

Tai Hind™

Flavour Of India









Откройте для себя мир Индии в ресторане «Джей Хинд»

«Джей Хинд» — ресторан подлинной индийской кухни. В умиротворяющей обстановке под звуки традиционной музыки Индии Вы забудете о шуме и суете большого города и сможете по достоинству оценить вкус наших блюд. Мы можем Вам предложить кухню как Северной, так и Южной Индии, вегетарианское и невегетарианское меню.

Мы всегда используем только качественные ингредиенты, а повара соблюдают строгую рецептуру и традиции при приготовлении индийских блюд. Наши официанты предупредительны ко всем Вашим пожеланиям.

В ресторане представлена большая карта вин, в том числе и индийских. Обстановка хорошо подходит для уединенной встречи, делового ужина или обеда с семьей. В обеденные часы Вы можете заказать у нас бизнес-ланч. Наш ресторан одновременно может принять у себя 160 гостей.

Мы будем рады видеть Вас в ресторане «Джей Хинд» — мире Индии в Москве и СПб

Appetizer / Салаты

Green Salad

Garden fresh seasonal vegetable salad

Салат из зелени и листьев салата

Салат из свежих овощей

250 gr 230

Sprout Bean Salad

Sprouted lentils with spicy citrus emulsion

Салат с ростками фасоли

Салат из ростков фасоли с пряным цитрусовым соусом

250 gr 270

Cucumber Salad

Fresh cucumber julienne in Indian way

Салат из огурцов

Салат из свежих огурцов, приготовленный в индийском стиле

250 gr 260

Murgh Chat

Shredded grilled chicken salad with onions and magic masala

Мурgh Чат

Салат из кусочков жареной курицы с луком и приправами

250 gr 430

Aloo Channa Chat

Potato and chickpeas are flavored with an earthy combination of mustard seeds, cumin, curry leaves, and chilies.

Алу Чана Чат

Закуска из картофеля и нута с приправами

250 gr 240

Samosa Chat

Crushed spicy potato and peas stuffed with pastry and served with sweet and sour toppings

Самоса Чат

Пикантные пирожки с мелко порубленным картофелем и горохом, подаются с кисло-сладким соусом

200 gr 250



As per the availability allow us to fulfill your needs
Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerance
All prices in Russian rubles



Soup / Супы

Tomato Dhaniya Shorba

Coriander root scented spicy tomato broth

Томатный суп

Острый томатный суп с кориандром

240 gr 250

Mulligatawny Soup

Curried lentil soup served with rice tidbits

Малигатони

Суп из чечевицы с карри, подается с рисовыми шариками

240 gr 220

Rasam

South Indian spicy soup with tamarind extract, flavored with garlic

Расам

Традиционный для кухни Южной Индии острый суп с соком тамаринда и чесноком

240 gr 208

Jaikedar Safed Murgh Shorba

Chicken soup with the twist of Indian spices and masalas

Джейкедар Мургх Шорба

Куриный суп с приправами

240 gr 290

Nalli Nigari Soup

Exotic lamb marrow extracts with mint and crushed pepper corns

Налли Нигари

Экзотический суп из бараньего костного мозга с мятой и толченым перцем

240 gr 350

Мы готовы выполнить любое Ваше пожелание
Пожалуйста, сообщите нам, если у Вас есть пищевая аллергия или непереносимость каких-либо продуктов
Все цены указаны в российских рублях

Veg Starter / Овощные закуски

Veg seekh Kebab

Minced carrot, beans, green peas, cauliflower and potato grilled in clay oven, served with mint sauce

Овощной Кебаб

Кебаб из овощного фарша (морковь, бобы, зеленый горох, цветная капуста, картофель), приготовленный в печи, подается с мятным соусом

