)Yellow Sauce: cebula biała 17,48g, olej rzepakowy 0,55g, woda 6,36g, kumin mielony 0,13g, kolendra mielona 0,18g, kurkuma 0,18g, liście kozieradki 0,04g, Kitchen King (gorczyca) 0,06g, sól 0,12g, czarny kardamon 0,09g b)Tomato Sauce: pulpa pomidorowa 18,43g, olej rzepakowy 0,28g, cukier 0,28g, sól 0,11g, pasta imbirowo–czosnkowa 0,14g, kumin mielony 0,10g, kolendra mielona 0,11g c)Chop Masala Sauce : cebula biała 15,63g, pulpa pomidorowa 6,25g, olej rzepakowy 0,94g, kurkuma 0,19g, Deggi Mirch 0,19g, kumin cały 0,09g, sól 0,12g 9.Pasta imbirowo–czosnkowa 0,11g, czosnek świeży 0,28g, garam masala 0,05g, olej rzepakowy 0,58g, sól 0,14g 10.Sos Butter (na bazę produkcyjną) 100g: Pulpa z pomidorów 174,8g, Orzechy nerkowca (orzechy) 18,73g, Cukier 15,61g, Sól 1,25g, Olej 6,24g, Zielony kardamon (mielony) 0,09g, Pasta imbirowo–czosnkowa 1,56g, Laska cynamonu 0,12g, Kumin mielony 0,47g, Kolendra mielona 0,47g, Garam masala 0,62g, Liście kozieradki suszone 0,03g 11.Paneer (laktoza) – 8 kawałków

FRESH PALACK SHRIMP	1.Olej słonecznikowy – 15 ml, 2.Kumin ziarnisty – 2 g, 3.Pasta imbir–czosnek – 5 g, 4.Szpinak baby – 30 g, 5.Śmietanka (laktoza) 30% – 30 ml, 6.Sól – 8 g, 7.Masło (laktoza)– 10 g, 8.Sos tikka 100g : a)Yellow Sauce: cebula biała 17,48g, olej rzepakowy 0,55g, woda 6,36g, kumin mielony 0,13g, kolendra mielona 0,18g, kurkuma 0,18g, liście kozieradki 0,04g, Kitchen King (gorczyca) 0,06g, sól 0,12g, czarny kardamon 0,09g b)Tomato Sauce: pulpa pomidorowa 18,43g, olej rzepakowy 0,28g, cukier 0,28g, sól 0,11g, pasta imbirowo–czosnkowa 0,14g, kumin mielony 0,10g, kolendra mielona 0,11g c)Chop Masala Sauce : cebula biała 15,63g, pulpa pomidorowa 6,25g, olej rzepakowy 0,94g, kurkuma 0,19g, Deggi Mirch 0,19g, kumin cały 0,09g, sól 0,12g 9.Pasta imbirowo–czosnkowa 0,11g, czosnek świeży 0,28g, garam masala 0,05g, olej rzepakowy 0,58g, sól 0,14g 10.Sos Butter (na bazę produkcyjną) 100g: Pulpa z pomidorów 174,8g, Orzechy nerkowca (orzechy) 18,73g, Cukier 15,61g, Sól 1,25g, Olej 6,24g, Zielony kardamon (mielony) 0,09g, Pasta imbirowo–czosnkowa 1,56g, Laska cynamonu 0,12g, Kumin mielony 0,47g, Kolendra mielona 0,47g, Garam masala 0,62g, Liście kozieradki suszone 0,03g 11. Krewetki (skorupiaki) – 8 sztuk
MANGO CURRY CHICKEN	1.Marchew (plastry) 20g, Groszek zielony mrożony 35g, Papryka czerwona 20g, Papryka zielona 20g, Fasolka zielona mrożona 30g, Mleko kokosowe 50g 2.Sos mango curry – 150 g (Pulpa mango 850g – 1275g, Kumin cały 10g. Sos cebulowy : Cebula biała 38,47g, Olej rzepakowy 1,22g, Woda 13,99g, Kumin mielony 0,29g, Kolendra mielona 0,39g, Kurkuma 0,39g, Liście kozieradki 0,08g, Kitchen King (gorczyca) 0,14g, Sól 0,27g, Czarny kardamon 0,19g

		3.Pierś z kurczaka – gotowana tikka 115 g: : pasta imbirowo–czosnkowa 2,1g , kurkuma 0,6g, sól 0,6g, kumin mielony 0,3 g, olej rzepakowy 1,5 ml, Deggi Mirch 0,3 g, jogurt naturalny grecki (laktoza)10% 15g, kolendra mielona 0,3g, kasoori methi 0,15g, Kitchen King (gorczyca) 0,6g, sok z limonki 45ml
	MANGO CURRY TOFU	1.Marchew (plastry) 20g, Groszek zielony mrożony 35g, Papryka czerwona 20g, Papryka zielona 20g, Fasolka zielona mrożona 30g, Mleko kokosowe 50g 2.Sos mango curry – 150 g (Pulpa mango 850g – 1275g, Kumin cały 10g. Sos cebulowy : Cebula biała 38,47g, Olej rzepakowy 1,22g, Woda 13,99g, Kumin mielony 0,29g, Kolendra mielona 0,39g, Kurkuma 0,39g, Liście kozieradki 0,08g, Kitchen King (gorczyca) 0,14g, Sól 0,27g, Czarny kardamon 0,19g 3.Tofu (soja) – 120g
	MANGO CURRY SHRIMP	1.Marchew (plastry) 20g, Groszek zielony mrożony 35g, Papryka czerwona 20g, Papryka zielona 20g, Fasolka zielona mrożona 30g, Mleko kokosowe 50g 2.Sos mango curry – 150 g (Pulpa mango 850g – 1275g, Kumin cały 10g. Sos cebulowy : Cebula biała 38,47g, Olej rzepakowy 1,22g, Woda 13,99g, Kumin mielony 0,29g, Kolendra mielona 0,39g, Kurkuma 0,39g, Liście kozieradki 0,08g, Kitchen King (gorczyca) 0,14g, Sól 0,27g, Czarny kardamon 0,19g 3.Krewetki (skorupiaki) – 6 lub 8 sztuk
	RAIMBO JALFREZI CHICKEN	1.Liść laurowy, kmin rzymski mielony 6g, czerwona cebula 20g, czerwona papryka 20g, zielona papryka 20g, sól 5g, kurkuma 4g, kolendra mielona 4g, liście kozieradki 2g, świeża kolendra 4g 2.Sos cebulowy 50g (Cebula biała 38,47g, Olej rzepakowy 1,22g, Woda 13,99g, Kumin mielony 0,29g, Kolendra mielona 0,39g, Kurkuma 0,39g, Liście kozieradki 0,08g, Kitchen King (gorczyca) 0,14g, Sól 0,27g, Czarny kardamon 0,19g) 3.Sos pomidorowy 70g 4.Sos chop masala 50g (cebula biała 15,63g, pulpa pomidorowa 6,25g, olej rzepakowy 0,94g, kurkuma 0,19g, Deggi Mirch 0,19g, kumin cały 0,09g, sól 0,12g)

		5.Masło (laktoza) 10g 6.Śmietanka 30% (laktoza) 15ml 7.Ugotowany ryż 150g 8.Marynowany kurczak tikka 150g (pasta imbirowo–czosnkowa 2,1g , kurkuma 0,6g, sól 0,6g, kumin mielony 0,3 g, olej rzepakowy 1,5 ml, Deggi Mirch 0,3 g, jogurt naturalny grecki (laktoza)10% 15g, kolendra mielona 0,3g, kasoori methi 0,15g, Kitchen King (gorczyca) 0,6g, sok z limonki 45ml)
	RAIMBO JALFREZI PANEER	1.Liść laurowy, kmin rzymski mielony 6g, czerwona cebula 20g, czerwona papryka 20g, zielona papryka 20g, sól 5g, kurkuma 4g, kolendra mielona 4g, liście kozieradki 2g, świeża kolendra 4g 2.Sos cebulowy 50g (Cebula biała 38,47g, Olej rzepakowy 1,22g, Woda 13,99g, Kumin mielony 0,29g, Kolendra mielona 0,39g, Kurkuma 0,39g, Liście kozieradki 0,08g, Kitchen King (gorczyca) 0,14g, Sól 0,27g, Czarny kardamon 0,19g) 3.Sos pomidorowy 70g 4.Sos chop masala 50g (cebula biała 15,63g, pulpa pomidorowa 6,25g, olej rzepakowy 0,94g, kurkuma 0,19g, Deggi Mirch 0,19g, kumin cały 0,09g, sól 0,12g) 5.Masło (laktoza) 10g 6.Śmietanka 30% (laktoza) 15ml 7.Ugotowany ryż 150g 8.Paneer (laktoza) – 120g
	RAIMBO JALFREZI SHRIMP	1.Liść laurowy, kmin rzymski mielony 6g, czerwona cebula 20g, czerwona papryka 20g, zielona papryka 20g, sól 5g, kurkuma 4g, kolendra mielona 4g, liście kozieradki 2g, świeża kolendra 4g 2.Sos cebulowy 50g (Cebula biała 38,47g, Olej rzepakowy 1,22g, Woda 13,99g, Kumin mielony 0,29g, Kolendra mielona 0,39g, Kurkuma 0,39g, Liście kozieradki 0,08g, Kitchen King (gorczyca) 0,14g, Sól 0,27g, Czarny kardamon 0,19g) 3.Sos pomidorowy 70g

