



Bollywood Times

INDIAN KINO RESTRO BAR

Bollywood 33 — уникальный индийский ресторан в России, раскрывающий все кулинарные традиции загадочной Индии. Мы предлагаем кухню как Северной так и Южной Индии, вегетарианское и невегетарианское меню.



САЛАТЫ

Овощной салат Салат из свежих овощей	180 гр	280 р
Чикен Индиана Вареный картофель, морковь и кусочки курицы, заправленные соусом	200 гр	450 р
Салат из огурцов Салат из свежих огурцов с кунжутным маслом, арахисом и чили	180 гр	280 р
Салат из красного лука Ломтики красного лука со смесью специй «чат масала» приправленные кориандром и зеленым перцем	110 гр	160 р
Чанна Фрай Нут, жаренный на раскаленном масле, подается с кориандром, томатом, луком и специями	180 гр	360 р
Салат из огурцов Салат из свежих огурцов, приготовленный в индийском стиле	180 гр	360 р

SALADS

Green Salad Garden fresh seasonal vegetable salad	180 gr	280 r
Chicken Indiana Boiled potato, carrot and chicken dressed with a sauce	200 gr	450 r
Cucumber Salad Fresh sliced cucumber garnished with sesame oil, chopped peanuts and chilly flakes	180 gr	280 r
Red Onion Salad Red onion slices sprinkled with chaat masala and garnished with coriander and green chilli	110 gr	160 r
Channa Fry Tangy stir fry channa garnished with coriander, tomato, onion and spices	180 gr	360 r
Kachumber Salad Fresh cucumber julienne in Indian way	180 gr	360 r



Самый комфортный и недорогой способ путешествовать по Индии — поезда. Это отличный способ лицезреть всю красоту страны.

open every day 12:00 - 00:00

открыты каждый день

12:00 - 00:00

 bollywood33_tatarstan

СУПЫ

Суп из морепродуктов Суп с креветками, рыбой и индийскими специями	240 гр	600 р
Маллигатани суп Суп из чечевицы с карри, заправленный рисом	240 гр	360 р
Тум Ян	240 гр	360 р
Тум Кха	240 гр	360 р

SOUPS

Sea Food Soup Soup of prawn and fish with a twist of Indian spices	240 gr	600 r
Mulligatawny Soup Curried lentil soup with rice	240 gr	360 r
Tom Yan	240 gr	360 r
Tom Kha	240 gr	360 r



ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти из овощной Пакоры Мелко порубленные овощи в кляре, обжаренные во фритюре, подаются с кисло-сладким соусом	250 гр	500 р
Панир Малай Тикка Панир, приготовленный на шпажках в Тандуре по традиционному индийскому рецепту	250 гр	800 р
Болливуд 33 специальная тарелка Блюдо от шеф-повара: овощи, приготовленные в Тандуре, подаются с мятным соусом	450 гр	1950 р
Панир Тикка Панир, приготовленный в Тандуре	250 гр	750 р

VEG STARTERS

Mixed Vegetable Pakora Buttered deep fried mixed vegetables served with sweet and sour sauce	250 gr	500 r
Paneer Malai Tikka Tandoori cooked paneer - in Indian style	250 gr	800 r
Bollywood 33 special platter Mixed veg platter from chef's recipe cooked in Tandoor, served with mint sauce	450 gr	1950 r
Paneer Tikka Tandoori cooked paneer	250 gr	750 r



Иногда в качестве жеста «да» некоторые индийцы могут качать головой из стороны в сторону, что может запутать иностранцев, принявших это за отрицание.

open every day 12:00 - 00:00 открыты каждый день 12:00 - 00:00 bollywood33_tatarstan

БЛЮДА ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

Фиш Амритсар Жаренные кусочки маринованного рыбного филе в тесте из нутовой муки, подаются с острым соусом	250 гр	720 р
Фиш Тикка Маринованные с приправами и травами кусочки рыбы, приготовленные в печи Тандур, подаются с мятным соусом	200 гр	840 р
Тандури Джинга Тигровые креветки, маринованные в прямом соусе, запеченные в Тандуре, подаются с мятным соусом	300 гр	1700 р
Жаренные креветки Маринованные креветки, глубоко прожаренные до золотого цвета	300 гр	1600 р
Кальмары в чесночном соусе	200 гр	650 р

