

The cover features intricate floral and scrollwork patterns. The top half has light-colored, embossed-style designs on a brown background. The bottom half is dominated by a vibrant, multi-colored illustration of stylized flowers and leaves in shades of green, purple, red, and blue.

Dom Kappu Curry House

Indian Restaurant

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОТ ШЕФ ПОВАРА CHEF SPECIAL

LASOONI RAJMA SALAD	250 г	310 р
САЛАТ С КРАСНОЙ ФАСОЛЬЮ, КИНЗОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ, ЧЕСНОКОМ, ЗАПРАВЛЕННЫЙ СОУСОМ КАРРИ		
RED KIDNEY BEANS WITH INDIAN CHIPS MIXED WITH CREAM AND GARLIC		
GARNISHED WITH GREEN COORIANDER		
TANGRI KABAB	400 г	430 р
МАРИНОВАННЫЕ В КЕШЬЮ И СЛИВКАХ КУРИНЫЕ ГОЛЕНИ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ В ТАНДУРЕ, ПОДАЮТСЯ С МЯТНЫМ СОУСОМ		
CHICKEN LEGS MARINATED IN SPICES AND COOKED IN CLAY OVEN		
КНАТТА МЕЕТА ВАИГАН / АЛОО	250 г	390 р
БАКЛАЖАНЫ / КАРТОФЕЛЬ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ		
FRIED EGGPLANT / POTATO SAUTE' IN TAMRIND SAUCE, GARNISHED WITH SESAME SEEDS		
CHEESE CHANNA BIRYANI	300 г	390 р
ИНДИЙСКИЙ РИС БАСМАТИ ПРИГОТОВЛЕННЫЙ С ДОМАШНИМ СЫРОМ И НУТОМ		
INDIAN BASMATI RICE COOKED WITH CHICK PEAS, COTTAGE CHEESE, ONION, TOMATO, SPICES AND		
GARNISHED WITH GINGER		
TANDOORI SABJI KI SEEKH	250 г	380 р
ОВОЩНОЙ КЕБАБ, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ В ТАНДУРЕ, ПОДАЕТСЯ С МЯТНЫМ СОУСОМ		
CHOPPED VEGETABLES MIXED WITH GINGER AND SPICES, FINISHED IN TANDOOR SERVED WITH MINT		
AND MANGO SAUCE		
ONION KULCHA	130 г	140 р
ИНДИЙСКАЯ ЛЕПЕШКА ИЗ ТАНДУРА С ИМБИРЕМ, ЛУКОМ, ЗЕЛЕНЬЮ, ПРИПРАВАМИ		
FRESHLY FLOUR STUFFED CHOPPED ONION MIXED WITH GINGER AND SPICES		
SUBJ KULCHA	130 г	160 р
ИНДИЙСКАЯ ЛЕПЕШКА С ОВОЩНОЙ НАЧИНКОЙ		
FRESHLY FLOUR STUFFED WITH CHOPPED VEGETABLE ONION MIXED WITH GINGER AND SPICES		

САЛАТЫ SALADS

 **ТРИН САЛАТ / GREEN SALAD** 300 г 240 р

КЛАССИЧЕСКАЯ ИНДИЙСКАЯ ОВОЩНАЯ ТАРЕЛКА

CLASSICAL INDIAN FRESH VEGETABLES SALAD

 **КАЧУМБА САЛАТ / KACHUMBER SALAD** 300 г 230 р

СВЕЖИЕ ОВОЩИ, НАРЕЗАННЫЕ КУБИКАМИ, ЗАПРАВЛЕННЫЕ ЛИМОННЫМ СОКОМ

FRESH VEGETABLES CUT IN SMALL CUBES WITH LEMON JUICE

МУРГ БАХАР / MURG BANAR 250 г 290 р

КУСОЧКИ КУРИНОГО МЯСА, ПРИГОТОВЛЕННОГО В ТАНДУРЕ, ПОДАЮТСЯ СО СВЕЖИМИ ПОМИДОРАМИ И

ОГУРЦАМИ, КУСОЧКАМИ АНАНАСА, ЗАПРАВЛЕННЫМИ КИСЛО-СЛАДКИМ СОУСОМ

CHICKEN COOKED IN TANDOOR WITH FRESH TOMATOES & CUCUMBERS, PINEAPPLE FINISHED

WITH TAMARIND SAUCE

ДЖИНГА САЛАТ / JHEENGA SALAD 200 г 310 р

КРЕВЕТКИ, ПОДАЮТСЯ СО СВЕЖИМИ ЯБЛОКАМИ, АВОКАДО И БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ, ЗАПРАВЛЕННЫЕ

ЛИМОННЫМ СОКОМ И МЕДОМ

SHRIMPS WITH GREEN APPLE, AVOCADO, CAPSICUM . FINISHED WITH LEMON AND HONEY DRESSING

СУПЫ SOUPS

 **САБЖИ КА ШОРБА / SUBJI KA SHORBA**..... 250 г 230 р

ОРИГИНАЛЬНЫЙ СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ПРЯНЫМИ ИНДИЙСКИМИ СПЕЦИЯМИ

ORIGINAL SOUP MADE FROM VEGETABLES FINISHED WITH INDIAN SPICES

 **МУЛЛИГАТАНИ / MULLIGATAWNY**..... 250 г 260 р

ЧЕЧЕВИЧНЫЙ СУП С КОКОСОМ, ТРАВАМИ И СПЕЦИЯМИ

LENTIL SOUP WITH FRESH COCONUT, HERBS & SPICES

 **ТАМАТАР ШОРБА / TAMATAR SHORBA**..... 250 г 260 р

ТОМАТНЫЙ СУП С ОРИГИНАЛЬНЫМИ ПРИПРАВАМИ

TOMATO SOUP WITH ORIGINAL SPICES

 **ГРИБНОЙ ШОРБА / MUSHROOM SHORBA**..... 250 г 240 р

СУП ИЗ ШАМПИНЬОНОВ, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ С ИНДИЙСКИМИ СПЕЦИЯМИ И ЛИМОНОМ

MUSHROOM WITH INDIAN SPICES & LEMON

МУРГ ШОРБА / MURG SHORBA..... 250 г 270 р

КУРИНЫЙ СУП В УНИКАЛЬНОМ СОЧЕТАНИИ С ЭКЗОТИЧЕСКИМИ ТРАВАМИ









CHICKEN SOUP WITH UNIQUE COMBINATION OF EXOTIC HERBS

ДЖИНГА ШОРБА / JHEENGA SHORBA..... 250 г 290 р

СУП ИЗ КРЕВЕТОК СО СПЕЦИЯМИ И ЛИМОНОМ

SHRIMP SOUP WITH SPICES & LEMON

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ ЗАКУСКИ VEGETARIAN APPETIZERS