		4.Sos chop masala 50g (cebula biała 15,63g, pulpa pomidorowa 6,25g, olej rzepakowy 0,94g, kurkuma 0,19g, Deggi Mirch 0,19g, kumin cały 0,09g, sól 0,12g) 5.Masło (laktoza) 10g 6.Śmietanka 30% (laktoza) 15ml 7.Ugotowany ryż 150g 8.Krewetki (skorupiaki)
	MANILA THRILLA CHICKEN	1. Manilla pasta - 30 g (pasta imbirowo-czosnkowa 280g, żółta pasta curry 800g, Cukier brązowy 300g, Sos rybny (ryby) 160g, Olej rzepakowy 80ml) 2.Kawałki ananasa 60g 3.Kukurydza 30g 4. Kokosowe mleczko 150ml 5. Bambus nitki 120g 6. Marchew 35g 7. Ugotowany ryż basmati 50g 8. Kurczak Satay 120g (Pasta czosnkowo-imbirowa 700g, Sól 250g, Olej rzepakowy 500ml, Sos sojowy jasny (soja,gluten) 300ml, Sos sojowy ciemny (soja,gluten) 140ml, Deggi Mirch (ostra mieszanka przypraw chili) 50g, Cukier biały 400g, Ocet ryżowy 200ml, Mleko kokosowe 500ml)
	MANILA THRILLA TOFU	1. Manilla pasta - 30 g (pasta imbirowo-czosnkowa 280g, żółta pasta curry 800g, Cukier brązowy 300g, Sos rybny (ryby) 160g, Olej rzepakowy 80ml) 2.Kawałki ananasa 60g 3.Kukurydza 30g 4. Kokosowe mleczko 150ml 5. Bambus nitki 120g 6. Marchew 35g 7. Ugotowany ryż basmati 50g 8.Tofu (soja)

	MANILA THRILLA SHRIMP	1. Manilla pasta - 30 g (pasta imbirowo-czosnkowa 280g, żółta pasta curry 800g, Cukier brązowy 300g, Sos rybny (ryby) 160g, Olej rzepakowy 80ml) 2.Kawałki ananasa 60g 3.Kukurydza 30g 4. Kokosowe mleczko 150ml 5. Bambus nitki 120g 6. Marchew 35g 7. Ugotowany ryż basmati 50g 8.Krewetki (skorupiaki)
	BIRYANI CHICKEN	1.Ryż biryani 250 g 2.Sos tikka masala100g : a)Yellow Sauce: cebula biała 17,48g, olej rzepakowy 0,55g, woda 6,36g, kumin mielony 0,13g, kolendra mielona 0,18g, kurkuma 0,18g, liście kozieradki 0,04g, Kitchen King (gorczyca) 0,06g, sól 0,12g, czarny kardamon 0,09g b)Tomato Sauce: pulpa pomidorowa 18,43g, olej rzepakowy 0,28g, cukier 0,28g, sól 0,11g, pasta imbirowo-czosnkowa 0,14g, kumin mielony 0,10g, kolendra mielona 0,11g c)Chop Masala Sauce : cebula biała 15,63g, pulpa pomidorowa 6,25g, olej rzepakowy 0,94g, kurkuma 0,19g, Deggi Mirch 0,19g, kumin cały 0,09g, sól 0,12g 3.Masło (laktoza) 5g 4.Kolendra 5g 5.Raita 150g (jogurt (laktoza), ogórek) 6.Marynowany kurczak tikka 120g: (pasta imbirowo-czosnkowa 2,1g , kurkuma 0,6g, sól 0,6g, kumin mielony 0,3 g, olej rzepakowy 1,5 ml, Deggi Mirch 0,3 g, jogurt naturalny grecki (laktoza)10% 15g, kolendra mielona 0,3g, kasoori methi 0,15g, Kitchen King (gorczyca) 0,6g, sok z limonki 45ml)
	BIRYANI PANEER	1.Ryż biryani 250 g 2.Tikka masala sos 100g : a)Yellow Sauce: cebula biała 17,48g, olej rzepakowy

		0,55g, woda 6,36g, kumin mielony 0,13g, kolendra mielona 0,18g, kurkuma 0,18g, liście kozieradki 0,04g, Kitchen King (gorczyca) 0,06g, sól 0,12g, czarny kardamon 0,09g b) Tomato Sauce: pulpa pomidorowa 18,43g, olej rzepakowy 0,28g, cukier 0,28g, sól 0,11g, pasta imbirowo–czosnkowa 0,14g, kumin mielony 0,10g, kolendra mielona 0,11g c) Chop Masala Sauce : cebula biała 15,63g, pulpa pomidorowa 6,25g, olej rzepakowy 0,94g, kurkuma 0,19g, Deggi Mirch 0,19g, kumin cały 0,09g, sól 0,12g 3.Masło (laktoza) 5g 4.Kolendra 5g 5.Raita 150g (jogurt (laktoza), ogórek) 6.Paneer (laktoza) – 120g
	BIRYANI SHRIMP	1.Ryż biryani 250 g 2.Sos tikka masala 100g : a) Yellow Sauce: cebula biała 17,48g, olej rzepakowy 0,55g, woda 6,36g, kumin mielony 0,13g, kolendra mielona 0,18g, kurkuma 0,18g, liście kozieradki 0,04g, Kitchen King (gorczyca) 0,06g, sól 0,12g, czarny kardamon 0,09g b) Tomato Sauce: pulpa pomidorowa 18,43g, olej rzepakowy 0,28g, cukier 0,28g, sól 0,11g, pasta imbirowo–czosnkowa 0,14g, kumin mielony 0,10g, kolendra mielona 0,11g c) Chop Masala Sauce : cebula biała 15,63g, pulpa pomidorowa 6,25g, olej rzepakowy 0,94g, kurkuma 0,19g, Deggi Mirch 0,19g, kumin cały 0,09g, sól 0,12g 3.Masło (laktoza) 5g 4.Kolendra 5g 5.Raita 150g (jogurt (laktoza), ogórek) 6.Krewetki (skorupiaki) – 8sztuk
	KORMA CHICKEN	1. Sos korma 200g: a) Butter sauce: pulpa pomidorowa: 174,8g, Orzechy nerkowca (orzechy): 18,73g, Cukier: 15,61g,

		Sól: 1,25g, Olej: 6,24g, Zielony kardamon (mielony): 0,09g, Pasta imbirowo–czosnkowa: 1,56g, Laska cynamonu: 0,12g, Kumin mielony: 0,47g, Kolendra mielona: 0,47g, Garam masala: 0,62g, Liście kozieradki suszone: 0,03g. b) Sos cebulowy: Cebula biała 38,47 g, Olej rzepakowy 1,22 g, Woda 13,99 g, Kumin mielony 0,29 g, Kolendra mielona 0,39 g, Kurkuma 0,39 g, Liście kozieradki 0,08 g, Kitchen King (gorczyca) 0,14 g, Sól 0,27 g, Czarny kardamon 0,19 g 2.Orzechy nerkowca (orzechy) 75g 3.Kardamon zielony – całe ziarna 16g 4.Sól 15g 5.Cukier biały 75g 6.Śmietanka (laktoza) 30% 250ml 7.Masło (laktoza) 25g 8.Suszone liście kozieradki 8g 9.Ryż basmati gotowany 150g 10. Marynowany kurczak tikka 120g: (pasta imbirowo–czosnkowa 2,1g , kurkuma 0,6g, sól 0,6g, kumin mielony 0,3 g, olej rzepakowy 1,5 ml, Deggi Mirch 0,3 g, jogurt naturalny grecki (laktoza)10% 15g, kolendra mielona 0,3g, kasoori methi 0,15g, Kitchen King (gorczyca) 0,6g, sok z limonki 45ml)
	KORMA PANEER	1. Sos korma 200g: a) Butter sauce: pulpa pomidorowa: 174,8g, Orzechy nerkowca (orzechy): 18,73g, Cukier: 15,61g, Sól: 1,25g, Olej: 6,24g, Zielony kardamon (mielony): 0,09g, Pasta imbirowo–czosnkowa: 1,56g, Laska cynamonu: 0,12g, Kumin mielony: 0,47g, Kolendra mielona: 0,47g, Garam masala: 0,62g, Liście kozieradki suszone: 0,03g. b) Sos cebulowy: Cebula biała 38,47 g, Olej rzepakowy 1,22 g, Woda 13,99 g, Kumin mielony 0,29 g, Kolendra mielona 0,39 g, Kurkuma 0,39 g, Liście

		kozieradki 0,08 g, Kitchen King (gorczyca) 0,14 g, Sól 0,27 g, Czarny kardamon 0,19 g 2.Orzechy nerkowca (orzechy) 75g 3.Kardamon zielony – całe ziarna 16g 4.Sól 15g 5.Cukier biały 75g 6.Śmietanka (laktoza) 30% 250ml 7.Masło (laktoza) 25g 8.Suszone liście kozieradki 8g 9.Ryż basmati gotowany 150g 10.Paneer (laktoza) – 120g
	KORMA SHRIMP	1. Sos korma 200g: a) Butter sauce: pulpa pomidorowa: 174,8g, Orzechy nerkowca (orzechy): 18,73g, Cukier: 15,61g, Sól: 1,25g, Olej: 6,24g, Zielony kardamon (mielony): 0,09g, Pasta imbirowo–czosnkowa: 1,56g, Łaska cynamonu: 0,12g, Kumin mielony: 0,47g, Kolendra mielona: 0,47g, Garam masala: 0,62g, Liście kozieradki suszone: 0,03g. b) Sos cebulowy: Cebula biała 38,47 g, Olej rzepakowy 1,22 g, Woda 13,99 g, Kumin mielony 0,29 g, Kolendra mielona 0,39 g, Kurkuma 0,39 g, Liście kozieradki 0,08 g, Kitchen King (gorczyca) 0,14 g, Sól 0,27 g, Czarny kardamon 0,19 g 2.Orzechy nerkowca (orzechy) 75g 3.Kardamon zielony – całe ziarna 16g 4.Sól 15g 5.Cukier biały 75g 6.Śmietanka (laktoza) 30% 250ml 7.Masło (laktoza) 25g

