

# ДЕТУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ

## Вегетарианское

### “Самоса”

Хрустящие индийские пирожки с начинкой из картофеля и кешью.

### “Мататар карри”

Помидоры в соусе карри фаршированные домашним творогом.

### “Палак панир”

Необычное сочетание густого шпинатного соуса и домашнего сыра.

### “Шахи корта”

Овощная смесь в сливочном соусе.

### “Тоби муттер”

Цветная капуста и зеленый горошек, приготовленные в томатно-луковом соусе.

### “Кутб масала”

Шампиньоны, приправленные традиционной индийской смесью “Тарам масала”.

### “Пау палак”

Картофельные шарики в шпинатном соусе.

### “Вег ханди бирьяни”

Овощной плов “по-Кашмирски”.

### “Паранта”

Индийская лепешка с картофельной начинкой



### “Ласси”

Напиток из домашнего йогурта с имбирем.

**1800 руб.**

# ДЕТУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ

## Вегетарианское от Шеф-повара



**“Раджта тассала”** Популярное блюдо северо-индийской кухни, красная фасоль в пряном соусе из помидоров, имбиря и чеснока.

**“Малай кофта”** Котлетки из картофеля с сыром «Панир», тушеные в сливочно-ореховом соусе.

**“Дал тассала”** Нут, приготовленный в классическом индийском стиле, с помидорами и имбирем.

**“Овощная кофта”** Овощные котлеты тушеные в соусе карри.

**Рис “Басмати”** И этим все сказано.

**“Ротти”** Традиционная индийская лепешка из ржаной муки.

**Ласси** Напиток из домашнего йогурта с манго.

**1600 руб.**

# ДЕТУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ

## Для любителей рыбы

- “Мачли Тикка Кебаб”** Рыбные шашлычки в тикковой приправе с соусом из кинзы и мяты.
- “Карри Мачли”** Лосось, приготовленный в традиционном индийском стиле с карри, кешью и помидатами.
- “Мачли Рай”** Морской окунь в сливочно-горчичном соусе.
- “Лимонный рис”** Рис басмати с куркумой, кешью, изюмом, приправленный лаймом.
- “Тронс тасала”** Креветки с кокосом в томатно-луковом соусе.
- “Маабар”** Филе эсколара, тушеный с овощами и индийскими пряностями - наше фирменное блюдо.
- “Лепешка от Ракеша”** Традиционная пшенично-рисовая лепешка штата Керала.
- “Джинжер”** Бодрящий, тонизирующий чай, на основе меда и имбиря.

**2750 руб.**

# ДЕТУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ

## Для любителей курицы

### “Мандури Чикен”

Курица приготовленная в классическом индийском стиле, пикантная и нежная одновременно.

### “Мург Тикка Кебаб”

Шашлычки, маринованные в тикковой приправе, подаются с соусом из кинзы и мяты.

### “Мург Корна”

Кусочки куриной грудки в густом орехово-кокосовом соусе на сливочной основе.

### “Кокосовый рис”

Рис басмати с орешками кешью, изюмом на кокосовом молоке.

### “Мандури патанга”

Куриные крылышки в пряном гранатовом соусе.

### “Чикен масала”

Масала “по-Керальски” из куриного филе.

### “Чапати”

Традиционная индийская лепешка с кинзой и зирой.

### “Ласси”

Напиток из домашнего йогурта с бананом.

**2150 руб.**

# ДЕТУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ

## Для любителей тьяса (баранина)

“Самоса”

Хрустящие индийские пирожки, с начинкой из нежной баранины.

Баранина «Вирендра»

Каре ягненка, приправленный острым соусом.

“Вакри карри”

Нежное филе баранины, тушеное с имбирем и листочками карри.

“Саар Мутон”

Филе баранины, приготовленное в чесночном соусе со шпинатом.

“Бирьяни”

Традиционный индийский лабб.

