

Есть книги, в которые влюбляешься с первых строк. Есть песни, которые поселяются в душе навсегда. Есть фильмы, которые пересматриваешь бесконечно. И есть места, в которые возвращаешься снова и снова.

Уже не один десяток лет солнечными днями, вьюжными вечерами, с первой каплей и в унисон медленному осеннему вальсу «Кашмир» притягивает самых разных людей, переноса из северной столицы в яркую, живую и благодатную Индию.

В захватывающий мир «Кашмира» Вас проведут наши хозяйки – с лёгкостью и изяществом исполняя ваши пожелания, словно по волшебству! А творец вкуса – шеф-повар Капур Чанд Рамола – позаботится о том, чтобы Ваша еда превратилась в шедевр индийской кухни.

Отправляйтесь же в путешествие по солнечной Индии, полное тайн и наслаждений!

Индийская деревня

РИС БАСМАТИ

200 гр. | 200 ₽

Варёный басмати обладает отменным сладковатым вкусом и изысканным ароматом.

ПАНИР ТИККА

250 гр. | 420 ₽

Тикка – популярное блюдо из штата Пенджаб. Сочный шашлычок из запечённых овощей и домашнего сыра в маринаде. Для маринада используются йогурт и пряности, которые делают сыр очень нежным и пикантным.

ЛЕНТАЛ

250 гр. | 260 ₽

Колоритный суп, как сама Индия! Яркий в цвете и насыщенный во вкусе! Крем-суп из чечевицы с имбирём, чесноком и чёрным перцем.



ИНДИЙСКИЙ НАБОР

500 гр. | 650 ₽

Мы предлагаем отправиться в кулинарное путешествие и познать палитру вкусов всей Индии!

Король среди риса – рассыпчатый «басмати»;

Сабджи – овощи, обжаренные в душистых специях;

Палак Бхурджи – паста из шпината с пряностями и домашним сыром;

Панир-сабджи пакора – домашний сыр и овощи в кляре из нутовой муки.

ПАНЧ ДАЛ 250 гр. | 260 ₽

Самый известный суп из пяти видов дала – бобовых: гороха, чечевицы и маша. Традиционно готовится со специями и помидорами и занимает почетное место в Индии на каждом обеденном столе.

ПУЛАО 300 гр. | 380 ₽

«Без риса – не случится и обеда», – скажет вам любой житель солнечной Индии. Рассыпчатый рис басмати с орешками, тушёными в пряных специях овощами, домашним сыром – традиционный рецепт с берегов Аравийского моря. Дополняет блюдо йогуртовый суп райта.



Супы

ПАПАДАМ СУП 250 гр. | 310 ₹

Грибной суп с овощами и индийской пряной вафлей – пападам. Для жителей индийских деревень пападам – самый настоящий домашний суп, приготовленный по рецепту любимой бабушки.

ТАМАТАР 250 гр. | 380 ₹

Европейский гаспачо в восточном исполнении. Пикантный и насыщенный суп придётся по вкусу самому взыскательному гурману!

РАЙТА.....250 гр. | 310 ₹

Индийская вариация русской окрошки на кефире. Гармоничное сочетание свежих овощей и специй может сделать вас поклонником этого блюда на все времена!





АЮРВЕДИЧЕСКИЙ СУП 250 гр. | 380 Р

Аюрведические рецепты созданы не только для того, чтобы утолить голод, но и для придания силы и красоты. Нежный, бархатный крем-суп из цветной капусты идеально справляется с этими задачами.

БХИШМА.....250 гр. | 380 Р

Питательный крем-суп из брокколи и сельдерея с миндальными орешками и кунжутом. Прекрасное начало для сытного обеда!

ПАЛАК КОФТА.....250 гр. | 380 Р

Нежный шпинатный крем-суп со сливками и листьями шамбалы, с двумя картофельными клецками – кофтами, орешками кешью и ложечкой меда.

Салаты



МАХАТМА ГИМАЛАЕВ.....500 гр. | 580 Р

Восхождение на высоту восьми слоёв самых разнообразных вкусов. Все, кто покорили эту вершину индийской гастрономии, занесены в книгу ценителей прекрасного. Проростки сои, орешки кешью, домашний сыр, пекинская капуста, морковь с соусом карри, шпинат с сыром, огурцы с помидорами и обжаренный сельдерей с кедровыми орешками.

Этот салат – гордость нашего кафе!

АНАНДА ПАРВАТИ.....300 гр. | 430 Р

Есть продукты – суперфуды, а мы хотим вам представить целое блюдо суперфуд! Ведь этот салат, помимо невероятно сложившейся гармонии вкусов, может похвастать пользой зёрен киноа, спелых овощей, нежного авокадо, сыра брынза и сочного манго!



САЛАТ ПО-КАТАЛОНСКИ

300 гр. | 380 Р

Каталонский полдень, стал вдохновением для создания многогранного салата: тёплый топпинг, сытные кусочки соевого мяса и баклажана в кляре, по-испански яркий набор овощей и зелени, нежная и сочная груша с дерзким, но едва уловимым чесноком.

СВЕКОЛЬНАЯ ПРАВДА

300 гр. | 380 Р

Заряд витаминов в любое время года – лёгкий сырой салат из свёклы, моркови, рукколы с кедровыми орешками и медовым соусом на индийских пряных вафлях – пападам.



