



indian restaurant

25 лет вместе! 25 years together!

Ресторан «Тандур»



Разнообразная, необычная, яркая, со множеством вкусовых оттенков и ароматов - индийская кухня привлекает гурманов во всем мире. Она является отражением истории, традиций и религии великой страны. В самом сердце Санкт-Петербурга, неподалеку от Дворцовой площади и Адмиралтейства, в ресторане «Тандур» вы можете совершить увлекательное кулинарное

путешествие и познакомиться с загадочной и притягательной кухней Индии. Ресторан «Тандур» - старейший индийский ресторан Петербурга, обладатель многочисленных ресторанных премий и наград. Здесь на протяжении вот уже более 24 лет сплоченная команда поваров под руководством шеф-повара Равата Кушала создает многогранные, удивительно насыщенные и незабы-

ваемые кулинарные шедевры. Кухня ресторана сочетает в себе, казалось бы, несочетаемые качества - блюда, которые Вы найдете в нашем меню, приготовлены по домашним традиционным рецептам, однако, для европейского гостя они экзотичны и нетривиальны.

ВИНА.

Искусство сочетать и дополнять

Пряные и острые блюда индийской кухни требуют аккуратного подбора винного аккомпанемента. Поэтому мы доверили разработку нашей винной карты высококвалифицированным профессионалам, которые тщательно отобрали вина, которые наилучшим образом сочетаются с богатыми специями индийскими блюдами. В нашей винной карте представлены как классические итальянские и французские позиции, так и оригинальные чилийские, новозеландские и австралийские вина.

WINE.

The art of combination and compliment

Spicy and savory Indian dishes require careful selection of wine accompaniment. Therefore, we have entrusted the creation of our wine list to qualified professionals who have carefully selected wines that emphasize and compliment the rich flavors of Indian dishes. As a result, our wine list provides a good choice of classic Italian and French positions as well as original wines from Chile, New Zealand and Australia.

«Tandoor» restaurant

КУХНЯ Северной Индии



Versatile, exotic, marked with bright colors, plenty of flavors and fragrances - Indian cuisine attracts gourmets worldwide. It is a reflection of the history, traditions and religion of a great country. In the very heart of St. Petersburg, within walking distance from Palace Square and the Admiralty you can take a fascinating culinary journey and get acquainted with a mysterious and attractive Indian cuisine. Tandoor restaurant is the oldest Indian restaurant in Saint-Petersburg, winner of numerous restaurant awards. Throughout its twenty-year history, the restaurant team headed by chef Rawat Kushal creates unforgettably delicious culinary masterpieces. The restaurant's cuisine combines unique qualities - dishes that you will find in our menu, cooked according to traditional home-style recipes, however, European visitors will definitely find them exotic and non-trivial.

В ресторане «Тандур» представлены блюда, относящиеся к кухне Северной Индии. Этот регион считается родиной так называемых «тандури» - блюд, приготовленных из мяса, курицы или морепродуктов, которые сначала маринуются с добавлением специй и приправ, а затем запекаются в глиняной печи «тандур». В кухне Северной Индии присутствуют как мясные и рыбные, так и вегетарианские блюда. Практически ни одна трапеза не обходится без риса и лепешек роти, наан или парата.



North-Indian CUISINE

Tandoor restaurant offers a wide choice of dishes of North-Indian cuisine. This region is famous for its so-called «tandoori» - hot dishes made of meat, chicken, cottage cheese or seafood, marinated with spices and then baked in a clay oven «tandoor». North-Indian cuisine offers meat and fish specialties as well as vegetarian dishes. Usually no meal goes without rice or Indian bread (roti, naan or paratha).



PLEASE, GIVE US YOUR FEEDBACK.

Should you have any comments or questions, don't hesitate to address the manager straight away.

Thank you for helping us improve!

ПОЖАЛУЙСТА, ПОДЕЛИТЕСЬ СВОИМИ ВПЕЧАТЛЕНИЯМИ.

И если у вас возникли вопросы или пожелания, не стесняйтесь сразу же обратиться к менеджеру.

Спасибо, что помогаете нам становиться лучше

HOT APPETIZERS ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ONION BHAJI



MASALA PEANUTS
МАСАЛА АРАХИС

Traditional snack with roasted peanuts, red onion and spices
Закуска из хрустящего арахиса с луком, томатами и традиционными специями

270₽
(200 г.)



CALAMARI PAKORA

VEGETARIAN SAMOSA
ВЕГЕТАРИАНСКАЯ САМОСА

Flaky pastry stuffed with potatoes and green peas
Хрустящие пирожки с картофелем и зеленым горошком

210₽
(200 г.)

ONION BHAJI
ОНИОН БАДЖИ

Onion rings battered in gram flour, deep fried
Колечки лука, обжаренные в чечевичной муке

300₽
(250 г.)

