

Appetizers / Закуски

VEG. SAMOSA/ БЕГ. САМОСА

310
200 г

Flaky pastry stuffed with potatoes and green peas.

Хрустящие пирожки с картофелем и зеленым горошком.



VEG. SAMOSA/ БЕГ.САМОСА

MASALA PEANUTS/ МАСАЛА АРАХИС

370
200 г

Traditional snack with roasted peanuts, red onion and spices.

Закуска из хрустящего арахиса с луком, томатами и традиционными специями.



MASALA PEANUTS/ МАСАЛА АРАХИС



MURG SAMOSA/ МУРГ САМОСА

MURG SAMOSA/ МУРГ САМОСА

Flaky pastry stuffed with ground chicken.

Хрустящие пирожки с куриным филе.

520
150/50 г



ONION BHAJI/ ОНИОН БАДЖИ

ONION BHAJI/ ОНИОН БАДЖИ

Onion rings battered in gram flour, deep fried.

Колечки лука, обжаренные в чечевичной муке.

380
250 г



VEG. PAKORA/ БЕГ. ПАКОРА

VEG. PAKORA/ БЕГ. ПАКОРА

Assorted vegetables battered in gram flour and deep fried.

Овощи, обжаренные в панировке из нутовой муки.

410
250 г



SALMON PAKORA/ САЛМОН ПАКОРА

SALMON PAKORA/ САЛМОН ПАКОРА

Juicy salmon filet battered in gram flour, deep fried.

Сочное филе лосося, обжаренное в панировке из нутовой муки.

1350
200/50 г

PRAWN PAKORA/ ПРОН ПАКОРА

1150
200/50 г

Tiger prawns battered in gram flour, deep fried.

Тигровые креветки, обжаренные в панировке из нутовой муки.



PRAWN PAKORA/
ПРОН ПАКОРА

ASSORTED STARTERS/ АССОРТИ ЗАКУСОК

820
50/50/
100/100/
100 г

Veg. Pakora, Chicken Samosa, Veg. Samosa, Onion Bhaji and Murg Salad.

Вег. Пакора, Чикен Самоса, Вег. Самоса, Оignon Баджи и Мург Салат.



ASSORTED STARTERS/
АССОРТИ ЗАКУСОК

MAKE SURE YOU LET YOUR WAITER
KNOW HOW SPICY YOU WANT YOUR
FOOD TO BE!



НЕ ЗАБУДЬТЕ ПРЕДУПРЕДИТЬ ОФИЦИАНТА
О ЖЕЛАЕМОЙ ОСТРОТЕ БЛЮДА!



indian restaurant

Soups & Salads / Супы и Салаты



**MULLIGATAWNY /
МУЛЛИГАТАУНИ** 290
250 г

Lentils soup with coconut powder,
herbs and rice.

Чечевичный суп с кокосом,
травами и рисом.

**TOMATO SOUP /
ТОМАТНЫЙ СУП** 290
250 г



ТОМАТО СОУП / ТОМАТНЫЙ СУП

**SPICY SEAFOOD SOUP /
ПИКАНТНЫЙ СУП
С МОРЕПРОДУКТАМИ** 520
250 г



SPICY SEAFOOD SOUP /
ПИКАНТНЫЙ СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ

**CHICKEN SOUP /
КУРИНЫЙ СУП** 330
250 г



CHICKEN SOUP /
КУРИНЫЙ СУП

**SPICY CHICKEN SOUP /
ОСТРЫЙ КУРИНЫЙ СУП** 340
250 г



SPICY CHICKEN SOUP /
ОСТРЫЙ КУРИНЫЙ СУП

**WARM VEG &
CHICKEN SALAD /
ТЕПЛЫЙ САЛАТ
С КУРИНЫМ ФИЛЕ** 680
250 г

Vegetable salad with chicken filet
and mustard dressing.

Овощной салат с куриным филе
под горчичной заправкой.

**SALAD WITH
CRISPY EGGPLANT /
САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ
БАКЛАЖАНАМ** 440
250 г

Eggplant, pink tomato, sweet chili
dressing.

Баклажаны со спелыми томатами
и красным луком в кисло-сладком
соусе

**CORN CHAAT SALAD /
ЧААТ САЛАТ
С КУКУРУЗОЙ** 410
250 г

Vegetable salad with chaat masala spices.

Овощной салат со специями чаат
масала.



CORN CHAAT SALAD /
ЧААТ САЛАТ С КУКУРУЗОЙ

**VEG & CHEESE SALAD /
ОВОЩНОЙ САЛАТ
С СЫРОМ** 440
250 г

Vegetable salad with cottage cheese
served with citrus dressing.

Овощной салат с домашним
сыром с цитрусовой заправкой.



