



Кардамон

ВКУС ИНДИИ



МЕНЮ

ՇԱԼԱԴԻ

ՎՐԱԼՈՆ ՇԱԼԱԴ

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

200 րբ. 490 րպր.

ԼՆԱՎՐԱԿՆԵՐ ՇԱԼԱԴ

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

200 րբ. 480 րպր.

ԼՍՐԴ ՇԱԼԱԴ



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

200 րբ. 450 րպր.



ԲՐԱՐԼԵՆՆԻՍ ՇԱԼԱԴ ԿԱՐԳԱԼՈՆ

Красные бобы с сухариками, кинзой и чесноком, заправленные майонезом

200 րբ. 380 րպր.



ԲՆՎԱՆՆԵՐԻ ԾԽՈՎՆԵՐ ԶՇՇՈՐԻՄ

Свежий огурец, помидор, морковь, лук и лимон, подается в виде нарезки

200 րբ. 340 րպր.

ਟ੍ਰੂਨਾ



ਘਰੁਲ ਨਾਲਾਕ ਕਾ ਟ੍ਰੂਨ

Ароматный суп из шпината со сливками и креветками

250 ਲਾ. 460 ਰੁਛ.



ਟਾਲਾਟਰ ਕਾ ਟ੍ਰੂਨ

Крем суп из томатов со сливками. Подается с сухариками

250 ਲਾ. 310 ਰੁਛ.

ਘਰੁਲ ਟਾਲਾਟਰ ਕਾ ਟ੍ਰੂਨ

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

250 ਲਾ/5 ਰੁਛ. 440 ਰੁਛ.

ਭੁਰਪੁਜਾਨਾ = ਪਸ਼ੁਪਤਿਕਾਨਾ ਨਲਾਭ



ਵੇਟ ਭੁਰਪੁਜਾਨਾ 🌶️

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

300\80 ਰੁਛ. 590 ਰੁਛ.

ਨਰਾਊਨ ਭੁਰਪੁਜਾਨਾ 🌶️

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

300/80 ਰੁਛ. 850 ਰੁਛ.

ਨਰਾਊਨ ਭੁਰਪੁਜਾਨਾ 🌶️

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

Подается на выбор с кефиром и Райтой.

300/80 ਰੁਛ. 850 ਰੁਛ.

ਧੁਕਣ ਭੁਰਪੁਜਾਨਾ 🌶️

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

300/80 ਰੁਛ. 690 ਰੁਛ.

ବିଶେଷାପ୍ତାନଙ୍କୁଏ ଆକ୍ରୁକ୍ତ



ଟାଲୁଟା 

ଟ କାର୍ତ୍ତୁଫୁଲେଟା

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

200/30 ଟଫ.

390 ଟ୍ରୁବ.

ନାକୱା ଲୁକ୍ଟ

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

200/30 ଟଫ.

440 ଟ୍ରୁବ.



ବିଶେଷତାପରିଚାଳିତ ଭାଜି



ନାନ୍‌ର

ନାକୋରା

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

200/30 ଟପ.

640 ଟପ.

ନାନ୍‌ର ଟୁକ୍କା 

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

200/20/30 ଟପ. 720 ଟପ.



ତାନ୍ଦୁରି
ଲାଘୁରୁ 

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

100/20/30 ଟପ.

740 ଟପ.

НЕ ВЕГЕТАРИАНСКИЕ ЗАКУСКИ



ଫିସ୍

ଭାମ୍ପୁଟ୍‌ଚାପୁ

Кусочки филе белой рыбы в специях Масала, обжаренные в кляре из нутовой муки. Подается с кисло-сладким соусом «Тамаринд»

200/30 рр.

740 руб.

ଫିସ୍ 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. 980 руб.



ଟାନ୍‌ଗୁରୁ

ମ୍ରାଉଁ



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

150/20/30 рр. 1290 руб.

НЕ ВЕГЕТАРИАНСКИЕ ЗАКУСКИ

ਲਧੁਰ ਟੁਕੜਾ

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. 740 руб.

ਲਫਲਾਊ ਟੁਕੜਾ

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. 740 руб.

ਲਧੁਰ 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. 790 руб.



ਟਾਂਡੂਰੀ 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. 920 руб.

vegetarianские вторые блюда

аалу робу

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

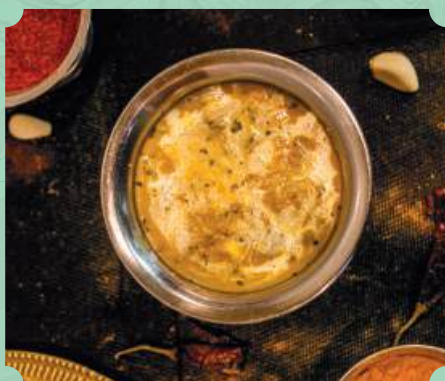
250 руб. 650 руб.