VEGETARIAN PAKORA
ВЕГЕТАРИАНСКАЯ ПАКОРА

Assorted vegetables battered in gram flour and deep fried
Овощи, обжаренные в панировке из нутовой муки

300₽
(250 г.)



VEG. SAMOSA

MURG SAMOSA
МУРТ САМОСА

Flaky pastry stuffed with ground chicken
Хрустящие пирожки с куриным филе

300₽
(150/50 г.)



PRAWN PAKORA

CALAMARI PAKORA
КАЛЬМАР ПАКОРА

Tender calamari rings battered in gram flour, deep fried
Нежные кольца кальмара, обжаренные в панировке из нутовой муки

600₽
(200/50 г.)

FISH PAKORA
ФИШ ПАКОРА

Juicy fish fillet battered in gram flour, deep fried
Сочное рыбное филе, обжаренное в панировке из нутовой муки

620₽
(200/50 г.)

PRAWN PAKORA
ПРОН ПАКОРА

Tiger prawns battered in gram flour, deep fried
Тигровые креветки, обжаренные в панировке из нутовой муки

890₽
(200/50 г.)

ASSORTED STARTERS
АССОРТИ ЗАКУСОК

Calamari Pakora, Keema Samosa, Veg. Samosa, Onion Bhaji and Murg Salad
Кальмар пакора, Кима Самоса, Вег. Самоса, Оignon Баджи и Мург Салат

690₽
(50/50/100/100/100 г.)



ASSORTED STARTERS

MAKE SURE YOUR WAITER
YOU LET  KNOW HOW
SPICY

YOU WANT YOUR FOOD TO BE!

НЕ ЗАБУДЬТЕ ПРЕДУПРЕДИТЬ ОФИЦИАНТА
О ЖЕЛАЕМОЙ ОСТРОТЕ БЛЮДА!



indian restaurant



25 лет вместе! 25 years together! PAGE 3

сінце 1994

SOUPS & SALADS СУПЫ И САЛАТЫ

MULLIGATAWNY
МУЛЛИГАТАУНИ
Lentils soup with coconut powder, herbs and rice
Чечевичный суп с кокосом, травами и рисом

220₽
(250 г.)

TOMATO SOUP
ТОМАТНЫЙ СУП

220₽
(250 г.)

CREAM OF BROCCOLI SOUP



JHEENGA SALAD

JHEENGA SALAD
САЛАТ ДЖИНГА

Cocktail shrimp and vegetable salad with Chef's dressing
Салат из креветок с овощами под соусом от Шеф-повара

490₽
(250 г.)

WARM VEG & CHICKEN SALAD



WARM VEG & CHICKEN SALAD
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНЫМ ФИЛЕ

Roasted chicken fillet and bell pepper salad with citrus dressing
Салат из сладкого перца и запеченного филе цыпленка

390₽
(250 г.)

CREAM OF BROCCOLI SOUP
СУП-ПЮРЕ ИЗ БРОККОЛИ

250₽
(250 г.)

CREAM OF CHICKEN SOUP



CREAM OF CHICKEN SOUP
КАРТОФЕЛЬНЫЙ СУП-ПЮРЕ С КУРИЦЕЙ

250₽
(250 г.)