VEG & CHEESE SALAD /
ОВОЩНОЙ САЛАТ С СЫРОМ

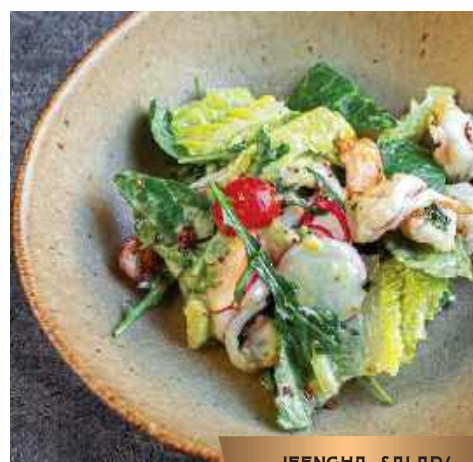


WARM VEG & CHICKEN SALAD /
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНЫМ ФИЛЕ

**JEENGHA SALAD /
ДЖИНГА САЛАТ** 680
250 г

Vegetable salad with cocktail
shrimp with Chef's dressing.

Овощной салат с креветками
в соус от Шеф-повара.



JEENGHA SALAD /
ДЖИНГА САЛАТ

MAKE SURE YOU LET YOUR WAITER
KNOW HOW SPICY YOU WANT YOUR
FOOD TO BE!

НЕ ЗАБУДЬТЕ ПРЕДУПРЕДИТЬ ОФИЦИАНТА
О ЖЕЛАЕМОЙ ОСТРОТЕ БЛЮДА!

indian restaurant



Tandoori Dishes/ Блюда из Тандура

TANDOORI KHAZANA/ СОКРОВИЩА ИЗ ТАНДУРА

5850

Serves 4/
на 4 персоны

150/250/200/
200/200/200 г

Tandoori Prawn, Murg Malai Tikka, Honey Paneer Tikka, Malai Seekh, Lal tikka, Salmon Tikka.

Тандури Прон, Мург Малай Тикка, Хани Панир Тикка, Малай Сикх, Лал Тикка, Салмон Тикка.



TANDOORI KHAZANA/
СОКРОВИЩА ИЗ ТАНДУРА

TANDOORI WINGS/ КРЫЛЫШКИ ТАНДУРИ

790

430/50 г

Chicken marinated in yogurt with ginger and garlic, roasted in tandoor to perfection.

Куриные крылышки, маринованные в йогурте с имбирем и чесноком, запеченные в тандуре.



TANDOORI WINGS/
КРЫЛЫШКИ ТАНДУРИ



HONEY PANEER TIKKA/ ХАНИ ПАНИР ТИККА

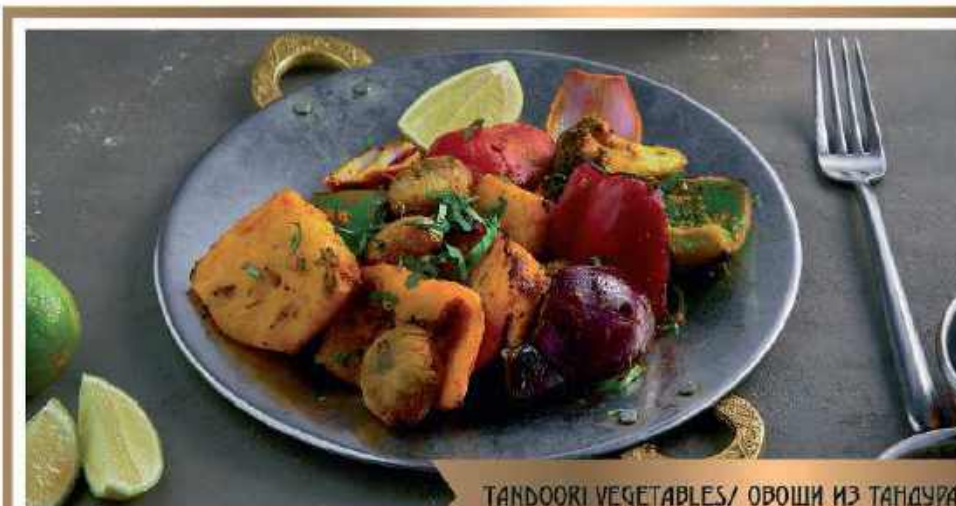
HONEY PANEER TIKKA/ ХАНИ ПАНИР ТИККА

810

230/50 г

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.



TANDOORI VEGETABLES/ ОВОЩИ ИЗ ТАНДУРА

TANDOORI VEGETABLES/ ОВОЩИ ИЗ ТАНДУРА

730

250/50 г



MURG MALAI TIKKA/ МУРГ МАЛАЙ ТИККА

MURG MALAI TIKKA/ МУРГ МАЛАЙ ТИККА

990

250/50 г

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.