<p> ПАКОРА МИКС / MIX PAKORA..... 220 г</p> <p>МИКС ИЗ ОВОЩЕЙ, ОБЖАРЕННЫХ СО СПЕЦИЯМИ В НУТОВОЙ МУКЕ, ПОДАЕТСЯ С СОУСОМ ТАМАРИНД MIXED VEGETABLES FRIED IN SPICES AND GRAM FLOUR. SERVED WITH TAMARIND SAUCE</p>	310 p
<p> КЕШЬЮ РОЛЛ / CASHEW ROLL..... 250 г</p> <p>СМЕСЬ ОВОЩЕЙ, ОБЖАРЕННЫХ ВО ФРИТЮРЕ С КЕШЬЮ DEEP FRIED COTTAGE CHEESE & POTATO WITH CASHEW NUT. SERVED WITH TAMARIND SAUCE</p>	330 p
<p> САМОСА С КАРТОФЕЛЕМ / SAMOSA ЧААТ 250 г 2 шт</p> <p>ЖАРЕННЫЕ ВО ФРИТЮРЕ ИНДИЙСКИЕ ПИРОЖКИ С КАРТОШКОЙ, ГОРОХОМ, ОРЕХОМ КЕШЬЮ И СО СПЕЦИЯМИ DEEP FRIED PASTRIES FILLED WITH POTATOES, PEAS, RAISINS, CASHEW NUTS & SPICES, HAVING A UNIQUE SHAPE. SERVED WITH SWEET YOGURT</p>	260 p
<p> ПАНИР ТИКА / PANEER ТИКА (MILD & SPICY)..... 250 г</p> <p>ДОМАШНИЙ СЫР, МАРИНОВАННЫЙ В ЙОГУРТЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ СПЕЦИЙ, НЕЖНО ПОДЖАРЕННЫЙ В ТАНДУРЕ, ПОДАЕТСЯ С МЯТНЫМ СОУСОМ HOME-MADE COTTAGE CHEESE MERINATED WITH YOGHURT AND SPICES TANDER IN TANDOOR SERVE WITH MINT SOUCE</p>	390 p
<p> АЛУ ЧАНА ЧААТ / ALOO CHANNA ЧААТ 250 г</p> <p>ЖАРЕННЫЕ КУБИКИ КАРТОФЕЛЯ С НУТОМ, ТОМАТАМИ И ЛУКОМ ЗАПРАВЛЕННЫЕ МЯТНЫМ СОУСОМ FRIED CUBES OF FRESH POTATOES WITH CHICK PEAS, ONION, TAMATOES & CORIANDER .FINISH WITH MINT SOUCE.</p>	270 p
<p> ПАНИР ПАКОРА / PANEER PAKORA 250 г</p> <p>ЖАРЕННЫЙ ВО ФРИТЮРЕ ДОМАШНИЙ СЫР В КЛЯРЕ ИЗ НУТОВОЙ МУКИ, ПОДАЕТСЯ С КИСЛО-СЛАДКИМ СОУСОМ DEEP FRIED HOME-MADE COTTAGE CHEESE, COVERED WITH BATTERED GRAM FLOUR. SERVED WITH MINT SAUCE</p>	370 p
<p> МАСАЛА ПАПАД / MASALA PAPAD 2 шт</p> <p>ЖАРЕННЫЕ ИНДИЙСКИЕ ЧИПСЫ С ЛУКОМ, ТОМАТАМИ, ИМБИРЕМ, КОРИАНДРОМ, СПЕЦИЯМИ И ЛИМОННЫМ СОКОМ FRIED INDIAN CHIPS WITH ONION, TOMATOES, GINGER, CORIANDER & SPICES, FINISHED WITH LEMON JUICE</p>	230 p
<p> ПАПДИ ЧААТ / PAPDI ЧААТ 230 г</p> <p>ХРУСТЯЩИЕ ЧИПСЫ С ОТВАРНЫМ КАРТОФЕЛЕМ, НАРЕЗАННЫМ КУБИКАМИ, ПОДАЮТСЯ С ЙОГУРТОМ, КИСЛО-СЛАДКИМ И МЯТНЫМ СОУСОМ CRISPY FLOUR CHIPS WITH BOILED POTATO CUBES. SERVED WITH YOGURT & TAMARIND MINT SAUCE</p>	270 p

НЕ ВЕГЕТАРИАНСКИЕ ЗАКУСКИ NON-VEGETARIAN APPETIZERS

ФИШ АМРАТСАРИ / FISH AMRITSARI  250 г 390 р

ЖАРЕННЫЕ ВО ФРИТПОРЕ КУСОЧКИ СУДАКА, МАРИНОВАННЫЕ В СПЕЦИЯХ И НУТОВОЙ МУКЕ, ПОДАЮТСЯ
С КИСЛО-СЛАДКИМ СОУСОМ

DEEP FRIED FISH (PIKE-PERCH) MARINATED WITH THE CAROM SEED & GRAM FLOUR. SERVED
WITH TAMARIND SAUCE

ПРАВН ПАКОРА / PRAWN PAKORA  200 г 410 р

ЖАРЕННЫЕ ВО ФРИТПОРЕ КРЕВЕТКИ В КЛЯРЕ ИЗ НУТОВОЙ МУКИ, ПОДАЮТСЯ С
КИСЛО-СЛАДКИМ СОУСОМ

DEEP FRIED KING PRAWNS, COVERED WITH BATTERED GRAM FLOUR.
SERVED WITH TAMARIND SAUCE

САМОСА С БАРАНИНОЙ / SAMOSA WITH LAMB  200 г 2шт. 390 р

ЖАРЕННЫЕ ВО ФРИТПОРЕ ПИРОЖКИ С БАРАНИНОЙ, ПРИПРАВЛЕННЫЕ ИНДИЙСКИМИ СПЕЦИЯМИ
DEEP FRIED PASTRIES FILLED WITH MINCE LAMB

ТАНДУРИ ВИНКС / HOT TANDOORI CHICKEN WINGS  300 г 360 р





















ОСТРЫЕ КРЫЛЫШКИ, МАРИНОВАННЫЕ В ЙОГУРТЕ С ИНДИЙСКИМИ СПЕЦИЯМИ,
ПРИГОТОВЛЕННЫЕ В ТАНДУРЕ
CHICKEN WINGS MERINATED IN CURD WITH HOT SPICES, FINISHED IN TANDOOR
& SERVED WITH MINT SAUCE