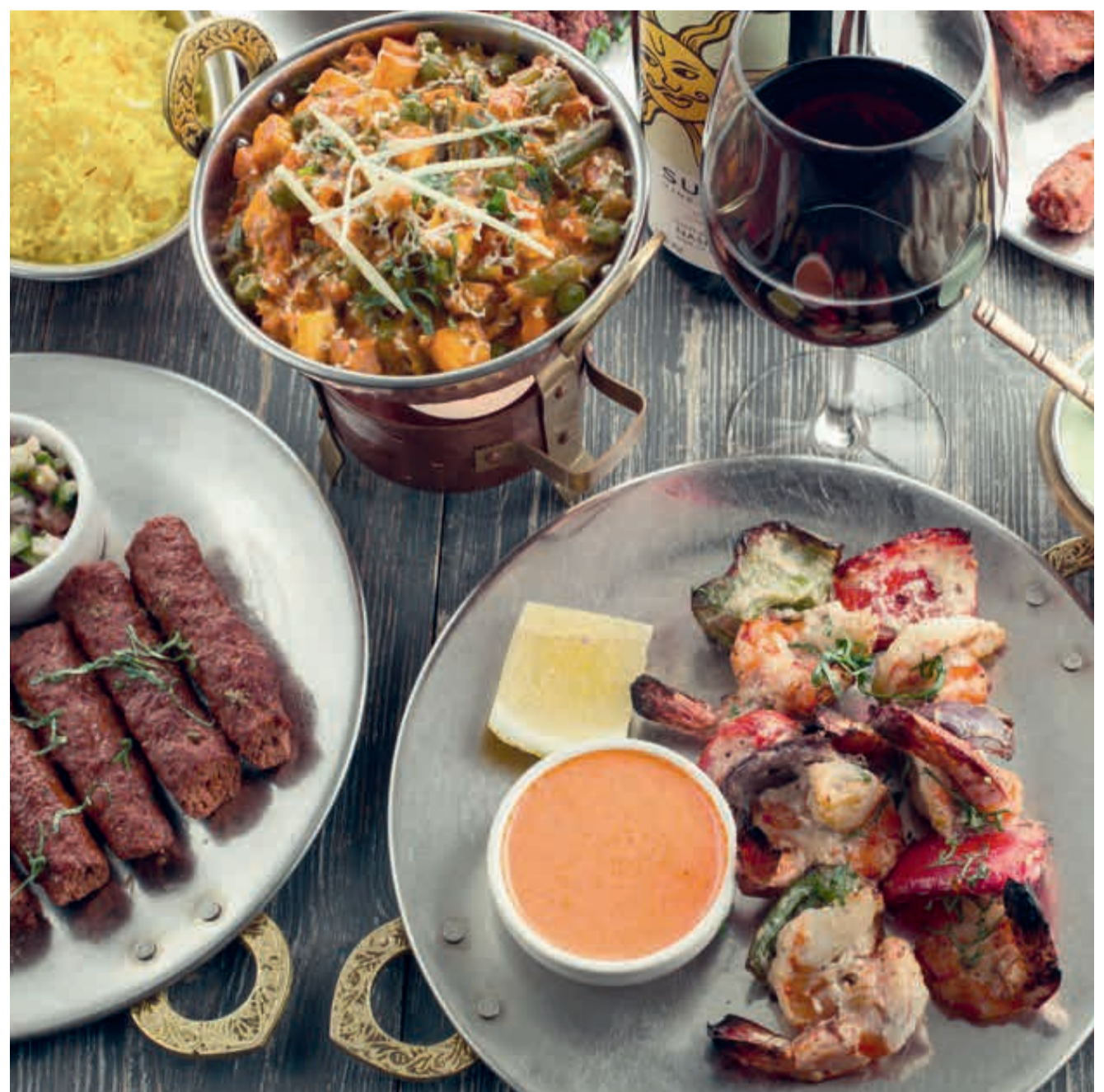
SPICY CHICKEN SOUP
ПИКАНТНЫЙ КУРИНЫЙ СУП

250₽
(250 г.)

SPICY SEAFOOD SOUP
ПИКАНТНЫЙ СУП С МОРЕ-ПРОДУКТАМИ

370₽
(250 г.)

SPICY SEAFOOD SOUP



TANDOORI DISHES* БЛЮДА ИЗ ТАНДУРА

Тандури – изюминка северо-индийской кухни. Специи, в которых маринуются тандури, способствуют запечатыванию соков и образованию румяной корочки. Процесс приготовления пищи в тандуре происходит не столько на углях, сколько за счет мощной теплоотдачи стен, что позволяет обеспечить быстроту и равномерность запекания, а также максимально сохранить сочность первоначального продукта. Поэтому мясо, курица, рыба, домашний сыр Панир и морепродукты, приготовленные в тандуре – невероятно сочные, ароматные и обладают потрясающим насыщенным вкусом.

Tandoori dishes are a highlight of North-Indian cuisine. Tandoori are marinated with spices, which seal the juices inside and form a golden crust on the surface. Due to the strong heat transfer of the walls in tandoor, the process of cooking goes quick and allows preserving the juiciness of the original product. Therefore, meat, chicken, fish, cottage cheese (paneer) and seafood cooked in tandoor are incredibly juicy and have an amazing full-bodied flavor.

TANDOORI WINGS **500₽**
КРЫЛЫШКИ ТАНДУРИ (400/100 г.)
Chicken wings marinated in spices, baked in tandoor
Куриные крылышки в маринаде от шеф-повара, запечённые в тандуре



TANDOORI MURG
ХАНИ ПАНИР ТИККА **550₽**
(230/50 г.)
Cottage cheese cubes marinated in orange juice with ginger-garlic paste. Baked in tandoor, coated with honey
Домашний сыр, маринованный в имбирно-чесночной пасте с соком апельсина, запеченный в тандуре с медом

TANDOORI MURG **600₽**
ТАНДУРИ МУРГ (430/50 г.)
Chicken marinated in yogurt with ginger and garlic, roasted in tandoor to perfection
Цыпленок, маринованный в йогурте с имбирем и чесноком, запеченный в тандуре