LAL TIKKA/ ЛАЛ ТИККА

990

250/50 г

Boneless pieces of chicken marinated in Indian spices, roasted on a skewer in tandoor.

Кусочки куриного филе, маринованные в Индийских специях, запеченные на шампурах в тандуре.



LAL TIKKA/ ЛАЛ ТИККА

TANDOORI MURG/ ТАНДУРИ МУРГ

1040

430/50 г

Chicken marinated in yogurt with ginger and garlic, roasted in tandoor to perfection.

Цыпленок, маринованный в йогурте с имбирем и чесноком, запеченный в тандуре.



TANDOORI MURG/ ТАНДУРИ МУРГ





indian restaurant



MURG GULAFI SEEKH/ 930 МУРГ ГУЛАФИ СИКХ 250/50 г

Tender minced chicken marinated with paprika, baked on a skewer in tandoor.

Нежный кебаб из рубленого куриного филе с паприкой, приготовленный в тандуре.



MURG GULAFI SEEKH/
МУРГ ГУЛАФИ СИКХ

GULMI TIKKA/ 1040 ГУЛЬМИ ТИККА 250/50 г

Boneless pieces of chicken marinated with beetroot and cashew, roasted on a skewer in tandoor.

Кусочки куриного филе, маринованные в свекольном соке с настоем из кешью, запеченные на шампурах в тандуре.



GULMI TIKKA/ ГУЛЬМИ ТИККА



VEG SEEKH KEBAB/ ВЕГ СИКХ КЕБАБ

VEG SEEKH KEBAB/ ВЕГ СИКХ КЕБАБ

Minced vegetables kebab cooked on a skewer in tandoor.

Овощной кебаб, запечённый на шампуре в тандуре.



SALMON TIKKA/ САЛМОН ТИККА

SALMON TIKKA/ САЛМОН ТИККА

Boneless pieces of salmon marinated in ginger and garlic paste, cooked in tandoor.

Кусочки лосося, маринованные в пасте из имбиря и чеснока, приготовленные в тандуре.

MALAI SEEKH/ 1350 МАЛАЙ СИКХ 230/50 г

Mutton kebab cooked on a skewer in tandoor.

Кебаб из баранины, приготовленный на шампуре в тандуре.



MALAI SEEKH/ МАЛАЙ СИКХ

TANDOORI PRAWN/ 1250 ТАНДУРИ ПРОН 250/50 г

Tiger prawns marinated in cashew paste and cream. Roasted in tandoor.

Тигровые креветки, маринованные в соусе из кешью и сливок, запеченные в тандуре.



TANDOORI PRAWN/ ТАНДУРИ ПРОН

1390 250/50 г

MAKE SURE YOU LET YOUR WAITER
KNOW HOW SPICY YOU WANT YOUR
FOOD TO BE!



НЕ ЗАБУДЬТЕ ПРЕДУПРЕДИТЬ ОФИЦИАНТА
О ЖЕЛАЕМОЙ ОСТРОТЕ БЛЮДА!



indian restaurant



Curry Dishes/Карри*

CHICKEN CURRY/ 890 ЧИКЕН КАРРИ 400 г

Chicken cooked in traditional Indian spices.

Цыпленок, приготовленный с традиционными индийскими специями.



CHICKEN CURRY/ ЧИКЕН КАРРИ

CHICKEN VINDALOO/ 890 ЧИКЕН ВИНДАЛЮ 400 г

Boneless pieces of chicken stewed with potatoes in vinaigrette onion gravy.

Кусочки куриного филе, тушенные с картофелем в луковом соусе.



CHICKEN VINDALOO/ ЧИКЕН ВИНДАЛЮ



MURG TIKKA MASALA/
МУРГ ТИККА МАСАЛА

MURG TIKKA MASALA/ 990 МУРГ ТИККА МАСАЛА 400 г

Chicken filet cooked in thick onion and tomato gravy.

Куриное филе, приготовленное в томатно-луковом соусе.



MURG HARA PYAZ/
МУРГ ХАРА ПЬЯЗ

MURG HARA PYAZ/ 990 МУРГ ХАРА ПЬЯЗ 400 г

Boneless chicken cooked in cashew nut paste, sprig onion and herbs.

Куриное филе, приготовленное в соусе из кешью с зеленым луком и травами.



KADAI CHICKEN/
КАДАЙ ЧИКЕН

KADAI CHICKEN/ 990 КАДАЙ ЧИКЕН 400 г

Boneless chicken cooked with shredded bell pepper, onion and tomatoes.

Куриное филе, приготовленное со сладким перцем, луком и томатами.



SAAG CHICKEN/
СААГ ЧИКЕН

SAAG CHICKEN/ 990 СААГ ЧИКЕН 400 г

Boneless chicken cooked with spinach, tomatoes and cumin seeds.