SEA FOOD MENU

Fish Amritsar Medium-sized boneless fish chunks marinated with gram flour batter, deep fried and served with hot sauce	250 gr	720 r
Fish Tikka Fish cubes marinated with spices and herbs roaster in clay oven, served with mint sauce	200 gr	840 r
Tandoori Jinga Tiger prawns marinated with masalas and drilled in Tandoor, served with mint sauce	300 gr	1700 r
Golden Fried Prawn Prawns marinated in a very simple batter paste and deep fried until golden color	300 gr	1600 r
Butter Garlic Squid	200 gr	650 r



В Индии коровы считаются священными животными. Поэтому они совершенно свободно разгуливают по улицам индийских городов.

open every day 12:00 - 00:00 открыты каждый день 12:00 - 00:00 bollywood33_tatarstan

МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

Панджаби Тандури Мург Курица, предварительно маринованная в пряном йогуртовом соусе и приготовленная в печи Тандур	300 гр	800 р
Мург Шик Джелафи Куриное филе, маринованное с шафраном и йогуртом, приготовленное в Тандуре	200 гр	700 р
Чикен Тикка Курица в сливках с острым соусом и лимонным соком, запеченная в Тандуре	220 гр	600 р
Прон Соти Креветки, обжаренные с имбирем, чесноком, перцем чили и индийскими специями	250 гр	1600 р
Хусайни Боти Кебаб Филе баранины, маринованное с приправами и приготовленное в печи Тандур	200 гр	920 р
Чикен Малай Тикка Кусочки курицы, маринованные с кешью и йогуртом, запеченные в глиняной печи	220 гр	750 р
Маттон Шик Кебаб Кебаб из баранины, запеченный со специями	200 гр	900 р
Мясное ассорти из Тандури Блюдо от шеф-повара: мясное ассорти, приготовленное в Тандуре, подается с мятным соусом	450 гр	1950 р

NON - VEG PLATTER

Punjabi Tandoori Murg Chicken, marinated overnight in spicy yogurt and cooked in Tandoor	300 gr	800 r
Murg Seekh Gilafi Boneless chicken marinated with saffron, yogurt and grilled in Tandoor	200 gr	700 r
Chicken Tikka Chicken pieces cooked in Tandoor with yogurt, hot spices and lemon juice	220 gr	600 r
Prawn Sauttee Prawn sautéed with ginger, garlic, chilli and Indian spices	250 gr	1600 r
Hussaini Boti Kebab Boneless lamb chunks marinated with masalas – roasted in clay oven	200 gr	920 r
Chicken Malai Tikka Chicken marinated with cashew and yogurt and baked in clay oven	220 gr	750 r
Mutton Sheekh Kebab Smooth mixture of minced meat and spices moulded and baked	200 gr	900 r
Tandoori Platter Non-Veg Mixed non-veg platter (chef's specialty), non-veg dishes from Tandoor and served with sauce	450 gr	1950 r



В Индии часто можно увидеть мужчин, ходящих за руку. Это является лишь признаком тесной дружбы, и не имеет никакого сексуального подтекста.

open every day 12:00 - 00:00 открыты каждый день 12:00 - 00:00 bollywood33_tatarstan

ОВОЩНЫЕ БЛЮДА С СОУСОМ

Ведж Джалфрези Превосходное сочетание моркови, цветной капусты и сладкого перца, приготовленные с соусом из свежих помидоров и приправленные свежими травами	250 гр	500 р
Луковая Пакода Луковые «ежики», обжаренные в нутовой муке до золотисто-коричневого цвета	200 гр	440 р
Панир Малай Метхи Панир, приготовленный с мягкими специями в сливочном соусе	250 гр	720 р
Маттер Малай Метхи Зелёный горошек, приготовленный с мягкими специями в сливочном соусе	250 гр	680 р
Алу Джира Жареный картофель с тмином	250 гр	450 р
Кадай Панир Панир со сладким перцем, помидорами, луком и приправами	250 гр	600 р
Назкат ПанирТикка Масала Панир, предварительно запеченный в Тандуре и приготовленный с густым соусом из свежих помидоров	250 гр	630 р
Палак Панир Панир со шпинатом в нежном соусе	250 гр	650 р
Гоби Маттер Масала Нежная цветная капуста с зеленым горошком, приготовленные с помидорами, луком и приправами	250 гр	600 р
Панир Баттер Масала Панир с острым соусом из свежих помидоров	200 гр	650 р
Малай Кофта Картофельные клецки с луком в крем-соусе малай	250 гр	790 р
Алу Гоби Цветная капуста и картофель, приготовленные с помидорами, луком и индийскими специями	250 гр	600 р
Ведж Маканвала Овощи с соусом из свежих помидоров, с адыгейским сыром	250 гр	550 р

