



ИНДИЙСКАЯ КУХНЯ

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

VEGETARIAN SAMOSA ВЕГЕТАРИАНСКАЯ САМОСА Flaky pastry stuffed with potatoes and green peas. Хрустящие пирожки с картофелем и зеленым горошком.	2 шт	180руб
VEGETARIAN PAKORA ВЕГЕТАРИАНСКАЯ ПОКОРА Assorted vegetables battered in gram flour, deep fried Овощи, обжаренные в панировке из нутовой муки	250г	300руб
KHARA BHARA KEBAB ХАРА БХАРА КЕБАБ Spinach КОТЛЕТЫ ИЗ ШПИНАТА	150/50г	300руб
FISH PAKORA ФИШ ПОКОРА Juicy fish filet battered in gram flower, deep fried. Сочное рыбное филе обжаренное в панировке из нутовой муки.	200/50г	620руб
TANDOOR MASHROOM ТАНДУРИ ПРАУН Tiger mashroom battered in gram flour, deep fried Грибы, обжаренные в панировке из нутовой муки.	200/50г	1099руб

БЛЮДА ИЗ ТАНДУРА

HONEY PANEER TIKKA ХАНИ ПАНИР ТИККА Cottage cheese cubes marinated in orange juice with ginger-garlic paste. Baked in tandoor, coated with honey. Домашний сыр, маринованный в имбирно-чесночной пасте с соком апельсина, запеченный в тандуре с медом.	200г	530руб
TANDOORI MURG ТАНДУРИ МУРГ (ЧИКЕН) Chicken marinated in yogurt with ginger and garlic, roasted in tandoor to perfection. Цыпленок маринованный в йогурте с имбирем и чесноком, запеченный в тандуре.	430/50г	850 руб
MURG MALAI TIKKA МУРГ МАЛАЙ ТИКА Boneless pieces of chicken marinated in yogurt and cashew nuts paste, roasted on a skewer in tandoor. Кусочки куриного филе, маринованные в йогурте и соусе из кешью, запеченные на шампурах в тандуре.	200г	590руб
FISH TIKKA ФИШ ТИКА. Boneless pieces of fish marinated in ginger and garlic paste, cooked in tandoor. Рыбные кусочки, маринованные в пасте из имбиря и чеснока, приготовленные в тандуре.	230/50г	650руб
BOTI KEBAB БОТИ КЕБАБ. Boneless pieces of mutton marinated in yogurt, ginger and garlic, roasted in tandoor Нежные кусочки баранины в маринаде из йогурта, имбиря и чеснока, запеченные в тандуре.	230/50г	750 руб
PANNER TIKKA ПАНИР ТИККА Homemade cheese marinated in yoghurt and cooked in tandoor Домашний сыр маринованный в йогурте и приготовленный в тандуре.	200г	550руб

СУПЫ И САЛАТЫ

TOMATO SOUP ТОМАТНЫЙ СУП	250г	220 руб
SPICY CHICKEN SOUP ПИКАНТНЫЙ КУРИНЫЙ СУП	250г	250руб
SPICY SEAFOOD SOUP ПИКАНТНЫЙ СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ.	250г	370руб

КАРРИ

CHICKEN CURRY ЧИКЕН КАРРИ. Boneless chicken coked in traditional Indian spices Куриное филе, приготовленное с традиционными индийскими специями	200г	480р
CHICKEN VINDALOO ЧИКЕН ВИНДАЛЮ. Chicken cooked with potatoes in tomato and onion sauce with vinaigrette Куриное филе, приготовленное в луково-томатном соусе.	200г	580 руб
MURG TIKKA MASALA МУРГ ТИККА МАСАЛА Boneless chicken cooked in thick onion and tomato gravy Куриное филе, приготовленное в томатно-луковом соусе	200г	580руб
CHICKEN DO PYAZA ЧИКЕН ДО ПИАЗА Boneless chicken cooked in rich onion gravy. Punjabi recipe Куриное филе, приготовленное в насыщенном луковом соусе.	400г	690руб
KADAI CHICKEN КАДАЙ ЧИКЕН Boneless chicken cooked with shredded bell pepper, onion and tomatoes Куриное филе, приготовленное со сладким перцем, луком и томатами.	400г	690руб
BUTTER CHICKEN БАТЕР ЧИКЕН Boneless chicken cooked in tomato and butter sauce. Куриное филе, приготовленное в томатно-сливочном соусе.	400 г	690. Руб
MUTTON CURRY МАТТОН КАРИ Mutton cooked in traditional masala, a speciality from Kashmir. Баранина в традиционном соусе из лука, томатов и имбиря.	400г	790руб
SAAG GOSHT СААГ ГОШТ Lamb with spinach, tomatoes and cumin seeds. Баранина со шпинатом, томатом и тмином.	400г	790руб
MUTTON MASALA МАТТОН МАСАЛА Cubes of mutton cooked with onion and tomato Кусочки баранины, приготовленные с луком и томатами.	400г	790руб
GOAN FISH CURRY ГОАН ФИШ КАРРИ	400г	750руб
GOA PRAWN CURRY ГОА ПРАУН КАРРИ tiger prawns cooked in spicy coconut and garlic gravy тигровые креветки, приготовленные в кокосово-чесночном соусе	400г	970руб

СОСТАВ БЛЮД УТОЧНЯЙТЕ У ОФИЦИАНТОВ.



