

# ИНДИЙСКИЕ БЛЮДА

## СУПЫ (200 мл)

- 1) **ДАЛ ШОРБА**..... 220 руб  
*Жареный Имбирь, Чеснок и Горох с бульоном.*
- 2) **ХАРИЯЛИ ШОРБА**..... 250 руб  
*Традиционная Шорба из Шпината с Зеленым горошком, пряностями и специями.*
- 3) **ТОМАТО СУП-СОУС**..... 240 руб  
*Суп из свежих помидоров с черным перцем и солью. Подается с жареными сухариками и сметаной.*
- 4) **КРИМ ОФ МАШРУМ СУП**..... 240 руб  
*Жареный Имбирь, Чеснок и Грибы с бульоном.*
- 5) **КРИМ ОФ ЧИКЕН СУП**..... 250 руб  
*Жареный Имбирь, Чеснок и кусочки куриного филе с бульоном.*
- 6) **БАДАМИ ШОРБА**..... 270 руб  
*Суп-крем из миндаля и сливок.*

## ВЕДЖЕТЕЙБЛ СМЭКЕ ВЕТЕПЯРИАНСКИЕ ЗАКУСКИ

- 7) **САМОСА ВЕДЖЕТЕЙБЛ 150г – 2 шт**..... 195 руб  
*Слоеные пирожки с картошкой, зеленым горошком и специями.*
- 8) **МИРЧИ ПАКОДА 2 шт**..... 265 руб  
*Острый зеленый перец с начинкой из кунжута с тамарином в тесте из нутовой муки обжаренный во фритюре.*
- 9) **ВЕДЖЕТЕЙБЛ КАТЛЕТ**..... 395 руб  
*Котлетки из толченого вареного картофеля и овощей.*
- 10) **ЧАНА ЧААТ 160г**..... 385 руб  
*Вареный Горох Нут обжаренный с Индийскими специями.*
- 11) **ПАЛАК БАДЖИЯ 160г**..... 385 руб  
*Шпинат в тесте со специями, обжаренный до хрустящей корочки.*
- 12) **БЕНДИ ЧИРИМИРИ 160г**..... 425 руб  
*Бамия с имбирем и перцем чили в кляре.*
- 13) **ПАНИР "65" 180г**..... 395 руб  
*Жареные кубики прессованного домашнего сыра приготовленные с кефиром, острым зеленым перцем и листьями карри.*
- 14) **ПАНИР ПАКОДА 160г**..... 395 руб  
*Ломтики домашнего сыра в тесте из нутовой муки со специями обжаренные во фритюре.*

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 15) | <b>МИКС ВЕДЖ. ПАКОДА 160г</b> .....   | 385 руб |
|     | <i>Ломтики картофеля, лука, цветной капусты и домашнего сыра в тесте из нутовой муки со специями обжаренные во фритюре.</i> |         |
| 16) | <b>ОНИОН ПАКОДА 160г</b> .....  | 335 руб |
|     | <i>Ломтики лука в тесте из нутовой муки со специями обжаренные во фритюре.</i>  |         |
| 17) | <b>ХАРА БАРА КАБАБ 160г</b> .....   | 395 руб |
|     | <i>Котлетки из рубленых овощей с картошкой, домашним сыром и шпинатом.</i>  |         |
| 18) | <b>ГОБИ БУРГИ</b>   | 425 руб |
|     | <i>Измельченная цветная капуста жареная с луком, помидорами и жирой.</i>  |         |
| 19) | <b>КОРН ТИККИ 160г</b> .....  | 395 руб |
|     | <i>Котлетки из Кукурузы и Картофеля, обжаренные до хрустящей корочки.</i>   |         |
| 20) | <b>ЧИЗ БАЛТИ 140г</b> .....   | 395 руб |
|     | <i>Круглые кусочки хлеба с тертым Домашним сыром Панир и твердым сыром с чесноком, обжаренные до хрустящей корочки.</i>     |         |
| 21) | <b>ПОТЭТО "65" 180г</b> .....   | 335 руб |
|     | <i>Обжаренные ломтики картофеля в тесте из нутовой муки приготовленные с кефиром и специями.</i>                            |         |
| 22) | <b>ПОТЭТО ФИНГЕР ЧИПС 120г</b> .....  | 235 руб |
|     | <i>Ломтики картофеля обжаренные во фритюре.</i>   |         |
| 23) | <b>ПАПАД ПЛЭИН</b> .....  | 75 руб  |
|     | <i>Тонкие хрустящие вафли из дала (гориховой муки).</i>   |         |
| 24) | <b>МАСАЛА ПАПАД</b> .....   | 125 руб |
|     | <i>Папад посыпанный рубленным луком, помидорами и чат масалой.</i>  |         |

