

KEBABS FROM THE TANDOOR AND THE GRIDDLE ЗАКУСКИ ИЗ ИНДИЙСКОЙ ПЕЧИ ТАНДУР

Bhutiyan dey Kebab 60 (V)

Бутьян де Кебаб 60 (В)

Crispy, crushed corn and coriander kebab stuffed with green apple

Хрустящий шашлык из измельченной кукурузы и кориандра, фаршированный зеленым яблоком

Amritsari Macchi 80

Амрицари Мачи 80

Crispy fried fish with chickpea flour, chilies and carom seeds

Рыба в кляре, обжаренная в муке из нута, чили и семян карума

Murgh Tikka 80

Мург Тикка 80

Boneless chicken marinated in Kashmiri chilies, yoghurt, cumin and kasoori methi

Нежнейшее куриное филе, маринованное в соусе из йогурта, кумин и чили из Кашмира

Murgh Malai Kebab 80

Мург Малай Кебаб 80

Boneless chicken marinated with cheese, cream and royal cumin

Сочное куриное филе, маринованное в соусе из сыра, сливок и королевского кумина

Seekh Kebab 80

Зих Кебаб 80

Lamb minced with fresh coriander, mint and traditional Indian spices

Кебаб из фарша молодого барашка, приправленный традиционными специями

Bhatti da Smoked Lamb Chops 125

Копченые ребрышки 125

Barbequed lamb chops with 12 unique spices and smoked in a jar

Ребрышки ягненка, копченые в стеклянной банке и в уникальной смеси из 12 специй

Sunehra Jhinga 95 (SH)

Сунира Джинга 95 (М)

Prawns marinated in lemon, turmeric and saffron

Креветки на углях, маринованные в соусе из шафрана, лимона и куркумы

Fish Hariyali Tikka 80

Фиш Харияли Тикка 80

Boneless white fish marinated with mint, coriander and spices

Нежнейшее филе рыбы, маринованное в соусе из мяты, кинзы и специй

Paneer Tikka 75 (V)

Панир Тикка 75 (В)

Cottage cheese in a spicy yoghurt, chili and cumin marinade

Кубики домашнего сыра, маринованные в соусе из йогурта, перца чили и кумина

(V) Vegetarian menu, (H) Contains nuts, (M) Contains seafood

Все цены указаны в дирхамах с учетом налогов (7% муниципальный сбор, 10% за обслуживание, 5% НДС)

Tandoori Aloo 60 (V, N)

Тандури Алу 60 (В, О)

Potatoes stuffed with cashewnuts, raisins, spices
Картошка с начинкой из орехов кешью, изюма и специй

Tandoori Achari Broccoli 70 (V)

Тандури Ачари Брокколи 70 (В)

Broccoli florets marinated with pickling spices and cooked in the tandoor
Кусочки брокколи на углях, замаринованные в специях

Kebab Platter 115 (SH)

Кебаб Ассорти 115 (М)

A selection of chicken, lamb and seafood kebabs
Ассорти из самых популярных кебабов из курицы, ягненка и морепродуктов

Vegetarian Kebab Platter 95 (V,N)

Вегетарианское Ассорти 95 (В, О)

A selection of fresh vegetable and cottage cheese kebabs
Ассорти из кебабов из овощей и домашнего сыра, приготовленных в печи тандур

SOUPS

СУПЫ

Nariyal Jhinga Shorba 45 (SH)

Нарияль Джинга Шорба 45 (М)

Shrimp broth with coconut, lime and coriander
Наваристый суп на бульоне из креветок, кокоса, лайма и кинзы

Murgh Pudina Shorba 40 (N)

Мург Пудина Шорба 40 (О)

Chicken broth with mint and cardamom
Наваристый суп на курином бульоне с удивительным вкусом из мяты и кардамона

Tomato Dhaniya Shorba 40 (V)

Томато Дания Шорба 40 (В)

Tomato broth scented with coriander and chili
Томатный суп-пюре с ароматом кинзы и перца чили

CURRIES

КАРРИ

Chicken

Курица

Butter Chicken 95 (N)

Курица по-индийски 95 (O)

Chicken tikka cooked in rich tomato, cashewnut and fenugreek gravy

Кусочки куриного филе в густом соусе из томатов, орехов кешью и пажитника

Chicken Korma 95 (N)

Корма с курицей 95 (O)