		8.Suszone liście kozieradki 8g 9.Ryż basmati gotowany 150g 10.Krewetki (skorupiaki) – 8sztuk
NOODLES	MAMA PAD THAI / UDON CHICKEN	1.Marchew 20g 2.Czerwona cebula obrana 25g 3.Marynowany różowy imbir 2g 4.Masa jajowa płynna (jaja) 60g 5.Sos sojowy ciemny (soja,gluten) 10ml 6.Sos Pad Thai 200g: (sos rybny (ryby) 2000g, koncentrat tamarandynowy 3500g, sos sriracha 500 g, sos sojowy jasny (soja,gluten) 100ml, sos sojowy ciemny (soja,gluten) 2000 ml, cukier biały 10000g, woda 40000ml, sok z limonki 5000ml sos ostrygowy (skorupiaki,soja,gluten) 2500ml, słodkie chili 2000ml czosnek 150g) 7.Olej słonecznikowy 20ml 8.Szczypior 2g 9.Kiełki fasoli mung 8g 10.Por 10g 11.Limonka 15g 12.Orzeszki ziemne prażone, kruszone (orzechy ziemne) 5g 13.Czosnek obrany 3g 14.Smażony kurczak (produkt) 120g 15. Udon (gluten) lub makaron ryżowy
	MAMA PAD THAI / UDON TOFU	1.Marchew 20g 2.Czerwona cebula obrana 25g 3.Marynowany różowy imbir 2g 4.Masa jajowa płynna (jaja) 60g 5.Sos sojowy ciemny (soja,gluten) 10ml

		6.Sos Pad Thai 200g: (sos rybny (ryby) 2000g, koncentrat tamarandynowy 3500g, sos sriracha 500 g, sos sojowy jasny (soja,gluten) 100ml, sos sojowy ciemny (soja,gluten) 2000 ml, cukier biały 10000g, woda 40000ml, sok z limonki 5000ml sos ostrygowy (skorupiaki,soja,gluten) 2500ml, słodkie chili 2000ml czosnek 150g) 7.Olej słonecznikowy 20ml 8.Szczypior 2g 9.Kiełki fasoli mung 8g 10.Por 10g 11.Limonka 15g 12.Orzeszki ziemne prażone, kruszone (orzechy ziemne) 5g 13.Czosnek obrany 3g 14.Tofu (soja) – 120g 15. Udon (gluten) lub makaron ryżowy
	MAMA PAD THAI / UDON SHRIMP	1.Marchew 20g 2.Czerwona cebula obrana 25g 3.Marynowany różowy imbir 2g 4.Masa jajowa płynna (jaja) 60g 5.Sos sojowy ciemny (soja,gluten) 10ml 6.Sos Pad Thai 200g: (sos rybny (ryby) 2000g, koncentrat tamarandynowy 3500g, sos sriracha 500 g, sos sojowy jasny (soja,gluten) 100ml, sos sojowy ciemny (soja,gluten) 2000 ml, cukier biały 10000g, woda 40000ml, sok z limonki 5000ml sos ostrygowy (skorupiaki,soja,gluten) 2500ml, słodkie chili 2000ml czosnek 150g) 7.Olej słonecznikowy 20ml 8.Szczypior 2g

		9.Kiełki fasoli mung 8g 10.Por 10g 11.Limonka 15g 12.Orzeszki ziemne prażone, kruszone (orzechy ziemne) 5g 13.Czosnek obrany 3g 14.Krewetki (skorupiaki) – 8sztuk 15. Udon (gluten) lub makaron ryżowy
	MONKEY NUT NOODLES CHICKEN "	1.Czerwona cebula 25g, Zielony groszek (mrożony) 50g, Papryka czerwona 45g 2.Makaron błyskawiczny (gluten, jaja) 200g 3.Sos satay 50g: miazga orzechowa (orzechy ziemne) 5000g, Kokosowe mleczko 10000ml, brązowy cukier 3000g, woda 2000ml, koncentrat tamarandynowy 700g, sos rybny (ryby) 200g, pasta curry 650g, Sos sojowy ciemny (soja, gluten) 20ml, Mleko kokosowe UHT 85% 50ml, Woda 20ml 4.Cukier biały 18g 5.Imbir marynowany różowy 20g 6.Kiełki fasoli mung 20g 7.Por 10g 8.Limonka 25g 9.Kurczak 130g
	MONKEY NUT NOODLES TOFU	1.Czerwona cebula 25g, Zielony groszek (mrożony) 50g, Papryka czerwona 45g 2.Makaron błyskawiczny (gluten, jaja) 200g 3.Sos satay 50g: miazga orzechowa (orzechy ziemne) 5000g, Kokosowe mleczko 10000ml, brązowy cukier 3000g, woda 2000ml, koncentrat tamarandynowy 700g, sos rybny (ryby) 200g, pasta curry 650g, Sos sojowy ciemny (soja, gluten) 20ml, Mleko kokosowe UHT 85% 50ml, Woda 20ml 4.Cukier biały 18g 5.Imbir marynowany różowy 20g 6.Kiełki fasoli mung 20g

		7.Por 10g 8.Limonka 25g 9.Tofu (soja) 8kawałków
	MONKEY NUT NOODLES SHRIMP	1.Czerwona cebula 25g, Zielony groszek (mrożony) 50g, Papryka czerwona 45g 2.Makaron błyskawiczny (gluten, jaja) 200g 3.Sos satay 50g: miazga orzechowa (orzechy ziemne) 5000g, Kokosowe mleczko 10000ml, brązowy cukier 3000g, woda 2000ml, koncentrat tamarandynowy 700g, sos rybny (ryby) 200g, pasta curry 650g, Sos sojowy ciemny (soja, gluten) 20ml, Mleko kokosowe UHT 85% 50ml, Woda 20ml 4.Cukier biały 18g 5.Imbir marynowany różowy 20g 6.Kiełki fasoli mung 20g 7.Por 10g 8.Limonka 25g 9.Krewetki (skorupiaki) 8kawałków
	HONEY CHICKEN	1.Kurczak w panierce 140g: : Sos sojowy ciemny (soja, gluten) 10ml, Ketchup 10g, Miód 15g, Czosnek obrany 5g, Cebula biała 30g, Papryka czerwona 30g, Kolendra świeża 5g, Szczypior 5g, Mąka kukurydziana 2g, Pieprz czarny mielony 1g, Sól 1g Glutaminian sodu (MSG) 2g Sos sojowy ciemny (soja, gluten) 10ml, Ketchup 10g, Miód 15g, Czosnek obrany 5g, Cebula biała 30g, Papryka czerwona 30g, Kolendra świeża 5g, Szczypior 5g, Mąka kukurydziana 2g, Pieprz czarny mielony 1g, Sól 1g Glutaminian sodu (MSG) 2g 2.Basmati Rice (ugotowany) – 140g
	HAKKA NOODLES CHICKEN	1.Biała kapusta 20g, marchew 20g, papryka czerwona 20g, czerwona cebula 20g, szczypior 5 g

		2.Masa jajowa (jaja) 45g 3.Świeża kolendra 5g, czarny pieprz 1g, sól 1g 4.Sos sojowy jasny (soja, gluten) 10ml 5.Ketchup 10g 6.Sos Hot Garlic 5g: Ginger Garlic Paste 100g, Cebula czerwona obrana 40g, Szczypior 1g, Świeża kolendra 20g, Ketchup 600g, Sos słodki chili 300ml, Sos Sriracha 500g, Sól 10g, Czarny pieprz mielony 5g, Sos sojowy jasny 80ml, Woda 150ml, Glutaminian sodu (MSG) 10g 7.Makaron błyskawiczny (gluten, jaja)150 g 8.Glutaminian sodu (MSG) 2g 9.Kiełki fasoli mung 15g 10.Kurczak w panierce 130g: Sos sojowy ciemny (soja, gluten) 10ml, Ketchup 10g, Miód 15g, Czosnek obrany 5g, Cebula biała 30g, Papryka czerwona 30g, Kolendra świeża 5g, Szczypior 5g, Mąka kukurydziana 2g, Pieprz czarny mielony 1g, Sól 1g Glutaminian sodu (MSG) 2g
	HAKKA NOODLES TOFU	1.Biała kapusta 20g, marchew 20g, papryka czerwona 20g, czerwona cebula 20g, szczypior 5 g 2.Masa jajowa (jaja) 45g 3.Świeża kolendra 5g, czarny pieprz 1g, sól 1g 4.Sos sojowy jasny (soja, gluten) 10ml 5.Ketchup 10g 6.Sos Hot Garlic 5g: Ginger Garlic Paste 100g, Cebula czerwona obrana 40g, Szczypior 1g, Świeża kolendra 20g, Ketchup 600g, Sos słodki chili 300ml, Sos Sriracha 500g, Sól 10g, Czarny pieprz mielony 5g, Sos sojowy jasny 80ml, Woda 150ml, Glutaminian sodu (MSG) 10g 7.Makaron błyskawiczny (gluten, jaja)150 g

