МЕНЮ

ХАДЖУРАО
ИНДИЙСКИЙ РЕСТОРАН

123100, Москва, Шмитовский пр-д, 14
+7 499 256-81-36

Салаты

Салат из свежих овощей 480руб

Огурец, помидор, редис, петрушка, листья салата, лимонный сок250гр/ 105ккал

Греческий салат 480руб

Помидоры, болгарский перец, маслины, сыр фета, красный лук, листья салата, заправлен оливковым маслом и уксусом.

250гр/224,5кккал

«Цезарь» салат 520руб

Салат айсберг, яицо, помидоры черри с гренками и кусочками куриной грудки на гриле,

250гр/250ккал

Салат из креветок 820руб

Коктейльные креветки, тигровые креветки с добавлением салата айсберг и заправки соусом тар-тар.

100гр/234ккал

Супы

«Муллигатани» суп 550руб

Чечевица, морковь, картофель, специи, кокосовое молоко

250гр/220ккал

Суп томатный 490руб

Помидоры, специи

250гр/80ккал

Крем-суп с креветками 850руб

250гр/180ккал

Суп овощной кисло-острый 520руб

250гр/225ккал

Суп с курицей кисло-острый 600руб

250гр/225ккал

Суп с бараниной 900руб

восточный рецепт

250гр/295ккал

Мясные горячие закуски

Креветки с чесноком и перцем чили 1150руб

Тигровые креветки, обжаренные с болгарским перцем, чесноком, луком и чили.

250 гр/ 230 ккал

Креветки «Шакути» 1200руб

рецепты из Гоа , креветки в томатно-кокосовом соусе.

200 гр/ 350 ккал

Креветки с черным перцем 1150руб

тигровые креветки, имбирь, чеснок, черный перец, лук.

200 гр/ 350 ккал

Чили фиш 920руб

Кусочки филе пангасиуса, обжаренные с болгарским перцем, чесноком, луком и перцем чили

220 гр/ 120 ккал

Цыпленок «Шакути» 920руб

Кусочки куриного филе в томатно-кокосовом соусе

220 гр/ 280 ккал

Чили чикен 920руб

Кусочки курицы, обжаренные с болгарским перцем, чесноком, луком и перцем чили

250 гр/ 260 ккал

Курица с черным перцем 920руб

куриное филе приготовленное с имбирем, чесноком и черным перцем с нарезанным луком

200 гр/ 240 ккал

Филе курицы по-восточному на шпажке 950руб

нежное пряное и обжаренное на сковороде филе курицы с ореховым соусом

200 гр/ 240 ккал

Острота 1 2 3

Овощные горячие закуски

Самоса 450руб

овощные пирожки с картофелем, орешками кешью, зеленым горошком и изюмом, приготовленные во фритюре

130 гр/ 220 ккал

Самоса чаат 500руб

Индийские чипсы и овощные пирожки в йогуртовом соусе

200 гр/ 180 ккал

Лук баджи 450руб

Мелко нарезанный лук, обжаренный во фритюре с добавлением кукурузной муки и индийских специй

140 гр/ 160 ккал

Овощное ассорти во фритюре 500руб

Кусочки картофеля, баклажан, цветной капусты и домашнего сыра, обжаренные во фритюре

200 гр/ 150 ккал

Кукуруза по-восточному рецепту 550руб

140 гр/ 90 ккал

Картофель фри 450руб

100/316ккал

Чили панир 720руб

Домашний сыр обжаренный на сковороде с добавлением болгарского перца, лука, специй и кисло- сладкого соуса

180 гр/ 420 ккал

Панир с черным перцем 720руб

Домашний сыр, приготовленный с черным перцем

180 гр/ 420 кал

Грибы чили 700руб

160 гр/ 130 ккал

Капуста цветная по-восточному 680руб

180 гр/ 210 ккал

Вада самбар 600руб

Жареные пончики из чечевичной муки и самбаром.

***пожалуйста, проверьте** наличие**

180 гр/ 420 ккал

Острота 1 2 3

Блюда из индийской печи

Тигровые креветки 1400руб

Приготовленные в индийской печи «Тандур»

150гр/380ккал

Фиш тикка 1350руб

Кусочки филе морской язык, приготовленные в индийской печи «Тандур» с добавлением специй

220гр/350ккал

Филе семги на углях 1950руб

220гр/550ккал

Чикен тикка 920руб

филе курицы, маринованное в йогурте и индийских специях

220гр/360ккал

Малаи тикка 920руб

филе курицы, маринованное в сливках и сыре

220гр/380ккал

Пешавари Мург Тикка 920руб

Кусочки филе курицы, пропитанные йогуртом с добавлением перца чили, королевского тмина и солодового уксуса, жареные на углях в тандыре

220гр/360ккал

Филе курицы «Радуга» 950руб

Маринованное в ассортименте

220гр/360ккал

Цыпленок лолли попп 920руб

куриные крылышки , жареные на углях востром чесночном соусе. индийская фьюжн.