Куриное филе, приготовленное со шпинатом, томатом и тмином.



BUTTER CHICKEN/
БАТЕР ЧИКЕН

BUTTER CHICKEN/ 990 БАТЕР ЧИКЕН 400 г

Boneless chicken cooked in tomato and butter sauce.

Куриное филе, приготовленное в томатно-сливочном соусе.



ROGAN JOSH/
РОГАН ДЖОШ

ROGAN JOSH/ 1250 РОГАН ДЖОШ 400 г

Mutton cooked in traditional masala, a speciality from Kashmir.

Баранина в традиционном соусе из лука, томатов и имбиря (кашмирское блюдо).

LAMB VINDALOO/ 1250 ЛЭМ ВИНДАЛЮ 400 г

Mutton stewed with potatoes in vinaigrette onion gravy.

Баранина, тушенная с картофелем в луковом соусе.



LAMB VINDALOO/ ЛЭМ ВИНДАЛЮ

BUTTER GOSHT/ 1290 БАТЕР ГОШТ 400 г

Lamb cooked in tomato sauce with cream.

Баранина, приготовленная в томатном соусе со сливками.



BUTTER GOSHT/ БАТЕР ГОШТ





indian restaurant



MALAI GOSHT/ МАЛАЙ ГОШТ

MALAI GOSHT/ МАЛАЙ ГОШТ

1290
400 г

Lamb cooked in sour cream sauce with cashew nuts and pepper.

Баранина, приготовленная в сметанном соусе с кешью и перцем.

SAAG GOSHT/ СААГ ГОШТ

1290
400 г

Lamb with spinach, tomatoes and cumin seeds.

Баранина со шпинатом, томатом и тмином.



SAAG GOSHT/ СААГ ГОШТ

LAMB BELIRAM/ ЛЭМ БЕЛИРАМ

1250
400 г

Lamb pieces cooked in yogurt with onion and spices.

Кусочки баранины, приготовленные в йогурте с луком и специями.



LAMB BELIRAM/
ЛЭМ БЕЛИРАМ

MUTTON MASALA/ МАТТОН МАСАЛА

1250
400 г

Cubes of mutton cooked with onion and tomato.

Кусочки баранины, приготовленные с луком и томатами.



MUTTON MASALA/
МАТТОН МАСАЛА

BENGALI FISH CURRY/ БЕНГАЛИ ФИШ КАРРИ

1390
400 г

Salmon filet cooked in tomato and onion gravy with mustard and cumin seeds.

Филе лосося, приготовленное в луково-томатном соусе, с семенами горчицы и тмина.



BENGALI FISH CURRY/
БЕНГАЛИ ФИШ КАРРИ

KERALA FISH CURRY/ КЕРАЛА ФИШ КАРРИ

1390
400 г

Salmon filet cooked with coconut milk and lemon juice.

Филе лосося, приготовленное в кокосовом молоке с соком лимона.



KERALA FISH CURRY/
КЕРАЛА ФИШ КАРРИ

SEAFOOD CURRY/ КАРРИ

1250
400 г

Salmon cubes and seafood cooked in traditional onion gravy.

Филе лосося с морепродуктами, приготовленное в традиционном луковом соусе.



SEAFOOD CURRY/
КАРРИ С МОРЕПРОДУКТАМИ

LEMON-GARLIC PRAWN/ ЛЕМОН-ГАРЛИК ПРОН

1250
400 г

Tiger prawns cooked in creamy lemon-garlic sauce.

Тигровые креветки, приготовленные в лимонно-чесночном соусе со сливками.



LEMON-GARLIC PRAWN/
ЛЕМОН-ГАРЛИК ПРОН



PRAWN MASALA/ ПРОН МАСАЛА

PRAWN MASALA/ ПРОН МАСАЛА

1250
400 г

Tiger prawns cooked in spicy onion and tomato gravy.

Тигровые креветки, приготовленные в пряном луково-томатном соусе.

PRAWN MUSHROOM CURRY/ ПРОН МАШРУМ КАРРИ

1250
400 г

Tiger prawns cooked with champignons in spicy onion gravy.

Тигровые креветки, приготовленные с шампиньонами в пряном луковом соусе.



PRAWN MUSHROOM CURRY/
ПРОН МАШРУМ КАРРИ



Vegetarian Selection/ Вегетарианские Блюда

YELLOW DAL/ ЧЕЧЕВИЦА

440
300 г

Lentils cooked in traditional spices.

Желтая чечевица,
приготовленная
с традиционными специями.



YELLOW DAL/ ЧЕЧЕВИЦА

DAL MAKHANI/ ДАЛ МАХАНИ

560
300 г

Indian pulses cooked with cream and spices.