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА VEGETARIAN DISHES

БЛЮДА С СЫРОМ CHEESE DISHES

-  **ШАИ МУГЛАЙ ПАНИР / SAHAI MUGLAI PANEER**..... 220 г 430 р
ДОМАШНИЙ СЫР, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ В ТОМАТНОМ СОУСЕ С ВОЗДУШНО-СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ,
УКРАШЕН КОКОСОМ И КЕШЬЮ
COTTAGE CHEESE COOKED IN TOMATO SAUCE WITH A TOUCH OF CREAM. GARNISHED
WITH COCONUT & CASHEW NUT
-  **ПАЛАКА ПАНИР / PALAK PANEER** ..... 240 г 460 р
ДОМАШНИЙ СЫР, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ СО ШПИНАТОМ И СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ, УКРАШЕН
ИМБИРЕМ
COTTAGE CHEESE COOKED WITH SPINACH, SPICES & A TOUCH OF CREAM. GARNISHED
WITH CREAM & GINGER
-  **МАТТАР ПАНИР / MATTAR PANEER**..... 250 г 430 р
ДОМАШНИЙ СЫР И ГОРОХ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ С ЛУКОМ, ТОМАТАМИ И СПЕЦИЯМИ, УКРАШЕНЫ
КОРИАНДРОМ
INDIAN COTTAGE CHEESE & PEAS COOKED TOGETHER WITH ONION, TOMATO,
CREAM & BLENDED SPICES. GARNISHED WITH CORIANDER
-  **ПАНИР ДОПИАЗА / PANEER DO PYAZA** ..... 250 г 460 р
ДОМАШНИЙ СЫР, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ С ИНДИЙСКИМИ ОСТРЫМИ СПЕЦИЯМИ С ДОЛЬКАМИ
БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА, ЛУКА, УКРАШЕННЫЙ ЗЕЛЕНЬЮ
COTTAGE CHEESE COOKED WITH ONION & TOMATO SAUCE, BLENDED SPICES. GARNISHED
WITH CORIANDER
-  **ПАНИР БУЖА С ТОМАТАМИ / PANEER ТОМАТО ВУЈА** ..... 250 г 480 р
ИНДИЙСКИЙ ЗЕРНЕННЫЙ СЫР С ПОМИДОРАМИ И СПЕЦИЯМИ, УКРАШЕН ИМБИРЕМ И КОРИАНДРОМ
CRUSHED INDIAN COTTAGE CHEESE WITH TOMATOES WITH A TOUCH OF SPICES. GARNISHED
WITH GINGER & CORIANDER
-  **МАЛАЙ ВАЛЕ КОФТЕ / MALAI WALE KOFFE**..... 220 г 460 р
ЖАРЕНЫЕ СЫРНЫЕ ШАРИКИ В КИСЛО-СЛАДКОМ ТОМАТНОМ СОУСЕ, ПОДАЮТСЯ СО СЛИВКАМИ
CHEESE DUMPLING WITH TANGY TOMATO SAUCE. FINISHED WITH CREAM
-  **КАДАЙ ПАНИР / KADHAI PANEER** ..... 250 г 460 р
УНИКАЛЬНЫЙ СОУС ИЗ ТОМАТОВ В СТИЛЕ ПАНДЖАБИ, ДОВЕДЕННЫЙ ДО ГОТОВНОСТИ В ГОРЯЧЕМ
МАСЛЕ С ЧЕШОКОМ И СПЕЦИЯМИ, УКРАШЕН ИМБИРЕМ И КОРИАНДРОМ
UNIQUE BLEND OF TOMATO SAUCE IN PUNJABI STYLE, TEMPERING WITH GARLIC & CRUSHED SPICES.
GARNISHED WITH GINGER & CORIANDER
-  **ОВОЩНОЙ КОФТА / VEGETABLE KOFTA** ..... 250 г 410 р
ЖАРЕНЫЕ ОВОЩНЫЕ ШАРИКИ В ТОМАТНО-ЛУКОВОМ СОУСЕ, ПОДАЮТСЯ СО СЛИВКАМИ
VEGETABLE DUMPLING WITH ONION TOMATO SAUCE. FINISHED WITH CREAM

