



ЛИМОНАДЫ

☉	МОХИТО	0,4л 300 руб. 1,0л 790 руб.
☉	МАРАКУЙЯ	0,4л 300 руб. 1,0л 790 руб.
☉	КЛУБНИЧНЫЙ	0,4л 300 руб. 1,0л 790 руб.

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

☉	СОК Добрый (в асс)	1л 300 руб. (Апельсин, Яблоко, Мультифрукт, Вишневый) 0,3л 110 руб.
☉	СОДОВАЯ С ЛИМОНОМ (свежая)	0,3л 230 руб.
☉	БОНАКВА Минеральная вода.....	0,5л 170 руб. 1,0л 220 руб. 2,0л 280 руб.
☉	КОКА-КОЛА, КОКА-КОЛА ЗЕРО, ФАНТА, СПРАЙТ (стеклянная бутылка).....	0,25л 170 руб. 0,33л 220 руб.
☉	КОКА-КОЛА, ФАНТА, СПРАЙТ	0,33л 160 руб. (ж/банка, пластик) 0,5л 220 руб. 1,0л 300 руб. 2,0л 420 руб.
☉	МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА в асс	0,5л 170 руб.
☉	МАНГО ШЕЙК / ЛАССИ	0,3л 520 руб.
☉	ЛАССИ СЛАДКИЙ / СОЛЕНый	0,3л 340 руб.

ИНДИЙСКИЕ БЛЮДА

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- | | | |
|---|---|---------|
| | 1) ГРИН САЛАД 200г | 420 руб |
| | <i>Нарезка из свежих овощей: лук, томаты, огурцы, морковь</i> | |
|  | 2) ЧАНА ЧААТ 160г | 610 руб |
| | <i>Вареный Горох Нут обжаренный с Индийскими специями.</i> | |
|  | 3) МУРГ ЧААТ 200г | 710 руб |
| | <i>Кусочки куриного филе из печи тандур, огурцы, помидоры, лук, заправлено лимонным соком и индийскими специями</i> | |
|  | 4) ПАПДИ ЧААТ 200г | 550 руб |
| | <i>Хрустящие домашние чипсы из пшеничной муки с мелко нарезанными огурцами, помидорами и луком, заправленные кефиром, соусом из тамаринда и фиников с индийскими специями</i> | |
| | 5) ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ 160г | 530 руб |
| | <i>Листья салата, болгарский перец, помидоры, огурцы, сыр рикотта, маслины, заправлено оливковым маслом и итальянскими травами</i> | |

НЕВЕГЕТАРИАНСКИЕ ЗАКУСКИ

- | | | |
|---|--|----------|
|  | 6) НОН-ВЕДЖ МОМО 250г (6 шт.) | 550 руб |
| | <i>Индийская вариация пельменей. Пшеничное тесто с начинкой из куриного фарша с добавлением чеснока, имбиря, лука, кориандра, тмина. Приготовленные на пару. Подаются с острым соусом.</i> | |
| | 7) ТАВА ЧИКЕН 180г | 750 руб |
| | <i>Жареные кусочки куриного филе приготовленные по-домашнему на сковороде.</i> | |
| | 8) ЧИКЕН "65" 180г | 710 руб |
| | <i>Кубики кур. филе жареные с кефиром, зел. острым перцем и листьями карри.</i> | |
| | 9) ТАВА МАТТОН 180г | 990 руб |
| | <i>Жареные кусочки баранины приготовленные по-домашнему на сковороде.</i> | |
| | 10) ФИШ АМРИТСАРИ 120г | 780 руб |
| | <i>Кусочки рыбного филе покрытые нутовой мукой, специями и аджвайном, хорошо прожаренные.</i> | |
| | 11) ПРАУН ПАКОДА 150г (6 шт.) | 1290 руб |
| | <i>Королевские креветки в кляре из нутовой муки, острым чили и кориандром.</i> | |
|  | 12) КРИСПИ ДЖИНГА 150г (6 шт.) | 1290 руб |
| | <i>Королевские креветки маринованные в чесночно-имбирной пасте, жаренные в панировочных сухарях. Подаются с майонезом.</i> | |