280 gr 345

Veg Akbari Kebab

Lentil and vegetable skewers cooked in clay oven, served with mint sauce

Ведж Акбари Кебаб

Чечевица с овощами, приготовленная на шпажках в печи, подается с мятным соусом

280 gr 410

Paneer Malai tikka

Tandoori cooked cottage cheese skewers in Afghani style

Панир Малай тикка

Домашний сыр, приготовленный на шпажках в Тандуре в традициях кухни Афганистана

280 gr 540

Paneer Theranga

Cottage cheese skewers enriched with trio of flavors

Панир Теранга

Домашний сыр, приготовленный на шпажках с тремя разными приправами

280 gr 670

Mixed Vegetable Pakora

Battered deep fried mixed vegetables served with sweet and sour sauce

Ассорти из овощной Пакоры

Мелко порубленные овощи в кляре, подаются с кисло-сладким соусом

250 gr 250





Vegetable Samosa

Flaky pastry parcels of lightly spiced mashed potatoes and green peas, deep-fried, served with sweet tamarind sauce

Овощная Самоса

Пирожки из слоеного теста с умеренно острой начинкой из картофельного пюре и зеленого гороха, подаются со сладким соусом из тamarинда

250 gr 230

Tandoori Mushroom

Mushrooms marinated with Indian masalas and grilled in clay oven, served with mint sauce

Тандури Машрум

Маринованные с приправами грибы, приготовленные в печи, подаются с мятным соусом

280 gr 630

Tandoori Gobi

Tender cauliflower marinated with spices and cooked in tandoor.

Тандури Гоби

Нежная цветная капуста, маринованная с приправами и приготовленная в Тандуре

330 gr 380

Jai Hind Special Veg Platter

Jai Hind mixed veg platter from chef's recipe cooked in tandoor, served with mint sauce

Овощное ассорти «Джей Хинд»

Блюдо от шеф-повара: овощи, приготовленные в Тандуре, подаются с мятным соусом

500 gr 900

Мы готовы выполнить любое Ваше пожелание
Пожалуйста, сообщите нам, если у Вас есть пищевая аллергия или непереносимость каких-либо продуктов
Все цены указаны в российских рублях

Non-Veg Starter / Не вегетарианские закуски

Fish Tikka

Fish cubes marinated with spices and herbs roasted in clay oven, served with mint sauce

Фиш Тикка

Маринованные с приправами и травами кусочки рыбы, приготовленные в печи, подаются с мятным соусом

280 gr

670

Meen Varuval

Traditional dish of coastal Tamilnadu – fish marinated in spicy masala and griddle fried

Мин Варувал

Маринованная с острыми приправами жареная рыба – традиционное блюдо прибрежного штата Тамилнаду (Индия)

250 gr

700

Tandoori Jhinga

Tiger prawns marinated with masalas and grilled in tandoor, served with mint sauce

Тандури Дхинга

Маринованные с приправами тигровые креветки, приготовленные в Тандуре, подаются с мятным соусом

380 gr

1500

Kadai Dil Khus Tangdi

Chicken leg marinated with Indian homemade masala and cooked in tandoor

Кадай Дил Кхус Тангди

Куриная ножка, маринованная с приправами и приготовленная в Тандуре

250 gr

450

Chicken Tikka

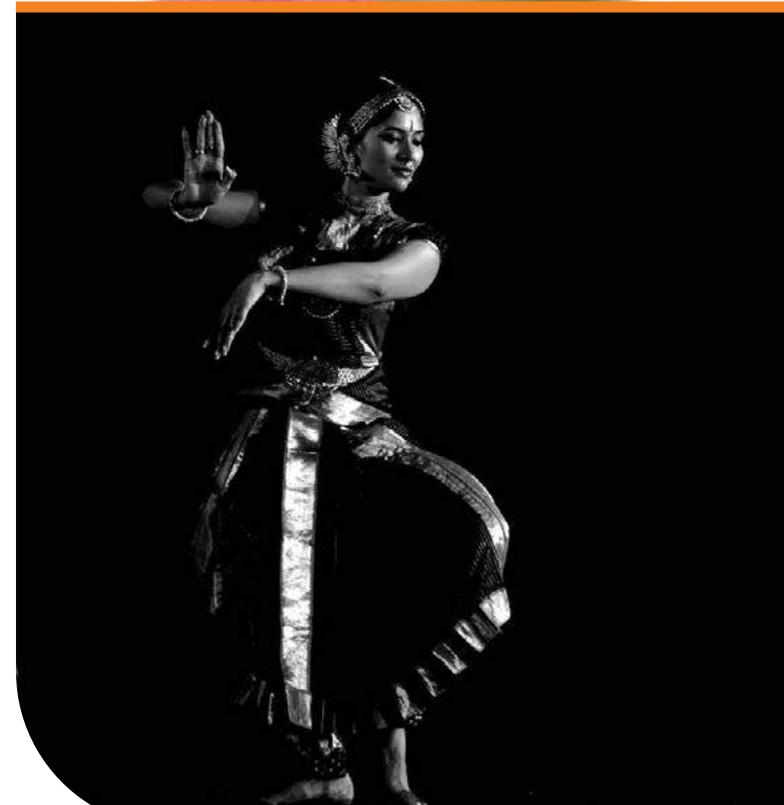
Chicken pieces cooked with yoghurt, hot spices and lemon juice

