

indian restaurant



Appetizers / Закуски

VEG. SAMOSA/
ВЕГ. САМОСА **250**
200 г

Flaky pastry stuffed with potatoes and green peas.

Хрустящие пирожки с картофелем и зеленым горошком.



VEG. SAMOSA/ ВЕГ.САМОСА

MASALA PEANUTS/
МАСАЛА АРАХИС **350**
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.

460
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.

350
250 г



VEG. PAKORA/ ВЕГ. ПАКОРА

VEG. PAKORA/
ВЕГ. ПАКОРА

Assorted vegetables battered in gram flour and deep fried.

Овощи, обжаренные в панировке из нутовой муки.

390
250 г



FISH PAKORA/ ФИШ ПАКОРА

FISH PAKORA/
ФИШ ПАКОРА

Juicy fish filet battered in gram flour, deep fried.

Сочное рыбное филе, обжаренное в панировке из нутовой муки.

950
200/50 г

PRAWN PAKORA/
ПРОН ПАКОРА **1090**
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 **760**
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!



Soups & Salads / Супы и Салаты



MULLIGATAWNY / МУЛЛИГАТАУНИ

**MULLIGATAWNY /
МУЛЛИГАТАУНИ** 240
250 г

Lentils soup with coconut powder,
herbs and rice.

Чечевичный суп с кокосом,
травами и рисом.

**TOMATO SOUP /
ТОМАТНЫЙ СУП** 240
250 г



TOMATO SOUP / ТОМАТНЫЙ СУП

**SPICY SEAFOOD SOUP / 470
ПИКАНТНЫЙ СУП
С МОРЕПРОДУКТАМИ** 250 г



SPICY SEAFOOD SOUP /
ПИКАНТНЫЙ СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ

**CHICKEN SOUP /
КУРИНЫЙ СУП** 280
250 г



CHICKEN SOUP /
КУРИНЫЙ СУП

**SPICY CHICKEN SOUP / 280
ОСТРЫЙ КУРИНЫЙ СУП** 250 г



SPICY CHICKEN SOUP /
ОСТРЫЙ КУРИНЫЙ СУП

**WARM VEG &
CHICKEN SALAD /
ТЕПЛЫЙ САЛАТ
С КУРИНЫМ ФИЛЕ** 530
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** 390
250 г

Eggplant, pink tomato, sweet chili
dressing.

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

**CORN CHAAT SALAD / 350
ЧААТ САЛАТ
С КУКУРУЗОЙ** 250 г

Vegetable salad with chaat masala spices.

Овощной салат со специями чаат
масала.



CORN CHAAT SALAD /
ЧААТ САЛАТ С КУКУРУЗОЙ

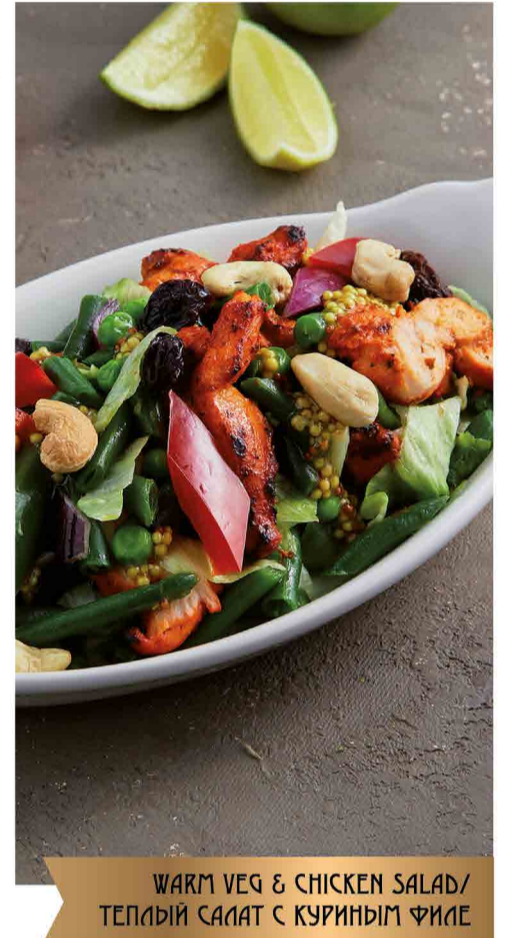
**VEG & CHEESE SALAD / 390
ОВОЩНОЙ САЛАТ
С СЫРОМ** 250 г

Vegetable salad with cottage cheese
served with citrus dressing.

Овощной салат с домашним
сыром с цитрусовой заправкой.



VEG & CHEESE SALAD /
ОВОЩНОЙ САЛАТ С СЫРОМ

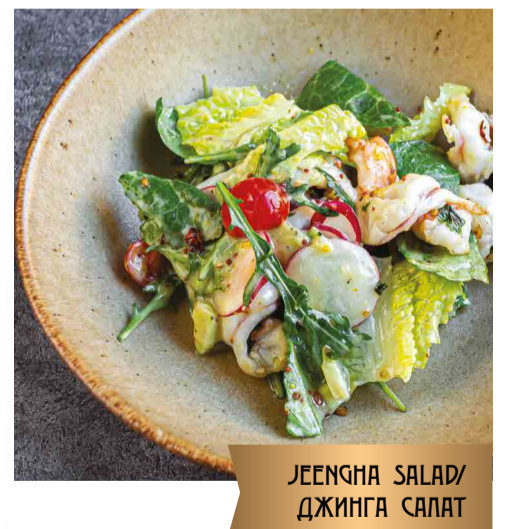


WARM VEG & CHICKEN SALAD /
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНЫМ ФИЛЕ

