



Veda

THE TASTE OF INDIA

Индийский Ресторан

# Veda

THE TASTE OF INDIA

## **Добро пожаловать в Веда!**

Насладитесь вкусами Индии прямо здесь, в нашем уютном ресторане. Мы предлагаем вам разнообразие традиционных блюд, приготовленных с использованием индийских специй и свежих ингредиентов. Наши шеф-повара с любовью готовят каждое блюдо, чтобы подарить вам уникальное гастрономическое путешествие.

Присоединяйтесь к нам и откройте для себя незабываемые вкусы Индии в приятной и гостеприимной атмосфере. Будь то семейный ужин, деловая встреча или особенное событие, мы готовы предложить вам лучший сервис и незабываемые впечатления.

**Веда – Откройте для себя вкус Индии**

## САЛАТЫ | SALADS

### САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ GREEN SALAD

Огурец, помидор, листья салата, лимонный сок.  
250 гр. / 380 Руб.



### ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ GREEK SALAD

Помидоры, болгарский перец, маслины, сыр фета, красный лук, заправлен оливковым маслом.  
250 гр. / 450 Руб.



### САЛАТ ИЗ АВОКАДО И КУКУРУЗЫ CORN SALAD WITH AVOCADO

Кукуруза, авокадо, помидоры черри, зеленый лук, оливковое масло.  
250 гр. / 540 Руб.



### ЗЕЛЕНый САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ GREEN SALAD WITH SHRIMP

300 гр. / 850 Руб.



## СУПЫ | SOUPS

### СУП ТОМАТНЫЙ TOMATO AND DHANIA SHORVA

Помидоры, специи. 250 гр. / 380 Руб.



### КРЕМ-СУП ИЗ БРОККОЛИ CREAM OF BROCCOLI SOUP

Брокколи, Морковь, Лук репчатый, Сыр плавленый сливочный, Масло сливочное, Сливки.

250 гр. / 480 Руб.



### ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП CREAM OF MUSHROOM SOUP

Грибы шампиньоны, Лук репчатый, Картофель, сливки.

250 гр. / 480 Руб.



### ДАЛ ШОРБА LENTILS SOUP

Суп из красной чечевицы, томатов и лука с индийскими специями.

100 гр. / 380 Руб.



### КУРИНЫЙ СУП CHICKEN SOUP

Куриный суп с ароматом кориандра.

100 гр. / 380 Руб.



## ТАНДУР | TANDOOR

### КУРИЦА ТАНДУРИ / TANDOORI CHICKEN

Цыпленок тандури - блюдо из курицы, приготовленное путем запекания курицы, маринованной в йогурте и специях, в тандыре **350 гр. / 580 Руб.**



### КУРИЦА МАЛАЙ ТИККА / CHICKEN MALAI TIKKA

Нежное филе цыплёнка, маринованное в сырно-сливочном соусе. **300 гр. / 580 Руб.**

### КУРИНЫЙ СИКХ КЕБАБ / CHICKEN SEEKH KEBAB

Куриный Сикх кебаб гот овит ся из куриного фарша, приправленного специями, подается с индийским мятным соусом чатни и салатом.

**250 гр. / 580 Руб.**



### БАРАНЬИ ШИК-КЕБАБ / LAMB SHEEK KAVAB

Фарш из баранины со специями, обжаренный на гриле в глиняной печи

**250 гр. / 680 Руб.**

# ТАНДУР | TANDOOR

## РЫБЫ ТИККА / FISH TIKKA

Фиш лосося, замаринованное по особому рецепту  
Шеф-повара и приготовленное в глиняной печи.

250 гр. / 660 Руб.



## ТАНДЫР КЕБАБ ПЛЕТТЕР / TANDOOR KEBAB PLATTER

Курица Тикка, Малайский Тикка, Рыба Тикка,  
Панир Тикка, подается с индийским мятным соусом  
Чатни и салатом.

500 гр. / 980 Руб.

## ТАНДУРИ ПРАВНС / TANDOOR PRAWNS

Королевские креветки, маринованные в специях  
(масала) и приготовленные на углях.

200 гр. / 880 Руб.



