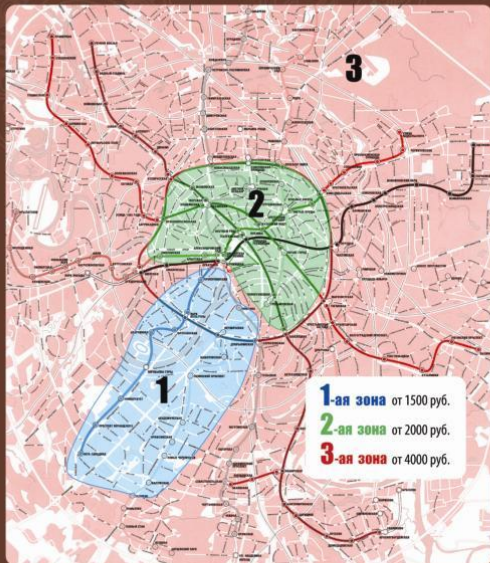


Контакты

Contacts

Ресторан «ДАРБАРС» расположен по адресу:
119334, Москва, Ленинский пр-т, д.38.
гостинично-офисный комплекс «Спутник» (16-й этаж)
+7 (495) 930-29-25
Телефоны/ Tel:
+7 (495) 930-23-65
e-mail: menu@darbar.ru www.darbar.ru

Зоны доставки:



Приглашаем Вас посетить наши рестораны:



Японский ресторан «АОЗОРА»
Адрес: Ленинский пр-т, д. 38
гостинично-офисный комплекс «Спутник»
Телефон: +7 (495) 930-58-30
+7 (495) 930-40-93



Японский ресторан «ZENO» NEW
Адрес: ул. Никольская, д.10
ТЦ «Шереметьевский», 1 этаж, 2-я линия
Телефон: +7 (495) 641-32-02
www.aozzora.com



Итальянский ресторан «МЕСТЬЕРЕ»
Адрес: Ленинский пр-т, д. 38
гостинично-офисный комплекс «Спутник»
Телефон: +7 (495) 930-22-88
Email: mestiere1@gmail.com
www.mestiere.ru



Darbars

Индийский ресторан

Indian Restaurant



Время доставки/ Time from 12⁰⁰ - 22⁰⁰

БЕСПЛАТНАЯ
ДОСТАВКА
FREE DELIVERY

+7 (495) 930 2925
+7 (495) 930 2365



Индийская кухня

Индийская кухня — это тонкая и нежная смесь таких пряностей, как куркума, кардамон, имбирь, кориандр, мускатный орех и мак, из которых составлен неповторимый вкусовой букет для каждого блюда. Одной из основных особенностей индийской кулинарии является то, что вся пища подается только свежеприготовленной и не допускается использование никаких полуфабрикатов. Чтобы вы ни заказали, в дополнение к удивительному вкусу, ваш организм почерпнет энергии из свежих продуктов. И не бойтесь остроты — по вашей просьбе практически любое блюдо может быть приготовлено и средне-, и слабо-, и совсем не острым.

Огромный выбор блюд из разных уголков Индии

Более 10 лет мы радуем своих посетителей прекрасной кухней, собранной из разных штатов, как Южной так и Северной Индии, включая более 50 вегетарианских блюд, а также широкий выбор блюд, приготовленных в печи Тандур. Нигде в Москве вы не попробуете блюда типичные лишь для юга Индии, такие как Малбар Фиш Карри, Драй Лэмб, Керала Чикен Фрай, редкие виды индийских блинов из риса, а также многие другие удивительные творения нашего шеф-повара.

Прекрасная возможность расслабиться после трудного дня

В дополнение к широкому выбору блюд Индийской кухни вы сможете окунуться в волшебную атмосферу современного восточного интерьера. Здесь открывается прекрасный панорамный вид на Воробьёвы горы. Мы также будем рады предложить вам кальяны.

Отличное место для бизнес встреч

Расположенный на 16 этаже, «Дарбарс» — хорошее место для проведения бизнес встреч. В отдельных от основного зала местах, вы сможете уединиться от городского шума и хаоса, насладиться прекрасным панорамным видом на Воробьёвы горы. Также, пользуясь нашим бесплатным Wi-Fi, вы сможете спокойно и плодотворно поработать.

Бизнес ланч

Чтобы оценить разнообразие индийской кухни, приходите к нам днём, тогда у вас будет прекрасная возможность — за 20-30 минут вы сможете попробовать сразу 5 блюд индийской кухни на традиционной индийской тарелке .





-600.

ПРОН САЛАТ / PRAWN SALAD

Креветки со свежими овощами и специями
Prawns mixed with julians of vegetables in
vinegar dressing
275 g



-650.

**САЛАТ С МЯСОМ КРАБА И АВОКАДО /
CRAB MEAT AVACADO SALAD**

Крабовое мясо, заправленное майонезом и
травками с кусочками авокадо
Crab meat cured in mayonnaise, herbs, chopped
dill filled in avocado 300 g



-350.

МУРГ ЧАТПАТА / MURG CHATPATA

Пикантная закуска – кусочки жареной курицы
с зеленью и приправами
Cubes of chicken mixed with Indian herbs & spices –
a tabby stimulator
300 g



-350.