Индийская чечевица
со специями и сливками.



DAL MAKHANI/ ДАЛ МАХАНИ



JEERA ALOO/ ДЖИРА АЛУ

JEERA ALOO/ ДЖИРА АЛУ

490
400 г

Potatoes fried with cumin seeds.

Картофель, поджаренный
с семенами тмина.



ALOO GOBHI/ АЛУ ГОБИ

ALOO GOBHI/ АЛУ ГОБИ

600
400 г

Potatoes and cauliflower cooked with Indian spices.

Картофель с цветной капустой,
приготовленный с индийскими
специями.



ALOO MATAR/ АЛУ МАТАР

ALOO MATAR/ АЛУ МАТАР

580
400 г

Potatoes cooked with green peas and Indian spices.

Картофель, приготовленный
с зеленым горошком
и индийскими специями.



VEG. CURRY/ ВЕГ. КАРРИ

VEG. CURRY/ ВЕГ. КАРРИ

580
400 г

Mixed vegetables cooked with paneer in traditional Indian masala.

Овощи, приготовленные с домашним
сыром в традиционном соусе.



MALAI KOFTA/ МАЛАИ КОФТА

MALAI KOFTA/ МАЛАИ КОФТА

860
400 г

Cottage cheese balls stuffed with mashed potato and dry fruits, served with cashew nut gravy.

Шарики домашнего сыра,
фаршированные картофелем
и сухофруктами в ореховом соусе.



BAIGAN MASALA/ БЕГАН МАСАЛА

BAIGAN MASALA/ БЕГАН МАСАЛА

700
400 г

Roasted eggplant in thick onion-tomato gravy.

Запеченный баклажан
в томатно-луковом соусе.

BAIGAN PATIALA/ БЕГАН ПАТИАЛА

700
400 г

Eggplant cooked with mustard seeds in cashew nut gravy.

Баклажан, приготовленный
в густом ореховом соусе
с семенами горчицы.



BAIGAN PATIALA/
БЕГАН ПАТИАЛА

SHABNAM CURRY/ ШАБНАМ КАРРИ

700
400 г

Champignons with green peas cooked in thin gravy.

Шампиньоны с зеленым горошком,
приготовленные в соусе
с традиционными специями.



SHABNAM CURRY/
ШАБНАМ КАРРИ



indian restaurant

MATAR PANEER/ МАТАР ПАНИР

Cottage cheese pieces with green peas, simmered in spicy onion-tomato gravy.

Домашний сыр и зеленый горошек, приготовленные в томатно-луковом соусе.



MATAR PANEER/
МАТАР ПАНИР

790
400 г



BUTTER PANEER MASALA/
БАТЕР ПАНИР МАСАЛА

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.

830
400 г

RESHMI PANEER/ РЕШМИ ПАНИР

Cottage cheese cooked with cashew nuts and yogurt sauce, bell pepper and spices.

Домашний сыр, приготовленный в йогуртовом соусе с кешью, болгарским перцем и специями.



RESHMI PANEER/
РЕШМИ ПАНИР

790
400 г

KADAI PANEER/ КАДАИ ПАНИР

Cottage cheese cooked with shredded bell pepper, onion and tomatoes.

Домашний сыр, приготовленный со сладким перцем, луком и томатами.



KADAI PANEER/
КАДАИ ПАНИР

830
400 г



PALAK PANEER/
ПАЛАК ПАНИР

PALAK PANEER/ ПАЛАК ПАНИР

Cottage cheese cooked with minced spinach.

Домашний сыр со шпинатом.

830
400 г

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.



CORN CAPSICUM LABABDAR/
КОРН КАПСИКУМ ЛАБАБДАР

830
400 г

VEGETABLE RAITA/ ВЕГ. РАЙТА

Yogurt with chopped vegetables & spices.

Йогурт с овощами и специями.

270
250 г

SPICY MINT CHUTNEY/ ОСТРЫЙ МЯТНЫЙ ЧАТНИ

Spicy mint-tomato sauce.

Острый мятно-томатный соус.

150
50 г

CHEF'S CHUTNEY/ ЧАТНИ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Spicy tomato chutney made by our special recipe.

Острый томатный соус, приготовленный по особому рецепту.

150
50 г



CHEF'S CHUTNEY/
ЧАТНИ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Biryani and rice / Блюда из Риса



STEAMED RICE/
ПАРОВОЙ РИС

**STEAMED RICE/
ПАРОВОЙ РИС**

260
300 г



JEERA RICE/
ДЖИРА РИС

**JEERA RICE/
ДЖИРА РИС**

Basmati rice fried with cumin seeds.
Рис басмати, поджаренный с тмином.

300
300 г

**VEG PULAO/
ВЕГ ПУЛАО**

Basmati rice cooked with diced seasonal vegetables.

