

CHAAT

Індійська вулична закуска

ALOO CHAAT

| Індійська вулична закуска з трьох видів картоплі під соусом з фініка-тамаринду, йогуртом та зеленим чатні |

150 г | 149 грн

PANI PURI

| Смажені кульки з тіста, всередині з картоплею, цибулею та спеціями. Подаються з п'ятьма видами соусу |

149 грн

SAMOSA

| Традиційний «пиріжок» з начинкою з картоплі, зеленого горошку та спецій |

90 г | 79 грн

BHEL PURI

| Легка закуска з повітряного рису, томатів, цибулі під соусом з фініка-тамаринду |

120 г | 139 грн

THE KITCHEN

MODERN INDIAN CUISINE

STARTERS

ACHARI PANEER TIKKA

| Сир панір в соусі тикка. Подається з легким салатом з калусту |

150 г | 189 грн

VEG SPRING ROLL

| Овочевий рол смажений у фритторі з соусом солодкий чилі |

125 г | 169 грн

VEG CUTLETS

| Кульки з картоплі, овочів та прянощів, смажені у фритторі з соусом зелений чатні |

150 г | 109 грн

CHICKEN TIKKA

| Шматочки курки приготовані на вугіллі в йогуртовому соусі з додаванням індійських спецій та прянощів. Подається з легким салатом з калусту |

150 г | 239 грн

MALAI CHICKEN TIKKA

| Шматочки курки обсмажені на вугіллі з соусом на основі вершків та зеленого чилі. Подається з салатом з калусту |

150 г | 239 грн

FISH AMRITSARI

| Філе риби в паніровці з червоного перцю та насіння Аджвай з соусом зелений чатні |

160 г | 189 грн

CHICKEN SEEKH KEBAB

| Курячий фарш з індійськими спеціями на грилі. Подається з салатом та зеленим чатні |

200 г | 229 грн

GALAMARI CARBONARA

| Кальмари у вершковому соусі з додаванням білого вина, бекону та цибулі. Подаємо з базиліком та домашнім жовтком |

80/50 г | 189 грн

CHICKEN SPRING ROLL

| Овочевий рол з куркою смажений у фритторі з соусом чилі |

160 г | 179 грн



DOSA

Подається з кокосовим чатні і овочевим соусом Самбер

PAPER DOSA

| Індійський млинець |

70 г | 159 грн

PAPER MASALA DOSA

| Індійський млинець з картоплею та спеціями |

180 г | 159 грн

RICE

STEAMED RICE

| Справжній індійський рис приготований на пару |

200 г | 79 грн

JEERA RICE

| Індійський рис зі спеціями та зеленню |

200 г | 89 грн

CHICKEN BIRYANI

| Смажений гострий рис з куркою, спеціями. Подається з соусом Райта та манго чатні |

250 г | 249 грн

VEG BIRYANI

| Смажений гострий рис з овочами, прянощами та сиром панір. Подається з соусом Райта та манго чатні |

250 г | 229 грн

MUTTON BIRYANI

| Смажений гострий рис з овочами, прянощами та соковитим ягням. Подається з соусом Райта та манго чатні |

250 г | 269 грн

EGG BIRYANI

| Смажений гострий рис з прянощами та яйцем. Подається з соусом Райта та манго чатні |

250 г | 229 грн

DAL

TADKA DAL

| Традиційний суп із сочевиці з додаванням чилі, імбиру та спецій |

250 г | 179 грн

DAL MAKHANI

| Індійський суп із сочевиці з додаванням томатів, червоної квасолі та спецій |

250 г | 179 грн

MAIN COURSE

VEGETARIAN

ALOO GOBI

| Картопля та цвітна капуста тушковані в томатно-цибулевій пасті з додаванням індійських спецій |

250 г | 179 грн

JALFREZI

| Мікс з овочів в томатно-цибулевому соусі с вершками та сиром панір |

250 г | 189 грн

SHAHI PANEER

| Сир панір в соусі з томатів з додаванням вершків та індійських спецій |

250 г | 219 грн

PALAK PANEER

| Смажений сир панір у соусі зі шпинату, з додаванням часниково-імбирної пасту |

250 г | 219 грн

NON - VEGETARIAN

MUMBAI KA BUTTER CHICKEN

| Стегно курки в томатному соусі з додаванням вершків та карі |

250 г | 259 грн

MUTTON ROGAN JOSH

| Тушковане філе ягняти в томатно-цибулевому соусі з додаванням індійських спецій |

