



currycorner

RESTAURACJA INDYJSKA



Zapraszamy do odkrycia magicznego świata kulinarnego Indii w Curry Corner, gdzie autentyczność smaków przeniesie Cię wprost do serca tego egzotycznego kraju. Nasze dania, dumnie prezentujące bogactwo indyjskiej kuchni, są dziełem sztuki kulinarnej, tworzone z pasją przez naszych kucharzy. Korzystamy wyłącznie ze świeżych składników i autentycznych, indyjskich przypraw, aby każdy kęs był zaproszeniem do zakochania się w egzotycznych smakach Dalekiego Wschodu.

Ta kuchnia, której oryginalne i aromatyczne kompozycje zdobyły serca na całym świecie, teraz czeka, by oczarować także Ciebie. Przygotuj się na olśniewające aromaty, które rozbudzą Twoje zmysły i kulinarne przeżycia, po które będziesz chciał sięgać nieustannie.



Dla grup powyżej 6 osób doliczamy serwis w wysokości 10%

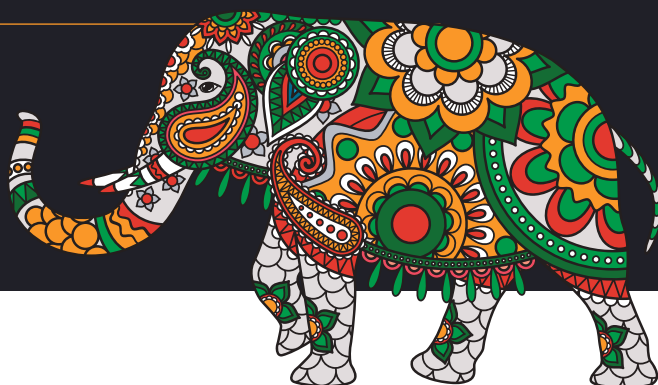
www.currycorner.pl

ul. Trakt Brzeski 29, 05-077 Warszawa



Polub nas!

fb.com/RestauracjaCurryCorner



Zupy

Soups

1. VEGETABLE SOUP

Zupa warzywna
Vegetable soup

17 zł

2. DAL SOUP

Zupa z soczewicy z mieszanką warzyw
Lentil soup with vegetables

17 zł

3. TOMATO SOUP

Zupa ze świeżych pomidorów z przyprawami indyjskimi
Tomato soup with indian spices

17 zł

4. HOT AND SOUR SOUP

Ostro-kwaśna zupa z chilli z warzywami/kurczakiem/krewetkami
Hot and sour chilli soup with vegetables or chicken or prawns

WARZYWA | KURCZAK | KREWETKI

18 zł | 19 zł | 23 zł

5. SPINACH WITH MUSHROOM SOUP

Zupa szpinakowa z grzybami
Spinach soup with mushrooms

17 zł

6. CHICKEN SOUP

Zupa z kurczaka po indyjsku
Indian chicken soup

19 zł

7. MUTTON SOUP

Zupa z baraniną po indyjsku
Indian lamb soup

21 zł

8. PRAWN SOUP

Zupa z krewetkami po indyjsku
Indian prawn soup

23 zł

Sałatki

Salads

9. PANEER TIKKA SALAD

Grillowany biały ser indyjski ze świeżymi warzywami
Grilled indian white cheese with fresh vegetables

21 zł

10. CHICKEN TIKKA SALAD

Grillowany kurczak ze świeżymi warzywami
Grilled chicken with fresh vegetables

23 zł

11. KABULI CHAT

Ciecierzycza z pomidorami i cebulą w cytrynowym dressingu
Chickpeas with tomatoes and onion with lemon dressing

21 zł

12. BRINJOL AND CHEESE SALAD

Smażony bakłażan i biały ser
Fried eggplant and cottage cheese

16 zł

13. GREEN SALAD

Sałatka ze świeżych warzyw
Fresh green vegetables salad

14 zł



Przystawki

Appetizers

14. SAMOSA

Krucze pierożki nadziewane do wyboru: ziemniakami z groszkiem / kurczakiem / jagnięciną
Crispy fried dumplings with potatoes with green peas / chicken / lamb

