

Jai Hind is the authentic Indian restaurant in Russia makes for a culinary discovery of culture. Inspired by the old royal charm it takes you away from the hustle of the city to a serene environment in which you can enjoy your meal at leisure while the soothing strains of classical melodies calm your harried nerves. Unobtrusive but always attentive and warm staff serves specialties from the different cuisines of North and South India.



«Джей Хинд» — уникальный индийский ресторан в России, раскрывающий все кулинарные традиции загадочной Индии. 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.



Москва

Олимпийский проспект, 18/1

Moscow

18/1, Olimpiyskiy prospect,



Санкт-Петербург

ул. Рылеева, 17-19

Saint Petersburg

17-19, Ryleeva st.



Владимирский проспект, 19
Владимирский Пассаж, 4 этаж

19, Vladimirskiy prospect.,
Vladimirskiy Passage, 4th floor



Салаты

Основное свойство индийских простых салатов из сырых овощей, объединенных под названием качамбер, — это свежесть. Качамберы состоят, как правило, из одного, двух или максимум трех компонентов, приправленных специями и растительным маслом или лимонным соком. Некоторые из них исключительно просты в приготовлении, например, нарезанные дольками спелые помидоры или полоски огурцов, посыпанные солью и поджаренными семенами индийского тмина. Салат обладает освежающим эффектом и предназначен для создания яркого вкусового контраста с основными блюдами. Он готовится перед самой подачей на стол.

Salads

The main feature of simple Indian salads with raw vegetables combined under the name Kachumber is freshness. Generally, Kachumbers include two or maximum three ingredients flavored with spices and vegetable oil or lemon juice. Some of them are really easy to prepare, for instance thinly sliced ripe tomatoes or cucumbers seasoned with salt and fried with Ajowan seeds. The salad has a refreshing effect and is meant to create a bright flavourful contrast with the main dishes. It is cooked right before serving.

180gpr 500p



Салат из ростков фасоли

Салат из ростков фасоли с пряным цитрусовым соусом

Sprout Bean Salad

Sprouted lentils with spicy citrus emulsion

180gpr 350p



Овощной салат

Салат из свежих овощей

Green Salad

Garden fresh seasonal vegetable salad

200gpr 600p



Чикен Индиана

Вареный картофель, морковь и кусочки курицы, заправленные соусом

Chicken Indiana

Boiled potato, carrot and chicken dressed with a sauce

180gpr 350p



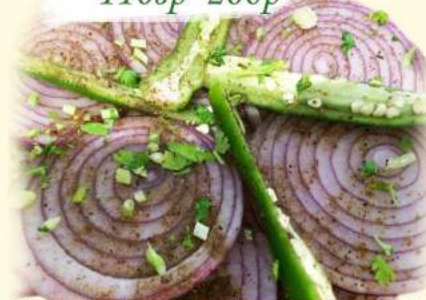
Салат из огурцов

Салат из свежих огурцов с кунжутным маслом, арахисом и чили

Cucumber Salad

Fresh sliced cucumber garnished with sesame oil, chopped peanuts and chilly flakes

110gpr 200p



Салат из красного лука

Ломтики красного лука со смесью специй «чат масала», приправленные кориандром и зеленым перцем

Red Onion Salad

Red onion slices sprinkled with chaat masala and garnished with coriander and green chilli

180gpr 450p



Чанна Фрай

Нут, жаренный на раскаленном масле, подается с кориандром, томатом, луком и специями

Channa Fry

Tangy stir fry channa garnished with coriander, tomato, onion and spices

180gpr 450p



Салат из огурцов

Салат из свежих огурцов, приготовленный в индийском стиле

Kachumber Salad

Fresh cucumber julienne in Indian way

Супы Soups

240gr 580p



Суп из баранины
Суп из баранины
с индийскими специями
Mutton Shorba
Cubes of mutton in stock
with Indian spices

240gr 480p



Мург Шорба
Куриный суп со смесью
индийских специй
Murg Shorba
Chicken soup with a twist
of Indian spices

240gr 450p



Дал Палак Шорба
Суп из чечевицы со шпинатом, имбирем,
чесноком и мягкими специями
Dal Palak Shorba
Lentils, spinach, ginger
garlic and mild spices

240gr 700p



Суп из морепродуктов
Суп с креветками, рыбой
и индийскими специями
Sea Food Soup
Soup of prawn and fish with
a twist of Indian spices

240gr 450p



Маллигатани суп
Суп из чечевицы с карри,
заправленный рисом
Mulligatawny Soup
Curried lentil soup with rice

240gr 460p



Томатный суп
Острый томатный суп с кориандром
Tomato Dhaniya Shorba
Coriander root scented spicy
tomato broth

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 are in Russian rubles

Veg starters Овощные закуски

250gr 480p



Ассорти из овощной Пакоры
Мелко порубленные овощи в кляре,
обжаренные во фритюре, подаются
с кисло-сладким соусом
Mixed Vegetable Pakora
Battered deep fried mixed vegetables
served with sweet and sour sauce

250gr 600p



Овощной кебаб
Кебаб из тертой моркови, фасоли, зеленого
горошка, цветной капусты и картофеля
гриль, приготовленный в глиняной печи,
подается с мятным соусом
Veg Seekh Kebab
Minced carrot, beans, green peas, cauliflower
and potato grilled in clay oven, served with
mint sauce

250gr 700p



Корн Шик Кебаб
Кебаб из кукурузного пюре
и картофеля, запеченный
с перцем чили и маслом
Corn Seekh Kebab
Mouth watering kebabs made from
mashed corn potatoe brushed with
chilli butter then baked

