

namaste

# **ЗАКУСКИ STARTERS**



# ЗАКУСКИ / STARTERS



Не забудьте предупредить официанта о желаемой остроте блюда /  
Make sure to inform your waiter about your spice tolerance

## ВЕГЕТАРИАНСКИЕ / VEGETARIAN

### МАСАЛА ПАПАД / MASALA PAPAD

Хрустящие хлебцы из чечевицы с луком и помидорами со специями.  
Crispy fried lentil chips topped with spiced tomato and onion cubes.

190₽



2 Pcs/шт.

### СВЕЖИЙ САЛАТ / FRESH SALAD

Салат подаётся с огурцами, помидорами, морковью и лимоном.  
Salad served with cut cucumbers, tomatoes, carrot and lemon wedges.

375₽



300 g/г

### ВЕДЖ САМОСА / VEG SAMOSA

Хрустящие пирожки с картофелем, специями и сухофруктами.  
Crisp flaky pastry stuffed with spiced potatoes and dry fruits.

275 ₽



250 g/г  
2 Pcs/шт.

### ВЕДЖ ПАКОРАС ПЛЭТТЕР/ VEG PAKORAS PLATTER

Хрустящие овощи в кляре.  
Fried Crispy vegetables  
Coated with Gram flour batter.

480 P

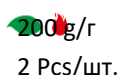


400 g/г

### АЛУ ТИККИ / ALOO TIKKI

Хрустящая обжаренная нежная котлетка картофельного пюре, зелёного горошка, орешков кешью со специями. Подаётся с йогуртом, мятным и томариновым густым соусом.  
Gentle crispy cutlet made out of mashed potatoes, green peas, cashew nuts and spices, served with thick yoghurt, mint and tamarind sauce.

405 P



200 g/г  
2 Pcs/шт.

### ВЕДЖ ШАМИ-КЕБАБ / VEG SHAMI-KEBAB

Котлетки из свежих овощей с картошкой, кориандром и мятой.  
Cutlets made out of minced vegetables, potato, coriander and mint.

475P



250 g/г  
3 Pcs/шт.

### АЛУ ЧАННА ЧАТ / ALOO CHANNA CHAAT

Варёные кубики свежего картофеля с отварным нутом, луком и помидорами.  
Boiled gram & cubes of boiled potatoes with onions and tomatoes.

435 P



250 g/г

# ЗАКУСКИ / STARTERS

## НЕ ВЕГЕТАРИАНСКИЕ / NON VEGETARIAN

### КУРИЦА / CHICKEN

#### **МУРГ МАНГО САЛАТ / 530 ₺**

##### MURG MANGO SALAD

Жаренные в тандыре Кусочки филе курицы со свежими овощами и фруктами в экзотической заправке из манго.

Oven cooked Chicken cubes with fresh vegetables and fruits dressed with exotic mango sauce.

230 g/г



#### **ЧИКЕН ВИНГ ТАНДУРИ / 590 ₺**

##### CHICKEN WING TANDOORI

Куриные крылья маринованные в специях изготовленные в печи тандур.

Chicken wings marinated in spices cooked in clay oven.

250 g/г +

50 g/г  
6 Pcs/шт.

#### **НОН ВЕДЖ ПАКОРА ПЛЭТЕР / 960 ₺**

##### NON VEG PAKORA PLATTER

Хрустящее ассорти курицы, рыбы и кальмар в кляре.

Fried Crispy mix of Chicken, Fish and Calamari coated in Gram flour batter.

400 g/г +  
50 g/г



### РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ / FISH

#### **ДЖИНГА МАНГО САЛАТ / 620 ₺**

##### JHEENGA MANGO SALAD

Креветки с экзотическими овощами и яблоками в сливочном соусе с пюре из манго.

Shrimps with exotic vegetables and apple in a Creamy and mango sauce

250 g/г



#### **ФИШ ПАКОРА / 790 ₺**

##### FISH PAKORA

Жаренная Рыба в кляре из гороховой муки с специями, подается с мятным соусом.