**JEENGHA SALAD /
ДЖИНГА САЛАТ** 590
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**

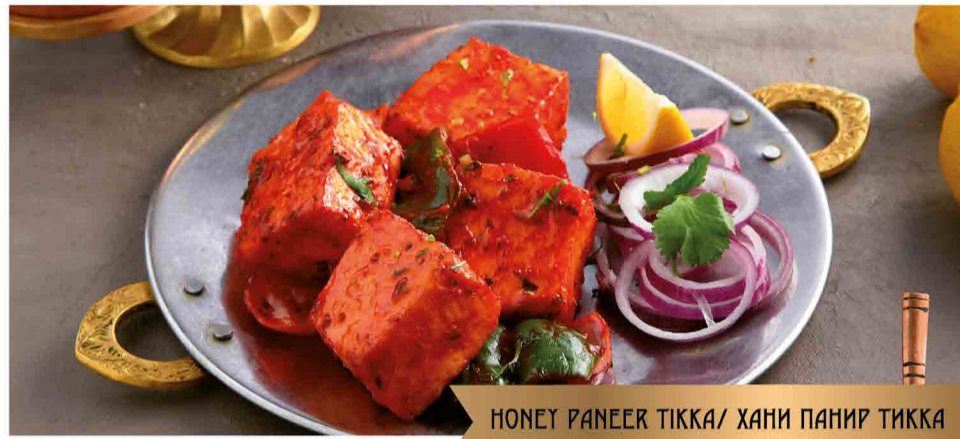
4990

Serves 4/
на 4 персоны

150/250/200/
200/200/200 г

Tandoori Prawn, Murg Malai Tikka, Honey Paneer Tikka, Malai Seekh, Lal Tikka, Fish Tikka.

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



HONEY PANEER TIKKA/ ХАНИ ПАНИР ТИККА

**HONEY PANEER TIKKA/
ХАНИ ПАНИР ТИККА**

750

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 KHAZANA/
СОКРОВИЩА ИЗ ТАНДУРА

**TANDOORI WINGS/
КРЫЛЫШКИ
ТАНДУРИ**

690

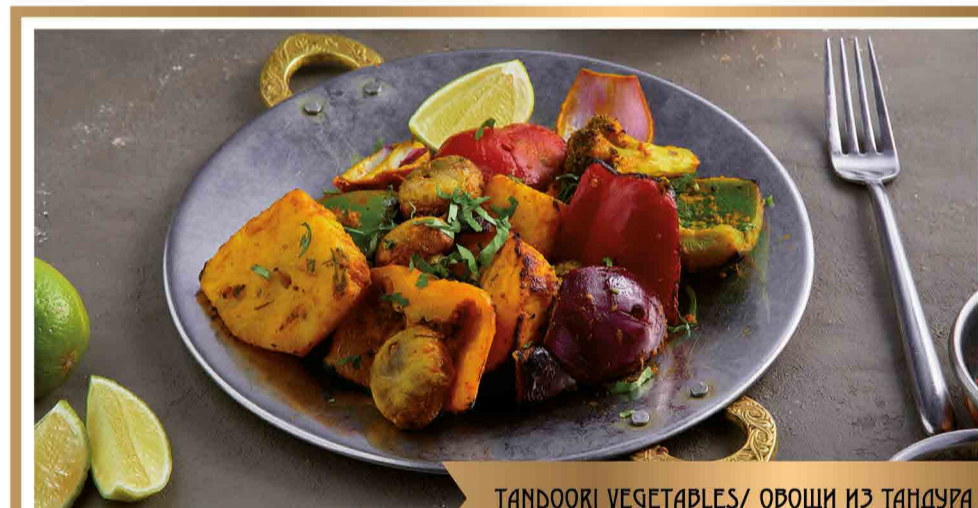
430/50 г

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



TANDOORI VEGETABLES/ ОВОЩИ ИЗ ТАНДУРА

**TANDOORI VEGETABLES/
ОВОЩИ ИЗ ТАНДУРА**

650

250/50 г

**MURG MALAI TIKKA/
МУРГ МАЛАЙ ТИККА**

870

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.



MURG MALAI TIKKA/ МУРГ МАЛАЙ ТИККА

**LAL TIKKA/
ЛАЛ ТИККА**

790

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

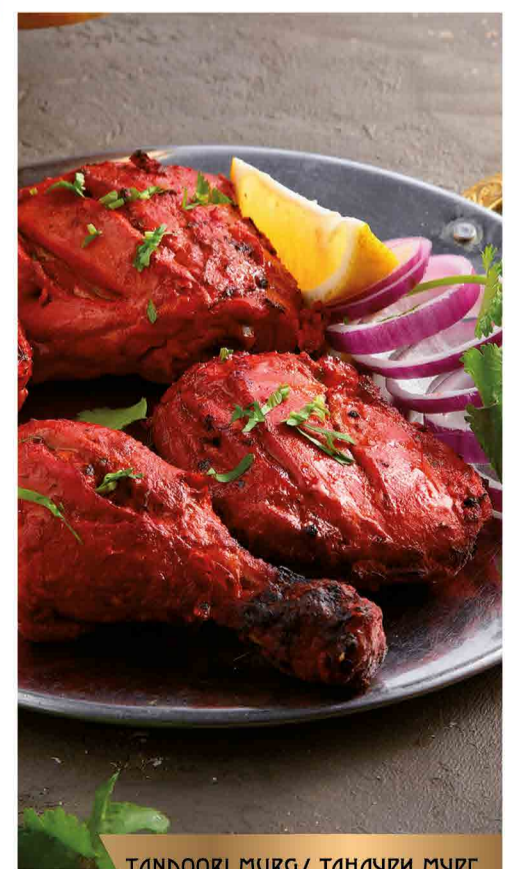
**TANDOORI MURG/
ТАНДУРИ МУРГ**

990

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



MURG GULAFI SEEKH/ 790
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/ 970
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 пастой из кешью, запеченные на шампурах в тандуре.



