

COLD APPETIZERS / ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- PRAWN SALAD / САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ 720.00P
Medium Prawns Mixed with juliennes of vegetables in a vinaigrette dressing.
Салат с креветками и овощами заправленный соусом "Vinaigrette"
(лимонный сок, уксус и оливковое масло).
- MURG CHATPATA / МУРГ ЧАТПАТА 400.00P
Dices of chicken and cucumber, pepper with mint and Tamarind sauce and spices.
Кусочки курицы с зеленью и приправами.
- CHICKEN PINEAPPLE / КУРИЦА С АНАНАСАМИ 430.00P
Shredded chicken, pineapple, capsicum, tomato and cream, mayonnaise.
Кусочки курицы с ананасом, болгарским перцем и помидорами,
заправленные сливками и майонезом.
- ALOO CHANA CHAAT / АЛУ ЧАНА ЧААТ 300.00P
Boiled potato and chick peas, mixed with tomatoes, green chillies, onion, mint,
lemon, spices.
Салат из отварного картофеля и гороха (нут) с помидорами, зеленым
чили, луком, мятой, приправленный лимоном и специями.
- DANI PAPDI / ДАХИ ПАПДИ 300.00P
Crispy flour crackers with potatoes topped with yogurt and tamarind sauce
and coriander.
Хрустящие жареные чипсы из муки и вареного картофеля нарезанные
кубиками, приправленные йогуртом, тамариндовым соусом и кориандром.
- DARBARI SALAD / ДАРБАРИ САЛАТ 320.00P
Dices of fresh vegetables tossed with lemon, olive oil and pepper.
Салат из свежих овощей, заправленный лимоном, оливковым
маслом и перцем.
- GREEK SALAD / ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ 400.00P
Tomatoes, cucumber, onion, lettuce, olives, feta cheese with oregano
flavoured dressing.
Салат из помидоров, огурцов, лука, листьев салата латука, оливок,
сыра феты, заправленный греческой заправкой.
- BAAG KI BANAR / БААГ КИ БАХАР 300.00P
A combination of sliced onion, tomato, cucumber, carrot and lettuce, chilly.
Ассорти из свежих овощей: помидоры, лук, огурец, морковь, салат
латук, чилли.

NON VEG TANDOOR DISHES НЕ ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА ИЗ ТАНДЫРА

- TANDOOR PRAWNS / ТАНДЫРИ ПРАВНС 1200.00Р
King Prawns marinated in tandoori masala charcoal grilled.
Королевские креветки, маринованные в специях (масала) и
приготовленные на углях.
- SALMON ALISHAN / ЛОСОСЬ АЛИШАН 900.00Р
Salmon marinated in chef special recipe and cooked in clay oven.
Филе лосося, замаринованное по особому рецепту Шеф-повара и
приготовленное в глиняной печи.
- TANDOOR DORADO / ТАНДЫР ДОРАДО 850.00Р
Whole dorado marinated in yogurt and Indian spices cooked in tandoor.
Целая Дорато, маринованная в йогурте и индийских специях,
приготовленная на углях.
- AAJWANI FISH TIKKA / ААДЖВАНИ ФИШ ТИККА 850.00Р
Delicate fish pieces marinated with tandoori masala flavoured with ajwain
(carom seeds) cooks in tandoor.
Нежные кусочки рыбы, маринованные в специях (масала) и семенами
карамболя, приготовленные в тандыре.
- DOODHIYA MURGH TIKKA / ДУДХИЯ МУРГ ТИККА 550.00Р
Chicken cooked in a creamy marinade with yogurt, cheese, ginger, garlic and chilli.
Курица, приготовленная в сливочном маринаде с йогуртом, сыром,
имбирем, чесноком и перцем чили.
- TANGRI KABAB / ТАНГРИ КЕБАБ 650.00Р
Chicken drumstick marinated in a yogurt & spices grilled to a juicy, flavour
infused chicken kebabs.
Куриная ножка, маринованная в йогурте и специях, приготовленная на гриле.
- BHATTI MURGH / БХАТТИ МУРГ 550.00Р
A twice marinated chicken in different bouquet of spices in a interval,
charcoal grilled to a succulent kebab.
Сочная курица, дважды маринованная в разных специях, приготовленная
на гриле.
- MURGH TIKKA / МУРГ ТИККА 500.00Р
Pieces of boneless chicken marinated in yogurt and pungent spices grilled in skewers.
Кусочки курицы маринованные в йогурте и острых специях,
приготовленные на шпажках на гриле.