Fried fish in spiced gram flour batter, served with mint sauce.

250 g/г +  
50 g/г

4 Pcs/шт.



#### **ПРАУН ПАКОРА / 1150 ₺**

##### PRAWN PAKORA

Обжаренные креветки в кляре с лимоном.

Fried Prawns in a gram flour batter with lemon juice.

250 g/г +  
50 g/г





**СУПЫ**  
**SOUP**



# СУПЫ / SOUP

## ВЕГЕТАРИАНСКИЕ / VEGETARIAN

### ГРИБНОЙ СУП /

CREAM OF MUSHROOM

Грибной суп со сливками.

Soup with mushroom and cream.

310 ₺



250 g/г

### ТАМАТАР КА ШОРБА /

TAMATAR KA SHORVA

Томатный суп-пюре,

подается со сливками и гренками.

Cream of tomato soup finished with fresh cream, croutons & cumin seed.

310 ₺



250 g/г

### ОВОЩНОЙ КРЕМ-СУП /

VEG CREAM SOUP

Овощной крем-суп.

Soup with mashed vegetables with cream.

310 ₺



250 g/г

### МУЛИГАТВАНИ /

MULLIGATAWNY

Суп из чечевицы с рисом,

кусочками зеленых яблок,

специями и лимоном.

Indian Lentils soup prepared with Rice, green apples and spices with a touch of lemon.

320 ₺



200 g/г

## НЕ ВЕГЕТАРИАНСКИЕ / NON VEGETARIAN

### КУРИЦА /

CHICKEN

### ЧИКЕН ШОРБА /

CHICKEN SHORVA

Куриный бульон

с удивительным индийским вкусом.

Chicken soup with a magical Indian touch.

340 ₺



250 g/г

## РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ / FISH

### ДЖИНГА КРЕМ-СУП /

JHEENGA CREAM SOUP

Суп с кальмарами,

кусочками осьминога

и мясом мидий со сливками.

Seafood soup cooked in traditional

Indian style with cream.

400 ₺



250 g/г

**ИЗ  
ИНДИЙСКОЙ  
ПЕЧИ  
CLAY OVEN  
SPECIAL**



# ИЗ ИНДИЙСКОЙ ПЕЧИ / CLAY OVEN SPECIAL

## ВЕГЕТАРИАНСКИЕ / VEGETARIAN

### ТАНДУРИ ПАНИР ТИККА / TANDOORI PANEER TIKKA

Кубики домашнего сыра, помидоры, перец и лук, маринованные в йогурте, приготовленные в индийской печи. Выбор вегетарианцев из тандура.

Cubes of cottage cheese, tomatoes, bell peppers and onion finished in clay oven. The Indian vegetarian's choice of clay oven cooking.

715 Р



400 g/г

### АДЖВАИНИ ПАНИР ТИККА / AJWAINI PANEER TIKKA

Кубики домашнего сыра, маринованные в пасте кешью и обжаренные на углях.

Cubes of Cottage cheese marinated in Cashew nut paste, melon seeds char grilled in clay oven.

720 Р



400 g/г  
6 Pcs/шт.

## НЕ ВЕГЕТАРИАНСКИЕ / NON VEGETARIAN

### КУРИЦА / CHICKEN

### ГАРЛИК ЧИКЕН ТИККА / GARLIC CHIKEN TIKKA

Сочное куриное филе, маринованное в йогурте с имбирём, чесноком и специями, обжаренное в индийской печи. Juicy Chicken Fillet marinated in yoghurt with garlic, ginger and spices cooked in the Indian Clay Oven.

740 Р



300g/г

### ЧИКЕН СИХ ГЛАФИ /

CHICKEN SEEKH GLAFI Кебаб из куриного фарша, приготовленный в индийской печи.

