

Curry UP Casual Dining Restaurants Table Service

Our Food Our Pride - Soups and Salads

СУПЫ / Soups



Суп Мулугтвани / Soup Mulugtwani
чечвинный суп с морепродуктами
lentil soup with seafood

300 rp / 440 P



Лэмб Суп / Lamb Soup
суп из баранины по-пешаварски
peshawar style lamb soup

300 rp / 380 P



Нехари Шорба / Nehari Shorba
традиционный индийский суп с курицей
soup with chicken

300 rp / 340 P



Крем-суп из грибов / Cream of Mushroom Soup
VEGETARIAN

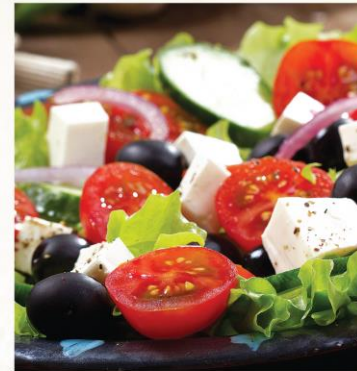
300 rp / 350 P



Крем-суп из шпината / Cream of Spinach Soup
VEGETARIAN

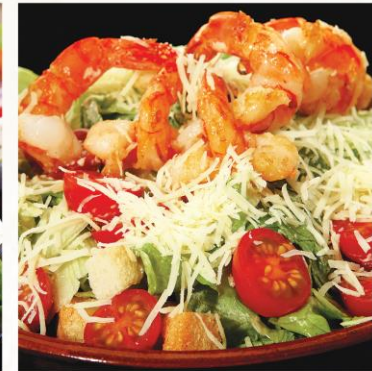
300 rp / 350 P

САЛАТЫ / Salads



Греческий салат / Greek Salad
Сыр фета, огурец, помидор, перец болгарский, оливки,
маслины, заправка из оливкового масла
with feta cheese and olive oil dressing

200 rp / 550 P



Цезарь с креветками / Caesar Prawn
Caesar salad with prawns

250 rp / 640 P



Цезарь с лососем / Caesar Salmon
Caesar salad with salmon

250 rp / 620 P



Цезарь с курицей / Caesar Chicken
Caesar salad with chicken

250 rp / 520 P

Качумбер салат / Cachumber Salad
Овощной салат - рубленые томаты, огурцы, лук, болгарский перец, морковь, зелень,
заправка оливковое масло и специи
chopped tomato, cucumber, red onion, bell peppers, carrots with fresh herbs and spices dressed with
home made olive oil dressing

VEGAN

250 rp / 490 P

Best Natural Ingredients, Herbs, Spices used

Curry UP Casual Dining Restaurants Table Service

Our Food Our Pride – Mix Platter and Thali

АССОРТИ, ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / Assorted Items, Hot Snacks



Ассорти вегетарианское / Veg Platter
ассорти для компании: алу самоса, хара бхара кебаб, дельхуш кебаб, овощная пакура, onion баджи
an assortment of vegetarian snacks - for two persons

600 гр / 790 Р



Ассорти не вегетарианское / Non Veg Platter
ассорти для компании: чикен тика, крылья барбекю, чикен тандури, мург малая тика, курица с шафраном, шашлык с бараниной
an assortment of non-vegetarian snacks - for two persons

750 гр / 1190 Р



Алу Пакура / Aloo Pakora
картофель жареный в тесте
thin potatoes with batter

VEGAN

300 гр / 350 Р



Оignon Пакура / Onion Pakora
лук жареный в тесте
onion with spices fried in batter