## ТАНДУРИ РЫБЫ - ДОРАДО / TANDOORI FISH - DORADO

Цельная потрашенная рыба дорадо, маринованная в  
йогурте и индийских специях, приготовленная на  
углях.

400 гр. / 880 Руб.

## ПАНИР ТИККА / PANEER TIKKA

Домашний сыр и свежие овощи, запечённые в тандуре.

250 гр. / 580 Руб.



# ТАНДУР | TANDOOR

## ХАРИЯЛИ ЧИКЕН ТИККА / HARIYALI CHICKEN TIKKA

Нежные кусочки курицы, маринованные в свежей мяте и листьях кориандра со специями, приготовленные в тандыре.

300 гр. / 580 Руб.



## ПАНИР ХАРИЯЛИ ТИККА / PANEER HARIYALI TIKKA



Нежные панир, маринованные в свежей мяте и листьях кориандра со специями, приготовленные в тандыре.

300 гр. / 580 Руб.

## ГРИБЫ ТАНДУРИ / TANDOORI MUSHROOM

Фаршированные сыром, луком, перцем и кинзой грибы с маринадом из йогурта и специями.

300 гр. / 580 Руб.



## ЧИКЕН ТИККА / CHICKEN TIKKA

Шашлык из сочного филе цыпленка в остром маринаде.

300 гр. / 580 Руб.



# ИНДО-КИТАЙСКАЯ | INDO-CHINESE

## ЧИЛИ КУРИЦА / CHILLY CHICKEN

Курица обжаренные с луком, болгарским перцем и острым, томатным соусом.

300 гр. / 580 Руб.



## КУРИНЫЕ ЛЕДЕНЦЫ / CHICKEN LOLLIPOP

Куриные крылышки в хрустящей обсыпке с гималайскими травами и сычуаньским соусом.

300 гр. / 580 Руб.

## ЧИЛИ ПАНИР / PANEER CHILI

Кубики сыра (панир) обжаренные с луком, болгарским перцем и острым, томатным соусом.

300 гр. / 580 Руб.



## ВЕДЖ МАНЧУРИАН / VEG MANCHURIAN

Популярная индийско-китайская закуска с овощными шариками, обжаренными в остром, остром китайском соусе.

300 гр. / 580 Руб.



## РИС С ОВОЦАМИ / FRIED RICE

Морковка, перец сладкий, лук, чеснок, соевый соус

300 гр. / 450 Руб.



# СНЭКИ | SNACKS

## САМОСА - 2 ШТ / SAMOSA - 2PC

Хрустящие пирожки с начинкой из картофеля, зеленого горошка и кешью.

200 гр. / 220 Руб.



## ХАРА-БХАРА КЕБАБ / НАРА ВНАРА КАВАВ

Вкуснейшая закуска из шпината, картофеля, гороха, специй и трав.

300 гр. / 540 Руб.



## ПАНИР ПАКОДА / PANEER PAKODA

Кубики домашнего сыра, маринованные в специях и кляре из нутовой муки, обжаренные во фритюре.

300 гр. / 540 Руб.



## ПАКОДА ОВОЩНАЯ / VEGETABLE PAKODA

Ассорти из овощей, маринованных в специях и кляре из нута, обжаренные во фритюре.

300 гр. / 490 Руб.



## ПАПАД / PAPAD

Тонкая, хрустящая закуска из чечевичной муки.

2 ШТ. / 200 Руб.



## ЧАТ | СНААТ

### ДАХИ ПАПДИ / DANI PAPDI



Хрустящие вафли из жареного теста, известные как папди, вместе с отварным картофелем, йогуртом и чатни из тамаринда.

250 гр. / 440 Руб.



### ЧАНА ЧАТ / CHANA KA SNAAT



Нут вареный с добавлением томата, чили и лука.

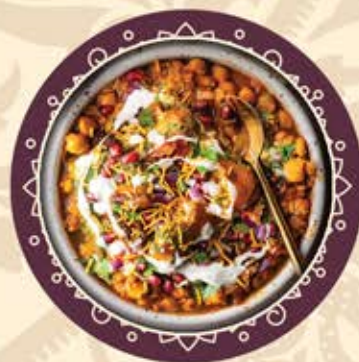
250 гр. / 440 Руб.