Панир

ВСЕМИ ЛЮБИМЫЙ КОРОЛЬ ИНДИЙСКОЙ КУХНИ!
ВСТРЕЧАЙТЕ НАШЕГО МАХАРАДЖА!

ПАЛАК ПАНИР250 гр. | 380 Р

Известный резидент царства паниров: обжаренный до золотистой корочки молочный сыр в сливочно-шпинатном соусе. Насыщенный и нежный вкус этого панира давно заслужил любовь дорогих гостей «Кашмира».

ПАНИР ПАСАНДА.....300 гр. | 460 Р

Изысканный представитель семейства паниров! Обжаренные во фритюре сырные медальоны в нуттовом кляре с неповторимой начинкой из творога, орехов и сухофруктов в обрамлении сливочно-томатного карри.

ПАНИР БАТТЕР МАСАЛА.....250 гр. | 440 Р

Песня панира – индийский сыр в уникальном молочно-томатном соусе с ароматными специями и орешками. Пряный и питательный панир баттер масала горячо любим жителями подножья Гималаев, попробуйте и Вы!



ЧИЛИ ПАНИР С РИСОМ300 гр. | **460 Р**

Обжаренный с болгарским перцем и красным луком домашний сыр в остро-сладком томатном карри с добавлением соевого соуса. Подается с гарниром: рис, приготовленный с овощами, яйцом и жгучим чили. Традиционное блюдо многоликой индийской кухни!




КАРХАЙ ПАНИР380 гр. | **380 Р**

Опьяняющий аромат этого блюда сводит с ума. Неповторимое сочетание специй, болгарского перца, сочных томатов и домашнего сыра в Карай соусе с царицей пряностей – Гарам масалой согреет и насытит Вас в холодные дни! Подается с печёной чесночной лепешкой – гарлик наном.



ШАКХИ-ПАНИР 250 гр. | **410 Р**

Шакхи карри – орехово-сливочный соус с томатами и богатым букетом специй. Его неповторимый вкус в сочетании с копчёным паниром надолго оставит послевкусие чуда.



САБДЖИ ПАНИР 300 гр. | **380 Р**

Сочный микс тушёных овощей в сладко-пряном соусе в сочетании с шёлковым домашним сыром.

Лепёшки и самосы

САМОСЫ.....200 гр. | 310 Р

О самосах в древних ведических писаниях упоминалось уже в 5-ом веке до н.э. Эти индийские пирожки необычны во всём: и вкус у них необычен, и тесто, и форма.

Румяные самосы с начинкой из пряных овощей и лёгким соусом идеально подходят как в качестве закуски, так и основного блюда.

ГАРЛИК НАН.....140 гр. | 240 Р

Хрустящий запеченный хлеб из очищенной муки с чесноком. Известный, как сама Индия!





ПАКОРА.....200 гр. | 380 Р

Овощи и домашний сыр, обжаренные в нуттовом кляре до хрустящей корочки и несравненно нежные внутри. Подается с миксом соусов.

ЧАПАТИ.....50 гр. | 90 Р

Традиционная индийская лепёшка из пресного теста, обжаренная на открытом огне.

ПАПАДАМ.....80 гр. | 130 Р

Тонкие хрустящие вафли из нуттовой муки с добавлением пряностей.



Цело в Живот
Ето сама Живот!
И.В.Гена





ЛОУРЕНС ПАРАТХА.....220 гр. | 280 Р

Слоённая мягкая лепешка, обжаренная в топлёном масле гхи. Прекрасное дополнение к чаю масала или любому супу.

ЛЕПЁШКА СЕТ.....500 гр. | 650 Р

Идеальный набор закусок, чтобы совершить путешествие по Индии, не покидая Кашмир! Пикантная закуска из овощей в нуттовом кляре – пагора; хрустящая лепёшка – пападам; запеченный с чесноком индийский хлеб – чеснок нан; паратха микс: сочные жареные лепёшки с картофельной, шпинатной и сырной начинкой. Немаловажной составляющей является разнообразие соусов, приготовленных по оригинальным рецептам.

ЯНТРА САМОСЫ.....300 гр. | 380 Р

Узнайте три разных грани вкуса. Три индийских пирожка с грибной, овощной и шпинатной начинкой.

ПАРАТХА.....220 гр. | 310 Р

Сложно остаться равнодушным к индийской кухне, попробовав паратху – лепёшку с золотистой хрустящей корочкой, нежной начинкой и ароматным соусом. На выбор пшеничное белое или с добавлением шпината тесто и начинка: домашний сыр или пряный картофель.

Праздничные наборы



К набору
подаётся
чайник масалы.



СИТА РАМ.....860 гр. | 1310 Р

Соя чикен карри – соевое мясо в пикантно-нежном ароматном карри;

Кархай панир – индийский сыр в пряном томатном соусе с болгарским перцем;

Малай кофта – шарики из картофеля и панира в густом сливочном соусе с зеленью, специями и орехами;

Рис с морковью - рис басмати запечённый с морковью и зеленью;

Карри пакора – сочные овощи в кляре из нутовой муки с традиционным соусом карри с куркумой;

Гарлик нан – пресная лепешка, запечённая с чесноком и листьями шамбалы.



К набору
подается
чайник
масалы.