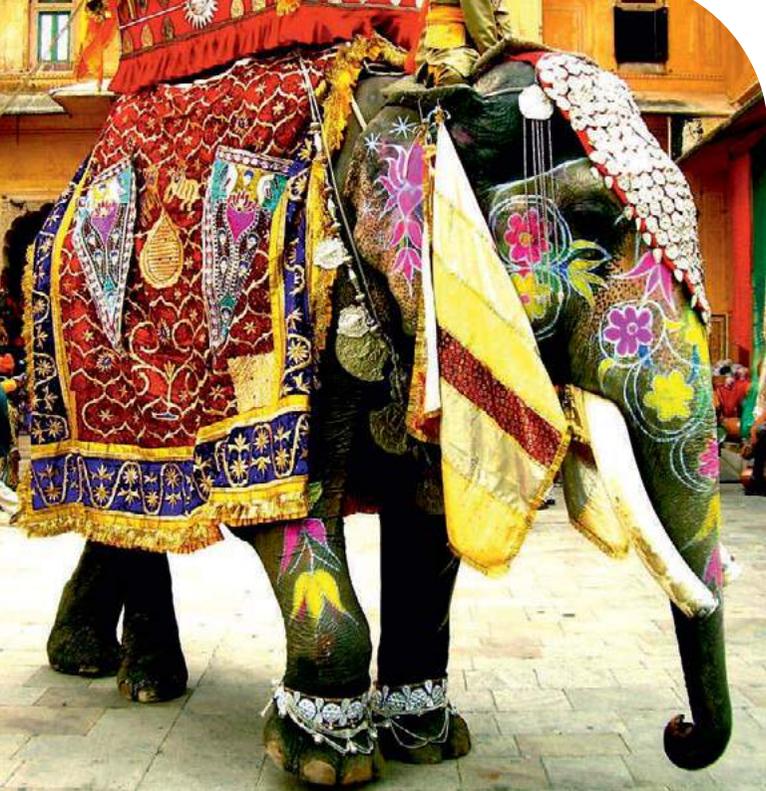
Чикен Тикка

Курица в сливках с острым соусом и лимонным соком

290 gr

540





Punjabi Tandoori Murgh

Chicken marinated in spicy yoghurt and cooked in clay oven

Панджаби Тандури Мургх

Курица, предварительно маринованная в остром йогуртовом соусе и приготовленная в печи

350 gr 650

Tandoori Lamb Chops

Marinated rack of lamb grilled in clay oven

Тандури Лемб Чопс

Маринованное каре ягненка, приготовленное в печи

300 gr 720

Hussaini Boti Kebab

Boneless lamb chunks marinated with masalas – roasted in clay oven

Хусайни Боти Кебаб

Филе баранины, маринованное с приправами и приготовленное в печи

240 gr 650

Chicken-65

It's a mouthwatering spicy and deep-fried chicken dish originating from Chennai, India, as an entrée, or quick snack

Чикен-65

Южно-индийская закуска: кусочки куриного филе в пряном кляре, обжаренные во фритюре

240 gr 450

Tandoori Platter Non-Veg

Jai Hind mixed non-veg platter from chef's recipe, cooked in tandoor and served with mint sauce

Мясное ассорти из Тандури

Блюдо от шеф-повара: мясное ассорти, приготовленное в Тандуре, подается с мятным соусом

800 gr 1450

Мы готовы выполнить любое Ваше пожелание
Пожалуйста, сообщите нам, если у Вас есть пищевая аллергия или непереносимость каких-либо продуктов
Все цены указаны в российских рублях

Veg Curry / Овощные блюда с соусом

Nazakat Paneer Tikka Masala

Barbequed cottage cheese
simmered in rich tomato gravy

Назкат Панир Тикка Масала

Домашний сыр, предварительно обжаренный на гриле
и приготовленный с густым соусом из свежих помидоров

300 gr

460

Paneer Butter Masala

Our homemade cottage cheese (paneer)
simmered in tangy tomato sauce.

