

APPETIZERS

- ВЕГ.САМОСА VEG. SAMOSA 390 ₺
Хрустящие пирожки с картофелем и зеленым горошком
Flaky pastry stuffed with potatoes and green peas
- МУРГ САМОСА MURG SAMOSA 560 ₺
Хрустящие пирожки с куриным филе
Flaky pastry stuffed with ground chicken filet

SALADS

- МУРГ ТИККА КАЧУМБЕР САЛАТ MURG TIKKA KACHUMBER SALAD 750 ₺
Салат из свежих овощей с куриным филе, запеченным в тандуре, лимонным соком и чаат масала
Fresh vegetable salad with chicken tikka, lemon juice and chaat masala
- КАЛА ЧАНА САЛАТ KALA CHANA SALAD 870 ₺
Легкий салат из свежих овощей с пророщенным нутом и черной чечевицей, подается с заправкой на основе сока лимона и авокадо
Healthy fresh vegetable salad with chick peas and black dal sprouts, served with avocado-lemon dressing

TANDOORI DISHES

- ХАНИ ПАНИР ТИККА HONEY PANEER TIKKA 880 ₺
Домашний сыр, маринованный в имбирно-чесночной пасте с соком апельсина, запеченный в тандуре с медом
Cottage cheese cubes marinated in orange juice with ginger-garlic paste. Baked in tandoor, coated with honey
- МУРГ МАЛАЙ ТИККА MURG MALAI TIKKA 1090 ₺
Кусочки куриного филе, маринованные в йогурте и соусе из кешью, запеченные на шампурах в тандуре
Boneless pieces of chicken marinated in yogurt and cashew nuts paste, roasted on a skewer in tandoor
- ЛАЛ ТИККА LAL TIKKA 1090 ₺
Кусочки куриного филе, маринованные в Индийских специях, запеченные на шампурах в тандуре
Boneless pieces of chicken marinated in Indian spices, roasted on a skewer in tandoor
- ТАНДУРИ МУРГ TANDOORI MURG 1150 ₺
Цыпленок, маринованный в йогурте с имбирем и чесноком, запеченный в тандуре
Chicken marinated in yogurt with ginger and garlic, roasted in tandoor to perfection
- МУРГ ГУЛАФИ СИКХ MURG GULAFI SEEKH 1050 ₺
Нежный кебаб из рубленого куриного филе с паприкой, приготовленный в тандуре
Tender minced chicken marinated with paprika, baked on a skewer in tandoor
- МАЛАЙ СИКХ MALAI SEEKH 1350 ₺
Кебаб из баранины, приготовленный на шампуре в тандуре
Mutton kebab cooked on a skewer in tandoor

SOUPS

- ТОМАТНАЯ ШОРБА** TOMATO SHORBA 480 ₽
Традиционный Индийский легкий суп, приготовленный из свежих томатов, корня сельдерея и специй
Traditional Indian thin soup made with fresh tomatoes, coriander roots and Indian spices
- МУРГ ШОРБА** MURG SHORBA 550 ₽
Куриный бульон с имбирем и чесноком, куриным филе и лепестками миндаля
Indian shorba made with shredded chicken filet, ginger, garlic and almond petals
- ШОРБА С МОРЕПРОДУКТАМИ** SEAFOOD SHORBA 650 ₽
Бульон с кальмаром, лососем, креветками и свежим кориандром
Sea food stock with squid, salmon, prawns and fresh coriander leaves
- ПАЛАК ПРОН** PALAK PRAWNS SHORBA 650 ₽
Суп шорба, приготовленный на основе измельченного шпината с креветками и индийскими специями
Indian shorba made with spinach paste, prawns and spices, finished with lemon juice

BIRYANI AND RICE

- ВЕГ. БИРИЯНИ** VEG. BIRYANI 750 ₽
Индийский овощной плов. Подается с овощным йогуртом
Basmati rice cooked with seasonal vegetables and spices. Served with raita
- ЧИКЕН БИРИЯНИ** CHICKEN BIRYANI 1090 ₽
Индийский плов с куриным филе. Подается с овощным йогуртом
Basmati rice cooked with chicken filet and spices. Served with raita
- МАТТОН БИРИЯНИ** MUTTON BIRYANI 1370 ₽
Индийский плов с бараниной. Подается с овощным йогуртом
Basmati rice cooked with mutton filet and spices. Served with raita
- ПРОН БИРИЯНИ** PRAWN BIRYANI 1370 ₽
Индийский плов с тигровыми креветками. Подается с овощным йогуртом
Basmati rice cooked with tiger prawns and spices. Served with raita
- ПАРОВОЙ РИС БАСМАТИ** STEAMED BASMATI RICE 310 ₽
- ДЖИРА РИС** JEERA RICE 350 ₽
Рис басмати, поджаренный с тмином
Basmati rice fried with cumin seeds
- ВЕГ ПУЛАО** VEG PULAO 350 ₽
Рис басмати, приготовленный с овощами
Basmati rice cooked with seasonal vegetables
- ЛИМОННЫЙ РИС** LEMON RICE 410 ₽
Рис басмати, сдобренный лимоном и приправленный семенами горчицы и обжаренным арахисом
Lemon flavoured basmati rice fried with mustard seeds and roasted peanuts
- РИС С ШАФРАНОМ** SAFFRON RICE 570 ₽
Рис басмати, приготовленный с ароматным шафраном
Basmati rice cooked with saffron