200gr 380p



Овощная Самоса
Пирожки из слоеного теста с
умеренно-острой начинкой из
картофельного пюре и зеленого
горошка, подаются со сладким
соусом из тамаринда
Vegetable Samosa
Flaky pastry parcels of lightly
spiced mashed potatoes and
green peas, deep-fried, served
with sweet tamarind sause

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

250gr 950p



Панир Теранга

Панир, приготовленный на шпаяках с тремя разными приправами

Paneer Theranga

Paneer skewers enriched with trio of flavors

250gr 650p



Ведж Акбари Кебаб

Кебаб из чечевицы с овощами, приготовленный на шпаяках в глиняной печи, подается с мятным соусом

Veg Akbari Kebab

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

250gr 850p



Тандури Машрум

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

Tandoori Mushroom

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

250gr 800p



Панир Харияли Тикка

Кубики панира, маринованные в великолепном зеленом соусе масала и жаренные на вертеле

Paneer Hariyali Tikka

Chunks of paneer marinated in a delicious green masala and grilled on skewers

250gr 750p



Панир Тикка

Панир, приготовленный в Тандуре

Paneer Tikka

Tandoori cooked paneer

Панир Малай Тикка

Панир, приготовленный на шпаяках в Тандуре по традиционному индийскому рецепту

Paneer Malai Tikka

Tandoori cooked paneer - in Indian style

250gr 800p



450gr 1950p



Овощное ассорти «Джей Хинд»

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

Jai Hind Special Veg Platter

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

И ГОБИ – кусочки цветной капусты, маринованные в различных индийских специях, приготовленные в Тандуре. Тандури Гоби – отличный стартер или просто, а также очень полезным блюдом. Капуста обладает выраженным антиоксидантным эффектом, тормозит образование клеток, предотвращает деформацию клеток. Содержит огромное количество витаминов С, группы В, а также витамины А, Е, D, В состав капусты входят углеводы, клетчатка и полиненасыщенные кислоты, сахара. Овощ содержит минеральные вещества: кальций, хлор, фосфор, магний, серу, медь, марганец, железо, цинк, молибден. Благодаря богатому химическому составу капуста обладает полезными свойствами. Капуста – это полезный продукт питания, это жаростойкое средство, способное избавить от многих недугов и проблем со здоровьем.

TANDOORI GOBI is pieces of cauliflower marinated with different Indian spices, cooked in tandoor. Tandoori Gobi serves as a great starter or even as a snack. Also, Tandoori gobi is a healthy food. Cauliflower is a member of the cancer-fighting cruciferous family of vegetables. Cauliflower is anti-inflammatory and antioxidant-rich, and may boost both your heart and brain health. Eating cauliflower will provide your body with impressive amounts of vitamin C, vitamin B, beta-carotene, and much more while supporting healthy digestion and detoxification.

Тандури Гоби

Нежная цветная капуста, маринованная с приправами и приготовленная в Тандуре

Tandoori Gobi

Tender cauliflower marinated with spices and cooked in Tandoor

250gr 620p



Sea Food Menu

Тандури Дорадо
Дорадо, маринованная с масала и обжаренная в Тандуре (подаётся с мятным соусом)
Tandoori Dorado
Dorado marinated with masala and grilled in Tandoor served with mint sauce

250gr 1750p



250gr 900p



Фиш Амритсар
Жареные кусочки маринованного рыбного филе в тесте из нутовой муки, подаются с острым соусом
Fish Amritsar
Medium-sized boneless fish chunks marinated with gram flour batter, deep fried and served with hot sauce

200gr 1050p



Фиш Тикка
Маринованные с приправами и травами кусочки рыбы, приготовленные в печи Тандур, подаются с мятным соусом
Fish Tikka
Fish cubes marinated with spices and herbs roasted in clay oven, served with mint sauce

300gr 2300p



Тандури Джинга
Тигровые креветки, маринованные в пряном соусе, запеченные в Тандуре, подаются с мятным соусом
Tandoori Jhinga
Tiger prawns marinated with masalas and grilled in Tandoor, served with mint sauce

300gr 1950p



Жареные креветки
Маринованные креветки, глубоко прожаренные до золотистого цвета
Golden Fried Prawn
Prawns marinated in a very simple batter paste and deep fried until golden color

200gr 800p



Кальмары в чесночном соусе
Butter Garlic Squid

400gr 2800p



Тандури Лобстер
Лобстер, маринованный с масала и обжаренный в Тандуре (подаётся с мятным соусом)
Tandoori Lobster
Lobster marinated with masala and grilled in Tandoor served with mint sauce

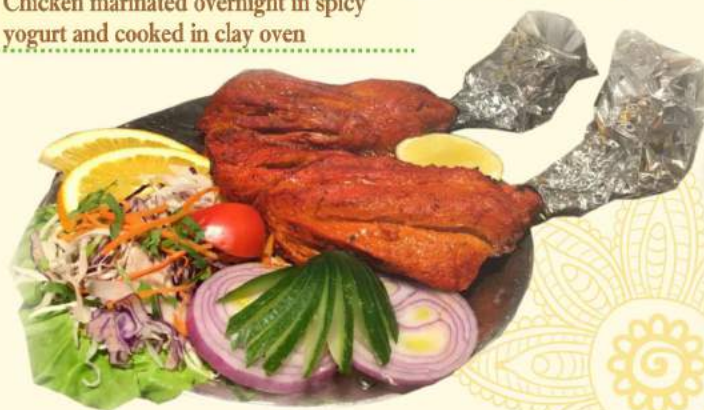
As per the availability allow us to fulfill your needs
Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerance
All prices are in Russian rubles