Панир Баттер Масала

Домашний сыр (панир)
с острым соусом из свежих помидоров

300 gr

450

Palak Paneer

Our homemade cottage cheese
with spinach in mild sauce

Палак Панир

Домашний сыр со шпинатом
в нежном соусе

300 gr

420

Kadai Paneer

A combination of paneer, capsicum,
tomato, onion and traditional Indian spices

Кадай Панир

Панир со стручковым перцем,
помидорами, луком и приправами

300 gr

450

Rajasthani Kofta

Regional vegetable dumpling in rich cashew gravy

Раджастанни Кофта

Индийские овощные клецки в густом соусе из кешью

300 gr

520

Awadhi Dum Aloo

Fresh baby potatoes cooked
with cumin seeds and Indian spices

Авадхи Дум Алу

Мини-картофель с тмином и приправами

300 gr

340

As per the availability allow us to fulfill your needs
Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerance
All prices in Russian rubles





Dum Ki Bhindi

Tempered okra with julienne bell pepper and onions

Дум Ки Бинди

Окра с болгарским перцем и луком

300 gr

440

Veg Jalfrezi

A perfect combination of carrots, cauliflower and capsicum cooked in tomato gravy and flavored with fresh herbs

Ведж Джалфрези

Превосходное сочетание моркови, цветной капусты и стручкового перца, приготовленные с соусом из свежих помидоров и приправленные свежими травами

300 gr

390

Aloo Jeera

Tempered potatoes with cumin seeds

Алу Джера

Картофель, жаренный с тмином

300 gr

290

Gobi Mutter Masala

Tender pieces of cauliflower and green peas cooked with tomatoes and onion with Indian spices

Гоби Маттер Масала

Нежная цветная капуста с зеленым горохом, приготовленные с помидорами, луком и приправами

300 gr

350

Veg Makanwala

Assorted vegetables in tomato gravy

Ведж Маканвала

Овощи с соусом из свежих помидоров

300 gr

420

Sambar

An ultimate combination of beans, eggplant and carrot cooked to tender with lentils and tamarind juice

Самбар

Идеальное сочетание бобов, баклажана и моркови, приготовленных с чечевицей и соком тамаринда

300 gr

330

Мы готовы выполнить любое Ваше пожелание
Пожалуйста, сообщите нам, если у Вас есть пищевая аллергия или непереносимость каких-либо продуктов
Все цены указаны в российских рублях

Non-veg / Мясные блюда с соусом

Fish Masala

Homemade fish curry from the heart of Indian villages

Фиш Масала

Рыба с соусом, приготовленная по традициям домашней кухни Индии

300 gr 600

Goan fish Curry

Fish cubes cooked in coconut gravy with masalas and spices

Гоан Фиш Карри

Кусочки рыбы с кокосовым соусом и приправами

300 gr 650

Chicken Curry

Braised chicken with tomatoes, onion and spices

Чикен Карри

Курица, тушенная с помидорами, луком и приправами

300 gr 470

Chicken Chettinadu

Chicken cooked with South Indian traditional spices

Чикен Четтинаду

Курица с традиционными для кухни Южной Индии приправами

300 gr 570

Madras Chicken Curry

Boneless chicken pieces cooked with mild spices in South Indian style

Мадрас Чикен Карри

Куриное филе с умеренно острыми приправами, приготовленное в Южно-Индийском стиле