250 г | 359 грн

MADRAS FISH CURRY

| Філе риби з карі на основі цибулі, томатів та кокосу, з додаванням тамаринду |

250 г | 279 грн

JHINGA MASALA

| Тигрові креветки в томатно-цибулевій пасті з червоним чилі та коріандром |

250 г | 369 грн

GOAN FISH CURRY

| Філе риби з карі на основі цибулі, томатів та кокосу, з додаванням оцту |

250 г | 279 грн

CHICKEN 69

| Рис з кокосовим молоком, смаженою куркою в спеціях та манго чатні |

150/100 г | 269 грн

RACK OF LAMB

| Каре ягняти на грилі |

110/100 г | 369 грн

GRILLED LAMB

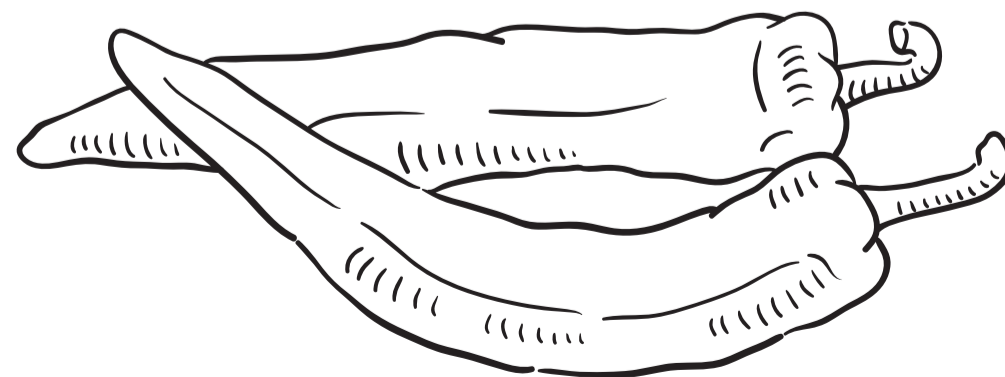
| Ягня з фенхелем на грилі |

110/80 г | 359 грн

CHICKEN KORMA

| Повільно приготувано курка з карі, індійськими прянощами та вершками |

250 г | 259 грн



ROTI

CHAPATI

| М'який індійський лаваш, смажений на пательні |

60 г | 45 грн

ROTI

| Хрусткий індійський лаваш, запечений в тандурі |

60 г | 45 грн

NAAN

| Індійський лаваш |

60 г | 45 грн

GARLIC NAAN

| Індійський лаваш з часником |

60 г | 55 грн

BUTTER NAAN

| Індійський масляний лаваш |

60 г | 55 грн

SOUP

TOM YAM

| Кисло-гострий суп в індійському стилі на основі рибного бульйону з морепродуктами |

250 г | 289 грн

CHICKEN RAMEN

| Кисло-солодкий суп на основі курячого бульйону з локшиною |

250 г | 259 грн

CURRIED PUMPKIN SOUP

| Гарбузовий суп з карі та блакитним сиром |

250 г | 189 грн

DESSERT

GULAB JAMUN

| Кульки з сиру смажені у фритторі, в цукровому сиропі, подаємо з морозивом |

110 г | 239 грн

CHILI & LEMON CHOCOLATE MOUSSE

| Шоколадний мус з цитрусами та перцем чилі |

150 г | 149 грн

GAJAR KA HALWA

| Теплий десерт з маркви з трьома видами молока з солоною карамеллю |

150 г | 149 грн

TEA

MASALA TEA

| Чорний чай з додаванням кардамону, кориці, імбиру та молока |

500 мл | 120 грн

GINGER TEA

| Імбир, м'ята, лимон |

500 мл | 120 грн

LASSI

CLASSIC LASSI

| Традиційний індійський напій на основі йогурту та спецій |

250 мл | 79 грн

MANGO LASSI

| Традиційний індійський напій на основі йогурту та спецій з манго |

250 мл | 99 грн

BANANA LASSI

| Традиційний індійський напій на основі йогурту та спецій з банану |

250 мл | 99 грн



CHAAT

Indian street food that layers aromatic spices, sweet and spicy chutneys and vegetables

ALOO CHAAT

| Potatoes served in 3 ways mashed, potato cubes, potato crisp with sweet and spicy sauce with yogurt and green chutney |

150 g | 149 UAH

PANI PURI

| Deep fried round balls stuffed with potato mixed with onion and spices. Served with 5 sauces |

149 UAH

SAMOSA

| Potato and green peas spiced mixer stuffed in short crust pastry, deep fried and served with sweet and spicy chutney |