		8.Glutaminian sodu (MSG) 2g 9.Kiełki fasoli mung 15g 10.Tofu (soja) 8kawałków
	HAKKA NOODLES SHRIMP	1.Biała kapusta 20g, marchew 20g, papryka czerwona 20g, czerwona cebula 20g, szczypior 5 g 2.Masa jajowa (jaja) 45g 3.Świeża kolendra 5g, czarny pieprz 1g, sól 1g 4.Sos sojowy jasny (soja, gluten) 10ml 5.Ketchup 10g 6.Sos Hot Garlic 5g: Ginger Garlic Paste 100g, Cebula czerwona obrana 40g, Szczypior 1g, Świeża kolendra 20g, Ketchup 600g, Sos słodki chili 300ml, Sos Sriracha 500g, Sól 10g, Czarny pieprz mielony 5g, Sos sojowy jasny (soja) 80ml, Woda 150ml, Glutaminian sodu (MSG) 10g 7.Makaron błyskawiczny (gluten, jaja)150 g 8.Glutaminian sodu (MSG) 2g 9.Kiełki fasoli mung 15g 10.Krewetki (skorupiaki) 8sztuk
TANDOORI CHICKEN	TANDOORI CHICKEN	1. Marynowany kurczak tikka 250g (pasta imbirowo–czosnkowa 2,1g , kurkuma 0,6g, sól 0,6g, kumin mielony 0,3 g, olej rzepakowy 1,5 ml, Deggi Mirch 0,3 g, jogurt naturalny grecki (laktoza)10% 15g, kolendra mielona 0,3g, kasoori methi 0,15g, Kitchen King (gorczyca) 0,6g, sok z limonki 45ml) 2.Sos butter gotowy 50g: pulpa pomidorowa: 143,02g, Orzechy nerkowca (orzechy): 15,32g, Cukier: 12,77g, Sól: 1,02g, Olej: 5,11g, Zielony kardamon (mielony): 0,08g, Pasta imbirowo–czosnkowa: 1,28g, Laska cynamonu: 0,10g, Kumin mielony: 0,38g, Kolendra mielona: 0,38g, Garam masala: 0,51g, Liście kozieradki suszone: 0,03g 3.Świeża kolendra 5g, limonka 17g
	SATAY CHICKEN (Rice)	1. Satay kurczak marynowany 250g: Pasta czosnkowo–imbirowa 700g, Sól

		250g, Olej rzepakowy 500ml, Sos sojowy jasny (soja,gluten) 300ml, Sos sojowy ciemny (soja,gluten) 140ml, Deggi Mirch (ostra mieszanka przypraw chili) 50g, Cukier biały 400g, Ocet ryżowy 200ml, Mleko kokosowe 500ml, Surowa pierś z kurczaka 40 000g 2. Sos satay 50g: miazga orzechowa (orzechy ziemne) 5000g, Kokosowe mleczko 10000ml, brązowy cukier 3000g, woda 2000ml, koncentrat tamarandynowy 700g, sos rybny (ryby) 200g, pasta curry 650g 3. Kolendra 5g 4. Limonka 17g
	PANNER SHASHLIK	1.Paneer (laktoza) 180g 2. Sos butter gotowy 50g: pulpa pomidorowa: 143,02g, Orzechy nerkowca (orzechy): 15,32g, Cukier: 12,77g, Sól: 1,02g, Olej: 5,11g, Zielony kardamon (mielony): 0,08g, Pasta imbirowo-czosnkowa: 1,28g, Laska cynamonu: 0,10g, Kumin mielony: 0,38g, Kolendra mielona: 0,38g, Garam masala: 0,51g, Liście kozieradki suszone: 0,03g 3. Kolendra 5g 4. Limonka 17g 5.Marynata Tikka 25g: Pasta imbirowo-czosnkowa 140g, Garam masala 20g, Kurkuma 40g, Sól 40g, Kmin rzymski mielony 20g, Olej rzepakowy 100ml, Deggi mirch 20g, Jogurt grecki 10% (laktoza) 1000g, Kolendra mielona 20g, Liście kozieradki 10g, Kitchen King masala (gorczyca) 40g, Sok z limonki 30ml
SOUP	TOM YUM CHICKEN	1.Wywar Tom Yum 180ml: sos sojowy jasny (soja,gluten) 150ml, korzeń galangi 50g , liście limonki kaffir 10g, sok z limonki 250ml, cebula biała 300g, pasta imbirowo-czosnkowa 80g, Cukier biały 220g, świeża kolendra 100g, pasta tom yum (soja) 220g, olej rzepakowy 100ml, woda 10 000ml, trawa cytrynowa 50g 2. Kokosowe mleczko 85% 90ml 3.Pomidor koktajlowy 20g

		4.Kiełki fasoli mung 10g 5.Por 10g 6.Limonka 30g 7.Kurczak
	TOM YUM TOFU	1.Wywar Tom Yum 180ml: sos sojowy jasney (soja,gluten) 150ml, korzeń galangi 50g , liście limonki kaffir 10g, sok z limonki 250ml, cebula biała 300g, pasta imbirowo-czosnkowa 80g, Cukier biały 220g, świeża kolendra 100g, pasta tom yum (soja) 220g, olej rzepakowy 100ml, woda 10 000ml, trawa cytrynowa 50g 2. Kokosowe mleczko 85% 90ml 3.Pomidor koktajlowy 20g 4.Kiełki fasoli mung 10g 5.Por 10g 6.Limonka 30g 7.Tofu (soja)
	TOM YUM SHRIMP	1.Wywar Tom Yum 180ml: sos sojowy jasney (soja,gluten) 150ml, korzeń galangi 50g , liście limonki kaffir 10g, sok z limonki 250ml, cebula biała 300g, pasta imbirowo-czosnkowa 80g, Cukier biały 220g, świeża kolendra 100g, pasta tom yum (soja) 220g, olej rzepakowy 100ml, woda 10 000ml, trawa cytrynowa 50g 2. Kokosowe mleczko 85% 90ml 3.Pomidor koktajlowy 20g 4.Kiełki fasoli mung 10g 5.Por 10g 6.Limonka 30g 7.Krewetki (skorupiaki)
	DAAL SOUP	1.Olej słonecznikowy 5ml

		2.Pasta imbirowo-czosnkowa 10g 3.Biała cebula 15g 4. Pomidor 20g 5. Sól 3g 6. Kurkuma 3g 7. Deggi mirch 0.5g 8. Woda 30ml 9. Kumin 0.5g 10. Kolendra 2g 11. Gotowany Dall 300g
SIDES	TOKOYO BITES Z SOSEM EBI	1.Spring rolls (sezam, orzechy, soja, gluten) 2. Sos ebi: sos słodkie chili 41,05g, sok z limonki 3,16g, ketchup 2,63g, cukier biały 1,58g, musztarda (gorczyca) 1,05g, olej sezamowy (sezam) 0,53g
	FRYTKI Z SOSEM EBI	1.Frytki 2. Sos ebi: sos słodkie chili 41,05g, sok z limonki 3,16g, ketchup 2,63g, cukier biały 1,58g, musztarda (gorczyca) 1,05g, olej sezamowy (sezam) 0,53g
	MANGO COLESLAW	1. Biała kapusta 6000g 2. Marchew 1200g 3. Pulpka mango 2700g 4. Majonez (jaja)1200g 5. Sól 80g 6. Pieprz biały mielony 10g 7. Cukier biały 250g 8. Kurkuma 10g 9. Ocet10% 200ml
	SAMOSA	1. SAMOSA ciasto- 70g: Mąka pszenna luksusowa typ 500 (gluten) 5000g, Woda 2000ml

		Sól 50g, Cukier biały 30g, Kaszmiri methi (liście kozieradki) 5g, Nasiona kopru włoskiego (fenkuł) 10g, Olej do smażenia 50ml 2. SAMOSA farsz veg 90g: ziemniaki 5000g, zielona fasolka mrożona 150g, orzechy nerkowca (orzechy) 100g, nasiona kolendry 10g, kumin ziarnisty 10g, sól 40g, kumin mielony 30g, kolendra mielona 40g, Deggi Mirch 20g, liście kozieradki 10g, kurkuma 40g, świeża kolendra 20g
	MESSY FRYTKI Z SOSEM CZOSNKOWYM	1. Frytki stealth 6x6 ze skórka 200g 2. Olej do głębokiego smażenia 28ml 3. Sos czosnkowy 75g: Jogurt naturalny grecki (laktoza) 3390g, Majonez (jaja) 3390g, Czosnek 150g, Sól 50g, Pieprz czarny mielony 50g, Czosnek granulowany 150g 4. Kolendra świeża 5g 5. Kheeta Metha / Bombay Mix (mieszanka indyjska słodko-ostra) (gorczyca) 5g
	MESSY FRIES Z SOSEM BUTTER	1. Frytki stealth 6x6 ze skórka 200 g 2. Olej do frytury 28ml 3. Sos butter: pulpa pomidorowa: 143,02g, Orzechy nerkowca (orzechy): 15,32g, Cukier: 12,77g, Sól: 1,02g, Olej: 5,11g, Zielony kardamon (mielony): 0,08g, Pasta imbirowo-czosnkowa: 1,28g, Laska cynamonu: 0,10g, Kumin mielony: 0,38g, Kolendra mielona: 0,38g, Garam masala: 0,51g, Liście kozieradki suszone: 0,03g 4. Kolendra świeża – 5 g 5. Kheeta Metha / Bombay Mix (mieszanka indyjska słodko-ostra) (gorczyca) 5g
	MESSY FRYTKI Z SOSEM CZOSNKOWYM I KURCZAKIEM	1. Frytki stealth 6x6 ze skórka 200g 2. Olej do głębokiego smażenia 28ml 3. Sos czosnkowy 75g: Jogurt naturalny grecki (laktoza) 3390g, Majonez (jaja) 3390g, Czosnek 150g, Sól 50g, Pieprz czarny mielony 50g, Czosnek