ПАНДЖАБИ.....900 гр. | 1310 Р

Традиционный и уникальный обед от наших поваров из штата Панджаби, которые не перестают танцевать и излучать радость жизни даже в жаркие часы работы на кухне! На большом блюде, идеально подходящем для компании или двух гостей, мы предлагаем:

Роти – лепёшка со специями;

Панир тикка – домашний сыр, обжаренный в специях с мятным соусом;

Пинди чана – горячее блюдо из вареного нута со свежим чесноком, имбирем и острым перцем;

Панир бхуджи – мягкий сыр в специях;

Лимонный рис – рис с куркумой и лимонной цедрой;

Бхаджи массала – овощи, обжаренные со специями.



ДАБА ТХАЛИ 1300 гр. | 1380 Р

Все цвета и специи Индии! Геометрия вкуса в одном блюде! Это своеобразное вкусовое путешествие по разнообразным уголкам солнечной Индии, в которое Вы можете отправиться, сидя на нашем мягком, уютном диванчике!

Сочная сырная лепёшка и чапати со шпинатом;

Чана Чат – богатый пользой салат с нутом, огурцом и кинзой в лимонно-оливковой заправке;

Шакхи Панир – домашний сыр в орехово-сливочном соусе;

Карри пакора – сочные овощи в кляре из нутовой муки в пряном карри соусе с листьями шамбалы;

Томатный супчик с добавлением свежего апельсина – яркое сочетание вкусов, как сама Индия;

Зира Рис – рис Басмати с добавлением семян кумина;

Палак кофта – молочный сыр в сливочно-шпинатном соусе;

Яблочный чатни – среди индийских поваров есть поговорка, что чатни должен быть столь острым, чтобы есть его было практически невозможно, но при этом настолько сладким, чтобы от него было трудно оторваться;

Сабджи – замаринованные в душистых специях овощи.

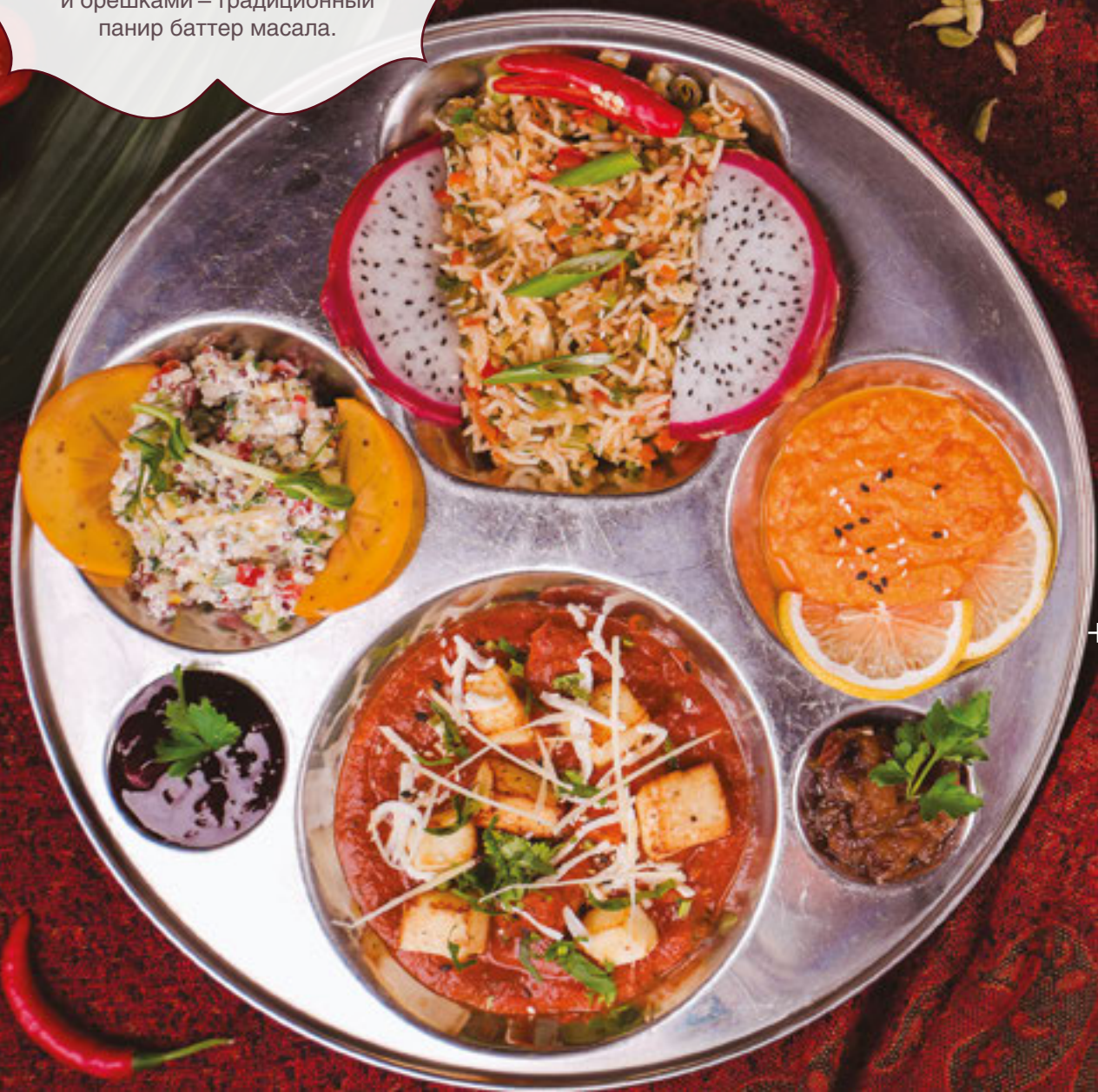




К набору
подается чайничек
чая «Навин» –
с имбирём, лимоном,
мёдом и мятой.