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

Мясные закуски Non-Veg starters

Панджаби Тандури Мург
Курица, предварительно маринованная
в пряном йогуртовом соусе и
приготовленная в печи Тандур
Punjabi Tandoori Murg
Chicken marinated overnight in spicy
yogurt and cooked in clay oven

300gr 1100p



Мург Шик Джелафи
Куриное филе, маринованное с шафраном
и йогуртом, приготовленное в Тандуре
Murg Seekh Gilafi
Boneless chicken marinated with saffron,
yogurt and grilled in Tandoor

200gr 880p



Чикен Тикка
Курица в сливках с острым соусом и
лимонным соком, запеченная в Тандуре
Chicken Tikka
Chicken pieces cooked in Tandoor with
yogurt, hot spices and lemon juice

220gr 850p



250gr 2300p



Прон Соти
Креветки, обжаренные с имбирем, чесноком,
перцем чили и индийскими специями
Prawn Sauttee
Prawn sauteed with ginger, garlic, chilli
and Indian spices

200gr 900p



Чикен Драй
Нежная курочка
с индийскими специями
Chicken Dry
Tender pieces of chicken
with Indian masalas

250gr 1150p



Маттон Драй
Аппетитная баранина с ароматом
свежего перца и чеснока
Mutton Dry
Lip-smacking mutton with palatable
flavor of fresh peppercorn and garlic



200gr 1150p

Хусайни Боти Кебаб
Филе баранины, маринованное с
приправами и приготовленное в
печи Тандур
Hussaini Boti Kebab
Boneless lamb chunks marinated
with masalas - roasted in clay oven



220gr 1150p

Шафрани Мург Тикка
Куриное филе, маринованное с
шафраном и йогуртом и
приготовленное в Тандуре
Zafrani Murg Tikka
Boneless chicken marinated with
saffron, yogurt and grilled in Tandoor

Чикен Малай Тикка
Кусочки курицы,
маринованные с кешью
и йогуртом, запеченные
в глиняной печи
Chicken Malai Tikka
Chicken marinated with
cashew and yogurt
and baked in clay oven

220gr 1050p



Тандури Лемб Чопс
Маринированное каре ягненка,
приготовленное в печи Тандур
Tandoori Lamb Chops
Marinated rack of lamb grilled
in clay oven

200gr 1300p



200gr 1050p



Маттон Шик Кебаб
Кебаб из баранины, запеченный со
специями
Mutton Seekh Kebab
Smooth mixture of minced meat and spices
moulded and baked

250gr 1200p



Маттон Кима Масала
Фарш из баранины, приготовленный
с карамельным луком, красным перцем
и гарам масала
Mutton Keema Masala
Thick gravy with minced meat with caramelized
onion, red chilli and garam masala



450gr 2750p

Мясное ассорти из Тандури
Блюдо от шеф-повара: мясное ассорти, приготовленное
в Тандуре, подается с мятным соусом
Tandoori Platter Non-Veg
Jai Hind mixed non-veg platter (chef's specialty),
non-veg dishes from Tandoor and served with mint sauce

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 are in Russian rubles

Veg Gravy Овощные блюда с соусом

250gr 650p



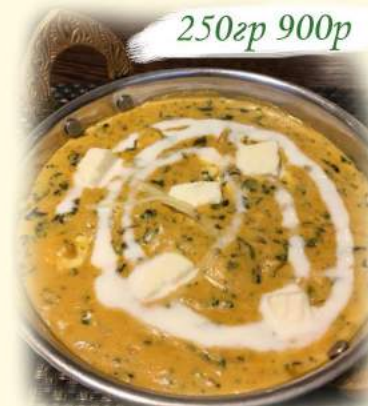
Ведж Джалфрези
Превосходное сочетание моркови, цветной капусты
и сладкого перца, приготовленные с соусом из свежих
помидоров и приправленные свежими травами
Veg Jalfrezi
A perfect combination of carrots, cauliflower and
capsicum cooked in tomato gravy and flavored
with fresh herbs

200gr 550p



Луковая Пакода
Луковые «ежики», обжаренные в нутовой
муке до золотисто-коричневого цвета
Onion Pakoda
Flaky pastry parcels of slightly spicy deep
fried onion served with tomato chatney

250gr 900p



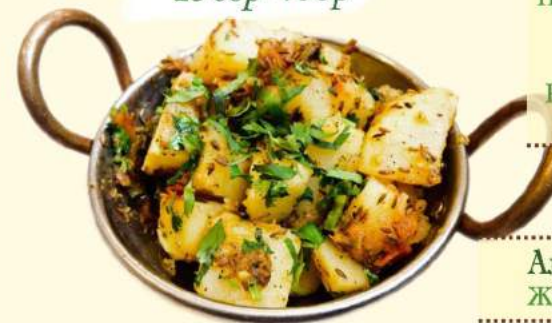
Панир Малай Метхи
Панир, приготовленный с мягкими
специями в сливочном соусе
Paneer Malai Methi
Paneer fenugreek cooked with mild
spices in rich creamy gravy

250gr 850p



Маттер Малай Метхи
Зеленый горошек, приготовленный с
мягкими специями в сливочном соусе
Mutter Malai Methi
Green peas cooked with mild spices
in rich creamy gravy

250gr 480p



Алу Джир
Жареный картофель с тмином

Aloo Jeera
Tempered potatoes with cumin seeds

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

250gr 750p



Кадай Панир

Панир со сладким перцем, помидорами, луком и приправами
Kadai Paneer
A combination of paneer, capsicum, tomato, onion and traditional Indian spices