300 gr 510

Butter Chicken Masala

Mild spicy chicken cooked in fresh tomato gravy with butter

Баттер Чикен Масала

Умеренно острая курица с соусом из свежих помидоров и сливочным маслом

300 gr 580

Kadai Chicken

Sautéed chicken cooked with red onions and pimentos

Кадай Чикен

Курица с красным луком и душистым перцем

300 gr 510

Lamb Paaya

Street food made of melted mutton trotters and spices

Лэмб Пайя

Традиционная индийская уличная еда: бараньи ножки с приправами

300 gr 720

As per the availability allow us to fulfill your needs

Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerance

All prices in Russian rubles





Mutton Pepper Fry

Dry preparation of peppered mutton cubes with added masalas

Жареная баранина с перцем

Кусочки баранины с перцем и приправами

300 gr 570

Rajasthani Laal Mass

Spicy mutton red curry with Indian spices

Раджастанли Лаал Масс

Пряная баранина с соусом карри и приправами

300 gr 640

Mutton Roghanjosh

Spicy Kashmiri chili marinated with mutton and cooked until tender

Маттон Рогханджош

Нежная баранина с острым кашмирским перцем Чили

300 gr 560

Bhuna Gosht

Pan-fried Indian mutton cooked with spices from all over India

Бхуна Гошт

Рубленый бифштекс из баранины с приправами кухни Северной и Южной Индии

300 gr 660

Indian Traditional Thali (Indian Combo Meal) / Традиционный индийский Тхали (Индийский набор блюд)

Vegetarian Thali

Plate of 8 small pots (5 vegetarian, rice, raitha, sweet) and Indian bread

Вегетарианский Тхали

Тхали состоит из 8 горшочков (5 с овощами, 1 с рисом, 1 с соусом райта, 1 со сладким соусом) и подается на подносе с лепешками

900 gr 900

Non Vegetarian Thali

Plate of 8 small pots with chicken, lamb curry, rice, raitha, sweet, 3 vegetables and Indian bread

Не вегетарианский Тхали

1 с рисом, 1 с соусом райта, 1 со сладким соусом, Тхали состоит из 8 горшочков (1 с курицей, 1 с бараниной, 3 с овощами) и подается на подносе с лепешками

900 gr 1100

Мы готовы выполнить любое Ваше пожелание
Пожалуйста, сообщите нам, если у Вас есть пищевая аллергия или непереносимость каких-либо продуктов
Все цены указаны в российских рублях

Rice / Рис

Plain Rice

Steamed basmati rice

Рис

Отварной рис Басмати

300 gr 180

Jeera Rice

Steamed rice tempered with cumin seeds

Джера Райс

Отварной рис, припущенный с тмином

300 gr 224

Veg Pulao

Fragrant basmati rice tossed with spices and vegetables

Овощной Пулао

Ароматный рис Басмати с приправами и овощами

300 gr 280

Vegetable Biryani

Specialty flavored rice with spices and vegetables, served with onion yoghurt sauce

Овощное Бириани

Фирменное блюдо из риса с приправами и овощами, подается с йогуртовым соусом с луком

460 gr 480

Chicken / Mutton / Prawn Biryani

Specialty flavored rice served with choice of chicken/mutton/prawns, served with onion yoghurt sauce

Бириани с курицей / бараниной / креветками

Фирменное блюдо из риса на выбор: с курицей/бараниной/креветками, подается с йогуртовым соусом с луком

**460 gr 560
700
760**



As per the availability allow us to fulfill your needs
Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerance
All prices in Russian rubles



Curd / Заправка

Choice Of Raitha

Choice of ingredients dressed with yoghurt and seasonings (Mixed, pineapple, cucumber, batter-fried gram flour, potato)

Райта на выбор

Заправка из йогурта с приправами и ингредиентами на выбор (с овощами, с ананасом, с огурцом, с жареными нутовыми шариками, с картофелем)

200 gr 150

Dal / Дал

Dal Tadka

Yellow lentils cooked with tomato, onions, garlic and flavoured with coriander leaves

Дал Тадка

Желтая чечевица с помидорами, луком, чесноком и листьями кориандра

300 gr 330

Dal Bukkara

Rich black lentils cooked with cream, butter and scented with fried garlic

Дал Буккара

Черная чечевица в сливочном соусе с добавлением жареного чеснока

300 gr 360

Chenna Masala

Soft chickpeas in onion tomato gravy

Ченна Масала

Мягкий нут в луковом соусе со свежими помидорами

300 gr 360

Papad (Roasted/Fried)

Indian lentil crisps

Папад (из печи/из фритюра)

Чечевичные хрустящие лепешки

40 gr 100/80

Masala Papad (Roasted/Fried)