VEGAN

300 гр / 350 Р



Вегетарианское Самоса
Vegetarian Samosa

VEGAN

300 гр / 290 Р



Панир Пакура / Paneer Pakora
домашний сыр жареный в кляре

VEGETARIAN

300 гр / 550 Р

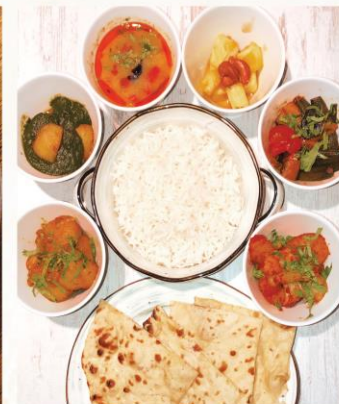
ТАЛИ / Thali



Тали / Non Veg Thali

800 гр / 1190 Р

сет из 8 блюд: мутон карма, баттер чикен, фиш гоан карри, чикен тикка, рис басмати, тандури роти, индийский кефир, индийский десерт
mutton korma, butter chicken, fish goan curry, chicken tikka, basmati rice, indian flat bread, sweet



Веган Тали / Vegan Thali

800 гр / 890 Р

8 видов блюд: рис на пару, индийская лепешка, дал, микс овощей, шпинат с картофелем, бамия с грибами, картофель с семенами тмина, сладкий десерт
steamed rice, dal tarka, vindi mushrooms, aloo jeera, spinach with potatoes, mixed vegetables, naan bread, sweet



Тали вегетарианский / Veg Thali

800 гр / 890 Р

дегустационный сет из 8 блюд: палак панир, дал махани, алу гоби, панир махани, рис басмати, тандури роти, индийский кефир и десерт
rice, bread, lentils, mix vegetables, spinach with cheese, potato with cauliflower, sweet

Best Natural Ingredients, Herbs, Spices used

БЛЮДА ИЗ ТАНДУРА / Hot Starters from Tandoor (Clay Oven)



Тандури Ламб Чопс / Tandoori Lamb Chops

карз бараньяны в остром маринаде
 lamb chops marinated with herbs, ginger and traditional spices cooked in tandoor

250/50/30 / 820 P



Тандури Панир / Tandoori Paneer

домашний сыр запеченный в тандуре со свежими овощами
 cottage cheese cooked in tandoor served with vegetables

280 rp / 550 P



Мург Малай Тикка / Murg Malai Tikka

куриное филе в сливочно-сырном маринаде
 tender chicken cubes marinated in ginger-cream-spices

200/50/30 / 650 P



Чикен Тикка / Chicken Tikka

шашлык из сочного филе ципленка в остром маринаде
 chicken cubes marinated in spicy tomato-ginger-garlic marinade

200/50/30 / 650 P



Чикен Махараджа / Chicken Maharaja

кусочки курицы маринованные в шафране
 chicken cubes marinated with saffron and spices
 cooked on slow fire

200/50/30 / 690 P

БЛЮДА ИЗ ТАНДУРА / Hot Starters from Tandoor (Clay Oven)



Чикен Тандури / Chicken Tandoori

целая курица в йогуртовом маринаде
 whole chicken (bone on) in ginger-garlic-tomato-yoghurt
 marination cooked in tandoor

800/50/30 / 790 P



Тандури Праунс / Tandoori Prawns

королевские креветки в остром маринаде
 king prawns in turmeric-onion marination cooked in tandoor

200/50/30 / 890 P



Гоан Кебаб / Goan Kebab

шашлык из лосося по-гоански
 salmon cubes marinated in goan recipes cooked in tandoor

200/50/30 / 820 P



Дорияй судак / Doriyaii Sudak

нежное филе судака со шпинатом запеченное в тандуре
 boneless fillet of pikeperch marinated with spinach baked in tandoor

250/50/30 / 790 P

ХЛЕБ И ЛЕПЕШКИ / Flat Breads



Наан / Naan
 пшеничная лепёшка
 traditional flat bread baked in tandoor

100 гр / 120 Р



Батэр Наан / Butter Naan
 лепёшка со сливочным маслом
 traditional flat bread with butter baked in tandoor

125 гр / 150 Р



Тандури Роти / Tandoori Roti
 лепёшка из ржаной муки
 flat whole wheat bread baked in tandoor

100 гр / 120 Р

VEGAN



Гарлик Наан / Garlic Naan
 лепёшка с чесноком
 flat bread with fresh garlic baked in tandoor

110 гр / 140 Р



Чиз Гарлик Наан / Cheese Garlic 150 гр / 220 Р
 лепёшка с сыром и чесноком
 flat bread with cottage cheese and fresh garlic baked in tandoor