250gr 800p



Назкат Панир Тикка Масала

Панир, предварительно запеченный в Тандуре и приготовленный с густым соусом из свежих помидоров
Nazakat Paneer Tikka Masala
Paneer baked in Tandoor and simmered in rich tomato gravy

250gr 900p



Раджастани Кофта

Индийские овощные клецки в густом соусе из кешью
Rajasthani Kofta
Regional vegetable dumplings in rich cashew gravy

250gr 750p



Палак Панир

Панир со шпинатом в нежном соусе
Palak Paneer
Paneer with spinach in mild sauce

250gr 650p



Гоби Маттер Масала

Нежная цветная капуста с зеленым горошком, приготовленные с помидорами, луком и приправами
Gobi Mutter Masala
Tender pieces of cauliflower and green peas cooked with tomatoes and onion and flavored with Indian spices

250gr 780p



Панир Баттер Масала

Панир с острым соусом из свежих помидоров
Paneer Butter Masala
Paneer simmered in tangy tomato sauce



250gr 1100p



Малай Кофта

Картофельные клецки с луком в крем-соусе малай
Malai Kofta
Potato dumpling deep-fried and coated with Malai and then added into onion cashew gravy

250gr 750p



Алу Гоби

Цветная капуста и картофель, приготовленные с помидорами, луком и индийскими специями
Aloo Gobi
Tender pieces of cauliflower and potatoes cooked with tomatoes and onion with Indian spices

250gr 700p



Овощной Кадай

Смесь фасоли, гороха, сладкого перца, помидор, лука и традиционных индийских специй
Kadai Vegetable
A combination of beans, peas, capsicum, tomato, onion and traditional Indian spices

250gr 520p



Авадхи Дум Алу
Картофель с тмином и приправами
Awadhi Dum Aloo
Fresh potatoes cooked with cumin seeds and Indian spices

250gr 680p



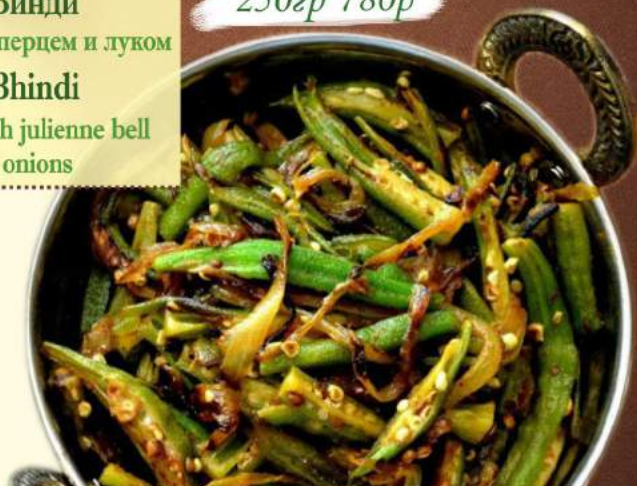
Ведж Маканвала
Овощи с соусом из свежих помидоров
Veg Makanwala
Assorted vegetables in tomato gravy

Дум ки Бинди - популярное на севере Индии блюдо, приготовленное из бамии с болгарским перцем и луком. Обычно это блюдо едят с любым видом индийского хлеба. Бамия (Окра) является любимым овощем индийцев, также известным как «Палец Леди». Он зеленого цвета и используется для приготовления различных деликатесов либо в сочетании с другими овощами, либо как самостоятельное блюдо. Бамия обладает высокой питательной ценностью. Овощ богат витаминами, низким содержанием жира, высоким содержанием кальция, а также полезен для женщин. Бамия на 90% состоит из воды, оставшиеся 10% составляют белки, углеводы и незначительное количество жиров. Бамия богата витаминами С и К, а также в ней содержится тиамин, фолиевая кислота и магний.

Dum ki Bhindi is a very popular Indian dish which is worth-trying. Tempered bhindi with julienne bell pepper and onions, Dum ki Bhindi is a well-known Indian delicacy. A popular North-Indian dish with is made of bhindi can be eaten with any type of Indian bread. Bhindi is a favorite vegetable of the Indians. Also known as Lady's Finger, this vegetable is green in color and is used for making different kinds of delicacies, either in combination with other vegetables or as a stand alone dish. Bhindi is high in nutritional value. It is rich in vitamins and low in fat. In fact, it is also high in calcium which is good for women. Raw bhindi is 90% water, 2% protein, 7% carbohydrates and negligible in fat. It contains vitamin C and vitamin K, with moderate content of thiamin, folate and magnesium.

Дум Ки Бинди
Окра с болгарским перцем и луком
Dum Ki Bhindi
Tempered okra with julienne bell pepper and onions

250gr 780p



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 are in Russian rubles

250gr 900p



Фиш Масала
Рыба в соусе, приготовленная по домашним индийским рецептам
Fish Masala
Homemade fish curry from the heart of Indian villages

250gr 950p



Гоан Фиш Карри
Кусочки рыбы, приготовленные в кокосовом соусе с приправами
Goan Fish Curry
Fish cubes cooked in coconut gravy with masalas

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

Мясные блюда с соусом Non-Veg Gravy

250gr 850p



Баттер Чикен Масала
Умеренно-острая курица с соусом из свежих помидоров, с добавлением сливочного масла
Butter Chicken Masala
Mild spicy chicken cooked in fresh tomato gravy with butter

250gr 790p



Чикен Карри
Курица, тушенная с помидорами, луком и приправами
Chicken Curry
Braised chicken with tomatoes, onion and spices