**КУРИЦА С АНАНАСОМ /
CHICKEN PINEAPPLE**

Кусочки курицы с ананасом и болгарским перцем,
приправленные сливками
Shredded chicken mixed with pineapple,
capsicum & cream 300 g



-250.

ЧАННА ЧИЛИ / CHANNA CHILLY

Салат из гороха – «Нут» с помидорами, зеленым
чили, луком, мятой, приправленный
Индийскими специями
Chick peas mixed with tomatoes, green chillies,
onions, mint & chat masala
300 g



-250.

ДАХИ ПАПДИ / DANI PARDI

Хрустящие жареные чипсы из муки и вареной
картошки, нарезанные кубиками с
Йогуртом и тamarиндным соусом
Flat crispy chips topped with cubes of boiled potatoes
mixed with yogurt & tamarind sauce
300 g



-250.

ДАРБАРИ САЛАТ / DARBARI SALAD

Кубики свежих овощей с уксусом и индийскими
специями
Cubes of fresh vegetables combined with vinegar,
salt & pepper 300 g



-250.

БААГ КИ БАХАР / BAAG KI BANAR

Смесь свежих овощей
A combination of garden fresh vegetables
300 g



-290.

ДЖАФРАНИ ШОРБА / JAFRANI SHORBA

Креветочный бульон с шафраном
Great & saffron flavoured prawn soup
240 g



-290.

**КАШМИРИ ШОРБА /
KASHMIRI SHORBA**

Традиционный бульон из ягненка с горохом,
приправленный травами и индийскими специями
A traditional lamb shorba made of lentils, flavoured
herbs & Indian spices 240 g



-300.

ЯХАНИ ШОРБА / YAKHANI SHORBA

Нваристый бульон из ягненка со специями
Rich lamb broth, flavoured with mild spices
240 g



-250.

**МУРГ МАШРУМ ШОРБА /
MURG MUSHROOM SHORBA**

Нваристый куриный бульон с грибами и чесноком
Rich chicken chowder flavoured with mushroom & garlic
240 g



-250.

МУЛЛАГУТАВАНИ / MULLAGUTAWANY

Острый чечевичный суп, традиционное блюдо
Тамил Nadu
An international spicy chicken & lentil soup.
A speciality from tamilnadu 240 g



-250.

КЛИР СУП / CLEAR SOUP

Прозрачный суп. Подается на выбор – с курицей,
ягненком или овощами
chicken / lamb / veg
240 g



-250.

ДХАНЬЯ ШОРБА / DHANIYA SHORBA

Острый томатный бульон с добавлением
кориандра
Spicy tomato soup flavoured with coriander stalk
240 g



-250.

РАСАМ / RASAM

Традиционный южно-индийский острый суп
A traditional south Indian spicy soup
240 g



-250.

СУП – ПЮРЕ / CREAM SOUP

Грибной / овощной / томатный суп
mushroom / vegetable / tomato
240 g

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ/ VEGETARIAN



ПАНИР ЧИЛИ / PANEER CHILLY
Кубики домашнего сыра обжаренные с луком, болгарским перцем, томатным соусом и индийскими специями
Cubes of paneer stir fried with onion, capsicum & tomato sauce
350 g

-360.



**ПАНИР МИНТ ПАКОДА /
PANEER MINT PAKODA**

Жареные кубики домашнего сыра в хрустящем тесте с мятой
Slices of freshly home made cottage cheese, in a mint spiced batter, crispy fried
250 g

-360.



ОНИОН БХАЖИ / ONION BHAJI
Нарезанный лук, обжаренный в тесте со специями
Diced onion in a spiced batter, crispy fried
200 g

-230.



**ПАНДЖАБИ ПЕТТИС /
PUNJABI PETTIES**

Варенный картофель с желтым горошком и тamarindом
Tawa fried potato cutlet stuffed with channa dal
200 g

-320.



БОМБЕЙ ТИККИ / BOMBAY TIKKI
Обжаренный картофель, горошек в соусе тamarind и мятным соусом
Tawa fried potato cutlet stuffed with green peas combined in tangy tamarid & mint chutney
200 g

-320.

АЛУ БОНДА / ALOO BONDA
Картофельные тефтели, приправленные индийскими специями, в кляре
Dumpling of smashed flavoured potatoes, deep fried with batter
200 g



-300.



ЧИЛИ ПАКОДА / CHILLI PAKODA
Острый, зеленый перец в хрустящем тесте
Green chilli in a spiced batter, crispy fried
200 g

-270.

**ВЕЖЕТАБЛ САМОСА /
VEGETABLE SAMOSA**
Хрустящие пирожки с начинкой из картошки, зеленого горошка, орехов кешью и специй. Подается с двумя видами соусов
Flaky pastry parcels of lightly spiced green peas & potatoes
220 g



-300.

БИЗНЕС-ЛАНЧ / BUSINESS LUNCHES
12.00 - 15.30 (Пн/Mon - Пт/Fri)



**ВЕГЕТАРИАНСКИЙ / НЕВЕГЕТАРИАНСКИЙ
VEGETARIAN / NONVEGETARIAN**

Рис, лепешки, основное блюдо (курица / баранина / овощи), 3 вида соусов, десерт
Rice, flat cake, main course (chicken / lamb / vegetables), 3 types of sauces, dessert

-400.

