MENU

Закуски / Appetizers

Самоса из овощей: 200г / 290 р.
Картофель и зеленый горошек,
фаршированные в хрустящем тесте

Vegetable samosa:
Potatoes and green peas stuffed
in flasky crispy pastry

Пакора из овощей: 225г / 350 р.
Овощи панированные в нутовой муке
и обжаренные во фритюре

Vegetable pakora:
Vegetables battered in gram flour
and deep fried

Луковые Бхаджи: 200г / 320 р.
Луковые кольца, панированные в нутовой муке
с индийскими специями и обжаренные
во фритюре

Onion Bhaji:
Onion rings battered in gram flour with Indian
spices and deep fried

Закуски / Appetizers

Пакора из курицы: 200/50г / 520 р.

Кусочки курицы без костей, маринованные
в специях, панированные в нутовой муке
и обжаренные во фритюре

Chicken pakora:

Boneless pieces of chicken marinated
in spices, battered in gram flour and deep fried

Пакора из рыбы: 200/50г / 590 р.

Рыбное филе, маринованное в специях,
панированное в нутовой муке и
обжаренное во фритюре

Fish pakora:

Fish fillet marinated in spices,
battered in gram flour and deep fried

Пакора из креветок: 200/50 г / 890 р.

Креветки, панированные в нутовой
муке и обжаренные во фритюре,
подаются с кокосовым соусом

Prawn pakora:

Prawn battered in gram flour and
deep fried, served with cocount sauce

Салат / Salad

Острый салат из кукурузы: 250г / 320 р.

Комбинация из кукурузы, рубленного лука и чаат масалы

Spicy corn salad:

Combination of corn, chopped onions and chaat masala

Салат Качумбей: 250г / 350 р.

Огурец, помидор, лук, зеленый перец чили, зерна граната, смешанные с лимонным соком и чаат масалой

Kachumber salad:

Cucumber, tomato, onion, green chili pepper, pomegranate seeds, mixed with lemon juice and chaat masala

Овощной салат с сыром: 250г / 350 р.

Овощной салат с кубиками сыра и соусом

Vegetable & cheese salad:

Vegetables salad with cheese cubes and sauce

Супы / Soup

Томатный суп: 230г / 250 р.

Сливочный густой томатный суп,
приготовленный с небольшим
количеством специй, подается
с сухариками

Tomato soup:

Creamy thick tomato soup cooked
with low spices and served bread crumbs

Чечевичный суп: 230г / 270 р.

Традиционный индийский суп,
приготовленный с индийскими
специями

Lentil soup:

Traditional Indian soup cooked
with Indian spices

Суп из креветок: 230г / 430 р.

Густой суп, подается с рубленными
овощами и рубленными креветками

Prawn soup:

Thick soup served with minced
vegetables and minced prawn

Рис / Бирьяни

Rice / Biryani

Паровой рис: 250г / 310 р.
Рис Басмати

Plain basmati rice:
Basmati rice

Овощной Пулао: 250г / 350 р.
Рис Басмати, приготовленный с овощами

Vegetable Pulao:
Basmati rice cooked with diced seasonal vegetable

Джира рис: 250г / 350 р.
Рис Басмати, смешанный с семенами тмина

Jeera rice:
Basmati rice with cumin seeds

Кашмири Пулао: 300г / 490 р.
Рис Басмати, приготовленный с домашним сыром, кешью, изюмом и ананасом

Kashmiri Pulao:
Basmati rice cooked with cubes of cottage cheese, cashewnuts, raisins and pineapple

Блюда из Тандура / Tandoori Dishes

Медовый Паник Тика: 220г / 650 р.
Сыр маринованный с индийскими специями, имбирно-чесночной пастой и медом

Honey Paneer Tikka:
Cottage cheese marinated with Indian spices and ginger garlic paste & honey

Курица Тандури: 350г / 780 р.
Кусочки курицы, маринованные с индийскими специями, имбирно-чесночной пастой и приготовленные в тандуре

Tandoori Chicken:
Pieces of chicken marinated with Indian spices, ginger garlic paste and cooked in tandoor

Курица Тикка: 250г / 750 р.
Кусочки куриного филе, маринованные с индийскими специями и запеченные на шампурах в тандуре

Chicken Tikka:
Chicken fillet pieces marinated with Indian spices and baked on skewers in tandoor

Не забудьте предупредить официанта о желаемой остроте блюда!