90 g | 79 UAH

BHEL PURI

| Puffed rice tossed with spicy, sweet and tangy sauce |

120 g | 139 UAH

THE KITCHEN

MODERN INDIAN CUISINE

STARTERS

ACHARI PANEER TIKKA

| Cottage cheese marinated with yoghurt and Indian spices. Grilled and served with green chutney, cabbage, onion and tomato salad |

150 g | 189 UAH

VEG SPRING ROLL

| A popular indo chinese snack, wrapped in spring roll sheet stuffed with veggies, crispy deep fried. Served with sweet chilli sauce |

125 g | 169 UAH

VEG CUTLETS

| Vegetable cutlets with mix veggies, herbs and spices, deep fried. Served with green chutney |

150 g | 109 UAH

CHICKEN TIKKA

| Boneless chicken leg chunks are marinated in special spices. Cooked on smoked charcoal grill. Served with cabbage, onion and tomato salad |

150 g | 239 UAH

MALAI CHICKEN TIKKA

| Tender pieces of boneless chicken marinated in a unique blend of yoghurt, cream, cheese and spices. Cooked on smoked charcoal grill. Served with cabbage, onion and tomato salad |

150 g | 239 UAH

FISH AMRITSARI

| A fried fish snack coated in gram flour batter and served with mint and coriander chutney |

160 g | 189 UAH

CHICKEN SEEKH KEBAB

| Minced chicken spiced with Indian spices. Cooked on open smoked charcoal grill. Served with piquant salad and chutney |

200 g | 229 UAH

GALAMARI CARBONARA

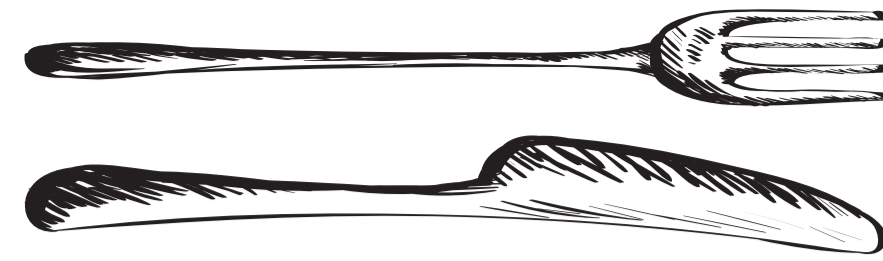
| Calamari in cream sauce with white wine, bacon and onion. Served with basil and yolk |

80/50 g | 189 UAH

CHICKEN SPRING ROLL

| A popular indo-chinese snack wrapped in spring roll sheet stuffed with chicken and veggies, crispy deep fried. Served with sweet chilli sauce |

160 g | 179 UAH



DOSA

Served with with sambar and chutney

PAPER DOSA

| Typical south Indian staple consisting of crepes made from fermented rice and lentils |

70 g | 159 UAH

PAPER MASALA DOSA

| Typical south Indian staple consisting of crepes made from fermented rice and lentils, stuffed with spiced potato mixer |

180 g | 159 UAH

RICE

STEAMED RICE

| Steamed Indian rice |

200 g | 79 UAH

JEERA RICE

| Indian rice with herbs and spices |

200 g | 89 UAH

CHICKEN BIRYANI

| A delicious savory rice dish loaded with spicy marinated chicken, caramelized onions, and flavorful aromatic saffron rice. Served with raita, sweet mango pickle and papad |

250 g | 249 UAH

VEG BIRYANI

| Aromatic rice dish made by cooking basmati rice with mix veggies, herbs and biryani spices. Served with raita, sweet mango pickle and papad |

250 g | 229 UAH

MUTTON BIRYANI

| Spiced and fragrant layers of aromatic basmati rice centered with juicy, tender mutton and masala |

250 g | 269 UAH

EGG BIRYANI

| Spiced and fragrant layers of aromatic basmati rice centered with hard boiled eggs and masala |

250 g | 229 UAH

DAL

TADKA DAL

| Traditional lentil soup with cumin, mustards and flavored with ginger, garlic and onions |

250 g | 179 UAH

DAL MAKHANI

| A buttery textured black lentils and red kidney beans slow cooked with various Indian spices and finished with butter and cream |

250 g | 179 UAH

MAIN COURSE

VEGETARIAN

ALOO GOBI

| A popular dish of India in which potatoes and cauliflower are cooked with onions, tomatoes and spices |

250 g | 179 UAH

JALFREZI

| A semi-dry vegetable dish, blend of many vegetables and spices cooked with onions and tomatoes |

250 g | 189 UAH

SHAHI PANEER

| Cottage cheese (paneer) cooked in thick gravy of cream, tomatoes, and Indian spices |