HONEY PANEER TIKKA
MURG MALAI TIKKA **600₽**
(250/50 г.)
Boneless pieces of chicken marinated in yogurt and cashew nuts paste, roasted on a skewer in tandoor
Кусочки куриного филе, маринованные в йогурте и соусе из кешью, запеченные на шампурах в тандуре

LAL TIKKA **600₽**
ЛАЛ ТИККА (250/50 г.)
Boneless pieces of chicken marinated in Indian spices, roasted on a skewer in tandoor
Кусочки куриного филе, маринованные в Индийских специях, запеченные на шампурах в тандуре

FISH TIKKA **650₽**
ФИШ ТИККА (230/50 г.)
Boneless pieces of fish marinated in ginger and garlic paste, cooked in tandoor
Рыбные кусочки, маринованные в пасте из имбиря и чеснока, приготовленные в тандуре

BOTI KEBAB **750₽**
БОТИ КЕБАБ (230/50 г.)
Boneless pieces of mutton marinated in yogurt, ginger and garlic, roasted in tandoor
Нежные кусочки баранины в маринаде из йогурта, имбиря и чеснока, запеченные в тандуре

TANDOORI PRAWN **990₽**
ТАНДУРИ ПРОН (250/50 г.)
Tiger prawns marinated in cashew paste and cream. Roasted in tandoor
Тигровые креветки, маринованные в соусе из кешью и сливок, запеченные в тандуре



TANDOORI KHAZANA **3650₽**
Served inside
СОКРОВИЩА ИЗ ТАНДУРА
Подается в помещении ресторана

Serves 4 - на 4 персоны
Tandoori Prawn, Murg Malai Tikka, Honey Paneer Tikka, Malai Seekh, Boti kebab, Fish Tikka
Тандури Прон, Мург Малай Тикка, Хани Панир Тикка, Малай Сикх, Боти Кебаб, Фиш Тикка
(150/250/200/200/200/200 г.)



MALAI SEEKH **750₽**
МАЛАЙ СИКХ (230/50 г.)

Mutton kebab cooked on a skewer in tandoor
Кебаб из баранины, приготовленный на шампуре в тандуре

MAKE SURE YOUR WAITER
YOU LET  KNOW HOW
SPICY

YOU WANT YOUR FOOD TO BE!

НЕ ЗАБУДЬТЕ ПРЕДУПРЕДИТЬ ОФИЦИАНТА
О ЖЕЛАЕМОЙ ОСТРОТЕ БЛЮДА!



indian restaurant



25 лет вместе! 25 years together! PAGE 5

since 1994

CURRY DISHES* КАРРИ

CHICKEN CURRY
ЧИКЕН КАРРИ 650₽
(400 г.)

Boneless chicken cooked in traditional Indian spices
Куриное филе, приготовленное с традиционными индийскими специями

CHICKEN VINDALOO
ЧИКЕН ВИНДАЛЮ 650₽
(400 г.)

Chicken cooked with potatoes in tomato and onion sauce with vinaigrette
Куриное филе, приготовленное в луково-томатном соусе

MURG TIKKA MASALA
МУРГ ТИККА МАСАЛА 690₽
(400 г.)

Boneless chicken cooked in thick onion and tomato gravy
Куриное филе, приготовленное в томатно-луковом соусе

CHICKEN DO PYAZA
ЧИКЕН ДО ПИАЗА 690₽
(400 г.)

Boneless chicken cooked in rich onion gravy. Punjabi recipe
Куриное филе, приготовленное в насыщенном луковом соусе

KADAI CHICKEN
КАДАЙ ЧИКЕН 690₽
(400 г.)

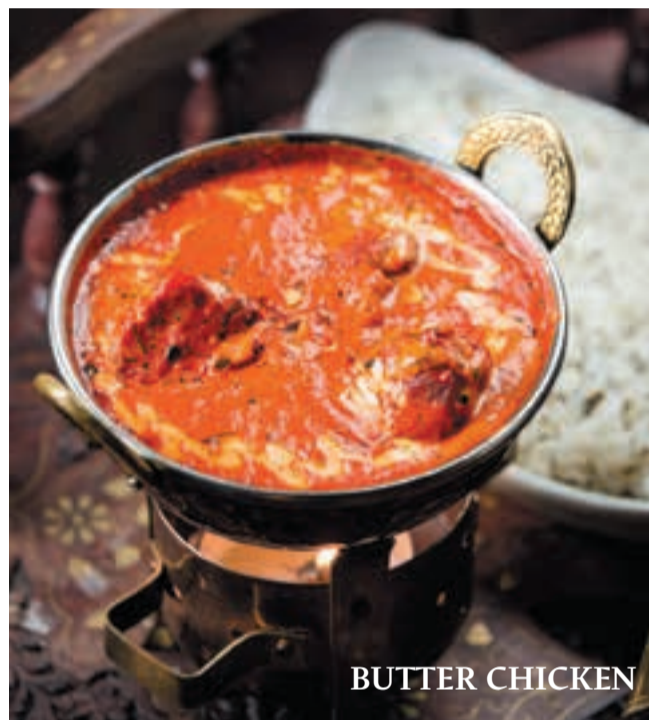
Boneless chicken cooked with shredded bell pepper, onion and tomatoes
Куриное филе, приготовленное со сладким перцем, луком и томатами

SAAG CHICKEN
СААГ ЧИКЕН 690₽
(400 г.)