		granulowany 150g 4. Kolendra świeża 5g 5. Kheeta Metha / Bombay Mix (mieszanka indyjska słodko-ostra) (gorczyca) 5g 6. Marynowany kurczak tikka 120g: (pasta imbirowo-czosnkowa 2,1g , kurkuma 0,6g, sól 0,6g, kumin mielony 0,3 g, olej rzepakowy 1,5 ml, Deggi Mirch 0,3 g, jogurt naturalny grecki (laktoza)10% 15g, kolendra mielona 0,3g, kasoori methi 0,15g, Kitchen King (gorczyca) 0,6g, sok z limonki 45ml)
	MESSY FRIES Z SOSEM BUTTER I KURCZAKIEM	1. Frytki stealth 6x6 ze skórką 200 g 2. Olej do frytury 28ml 3. Sos butter: pulpa pomidorowa: 143,02g, Orzechy nerkowca (orzechy): 15,32g, Cukier: 12,77g, Sól: 1,02g, Olej: 5,11g, Zielony kardamon (mielony): 0,08g, Pasta imbirowo-czosnkowa: 1,28g, Laska cynamonu: 0,10g, Kumin mielony: 0,38g, Kolendra mielona: 0,38g, Garam masala: 0,51g, Liście kozieradki suszone: 0,03g 4. Kolendra świeża – 5 g 5. Kheeta Metha / Bombay Mix (mieszanka indyjska słodko-ostra) (gorczyca) 5g 6. Marynowany kurczak tikka 120g: pasta imbirowo-czosnkowa 2,1g , kurkuma 0,6g, sól 0,6g, kumin mielony 0,3 g, olej rzepakowy 1,5 ml, Deggi Mirch 0,3 g, jogurt naturalny grecki (laktoza)10% 15g, kolendra mielona 0,3g, kasoori methi 0,15g, Kitchen King (gorczyca) 0,6g, sok z limonki 45ml
	MIX SAŁAT	1.Mix sałat 50g 2.Ogórek 25g 3.Papryka czerwona 25g 4.Czerwona cebula 25g 5.Edamame (soja) 400g/20 15g 6. Ginger dressing 25g: Czosnek obrany 90g, Cebula czerwona 600g, Imbir

		świeży 300g, Ocet ryżowy 160ml, Ketchup 330g, Woda 600ml, Olej rzepakowy 1500ml, Sos sojowy jasny (soja, gluten) 360ml, Miód 500g
MAMAS BOWLS	SATAY BOWL (ryż+kurczak+satay sos)	1. Marynowany kurczak satay 120g : Pasta czosnkowo-imbirowa 700g, Sól 250g, Olej rzepakowy 500ml, Sos sojowy jasny (soja,gluten) 300ml, Sos sojowy ciemny (soja,gluten) 140ml, Deggi Mirch (ostra mieszanka przypraw chili) 50g, Cukier biały 400g, Ocet ryżowy 200ml, Mleko kokosowe 500ml, Surowa pierś z kurczaka 40 000g 2. Sos satay 100g: miazga orzechowa (orzechy ziemne) 5000g, Kokosowe mleczko 10000ml, brązowy cukier 3000g, woda 2000ml, koncentrat tamarandynowy 700g, sos rybny (ryby) 200g, pasta curry 650g 3. Ryż basmati 150g 4. Ginger salad: Mix sałaty 50g, Ogórek 25g, Papryka czerwona 25g, Cebula czerwona 25g, Edamame (soja) 15g, Ginger dressing 25g: (Czosnek obrany 90g, Cebula czerwona 600g, Imbir świeży 300g, Ocet ryżowy 160ml, Ketchup 330g, Woda 600ml, Olej rzepakowy 1500ml, Sos sojowy jasny (soja, gluten) 360ml, Miód 500g 5. Orzechy ziemne kruszone (orzechy ziemne) 1g
	KATSU BOWL (sałatka+ryż+kurczak+sos katsu)	1. Kurczak panko 120g: surowa pierś z kurczaka 1000g, jaja 1szt, panierka panko 60g (mąka pszenna (gluten), skrobia z tapioki, mąka kukurydziana, olej palmowy, cukier, sól, drożdże, czosnek w proszku, pieprz w proszku, stabilizator (E412, E170), wzmacniacz smaku (E621, E635), przeciwutleniacz E330), Mąka pszenna (gluten) 40g, sól 5g, mielony czarny pieprz 5g, frytura 100ml 2. Ryż basmati 150 g 3. Ginger salad: Mix sałaty 50g, Ogórek 25g, Papryka czerwona 25g, Cebula czerwona 25g, Edamame (soja) 15g, Ginger dressing 25g: (Czosnek obrany 90g, Cebula czerwona 600g, Imbir świeży 300g, Ocet ryżowy 160ml, Ketchup 330g, Woda 600ml, Olej rzepakowy 1500ml, Sos sojowy jasny (soja, gluten)

		360ml, Miód 500g 4. Katsu curry sos100g: woda 500ml, curry kostki gold (seler,gorczyca, gluten) 50g, sos sojowy jasny (soja, gluten) 50ml, biała cebula 120g, marchew 70g, Kokosowe mleczko 85% 300ml, czosnek 30g, cukier biały 30g, olej słonecznikowy 60ml
	VEGE BOWL (sałatka+ryż+tikka masala sos)	1. Ziemniaki 50g 2. Zielony gorszek 30g 3. Mąka z ciecierzycy - 10g 4. Mrożone edamame 30g 5. Ginger salad: Mix sałaty 50g, Ogórek 25g, Papryka czerwona 25g, Cebula czerwona 25g, Edamame (soja) 15g, Ginger dressing 25g: (Czosnek obrany 90g, Cebula czerwona 600g, Imbir świeży 300g, Ocet ryżowy 160ml, Ketchup 330g, Woda 600ml, Olej rzepakowy 1500ml, Sos sojowy jasny (soja, gluten) 360ml, Miód 500g 6. Tikka masala sos 80g : a)Yellow Sauce: cebula biała 17,48g, olej rzepakowy 0,55g, woda 6,36g, kumin mielony 0,13g, kolendra mielona 0,18g, kurkuma 0,18g, liście kozieradki 0,04g, Kitchen King (gorczyca) 0,06g, sól 0,12g, czarny kardamon 0,09g b)Tomato Sauce: pulpa pomidorowa 18,43g, olej rzepakowy 0,28g, cukier 0,28g, sól 0,11g, pasta imbirowo-czosnkowa 0,14g, kumin mielony 0,10g, kolendra mielona 0,11g c)Chop Masala Sauce : cebula biała 15,63g, pulpa pomidorowa 6,25g, olej rzepakowy 0,94g, kurkuma 0,19g, Deggi Mirch 0,19g, kumin cały 0,09g, sól 0,12g 7.Kolendra 2g 8.Garam masala 2g 9. Kumin 2g 10. Ryż basmati 140g 11. Sól 2g

		12. Mąka kukurydziana 5 g 13. CHANA DAL 40g
NAAN & ROTI	ROTI	Mąka pełnoziarnista + kukurydziana (gluten) 10kg, Sól 150g, Cukier biały 150g, Olej słonecznikowy 150ml, Woda 4000ml, Masa jajowa płynna (jaja) 150g, Mleko UHT 3,2% (laktoza) 1000ml, Drożdże 100g
	PLAIN NAAN	1. Ciasto na naan 85g: Mąka pszenna (gluten) 10kg, Sól 150g, Cukier biały 150g, Olej słonecznikowy 150ml, Woda 4000ml, Masa jajowa płynna (jaja) 150g, Mleko UHT 3,2% (laktoza) 1000ml, Drożdże 100g
	BUTTER NAAN	1. Ciasto na naan 85g: Mąka pszenna (gluten) 10kg, Sól 150g, Cukier biały 150g, Olej słonecznikowy 150ml, Woda 4000ml, Masa jajowa płynna (jaja) 150g, Mleko UHT 3,2% (laktoza) 1000ml, Drożdże 100g 2. Masło (laktoza)
	GARLIC NAAN	1. Ciasto na naan 85g: Mąka pszenna (gluten) 10kg, Sól 150g, Cukier biały 150g, Olej słonecznikowy 150ml, Woda 4000ml, Masa jajowa płynna (jaja) 150g, Mleko UHT 3,2% (laktoza) 1000ml, Drożdże 100g 2. Czosnek
MAMAS TOSTY	MAMA RAINBOW JALFREZI CHICKEN	1. Ciasto na naan 85g: Mąka pszenna (gluten) 10kg, Sól 150g, Cukier biały 150g, Olej słonecznikowy 150ml, Woda 4000ml, Masa jajowa płynna (jaja) 150g, Mleko UHT 3,2% (laktoza) 1000ml, Drożdże 100g 2. Gotowy sos maślany 100g: pulpa pomidorowa: 143,02g, Orzechy nerkowca (orzechy): 15,32g, Cukier: 12,77g, Sól: 1,02g, Olej: 5,11g, Zielony kardamon (mielony): 0,08g, Pasta imbirowo-czosnkowa: 1,28g, Laska cynamonu: 0,10g, Kumin mielony: 0,38g, Kolendra mielona: 0,38g, Garam masala: 0,51g, Liście kozieradki suszone: 0,03g 3. Marynowany kurczak tikka 120g: pasta imbirowo-czosnkowa 2,1g , kurkuma 0,6g, sól 0,6g, kumin mielony 0,3 g, olej rzepakowy 1,5 ml, Deggi Mirch 0,3 g, jogurt naturalny grecki (laktoza)10% 15g, kolendra mielona 0,3g, kasoori methi

