

BURN/БУРН	150P
SCHWEPES SPRITZ - GINGER/ ШВЕППС СПРАЙТ-ИМБИРЬ	100P
STILL WATER/ НЕГАЗИРОВАННАЯ ВОДА	80P
SPARKLING WATER/ ГАЗИРОВАННАЯ ВОДА	100P
BOTTLE JUICE IN ASSORTMENT/ СОКИ В СТ. БУТЫЛКЕ	100P
BERRY JUICE/МОРС	100P

## MENU/МЕНЮ

### DESERTS/ДЕСЕРТ

GULAAB JAMUN/ГУЛАБ ДЖАМУН Жареные шарики из муки и орехов. Подаются с шариком мороженого.	250P
CARROT HALWA/ МОРКОВНАЯ ХАЛВА Индийский десерт из молока и моркови с орехами.	200P
MANGO-STRAWBERRY PHIRNI/ МАНГО-СТРОБЕРИ-ФИРНИ Традиционный индийский десерт из рисовой муки с манго и клубникой.	250P
ASSORTED ICE CREAM/ МОРОЖЕНОЕ В АССОРТМЕНТЕ Ваниль, Шоколад, Клубника.	150P



тел.: 688-60-63  
СПб, наб. канала  
Грибоедова, 38

 littleindia spb

 littleindia spb

 littleindia spb

## SOUP/СУП

**CREAM OF MUSHROOM/  
КРЕМ ОФ МАШРУМ** 180P  
Грибной крем-суп

**SALMON SOUP/ САЛЬМОН СУП** 350P  
Суп из лосося с индийскими специями

**CHICKEN SHORBA/  
ЧИКЕН ШОРБА** 250P  
Куриный бульон со специями

**MULLIGATAWNY SOUP/  
МУЛЛИГАТАНИ СУП** 250P  
Чечевичный суп с рисом и кокосовым молоком

**RASAM/ РАСАМ** 200P  
Южно-индийский томатный суп с чесноком и черным перцем

**TOMATO PANEER SHORBA /  
ТОМАТО-ПАНИР ШОРБА** 250P  
Томатный суп с сыром и индийскими специями

**SEA FOOD SOUP/ СИ-ФУД СУП** 350P  
Суп с морепродуктами и специями

**MUTTON SHORBA/  
МУТТОН ШОРБА** 300P  
Мясной бульон из баранины со специями

## SALAD/САЛАТ

**HOT SALMON SALAD/  
ХОТ САЛЬМОН** 300P  
Салат с лососем со специями

**GREEN SALAD/ГРИН САЛАТ** 200P  
Салат из свежих овощей

**TANDOOR CHICKEN SALAD/  
КУРИНЫЙ САЛАТ** 250P  
Кусочки курицы с перцем, приготовленные в тандыре с индийскими пряностями

## STARTER/ЗАКУСКИ

**TANDOORI PANEER TIKKA/  
ТАНДУРИ ПАНИР ТИККА** 350P  
Адыгейский сыр с индийскими специями, приготовленный на углях

**CHICKEN TIKKA/ЧИКЕН ТИККА** 350P  
Нежные кусочки курицы, маринованные с индийскими специями, приготовленные на углях

**PAPAD/ПАПАД** 100P  
Чечевичные хрустящие лепешки из тандора

**MURGH MALAI TIKKA/  
МУРГ МАЛАЙ ТИККА** 350P  
Нежные кусочки курицы, маринованные с индийскими специями в белом соусе, приготовленные на углях