САТЪЯМ..... 400 гр. | 480 Р

Полноценный и разнообразный обед на одной тарелке – это то, что вы искали! Ароматный рис, запечённый с морковью и зеленью; нежный хумус с болгарским перцем; невероятное сочетание вкусов в салате с киноа, овощами, манго и сыром брынза; домашний сыр в молочном-томатном соусе с ароматными специями и орешками – традиционный панир баттер масала.





СУНДАРАМ..... 400 гр. | 480 Р

«Сундарам» переводится как «красота». Если верить словам, о том, что мы едим, то это блюдо создано, чтобы дать энергию роста всему прекрасному в Вас. Нутовые котлетки в ореховом соусе, йогуртовый суп райта, рис со шпинатом и зирой, салат из свежих овощей!

Шедевры «Кашмира»

ШАШЛЫК РАДЖА КАШМИРА

500 гр. | 680 Р

Аппетитные кусочки соевого мяса, маринованные в соусе из белого вина с красным луком, нанизаны на шпажку с домашним сыром, грибами и овощами. Дополняют эту феерию вкуса томатный соус, красный виноград и свежая зелень. Мы искренне рады предложить Вам авторское блюдо шедевров кафе Кашмир. Этот шашлык не сможет оставить равнодушным даже самого ярого противника вегетарианства!

ХУМУС С САЛАТОМ

350 гр. | 380 Р

На ближнем востоке хумус нередко становится источником споров – кому же принадлежит авторство этого кулинарного шедевра? Вместо споров предлагаем вам самим оценить по достоинству предмет распри – бархатный хумус с болгарским перцем. Украсит закуску салат из свежих овощей, сыра фета и зелени, шарики фри из картофеля и домашнего сыра и шпинатная чапати.



ТИБЕТСКИЕ МО-МО

400 гр. | 670 Р

Блюдо, родом из северных Гималаев и высокогорного Тибета, – приготовленные на пару манты с начинкой на Ваш выбор: сочное соевое мясо, грибы с луковой поджаркой, сладковато-нежная тыквенная начинка и шпинат с домашним сыром. Подаются с салатом из свежих овощей, сметанным и томатным соусами.



СОКРОВИЩНИЦА ДИНАСТИИ РАДЖПУТОВ

500 гр. | 1100 Р

На самые значимые праздники династии Раджпутов готовят овощи в лёгком сливочном карри с баклажаном и тропической бамией. Блюдо подается в королевской чаше из дыни, украшенное шпажками из шашлык-пакоры – шашлычков из сочных кусочков соевого мяса, домашнего сыра и грибов, обжаренных в кляре из нутовой муки.



ЧИКЕН СОЯ КАРРИ

400 гр. | 470 Р

Аппетитные рубленые кусочки соевого мяса, замаринованные по секретному рецепту индийских поваров, в классическом пряном соусе карри. На гарнир – запечённый рис с овощами, зеленью и кунжутом.



ТАЙСКИЙ СУП 300 гр. | 360 Р

Гармоничное сочетание кисло-сладко-соленого вкуса с неявной легкой остротой обогатит палитру впечатлений от блюда основного меню. Приготовлен на коксовом молоке с лимонграссом, стеблями бамбука и грибами ши-таке. Подается с чашечкой риса.

МАХАББАТ 400 гр. | 480 Р

«Махаббат» переводится с хинди, как «большая любовь»! Сливочная подливка с грибами и пармезаном, подается с шашлычком в сопровождении зеленого соуса и салата из свежих овощей. Открой сердце для настоящей любви!



СИЗЛЕР 500 гр. | 450 Р

Блюдо – впечатление, подается с пылу с жару и с огнем! Обжаренные овощи в специях с манговым соусом и шашлычками из маринованного соевого мяса и обжаренного на гриле ананаса. Большинство путешественников по Индии отметили сизлер как одно из самых ярких вкусных впечатлений!



БУРРИТО КАБАЛЬЕРОС 300 гр. | 310 Р

Сытный буррито с рубленным соевым мясом, свежими овощами, горячим сыром и молочным соусом в мягкой пшеничной лепёшке.

Индийский пир



БАКЛАЖАН СУЛТАН

340 гр. | 580 Р

Король овощей – баклажан, фаршированный соевым мясом, нутовым горошком и грецким орехом под сливочным соусом с сыром фетакса и вялеными томатами.

ЖЕМЧУЖИНЫ ИНДИЙСКОГО ОКЕАНА

400 гр. | 490 Р

Жемчужины индийской кухни – шарики из шпината с сыром в обрамлении сливочно-грибного соуса с перламутром индийских специй.





ШЕДЕВРЫ ЧАЙНОГО ДОМА



За каждым авторским рецептом скрыты вдохновение, поиски, маленькие секреты и большие тайны. Наши чайные напитки готовы поведать Вам свою историю вкуса и подарить вдохновение для создания собственной.

«ОЗАРЕНИЕ» 500 мл | **470₽**

Пуэр, сваренный на вишнёвом либо гранатовом соке со специями, пробудит тайные желания и утолит жажду наслаждения.

«СНЕЖНЫЙ ЧАЙ» 500 мл | **470₽**

Пуэр на молоке с палочкой корицы мягко, но настойчиво пробудит Вас и воодушевит на покорение новых вершин.