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ ЗАКУСКИ

- | | | |
|---|---|---------|
|  | 13) САМОСА ВЕДЖЕТЕЙБЛ 150г – 2 шт. | 360 руб |
| | <i>Слоеные пирожки с картошкой, зеленым горошком и специями.</i> | |
|  | 14) МИРЧИ ПАКОДА | 530 руб |
| | <i>Острый зеленый перец с начинкой из кунжута с тамариндом в тесте из нутовой муки обжаренный во фритюре.</i> | |



- | | | |
|-----|---|---------|
| 15) | ВЕДЖ МОМО 250г (6 шт.) | 550 руб |
| | <i>Индийская вариация пельменей. Пшеничное тесто с начинкой из картофеля и цветной капусты с добавлением чеснока, имбиря, лука, кориандра, томатов, гороха и тмина. Приготовленные на пару. Подаются с острым соусом.</i> | |
| 16) | ПАНИР "65" 180г | 650 руб |
| | <i>Жареные кубики прессованного домашнего сыра (панир) приготовленные с кефиром, острым зеленым перцем и листьями карри.</i> | |
| 17) | ПАНИР ПАКОДА 160г | 690 руб |
| | <i>Ломтики домашнего сыра в тесте из нутовой муки, обжаренные во фритюре.</i> | |
| 18) | МИКС ВЕДЖ ПАКОДА 160г | 620 руб |
| | <i>Ломтики картофеля, лука, цветной капусты и домашнего сыра в тесте из нутовой муки со специями обжаренные во фритюре.</i> | |
| 19) | ХАРА БАРА КАБАБ 160г | 650 руб |
| | <i>Котлетки из рубленых овощей с картошкой, домашним сыром и шпинатом.</i> | |
| 20) | ПАПАД ПЛЭИН 1 шт | 150 руб |
| | <i>Тонкие хрустящие вафли из дала (гороховой муки).</i> | |
| 21) | МАСАЛА ПАПАД 1 шт | 260 руб |
| | <i>Папад посыпанный рубленым луком, помидорами и чат масалой.</i> | |



СУПЫ (250 мл)



- | | | |
|-----|---|---------|
| 22) | ХАРИЯЛИ ШОРБА | 400 руб |
| | <i>Традиционная Шорба из Шпината с Зеленым горошком и специями.</i> | |
| 23) | ДАЛ ШОРБА | 400 руб |
| | <i>Жареный Имбирь, Чеснок и Горох с бульоном.</i> | |
| 24) | ТОМАТО СУП-СОУС | 420 руб |
| | <i>Пряный суп-пюре из свежих помидоров. Подается с жареными сухариками.</i> | |
| 25) | КРИМ ОФ МАШРУМ СУП | 500 руб |
| | <i>Жареный Имбирь, Чеснок и Грибы с бульоном.</i> | |
| 26) | КРИМ ОФ ЧИКЕН СУП | 530 руб |
| | <i>Жареный Имбирь, Чеснок и кусочки куриного филе с бульоном.</i> | |

БЛЮДА ИЗ ПЕЧИ «ТАНДУР»

- | | | |
|-----|--|----------|
| 27) | ТАНДУРИ ЧИКЕН целая 550г | 1050 руб |
| | <i>Курица маринованная в Имбирно-Чесночном соусе с приправой Тандур</i> | |
| 28) | ЧИКЕН ТИККА (6 шт. – 150г) | 750 руб |
| | <i>Кусочки куриного филе в Имбирно-Чесночном соусе с приправой Тандур</i> | |
| 29) | ЧИКЕН ТИККА ХАРЬЯЛИ (6 шт. – 150г) | 780 руб |
| | <i>Кусочки куриного филе маринованные в мятно-имбирно-чесночном соусе с острым перцем чили и приправой Тандур.</i> | |
| 30) | МУРГ МАЛАЙ КЕБАБ (6 шт. – 150г) | 790 руб |
| | <i>Кусочки куриного филе в соусе из орешков Кешью с маслом и сливками</i> | |
| 31) | ЧИКЕН СИКХ КЕБАБ (6 шт. – 150г) | 750 руб |
| | <i>Рулеты из куриного фарша со специями. (Острое блюдо)</i> | |
| 32) | СИКХ КЕБАБ (6 шт. – 150г) | 950 руб |
| | <i>Рулеты из бараньего фарша со специями</i> | |
| 33) | БОТИ КЕБАБ (6 шт. – 150г) | 1050 руб |
| | <i>Баранина без костей в Имбирно-Чесночном соусе с приправой Тандур</i> | |