Indian lentil crisps, topped with onion and tomato salsa

Масала Папад (из печи/из фритюра)

Чечевичные хрустящие лепешки с луком и томатным соусом сальсой

60 gr 190/170

Мы готовы выполнить любое Ваше пожелание
Пожалуйста, сообщите нам, если у Вас есть пищевая аллергия или непереносимость каких-либо продуктов
Все цены указаны в российских рублях

South Indian Special / Фирменные блюда кухни Южной Индии

Chicken Dosa

Flat crispy griddled rice pancake rolled with chicken filling, served with sambar and coconut chutney

Чикен Доса

Тонкий хрустящий рисовый блин с куриной начинкой, подается с соусами: самбаром и кокосовым чатни

400 gr 650

Keema Dosa

Flat crispy rice pancake rolled with minced mutton filling, served with sambar and coconut chutney

Кима Доса

Тонкий хрустящий рисовый блин с начинкой из баранины, подается с соусами: самбаром и кокосовым чатни

400 gr 750

Jai Hind Special Non-Veg Dosa

Flat crispy pancake rolled with special filling, served with sambar and coconut chutney

Мясная Доса «Джей Хинд»

Тонкий хрустящий рисовый блин с фирменной начинкой, подается с соусами: самбаром и кокосовым чатни

400 gr 880

Plain Dosa

Crispy griddled rice and lentil pancake served with Sāmbār and chutney

Доса

Хрустящие индийски блины, сделанный из риса и чечевицы, подается с чатни и самбар

280 gr 300

Masala Dosa

Crispy griddled rice and lentil with potato & onion stuffed inside., pancake served with Sāmbār and chutney

Масала Доса

Хрустящий индийский блин, сделанный из риса и чечевицы с начинкой из картофеля и лука. Подается с чатни и самбар

280 gr 390



As per the availability allow us to fulfill your needs
Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerance
All prices in Russian rubles



Breads / Индийский Хлеб

Naan Leavened Indian bread freshly baked in traditional tandoor oven.	Наан Лепешка из дрожжевого теста, свежеспеченная в Тандуре	60 gr	70
Roti Whole wheat Indian bread	Роти Лепешка из цельнозерновой муки	65 gr	80
Butter Naan Buttered leavened Indian bread	Батар Наан Лепешка из дрожжевого теста с маслом	100 gr	90
Butter Roti Buttered Indian whole wheat bread	Батар Роти Лепешка из цельнозерновой муки с маслом	75 gr	100
Garlic Naan Leavened Indian bread with garlic	Гарлик Наан Лепешка из дрожжевого теста с чесноком	80 gr	110
Cheese Garlic Naan Leavened Indian bread with cheese filling	Чиз Наан Лепешка из дрожжевого теста с сыром	150 gr	130
Bread Basket Mix of Indian breads	Хлебная корзина Набор лепешек	400 gr	450
Malabar Paratha Pan-grilled layered South Indian bread	Малабар Парата Южно-Индийский вид хлеба — жареная слоистая лепешка	120 gr	100
Chapatti Whole wheat flour dough cooked on a griddle	Чапати Лепешка из цельнозерновой муки, свежеспеченная на сковороде	75 gr	90

Мы готовы выполнить любое Ваше пожелание
Пожалуйста, сообщите нам, если у Вас есть пищевая аллергия или непереносимость каких-либо продуктов
Все цены указаны в российских рублях

Dessert / Десерты

Rasamalai Fresh milk flat patties in saffron flavored milk	Расмалай Творожные шарики в сливочном соусе с шафраном	100 gr	270
Gulab Jamun Deep-fried milk dumplings in rose-scented syrup	Гулаб Джамун Жареные творожные шарики в ароматизированном розовой водой сиропе	80 gr	220
Rasagulla Milk dumplings in sugar syrup	Расагула Творожные шарики в сахарном сиропе	80 gr	170
Kesar Pista Wali Kulfi Saffron-flavoured Indian ice-cream garnished with dry nuts	Кесар Писта Вали Кулфи Индийское мороженое с шафраном и орехами	75 gr	250
Carrot Halwa Carrots cooked with condensed milk	Морковная халва Морковь, приготовленная со сгущенным молоком	110 gr	200
Sweet Lassi Homemade yoghurt blended with sugar	Сладкий Ласси Домашний йогурт, взбитый с сахаром	300 gr	180
Mango Lassi Mango pulp blended with yoghurt and sugar	Манго Ласси Йогурт, взбитый с сахаром и манго	300 ml	240
Choice Of Ice Creams	Мороженое на выбор	100 gr	180

