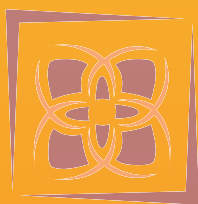




Кардамон

ВКУС ИНДИИ



МЕНЮ

ՇԱԼԱԴԻ

ՎՐԱԼՈՆ ՇԱԼԱԴ

Микс из свежих овощей, креветки, салат «Айсберг» и кунжут, заправленные кисло-сладким соусом «Тамаринд»

200 ԼՐ. 430 ԲՐԻ.

ԼՍՐԴ ՇԱԼԱԴ



Пряное куриное филе, приготовленное в Тандуре, микс из свежих овощей, салат «Айсберг», заправленные соусом «Карри» на основе майонеза

200 ԼՐ. 420 ԲՐԻ.

ԼՆԱՎՐՍՍԼ ՇԱԼԱԴ

Пряные грибочки, обжаренные в Тандуре, микс из свежих овощей, салат «Айсберг», заправленные соусом «Карри» на основе майонеза

200 ԼՐ. 420 ԲՐԻ.



ԲՍՐԼԵՆՆԻՍ

ՇԱԼԱԴ ԿԱՐԳԱԼՈՆ

Красные бобы с сухариками, кинзой и чесноком, заправленные майонезом

200 ԼՐ. 360 ԲՐԻ.



ԾԾՇԱՆՈՒ ՇԱԼԱԴ

Микс из свежих овощей с заправкой из оливкового масла. По желанию гостя блюдо может быть подано в виде нарезки.

200 ԼՐ. 300 ԲՐԻ.

ՋԱՐՍԱԼՍ ՎՃԱԴ

Теплые гренки из шпината с овощами микс, заправленные кисло-сладким соусом «Тамаринд» и с добавлением томатного соуса

200 ԼՐ. 440 ԲՐԻ.

ତ୍ୟୁନ



ଘ୍ରୁଲ ନାଲକ କା ତ୍ୟୁନ

Ароматный суп из шпината со сливками и креветками

250 ଲଟ. 420 ଟ୍ୟୁଟ.



ଟାଲଟାଟ କା ତ୍ୟୁନ

Крем суп из томатов со сливками. Подается с сухариками

250 ଲଟ. 290 ଟ୍ୟୁଟ.

ଘ୍ରୁଲ ଟାଲଟାଟ କା ତ୍ୟୁନ

Крем суп из томатов со сливками и креветками. Подается с сухариками

250 ଲଟ/5 ଟ୍ୟୁଟ 390 ଟ୍ୟୁଟ.

ବିପ୍ରାସନ = ପନବୁଟକା ନାଟକ



ବିଟ ବିପ୍ରାସନ 🌶️

Плов, приготовленный из индийского риса «Басмати» с домашним сыром, томатами, луком и специями Массала. Подается на выбор с кефиром или Райтой.

300\80 ଟ୍ୟୁଟ.

540 ଟ୍ୟୁଟ.

ନିପ୍ରାସନ ବିପ୍ରାସନ 🌶️

Плов, приготовленный из индийского риса «Басмати» с креветками, луком, томатами и специями Масала. Подается на выбор с кефиром или Райтой.

300/80 ଟ୍ୟୁଟ. 750 ଟ୍ୟୁଟ.

ନିଟା ବିପ୍ରାସନ 🌶️

Плов, приготовленный из индийского риса «Басмати» с бараниной, луком, томатами и специями Масала.

Подается на выбор с кефиром и Райтой.

300/80 ଟ୍ୟୁଟ.

750 ଟ୍ୟୁଟ.

ଫାକେନ ବିପ୍ରାସନ 🌶️

Традиционный индийский плов с курицей и специями Масала. Подается на выбор с кефиром или Райтой

300/80 ଟ୍ୟୁଟ. 590 ଟ୍ୟୁଟ.

vegetarianские закуски



தால்ரா 

த கர்துபுடெல்

Жареные, в горячем шипящем масле, индийские пирожки с начинкой из картофеля и гороха с добавлением индийских специй
Подается с соусом «Тамаринд»

200/30 руб.

350 руб.

நாகொ லுகு

Микс из лука, картофеля, баклажана и шпината, обжаренные в кляре из нутовой муки с индийскими специями.
Подается с мятным соусом

200/30 руб.