Boneless chicken cooked with spinach, tomatoes and cumin seeds
Куриное филе, приготовленное со шпинатом, томатами и тмином

BUTTER CHICKEN
БАТЕР ЧИКЕН 690₽
(400 г.)

Boneless chicken cooked in tomato and butter sauce
Куриное филе, приготовленное в томатно-сливочном соусе



BUTTER CHICKEN

ROGAN JOSH
РОГАН ДЖОШ 790₽
(400 г.)

Mutton cooked in traditional masala, a speciality from Kashmir
Баранина в традиционном соусе из лука, томатов и имбиря

BUTTER GOSHT
БАТЕР ГОШТ 790₽
(400 г.)

Lamb cooked in tomato sauce with cream
Баранина, приготовленная в томатном соусе со сливками

MALAI GOSHT
МАЛАЙ ГОШТ 790₽
(400 г.)

Lamb cooked in sour cream sauce with cashew nuts and pepper
Баранина, приготовленная в сметанном соусе с кешью и перцем

SAAG GOSHT
СААГ ГОШТ 790₽
(400 г.)

Lamb with spinach, tomatoes and cumin seeds
Баранина со шпинатом, томатом и тмином

Карри – название разнообразных распространённых в Индии пряных блюд с густым соусом. Карри обычно приправляются пряной смесью приправ и, как правило, подаются с рисом. Термин произошёл от тамильского слова, которое означает «соус». Слово карри может служить названием почти для любого блюда, приготовленного с приправами и на основе соуса в южно-азиатском стиле.

Curry – is a common term used for a variety of spicy dishes with a thick sauce in India. Usually spicy curry seasoned with a mixture of spices and served with rice. Curry was adopted and anglicized from the Tamil word kari meaning 'sauce'. The word curry can serve as the title for almost any dish cooked with spices and sauce in South-Asian style.



ROGAN JOSH

LAMB VINDALOO
ЛЭМ ВИНДАЛЮ 790₽
(400 г.)

Mutton stewed with potatoes in vinaigrette onion gravy
Баранина, тушенная с картофелем в луковом соусе

MUTTON MASALA
МАТТОН МАСАЛА 790₽
(400 г.)

Cubes of mutton cooked with onion and tomato
Кусочки баранины, приготовленные с луком и томатами

PRAWN MASALA
ПРОН МАСАЛА 970₽
(400 г.)

Tiger prawns cooked in spicy onion and tomato gravy
Тигровые креветки, приготовленные в пряном луково-томатном соусе

PRAWN VINDALOO
ПРОН ВИНДАЛЮ 970₽
(400 г.)

Tiger prawns cooked with potatoes in tomato and onion sauce with vinaigrette
Тигровые креветки, приготовленные с картофелем в луково-томатном соусе

LEMON-GARLIC PRAWN
ЛЕМОН-ГАРЛИК ПРОН 970₽
(400 г.)

Tiger prawns cooked in creamy lemon-garlic sauce
Тигровые креветки, приготовленные в лимонно-чесночном соусе со сливками

BENGALI FISH CURRY
БЕНГАЛИ ФИШ КАРРИ 750₽
(400 г.)

Fish fillet cooked in tomato and onion gravy with mustard and cumin seeds
Рыбное филе, приготовленное в луково-томатном соусе, с семенами горчицы и тмина

GOAN FISH CURRY
ГОАН ФИШ КАРРИ 750₽
(400 г.)

Fish fillet cooked in onion gravy with coconut powder and cashew
Рыбное филе, приготовленное в луковом соусе с кокосом и кешью