ХЛЕБ И ЛЕПЕШКИ / Flat Breads



Лачча Парата / Lachcha Paratha 110 гр / 150 Р
 слоёная лепёшка из ржаной муки
 flatbread made of whole wheat flour baked in tandoor served with butter



Онион Кульча / Onion Kulcha 150 гр / 190 Р
 лепёшка с луком
 flat bread stuffed with onion and spices baked in tandoor



Алу Кульча / Aloo Kulcha 120 гр / 190 Р
 лепёшка с картофелем
 flat whole wheat bread stuffed with potatoes baked in tandoor



Чиз Наан / Cheese Naan 150 гр / 220 Р
 лепёшка с сыром
 flat bread stuffed with cottage cheese baked in tandoor



Наан по-Пешеварски / Naan Peshawari 220 Р
 лепёшка с орехами
 flat bread stuffed with nuts, dry fruits baked in tandoor



Кима Кульча / Keema Kulcha 150 гр / 240 Р
 лепёшка с бараниной
 flat bread stuffed with minced meat baked in tandoor

Curry UP Casual Dining Restaurants Table Service

Our Food Our Pride – Fish, Seafood and Lamb Dishes

РЫБА / Fish & Seafood



Фиш Мадрас Карри / Fish Madras Curry
нежные кубики лосося, приготовленные в соусе на основе кокоса и специй
salmon cubes cooked in traditional coconut based spicy sauce

300 rp / 890 P



Праунс Масала / Prawn Masala
королевские креветки в соусе масала с индийскими специями
king prawns cooked in traditional herbs and spices

300 rp / 990 P



Гоан Праунс Карри / Goan Prawn Curry
королевские креветки приготовленные с имбирно-чесночно-кокосовым соусом по-гоански
king prawns cooked in ginger-garlic-coconut sauce-goan style

300 rp / 990 P



Фиш Гоан Карри / Fish Goan Curry
филе лосося приготовленное с имбирно-чесночно-кокосовым соусом по-гоански
salmon fillet cooked in ginger-garlic-coconut sauce-goan style

300 rp / 890 P

БАРАНИНА / Lamb Dishes



Лэмб Масала / Lamb Masala
баранина в соусе масала
tender lamb pieces cooked on slow fire in spicy sauce

350 rp / 820 P



Муттон Роган Джош / Mutton Rogan Josh
нежное мясо ягнёнка, приготовленное на медленном огне в остром соусе
lamb chunks cooked in slow fire rich with spices and great flavor

350 rp / 820 P



Муттон Корма / Mutton Korma
кусочки баранины в густом сливочно-ореховом соусе
tender lamb pieces cooked with homemade sauce with cream and nuts

350 rp / 820 P

Буна Гошт / Bhuna Gosht
кусочки баранины в соусе масала по-индийски
lamb chunks cooked in high fire with spices

350 rp / 890 P

Best Natural Ingredients, Herbs, Spices used

Curry UP Casual Dining Restaurants Table Service

Our Food Our Pride – Chicken, Raita, Papar, Pickles

КУРИЦА / Chicken Dishes



Баттер Чикен / Butter Chicken
куриное филе в томатно-сливочном соусе
chicken pieces cooked in buttery-creamy-tomato sauce

300 гр / 620 Р



Палак Чикен / Palak Chicken
кусочки курицы со шпинатом
chicken cubes cooked in spinach sauce

300 гр / 690 Р



Чикен Корма / Chicken Korma
курица приготовленная в соусе из орехов кешью
tender chicken pieces cooked with homemade sauce
with cream and nuts

300 гр / 690 Р



Чикен Тикка масала / Chicken Tikka Masala
куриное филе в соусе масала
chicken cubes cooked tandoor oven mixed with tomato,
onion, garlic, ginger-based sauce