Minced chicken mixed with herbs, spices and baked in a Clay Oven.

650Р



350 g/г +  
50 g/г  
5 Pcs/шт.

### МУРГ МАЛАЙ ТИККА / MURG MALAI TIKKA

Куриное филе, маринованное в соусе из кешью, приготовленное на углях в печи. Boneless chunks of chicken marinated in rich creamy cashew nut paste and char grilled in clay oven.

770 Р



300 g/г

### НАМАСТЕ ЧИККЕН ТИККА / NAMASTE CHICKEN TIKKA

Сочное куриное филе, маринованное в йогурте с корицей, чесноком и имбирём, обжаренное в индийской печи. Juicy chicken fillet marinated in yoghurt with cinnamon, garlic and ginger cooked in Indian Clay Oven.

810 Р



400g/г



**ЧИКЕН ТАНДУРИ /  
CHICKEN TANDOORI**

Самое известное блюдо,  
готовящееся в индийской печи –  
кусочки курицы на косточке  
со специями, маринованные в йогурте.  
The oldest stalwart of clay oven food –  
one cannot do without it, tender  
chicken on the bone marinated  
with yoghurt and spices.

**780 Р**



450/50 g/г

**КЕБАБ-Э-ХАДЖАНА /  
КЕБАВ-Е-КНАЗАНА**

Комбинация самых популярных блюд  
из индийской печи: Тандури Чикен,  
Куриный Шашлык, Амритсари Фиш  
Тикка, Лемб Шами Кебаб.

Combination of the most popular dishes  
from the Indian Clay Oven: Tandoori  
Chicken, Chicken Bar-be-que, Amritsari  
Fish Tikka, Lamb Shami Kebab.

**2050 Р**



800 g/г

4x2 Pcs/шт.

**МЯСО /  
MEAT**

**ЛЕМБ ШАМИ КЕБАБ /  
LAMB SHAAMI KEBAB**

Кебаб из фарша молодого барашка,  
приготовленный в индийской печи.  
Minced lamb with herbs and spices.  
gram flour batter.

**820 Р**



300 g/г +

50 g/г

3 Pcs/шт.

**РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ  
/ FISH**

**ЛАССУНИ ПРАУНС /  
LEHSUNI PRAWNS**

Креветки, маринованные с имбирем  
и пастой кешью, приготовленные  
в индийской печи.

Prawns marinated with ginger, garlic  
and carom seeds with cashew pasta  
roasted in the clay oven.

**1450 Р**



250 g/г

**ТАНДУРИ ФИШ ТИККА /  
TANDOORI FISH TIKKA**

Нежнейшие кусочки рыбы,  
маринованные в йогурте  
со специями, приготовленные  
в индийской печи.

Fresh fish cubes marinated in yoghurt  
with spices cooked in Indian Clay Oven.

**990 Р**



250/50 g/г

**ГАРЛИК ТАНДУРИ ДЖИНГА /  
GARLIC TANDOORI JHEENGA**

Креветки на углях, маринованные  
в йогурте со специями.

Prawns marinated in yoghurt and  
spices char grilled in clay oven.

**1560 Р**



250 g/г



**КУХНЯ СЕВЕРО  
ЗАПАДНОЙ  
ИНДИИ  
NORTH WEST  
FRONTIER  
KARHAI**



**КУХНЯ СЕВЕРО  
ЗАПАДНОЙ  
ИНДИИ**  
NORTH WEST  
FRONTIER  
KARNAI  
НЕ ВЕГЕТАРИАНСКИЕ /  
NON VEGETARIAN

КУРИЦА /  
CHICKEN

**ЧИКЕН КАРРИ /  
CHICKEN CURRY**

Курица в традиционном индийском стиле с помидорами, имбирём и специями.

Chicken prepared and cooked in a traditional style with tomato ginger and spices.