КУЧ ГАРМАГАРАН ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / KUCH GARMA GARAM HOT APPETIZERS

ДАРЫ МОРЯ / SEAFOOD



ЛАШУНИ ДЖИНГА МАСАЛА / LEHSUNI JHINGA MASALA

Королевские креветки, обжаренные в индийских специях с чесноком
Garlic flavoured king prawns sautéed in onion & spices
300 g

-1050.

ПРОН ДХАНИЯ МАСАЛА / PRAWN DHANIA MASALA

Королевские креветки, обжаренные в индийских специях с кориандром
King prawns panfried with onion & topped with coriander leaves
300 g



-960.



ПРОН ПАКОДА / PRAWN PAKODA
Жареные креветки в кляре со специями
Prawns dipped in lightly spiced batter, crispy fried
220 g

-800.

МАСАЛА ФРАЙД ФИШ / MASALA FRIED FISH

Филе тилапии маринованное с индийскими травами и обжаренное на сковороде
Tilapia fillet marinated with Indian herbs & tawa fried
180 g



-800.

БЛЮДА ИЗ МЯСА / MEAT



ДРАЙ ЛЭМБ / DRY LAMB
Кусочки мяса ягненка обжаренные с луком и зеленым чили в индийских специях
Cubes of lamb stir fried with onion green Chilli and Indian spices
250 g

-740.

КУЧ ГАРМАГАРАН ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / KUCH GARMA GARAM HOT APPETIZERS



-600.

ЛЭМБ КАТТИ РОЛЛ / LAMB KATTI ROLL

Классический рулет из тонкого теста с начинкой из баранины, приправленный Индийскими специями
Jullians of vegetable & lamb rolled in romali roti
280 g



-330.

КИМА САМОСА / KEEMA SAMOSA

Хрустящие пирожки из мяса ягненка, зеленого горошка и специй.
Flaky pastry parcels of minced lamb & spiced peas
220 g

БЛЮДА ИЗ КУРИЦЫ / CHICKEN

ТАВА ЧИКЕН / TAWA CHICKEN

Нежные кусочки курицы, жаренные с зеленым чили и имбирем
Cubes of chicken panfried in homestyle
250 g



-580.



-520.

ЧИКЕН КАТТИ РОЛЛ / CHICKEN KATTI ROLL

Классический рулет из тонкого теста с начинкой из курицы, приправленный Индийскими специями
Jullians of chicken & vegetable flavoured & rolled in romali roti
300 g

ЧИКЕН ПАКОДА / CHICKEN PAKODA

Жаренные кусочки курицы в кляре со специями
Boneless Chicken dipped in lightly spiced batter, crispy fried
280 g



-480.



-580.

ЦЫПЛЕНОК - 65 / CHICKEN 65

Кусочки жареного цыпленка с кубиками лука и стручкового перца
Cubes of fried Chicken sautéed with cubes of Capsicum and Onion
350 g



-800.

КОЖИ ВЕПУДУ / KOZHI VERUDU

Курица обжаренная с Garam Masala и листьями карри в стиле Андра Прадеш
Stir fry chicken in garam masala and curry leaves - Andhra Pradesh style
300 g

ДАРЫ МОРЯ / SEAFOOD



**АДЖВАИН ДЖАМБО ДЖИНГА (2 шт) /
AJWAIN JUMBO JINGA (2 pcs)**

Гигантские креветки «ДЖАМБО» в маринаде
Ajwain со специями на углях
Jumbo Prawns marinated with Ajwain and spices
and Charcoal grilled
300 g

-1900.

**ГОА ТИГЕР ПРОНС (3 шт) /
GOA TIGER PRAWNS (3 pcs)**

Гигантские тигровые креветки с индийскими
специями, приготовленные на углях
Tiger prawns marinated in spices & charcoal grilled
300 g



-1300.



**ТАНДОРИ ПРОНС (7 шт) /
TANDOORI PRAWNS (7 Pcs)**

Королевские креветки в индийских специях,
приготовленные на углях
King prawns marinated with tandoori masala &
charcoal grilled
200 g

-1100.

**МАЧЛИ МОХТАДЖ /
MASHLI MONTAJ**

Семга маринованная в индийских специях и
приготовленная на углях
Salmon marinated in Indian herbs
& charcoal grilled
250 g



-650.



-1200.

**ТАНДОРИ СИБАСС /
TANDOORI SEA BASS**

Цельный сибасс со специями
приготовленный на углях
Charcoal grilled spicy whole sea bass
200/80 g



-800.

**ТАНДОРИ ДОРАДО /
TANDOORI DORADO**

Тушка дорадо со специями
приготовленная на углях
Charcoal grilled spicy whole dorado
200/80 g

БЛЮДА ИЗ КУРИЦЫ / CHICKEN



**МУРГ МАХМАЛИ КАБАБ /
MURG MAKHMALI KEBAB**

Нежнейшие кусочки куриного филе,
маринованные с сыром, орешками кешью
и сливками, приготовленные на углях
Delicate cubes of boneless chicken marinated with
cheese, cream & cashew nut paste – barbecued
220 g

-670.