250гр/360ккал

Каре молодого барашка 2250руб

300гр/600ккал

Сик кебаб 1050руб

люля-кебаб из барашка

200гр/450ккал

Панир тикка 900руб

Домашний сыр, запеченный в печи «Тандур»

200гр/320ккал

Овощная тарелка на гриле 980руб

Шампиньоны, болгарский перец, картофель, цветная капуста, домашний сыр, zucchini, приготовленные на углях

300гр/340ккал

Острота 1 2 3

Корзина индийского хлеба

Тандури роти 150руб

мука пшеничная грубого помола

70гр/248ккал

Простой наан 150руб

лепешки классические

80гр/260ккал

Наан с маслом 180руб

80гр/280ккал

Лакчадар парата 180руб

слоёные лепешки

80гр/260ккал

Лепешки с чесноком 180руб

80гр/285ккал

Сырная кульча 200руб

лепешки, фаршированные сыром

100гр/265ккал

Пудина парата 180руб

слоеные лепешки с мятой

80гр/280ккал

Алу кульча 180руб

лепешки, фаршированные картофелем

120гр/310ккал

Лепешка с сыром и чесноком 250руб

100гр/320ккал

Лепешка фаршированная

перцем чили и луком 250руб

100гр/27ккал

Лепешка шамбала 200руб

100гр/280ккал

Кульча с сухофруктам 250руб

100гр/340ккал

Горячие блюда из морепродуктов

Креветки масала 1200руб
креветки в соусе из индийских специй
250гр/395ккал

Креветки карри по рецептуре Гоа 1200руб
С добавлением кокоса
250гр/380ккал

Филе семги в соусе из индийских специй 1950руб
250гр/410ккал

Рыбная карри 1180руб
кусочки филе пангасиуса, приготовленные в соусе из свежих индийских трав с добавлением карри
250гр/290ккал

Рыбная карри «Бенгали» 1180руб
кусочки филе пангасиуса, приготовленные в соусе по рецептам жителей штата Бенгал
250гр/350ккал

Горячие блюда из баранины

Баранина «Рогоньеш» 1150руб
филе баранины, приготовленное по рецептам штата Кашмир
250гр/362ккал

Каре молодого барашка с натуральными индийскими специями 2250руб
400гр/395ккал

Буна гошт 1150руб
сочетание филе молодого барашка и рубленного мяса в индийских специях
220гр/395ккал

Баранина со шпинатом 1150руб
Приготовление баранины со шпинатом
250гр/320ккал

Острота 1 2 3

Горячие блюда из курицы

Баттер чикен 1050руб
Филе курицы, приготовленное в соусе из свежих томатов со сливочным маслом
280гр/285 ккал

Традиционная курица карри 1050руб
филе курицы, приготовленное в традициооных индийских специях карри
280гр/285ккал

Цыпленок тикка масала 1050руб
филе курицы, приготовленное в соусе из имбиря, лука, чеснока и томатов
280гр/382ккал

Мург лабабдар 1050руб
кусочки цыпленка в томатно-слив очном соусе ,с добавлением индийских пряностей
280гр/368 ккал

Курица карри мадрас 1050руб
280гр/340ккал

Курица в ореховом соусе 1050руб
280гр/371ккал

Мург Маккан Палак 1050руб
филе курицы со шпинатом в сливочном соусе
280гр/328 ккал

Кадай цыпленок 1050руб
Приготовление курицы с пряным зеленым и красным перцем с отборными целыми индийскими травами.
280гр/280 ккал

Острота 1 2 3

Горячие блюда из овощей

Палак панир 820руб
домашний сыр со шпинатом
250гр/331ккал

Панир тикка масала 820руб
кусочки печеного сыра в соусе из имбиря, лука, чеснока и томатов
250гр/328ккал

Панир макхани 820руб
кубики домашнего сыра, приготовленные в сливочно-томатном соусе
250гр/340ккал

Маттар панир 820руб
Домашний сыр с зеленым горошком приготовленные с индийскими специями
250гр/260ккал

Малаи кофта 820руб
Котлетки из домашнего сыра и картофеля, приготовленные в орехово-томатном соусе
250гр/365ккал