“Неси тай”

Рисовая лапша в соевом соусе.

“Нан”

Индийская лепешка с начинкой из сыра.

“Чай “Малабар”

Наш фирменный черный чай с лаймом, мятой, корицей и анисом.

2200 руб.

# ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ

## Сладкая индийская дегустация

### “Джалеби”

Традиционный индийский хворост от нашего Шеф-повара Вирендры.

### “Морковная халва

С орехами и изюмом подается с соусом на основе сливок.

### “Бесан ладу”

Индийский щербет на основе нута и грецкого ореха.

### “Магхер”

Плавающие во рту кокосовые шарики.

### “Бурфи”

Нежная сливочная помадка с орехами.

### “Багата”

Миндальные полоски.  
Бестселлер нашего меню!

**670 руб.**

**Приятного чаепития!**

# САЛАТЫ

## «Джинга»

Салат из камчатского краба.

150 гр 1100 р

## «Тамберетти»

(124 Ккал)

Хрустящие листья салата с тигровыми креветками и рудетиками из семги под сливочным соусом.

(112 Ккал)

244/70 990 р

## «Пробан»

Легкий, летний салат с креветками и авокадо под бальзамическим соусом.

(256 Ккал)

235 гр 850 р

## «Вишара»

Салатный микс с тигровыми креветками, ростками бамбука заправлен кунжутным маслом с манговым чатни.

(225 Ккал)

180 гр 790 р

## «Наспати»

Пикантный восточный салат из груши, авокадо и мягкого сыра.

(210 Ккал)

310 гр 590 р

## «Сотматират»

Пикантный, в меру острый салат с куриной грудкой, орехами «кешью», виноградом и заправкой из яблочно-имбирного чатни.

(331 Ккал)

200 гр 460 р

## «Вираат»

Изысканный индийский салат из авокадо, тигровых креветок, кукурузы и спелых помидор с острым соусом.

(372 Ккал)

195 гр 450 р

## «Шимтаке»

В меру острый салат из пророщенного маша, орехов «кешью», китайских грибов, огурцов и обжаренного куриного филе.

(255 Ккал)

250 гр 400 р

## «Лтаа»

Легкий овощной салат из болгарского перца, помидоров, огурцов и моркови с кисло-сладкой ореховой заправкой.

(81 Ккал)

230 гр 280 р

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

## “Пронс масала”

Креветки с кокосом в томатно-луковом соусе.

(180 Ккал)

180 гр 720 р

## “Панир”

Еще одно экзотическое блюдо нашего меню, из домашнего сыра, подается с соусом карри и овощами.

(264 Ккал)

310 гр 390 р

## “Палак Панир”

Необычное сочетание густого шпинатного соуса и нежного творога.

(150 Ккал)

300 гр 360 р

## “Маматар Карри”

Сочные тушеные помидоры в соусе карри.

(90 Ккал)

260 гр 350 р

## “Макхани”

Наша фирменная пряная горячая закуска из творога. Рекомендуем попробовать!

(326 Ккал)

300 гр 340 р

## “Кутб Масала”

Шампиньоны, приправленные традиционной индийской смесью “Тарат Масала”.

(100 Ккал)

250 гр 305 р

## “Чикен пакора”

Нежная куриная грудка в кляре из нумовой муки с остреньким соусом.

(129 Ккал)

200 гр 300 р

## “Пау Палак”

Картофельные шарики, приготовленные в густом соусе из шпината, кустина и кинзы.

(70 Ккал)

330 гр 270 р

## “Самоса”

Пальчики оближешь! Бесподобные хрустящие индийские пирожки с начинкой из картошки, зеленого горошка, орехов кешью.

(420 Ккал)

120 гр 160 р

## “Самоса из баранины”

Индийские треугольники с начинкой из баранины.

(533 Ккал)

140 гр 190 р



# СУПЫ

## “Мачли Шорба”

250 гр 370 р

Это изысканный индийский суп на сливочной основе из лосося и тидий, сдобренный титьяном и куркумой.