420 руб.



நாநுர்

காது ரொல் 

Вегетарианская индийская шаверма. Домашний сыр, болгарский перец, и лук, обжаренные со специями и завернутые в свежеспеченный индийский хлеб.

Подается с мятным соусом

250/30 руб.

450 руб.



Вегетарианские закуски



nanur

nakopa

Домашний сыр в кляре из нутовой муки, обжаренный в горячем шипящем масле. Подается с мятным соусом

200/30 руб.

590 руб.

nanur tukka 

Домашний сыр, маринованный в натуральном йогурте со специями Масала и обжаренный в Тандуре. Подается с маринованным луком и мятным соусом

200/20/30 руб.

650 руб.



tanquru 

tanquru 

Грибочки в ароматной смеси специй «Тандури Масала», приготовленные в Тандуре. Подается с маринованным луком и мятным соусом

100/20/30 руб.

690 руб.

НЕ ВЕГЕТАРИАНСКИЕ ЗАКУСКИ



କୁଠା

କମ୍ପୁଟକା

Кусочки филе белой рыбы в специях Масала, обжаренные в кляре из нутовой муки.

Подается с кисло-сладким соусом «Тамаринд»

200/30 рр.

690 руб.

ଫୁକେନ

କାତୁ ରୋଲ୍

ହାଟ

Индийская шаверма.
Обжаренное куриное филе,
болгарский перец и лук,
завернутые в свежеспеченный
индийский хлеб.

Подается с мятным соусом

250/30 рр.

450 руб.

ଟାନ୍ଦୁରୁ

ମ୍ରାୟନ



Тигровые креветки,
маринованные в натуральном
йогурте с добавлением ли-
монного сока, чеснока и имбиря,
приготовленные в Тандуре.
Подаются с маринованным луком
и мятным соусом

150/20/30 рр.

1190 руб.

କୁଠା ଟୁକ୍କା



ହାଟ

Кусочки филе масляной белой
рыбы, маринованные в йогурте и
специях «Масала»,
приготовленные в Тандуре.

Подается с маринованным луком
и мятным соусом

200/20/30 рр.

840 руб.



НЕ ВЕГЕТАРИАНСКИЕ ЗАКУСКИ

ਲੁਧ੍ਰ ਟੁਕਕਾ

Кусочки курицы, маринованные в натуральном йогурте с добавлением уникальной смеси специй Масала, приготовленные в Тандуре. Подается с маринованным луком и мятным соусом

200/20/30 руб. 680 руб.

ਲਾਲਾਊ ਟੁਕਕਾ

Кусочки курицы в сливочном маринаде с имбирем, чесноком и белым перцем, приготовленные в Тандуре. Подается с маринованным луком и мятным соусом

200/20/30 руб. 690 руб.

ਲੁਧ੍ਰ ਟੁਕ ਕੇਬਾਬ

Нежный кебаб из рубленой курицы в специях с добавлением имбиря, приготовленный в Тандуре. Подается с маринованным луком и мятным соусом

200/20/30 руб. 690 руб.



ਟਾਂਦ੍ਰਿ ਚੁਕੇਨ

Разделанная половина цыпленка, маринованная в натуральном йогурте с добавлением имбиря, чеснока и уникальной смеси специй «Тандури Масала», приготовленная в Тандуре. Подается с маринованным луком и мятным соусом

400/20/30 руб. 690 руб.

vegetarianские вторые блюда

аалу робу

Обжаренные картофель с цветной капустой в густом луково-томатном соусе со специями Масала и тмином

250 руб. 590 руб.



зупа аалу

Отварной картофель с обжаренным кумином

250 руб. 390 руб.



лаатер нанур

Домашний сыр и зеленый горошек, тушеный с луком и томатами со специями Масала, с добавлением сливок

250 руб. 590 руб.

лаху нанур

Домашний сыр, тушеный в томатном соусе с добавлением сливок и кешью

250 руб. 620 руб.

нуста нанур

Домашний сыр, тушеный в густом сливочно-луковом соусе со специями Масала и с добавлением фисташек

250 руб. 640 руб.

налак нанур

Домашний сыр, тушеный со шпинатом с добавлением сливок и специй Масала

250 руб. 650 руб.