**ЧИКЕН ТИККА МАСАЛА /  
CHICKEN TIKKA MASALA**

Кусочки курицы, тушеные в томатно-сливочном соусе, приготовленные в индийской печи.

Chicken pieces roasted in the clay oven and simmered in a tomato, butter and cream sauce.

**ЧИКЕН МАДРАС /  
CHICKEN MADRAS**

Сочное филе курицы, приготовленное с карри, мадрасом, помидорами в луковом соусе и пряными специями, подаётся с грибами.

Cooked with Madras curry and tomatoes in an onion sauce & hot spices topped with mushrooms.

**790 Р**



400 g/г

**830 Р**



400 g/г

**820 Р**

400 g/г

**КАРХАИ МУРГ /  
KARNAI MURG**

Филе курицы со сладким перцем, луком, помидорами, имбирём и пряными травами.

Boneless murg cooked with capsicum, onion, tomatoes, ginger and herbs.

**БАТТЕР ЧИКЕН /  
BUTTER CHICKEN**

Кусочки курицы с косточкой, приготовленные в индийской печи и тушёные в кисло-сладком сливочном соусе.

Splendid pieces of chicken with bones, cooked in the Indian Clay Oven and stewed in the sweet–sour creamy sauce.

**825 Р**



400 g/г

**840 Р**



400 g/г

## МЯСО / MEAT

### МАТТАН РОГАН ДЖОШ / MUTTON

ROGAN JOSH Классическое блюдо штата Кашмир из баранины в томатно-луковом соусе.  
Classic lamb dish prepared with a tomato and onion masala.

1030 ₺



350 g/г



### ЛЕМБ МАДРАС /

#### LAMB MADRAS

Нежное филе баранины с карри, мадрасом, помидорами в луковом соусе и пряными специями, подаётся с грибами.

Cooked with Madras curry and tomatoes in an onion sauce & hot spices topped.

1020 ₺



400 g/г

### КАРХАИ МАТТАН /

#### KARHAI MUTTON

Сочные кусочки баранины со сладким перцем, луком, помидорами, имбирем и свежими молотыми специями.

Tender Lamb cooked with capsicum, onion, tomatoes, ginger and coarsely crushed spices.

1040 ₺



350 g/г

### МАТТАН МАЛАЙ КАРРИ /

#### MUTTON MALAI CURRY

Нежные кусочки баранины, приготовленные в индийской печи и тушёные в томатно-сливочном соусе.

Tender pieces of Lamb roasted in the clay oven and simmered in a tomato, butter and cream sauce.

1050 ₺



350 g/г



## РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ / FISH

### ФИШ КАРРИ /

#### FISH CURRY

Кусочки рыбы с томатом и специями в индийском стиле.

Cubes of fish cooked in Indian style with tomatoes and spices.

900 ₺



350 g/г

### БЕНГАЛИ ФИШ КАРРИ /

#### BANGALI FISH CURRY

Индийское рыбное блюдо со специями, приготовленное в томатно-луковом соусе.

Special Portuguese fish dish cooked in onion-tomato gravy.

820 ₺



350 g/г

### ПРАУН ТИККА МАСАЛА /

#### PRAWN TIKKA MASALA

Креветки, тушёные в томатносливочном соусе. / Prawns roasted in the clay oven and simmered in a tomato, butter and creamy sauce.

1430 ₺

350 g/г





**СЕВЕРО-  
ЗАПАДНЫЕ  
ДЕЛИКАТЕСЫ  
NORTH-WEST  
DELICACIES**



# ВЕГЕТАРИАНСКИЕ / VEGETARIAN

## ЕЛЛО ДАЛ /

YELLOW DAL

Жёлтая чечевица в традиционном индийском стиле с помидорами, имбирём и специями.

Yellow lentils too prepared in a traditional style with tomato ginger with spices.

490 ₺



300 g/r

## ЧАННА МАСАЛА /

CHANNA MASALA

Отварной нут, приготовленный в томатно-луковом соусе с пряностями.