АФГАНИ МУРГ / AFGHANI MURG

Нежные кусочки цыпленка, маринованные
в «Тандуре масала» и обжаренные на углях
Chicken leg marinated in tandoori masala, roasted
on charcoal
350 g



-600.



МУРГ ТИККА / MURG TIKKA

Нежные кусочки курицы, маринованные с
индийскими специями, приготовленные на углях
Tender chicken pieces marinated with hung
curd & spices – barbecued to perfection
210 g

-670.

**МУРГ ТИККА ХАРИЯЛИ /
MURG TIKKA HARIYALI**

Нежные кусочки курицы, маринованные с
орешками кешью, зеленым чили,
йогуртом в мятной муке с кориандром
Tender chicken pieces marinated with cashew nut,
curd, green chilli, mint coriander flavour
210 g



-670.

МЯСНЫЕ БЛЮДА / MEAT



БХАРА КАБАБ / ВНАРА КЕВАВ
Нежное мясо ягненка, маринованное
в индийских специях и приготовленное
на углях
Tender pieces of lamb marinated and roasted
in tandoor
210 g

-800.



**МЯСНОЙ ПЛАТТЕР /
NON VEGETARIAN PLATTER**
Ассорти мясных закусок. Специальное блюдо
от шеф-повара
Assorted non-veg snacks speciality of darbar
700 g

-1700.

**АДРАК КЕ ЧААП (4 шт) /
ADRAK KE CHAAP (4 pcs)**
Баранина на ребрышках, маринованная
в индийских специях и жареная на углях
Lamb ribs marinated in Indian spices,
barbequed to perfection
220 g



-900.

**ВЕГИТАРИАНСКИЙ ПЛАТТЕР /
VEGETARIAN PLATTER**
Ассорти закусок из овощей. Специальное блюдо
от шеф-повара
Assorted veg snacks speciality of darbar
500 g



-900.



**ХИДРАБАДИ СИКХ /
HYDERABADI SEEKH**
Нежное рубленое мясо ягненка, приправленное
свежими индийскими травами и
жареное на шампурак
Mincing lamb flavoured with fresh Indian herbs
roasted on skewers in tandoor
200 g

-690.

ВЕГИТАРИАНСКИЕ БЛЮДА / VEGETARIAN

АССОРТИ ОТ ШЕФ-ПОВАРА / ASSORTED

**КАБАБ ДАРБАРИ /
КЕВАВ ДАРБАРИ**
Ассорти кебабов (шашлычков)
для знатоков и гурманов
An assortment of kebabs for
the connoisseurs, darbars speciality
650 g



-1500.



ДАРБАРИ ПАНИР / DARBARI PANEER
Кусочки домашнего сыра, приготовленные
на углях
Chunks of cottage cheese marinated with hung curd,
spices & charcoal grilled
250 g

-580.

**ТАНДУРИ САЛАТ /
TANDOORI SALAD**
Уникальный вегетарианский кебаб из свежих
овощей со специями и травами,
приготовленный на углях, в печи Тандур.
A unique vegetarian kebab of garden fresh
vegetables with spices & herbs, skewered &
cooked in tandoor
300 g



-590.

ДАВАТ-Э-ДАРБАР БЛЮДА С КАРРИ / DAWAT-E-DARBAR CURRY SPECIALITIES

ДАРЫ МОРЯ / SEAFOOD



ПРОН АЧАРИ МАСАЛА / PRAWN ACHARI MASALA

Королевские креветки, приправленные в кисло-остром соусе из лука и томатов
King prawns cooked in tangy flavoured onion tomato gravy
330 g

-980.

МАЛИКА-Э-ДАРИЯ / MALIKA-E-DARIYA

Королевские креветки в кокосовом соусе.
Традиционное блюдо Гоа
King prawns cooked in mouth watering gravy of coconut & poppy seeds speciality of goa
300 g



-980.



КОНКАНИ ФИШ КАРРИ / KONKANI FISH CURRY

Помфрет-рыба, приготовленная в соусе из кокоса и томатов
Pomfret cooked in coconut & tomato based gravy
300 g

-690.

МЕКРАН КАРРИ / MEKRAN CURRY

На выбор-рыба или креветки, приготовленные в кокосовом соусе и орешках кешью.
Блюдо, характерное для города Мекран.
Choice of fish or prawn cooked in rich coconut & cashewnut gravy. A flavoured dish from the coastal area of mekran
300 g



-690.



МИН МОУЛИ / MEEN MOULI

Рыба, обжаренная в листьях карри с зеленым чили в кокосовом молоке
Fried fish curry with curly leaf, green chilly & coconut milk gravy
300 g

-650.

ДАВАТ-Э-ДАРБАР БЛЮДА С КАРРИ / DAWAT-E-DARBAR CURRY SPECIALITIES

БЛЮДА ИЗ МЯСА / MEAT



КАШМИРИ РОГАНДЖОШ / KASHMIRI ROGANJOSH

Кусочки филе ягненка под традиционным соусом «Масала». Традиционное кашмирское блюдо
Boneless pieces of lamb in traditional masalas.
A speciality of Kashmir
350 g

-690.