250gr 850p



Кадай Чикен
Курица с красным луком и душистым перцем
Kadai Chicken
Sauteed chicken cooked with red onions and capsicum



250гр 1050р

Бхуна Гошт
Кусочки баранины, жаренные на сковороде
с приправами традиционными как для
Северной, так и для Южной Индии
Bhuna Gosht
Pan-fried mutton cooked with spices from
all over India



250гр 1000р

Жареная баранина с перцем
Кусочки баранины с перцем и
приправами
Mutton Pepper Fry
Dry preparation of peppered mutton
cubes with added masalas

250гр 1000р



Маттон Рогхан Джош
Нежная баранина с острым
кашмирским перцем чили
Mutton Roghan Josh
Mutton marinated with spicy kashmiri
chilli and cooked untill tender

250гр 1100р



Раджастани Лаал Масс
Пряная баранина с соусом
карри и приправами
Rajasthani Laal Mass
Spicy mutton red curry with Indian spices

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 are in Russian rubles



250гр 800р

Чикен Саг Вала
Курица, приготовленная
со шпинатом и специями
Chicken Saag Wala
Chicken cooked with spinach
and spices



250гр 980р

Госст Саг Вала
Нежная баранина, приготовленная
со шпинатом и специями
Gosht Saag Wala
Tender lamb cooked with spinach
and spices

250гр 950р



Чили Чикен
Кусочки курицы, обжаренные в кляре,
с овощами
Chilly Chicken
Indo-Chinese recipe: battered fried chicken
cooked with a combination of vegetables

250гр 1050р



Чили Фиш
Рыба, обжаренная в кляре,
с овощами
Chilly Fish
Indo-Chinese recipe: battered fried fish
cooked with a combination of vegetables

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

Рис Rice

180gr 290p



Рис
Отварной рис Басмати
Plain Rice
Steamed Basmati rice

200gr 450p



Овощной Пулао
Ароматный рис Басмати с приправами и овощами
Veg Pulao
Fragrant Basmati rice tossed with spices and vegetables

200gr 380p



Джира Райс
Отварной рис, смешанный с тмином
Jeera Rice
Steamed rice tempered with cumin seeds

Пулао

Пулао – блюдо из риса, обжаренного в масле и пропаренного в бульоне.

Pulao

Pulao is a dish made of rice fried in oil and cooked in a seasoned broth.

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 are in Russian rubles

Biryani Бириани

Бириани

Бириани – блюдо из Басмати риса, обильно приправленное различными специями.
(подается с Райтой, йогуртовым соусом)

Biryani

Biryani is specially cooked Basmati rice, fried with various spices.
(served with Raita)

450gr 850p

Овощное бириани
Vegetable Biryani

450gr 950p

Бириани с курицей
Chicken Biryani

450gr 1050p

Бириани с бараниной
Mutton Biryani

450gr 1250p

Бириани с креветками
Prawn Biryani

450gr 1100p

Бириани с рыбой
Fish Biryani

450gr 750p

Бириани с яйцом
Egg Biryani

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

Заправка Curd



150gr 300p

Райта на выбор

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

Choice Of Raitha

Choice of ingredients dressed with yogurt and seasonings (mixed vegetables, pineapple, cucumber, butter-fried gram flour, onion)

Дал Dal



250gr 650p

Дал Тадка

Желтая чечевица с помидорами, луком, чесноком и листьями кориандра
Dal Tadka
Yellow lentils cooked with tomato, onions, garlic and flavored with coriander leaves



250gr 780p

Дал Буккара

Черная чечевица в сливочном соусе с добавлением жареного чеснока
Dal Bukkara
Rich black lentils cooked with cream, butter and scented with fried garlic



250gr 700p

Ченна Масала

Мягкий нут в луково-томатном соусе
Chenna Masala
Soft chickpeas in onion tomato gravy

Папад Papad

20gr 180/150p



Папад

(Из печи / Из фритюра)
Чечевичные хрустящие лепешки
Papad
(Roasted / Fried)
Indian lentil crisps

60gr 280/240p



Масала Папад

(Из печи / Из фритюра)
Чечевичные хрустящие лепешки с луком и овощами
Masala Papad
(Roasted / Fried)
Indian lentil crisps, topped with onion and vegetables

Indian Traditional Thali (Indian Combo Meal)



1700p

Вегетарианское Тхали

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

Vegetarian Thali

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

2000p

Мясное Тхали

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

Non Vegetarian Thali

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

Традиционный индийский Тхали (Индийский набор блюд)

Bread Хлеб



65gr 250p

Раджастани Парата
Лепешка из цельнозерновой муки,
свежеиспеченная в Тандуре
Rajasthani Paratha
Whole - wheat Indian bread cooked in Tandoor



50gr 160p

Роти
Лепешка из цельнозерновой муки
Roti
Whole wheat Indian bread

55gr 180p

Роти с Маслом
Лепешка из цельнозерновой муки с маслом
Butter Roti
Buttered Indian whole wheat bread



60gr 150p

Наан
Лепешка из дрожжевого теста,
свежеиспеченная в Тандуре
Naan
Leavened Indian bread freshly baked in
traditional Tandoor oven

65gr 170p

Наан с маслом
Лепешка из дрожжевого теста с маслом
Butter Naan
Buttered leavened Indian bread

100gr 200p

Наан с сыром
Лепешка из дрожжевого теста с сыром
Cheese Naan
Leavened Indian bread with cheese filling