Make sure you let your waiter know how spicy you want your food to be!

Блюда из Тандура / Tandoori Dishes

Мург Малай Тикка: 250г / 750 р.

Кусочки куриного филе, маринованные с сыром, сливками и небольшим количеством специй, приготовленные в тандуре

Murg Malai Tikka:

Chicken fillet pieces, marinated with cheese and cream and low spices and cooked in tandoor

Баранина Сикх Кебаб: 250г / 890 р.

Рубленая баранина, смешанная с индийскими специями, нанизанная на шампур и приготовленная в тандуре

Mutton Seekh Kebab:

Minced lamb mix with Indian spices and rolled on skewer and cooked in tandoor

Тандури Прон: 250г / 990 р.

Тигровые креветки, маринованные с имбирно-чесночной пастой, фирменное блюдо от шеф-повара

Tandoori Prawn:

Tiger prawns marinated with ginger-garlic paste, a signature dish from the chef

Не забудьте предупредить официанта о желаемой остроте блюда!

Make sure you let your waiter know how spicy you want your food to be!

Блюда из Тандура / Tandoori Dishes

Рыба Тикка: 250г / 820 р.

Кусочки рыбы, маринованные в горчице
и традиционных индийских специях,
приготовленные в тандуре

Fish Tikka:

Pieces of fish cooked in mustard
and traditional Indian spices, cooked in tandoor

Блюда Карри / Curry Dishes

Курица Карри: 350г / 690 р.

Куриное филе, приготовленное в тонком
луковом соусе с традиционными
индийскими специями

Chicken Curry:

Chicken fillet cooked in thin onion sauce
with traditional Indian spices

Не забудьте
предупредить
официанта о желаемой
остроте блюда!

Make sure you
let your waiter know
how spicy you want
your food to be!

Баттер Чикен: 350г / 790 р.

Особое блюдо от шеф-повара, которое
готовится из кусочков курицы на гриле,
приготовленных в сливочно-томатном соусе

Butter Chicken:

Butter chicken it's a dish from chef
side which is made of grilled chicken pieces
cooked in cream and tomato sauce

Блюда Карри / Curry Dishes

Сааг Гошт: 350г / 890 р.

Кусочки баранины, приготовленные
в шпинате и индийских специях

Saag Gosht:

Pieces of lamb cooked in spinach
and Indian spices

Баттер Гошт: 350г / 890 р.

Кусочки баранины, приготовленные
в сливочно-томатном соусе с
индийскими специями

Butter Gosht:

Lamb pieces cooked in creamy
tomato sauce with Indian spices

Баранина Масала: 350г / 890 р.

Баранина, приготовленная в густом
луково-томатном соусе
с индийскими специями

Mutton Masala:

Lamb cooked in thick onion tomato
gravy with Indian spices

Не забудьте предупредить официанта о желаемой остроте блюда!

Make sure you let your waiter know how spicy you want your food to be!

Вегетарианские блюда
/ Vegetarian dishes

Дал Макхани: 250г / 410 р.
Черная чечевица, томленая со сливками
и индийскими специями

Dal Makhani:
Black lentils simmered with cream
and Indian spices

Алу Гоби: 300г / 450 р.
Жареный картофель и цветная капуста,
приготовленные с индийскими специями

Aloo Gobhi:
Fried potatoes and cauliflower
tossed up with Indian spices

Овощное Карри: 350г / 490 р.
Ассорти из овощей и сыра,
приготовленные традиционным
способом

Vegetable Curry:
Assorted vegetables and cheese,
prepared in a traditional way

Блюда Карри / Curry Dishes

Рыбный Карри: 350г / 820 р.
Рыбное филе, приготовленное в
луково-кокосовом соусе

Fish Curry:
Fish fillet cooked in onions, tomatoes
and Indian spices

Креветка Масала: 350г / 950 р.
Креветки, приготовленные с луком,
помидорами и индийскими специями

Prawn Masala:
Shrimps cooked in onions, tomatoes
and Indian spices

Не забудьте предупредить официанта о желаемой остроте блюда!