МУГХЛАЙ ГОШТ / MUGHLAI GOSHT

Мясо ягненка, приготовленное в стиле великих Моголов
Rich lamb curry- mughlai style
330 g

-690.



БХИНДИ ГОШТ / BHINDI GOSHT

Мясо ягненка, приготовленное с бамией и индийскими специями
Slowly cooked lamb in mild spices with okra
300 g

-680.



МУТТОН КОРМА / MUTTON KORMA

Баранина, приготовленная с орешками кешью и луковым соусом
Mutton cooked in mild spiced rich cashewnut & onion based gravy
330 g

-690.



МУТТОН ХХАДАЙ / MUTTON KHADAI

Баранина, приготовленная традиционным способом со свежими помидорами и зеленым чили
Traditionally stirfried mutton in fresh tomato & green chilly
350 g

-690.



НИЛГИРИ КОРМА / NILGIRI KORMA

Кусочки мяса ягненка, приготовленные в мятном соусе со шпинатом
Boneless pieces of lamb cooked in mint flavoured spinach gravy
330 g

-690.



КАЛИ МИРЧ КА ГОШТ / KALI MIRCH KA GOSHT

Кусочки мяса ягненка, приготовленные с черным перцем
Tender pieces of lamb cooked in freshly ground black pepper
300 g

-680.

ДАВАТ-Э-ДАРБАР БЛЮДА С КАРРИ / DAWAT-E-DARBAR CURRY SPECIALITIES

ДАВАТ-Э-ДАРБАР БЛЮДА С КАРРИ / DAWAT-E-DARBAR CURRY SPECIALITIES

БЛЮДА ИЗ КУРИЦЫ / CHICKEN



-680.

МУРГ ТИККА ЛАБАДДАР / MURG TIKKA LABADDAR

Жареные куриные кусочки с «Лабаддар масала» в томатном соусе
Barbequed chicken pieces simmered in rich tomato & onion gravy 320 g



-650.

СААГ МУРГ / SAAG MURG

Кусочки курицы, приготовленные в чесночном соусе со шпинатом
Chicken pieces simmered in garlic flavoured spinach gravy 320 g



-690.

ЧИКЕН КОРМА / CHICKEN KORMA

Кусочки курицы приготовленные с орешками кешью и луковым соусом
Chicken chunk as cooked in mild spiced rich cashew nuts and onion based gravy 300 g

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА / VEGETARIAN



-650.

МУРГ МАКХАН МАСАЛА / MURG MAKHAN MASALA

Жареные куриные кусочки в пряном соусе из помидоров и сливок
Barbequed chicken cooked in rich tomato & creamy curry 320 g



-650.

ЧИКЕН ТИККА МАСАЛА / CHICKEN TIKKA MASALA

Кусочки курицы под острым луковым и томатным соусом
Barbequed chicken pieces simmered in spicy Indian masala gravy 320 g



-540.

МАЛАЙ КОФТА / MALAI KOFTA

Жареные шарики из домашнего сыра, фаршированные орешками и изюмом, под густым соусом из орешков кешью
Mashed cottage cheese fillers stuffed with dry fruits & cooked in rich cashew gravy 300 g



-570.

ПАНИР БАТТАР МАСАЛА / PANEER BUTTER MASALA

Кусочки домашнего сыра в «Лабаддар масала» с ароматом народного масла
Cubes of paneer in labaddar masala with flavours of desi ghee 320 g



-650.

МАДРАС ЧИКЕН КАРРИ / MADRAS CHICKEN CURRY

Кусочки курицы с кокосовым орехом. Традиционное блюдо Мадрас
Chicken pieces prepared in black pepper based coconut gravy 400 g



-640.

КАДАЙ ЧИКЕН / KADAI CHICKEN

Слегка обжаренные кусочки курицы с болгарским перцем, свежими травами и специями
Stirred fried chicken cooked with capsicum, fresh herbs & spices 320 g



-520.

КАДАЙ ПАНИР / KADAI PANEER

Нарезанный соломкой индийский домашний сыр, приготовленный с перцем и свежими индийскими пряностями
Cubes of Indian cottage cheese cooked with capsicum & fresh herbs 300 g



-520.

ЛАШУНИ ПАЛАК ПАНИР / LAHSUNI PALAK PANEER

Рубленый шпинат и домашний индийский сыр в чесночно-чесночном соусе
Minced spinach leaves combined with cottage cheese cooked in garlic & mustard oil 300 g



-680.

МУРГ ХАНДИ / MURG HANDI

Кусочки курицы без костей, приготовленные в томатно-сливочном соусе
Boneless pieces of chicken prepared in tomato creamy sauce 320 g



-690.

ЧИКЕН ЧЕТТИНАДУ / CHICKEN CHETTINADU

Острые кусочки курицы с карри, в стиле четтинаду
Spicy chicken curry - chettinadu style 320 g



-490.

БАГАРЕ БАЙГАН / BAGARE BAINGAN

Баклажаны, приготовленные в стиле Андхра
Egg plant cooked in Andhra style 300 g



-520.