GULMI TIKKA/ ГУЛЬМИ ТИККА



VEG SEEKH KEBAB/ ВЕГ СИКХ КЕБАБ

VEG SEEKH KEBAB/ 500
ВЕГ СИКХ КЕБАБ 250/50 г

Minced vegetables kebab cooked on a skewer in tandoor.

Овощной кебаб, запеченный на шампуре в тандуре.



FISH TIKKA/ ФИШ ТИККА

FISH TIKKA/ 990
ФИШ ТИККА 250/50 г

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.

MALAI SEEKH/ 1090
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/ 1090
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



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



НЕ ЗАБУДЬТЕ ПРЕДУПРЕДИТЬ ОФИЦИАНТА О ЖЕЛАЕМОЙ ОСТРОТЕ БЛЮДА!





Curry Dishes/Карри*

CHICKEN CURRY/
ЧИКЕН КАРРИ 750
400 г

Chicken cooked in traditional Indian spices.

Цыпленок, приготовленный с традиционными индийскими специями.



CHICKEN CURRY/ ЧИКЕН КАРРИ

CHICKEN VINDALOO/
ЧИКЕН ВИНДАЛЮ 720
400 г

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

Кусочки куриного филе, тушеные с картофелем в луковом соусе.



CHICKEN VINDALOO/ ЧИКЕН ВИНДАЛЮ



MURG TIKKA MASALA/
МУРГ ТИККА МАСАЛА

MURG TIKKA MASALA/
МУРГ ТИККА МАСАЛА 890
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/
МУРГ ХАРА ПЬЯЗ 890
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/
КАДАЙ ЧИКЕН 890
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/
СААГ ЧИКЕН 890
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/
БАТЕР ЧИКЕН 890
400 г

Boneless chicken cooked in tomato and butter sauce.

Куриное филе, приготовленное в томатно-сливочном соусе.



ROGAN JOSH/
РОГАН ДЖОШ

ROGAN JOSH/
РОГАН ДЖОШ 990
400 г

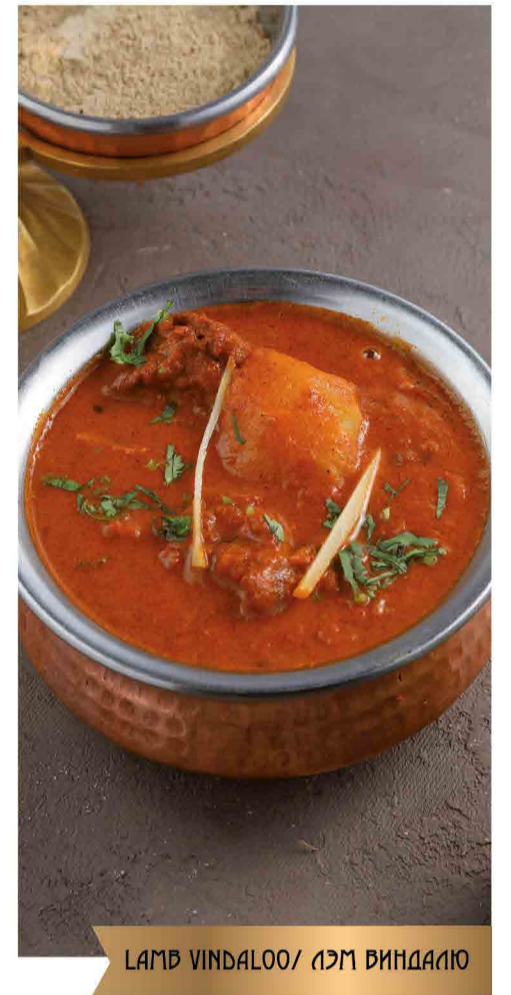
Mutton cooked in traditional masala, a speciality from Kashmir.

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

LAMB VINDALOO/
ЛЭМ ВИНДАЛЮ 940
400 г

Mutton stewed with potatoes in vinaigrette onion gravy.

Баранина, тушенная с картофелем в луковом соусе.



LAMB VINDALOO/ ЛЭМ ВИНДАЛЮ

BUTTER GOSHT/
БАТЕР ГОШТ 1190
400 г

Lamb cooked in tomato sauce with cream.

Баранина, приготовленная в томатном соусе со сливками.



BUTTER GOSHT/ БАТЕР ГОШТ



MALAI GOSHT/ МАЛАЙ ГОШТ

MALAI GOSHT/ МАЛАЙ ГОШТ **1090**
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 **1090**
400 г

Lamb with spinach, tomatoes and cumin seeds.

Баранина со шпинатом, томатом и тмином.

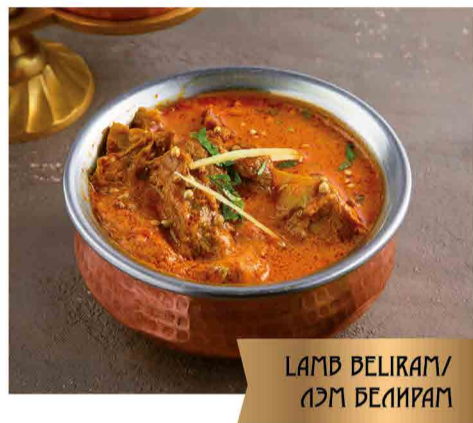


SAAG GOSHT/ СААГ ГОШТ

LAMB BELIRAM/ ЛЭМ БЕЛИРАМ **990**
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 **1090**
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 **990**
400 г

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

Рыбное филе, приготовленное в луково-томатном соусе, с семенами горчицы и тмина.



BENGALI FISH CURRY/ БЕНГАЛИ ФИШ КАРРИ

KERALA FISH CURRY/ КЕРАЛА ФИШ КАРРИ **990**
400 г

Fish filet cooked with coconut milk and lemon juice.

Рыбное филе, приготовленное в кокосовом молоке с соком лимона.