(130 Ккал)

## “Бакра”

250 гр 370 р

Сытный супчик из баранины, желтого таша и овощей.

(223 Ккал)

## “Мутбай”

250 гр 350 р

Пряный, согревающий томатный крем-суп с гренками из ржаного хлеба. (161 Ккал)

## “Наган Ясу”

250 гр 320 р

Наваристый бараний супчик, в деревенском стиле, приправленный букетом специй.

(298 Ккал)

## “Манали” - нежный суп-пюре из зеленого

235 гр 320 р

горошка с копченной семгой. (121 Ккал)

## “Махараджи”

250 гр 280 р

Тустой чечевичный крем-суп с добавлением чеснока, имбиря, кинзы и кутина. (121 Ккал)

## “Рассаяна”

250 гр 280 р

Классический, легкий суп из тидий на рыбном бульоне с луком, титьяном, сельдереем и томатами.

(16 Ккал)

# ИНДИЙСКИЙ ХЛЕБ

**“Нан” с чесноком** 200 гр 180 р

Индийская лепешка с начинкой из сыра.  
(239 Ккал)

**“Нан”** 200 гр 170 р

Индийская лепешка с начинкой из сыра.  
(230 Ккал)

**“Нан”** 220 гр 160 р

Индийская лепешка с начинкой из домашнего творога.  
(260 Ккал)

**“Лепешка от Ракеша”** 140 гр 160 р

С овощным соусом.  
(308 Ккал)

**“Паранта”** 200 гр 150 р

Индийская лепешка с начинкой из картофеля.  
(210 Ккал)

**“Лепешка от Ракеша”** 50 гр 55 р

С чесночным соусом.  
(268 Ккал)

**“Лепешка от Ракеша”** 40 гр 45 р

Индийский слоеный лаваш.  
(235 Ккал)

**“Чапати”** 50 гр 45 р

Индийская лепешка.  
(201 Ккал)

# ВТОРЫЕ БЛЮДА

## “Вирендра”

Сочная баранина от Шеф-повара, приготовленная по классическому рецепту, привезенному с Севера Индии. (268 Ккал)

310 гр 950 р

## Каре баранины

Приготовленное с чесноком, имбирем, кумином подается с гарниром из овощей. (186 Ккал)

200/125 890 р

## Карри из баранины

Подается с рисовой лапшой. (371 Ккал)

150/200 620 р

## “Саг Мутон”

Филе баранины, приготовленное в чесночном соусе со шпинатом. (180 Ккал)

340 гр 590 р

## “Тоскорта”

Нежное филе баранины в сливочно-кокосовом соусе. (181 Ккал)

250 гр 590 р

## “Бирьяни” штата Гуджарат

Традиционный индийский лаб с бараниной. (140 Ккал)

300 гр 510 р

## “Мандури чикен”

Это чрезвычайно популярное в Индии блюдо из курицы, приготовленное в классическом стиле, пикантное и нежное одновременно. (272 Ккал)

280 гр 590 р

## “Мандури Патанга”

Куриные крылышки в пряном гранатовом соусе. (180 Ккал)

220 гр 540 р

# ВТОРЫЕ БЛЮДА

## “Мург Рести Кебаб”

522 гр 540 р

Сочные куриные шашлычки в шубке из нутовой муки с овощной смесью и молодой картошечкой.

(284 Ккал)

## “Мург Макхани”

280 гр 540 р

Традиционное блюдо на основе куриного филе (рекомендуем заказать в паре с рисом).

(180 Ккал)

## “Мург Тикка Кебаб”

290 гр 500 р

Куриные шашлычки, маринованные в тикковой приправе, подаются с пикантным соусом из кинзы и мяты.

(140 Ккал)

## “Чикен Чостин”

440 гр 485 р

Лепешка с курицей и овощами под остро-сладким соусом.

