

# My Maugli

## СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ / FRESH JUICES

Апельсин / Orange 200 / 1000 мл	250/1000 руб.
Грейпфрут / Grapefruit 200 / 1000 мл	250/1000 руб.
Яблоко / Apple 200 / 1000 мл	250/1000 руб.
Морковь / Carrot 200 / 1000 мл	250/1000 руб.
Анапас / Pineapple 200 / 1000 мл	300/1200 руб.
Лимон / Lemon 200 / 1000 мл	250/1000 руб.
Сельдерейный / Celery 200 / 1000 мл	300/1200 руб.





## МЕНЮ / MENU

ATTENTION / ВНИМАНИЕ

- 1) Mild / Нежный вкус
- 2) Hot / Острый вкус
- 3) Very hot / Очень острый вкус
- Signature dishes /  
Фирменное блюдо от нашего шеф повара
- Vegetarian dishes /  
Вегетарианское блюдо

### SOUP / СУПЫ VEGETARIAN / ВЕГЕТАРИАНСКИЕ

- 1) MULLIGATAWNY /  
МУЛИГАТВАНИ (250 gr/rp)  
Indian Lentils soup prepared with Rice, green apples and spices with a touch of lemon.  
Суп из чечевицы с рисом, кусочками зеленых яблок, специями и лимоном. 290 руб.
- 2) TAMATAR KA SOUP /  
ТАМАТАР КА СУП (250 gr/rp)  
Cream of tomato soup finished with fresh cream, scoutons & cumin seed.  
Томатный суп-пюре, подается со сливками и тренками. 290 руб.
- 3) MUSHROOM CREAM SOUP /  
МАШРУМ СУП (250 gr/rp)  
Cream soup with mushroom.  
Крем-суп с грибами и сливками. 290 руб.
- 4) VEGETABLE SOUP /  
ВЕЖЕТЕБИЛ СУП (250 gr/rp)  
Cream Soup with mashed vegetables with touch of fried cumin seeds.  
Овощной крем-суп со сливками и вкусом тмина. 290 руб.

### NON VEGETARIAN / НЕ ВЕГЕТАРИАНСКИЕ

- 1) MURG SOUP / МУРГ СУП (250 gr/rp)  
Chicken soup with a magical Indian touch.  
Куриный бульон с удивительным индийским вкусом. 290 руб.
- 2) PRAWN SOUP /  
ПРАУН СУП (250 gr/rp)  
Mouthwatering seafood soup.  
Суп из кальмара, осьминога, мяса мидий со сливками. 350 руб.

### SALADS / САЛАТЫ VEGETARIAN / ВЕГЕТАРИАНСКИЕ

- 1) FRESH GARDEN SALAD/  
СВЕЖИЙ САЛАТ (300 gr/rp)  
Salad served with cucumbers, tomato and carrot, lemon wedges.  
Салат подается с огурцами, помидорами, морковью и лимоном. 290 руб.

### NON VEGETARIAN / НЕ ВЕГЕТАРИАНСКИЕ

- 1) CHICKEN SALAD /  
ЧИКЕН САЛАТ (250 gr/rp)  
Chicken fillet with fresh vegetables and apple in exotic cream sauce.  
Филе курицы со свежими овощами и яблоко в экзотическом сливочном соусе. 350 руб.

- 1) SHRIMP SALAD /  
ШРИМП САЛАТ 250 gr/rp  
Shrimps with exotic vegetables and fruits with Creamy sauce.  
Креветки с экзотическими овощами и фруктами в сливочном соусе. 460 руб.

### STARTERS / ЗАКУСКИ VEGETARIAN / ВЕГЕТАРИАНСКИЕ

- 2) MASALA PAPAD / МАСАЛА ПАПАД  
Crispy pulse chips with onion and tomato cubes with spices.  
Хрустящие хлебцы из чечевицы с луком и помидорами со специями. 100 руб.
- 3) VEG SAMOSA / ВЕДЖ САМОСА  
(220 gr/rp, 2 pcs/2 шт.)  
Crisp flaky pastry stuffed with spiced potatoes and dry fruit.  
Хрустящие пирожки с картофелем, специями и сухофруктами. 200 руб.
- 4) ALOO CHANA CHAAT /  
АЛУ ЧАНА ЧАТ (250 gr/rp)  
Fried cubes of Fresh Potatoes sauté with chickpeas, onion and tomatoes.  
Жареные кубики свежего картофеля с тушеным нутом, луком и помидорами. 290 руб.
- 5) VEG PAKORAS /  
ВЕДЖ ПАКОРАС (250 gr/rp)  
Fried Crispy vegetables in Gram flour batter.  
Хрустящие овощи в кляре. 350 руб.
- 6) PARDI CHAAT / ПАПДИ ЧАТ (250 gr/rp)  
Crispy Flour Bread with cubes of Boiled Potatoes served with Yoghourt and tangy sauce.  
Хрустящие хлебцы с кубиками вареного картофеля. Подается с йогуртом и густым соусом. 350 руб.
- 7) VEG SHAMI-KEBAV /  
ВЕДЖ ШАМИ-КЕБАБ (250 gr/rp)  
Patties of assorted vegetables with coriander and mint.  
Котлетки из смеси овощей с кориандром и мятой. 390 руб.
- 8) PANEER PAKORA /  
ПАНИР ПАКОРА  
(250 gr/rp, 50 gr/rp, 6 pcs/штук)  
Crispy fried cottage cheese with gram flour spicy batter.  
Хрустящий домашний сыр в кляре из гороховой муки. 430 руб.








