

**YARSA**

**NEPAL RESTAURANT**



**Nie używamy glutaminianu i suplementów.  
We do not use glutamate and supplements.**



# ZUPY/ SOUPS

## 1.1 MUSHROOM 17zł

Kremowa zupa z miękkimi kawałkami grzybów. Pełna smaku czosnku i nepalskich przypraw.  
*Deliciously creamy soup with tender bites of mushroom pieces. Full flavoured with garlic and nepalese herbs.*

## 1.2 MURGH 18zł

Szarpany kurczak z różną, zielone warzywa gotowane ze zblendowanym czosnkiem i nepalskimi przyprawami.  
*Shredded rotiserrie chicken, green vegetables cooked with blender garlic and nepalese spices.*

## 1.3 ALMOND 18zł

Kremowa, bogata w orzechowe nuty migdałów, pełna w bogactwo białka.  
*Creany, rich soup with a nutty flavour of almonds. Packed with goodness of protein.*

## 1.4 TOMATO 16zł

Świeże pomidory gotowane z nepalskimi przyprawami.  
*Fresh tomatoes cooked with nepalese spices.*

## 1.5 VEGETABLE 16zł

Bulion warzywny gotowany z nepalskimi przyprawami i blendowanym czosnkiem.  
*Vegetable stocks cooked with nepalese spices and flavour of blended garlic.*

## 1.6 DAL SOUP 16zł

Zupa z żółtej soczewicy z nepalskimi przyprawami.  
*Yellow pulses with aromatic nepalese spices.*

## 1.7 THAI SOUP

Kokosowa zupa z czerownym curry, grzybami, bambusem, imbirem, bakłażanem, trawą cytrynową, liśćmi cytryny, świeżą bazylią i kolendrą.  
*Coconut soup with red thai curry, mushrooms, bamboo, galangal, aubergine, lemongrass, lemon leaves, fresh basil and coriander.*

a) z kurczakiem 24zł  
*with chicken*

b) z tofu 23zł  
*with tofu*

**W KAŻDYM DANIU MOŻNA ZMIENIĆ OSTROŚĆ/ IN EVERY COURSE YOU CAN CHANGE SPICINESS**

# PRYZYSTAWKI/ STARTERS

## 2.1 ALOO TIKKI 18zł

Smażony kotlet ziemniaczany podawany z pikantnymi chutneyami.  
*Golden fried potato patty served with a variety of spicy chutneys.*

## 2.2 PAPADAMS 2szt./ 2 pieces 10zł

Chrupiące frytki z soczewicy w aromatycznych przyprawach.  
*Crispy lentil chips with aromatic spices.*

## 2.3 SAMOSA

Chrupiące trójkątne pierożki faszerowane ziemniakami i nepalskimi przyprawami.  
*Triangular crispy dumplings stuffed with potatoes and nepalese spices.*

a) z zielonym groszkiem 17zł  
*with green peas*

b) z kurczakiem 19zł  
*with chicken*

## 2.4 SIZZLER

Chrupiący mix świeżych warzyw.  
*Crispy mixed fresh vegetable.*

a) z twarogiem 41zł  
*with cottage cheese*

b) z kurczakiem 45zł  
*with chicken*

## 2.5 PAKODA

Smażone na chrupko w mące groszkowej.  
*Crispy fried in gramflour*

a) z twarogiem 26zł  
*with cottage chees*

b) z kurczakiem 31 zł  
*with chicken*

c) z krewetkami 43zł  
*with prawns*

## 2.6 MIX VEG PAKODA 25zł

Krażki cebulowe, plastry ziemniaka, papryka, bakłażan, kalafior smażone na chrupko.  
*Onion rings, potatoes slices, pepper, aubergine, cauliflower dipped in gramflour and crispy fried.*

## 2.7 AMRITSARI FISH FRIED 37zł

Kawałki łososia marynowane w nepalskich przyprawach, w mące pszennej i kukurydzianej.  
*Salmon pieces marinated with wheatflour, cornflour and nepalese spices.*