ZIEMNIAKI Z GROSZKIEM | KURCZAK | JAGNIĘCINA

18 zł | 22 zł | 26 zł

15. PAKORA

Do wyboru smażony i panierowany: paneer / warzywa / kurczak / krewetki
Fried battered indian paneer / mix veg / chicken / prawns

PANEER | WARZYWA | KURCZAK | KREWETKI

18 zł | 16 zł | 22 zł | 26 zł

16. HARABHARA KEBAB

Smażone kotleciki warzywne z indyjskimi przyprawami
Fried vegetable cutlets with indian spices

23 zł

17. BREAD PAKORA

Smażony, panierowany chleb nadziewany ziemniakami
Fried battered indian bread stuffed with potatoes

16 zł

18. ONION BHAJIA

Panierowane i smażone krążki cebulowe
Battered deep fried onion rings

18 zł

19. CHAT PATTA PANEER

Smażony, indyjski biały ser w przyprawie chat masala
Fried indian white cheese with chat masala spices

24 zł

20. PANEER TIKKA

Kawałki indyjskiego białego sera marynowane w jogurcie z cebulą, papryką i indyjskimi przyprawami, grillowane w piecu Tandoor
Grilled indian white cheese pieces marinated in yoghurt with onion, pepper and indian spices from Tandoor clay oven

24 zł

21. CHICKEN TIKKA

Kawałki kurczaka marynowane w jogurcie i indyjskich przyprawach, grillowane w piecu Tandoor
Grilled chicken pieces marinated in yoghurt and indian spices from Tandoor clay oven

25 zł

22. GARLIC CHICKEN TIKKA

Kawałki kurczaka marynowane w jogurcie, czosnku i indyjskich przyprawach, grillowane w piecu Tandoor
Grilled indian white cheese pieces marinated in yoghurt, garlic and indian spices from Tandoor clay oven

25 zł

23. MURGH MALAI KEBAB

Kawałki kurczaka marynowane w śmietanie i indyjskich przyprawach, grillowane w piecu Tandoor
Grilled chicken pieces marinated in sour cream and indian spices from Tandoor clay oven

25 zł

24. CHICKEN HARIYALI TIKKA

Kawałki kurczaka marynowane w świeżych ziołach, grillowane w piecu Tandoor
Grilled chicken pieces marinated in fresh herbs from Tandoor clay oven

25 zł

25. TANDOORI CHICKEN

Udka i piersi marynowane w jogurcie i indyjskich przyprawach, grillowane w piecu Tandoor
Grilled chicken thighs and stripes marinated in yoghurt and indian spices from Tandoor clay oven

33 zł

26. CHICKEN LOLIPOP

Skrzydółka kurczaka panierowane w indyjskich przyprawach
Chicken wings battered in indian spices

31 zł

27. TANDOORI PRAWNS

Kurczak lub krewetki z cebulą, papryką i zielonym chilli z pieca Tandoor
Chicken, fish or prawns with onion, pepper and green chilli from Tandoor clay oven

41 zł

28. FISH TIKKA

Ryba marynowana w jogurcie i indyjskich przyprawach, grillowana w piecu Tandoor
Grilled fish marinated in yoghurt and indian spices from Tandoor clay oven

28 zł

KURCZAK | RYBA | KREWETKI

30 zł | 34 zł | 36 zł

29. CHILLI CHICKEN | FISH | PRAWNS

Smażony z zielonym chilli, cebulą i papryką: kurczak / ryba / krewetki
Fried with green chilli, onion and peppers: chicken / fish / prawns

30. CURRY CORNER VEG PLATTER

Talerz wegetariańskich przekąsek z pieca Tandoor
Platter of vegetarian appetizers from Tandoor clay oven