Boiled grams cooked with tomato and onions in a tomato sauce with spices

610 ₺



400 g/r

## ДАЛ МАХАНИ /

DAL MAKHANI

Чечевица нескольких темных сортов, традиционно приготовленная со сливочным маслом, сливками и специями.

A famous and well appreciated combination of dark lentils, butter, cream and spices.

520 ₺



300 g/r

## АЛУ БАЙГАН /

ALOO BAINGAN

Обжаренные кусочки картофеля и баклажана, тушёные в томатно-луковом соусе.

Fried pieces of potatoes & eggplant, cooked in onion and tomato sauce.

650 ₺



400 g/r

## БАНГАРЕ БАЙГАН / BHANGARE

BAIGAN Баклажаны в смеси

индийских приправ в орехово-кремовом соусе. Cubes of Eggplants prepared with spices and finished with nut cream sauce.

680 ₺



400 g/r

## ДАМ АЛУ /

DAM ALOO

Картофель с начинкой из сухофруктов и домашнего сыра, обжаренный во фритюре и тушёный в томатно-сливочном соусе.

Potatoes stuffed with dried fruits and cottage cheese, cooked in cream and tomato sauce.

640 ₺



380 g/r

## МИКС ВЕДЖ /

MIX VEG

Сезонное овощное ассорти, обжаренное с приправами и зирой.

Mixed stir fried seasonal vegetables prepared with spices and cumin seeds.

660 ₺



400 g/r

**ПАНИР ЛАБАБДАР /**

PANEER LABABDAR

Сыр домашнего приготовления, тушёный с луком, помидорами, сладким перцем и специями в ведж соусе.

Homemade cottage cheese cooked with onions, tomatoes, bell pepper and spices in veg gravy.

**740 Р**

250 g/г

**МЕТХИ АЛУ/МЕТНИ АЛОО**

Листья шамбалы, с кубиками картофеля приготовленные по домашнему рецепту.

Fenugreek leafs with potato cubes

Cooked in home style.

**500 Р**

400 g/г

**ВЕДЖИТЭБЛ КОРМА /**

VEGETABLE KORMA

Яблочно-овощной микс с индийскими специями и сухофруктами.

Mix vegetables cooked with apple and dry fruits, flavored with Indian spices.

**690 Р**

400 g/г

**ГОБИ АДРАКИ/GOBI АДРАКИ**

Цветная капуста, с кубиками картофеля приготовленная в имбирном соусе с специями.

Cauliflower with potatoes cooked in Ginger sauce with spices.

**560 Р**

400 g/г

**ПАЛАК ПАНИР /**

PALAK PANEER

Замечательное сочетание пюре из шпината с домашним сыром, свежими травами и специями.

A wonderful combination of pureed spinach and cottage cheese prepared with fresh herbs and spices.

**790 Р**

400 g/г

**ВЕДЖ КОФТА /**

VEG KOFTA

Шарики из смеси овощей и домашнего сыра,

приготовленные в ведж соусе.

Dumplings of chopped assorted vegetables and cheese prepared in veg gravy.

**690 Р**

400 g/г

**ШАХИ ПАНИР /**

SHANI PANEER

Кусочки домашнего сыра, тушёные в томатно-сливочном соусе.

Cottage cheese simmered in a tomato, butter and cream sauce.

**780 Р**

400 g/г

**БИНДХИ МАСАЛА /**

BHINDI MASALA

Экзотический овощ окра, тушёный с помидорами и луком.

Exotic vegetable okra simmered with tomatoes and onion.

**820 Р**

400 g/г

**ШАХИ ЧОЛЕ /**

SHANI CHOLE

Нут, приготовленный с орехом кешью, изюмом в томатно-луковом соусе с пряностями.

Boiled grams cooked with reisons, cashew in a onion-tomato sause with species.