### САМОСА ЧАТ / SAMOSA SNAAT



Индийские чипсы и овощные пирожки в йогуртовом соусе.

250 гр. / 440 Руб.



### САМОСА ЧОЛЕ ЧАТ / CHOLE SAMOSA SNAAT

300 гр. / 440 Руб.



## КАРРИ | CURRY

### БАТТЕР ЧИККЕН / BUTTER CHICKEN

Куриное филе в томатно-сливочном соусе.  
350 гр. / 680 Руб.



### ЧИКЕН ТИККА МАСАЛА / CHICKEN TIKKA MASALA

Сочное филе цыплёнка в соусе масала.  
350 гр. / 640 Руб.

### КУРИЦА КАРРИ / CHICKEN CURRY

Кусочки курицы с помидорами и луком, обжаренные на медленном огне с закрытой крышкой кастрюле.  
350 гр. / 640 Руб.



### МУТОН РАРА / MUTTON RARA

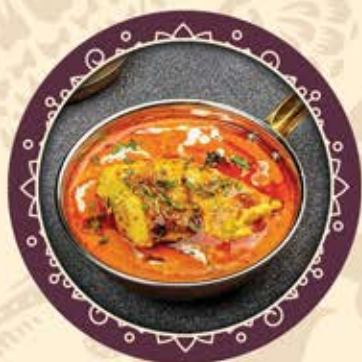
Мутон Рара готовится из кусочков баранины и фарша из баранины, сильно отличается от других карри из баранины. Безупречный вкус этого карри обусловлен использованием различных богатых специй.  
350 гр. / 750 Руб.



## КАРРИ | CURRY

### ЯГНЁНОК КАРРИ МАСАЛА / LAMB CURRY MASALA

Жаркое из мяса ягнёнка, приготовленное по домашнему рецепту. 350 гр. / 780 Руб.



### ГОА ФИШ КАРРИ / GOAN FISH CURRY

Рыба приготовленно в кокосового молока с красноватым оттенком кашмирского перца чили. 350 гр. / 680 Руб.



### КУРИЦА ХАРЯЛИ МАСАЛА / CHICKEN HARIYALI MASALA

Кусочки курицы, тушеные со шпинатом, луком и томатным соусом, приправленные ароматными специями.

350 гр. / 680 Руб.



### ГОА КРЕВЕТКИ КАРРИ / GOAN PRAWNS CURRY

Креветки приготовленные в восхитительной смеси индийских специй и кокосового молока с красноватым оттенком кашмирского перца чили.

350 гр. / 840 Руб.



### ПАНИИР ТИККА МАСАЛА / PANEER TIKKA MASALA

Домашний сыр запечённый в тандуре с соусом масала.

350 гр. / 580 Руб.



## КАРРИ | CURRY

### КАДХАЙ ПАНИР / KADAI PANEER

Домашний сыр обжаренный с Болгарским перцем в специях.

350 гр. / 580 Руб.



### ПАЛАК ПАНИР / PALAK PANEER

Кусочки домашнего сыра, приготовленные со шпинатом и индийскими специями.

350 гр. / 580 Руб.



### ШАХИ ПАНИР / SHAHI PANEER

Домашний сыр с шафраном в сливочно-ореховом соусе.

350 гр. / 580 Руб.



### МАЛАЙ КОФТА / MALAI KOFTA

Шарики из картофеля с адыгейским сыром, с кешью и шафраном, в соусе с мягкими индийскими специями.

250 гр. / 680 Руб.



### АЛУ ГОБИ / ALOO GOBI

Цветная капуста и картофель, обжаренные с имбирем, чесноком и томатом.

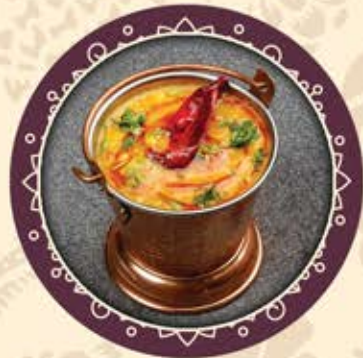
350 гр. / 490 Руб.

## КАРРИ | CURRY

### ДАЛ МАКХАНИ / DAL MAKHANI

Три вида чечевицы, томлённые в молоке с индийскими специями.