38 zł

31. CURRY CORNER NON-VEG PLATTER

Talerz mięsnych przekąsek z pieca Tandoor
Platter of meat appetizers from Tandoor clay oven

50 zł



Dania wegetariańskie

Vegetarian dishes

| | |
|---|---|
| 32. DAL MAKHNI 😊 | 28 zł |
| Czarna fasola gotowana z masłem i pomidorami Black peas cooked with tomato and butter | |
| 33. DAL TADKA | 28 zł |
| Żółta i czerwona soczewica gotowane z indyjskimi przyprawami Yellow and red lentils cooked with indian spices | |
| 34. PALAK PANEER | 31 zł |
| Kawałki białego indyjskiego sera gotowane ze szpinakiem i indyjskimi przyprawami Indian white cheese pieces cooked with spinach and indian spices | |
| 35. PANEER TIKKA BUTTER MASALA 🌶️ | 31 zł |
| Kawałki białego indyjskiego grillowanego sera gotowane w maśle, pomidorach i indyjskich przyprawach Grilled indian white cheese pieces cooked with butter, tomatoes and indian spices | |
| 36. METHI PANEER | 31 zł |
| Kawałki białego indyjskiego sera gotowane w sosie z kozieradki Indian white cheese pieces cooked in fenugreek sauce | |
| 37. KADAI PANEER 🌶️ | 31 zł |
| Kawałki białego indyjskiego sera gotowane z pomidorami, cebulą i papryką Indian white cheese pieces cooked with tomatoes, onion and pepper | |
| 38. BALTI PANEER 🌶️🌶️ | 32 zł |
| Kawałki białego indyjskiego sera gotowane w sosie pomidorowo- paprykowym Indian white cheese pieces cooked in tomato and pepper sauce | |
| 39. GARLIC PANEER | 32 zł |
| Kawałki białego indyjskiego sera w gotowane w sosie czosnkowym Indian white cheese pices cooked in garlic sauce | |
| 40. PANEER MAKHNI 😊 | 32 zł |
| Kawałki białego indyjskiego sera w sosie pomidorowo- maślanym Indian white cheese pieces in tomato and butter sauce | |
| 41. MADRAS VEG PANEER 🌶️🌶️🌶️ | WARZYWA PANEER 30 zł 32 zł |
| Kawałki warzyw lub białego indyjskiego sera gotowane z papryką, cebulą i ostrym zielonym chilli Vegetables/Indian white cheese pieces cooked with pepper, onion and spicy green chilli | |
| 42. KORMA VEG PANEER 😊 | WARZYWA PANEER 31 zł 32 zł |
| Kawałki warzyw lub białego indyjskiego sera gotowane w sosie śmietanowym z orzechami nerkowca Vegetables/ indian white cheese pieces cooked in heavy cream with cashews nuts | |
| 43. VEGETABLE CURRY | 30 zł |
| Kawałki warzyw w sosie curry Vegetable pieces in curry sauce | |
| 44. CHANA MASALA | 29 zł |
| Cieciorka z ziemniaki gotowane z indyjskimi przyprawami w sosie pomidorowym Chickpeas and potatoes with indian spices cooked in tomato sauce | |
| 45. ALOO BHINDI | 31 zł |
| Ziemniaki i okra gotowane w indyjskich przyprawach z wiórkami kokosowymi Tomatoes and okra cooked with indian spices and coconut shrimms | |
| 46. BHINDI DO PYAZA | 32 zł |
| Okra gotowana w indyjskich przyprawach w sosie cebulowym Okra cooked with indian spices in onion sauce | |
| 47. ALOO GOBI | 30 zł |
| Ziemniaki z kalaflorem gotowane w indyjskich przyprawach Potatoes and cauliflower cooked with indian spices | |
| 48. ALOO MASALA | 30 zł |
| Ziemniaki gotowane w indyjskich przyprawach w sosie pomidorowym Potatoes cooked with indian spices in tomato sauce | |



