

## Soup and Starters

### **Mulligatawny Soup (V)**

Острый суп из чечевицы, изящно приправленный специями, подается с рисом

### **Murgh Nawabi Shorba**

Куриный суп с набором индийских пряностей

### **Samosa (V)**

Индийская закуска с умеренно пряным картофелем и зеленым горошком, подается с соусом тамаринда

### **Masala Papad (V)**

Индийская жареная лепешка, покрытая нарезанным луком и помидорами со свежим, зеленым перцем чили, специями и травами

### **Fish Amritsari**

Филе морского окуня, маринованного нутом в острой панировке

### **Kachumber Salad (V)**

Огурцы, помидоры, лук, салат и перец, заправленные лимоном и индийскими специями

## Main Course Our Chief's Specialty

### **Butter Chicken**

Бескостная курица гриль, приготовленная с соусом из свежих помидоров, масла и сливок

### **Chicken Madras 🌶️🌶️🌶️ Spicy plate**

Классическая горячая и острая курица карри в южном индийском стиле

### **Chicken Curry**

Курица, приготовленная в традиционном индийском соусе карри

### **Kadai Gosht**

Нежные кусочки баранины, приготовленные с традиционными индийскими специями и паприкой

### **Fish Curry**

Филе морского окуня, приготовленного в традиционном индийском соусе карри

### **Chicken Biryani**

Рис басмати, приготовленный с курицей и множеством специй

## Choice of Rice

### **Green Peas Pulao (V)**

Рис басмати приготовленный с тмином и зеленым горошком

### **Steamed Rice (V)**

Отварной Рис басмати

***Consuming raw or undercooked meats, Poultry, Fish, May increase your risk of food borne illness.***

***(V) Vegetarian Plate 🌶️🌶️🌶️ Spicy Plate***

### **Main Course Famous Indian Vegetables Dishes**

#### **Aloo Matter (V)**

Сочетание зеленого горошка и картофеля приготовленных в индийском соусе карри

#### **Jeera Aloo (V)**

Кубики картофеля запеченные с тмином и заправленные свежим кориандром

#### **Plank Paneer (V)**

Индийский творог, приготовленный со свежими испанскими специями и травами

#### **Panner Makhani (V)**

Индийский творог, приготовленный с мягким томатным соусом и сливочным маслом

#### **Dal Sultani (V)**

Желтая чечевица запеченная с красной фасолью, чесноком и маслом

### **Tandoori Preparation from the Clay Oven**

#### **Sunehri Murgh Tikka**

Куриные кубики, маринованные в сливках и индийских специях, приготовленные в тандыре

#### **Murghmalai Kebab**

Куриная грудка, маринованная имбирём, чесноком свежими сливками с сыром

#### **Chicken Kathi Roll**

Куриные ломтики с луковым жульеном, паприкой и помидорами завернутые в индийский хлеб

#### **Sarsonwali Machi**

Филе морского окуня, маринованные в горчице, имбире, чесноке с йогуртом и специями

### **Tandoori Bread**

#### **Nan**

Хлеб из дрожжевого теста, выпекают в тандыре

#### **Butter Nan**

Хлеб из дрожжевого теста, запеченные в тандыре с маслом

#### **Garlic Nan**

Хлеб из дрожжевого теста, запеченные в тандыре с чесноком

#### **Cheese Nan**

Хлеб из дрожжевого теста с начинкой из сыра

### **Sweets**

#### **Gulab Jamun**

Жареные молочные клецки, подаются с сахарным сиропом

#### **Gajar Ka Halwa**

Тертая морковь, приготовленные с молоком и сахаром с орехами

#### **Saffron Pist Kulfi**

Индийское мороженое, покрытый сверху фисташками и шафраном

***Consuming raw or undercooked meats, Poultry, Fish, May increase your risk of food borne illness.***

***(V) Vegetarian Plate 🍴🍴🍴 Spicy Plate***