VEG GRAVY

Veg Jalfrezi A perfect combination of carrots, cauliflower and capsicum cooked in tomato gravy and flavored with fresh herbs	250 gr	500 r
Onion Pakoda Flaky pastry parcels of slightly spicy deep fried onion served with tomato chathey	200 gr	440 r
Paneer Malai Methi Paneer fenugreek cooked with mild spices in rich creamy gravy	250 gr	720 r
Mutter Malai Methi Green peas cooked with mild spices in rich creamy gravy	250 gr	680 r
Aloo Jeera Tempered potatoes with cumin seeds	250 gr	450 r
Kadai Paneer A combination of paneer, capsicum, tomato, onion and traditional Indian spices	250 gr	600 r
Nazakat Paneer Tikka Masala Paneer baked in Tandoor and simmered in rich tomato gravy	250 gr	630 r
Palak Paneer Paneer with spinach in mild sauce	250 gr	650 r
Gobi Mutter Masala Tender pieces of cauliflower and green peas cooked with tomatoes and onion and flavored with Indian spices	250 gr	600 r
Paneer Butter Masala Paneer simmered in tangy tomato sauce	200 gr	650 r
Malai Kofta Potato dumpling deep-fried and coated with Malai and then added into onion cashew gravy	250 gr	790 r
Aloo Gobi Tender pieces of cauliflower and potatoes cooked with tomatoes and onion with Indian spices	250 gr	600 r
Paneer Makhanwala Assorted vegetables in tomato gravy with adyge cheese	250 gr	550 r



Индия — самая многоязычная страна на свете. В ней говорят более чем на 400 языках и диалектах.

open every day 12:00 - 00:00 открыты каждый день 12:00 - 00:00 bollywood33_tatarstan



МЯСНЫЕ БЛЮДА С СОУСОМ

Фиш Масала Рыба в соусе, приготовленная по домашним индийским рецептам	200 гр	700 р
Баттер Чикен Умеренно-острая курица с соусом из свежих помидоров, с добавлением сливочного масла	250 гр	680 р
Гоан Фиш Карри Кусочки рыбы, приготовленные в кокосовом соусе с приправами	250 гр	760 р
Чикен Карри Курица, тушенная с помидорами, луком и приправами	250 гр	600 р
Кадай Чикен Курица с красным луком и душистым перцем	250 гр	680 р
Маттон Рогхан Джош Нежная баранина с острым кашмирским перцем чили	250 гр	800 р

NON VEG GRAVY

Fish Masala Homemade fish curry from the heart of Indian villages	200 gr	700 r
Butter Chicken Mild spicy chicken cooked in fresh tomato gravy with butter	250 gr	680 r
Goan Fish Curry Fish cubes cooked in coconut gravy with masalas	250 gr	760 r
Chicken Curry Braised chicken and spices	250 gr	600 r
Kadai Chicken Sauteed chicken cooked with red onions and capsicum	250 gr	680 r
Mutton Roghan Josh Mutton marinated spicy Kashmiri chilli and cooked until tender	250 gr	800 r



Индийцы очень любят петь и танцевать. Именно поэтому это так отражается на их кинематографе. Индийских фильмов без песен и танцев практически не бывает.

open every day 12:00 - 00:00 открыты каждый день 12:00 - 00:00 bollywood33_tatarstan

Чикен Саг Вала Курица, приготовленная со шпинатом и специями	250 гр	700 р
Гост Саг Вала Нежная баранина, приготовленная со шпинатом и специями	200 гр	850 р
Чили Чикен Кусочки курицы, обжаренные в кляре, с овощами	250 гр	650 р
Чили Фиш Рыба, обжаренная в кляре, с овощами	250 гр	800 р

Chicken Saag Wala Chicken cooked with spinach and spices	250 gr	700 r
Gosht Saag Wala Tender lamb cooked with spinach and spices	200 gr	850 r
Chilly Chicken Indo-Chinese recipe: battered fried chicken cooked with a combination of vegetables	250 gr	650 r
Chilly Fish Indo-Chinese recipe: battered fried fish cooked with a combination of vegetables	250 gr	800 r

