

ЗАКУСКИ

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА



- SUBZI SOYA KI SEEKH**  130
Ассорти из овощей и кусочков сои на шампуре, готовится в тандыре
- MALAI BROCCOLI**  150
Брокколи в сливочном соусе с орехами кешью и кардамоном
- BHATTI PANEER**  230
Кусочки брынзы, приготовленные на мангале с добавлением специй от шеф-повара
- ASSORTED VEGETABLE PAKODA**  140
Кольца лука, стручковый перец, картофельные дольки и творожный сыр обжаренный в кляре из нутовой муки
- ONION CASHEW MADRAS PAKODA**  140
Лук, орех кешью, нутровая мука и специи
- BEETROOT PEANUT TIKKI**  140
Свекольная смесь, тикки в форме картофеля, обжаренные в арахисовой крошке

НЕ ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

- GILAFI SHEEKH KEBAB**  250
Приправленный со специями кебаб из баранины с луком и семенами нигеллы
- TANDOORI KUKAD - HALF**  230
Приготовленный на гриле весенний цыпленок
- PUNJABI MURGH TIKKA**  230
Бескостная куриная ножка, деликатно замаринованная, приготовленная в тандыре
- CHETTINAD KOZHI VARUVAL**  190
Обжаренная во фритюре натертая специями куриная грудка
- AJWAIN FISH TIKKA**  250
Маринованный в специях красный морской окунь, приготовленный на мангале
- MASALA FISH FINGER**  190
Обжаренные во фритюре палочки из белой рыбы джоб с индийскими специями
- SALAMARI KOLIWADA**  190
Жареный во фритюре кальмар в кляре с индийскими специями













ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

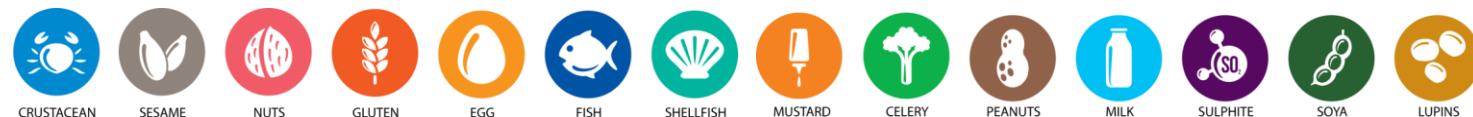
ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

- KHURMANI BHAREY DILKHUSH KOFTEY**  250
Кнедлики из картофеля и творога с начинкой из орехов и абрикосов, подаются в шафрановом соусе
- PANEER BUTTER MASALA-PUNJAB**  250
Сливочное карри с творогом, луком, помидорами, орехами кешью, сливками, маслом и сушеными листьями пажитника
- PALAK PANEER –DELHI**  250
Шпинат, творог, чеснок, кумин, лук, орех кешью
- BHINDI DO PYAZA –MUMBAI**  165
Блюдо из окры обжаренных с луком, помидорами и чесноком с индийскими специями
- SUBZ MAHEK**  200
Сезонные овощи приготовленные с перцем, луком, чесноком и томатной масалой
- ENNAI KATHRIKAI – TAMILNADU**  165
Баклажаны, обжаренные в луке с томатами и кокосовым молоком с арахисом

- AMRITSARI PINDI CHOLE – PUNJABI**  165
Нут, тушеный в чайном листе со специями из семян рома и кумина
- ALOO JEERA**  150
Картофель, кумин, лук, помидоры, чеснок, приправленные асафетидой
- URULAI BROCCOLI – KERALA**  150
Картофель, брокколи, лук, помидоры, кокосовое молоко, чеснок, чили
- UDUPI KAI KORMA –KARNATAKA**  150
Смесь овощей, приправленная чесноком, фенхелем, кумином, луком, помидор, кокос

НЕ ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

- ATTU EARCHI SUKKA - TAMILNADU**  350
Ягненок, обжаренный в южных специях с ароматными травами
- GHOSHT ZAFFRANI KORMA – AWADHI**  350
Сочные куски баранины, приготовленные в особом стиле авадхи с богатым шафрановым соусом
- NADAN LAMB CURRY- KERALA**  350
Сочное карри из баранины с южными специями и кокосом
- LAMB ROGANJOSH -KASHMIRI**  350
Баранина, лук, чеснок, помидоры, чили, имбирь
- BUTTER CHICKEN - DELHI**  275
Любимое блюдо всех времен из Дели: курица, приготовленная в богатой сливочно-томатной подливе с пажитником.
- MURG KA MOKUL - RAJASTHANI**  275
Традиционное блюдо кадхаи из курицы с кешью, куркумой и шафраном
- KOZHI VARTHA KOZHAMBU - TAMIL NADU**  275
Карри из курицы с костями в стиле Четтинад
- MALABAR PRAWN CURRY**  300
Креветки тушатся в терпком карри, приготовленном из свежемолотых специй с добавлением горчичного семени и листьев карри
- ERA GHEE ROAST –KARNATAKA**  300
Креветки в сушеном луке, помидорах, чесноке и имбире, приправленные с чёрным перцем
- MAHEK OCTOPUS CURRY**  300
Осьминог в соусе карри
- SQUID MASALA**  250
Кальмары в пряностях масала обжаренные с томатами, луком, чесноком, имбирём
- MAHEK FISH CURRY**  250
Рыбное карри: лук, помидоры, чеснок, баклажан, картофель, чили





ЦЕНЫ ВКЛЮЧАЮТ НАЛОГ И СЕРВИСНЫЙ СБОР

Пожалуйста, сообщите нашему персоналу о любых аллергических реакциях, чтобы сделать ваше блюдо максимально комфортным, и укажите степень остроты: Мягкий - Средний - Острый - Очень острый





