

TASTE OF INDIA

PACKAGE MENU

МЕНЮ СОГЛАСНО ПАКЕТУ УСЛУГ

SOUP ≈ ШОРБА (СУП)

Dal Shorba / Дал Шорба

Жидкий суп из желтой чечевицы

Palak Shorba / Палак Шорба

Индийский острый суп из шпината

APPETIZERS & SALADS ≈ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Mixed Salad / Микс салат

Огурец, помидор, болгарский перец, микс салатных листьев

Ghobi 65 / Гоби 65

Соте из обжаренной цветной капусты с хрустящей корочкой, индийские специи, листья карри

Mixed Veg Bhajiya / Смешанный овощной бхаджия

Овощные оладьи, покрытые нутовой мукой

Kachumber Salad / Салат Качумбер

Салат из огурцов, помидоров, лука, зеленого кориандра, смешанный с заправкой чат-масала

Indian Style Green Salad / Зеленый салат в индийском стиле

Нарезанный огурец, помидор, морковь, луковые кольца, зеленый перец чили, дольки лайма

Fish Tandoori / Рыба Тандури

Рифовая рыба, маринованная с куркумой, йогуртом, индийскими специями, приготовленная в печи тандури

Chicken Tikka / Цыпленок Тикка

Курица без костей в тандури, маринованная с кашмирским чили, индийскими специями, йогуртом

Lamb Tandoori / Тандури из баранины

Индийский ягненок, маринованный в йогурте, сырая папайя, приготовленная в тандыре

MAIN COURSES ≈ ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

CHICKEN DISHES / БЛЮДА С КУРИЦЕЙ

Chicken Tandoori / Курица Тандури

Куриные голени, приготовленные в тандури, маринованные с йогуртом и индийскими специями

Chicken Curry / Карри из Курицы

Карри с курицей в традиционном индийском стиле

Saag Chicken / Саг Цыпленок

Курица, приготовленная со шпинатом и мятой, со свежими сливками

 Содержит Орехи

 Вегетарианское Меню

 Блюдо содержащее глютен

Для гостей с особыми диетическими потребностями или аллергией, кто хочет знать больше об используемых пищевых ингредиентах, пожалуйста, обратитесь к менеджеру.

Варианты джайнской кухни доступны по запросу.

Курорт оставляет за собой право изменять меню в любое время без предварительного уведомления.

PACKAGE MENU

МЕНЮ СОГЛАСНО ПАКЕТУ УСЛУГ

CHICKEN DISHES / БЛЮДА С КУРИЦЕЙ

Kadai Chicken Angara / Кадай Цыпленок Ангара

Копченая курица на углях, приготовленная в свежем луке, болгарском перце, томатной подливке с орехами кешью

Butter Chicken / Баттер Чикен

Куриная тикка, приготовленная с помидорами, подливкой из орехов кешью, сливочным маслом и свежими сливками

Chicken Biryani / Куриный Бирияни

Ароматный рис, приготовленный с курицей на медленном огне в стиле дум, подается с раитой

LAMB DISHES / БЛЮДА ИЗ БАРАНИНЫ

Lamb Curry / Карри из баранины

Индийский ягненок со специями, лук, помидор

Dry Lamb / Сухая баранина

Баранина со вкусом индийской масалы, приготовленная с хрустящей кокосовой стружкой

Achaare Lamb / Баранина Ачааре

Нарезанная кубиками баранина с пикантным вкусом, приготовленная в домашнем индийском маринованном соусе

SEAFOOD DISHES / БЛЮДА ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

Coco Fish Curry / Коко Фиш Карри

Рифовая рыба, приготовленная с насыщенным вкусом орехов кешью и соусом со вкусом кокоса

Fish Masala / Рыба Масала

Cote из рифовой рыбы, приготовленной с луком, помидорами и индийскими специями

Fish Curry / Рыбное карри

Рифовая рыба, приготовленная в луково-томатном соусе с кокосовым молоком

VEGETARIAN MAIN DISHES / ВЕГЕТАРИАНСКИЕ ГЛАВНЫЕ БЛЮДА

Paneer Butter Masala / Панир Баттер Масала

Творог, приготовленный с орехами кешью на томатной основе и масляной подливкой

Palak Paneer / Палак Панир

Панир (сыр), приготовленный с соусом из шпината

Mutter Paneer / Матар Панир

Знаменитый индийский домашний зеленый горошек и карри из творога

 Содержит Орехи

 Вегетарианское Меню

 Блюдо содержащее глютен

Для гостей с особыми диетическими потребностями или аллергией, кто хочет знать больше об используемых пищевых ингредиентах, пожалуйста, обратитесь к менеджеру.