вал таака

Индийская желтая чечевица, тушенная со специями Масала

250 руб. 490 руб.

нанур балу

Домашний сыр с добавлением острых специй, тушенный в классическом томатном соусе в стиле северо-западной Индии.

250 руб. 590 руб.

табажу ласала

Отварной овощной микс, доведенный до готовности в горячем сливочном масле с индийскими специями.

250 руб. 580 руб.

वेgetarianские вторые блюда

बहुजन

लासाला 

Баклажаны, тушенные в густом луково-томатном соусе со специями Масала

250 руб. 590 руб.

पानजाब

पखाले 

Нут, приготовленный в густом луково-томатном соусе со специями в стиле Панджаби Масала

250 руб. 590 руб.

लापरुल

लासाला 

Пряно-острые грибочки, тушенные в густом сливочно-томатном соусе со специями Масала

250 руб. 590 руб.

खुफ

लुके राउता

Питьевой йогурт с миксом из свежих овощей и специями

150 мл. 220 руб.



वहाल लाकनु 

Индийская черная чечевица, тушенная в сливочном соусе со специями Масала

250 руб. 540 руб.

पानपर बिनवालयु 

Домашний сыр, тушенный в остром соусе «Карри» с добавлением корицы, чили, черного перца и гвоздики, в стиле штата Гоа

250 руб. 620 руб.

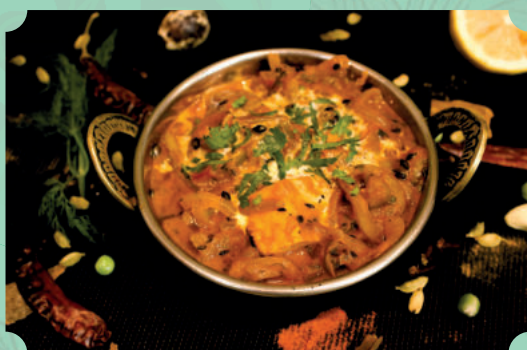


पानपर कावायु 

Домашний сыр, тушенный в уникальном сливочно-томатном соусе средней остроты с болгарским перцем и луком, в стиле штата Пенджаб

250 руб. 640 руб.

खुफ



ਮੇ ਵੇਗੇਤਾਰਿਆਨਸਕਏ ਵਿਭਿੰਨ ਬਲਾਓ

ਕਾਲ ਕਾਖੁ

ਲੁਧਰ 

Традиционное блюдо северного штата Индии Пенджаб.

Куриное филе, приготовленное в домашнем йогурте, помидорами и луком, и индийской масалой

250 ਰੁਪਏ 640 ਰੁਪਏ.



ਰੋਗਾਨ ਕਯੋਲ 



Основное блюдо Кашмирской кухни. Кусочки баранины, тушенные с луком в сливочно-томатном соусе со специями Масала

250 ਰੁਪਏ 770 ਰੁਪਏ.



ਲੁਧਰ ਟੁਕੜਾ



ਲਾਸਾਲਾ 

Традиционное индийское блюдо.

Кусочки куриного филе, тушенные в густом сливочно-томатном соусе со специями Масала

250 ਰੁਪਏ.

690 ਰੁਪਏ.

ਬਾਕਾਲੂ ਰੋਲਟ 

Кусочки баранины, приготовленные в сливочном соусе с миндалем

250 ਰੁਪਏ.

790 ਰੁਪਏ.

ਕਾਰਰੀ

классический острый соус северо-западной Индии.

ਲੁਧਰ

ਕਾਰਰੀ 

Курица, приготовленная в соусе Карри.

250 ਰੁਪਏ 640 ਰੁਪਏ.

ਫੁਲ

ਕਾਰਰੀ 

Кусочки филе белой рыбы, приготовленные в соусе Карри.

250 ਰੁਪਏ 750 ਰੁਪਏ.

ਕਯੋਨਗ

ਕਾਰਰੀ 

Креветки, приготовленные в соусе Карри.

250 ਰੁਪਏ 790 ਰੁਪਏ.

काढाँ

Уникальный сливочно-томатный соус средней остроты с болгарским перцем и луком в стиле штата Пенджаб.