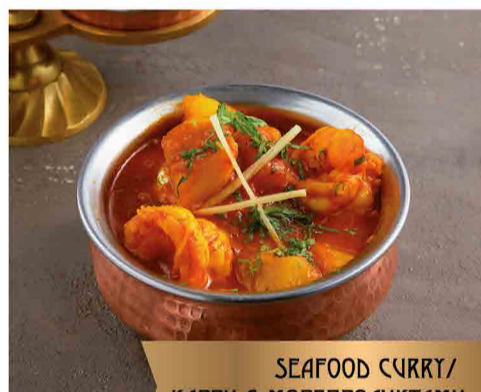


KERALA FISH CURRY/ КЕРАЛА ФИШ КАРРИ

SEAFOOD CURRY/ С МОРПРОДУКТАМИ **1090**
400 г

Fish cubes and seafood cooked in traditional onion gravy.

Рыбное филе с морепродуктами, приготовленное в традиционном луковом соусе.



SEAFOOD CURRY/ КАРРИ С МОРПРОДУКТАМИ

LEMON-GARLIC PRAWN/ ЛЕМОН-ГАРЛИК ПРОН **1190**
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 **1190**
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 **1190**
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

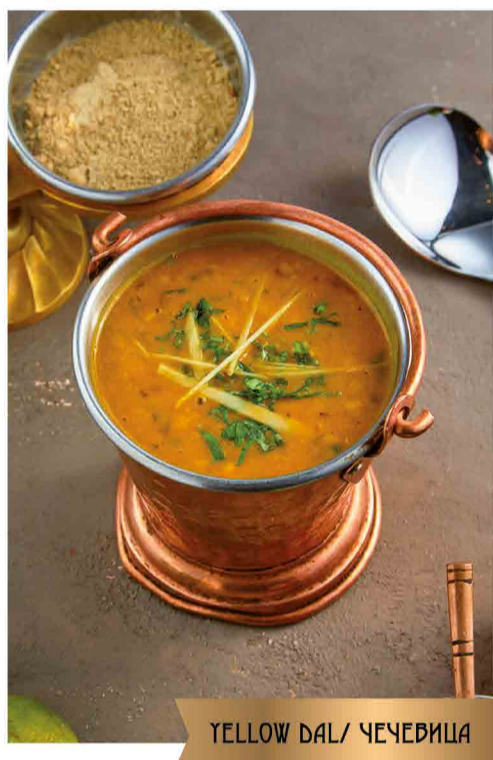
Vegetarian Selection/ Вегетарианские Блюда

YELLOW DAL/ ЧЕЧЕВИЦА

390
300 г

Lentils cooked in traditional spices.

Желтая чечевица, приготовленная с традиционными специями.



YELLOW DAL/ ЧЕЧЕВИЦА

DAL MAKHANI/ ДАЛ МАХАНИ

490
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

460
400 г

Potatoes fried with cumin seeds.

Картофель, поджаренный с семенами тмина.



ALOO GOBHI/ АЛУ ГОБИ

ALOO GOBHI/ АЛУ ГОБИ

550
400 г

Potatoes and cauliflower cooked with Indian spices.

Картофель с цветной капустой, приготовленный с индийскими специями.



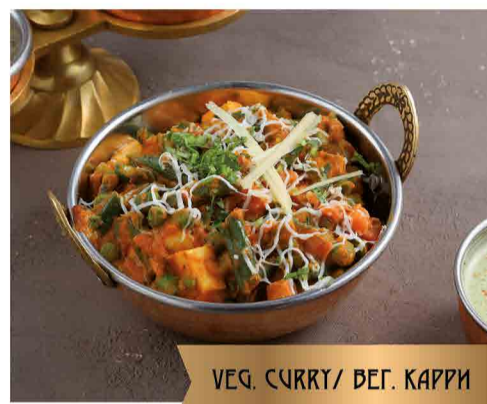
ALOO MATAR/ АЛУ МАТАР

ALOO MATAR/ АЛУ МАТАР

500
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

500
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

790
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

650
400 г

Roasted eggplant in thick onion-tomato gravy.

Запеченный баклажан в томатно-луковом соусе.

BAIGAN PATIALA/ БЕГАН ПАТИАЛА

650
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

660
400 г

Champignons with green peas cooked in thin gravy.

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



SHABNAM CURRY/
ШАБНАМ КАРРИ



**MATAR PANEER/
МАТАР ПАНИР**

720
400 г

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



BUTTER PANEER MASALA/
БАТЕР ПАНИР МАСАЛА

**BUTTER PANEER MASALA/
БАТЕР ПАНИР МАСАЛА**

750
400 г

Cottage cheese cooked with cashew nuts sauce, herbs, tomato sauce, cream and butter.

Домашний сыр, приготовленный с кешью в сливочно-томатном соусе.

**RESHMI PANEER/
РЕШМИ ПАНИР**

690
400 г

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.



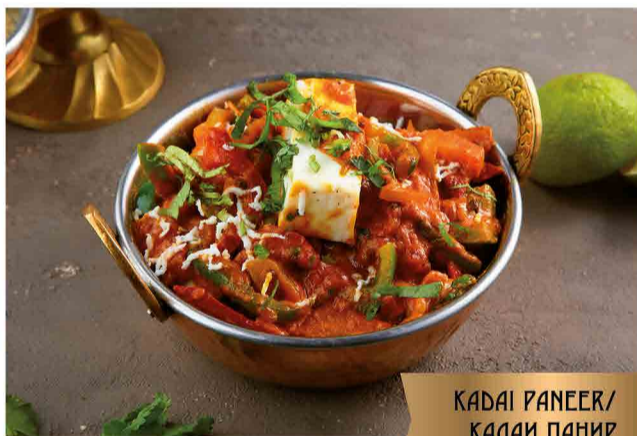
RESHMI PANEER/
РЕШМИ ПАНИР

**KADAI PANEER/
КАДАИ ПАНИР**

720
400 г

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

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



KADAI PANEER/
КАДАИ ПАНИР



PALAK PANEER/
ПАЛАК ПАНИР

**PALAK PANEER/
ПАЛАК ПАНИР**

750
400 г

Cottage cheese cooked with minced spinach.