БЛЮДА С ОВОЩАМИ VEGETARIAN DISHES

-  **БАГЕН МАСАЛА / BAIGAN MASALA** 220 г 380 р
БАКЛАЖАНЫ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ С ЛУКОМ, ПОМИДОРАМИ И СПЕЦИЯМИ, УКРАШЕНЫ ИМБИРЕМ И КОРИАНДРОМ
AUBERGINE COOKED WITH ONION, TOMATO & SPICES. GARNISHED WITH GINGER & CORIANDER
-  **ЗИРА АЛУУ / JEERA ALOO** 250 г 330 р
ОТВАРНОЙ КАРТОФЕЛЬ, ОБЖАРЕННЫЙ С ТМИНОМ, УКРАШЕН КИНЗОЙ
FRESHLY TOSSED BOILED POTATO WITH CUMIN & SPICES. GARNISHED WITH CORIANDER
-  **БОМБЕЙ АЛУУ / BOMBAY ALOO** 250 г 330 Р
ХРУСТЯЩИЙ КАРТОФЕЛЬ, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ В ОСТРОМ ТОМАТНОМ СОУСЕ
CRISPY POTATO WITH BOMBAY SAUCE WITH SPICES. GARNISHED WITH CORIANDER
-  **АЛУУ ГОБИ / ALOO GOBHI** 250 г 380 р
КАРТОФЕЛЬ, ЦВЕТНАЯ КАПУСТА, ТОМАТЫ, ПРИПРАВЛЕННЫЕ ИНДИЙСКИМИ СПЕЦИЯМИ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ В ГОРЯЧЕМ МАСЛЕ С ТМИНОМ, УКРАШЕНЫ КОРИАНДРОМ
POTATO, CAULIFLOWER, TOMATO, TEMPERED WITH SPICES. FINISHED WITH CORIANDER
-  **СПЕЦИАЛЬНОЕ БЛЮДО ОТ ПОВАРА / TODAY SPECIAL VEGETABLE** 250 г 390 р
ОВОЩИ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ С ИНДИЙСКИМИ СПЕЦИЯМИ, УКРАШЕНЫ КОРИАНДРОМ
FRESH VEGETABLES WITH A TOUCH OF INDIAN SPICES. FINISHED WITH CORIANDER
-  **ПАНДЖАБИ ЧОЛЕ / PUNJABI CHOLE** 250 г 390 р
НУТ, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ В СТИЛЕ ПАНДЖАБИ МАСАЛА, УКРАШЕН ИМБИРЕМ И КОРИАНДРОМ
CHICKPEAS COOKED IN PUNJABI STYLE MASALS. GARNISHED WITH GINGER & CORIANDER
-  **ДАЛ МАКНИ / DAL MAKHANI** 250 г 390 р
ЧЕРНАЯ ЧЕЧЕВИЦА, ПРИГОТОВЛЕННАЯ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ, УКРАШЕНА СЛИВКАМИ
RICH BLACK LENTIL COOKED IN CREAMY SAUCE. FINISHED WITH CREAM. GARNISHED WITH BUTTER.
-  **ДАЛ ТАДКА / DAL TADKA** 250 г 380 р
ЧЕЧЕВИЦА, ПРИГОТОВЛЕННАЯ С ЛУКОМ, ПОМИДОРАМИ, КОРИАНДРОМ И СПЕЦИЯМИ, УКРАШЕНА ИМБИРЕМ
RED LENTIL COOKED WITH ONION, TOMATO, CORIANDER & SPICES. GARNISHED WITH GINGER
-  **МАСАЛА РАДЖМА / MASALA RAJMA** 250 г 380 р
КРАСНАЯ ФАСОЛЬ, ПРИГОТОВЛЕННАЯ С ЛУКОМ, ПОМИДОРАМИ, КОРИАНДРОМ И СПЕЦИЯМИ.
УКРАШЕНА ИМБИРЕМ
RED KIDNEY BEANS COOKED WITH ONION, TOMATO, CORIANDER & SPICES. GARNISHED WITH GINGER.
-  **ОВОЩИ КАДАЙ / KADAI VEGETABLE** 250 г 390 р
СВЕЖИЕ ОВОЩИ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ В УНИКАЛЬНОМ СОУСЕ ИЗ ТОМАТОВ В СТИЛЕ ПАНДЖАБИ, УКРАШЕНЫ ИМБИРЕМ И КОРИАНДРОМ / FRESH VEGETABLES COOKED IN UNIQUE BLEND OF TOMATO SAUCE IN PUNJABI STYLE, TEMPERING WITH GARLIC & CRUSHED SPICES. GARNISHED WITH GINGER & CORIANDER

ТАНДУР TANDOOR

- КУРИЦА ТИККА / CHICKEN TIKKA**  250 г 430 р
КУРИЦА, МАРИНОВАННАЯ В ЙОГУРТЕ, ЛИМОННОМ СОКЕ, ЧЕШОКЕ, ИМБИРЕ И В УНИКАЛЬНОЙ СМЕСИ СПЕЦИЙ, ПРИГОТОВЛЕННАЯ В ТАНДУРЕ, ПОДАЕТСЯ С МЯТНЫМ СОУСОМ И САЛАТОМ
CHICKEN MARINATED WITH YOGURT, LEMON JUICE, GARLIC, GINGER & UNIQUE BLEND OF SPICES. FINISHED IN TANDOOR. SERVED WITH MINT SAUCE AND SALAD
- МАЛАЙ ТИККА / MALAI TIKKA** 250 г 430 р
КУРИЦА, МАРИНОВАННАЯ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ С ИМБИРЕМ, ЧЕШОКОМ И БЕЛЫМ ПЕРЦЕМ, ПРИГОТОВЛЕННАЯ В ТАНДУРЕ, ПОДАЕТСЯ С МЯТНЫМ СОУСОМ И САЛАТОМ
CHICKEN MARINATED WITH CHEESE YOGURT, GINGER, GARLIC & A TOUCH OF WHITE PEPPER. FINISHED IN TANDOOR. SERVED WITH MINT SAUCE AND SALAD
- ТАНДУРИ ЧИКЕН / TANDOORI CHICKEN**  500 г 480 р
ПОЛОВИНА КУРИЦЫ, МАРИНОВАННАЯ В ЙОГУРТЕ С УНИКАЛЬНОЙ СМЕСЬЮ СПЕЦИЙ, ПРИГОТОВЛЕННАЯ В ТАНДУРЕ, ПОДАЕТСЯ С МЯТНЫМ СОУСОМ И САЛАТОМ
HALF CHICKEN MARINATED IN YOGURT WITH AN UNIQUE BLEND OF SPICES. FINISHED IN TANDOOR. SERVED WITH MINT SAUCE AND SALAD
- ШАНЕ Е-МУРТ / SHAANE-E-MURG** 500 г 510 р
ПОЛОВИНА КУРИЦЫ, МАРИНОВАННАЯ В СЛИВКАХ С КАРДАМОНОМ, ПРИГОТОВЛЕННАЯ В ТАНДУРЕ, ПОДАЕТСЯ С МЯТНЫМ И МАНГОВЫМ СОУСОМ
HALF CHICKEN MARINATED IN CREAM & CARDAMOM FINISHED IN TANDOOR, SERVED WITH MINT & MANGO SAUCE
- МУГЛЕЙ СИК КЕБАБ / MUTTON SEEKH KEBAB**  250 г 530 р
НЕЖНЫЙ КЕБАБ ИЗ РУБЛЕННОЙ БАРАНИНЫ С ИМБИРЕМ И СПЕЦИЯМИ, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ В ТАНДУРЕ, ПОДАЕТСЯ С МЯТНЫМ СОУСОМ И САЛАТОМ
MINCE LAMB MIXED WITH GINGER & SPICE. FINISHED IN TANDOOR. SERVED WITH MINT SAUCE AND SALAD
- КРЕВЕТКИ ИЗ ТАНДУРА / TANDOORI PRAWN**  300 г 690 р
ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ В МАРИНАДЕ С КЕШЬЮ, СЫРОМ И УНИКАЛЬНОЙ СМЕСЬЮ СПЕЦИЙ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ В ТАНДУРЕ, ПОДАЮТСЯ С МЯТНЫМ СОУСОМ И САЛАТОМ
KING PRAWNS MARINATED WITH CASHEW NUT, CHEESE & UNIQUE BLEND OF SPICES. FINISHED IN TANDOOR. SERVED WITH MINT SAUCE AND SALAD.
- ФИШ ТИККА / FISH TIKKA**  300 г 490 р
ЛОСОСЬ, МАРИНОВАННЫЙ В ЙОГУРТЕ И СПЕЦИЯХ, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ В ТАНДУРЕ, ПОДАЕТСЯ С МЯТНЫМ СОУСОМ
SALMON MARINATED IN YOGURT & SPICES. FINISHED IN TANDOOR. SERVED WITH MINT SAUCE