зупа аалу

Отварной картофель с обжаренным кумином

250 руб. 420 руб.



лаатер нанур

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

250 руб. 680 руб.

лаалу нанур

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

250 руб. 690 руб.

нуста нанур

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

250 руб. 690 руб.

налак нанур

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

250 руб. 740 руб.

вал таака

Индийская желтая чечевица, тушенная со специями Масала

250 руб. 650 руб.

нанур балу

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

250 руб. 690 руб.

табаку лаала

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

250 руб. 680 руб.

vegetarianские вторые блюда

ବିଭୀନ

ଲାଟାଲା 

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

250 ₮. 690 ₮.

ନାମଦ୍ଵାରା

ପଠା 

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

250 ₮. 690 ₮.

ଲାଘାପୁଲ

ଲାଟାଲା 

ଅମ୍ଳ

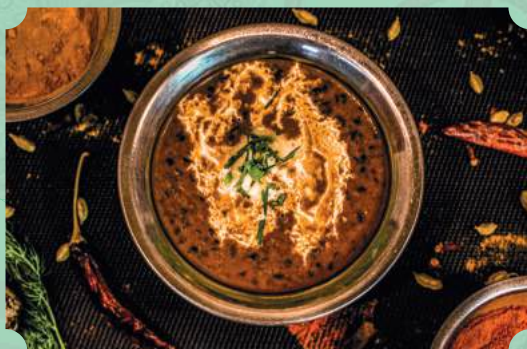
Пряно-острые грибочки, тушенные в густом сливочно-томатном соусе со специями Масала

250 ₮. 740 ₮.

ଲୁକ୍ତ ପାଣି

Питьевой йогурт с миксом из свежих овощей и специями

150 ଲ. 290 ₮.



ବ୍ଲା ଲାକ୍ନୁ 

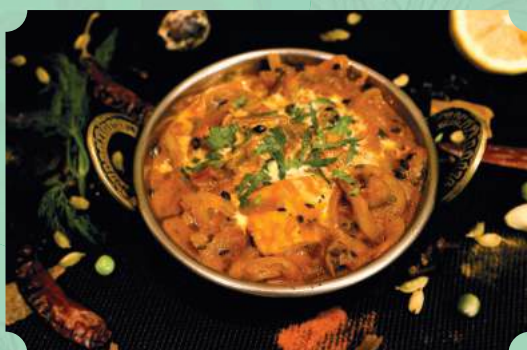
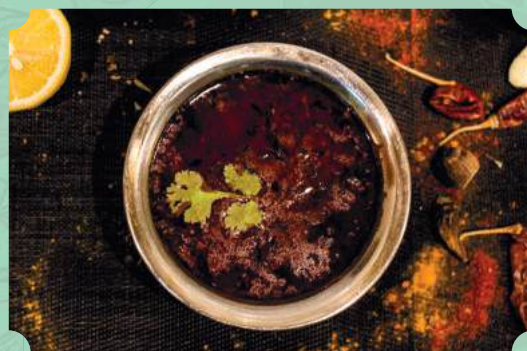
Индийская черная чечевица, тушенная в сливочном соусе со специями Масала

250 ₮. 650 ₮.

ନାମ୍ମି ବୁନଦାଲୁ 

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

250 ₮. 740 ₮.



ନାମ୍ମି କାଚାଉ 

ଅମ୍ଳ

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

250 ₮. 740 ₮.

ਮਏ ਵੈਜੇਟਾਰੀਅਨਸਕੁਏ ਵਿਭਿੰਨ ਬਲਾਓ

ਕਾਲ ਕਾਨੁ ਲੂਪੁਰ

Традиционное блюдо северного штата Индии Пенджаб. Куриное филе, приготовленное в домашнем йогурте, томатами и луком, и индийской масалой

250 ਰੁਪਏ.

780 ਰੁਪਏ.



ਰੋਗਨ ਕਾਝੜਾ

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

250 ਰੁਪਏ.

890 ਰੁਪਏ.



ਪੁਕਣ ਛੜ

Маринованное куриное филе, обжаренное в кисло-сладком соусе с цельными семенами горчицы

220 ਰੁਪਏ.

750 ਰੁਪਏ.



ਲੂਪੁਰ ਟੁਕੜਾ ਲਾਦਾਲਾ

Традиционное индийское блюдо. Кусочки куриного филе, тушенные в густом сливочно-томатном соусе со специями Масала

250 ਰੁਪਏ.

780 ਰੁਪਏ.

ਬਾਕਾਲੂ ਰੌੜਾ

Кусочки баранины, приготовленные в сливочном соусе с миндалем

250 ਰੁਪਏ.

910 ਰੁਪਏ.

каппу

классический острый соус северо-западной Индии.