**MUTTON LAZEELE SEEK/  
МУТТОН ЛАЗЫЛИ СИК** 400P  
Бараний фарш с индийскими специями, приготовленный на углях

**TANDOORI SALMON/  
ТАНДУРИ САЛЬМОН** 450P  
Шашлык из семги, приготовленный на углях

**FISH FRY/ЖАРЕНАЯ РЫБА** 350P  
Жареная рыба с индийскими специями

**SAMOSA/САМОСА** 200P  
Хрустящие пирожки с начинкой из картофеля, зеленого горошка, орехов кешью и специй

**CHICKEN 65/ЧИКЕН – 65** 300P  
Кусочки жареного цыпленка с индийскими специями

**VEG PAKODA/ВЕДЖ ПАКОДА** 250P  
Нарезанные овощи, обжаренные в тесте со специями

**CHICKEN PAKODA/  
ПАКОДА ИЗ КУРИЦЫ** 300P  
Нарезанная курица, обжаренная в тесте со специями

**CHICKEN ROLL/ЧИКЕН РОЛЛ** 290P  
Классический ролл из тонкого теста с начинкой из курицы, приправленный индийскими специями

## RICE/РИС

RICE/РИС 150P

JERRA RICE/ДЖЕЕРА РИС 220P

Рис с куркумой, горчицей и чечевицей

PEAS PULAO/ПИСЬ ПУЛАО 250P

Индийский рис, приготовленный с зеленым горошком

VEG PULAO/ПУЛАО 300P

Индийский рис, приготовленный с овощами

CHICKEN BIRYANI/ 450P

ЧИКЕН БИРИЯНИ

Рис с курицей, помидорами и изысканными специями, приготовленный в тандуре

MUTTON BIRYANI/ 550P

МУТТОН БИРИЯНИ

Рис с мясом ягненка и изысканными специями, приготовленный в тандуре

VEG BIRYANI/ ВЕДЖ БИРИЯНИ 400P

Традиционный индийский овощной плов из риса Басмати с пряностями

PRAWN BIRYANI/ПРОН БИРИЯНИ 750P

Рис с тигровыми креветками, помидорами с изысканными специями.

## THALI/ТАЛИ

VEG THALI/ВЕДЖ ТАЛИ 650P

Рис Басмати, чечевица, домашний сыр в карри, хрустящая лепешка, пикул, закуски, ласси, салат и десерт

NON VEG THALI/ 750P

НОН-ВЕДЖ ТАЛИ

Рис Басмати, чечевица, курица в карри, хрустящая лепешка, пикул, закуски, салат и десерт

## HOT DRINKS/ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

ESPRESSO/ЭСПРЕССО 69P

AMERICANO/АМЕРИКАНО 79P

CAPPUCCINO/КАПУЧИНО 99P

INDIAN COFFEE/ 150P

ИНДИЙСКИЙ КОФЕ

Кофе, приготовленный в молоке с индийскими специями

MASALA TEA/МАСАЛА ЧАЙ 150P

Чай приготовленный в молоке с индийскими специями

BLACK TEA (ASSAM, 150P

DARJEELING, NILGIRI)/

ЧЕРНЫЙ ЧАЙ (АССАМ,

ДАРДЖИЛИНГ, НИЛГИРИ)

GREEN TEA (SENCHA, POROKH)/ 200P

ЗЕЛЕНый ЧАЙ (СЕНЧА, ПОРОХ)

## COLD DRINKS/ ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

LASSI (SWEET/SALTY)/ ЛАССИ 150P

Прохладный густой напиток из взбитого йогурта (Соленый или Сладкий)

MANGO LASSI/МАНГО ЛАССИ 200P

Прохладный густой напиток из взбитого йогурта с манго

BANANA LASSI/БАНАНА ЛАССИ 200P

Прохладный густой напиток из взбитого йогурта с манго

MILK SHAKE/ 190P

МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

Охлажденный молочный коктейль на Ваш вкус (Ваниль, Манго, Клубника, Шоколад)