НЕ ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА NON-VEGETARIAN DISHES

БЛЮДА ИЗ БАРАНИНЫ LAMB DISHES

РОГАН ДЖОШ / ROGAN JOSH 250 г	580 р
ТРАДИЦИОННАЯ БАРАНИНА, ПРИГОТОВЛЕННАЯ В СОУСЕ КАРРИ, УКРАШЕНА КОРИАНДРОМ TRADITIONAL LAMB CURRY. GARNISHED WITH CORIANDER & GINGER		
БАДАМИ ГОШТ / VADAMI GOSHT	250 г	580 р
БАРАНИНА, ПРИГОТОВЛЕННАЯ В БЕЛОМ СОУСЕ С МИНДАЛЕМ LAMB COOKED IN WHITE SAUCE WITH ALMONDS. GARNISHED WITH ALMOND FLAKES		
МУГЛАЙ ГОШТ / MUGLAI GOSHT	250 г	580 р
КУСОЧКИ БАРАНИНЫ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ TENDER PIECES LAMB SIMMERED IN TOMATO BUTTER CREAM SAUCE		
КАДАЙ С БАРАНИНОЙ / KADHAI GOSHT 250 г	580 р
БАРАНИНА, ПРИГОТОВЛЕННАЯ В УНИКАЛЬНОМ СОУСЕ ИЗ ТОМАТОВ В СТИЛЕ ПАНДЖАБИ, ДОВЕДЕННАЯ ДО ГОТОВНОСТИ В ГОРЯЧЕМ МАСЛЕ С ЧЕШОКОМ И СПЕЦИЯМИ, УКРАШЕНА ИМБИРЕМ И КОРИАНДРОМ UNIQUE BLEND OF TOMATO SAUCE IN PUNJABI STYLE, TEMPERING WITH GARLIC & CRUSHED SPICES. GARNISHED WITH GINGER & CORIANDER		
МАТН ДО ПИАЗА / MUTTON DO PYAZA 250 г	580 р
БАРАНИНА, ПРИГОТОВЛЕННАЯ С ОСТРЫМИ ИНДИЙСКИМИ СПЕЦИЯМИ, ДОЛЬКАМИ БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА, ЛУКА, УКРАШЕНА ЗЕЛЕНЬЮ BONELESS MUTTON COOKED IN RICH INDIAN SPICES & GARNISHED WITH CORIANDER.		
ВИНДАЛУ С БАРАНИНОЙ / LAMB VINDALOO 250 г	580 р
БАРАНИНА, ПРИГОТОВЛЕННАЯ В ОСТРОМ СОУСЕ КАРРИ В КОМБИНАЦИИ С КОРИЦЕЙ, ЧИЛИ, ЧЕРНЫМ ПЕРЦЕМ, УКСУСОМ И ГВОЗДИКОЙ, УКРАШЕНА ЖАРЕНЫМ ЧИЛИ LAMB COOKED IN SPICY CURRY, COMBINED WITH CINNAMON, CHILI, BLACK PEPPER, VINEGAR & CLOVES. GARNISHED WITH FRIED RED CHILI		
АЧАР ГОШТ / ACHAR GOSHT 250 г	580 р
КУСОЧКИ БАРАНИНЫ В КРАСНОМ СОУСЕ КАРРИ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ПО УНИКАЛЬНОМУ РЕЦЕПТУ LAMB COOKED IN CURRY SAUCE WITH UNIQUE RECIPE		
СААГ ГОШТ / SAAG GOSHT 250 г	580 р
КУСОЧКИ БАРАНИНЫ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ СО ШПИНАТОМ, ПОДАЮТСЯ СО СЛИВКАМИ TENDER PIECES OF LAMB WITH SPINACH. FINISHED WITH CREAM		

НЕ ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА NON-VEGETARIAN DISHES

БЛЮДА ИЗ КУРИЦЫ CHICKEN DISHES

МУРТ ТИККА МУГЛАЙ / MURG TIKKA MUGLAI 	250 г	530 р
КУРИЦА ТИККА, ПРИГОТОВЛЕННАЯ В ТОМАТНО-СЛИВОЧНОМ СОУСЕ CHICKEN TIKKA COOKED WITH CREAMY TOMATO SAUCE GARNISHED WITH CREAM		
ДАМ ДАХИ МУРТ / DUM DANI MURG	250 г	530 р
КУРИЦА, ПРИГОТОВЛЕННАЯ В БЕЛОМ СОУСЕ КАРРИ, УКРАШЕНА ТОМАТАМИ CHICKEN COOKED WITH WHITE CURRY SAUCE, WITH A TOUCH OF YOGURT & TOMATOES		
КАШМИРИ КОРМА / KASHMIRI KORMA	250 г	530 р
КУРИЦА, ПРИГОТОВЛЕННАЯ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ С КОКОСОМ, ШАФРАНОМ И СУХОФРУКТАМИ BONELESS CHICKEN COOKED IN MILD CREAM OF SAFFRON . COCONUT AND CASHEW NUT SAUCE .FINISHED WITH DRY FRUITS		
КАДАЙ С КУРИЦЕЙ / KADHAI CHICKEN 	250 г	530 р
КУРИЦА, ПРИГОТОВЛЕННАЯ В УНИКАЛЬНОМ СОУСЕ ИЗ ТОМАТОВ В СТИЛЕ ПАНДЖАБИ, УКРАШЕНА ИМБИРЕМ И КОРИАНДРОМ CHICKEN COOKED IN UNIQUE BLEND OF TOMATO SAUCE IN PUNJABI STYLE, TEMPERING WITH GARLIC & CRUSHED SPICES. GARNISHED WITH GINGER & CORIANDER		
ЧИКЕН ДО ПИАЗА / CHICKEN DO PYAZA 	250 г	530 р
КУРИЦА, ПРИГОТОВЛЕННАЯ С ОСТРЫМИ ИНДИЙСКИМИ ПРИПРАВАМИ, ДОЛЬКАМИ БОЛГАРСКОГО ПЕР- ЦА, ЛУКА, УКРАШЕНА ЗЕЛЕНЬЮ MARINATED CHICKEN COOKED IN RICH INDIAN SPICES WITH ONION & CAPSICUM , GREEN ONION & GARNISHED WITH CORIANDER		
ВИНДАЛУ С КУРИЦЕЙ / VINDALOO CHICKEN 	250 г	530 р
КУРИЦА, ПРИГОТОВЛЕННАЯ В ОСТРОМ СОУСЕ КАРРИ В КОМБИНАЦИИ С КОРИЦЕЙ, ЧИЛИ, ЧЕРНЫМ ПЕРЦЕМ, УКСУСОМ И ГВОЗДИКОЙ, УКРАШЕНА ЖАРЕНЫМ КРАСНЫМ ЧИЛИ CHICKEN COOKED IN SPICY CURRY, COMBINED WITH CINNAMON, CHILI, BLACK PEPPER, VINEGAR & CLOVES. GARNISHED WITH FRIED RED CHILI		
СААГ КУРИЦЕЙ / SAAG MURG 	250 г	530 р
КУСОЧКИ КУРИЦЫ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ СО ШПИНАТОМ. ПОДАЮТСЯ СО СЛИВКАМИ BONLESS CHICKEN COOKED WITH SPINACH. FINISHED WITH CREAM		
КУРИЦА В СТИЛЕ ДОМА КАРРИ / CURRY HOUSE SPECIAL CHICKEN CURRY 	250 г	560 р