БАЙГАН КА БАРТХА / BAINGAN KA BARTHA

Деликатес из баклажанов, обжаренных на огне и приправленных особой смесью специй
Smashed egg plant delicacy, fire roasted in a special blend of spices 300 g

ДАВАТ-Э-ДАРБАР БЛЮДА С КАРРИ / DAWAT-E-DARBAR CURRY SPECIALITIES

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА / VEGETARIAN



БХИНДИ ФРАЙ / BHINDI FRY

Бамия в томатно-луковом соусе
Okra cooked in tomato & onion masala
300 g

-520.



ШАХИ КОРМА / VEG SHANI KORMA

Овощная смесь с подливкой из кеши с добавлением традиционной индийской смеси гарам масала
Mix vegetables with cashew gravy in traditional Indian masala 300 g

-480.



КОЛХАПУРИ ОВОЩНОЕ / VEGETABLE KOLHAPURI

Овощи в соусе с кокосовым маслом, приправленные традиционной индийской смесью гарам масала
Vegetables curried with coconut flavoured in traditional Indian style 300 g

-460.



ДАРБАРИ СУБЗИ / DARBARI SUBZI

Свежие овощи с чили, обжаренные с луком и помидорами
Garden fresh vegetables tempered with whole chillies & stir fried with onions & tomatoes
300 g

-440.



НАВАБИ КАЖУ КАРРИ / NAWABI KAJU CURRY

Орешки кеши, приготовленные в соусе кеши. Известное блюдо муглай.
Whole cashewnut cooked in cashewnut gravy. It is favourite dish from mughlai 310 g

-440.



АЛО ГОБИ АДРАКИ / ALOO GOBI ADRAKI

Картофель и цветная капуста в томатно-луковом соусе с имбирем
Potato & cauliflower in onion tomato gravy with ginger flavour 300 g

-400.



КАДАЙ АЛО ГОБИ / KADAI ALOO GOBI

Картофель и цветная капуста под томатно-луковым соусом карри
Stirfried potato & cauliflower cooked with capsicum, fresh herbs & spices 300 g

-400.

ДАВАТ-Э-ДАРБАР БЛЮДА С КАРРИ / DAWAT-E-DARBAR CURRY SPECIALITIES



ГОБИ МУТТЕР / GOBI MUTTER

Цветная капуста и зеленый горошек, приготовленные в томатно-луковом соусе
Stirfried cauliflower & green peas in onion tomato gravy 300 g

-400.



ДЖИРА АЛУ / JEERA ALOO

Маленькие кусочки картофеля, обжаренные с луком, тмином и листьями карри
Baby potatoes cooked in fried onion & curd, tempered with mustard seed & curry leaves
300 g

-340.



ПИНДИ ЧОЛЕ / PINDI CHOLE

Цельный горох чупт в томатно-луковом соусе
Whole chick peas simmered & cooked in onion tomato gravy 300 g

-400.



ДАЛ МАКХАНИ / DAL MAKHANI

Цельная черная чечевица и фасоль, приготовленная на медленном огне
Whole black lentils & kidney beans simmered on slow fire overnight and tempered 300 g

-440.



ДАЛ ТХАДКА / DAL TADKA

Желтый дал, приготовленный по-домашнему
Yellow dal tempered in home style 300 g

-400.



МАСУР КИ ДАЛ / MASOOR KI DAL

Красный горох, приготовленный с жареным луком, тмином и чесноком
Red lentil cooked & tempered with fried onion, cumin seeds & garlic 300 g

-400.



РАЙТХА (овощная) / АНАСОВАЯ / БУНДИ / мятная / алу) / RAITA (VEGETABLE / PINEAPPLE / BOONDI / MINT / ALOO)

Взбитый йогурт с индийскими специями
Beaten yogurt with Indian spices 200 g

-150.



ПЛЕЙН КУРД / PLAIN CURD

Йогурт
Yogurt 200 g

-100.

**РОТИ КИСМАТ КИ ИНДИЙСКИЙ ХЛЕБ ИЗ ПЕЧИ ТАНДУР /
ROTI MANPASAND KI TRADITIONAL INDIAN BREADS**



-550.

**АССОРТИ «ХЛЕБНАЯ КОРЗИНКА» /
ASSORTED BREAD BASKET**

Наан, Баттар Наан, Гарлик Наан, Стафт Кулча
(на Ваш выбор)
(ROTI / V.NAAN / GARLIC NAAN / STUFFED KULCHA)
400 g



-125.

КИМА КУЛЧА / КЕЕМА КУЛЧА

Лепешка с рубленым мясом ягненка
Bread stuffed with curried minced lamb 125 g



-125.

**СТАФТ КУЛЧА (ЛУК, КАРТОФЕЛЬ) /
STUFFED KULCHA**

Хлеб с начинкой по Вашему выбору
(PANEER / VEGETABLES / ONION / POTATO)
Bread stuffed with the variety of your choice 125 g



-110.

ПУДИНА ПАРАТНА / PUDINA PARATHA

Слоеная лепешка из пшеничной муки
с мятой и маслом
Butter leavened bread with mint topping 120 g



-100.