300 гр / 620 Р

РАЙТА, ПИКУЛИ / Raita & Pickles



Микс Вейдж Райта / Mix Vegetable Raita

райта с овощами
curd with vegetables and spices

150 гр / 150 Р

Пайнэпал Райта / Pineapple Raita

райта с ананасом
curd with pineapple

150 гр / 190 Р

Плейн Курд / Plain Curd

индийский кефир

150 гр / 120 Р



Папар / Papar

традиционные индийские чипсы. 2 шт.
hand made indian chips fried or baked in tandoor, 2 pcs

20 гр / 100 Р

Папар со специями / Masala Papar

традиционные индийские чипсы. 2 шт.
hand made indian chips fried or baked in tandoor, 2 pcs

40 гр / 150 Р



Манго Пикле / Mango Pickle

маринованный манго с индийскими
специями и горчичным маслом

50 гр / 100 Р



Овощной Пикле / Vegetable Pickle

маринованные овощи с индийскими специями
mixed vegetable pickle with spices and mustard oil

50 гр / 100 Р

Best Natural Ingredients, Herbs, Spices used

Curry UP Casual Dining Restaurants Table Service

Our Food Our Pride – Rice Dishes

РИС, БИРИАНИ, ПЛОВ / Rice, Biryani, Polau

Дум Бириани / Dum Biryani: рис басмати, приготовленный на медленном огне с мясом, курицей и овощами, запеченный в глиняном горшке в печи тандыр
basmati rice cooked on slow fire with meat, chicken and vegetable baked inside of clay pot in tandoor oven



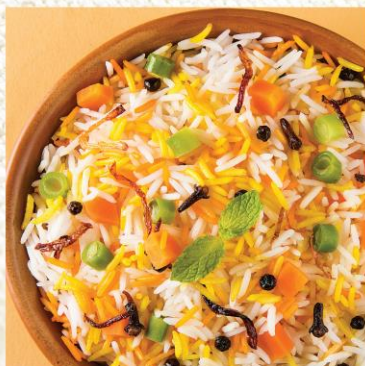
Чикен Бириани / Chicken Dum Biryani
плов из курицы по-индийски

350 гр / 650 Р



Мутон Бириани / Mutton Dum Biryani
плов с бараниной по-индийски
biryani cooked with tender lamb cubes

350 гр / 820 Р



Овощной Бириани / Vegetable Biryani
плов с овощами по-индийски

350 гр / 550 Р



Бириани с креветками / Prawns Dum Biryani
плов с креветками по-индийски

350 гр / 920 Р

РИС, БИРИАНИ, ПЛОВ / Rice, Biryani, Polau



Полау с орехами / Polau with dry fruits and nuts
плов с сухофруктами и орехами

300 гр / 490 Р



Шафран Райс / Saffron Rice
рис с шафраном
rice with saffron

200 гр / 390 Р



Плейн Райс / Plain Rice
отварной рис
steamed rice

200 гр / 250 Р



Пис Полау / Peas Polau
рис с зеленым горошком
pulao with green peas

220 гр / 290 Р



Палак Полау / Palak Polau
плов со шпинатом
rice with spinach

300 гр / 490 Р



Зира Райс / Zeera Rice
рис с зирой
rice mixed with cumin seeds and butter

220 гр / 290 Р

Добавьте по вкусу / Add to taste:

Мятный соус / Mint Sauce	50 гр / 100 Р
Соус тамаринда / Tamarind Sauce	50 гр / 100 Р
Острый чили соус / Hot Sauce	50 гр / 100 Р
Острый чили / Fresh Red Chili	20 гр / 100 Р
Свежий лук / Fresh Onion	50 гр / 100 Р
Лимон / Lemon 1/2	50 гр / 100 Р

Best Natural Ingredients, Herbs, Spices used

CURRY UP

WWW.CURRYUP.RU

VEGAN MENU



CURRY IS KING – WE LOVE CURRY



Картофель с кумином и специями
 Potatoes with herbs and cumin seeds

картофельные дольки обжаренные с кумином и индийскими специями
 potatoes cooked on slow fire with traditional herbs and cumin seeds

300 гр / 390 Р



Бинди Машрум Масала / Bhindi Mushroom

окра и шампиньоны в соусе масала и индийскими специями
 okra and mushroom with chef's secret spices