LEMON-GARLIC PRAWN

* ASK YOUR WAITER FOR HALAL OPTION



www.mytandoor.ru

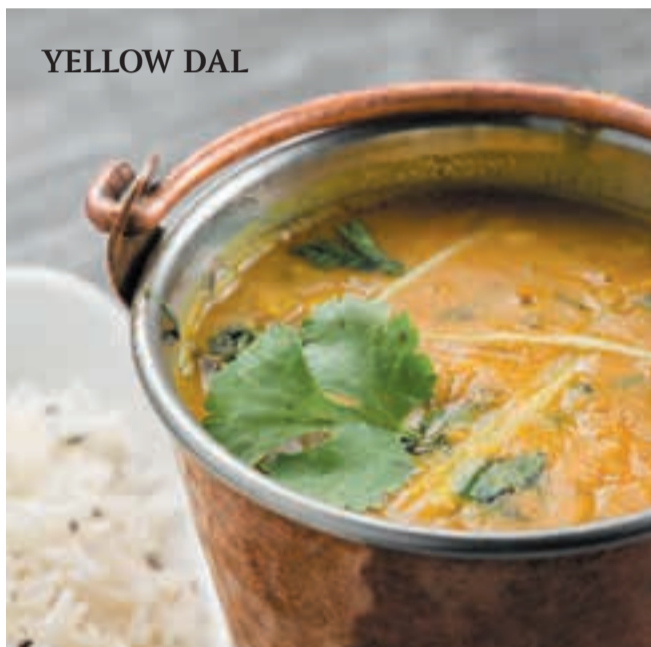


इन्दोर 1994

indian restaurant

25 лет вместе! 25 years together! PAGE 6

VEGETARIAN SELECTION ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА



YELLOW DAL

**YELLOW DAL
ЧЕЧЕВИЦА** 300₽
(300 г.)

*Lentils cooked in traditional spices
Желтая чечевица, приготовленная с традиционными специями*

**MALAI KOFTA
МАЛАИ КОФТА** 500₽
(400 г.)

*Cottage cheese balls stuffed with mashed potato and dry fruits,
served with cashew nut gravy
Шарики домашнего сыра фаршированные картофелем
и сухофруктами в ореховом соусе*

**KADAI PANEER
КАДАИ ПАНИР** 600₽
(400 г.)

*Cottage cheese cooked with shredded bell pepper, onion and tomatoes
Домашний сыр, приготовленный со сладким перцем, луком и томатами*

**DAL MAKHANI
ДАЛ МАХАНИ** 350₽
(300 г.)

*Indian pulses cooked with cream and spices
Индийская чечевица со специями и сливками*

Панир – домашний индийский сыр. Панир богат легко усваиваемым белком и быстро восполняет запас сил и энергии.

Paneer – Indian cottage cheese. Paneer is rich in digestible protein and quickly replenishes stamina and energy.

**KHUMB MAKAI PALAK
КХУМ МАКАИ ПАЛАК** 600₽
(400 г.)

*Mushrooms and corn cooked with spinach in Indian spices
Грибы и кукуруза приготовленные в шпинате с индийскими специями*

**DHINGRI MATAR HARA PYAAZ
ДИНГРИ МАТАР ХАРА ПЬЯЗ** 600₽
(400 г.)

*Mushrooms, peas and spring onion cooked in tomato-onion gravy
Грибы, горошек и зелёный лук, тушеные в томатно-луковом соусе*

**CORN CAPSICUM LABABDAR
КОРН КАПСИКУМ ЛАБАБДАР** 620₽
(400 г.)

*Sweet corn and capsicum cooked in tomato-cashew gravy with traditional spices
Кукуруза и сладкий перец, приготовленные в томатном соусе с кешью и традиционными специями*

**BUTTER PANEER MASALA
БАТЕР ПАНИР МАСАЛА** 620₽
(400 г.)

*Cottage cheese cooked with cashew nuts sauce, herbs, tomato sauce, cream and butter
Домашний сыр, приготовленный с кешью в сливочно-томатном соусе*

**PALAK PANEER
ПАЛАК ПАНИР** 620₽
(400 г.)

*Cottage cheese cooked with minced spinach
Домашний сыр со шпинатом*

Знаете ли Вы, что 500 млн. жителей Индии – вегетарианцы, и потому неудивительно, что по сравнению с другими странами мира Индия отличается наибольшим разнообразием вегетарианских блюд. Пожалуй, самое популярное из них - Дал (Дхал) - традиционный индийский суп-пюре на основе бобов, овощей и специй. Это блюдо содержит много ценнейшего белка, отсутствием которого в вегетарианской пище так часто любят попрекать инакомыслящих любители нездорового питания.

Did you know that 500 million people in India are vegetarians? It is not surprising then that India has the greatest variety of vegetarian dishes. Perhaps the most popular of them is Dal (dhal) - a traditional Indian soup made of lentils, vegetables and spices. This dish contains a lot of valuable protein that vegetarian diet usually lacks.