		0,15g, Kitchen King (gorczyca) 0,6g, sok z limonki 45ml 4. Mieszanka serów (mozarella + cheddar) (laktoza) 50g 5. Obrana czerwona cebula 25g 6. Papryka czerwona 25g
	MAMA RAINBOW JALFREZI PANEER	1. Ciasto na naan 85g: Mąka pszenna (gluten) 10kg, Sól 150g, Cukier biały 150g, Olej słonecznikowy 150ml, Woda 4000ml, Masa jajowa płynna (jaja) 150g, Mleko UHT 3,2% (laktoza) 1000ml, Drożdże 100g 2. Gotowy sos maślany 100g: pulpa pomidorowa: 143,02g, Orzechy nerkowca (orzechy): 15,32g, Cukier: 12,77g, Sól: 1,02g, Olej: 5,11g, Zielony kardamon (mielony): 0,08g, Pasta imbirowo-czosnkowa: 1,28g, Laska cynamonu: 0,10g, Kumin mielony: 0,38g, Kolendra mielona: 0,38g, Garam masala: 0,51g, Liście kozieradki suszone: 0,03g 3. Paneer (laktoza) 4. Mieszanka serów (mozarella + cheddar) (laktoza) 50g 5. Obrana czerwona cebula 25g 6. Papryka czerwona 25g
	BUTTER CHICKYS NAAN CHICKEN	1. Ciasto na naan 85g: Mąka pszenna (gluten) 10kg, Sól 150g, Cukier biały 150g, Olej słonecznikowy 150ml, Woda 4000ml, Masa jajowa płynna (jaja) 150g, Mleko UHT 3,2% (laktoza) 1000ml, Drożdże 100g 2. Gotowy sos maślany 100g: pulpa pomidorowa: 143,02g, Orzechy nerkowca (orzechy): 15,32g, Cukier: 12,77g, Sól: 1,02g, Olej: 5,11g, Zielony kardamon (mielony): 0,08g, Pasta imbirowo-czosnkowa: 1,28g, Laska cynamonu: 0,10g, Kumin mielony: 0,38g, Kolendra mielona: 0,38g, Garam masala: 0,51g, Liście kozieradki suszone: 0,03g 3. Marynowany kurczak tikka 120g: pasta imbirowo-czosnkowa 2,1g , kurkuma 0,6g, sól 0,6g, kumin mielony 0,3 g, olej rzepakowy 1,5 ml, Deggi Mirch 0,3 g, jogurt naturalny grecki (laktoza)10% 15g, kolendra mielona 0,3g, kasoori methi

		0,15g, Kitchen King (gorczyca) 0,6g, sok z limonki 45ml 4. Mieszanka serów (mozarella + cheddar) (laktoza) 35g
BUTTER CHICKYS NAAN PANEER		1. Ciasto na naan 85g: Mąka pszenna (gluten) 10kg, Sól 150g, Cukier biały 150g, Olej słonecznikowy 150ml, Woda 4000ml, Masa jajowa płynna (jaja) 150g, Mleko UHT 3,2% (laktoza) 1000ml, Drożdże 100g 2. Gotowy sos maślany 100g: pulpa pomidorowa: 143,02g, Orzechy nerkowca (orzechy): 15,32g, Cukier: 12,77g, Sól: 1,02g, Olej: 5,11g, Zielony kardamon (mielony): 0,08g, Pasta imbirowo-czosnkowa: 1,28g, Laska cynamonu: 0,10g, Kumin mielony: 0,38g, Kolendra mielona: 0,38g, Garam masala: 0,51g, Liście kozieradki suszone: 0,03g 3. Paneer (laktoza) 4. Mieszanka serów (mozarella + cheddar) (laktoza) 35g
MAMA CHEESE NAAN TOSTY		1. Ciasto na naan 85g: Mąka pszenna (gluten) 10kg, Sól 150g, Cukier biały 150g, Olej słonecznikowy 150ml, Woda 4000ml, Masa jajowa płynna (jaja) 150g, Mleko UHT 3,2% (laktoza) 1000ml, Drożdże 100g 2. Sos tikka masala 100g: a)Yellow Sauce: cebula biała 17,48g, olej rzepakowy 0,55g, woda 6,36g, kumin mielony 0,13g, kolendra mielona 0,18g, kurkuma 0,18g, liście kozieradki 0,04g, Kitchen King (gorczyca) 0,06g, sól 0,12g, czarny kardamon 0,09g b)Tomato Sauce: pulpa pomidorowa 18,43g, olej rzepakowy 0,28g, cukier 0,28g, sól 0,11g, pasta imbirowo-czosnkowa 0,14g, kumin mielony 0,10g, kolendra mielona 0,11g c)Chop Masala Sauce : cebula biała 15,63g, pulpa pomidorowa 6,25g, olej rzepakowy 0,94g, kurkuma 0,19g, Deggi Mirch 0,19g, kumin cały 0,09g, sól 0,12g 3. Gotowy sos maślany 100g: pulpa pomidorowa: 143,02g, Orzechy nerkowca (orzechy): 15,32g, Cukier: 12,77g, Sól: 1,02g, Olej: 5,11g, Zielony kardamon (mielony): 0,08g, Pasta imbirowo-czosnkowa: 1,28g, Laska cynamonu: 0,10g, Kumin mielony: 0,38g, Kolendra mielona: 0,38g, Garam masala: 0,51g, Liście

		kozieradki suszone: 0,03g 4. Mieszanka serów (mozzarella + cheedar) (laktoza) 50g 5. Marynowana czerwona cebula (ocet,woda,cukier) 20g
BOBAY BURRITO	CLASSIC BUTTER CHICKEN	1.TORTILA: Mąka pszenna (60%) (gluten), woda, oleje roślinne (palmowy, rzepakowy) w zmiennych proporcjach, tłuszcz roślinny (palmowy) częściowo utwardzony, substancja utrzymująca wilgoć: gliceryna, mieszanka wypiekowa (glukoza, sól), substancje spulchniające (difosforan disodowy, wodorowęglan sodu), emulgator (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych), regulatory kwasowości (kwas jabłkowy, kwas cytrynowy), stabilizator (guma ksantanowa), substancje konserwujące (propionian wapnia, sorbinian potasu) 2. Marynowana czerwona kapusta (ocet,woda,cukier) 40g 3. Ryż basmati 80g 4. Marynowany kurczak tikka 80g: pasta imbirowo-czosnkowa 2,1g , kurkuma 0,6g, sól 0,6g, kumin mielony 0,3 g, olej rzepakowy 1,5 ml, Deggi Mirch 0,3 g, jogurt naturalny grecki (laktoza)10% 15g, kolendra mielona 0,3g, kasoori methi 0,15g, Kitchen King (gorczyca) 0,6g, sok z limonki 45ml 4. KIEŁKI FASOLI MUNG / MUNG BEAN SPROUTS 25 g 5. Poppadoms 15g: mąka czarna Gram, sól, mąka ryżowa, olej kokosowy, tlenek wapnia 6. Świeża kolendra 2g 7. Sos Spicy Mayo 20g: Majonez (jaja) 24,65g, Sriracha 4,93g, Czosnek granulowany 0,25g, Kurkuma 0,15g 8. Gotowy sos maślany 100g: pulpa pomidorowa: 143,02g, Orzechy nerkowca (orzechy): 15,32g, Cukier: 12,77g, Sól: 1,02g, Olej: 5,11g, Zielony kardamon (mielony): 0,08g, Pasta imbirowo-czosnkowa: 1,28g, Laska cynamonu: 0,10g, Kumin mielony: 0,38g, Kolendra mielona: 0,38g, Garam masala: 0,51g, Liście

		kozieradki suszone: 0,03g
	CLASSIC TIKKA CHICKEN	1.TORTILA: Mąka pszenna (60%) (gluten), woda, oleje roślinne (palmowy, rzepakowy) w zmiennych proporcjach, tłuszcz roślinny (palmowy) częściowo utwardzony, substancja utrzymująca wilgoć: gliceryna, mieszanka wypiekowa (glukoza, sól), substancje spulchniające (difosforan disodowy, wodorowęglan sodu), emulgator (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych), regulatory kwasowości (kwas jabłkowy, kwas cytrynowy), stabilizator (guma ksantanowa), substancje konserwujące (propionian wapnia, sorbinian potasu) 2. Marynowana czerwona kapusta (ocet,woda,cukier) 40g 3. Ryż basmati 80g 4. Marynowany kurczak tikka 80g: pasta imbirowo–czosnkowa 2,1g , kurkuma 0,6g, sól 0,6g, kumin mielony 0,3 g, olej rzepakowy 1,5 ml, Deggi Mirch 0,3 g, jogurt naturalny grecki (laktoza)10% 15g, kolendra mielona 0,3g, kasoori methi 0,15g, Kitchen King (gorczyca) 0,6g, sok z limonki 45ml 5.Kiełki fasoli mung 25g 6. Poppadoms 15g: mąka czarna Gram, sól, mąka ryżowa, olej kokosowy, tlenek wapnia 7. Świeża kolendra 2g 8. Sos Spicy Mayo 20g: Majonez (jaja) 24,65g, Sriracha 4,93g, Czosnek granulowany 0,25g, Kurkuma 0,15g 9. SOS TIKKA 100g: a)Yellow Sauce: cebula biała 17,48g, olej rzepakowy 0,55g, woda 6,36g, kumin mielony 0,13g, kolendra mielona 0,18g, kurkuma 0,18g, liście kozieradki 0,04g, Kitchen King (gorczyca) 0,06g, sól 0,12g, czarny kardamon 0,09g b)Tomato Sauce: pulpa pomidorowa 18,43g, olej rzepakowy 0,28g, cukier 0,28g, sól 0,11g, pasta imbirowo–czosnkowa 0,14g, kumin mielony 0,10g, kolendra mielona 0,11g