(211 Ккал)

## “Мург Малай”

250 гр 470 р

Нежное куриное филе под густым, кремовым соусом из орешков кешью.

(275 Ккал)

## “Куриная тасала”

300 гр 470 р

Классическая, индийская тасала из куриного филе в стиле штата Керала.

(326 Ккал)

## «Куриное карри»

250/100 460 р

Карри из куриного филе с кокосовым рисом.

(246 Ккал)

## “Карри таграс”

200/100 420 р

Нежное куриное филе, тушеное в оригинальной комбинации индийских специй с рисом “Басмати”.

(276 Ккал)

# ВТОРЫЕ БЛЮДА

## “Карри тачли”

Лосось, приготовленный в традиционном индийском стиле, с карри, кешью и помидатами.

(255 Ккал)

280 гр 890 р

## “Тачли Тикка Кебаб”

Рыбные шашлычки в тикковой приправе с соусом из кинзы и мяты.

(170 Ккал)

200 гр 850 р

## “Малабар”

Филе эсколара, тушеное с овощами и индийскими пряностями, подается с лимонным рисом.

(374 Ккал)

150/150 720 р

## “Бирьяни” штата Туджарат

Традиционный индийский лаб с креветками.

(138 Ккал)

300 гр 680 р

## “Тачли Рай”

Морской окунь в неповторимом горчичном соусе.

Бестселлер нашего меню! (200 Ккал)

300 гр 500 р

## «Огненная рыба»

Дорадо, запеченный с татамином, куркумой и жгучим перцем, сбрызнутый имбирем на общей подушке.

(106 Ккал)

100 гр 380 р

## “Полчатти”

Сибас, запеченный в фольге с татамином, имбирем и овощами.

(103 Ккал)

100 гр 380 р

# ВТОРЫЕ БЛЮДА

## Баклажаны “Лаакераа”

400 гр 400 р

Пряные кольца баклажана и помидоров, тушеные в собственном соку. (114 Ккал)

## “Кичари”

255 гр 320 р

Пряная каша из смеси бобовых - идеальный баланс питательных веществ для очищения организма. (100 Ккал)

## Бирьяни “Панджаби”

250 гр 315 р

Овощной остренький плов. (149 Ккал)

## Овощи на гриле

250 гр 300 р

Перец болгарский, лук репчатый, помидаты, баклажаны и цукини. (104 Ккал)

## “Вег Ханди Бирьяни”

240 гр 270 р

Индийский овощной плов по-Кашмирски. (130 Ккал)

## “Тоби Мутер”

280 гр 270 р

Цветная капуста с зеленым горошком, приготовленные в томатно-луковом соусе. (100 Ккал)

## “Прасад”

250 гр 200 р

Рисовая лапша с сезонными овощами под соевым соусом. (91 Ккал)

## Кокосовый рис

150 гр 180 р

С изюмом, орехами и кокосовым молоком. (365 Ккал)

## Рис с лимонот

150 гр 180 р

Рис с орехами, куркумой и лаймом. (203 Ккал)

# ДЕСЕРТЫ

## Индийская «Загадка»

125 гр 500 р

Вкуснейшее ассорти из индийских пирожных. Если угадаете под каким из пирожных лежит миндальный орешек, сможете забрать домой сладкий сюрприз от Шеф-повара!!!