350 гр. / 540 Руб.



### ДАЛ ТАДКА / DAL TADKA

Традиционная индийская чечевица, приготовленная с пряными специями.

350 гр. / 490 Руб.

### МИКС ВЕДЖ КАРРИ / MIX VEG CURRY

Смешанное овощное карри готовится путем приготовления смеси овощей вместе в традиционном индийском луково-томатном соусе.

350 гр. / 490 Руб.



### ЧАННА МАСАЛА / CHANA MASALA

Нут, приготовленный в луковом соусе с индийскими специями.

350 гр. / 490 Руб.



# ИНДИЙСКИЕ ЛЕПЕШКИ | BREAD



**БАТТЕР НАН**  
**BUTTER NAAN**  
Лепёшка со Сливочным  
маслом.  
100 гр. / 150 Руб.



**АЛУ ПАРАТХА**  
**ALOO PARATHA**  
Лепёшка с картофелем  
150 гр. / 190 Руб.



**ГАРЛИК НАН**  
**GARLIC NAAN**  
Лепёшка с чесноком  
120 гр. / 170 Руб.



**ЧИЗ НАН**  
**CHEESE NAAN**  
Лепёшка с сыром.  
120 гр. / 170 Руб.



**ЧИЗ ГАРЛИК НАН**  
**CHEESE GARLIC NAAN**  
Лепёшка с сыром и  
чесноком  
150 гр. / 180 Руб.



**МАЛАБАР ПАРАТА**  
**MALABAR PARATHA**  
Паротта, слоеные  
лепешки из  
очищенной  
универсальной муки  
150 гр. / 180 Руб.



**ПАНИР ПАРАТХА**  
**PANEER PARATHA**  
Известная североиндийская  
лепёшка из пшеничной  
муки с пикантным  
обжаренным в специях  
домашним сыром.  
150 гр. / 250 Руб.



**ТАНДУРИ РОТИ**  
**TANDOORI ROTI**  
80 гр. / 120 Руб.

## БИРЬЯНИ | VIRYANI

### БИРЬЯНИ ОВОЩНОЕ / VIRYANI VEG



Индийское блюдо из риса, приправленное с ароматными специями.

400 гр. / 550 Руб.



### БИРЬЯНИ С КУРИЦЕЙ / VIRYANI CHICKEN

Индийское блюдо из риса и курицы, приправленное с ароматными специями.

400 гр. / 650 Руб.



### БИРЬЯНИ С КРЕВЕТКАМИ / VIRYANI PRAWNS

Индийское блюдо из риса и креветок с ароматными специями.

400 гр. / 750 Руб.



### БИРЬЯНИ С БАРАНИНОЙ / VIRYANI LAMB

Индийское блюдо из риса и баранины, приправленное с ароматными специями.

400 гр. / 750 Руб.



## РИС | RICE

### БАСМАТИ РИС / BASMATI RICE

Рис на пару  
300 гр. / 300 Руб.



### ЗИРА РАЙС / JEERA RICE

Жареный рис  
с кумином  
300 гр. / 350 Руб.



## ТАЛИ | THALI

### ВЕГЕТАРИАНСКИЙ ТАЛИ / VEG THALI

Палак панир, дал тадка, овощи кари, гаджар ка халва, лепёшка нан, рис басмати, салат, (масала чай/ласси).

600 гр. / 650 Руб.



### КУРИНЫЙ ТАЛИ / CHICKEN THALI

Баттер чиккен, дал тадка, палак панир, гаджар ка халва, лепёшка нан, рис басмати, салат, (масала чай/ласси).

600 гр. / 750 Руб



### БАРАНИНА ТАЛИ / MUTTON THALI

Баранина карри, палак панир, дал тадка, лепёшка нан, рис басмати, салат (чай/лимонад 200 мл).

550 гр. / 850 Руб.



### ТАЛИ КРЕВЕТКАМИ / PRAWNS THALI

Креветки карри, палак панир, дал тадка, лепёшка нан, рис басмати, салат, (чай/лимонад 200 мл).

550 гр. / 950 Руб.