- 9) VEG SEEKH KEBAB /  
ВЕДЖ СИХ КЕБАБ  
(300 gr/rp, 50 gr/rp, 6 pcs/штук)  
Fresh vegetables minced with cottage cheese and crushed spices with touch of ginger and coriander and char grilled in clay oven.  
Свежие овощи с домашним сыром и молотыми специями со вкусом имбиря и кориандра, приготовленные в индийской печи. 490 руб.

- 10) VEG PAKORA PLATTER /  
ВЕДЖ ПАКОРА ПЛЭТЕР  
(400 gr/rp), 50 gr/rp, 3x4 pcs/штук)  
Fried Crispy vegetables - mushroom, potato, brinjal and cottage cheese in Gram flour batter.  
Ассорти хрустящих овощей: грибы, картошка, баклажан и домашнего сыра в кляре. 530 руб.



# My Maugli

## NON VEGETARIAN/ НЕ ВЕГЕТАРИАНСКИЕ

-  **KEEMA SAMOSA / КНИМА САМОСА** (230 gr/гр, 2 pcs/штуки)  
Crisp flaky pastry stuffed with minced lamb served with mint sauce.  
Хрустящие пирожки с рубленой бараниной, приправленные мятным соусом. 340 руб.
-  **CHICKEN PAKORA / ЧИКЕН ПАКОРА**  
(250 gr/гр, 50 gr/гр, 6 pcs/штук)  
Tender Chicken cubes fried in spicy gram flour batter.  
Нежные кусочки курицы в кларе. 490 руб.
-  **MURG SEEKH KEBAB / МУРГ СИХ КЕБАБ**  
(300 gr/гр, 50 gr/гр, 6 pcs/штук)  
Minced chicken with herbs and spices baked in Clay Oven.  
Кебаб из куриного фарша, приготовленный в индийской печи. 570 руб.
-  **FISH PAKORA / ФИШ ПАКОРА** (250 gr/гр, 50 gr/гр, 6 pcs/штук)  
Fried fish in gram flour batter with red-hot chili served with mint sauce.  
Рыба в кларе из гороховой муки. 580 руб.
-  **KEBAB RAJ / КЕБАБ РАДЖ** (250 gr/гр, 6 pcs/штук)  
Minced lamb with herbs and spices baked in Clay Oven.  
Кебаб из фарша молодого барашка, приготовленный в индийской печи. 710 руб.
-  **NON VEG PAKORA PLATTER / НОН ВЕДЖ ПАКОРА ПЛЭТЕР**  
(430 gr/гр, 50 gr/гр, 3x3 pcs/штук)  
Mix of Chicken, Fish and Prawn in Gram flour batter.  
Хрустящее ассорти из курицы, рыбы и креветок в кларе. 790 руб.
-  **JHEENGA PAKORA / ДЖИНГА ПАКОРА**  
(250 gr/гр, 50 gr/гр, 6 pcs/штук)  
Fried Prawn in gram flour batter with lemon juice.  
Обжаренные креветки в кларе с лимоном. 780 руб.

## VEGETARIAN TREASURE / ВЕГЕТАРИАНСКАЯ КУХНЯ

-  **DAL TADKA / ТАДКА ДАЛ** (300 gr/гр)  
Yellow lentils prepared in a traditional style with tomato ginger with spices.  
Желтая чечевица, приготовленная в традиционном индийском стиле с помидорами, имбирем и специями. 490 руб.
-  **DAL MAKHANI / ДАЛ МАХНИ**  
(300 gr/гр)  
A famous and well-appreciated combination of dark lentils, butter, cream and spices.  
Чечевича нескольких темных сортов, традиционно приготовленная со сливочным маслом, сливками и специями. 490 руб.
-  **JEERA ALOO / ДЖИРА АЛУ** (400 gr/гр)  
Stir Fried potato cubes cooked with Turmeric powder and Cumin Seeds garnished with Fresh coriander.  
Обжаренный картофель с куркумой, тмином и свежим кориандром. 290 руб.