300 гр / 550 Р



Бенган Бхарта / Baingan Bharta

икра из печёного баклажана по-индийски
 baked mashed aubergine mixed with spices grilled on slow fire

300 гр / 550 Р



Алу Гоби / Aloo Gobi

цветная капуста и картофель обжаренный с имбирём и томатами
 potatoes and cauliflower mixed with spices and fresh ginger

300 гр / 390 Р



Дал Тарка / Daal Tarka

традиционная индийская чечевица приготовленная с пряными специями
 yellow lentils pan fried with traditional spices

300 гр / 390 Р



Вег Зальфрези / Veg Jalfrezi

овощное рагу с томатным и имбирным соусом
 chef's special mix vegetable recipe with tomato creamy and ginger sauce

300 гр / 450 Р

Best Natural Ingredients, Herbs, Spices used

VEGETARIAN & HOME MADE CHEESE DISHES

БЛЮДА ИЗ ДОМАШНЕГО СЫРА И ВЕГЕТАРИАНСКИЕ



Палак Панир / Paalak Paneer
 домашний сыр со шпинатом и индийскими специями
 spinach with cottage cheese cooked on slow fire with indian herbs and spices

300 rp / 590 ₺



Панир Махани / Paneer Makhani
 нежные кусочки домашнего сыра в томатно-сливочном соусе
 tender pieces of cottage cheese cooked on slow fire in tomato creamy sauce

300 rp / 590 ₺



Панир Тикка Масала / Paneer Tikka Masala
 домашний сыр запечённый в тандуре в соусе масала
 cottage cheese baked in tandoor cooked with spices

300 rp / 620 ₺



Панир Корма / Paneer Korma
 кусочки домашнего сыра в густом сливочно-ореховом соусе
 cottage cheese cooked with homemade sauce with cream and nuts

300 rp / 620 ₺



Кадай Панир / Kadai Paneer
 домашний сыр с овощами обжаренный в пряном соусе
 cottage cheese cooked with spices

300 rp / 590 ₺



Матар Панир / Mutter Paneer
 домашний сыр с зелёным горошком и индийскими специями
 cottage cheese with green peas cooked in spicy sauce

300 rp / 550 ₺



Дал Махани / Daal Makhani
 три вида чечевицы томлённые в молоке с индийскими специями
 three types of lentils cooked on slow fire with traditional spices

300 rp / 550 ₺



Малай Кofta / Malai Kofta
 котлетки из домашнего сыра в ореховом соусе
 vegetable kofta (cutlet) with cottage cheese cooked in creamy sauce with nuts

300 rp / 620 ₺



Дильхуш Кебаб / Dilkhus Kebab
 котлетки из домашнего сыра с зелёным горошком
 kebab with cottage cheese and green peas

180/30/30 / 450 ₺

Ананасовый Карри / Pineapple Curry
 сладкий ананас приготовленный в кокосовом молоке
 pineapple slices in curry sauce cooked with traditional spices

300 rp / 550 ₺

Best Natural Ingredients, Herbs, Spices used

ДЕСЕРТЫ / Desserts



Гулаб Джамун / Gulab Jamun
 традиционный индийский десерт
 traditional indian sweet

100 гр / 250 Р



Панна Котта с Манго / Panna Cotta with Mango

200 гр / 290 Р



Кульфи / Kulfi
 традиционное индийское мороженое
 home made ice creams served with nuts

100 гр / 290 Р

Манго Кульфи с шафраном / Mango Kulfi with Saffron
 традиционное индийское мороженое
 home made ice creams with saffron and mango

100 гр / 290 Р

ДЕСЕРТЫ / Desserts



Мороженое / Ice Cream
 ваниль, клубника, шоколад
 vanilla, strawberry, chocolate

50 гр / 190 Р



Чиз Кейк / Cheese Cake

100 гр / 390 Р



Чиз Кейк с манго / клубникой
 Cheese Cake with mango or strawberry toppings

100 гр / 390 Р



Тирамису / Tiramisu

100 гр / 340 Р

Best Natural Ingredients, Herbs, Spices used