- | | | |
|-----|---|----------|
| 34) | ФИШ ТИККА (6 шт. – 150г) | 950 руб |
| | <i>Шашлык из кусочков филе пангасиуса, маринованных в индийских специях</i> | |
| 35) | ТАНДУРИ ДЖИНГА (6 шт. – 150г) | 1290 руб |
| | <i>Королевские креветки маринованные в имбирно-чесночной пасте со свежим лимонным соком и приправами.</i> | |
| 36) | ПАНИР ТИККА (6 шт. – 180г) | 770 руб |
| | <i>Кубики прессованного домашнего сыра, сладкий перец, помидоры, лук</i> | |
| 37) | ПАНИР ПУДИНА ТИККА (6 шт. – 180г) | 790 руб |
| | <i>Кубики прессованного домашнего сыра, сладкий перец, помидоры, лук маринованные в мятном соусе.</i> | |
| 38) | ТАНДУРИ МАШРУМ (150г) | 750 руб |
| | <i>Грибы маринованные в кефирном соусе с острым красным перцем и специями</i> | |
| 39) | ВЕДЖ КЕБАБ ПЛАТТЕР (350г) | 1150 руб |
| | <i>Ассорти овощных блюд из Тандура по 2 шт.: люля из рубленых овощей, картофель, цветная капуста, домашний сыр, сладкий перец, томаты</i> | |
| 40) | КЕБАБ ПЛАТТЕР (400г) | 1850 руб |
| | <i>Ассорти блюд из Тандура по 2 шт.: сикх кебаб из баранины, тандури чикен, чикен тикка, малай тикка, фиш тикка, тандури джинга</i> | |

НЕВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА (КАРРИ)

- | | | | |
|---|---|--|----------|
| 41) | ДЕВИ СПЕШЛ ЧИКЕН КАРРИ 300г | 840 руб | |
| | <i>Кусочки куриного филе в насыщенном пряном соусе с орешками кешью.</i> | | |
|  | 42) | ЧИКЕН КАРРИ 300г | 790 руб |
| | <i>Кусочки курицы в остром луково-томатном соусе.</i> | | |
| 43) | МУРГ ТИККА МАКНИ (БАТТЕР ЧИКЕН) 300г | 850 руб | |
| | <i>Куриные кусочки-барбекю в пряном томатно-сливочном соусе с кешью.</i> | | |
| 44) | ЧИКЕН ТИККА МАСАЛА 300г | 820 руб | |
| | <i>Кусочки куриного филе в насыщенном томатном соусе и приправой Тандури.</i> | | |
|  | 45) | ЧИКЕН ТИККА ЛАВАБДАР 300г | 890 руб |
| | <i>Кусочки куриного филе в томатно-медовом соусе и приправой Тандури.</i> | | |
| 46) | ЧИКЕН НИЛГИРИ 300г | 840 руб | |
| | <i>Кусочки куриного филе приготовленные шпинатно-мятном соусе.</i> | | |
| 47) | КАДАИ ЧИКЕН 300г | 810 руб | |
| | <i>Кусочки курицы, помидоры и сладкий перец приготовленные в соусе со Специальной Кадаи Масала.</i> | | |
| 48) | БУНА ГОШТ 300г | 990 руб | |
| | <i>Кусочки баранины приготовленные по специальному рецепту Шеф-повара.</i> | | |
| 49) | МАТТОН РОГАН ДЖОШ 300г | 990 руб | |
| | <i>Кусочки баранины в пряном луково-томатном соусе.</i> | | |
| 50) | МАТТОН ШАХИ КОРМА 300г | 990 руб | |
| | <i>Баранья вырезка в пряном соусе с орешками кешью.</i> | | |
|  | 51) | ФИШ КАРРИ 300г | 810 руб |
| | <i>Рыбное филе приготовленное в луково-томатном соусе с тамариндом, горчичными зернами и кокосовой стружкой.</i> | | |
|  | 52) | ФИШ ГОВАНИШ 300г | 810 руб |
| | <i>Рыбное филе с горчичными зернами, кокосовой стружкой, семенами шамбалы в луково-томатном соусе с лимонным соком (Стиль Гоа).</i> | | |
|  | 53) | ПРАУН КАРРИ 300г (6 шт.) | 1290 руб |
| | <i>Королевские креветки в насыщенном томатном соусе.</i> | | |