Рис басмати, приготовленный с овощами.



VEG PULAO/
ВЕГ ПУЛАО

**PEAS PULAO/
ПУЛАО С ГОРОШКОМ**

Basmati rice cooked with diced seasonal vegetables.

Рис басмати, приготовленный с овощами.



PEAS PULAO/
ПУЛАО С ГОРОШКОМ

330
300 г



LEMON RICE
ЛИМОННЫЙ РИС

**LEMON RICE
ЛИМОННЫЙ РИС**

Lemon flavoured basmati rice fried with mustard seeds.

Рис басмати, едобренный лимоном и приправленный семенами горчицы.

370
300 г



KASHMIRI PULAO/
КАШМИРИ ПУЛАО

**KASHMIRI PULAO/
КАШМИРИ ПУЛАО**

Basmati rice cooked with cottage cheese, cashew nuts, raisins and diced pineapple.

Рис басмати, приготовленный с домашним сыром, кешью, изюмом и кусочками ананаса.

470
300 г



indian restaurant



SAFFRON RICE/ РИС С ШАФРАНОМ

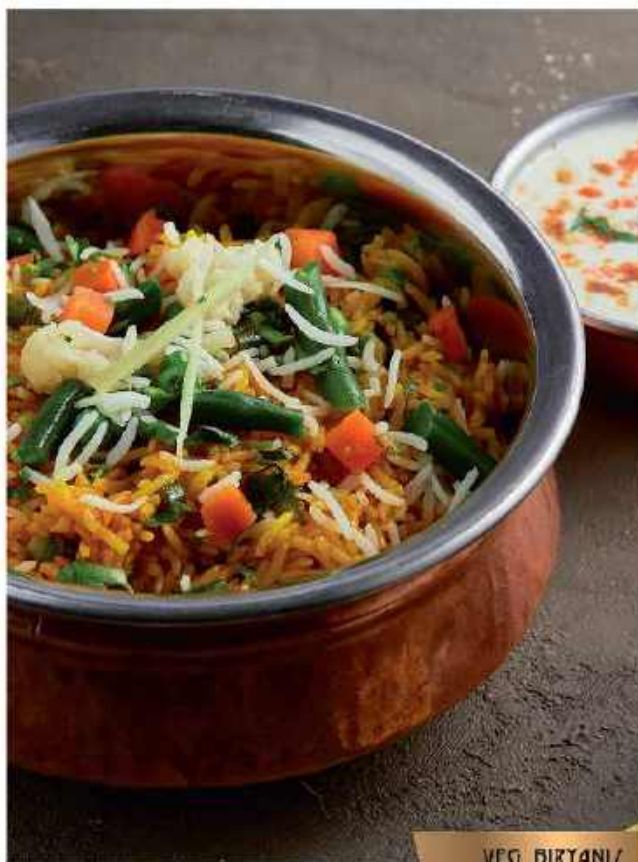
Basmati rice cooked with saffron.

Рис басмати, приготовленный
с ароматным шафраном.



SAFFRON RICE/
РИС С ШАФРАНОМ

520
300 г



VEG. BIRYANI/
ВЕГ. БИРИЯНИ

VEG. BIRYANI/ ВЕГ. БИРИЯНИ

Seasonal vegetables cooked with basmati rice and spices. Served with raita.

Индийский овощной плов.
Подается с овощным йогуртом.

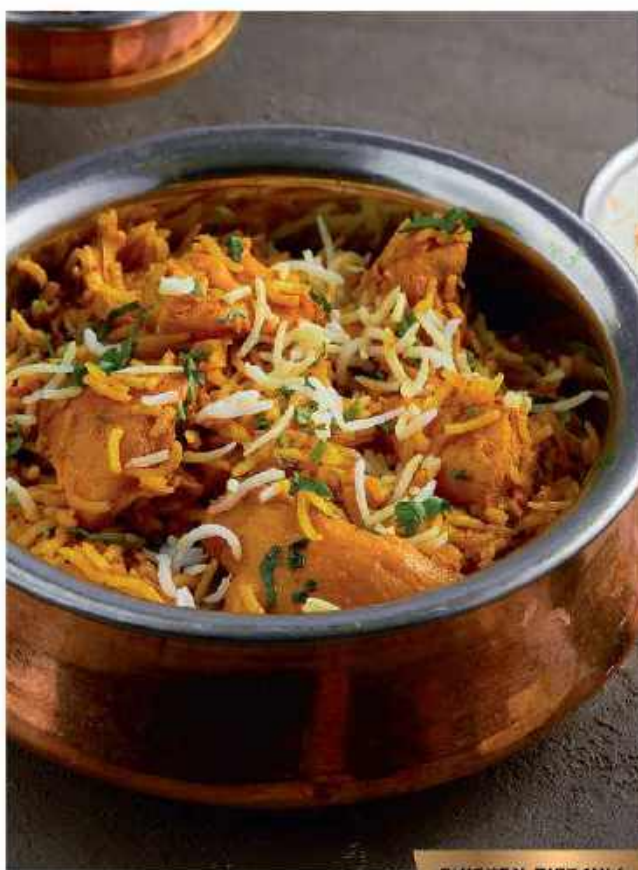
680
500/125 г

CHICKEN BIRYANI/ ЧИКЕН БИРИЯНИ

Chicken pieces cooked with basmati rice and spices. Served with raita.