Boneless chicken simmered in a cashew nut and onion gravy

Кусочки куриного филе, тушенные на медленном огне в соусе с кешью и луком

Chicken Tikka Masala 95 (N)

Курица тикка масала 95 (O)

Chicken tikka tossed with onion, tomato and spices

Кусочки куриного филе с луком, томатами и специями

Kadhai Chicken 95 (N)

Курица кадай 95 (O)

Chicken tossed with kadhai spices and capsicum

Курица с индийскими специями и сладким перцем

Chicken Curry 95 (N)

Карри с курицей 95 (O)

Home style chicken curry with onion, tomato and spices

Домашнее карри с курицей, луком, томатами и специями

Chicken Khurchan 95 (N)

Кхурчан из курицы 95 (O)

Stir-fried chicken tikka tossed with onion and bell pepper

Lamb

Баранина

Lamb Rogan Josh 105

Роган джош из баранины 105

Kashmiri lamb curry with fennel and ginger powder

Традиционное кашмирское карри из баранины с молотым фенхелем и имбирем

Gosht Awadhi Korma 105 (N)

Гошт авадхи корма 105 (O)

Classic Awadhi lamb curry infused with saffron and cashewnut

Карри из ягненка с шафраном и кешью по традиционному рецепту из региона

Авадх

Bhunna Gosht Adraki 105

Бхуна гошт адраки 105

Lamb braised with brown onions, mint and fresh coriander
Баранина, тушенная с бурым луком, мятой и свежим кориандром

Seekh Kebab Masala 105

Шиш-кебаб масала 105

A north Indian specialty, lamb seekh kebab tossed with onion, tomato and spices
Традиционное блюдо Северной Индии. Шиш-кебаб из баранины с луком, томатами и специями

Tandoori Raan 185 (N)

Тандури раан 185 (O)

Marinated leg of lamb, slow cooked for 8 hours and finished in the tandoor, served with Dal makhani and Naan bread
Маринованная нога ягненка, медленного тушения в тандыре в течение 8 часов, с чечевицей и лепешкой наан

Vegetarian (V)

Вегетарианское блюдо (B)

Paneer Tikka Masala 80 (N)

Панир тикка масала 80 (O)

Barbequed cottage cheese tossed with onion, tomato and capsicum
Жареный домашний сыр с луком, томатами и сладким перцем

Dhingri Bhutta Palak 80 (N)

Дхингри бхутта палак 80 (O)

Corn and mushroom in spinach gravy
Кукуруза и грибы в соусе из шпината

Achari Baingan 80

Ачари байнган 80

Baby aubergine tossed with pickling spices
Молодой баклажан с пряностями

Amchoori Bhindi 80

Амчур бхинди 80

Tender okra tossed with raw mango and cumin
Молодая окра со свежим манго и зирой

Aloo Jeera 80

Алу джира 80

Cumin tempered baby potato
Тушеный молодой картофель с зирой

Gobhi Adraki 80 (N)

Гобхи адраки 80 (O)

Cauliflower stir-fried with ginger and turmeric
Стир-фрай из цветной капусты с имбирем и куркумой

Khubani Bhare Kofta 80 (N)

Кхубани бхара кофта 80 (O)

Cottage cheese dumplings with dried apricot in milk and cashew nut gravy
Дамплинги из домашнего сыра с сушеными абрикосами в соусе из молока и кешью

Subz Miloni 80 (N)

Сабджи милони 80 (O)

Mixed vegetables tossed with onion seeds, spices and onion tomato masala
Овощи с семенами лука, специями и соусом из лука и томатов

Vegetables of the Day 80 (N)

Овощи дня 80 (O)

Chef's selection of seasonal vegetables of the day
Сезонные овощи дня от шеф-повара

Seafood

Морепродукты

Fish Dhaniya Tamatari 110 (N)

Фиш дханья таматар 110 (O)

White fish fillet cooked with spiced onion and tomato masala
Филе белой рыбы с острым соусом из лука и томатов

Goan Shrimp Curry 120 (SH)

Рыбное карри по-гоански 120 (M)

Spicy shrimp curry with chili, tamarind, coconut and cumin
Острое карри с креветками, чили, тамариндом, кокосом и зирой

Shrimp Chettinad 120 (SH)

Креветки «Четтинад» 120 (M)

Stir fried shrimp with curry leaves, anise, onion and tomato
Стир-фрай из креветок с листьями карри, анисом, луком и томатами