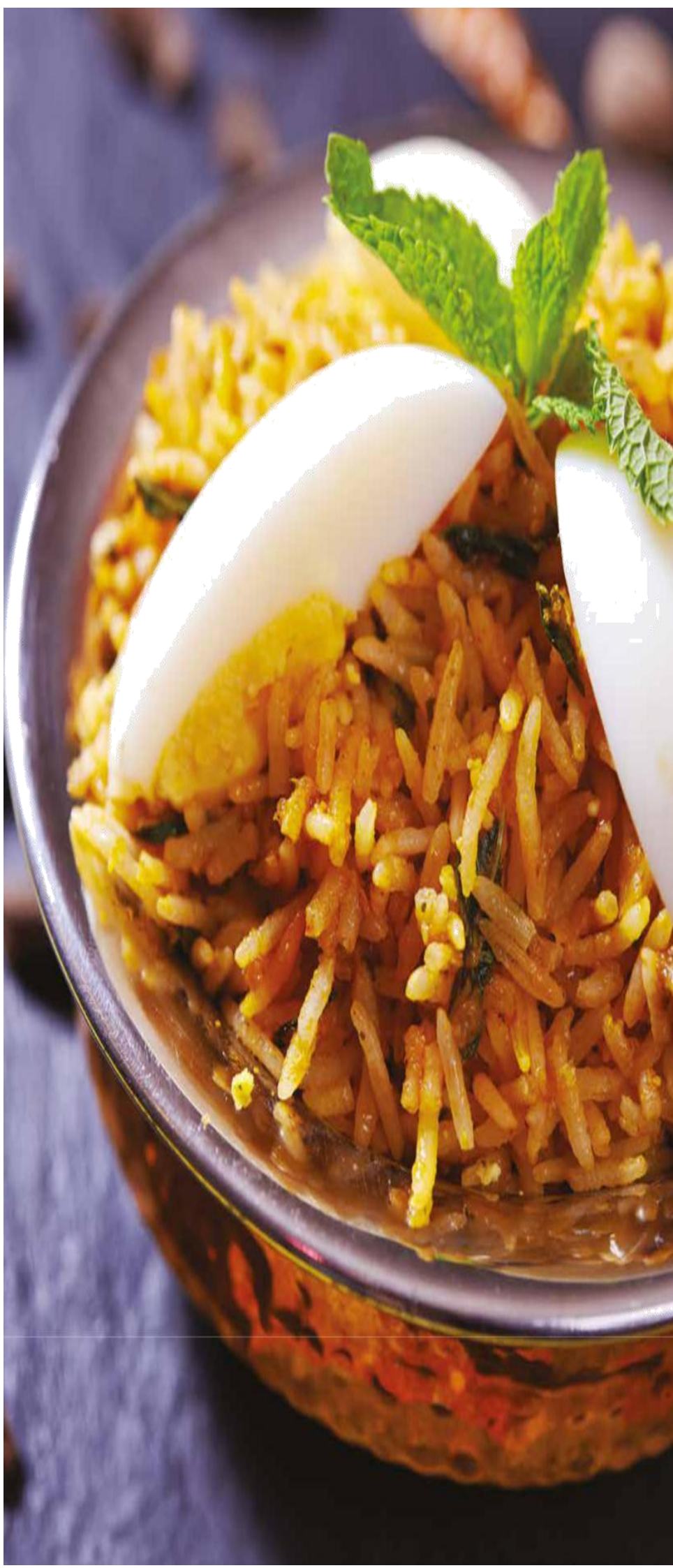
**600 Р**

380 g/г





# БИРИАНИ BIRYANI





# БИРИАНИ / BIRYANI (HYDERABADI STYLE)

## ВЕГЕТАРИАНСКИЕ / VEGETARIAN

### САБЗ БИРИАНИ / SUBZ BIRYANI

Традиционное сочетание овощей и риса «Басмати» со специями, подаётся с микс райтой.