		c)Chop Masala Sauce : cebula biała 15,63g, pulpa pomidorowa 6,25g, olej rzepakowy 0,94g, kurkuma 0,19g, Deggi Mirch 0,19g, kumin cały 0,09g, sól 0,12g 9.Pasta imbirowo–czosnkowa 0,11g, czosnek świeży 0,28g, garam masala 0,05g, olej rzepakowy 0,58g, sól 0,14g
	VEGAN TIKKA	1.TORTILA: Mąka pszenna (60%) (gluten), woda, oleje roślinne (palmowy, rzepakowy) w zmiennych proporcjach, tłuszcz roślinny (palmowy) częściowo utwardzony, substancja utrzymująca wilgoć: gliceryna, mieszanka wypiekowa (glukoza, sól), substancje spulchniające (difosforan disodowy, wodorowęglan sodu), emulgator (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych), regulatory kwasowości (kwas jabłkowy, kwas cytrynowy), stabilizator (guma ksantanowa), substancje konserwujące (propionian wapnia, sorbinian potasu) 2. Marynowana czerwona kapusta (ocet,woda,cukier) 40g 3. Ryż basmati 80g 4.Kiełki fasoli mung 25g 5. Poppadoms 15g: mąka czarna Gram, sól, mąka ryżowa, olej kokosowy, tlenek wapnia 6. Świeża kolendra 2g 7. SOS TIKKA 100g : a)Yellow Sauce: cebula biała 17,48g, olej rzepakowy 0,55g, woda 6,36g, kumin mielony 0,13g, kolendra mielona 0,18g, kurkuma 0,18g, liście kozieradki 0,04g, Kitchen King (gorczyca) 0,06g, sól 0,12g, czarny kardamon 0,09g b)Tomato Sauce: pulpa pomidorowa 18,43g, olej rzepakowy 0,28g, cukier 0,28g, sól 0,11g, pasta imbirowo–czosnkowa 0,14g, kumin mielony 0,10g, kolendra mielona 0,11g c)Chop Masala Sauce : cebula biała 15,63g, pulpa pomidorowa 6,25g, olej rzepakowy 0,94g, kurkuma 0,19g, Deggi Mirch 0,19g, kumin cały 0,09g, sól 0,12g 9.Pasta imbirowo–czosnkowa 0,11g, czosnek świeży 0,28g, garam masala

		0,05g, olej rzepakowy 0,58g, sól 0,14g
	VEGAN BUTTER	1.TORTILA: Mąka pszenna (60%) (gluten), woda, oleje roślinne (palmowy, rzepakowy) w zmiennych proporcjach, tłuszcz roślinny (palmowy) częściowo utwardzony, substancja utrzymująca wilgoć: gliceryna, mieszanka wypiekowa (glukoza, sól), substancje spulchniające (difosforan disodowy, wodorowęglan sodu), emulgator (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych), regulatory kwasowości (kwas jabłkowy, kwas cytrynowy), stabilizator (guma ksantanowa), substancje konserwujące (propionian wapnia, sorbinian potasu) 2. Marynowana czerwona kapusta (ocet,woda,cukier) 40g 3. Ryż basmati 80g 4.Kiełki fasoli mung 25g 5. Poppadoms 15g: mąka czarna Gram, sól, mąka ryżowa, olej kokosowy, tlenek wapnia 6. Świeża kolendra 2g 8. Sos Spicy Mayo 20g: Majonez (jaja) 24,65g, Sriracha 4,93g, Czosnek granulowany 0,25g, Kurkuma 0,15g 9. Gotowy sos maślany 100g: pulpa pomidorowa: 143,02g, Orzechy nerkowca (orzechy): 15,32g, Cukier: 12,77g, Sól: 1,02g, Olej: 5,11g, Zielony kardamon (mielony): 0,08g, Pasta imbirowo-czosnkowa: 1,28g, Laska cynamonu: 0,10g, Kumin mielony: 0,38g, Kolendra mielona: 0,38g, Garam masala: 0,51g, Liście kozieradki suszone: 0,03g
MAMAS BAO BAO	MAMAS BAO TANDORI CHICKEN	1. Bułeczki Bao 92g 1 szt (gluten, łubin, soja, <u>jaja</u>, mleko) 2. Mix sałat 5g 3. Marynowana marchewka (ocet,woda,cukier) 10g 4. Marynowana cebula (ocet,woda,cukier) 10g 5. Marynowana czerwona papryka (ocet,woda,cukier) 10g

		6. Szczypior 1g 7. Czarny sezam (sezam) 1g 8. Tandori mayo 30g: majonez 21,43g (jaja), sos Sriracha 6,12g, przyprawa Magic Masala 1,84g (sól selerowa (seler), kurkuma, czosnek granulowany, kolendra mielona, kmin rzymski mielony, mieszanka garam masala (kmin rzymski, kolendra, kardamon, pieprz czarny, goździki, cynamon, gałka muszkatołowa, możliwe dodatki: imbir, chili), cebula w proszku, papryka słodka, glutaminian sodu), miód 0,61g 9. Marynowany kurczak tikka 40g: pasta imbirowo-czosnkowa 2,1g , kurkuma 0,6g, sól 0,6g, kumin mielony 0,3 g, olej rzepakowy 1,5 ml, Deggi Mirch 0,3 g, jogurt naturalny grecki (laktoza)10% 15g, kolendra mielona 0,3g, kasoori methi 0,15g, Kitchen King (gorczyca) 0,6g, sok z limonki 45ml
	MAMAS BAO SATAY CHICKEN	1. Bułeczki Bao 92g 1 szt (gluten, łubin, soja, <u>jaja</u>, mleko) 2. Mix sałat 5g 3. Marynowana marchewka (ocet,woda,cukier) 10g 4. Marynowana cebula (ocet,woda,cukier) 10g 5. Marynowana czerwona papryka (ocet,woda,cukier) 10g 6. Szczypior 1g 7. Czarny sezam (sezam) 1g 8. Satay sos 30g: miazga orzechowa 6,96 g (orzechy ziemne), mleczko kokosowe 13,92g, cukier brązowy 4,18g, woda 2,78g, koncentrat tamarynd 0,97g, sos rybny – 0,28 g (ryby), pasta Massaman curry 0,91g 9. Marynowany kurczak satay 40g: Pasta czosnkowo-imbirowa 700g, Sól 250g, Olej rzepakowy 500ml, Sos sojowy jasny (soja,gluten) 300ml, Sos sojowy ciemny (soja,gluten) 140ml, Deggi Mirch (ostra mieszanka przypraw chili) 50g, Cukier biały 400g, Ocet ryżowy 200ml, Mleko kokosowe 500ml, Surowa pierś z kurczaka 40 000g

		10. Kurczak panko 25g: mąka pszenna (gluten), skrobia z tapioki, mąka kukurydziana, olej palmowy, cukier, sól, drożdże, czosnek w proszku, pieprz w proszku, stabilizator (E412, E170), wzmacniacz smaku (E621, E635), przeciwutleniacz E330
	MAMAS BAO SATAY TOFU	1. Bułeczki Bao 92g 1 szt (gluten, łubin, soja, jaja, mleko) 2. Mix sałat 5g 3. Marynowana marchewka (ocet, woda, cukier) 10g 4. Marynowana cebula (ocet, woda, cukier) 10g 5. Marynowana czerwona papryka (ocet, woda, cukier) 10g 6. Szczypior 1g 7. Czarny sezam (sezam) 1g 8. Satay sos 30g: miazga orzechowa 6,96 g (orzechy ziemne), mleczko kokosowe 13,92g, cukier brązowy 4,18g, woda 2,78g, koncentrat tamarynd 0,97g, sos rybny – 0,28 g (ryby), pasta Massaman curry 0,91g 9. Panko tofu: mąka pszenna (gluten), skrobia z tapioki, mąka kukurydziana, olej palmowy, cukier, sól, drożdże, czosnek w proszku, pieprz w proszku, stabilizator (E412, E170), wzmacniacz smaku (E621, E635), przeciwutleniacz E330
	MAMAS BAO SATAY SHRIMP	1. Bułeczki Bao 92g 1 szt (gluten, łubin, soja, jaja, mleko) 2. Mix sałat 5g 3. Marynowana marchewka (ocet, woda, cukier) 10g 4. Marynowana cebula (ocet, woda, cukier) 10g 5. Marynowana czerwona papryka (ocet, woda, cukier) 10g 6. Szczypior 1g 7. Czarny sezam (sezam) 1g 8. Satay sos 30g: miazga orzechowa 6,96 g (orzechy ziemne), mleczko kokosowe 13,92g, cukier brązowy 4,18g, woda 2,78g, koncentrat tamarynd 0,97g, sos rybny – 0,28 g (ryby), pasta Massaman curry 0,91g

		9. Krewetki (skorupiaki)
	MAMAS BAO SPICY MAYO CHICKEN	1. Bułeczki Bao 92g 1 szt (gluten, łubin, soja, <u>jaja</u>, mleko) 2. Mix sałat 5g 3. Marynowana marchewka (ocet,woda,cukier) 10g 4. Marynowana cebula (ocet,woda,cukier) 10g 5. Marynowana czerwona papryka (ocet,woda,cukier) 10g 6. Szczypior 1g 7. Czarny sezam (sezam) 1g 8. Spicy mayo sos 30g: Majonez (jaja) 24,65g, Sriracha 4,93g, Czosnek granulowany 0,25g, Kurkuma 0,15g 9. Marynowany kurczak tikka 40g: pasta imbirowo–czosnkowa 2,1g , kurkuma 0,6g, sól 0,6g, kumin mielony 0,3 g, olej rzepakowy 1,5 ml, Deggi Mirch 0,3 g, jogurt naturalny grecki (laktoza)10% 15g, kolendra mielona 0,3g, kasoori methi 0,15g, Kitchen King (gorczyca) 0,6g, sok z limonki 45ml 10. Kurczak panko 25g: mąka pszenna (gluten), skrobia z tapioki, mąka kukurydziana, olej palmowy, cukier, sól, drożdże, czosnek w proszku, pieprz w proszku, stabilizator (E412, E170), wzmacniacz smaku (E621, E635), przeciwutleniacz E330
	MAMAS BAO SPICY MAYO TOFU	1. Bułeczki Bao 92g 1 szt (gluten, łubin, soja, <u>jaja</u>, mleko) 2. Mix sałat 5g 3. Marynowana marchewka (ocet,woda,cukier) 10g 4. Marynowana cebula (ocet,woda,cukier) 10g 5. Marynowana czerwona papryka (ocet,woda,cukier) 10g 6. Szczypior 1g 7. Czarny sezam (sezam) 1g 8. Spicy mayo sos 30g: Majonez (jaja) 24,65g, Sriracha 4,93g, Czosnek granulowany 0,25g, Kurkuma 0,15g