Домашний сыр со шпинатом.

**CORN CAPSICUM LABABDAR/
КОРН КАПСИКУМ ЛАБАБДАР**

750
400 г

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

**VEGETABLE RAITA/
ВЕГ. РАЙТА**

200
250 г

Yogurt with chopped vegetables & spices.

Йогурт с овощами и специями.

**SPICY MINT CHUTNEY/
ОСТРЫЙ МЯТНЫЙ ЧАТНИ**

110
50 г

Spicy mint-tomato sauce.

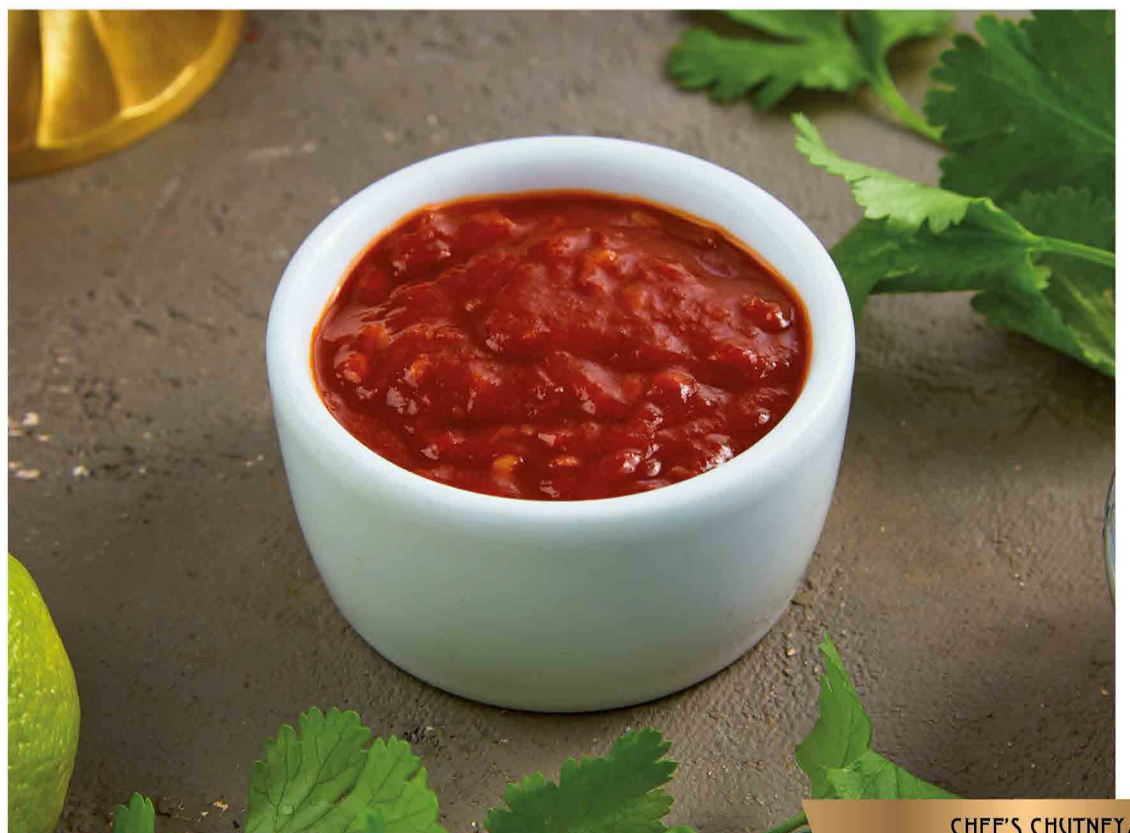
Острый мятно-томатный соус.

**CHEF'S CHUTNEY/
ЧАТНИ ОТ ШЕФ-ПОВАРА**

110
50 г

Spicy tomato chutney made by our special recipe.

Острый томатный соус, приготовленный по особому рецепту.



CHEF'S CHUTNEY/
ЧАТНИ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Biryani and rice / Блюда из Риса



STEAMED RICE/
ПАРОВОЙ РИС

STEAMED RICE/
ПАРОВОЙ РИС

230
300 г



JEERA RICE/
ДЖИРА РИС

JEERA RICE/
ДЖИРА РИС

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

250
300 г

VEG PULAO/
ВЕГ ПУЛАО

Basmati rice cooked with diced seasonal vegetables.

Рис басмати, приготовленный с овощами.