«НАВИН» 500 мл | **470₽**

Созданный нашим поваром и названный в его честь – Навин – согревающий душу и тело напиток на основе чёрного или зелёного чая с имбирём, лимоном и мёдом.

«МАСАЛА» 500 мл | **470₽**

Масала – индийский пряный чай с молоком и специями. Напиток-легенда – визитная карточка Кашмира, как и самой Индии.

«САЛЕДАТ» 500 мл | **470₽**

Открытие для тех, кто не употребляет кофеин, но не желает (и совершенно справедливо!) отказывать себе в удовольствии насладиться горячим напитком – ройбос со специями и соком на выбор: вишнёвым или гранатовым.



АЛКОГОЛЬНЫЕ ШЕДЕВРЫ



«КРАСНЫЙ ЭЛЕКСИР» 500 мл | **570₽**

Пьянящий пуэр сваренный на красном вине с элегантной ноткой специй и тростниковым сахаром.

«ЧЁРНЫЙ МАРКИЗ» 500 мл | **570₽**

Волшебное средство при напряжении и упадке сил – бодрящий чай пуэр с добавлением рома и гранатовым соком.

«АФРИКАНСКИЕ СТРАСТИ» 500 мл | **570₽**

Головокружительная сладость южно-африканского чая ройбос идеально гармонирует с ароматным фруктовым вином.

«ГЛИНТВЕЙН» 500 мл | **570₽**

Так называемое «пылающее вино»: сочные фрукты и букет индийских пряностей – секрет уютного глнтвейна, способного согреть в самый морозный день.



БЕЛЫЙ КИТАЙСКИЙ ЧАЙ



Основная идея белого чая – сохранить в чайном листе максимум природного, минимально воздействуя на него. Тонкий, нежный чай с горы Фудин проясняет ум и отпускает внутренний жар.

БАЙ ХАО ИНЬ ЧЖЭНЬ 6 гр./500 мл | **580₽**
Серебряные Иглы с Белым Ворсом. Классический белый чай со сладковатым медовым ароматом и ореховыми нотками во вкусе.



ЗЕЛЁНЫЙ КИТАЙСКИЙ ЧАЙ



Самая древняя чайная традиция Китая впитала любовь к разнообразию вкусов и технологий и высокое качество производства. Зелёный чай обладает насыщенным вкусом и маслянистым ароматом чайного листа. Мягко тонизирует, убирает лишние мысли и проясняет ум.

СИ ХУ ЛУН ЦЗИН 6 гр./500 мл | **450₽**
Колодец дракона с озера Си Ху. В настое самого знаменитого зелёного чая вы откроете невероятную весеннюю свежесть, медовый солнечный аромат и цветочное послевкусие.

Е ШЕН 6 гр./500 мл | **410₽**
Дикий лист. Чай, ставший известным как дикорастущий. Насыщенный, в меру сладковатый, терпкий вкус с сочным ароматом свежей зелени и послевкусием цветочного нектара.

МОЛИ ЧЖЕНЬ ЧЖУ 6 гр./500 мл | **390₽**
Жасминовые жемчужины. Скрученные в тугие жемчужинки листья чая с натуральной ароматизацией цветами жасмина.



ЯПОНСКИЙ ЗЕЛЁНЫЙ ЧАЙ



Зелёный чай из Японии таит загадку уникальной обработки чайного листа. Он насыщает кислородом, освежает и питает.

ГЕНМАЙЧА 6 гр./500 мл | **410₽**
Чай с рисом. Этот экзотический чай изготавливается из чая сенча с обжаренным бурым рисом, который добавляет напитку тёплый пикантный аромат и вкус.



УЛУНЫ



При изготовлении улун-ов ферментации подвергаются лишь края листьев чая и часть поверхности, откуда и происходит чудесный аромат и вкус, включающий в себя нежность зелёного чая и насыщенность красного.

ДА ХУН ПАО 4 гр./500 мл | **580₽**

Большой красный халат. Знаменитый обжаренный улун позволит испытать Вам многообразие оттенков вкуса и аромата: от яркого, уверенного с некоторой терпкостью в начале до лёгкого, слегка сладковатого после нескольких завариваний.

ФЭН ХУАН ДАНЬ ЦУН 4 гр./500 мл | **580₽**

Одинокое кусты гор Феникса. Чай для вдохновения – нежный, медовый, с цитрусовыми и перечными нотками – согревает, наполняет энергией и укутывает негой и теплом.

ТЕ ГУАНЬ ИНЬ 4 гр./500 мл | **550₽**

Железная Бодхисаттва Гуанинь. Этот улун, получивший своё название в честь китайской богини милосердия, отличается насыщенным ароматом цветущей сирени и сдержанный травянисто-карамельный вкус.

ЖЕНЬ ШЕНЬ УЛУН 4 гр./500 мл | **450₽**

Улун с женьшенем. Натуральный женьшень придаёт чаю сильный тонизирующий эффект, а вкусовые характеристики запомнятся пряностью с цветочными оттенками и долгим сладким солодковым послевкусием.

НАЙ СЯН УЛУН 4 гр./500 мл | **500₽**

Молочный улун. Яркий, лёгкий и позитивный чай со сливочным вкусом и карамельным ароматом.



КРАСНЫЙ КИТАЙСКИЙ ЧАЙ



Красный чай отличается накопленный тысячелетиями в Китае опыт ухода и обработки, а также мягкий вкус и глубокий красно-коричневый цвет настоя, напоминающий цвет заходящего солнца.