60gr 190p

Наан с чесноком
Лепешка из дрожжевого теста с чесноком
Garlic Naan
Leavened Indian bread with garlic

100gr 220p

Наан с чесноком и сыром
Лепешка из дрожжевого теста с чесноком и маслом
Cheese Garlic Naan
Leavened Indian bread with garlic and butter



120gr 300p

Алу Паротта
Лепешка со специями и картофелем
Aloo Parotta
Parotta stuffed with spicy potato mixture



100gr 200p

Малабар Парата
Южно-Индийский вид хлеба - жареная
слоистая лепешка
Malabar Paratha
Pan-grilled layered South Indian bread



120gr 350p

Стафт Кулча
Хрустящий мягкий дрожжевой хлеб
с пряной картофельной начинкой
Stuffed Kulcha
Crispy, soft leavened bread stuffed with
spiced potato filling



40gr 180p

Чапати
Лепешка из цельнозерновой муки,
свежеиспеченная на сковороде
Chapatti
Whole wheat flour dough cooked on a pan



180gr 350p

Хлебная Корзина
Набор лепешек: наан, наан с чесноком, наан с маслом
Bread Basket
Mix of Indian breads: naan, garlic naan, butter naan

380gr 700p

Специальная Хлебная Корзина
Набор лепешек: наан, наан с чесноком, наан с маслом,
наан с сыром и чесноком, роти с маслом, раджастани парата
Special Bread Basket
Mix of Indian breads: naan, garlic naan, butter naan,
cheese garlic naan, butter roti, rajasthan parota

Десерты Desserts



80gr 400p

Расагула
Творожные шарики в сахарном сиропе
Rasagulla
Milk dumplings in sugar syrup



80gr 400p

Гулаб Джамун
Глубоко прожаренные творожные шарики в сахарном сиропе с розовой водой и кардамоном
Gulab Jamun
Deep-fried milk dumplings in rose-scented syrup and flavored with cardamon



100gr 350p

Морковная халва
Мягкая халва из моркови с орехами и изюмом
Carrot Halwa
Tasty halwa made of carrot seasoned with raisins and nuts



80gr 450p

Расмалай
Творожные шарики в сливочном соусе с шафраном
Rasamalai
Fresh milk flat patties in saffron flavored milk



100gr 380p

Мунг Дал Халва
Желтый сладкий маш в топленом масле
Moong Dal Halwa
Yellow moong gram sweet cooked in ghee



75gr 370p

Кесар Писта Вали Кулфи
Индийское мороженое с шафраном и орехами
Kesar Pista Wali Kulfi
Saffron-flavoured Indian ice-cream garnished with dry nuts



80gr 390p

Мороженое на выбор
Согласно наличию
Choice Of Ice Creams
As per the availability



1kg 2000p

Ассорти сладостей
Индийские сладости на основе молока
Mix of sweets
Indian milk sweets



1kg 2500p

Ассорти сладостей
Индийские сладости на основе кешью
Mix of sweets
Indian cashew sweets

Напитки Beverage

Моктейли / Mocktails

Сладкое ягодное сердце 300ml 420p

Клубничный сок, клюквенный сок, яблочный сок, мед

Berry Sweet Heart

Strawberry juice, cranberry juice, apple juice shaken with honey

Апельсиновый леденец 300ml 420p

Апельсиновый сок, листья мяты, Спрайт, сироп Гренадин

Orange Mittai

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

Blue Snow 300ml 450p

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

Голубой снег

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

Прохладный ветерок 300ml 450p

Клюквенный сок, грейпфрутовый сок, Спрайт, сироп Гренадин

Cool Breeze

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

Совершенный восторг 300ml 450p

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

Angle Delight

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

Джей Хинд 300ml 500p

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

Jai Hind

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

Холодные напитки / Cold beverages

Негазированная вода Still water 500/1000ml 220/350p

Газированная вода Sparkling water 330/1000ml 250/450p

Кока-Кола Coca-cola 250ml 210p

Спрайт Sprite 250ml 210p

Фанта Fanta 250ml 210p

Сок в бутылках / Bottled juice 300ml 250p
в ассортименте in assortment

Тоник вода / Tonic water 300ml 250p

Фраппе Frappe 300ml 360p

Холодный кофейный напиток с ванилью и лесным орехом

Лимонад Lemonade 300ml 350p

На выбор: персик, манго, клубника, маракуйя
For choice: peach, mango, strawberry, passion fruit

Молочные коктейли и смузи 300ml 380p
Milk shakes and smoothies

На выбор: ваниль, манго, клубника, шоколад
For choice: vanilla, mango, strawberry, chocolate

Холодный кофе Cold coffee 300ml 380p

Холодный чай Iced tea 300ml 380p

На выбор: персик, манго, клубника, маракуйя
For choice: peach, mango, strawberry, passion fruit

Свежевыжатый сок 300ml 600p
Freshly squeezed juice

Арбуз/Ананас/Яблоко/Сладкий лайм/Морковь/Огурец
Water melon/Pineapple/ Apple/Sweet lime/Carrot/Cucumber

Ласси / Lassi

Сладкий Ласси 300ml 300p

Домашний йогурт, взбитый с сахаром

Sweet lassi

Homemade yogurt blended with sugar

Соленый Ласси 300ml 300p

Улучшающий пищеварение домашний йогурт, взбитый с солью

Salt lassi

Digestive homemade yogurt blended with salt

Масала Ласси 300ml 320p

Улучшающий пищеварение домашний йогурт, взбитый с тмином и приправами

Masala lassi

Digestive homemade yogurt blended with cumin and masala

Манго Ласси 300ml 350p

Йогурт, взбитый с сахаром и манго

Mango lassi

Mango pulp blended with yogurt and sugar

Чай / Tea

Индийский чай масала с молоком 250ml/400p 500ml/650p
Indian masala tea with milk

Индийский чай масала без молока 250ml/350p 500ml/550p
Indian masala tea without milk