Индийский плов с курицей.
Подается с овощным йогуртом.

990
500/125 г



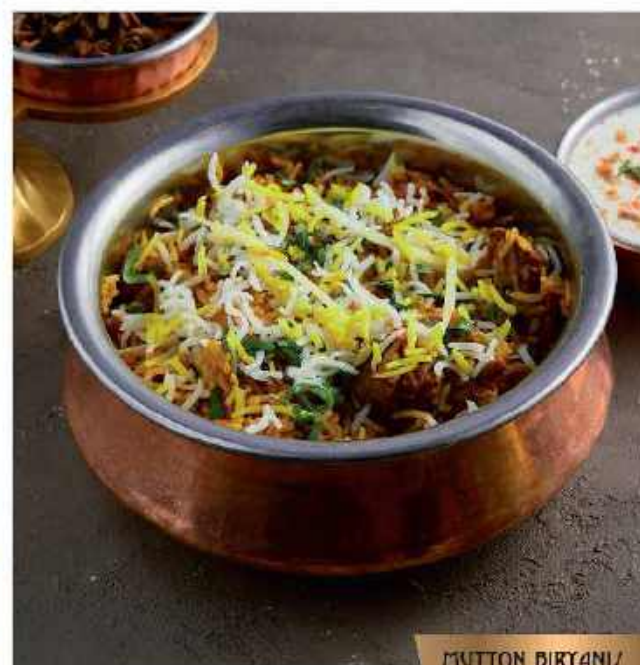
CHICKEN BIRYANI/
ЧИКЕН БИРИЯНИ

MUTTON BIRYANI/ МАТТОН БИРИЯНИ

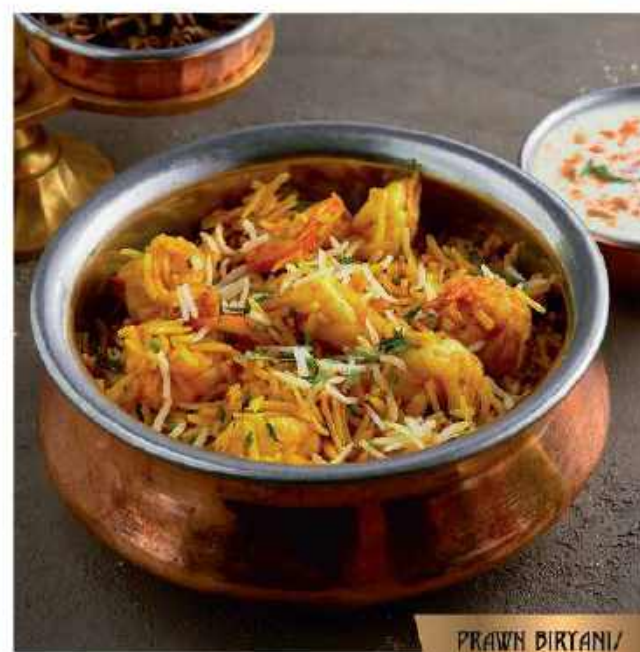
Boneless mutton pieces cooked with basmati rice and spices. Served with raita.

Индийский плов с бараниной.
Подается с овощным йогуртом.

1250
500/125 г



MUTTON BIRYANI/
МАТТОН БИРИЯНИ



PRAWN BIRYANI/
ПРОН БИРИЯНИ

PRAWN BIRYANI/ ПРОН БИРИЯНИ

Tiger prawns cooked with basmati rice and spices. Served with raita.

Индийский плов с тигровыми креветками.
Подается с овощным йогуртом.

1250
500/125 г



SEAFOOD PULAO/
ПУЛАО С МОРЕПРОДУКТАМИ

SEAFOOD PULAO/ ПУЛАО С МОРЕПРОДУКТАМИ

Basmati rice cooked with calamari and prawn.

Рис басмати, приготовленный
с кальмарами и креветками

780
300 г



MAKE SURE YOU LET YOUR WAITER
KNOW HOW SPICY YOU WANT YOUR
FOOD TO BE!