Dania wegetariańskie

Vegetarian dishes

49. DAHIWALA BAINGAN

Kawałki bakłażana w sosie jogurtowo - kokosowym
Eggplant pieces in yoghurt and coconut sauce

30 zł

50. BAINGAN KA BHARTA

Grillowany bakłażan gotowany w sosie pomidorowo - cebulowym
Grilled eggplant cooked in tomato and onion sauce

32 zł

Dania mięsne

Meat dishes

51. BUTTER CHICKEN 😊

Kawałki kurczaka w sosie pomidorowo - maślanym
Chicken pieces in tomato and butter sauce

33 zł

52. KORMA CHICKEN | MUTTON 😊

Kawałki kurczaka lub jagnięciny w sosie śmietanowym z orzechami nerkowca
Chicken/ Lamb pieces in heavy cream sauce with cashews nuts

KURCZAK | JAGNIĘCINA
35 zł | 41 zł

53. MANGO CHICKEN 😊

Kawałki kurczaka w sosie z mango
Chicken pieces in mango sauce

33 zł

54. METHI CHICKEN

Kawałki kurczaka w sosie curry z liśćmi kozieradki
Chicken pieces in curry sauce with fenugreek leaves

33 zł

55. GINGER CHICKEN | MUTTON 🌶️

Kawałki kurczaka lub jagnięciny gotowane z imbirem, cebulą i papryką w sosie cebulowo-imbrowym
Chicken/Lamb pieces cooked with ginger, onion and pepper in onion and ginger sauce

KURCZAK | JAGNIĘCINA
34 zł | 41 zł

56. CHICKEN TIKKA MASALA 🌶️

Kawałki grillowanego kurczaka gotowane w sosie cebulowo-pomidorowym
Grilled chicken pieces cooked in onion and tomato sauce

33 zł

57. CHICKEN JALFREJI 🌶️

Kawałki kurczaka gotowane z warzywami w sosie curry
Chicken pieces cooked with vegetables in curry sauce

33 zł

58. CHICKEN DO PIYAZA

Kawałki kurczaka gotowane w sosie cebulowo - orzechowym
Chicken pieces cooked in onion and cashews nuts sauce

36 zł

59. CHICKEN HYDERABADI 🌶️🌶️

Kawałki kurczaka gotowane w świeżych ziołach
Chicken pieces cooked with fresh herbs

36 zł

60. PALAK CHICKEN | MUTTON

Kawałki kurczaka lub jagnięciny gotowane w szpinakowym sosie curry
Chicken/Lamb pieces cooked in spinach curry sauce

KURCZAK | JAGNIĘCINA
33 zł | 41 zł

61. KADAI CHICKEN | MUTTON 🌶️

Kawałki kurczaka lub jagnięciny gotowane z warzywami w sosie curry
Chicken/Lamb pieces cooked with vegetables in curry sauce

KURCZAK | JAGNIĘCINA
34 zł | 41 zł

62. BALTI CHICKEN | MUTTON 🌶️🌶️

Kawałki kurczaka lub jagnięciny gotowane w sosie pomidorowo- paprykowym
Chicken/Lamb pieces cooked in tomato and pepper sauce

KURCZAK | JAGNIĘCINA
36 zł | 41 zł



Dania mięsne

Meat dishes

63. ACHARI CHICKEN

Kawałki kurczaka gotowane w sosie jogurtowym z dodatkiem indyjskich przypraw do pikli
Chicken pieces cooked in yoghurt sauce with indian pickling spices

33 zł

64. MADRAS CHICKEN | MUTTON

Kawałki kurczaka lub jagnięciny gotowane z papryką, cebulą i ostrym zielonym chilli
Chicken/Lamb pieces cooked with pepper, onion and spicy green chilli

KURCZAK | JAGNIĘCINA

34 zł | 41 zł

65. VINDALOO CHICKEN | MUTTON

Kawałki kurczaka lub jagnięciny gotowane w ostro-kwaśnym sosie
Chicken/Lamb pieces cooked in hot and sour sauce