## «Мороженое из спаржи»

150 гр 350 р

Необычное сочетание несочетаемых продуктов - одна из «фишек» индийской десертной кухни.  
(359 Ккал)

## «Дуэт»

100/30 гр 290 р

Шоколадный фондан в паре с щербетом из манго.  
(386 Ккал)

## «Багата»

120 гр 290 р

Миндальные полоски придут Вам на помощь чаепитию неповторимый вкус. Бестселлер нашего меню!  
(456 Ккал)

## «Бурфи»

150 гр 289 р

Нежная сливочная помадка с орехами.  
(460 Ккал)

## «Раджбог»

80 гр 260 р

Нежный (по консистенции) и интересный (по сути) десерт. Редкая специя «Амчур», цукаты и орешки делают его незабываемым!  
(427 Ккал)

## «Самитта»

115/50 гр 250 р

Ананас, приготовленный в карамельном сиропе, с добавлением карри. Подается с шариком ванильного мороженого.  
(264 Ккал)

## «Магхер»

100 гр 240 р

Плавающие во рту кокосовые шарики.  
(427 Ккал)

## «Кусочек счастья»

130 гр 220 р

Легкий творожный десерт в корзиночке из песочного теста с лесными ягодами.  
(626 Ккал)

## «Морковная хаалба»

150 гр 190 р

С орехами и изюмом, подается с соусом на основе сливок.  
(532 Ккал)

## «Бесан ладу»

150 гр 190 р

Индийский щербет на основе нута и грецкого ореха.  
(336 Ккал)

## «Джалеби»

150/30 гр 150 р

Традиционный индийский хворост по рецепту нашего Шеф-повара Вирендры.  
(451 Ккал)

## «Итбирная груша»

150 гр 145 р

Необычное сочетание всех возможных вкусов.  
(244 Ккал)

# ЕВРОПЕЙСКИЕ СТРАНИЦЫ

- Теплый салат с дардами моря:

Крабовое мясо, филе кальмара и креветки, в сочетании с листьями салата под нежнейшим сливочным соусом «Шатпань» с красной икрой.

200 гр

1100 р

- “Термер”

Салатный микс из авокадо, ростков маша и сыра «Фета».

(135 Ккал)

230 гр

510 р

- Пикантный, тыквенный крем-суп с сельдереем и грибами. Подается с гренками из белого хлеба.

(37 Ккал)

250/30

270 р

- Сочное филе индейки в апельсиновом соусе.

(193 Ккал)

300 гр

570 р

- Стейк из норвежского лосося с диким рисом под сливочным соусом.

(235 Ккал)

320 гр

950 р

- Филе семги со шпинатом

390 гр

670 р

под сливочным соусом и рисовой “поэльей”.

(171 Ккал)

- Спелая груша, фаршированная крестом из мягких сыров, под соусом из сливок и базилика. Идеальная закуска к хорошему вину!

200 гр

580 р

(181 Ккал)

- Порт “Малабар”

Нежный клубничный тортик.

(195 Ккал)

210 гр

390 р

- Вишневый штрудель, с ванильным соусом - символ австрийской кулинарии.

В нашем случае подается с шариком пломбира.

200 гр

330 р

(183 Ккал)

- Блинчики с бананом, грецким орехом под карамельным соусом.

270 гр

270 р

(212 Ккал)



# РУССКАЯ СТРАНИЦА

## Салат “для Мужчин”

Салатный микс с говядиной, помидоратаи черри под  
тапиновым соусом с кедровыми орешками 230 гр 650 р  
(147 Ккал)

## Салат “Витаминный”

Листья салата и очищенные поматы под  
соусом из кедровых орешков. (109 Ккал) 145 гр 320 р

## Салат “Весенний”

Помидоры, огурцы, редис, листья салата,  
со сметанкой или оливковым маслом (на выбор). 200 гр 290 р  
(116 Ккал)

## Трузди в сметане

(50 Ккал) 200 гр 510 р

## Суп из белых грибов

(51 Ккал) 250 гр 300 р

## Борщ (с чесночными гренками)

(64 Ккал) 250 гр 260 р

## Медальоны из говядины с запеченым картофелем

(183 Ккал) 380 гр 790 р

## Жареная картошечка с белыми грибочками

(101 Ккал) 300/100 360 р

## Кисель из стородины

(40 Ккал) 200 мл 130 р

## Морс клюквенный

(96 Ккал) 200 мл 120 р