-  **BOMBAY ALOO / БОМБЕЙ АЛУ** (400 gr/гр)  
Small cubed potatoes tossed in carom seeds, tomatoes and finished with tangy sauce.  
Кубики картофеля, тушенные с тмином, помидорами и зеленым луком, приправленные лимонным соком. 370 руб.
-  **ALOO MATAR / АЛУ МАТАР** (400 gr/гр)  
Green Peas and potatoes prepared with tomato sauce and tempered with cumin seed and spices.  
Зеленый горошек с картофелем, приготовленные с тмином и специями в томатном соусе. 400 руб.
-  **GOVNI ALOO / ГОБИ АЛУ** (300 gr/гр)  
Cauliflower and potatoes prepared with tomato sauce and tempered with cumin seed and spices.  
Цветная капуста с картофелем, приготовленные с тмином и специями в томатном соусе. 450 руб.
-  **MALAI KOFTA / МАЛАЙ КОФТА** (250 gr/гр)  
Dumplings of potatoes, cheese and pomegranate seeds prepared in a cashew nut gravy.  
Шарики из картофеля, домашнего сыра, приготовленные в соусе кешью. 510 руб.
-  **BAIGAN BHARTNA / БЭГАН БАРТА** (250 gr/гр)  
Charcoal roasted aborigines mashed and cooked with spices.  
Тушеная икра из баклажанов с нежными специями. 650 руб.
-  **KARHAI PANEER / КАРХАИ ПАНИР** (300 gr/гр)  
Indian cottage cheese tempered with vegetables and herbs.  
Домашний сыр, приготовленный с овощами и специями. 550 руб.
-  **NAVRATAN VEGETABLE KORMA / НАВРАТАН ВЕДЖИТЭБЛ КОРМА**  
(300 gr/гр)  
Mix vegetables cooked with assorted fruits and dry fruits, flavored with Indian spices.  
Фруктово-овощной микс с индийскими специями. 560 руб.
-  **PANEER KALI MIRCH / ПАНИР КАЛИ МИРЧ** (250 gr/гр)  
A little black pepper magic is enough to make a recipe deviate from the usual.  
Кубики панира приготовленные в сливочном соусе с добавлением свеж молотого черного перца. 570 руб.
-  **BHINDI MASALA / БИНДХИ МАСАЛА** (250 gr/гр)  
Exotic vegetable okra simmered with tomatoes and onion.  
Экзотический овощ окра, тушенный с помидорами и луком. 570 руб.
-  **SHANI PANEER / ШАХИ ПАНИР** (250 gr/гр)  
Cottage cheese simmered in a tomato, butter and cream sauce.  
Кусочки домашнего сыра тушенные в томатно-сливочном соусе. 580 руб.
-  **PALAK PANEER / ПАЛАК ПАНИР** (250 gr/гр)  
A wonderful combination of pureed spinach and cottage cheese prepared with fresh herbs and spices.  
Уникальное сочетание домашнего сыра и шпината. 590 руб.



# My Maugli

**RAJMA/РАДЖМА**  
Red kidney beans cooked in tomatoes, onions and spices.  
Красная фасоль, приготовленная в Индийском стиле. 490 руб.

**CHANA MASALA/ЧАНА МАСАЛА**  
A tangy tribute of chickpeas cooked in «Kadai» with spices  
Делается из нута, помидоров, разных специй и приправ. 490 руб.

## CLAY OVEN SPECIAL / ИЗ ИНДИЙСКОЙ ПЕЧИ NON VEGETARIAN/ НЕ ВЕГЕТАРИАНСКИЕ

**TANDOORI CHICKEN /  
ТАНДУРИ ЧИКЕН (Half/Full)**  
The oldest stalwart of clay oven food: one cannot do without it, tender chicken on the bone marinated with yoghurt and spices.  
Самое известное блюдо, готовящееся в индийской печи: кусочки курицы на косточке со специями, маринованные в йогурте. 510/770 руб.

**CHICKEN TIKKA /  
ЧИКЕН ТИККА (250 gr/tp, 6 pcs/штук)**  
Succulent chargrilled boneless chicken with spices and coriander leaves.  
Сочное куриное филе из индийской печи, со специями и свежим кориандром. 530 руб.

**MALAI TIKKA /  
МАЛАЙ ТИККА (250 gr/tp, 6 pcs/штук)**  
Boneless chunks of chicken marinated in rich creamy cashew nut paste and char grilled in clay oven.  
Куриное филе, маринованное в соусе из кешью, приготовленное на углях в печи. 550 руб.