KURCZAK | JAGNIĘCINA

34 zł | 41 zł

66. DAL GOSHT

Jagnięcina gotowana z soczewicą w sosie pomidorowym
Lamb cooked with lentils in tomato sauce

41 zł

67. BHUNA GOSHT

Jagnięcina gotowana z cebulą i indyjskimi przyprawami w sosie pomidorowym
Lamb pieces cooked with onion and indian spices in tomato sauce

41 zł

68. CHICKEN | MUTTON CURRY

Kawałki kurczaka lub jagnięciny w sosie curry
Chicken/Lamb pieces in curry sauce

KURCZAK | JAGNIĘCINA

33 zł | 41 zł

69. MUTTON ROGAN JOSH

Kawałki jagnięciny gotowane w sosie pomidorowo-cebulowym z indyjskimi przyprawami
Lamb pieces cooked in tomato and onion sauce with indian spices

41 zł

70. MUTTON LAL MASSALA

Kawałki jagnięciny gotowane w czerwonym sosie curry
Lamb pieces cooked in red curry sauce

41 zł

Ryby i owoce morza

Seafood dishes

71. FISH CURRY

Kawałki ryby w sosie curry
Fish pieces cooked in curry sauce

31 zł

72. LASOONI MACCHI

Kawałki ryby gotowane w ostrym sosie o smaku czosnku
Fish pieces cooked in spicy garlic sauce

32 zł

73. KADAI FISH

Ryba gotowana z warzywami w sosie curry
Fish cooked with vegetables in curry sauce

33 zł

74. PRAWN CURRY

Krewetki w sosie cebulowo-kokosowym
Prawns cooked in onion and coconut sauce

40 zł

75. PRAWN JALFREJI

Krewetki gotowane z warzywami w sosie curry
Prawns cooked with vegetables in curry sauce

40 zł

76. PRAWN CHILI GARLIC MASALA





Krewetki gotowane z czosnkiem i chilli
Prawns cooked with garlic and chilli

41 zł



Indian Sizzler

Indian Sizzler

- 77. VEGETABLE SIZZLER**  38 zł
 Warzywa i indyjski biały ser w ostrym sosie, serwowane na gorącym półmisku
 Indian white cheese in spicy gravy, served on a sizzling platter
- 78. CHICKEN SIZZLER**  39 zł
 Kawałki kurczaka w ostrym sosie, serwowane na gorącym półmisku
 Chicken pieces in spicy gravy, served on a sizzling platter
- 79. MUTTON SIZZLER**  46 zł
 Kawałki jagnięciny w ostrym sosie, serwowane na gorącym półmisku
 Lamb pieces in spicy gravy, served on a sizzling platter
- 80. PRAWN SIZZLER**  50 zł
 Krewetki marynowane w jogurcie i obtaczane w mące z soczewicy w sosie z nerkowców, serwowane na gorącym półmisku
 Prawns marinated in yoghurt and battered in lentil flour in cashew nuts sauce, served on a sizzling platter