**JEERA ALOO
ДЖИРА АЛУ** 420₽
(400 г.)

*Potatoes fried with cumin seeds
Картофель, поджаренный с семенами тмина*

**ALOO GOBHI
АЛУ ГОБИ** 450₽
(400 г.)

*Potatoes and cauliflower cooked with Indian spices
Картофель и цветная капуста с индийскими специями*

**ALOO MATAR
АЛУ МАТАР** 450₽
(400 г.)

*Potatoes cooked with green peas and Indian spices
Картофель, приготовленный с зеленым горошком и индийскими специями*

**VEG. CURRY
ВЕГ. КАРРИ** 450₽
(400 г.)

*Mixed vegetables cooked with paneer in traditional indian masala
Овощи, приготовленные с домашним сыром в традиционном соусе*

**BAIGAN MASALA
БЕГАН МАСАЛА** 550₽
(400 г.)

*Roasted eggplant in thick onion-tomato gravy
Запеченный баклажан в томатно-луковом соусе*

**BAIGAN PATIALA
БЕГАН ПАТИАЛА** 550₽
(400 г.)

*Eggplant cooked with mustard seeds in cashew nut gravy
Баклажан, приготовленный в густом ореховом соусе с семенами горчицы*

**VEGETABLE RAITA
ВЕГ. РАЙТА** 180₽
(250 г.)

*Yogurt with chopped vegetables & spices
Йогурт с овощами и специями*

**SPICY MINT CHUTNEY
ОСТРЫЙ МЯТНЫЙ ЧАТНИ** 100₽
(50 г.)

*Spicy mint-tomato sauce
Острый мятно-томатный соус*

**CHEF'S CHUTNEY
ЧАТНИ ОТ ШЕФ-ПОВАРА** 100₽
(50 г.)

*Spicy tomato chutney made by our special recipe
Острый томатный соус, приготовленный по особому рецепту*

**MATAR PANEER
МАТАР ПАНИР** 600₽
(400 г.)

*Cottage cheese cooked with green peas and Indian spices
Домашний сыр, приготовленный с зеленым горошком и индийскими специями*



PALAK PANEER

indian restaurant



25 лет вместе! 25 years together!

PAGE 7

сінце 1994

BIRYANI ИНДИЙСКИЙ ПЛОВ



VEG. BIRYANI

VEG. BIRYANI
ВЕГ. БИРИЯНИ 550₽
(500/125 г.)
Basmati rice cooked with seasonal vegetables and spices. Served with raita
Индийский овощной плов. Подается с овощным йогуртом

MUTTON BIRYANI
МАТТОН БИРИЯНИ 790₽
(500/125 г.)
Basmati rice cooked with boneless mutton pieces and spices. Served with raita
Индийский плов с бараниной. Подается с овощным йогуртом

CHICKEN BIRYANI
ЧИКЕН БИРИЯНИ 650₽
(500/125 г.)
Basmati rice cooked with chicken pieces and spices. Served with raita
Индийский плов с курицей. Подается с овощным йогуртом

PRAWN BIRYANI
ПРОН БИРИЯНИ 900₽
(500/125 г.)
Basmati rice cooked with tiger prawns and spices. Served with raita
Индийский плов с тигровыми креветками. Подается с овощным йогуртом



SAFFRON RICE



LEMON RICE



JEERA RICE

STEAMED RICE
ПАРОВОЙ РИС 210₽
(300 г.)

JEERA RICE
ДЖИРА РИС 230₽
(300 г.)

Basmati rice fried with cumin seeds
Рис басмати, поджаренный с тмином

VEG PULAO
ВЕГ ПУЛАО 250₽
(300 г.)

Basmati rice cooked with seasonal vegetables
Рис басмати, приготовленный с овощами и приправленный семенами горчицы

PEAS PULAO
ПУЛАО С ГОРОШКОМ 250₽
(300 г.)

Basmati rice cooked with green peas
Рис басмати, приготовленный с зеленым горошком

LEMON RICE
ЛИМОННЫЙ РИС 270₽
(300 г.)

Lemon flavoured basmati rice fried with mustard seeds
Рис басмати, сбрызнутый лимоном и приправленный семенами горчицы

KASHMIRI PULAO
КАШМИРИ ПУЛАО 320₽
(300 г.)

Basmati rice cooked with cottage cheese, cashew nuts, raisins and diced pineapple
Рис басмати, приготовленный с домашним сыром, кешью, изюмом и кусочками ананаса

SAFFRON RICE
РИС С ШАФРАНОМ 390₽
(300 г.)

Basmati rice cooked with saffron
Рис басмати, приготовленный с ароматным шафраном

MAKE SURE YOUR WAITER
YOU LET  KNOW HOW
SPICY

YOU WANT YOUR FOOD TO BE!

НЕ ЗАБУДЬТЕ ПРЕДУПРЕДИТЬ ОФИЦИАНТА
О ЖЕЛАЕМОЙ ОСТРОТЕ БЛЮДА!