लुप्त काढाँ

Курица, приготовленная в соусе Кадай

250 рр. 690 руб.



वजुनगा काढाँ

Креветки, приготовленные в соусе Кадай

250 рр. 790 руб.

रठवा काढाँ

Баранина, приготовленная в соусе Кадай

250 рр. 790 руб.

विण्ढालु

острый соус Карри с добавлением корицы, чили, черного перца и гвоздики в стиле Штата Гоа.



लुप्त विण्ढालु

Курица, приготовленная в соусе Виндалу

250 рр. 680 руб.

रठवा विण्ढालु

Баранина, приготовленная в соусе Виндалу

250 рр. 780 руб.

वजुनगा विण्ढालु

Креветки, приготовленные в соусе Виндалу

250 рр. 790 руб.

Դարձիւրի

Կաժժա

Լեժժա Բալլս

Картофель, обжаренный в кисло-сладком соусе «Тамаринд» с добавлением кунжута

200 ԴՐ. 390 ԴՐՆ.



ԺԻՍԼ ԲՈՒՇ

Отварной индийский рассыпчатый рис «Басмати»

200 ԴՐ. 280 ԴՐՆ.

ԼԵԼՈՒՌ ԲՈՒՇ

Индийский рис «Басмати» с добавлением лимонного сока, арахиса, приготовленный в стиле южной Индии

200 ԴՐ. 300 ԴՐՆ.



ԴՅԱԼՈՒՅ ԲՈՒՇ

Индийский Рис «Басмати», приготовленный с цельными специями

200 ԴՐ. 300 ԴՐՆ.

Բալլս Վաաժ

Картофель, красный лук и томаты, приправленные лимонным соком и специями «Чаат Масала». Блюдо подается холодным

200 ԴՐ. 290 ԴՐՆ.

ՅՈՒՐԲԱ ԲՈՒՇ

Индийский рис «Басмати» с обжаренным кумином

200 ԴՐ. 290 ԴՐՆ.

ԺՕՄՍԵՐԻ

любой — 30 ԴՐ
90 ԴՐՆ.

- Тамаринд
- Мятный
- Манго
- Чили
- Кетчуп
- Майонез
- Острый чесночный соус

ପନଫୁଲ୍‌ସ୍କୁ ଧଳେବ୍

Традиционная индийская лепешка, без которой не обходится ни одна трапеза.



ଗାରୁଡ଼ ମାନ୍

ଧୁଆଁ

Свежеиспеченная лепешка в
Тандуре с чесноком

110 ଟପ. 180 ଟପ.

ହାଲୁ ନାରାଟହା

Свежеиспеченная лепешка в
Тандуре с картофельной начинкой

150 ଟପ. 240 ଟପ.

ନାମୁର କୁଲଫା

Свежеиспеченная лепешка в Тан-
дуре с начинкой из домашнего сыра

150 ଟପ. 350 ଟପ.

କୁଲ ମାନ୍

Свежеиспеченная лепешка в
Тандуре с начинкой из баранины

150 ଟପ. 390 ଟପ.

ନାନାଫାଲ

Индийские чипсы из нутовой муки

40 ଟପ. 220 ଟପ.

ବାଟ୍ଟେର ମାନ୍

Свежеиспеченная лепешка со
сливочным маслом в Тандуре

100 ଟପ. 150 ଟପ.

ପୋଟୁ

Диетическая свежеиспеченная
лепешка в тандуре

80 ଟପ. 100 ଟପ.

ମୁଗୁନା ନାରାଟହା

Свежеиспеченная лепешка в
Тандуре, посыпанная мятой

110 ଟପ. 190 ଟପ.

ଲାଟଫା ନାରାଟହା

Слоенная свежеиспеченная лепешка в Тандуре

110 ଟପ. 190 ଟପ.

ହାଫାମୁ ମାନ୍

Сладковатая свежеиспеченная лепешка в
Тандуре с начинкой из кокоса и миндаля

130 ଟପ. 220 ଟପ.

ପାକିସ୍ତାନୀୟ କୁଖନୀ ବିଶେଷତାମୟୀ ଖାଦ୍ୟ



ବିଶେଷ ଲାମ୍ପୁରୀ

Овощные шарики в кляре,
тушёные в густом овощном рагу

200 ଗ୍ରାମ.