CHICKEN CHETTINADU / ЧИКЕН ЧЕТТИНАДУ 780.00P

A renowned chicken speciality of the southern coast of India.

Курица, приготовленная по-фирменному рецепту южного побережья Индии.

CHICKEN DO PYAZA / ЧИКЕН ДО ПЯЗА 600.00P

A persian tangy chicken recipe blended to indian taste in hyderabad.

Острая курица по-персидски, дополненная вкусом индийских специй из Хайдарабада.

VEG TANDOOR DISHES ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА ИЗ ТАНДЫРА

PANEER MAKAI KI SHEEK / ПАНИР МАКАИКИ ШИК 450.00P

Cottage cheese with sweet corn, roasted on skewers.

Домашний сыр с кукурузой и ароматными специями, жареный на шпажках.

TANDOOR GOBI / ТАНДЫР ГОБИ 400.00P

Marinating cauliflower in yogurt and spices and cooked in tandoor.

Маринованная цветная капуста в йогурте и специях, приготовленная в тандыре.

TANDOOR MUSHROOM / ТАНДЫР МАШРУМ 450.00P

Mushroom marinated with yoghurt, garlic, ginger, spices cooked in tandoor.

Грибы маринованные с чесноком, имбирем, перцем чили и специями, приготовленные в тандыре.

ACHARI PANEER TIKKA / АЧАРИ ПАНИР ТИККА 600.00P

Home made cottage cheese, capsicum, onion, marinated with yoghurt and spices cooked in tandoor.

Домашний сыр, болгарский перец, лук, маринованные в йогурте и специях, приготовленные в тандыре.

PLATINUM PLATTER (ASSORTED VEG KAVAB) / ПЛАТИНУМ ПЛАТТЕР
(АССОРТИ ВЕГ КЕБАБ) 1000.00P

An assorted of vegetables and cottage cheese marinated in different flavours grilled in tandoor.

Вегетарианское ассорти: картофель, грибы, сыр, цветная капуста, приготовленные в тандыре.

- LAHSHUNI PALAK PANEER / ЛАХШУНИ ПАЛАК ПАНИР 600.00Р
 Cottage cheese cooked with spinach and garlic, cream, butter, spices.
 Домашний сыр (панир), приготовленный со шпинатом и чесноком,
 сливками, маслом, специями.
- RAITA / РАИТА 150.00Р
 Yogurt seasoned with fried cumins, chillies, salt and savory spices with
 crunchy fresh vegetables.
 Йогурт с хрустящими свежими овощами, приправленный жареным
 тмином, перцем чили, солью и пикантными специями.
- PLAIN CURD / ПЛЕИН КУРД 100.00Р
 A Home made Indian Yogurt.
 Домашний индийский йогурт.

MUTTON / БАРАНИНА

- MUTTON ROGANJOSH / МАТТОН РОГАНДЖОШ 700.00Р
 Boneless pieces of lamb in traditional masala a speciality of Kashmir.
 Филе баранины с индийскими специями (масала) по-кашмирски.
- MUTTON VINDALOO / МАТТОН ВИНДАЛУ 650.00Р
 A spiced mutton curry with potatoes from province of Goa.
 Карри из баранины с картофелем из провинции Гоа.
- MUGHLAI GOSHT / МУГХЛАИ ГОШТ 750.00Р
 Mutton pieces cooked with cashew nut paste, coconut milk, with Indian spices.
 Кусочки баранины, приготовленные с пастой из кешью, кокосовым
 молоком и индийскими специями.
- MUTTON NILGIRI KHORMA / МАТТОН НИЛГИРИ КХОРМА 750.00Р
 A dish from southern hill station Nilgiri. Meat cooked with coriander, mint,
 coconut and green chillies.
 Блюдо из Южной горной провинции Нилгири. Мясо, приготовленное с
 кориандром, мятой, кокосом и зеленым перцем чили.
- KHEEMA MUTTER / КРИМА МАТТЕР 700.00Р
 Minced lamb cooked in onion, ginger, garlic and green peas with Indian spices.
 Фарш из баранины, приготовленный с луком, имбирем, чесноком и
 зеленым горошком с индийскими специями.