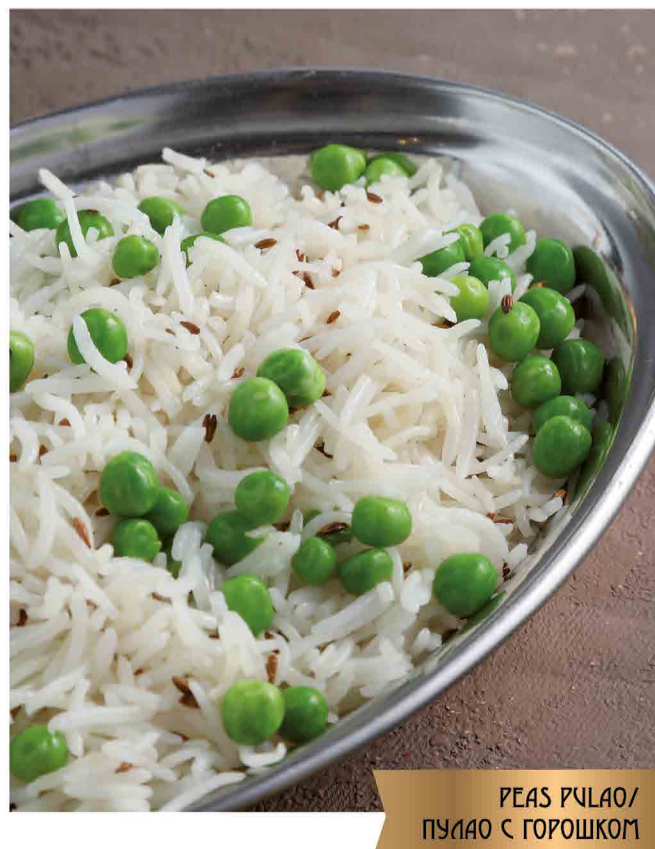


VEG PULAO/
ВЕГ ПУЛАО

PEAS PULAO/
ПУЛАО С ГОРОШКОМ

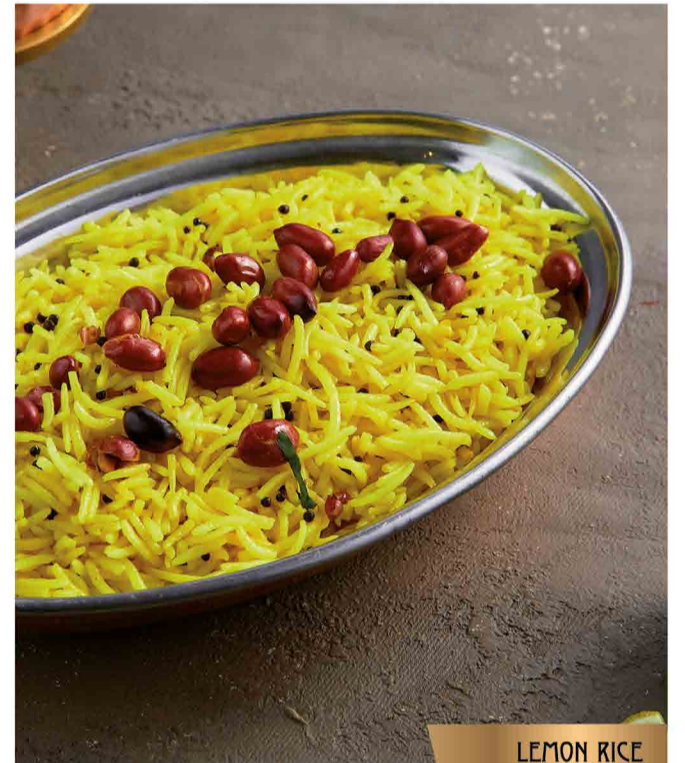
Basmati rice cooked with diced seasonal vegetables.

Рис басмати, приготовленный с овощами.



PEAS PULAO/
ПУЛАО С ГОРОШКОМ

280
300 г



LEMON RICE
ЛИМОННЫЙ РИС

LEMON RICE
ЛИМОННЫЙ РИС

Lemon flavoured basmati rice fried with mustard seeds.

Рис басмати, сдобренный лимоном и приправленный семенами горчицы.

300
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.

390
300 г



**SAFFRON RICE/
РИС С ШАФРАНОМ**

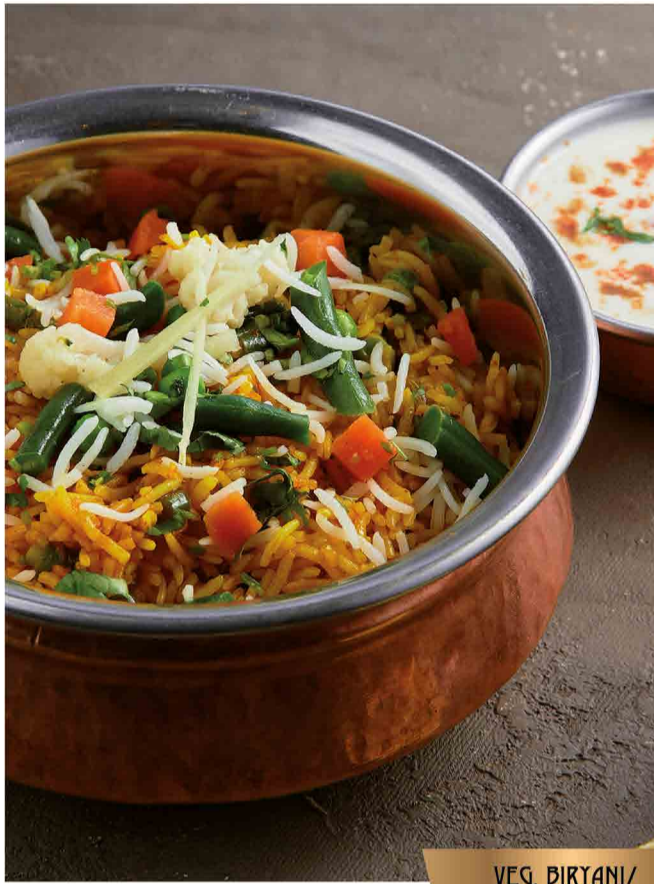
450
300 г

Basmati rice cooked with saffron.

Рис басмати, приготовленный с ароматным шафраном.