450 ଟଙ୍କା.

ବିଶେଷ ଲାମ୍ପାଟ ଟ୍ୟୁନ

Острый овощной суп с лапшой

250 ଲିଟର

300 ଟଙ୍କା.



ଫାଲ୍ ଲାମ୍ପୁରୀ



ହାଟ

Домашний сыр в кляре,
обжаренный с миксом из томатов,
лука и болгарского перца

320 ଗ୍ରାମ.

600 ଟଙ୍କା.

ବିଶେଷ ଫ୍ରାଉଡ଼ ରୁଟ

Индийский Рис «Басмати»,
ображенный с миксом из овощей
и соевым соусом

300 ଗ୍ରାମ.

420 ଟଙ୍କା.

ବିଶେଷ ମୁଗାଲତ



Жёлтая лапша, обжаренная с
миксом из овощей и приправами.
Подается с розовым соусом

350/30 ଗ୍ରାମ.

390 ଟଙ୍କା.

પાવબોક્ષાઉત્કર્ષા કુખન

નદે રિદેટાપુઅનત્કુદે બ્લોવ



પાવબોક્ષાઉત્કર્ષા



સુટ

મારિનવાનનુ કુરિનુ ફિલે, બજારનુ ઇન કિસુ-સુઅડકુ સુસુ સુ સેલ્નિઅન સેઅનનુ ગુરુચિસુ

220 રૂ.

680 રૂ.

પાવબોક્ષાઉત્કર્ષા મુઅલત



જેલ્તુ લાપ્શુ, બજારનુ સુ નેબુલ્શિઅન લુઅનિકાઅન કુરિનુ ફિલે ઇ મિક્સુ ઇઝ ઓઅલ્શુ સુ સુસુ સુસુ. પુઅડેઅસુ સુ રુઝુઅન સુસુ

350/30 રૂ.

430 રૂ.

પાઅ પાવબોક્ષાઉત્કર્ષા



ઓસુ-સુઅડકુ કુરિનુ ફિલે તુશુનુ ઇ ગુસુઅન તુઅનુ-લુકુઅન સુસુ સુ પ્રિપુઅઅન

320 રૂ.

620 રૂ.

પાવબોક્ષાઉત્કર્ષા લાઅપાઅ



સુપુ

ઓસુરુ કુરિનુ સુપુ સુ ઓઅલ્શુઅન મિક્સુ ઇ યુઅસુ

250 લ

390 રૂ.

પાવબોક્ષાઉત્કર્ષા સુઅ



કુઅન સુપુ

સુટ

ઓસુરુ કુરિનુ સુપુ સુ કુકુરુસુ ઇ યુઅસુ.

250 લ

440 રૂ.

വെടേഴ്സ്



ട്യൂവ്ജു കാ ഛാലി

Теплый сладкий манный пудинг, посыпанный орешками и кокосовой стружкой

150 രൂ.

290 രൂർ.

കുൾ

Сладкий молочно-рисовый десерт с орешками, приправленный семенами Кардамона

150 രൂ.

350 രൂർ.

ലാഹൻ

ട്യൂവ്ജു കാ ഛാലി

Теплый сладкий манный пудинг с манговым пюре, посыпанный орешками и кокосовой стружкой

150 രൂ.

320 രൂർ.



ലാഹൻ കുൾകു

ജുസ്

Домашнее мороженое с добавлением мангового пюре

100 രൂ.

380 രൂർ.

ԳԵՇԵՐԻՆ



ԲՅՈՒՆ ԳՋԱԼՅՈՒՆ ՀԱՄ

Գорячие сладкие шарики из теста, пропитанные сахарным сиропом на основе Кардамона, розовой воды и шафрана

2 շարուկա 250 թրճ.

ԳՆՅՔԵՆԻՔ

125 թր. 390 թրճ.

ԲԱՇԲՅՈՒԼԼԱ

Молочно-творожные шарики, пропитанные сахарным сиропом на основе розовой воды и посыпанные кокосовой стружкой

2 շարուկա 250 թրճ.

ԴՆՐԱԼԱԿՅՈՒՆ

110 թր. 390 թրճ.

ԼՕՐՕՋԵՄՕԷ

ԵՒ ԶԱՇՏՐԻԱԼԵՄԻՏԷ

3 շարուկա 350 թրճ.