## НОН-ВЕДЖЕЛПЕРИАН СНЭКС ЗАКУСКИ НЕВЕТЕПЛЯРИАНСКИЕ

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 25) | <b>ЧИКЕН КАТИ РОЛЛ (Спайсу)</b>   | 335 руб |
|     | <i>Рулет из тонкого теста с начинкой из курицы и овощей, приправленных острыми индийскими специями</i>                  |         |
| 26) | <b>МАЛАЙ ЧИКЕН КАТИ РОЛЛ</b>  | 375 руб |
|     | <i>Рулет из тонкого теста с начинкой из курицы и овощей, приправленных индийскими специями</i>                          |         |
| 27) | <b>ТАВА ЧИКЕН 180г</b> .....  | 465 руб |
|     | <i>Жареные кусочки куриного филе приготовленные по-домашнему на сковороде.</i>  |         |
| 28) | <b>ЧИКЕН "65" 180г</b> .....  | 445 руб |
|     | <i>Кубики куриного филе жареные с кефиром, зеленым острым перцем и листьями карри.</i>                                  |         |
| 29) | <b>ЧИКЕН ХАРИМИРЧИ 180г</b> .....   | 465 руб |
|     | <i>Кусочки куриное филе, маринованные в зеленой приправе, обжаренные с острым перцем чили в панировочных сухариках.</i> |         |
| 30) | <b>ТАВА МАТТОН 180г</b> .....   | 715 руб |
|     | <i>Жареные кусочки баранины приготовленные по-домашнему на сковороде.</i>   |         |
| 31) | <b>МАТТОН "85" 180г</b> .....   | 675 руб |
|     | <i>Кубики бараньей вырезки обжаренные с кефиром, острым зеленым перцем и листьями карри.</i>                            |         |

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 48) | <b>ВЕДЖ ДИВАНИ 220г</b> .....   | 445 руб |
|     | <i>Смешанные овощи с пряностями в шпинатном соусе.</i>  |         |
| 49) | <b>НАВРАТАН КОРМА 220г</b> .....  | 465 руб |
|     | <i>Смешанные овощи и свежие фрукты в пряном соусе с орешками кешью.</i>   |         |
| 50) | <b>ДАЛ МАКНИ 220г</b> .....   | 415 руб |
|     | <i>Цельная чечевица и фасоль сваренные на медленном огне и жаренные в оливочном масле со специями.</i>  |         |
| 51) | <b>ЧАНА МАСАЛА 220г</b> .....   | 415 руб |
|     | <i>Турецкий горох в луково-томатном соусе.</i>  |         |
| 52) | <b>ЧАНА ПИНДИ 220г</b> .....  | 415 руб |
|     | <i>Горох Хамис и кусочки домашнего сыра приготовленные в луково-имбирном соусе с чесноком и помидорами.</i>   |         |
| 53) | <b>РАДЖМА МАСАЛА 220г</b> .....   | 395 руб |
|     | <i>Красная фасоль в луково-томатном соусе.</i>  |         |
| 54) | <b>ДАЛ ТАДЕКЕВАЛИ 220г</b> .....  | 395 руб |
|     | <i>Желтый горох по домашнему рецепту.</i>   |         |
| 55) | <b>МАЛАЙ КОФТА КАРРИ 220г</b> .....   | 465 руб |
|     | <i>Обжаренные во фритюре шарики из смешанных овощей с домашним сыром, изюмом, кешью и пряностями. Подается в ароматном соусе из орехов кешью.</i>                   |         |
| 56) | <b>ВЕДЖЕТЕЙБЛ КОФТА КАРРИ 220г</b> .....  | 445 руб |
|     | <i>Смешанные овощи, размятый вареный картофель и домашний сыр в томатном соусе с орешками кешью.</i>  |         |
| 57) | <b>СТАФТД КАПСИКУМ 180г</b> .....   | 445 руб |
|     | <i>Сладкий перец фаршированный рубленными овощами, домашним сыром и размятым вареным картофелем. Подается с луково-томатным соусом.</i>                             |         |
| 58) | <b>СТАФТД ТОМАТО 180г</b> .....   | 445 руб |
|     | <i>Помидор фаршированный рубленными домашним сыром, уваренным молоком, размятым вареным картофелем. Подается с соусом.</i>  |         |
| 59) | <b>АЛУ: ГОБИ / ПАЛАК / МАТТЕР / ЗИРА / МАШРУМ 220г</b>  | 395 руб |
|     | <i>Комбинация по Вашему вкусу: 1. Картофель и цветная капуста, 2. Картофель и рубленый шпинат, 3. Картофель и зеленый горошек - в пряном луково-томатном соусе.</i> |         |
| 60) | <b>КАШМИРИ ДАМ АЛУ 220г</b> .....   | 415 руб |
|     | <i>Маленький круглый картофель приготовленный в томатно-луковой подливке с соусом из орехов кешью.</i>  |         |
| 61) | <b>МАТТЕР МАШРУМ КАРРИ 220г</b> .....   | 415 руб |
|     | <i>Вкусная комбинация грибов и зеленого горошка в пряном соусе.</i>   |         |
| 62) | <b>ДИНГРИ КАДЖУ МАТТЕР 220г</b> .....   | 445 руб |
|     | <i>Цельные орехи кешью, грибы и зеленый горошек в белом соусе.</i>  |         |
| 63) | <b>КОРН ПАЛАК 220г</b> .....  | 395 руб |
|     | <i>Листья шпината и сладкая кукуруза в зеленом соусе.</i>   |         |
| 64) | <b>ВЕДЖ ДЖАЛФРЕЗИ 180г</b> .....  | 395 руб |
|     | <i>Морковь и овощи-микс приготовленные в томатном соусе.</i>  |         |
| 65) | <b>МИКСЕД ВЕДЖЕТЕЙБЛ ДРАЙ 180г</b> .....  | 415 руб |
|     | <i>Смешанные овощи приготовленные в луково-томатном соусе.</i>  |         |
| 66) | <b>БЕНДИ ФРАЙ / БЕНДИ КАРРИ 180г</b> .....  | 465 руб |
|     | <i>Бензи (Бамия) приготовленные с Луково-Томатным соусом.</i>   |         |