ДЯНЬ ХУН 6 гр./500 мл | **380₽**

Юньнаньский красный. Свежезаваренный Дянь Хун завораживает золотисто-оранжевым цветом, и сладким, без терпких ноток ароматом. Напиток тонизирует и возвращает силы.

ЛИ ЧЖИ ХУН ЧА 6 гр./500 мл | **360₽**

Красный чай с соком Ли Чжи. Обладает тонким фруктовым ароматом и сладким, не терпким вкусом.



ПУЭР



*Главная особенность пуэра – это способность изменять свои свойства и вкус в течении многих лет, так как он является “живым” продуктом и продолжает ферментацию в течении всего срока хранения.
Чай, изменяющий сознание.*

ГУН ТИН 6 гр./500 мл | **410₽**

Императорский пуэр. Этот чай считается изыском и роскошью среди пуэров. Он обладает безупречным вкусом: обволакивающим, древесным, с невесомой сладостью.

ШЭН ПУЭР 6 гр./500 мл | **390₽**

Сырой пуэр. Один из самым многогранных чаёв - во вкусе и аромате можно уловить дымные и древесные, травянисто-цветочные и черносливовые оттенки, с тягуче-медовыми нотками.

ШУ ПУЭР 6 гр./500 мл | **390₽**

Готовый пуэр. Тонизирующий и бодрящий тёмный пуэр пьянит своим ореховым, древесным вкусом и тяжёлым земляным ароматом с привкусом дыма.



ЧЁРНЫЙ ИНДИЙСКИЙ ЧАЙ



Известный во всём мире, благодаря британцам, чай стал классикой европейского чаепития.

ДАРДЖИЛИНГ 6 гр./500 мл | **380₽**

Чай из города Дарджилинг. Самый душистый среди чёрных чаёв, дарджилинг обладает сдержанной крепостью и утончённым цветочно-миндальным ароматом.

АССАМ 6 гр./500 мл | **380₽**

Чай из штата Ассам. Традиционный индийский чай с богатым вкусом и терпкостью.



MATE



Тонизирующий напиток из листьев вечнозелёного парагвайского падуба использовался коренными индейцами Южной Америки в питательных, лечебных и сакрально-ритуальных целях с незапамятных времён. Традиционно подаётся в калибасе с бомбилей.

MATE КЛАССИЧЕСКИЙ 500 мл | **330₽**

Мате отличается своеобразным терпким, горьковатым и слегка вяжущим вкусом.

MATE С МЁДОМ И ЛИМОНОМ 500 мл | **380₽**

Лимонно-медовый настой смягчит вкус крепкого мате, не затронув бодрящих свойств.

MATE С МОЛОКОМ 500 мл | **380₽**

Молоко придаст насыщенному напитку неповторимую нежность и раскроет его травяной аромат.



КАТУАБА



Напиток из тонкой коры бразильского можжевельника наполнит Вас энергией, вознесёт в чистое небо и поднимет к яркому солнцу. У индейцев Ваяпи существует поговорка: «Пока отцу не исполнится 60 лет – дети от него, а после – все дети уже от Катубабы».

КАТУАБА С ЯБЛОКОМ И ИЗЮМОМ 500 мл | **410₽**

Добавление в напиток яблок и изюма скрасит древесную горечь и добавит приятную сладость.

КАТУАБА НА МОЛОКЕ СО СЛИВКАМИ 500 мл | **450₽**

С молоком напиток становится мягче, а вкус раскрывается постепенно: сперва ощущается сливочный вкус, а горечь становится не очевидной, а проявляется в приятном, с лёгкой горчинкой послевкусии.



ТРАВЯНЫЕ ЧАИ



Смесь душистых трав с солнечного луга в Вашу чашку!

АЛЬПИЙСКИЙ ЛУГ 6 гр./500 мл | **330₽**

АЛЬПИЙСКИЙ ЛУГ НА МОЛОКЕ 6 гр./500 мл | **430₽**

Успокоительный целебный сбор на основе цветков ромашки с шиповником и лимонником. Можно приготовить на молоке с добавлением мёда.

ВОЛШЕБНЫЙ СБОР 6 гр./500 мл | **330₽**

Сибирские травы отличаются исключительной витаминностью и пользой. Сбор из кипрея, ромашки, мяты, чабреца, плодов шиповника и рябины.

ЧЁРНЫЙ ЧАЙ С ЧАБРЕЦОМ ПО-ТУРЕЦКИ 6 гр./500 мл | **340₽**

С древнегреческого чабрец переводится, как «сила духа». Черный чай с чабрецом избавляет от усталости, успокаивает и дает силы.

МЯТНЫЙ ЧАЙ 6 гр./500 мл | **340₽**

Напиток из свежей мяты подарит заряд энергии, остудит горячий ум и принесёт умиротворение.

ИВАН-ЧАЙ 6 гр./500 мл | **330₽**

В старину недаром говорили о копорском чае, что он не только излечивает тело, но и просветляет ум и поднимает дух. А аромат зелёной травой и цветов создаёт отличное настроение и напоминает о лете.

НАГЛЫЙ ФРУКТ 6 гр./500 мл | **330₽**

Каркаде, цукаты, изюм, сушеное яблоко и плоды шиповника, лепестки календулы и василька – воплощение гармонии и наслаждения.



РОЙБОС



Южно-африканский напиток прекрасно утоляет жажду и тонизирует без кофеина. Местные жители считают, что ежедневное употребление ройбоса продлевает жизнь, делает ум ясным, а мысли быстрыми.