**HARIYALI CHICKEN TIKKA /  
ЧИКЕН ТИККА (250 gr/tp, 6 pcs/штук)**  
Boneless chunks of chicken marinated with peppermint, coriander and spices, char grilled in oven.  
Сочное куриное филе маринованное с мятой, кинзой и специями, приготовленное на углях в индийской печи. 550 руб.

**VOTI KEBAV /  
БОТИ КЕБАБ (230 gr/tp, 6 pcs/штук)**  
Tender cubes of mutton fillet marinated in yoghurt and spices char grilled in clay oven.  
Кусочки баранины маринованные в йогурте и специями, приготовленные в индийской печи. 660 руб.

**TANDOORI SEABASS / ТАНДУРИ Сабас**  
Whole fish marinated in Garlic-Ginger paste with Ajwain, Gram Flour, Lemon Juice, Yogurt.  
Целая рыба маринованная в чесночно-имбирном соусе с лимонным соком и кефиром. 799 руб.

**FISH TIKKA /  
ФИШ ТИККА (250 gr/tp, 6 pcs/штук)**  
Fresh fish cubes marinated in rich creamy cashew nut paste and aniseed wine char grilled in clay oven.  
Нежнейшие кусочки рыбы маринованные в анисовом вине с пастой кешью, приготовленные в индийской печи. 670 руб.

**LAMB TIKKA /  
ЛЭМБ ТИККА (250 gr/tp, 8 pcs/штук)**  
Boneless cubes of mutton marinated in fried onion paste with yoghurt and char grilled in Indian clay oven.  
Нежные кусочки баранины маринованные в соусе из жареного лука с йогуртом, приготовленные на углях в индийской печи. 710 руб.

**LAMB MALAI TIKKA /  
ЛЭМБ МАЛАЙ ТИККА**  
(250 gr/tp, 8 pcs/штук)  
Boneless cubes of mutton marinated in rich creamy cashew nut paste and char grilled in Indian clay oven.  
Нежные кусочки баранины маринованные в соусе из кешью приготовленные на углях в индийской печи. 720 руб.

**NON VEG KEBAV PLATTER /  
НОН ВЕДЖ КЕБАБ ПЛЭТТЕР**  
(400 gr/tp, 2x4 pcs/штук)  
Clay oven combination platter includes Chicken Tikka, Prawns and Seekh Kebab  
Комбинация блюд из индийской печи: Чикен Тикка, Праун и Сикх Кебаб. 1099 руб.

**DIL KHUSH TIKKA /  
ДИЛ КХУШ ТИККА (250 gr/tp),**  
Chef's secret recipe  
Секретный рецепт от шеф-повара 750 руб.

**TANDOORI PRAWNS /  
ТАНДУРИ ПРАУНС**  
(250 gr/tp, 8 pcs/штук)  
Prawns marinated in yoghurt and cashew nut paste chargrilled in clay oven.  
Обжаренные креветки на углях, маринованные в йогурте с пастой кешью. 1099 руб.

**GARLIC PRAWNS /  
ГАРЛИК ПРАУНС**  
(250 gr/tp, 8 pcs/штук)  
Prawns marinated with garlic, yoghurt, carom seeds roasted in the clay oven.  
Креветки, маринованные с чесноком и йогуртом, приготовленные в индийской печи. 1099 руб.

## VEGETARIAN/ ВЕГЕТАРИАНСКИЕ

**TANDOORI MUSHROOM / ТАНДУРИ  
МАШРУМ (200 gr/tp, 10 pcs/штук)**  
Roasted Champignons marinated in yoghurt and cashew nut paste chargrilled in clay oven with vegetables.  
Обжаренные шампиньоны на углях с овощами маринованные в йогурте с пастой кешью. 490 руб.

**PANEER SHASHLIK /  
ПАНИР ШАШ/ЛЫК (200 gr/tp, 6 pcs/штук)**  
Cubed cottage cheese, tomatoes, bell peppers and onion finished in clay oven.  
Кубики домашнего сыра, помидоры, перец и лук, маринованные в йогурте, приготовленные в индийской печи. Выбор вегетарианцев. 490 руб.

**TANDOORI PANEER TIKKA /  
ТАНДУРИ ПАНИР ТИККА (200 gr/tp, 6 pcs/штук)**  
Cubes of Cottage cheese with spices and coriander char grilled in clay oven.  
Кубики домашнего сыра, со специями и кориандром, приготовленные в печи. 500 руб.

**GOBI TANDOORI/  
ГОБИ ТАНДУРИ (200 gr/tp, 6 pcs/штук)**  
Cauliflower marinated in mixed spices, cooked in Clay oven.  
Цветная капуста, маринованная в специях, приготовленная на углях. 490 руб.