МИССИ РОТИ / MISI ROTI

Лепешка из мукурузной муки с луком и кориандром
Refined gram flour with onion, ajwain & coriander
65 g



-100.

ПУРИ / POORI

Традиционная индийская обжаренная лепешка
Deep fried fluffy refined flour bread 70 g



-125.

БАТТАР НААН / BUTTER NAAN

Традиционная индийская лепешка в
сливочном масле
Refined flour bread baked in tandoor with butter
70 g



-120.

ГАРЛИК НААН / GARLIC NAAN

Индийская лепешка с чесноком
Bread topped with chopped garlic 80 g



-125.

ЛАЧА ПАРАТНА / LACHA PARATHAI

Лепешка из слоеного теста
Layered dough crispy bread 110 g



-100.

**ТАНДУРИ РОТИ /
TANDOORI ROTI**

Лепешка из цельной пшеничной муки
Whole wheat bread 65 g



-80.

НААН / NAAN

Традиционная индийская лепешка
Refined flour bread baked in tandoor
60 g



-125.

**КАНДХАРИ НААН /
KANDHARI NAAN**

Традиционная индийская лепешка
с кумином
Refined flour bread topped with white sesame seeds 60 g

**БАСМАТИ КХАЗАНА РИС /
BASMATI KHAZANA RICE VARIETIES**



-940.

**ПРОН БИРИЯНИ /
PRAWN BIRIYANI**

Тигровые креветки с рисом и традиционными
пряностями
King prawns cooked in basmati rice with traditional
spices 400 g



-850.

**ХИДЕРАБАДИ БИРИЯНИ /
HYDERABADI BIRIYANI**

Рис с мясом ягненка и изысканными специями
в стиле «Дам», приготовленный в Тандуре
Delicately spiced lamb pulao in "DUM" style cooked
in tandoor 420 g



-720.

**МУРГ СИНДХ БИРИЯНИ /
MURG SINDH BIRIYANI**

Рис с курицей, помидорами и изысканными
специями в стиле «Дам», приготовленный в Тандуре
Delicately spiced chicken pulao with potato
in "DUM" style cooked in tandoor 420 g



-620.

**ВЕГ ХАНДИ БИРИЯНИ /
VEG HANDI BIRIYANI**

Рис с овощами и изысканными специями
в стиле «Дам», приготовленный в печи Тандур
Delicately spiced vegetable pulao in "DUM" style
cooked in tandoor 410 g



-360.

**ПУЛАО (ГОРОХ, ПОМИДОРЫ, ОВОЩИ,
ГРИБЫ, СЫР) / PULAO (PANEER/MUSHROOM/
SAFRON / PEAS / TOMATO / VEGETABLE)**

Индийский рис, приготовленный по Вашему вкусу
Indian basmati rice cooked according to your choice
330 g



-330.

ЛИМОН РАЙС / LEMON RICE

Рис с лимоном, горчицей и чечевицей
Lemon flavoured basmati rice tempered with
mustard & lentils 300 g



-320.

ТАМАРИНД РАЙС / TAMARIND RICE

Рис с тамарином, чечевицей и специями в стиле
шатапа Андра
Tamarind flavoured rice tempered with mustard,
spices & lentils. Speciality of Andhra 300 g



-300.

ДЖИРА РАЙС / JEERA RICE

Рис с ажвар, горчицей и чечевицей
Cumin seed flavoured basmati rice
300 g



-300.

КУРД РАЙС / CURD RICE

Рис с чечевицей, специями и
аюуртом в стиле «Мадрас»
Yoghurt flavoured rice tempered with
mustard, spices & lentils. Speciality of madras 300 g



-250.

СААДА ЧАВАЛ / SAADA CHAWAL

Отварной рис на пару
Steamed basmati rice
300 g



-300.

**РИС С ШАФРАНОМ /
SAFFRON RICE**

Отварной рис с шафраном
Boiled rice with saffron
300 g



-700.

**ШРИМП МАСАЛА ДОСА /
SHRIMP MASALA DOSA**

Индийские блины с креветками. Подается с кокосовым соусом и самбаром
Pancake stuffed with shrimps served with sambar & chutney 300 g



-690.

КИМА ДОСА / КЕЕМА ДОСА

Индийские блины с рубленым ягнцом. Подается с кокосовым соусом и самбаром
Pancake stuffed with minced lamb served with sambar & chutney 300 g



-650.

**ЧИКЕН МАСАЛА ДОСА /
CHICKEN MASALA DOSA**

Индийские блины с рубленой курицей. Подается с кокосовым соусом и самбаром
Pancake stuffed with minced chicken served with sambar & chutney 300 g



-620.

**ПАНИР МАСАЛА ДОСА /
PANEER MASALA DOSA**

Индийские блины с кусочками сыра. Подается с кокосовым соусом и самбаром
Pancake stuffed with flavoured shredded cottage cheese served with sambar & chutney 300 g



-375.

ПЛЕЙН ДОСА / PLAIN DOSA

Индийские блины из измельченного риса и гороха. Подается с самбаром и кокосовым соусом
Large savoury rice and dal pancake served with sambar & chutney 180 g



-495.