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА (КАРРИ)

- | | | |
|---|---|----------------|
| | 54) ШАХИ ПАНИР 220г | 710 руб |
| | <i>Ломтики прессованного домашнего сыра в густом томатном соусе с кешью.</i> | |
| | 55) КАДАИ ПАНИР 220г | 710 руб |
| | <i>Брусочки Сладкого перца и домашнего сыра приготовленные в луковом соусе.</i> | |
| | 56) ПАЛАК ПАНИР 220г | 720 руб |
| | <i>Мелко рубленый шпинат с кусочками прессованного домашнего сыра в чесночном соусе.</i> | |
| | 57) ПАНИР ТИККА МАСАЛА 220г | 720 руб |
| | <i>Ломтики прессованного домашнего сыра-барбекю из печи Тандур в густом томатном соусе с кешью и сладким перцем.</i> | |
|  | 58) ПАНИР ТИККА ЛАВАБДАР 220г | 790 руб |
| | <i>Ломтики прессованного домашнего сыра-барбекю из печи Тандур в густом томатно-медовом соусе с кешью и сладким перцем.</i> | |
| | 59) ВЕДЖ МАКХАНВАЛА 220г | 650 руб |
| | <i>Микс овощей (цв. капуста, морковь, зел. фасоль) в сливочно-томатном соусе.</i> | |
|  | 60) ВЕДЖ ДИВАНИ 220г | 650 руб |
| | <i>Микс овощей (цв. капуста, морковь, зел. фасоль) в пряном в шпинатном соусе.</i> | |
| | 61) НАВРАТАН КОРМА 220г | 710 руб |
| | <i>Микс овощей и свежие фрукты в пряном соусе с орешками кешью.</i> | |
| | 62) ДАЛ МАКНИ 220г | 620 руб |
| | <i>Цельная чечевица и фасоль сваренные на медленном огне и жаренные в сливочном масле со специями.</i> | |
|  | 63) ЧАНА МАСАЛА 220г | 650 руб |
| | <i>Турецкий горох в луково-томатном соусе.</i> | |
| | 64) ДАЛ ТАДЕКЕВАЛИ 220г | 550 руб |
| | <i>Желтый горох по домашнему рецепту.</i> | |
| | 65) МАЛАЙ КОФТА КАРРИ (2 шт.) 220г | 750 руб |
| | <i>Обжаренные во фритюре шарики из смешанных овощей с домашним сыром, изюмом, кешью и пряностями. Подаются в ароматном соусе из орехов кешью.</i> | |
| | 66) АЛУ ГОБИ 220г | 650 руб |
| | <i>Комбинация из картофеля и цветной капусты в луково-томатном соусе.</i> | |
| | 67) МАТТЕР МАШРУМ КАРРИ 220г | 650 руб |
| | <i>Вкусная комбинация грибов и зеленого горошка в пряном соусе.</i> | |
|  | 68) ВЕДЖ ДЖАЛФРЕЗИ 180г | 650 руб |
| | <i>Морковь и овощи-микс приготовленные в томатном соусе.</i> | |
| | 69) МИКС ВЕДЖЕТЕЙБЛ ДРАЙ 180г | 610 руб |
| | <i>Смешанные овощи приготовленные в луково-томатном соусе.</i> | |
| | 70) БЕЙГАН МАСАЛА 180г | 790 руб |
| | <i>Кусочки баклажан приготовленные с пряным Луково-Томатным соусом.</i> | |
|  | 71) БЕНДИ МАСАЛА 180г | 790 руб |
| | <i>Бенди (Бамия) приготовленные с Луково-Томатным соусом.</i> | |