**VEG KEBAV PLATTER /  
ВЕДЖ КЕБАБ ПЛЭТТЕР (350 gr/tp, 2x4 pcs/штук)**  
Clay oven combination platter includes veg seekh kebab, tandoori paneer tikka and ghoji.  
Комбинация блюд из индийской печи: ведж сикх кебаб, тандури панир тикка и тоби. 790 руб.



# Му Маугли

## NORTHWEST FRONTIER KARNAI / КУХНЯ СЕВЕРО-ЗАПАДНОЙ ИНДИИ

- ))) **DHABA MURG / ДХАБА МУРГ (300 gr/tp)**  
Chicken prepared cooked in a traditional style with tomato ginger with spices.  
Курица, приготовленная в традиционном индийском стиле. 590 руб.
- ) **KARNAI CHICKEN /  
КАРХАИ ЧИКЕН (300 gr/tp)**  
Boneless chicken cooked with capsicum, onion, tomatoes, ginger and herbs.  
Филе курицы, приготовленное со сладким перцем, луком, помидорами, имбирем и пряными травами. 600 руб.
- ) **MURG TIKKA MASALA /  
МУРГ ТИККА МАСАЛА (300 gr/tp)**  
Chicken pieces roasted in the clay oven and simmered in a tomato, butter and cream sauce.  
Кусочки курицы, тушенные в томатно-сливочном соусе. Приготовленные в индийской печи. 600 руб.
- ) **MURG KORMA / МУРГ КОРМА (300 gr/tp)**  
Chicken cooked with cashew nuts, onion and saffron spices.  
Курица, приготовленная с кешью, луком, шафраном и другими специями. 620 руб.
- ) **BUTTER CHICKEN/  
БАТЕР ЧИКЕН (Half/Full)**  
Clay oven roasted tender chicken simmered in a creamy fresh tomato sauce  
нежный цыпленок, обжаренный на углях, приправлен мягким соусом из свежих помидоров и сливок. 690/870 руб.
- ))) **FISH MASALA / ФИШ МАСАЛА (300 gr/tp)**  
Special Portuguese fish dish in Indian style with spices and coconut flavor.  
Удивительное португальское рыбное блюдо с пряностями в индийском стиле со вкусом кокоса. 750 руб.
- ) **FISH CURRY / ФИШ КАРРИ (300 gr/tp)**  
Cubes of fish cooked in Indian style with tomatoes, spices and coconut flavor.  
Кусочки рыбы, приготовленные с томатом и специями в индийском стиле со вкусом кокоса. 750 руб.
- ))) **KARNAI GOSHT /  
КАРХАИ ГОШТ (300 gr/tp)**  
Tender Lamb cooked with capsicum, onion, tomatoes, ginger and coarsely crushed spices.  
Сочные кусочки баранины, приготовленные со сладким перцем, луком, помидорами, имбирем и свежими молотыми специями. 710 руб.
- ))) **LAMB ROGAN JOSH /  
ЛЭМЕ РОГАН ДЖОШ (300 gr/tp)**  
Classic Kashmiri lamb dish prepared with a tomato and onion masala.  
Классическое блюдо штата Кашмир из баранины, приготовленной в томатно-луковом соусе. 710 руб.
- ) **MUTTON SAAGWALA /  
МАТТАН СААГВАЛА (300 gr/tp)**  
A tasty combination of pureed spinach and mutton prepared with fresh herbs and spices.  
Изысканное сочетание пюре из шпината с бараниной, приготовленной с о свежими травами и специями. 730 руб.

))) **PRAWN CURRY / ПРАУН КАРРИ (250 gr/tp)**  
Prawns prepared in traditional Indian style with tomato, ginger and spices.

Креветки, приготовленные в традиционном индийском стиле с помидорами, имбирем и специями. 890 руб.

) **PRAWN TIKKA MASALA /  
ПРАУН ТИККА МАСАЛА (250 gr/tp)**  
King Prawns roasted in the clay oven and simmered in a tomato, butter and creamy sauce.  
Королевские креветки тушенные в томатно-сливочном соусе. 990 руб.

## BIRYANI (HYDERABADI STYLE) / БИРИАНИ

) **VEGETABLE BIRYANI /  
ВЕДЖЕТЕБЛ БИРИАНИ**  
Traditional combination of vegetables and basmati rice with spices, served with mix raita.  
Традиционное сочетание овощей и риса Басмати, приготовленное со специями, подается с микс райтой. 540 руб.

))) **EGG BIRYANI / ЕГГ БИРИАНИ**  
Boiled egg fried in butter, cooked with basmati rice and spices.  
Отварные яйца, слегка обжаренные, приготовленные с рисом Басмати и специями. 550 руб.