РОЙБОС КЛАССИЧЕСКИЙ 6 гр./500 мл | **340₽**

Обладает очень тонким и нежным, но в то же время достаточно простым вкусом с естественной сладостью, лёгкой кислинкой и фруктово-цветочными нотками.

**РОЙБОС земляничный/черничный/
с имбирём и корочками апельсина**..... 6 гр./500 мл | **340₽**

РОЙБОС НА МОЛОКЕ..... 6 гр./500 мл | **430₽**

Ройбос, сваренный на молоке, создаст островок спокойствия в суёте города, расслабит и приведёт ум в состояние равновесия.



ДОБАВКИ К ЧАЮ



ЛИМОН..... 50 гр. | **45₽**

МЁД..... 50 гр. | **60₽**

МЯТА..... 2гр. | **60₽**

МОЛОКО..... 75мл | **60₽**

СЛИВКИ..... 75мл | **60₽**

БОНУС..... 50 гр. | **80₽**

ТАРЕЛОЧКА СУХОФРУКТОВ..... 210гр. | **260₽**



КОФЕ В ТУРКЕ



У нас вы можете насладиться классическим кофе, приготовленным в турке. А оригинальная подача и авторские рецепты приятно удивят вас.

КОФЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ 200 мл | **290₽**

Классический кофе в турке

КОФЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ С МОЛОКОМ 200/250 мл | **310₽**

Кофе, сваренный на молоке или молочник с горячим молоком подается к кофе отдельно.

КОФЕ ПО-АРАБСКИ 200 мл | **290₽**

Кофе, сваренный с ароматным кардамоном и корицей.

КОФЕ ПО-КАРИБСКИ 200 мл | **340₽**

Кофе с апельсиновой цедрой и гвоздикой.

ВИШНЁВАЯ ДЖЕЗВА 200 мл | **340₽**

Кофе, приготовленный на вишневом соке с добавлением горького шоколада. Классическое сочетание в кофейном исполнении.

КОФЕ-МАСАЛА 200 мл | **350₽**

Кофейное прочтение индийской классики, согревающая и очень пряная турка.

КОФЕ ПО-НОРМАНДСКИ 200 мл | **390₽**

Кофе, приготовленный на яблочном соке с шотом виски, мёдом, корицей, гвоздикой и бадьяном.



ЕВРОПЕЙСКИЙ КОФЕ



ЭСПРЕССО	50 мл 140₽
АМЕРИКАНО	150 мл 160₽
КАПУЧИНО	150 мл 220₽
ЛАТТЕ	270 мл 250₽
ГЛЯССЕ	250 мл 260₽
КОФЕЙНЫЙ ГЛИНТВЕЙН	270 мл 290₽
Согревающий кофейный напиток на основе апельсинового сока с добавлением эспрессо, смеси специй и имбирного сиропа.	
КОФЕЙНЫЙ ГЛИНТВЕЙН АЛКОГОЛЬНЫЙ	270 мл 390₽
Согревающий кофейный напиток на основе апельсинового сока с добавлением тёмного рома.	



ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД



ШОКОЛАД МЯГКИЙ/ПРЯНЫЙ	120 мл 280₽
ШОКОЛАД С МОРОЖЕНЫМ	180 мл 320₽



НАПИТКИ



ИМБИРНЫЙ НАПИТОК..... 230 мл | **190₽**

Аюрведический рецепт со свежим корнем имбиря, лимоном и мёдом.

ХОЛОДНОЕ СОЛНЦЕ..... 230 мл | **190₽**

Охлажденный имбирный напиток.

СОКРОВИЩА ЭЛЬФОВ..... 230 мл | **190₽**

Лимонад на основе душистой травы тархун и лайма.

КЛАДОВАЯ СОЛНЦА..... 230 мл | **240₽**

Свежие ягоды облепихи с мёдом и лаймом.

ОГУРЕЧНЫЙ ЛИМОНАД..... 200 мл | **210₽**

В самое жаркое время лета в Индии – огуречный лимонад, это один из самых популярных охлаждающих напитков.

ЛАССИ СЛАДКИЙ..... 230 мл | **240₽**

Традиционно индийский освежающий коктейль на основе йогурта с фруктами.

ЛАССИ СОЛЕННЫЙ..... 230 мл | **240₽**

Напиток на основе йогурта со свежей зеленью и специями.

МАНГО ЛАССИ..... 230 мл | **280₽**

Молочно-йогуртовый коктейль со свежим манго и семенами кардамона.

ЛЕТО В БОКАЛЕ..... 200 мл | **260₽**

Легкая кислинка щавеля сглаженная медом алоэ и дополненная энергией газированной минералки.

МАЛИНА-БАЗИЛИК..... 250 мл | **280₽**

Малина и базилик – идеальное сочетание для освежающего лимонада.