Ryż i dania z ryżu

Rice dishes

- 81. RICE** 10 zł
 Gotowany ryż basmati
 Plain basmati rice
- 82. SAFRON PULAV** 14 zł
 Ryż barwiony szafranem
 Basmati rice colored with saffron
- 83. METHI PULAV** 15 zł
 Ryż basmati smażony z liśćmi kozieradki
 Basmati rice fried with fenugreek leaves
- 84. MATAR PULAV** 15 zł
 Ryż basmati smażony z groszkiem
 Basmati rice fried with peas
- 85. KASHMIRI PULAV** 😊 17 zł
 Ryż basmati smażony ze świeżymi owocami
 Basmati rice fried with fresh fruits
- 86. JEERA RICE** 12 zł
 Gotowany ryż basmati smażony w kminie indyjskim
 Basmati rice fried with indian cumin
- 87. LEMON RICE** 13 zł
 Ryż basmati gotowany z cytryną i kurkumą
 Basmati rice cooked with lemon and turmeric
- 88. VEGETABLE BIRYANI**  32 zł
 Ryż basmati gotowany z warzywami w przyprawach indyjskich, podawany z jogurtem
 Basmati rice with vegetables cooked with indian spices, served with yoghurt
- 89. CHICKEN BIRYANI**  34 zł
 Ryż basmati gotowany z kawałkami kurczaka z przyprawami indyjskimi, podawany z jogurtem
 Basmati rice with chicken pieces cooked with indian spices, served with yoghurt
- 90. MUTTON BIRYANI**  40 zł
 Ryż basmati gotowany z kawałkami jagnięciny z przyprawami indyjskimi, podawany z jogurtem
 Basmati rice with lamb pieces cooked with indian spices, served with yoghurt
- 91. PRAWN BIRYANI**  40 zł
 Ryż basmati gotowany z krewetkami z przyprawami indyjskimi, podawany z jogurtem
 Basmati rice with prawns cooked with indian spices, served with yoghurt



Chlebki z pieca Tandoor

Indian breads

92. ROTI PLAIN | BUTTER | METHI | GARLIC 🍷

BEZ DODATKÓW | MASŁO | KOZIERADKA | CZOSNEK

10 zł | 11 zł | 11 zł | 11 zł

Indyjski chleb | Indyjski chleb z masłem | z kozieradką | z czosnkiem, z żytniej mąki pieczony w piecu Tandoor
Fresh baked indian bread | indian bread with butter | with fenugreek leaves | with garlic, from rye flour, from Tandoor clay oven

93. PLAIN NAAN 🍷

11 zł

Pszenny indyjski chleb pieczony w piecu Tandoor
Fresh baked indian bread, from wheat flour from Tandoor clay oven

94. BUTTER NAAN 🍷

12 zł

Pszenny indyjski chleb z masłem pieczony w piecu Tandoor
Fresh baked indian bread with butter, from wheat flour from Tandoor clay oven

95. GARLIC NAAN 🍷

12 zł

Pszenny indyjski chleb z czosnkiem, pieczony w piecu Tandoor
Fresh baked indian bread with garlic, from wheat flour from Tandoor clay oven

96. MOTI NAAN 🍷

11 zł

Pszenny indyjski chleb z czarnuszką, pieczony w piecu Tandoor
Fresh baked indian bread with black seeds, from wheat flour from Tandoor clay oven

97. LACHHA PARATHA 🍷

12 zł

Pszenny wielowarstwowy indyjski chlebek
Multi-layered indian bread from wheat flour

98. ALOO PARATHA 🍷

14 zł

Pszenny indyjski chleb nadziewany ziemniakami i przyprawami, pieczony w piecu Tandoor
Fresh baked indian bread stuffed with potatoes and spices, from wheat flour from Tandoor clay oven

99. CHICKEN KEEMA NAAN 🍷

15 zł

Pszenny indyjski chleb nadziewany mielonym mięsem kurczaka, pieczony w piecu Tandoor
Fresh baked indian bread stuffed with minced chicken, from wheat flour from Tandoor clay oven

100. KEEMA NAAN 🍷

16 zł

Pszenny indyjski chleb nadziewany małymi mielonymi kawałkami jagnięciny i przyprawami, pieczony w piecu Tandoor
Fresh baked indian bread stuffed with lamb pieces and spices, from wheat flour from Tandoor clay oven

101. PANEER NAAN 🍷 😊

15 zł

Pszenny indyjski chleb nadziewany indyjskim serem i przyprawami, pieczony w piecu Tandoor
Fresh baked indian bread stuffed with indian white cheese and spices, from wheat flour

102. KASHMIRI NAAN 🍷 😊

16 zł

Pszenny indyjski chleb nadziewany indyjskim białym serem i świeżymi owocami, pieczony w piecu Tandoor
Fresh baked indian bread stuffed with indian white cheese and fresh fruits, from wheat flour from Tandoor clay oven