))) **CHICKEN BIRYANI / ЧИКЕН БИРИАНИ**  
An aromatic combination of chicken, basmati rice and spices, served with mix raita.  
Великолепное блюдо из курицы, запеченной с рисом Басмати и специями, подается с микс райтой. 610 руб.

))) **GOSHT BIRYANI / ГОШТ БИРИАНИ**  
Boneless lamb cooked with basmati rice and saffron, mint, coriander and rose water, served with mix raita.  
Сочные кусочки баранины, запеченные с рисом Басмати и специями, подается с микс райтой. 710 руб.

))) **PRAWN BIRYANI / ПРАУН БИРИАНИ**  
A delicate combination of prawns and basmati rice cooked with saffron, mint, coriander and rose water, served with mix raita.  
Тонкое сочетание креветок и риса Басмати с ароматом розы, запеченных с луком, мятой и кориандром, подается с микс райтой. 880 руб.

## RICE / РИС

) **STEAMED RICE/СТИМД РАЙС**  
Boiled aromatic Indian basmati rice.  
Ароматный паровой Индийский рис Басмати. 199 руб.

) **JEERA RICE / ДЖИРА РАЙС**  
Aromatic combination of basmati rice with Cumin Seeds.  
Рис Басмати, приготовленный с тмином. 210 руб.

) **LEMON RICE/ЛЕМОН РАЙС**  
Fluffy basmati rice prepared with lentils and mustard seeds and finished with roasted cashew nuts and fresh lemon juice.  
Нежный рис Басмати с чечевичей и горчичными зернышками, приправленный с обжаренными орехами кешью и свежим лимонным соком. 210 руб.



# Му Маугли

**PULAO RICE / ПУЛАО РАЙС**  
Aromatic combination of basmati rice with Saffron and Cinnamon  
Рис Басмати, приготовленный с Шафраном и корицей. 290 руб.

**PEAS PULAO / ПИЗ ПУЛАО**  
Aromatic combination of basmati rice with green peas.  
Рис Басмати, приготовленный с зеленым горошком. 290 руб.

**MUSHROOM RICE / МАШРУМ РАЙС**  
Basmati rice prepared with aromatic mushrooms.  
Рис Басмати, приготовленный с грибами. 290 руб.

**NAVRATAN PULAO / НАВРАТАН ПУЛАО**  
Aromatic Basmati rice prepared with nuts and dry fruits.  
Ароматный рис Басмати, приготовленный с орешками и сухофруктами. 350 руб.

**VEG PULAO / ВЕДЖ ПУЛАО**  
Basmati Rice fried with mix vegetables.  
Рис Басмати, обжаренный с овощами. 350 руб.

## RAITA / РАЙТА

**VEGETABLE RAITA / ВЕДЖЕТЕБИЛ РАЙТА (200 gr/tp)**  
Savory yoghurt, spices, cucumber, onion and tomato.  
Традиционное блюдо из йогурта со специями, огурцами, луком и помидорами. 150 руб.

**ALOO RAITA / АЛУ РАЙТА (200 gr/tp)**  
Sweet and salty yoghurt with cubes of potatoes.  
Сладко-солёный йогурт с кубиками картофеля. 150 руб.

**CUCUMBER RAITA / КУКУМБЕР РАЙТА (200 gr/tp)**  
Home made yoghurt with cucumber and spices.  
Домашний йогурт с огурцами и приправами. 150 руб.

## FRESH BAKED BREAD / СВЕЖИЙ ВЫПЕЧНОЙ ХЛЕБ

**ROTI / РОТИ**  
Unleavened whole wheat bread.  
Пшеничный зерновой хлеб. 90 руб.

**BUTTER ROTI / БАТТЕР РОТИ**  
Unleavened whole wheat bread with butter.  
Пшеничный зерновой хлеб с маслом. 95 руб.

**PLAIN NAAN / ПЛЭН НААН**  
Tasty clay oven bread.  
Хлеб из индийской печи. 90 руб.

**BUTTER NAAN / БАТТЕР НААН**  
Tasty clay oven bread with butter  
Хлеб из индийской печи с маслом. 95 руб.

**PUDINA PARANTHA / ПУДИНА ПАРАНТХА**  
Unleavened bread with mint.  
Пшеничный зерновой хлеб с мятой. 110 руб.

**ONION KULCHA / ОНИОН КУЛЧА**  
Clay oven bread stuffed with onion  
Хлеб из Индийской печи с луком. 110 руб.

**GARLIC NAAN / ГАРЛИК НААН**  
Tasty clay oven bread with garlic  
Хлеб из Индийской печи с чесноком. 110 руб.

**ALOO PARANTHA / АЛУ ПАРАНТХА**  
Clay oven bread stuffed with spiced potatoes  
Хлеб с картофелем и специями. 140 руб.

**PANEER KULCHA (SPICED COTTAGE CHEESE) / ПАНИР КУЛЧА**  
Clay oven bread stuffed with a mixture of Cottage cheese, sultana's fresh herbs and spices.  
Хлеб, начиненный смесью из домашнего сыра, изюма, свежих трав и специй. 200 руб.