РИС

Рис Отварной рис Басмати	180 гр	200 р
Овощной Пуало Ароматный рис с приправами и овощами	200 гр	360 р
Джира Рис Овощной плов, смешанный с тмином	200 гр	310 р

RICE

Plain Rice Steamed Basmati rice	180 gr	200 r
Veg Pulao Fragrant Basmati rice tossed with spices and vegetables	200 gr	360 r
Jeera Rice Steamed rice tempered with cumin seeds	200 gr	310 r



Самое популярное такси в Индии — авто рикши, или как их называют местные, - тук-тук. Они идеально подходят для передвижения по узким переполненным улицам Индии и их можно поймать абсолютно в любом месте.

open every day 12:00 - 00:00 открыты каждый день 12:00 - 00:00 bollywood33_tatarstan

БИРИАНИ

Овощное бириани	450 гр	608 р
Бириани с курицей	450 гр	760 р
Бириани с бараниной	450 гр	840 р
Бириани с креветками	450 гр	1000 р
Бириани с рыбой	450 гр	880 р
Бириани с яйцом	450 гр	600 р

BIRYANI

Vegetable Biryani	450 gr	608 r
Chicken Biryani	450 gr	760 r
Mutton Biryani	450 gr	840 r
Prawn Biryani	450 gr	1000 r
Fish Biryani	450 gr	880 r
Egg Biryani	450 gr	600 r



ЗАПРАВКА

Райта на выбор	150 гр	200 р
Заправка из йогурта с приправами и ингредиентами на выбор (с овощами, с ананасом, с огурцом, с жареными нутowymi шариками, с луком)		

CURD

Choice Of Raitha	150 gr	200 r
Choice of ingredients dressed with yogurt and seasonings (mixed vegetables, pineapple, cucumber, butter-fried gram flour, onion)		



ПАПАД

Папад (Из печи/ Из фритюра) Чечевичные хрустящие лепешки	20 гр	150/120 р
Масала Папад (Из печи / Из фритюра) Чечевичные хрустящие лепешки с луком и овощами	60 гр	200/170 р

PAPAD

Papad (Roasted / Fried) Indian lentil crisps	20 gr	150/120 r
Masala Papad (Roasted / Fried) Indian lentil crisps, topped with onion and vegetables	60 gr	200/170 r



В индийском календаре 6 сезонов: весна, лето, сезон дождей, осень, зима, ранняя весна.

open every day 12:00 - 00:00 открыты каждый день 12:00 - 00:00 [@ bollywood33_tatarstan](#)

ДАЛ

Дал Тадка Желтая чечевица с помидорами, луком, чесноком и листьями	250 гр	520 р
Дал Макхани Черная чечевица в сливочном соусе с добавлением жареного чеснока	200 гр	630 р
Ченна Масала Мягкий нут в луково-томатном соусе	300 гр	569 р

DAL

Dal Tadka Yellow lentils cooked with tomato, onions, garlic and with coriander leaves	250 gr	520 r
Dal Makhani Rich black lentils cooked with cream, butter and scented with fried garlic	200 gr	630 r
Chana Masala Soft chickpeas in onion tomato gravy	300 gr	569 r

ТРАДИЦИОННЫЙ ИНДИЙСКИЙ ТХАЛИ (ИНДИЙСКИЙ НАБОР БЛЮД)

Вегетарианское Тхали Тхали состоит из 8 горшочков (5 с овощами, 1 с соусом райта, 1 сладость) и подается на подносе с лепешками и рисом	1200 р
Мясное Тхали Тхали состоит из 8 горшочков (1 с курицей, 1 с бараниной, 3 с овощами, 1 с соусом райта, 1 сладость) и подается на подносе с лепешками и рисом	1500 р

INDIAN TRADITIONAL THALI (INDIAN COMBO MEAL)

Vegetarian Thali Plate of 8 small pots (5 vegetarian, raitha, sweet) and Indian bread & rice	1200 r
Non Vegetarian Thali Plate of 8 small pots with chicken lamb curry, raitha, sweet, 3 vegetables and Indian bread & rice	1500 r



Цифры, которыми мы пользуемся сейчас, были изобретены в Индии. Также в Индии была придумана концепция нуля.