Чай “Английский Завтрак” 250ml/250p 500ml/400p
English breakfast tea

Чай в ассортименте Assorted Tea 250ml/250p 500ml/450p

Зеленый чай, чай Дарджилинг,

чай с жасмином, чай с ромашкой, чай Ассам

Green tea, Assam tea, Darjeeling tea,

Jasmin tea, Chamomile tea

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

Кофе / Coffee

Южно-Индийский фильтрованный кофе

South Indian filter coffee 250/500ml 400/650p

Эспрессо 30ml 250p

Espresso

Двойной эспрессо 60ml 310p

Double espresso

Капучино 150ml 350p

Cappuccino

Латте 150ml 320p

Coffee latte

Американо 150ml 290p

Americano

Индийские горячие напитки / Indian hot drinks

Горячий шоколадный напиток 170ml 400p

(сделанно по-индийки)

Hot Choco drink (made by Indian style)

Баадам милк 170ml 400p

(смесь орехов келью, миндаль, фисташки на молоке и шафране)

Baadham milk

Масала молоко Masala milk 170ml 400p

Индийские холодные напитки / Indian cold drinks

Молоко с розовой водой 250ml 500p

Rose milk

Фрут Панч 250ml 600p

Fruit Punch

Сорбет 250ml 450p

Sharbat

Индийский лимонад 250ml 300p

Indian lemonade

сладкий, соленый, сладко-соленый
sweet, salt, sweet and salt

Блюда южно-индийской кухни South Indian Delight

200гр 850р



Чикен 65

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

Chicken 65

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

200гр 2070р



Прон 65

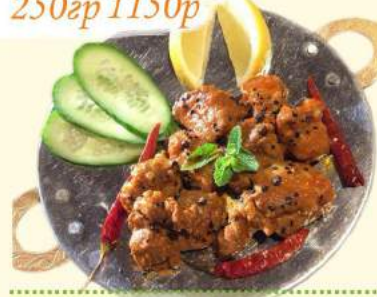
Жаренные во фритюре пряные креветки

(быстрая закуска родом из Ченнаи)

Prawn 65

Mouthwatering spicy and deep fried prawn dish originating from Chennai, India as an entree or quick snack

250гр 1150р



Маттон Чукка

Мясо баранины, приготовленное с овощами и специями

Mutton Chukka

Pan roasted tender mutton then cooked with caramelized vegetables and spices

200гр 1100р



Мин Варувал

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

Meen Varuval

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

250гр 2070р



Прон Току

Креветки, жаренные с чесноком, помидорами и луком

Prawn Thokku

Prawn panfried in ginger garlic paste garnished with tomatoe and onion

250гр 850р



Эннай Катхарикай

Баклажаны, предварительно обжаренные и приготовленные со свежими помидорами и тамариндовой водой

Ennai Katharikai

Fried aubergines cooked with tamarind water and fresh tomatoes

РАСАМ — в индийской кухне овощной суп, наиболее популярен в Южной Индии. В тамильском языке слово "расам" обозначает "сок". Основными компонентами являются сок тамаринда, помидоры, чечевица, стручки перца чили или чёрный перец, а также некоторые другие ингредиенты. Расам принято подавать отдельным блюдом или же с отварным рисом. Во время традиционного индийского обеда расам подаётся после самбара и перед рисовым блюдом.

RASAM is a South Indian soup, traditionally cooked with tamarind juice as a base, with the addition of tomato, chili pepper, pepper, cumin and other spices as seasonings. Steamed lentils can be added along with any preferred vegetables. Nowadays, all the seasonings required for rasam are combined and ground into rasam powder, which is available commercially. Chilled ready-to-eat packs are also available. It can be served with rice or separately as a spicy soup. In a traditional meal, it is preceded by a sambar rice course and is followed by a curd rice. Rasam has a distinct taste in comparison to the sambar due to its own seasoning ingredients and is usually fluid in consistency.



240гр 450р

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

Rasam
South Indian spicy soup with tamarind extract, flavored with garlic

250гр 850р



Чикен Четтинаду

Курица, приготовленная по традиционному южно-индийскому рецепту

Chicken Chettinadu

Chicken cooked with South Indian traditional spices

250гр 790р



Мадрас Чикен Карри

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

Madras Chicken Curry

Boneless chicken pieces cooked with mild spices in South Indian style

250гр 600р



Самбар
Идеальное сочетание бобовых, баклажана и моркови, приготовленных с чечевицей и тамариндовым соком

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

Доса меню Dosa Corner Menu

IDLY & VADA

- Йогуртовая Вада**
Чечевичные пончики с пряной йогуртовой заправкой
- Меду Вада**
Вкусные чечевичные пончики с приправами кухни Южной Индии, подаются с соусами: самбаром и чатни
- Идли**
Вкусные рисово-чечевичные лепешки на пару - подаются с соусами: самбаром и чатни
- Самбар Вада**
Пикантные чечевичные пончики с овощным соусом
- Самбар**
Идеальное сочетание бобовых, баклажана и моркови, приготовленных с чечевицей и соком тамаринда
- Жареные Идли**
Хрустящие рисовые лепешки с приправами Южной Индии