НЕ ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА NON-VEGETARIAN DISHES

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ FISH DISHES

ГОН ФИШ КАРРИ / GOAN FISH CURRY  300 г 530 р

СУДАК, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ ПО-ИНДИЙСКИ, ЗАПРАВЛЕННЫЙ КОКОСОМ, ПОДАЕТСЯ СО СЛИВКАМИ

TRADITIONAL INDIAN FISH CURRY WITH COCONUT. GARNISHED WITH CREAM

МАЧИ КА САЛАН / MASCHI KA SALAN  300 г 530 р

СУДАК, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ В ОСТРОМ СОУСЕ КАРРИ

SPICY THIN FISH CURRY FINISHED WITH GINGER & CORIANDER

БЛЮДА С КРЕВЕТКАМИ

PRAWN DISHES

КАДАЙ С КРЕВЕТКАМИ / KADHAI PRAWN  300 г 610 р

КРЕВЕТКИ В УНИКАЛЬНОМ СОУСЕ С ЛУКОМ И ТОМАТОМ В СТИЛЕ ПАНДЖАБИ, ДОВЕДЕННЫЕ ДО

ГОТОВНОСТИ В ГОРЯЧЕМ МАСЛЕ С ЧЕШОКОМ И СПЕЦИЯМИ,

УКРАШЕННЫЕ ИМБИРЕМ И КОРИАНДРОМ

PRAWNS COOKED IN AN UNIQUE BLEND OF ONION AND TOMATO SAUCE IN PUNJABI STYLE, TEMPER-

ING WITH GARLIC & CRUSHED SPICES. FINISHED WITH GINGER & CORIANDER

ВИНДАЛУ С КРЕВЕТКАМИ / VINDALOO PRAWN  350 г 610 р

КРЕВЕТКИ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ В ОСТРОМ СОУСЕ КАРРИ В КОМБИНАЦИИ С КОРИЦЕЙ, ЧИЛИ, ЧЕРНЫМ

ПЕРЦЕМ, УКСУСОМ И ГВОЗДИКОЙ, УКРАШЕНЫ ЖАРЕНЫМИ КРАСНЫМИ ЧИЛИ

GOAN HOT & SPICY CURRY. COMBINED WITH CINNAMON, CHILI, BLACK PEPPER, VINEGAR & CLOVES.