open every day 12:00 - 00:00 открыты каждый день 12:00 - 00:00 [@ bollywood33_tatarstan](#)

ХЛЕБ

Раджастан Парата Лепешка из цельнозерновой муки, свежее испеченная в Тандуре	65 gr	200 p
Роти Лепешка из цельнозерновой муки	50 gr	120 p
Наан Лепешки из дрожжевого теста, свежее испеченные в Тандуре	60 gr	100 p
Наан с маслом Лепешка из дрожжевого теста с маслом	60 gr	100 p
Наан с сыром Лепешка из дрожжевого теста с сыром	100 gr	140 p
Наан с чесноком Лепешка из дрожжевого теста с чесноком	60 gr	160 p
Наан с чесноком и сыром Лепешка из дрожжевого теста с чесноком и маслом	100 gr	180 p
Алу Паротта Лепешка со специями и картофелем	120 gr	200 p
Чапатти Лепешка из цельнозерновой муки, свежее испеченная на сковороде	40 gr	120 p
Хлебная Корзина Набор лепешек: наан, наан с чесноком, наан с маслом	180 gr	300 p
Специальная Хлебная Корзина Набор лепешек: наан, наан с чесноком, наан с маслом, наан с сыром и чесноком, роти с маслом, раджастан парата	380 gr	600 p

BREAD

Rajasthani Paratha Whole – wheat Indian bread cooked in Tandoor	65 gr	200 r
Roti Whole wheat Indian bread	50 gr	120 r
Naan Leavened Indian bread freshly baked in traditional Tandoor oven	60 gr	100 r
Butter Naan Buttered leavened Indian bread	60 gr	100 r
Cheese Naan Leavened Indian bread with cheese filling	100 gr	140 r
Garlic Naan Leavened Indian bread with garlic	60 gr	160 r
Cheese Garlic Naan Leavened Indian bread with garlic and butter	100 gr	180 r
Aloo Parotta Parotta stuffed with spicy potato mixture	120 gr	200 r
Chapatti Whole wheat flour dough cooked on a pan	40 gr	120 r
Bread Basket Mix of Indian breads: naan, garlic naan, butter naan	180 gr	300 r
Special Bread Basket Mix of Indian breads: naan, garlic naan, butter naan, cheese garlic naan, butter roti, rajasthan parota	380 gr	600 r



История йоги в индийской культуре насчитывает более 5 тысяч лет.

open every day 12:00 - 00:00 открыты каждый день 12:00 - 00:00  bollywood33_tatarstan



ДЕСЕРТЫ

Расагула Творожные шарики в сахарном сиропе	250 gr	500 p
Гулаб Джамун Глубоко прожаренные творожные шарики в сахарном сиропе с розовой водой и кардамоном	200 gr	440 p
Мунг Дал Халва Желтый сладкий маш в топленом масле	250 gr	720 p
Кесар Писта Вали Кулфи Индийское мороженное с шафраном и орехами	250 gr	680 p
Мороженое на выбор Согласно наличию	250 gr	450 p
Ассорти сладостей Индийские сладости на основе молока	250 gr	600 p
Ассорти сладостей Индийские сладости на основе кешью	250 gr	630 p

DESSERTS

Rasagulla Milk dumplings in sugar syrup	250 gr	500 r
Gulab Jamun Deep-fried milk dumplings in rose-scented syrup and flavored with cardamom	200 gr	440 r
Moong Dal Halwa Yellow moong gram sweet cooked in ghee	250 gr	720 r
Kesar Pista Wali Kulfi Saffron-flavoured Indian ice-cream garnished with dry nuts	250 gr	680 r
Choice Of Ice Creams As per the availability	250 gr	450 r
Mix of sweets Mix of sweets Indian milk sweets	250 gr	600 r
Mix of sweets Indian cashew sweets	250 gr	630 r



70% всех специй в мире экспортируются из Индии.

open every day 12:00 - 00:00 открыты каждый день 12:00 - 00:00  bollywood33_tatarstan



БЛЮДА ЮЖНО-ИНДИЙСКОЙ КУХНИ

Чикен 65 Южно-индийская закуска: кусочки куриного филе в пряном кляре, обжаренные во фритюре	200 гр	680 р
Прон 65 Жаренные во фритюре пряные креветки (быстрая закуска родом из Ченнаи)	200 гр	1500 р
Маттон Чукка Мясо баранины, приготовленное с овощами и специями	250 гр	920 р
Чикен Четтинаду Курица приготовленная по традиционному южно-индийскому рецепту	250 гр	700 р