ਕੁਰ੍ਹ ਕਾਪ੍ਹੁ 

Курица,
приготовленная
в соусе Карри.

250 руб. 690 руб.

ਫਿਸ਼ ਕਾਪ੍ਹੁ 

Кусочки филе белой
рыбы, приготовленные
в соусе Карри.

250 руб. 800 руб.

ਕ੍ਰੈਮ ਕਾਪ੍ਹੁ 

Креветки,
приготовленные
в соусе Карри.

250 руб. 890 руб.

кадау

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

ਕੁਰ੍ਹ ਕਾਦਾਊ 

Курица, приготовленная в соусе Кадай

250 руб. 810 руб.



ਕ੍ਰੈਮ ਕਾਦਾਊ 

Креветки, приготовленные в соусе Кадай

250 руб.

920 руб.

ਰਸਮ ਕਾਦਾਊ 

Баранина, приготовленная в соусе Кадай

250 руб.

920 руб.

виндалу

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



ਕੁਰ੍ਹ ਵਿੰਦਾਲੂ 

Курица, приготовленная в соусе Виндалу

250 руб.

820 руб.

ਰਸਮ ਵਿੰਦਾਲੂ 

Баранина, приготовленная
в соусе Виндалу

250 руб.

920 руб.

ਕ੍ਰੈਮ ਵਿੰਦਾਲੂ 

Креветки, приготовленные в соусе Виндалу

250 руб.

920 руб.

Դարձուրծի

Կաճաճ Լեճաճ Կաճաճ

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

200 ԴՐ.

440 ԴՐՆ.



ԵՄԼ ԴԼԵ

Отварной индийский рассыпчатый рис «Басмати»

200 ԴՐ.

320 ԴՐՆ.



ԼԵԼԵՄ ԴԼԵ

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

200 ԴՐ.

350 ԴՐՆ.



ԴՐԱԼԵ ԴԼԵ

Индийский Рис «Басмати», приготовленный с цельными специями

200 ԴՐ.

340 ԴՐՆ.

Կաճաճ Վաճաճ

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

200 ԴՐ.

350 ԴՐՆ.

ԿՐԱՐԱ ԴԼԵ

Индийский рис «Басмати» с обжаренным кумином

200 ԴՐ.

330 ԴՐՆ.

ԵՐԼԵԼԵ

любой — 30 ԴՐ

90 ԴՐՆ.

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

ପନଫୁଲ୍‌ସ୍କୁଁ ଛାଣ

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



ଫାର୍‌ଲୁକ୍ ନାମ

ଛାଣ

ବାଟ୍ଟର୍ ନାମ

Свежеиспеченная лепешка в

Тандуре с чесноком

110 ଟ.р.

220 руб.

Свежеиспеченная лепешка со

сливочным маслом в Тандуре

100 ଟ.р.

190 руб.

ହାଲୁ ନାମାତ୍‌ହା

Свежеиспеченная лепешка в

Тандуре с картофельной начинкой

150 ଟ.р.

270 руб.

ପୋଟୁ

Диетическая свежеиспеченная

лепешка в тандуре

80 ଟ.р.

140 руб.

ନାମୁର କୁଲ୍‌ଫା

Свежеиспеченная лепешка в Тан-

дуре с начинкой из домашнего сыра

150 ଟ.р.

390 руб.

ମୁକୁନା ନାମାତ୍‌ହା

Свежеиспеченная лепешка в

Тандуре, посыпанная мятой

110 ଟ.р.

220 руб.

ନାନାଫାଲ୍

Индийские чипсы из нутовой муки

40 ଟ.р.

250 руб.

ଲାଟ୍‌ଫା ନାମାତ୍‌ହା

Слоенная свежеиспеченная лепешка в Тандуре

110 ଟ.р.

220 руб.

ଫୁଡ଼ ଫାର୍‌ଲୁକ୍ ନାମ

ଛାଣ

Свежеиспеченная лепешка

в Тандуре с начинкой из домашнего

сыра и с добавлением чеснока

160 ଟ.р.

420 руб.

ହାଫ୍ରାମୁ ନାମ

Сладковатая свежеиспеченная лепешка

в Тандуре с начинкой из кокоса и миндаля

130 ଟ.р.

290 руб.

ବେସେପ୍ଟିବି



ଟ୍ୟୁବ୍‌ଜୁ କା ହାଲବି

Теплый сладкий манный пудинг,
посыпанный орешками и
кокосовой стружкой

150 ଟପ.

320 ଟ୍ୟୁବ.

ଲାମାଠ

ଟ୍ୟୁବ୍‌ଜୁ କା ହାଲବି

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

150 ଟପ.

380 ଟ୍ୟୁବ.



ଲାମାଠ କୁଲଫୁ



Домашнее мороженое с
добавлением мангового пюре

100 ଟପ.

460 ଟ୍ୟୁବ.