**KEEMA NAAN (WITH MINCED LAMB) / КИМА НААН (ХЛЕБ С МЯСОМ)**  
Clay oven bread stuffed with minced spiced lamb.  
Хлеб, начиненный фаршем из баранины со специями. 210 руб.

**PESHAWARI NAAN (SWEET NAAN WITH DRY FRUITS) / ПЕШАВРИ НААН**  
Sweet naan made with dry fruits.  
Сладкий хлеб Наан с сухофруктами. 230 руб.

## DESSERTS / ДЕСЕРТЫ

**GULAB JAMUN / ГУЛАБ ДЖАМУН (150 gr/tp)**  
Fried cottage cheese dumplings in sugar syrup HOT.  
Обжаренные шарики домашнего сыра в сахарном сиропе ГОРЯЧЕЕ. 335 руб.

**KULFI / КУЛФИ (150 gr/tp)**  
Traditional Ice cream.  
Традиционное мороженое. 380 руб.

**BANANA SPLIT ICE CREAM / МОРОЖЕНОЕ БАНАНА СПЛИТ (400 gr/tp)**  
Ice cream with Banana covered with whipped cream and Cashew nuts.  
Мороженое с бананом со сбитыми сливками, орехами кешью. 390 руб.

**FLAMBE LYCHEES WITH ICE CREAM COLD (250 gr/tp)**  
Мороженое с огненным коньяком и фруктами личи ЛЕДЯНОЕ. 460 руб.

**ASSORTED ICE-CREAM ( CHOICE FROM VANILLA, CHOCOLATE, STRAWBERRY)**  
Ассорти из мороженого (150 гр.) 225 руб.





# Му Маугли

## ОСОБЫЕ ИНДИЙСКИЕ НАПИТКИ / INDIAN SPECIAL BEVERAGES

### SWEET LASSI СЛАДКОЕ ЛАССИ

Yoghurt with rose water and sugar.  
Йогурт с розовой водой и сахаром.  
280/390 руб. - 300/500 ml

### SALTED LASSI СОЛЕНОЕ ЛАССИ

Yoghurt with cumin, salt and coriander.  
Йогурт с тмином, солью и кориандром.  
280/390 руб. - 300/500 ml

### MANGO LASSI МАНГО ЛАССИ

Yoghurt with mango and sugar.  
Йогурт с манго и сахаром.  
280/390 руб. - 300/500 ml

### BANANA SHAKE БАНАНА ШЕЙК

Milk with banana and sugar.  
Молоко с бананом и сахаром.  
280/390 руб. - 300/500 ml

### MANGO SHAKE МАНГО ШЕЙК

Milk with mango and sugar.  
Молоко с манго и сахаром.  
280/390 руб. - 300/500 ml

## ФРЕШ ЛАЙМ СОДА / FRESH LIME SODA

### SWEET СЛАДКАЯ

Sparkling water with lemon and sugar.  
Газированная вода с соком и сахаром.  
200 руб. - 200 ml

### SALTED СОЛЕНАЯ

Sparkling water with lemon and salt.  
Газированная вода с соком и солью.  
200 руб. - 200 ml

## SPECIAL COMBO'S ONLY DURING LUNCH TIME TILL 15.00 PM СПЕЦИАЛЬНЫЕ КОМБО ЛАНЧ ДО 15:00

Chicken Curry+Dal+Rice+Tandoori  
roti+Achar+Raita+Halwa  
Курица карри+даль+рис+тандури  
роти+ачар+райта+халва 325 руб.

Mutton Curry+Dal+Rice+ tandoori Roti +  
Achar+Raita+Halwa  
Баранина карри+даль+рис+тандури  
роти+ачар+райта+халва 375 руб.

Dal+ subji+ Rice + tandoori roti+ Achar+  
Raita+Halwa  
Даль+овощное рагу+риса+тандури  
роти+ачар+райта+халва 299 руб.

Rajma Chawal + Dahi+achaar+Parad+Halwa  
Красная фасоль с рисом+райта+ачар+папад+халва  
299 руб.

Chole Chawal + Dahi+achaar+Parad+Halwa  
Нут с рисом+райта+ачар+папад+халва  
299 руб.