SOUTH INDIAN DELIGHT

Chicken 65 It's a mouthwatering spicy and deep-fried chicken dish originating from Chennai, India, as an entrée, or quick snack	200 gr	680 r
Prawn 65 Mouthwatering spicy and deep fried prawn dish originating from Chennai, India as an entrée quick snack	200 gr	1500 r
Mutton Chukka Pan roasted tender mutton then cooked with caramelized vegetables and spices	250 gr	920 r
Chicken Chettinadu Chicken cooked with South Indian traditional spices	250 gr	700 r



Индия — самая многоязычная страна на свете. В ней говорят более чем на 400 языках и диалектах.

open every day 12:00 - 00:00 открыты каждый день 12:00 - 00:00 bollywood33_tatarstan

НАПИТКИ

МОКТЕЙЛИ

Сладкое ягодное сердце Клубничный сок, клюквенный сок, яблочный сок, мед	300 мл	340 р
Апельсиновый леденец Апельсиновый сок, листья мяты, Спрайт, сироп Гренадин	300 мл	340 р
Голубой снег Ананасовый сок, кокосовое молоко, ликер Блю Кюрасао, кубики льда	300 мл	360 р
Прохладный ветерок Клюквенный сок, грейпфрутовый сок, Спрайт, сироп Гренадин	300 мл	360 р
Совершенный восторг Свежий персик, апельсиновый сок, ванильный сироп, Спрайт, сироп Гренадин	300 мл	360 р
Джей Хинд Многослойный коктейль из сока киви, ванильного молочного коктейля и апельсинового сока	300 мл	450 р

BEVERAGE

MOCKTAILS

Berry Sweet Heart Strawberry juice, cranberry juice, apple juice shaken with honey	300 ml	340 r
Orange Mittai Orange juice, mint leaf, topped with Sprite and a drop of Grenadine syrup	300 ml	340 r
Blue Snow Pineapple juice, coconut milk, Blue Curacao blended with ice cubes	300 ml	360 r
Cool Breeze Cranberry juice, grapefruit juice shaken & topped with Sprite, drop of Grenadine syrup	300 ml	360 r
Angle Delight Muddled fresh peach shaken with orange juice, vanilla syrup topped with Sprite and a drop of Grenadine	300 ml	360 r
Jai Hind Kiwi juice, vanilla milk shake, orange juice layered in tall glass	300 ml	450 r



Примерно треть населения Индии — чистые вегетарианцы, исключая из рациона даже яйца. В связи с этим там популярны рестораны, подающие исключительно вегетарианскую пищу.

open every day 12:00 - 00:00 открыты каждый день 12:00 - 00:00 bollywood33_tatarstan



ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

Негазированная вода	500/ 1000 мл	120/220 р
Газированная вода	300/ 1000 мл	130/280 р
Кока-кола	250 мл	160 р
Спрайт	250 мл	160 р
Фанта	250 мл	160 р
Сок в бутылках в ассортименте	300 мл	200 р
Тоник вода	300 мл	200 р
Фраппе Холодный кофейный напиток с ванилью и лесным орехом	300 мл	300 р
Лимонад На выбор: персик, манго, клубника, маракуйя	300 мл	320 р
Молочные коктейли и смузи На выбор: ваниль, манго, клубника, шоколад	300 мл	340 р
Холодный кофе	300 мл	300 р
Холодный чай На выбор: персик, манго, клубника, маракуйя	300 мл	300 р
Свежевыжатый сок Арбуз / Ананас / Яблоко / Сладкий лайм / Морковь / Огурец	300 мл	520 р

COLD BEVERAGES

Still water	500/ 1000 ml	120/220 r
Sparkling water	300/ 1000 ml	130/280 r
Coca-cola	250 ml	160 r
Sprite	250 ml	160 r
Fanta	250 ml	160 r
Bottled juice in assortment	300 ml	200 r
Tonic water	300 ml	200 r
Frappe Cold coffee with vanilla and hazelnut	300 ml	300 r
Lemonade For choice: peach, mango, strawberry, passion fruit	300 ml	320 r
Milk shakes and smoothies For choice: vanilla, mango, strawberry, chocolate	300 ml	340 r
Cold coffee	300 ml	300 r
Iced tea For choice: peach, mango, strawberry, passion fruit	300 ml	300 r
Freshly squeezed juice Water melon / Pineapple / Apple / Sweet lime / Carrot / Cucumber	300 ml	520 r