Dodatki

Additives

103. ROASTED PAPAD

5 zł

Placki z soczewicy z pieca Tandoor
Crispy lentil wafers from Tandoor oven

104. MASALA PAPAD

10 zł

Placki z soczewicy z pieca Tandoor z sałatką z pomidorów, kolendry, ogórka i czerwonej cebuli
Crispy lentil wafers from Tandoor oven with salad from tomatoes, corriander, cucumber and red onion

105. PLAIN CURD

8 zł

Jogurt
Yoghurt

106. RAITA

10 zł

Jogurt z indyjskimi przyprawami oraz ogórkiem | pomidorem | cebulą
Yoghurt with indian spices and with cucumber | tomato | onion



Desery

Indian Desserts

107. GULAB JAMUN 12 zł

Smażone kulki mleczne w słodkim syropie Fried milk pastry soaked in syrup

108. KUL (MANGO, MIGDAŁ) 11 zł

Lody o smaku mango i migdałów
Mango ice creams with almonds

Indyjskie gorące napoje

Indian Hot Drinks

109. MASALA CHAI 9 zł

Herbata z mlekiem i indyjskimi przyprawami
Indian tea with milk and indian spices

110. MASALA COFFEE 9 zł

Kawa z mlekiem i indyjskimi przyprawami
Indian coffee with milk and spices

Indyjskie zimne napoje

Indian Cold Drinks

111. MANGO LASSI 13 zł

Indyjski napój jogurtowy z mango 0.3 l
Indian yoghurt drink with mango

112. SWEET | SALTY LASSI 10 zł

Indyjski napój jogurtowy słodki lub słony 0.3 l
Indian yoghurt drink sweet or salty

113. GINGER LEMON DRINK 10 zł

Napój cytrynowo-imbirowy 0.3 l
Lemon and ginger drink

114. MANGO JUICE 10 zł

Napój z mango 0.3 l
Mango juice

115. LYCHEE JUICE 10 zł

Napój z liczi 0.3 l
Lychee juice

116. GUAVA JUICE 10 zł

Napój z guawy 0.3 l
Guava juice

Zimne napoje

Soft cold drinks

117. APPLE JUICE 8 zł

Sok jabłkowy 0.3 l

118. ORANGE JUICE 8 zł

Sok pomarańczowy 0.3 l

119. PEPSI 7 zł | 9 zł

0.2 | 0.5

120. PEPSI LIGHT 7 zł | 9 zł

0.2 | 0.5

121. MIRINDA 7 zł | 9 zł

0.2 | 0.5

122. 7UP 7 zł

0.2

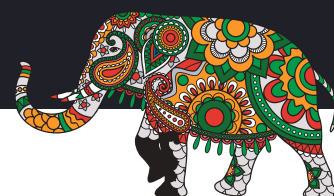
123. LIPTON GREEN ICE TEA 9 zł

0.5

124. WODA 9 zł

0.5

Niegazowana lub gazowana
Still or sparkling water



Alkohole

Alcohol

| | | |
|--------------------------------------|-----------|---------------------|
| 125. PIWO KINGFISHER | 0.33 | 11 zł |
| 126. PIWO COBRA | 0.33 | 11 zł |
| 127. PIWO NAMYSŁÓW | 0.5 | 12 zł |
| 128. PIWO ŻYWIEC BUTELKA | 0.5 | 12 zł |
| | 0.3 0.5 | |
| 129. ŻYWIEC LANE | | 9 12 zł |
| 130. BAVARIA 0% | 0.3 | 10 zł |
| 131. ŻYWIEC 0% | 0.5 | 10 zł |
| | | KIELISZEK BUTELKA |
| 132. WINO BIAŁE/CZERWONE PÓŁWYTRAWNE | | 15 50 zł |
| | | KIELISZEK BUTELKA |
| 133. WINO BIAŁE/CZERWONE WYTRAWNE | | 17 60 zł |