Make sure you let your waiter know how spicy you want your food to be!

Сливочные креветки с чесноком: 350г / 990 р.
Креветки, приготовленные с луком, чесноком
и сливками

Creamy garlic prawn:
Shrimp cooked in onion, garlic and cream

Вегетарианские блюда / Vegetarian dishes

Желтый Дал: 250г / 350 р.
Чечевица, приготовленная
традиционным способом

Yellow Dal:
Lentils cooked in traditional style

Вегетарианские блюда
/ Vegetarian dishes

Маттар Панир: 350г / 550 р.
Кубики сыра и зеленого горошка,
приготовленные в соусе на основе
лука и томатов

Mattar Paneer:
Cubes of cottage cheese and green peas
cooked in onion and tomato based sauce

Панир Баттер Масала: 350г / 620 р.
Кубики сыра, приготовленные в соусе
из сливок, томатов и орехов

Paneer Butter Masala:
Cheese cubes cooked in a sauce
made from cream, tomatoes and nuts

Кадхай Панир: 350г / 590 р.
Сыр, приготовленный с перцем,
луком и томатным соусом

Kadhai Paneer:
Paneer cooked with shredded
capsicum, onion tomato sauce

Вегетарианские блюда / Vegetarian dishes

Палак Панир: 350г / 620 р.

Сыр, приготовленный в шпинате
с индийскими специями по фирменному
рецепту от шеф-повара

Palak Paneer:

Cottage cheese cooked in spinach
with Indian spices in chef special style

Джира Алу: 300г / 420 р.

Жареный картофель с семенами тмина

Jeera Aloo:

Fried potatoes tossed with cumin seeds

Беган Масала: 350г / 590 р.

Запеченные баклажаны, приготовленные
в густом соусе из лука и помидоров

Baigan Masala:

Baked eggplant cooked in a thick
sauce of onions and tomatoes

Йогурт / Райта
Curd / Raita

Обычный йогурт / Plain curd: 200г / **180 р.**

Овощная Райта / Vegetable Raita:
200г / **220 р.**

Ананасовая Райта / Pineapple Raita:
200г / **220 р.**

Индийский хлеб
Indian bread

Тандури Роти: 80г / **100 р.**
Индийская лепешка из цельной пшеничной муки, приготовленная в глиняной печи тандура

Tandoori Roti:
An Indian flatbread made from whole wheat flour and baked in a tandoori clay oven

Наан / Naan: 100г / **100 р.**
Пшеничная лепешка / Wheat flatbread

Баттер Наан / Butter Naan: 130г/**150 р.**
Лепешка с маслом / Flatbread with butter

Индийский хлеб
Indian bread

Гарлик Наан: 130г / **150 р.**
Лепешка с чесночными нотками
Garlic Naan:
Flatbread with garlicky notes

Кулча: 200г / **250 р.**
Лепешка с картофелем и сыром
Kulcha:
Flatbread with potatoes and cheese

Сырный Наан: 200г / **250 р.**
Лепешка с сыром
Cheese Naan:
Flatbread with cheese

Десерты
Dessert

Гулаб Джамун: 150г / **290 р.**
Обжаренные кусочки сыра
в сахарном сиропе
Gulab Jamun:
Deep fried cottage cheese ball
dipped in sugar warm

Рис / Бирьяни
Rice / Biryani

Овощной Бирьяни: 450/70г / **650 р.**
Индийский овощной плов, подается с райтой

Vegetable Biryani:
Indian vegetable pilaf served with raita

Куриный Бирьяни: 450/70г / **790 р.**
Индийский плов с курицей, подается с райтой

Chicken Biryani:
Indian chicken pilaf served with raita

Бирьяни из баранины: 450/70г / **890 р.**
Индийский плов с бараниной, подается с райтой

Lamb Biryani:
Indian pilaf with lamb, served with raita

Бирьяни с креветками: 450/70г / **990 р.**
Индийский плов с креветками, подается с райтой

Prawn Biryani:
Indian pilaf with shrimps, served with raita

Не забудьте предупредить официанта о желаемой остроте блюда!

