

КАРРИ

<p>ЛЭМБ МАСАЛА 650</p>  <p>Классическое блюдо штата Намир из баранины в томатно-луковом соусе. Подается с лепешкой наан и рисом басмати</p>	<p>ПАЛАК ПАНИР 550</p> <p>Традиционное вегетарианское блюдо: palak — шпинат, paneer — свежий сыр. Подается с лепешкой наан и рисом басмати</p>	<p>ЧОЛЕ МАСАЛА 520</p> <p>Блюдо северных регионов Индии. Нут в индийских пряностях и травах. Подается с лепешкой наан и рисом басмати</p>	<p>КРЕВЕТКИ МАСАЛА 670</p> <p>Пряные креветки в стиле домашней индийской кухни. Подается с лепешкой наан и рисом басмати</p>	<p>БАТТЕР ЧИКЕН 550</p>  <p>Самое популярное блюдо индийской кухни. Сочная курица в кремовом соусе с нежным сливочным вкусом. Подается с лепешкой наан и рисом басмати</p>	<p>ФИШ МАСАЛА 590</p>  <p>Блюдо, популярное в штате Гоа — треска в пряном соусе. Подается с лепешкой наан и рисом басмати</p>	<p>АЛУ ГОБИ МАСАЛА 490</p> <p>Ragu из цветной капусты, картофеля и болгарского перца с индийскими специями. Подается с лепешкой наан</p>
--	---	--	---	--	---	---

БЛЮДА ИЗ ПЕЧИ

<p>ПАНИР ТИККА 550</p> <p>Нубки свежего сыра в специях с болгарским перцем из печи тандур. Подается на лепешке наан, с мятным соусом чатни</p>	<p>ЧИКЕН ТИККА 550</p> <p>Сочный цыпленок из печи тандур, маринованный в индийских специях с кориандром. Подается на лепешке наан и с мятным соусом чатни</p>
---	--

ТХАЛИ

ПЕРЕВОДИТСЯ КАК «ПОДНОС». ЗДЕСЬ ЭТО БОЛЬШОЙ НАБОР БЛЮД ИНДИЙСКОЙ КУХНИ: ДВА ВИДА КАРРИ, РИС БАСМАТИ, ЛЕПЕШКА НААН, САЛАТ И СЛАДКОЕ.

<p>ЛЭМБ ТХАЛИ 790</p> <p>Маттен масала / чоле масала / рис / баттер наан / салат / мятный соус / кокосовый барфи</p>	<p>ФИШ ТХАЛИ 790</p> <p>Фиш масала / чоле масала / рис / баттер наан / салат / мятный соус / кокосовый барфи</p>	<p>ВЕДЖ ТХАЛИ 750</p> <p>Палак панир / чоле масала / рис / баттер наан / салат / мятный соус / кокосовый барфи</p>	<p>ЧИКЕН ТХАЛИ 750</p>  <p>Баттер чикен / чоле масала / рис / баттер наан / салат / мятный соус / кокосовый барфи</p>	<p>ПРАУН ТХАЛИ 790</p>  <p>Креветки масала / чоле масала / рис / баттер наан / салат / мятный соус / кокосовый барфи</p>
---	---	---	---	--

СПЕШЛ

<p>ЧИКЕН САМОСА 320</p> <p>Индийские пирожки с начинкой из цыпленка и специй. Подаются с двумя соусами: мятным чатни и кетчупом</p>	<p>ФРАЙС МАСАЛА 250</p> <p>Картофель фри в индийском стиле. Подается с кетчупом</p>	<p>ЧИКЕН САЛАТ 450</p> <p>Овощной салат с цыпленком из печи</p>	<p>ЧОЛЕ САЛАТ 350</p> <p>Свежий салат с овощами и нутом</p>	<p>ЧИКЕН 65 550</p> <p>Блюдо южных регионов Индии. Сочные кусочки курицы в хрустящей корочке. Подается с соусом мятный чатни</p>	<p>ПРАУН 65 650</p> <p>Креветки в индийском хрустящем кляре со специями. Подаются с манго соусом</p>
--	--	--	--	---	---

СУП

<p>СУП ДАЛ 290</p> <p>Пряный суп из желтых сортов чечевицы, готовим с куркумой, зирой и свежим имбирем</p>

ДЕСЕРТ

<p>ГУЛАБ ДЖАМУН 290</p> <p>Самый известный индийский десерт. Молочные шарики, обжаренные в сладком сиропе с розовой водой. Подается с мороженым</p>	<p>КОКОСОВЫЙ БАРФИ 290</p> <p>Индийский десерт на основе кокосовой стружки и сгущенного молока</p>	<p>МАНГО КУЛФИ 290</p> <p>Традиционное домашнее мороженое из манго</p>
--	---	---

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

<p>ЛЕПЕШКИ ИЗ ПЕЧИ</p> <p>Баттер наан 120 Домашняя пшеничная лепешка с растопленным сливочным маслом</p> <p>Панир кулча 150 Домашняя лепешка с домашним сыром и травами</p> <p>Гарлик наан 150 Домашняя лепешка с чесноком и сливочным маслом</p>	<p>ТОППИНГИ</p> <p>Рис басмати 120</p> <p>Лимонный рис 150</p> <p>Коул-слоу 120</p> <p>Манго соус 120</p> <p>Мятный соус 120</p>
---	--

 <p>ЗАМЕНИТЬ РИС БАСМАТИ НА ЛИМОННЫЙ +50</p>
--

THE INDIAN CLUB

भारतीय खाना

<p>НАПИТКИ ГОРЯЧИЕ</p> <p>Масала чай 300 / 450 Любимый чайный напиток в Индии. Чёрный чай заваривается с молоком, имбирём и множеством специй. Подается традиционно сладким</p> <p>Цейлонский чай 200 / 350</p>	 
--	---

<p>НАПИТКИ ХОЛОДНЫЕ</p> <p>Айс-ти 250 / 350 Холодный цейлонский чай с добавлением лимона и мяты</p> <p>Манго ласси 300 / 450 Пенджабский «смузи», очень популярный в Индии. Лёгкий молочный напиток с манго</p> <p>Намкин (солёный) ласси 300 / 450 Освежающий молочный напиток, слегка солоноватый. Поможет погасить остроту от любого блюда</p>

<p>Лимонад манго-карри 300 / 400</p> <p>Домашний лимонад 250 / 350</p> <p>Морс вишня-кардамон 200 / 300</p> <p>Вода 200</p> <p>Кока-кола 250</p>

<p>ПИВО</p> <p>Лагер 350</p> <p>Ипа 350</p> <p>Сидр 350</p>