Lentils (V)

Чечевица (B)

Dal Makhani 65

Дал макхани 65

A black lentils recipe from the Northwest-Frontier
Блюдо с черной чечевицей по рецепту из северо-западной Индии

Dal Panchratni 60

Дал панчратни 60

Mixed lentils cooked with ginger, cumin and red chili
Чечевица разных сортов с имбирем, зирой и красным чили

Dal Tadka 55

Дал тадка 55

*Split red gram tempered with cumin, garlic, chili and tomato
Колотый горох каян с зирой, чесноком, чили и томатами*

BIRYANIS AND RICE

БЛЮДА ИЗ РИСА

Dum Biryani

Дам бирияни

Lamb 105, Chicken 95, Prawns 120 (SH), Vegetable 80 (V)

с бараниной 105, курицей 95, креветками 120 (М), овощами 80 (В)

*Basmati rice with saffron and biryani spices slow cooked in a sealed
clay pot, served with raita*

*Рис басмати с шафраном и индийскими специями, приготовленный на медленном
огне в закрытом глиняном горшочке, с райтой*

Choice of Pulao Rice 40 (V)

Пулао в ассортименте 40 (В)

Basmati rice with your choice of cumin, green peas, mushroom or mixed vegetables

Рис басмати с зирой, зеленым горошком, грибами или овощами на выбор

Saffron Rice 35 (V)

Рис с шафраном 35 (В)

Basmati rice flavored with saffron and green cardamom

Рис басмати с шафраном и зеленым кардамоном

Basmati Rice 30

Рис басмати 30

Fragrant steamed basmati rice

Ароматный рис басмати, приготовленный на пару

INDIAN BREADS FROM THE TANDOOR ИНДИЙСКИЙ ХЛЕБ ИЗ ТАНДЫРА

Naan

Наан

Plain, Butter, Garlic 18 / Cheese and chili, Peshawari 22 (N)

Без добавок, с маслом, с чесноком 18 / с сыром и чили, пешаварский 22 (O)

Roti (V)

Роти (B)

Plain, Butter 18

Без добавок, с маслом 18

Laccha Paratha (V)

Лача паратха (B)

Plain, carom seed or mint 18

Без добавок, с ажгоном или мятой 18

Kulcha

Кулча

Onion, Paneer, Potato 22 (V) / Minced Lamb 30

С луком, с паниром, с картофелем 22 (B) / с рубленой бараниной 30

Raitas

Райта

A choice of cucumber, tomato or onion raita 20

Райта с огурцом, томатами или луком на выбор 20

DESSERTS

ДЕСЕРТЫ

Jamun O Gu 40 (N)

Джамун о гу 40 (O)

Stuffed gulab jamun filled with saffron and pistachio, served with vanilla ice cream

Молочные шарики «гулаб джамун» с начинкой из шафрана и фисташек с ванильным мороженым

Gajjar Ka Halwa 35 (N)

Газар ка халва 35 (O)

Carrot pudding served with coconut ice cream

Морковный пудинг с кокосовым мороженым

Rasmalai 40 (N)

Расмалай 40 (O)

Cottage cheese dumplings stewed in condensed milk

Дамплинги с творогом, тушеные в сгущенном молоке

Phirnee Brulée 40 (N)

Пхирни брюле 40 (O)

Rice delicately cooked with milk, coconut cream and blueberry, brown sugar crusted

Мягкий рис с молоком, кокосовыми сливками и голубикой в корочке из тростникового сахара

Shahi Tukra 40 (N)

Шахи тукра 40 (O)

Crispy fried, syrup-soaked toast, topped with saffron infused reduced milk
Хрустящий обжаренный тост, пропитанный сиропом, с топпингом из обезжиренного молока с шафраном

Kulfi 45 (N)

Кульфи 45 (O)

Selection of Indian ice cream, seasonal flavors
Индийское мороженое с сезонными добавками в ассортименте

SELECTION OF INDIAN FLAVORED DIGESTIVE SORBETS

Per scoop – 15

ИНДИЙСКИЕ СОРБЕТЫ В АССОРТИМЕНТЕ

Один шарик – 15

Traditional digestive syrups churned into sorbets, choice of:
Сорбеты на основе традиционных индийских сиропов в ассортименте:

Raw Mango / Bengal quince / Indian Mangosteen

свежий манго / бенгальская айва / индийский мангостин