## 2.8 CHILLI

Słodka, pikantna i lekko kwaśna chrupiąca przystawka z papryki, czosnku, sosu sojowego i chilli.  
*Sweet, spicy & slightly sour crispy appetizer made with chicken, peppers, garlic, chilli sauce & soya sauce.*

a) z twarogiem 37 zł  
*with cottage cheese*

b) z kurczakiem 41zł  
*with chicken*

## 2.9 CHICKEN LOLYPOP 32zł

Nóżki kurczaka

## 2.10 DREAMS OF HEAVEN 35zł

## 2.11 NEPALI CHATPATE 20zł

**W KAŻDYM DANIU MOŻNA ZMIENIĆ OSTROŚĆ/ IN EVERY COURSE YOU CAN CHANGE SPICINESS**

# PRZYSTAWKI Z PIECA TANDOOR / TANDOOR STARTERS

## 3.1 TIKKA

Papryka i cebula marynowane w jogurcie z nepalskimi przyprawami.  
*Pepper and onion marinated with yogurt and nepalese spices*

a) z twarogiem 38zł  
*with cottage cheese*

b) z kurczakiem 41zł  
*with chicken*

## 3.2 CREAMY TIKKA

Papryka i cebula marynowane w paście z nerkowca i nepalskich przyprawach.  
*Pepper and onion marinated with cashew paste and nepalese spices.*

a) z twarogiem 38zł  
*with cottage cheese*

b) z kurczakiem 41zł  
*with chicken*

## 3.3 HARIYALI TIKKA

Papryka i cebula marynowane w mięcie i szpinaku, z nepalskimi przyprawami.  
*Pepper and onion marinated with mint and spinach, with nepalese spices.*

a) z twarogiem 38zł  
*with cottage cheese*

b) z kurczakiem 42zł  
*with chicken*

## 3.4 TANDOORI MURGH 45zł

Kurczak z kością marynowany w jogurcie i czosnku z nepalskimi przyprawami.  
*Chicken with bone marinated with yoghurt, garlic with nepal spices.*

## 3.5 MUTTON SEEKH KEBAB 46zł

Mielona baranina marynowana w nepalskich przyprawach.  
*Minsed mutton marinated with nepalese spices.*

## DODATKI/ ADDS

### NAAN

Plain 10zł  
Butter 11zł  
Garlic 12zł

### ROTI

Plain 10zł  
Butter 11zł  
Garlic 12zł

### RYŻ

Gotowany/steamed 8zł  
Jerra(z kuminem) 10zł  
Vegetable pulao(warzywa+tofu) 14zł

**W KAŻDYM DANIU MOŻNA ZMIENIĆ OSTROŚĆ/ IN EVERY COURSE YOU CAN CHANGE SPICINESS**

# DANIA GŁÓWNE WEGAŃSKIE/ VEGAN MAIN COURSES

## 4.1 VEGAN POKEBOWL

Z ryżem, awokado, czerwoną kapustą, ogórkiem, rukolą, fasolą edamame, mango i marchewką z domowym sosem mango-mayo-teriyaki.

*With rice, avocado, red cabbage, cucumber, rucola, edamame, mango, carrot and home made mango-mayo-teriyaki sauce.*

a) z wegańskim kurczakiem 45zł  
*with vegan chicken*

b) z tofu 41zł  
*with tofu*

## 4.2 CRISPY VEGAN CHICKEN WITH MANGO SALAD 32zł

Z chrupiącym wegańskim kurczakiem, mango, jabłkiem, papryką, czerwoną cebulą, kolendrą i orzechami.

*With mango, apple, bell pepper, red onion, corriander and peanuts.*

## 4.3 CHILI

Słodkie, pikantne i lekko kwaśne danie z papryki, czosnku, sosu sojowego i chilli.

*Sweet, spicy & slightly sour crispy course made with peppers, garlic, chilli&soya sauce*

a) z wegańskim kurczakiem 37zł  
*with vegan chicken*

b) z tofu 37zł  
*with tofu*

## 4.4 TOFU PALAK 37zł

Tofu z aromatycznymi nepalskimi przyprawami w sosie kremowym

*Tofu in aromatic nepalese spices with cream.*

## DODATKI/ ADDS

### NAAN

Plain 10zł  
Butter 11zł  
Garlic 12zł

### ROTI

Plain 10zł  
Butter 11zł  
Garlic 12zł

### RYŻ

Gotowany/steamed 8zł  
Jerra(z kuminem) 10zł  
Vegetable pulao(warzywa+tofu) 14zł