ЛАССИ

Сладкий Ласси Домашний йогурт, взбитый с сахаром	300 мл	250 р
Соленый Ласси Улучшающий пищеварение домашний йогурт, взбитый с солью	300 мл	250 р
Масала Ласси Улучшающий пищеварение домашний йогурт, взбитый с тмином и приправами	300 мл	280 р
Манго Ласси Йогурт, взбитый с сахаром и манго	300 мл	300 р

LASSI

Sweet Lassi Homemade yogurt blended with sugar	300 ml	250 r
Salt Lassi Digestive homemade yogurt blended with salt	300 ml	250 r
Masala Lassi Digestive homemade yogurt blended with cumin and masala	300 ml	280 r
Mango Lassi Mango pulp blended with yogurt and sugar	300 ml	300 r



ЧАЙ

Индийский чай масала с молоком	250/500 мл	320/520 р
Индийский чай масала без молока	250/500 мл	280/440 р
Чай «Английский завтрак»	250/500 мл	210/310 р
Чай в ассортименте Зеленый чай, чай Дарджилинг, чай с жасмином, чай с ромашкой, чай Ассам	250/500 мл	200/360 р

TEA

Indian masala tea with milk	250/500 ml	320/520 r
Indian masala tea without milk	250/500 ml	280/440 r
English breakfast tea	250/500 ml	210/310 r
Assorted Tea Green tea, Assam tea, Darjeeling tea, Jasmin tea, Chamomile tea	250/500 ml	200/360 r



В Индии не существует ПДД, как таковых. Автомобили, мотоциклы, пешеходы, телеги и коровы смешиваются на дорогах в единую массу.

open every day 12:00 - 00:00 открыты каждый день 12:00 - 00:00 bollywood33_tatarstan



В самые дешёвые классы индийских поездов могут продавать билеты без места. В результате в эти вагоны может набиваться столько людей, сколько они способны вместить физически.

open every day 12:00 - 00:00 открыты каждый день 12:00 - 00:00 bollywood33_tatarstan

КОФЕ

Южно-Индийский фильтрованный кофе	250/300 мл	320/520 р
Эспрессо	30 мл	220 р
Двойной эспрессо	60 мл	280 р
Капучино	150 мл	310 р
Латте	150 мл	290 р
Американо	150 мл	230 р

COFFEE

South Indian filter coffee	250/300 ml	320/520 r
Espresso	30 ml	220 r
Double espresso	60 ml	280 r
Cappuccino	150 ml	310 r
Coffee latte	150 ml	290 r
Americano	150 ml	230 r



ИНДИЙСКИЕ ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Горячий шоколадный напиток (сделано по-индийски)	170 мл	360 р
Баадам милк Смесь орехов кешью, миндаль, фисташки на молоке и шафране	170 мл	360 р
Масала молоко	170 мл	360 р

INDIAN HOT DRINKS

Hot Choco drink (сделано по-индийски)	170 ml	360 r
Baadham milk Mixt of cashews, almonds, pistachios with milk and saffron	170 ml	360 r
Masala milk	170 ml	360 r



ИНДИЙСКИЕ ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

Молоко с розовой водой	250 мл	440 р
Фрут Панч	250 мл	480 р
Сорбет	250 мл	380 р
Индийский лимонад Сладкий, соленый, сладко-соленый	250 мл	260 р

INDIAN COLD DRINKS

Rose milk	250 ml	440 r
Fruit Punch	250 ml	480 r
Sharbat	250 ml	380 r
Indian lemonade Sweet, salt, sweet and salt	250 ml	260 r



В Индии очень любят острую пищу, порой вам могут подать что-то просто адски острое и при этом ещё приправленное пару стручками перца чили.



Индийцы очень любят иностранцев. С вами часто будут пытаться познакомиться и сфотографироваться на улицах.



INDIAN KINO RESTRO BAR

open every day

12:00 - 00:00

открыты каждый день

12:00 - 00:00

 [bollywood33_tatarstan](https://www.instagram.com/bollywood33_tatarstan)