**НОН-ВЕДЖЕПЕРИАН КАРРИ  
НЕВЕТЕПАРМАНСКИЕ БЛЮДА**

- |     |   |     |
|-----|---|-----|
| 67) | <b>ЧИКЕН МАХАРАДЖА</b><br>Кусочки куриного филе в насыщенном сливочно-пряном соусе с сырным вкусом  | 540 |
| 68) | <b>ДЕВИ СПЕШИАЛ ЧИКЕН КАРРИ 150г/300г</b><br>Кусочки куриного филе в насыщенном пряном соусе с орешками кешью.                            | 490 |
| 69) | <b>ЧИКЕН КАРРИ 150г/300г</b><br>Кусочки курицы приготовленные в луково-томатном соусе с традиционными Индийскими приправами.              | 420 |
| 70) | <b>ЧИКЕН ВИНДАЛУ 150г/300г</b><br>Чикен карри приготовленное с луком и картофелем в соусе из красного перца чили. Острое блюдо.           | 450 |
| 71) | <b>ЧИКЕН ДЖАЛФРЕЗИ 150г/300г</b><br>Кусочки курицы приготовленные с измельченным луком и сладким перцем в пряном томатном соусе.          | 420 |
| 72) | <b>МУРГ ТИККА МАКНИ (БАТТЕР ЧИКЕН) 150г/300г</b><br>Куриные кусочки-барбекю в густом томатно-сливочном соусе с орешками кешью и специями. | 470 |
| 73) | <b>ЧИКЕН ТИККА МАСАЛА 150г/300г</b><br>Маринованные кусочки куриного филе в насыщенном томатном соусе и приправой Тандури.                | 470 |
| 74) | <b>ЧИКЕН НИЛГИРИ 150г/300г</b><br>Кусочки куриного филе приготовленные шпинатно-мятным соусе.   | 420 |
| 75) | <b>ЧИКЕН ЛАЗИЗ 150г/300г</b><br>Кусочки куриного филе в насыщенном соусе из прессы кешью с сырным вкусом                                  | 470 |
| 76) | <b>ЧИКЕН МАЛВАНИ 150г/300г</b><br>Кусочки курицы приготовленные с кокосовой стружкой (Стиль Гоа).   | 470 |
| 77) | <b>ЧИКЕН ПАТИАЛА 150г/300г</b><br>Рулет из омлета начиненный кусочками курицы, подается с соусом.   | 470 |
| 78) | <b>КАДАИ ЧИКЕН 150г/300г</b><br>Кусочки курицы, помидоры и сладкий перец приготовленные в соусе со Специальной Кадаи Масала.              | 450 |
| 79) | <b>МАТТОН НАКАБЕ</b><br>Кусочки баранины приготовленные в соусе из лука и орехов кешью с вареными куриными яйцами                         | 733 |
| 80) | <b>МАТТОН ДЖАЛФРЕЗИ 150г/300г</b><br>Кусочки баранины приготовленные в соусе из лука и орехов кешью с шафраном.                           | 733 |
| 81) | <b>БУНА ГОШТ 150г/300г</b><br>Кусочки баранины приготовленные по специальному рецепту Шеф-повара.   | 733 |
| 82) | <b>МАТТОН РОГАН ГОШ 150г/300г</b><br>Кусочки баранины и мясовая косточка в пряном луково-томатном соусе.                                  | 733 |
| 83) | <b>МАТТЕР КИМА 200г</b><br>Бараний фарш и зеленый горошек в луково-томатном соусе.  | 673 |