**W KAŻDYM DANIU MOŻNA ZMIENIĆ OSTROŚĆ/ IN EVERY COURSE YOU CAN CHANGE SPICINESS**

# DANIA GŁÓWNE WEGETARIAŃSKIE / VEGE MAIN COURSES

- 5.1 KADHAI VEG 33zł**  
Mix warzyw i twaróg w średnio ostrym sosie.  
*Mixed vegetables and cottage cheese prepared in medium spicy sauce.*
- 5.2 KADHAI PANEER 38zł**  
Twaróg w cebulowym sosie z papryką, cebulą, z nepalskimi przyprawami.  
*Cottage cheese prepared in medium onion sauce with additional onion, pepper and nepalese spices.*
- 5.3 CHANA MASALA 33zł**  
Ciecierzycza w sosie cebulowo-pomidorowym z przyprawami nepalskimi.  
*Chickpeas prepared in onion and tomato sauce with nepalese spices.*
- 5.4 PANEER CREAMY MASALA 38zł**  
Twaróg w słodko-kwaśnym sosie cebulowo-pomidorowym z nepalskimi przyprawami.  
*Cottage cheese prepared in sweet&sour tomato-onion sauce.*
- 5.5 PALAK PANEER 38zł**  
Twaróg z aromatycznymi nepalskimi przyprawami w sosie kremowym  
*Cottage cheese in aromatic nepalese spices with cream.*
- 5.6 MADRAS PANEER 38zł**  
Twaróg gotowany w pikantnym sosie pomidorowo-cebulowym z mlekiem kokosowym.  
*Cottage cheese cooked in spicy tomato&onion sauce with coconut milk.*
- 5.7 PANEER MANGO 38zł**  
Twaróg gotowany w łagodnym, słodkim sosie mango.  
*Cottage cheese cooked in mild, & sweet mango sauce.*
- 5.8 DAL TADKA 30zł**  
Żółta soczewica gotowana z kuminem, pomidorami, cebulą, imbirem i czosnkiem  
*Yellow lentil cooked with cumin seeds, tomatoes, onion, ginger and garlic.*
- 5.9 DAL MAKHNI 37zł**  
Czarna soczewica, ciecierzycza i fasola gotowane w mleczno-kremowym sosie.  
*Black lentil, chickpeas and beans cooked in milk&creamy sauce.*
- 5.10 VEGETABLE KORMA 36zł**  
Mieszanka warzyw i kawałki twarogu w cebuli i orzechach nerkowca, w słodkim sosie.  
*Mixed vegetable & pieces of cottage cheese in onion and cashew in sweet sauce.*
- 5.11 SOI SAM IN PEANUT SAUCE 35zł**  
Szpinak tajski ze świeżymi warzywami, bazylią i imbirem w sosie orzechowym.  
*Thai spinach with fresh seasonal vegetables, basil and ginger in peanut sauce.*
- 5.12 SAOI SAM IN COCONUT MILK 35zł**  
Tajskie warzywa smażone z imbirem i świeżą bazylią.  
*Thai vegetable fried with ginger and fresh basil.*
- 5.13 BIRYANI 38zł**  
Aromatyczne danie z ryżem basmati, nepalskimi przyprawami i mieszanką warzyw.  
*Aromatic basmati rice dish with nepalese spices and mixed vegetable.*

**W KAŻDYM DANIU MOŻNA ZMIENIĆ OSTROŚĆ / IN EVERY COURSE YOU CAN CHANGE SPICINESS**



#### **5.14 BUTTER PANEER 39ZŁ**

Aromatyczne złote kawałki twarogu w pomidorowo-kremowym sosie curry.  
*Aromatic golden cottage cheese pieces in tomato&creamy curry sauce.*

#### **5.15 POKEBOWL**

Z ryżem, awokado, czerwoną kapustą, ogórkiem, rukolą, fasolą edamame, mango i marchewką z domowym sosem mango-mayo-teriyaki.