Варианты джайнской кухни доступны по запросу.

Курорт оставляет за собой право изменять меню в любое время без предварительного уведомления.

TASTE OF INDIA

PACKAGE MENU

МЕНЮ СОГЛАСНО ПАКЕТУ УСЛУГ

VEGETARIAN MAIN DISHES / ВЕГЕТАРИАНСКИЕ ГЛАВНЫЕ БЛЮДА

Chana Masala / Хана Масала

Нут, приготовленный с ароматными индийскими специями и с луково-томатным соусом

Mixed Veg Korma / Смешанная овощная корма

Микс овощей, приготовленный с густой подливкой из орехов кешью, кардамоном и розовой водой

Dal Makhani / Даль Махани

Черная чечевица приготовленная на медленном огне со сливочно-масляным вкусом

Dal Tadka / Дал Тадка

Желтая чечевица со вкусом тмина, свежий кориандр и имбирь

Mix Dal / Микс Дал

Индийские специи, кориандр, помидор, чеснок, микс чечевицы

Veg Biryani / Овощной Бирьяни

Рис басмати, приготовленный в стиле дум с овощами, подается с раитой

RICE SELECTION / ВЫБОР РИСА

Basmati Rice / Рис басмати

Green Peas Pulao / Зеленый горошек Пулао

Обжаренный рис с семенами тмина и зеленым горошком

Vegetable Pulao / Овощной пулао

Овощи, тмин, тушеный рис с куркумой

Jeera Rice / Джера Райс

Жареный рис с тмином

SPECIAL NAAN BREADS FROM OUR TANDOORI OVEN

ОСОБЫЕ ХЛЕБА НААН ИЗ НАШЕЙ ПЕЧИ ТАНДУРИ

Tandoori Roti / Тандури Роти

Butter Roti / Масло роти

Laccha Paratha / Лача Парата

Pudina Paratha / Пудина Парата

Plain Naan / Обычный Наан

 Содержит Орехи

 Вегетарианское Меню

 Блюдо содержащее глютен

Для гостей с особыми диетическими потребностями или аллергией, кто хочет знать больше об используемых пищевых ингредиентах, пожалуйста, обратитесь к менеджеру.

Варианты джайнской кухни доступны по запросу.

Курорт оставляет за собой право изменять меню в любое время без предварительного уведомления.

TASTE OF INDIA

PACKAGE MENU

МЕНЮ СОГЛАСНО ПАКЕТУ УСЛУГ

SPECIAL NAAN BREADS FROM OUR TANDOORI OVEN

ОСОБЫЕ ХЛЕБА НААН ИЗ НАШЕЙ ПЕЧИ ТАНДУРИ

Butter Naan / Масло Наан 

Garlic Naan / Чеснок Наан 

Plain Kulcha / Равнина Кульча 

SIDE DISHES / ГАРНИР

Plain Yoghurt / Простой йогурт 

Mixed Raita / Смешанная Раита 

DESSERTS ≈ ДЕСЕРТЫ

Gulab Jamun / Гулаб Джамун 

Пельмени с кардамоном, ванильное мороженое

Rasmalai / Расмалай 

Чизкейк в индийском стиле в кардамоновом заварном креме с изюмом и обжаренным миндалем

Mango Pistachio Kulfi / Кулфи с манго и фисташками 

Мороженое из манго и фисташек в индийском стиле, подается с манго, сухофруктами и золотистой корочкой.

Gajar Halwa / Гаджар Халва 

Морковный пудинг по-индийски, фисташковый соус, жареные кешью, корж из тюльпана с изюмом

Shahi Tukda / Шахи Тукда 

Поджаренный хлеб с гхи, пропитанный сладким шафрановым соусом, измельченные фисташки, мороженое с кардамоном

Fresh Fruit Platter / Блюдо со свежими фруктами 

Сезонные свежие нарезанные фрукты

Choice of Ice Creams / Выбор мороженого 

Ваниль, шоколад, клубника, кокос

Choice of sorbets / Выбор сорбетов 

Лимон, маракуйя, киви, малина

 Содержит Орехи

 Вегетарианское Меню

 Блюдо содержащее глютен

Для гостей с особыми диетическими потребностями или аллергией, кто хочет знать больше об используемых пищевых ингредиентах, пожалуйста, обратитесь к менеджеру.

Варианты джайнской кухни доступны по запросу.

Курорт оставляет за собой право изменять меню в любое время без предварительного уведомления.