84)	<b>МАТТОН ХАЙДЕРАБАДИ 150г/300г</b> .....	735 руб
	<i>Кусочки бараньей вырезки в Зеленом соусе (Стиль Хайдерабади).</i>	
85)	<b>МАТТОН ШАХИ КОРМА 150г/300г</b> .....	785 руб
	<i>Баранья вырезка в пряном соусе с орешками кешью.</i>	
86)	<b>МАТТОН КАРРИ 150г/300г</b> .....	675 руб
	<i>Кусочки баранины без костей в пряном луково-томатном соусе.</i>	
87)	<b>ФИШ КАРРИ 170г/300г</b> .....	535 руб
	<i>Рыбное филе приготовленное в луково-томатном соусе с тамирином, горчичными зёрнами и кокосовой стружкой.</i>	
88)	<b>МОЛИ ФИШ КАРРИ</b>	555 руб
	<i>Рыбное филе приготовленное в пряном соусе с кокосовым молоком.</i>	
89)	<b>ФИШ ГОВАНИШ 170г/300г</b> .....	555 руб
	<i>Рыбное филе с горчичными зёрнами, кокосовой стружкой, семенами шамбалы и луково-томатном соусе с лимонным соком (Стиль Гоа).</i>	
90)	<b>ШРИМС КАРРИ 125г/250г</b> .....	575 руб
	<i>Маленькие креветки в специальном пряном соусе.</i>	
91)	<b>ПРАУН КАРРИ 150г/300г (6 шт.)</b> .....	985 руб
	<i>Тыровые креветки в насыщенном томатном соусе.</i>	

### БИРИЯНИЗ - ПЛЮВ

92)	<b>ДУМ КА ЧИКЕН БИРИЯНИ 400г</b> .....	525 руб
	<i>Кусочки курицы с рисом Басмати приготовленные на пару.</i>	
93)	<b>ЭГТ БИРИЯНИ 400г</b> .....	415 руб
	<i>Вареные яйца и рис Басмати со специями приготовленные на пару.</i>	
94)	<b>ВЕДЖЕТЕРИАН БИРИЯНИ 400г</b> .....	445 руб
	<i>Овощи приготовленные с ароматным рисом Басмати и специями на пару.</i>	
95)	<b>МАТТОН БИРИЯНИ 400г</b> .....	785 руб
	<i>Баранина приготовленная с рисом Басмати и специями на пару.</i>	
96)	<b>ПРАУН БИРИЯНИ 400г (6 шт.)</b> .....	1025 руб
	<i>Тыровые креветки приготовленные с рисом Басмати и специями на пару.</i>	
97)	<b>ШРИМС БИРИЯНИ 400г</b> .....	615 руб
	<i>Маленькие креветки приготовленные с рисом Басмати и специями на пару.</i>	
98)	<b>ФИШ БИРИЯНИ 400г</b> .....	625 руб
	<i>Рыбное филе приготовленное с рисом Басмати и специями на пару.</i>	
99)	<b>ТАВА ПУЛАВ 200г</b> .....	325 руб
	<i>Картошка, болгарский сладкий перец, лук, помидоры приготовленные с рисом Басмати и специями на пару.</i>	
100)	<b>ВЕДЖЕТЕЙБЛ ПУЛАВ 200г</b> .....	325 руб
	<i>Овощи приготовленные с ароматным рисом Басмати на пару.</i>	
101)	<b>НАВРАТАН ПУЛАВ 200г</b> .....	400 руб
	<i>Необычная комбинация овощей и свежих фруктов приготовленных с рисом Басмати на пару.</i>	
102)	<b>БИРИЯНИ РАЙС 200г</b> .....	300 руб
	<i>Рис Басмати с Индийскими специями приготовленный на пару</i>	