*With rice, avocado, red cabbage, cucumber, rucola, edamame, mango, carrot and home made mango-mayo-teriyaki sauce.*

a) z twarogiem 41zł  
*with cottage cheese*

b) z falafelem 37zł  
*with falafel*

## **DANIA GŁÓWNE MIĘSO I RYBY/ MAIN COURSES WITH MEAT&FISH**

#### **6.1 CHICKEN TIKKA MASALA 39zł**

Marynowane kawałki kurczaka tradycyjnie gotowane w piecu tandoor , podawane w delikatnie pikantnym sosie śmietanowo-pomidorowym.

*Marinated pieces of chicken, cooked in tandoor. With a little spicy tomato-creamy sauce.*

#### **6.2 KORMA**

Tradycyjne danie Mughlai gotowane z przyprawami, pastą z cebuli, jogurtem i orzechami.

*Traditional Mughlai dish cooked with spices, onion paste, yoghurt and nuts.*

a)z kurczakiem 41zł    b)z baraniną 47zł    c) z jagnięciną 47zł    d) z łososiem 53zł    e) z krewetkami 57zł  
*with chicken                      with mutton                      with lamb                      with salmon                      with prawns*

#### **6.3 CHICKEN SAGWALA 40zł**

Kurczak marynowany w paście z kolendry, czosnku, imbiru, chilli, jogurtu i przypraw. Duszony w lekko pikantnym curry ze szpinakiem.

*Chicken marinated in a paste with coriander, garlic, ginger, chilies, yoghurt and spices. Simmered in a mildly spicy spinach curry.*

#### **6.4 MANGO**

Połączenie słodkiego mango , delikatnego i soczystego mięsa , chrupiącej cebuli i papryki w sosie słodko-kwaśnym z nutą ostrości.

*Combination of sweet mangoes, tender and juicy meat, crunchy onions and bell pepper with little spicy sweet&sour sauce.*

a) z kurczakiem 41zł  
*with chicken*

b)z baraniną 49zł  
*with mutton*

#### **6.5 BUTTER CHICKEN 41zł**

Aromatyczne złote kawałki kurczaka w pomidorowo-kremowym sosie curry.

*Aromatic golden chicken pieces in a tomato&creamy curry sauce.*

#### **6.6 VINDALOO**

Najostrzejsza odmiana curry z czerwonej pasty chili doprawionej imbirem, czosnkiem, octem, tamaryndowcem, w nepalskich przyprawach.

*The most spicy curry made with red chili paste seasoned with ginger, garlic, vinegar, tamarind and nepalese spices.*

a) z kurczakiem 40zł  
*with chicken*

b) z jagnięciną 47zł  
*with lamb*

c) z baraniną 47zł  
*with mutton*

**W KAŻDYM DANIU MOŻNA ZMIENIĆ OSTROŚĆ/ IN EVERY COURSE YOU CAN CHANGE SPICINESS**





# NEPAL MENU

## 7.1 MOMOS FRIED

Faszerowane kapustą, chrupiące, smażone na głębokim tłuszczu pierożki z mąki pszennej.  
*Stuffed with cabbage, crispy, deep-fried dumplings made of plain flour.*

- a) farsz z warzywami 38zł    b) farsz z kurczakiem 40zł    c) farsz z baraniną 45zł  
*stuffed with vegetables    stuffed with chicken    stuffed with mutton*

## 7.2 MOMOS STEAM

Faszerowane kapustą, gotowane pierożki z mąki pszennej.  
*Stuffed with cabbage, steamed dumplings made of plain flour.*

- a) farsz z warzywami 38zł    b) farsz z kurczakiem 40zł    c) farsz z baraniną 45zł  
*stuffed with vegetables    stuffed with chicken    stuffed with mutton*

## 7.3 MOMOS JHOL 38ZŁ

Zupa z nepalskich przypraw, pomidorów, cebuli i chili z gotowanymi pierożkami.  
*Soup with nepalese spices, tomatoes, onion and chili with dumplings.*

## 7.4 SADEKO

Kwaśno-ostra sałatka z cebulą, imbirem, czosnkiem, zielonym chili, sokiem z cytryny  
*Spicy&sour salad with onion, ginger, garlic, green chili and lemon juice.*

- a) z soją 18zł    b) z kurczakiem 39zł    c) z baraniną 45zł  
*with soybeans    with chicken    with mutton*