ЕВРОПЕЙСКАЯ КУХНЯ

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

TADKA DAL ТАДКА ДАЛ Lentils cooked in traditional spices Желтая чечевица, приготовленная с традиционными специями	300г 300руб
DAL MAKHANI ДАЛ МАХАНИ Indian pulses cooked with cream and spices Индийская чечевица со специями и сливками	200г 490руб
ALOO GOBHI АЛУ ГОБИ Potatoes and cauliflower cooked with Indian spices Картофель и цветная капуста с индийскими специями.	400г 490руб
RAJMA MASALA РАЗМА МАСАЛА Kidney beans curry cooked with onions, tomatoes and a special blend of spices Карри из фасоли, приготовленной с луком, помидорами и специями.	300г 400р
VEG BRYANI ВЕДЖЕТЭЙБЛ БИРИАНИ Mixed vegetables cooked with paneer in traditional Indian masala Овощи приготовленные с домашним сыром в традиционном соусе	400г 450р
MALAI KOFTA МАЛАИ КОФТА cottage cheese balls stuffed with mashed potato and dry fruits, served with cashew nut gravy.	400г 500руб
VEGETABLE JALFREZI ДЖАЛФРЕЗИ Vegetables sautéed in a tomato based sauce with flavorful spices Овощи, пассерованные в томатном соусе с ароматными специями.	400г 520руб
BAIGAN PATIALA БЕГАН ПАТИАЛА Eggplant cooked with mustard seeds in cashew nut gravy Блакжан, приготовленный в густом ореховом соусе с семенами горчицы	400г 550руб
BAIGAN MASALA БЕГАН МАСАЛА Roasted eggplant in thick onion-tomato gravy запеченный баклажан в томатно-луковом соусе	400г. 550руб
KHUMB MAKAI PALAK КХУМ МАКАИ ПАЛАК mushrooms and corn cooked with spinach in Indian spices Грибы и кукуруза, приготовленные в шпинате с индийскими специями	400г 600р
KADAI PANEER КАДАИ ПАНИР Cottage cheese cooked with shredded bell pepper, onion and tomatoes Домашний сыр, приготовленный со сладким перцем, луком и помидорами.	400г 600руб
MATAR PANEER МАТАР ПАНИР Cottage cheese cooked in tomato-cashew gravy with traditional spices Домашний сыр, приготовленный с зеленым горошком и индийскими специями.	400г 600руб
CORN CAPSICUM LABABDAR КОРН КАПСИКУМ ЛАБАБДАР sweet corn and capsicum cooked in tomato-cashew gravy with traditional spices кукуруза и сладкий перец, приготовленные в томатном соусе с кешью и традиционными специями.	400г 620руб
BUTTER PANEER MASALA БАТЕР ПАНИР МАСАЛА cottage cheese cooked with cashew nuts sauce, herbs, tomato sauce, cream and butter Домашний сыр, приготовленный с кешью в сливочно-томатном соусе.	400г 620руб
VEGETABLE RAITA ВЕГ. РАЙТА yogurt with chopped vegetables & spices Йогурт с овощами и специями	250г 180руб
SPICY MINT CHUTNEY ОСТРЫЙ МЯТНЫЙ ЧАТНИ	50г 100ру

ИНДИЙСКИЙ ПЛОВ

VEG. BIRYANI ВЕГЕТАРИАНСКАЯ БЕРИАНИ Basmati rice cooked with seasonal vegetables and spices. Served with raita Индийский овощной плов. Подается с овощным йогуртом.	500/125г 550руб
MUTTON BIRYANI МАТТОН БИРИЯНИ Basmati rice cooked with boneless mutton pieces and spices. Served with raita. Индийский плов с бараниной. Подается с овощным йогуртом.	500/125г 850 руб
MURG BIRYANI МУРГ БИРИЯНИ Basmati rice cooked with chicken pieces and spices. served with raita. Индийский плов с курицей. Подается с овощным йогуртом.	500/125 650руб
PRAWN BIRYANI ПРОН БИРИЯНИ basmati rice cooked with tiger prawns and spices. Served with raita. Индийский плов с тигровыми креветками. Подается с овощным йогуртом	500/125г 900руб
STEAMED RICE ПАРОВОЙ РИС	300г 290р
JEERA RICE ДЖИРА РИС	250г 230р
VEG PULAO ВЕГ ПУЛАО	300г 250р
PEAS PULAO ПУЛАО С ГОРОШКОМ	300г 250руб
LEMON RICE ЛИМОННЫЙ РИС	300г 270рууб
KASHMIRI PULAO КАШМИРИ ПУЛАО	300г 320р
SAFFRON RICE РИС С ШАФРАНОМ	300г 390р
ИНДИЙСКИЙ ХЛЕБ	
ROTI, NAAN РОТИ, НААН wheat flour flat bread пшеничная лепешка	100г,150г 90р
BUTTER NAAN БАТТЕР НААН flat bread with butter лепешка с маслом	150г 99руб
LACHA PARATHA ЛАЧА ПАРАТА wheat flour flat bread. pan fried лепешка из пшеничной муки грубого помола	150г 90руб
MASALA PAPAD МАСАЛА ПАПАД lentils chips with cumin seeds garnished with masala Хрустящий чечевичный хлебец с приправой из свежих овощей и чаит масалы	70г 100руб
GARLIC NAAN ЧЕСНОЧНЫЙ НААН flat garlic bread Лепешка с чесноком	150г 95рууб
CHEESE NAAN СЫРНЫЙ НААН Flat bread stuffed with cottage cheese Лепешка с домашним сыром	200г 110р
KULCHA КУЛЧА flat bread stuffed with mashed potato and cottage cheese лепешка с картофелем и домашним сыром	200г 200р
KEEMA NAAN КИИМА НААН flat bread stuffed with minced mutton	200г 300руб