Traditional combination of vegetables and basmati rice with spices, served with mix Raita.

**740 Р**



500 g/г +  
125 g/г

## НЕ ВЕГЕТАРИАНСКИЕ / NON VEGETARIAN

### КУРИЦА / CHICKEN

#### МУРГ БИРИАНИ / MURG BIRYANI

Великолепное блюдо из курицы, запеченной с рисом «Басмати» и специями, подаётся с микс райтой.  
An aromatic combination of chicken, basmati rice and spices, served with mix Raita.

**820 Р**



500 g/г +  
125 g/г

### МЯСО / MEAT

#### ЛЭМБ БИРИАНИ / LAMB BIRYANI

Сочные кусочки баранины, запечённые с рисом «Басмати» и специями, подаётся с микс райтой.  
Boneless lamb cooked with basmati rice and saffron, mint, coriander and rose water, served with mix Raita.

**1040 Р**



500 g/г +  
125 g/г

### МОРЕПРОДУКТЫ /SEA FOOD

#### ДЖИНГА БИРИАНИ / JHEENGA BIRYANI

Тонкое сочетание креветок и риса «Басмати» с ароматом розы, запечённых с луком, мятой и кориандром, подаётся с микс райтой.

**1250 Р**



500 g/г +  
125 g/г

A delicate combination of prawns and basmati rice cooked with saffron, mint, coriander and rose water, served with mix Raita.

# РИС RICE



**СТИМД РАЙС /  
STEAMED RICE** **310 Р**

Ароматный паровой  
индийский рис «Басмати».  
Boiled aromatic Indian basmati rice.



200 g/г

**ДЖИРА РАЙС /  
JEERA RICE** **320 Р**

Рис «Басмати» с тмином.  
Aromatic combination of basmati rice  
with Cumin Seeds.



200 g/г

**ЛЕМОН РАЙС /  
LEMON RICE** **350 Р**

Нежный рис «Басмати» с чечевицей  
и горчичными зернышками,  
приправленный с  
обжаренными орехами кешью  
и свежим лимонным соком.  
Fluffy basmati rice prepared  
with lentils and mustard seeds  
and finished with roasted cashew  
nuts and fresh lemon juice.



240 g/г



**ХУМБИ РАЙС /  
KHUMBI RICE** **370 Р**

Рис «Басмати» с грибами.  
Basmati rice prepared with aromatic  
mushrooms.



300 g/г

**ВЕДЖ ПУЛАО /  
VEG PULAO** **375 Р**

Рис «Басмати»,  
обжаренный с овощами.  
Basmati Rice fried with mix vegetables.



300 g/г



# РАЙТА

## RAITA



### ХИРА РАЙТА /

KHEERA RAITA

Домашний йогурт  
с огурцом и приправами.

Home made yoghurt with  
cucumber and spices.

**230 Р**



200 g/r

### МИКС РАЙТА /

MIX RAITA

Традиционное блюдо из  
йогурта со специями, огурцом,  
луком и помидорами.

Savory yoghurt, spices,  
cucumber, onion and tomato.

**250 Р**



200 g/r

### БАНАНА РАЙТА /

BANANA RAITA

Сладко-солёный йогурт  
с кубиками банана.

Sweet and salty yoghurt with  
banana cubes.

**250 Р**



200 g/r



**СВЕЖИЙ  
ВЫПЕЧНОЙ  
ХЛЕБ  
FRESH BAKED  
BREAD**





**БАТТЕР РОТИ/ПЛЭН РОТИ /  
BUTTER ROTI/PLAIN ROTI**

Пшеничный зерновой хлеб  
с маслом/без масла.  
Unleavened whole wheat bread  
with butter/without butter.

**120/100 ₺**



100 g/г

**ПАНИР КУЛЧА / PANEER KULCHA  
(SPICED COTTAGE CHEESE)**

Хлеб, начиненный смесью  
из домашнего сыра, свежих трав  
и специй.  
Clay oven bread stuffed with a mixture  
of Cottage cheese, fresh herbs  
and spices.