# FUSION FOOD

## 8.1 RED CURRY

Czerwone tajskie curry ze świeżymi warzywami, bambusem, galangalem, trawą cytrynową, liśćmi cytryny, bazylią i mlekiem kokosowym.  
*Red thai curry with fresh vegetables, bamboo, galangal, lemongrass, lemon leaves, basil and coconut milk.*

- a) z kurczakiem 49zł    b) z jagnięciną 49zł    c) z łososiem 49zł  
*with chicken    with lamb    with salmon*

## 8.2 GREEN CURRY

Zielone tajskie curry ze świeżymi warzywami, bambusem, galangalem, trawą cytrynową, liśćmi cytryny, bazylią i mlekiem kokosowym  
*Green thai curry with fresh vegetables, bamboo, galangal, lemongrass, lemon leaves, basil and coconut milk.*

- a) z kurczakiem 49zł    b) z jagnięciną 49zł    c) z krewetkami 49zł  
*with chicken    with lamb    with prawns*

## 8.3 YELLOW CURRY

Żółte tajskie curry ze świeżymi warzywami, bambusem, galangalem, trawą cytrynową, liśćmi cytryny, bazylią i mlekiem kokosowym  
*Yellow thai curry with fresh vegetables, bamboo, galangal, lemongrass, lemon leaves, basil and coconut milk.*

- a) z kurczakiem 49zł    b) z jagnięciną 49zł  
*with chicken    with lamb*

**W KAŻDYM DANIU MOŻNA ZMIENIĆ OSTROŚĆ/ IN EVERY COURSE YOU CAN CHANGE SPICINESS**

#### **8.4 PANANG GAI 46zł**

Tajska specjalność z kurczakiem, papryką, chili, cebulą, bazylią i orzechami w pikantnym sosie panang(curry).

*Thai chicken speciality with bell pepper, chili, onion, basil and peanuts with panang(curry) sauce.*

#### **8.5 MAKARON SMAŻONY**

Makaron ze świeżymi warzywami i jajkiem.

*Noodles with fresh vegetables and egg.*

a) vege 36zł

b) z kurczakiem 39zł  
*with chicken*

c) z krewetkami 41zł  
*with prawns*

#### **8.6 RYŻ SMAŻONY**

Ryż ze świeżymi warzywami, kurkumą i jajkiem.

*Fried rice with fresh vegetables, corri powder and egg.*

a) vege 37zł

b) z kurczakiem 40zł  
*with chicken*

c) z krewetkami 42zł  
*with prawns*

#### **8.7 CHICKEN IN PEANUT SAUCE 38zł**

Smażony kurczak w sosie orzechowym z kolorowymi warzywami i śmietaną.

*Fried chicken in peanut sauce with colorful vegetables and cream.*

#### **8.8 CASHEWS**

Smażone mięso z orzechami nerkowca, warzywami i sosem sojowym.

*Fried meat with cashews, vegetables and soy sauce.*

a) z kurczakiem 39zł  
*with chicken*

b) z jagnięciną 45zł  
*with lamb*

#### **8.9 FRIED CHICKEN IN COCONUT MILK 39zł**

Kurczak smażony w mleku kokosowym z sezonowymi warzywami i śmietanką.

*Fried chicken in coconut milk with seasonal vegetables and cream.*

**WSZYSTKIE DANIA FUSION (oprócz 8.5 i 8.6) SĄ PODAWANE Z RYŻEM GOTOWANYM.  
ALL FUSION COURSES (except 8.5&8.6) ARE WITH STEAM RICE.**

**W KAŻDYM DANIU MOŻNA ZMIENIĆ OSTROŚĆ/ IN EVERY COURSE YOU CAN CHANGE SPICINESS**

## NAPOJE

Coca- Cola 0,25l		11zł	Soki Cappy 1l		20zł
Coca - Cola zero 0,25l		11zł	Cola, Sprite, Tonic 1l		25zł
Fanta 0,25l		11zł	Woda z cytryną i miętą 1l		12zł
Sprite 0,25l		11zł	Lemoniada cytrynowa 0,5l/1l		15zł/25zł
Tonic Kinley 0,25l <i>różne smaki</i>		11zł	Lemoniada imbir-pomarańcza 0,5l/1l		18zł/ 30zł
Kropla Beskidu 0,33l <i>niegazowana</i>		9zł	Lemoniada grejfrut-rozmaryn 0,5l/1l		18zł/30zł
Kropla Delice 0,33l <i>gazowana</i>		9zł	Sok świeżo wyciskany 0,3l		21zł
Fuzetea 0,25l <i>różne smaki</i>		11zł	Mango Lassi		16zł
Soki Cappy 0,25l <i>różne smaki</i>		11zł	Sweet Lassi		12zł
Burn Energy Drink 0,25l		14zł	Salt Lassi		12zł