VEGETARIAN SELECTION

ДЖИРА АЛУ JEERA ALOO.....	550 ₺
Картофель, поджаренный с семенами тмина Potatoes fried with cumin seeds	
АЛУ ГОБИ ALOO GOBH	650 ₺
Картофель с цветной капустой, приготовленный с индийскими специями Potatoes and cauliflower cooked with Indian spices	
БЕГАН МАСАЛА BAIGAN MASALA	770 ₺
Запеченный баклажан в томатно-луковом соусе Roasted eggplant in thick onion-tomato gravy	
БЕГАН ПАТИАЛА BAIGAN PATIALA.....	770 ₺
Баклажан, приготовленный в густом ореховом соусе с семенами горчицы Eggplant cooked with mustard seeds in cashew nut gravy	
КАДАИ ПАНИР KADAI PANEER	910 ₺
Домашний сыр, приготовленный со сладким перцем, луком и томатами Cottage cheese cooked with shredded bell pepper, onion and tomatoes	
БАТЕР ПАНИР МАСАЛА BUTTER PANEER MASALA	910 ₺
Домашний сыр, приготовленный с кешью в сливочно-томатном соусе Cottage cheese cooked with cashew nuts sauce, herbs, tomato sauce, cream and butter	
ПАЛАК ПАНИР PALAK PANEER	910 ₺
Домашний сыр со шпинатом Cottage cheese cooked with minced spinach	
ЧЕЧЕВИЦА YELLOW DAL.....	480 ₺
Желтая чечевица, приготовленная с традиционными специями Lentils cooked in traditional spices	
ДАЛ МАХАНИ DAL MAKHANI.....	610 ₺
Индийская чечевица со специями и сливками Indian pulses cooked with cream and spices	
ВЕГ. РАЙТА VEGETABLE RAITA.....	290 ₺
Йогурт с овощами и специями Yogurt with chopped vegetables & spices	
ОСТРЫЙ МЯТНЫЙ ЧАТНИ SPICY MINT CHUTNEY	150 ₺
Острый мятно-томатный соус Spicy mint-tomato sauce	
ЧАТНИ ОТ ШЕФ-ПОВАРА CHEF'S CHUTNEY	150 ₺
Острый томатный соус, приготовленный по особому рецепту Spicy tomato chutney made by our special recipe	
ЧАТНИ ТАМАРИНД TAMARIND CHUTNEY	150 ₺
Кисло-сладкий соус на основе тамаринда Sweet and sour tamarind based sauce	
КОКОСОВЫЙ ЧАТНИ COCONUT CHUTNEY.....	150 ₺
Нежный густой соус из кокоса с ароматными специями A delicate thick coconut sauce made with traditional	