- |      |   |         |
|------|---|---------|
| 103) | <b>КЕРД РАЙС 200г</b> .....                                 | 275 руб |
|      | <i>Рис Басмати с кефиром и специями.</i>                    |         |
| 104) | <b>ЛЕМОН РАЙС 200г</b> .....                                | 275 руб |
|      | <i>Рис Басмати приправленный лимонным соком и специями.</i> |         |
| 105) | <b>ЗИРА РАЙС 200г</b> .....                                 | 275 руб |
|      | <i>Рис Басмати приготовленный с Зирой.</i>                  |         |
| 106) | <b>ПЛЭЙН РАЙС 200г</b> .....                                | 225 руб |
|      | <i>Рис Басмати отварной.</i>                                |         |

### ФАЙТЯ И САЛАД

- |      |   |         |
|------|---|---------|
| 107) | <b>ПЛЭЙН РАЙТА 180мл</b> .....  | 155 руб |
|      | <i>Кефир смешанный с солью и перцем.</i>                                  |         |
| 108) | <b>МИКСЕД РАЙТА 180мл</b> .....   | 175 руб |
|      | <i>Кефир смешанный с рубленым луком, помидорами, огурцами и специями.</i> |         |
| 109) | <b>БОНДИ РАЙТА 180мл</b> .....  | 165 руб |
|      | <i>Капли из нутовой муки смешанные с кефиром и специями.</i>              |         |
| 110) | <b>ПАЙНЭПЛ РАЙТА 180мл</b> .....  | 195 руб |
|      | <i>Кефир смешанный с измельченным ананасом и специями.</i>                |         |
| 111) | <b>ГРИН САЛАД 180г</b> .....  | 275 руб |
|      | <i>Ломтики свежих овощей.</i>   |         |
| 112) | <b>ГРИН ЧИЛИ &amp; РЕД ОНИОН 180г</b> .....                               | 300 руб |
|      | <i>Ломтики острого зеленого перца Чили и красного лука.</i>               |         |

### РОЛЛИЗ СТЕШИАЛИТИ

### ТРАДИЦИОННЫЙ ИНДИЙСКИЙ ХЛЕБ

- |      |   |         |
|------|---|---------|
| 113) | <b>САДА РОТИ</b> .....  | 60 руб  |
|      | <i>Лепешки из пшеничной муки грубого помола.</i>                      |         |
| 114) | <b>САДА ПАРАТА</b> .....  | 70 руб  |
|      | <i>Слоеные лепешки из пшеничной муки грубого помола.</i>              |         |
| 115) | <b>АЛУ ПАРАТА</b> .....   | 95 руб  |
|      | <i>Слоеная лепешка с картофельной начинкой.</i>                       |         |
| 116) | <b>БАТТЕР ПАРАТА</b> .....  | 85 руб  |
|      | <i>Промасленная слоеная лепешка из пшеничной муки грубого помола.</i> |         |
| 117) | <b>РЕШМИ ПАРАТА</b> .....   | 115 руб |
|      | <i>Промасленная слоеная лепешка из пшеничной муки и яиц.</i>          |         |
| 118) | <b>ГОБИ ПАРАТА</b> .....  | 115 руб |
|      | <i>Слоеная лепешка с начинкой из цветной капусты.</i>                 |         |
| 119) | <b>ПАНИР ПАРАТА</b> .....   | 115 руб |
|      | <i>Слоеная лепешка с начинкой из домашнего сыра.</i>                  |         |

## ТАНДУРИ РОТИ ХЛЕБ ИЗ ПЕЧИ «ТАНДУР»

120)	<b>ТАНДУРИ РОТИ</b> ..... <i>Хлеб из муки грубого помола</i>	70 руб
121)	<b>НААН</b> ..... <i>Лепешка из белой пшеничной муки</i>	90 руб
122)	<b>БАТТЕР НААН</b> ..... <i>Лепешка из белой пшеничной муки со сливочным маслом</i>	100 руб
123)	<b>ГАРЛИК НААН</b> ..... <i>Лепешка из белой пшеничной муки с чесноком</i>	100 руб
124)	<b>ЧИИЗ-ГАРЛИК НААН</b> ..... <i>Лепешка из белой пшеничной муки с чесноком и сыром</i>	135 руб
125)	<b>СТАФФД ПАРАТА</b> ..... <i>Лепешка из муки грубого помола с начинкой из микса овощей, картошки и домашнего сыра</i>	125 руб
126)	<b>МАСАЛА КУЛЬЧА</b> ..... <i>Лепешка из муки грубого помола с начинкой из зеленого горошка и домашнего сыра</i>	125 руб
127)	<b>КИМА КУЛЬЧА</b> ..... <i>Лепешка из муки грубого помола с начинкой из бараньего фарша</i>	185 руб
128)	<b>ПУДИНА ПАРАТА</b> ..... <i>Лепешка из муки грубого помола с мятой</i>	145 руб
129)	<b>ЛАЧА ПАРАТА</b> ..... <i>Слоеная лепешка из муки грубого помола с маслом</i>	125 руб
130)	<b>ПЕШАВАРИ НААН</b> ..... <i>Лепешка из белой пшеничной муки с сухофруктами и орешками кешью</i>	145 руб