SOCO-COLA/КОКА КОЛА 120P

PEPSI/ПЕПСИ 100P

FANTA/ФАНТА 100P

SPRITE/СПРАЙТ 100P

## MAIN COURSE/ ОСНОВНОЕ БЛЮДО

<b>MURG MASALA/МУРГ МАСАЛА</b>	350P
Жареные куриные кусочки в пряном соусе из помидоров и сливок	
<b>ALOO GOBI MASALA/ ААЛУ ГОБИ МАСАЛА</b>	250P
Картофель с цветной капустой под томатно-луковым соусом карри	
<b>DAAL TADKA/ДАЛ ТАДКА</b>	280P
Желтая чечевица, приготовленная по-домашнему	
<b>DAAL MAKHNI/ДАЛ МАХНИ</b>	300P
Цельная черная чечевица и фасоль, приготовленные на медленном огне	
<b>PANNER BUTTER MASALA/ ПАНИР БАТЕР МАСАЛА</b>	350P
Кусочки домашнего сыра в лаббддар масала с ароматным домашним маслом	
<b>PALAK PANEER/ ПАЛАК ПАНИР</b>	350P
Рубленый шпинат с домашним индийским сыром в горчичном масле	
<b>KADAI PANEER/КАДАЙ ПАНИР</b>	350P
Нарезанный соломкой индийский домашний сыр, приготовленный с перцем и свежими индийскими пряностями	
<b>BUTTER CHICKEN/БАТЕР ЧИКЕН</b>	400P
Жареные куриные кусочки в пряном соусе из помидоров и сливок	
<b>CHICKEN CURRY/ЧИКЕН КАРИ</b>	380P
Кусочки курицы, приготовленные с перцем и свежими индийскими пряностями	
<b>MALAI KOFTA/МАЛАЙ КОФТА</b>	350P
Шарики из домашнего сыра, фаршированные орехами и изюмом, под густым соусом из орешков кешью	
<b>KASHMIRI GOSHT/ КАШМИРИ ГОШТ</b>	450P
Кусочки филе ягненка под соусом масала по традиционному рецепту штата Кашмир	
<b>MIXED VEG CURRY/ ОВОЩНОЙ КАРИ</b>	300P
Овощи в соусе, приготовленные с традиционной индийской смесью гарам масала	
<b>FISH CURRY/ФИШ КАРРИ</b>	450P
Рыба под соусом из кокосового молока	

<b>PRAWN MASALA/ПРОН МАСАЛА</b>	600P
Тигровые креветки, приготовленные в густом томатно-луковом соусе	
<b>RAJMA RASELLA/ РАДЖМА РАСЕЛА</b>	250P
Фасоль, приготовленная в густом соусе с индийскими специями	
<b>SHANNA MASALA/ ШАННА МАСАЛА</b>	250P
Мягкий нут в луково-томатном соусе	

## BREADS/ХЛЕБ

<b>PANNER KULCHA/ПАНИР КУЛЬЧА</b>	120P
Лепешка с начинкой из домашнего сыра	
<b>ALOO KULCHA/ААЛУ КУЛЬЧА</b>	100P
Лепешка с начинкой из картофеля	
<b>CHICKEN KULCHA/ ЧИКЕН КУЛЬЧА</b>	150P
Лепешка с начинкой из курицы	
<b>TAVA ROTI/ ТАВА РОТИ</b>	100P
Лепешка из цельной пшеничной муки	
<b>PLAIN NAAN/НААН</b>	80P
Традиционная индийская лепешка	
<b>BUTTER NAAN/БАТТЕР НААН</b>	100P
Традиционная индийская лепешка со сливочным маслом	
<b>GARLIC NAAN/ГАРЛИК НААН</b>	100P
Индийская лепешка с чесноком	
<b>CHEESE NAAN/CHEESE NAAN</b>	150P
Индийская лепешка с сыром	
<b>DOSA (PLAIN)/ ДОСА (БЕЗ ДОБАВКИ)</b>	300P
Тонкие хрустящие блинчики из чечевичной и рисовой муки	
<b>DOSA (CHEESE/EGG/ MASALA/ONION)/ ДОСА (С ДОБАВКАМИ)</b>	350P
Тонкие хрустящие блинчики из чечевичной и рисовой муки с сыром/яйцом/ со специями/ лук на выбор	
<b>PUNJABI PIZZA/ ПАНДЖАБИ ПИЦЦА</b>	300P