## CIEPŁE

Masala Chai	13zł
Herbata czarna/smakowa	9zł

## WINO BIAŁE      150ml 500ml 750ml

Colferai Bianco <i>Domowe, wytrawne</i>	10zł	35zł	50zł
---	------	------	------

Quinita Da Raza Bianco <i>Portugalia, wytrawne</i>	15zł	65zł
--	------	------

Conde Valdemar Bianco <i>Hiszpania, wytrawne</i>	17zł	75zł
--	------	------

Laballe La Demoselle <i>Francja, półslodkie</i>	18zł	80zł
---	------	------

La Petite Chardonnay <i>Francja, półwytrawne</i>	15zł	75zł
--	------	------

## WINA MUSUJĄCE      150ml 750ml

Cinzano Prosecco	12zł	60zł
Cinzano Asti		60zł
Cinzano Sweet Edition		60zł
Cinzano Dry Edition		60zł

## WINO CZERWONE      150ml 500ml 750ml

Colferai Rosso <i>Domowe, wytrawne</i>	10zł	35zł	50zł
--	------	------	------

La Petite Merlot <i>Francja, półwytrawne</i>	14zł	65zł
--	------	------

La Petite Cabernet Sauvignon <i>Francja, półwytrawne</i>	15zł	65zł
--	------	------

I Balzi Barbera Passito <i>Włochy, półwytrawne</i>	20zł	95zł
--	------	------

## SZAMPANY

G.H. Mumm	750ml	260zł
Moet & Chandon		330zł

**PIWO LANE**

	<u>0,3l</u>	<u>0,5l</u>
Żywiec	10zł	13zł

**PIWO BEZALKOHOLOWE**

Heineken 0% 0,5l	15zł
Desperados <i>różne smaki</i> 0,4l	15zł
Warka Radler <i>różne smaki</i> 0% 0,5l	13zł

**PIWO BUTELKOWE**

Żywiec Białe 0,5l	15zł
Żywiec Ipa 0,5l	15zł
Żywiec Apa 0,5l	15zł
Żywiec Porter 0,5l	16zł
Heineken 0,5l	16zł
Desperados <i>różne smaki</i> 0,4l	16zł
Namysłów 0,5l	15zł
Warka Radler 3,5% 0,5l	13zł

**WÓDKA**

	<u>40ml</u>	<u>0,7l</u>
Wyborowa	10zł	140zł
Finlandia	12zł	180zł
Nemiroff De Luxe	12zł	
Nemiroff Honey Pepper	15zł	
Nemiroff Rested In Barrel	15zł	
Belveder	22zł	350zł

**RUM**

	<u>40ml</u>
Barcelo Blanco	15zł
Barcelo Dorado	16zł
Barcelo Gran Anejo	17zł
Sailor Jerry Spiced	17zł
Kraken	20zł

**TEQUILA**

	<u>40ml</u>
Jose Cuervo Silver	15zł
Jose Cuervo Reposado	16zł
Montelobos	25zł

**GIN**

	<u>40ml</u>
Gordon's	14zł
Bombay Sapphire	16zł
Bulldog	18zł
Glendalough Wild Botanical	18zł
Tanqueray10	24zł

**LIKIERY**

	<u>40ml</u>
Jaggermeister	15zł
Baileys	12zł

**WHISKY/BOURBON**

	<u>40ml</u>	<u>0,7l</u>
Ballantine's Finest	15zł	240zł
Ballantine's 12	20zł	
Johnny Walker Red Label	14zł	220zł
Johnny Walker Black Label	18zł	290zł
Jack Daniel's + Honey/Apple/Fire	18zł	290zł
Jack Daniel's Rye	20zł	
Jack Daniel's Gentleman	22zł	
Chivas12	18zł	290zł
Chivas18	30zł	
Woodfordreserve	27zł	
Bulleit bourbon	22zł	