GARNISHED WITH FRIED RED CHILI

КРЕВЕТКИ С ЧЕШОКОМ / GARLIC PRAWN  300 г 680 р

КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ В ЧЕШОЧНОМ СОУСЕ КАРРИ,

ПОДАЮТСЯ С БЕЛЫМ РИСОМ

KING PRAWNS SAUTE WITH GARLIC & MILD CURRY. SERVED WITH PLAIN RICE

МУГЛАЙ С КРЕВЕТКАМИ / MUGLAI PRAWN  300 г 610 р

КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

KING PRAWNS SIMMERED IN TOMATO BUTTER CREAM SAUCE

РАЙТА / RAITA

МИКС РАЙТА / MIX RAITA..... 200 г 130 р

СВЕЖИЕ ОВОЩИ В ЙОГУРТЕ СО СПЕЦИЯМИ

FRESH VEGETABLES WITH YOGURT & SPICES

АЛЛУ МИНТ РАЙТА / ALOO MINT RAITA..... 200 г 130 р

ДОМАШНИЙ ЙОГУРТ С ВАРЕНОЙ КАРТОШКОЙ И МЯТОЙ

HOME – MADE CURD BOILED POTATO WITH MINT

АНАНАСОВАЯ РАЙТА / PINEAPPLE RAITA..... 200 г 150 р

СЛАДКИЙ ДОМАШНИЙ ЙОГУРТ С АНАНАСОМ

SWEET HOME-MADE CURD WITH FRESH PINEAPPLE

БИРЬЯНИ (Индийский плов) BIRYANI'S

ОВОЩНОЙ БИРЬЯНИ / NIZAMI TARKARI BIRYANI..... 350 г 480 р

ИНДИЙСКИЙ РИС БАСМАТИ ПРИГОТОВЛЕН С ЛУКОМ, ПОМИДОРАМИ И СПЕЦИЯМИ,

УКРАШЕН ИМБИРЕМ

INDIAN BASMATI RICE COOKED WITH ONION, TOMATO, SPICES AND GARNISHED WITH GINGER

БИРЬЯНИ С КУРИЦЕЙ / CHICKEN BIRYANI..... 350 г 570 р

ИНДИЙСКИЙ РИС БАСМАТИ ПРИГОТОВЛЕН С КУРИЦЕЙ, ЛУКОМ, ПОМИДОРАМИ И СПЕЦИЯМИ, УКРАШЕН ИМБИРЕМ

INDIAN BASMATI RICE COOKED WITH ONION, TOMATO, SPICES AND GARNISHED WITH GINGER

БИРЬЯНИ С БАРАНИНОЙ / LAMB BIRYANI 350 г 630 р

ИНДИЙСКИЙ РИС БАСМАТИ ПРИГОТОВЛЕН С БАРАНИНОЙ, ЛУКОМ, ПОМИДОРАМИ И СПЕЦИЯМИ,

УКРАШЕН ИМБИРЕМ

INDIAN BASMATI RICE COOKED WITH ONION, TOMATO, SPICES AND GARNISHED WITH GINGER

БИРЬЯНИ С КРЕВЕТКАМИ / PRAWN BIRYANI..... 350 г 680 р

ИНДИЙСКИЙ РИС БАСМАТИ ПРИГОТОВЛЕН С КРЕВЕТКАМИ, ЛУКОМ, ПОМИДОРАМИ И СПЕЦИЯМИ,

УКРАШЕН ИМБИРЕМ

INDIAN BASMATI RICE COOKED WITH ONION, TOMATO, SPICES AND GARNISHED WITH GINGER

РИС RICE

БЕЛЫЙ РИС / PLAIN RICE	200 г	140 р
РАССЫПЧАТЫЙ БЕЛЫЙ РИС «БАСМАТИ»		
BOILED INDIAN BASMATI RICE		
ПУЛАО РИС / PULAO RICE	200 г	160 р
РИС «БАСМАТИ», ПРИГОТОВЛЕННЫЙ С ТМИНОМ И ЦЕЛЬНЫМИ СПЕЦИЯМИ		
INDIAN BASMATI RICE COOKED WITH CUMIN & WHOLE SPICES		
ЛИМОННЫЙ РИС / LEMON RICE	200 г	190 р
РИС «БАСМАТИ», ПРИГОТОВЛЕННЫЙ В СТИЛЕ ЮЖНОЙ ИНДИИ		
INDIAN BASMATI RICE COOKED WITH SOUTH INDIAN STYLE		
УНИКАЛЬНЫЙ ПУЛАО ОТ ДОМА КАРРИ / CURRY HOUSE SPECIAL PULAO	200 г	230 р
РИС СО СВЕЖИМ ДОМАШНИМ СЫРОМ, АНАНАСОМ, ИЗЮМОМ, ОРЕШКАМИ КЕШЬЮ И ШАФРАНОМ		
RICE WITH COTTAGE CHEESE, FRESH FRUITS, CASHEW NUTS & SAFFRON		
РИС ЗИРА / JEERA RICE	200 г	160 р
РИС С ТМИНОМ И МАСЛОМ		
BASMATI RICE WITH CUMIN SEED & BUTTER		
РИС С ГОРОШКОМ / PEAS PULAO	200 г	180 р
БЕЛЫЙ РИС С ГОРОШКОМ		
TENDER WHITE RICE WITH GREEN PEAS		
КИМА РИС / KEEMA RICE	200 г	280 р
БАСМАТИ РИС С РУБЛЕННОЙ БАРАНИНОЙ И ИНДИЙСКИМИ СПЕЦИЯМИ		
INDIAN BASMATI RICE WITH MINCED MUTTON & FINISHED WITH GREEN CORIANDER LEAVES		
МАШРУМ РИС / MUSHROOM RICE	200 г	180 р
БАСМАТИ РИС ПРИГОТОВЛЕН С ГРИБАМИ И СПЕЦИЯМИ, УКРАШЕН КУНЖУТОМ		
BASMATI RICE WITH MUSHROOM FINISH WITH SESAME SEEDS		

ИНДИЙСКИЙ ХЛЕБ INDIAN TRADITIONAL BREAD

РОТИ / ROTI	100 г	80 р
СВЕЖИЙ ХЛЕБ ИЗ РЖАНОЙ МУКИ FRESHLY COOKED BREAD FROM INDIAN FLOUR		
ЛАЧЧА ПАРАТА / LACCHA PARATHA	100 г	140 р
СВЕЖИЙ СЛОЕНЫЙ ХЛЕБ FRESHLY COOKED LAYERED BREAD		
МИРЧИ НАН / MIRCHI NAAN 	100 г	160 р
СВЕЖИЙ ХЛЕБ С КРАСНЫМ ОСТРЫМ ПЕРЦЕМ И СВЕЖИМ КОРИАНДРОМ FRESHLY COOKED BREAD WITH RED CHILI PEPPER		
СЫРНО-ЧЕСНОЧНЫЙ НАН / CHEESE GARLIC NAAN	100 г	180 р
СВЕЖИЙ ХЛЕБ С ДОМАШНИМ СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ FRESHLY COOKED BREAD WITH COTTAGE CHEESE & GARLIC		
ПУДИНА ПАРАТА / PUDINA PARATHA	100 г	140 р
СВЕЖИЙ СЛОЕНЫЙ ХЛЕБ С МЯТОЙ / FRESHLY COOKED LAYERED BREAD WITH MINT		
БАТТЕР НАН / BUTTER NAAN	100 г	100 р
СВЕЖИЙ ХЛЕБ ИЗ ТАНДУРА В СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ FRESHLY COOKED BREAD FROM TANDOOR WITH BUTTER		
ЧЕСНОЧНЫЙ НАН / GARLIC NAAN	100 г	130 р
СВЕЖИЙ ХЛЕБ ИЗ ТАНДУРА С ЧЕСНОКОМ FRESHLY COOKED BREAD FROM TANDOOR WITH GARLIC		
КИМ НАН / KEEMA NAAN	100 г	190 р
СВЕЖИЙ ХЛЕБ С ДОБАВЛЕНИЕМ РУБЛЕННОГО БАРАНЬЕГО МЯСА FRESHLY COOKED BREAD WITH MINCE. LAMB		
АФГАНИ НАН / AFGANI NAAN	100 г	210 р
СВЕЖИЙ ХЛЕБ С МИНДАЛЬНО-КОКОСОВОЙ НАЧИНКОЙ FRESHLY COOKED BREAD WITH ALMOND & COCONUT		
АЛЛУ ПАРАТА / ALOO PARATHA	100 г	140 р
СВЕЖИЙ ХЛЕБ С КАРТОФЕЛЬНОЙ НАЧИНКОЙ FRESHLY COOKED BREAD WITH POTATOES		
ПАНИР КУЛЧА / PANEER KULCHA	100 г	160 р
СВЕЖИЙ ХЛЕБ С ДОБАВЛЕНИЕМ ДОМАШНЕГО СЫРА FRESHLY COOKED BREAD WITH COTTAGE CHEESE		