Chole Bhaturre  
( 4 bhaturre+choley+raita+achaar+Halwa)  
Чоллеу Бхатуре (пшеничные  
лепешки+нут+райта+ачар+халва) 299 руб.

Puri Aloo ( 6 puri's+ subji+raita+achaar+Halwa)  
Алу Пури (лепешки с отрубями+овощное  
рагу+райта+ачар+халва) 299 руб.

## ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Кофе Эспрессо  
50 ml 120 руб.

Кофе Эспрессо Двойной  
90 ml 190 руб.

Кофе Капучино  
150 ml 199 руб.

Масала Чай с индийскими специями  
150 ml 120 руб.

Чай (зеленый, черный, фруктовый, травяной)  
400 ml 200 руб.

Кофе Рояль (коньяк, кофе и сливки)  
150 ml 280 руб.

Ириш кофе (ирландское виски, кофе и сливки)  
150 ml 280 руб.

Латте  
170 ml 195 руб.

Гливсе  
150 ml 220 руб.

Американо  
150 ml 150 руб.

## СОКИ / JUICES

Апельсин / Orange  
200 / 1000 мл 150/350 руб.

Ананас / Pineapple  
200 / 1000 мл 150/350 руб.

Грейпфрут / Grapefruit  
200 / 1000 мл 150/350 руб.

Персик / Peach  
200 / 1000 мл 150/350 руб.

Вишня / Cherry  
200 / 1000 мл 150/350 руб.

Яблоко / Apple  
200 / 1000 мл 150/350 руб.

Томат / Tomato  
200 / 1000 мл 150/350 руб.

Морс / Berry juice  
200 / 1000 мл 150/350 руб.

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ / SOFT DRINKS

Кока-кола, фанта, спрайт, тоник  
250мл 180 руб.

Вода с газом, б/газа  
500мл 100 руб.

Лимонад в ассортименте  
500мл 150 руб.



# My Maugli



## Б-52 B-52

Куантро 20мл  
Бейлис 20мл  
Калуа 20мл

60мл /250 руб.



## ГОЛУБАЯ ЛАГУНА BLUE LAGOON

Водка 50мл  
Ликер Болс Блю Кюрасао 20мл  
Лайм Джус 15мл  
Сеуен Ап 150мл

235мл /350 руб.



## Б-53 B-53

Куантро 20мл  
Бейлис 20мл  
Калуа 20мл

60мл /250 руб.



## ЛОНГ АЙЛЕНД АЙС-ТИ LONG ISLAND ICE TEA

Текила 20мл  
Гон 20мл  
Джин 20мл  
Ликер Болс Тринидад Сек 20мл  
Водка 20мл  
Кола 100мл  
Лайм Джус 15мл

215мл/390 руб.



## БОЯРСКИЙ BOYARSKI

Водка 30мл  
Табаско 10мл  
Гренадин 20мл

60мл /250 руб.



## СЕКС НА ПЛЯЖЕ SEX ON THE BEACH

Водка 50мл  
Ликер Болс Пилч 20мл  
Сок апельсиновый 150мл  
Гренадин 10мл

240мл /290 руб.



## ХИРАСИМА HERASIMA

Абсент 20мл  
Сливки 20мл  
Самбука 20мл

250 руб.



## ДЖИН-ТОНИК GIN TONIC

Джин 50мл  
Тоник 150мл

200мл /340 руб.



## МОХИТО/МОНИТО

Ром 50мл  
Бонаква газ 150мл  
Лайм 40г  
Мята 20г  
Сахарный сироп 20г

290 руб.



## МАРТИНИ ОРАНЖ MARTINI ORANGE

Мартини bianco 50мл  
Сок апельсиновый 150мл

200мл /250 руб.



## РОМ-КОЛА RUM COLA

Ром 50мл  
Кола 150мл

250 руб.



## ОТВЕРТКА SCREW DRIVER

Водка 50мл  
Сок апельсиновый 150мл

200мл /200 руб.



## ВИСКИ-КОЛА WHISKY COLA

Виски 50мл  
Кола 150мл

250 руб.



## БЕЛЫЙ РУССКИЙ WHITE RUSSIAN

Ликёр кофейный 30 мл  
Водка 50 мл  
Сливки 30 мл

200мл /300 руб.



## ТЕКИЛА САНРАЙЗ TEQUILA SUNRISE

Текила 50мл  
Сок апельсиновый 150мл  
Гренадин 10мл

250 руб.



## КРОВАВАЯ МЭРИ BLOODY MARY

Водка 50мл  
Лайм Джус 10мл  
Томатный Сок 120мл  
Сельдерей 15г  
Черный Перец 1г  
Соус Табаско 1мл

215мл/390 руб.