SAFFRON RICE/
РИС С ШАФРАНОМ



VEG. BIRYANI/
ВЕГ. БИРИЯНИ

**VEG. BIRYANI/
ВЕГ. БИРИЯНИ**

610
500/125 г

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

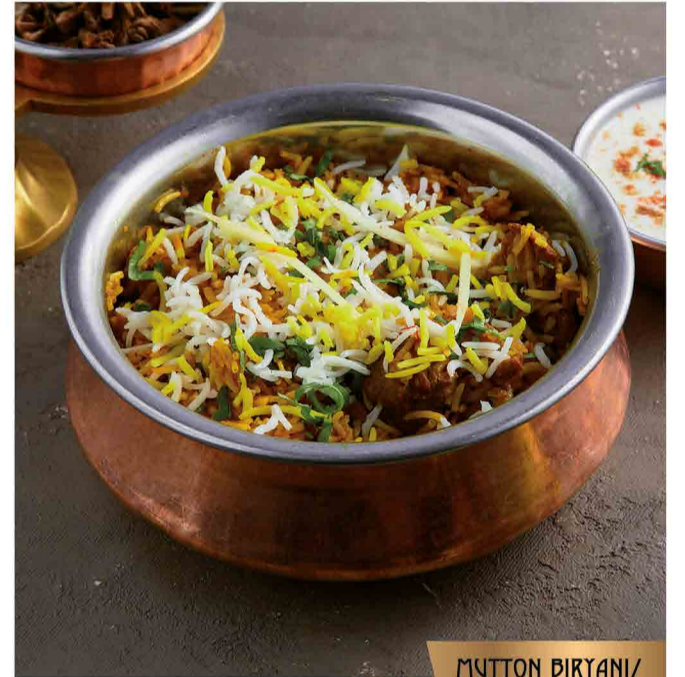
Индийский овощной плов.
Подается с овощным йогуртом.

**MUTTON BIRYANI/
МАТТОН БИРИЯНИ**

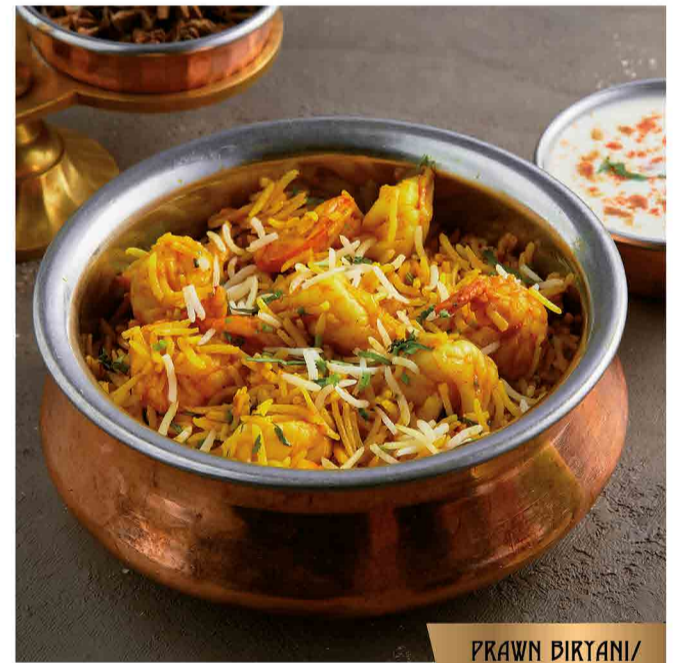
1090
500/125 г

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

Индийский плов с бараниной.
Подается с овощным йогуртом.



MUTTON BIRYANI/
МАТТОН БИРИЯНИ



PRAWN BIRYANI/
ПРОН БИРИЯНИ

**PRAWN BIRYANI/
ПРОН БИРИЯНИ**

1190
500/125 г

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

Индийский плов с тигровыми креветками.
Подается с овощным йогуртом.



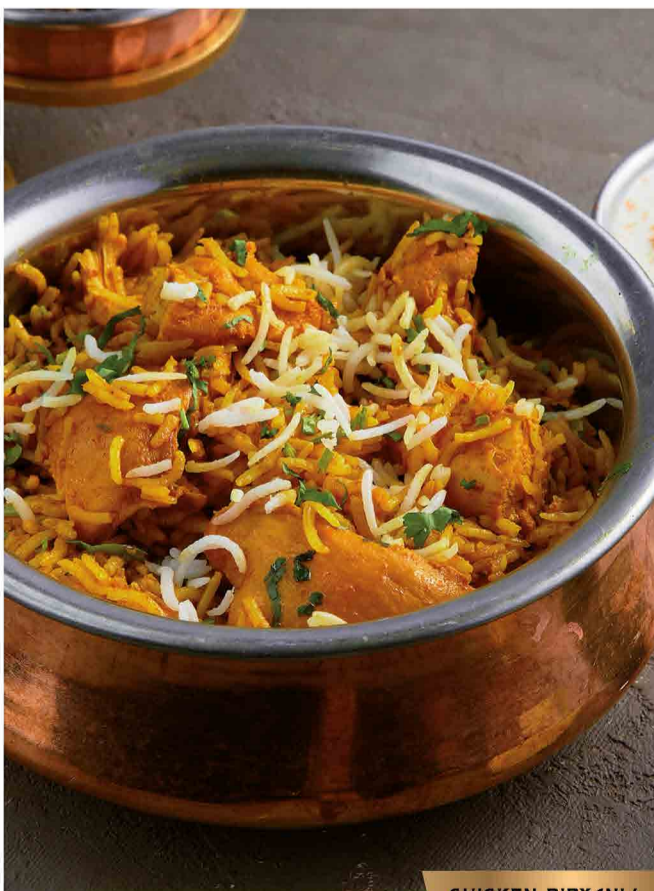
SEAFOOD PULAO/
ПУЛАО С МОРЕПРОДУКТАМИ

**SEAFOOD PULAO/
ПУЛАО С МОРЕПРОДУКТАМИ**

720
300 г

Basmati rice cooked with calamari and prawn.

Рис басмати, приготовленный с кальмарами и креветками.



CHICKEN BIRYANI/
ЧИКЕН БИРИЯНИ

**CHICKEN BIRYANI/
ЧИКЕН БИРИЯНИ**

890
500/125 г

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

Индийский плов с курицей.
Подается с овощным йогуртом.