ДЕСЕРТЫ / DESSERTS

РАСТУЛЛА / RASGULLA.....100 г 170 р

СЛАДКИЕ ХОЛОДНЫЕ МОЛОЧНЫЕ ШАРИКИ В САХАРНОМ СИРОПЕ НА ОСНОВЕ КАРДАМОНА

COLD SWEET DAIRY BALLS IN SUGAR ON THE BASIS OF CARDAMOM

ГУЛАБ ДЖАМУН / GULAB JAMUN.....100 г 150 р

ГОРЯЧИЕ СЛАДКИЕ МОЛОЧНЫЕ ШАРИКИ В САХАРНОМ СИРОПЕ НА ОСНОВЕ КАРДАМОНА

HOT SWEET DAIRY BALLS IN SUGAR ON THE BASIS OF CARDAMOM

МОРОЖЕНОЕ / ICE – CREAM.....150 г 270 р

КЛУБНИЧНОЕ,ШОКОЛАДНОЕ, ВАНИЛЬНОЕ, ДЫННОЕ, ФИСТАШКОВОЕ

STRAWBERRY, CHOCOLATE, VANILLA, MELON, PHISTACHOES

МАНГОВОЕ МОРОЖЕНОЕ / MANGO ICE-CREAM.....150 г 310 р

ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ СО ВКУСОМ МАНГО

HOME- MADE ICE-CREAM WITH MANGO PUREE

МОРКОВНАЯ ХАЛВА / CARROT HALWA.....150 г 280 р

ВАНИЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ С ФРУКТАМИ ЛИЧИ

VANILLA ICE -CREAM WITH LICHEE.....200 г 430 р

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ DRINKS

ЛАССИ / LASSI

ЛАССИ МАНГО / MANGO LASSI.....	240 р
МАНГО ЛАССИ С МАНГОВЫМ МОРОЖЕНЫМ / MANGO LASSI WITH MANGO ICE-CREAM	270 р
СЛАДКИЙ ЛАССИ / СОЛЕННЫЙ ЛАССИ / SWEET LASSI / SALTED LASSI	200 р
КЛУБНИЧНЫЙ ЛАССИ / STRAWBERRY LASSI	240 р
КЛУБНИЧНЫЙ ЛАССИ С КЛУБНИЧНЫМ МОРОЖЕНЫМ / STRAWBERRY LASSI WITH	240 р
STRAWBERRY ICE-CREAM	270 р

ЧАЙ / TEA

МАСАЛА ЧАЙ / MASALA TEA	0,5 л	280 р
ЧЕРНЫЙ ЧАЙ, ЗАВАРЕННЫЙ ПО ДРЕВНЕМУ ИНДИЙСКОМУ РЕЦЕПТУ С ДОБАВЛЕНИЕМ МОЛОКА, ИМБИРЯ, КОРИЦЫ, КАРДАМОНА И МНОЖЕСТВА ДРУГИХ ТРАДИЦИОННЫХ СПЕЦИЙ. ОТЛИЧНОЕ ЗАВЕРШЕНИЕ ВКУСНОГО УЖИНА		
УНИКАЛЬНЫЙ ЧАЙ ОТ ДОМА КАРРИ / SPECIAL CURRY HOUSE GINGER TEA.....	0,5 л	260 р
СОК ЯБЛОЧНЫЙ, АПЕЛЬСИНОВЫЙ, ВИШНЕВЫЙ / JUICE ASSORTI	0,2 л	100 р
ЧЕРНЫЙ ЧАЙ	0,5 л	260 р

ТРОПИЧЕСКИЕ ЦВЕТЫ И ФРУКТЫ

TROPICAL FRUITS & FLOWERS; МАНГО И КЛУБНИКА / MANGO & STRAWBERRY; ACCAM / ASSAM;

ЭРА ГРЕЙ / EARL GREY.

ТРАВЯНОЙ ЧАЙ.....	0,5 л	260 р
ИМБИРЬ И ЛИМОН / GINGER & LEMON.		

КОФЕ / COFFEE

АМЕРИКАНО / AMERICANO	150 мл	130 р
ЭСПРЕССО / ESPRESSO	80 мл	110 р

ВОДА / WATER

АКВАМИНЕРАЛЕ / AQUA MINERALE.....	0,5 л	100 р
ПЕРЬЕ / PERRIER.....	0,33 л	180 р
МОРС / MORC.....	0,2л	110 р
ЭВИАН / EVIAN	0,33 л	180 р
БОРЖОМИ / BORJOMI.....	0,5 л	180 р
Газированные напитки / Cold drinks		100 р
Пепси, миринда, 7ал / Pepsi, Merinda, 7up	0,25 л	

БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО / BEER

ЛАПИН КУЛТА/ LAPIN KULTA	0,5 л	220 р
БУДВАЙЗЕР БУДВАР / BUDWEISER BUDVAR.....	0,33 л	180 р
ЖИГУЛИ БАРНОЕ / RUSSIAN BEER	0,33 л	140 р
ХАЙНЕКЕН / HEINEKEN.....	0,33 л	160 р
ПЕРЕХГОРНОС Б/А / PEREGRINOS B/A	0,5 л	220 р
СИДР РОЯЛ / CIDRE ROYAL (яблоко, вишня, груша).....	0,33 л	230 р
ВОЛКОВСКАЯ ЛИБОВАРИЯ (светлое нефильТРованное) / At LIVEWIRE (light nefiltrovannym).....	0,5 л	220 р

ПИВО РАЗЛИВНОЕ / DRAUGHT BEER

ХАМОВНИК ПШЕНИЧНОЕ	0,5 л	220 р
ЖИГУЛИ БАРХАТНОЕ ТЕМНОЕ.....	0,5 л	220 р



Контакты:

ПН-ВС 11.00-23.00

Санкт-Петербург, УЛ. ГЛИНКИ, Д. 3/5/7
8 (921) 416-94-47

Санкт-Петербург, УЛ. НЕКРАСОВА, Д. 8
8 (931) 300-20-27

Contacts:

restaurant Curry House

Mo-Su 11.00-23.00

ST. GLINKI 3/5/7. SAINT-PETERSBURG

8 (921) 416-94-47

ST. NEKRASOVA 8. ST. SAINT-PETERSBURG

8 (931) 300-20-27