СОКИ



- ГАНЕША**..... 230 мл | **260₽**
Микс из сока апельсина, грейпфрута
и лимона с ложечкой мёда.
- САБДЖИ КА РАС**..... 230 мл | **260₽**
Овощной микс из свеклы, моркови,
томата, кабачка и сельдерея.
- СЧАСТЛИВЫЙ ЗАЯЦ**..... 230 мл | **260₽**
Цитрусово-фруктовый сок с мёдом и имбирем.
- СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК В АССОРТИМЕНТЕ**..... 230 мл | **260₽**
Апельсин, грейпфрут, яблоко,
сельдерей, морковь, свёкла.
- СОК В АССОРТИМЕНТЕ**..... 230 мл | **140₽**



ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ



- СОСА-COLA**..... 330 мл | **140₽**
- FANTA**..... 330 мл | **140₽**
- SPRITE**..... 330 мл | **140₽**
- БОН АКВА, газированная**..... 500 мл | **140₽**
- БОН АКВА, без газа**..... 500 мл | **140₽**



ИНДИЙСКИЕ СЛАДОСТИ



*Ни для кого не секрет, как полезны для нас специи,
ароматные сухофрукты и питательные орехи!
Ведические и авторские секреты наших сладостей непременно
подарят Вам невообразимые удовольствие и пользу!*

АССОРТИ «ТРИ ЖЕЛАНИЯ»	3 шт. 260₽
«ЛЁГКОЕ ВОСТОЧНОЕ АССОРТИ»	9 шт. 650₽
«БОЛЬШОЕ ВОСТОЧНОЕ АССОРТИ»	18 шт. 1280₽

МАНГО-БУРФИ восхитительная помадка с манго – то, что нужно для хорошего дня.

ШОКОЛАДНО-КОКОСОВЫЙ БУРФИ кокосовый квадратик покрытый шоколадом – идеальное сочетание!

БУРФИ индийский секрет помадки бурфи кроется в ароматном кардамоне.

КУНЖУТНЫЙ ЛАДУ шарик из кунжута – польза и наслаждение.

ПОМЕЛО ЛАДУ ладу из помело и мёда не оставит никого равнодушным!

БЕСАН ЛАДУ одна из граней сладкой Индии в шарике из нутовой муки.

ЛУГЛУ питательный шарик из орехов и сухофруктов наполнит вас энергией.

КОКОСОВЫЙ ЛАДУ шарик из молока и кокоса – любимец сладён.

СЛИВОЧНЫЙ БУРФИ индийская молочная помадка – это классика!

РАСМАЛАЙ творожный шарик для любителей нежности.

ШОКОЛАДНЫЙ ТРЮФЕЛЬ сдержанная конфетка с какао для гурманов.

ГАДЖАР ХАЛАВА морковная халава – то, что должен попробовать каждый поклонник Индии.

ГУЛАБ ДЖАМУН традиционная индийская сладость из... ни за что не угадаете, что эта удивительная сладость из творога!



ЕВРОПЕЙСКИЕ ДЕСЕРТЫ



Легендарные десерты, которые стали популярны во всём мире, создаются нашими кондитерами следуя традициям и находя в них подлинное наслаждение.

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН 200 гр. | **330₽**

Изысканный десерт из Франции также сохранил свои так полюбившиеся особенности: хрустящая корочка, воздушная мякоть и жидкая сердцевина.

Дополняет это изящество шарик ванильного мороженого.

ЯБЛОЧНЫЙ КРАМБЛ 250 гр. | **330₽**

Бесподобный горячий десерт из запечённых яблок под крошкой песочного теста изумительно сочетается с шариком ванильного мороженого.

ФИСТАШКОВЫЙ РУЛЕТ 300 гр. | **360₽**

Красочный и нежный десерт - фисташки с воздушным кремом, с начинкой из свежей клубники с тонким шоколадным узором.



СЫРОЕДЧЕСКИЕ ДЕСЕРТЫ



ЧИТИР-БУДЖ (RAW) 240 гр. | **340₽**

Сыроедческое ассорти из четырёх сочных и свежих лакомств:

Ладу Гопал – шарики из помело и мёда, орехов, моркови и сухофруктов и То Кри – ореховая корзинка с малиновой помадной.



МОРОЖЕНОЕ



КАШМИРСКАЯ КРАСАВИЦА..... 220гр. | **350₽**

Ванильное мороженое с вареньем из лепестков роз и кедровыми орешками.

ПАВЛИН-МАВЛИН..... 800гр. | **830₽**

Чудо-птица из ванильного и фисташкового мороженого в чаше из ананаса под ягодным соусом разгонит яблочными крыльями все печали, дополнит вечер свежими фруктами и впечатлениями.

ТЫСЯЧА И ОДНА НОЧЬ..... 800гр. | **650₽**

Сказки волшебных ночей приятнее всего переживать, вкушая дивные восточные сладости в сочетании с жареными в карамели бананами с шоколадом, ванильным и фисташковым мороженым.

НЕВОЗМОЖНОЕ – ВОЗМОЖНО..... 230гр. | **370₽**

Можете вообразить, каким на вкус будет ржаное мороженое? А грибное? Подаётся оно с орешками в специях, мёдом, сырными чипсами, оливками – экспериментируйте и наслаждайтесь!

ХОЛОДНЫЕ ОГНИ..... 440гр. | **390₽**

Корзинка из арахиса и кокоса с коньяком, обжаренный ананас в карамельном соусе и ванильное мороженое – авторский рецепт, распаляющий сердца.

БУЕНА ВИСТА..... 220гр. | **350₽**

Фисташковое мороженое с вареньем из грецкого ореха.



МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ



ФЛАМЕНКО..... 250 мл | **310₽**

Молочный коктейль с фисташковым мороженым и шоколадным сиропом.

ХАНУМАН..... 250 мл | **310₽**

Молочный коктейль с манго и ванильным мороженым.

ФЛЁР..... 250 мл | **310₽**

Нежный коктейль с ванильным мороженым, бананом и клубничным сиропом.