**BRANDY**

	<u>40ml</u>
Metaxa 7*	21zł

**WERMUTY**

	<u>100ml</u>
Martini Fiero	15zł
Martini Rosso	15zł
Martini Bianco	15zł
Martini Extra Dry	15zł
Martini Rosato	15zł



# KOKTAJLE

## HIMALAJE 28ZŁ

Prosecco, Gordon's Pink, sok z limonki, truskawki

*Prosecco, Gordon's Pink, lime juice, strawberries*

## FIRE SOUR 29ZŁ

Jack Daniels Fire, sok z pomarańczy, białko jajka, Angostura, pomarańcza, laska cynamonu

*Jack Daniels Fire, orange juice, egg white, Angostura, orange, cinnamon*

## CHERRY TREE 29ZŁ

Choya Silver, Luxardo, Prosecco, sok z limonki, syrop cukrowy

*Choya Silver, Luxardo, Prosecco, lime juice, sugar syrup*

## WINTER IN MOUNTAINS 24ZŁ

Wyborowa, sok z cytryny, herbata wiśniowa, miód, wiśnie do dekoracji

*Wyborowa, lemon juice, cherry tea, honey, cherries*

## PASSION OF NEPALI 28ZŁ

Gordon's Gin, herbata zielona, puree marakuja, brzoskwinia, świeżo starty imbir

*Gin Gordon's, green tea, passionfruit puree, peach, ginger*

## MOJITO 25ZŁ

Rum Barcelo Blanco, mięta, limonka, cukier trzcinowy, woda gazowana Kropla Delice

*Barcelo Blanco rum, mint, lime, cane sugar, sparkling water*

## APEROL SPRITZ 26ZŁ

Aperol, prosecco, woda gazowana Kropla Delice, pomarańcza

*Aperol, prosecco, sparkling water, orange*

## PORNSTAR MARTINI 26ZŁ

Wyborowa, prosecco, pulpa z marakui, sok z limonki, syrop waniliowy

*Wyborowa, prosecco, passionfruit pulp, lime juice, vanilla syrup*

## MARGARITA 24ZŁ

Jose Cuervo Silver, Cointreau, limonka

*Jose Cuervo Silver, Cointreau, lime*

## LONG ISLAND ICED TEA 38ZŁ

Wyborowa, Barcelo Blanco, Gordon's Gin, Jose Cuervo Silver, Cointreau, sok z pomarańczy, syrop cukrowy, Coca-Cola

*Wyborowa, Barcelo Blanco, Gordon's Gin, Jose Cuervo Silver, Cointreau, orange juice, sugar syrup,*

*Coca-Cola*

## WÓDKA/WHISKY/GIN/RUM/TEQUILA SOUR 22/26/26/26/27ZŁ

Wybrany alkohol, sok z cytryny, białko jajka, Angostura

*Choose the alcohol, lemon juice, egg white, Angostura*





## **UWAGA**

Proszę mieć na uwadze, że nasze dania są przygotowywane w miejscu, w których znajdują się produkty zawierające alergeny, nie możemy gwarantować, że nasze dania są w 100% wolne od tych składników.

Chociaż zawsze dbamy o to, aby usunąć wszelkie małe kości lub muszle z naszych potraw, istnieje niewielka szansa, że niektóre pozostaną w daniach.

## **ALERGIE I NIETOLERANCJE**

Jeśli masz alergię pokarmową, nietolerancję lub nadwrażliwość, poinformuj o tym kelnera przed złożeniem zamówienia. Kelner będzie mógł pomóc w dokonaniu wyboru.

## **PLEASE NOTE**

Please note our dishes are prepared in areas where allergenic ingredients are present, so we cannot guarantee that our dishes are 100% free of these ingredients. Whilst we take care to remove any small bones or shells from our dishes, there is a small chance some will remain

## **ALLERGIES + INTOLERANCES**

If you have a food allergy, intolerance or sensitivity please let your waiter know before you order your meal. They will be able to assist you with your choice

# YARSA

**NEPAL RESTAURANT**

 Łódź, Manufaktura

 789 071 571

 [KUCHNIAYARSA@GMAIL.COM](mailto:KUCHNIAYARSA@GMAIL.COM)