As per the availability allow us to fulfill your needs
Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerance
All prices in Russian rubles



Beer / Пиво

500 ml

Budweiser

280

Guinness

280

Tuborg

280

Corona

400

Draft beer / Разливное пиво

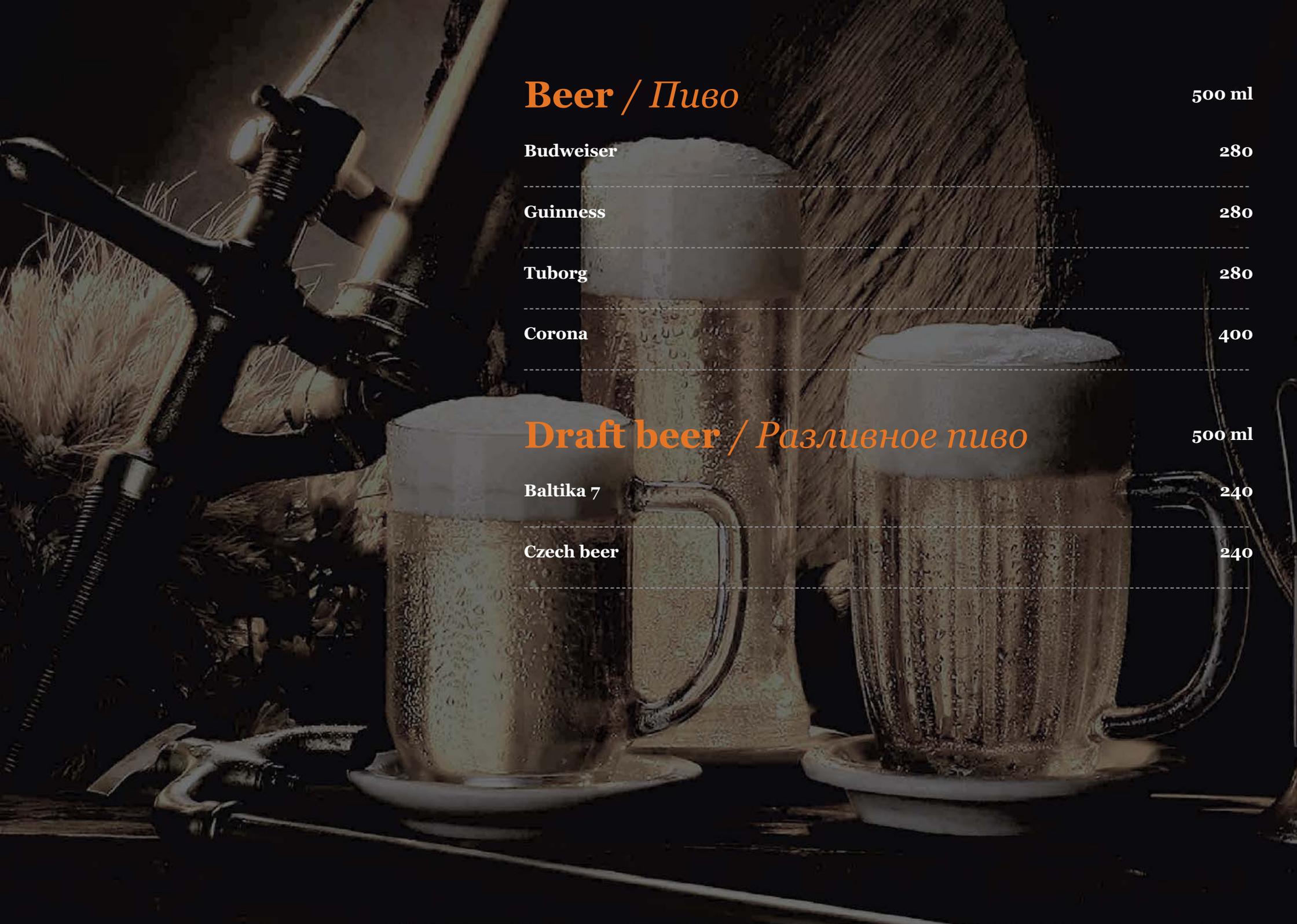
500 ml

Baltika 7

240

Czech beer

240



Mocktails / Моктейли

Berry Sweet Heart

Strawberry juice, cranberry juice, apple juice shaken with honey

Сладкое ягодное сердце

Клубничный сок, клюквенный сок, яблочный сок, мед

300 ml 300

Orange Mittai

Orange juice, mint leaf shaken, topped with Sprite and a drop of Grenadine syrup

Апельсиновый леденец

Апельсиновый сок, листья мяты, Спрайт, сироп Гренадин

300 ml 290

Blue Snow

Pineapple juice, coconut milk, Blue Curacao blended with ice cubes

Голубой снег

Ананасовый сок, кокосовое молоко, ликер Блю Кюрасао, кубики льда

300 ml 310

Cool Breeze

Cranberry juice, grapefruit juice shaken topped with Sprite, drop of Grenadine syrup

Прохладный ветерок

Клюквенный сок, грейпфрутовый сок, Спрайт, сироп Гренадин

300 ml 320

Jai Hind

Kiwi juice, vanilla milk shake, orange juice layered in tall glass

Джей Хинд

Многослойный коктейль из сока киви, ванильного молочного коктейля и апельсинового сока

300 ml 360

Angel Delight

Muddled fresh peach shaken with orange juice, vanilla syrup topped with Sprite and a drop of Grenadine

Совершенный восторг

Свежий персик, апельсиновый сок, ванильный сироп, Спрайт, сироп Гренадин

300 ml 320



Cold beverages / Холодные напитки

Still water Негазированная вода 500 ml 90

Sparkling water Газированная вода 330 ml 110

Coca-cola Кока-Кола 250 ml 90

Sprite Спрайт 250 ml 90

Fanta Фанта 250 ml 90