## КАРРИ КОМБО | CURRY COMBO

### ЧОЛЕ МАСАЛА С РИСОМ КОМБО / CHOLE MASALA & RICE

400 гр. / 450 руб.



### ШАХИ ПАНИР С РИСОМ КОМБО / SHANI PANEER & RICE

400 гр. / 550 руб.

КОМБО ИЗ КУРИЦЫ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ С РИСОМ / BUTTER CHICKEN & RICE - 400 гр. / 580 руб.



### КОМБО С КУРИЦЕЙ КАРРИ И РИСОМ / CHICKEN CURRY & RICE

400 гр. / 580 руб.

## ИНТЕРКОНТИНЕНТАЛЬНЫЙ | INTERCONTINENTAL

### СЭНДВИЧ С КУРИЦЕЙ / CHICKEN SANDWICH

350 гр. / 480 Руб.



### ПАНИР СЭНДВИЧ PANEER SANDWICH

350 гр. / 480 Руб.



### ЛОСОСЬ С ЛИМОНОМ / SALMON WITH LEMON

300 гр. / 950 Руб.



### КАРТОФЕЛЬ ФРИ / FRENCH FRIES

150 гр. / 200 Руб.



### ПАСТА С ГРИБАМИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ / WHITE SAUCE PASTA

300 гр. / 580 Руб.



## ДЕСЕРТ | DESSERT



### ГУЛАБ ДЖАМУН / GULAB JAMUN

Традиционное блюдо индийской Кулинарии. Сладкие шарики из сухого молока со щепоткой муки, обжаренные во фритюре из масла гхи и поданные в сахарном сиропе.

2 шт. / 250 Руб.

### ГАДЖАР КА ХАЛВА / GAJAR KA HALWA

Морковная халва или гаджар халва - индийский десерт, приготовленный из свежей моркови, цельного молока, чистого топленого масла, сахара, кардамона, миндаля и орехов кешью. 100 гр. / 200 Руб.



### БАЛУШАХИ / BALUSHANI

2 шт. / 200 Руб.



## НАПИТКИ | BEVERAGES

Coffee / Кофе Эспрессо - 150мл / 90р  
Кофе Американо - 200мл / 150р  
Кофе Капучино - 200мл / 180р  
Кофе Латте - 200мл / 200р  
Masala Tea / Масала чай - 500мл / 250р  
Assam Tea / Черный чай ассам - 500мл / 200р  
Green Tea / Зеленый чай - 500мл / 200р  
Fruit Tea / Фруктовый чай - 500мл / 200р



Mango / Манго ласи - 300мл / 350р  
Манго шейк С добавлением молока - 350мл / 350р  
Masala Lasi / Масала ласи - 300мл / 250р  
Банановый шейк - 300мл / 350р  
Махито - 300мл / 350р  
Клубнично-банановый смузи - 300мл / 350р  
Банановый смузи - 300мл / 350р  
Смузи - 300мл / 350р

Fresh Orange juice / Апельсиновый сок фреш - 200мл / 300р  
Fresh Grapefruit juice / Грейпфрутовый сок фреш - 200мл / 300р  
Fresh carrot juice / Морковный сок фреш - 200мл / 270р

Cola / Кола - 500 мл / 150р  
Cola / Кола (Зиро) - 500 мл / 150р.  
Fanta / Апельсин - 500 мл / 150р  
Still water / Бона аква - 500 мл / 90р  
Sparkling water / Бона аква - 500 мл / 90р  
Juices / Добрый Сок - 500 мл / 150р  
Juices / Добрый Сок манго - 500 мл / 150р

# Veda

THE TASTE OF INDIA

Мы всегда рады видеть вас снова и готовы предложить еще больше незабываемых блюд и впечатлений.

Спасибо, что выбрали нас.

**Веда – Ваше место для индийских вкусов и радости**



The logo for Veda features a stylized, dark purple symbol resembling a heart or a calligraphic 'V' above the word 'Veda' in a serif font.

THE TASTE OF INDIA

## Индийский Ресторан

129594, г. Москва

Шереметьевская улица 20, 3 этаж

Тел: +7 999 9231222

[info@vedaa.ru](mailto:info@vedaa.ru)

[www.vedaa.ru](http://www.vedaa.ru)