БЛЮДА ИЗ РИСА

- | | | |
|---|---|----------|
| 72) | ЧИКЕН БИРИЯНИ 400г | 820 руб |
| | <i>Кусочки курицы с рисом Басмати и специями.</i> | |
| 73) | ВЕДЖЕТЕРИАН БИРИЯНИ 400г | 710 руб |
| | <i>Овощи приготовленные с ароматным рисом Басмати и специями.</i> | |
| 74) | МАТТОН БИРИЯНИ 400г | 1050 руб |
| | <i>Баранина приготовленная с рисом Басмати и специями.</i> | |
| 75) | ПРАУН БИРИЯНИ 400г (6 шт.) | 1290 руб |
| | <i>Королевские креветки приготовленные с рисом Басмати и специями.</i> | |
| 76) | ВЕДЖЕТЕЙБЛ ПУЛАВ 250г | 490 руб |
| | <i>Овощи приготовленные с ароматным рисом Басмати.</i> | |
| 77) | НАВРАТАН ПУЛАВ 250г | 510 руб |
| | <i>Комбинация овощей и свежих фруктов приготовленных с рисом Басмати.</i> | |
|  78) | БИРИЯНИ РАЙС 200г | 390 руб |
| | <i>Рис Басмати с Индийскими специями приготовленный на пару</i> | |
|  79) | ЛЕМОН РАЙС 200г | 390 руб |
| | <i>Рис Басмати приправленный лимонным соком и специями.</i> | |
|  80) | ЗИРА РАЙС 200г | 350 руб |
| | <i>Рис Басмати приготовленный с Зирой.</i> | |
|  81) | ПЛЭЙН РАЙС 200г | 330 руб |
| | <i>Рис Басмати отварной.</i> | |
| | Наполнитель | |
| 82) | МИКС РАЙТА 200мл | 340 руб |
| | <i>Кефир смешанный с мелкорубленным луком, помидорами, огурцами и специями.</i> | |

ТРАДИЦИОННЫЙ ИНДИЙСКИЙ ХЛЕБ **ЛЕПЕШКИ НА СКОВОРОДЕ**

- | | | |
|---|---|---------|
|  83) | САДА РОТИ | 140 руб |
| | <i>Лепешки из пшеничной муки грубого помола</i> | |
| 84) | САДА ПАРАТА | 150 руб |
| | <i>Жареная лепешка из пшеничной муки грубого помола</i> | |
| 85) | АЛУ ПАРАТА | 190 руб |
| | <i>Жареная лепешка с картофельной начинкой.</i> | |
| 86) | ПАНИР ПАРАТА | 210 руб |
| | <i>Жареная лепешка с начинкой из домашнего сыра.</i> | |

ЛЕПЕШКИ ИЗ ПЕЧИ «ТАНДУР»

- | | | |
|---|--|---------|
|  87) | ТАНДУРИ РОТИ | 150 руб |
| | <i>Хлеб из муки грубого помола</i> | |
| 88) | НААН | 150 руб |
| | <i>Лепешка из белой пшеничной муки</i> | |
| 89) | БАТТЕР НААН | 160 руб |
| | <i>Лепешка из белой пшеничной муки со сливочным маслом</i> | |

- | | | |
|-----|--|---------|
| 90) | ГАРЛИК НААН | 170 руб |
| | <i>Лепешка из белой пшеничной муки с чесноком</i> | |
| 91) | ЧИИЗ-ГАРЛИК НААН | 200 руб |
| | <i>Лепешка из белой пшеничной муки с чесноком и сыром</i> | |
| 92) | СТАФФД ПАРАТА | 190 руб |
| | <i>Лепешка из муки грубого помола с начинкой из овощей, картошки и панира.</i> | |
| 93) | МАСАЛА КУЛЬЧА | 190 руб |
| | <i>Лепешка из муки грубого помола с начинкой из зеленого горошка и панира.</i> | |
| 94) | ПУДИНА ПАРАТА | 180 руб |
| | <i>Лепешка из муки грубого помола с мятой.</i> | |
| 95) | ЛАЧА ПАРАТА | 170 руб |
| | <i>Слоеная лепешка из муки грубого помола с маслом.</i> | |

КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД – ТАЛИ (до 16⁰⁰)

- | | | |
|-----|---|---------|
| 96) | ВЕДЖЕТЕРИАН ТАЛИ | 495 руб |
| | <i>Рис, Дал, Сабджи, Роти, Сладости, Напиток</i> | |
| 97) | НОН-ВЕДЖЕТЕРИАН ТАЛИ | 550 руб |
| | <i>Рис, Дал, Чикен Карри, Роти, Сладости, Напиток</i> | |