## БЛЮДА ИЗ ПЕЧИ «ТАНДУР»

(жареные на древесных углях)

131)	<b>ТАНДУРИ ЧИКЕН целая 800г</b> ..... <i>Курица маринованная в Имбирно-Чесночном соусе с приправой Тандур</i>	585 руб
132)	<b>ЧИКЕН ТИККА (6 шт. – 150г/230г)</b> ..... <i>Кусочки куриного филе в Имбирно-Чесночном соусе с приправой Тандур</i>	455 руб
133)	<b>ЧИКЕН ТИККА ХАРЬЯЛИ (6 шт. – 150г/230г)</b> ..... <i>Кусочки куриного филе маринованные в мятно-имбирно-чесночном соусе с острым перцем чили и приправой Тандур</i>	475 руб
134)	<b>ЧИКЕН РЕШМИ КЕБАБ (6 шт. – 150г/230г)</b> ..... <i>Кусочки куриного филе маринованные в имбирно-чесночном соусе с нутовой мукой джефиром</i>	495 руб
135)	<b>МУРГ МАЛАЙ КЕБАБ (6 шт. – 150г/230г)</b> ..... <i>Кусочки куриного филе в соусе из орешков Кешью с маслом и сливками</i>	475 руб

- |      |   |          |
|------|---|----------|
| 136) | <b>ЧИКЕН КАЛИМИРИ КЕБАБ (6 шт. – 150г/230г)</b> .....<br><i>Кусочки куриного филе маринованные в имбирно-чесночном соусе с орешками Кешью, сыром, сливками и черным перцем.</i>                             | 495 руб  |
| 137) | <b>ЧИКЕН СИКХ КЕБАБ (6 шт. – 150г/230г)</b> .....<br><i>Рулеты из куриного фарша со специями (Острое блюдо)</i>   | 475 руб  |
| 138) | <b>ЧИКЕН МАЛАЙ СИКХ КЕБАБ (6 шт. – 150г/230г)</b> .....<br><i>Рулеты из куриного фарша со специями (Не остро)</i>   | 495 руб  |
| 139) | <b>СИКХ КЕБАБ (6 шт. – 150г/230г)</b> .....<br><i>Рулеты из бараньего фарша со специями</i>   | 675 руб  |
| 140) | <b>МАСТАНИ СИКХ КЕБАБ (6 шт. – 150г/230г)</b> .....<br><i>Рулеты из Бараньего фарша смешанного с сыром, лимонами, папад, орешками кешью и специями</i>  | 695 руб  |
| 141) | <b>БОТИ КЕБАБ (6 шт. – 150г/230г)</b> .....<br><i>Баранина без костей в Имбирно-Чесночном соусе с приправой Тандур</i>  | 695 руб  |
| 142) | <b>МАТТОН ЧОПС (4 шт. – 200г/280г)</b> .....<br><i>Бараньи ребрышки в имбирно-чесночном соусе с приправой Тандур.</i>   | 825 руб  |
| 143) | <b>ТАНДУРИ ФИШ (1 шт.)</b><br><b>Радужная Форель 160г</b> .....<br><i>Целая рыба маринованная в чесночно-имбирном соусе с аджикой, гороховой мукой бейсан, лимонным соком, кефиром, красном красителем.</i> | 495 руб  |
| 144) | <b>ФИШ ХАРЬЯЛИ (150г/230г) Судак</b> .....<br><i>Кусочки рыбного филе маринованные в мятно-чесночно-имбирном соусе со шпинатом, аджикой, лимонным соком, кефиром и зеленым красителем.</i>                  | 515 руб  |
| 145) | <b>МАЧЛИ ТИККА ЛАСУНИ (150г/230г) Судак</b> .....<br><i>Кусочки рыбного филе маринованные в чесночном соусе с гороховой мукой бейсан, кефиром и желтым красителем.</i>                                      | 535 руб  |
| 146) | <b>ТАНДУРИ ДЖИНГА (6 шт. – 150г/230г)</b> .....<br><i>Тигровые креветки маринованные в имбирно-чесночной пасте со свежим лимонным соком и приправами.</i>   | 955 руб  |
| 147) | <b>ПРАУН КАЛИМИРИ (6 шт. – 150г/230г)</b> .....<br><i>Тигровые креветки маринованные в имбирно-чесночном соусе с орешками Кешью, сыром, сливками и черным перцем.</i>                                       | 975 руб  |
| 148) | <b>ПАНИР ТИККА (6 шт. – 180г/260г)</b> .....<br><i>Кубики пресованного домашнего сыра, сладкий перец, помидоры, лук</i>   | 455 руб  |
| 149) | <b>МАЛАИ ПАНИР (6 шт. – 180г/260г)</b> .....<br><i>Кубики пресованного домашнего сыра, сладкий перец, помидоры, лук маринованные в соусе из орешков кешью.</i>  | 485 руб  |
| 150) | <b>ПАНИР ПУДИНА ТИККА (6 шт. – 180г/260г)</b> .....<br><i>Кубики пресованного домашнего сыра, сладкий перец, помидоры, лук маринованные в мятном соусе.</i>   | 485 руб  |
| 151) | <b>ТАНДУРИ МАШРУМ &amp; БЕБИКОРН</b> .....<br><i>Грибы и початки молочной кукурузы маринованные в кефирном соусе с острым красным перцем и специями</i>   | 485 руб  |
| 152) | <b>ВЕДЖЕТЕЙБЛ КЕБАБ ПЛАТТЕР (350г/450г)</b> .....<br><i>Ассорти: радлы из рубленых овощей, картофель, цветная капуста, домашний сыр, сладкий перец, томаты со специями</i>                                  | 625 руб  |
| 153) | <b>КЕБАБ ПЛАТТЕР (400г/500г)</b> .....<br><i>Ассорти блюд из Тандура.</i>   | 1350 руб |