**УТХАППАМ (ЛУК / ПОМИДОРЫ / ОВОЩИ) /
UTTHAPPAM (ONION / TOMATO / VEGETABLE)**

Толстые и сочные блины из измельченного риса и гороха с открытой начинкой на Ваш вкус. Подается с самбаром и кокосовым соусом
Round and thick pancake of rice & pulses toasted in oil and topped as per your choice, served with sambar & chutney 350 g



-375.

ИДЛИ-САМБАР / IDLI SAMBAR

Пирожки из измельченного риса и гороха, приготовленные на пару. Подается с кокосовым соусом и самбаром
Rice and urad dal dumplings steamed and served with sambar & chutney (180 + 150) g



-590.

**ОНИОН РАВА МАСАЛА /
ONION RAVA MASALA**

Индийские блины из манной крупы с картофелем и овощами, с самбаром и кокосовым соусом
Pancake made of batter and stuffed with potato & vegetable served with sambar & chutney 300 g



-420.

РАВА ДОСА / RAVA DOSA

Индийские блины из манной крупы, подается с самбаром и кокосовым соусом
Pancake made of batter served with sambar & chutney 200 g



-375.

САМБАР ВАДА / VADA SAMBAR

Гороховые пончики - Вада. Подается с самбаром и чатни
Crispy fried urad dal batter fritters served with sambar & chutney (150 + 150) g



-400.

ПУРИ БХАДЖИ / POORI BHAJJI

Индийская обжаренная лепешка. Подается с картофелем и зеленым горошком в отдельном блюде.
Deep fried fluffy refined flour bread served with side dish made of potato & green peas (120 + 200) g



-475.

МАСАЛА ДОСА / MASALA DOSA

Индийские блины с картофелем и овощами. Подается с самбаром и кокосовым соусом
Rice and pulses pancake stuffed with potato and vegetables served with sambar & chutney 250 g



-400.

ДАХИ БАЛЛА / DANI BALLA

Нежные пончики в Южно-Индийском стиле. Подается в тамиридовой подливке с йогуртом
Deep fried lentil fritters soaked in yogurt & tamarind sauce 200 g

ИНДИЙСКИЕ ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ /
INDIAN COLD DRINKS

ПАСАНД ААП КИ ДЕСЕРТЫ /
PASAND AAP KI DESSERTS



-300.

МАНГО ЛАССИ / MANGO LASSI

Прохладный густой напиток из взбитого йогурта с манго
Cool and Creamy Drink of churned Yogurt
300 g



-250.

ЛАССИ (СЛАДКИЙ, СОЛЕНЫЙ, МАСАЛЕДАР) /

LASSI (SWEET, SALT, MASALEDAR)

Прохладный густой напиток из взбитого йогурта
Cool and Creamy Drink of churned Yogurt 300 g



-250.

РАСМАЛАИ / RASMALAI

Шарики из домашнего индийского сыра с шафраном и орехами
Cottage Cheese dumplings in saffron flavor with nuts
100 g



-250.

НАРАМ ГАРАМ ДЖАМУН /

NARAM GARAM JAMUN

Жареные шарики из муки и орехов. Подается горячими в сахарном сиропе
Fried Khoya dumplings stuffed with nuts and saffron, served hot in sugar syrup 80 g



-250.

ХОЛОДНЫЙ КОФЕ / COLD COFFEE

Охлажденный кофе с мороженым
Chilled coffee with ice cream 300 g



-250.

МИЛК ШЕЙК (ВАНИЛЬНЫЙ, МАНГО,

КЛУБНИЧНЫЙ, ШОКОЛАДНЫЙ) /

MILK SHAKE (VANILLA, MANGO,

STRAWBERRY, CHOCOLATE)

Охлажденный молочный коктейль на Ваш вкус
Chilled sweet milk with different flavors 300 g



-250.

КРЕМ КАРАМЕЛЬ / CREAM CARAMEL

Ванильно-карамельный торт, украшенный вишенкой
Combination of milk, egg & Vanilla cake topped with caramelized sugar & Cherry 300 g



-240.

ГУЛАБ ДЖАМУН С МОРОЖЕНЫМ /

GULAB JAMUN WITH ICECREAM

Жареные шарики из муки и орехов. Подается с шариками мороженого
Fried Khoya dumplings stuffed with nuts and saffron, served with ice cream 150 g

ПАСАНД ААП КИ ДЕСЕРТЫ / PASAND AAP KI DESSERTS

ЛИЧЬ С МОРОЖЕНЫМ /

LYCHES WITH ICECREAM

160 g



-450.



-210.

АСОРТИ ИЗ МОРОЖЕНОГО /

CHOICE OF ICECREAM

На Ваш выбор ванильное, клубничное, шоколадное
Vanilla / Strawberry / Chocolate 100 g



-550.

ФРУКТОВЫЙ САЛАТ / FRUIT SALAD

300 g



-300.

МОРОЖЕНОЕ С ЛИКЕРОМ /

ICECREAM WITH LIQUERS

BAILEYS / KAHLLUA / IRISH MIST / MALIBU

200 g

«JAGERMAISTER» /

DIGESTIVE JAGERMAISTER

Настойка из трав, способствующая пищеварению
50 ml



-280.