250 g | 219 UAH

PALAK PANEER

| Indian cottage cheese cooked in smooth creamy delicious spinach gravy made with fresh spinach, onions, herbs and spices |

250 g | 219 UAH

NON - VEGETARIAN

MUMBAI KA BUTTER CHICKEN

| Prepared in buttery tomato gravy with the addition of cream gives the curry sauce a silky smooth rich texture goes well with grilled chicken infused in sauce |

250 g | 259 UAH

MUTTON ROGAN JOSH

| A succulent yoghurt marinated lamb braised with a gravy flavored with ginger and garlic and aromatic spices |

250 g | 359 UAH

MADRAS FISH CURRY

| Onion, tomato and coconut based fish curry. Tamarind is used to give tangy flavor with mild curry spiced |

250 g | 279 UAH

JHINGA MASALA

| A rich prawn gravy nicely balanced between tangy and spicy flavors, cooked with onions and tomatoes and garnished with coriander |

250 g | 369 UAH

GOAN FISH CURRY

| A coconut and common curry spices gravy, usually flavored with vinegar to give distinct sourness to fish curry |

250 g | 279 UAH

CHICKEN 69

| Rice with coconut milk, grilled chicken in spices and mango chutney |

150/100 g | 269 UAH

RACK OF LAMB

| Grilled rack of lamb |

110/100 g | 369 UAH

GRILLED LAMB

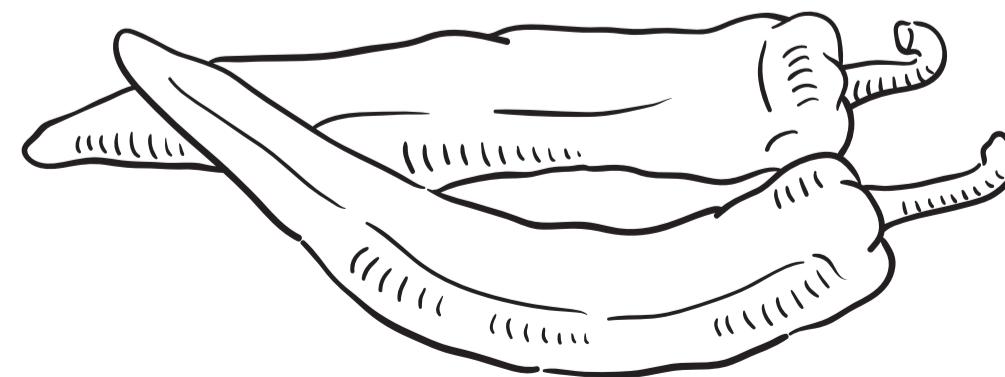
| Grilled lamb with fennel |

110/80 g | 359 UAH

CHICKEN KORMA

| Slow cooked chicken curry with mild spices tastes buttery and creamy |

250 g | 259 UAH



ROTI

CHAPATI

| Soft Indian pita fried in a pan |

60 g | 45 UAH

NAAN

| Indian pita bread |

60 g | 45 UAH

ROTI

| Crispy Indian pita bread fried in a pan |

60 g | 45 UAH

GARLIC NAAN

| Indian pita bread with garlic |

60 g | 55 UAH

BUTTER NAAN

| Indian butter pita bread |

60 g | 55 UAH

SOUP

TOM YAM

| Indian style sour-spicy fish soup with seafood |

250 g | 289 UAH

CHICKEN RAMEN

| Sour-spicy chicken broth with noodles |

250 g | 259 UAH

CURRIED PUMPKIN SOUP

| Pumpkin soup with curry and blue cheese |

250 g | 180 UAH

DESSERT

GULAB JAMUN

| Deep fried soft cottage cheese dumplings, flavored with cardamom in sugar syrup |

110 g | 239 UAH

CHILI & LEMON CHOCOLATE MOUSSE

| Chocolate mousse with citrus and chilli |

150 g | 149 UAH

GAJAR KA HALWA

| Warm carrot dessert with three kinds of milk with salted caramel |

150 g | 149 UAH

TEA

MASALA TEA

| Black tea with cardamom, cinnamon, ginger and milk |

500 ml | 120 UAH

GINGER TEA

| Ginger, mint and lemon |

500 ml | 120 UAH

LASSI

CLASSIC LASSI

| Traditional Indian cold drink based on yogurt and spices |

250 ml | 79 UAH

MANGO LASSI

| Traditional Indian cold drink based on yogurt and spices with mango |

250 ml | 99 UAH

BANANA LASSI

| Traditional Indian cold drink based on yogurt and spices with banana |

250 ml | 99 UAH