- CURD VADA** 250rp 450p
Masala yoghurt dipped with deep fried lentil dumplings
- MEDU VADA** 200rp 550p
Savory lentil doughnuts stuffed with South Indian spices, served with sambar and chutney
- IDLY** 300rp 600p
Delicious savory steamed rice and lentil cakes served with sambar and chutney
- SAMBAR VADA** 200rp 500p
Lentil doughnuts topped with spicy lentil and vegetable gravy
- SAMBAR** 250rp 600p
An ultimate combination of beans, eggplant and carrot cooked to tender with lentils and tamarind juice
- FRIED IDLY** 200rp 650p
Crispy rice cakes tossed with South Indian masala



ШААТ ITEMS



- Пани Пури** 300rp 400p
Хрустящие полые шарики из теста с картофелем, тамарином и кинзой
- Пао Баджи** 200rp 550p
Жареная булочка подается с овощным соусом
- Фруктовый салат** 200rp 500p
Фруктовый салат с острым кисло-сладким соусом
- Папди Чат** 200rp 520p
Хрустящие хлебцы с пряным картофелем
- Алу Чана Чат** 200rp 470p
Закуска из картофеля и нута с приправами
- Чат из зеленого горошка и кукурузы** 200rp 460p
Закуска из зеленого горошка и кукурузы с приправами
- Самоса Чат** 200rp 480p
Пикантные пирожки с мелко порубленным картофелем и горохом, подаются с кисло-сладким соусом
- PANI PURI** 300rp 400p
Crispy potato-filled puff pastry served with tamarind and cilantro
- PAO BHAJI** 200rp 550p
Buttery toasted bun served with lip-smacking vegetable gravy
- FRUIT CHAAT** 200rp 500p
Medley of fruits dressed with a sweet sour and spicy sauce
- PAPDI CHAAT** 200rp 520p
Crunchy crust wafers with spicy potato chunks
- ALOO CHANA CHAAT** 200rp 470p
Crunchy crust wafers with spicy potato chunks
- GREEN PEAS & CORN CHAAT** 200rp 460p
Green peas and corn mixed with Indian masalas
- SAMOSA CHAAT** 200rp 480p
Crunchy spicy potato and peas stuffed pastry served with sweet and sour topping

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 are in Russian rubles

DOSA

- Подается с соусами: самбаром и чатни
Pancake served with sambar and chutney
- Простая Доса**
Хрустящий рисово-чечевичный блин
- Луковая Доса**
Мягкий рисово-чечевичный блин с начинкой из красного лука
- Рава Доса**
Хрустящий блин из манной крупы
- Уттапам**
Пышный рисово-чечевичный блин
- Поди Доса**
Хрустящий рисово-чечевичный блин с чечевичной пудрой
- Луковый Уттапам**
Пышный рисовый блин с мелко порубленным луком
- Доса с топленным маслом**
Хрустящий рисовый блин с топленным маслом
- Грибная Доса**
Рисово-чечевичный блин с пряной грибной начинкой
- Масала Уттапам**
Пышный рисовый блин с кинзой, перцем чили и помидорами
- Масала Доса**
Хрустящий рисово-чечевичный блин с пряной картофельной начинкой
- Сырная Доса**
Хрустящий рисово-чечевичный блин с расплавленным сыром
- Овощная Доса «Джей Хинд»**
Рисовый блин «Джей Хинд» с экзотической начинкой (специальное предложение от шеф-повара)
- Поди Рава Доса**
Блин из манной крупы с умеренно острой чечевичной пудрой
- Луковая Рава Доса**
Мягкий блин из манной крупы с начинкой из красного лука
- Поди Рава Гхи Доса**
Блин из манной крупы с топленным маслом и умеренно-острой чечевичной пудрой
- Рава Гоби Масала Доса**
Блин из манной крупы с топленным маслом и острой чечевичной пудрой
- Чикен Доса**
Рисовый блин с рубленой курицей

- PLAIN DOSA** 250rp 620p
Crispy griddled rice and lentil batter
- ONION DOSA** 300rp 650p
Soft rice and lentil pancake filled with red onion
- RAWA DOSA** 250rp 700p
Griddled crunchy semolina pancake
- UTHAPPAM** 250rp 600p
Fluffy rice and lentil batter pancake
- PODI DOSA** 280rp 650p
Crispy griddled rice and lentil pancake sprinkled with lentil powder
- ONION UTHAPPAM** 300rp 680p
Fluffy rice pancake with chopped onions
- GHEE ROAST** 250rp 750p
Crispy rice pancake glazed with clarified butter
- MUSHROOM DOSA** 300rp 850p
Griddled rice and lentil pancake batter rolled with mushroom masala
- MASALA UTHAPPAM** 350rp 700p
Fluffy rice pancake topped with cilantro chilis and tomatoes
- MASALA DOSA** 350rp 750p
Crispy griddled rice and lentil pancake with spicy potato filling
- CHEESE DOSA** 320rp 900p
Crispy griddled rice and lentil pancake with cheese filling
- JAIHIND SPL VEG DOSA** 350rp 1000p
Jai Hind special griddled rice pancake with exotic stuffings (from special chef's recipe)
- PODI RAWA DOSA** 300rp 780p
Griddled semolina pancake topped with medium spiced lentil powder
- ONION RAWA DOSA** 350rp 800p
Soft semolina pancake with red onion
- PODI RAWA GHEE DOSA** 330rp 850p
Semolina pancake topped with clarified butter and medium spiced lentil powder
- RAWA GOBI MASALA DOSA** 350rp 900p
Cauliflower masala rolled with a semolina pancake
- CHICKEN DOSA** 300rp 900p
Rice pancake with chicken

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