RICE / РИС

PRAWN BIRIYANI / ПРАВН БИРИЯНИ 1200.00Р

Spicy prawns masala layered with crisp fried onions and aromatic basmati rice, slow cooked to perfection.

Острые креветки со специями (масала) с хрустящим жареным луком и ароматным рисом Басмати, приготовленные до совершенства.

HYDRABADI BIRIYANI / ХАЙДАРАБАДИ БИРИЯНИ 990.00Р

An aromatic authentic indian dish with lamb in layers of fluffy rice, fragrant spices.

Подлинное индийское блюдо из баранины и риса, приправленное ароматными специями.

MURGH SINDH BIRIYANI / МУРГ СИДХ БИРИЯНИ 700.00Р

Rice with chicken tomatoes and exquisite spices, from provinces Sindh.

Рис с курицей, помидорами и изысканными специями из провинции Синх.

VEGETABLE SINDH BIRIYANI / ВЕДЖЕТЕБЛ СИДХ БИРИЯНИ 500.00Р

Indian pilav of saffron rice with vegetables and spices.

Индийский плов из риса с шафраном и овощами, приправленный специями.

PULAO (PANEER / MUSHROOM / PEAS / TOMATO / VEGETABLE)

ПУЛАО (ПАНИР/ГРИБЫ/ГОРОХ/ТОМАТЫ/ОВОЩИ) 380.00Р

Long grained basmati rice cooked in a bouquet of aromatic spices stir fried with an additive of your choice.

Длиннозернистый рис басмати, приготовленный с ароматными специями, обжаренный с добавкой на Ваш выбор: домашний сыр (панир) / горох / томаты / овощи.

LEMON RICE / ЛЕМОН РИС 350.00Р

A South Indian style pan fried rice tempered with mustard seeds, lentils, curry leaves, with a dash of lemon juice.

Жареный рис, заправленный семенами горчицы, чечевицы, листьями карри, с примесью лимонного сока.

JEERA RICE / ДЖИРА РИС 300.00Р

Stir fried rice flavoured with roasted cumin seeds and served with a sprinkle of finely chopped cilantro.

Жареный рис, приправленный жареными семенами тмина, подается с мелко нарезанной кинзой.

ONION RAVA MASALA / ОНИОН РАВА МАСАЛА 590.00P

A crispy dosa made with rava on topped with green chilly and onion stuffed with potato served with chutney and sambar.

Хрустящая dosa (блин), приготовленная из манной крупы с добавлением зеленого чили и лука, фаршированная картофелем. Обычно подается с соусами чатни и самбар.

RAVA DOSAI / РАВА ДОСАИ 420.00P

A crispy pancake made with rava on topped with green chilly and onion served with chutney and sambar.

Хрустящая dosa, приготовленная с рава на вершине с зеленым чили и луком, подается с чатни и самбар.

MEDU VADA / МЕДУ ВАДА 380.00P

A type of savoury doughnut made out of urad dal and deep fried served with chutney.

Пончики из чечевицы, обжаренные во фритюре с чатни.

POORI BHAJI / ПУРИ БХАДЖИ 400.00P

Deep fried fluffy refined flour bread served with side dish made of potato and green peas.

Жареный воздушный мучной хлеб во фритюре с гарниром из картофеля и зеленого горошка.

MASALA DOSAI / МАСАЛА ДОСАИ 500.00P

A type of thin south indian pancake stuffed with potato masala typically served with chutney and sambar.

Южно-Индийский блин фаршированный картофельной масалой, обычно подается с соусами чатни и самбар.

INDIAN COLD DRINKS ИНДИЙСКИЕ ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

MANGO LASSI / МАНГО ЛАССИ 300.00P

Cool and creamy drink of yogurt and mango.

Прохладный густой напиток из взбитого йогурта с манго.

SWEET LASSI / СЛАДКИЙ ЛАССИ 250.00P

Cool and creamy drink of yogurt added with sugar.

Прохладный густой напиток из взбитого йогурта с добавлением сахара.