**280 ₺**



180 g/г

**БАТТЕР / ПЛЭН НААН /  
BUTTER / PLAIN NAAN**

Хлеб с маслом / без масла  
из индийской печи.  
Tasty clay oven bread  
with / without butter.

**140/120 ₺**



150 g/г

**ГАРЛИК НААН /  
GARLIC NAAN**

Хлеб из индийской печи с чесноком.  
Tasty clay oven bread with garlic.

**180 ₺**



160 g/г

**ПУДИНА ПАРАТХА /  
PUDINA PARANTHA**

Пышный слоёный хлеб, пропитан-  
ный сливочным маслом,  
приготовленный в индийской печи с  
сухой мятой.  
Puffy layered buttered bread? cooked  
in Indian clay oven with dry mint.

**300 ₺**



180 g/г

**ОНИОН НААН /  
ONION NAAN**

Хлеб из индийской печи с луком.  
Clay oven bread stuffed with onion.

**210 ₺**



180 g/г

**АССОРТИ ХЛЕБА /  
BREAD BASKET (3)**

Три вида хлеба с начинкой.  
Three types of stuffed bread.

**480 ₺**



**АЛУ ПАРАНТХА /  
ALOO PARANTHA**

Хлеб с картофелем и специями.  
Clay oven bread stuffed with spiced  
potatoes.

**210 ₺**



150 g/г

**АССОРТИ ХЛЕБА /  
BREAD BASKET (4)**

Четыре вида хлеба с начинкой.  
Four types of stuffed bread.

**500 ₺**



# ДЕСЕРТЫ

## DESSERTS



# ДЕСЕРТЫ / DESSERTS



## ГУЛАБ ДЖАМУН /

GULAB JAMUN

Обжаренные шарики домашнего сыра в сахарном сиропе.  
Fried cottage cheese dumplings in sugar syrup.

330 ₺



150 g/г

2 Pcs/шт.

## МОРОЖЕНОЕ БАНАНА СПЛИТ /

BANANA SPLIT ICE CREAM

Мороженое с бананами, взбитыми сливками, орехами кешью.  
Ice cream with Banana covered with whipped cream and Cashew nuts.

490 ₺



400 g/г

## МОРОЖЕНОЕ АССОРТИ /

ASSORTED ICE CREAM

3 шарика (ваниль, фисташки, клубника).  
3 scoops (vanila, pista, strawberry).

310 ₺



## МАНГО КУЛФИ /

MANGO KULFI

Традиционное манговое мороженое.  
Traditional mango-milk ice cream.

520 ₺



150 g/г

## МОРОЖЕНОЕ С ЛИЧИ /

ICE CREAM WITH LITCHI

Мороженое с фруктом личи.  
Ice cream with litchi fruit.

460 ₺



150 g/г

## ТУТТИ-ФРУТТИ /

TUTI FRUTI LARGE

Ассорти мороженого с джемом, яблоком и кешью.  
Assorted ice cream with gem, apple and cashew.

460 ₺



250 g/г

## РАДЖ БХОГ /

RAJ BHOG

Шарики из молока в сахарном сиропе с шафраном.  
Cheese balls in sugar syrup with Shafran.

460 ₺



150 g/г

150 g/г

2 Pcs/шт.

## РАСМАЛАЙ /

RASMALAI

Традиционный молочный десерт, шарики из домашнего сыра в густом молочном сиропе с фисташками.  
Traditional milk dessert, cheese balls in creamy sweet syrup with pistachios.

370 ₺



150 g/г

## РАСГУЛЛА /

RASGULLA

Шарики из молока в сахарном сиропе.  
Cheese balls in shuger syrup.

330 ₺



150 g/г

2 Pcs/шт.



Доставка блюд из нашего меню  
Delivery of dishes from our menu

941 59 46