Make sure you let your waiter know how spicy you want your food to be!

Салат / Salad

Сливочный салат из креветок: 250г / 520 р.

Креветки с овощами, смешанные со сливками

Creamy shrimp salad:

Baby shrimps with vegetables mixed with cream

Зеленый салат: 200г / 290 р.

Традиционный индийский стиль подачи салата: нарезанные огурцы, лук, морковь и помидоры с лимоном

Green salad:

Traditional Indian style of serving salad, sliced cucmber, onion, carrot and tomato with lemon

Супы / Soup

Бомбейский куриный суп: 230г / 290 р.

Острый рубленый цыпленок с овощами по-бомбейски

Bombay chicken soup:

Spicy minced chicken with vegetables in Bombay style

Блюда Карри / Curry Dishes

Курица Сааг: 350г / 790 р.
Куриное филе, приготовленное со шпинатом
и индийскими специями

Saag Chicken:
Chicken fillet cooked with spinach
and Indian spices

Мург Тикка Масала: 350г / 750 р.
Курица приготовленная
в томатно-луковом соусе

Murg Tikka Masala:
Chicken cooked in
tomato and onion sauce

Роган Джош: 350г / 890 р.
Фирменное блюдо от шеф-повара:
кусочки баранины, приготовленные
в традиционном Кашмирском стиле

Rogan Josh:
Chef special dish boneless pieces of
lamb cooked in traditional Kashmiri style

Не забудьте предупредить официанта о желаемой остроте блюда!

Make sure you let your waiter know how spicy you want your food to be!

Десерты

Dessert

Ассорти мороженое: 180г / 290 р.

В ассортименте

Assorted ice cream:

In stock

Брауни с мороженым: 50/60г / 350 р.

Кусочек брауни, подается
с ванильным мороженым
и с шоколадным соусом

Brownie with ice cream:

A piece of brownie served with
vanilla ice cream and topped up with
chocolate sauce

Фламбированные личи с мороженым: 120/60/50г / 590 р.

Личи подаются на подушке из коричневого
сахара с ванильным мороженым и
обжигаются коньяком

Flambed lychee with ice cream:

Lychee served on the bed of brown sugar
with vanilla ice cream and flamed with cognac

Десерты
Dessert

Джалеби: 120г / 290 р.
Любимое индийское сладкое блюдо,
хрустящие спиральки из муки,
обжаренные во фритюре,
смоченные в сахарном сиропе

Jalebi:
A favourite Indian sweet dish,
deep-fried crispy spirals of flour
dipped in sugar syrup

Гаджар Халва: 150г / 290 р.
Традиционный морковный пудинг,
подается с орехами

Gajar Halwa:
Traditional style cooked carrot pudding,
served with nuts, served warm

Личи на снегу: 100г / 320 р.
Личи подается на подушке из кубиков льда

Lychee on the snow:
Luchee served on the bed of ice cubes

LAKSHMI

Indian restaurant

Детское меню

Мург Малай Тикка: 300р
(Филе цыпленка в Тандуре, картофельное пюре, лепешка, овощи)

Murg Malai Tikka:
(Chicken fillet in Tadoor, mashed potatoes, flatbread, vegetables)

Паста в сливочном соусе с креветками: 350р
Лепешка, овощи

Pasta in creamy sauce with shrimps:
Flatbread, vegetables

Картошка фри, нагетсы, овощи: 300р
French fries, nuggets, vegetables.