ԿՈՂԱՆԻՏԿԱՆ ԴՃԱԼՆ



Դալ, օրոշի տոշուր, սր/կուրիցա ընտրութեամբ, ռիս, սալատ ընտրութեամբ օրոշի, ռայտա, Լեփեշկի Բատթեր Նան, Դեսերտ Դուլաբ Դճամուն

700 թր

790 թրճ

ԹՐՅԱՎԱԷ ՄԱՆԱԴԻՒ

ԿԼԱՇՏԱՎԵՏԿԱՆ ԷՇՊՐԵՇՏՈՒ

30 ԼՂ

180 ԲՅՐ.

ԴՐՅԱՆԱԴԱՆ ԶԼԵՐԱԿԱՆՈՒ

100 ԼՂ

220 ԲՅՐ.

Кофе, сваренный
с добавлением
уникальной смеси специй.

ԿԼԱՇՏԱՎԵՏԿԱՆ

140 ԼՂ

260 ԲՅՐ.

ԿԱՊՍՍԱՆՈՒ

ՎՅԱՆԱԿ ՎՅԱՆ

300 ԼՂ

320 ԲՅՐ.

В ассортименте
Ассам, Сенча, Жасмин,
Бергамот.

ՎՅԱՆ ԼԱՇՏԱԼԱ

ՆՍԻ

300 ԼՂ

380 ԲՅՐ.

Традиционный
индийский чай, заваренный
на молоке со специями Масала.

ՆՈՒՇՈՐԱՆԻԷ ՄԱՆԱԴԻՒ

ՆԱԼՈՒՄԱՎ “ԵՐԵՎԱ-ԵՐՈՎԱ” ԵԴԵԿԼՈՒ

330 ԼՂ

190 ԲՅՐ.

ՆԱԼՈՒՄԱՎ “ԷՍՔՐՈՒԷ” ԵԴԵԿԼՈՒ

330 ԼՂ

190 ԲՅՐ.

ԼԱՍ. ԲԻՇՎԱ ԵՆՅԱՏԱՆ ՍԵՏՎԱՆԱԿ

300 ԼՂ

140 ԲՅՐ.

ԵՐԿ ԲՍՎ ՖԱԷԼԵՍԱՆ/ՅԵԼՈՒԿՈՒ ԵԴԵԿԼՈՒ

200 ԼՂ

200 ԲՅՐ.

ԵՐԿ ԲՍՎ ՖԱԷԼԵՍԱՆ/ՅԵԼՈՒԿՈՒ

200 ԼՂ

180 ԲՅՐ.

ԵՐԵՎԱՆԻՅԱՆԱԴԱՆ ԼՈՐԿՈՒՄԻՆԱՆ ԵՐԿ
Ե ՎՐԵՎԱՆԵՄԱԷԼ ՍԼԵՐԱՅՆ

200 ԼՂ

350 ԲՅՐ.

ՋՕԼՕԳՆԻԷ HANUTKU

ԺԵՋԵՐԵՐԺԱՅԱՆՍԻ ԱՆԵԼԱԾԱՆՈՅԻՆՍԻ ԺՏԻ

300 ԼԱ

420 ԲՅՐ.

ԺԵՋԵՐԵՐԺԱՅԱՆՍԻ ԴՐԵՆՈՐՔՐՅՈՒՆՍԻ ԺՏԻ

300 ԼԱ

420 ԲՅՐ.

ԴՐԱԳՍԱԾՈՆԻԷ ԿՈՂՍՆԵԿՆԷ HANUTKU

ՋՍԻ

ԼԱՄԴՈ ՋԱԾԾԱ

300 ԼԱ

410 ԲՅՐ.

Традиционный индийский
йогуртовый напиток
с добавлением манго пюре.

ՋԱԾԾԱ

300 ԼԱ

380 ԲՅՐ.

Напиток, приготовленный
на основе натурального
йогурта, воды и специй.
Подается на выбор: сладкий, соленый.

ԾԱԿԱՆԳՅԱ

300 ԼԱ

320 ԲՅՐ.

Традиционный индийский
прохладительный напиток
с ароматом лимона, мяты
и с добавлением щепотки черной соли.