ЮЖНО-ИНДИЙСКИЕ БЛЮДА

- | | | | |
|---|------|---|---------|
|  | 98) | ПЛЭЙН ДОСА (1шт.) | 700 руб |
| | | <i>Традиционные тонкие индийские блины (Доса) приготовленные из риса и белого маиса. Подаются с Самбаром и чатни.</i> | |
|  | 99) | МАСАЛА ДОСА (1шт.) | 850 руб |
| | | <i>Доса с начинкой из картошки и овощей. Подаются с Самбаром и чатни.</i> | |
| | 100) | ПАНИР ДОСА (1 шт.) | 870 руб |
| | | <i>Доса с начинкой из домашнего сыра Панир. Подаются с Самбаром и чатни.</i> | |
| | 101) | ЧИКЕН ДОСА (1 шт.) | 990 руб |
| | | <i>Доса с начинкой из курицы жареной с луком и помидорами. Подаются с Самбаром и чатни.</i> | |
|  | 102) | УТТАПАМ (1 шт.) | 710 руб |
| | | <i>Толстый блин из ферментированного теста из риса и белого маиса, с начинкой из лука и помидоров. Подаются с Самбаром и чатни.</i> | |
|  | 103) | Наполнитель:
САМБАР (250 мл) | 410 руб |
| | | <i>Традиционный жидкий суп-соус из чечевицы, помидоров, баклажан, моркови, тыквы, с добавлением пряностей.</i> | |

СОУСЫ

- | | | | |
|---|------|---|---------|
|  | 104) | ГРИН ЧАТНИ 50мл | 120 руб |
| | | <i>Мята, кинза, кефир, соль, чат-масала</i> | |
|  | 105) | СВИТ ЧАТНИ 50мл | 120 руб |
| | | <i>Тамаринд, финики, зира, соль, тростниковый сахар (гур)</i> | |
|  | 106) | КОКОСОВО-НУТОВЫЙ ЧАТНИ 50мл | 120 руб |
| | | <i>Кокос, нут, зерна горчицы, листья карри, специи, соль</i> | |

БЛЮДА ИНДО-КИТАЙ

ЗАКУСКИ НЕВЕГЕТАРИАНСКИЕ (180г)

- 107) **ЧИКЕН ЛОЛЛИПОП (6 шт.) 160г**..... 710 руб
Куриные крылышки маринованные в специальном Сечуаньском соусе и жареные во фритюре.
-  108) **ЧИКЕН ЧИЛЛИ** 770 руб
Кусочки куриного филе жаренные со сладким перцем, луком, острым перцем, имбирем, чесноком и соевым соусом.
- 109) **ЧИКЕН МАНЧУРИАН**..... 770 руб
Кусочки куриного филе с острым зел. перцем, соевым соусом и чесноком.
-  110) **ЧИКЕН ХОН-КОНГ**..... 750 руб
Кусочки куриного филе приготовленные с луком, чесноком, орехами кешью, красным острым перцем и соевым соусом.
- 111) **ГОЛДЕН ПРАУН**..... 1290 руб
Королевские креветки в кляре из кукурузного крахмала со специальным соусом от Шеф-повара.
- 112) **ГАРЛИК ПРАУН**..... 1290 руб
Королевские креветки с чесноком, луком и томатным кетчупом.
-  113) **ЧИЛИ ПРАУН**..... 1290 руб
Королевские креветки жареные со сладким перцем, луком, острым перцем, имбирем, чесноком и соевым соусом.
- 114) **ДЖИНДЖЕР ПРАУН**..... 1290 руб
Королевские креветки в Чесочно-Имбирно-Луковом соусе.

ЗАКУСКИ ВЕГЕТАРИАНСКИЕ (180г)

- 115) **ВЕДЖЕТЕЙБЛ МАНЧУРИАН**..... 680 руб
Ломтики овощей приготовленные с чесноком, острым зеленым перцем, листьями карри и соевым соусом.
- 116) **ПАНИР МАНЧУРИАН**..... 750 руб
Кубики прессованного домашнего сыра приготовленные с чесноком, острым зеленым перцем, листьями карри и соевым соусом.
-  117) **ЧИЛИ ПАНИР**..... 750 руб
Кубики прессованного домашнего сыра жареные со сладким перцем, луком, зел. перцем, имбирем и чесноком.