		9. Panko tofu: mąka pszenna (gluten), skrobia z tapioki, mąka kukurydziana, olej palmowy, cukier, sól, drożdże, czosnek w proszku, pieprz w proszku, stabilizator (E412, E170), wzmacniacz smaku (E621, E635), przeciwutleniacz E330
	MAMAS BAO SPICY MAYO SHRIMP	1. Bułeczki Bao 92g 1 szt (gluten, łubin, soja, jaja, mleko) 2. Mix sałat 5g 3. Marynowana marchewka (ocet,woda,cukier) 10g 4. Marynowana cebula (ocet,woda,cukier) 10g 5. Marynowana czerwona papryka (ocet,woda,cukier) 10g 6. Szczypior 1g 7. Czarny sezam (sezam) 1g 8. Spicy mayo sos 30g: Majonez (jaja) 24,65g, Sriracha 4,93g, Czosnek granulowany 0,25g, Kurkuma 0,15g 9. Krewetki w panko 2szt (skorupiaki) mąka pszenna, skrobia z tapioki, mąka kukurydziana, olej palmowy, cukier, sól, drożdże, czosnek w proszku, pieprz w proszku, stabilizator (E412, E170), wzmacniacz smaku (E621, E635), przeciwutleniacz E330
	MAMAS BAO TERIYAKI CHICKEN	1. Bułeczki Bao 92g 1 szt (gluten, łubin, soja, jaja, mleko) 2. Mix sałat 5g 3. Marynowana marchewka (ocet,woda,cukier) 10g 4. Marynowana cebula (ocet,woda,cukier) 10g 5. Marynowana czerwona papryka (ocet,woda,cukier) 10g 6. Szczypior 1g 7. Czarny sezam (sezam) 1g 8. Spicy mayo sos 30g: Majonez (jaja) 24,65g, Sriracha 4,93g, Czosnek granulowany 0,25g, Kurkuma 0,15g 9.Sos Teriyaki 30ml: Cukier, sos sojowy (woda, fasola sojowa (soja), mąka pszenna (gluten), sól), woda, sok z jabłek, syrop, wzmacniacz smaku (E621),

		ocet, wino z ryżu, skrobia kukurydziana modyfikowana, olej rzepakowy, olej sezamowy, przyprawy, czosnek, imbir, cebula, regulator kwasowości (E300), stabilizator (E415), konserwanty (E202, E211) 10. Marynowany kurczak tikka 40g: pasta imbirowo-czosnkowa 2,1g , kurkuma 0,6g, sól 0,6g, kumin mielony 0,3 g, olej rzepakowy 1,5 ml, Deggi Mirch 0,3 g, jogurt naturalny grecki (laktoza)10% 15g, kolendra mielona 0,3g, kasoori methi 0,15g, Kitchen King (gorczyca) 0,6g, sok z limonki 45ml
	MAMAS BAO TERIYAKI TOFU	1. Bułeczki Bao 92g 1 szt (gluten, łubin, soja, jaja, mleko) 2. Mix sałat 5g 3. Marynowana marchewka (ocet,woda,cukier) 10g 4. Marynowana cebula (ocet,woda,cukier) 10g 5. Marynowana czerwona papryka (ocet,woda,cukier) 10g 6. Szczypior 1g 7. Czarny sezam (sezam) 1g 8. Spicy mayo sos 30g: Majonez (jaja) 24,65g, Sriracha 4,93g, Czosnek granulowany 0,25g, Kurkuma 0,15g 9.Sos Teriyaki 30ml: Cukier, sos sojowy (woda, fasola sojowa (soja), mąka pszenna (gluten), sól), woda, sok z jabłek, syrop, wzmacniacz smaku (E621), ocet, wino z ryżu, skrobia kukurydziana modyfikowana, olej rzepakowy, olej sezamowy, przyprawy, czosnek, imbir, cebula, regulator kwasowości (E300), stabilizator (E415), konserwanty (E202, E211) 10. Panko tofu: mąka pszenna (gluten), skrobia z tapioki, mąka kukurydziana, olej palmowy, cukier, sól, drożdże, czosnek w proszku, pieprz w proszku, stabilizator (E412, E170), wzmacniacz smaku (E621, E635), przeciwutleniacz E330
	MAMAS BAO TERIYAKI SHRIMP	1. Bułeczki Bao 92g 1 szt (gluten, łubin, soja, jaja, mleko) 2. Mix sałat 5g 3. Marynowana marchewka (ocet,woda,cukier) 10g

		4. Marynowana cebula (ocet,woda,cukier) 10g 5. Marynowana czerwona papryka (ocet,woda,cukier) 10g 6. Szczypior 1g 7. Czarny sezam (sezam) 1g 8. Spicy mayo sos 30g: Majonez (jaja) 24,65g, Sriracha 4,93g, Czosnek granulowany 0,25g, Kurkuma 0,15g 9.Sos Teriyaki 30ml: Cukier, sos sojowy (woda, fasola sojowa (soja), mąka pszenna (gluten), sól), woda, sok z jabłek, syrop, wzmacniacz smaku (E621), ocet, wino z ryżu, skrobia kukurydziana modyfikowana, olej rzepakowy, olej sezamowy, przyprawy, czosnek, imbir, cebula, regulator kwasowości (E300), stabilizator (E415), konserwanty (E202, E211) 10. Krewetki w panko 2szt (skorupiaki) mąka pszenna, skrobia z tapioki, mąka kukurydziana, olej palmowy, cukier, sól, drożdże, czosnek w proszku, pieprz w proszku, stabilizator (E412, E170), wzmacniacz smaku (E621, E635), przeciwutleniacz E330)
KIDS	FRYTKI I NUGGETSY	1.Frytki 100g 2.Nuggets 4kawałki (gluten,soja,laktoza,seler) 3. Gotowy sos maślany 100g: pulpa pomidorowa: 143,02g, Orzechy nerkowca (orzechy): 15,32g, Cukier: 12,77g, Sól: 1,02g, Olej: 5,11g, Zielony kardamon (mielony): 0,08g, Pasta imbirowo–czosnkowa: 1,28g, Laska cynamonu: 0,10g, Kumin mielony: 0,38g, Kolendra mielona: 0,38g, Garam masala: 0,51g, Liście kozieradki suszone: 0,03g
DIPY I SOSY	EBI	Sos słodkie chili 41,05g, sok z limonki 3,16g, ketchup 2,63 g, cukier biały 1,58g, musztarda (gorczyca) 1,05g, olej sezamowy (sezam) 0,53g
	SPICY MAYO	Majonez (jaja) 41,05g, Sriracha 8,21g, Czosnek granulowany 0,41g, Kurkuma 0,25g
	GALIC SAUCE	Jogurt naturalny grecki (laktoza) 24,6g, majonez (jaja) 24,6g, czosnek świeży

		1,1g, czosnek granulowany 1,1g, sól 0,35g, pieprz czarny 0,35g
	HOT SAUCE	Sambal Oelek (Chili, woda, sól, emulgator E1422, zakwaszacz E260, barwnik E160c, konserwant E202) 44,98, chilli cała 2,25 g, ketchup 1,12g, olej rzepakowy 1,12g, sól 0,45g, Ocet 0,05g
	MINT SAUCE	Jogurt naturalny grecki (laktoza) 42,75g, świeża mięta 1,55g, szpinak baby 0,93g, cukier biały 0,62g, sól 0,74g, świeży imbir 0,62g, czosnek granulowany 0,93g, woda 1,86g
	MAMA'S BLACK	Koncentrat tamarynd 25,53g, cukier biały 11,25g, jaggera (100% nierafinowany sok z trzciny cukrowej lub palmy daktylowej) 5,62g, daktyle 3,37g, woda (odparowuje w gotowaniu) 14,62g Sól 0,22g, nasiona kopru włoskiego 0,22g, garam masala 0,11g, laska cynamonu 0,11g, czarny kardamon 0,11g, Deggi Mirch (100% mielona czerwona papryczka chili) 0,06g
NAPOJE DOMOWE	MANGO LASSI	Jogurt grecki 10% (laktoza) 193g, Pulpa mango 98g, Mleko (laktoza) 19g, Cukier biały 19g
	STRAWBERRY LASSI	Jogurt grecki 10% (laktoza) 167,5g, Pulpa mango 85,4g, Truskawka mrożona 43,6g, Mleko 3,2% (laktoza) 16,8 g, Cukier biały 16,8g
	MANGO LEMONADE	Mango pulpa 27,4g, Cukier biały 27,4g, Kwasek cytrynowy 1,1g, Woda 274ml
HERBATY	MASALA CHAI	Czarna herbata, imbir, czarny pieprz, kardamon, cynamon, goździki, gałka muskatołowa, pieprz długi
	THAI TEA	Świeży imbir, kurkuma, trawa cytrynowa
	BIO MATCHA	Matcha, woda
	MATCHA LATTE	Matcha, mleko (laktoza)
	SIMPLE SHOOTER	
	CEYLONE TEA	
	ICE TEA	

KAWY	CAPPUCINO	Kawa czarna, mleko (laktoza)
	LATTE	Kawa czarna, mleko (laktoza)
	AMERICANO	Kawa czarna
	AMERICANO Z MLEKIEM	Kawa czarna, mleko (laktoza)
	ESPRESSO	Kawa czarna
CIEPŁE NAPOJE	CHAI LATTE	Mleko (laktoza)
	GORĄCA CZEKOLADA	Mleko (laktoza)
	NAPÓJ SOJOWY	Napój sojowy (soja)
	NAPÓJ OWSIANY	