Тушеный картофель с цетной капустой 700руб
250гр/186ккал

Алу Мумбаи 650руб
кубики картофеля, запеченные в индийских специях, листьях карри, куркуме и семенах горчицы
250гр/350 ккал

Байган барта 980руб
тертый баклажан в индийских травах
220гр/148ккал

Острота 1 2 3

Баклажаны в индийских специях 980руб
220гр/180ккал

Бинди Допиаза 1050руб
бамия, приготовленная в свежих индийских травах и пряностях
220гр/165ккал

Овощное карри 800руб
Кабачки, болгарский перец, морковь, лук, зеленый горошек, домашний сыр, тушенные в индийских специях
250гр/220ккал

Овощные шарики в восточном соусе 800руб
Брокколи, цветная капуста, картофель ,болгарский перец морковь
250гр/230ккал

Овощи «Джайпури» 800руб
Кабачки, болгарский перец, морковь, лук, зеленый горошек, домашний сыр, тушенные в индийских специях с добавлением томатного соуса
250гр/311ккал

Овощной самбар 800руб
южно-индийская чечевица и овощи, приготовленные с, тамариндом и уникальной смеси специй, называемой порошком самбара
250гр/220ккал

Мети Матер Малай 800руб
Зеленый горошек, приготовленный в сливочном соусе с добавлением шамбалы
250гр/243ккал

Чана масала 700руб
Приготовление нута с индийскими специями
250гр/332ккал

Дал махни 620руб
темная чечевица в томатно-сливочном соусе
220гр/285ккал

Тадка дал 550руб
желтая чечевица
220гр/237ккал

Острота 1 2 3

Блюда из риса

Плов с креветками 1400руб
300гр/495ккал

Плов с бараниной 1300руб
300гр/395ккал

Куриный плов 1150руб
300гр/490ккал

Овощной плов 850руб
Фасоль, зеленый горошек, кабачки, цветная капуста, домашний сыр, мята, кинза.
300гр/486ккал

Обжаренный рис с овощами 900руб
250гр/380ккал

Рис с острым перцем и чесноком 750руб
200гр/360ккал

Джира рис 700руб
Обжаренный рис с тмином.
200гр/250кал

Пулао рис 650руб
Рис с шафраном.
200гр/290ккал

Рис с лимоном 780руб

Рис с чесноком 680руб
200гр/290ккал

Паровой рис 400руб
180гр/221ккал

Рис с имбирем 620руб
200гр/380кал

Овощная лапша хакка 700руб
220гр/290ккал

Острота 1 2 3

Индийский деликатес

Хрустящие чипсы с соусами 400руб
150 гр/120ккал

Кефир с овощами 350руб
150 гр/80ккал

Индийские хрустящие чипсы 250руб
50 гр/70ккал

Острый индийский деликатес 250руб
50 гр/100ккал

Соус карри 600руб
100гр/190ккал

Десерты

Гулаб Джамун 500руб
Горячие молочные шарики в сахарном сиропе
90гр/380ккал

Рас малаи 600руб
Холодные творожные шарики в сливочно-ореховом соусе
100гр/309ккал

Морковная халва 550руб
100гр/185ккал

Индийская халва из нутовой муки с добавлением масла Гхи 580руб
60гр/398ккал

Банановая лодка 600руб
120гр/382ккал

Личи 650руб
100гр/62ккал

Кульфи 600руб
индийское мороженое
80гр/342ккал

Чизкейк 600руб
100гр/190ккал

Мороженое 550руб
ванильное мороженое, соус манго
100гр/220ккал

Экзотические индийские напитки

Сладкий ласси 480руб
Напиток из йогурта
350мл/220ккал

Соленый ласси масала 480руб
Напиток из йогурта
350мл/230ккал

Манго ласси 600руб
Напиток из йогурта и манго
350мл/178ккал

Манго шейк 600руб
Напиток из йогурта и манго
с добавлением молока
350мл/240ккал

Нимбу пани сладкий 500руб
лимонад с лимонным соком и сахарным сиропом
350мл/110ккал

Лимонад маракуйя 650руб
лимонад с лимонным соком, сахарным сиропом
и пюре маракуйя
350мл/110ккал

Лимонад клубника 650руб
лимонад с лимонным соком, сахарным сиропом
и пюре из клубники
350мл/110ккал

Чай масала 450руб
Черный индийский чай с добавлением молока и индийских специй
250мл/215ккал

Кофе масала 450руб
С добавлением кардамона
150мл/200ккал