CURRY

ЧИКЕН КАРРИ CHICKEN CURRY	990 ₺
Цыпленок приготовленный с традиционными индийскими специями Chicken cooked in traditional Indian spices	
МУРГ ТИККА МАСАЛА MURG TIKKA MASALA.....	1090 ₺
Куриное филе, приготовленное в томатно-луковом соусе Chicken filet cooked in thick onion and tomato gravy	
КАДАЙ ЧИКЕН KADAI CHICKEN.....	1090 ₺
Куриное филе, приготовленное со сладким перцем, луком и томатами Boneless chicken cooked with shredded bell pepper, onion and tomatoes	
СААГ ЧИКЕН SAAG CHICKEN	1090 ₺
Куриное филе, приготовленное со шпинатом, томатом и тмином Boneless chicken cooked with spinach, tomatoes and cumin seeds	
БАТЕР ЧИКЕН BUTTER CHICKEN	1090 ₺
Куриное филе, приготовленное в томатно-сливочном соусе Boneless chicken cooked in tomato and butter sauce	
РОГАН ДЖОШ ROGAN JOSH	1360 ₺
Баранина в традиционном соусе из лука, томатов и имбиря (кашмирское блюдо) Mutton cooked in traditional masala, a speciality from Kashmir	
ЛЭМ ВИНДАЛЮ LAMB VINDALOO	1370 ₺
Баранина, тушенная с картофелем в луковом соусе Mutton stewed with potatoes in vinaigrette onion gravy	
БАТЕР ГОШТ BUTTER GOSHT.....	1370 ₺
Баранина, приготовленная в томатном соусе со сливками Lamb cooked in tomato sauce with cream	
МАЛАЙ ГОШТ MALAI GOSHT.....	1390 ₺
Баранина, приготовленная в сметанном соусе с кешью и перцем Lamb cooked in sour cream sauce with cashew nuts and pepper	
СААГ ГОШТ SAAG GOSHT	1350 ₺
Баранина со шпинатом, томатом и тмином Lamb with spinach, tomatoes and cumin seeds	
ЛЭМ БЕЛИРАМ LAMB BELIRAM.....	1350 ₺
Кусочки баранины, приготовленные в йогурте с луком и специями Lamb pieces cooked in yogurt with onion and spices	
МАТТОН МАСАЛА MUTTON MASALA	1390 ₺
Кусочки баранины, приготовленные с луком и томатами Cubes of mutton cooked with onion and tomato	
БЕНГАЛИ ФИШ КАРРИ BENGALI FISH CURRY	1390 ₺
Филе лосося, приготовленное в луково-томатном соусе, с семенами горчицы и тмина Salmon filet cooked in tomato and onion gravy with mustard and cumin seeds	
КЕРАЛА ФИШ КАРРИ KERALA FISH CURRY.....	1390 ₺
Филе лосося, приготовленное в кокосовом молоке с соком лимона Salmon filet cooked with coconut milk and lemon juice	
ЛЕМОН-ГАРЛИК ПРОН LEMON-GARLIC PRAWN.....	1390 ₺
Тигровые креветки, приготовленные в лимонно-чесночном соусе со сливками Tiger prawns cooked in creamy lemon-garlic sauce	
ПРОН МАСАЛА PRAWN MASALA.....	1390 ₺
Тигровые креветки, приготовленные в пряном луково-томатном соусе Tiger prawns cooked in spicy onion and tomato gravy	

INDIAN BREAD

НААН NAAN	150 Р
Лепешка из пшеничной муки Wheat flour flat bread	
РОТИ ROTI	150 Р
Лепешка из цельнозерновой муки Whole grain flat bread	
БАТТЕР НААН BUTTER NAAN.....	180 Р
Лепешка со сливочным маслом Flat bread with butter	
ЧЕСНОЧНЫЙ НААН GARLIC NAAN.....	200 Р
Лепешка с чесноком Flat garlic bread	
СЫРНЫЙ НААН CHEESE NAAN	290 Р
Лепешка с домашним сыром Flat bread stuffed with cottage cheese	
НААН С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ GARLIC CHEESE NAAN.....	310 Р
Лепешка с домашним сыром и чесноком Flat bread stuffed with cottage cheese and garlic	
КУЛЧА KULCHA	290 Р
Лепешка с картофелем и домашним сыром Flat bread stuffed with mashed potato and cottage cheese	
ЛАЧА ПАРАТА LACHA PARATHA	180 Р
Лепешка из пшеничной муки грубого помола Wheat flour flat bread	
АДЖВАНИ ПАРАТА AJWANI PARATHA	180 Р
Хрустящая слоеная лепешка из цельнозерновой муки с семенами карамболя Crispy, flaky, whole wheat flatbread with carom seeds	
ПУДИНА ПАРАТА PUDINA PARATHA	230 Р
Хрустящая слоеная лепешка из цельнозерновой муки с ароматом свежей мяты Crispy, flaky, layered, mint flavored whole wheat flatbread	

DESSERTS

ГУЛАБ ДЖАМУН GULAB JAMUN	500 Р
Обжаренные кусочки сыра, подаются в горячем сахарном сиропе Deep fried cheese cubes, soaked in hot sugar syrup	
ДЖАЛЕБИ С МОЛОЧНЫМ СОУСОМ JALEBI WITH RABADI	500 Р
Традиционный десерт из жареного теста, пропитанного сладким сиропом, подается с густым соусом на основе молока и кардамона. Traditional dessert made from deep-fried dough soaked in sweet syrup, served with a thick condensed milk and cardamom sauce.	
АНГУРИ РАС МАЛАЙ ANGURI RAS MALAI	590 Р
Наиболее популярный десерт в Индии. Шарики из домашнего сыра, пропитанные сладким сливочным сиропом The most popular milk based sweet in India. Paneer balls soaked and served in a creamy sweet syrup	