НАПИТКИ

ЮЖНОИНДИЙСКИЙ ЧААЧ	50
ДЖИРА ЛАССИ	50
МАНГО ЛАССИ	50
КЕСАР ПИСТА ЛАССИ	50




ДАЛ

DAL MAHEK <i>Медленно приготовленная черная чечевица со сливками и маслом</i>	 150
DAL TADKA <i>Чечевица, нут, припущенные с луком, помидорами, чесноком и индийскими специями</i>	 120

СУП

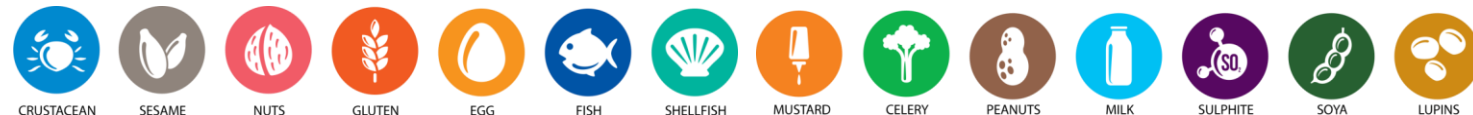
TAMTAR DHANIYA KE SHORBA <i>Томатный суп с ароматным кориандром</i>	 100
BADAMI MURGH MAKAI KE SHORBA <i>Изысканно приготовленный куриный суп с миндалем, кукурузой, кориандром и ароматными специями</i>	   140

СОПРОВОЖДЕНИЕ









RAITHA <i>Йогурт с луком, огурцом, помидором или микс</i>	 50
BOONDHI RAITHA <i>Йогурт с чечевичной клецкой с обжаренным кумином и черной солью</i>	 50
MASALA PEANUT <i>Арахис, лук, помидоры, кориандр, заправленные лимонным соком</i>	 60

ТАЛИ

CHEF JOE'S THALI <i>Наш обслуживающий персонал с удовольствием предложит вам фирменное блюдо дня</i>	650
Невегетарианские	
Вегетарианские	550



САЛАТ

INDIAN GREEN SALAD	60
TANDOORI CEASER SALAD    	
PANEER TIKKA  	150
CHICKEN TIKKA  	150

ХЛЕБ ИЗ ТАНДЫРА НА ВЫБОР

TANDOORI PARATHA <i>Лепешка из цельнозерновой муки, смазанная сливочным маслом</i>	  70
PUDINA PARATHA <i>Лепёшки из цельнозерновой муки с маслом и мятой</i>	  70
TANDOORI ROTI <i>Лепёшки из цельнозерновой муки с маслом и мятой</i>	 60
BUTTER NAAN <i>Лепёшка с маслом</i>	   70
GARLIC NAAN <i>Вкуснейшая лепешка с чесноком</i>	   90
PARONTHI NAAN <i>Лепёшка на закваске с фисташками и белым маком</i>	    90
ALOO KULCHA <i>Лепёшка с начинкой из картофеля, приправленного тмином</i>	   90
CHEESE KULCHA <i>Лепёшка с начинкой из чеддера</i>	   130
PESHWARI NAAN <i>Сладкий хрустящий хлеб с начинкой из кокоса, орехов и изюма</i>	    90
KEEMA NAAN <i>Лепешка с фаршем из баранины со специями</i>	   90

РИС НА ВЫБОР

MURG MASALA BIRYANI <i>Ароматное сочетание риса и весенней курицы, деликатно приправленное с водой из цветков пандануса, шафраном и мятой</i>	  275
MUMBAI MASALA LAMB BIRYANI <i>Сочетание ягненка и ароматного риса басмати, деликатно приправленное специями, приготовленное с луком и помидорами.</i>	  350
NOOR –E – SAMUNDAR <i>Креветки, приправленные специями, чесноком, орехами кешью и изюмом, обжаренные с длиннозерным басмати</i>	   360
NIZAMI TARKARI BIRYANI <i>Ароматное ассорти из свежих овощей и риса басмати, приправленное шафраном и мускатным орехом</i>	 200
SAFFRON PULAO <i>Рис басмати с ароматом шафрана и розы</i>	100
KAJU PULAO <i>Припущенный рис басмати с кешью</i>	  100
STEAMED RICE <i>Пропаренный рис</i>	60
ДЕСЕРТЫ	
VEGAN MASALA TEA CRÈME BRÛLÉE <i>Индийский чай с соевым молоком, кукурузный крахмал, ягери, с ароматом кардамона</i>	 90
KESAR PISTA PHIRNI <i>Пудинг из манной крупы, деликатно ароматизированный кардамоном и шафраном</i>	   90
BLUEBERRY KULFI <i>Традиционное индийское мороженое с фисташками, шафраном и черникой</i>	  90
ANJEER AUR DAHI KI LAU <i>Индийский йогурт с инжиром</i>	 90
BADAM JAGGERY KA SHEERA <i>Плотное пирожное из миндальной пасты с топленным маслом и натуральным сахаром</i>	  90
GULAB JAMUN <i>Обжаренные во фритюре пельмени хкойя, обмакнутые в сахарный сироп</i>	   90
SCOOPS- ANY TWO <i>На выбор мороженое: ваниль, шоколад, клубника</i>	 90
MASALA TEA <i>Молочный индийский чай со специями</i>	 50

ЦЕНЫ ВКЛЮЧАЮТ НАЛОГ И СЕРВИСНЫЙ СБОР

Пожалуйста, сообщите нашему персоналу о любых аллергических реакциях, чтобы сделать ваше блюдо максимально комфортным, и укажите степень остроты: Мягкий - Средний - Острый - Очень острый