- |      |  |         |
|------|--|---------|
| 179) | <b>ВЕДЖЕТЕЙБЛ МАНЧУРИАН</b> .....  | 345 руб |
|      | <i>Ломтики овощей прижаренные с чесноком, острым зеленым перцем, листьями карри и соевым соусом</i>                      |         |
| 180) | <b>ГОБИ МАНЧУРИАН</b> .....  | 385 руб |
|      | <i>Советы Цветной капусты приготовленные с чесноком, острым зеленым перцем чили и соевым соусом</i>                      |         |
| 181) | <b>ГОБИ ЛОЛЛИПОП</b> .....   | 385 руб |
|      | <i>Советы Цветной капусты маринованные в Сечуаньском соусе, покрытые пряным тестом и жареные во фритюре</i>              |         |
| 182) | <b>ПАНИР МАНЧУРИАН</b> .....   | 385 руб |
|      | <i>Кубики прессованного домашнего сыра прижаренные с чесноком, острым зеленым перцем, листьями карри и соевым соусом</i> |         |
| 183) | <b>ЧИЛИ ПАНИР</b> .....  | 415 руб |
|      | <i>Кубики прессованного домашнего сыра жаренные со сладким перцем, луком, зел. перцем, имбирем и чесноком</i>            |         |
| 184) | <b>ЧИЛИ ПОТЭТО</b> .....   | 355 руб |
|      | <i>Картофель жареный со сладким перцем, луком, зеленым острым перцем, имбирем и чесноком</i>                             |         |
| 185) | <b>КРИСПИ ШРЕДЕД ПОТЭТО</b> .....  | 355 руб |
|      | <i>Картофель жареный с чесноком, зеленым острым перцем и кориандровым Соусом 5 Специй</i>                                |         |
| 186) | <b>ФАЙВ СПАЙС ВЕДЖЕТЕЙБЛЗ</b> .....  | 385 руб |
|      | <i>Хорошо прожаренные овощи с остро-сладким соусом</i>   |         |