ԳԵՇԵՐԻՆ



ԴՄԼԱՐ ԳՋԱԼՄԱՆ

ՀԱՄ

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

2 փարսիկա

290 ₼

ԼՈՐՈՋԵՆՈՋ ԵՎ ԲԱՇՇՈՐԽԼԵՄԻՏԷ

3 փարսիկա

350 ₼

ԲԱՏՐՄԼԱ

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

2 փարսիկա

290 ₼

ԿՈՉԿԱՆԿՆԻ ԴՋԱԼԱ



Дал, овощи тушеные, сыр/курица на выбор, рис, салат из свежих овощей, райта, лепешки
Баттер Нан, десерт Гулаб Джамун
Чашка чая Масала

700 ր

1290 ₼

ଚଢ଼ାପାଣି ମାମୁଟା

କ୍ଲାଟ୍‌ସ୍ପେଟ୍‌ସ୍କିଉଁ ଓଡ଼ିଆ

୫୦ ଲଟା

200 ଟଙ୍କା.

ମାମୁଟା କ୍ଲାଟ୍‌ସ୍ପେଟ୍‌ସ୍କିଉଁ

୧୦୦ ଲଟା

240 ଟଙ୍କା.

କଫି, ସ୍ୱାଦିଷ୍ଟ
ସହାୟକ
ଉଦ୍ଦିଷ୍ଟ ମିଶ୍ରଣ ସ୍ପେଟ୍‌ସ୍କିଉଁ.

କ୍ଲାଟ୍‌ସ୍ପେଟ୍‌ସ୍କିଉଁ

୧୫୦ ଲଟା

270 ଟଙ୍କା.

କାମୁଡ଼ା

ମାମୁଟା ମାମୁଟା

୫୦୦ ଲଟା

340 ଟଙ୍କା.

ସାମାନ୍ୟତା
ଆମ, ସେନା, ଜାମିନ,
ବେଗାମ.

ମାମୁଟା କ୍ଲାଟ୍‌ସ୍ପେଟ୍‌ସ୍କିଉଁ



୫୦୦ ଲଟା

430 ଟଙ୍କା.

ସାମାନ୍ୟତା
ସାମାନ୍ୟତା
ସାମାନ୍ୟତା
ସାମାନ୍ୟତା

ଝାଡ଼ାମାମୁଟା ମାମୁଟା

ଝାଡ଼ାମାମୁଟା «ଝାଡ଼ାମାମୁଟା»

୫୫୦ ଲଟା

230 ଟଙ୍କା.

ସାମାନ୍ୟତା, ଝାଡ଼ାମାମୁଟା

ଝାଡ଼ାମାମୁଟା ଝାଡ଼ାମାମୁଟା «ଝାଡ଼ାମାମୁଟା»

୫୫୦ ଲଟା

170 ଟଙ୍କା.

ଝାଡ଼ାମାମୁଟା/ନା ଝାଡ଼ାମାମୁଟା, ଝାଡ଼ାମାମୁଟା

ଝାଡ଼ାମାମୁଟା «ଝାଡ଼ାମାମୁଟା»

୫୫୦ ଲଟା

200 ଟଙ୍କା.

ସାମାନ୍ୟତା, ଝାଡ଼ାମାମୁଟା

Իրազմանում անպակե համախ



Լահոր ձաճ

300 լ

430 руб.

Традиционный индийский
 йогуртовый напиток
 с добавлением манго пюре.

ձաճ

300 լ

290 руб.

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

Վիկանջ

300 լ

340 руб.

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

ռի

ռի «Կրճճիճ ԵճԵԼԵ»
 светлое пастеризованное

հո 4,2 ռ

450 լ

340 руб.

ռի համա
 ԵճԵԼԵ «Կրճճիճ»

հո 0,5 ռ

330 լ

280 руб.

ტრეციალბნოე ტკაჲუ ლენიო



როგან ვჯოშ

- Баранина в соусе rogan josh,
- джира алу (картофель с кумином)
- рис
- овощной салат
- баттер нан
- чашка чая Масала

500 ₾.

900 руб.



ნანურ ბატერ

მასალა

- сыр в томатно-сливочном соусе paneer butter masala
- алу капсикам (картофель со стручковым перцем)
- рис
- овощной салат
- баттер нан
- чашка чая Масала

500 ₾.

800 руб.

სტანდარტული ტრაქუ მენიუ



ჯჰინგა კარპუ

- креветки в соусе jhinga curry
- алу гоби (картофель с цветной капустой)
- рис
- овощной салат
- баттер нан
- чашка чая Масала

500 ₾.

900 ₾.



ჟიკენ კარპუ

- курица в томатно-сливочном соусе chicken curry
- холе масала (масала из нута)
- рис
- овощной салат
- баттер нан
- чашка чая Масала

500 ₾.

800 ₾.