СУПЫ (250 мл)

- | | | |
|--|--|---------|
| 118) | ВЕДЖЕТЕРИАН КОРН СУП | 460 руб |
| | <i>Сладкая кукуруза, рубленные овощи с черным перцем и солью.</i> | |
| 119) | ЧИКЕН КОРН СУП | 490 руб |
| | <i>Сладкая кукуруза, кусочки куриного филе и яйца с бульоном.</i> | |
|  120) | ВЕДЖ. МАНЧО СУП | 450 руб |
| | <i>Острый зеленый перец, чеснок и имбирь с измельченными овощами.</i> | |
|  121) | ЧИКЕН МАНЧО СУП | 530 руб |
| | <i>Зеленый перец, чеснок, имбирь, рубленные овощами и кусочки курицы.</i> | |
|  122) | ХОТ & СОУР ВЕДЖ. СУП | 460 руб |
| | <i>Ломтики моркови, капуста и сладкого перца в подкисленном бульоне.</i> | |
|  123) | ХОТ & СОУР ЧИКЕН СУП | 520 руб |
| | <i>Морковь, капуста, сладкий перец, кусочки курицы в подкисленном бульоне.</i> | |

НУДЛЗ - ЛАПША (350 г)

- | | | |
|--|--|---------|
| 124) | ВЕДЖ ХАККА НУДЛЗ | 610 руб |
| | <i>Морковь, капуста, лук, сладкий перец жаренные с лапшой.</i> | |
| 125) | ЭГГ ХАККА НУДЛЗ | 640 руб |
| | <i>Яйца, морковь, капуста, лук, сладкий перец жаренные с лапшой.</i> | |
| 126) | ЧИКЕН ХАККА НУДЛЗ | 690 руб |
| | <i>Кусочки курицы, морковь, капуста, лук, сладкий перец жаренные с лапшой.</i> | |
|   127) | ЧИЛИ ГАРЛИК НУДЛЗ | 630 руб |
| | <i>Морковь, капуста, лук, сладкий перец, чеснок жаренные с лапшой.</i> | |

ФРАЙД РАЙС – ЖАРЕННЫЙ РИС (300 г)

- | | | |
|------|---|---------|
| 128) | ВЕДЖ ФРАЙД РАЙС | 510 руб |
| | <i>Смешанные овощи жареные с рисом басмати, черным перцем и соевым соусом.</i> | |
| 129) | ЭГГ ФРАЙД РАЙС | 550 руб |
| | <i>Овощной микс и яйца жареные с рисом басмати, чёрным перцем и соевым соусом</i> | |
| 130) | ЧИКЕН-ЭГГ ФРАЙД РАЙС | 620 руб |
| | <i>Овощной микс, яйца и куриное филе жареные с рисом басмати, чёрным перцем и соевым соусом</i> | |

СЛАДОСТИ (за 1 шт.)

◆	БОНДИ ЛАДДУ	150 руб.
◆	КОКОНАТ ЛАДДУ	150 руб.
◆	ГУЛАБ ДЖАМУН	150 руб.
	<i>Жареные шарики из сухого молока и сыра «панир» пропитанные сахарным сиропом с кардамоном.</i>	
◆	КАЛА ДЖАМУН	150 руб.
◆	РАСГУЛЛА <i>Творожные шарики в сахарном сиропе</i>	150 руб.
◆	РАСМАЛАЙ <i>Творожные лепешки в молочном сиропе</i>	170 руб.

МОРОЖЕНОЕ (120 г)

◇	ВАНИЛЬНОЕ	210 руб.
---	------------------	----------

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

□	ЧЕРНЫЙ ЧАЙ (150 мл)	90 руб.
□	ЧЕРНЫЙ ЧАЙ С ЛИМОНОМ (150 мл)	100 руб.
□	ЗЕЛЕНый ЧАЙ (150мл)	100 руб.
□	МАСАЛА ЧАЙ <i>по-индийски с молоком со специями</i> (150мл)	160 руб.
□	КОФЕ ЧЕРНЫЙ <i>растворимый</i> (150 мл).....	100 руб.
□	КОФЕ С МОЛОКОМ <i>по-индийски</i> (150мл)	130 руб.

ЧАЙНИК (600мл)

□	ЧЕРНЫЙ ЧАЙ	340 руб.
□	ЧЕРНЫЙ ЧАЙ С ЛИМОНОМ	390 руб.
□	ЗЕЛЕНый ЧАЙ / ЖАСМИН	390 руб.
□	МАСАЛА ЧАЙ <i>по-индийски с молоком со специями</i>	600 руб.
□	АССАМ	390 руб.