## ЗАКУСКИ НЕВЕТЕШАРИАНСКИЕ (180г)

- |      |  |         |
|------|--|---------|
| 187) | <b>ЧИКЕН ЛОЛЛИПОП (6 шт.) 160г</b> .....   | 375 руб |
|      | <i>Куриные крылышки маринованные в специальном Сечуаньском соусе и жареные во фритюре</i>                                |         |
| 188) | <b>ЧИКЕН ЧИЛЛИ</b> .....   | 430 руб |
|      | <i>Кусочки куриного филе жаренные со сладким перцем, луком, острым перцем, имбирем, чесноком и соевым соусом</i>         |         |
| 189) | <b>ЧИКЕН МАНЧУРИАН</b> .....   | 430 руб |
|      | <i>Кусочки куриного филе жаренные с острым зел. перцем, соевым соусом и чесноком</i>                                     |         |
| 190) | <b>ЧИКЕН СЕЧУАНЬ</b> .....   | 445 руб |
|      | <i>Кусочки куриного филе жаренные с имбирем, чесноком, острым перцем, луком и соусом</i>                                 |         |
| 191) | <b>ЧИКЕН МОНГОЛИАН</b> .....   | 430 руб |
|      | <i>Кубики куриного филе жаренные со сладким перцем, имбирем, чесноком и специями</i>                                     |         |
| 192) | <b>КАИНЧИ ЧИКЕН</b> .....  | 445 руб |
|      | <i>Куриные грудки в панировке жаренные с имбирем, чесноком, перцем чили, луком и соусом. Сервируются в стиле Сечуань</i> |         |
| 193) | <b>СЕСМИ ЧИКЕН</b> .....   | 430 руб |
|      | <i>Кусочки куриного филе жаренные с кунжутам, чесноком и острой пастой</i>   |         |

194)	<b>ЧИКЕН РОАСТ ЧИЛИ</b> .....	445 руб
	<i>Кусочки куриного филе жаренные с чесноком, луком, сладким и острым перцем.</i>	
195)	<b>ЧИКЕН ХОН-КОНГ</b> .....	445 руб
	<i>Кусочки куриного филе приготовленные с луком, чесноком, орехами кешью, красным острым перцем и соевым соусом.</i>	
196)	<b>МАТТОН ИН ХОТ ГАРЛИК СОУС</b> .....	705 руб
	<i>Кусочки баранины жаренные с красным острым перцем в остром чесночном соусе.</i>	
197)	<b>МАТТОН ИН ГРИН СОУС</b> .....	705 руб
	<i>Кусочки баранины с имбирем, чесноком, зел. чили в зеленом соусе.</i>	
198)	<b>МАТТОН РОАСТ ЧИЛИ</b> .....	705 руб
	<i>Кусочки баранины без костей приготовленные с луком, соевым соусом звездочкой, сладким и острым перцем, имбирем, чесноком.</i>	
199)	<b>МАТТОН МАНЧУРИАН</b> .....	705 руб
	<i>Кусочки баранины жаренные с острым перцем, соевым соусом и чесноком.</i>	
<b>МОРЕПРОДУКТЫ (180г)</b>		
200)	<b>ГОЛДЕН ПРАУН</b> .....	865 руб
	<i>Тигровые креветки в кляре из кукурузного крахмала со специальным соусом от Шеф-повара.</i>	
201)	<b>ГАРЛИК ПРАУН</b> .....	885 руб
	<i>Тигровые креветки с чесноком, луком и томатным кетчупом.</i>	
202)	<b>ЧИЛИ ПРАУН</b> .....	885 руб
	<i>Тигровые креветки жаренные со сладким перцем, луком, острым перцем, имбирем, чесноком и соевым соусом.</i>	
203)	<b>ДЖИНДЖЕР ПРАУН</b> .....	885 руб
	<i>Тигровые креветки в Чесочно-Имбирно-Луковом соусе.</i>	
204)	<b>ПРАУН ИН ГРИН СОУС</b> .....	900 руб
	<i>Тигровые креветки жаренные с имбирем, чесноком, зеленым острым перцем в зеленом соусе.</i>	
205)	<b>ФИШ ИН ГРИН СОУС</b> .....	530 руб
	<i>Филе рыбы с имбирем, чесноком, зел. остр. перцем в зеленом соусе.</i>	
206)	<b>ФИШ ХОН-КОНГ</b> .....	530 руб
	<i>Филе рыбы жареное с имбирем, чесноком, орехами кешью, луком, болгарским перцем, бадьяном.</i>	
207)	<b>ФИШ СИНГАПУР</b> .....	530 руб
	<i>Филе рыбы жареное с имбирем, чесноком, зел. остр. перцем, орехами кешью в сингапурском соусе.</i>	
208)	<b>ФИШ МАНЧУРИАН</b> .....	530 руб
	<i>Филе рыбы жареное с чесноком, соевым и чили соусом.</i>	
209)	<b>СВИТ &amp; СОУР ФИШ</b> .....	545 руб
	<i>Кусочки рыбного филе с томатами, ананасами и лимонным соком.</i>	
210)	<b>ФИШ ИН ЛЕМОН СОУС</b> .....	545 руб
	<i>Кусочки рыбного филе в специальном лимонно-перечном соусе.</i>	