**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, NAAN/ РОТИ, НААН

70
100 г, 150 г

Wheat flour flat bread.
Пшеничная лепешка.

BUTTER NAAN/ БАТТЕР НААН

100
150 г

Flat bread with butter.
Лепешка с маслом.

LACHA PARATHA/ ЛАЧА ПАРАТА

100
150 г

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

GARLIC NAAN/ ЧЕСНОЧНЫЙ НААН

110
150 г

Flat garlic bread.
Лепешка с чесноком.

MASALA PAPAD/ МАСАЛА ПАПАД

140
70 г

Lentils chips with cumin seeds garnished
with masala.

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

CHEESE NAAN/ СЫРНЫЙ НААН

220
200 г

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



MASALA PAPAD / МАСАЛА ПАПАД



КУЛЧА / КУЛЧА

KULCHA/ КУЛЧА

220
200 г

Flat bread stuffed with mashed potato
and cottage cheese.

Лепешка с картофелем и домашним сыром.

KEEMA NAAN/ КИМА НААН

520
200 г

Flat bread stuffed with minced mutton.
Лепешка с начинкой из фарша баранины.



KEEMA NAAN / КИМА НААН



Dessert/ Десерт



ГУЛАБ ЖАМУН/
ГУЛАБ ДЖАМУН

**GULAB JAMUN/
ГУЛАБ ДЖАМУН** 210
150 г

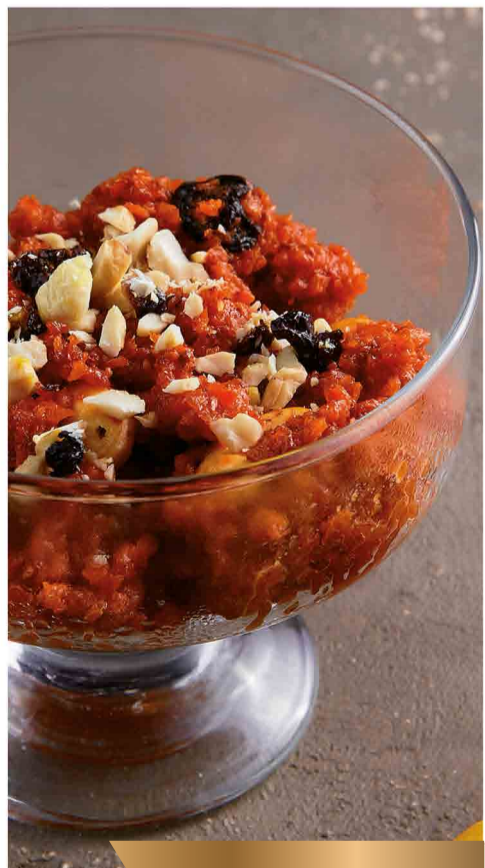
Deep fried cheese cubes, soaked
in hot sugar syrup.

Обжаренные кусочки сыра,
вымоченные в горячем
сахарном сиропе.

**GAJAR HALWA/
ГАЗАР ХАЛВА** 210
150 г

Indian carrot pudding.

Индийский морковный пудинг.



GAJAR HALWA/ ГАЗАР ХАЛВА



ЖАЛЕБИ/ ДЖАЛЕБИ

**JALEBI/
ДЖАЛЕБИ**

210
130 г

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

Золотистые хрустящие
спиральки, наполненные
сахарным сиропом.



РАСГУЛЛА/ РАСГУЛЛА

**RASGULLA/
РАСГУЛЛА**

280
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.



СОРБЕТ/
АССОРТИ СОРБЕТОВ

**СОРБЕТ/
СОРБЕТ**
в ассортименте

490
150 г



ЛИЧИ ON THE ROCKS/
ЛИЧИ

**LYCHEE ON THE
ROCKS/
ЛИЧИ**

390
130 г



МАНГО КУЛЬФИ/
МАНГО КУЛЬФИ

**MANGO KULFI/
МАНГО
КУЛЬФИ**

320
100 г



РАС МАЛАЙ/ РАС МАЛАЙ

**RAS MALAI/
РАС МАЛАЙ**

320
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.

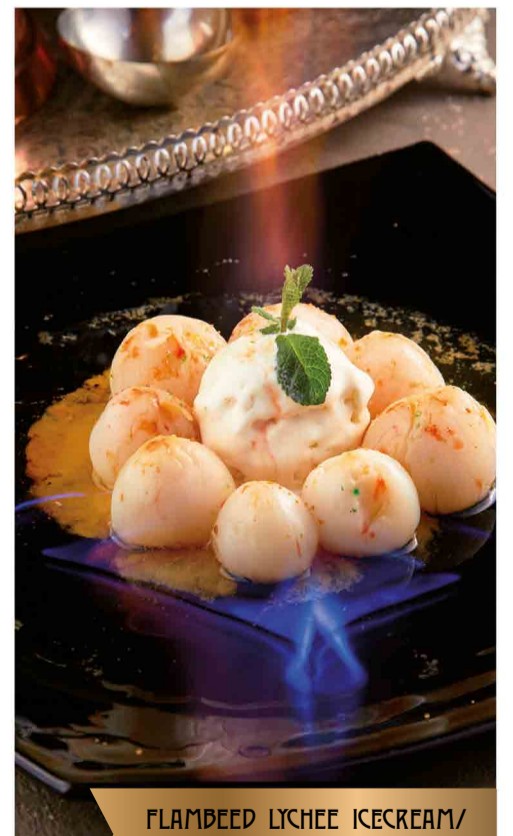


ИСКРЕАМ/
МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ

**ИСКРЕАМ/
МОРОЖЕНОЕ**

370
150 г

в ассортименте



ФЛАМБЕ ЛИЧИ ИСКРЕАМ/
ФЛАМБЕ ЛИЧИ С МОРОЖЕНЫМ

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
@/tandoorspb