НЕ ЗАБУДЬТЕ ПРЕДУПРЕДИТЬ ОФИЦИАНТА
О ЖЕЛАЕМОЙ ОСТРОТЕ БЛЮДА!

indian restaurant



Indian Bread / Индийский Хлеб



ROTI. NAAN/ РОТИ. НААН

ROTI/ РОТИ

Whole grain flat bread.
Лепешка из цельнозерновой муки.

130
130 г

NAAN/ НААН

Wheat flour flat bread.
Лепешка из пшеничной муки.

130
150 г

BUTTER NAAN/ БАТТЕР НААН

Flat bread with butter.
Лепёшка с маслом.

180
150 г

LACHA PATATHA/ ЛАЧА ПАРАТА

Wheat flour flat bread. Pan fried.
Лепёшка из пшеничной муки
грубого помола.

180
150 г

GARLIC NAAN/ ЧЕСНОЧНЫЙ НААН

Flat garlic bread.
Лепёшка с чесноком.

180
150 г

MASALA PAPAD/ МАСАЛА ПАПАД

Lentils chips with cumin seeds garnished
with masala.

Хрустящий чечевичный хлебец с приправой
из свежих овощей и чат масалы.

200
70 г

CHEESE NAAN/ СЫРНЫЙ НААН

Flat bread stuffed with cottage cheese.
Лепешка с домашним сыром.

260
200 г



MASALA PAPAD/ МАСАЛА ПАПАД



КУЛЧА/ КУЛЧА

KULCHA/ КУЛЧА

Flat bread stuffed with mashed potato
and cottage cheese.

Лепешка с картофелем и домашним сыром.

260
200 г

KEEMA NAAN/ КИМА НААН

Flat bread stuffed with minced mutton.

Лепешка с начинкой из фарша баранины.

620
200 г



КЕЕМА НААН/ КИМА НААН

Dessert/ Десерт



GULAB JAMUN/
ГУЛАБ ДЖАМУН

**GULAB JAMUN/
ГУЛАБ ДЖАМУН** 330
150 г

Deep fried cheese cubes, soaked in hot sugar syrup.

Обжаренные кусочки сыра, вымоченные в горячем сахарном сиропе.

**GAJAR HALWA/
ГАЗАР ХАЛВА** 330
150 г

Indian carrot pudding.
Индийский морковный пудинг.



GAJAR HALWA/ ГАЗАР ХАЛВА



JALEBI/ ДЖАЛЕБИ

**JALEBI/
ДЖАЛЕБИ** 330
130 г

One of India's favorite sweets - golden, syrup-filled, crispy sweet spirals.

Золотистые хрустящие спиральки, наполненные сахарным сиропом.



RASGULLA/ РАСГУЛЛА

**RASGULLA/
РАСГУЛЛА** 370
130 г

Indian dessert made from paneer, soaked in a cardamom-spiced sugar syrup with the hint of rose water.

Индийский десерт на основе домашнего сыра, вымоченного в сиропе из кардамона и специй с добавлением розовой воды.



SORBET/
АССОРТИ СОРБЕТОВ

**SORBET/
СОРБЕТ** 520
150 г
в ассортименте



LYCHEE ON THE ROCKS/
ЛИЧИ

**LYCHEE ON THE
ROCKS/
ЛИЧИ** 420
130 г



MANGO KULFI/
МАНГО КУЛЬФИ

**MANGO KULFI/
МАНГО
КУЛЬФИ** 370
100 г



RAS MALAI/ РАС МАЛАЙ

**RAS MALAI/
РАС МАЛАЙ** 420
130 г

The most popular milk based sweet in India. Paneer balls soaked and served in a creamy sweet syrup.

Наиболее популярный десерт в Индии. Шарики из домашнего сыра, пропитанные сладким сливочным сиропом.



ICECREAM/
МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ

**ICE-CREAM/
МОРОЖЕНОЕ** 470
150 г
в ассортименте



FLAMBEED LYCHEE ICECREAM/
ФЛАМБЕ ЛИЧИ С МОРОЖЕНЫМ

FLAMBEED LYCHEE 690
130/70/50 г
**ICE-CREAM/
ФЛАМБЕ ЛИЧИ
С МОРОЖЕНЫМ**

Lychee served with ice-cream, flambéed with cognac.

Фрукт личи с мороженым и горящим коньяком.

An automatic 10% service charge will be added to your bill for parties of 7 or more. Thank you!

Для групп из 7 гостей и более стоимость обслуживания составляет 10% от суммы заказа и будет включена в сумму счета. Спасибо!



СКАЧАЙ НАШЕ
ПРИЛОЖЕНИЕ
ДОСТАВКИ

Данное меню является рекламным материалом. Оригинал меню спрашивайте у администратора ресторана.

mytandoor.ru
@tandoorsph