Choice of juice Сок в ассортименте 300 ml 110

Tonic water Тоник 300 ml 200

Indian Energy drink Индийский энергетический напиток 300 ml 280

Frappe Фраппе 300 ml 250

Cold coffee with vanilla, hazelnut

Холодный кофейный напиток с ванилью и лесным орехом

Lemonade Лимонад 300 ml 250

Peach, mango, strawberry, passion fruit

Персик, манго, клубника, маракуйя

Milk shakes and smoothies Vanilla, mango, strawberry, chocolate	Молочные коктейли и смузи Ваниль, манго, клубника, шоколад	300 ml	240
---	--	---------------	------------

Cold coffee	Холодный кофе	300 ml	650
--------------------	----------------------	---------------	------------

Homemade iced tea Peach, mango, strawberry, passion fruit	Домашний холодный чай Персик, манго, клубника, маракуйя	300 ml	280
---	---	---------------	------------

Freshly squeezed juice Water melon/ Pineapple/ Apple/ Sweet lime/ Carrot/ Cucumber	Свежевыжатый сок Арбуз/Ананас/Яблоко/Сладкий лайм/ Морковь/Огурец	300 ml	360
---	--	---------------	------------

Tea / Чай

Indian masala tea with milk	Индийский чай масала с молоком	300 ml	280
		500 ml	440

Indian masala tea without milk	Индийский чай масала без молока	300 ml	200
		500 ml	360

English breakfast	Английский Завтрак	300 ml	160
		500 ml	320

Assorted Tea Green tea, Assam tea, Darjeeling tea, Jasmin tea, Chamomile tea	Чай в ассортименте Зеленый чай, Чай Ассам, Чай Дарджилинг, Чай с жасмином, Чай с ромашкой	300 ml	200
		500 ml	360

Coffee/ Кофе



South Indian filter coffee	Южно-Индийский фильтрованный кофе	300 ml 500 ml	210 420
Espresso	Эспрессо	30 ml	160
Double espresso	Двойной эспрессо	60 ml	210
Cappuccino	Капучино	220 ml	220
Café latte	Латте	220 ml	230
American coffee	Американо	220 ml	240