INDIAN BREADS ИНДИЙСКИЙ ХЛЕБ

Usually, every meal in India is served with freshly baked bread. According to tradition, the Indians do not use cutlery. They tear off small pieces of bread, dip it in curry or other dish, which is too liquid to be eaten with hands, and then put it into the mouth.

ROTI, NAAN РОТИ, НААН	60₽ (100 г, 150 г)	GARLIC NAAN ЧЕСНОЧНЫЙ НААН	100₽ (150 г)
<i>Wheat flour flat bread</i> Пшеничная лепешка		<i>Flat garlic bread</i> Лепешка с чесноком	
BUTTER NAAN БАТТЕР НААН	90₽ (150 г)	CHEESE NAAN СЫРНЫЙ НААН	200₽ (200 г)
<i>Flat bread with butter</i> Лепешка с маслом		<i>Flat bread stuffed with cottage cheese</i> Лепешка с домашним сыром	
LACHA PARATHA ЛАЧА ПАРАТА	90₽ (150 г)	KULCHA КУЛЧА	200₽ (200 г)
<i>Wheat flour flat bread. Pan fried</i> Лепешка из пшеничной муки грубого помола		<i>Flat bread stuffed with mashed potato and cottage cheese</i> Лепешка с картофелем и домашним сыром	
MASALA PAPAD МАСАЛА ПАПАД	100₽ (70 г)	KEEMA NAAN КИИМА НААН	300₽ (200 г)
<i>Lentils chips with cumin seeds garnished with masala</i> Хрустящий чечевичный хлебец с приправой из свежих овощей и чаат массалы		<i>Flat bread stuffed with minced mutton</i> Лепешка с начинкой из фарша баранины	

В Индии редкая трапеза обходится без свежеспеченного домашнего хлеба. По сложившейся традиции индийцы не используют привычные для нас столовые приборы. Они отрывают небольшие кусочки лепешки, обмакивают его в карри или другое блюдо, слишком жидкое для того, чтобы есть руками, а затем отправляют их в рот.



DESSERT - ДЕСЕРТ

Говорят, что жизнь без сладостей никогда не бывает полной. То же самое можно сказать и про индийскую трапезу. Как правило, десерты в Индии подаются после острых блюд, так как индийские сладости «гасят пожар во рту» и способствуют улучшению пищеварения. В культуре Индии сладостям также отведено особое, почетное место. Их традиционно подают на всех праздниках, так как сладкие блюда отождествляются с счастьем, благополучием и хорошим предзнаменованием.

They say that life without sweets is never complete. The same idea works well for the Indian meal. Usually, desserts are served after the spicy dishes, their taste helps «extinguish fire in your mouth» while the ingredients improve digestion. Indian culture considers sweets as a special food. They are traditionally served on all holidays: sweet dishes are identified with happiness and prosperity.

JALEBI ДЖАЛЕБИ	190₽ (130 г)
<i>One of India's favorite sweets - golden, syrup-filled, crispy sweet spirals</i> Золотистые хрустящие спиральки, наполненные сахарным сиропом	



GAJAR HALWA ГАЗАР ХАЛВА	190₽ (150 г)
<i>Indian carrot pudding</i> Индийский морковный пудинг	
GULAB JAMUN ГУЛАБ ДЖАМУН	190₽ (150 г)
<i>Deep fried cheese cubes, soaked in hot sugar syrup</i> Обжаренные кусочки сыра, вымоченные в горячем сахарном сиропе	



RAS MALAI РАС МАЛАЙ	290₽ (130 г)
<i>The most popular milk based sweet in India.</i> Paneer balls soaked and served in a creamy sweet syrup Шарики из домашнего сыра, пропитанные сладким сливочным сиропом	
FLAMBEED LYCHEE ICE-CREAM ФЛАМБЕ ЛИЧИ С МОРОЖЕНЫМ	490₽ (130/70/50 г)
<i>Lychee served with ice-cream, flambéed with cognac</i> Фрукт личи с мороженым и горящим коньяком	



RASGULLA РАСГУЛЛА	250₽ (130 г)
<i>Indian dessert made from paneer, soaked in a cardamom-spiced sugar syrup.</i> Served with the syrup with a touch of rosewater and chopped pistachios Индийский десерт на основе домашнего сыра, пропитанный сиропом из кардамона и специй. Подается в сиропе с добавлением розовой воды	
ICE-CREAM МОРОЖЕНОЕ в ассортименте	230₽ (150 г)
SORBET ASSORTMENT АССОРТИ СОРБЕТОВ	230₽ (150 г)
LYCHEE ON THE ROCKS ЛИЧИ	250₽ (130 г)

Для групп из **7 гостей и более** стоимость обслуживания составляет **10%** от суммы заказа и будет включена в сумму счета. Спасибо!

An automatic **10%** service charge will be added to your bill for **parties of 7 or more**. Thank you!