ЗАКУСКИ И ДОПОЛНЕНИЯ

Papadum **€0.90**
Традиционная хрустящая индийская лепёшка из рисовой муки, нута и чечевицы.

Spicy Papadum **€1.00**
Хрустящая индийская лепёшка с острыми специями.

Mixed Raita **€3.95**
Освежающий йогурт с огурцом, помидором, луком и традиционными индийскими специями.

Boondi Raita **€3.95**
Прохладный йогурт с хрустящими шариками бунди и традиционными индийскими специями.

Lemon Pickle **€1.50**
Традиционная индийская лимонная приправа с кисловатым, острым и пряным вкусом.

Mixed Pickle **€1.50**
Традиционная индийская приправа из маринованных фруктов и овощей с ароматными специями.

Kachumber Salad **€3.95**
Свежий хрустящий салат из огурца, помидоров, лука, кориандра и лимонного сока.

Pickle Tray **€3.00**
Три дополнения: манговый чатни, пряный лук и йогурт с мятой.

Tamarind Sauce **€1.00**
Кисло-сладкий соус из тамаринда.

Hot & Spicy Garlic Sauce **€1.00**
Сливочный чесночный соус с острой ноткой.

Chilli Sauce **€1.00**
Домашний соус из свежего перца чили.



ONION BHAJI



SAMOSA



PRAWN PURI

ЗАКУСКИ

Onion Bhaji **€4.15**
Хрустящие луковые оладьи с зеленью и индийскими специями.

Vegetable Pakora **€4.00**
Свежие овощи в пряном кляре, обжаренные до хрустящей корочки.

Chicken Pakora **€4.75**
Нежные кусочки курицы в пряном кляре, обжаренные до золотистой корочки.

Chicken Tikka **€5.65**
Куриное филе без костей, маринованное в йогурте со специями и приготовленное на гриле.

Chicken Tikka Cheese **€5.95**
Курица тикка, приготовленная на гриле и покрытая расплавленным сыром.

Lamb Tikka **€5.90**
Нежные кусочки ягнятины, маринованные в йогурте и ароматных специях.

Tandoori Chicken **€5.50**
Куриная ножка, маринованная в йогурте и традиционных специях тандури.

Vegetable Samosa **€4.50**
Золотистая хрустящая самоса с начинкой из картофеля, горошка и специй.

Meat Samosa **€5.00**
Хрустящая самоса с начинкой из мясного фарша, картофеля и горошка.

Vegetable Samosa Chaat **€6.50**
Популярное индийское уличное блюдо: измельчённая самоса с нутом, йогуртом, мятным чатни, тамариндовым соусом и специями.

Chicken Chaat **€6.50**
Курица с нутом, свежими овощами, лимонным соком и традиционной смесью специй чаат масала.

Sheekh Kebab **€5.30**
Шашлычки из пряного фарша ягнятины со свежим кориандром.

Prawn Puri **€5.40**
Креветки с имбирём и чесноком, поданные на жареной индийской лепёшке.

Chicken Puri **€4.95**
Пряная курица на свежеобжаренной индийской лепёшке.

Garlic King Prawn **€6.95**
Королевские креветки со свежим чесноком, кориандром и ароматными специями.

Garlic Chicken **€5.65**
Курица со свежим чесноком, имбирём и кориандром.

Malai Tikka **€5.65**
Нежная курица, маринованная в сливках, йогурте и специях, приготовленная в тандуре.

Masala King Special (на 2 персоны) **€12.95**
Ассорти для двоих: Chicken Tikka, Sheekh Kebab, Chicken Pakora, Vegetable Pakora и хрустящий Onion Bhaji.

Рекомендация шеф-повара. ★



BUTTER CHICKEN



LAMB KORMA



CHICKEN KARAHI

ВИДЫ КАРРИ

Выберите любимый вид карри и желаемый ингредиент из списка цен ниже.

Balti
Готовится с помидорами, сладким перцем и ароматными специями; подаётся в традиционной посуде балти.

Bhuna
Насыщенное карри с луком, сладким перцем, чесноком, имбирём и свежей зеленью.

Chasney
Кисло-сладкое карри с фруктовыми нотками.

Pistachio Pasanda
Насыщенное сливочное карри с фисташками, миндалём, сливками и мягкими ароматными специями.

Curry
Традиционное карри в нежном соусе из помидоров и лука.

Dansak
Ароматное карри с чечевицей, чесноком, имбирём и свежим кориандром.

Dopiaza
Карри с большим количеством лука: часть готовится в соусе, а часть добавляется при подаче.

Jalfrezi
Острое карри со свежим сладким перцем, луком и чили.

Jay Puri
Карри средней густоты с грибами, луком, кокосом и свежей зеленью.

Karahi
Карри с помидорами, луком, чесноком и имбирём, приготовленное в традиционной посуде карахи.

Kashmiri Korma
Сливочное карри с фруктами, кокосом и миндалём.

Korma
Нежное сливочное карри с кокосом и миндалём.

Manchuria
Карри средней остроты с освежающей ноткой мяты.

Butter Masala
Насыщенный сливочно-томатный соус со сливочным маслом, сливками и ароматными индийскими специями.

Masala
Популярное сливочное карри с миндалём и мягкими ароматными специями.

Pathia
Кисло-сладкое, слегка острое карри с нотками манго и кокоса.

Rogan Josh
Традиционное кашмирское карри с помидорами, чесноком, имбирём и сливками.

Methi
Ароматное карри со свежими листьями пажитника, чесноком, имбирём и индийскими специями.

Saag
Классическое карри со шпинатом и индийскими специями.

Рекомендация шеф-повара
Pistachio Pasanda
Butter Masala

ЦЕНЫ НА КАРРИ

Выберите желаемый ингредиент.
Цены указаны за одну порцию карри.

Курица	**Chicken**	**€11.59**
Курица тикка	**Chicken Tikka**	**€12.59**
Ягнятина	**Lamb**	**€12.95**
Ягнятина тикка	**Lamb Tikka**	**€13.59**
Креветки	**Prawns**	**€13.59**
Королевские креветки	**King Prawns**	**€14.59**
Овощное ассорти	**Mixed Vegetables**	**€11.59**
Рыбное филе	**Fish Fillets**	**€12.95**
Соевое мясо (вег.)	**Soy Meat (Veg)**	**€11.59**
Панир тикка (вег.)	**Paneer Tikka (Veg)**	**€12.59**
Специальный микс	**Sp. Mix**	**€14.95**

УРОВЕНЬ ОСТРОТЫ

Выберите желаемый уровень остроты.

Мягкий — неострый Mild
Средней остроты Medium
Острый Hot
Очень острый Very
экстремально острый Phall



CHANA MASALA

BOMBAY ALOO





CHICKEN SHASHLIK

ГАРНИРЫ И ОВОЩНЫЕ БЛЮДА

Bombay Aloo **€8.75**
Картофель, приготовленный с помидорами, луком и ароматными индийскими специями.

Aloo Gobi **€8.75**
Картофель и цветная капуста, приготовленные с традиционными индийскими специями.

Saag Aloo **€8.75**
Картофель со шпинатом, чесноком и ароматными специями.

Tarka Dhal **€7.95**
Жёлтая чечевица, приготовленная с чесноком, луком и специями.

Dhal Makhni **€8.75**
Чёрная чечевица, медленно тушённая со сливочным маслом и сливками.

Chana Masala **€8.75**
Нут в насыщенном соусе карри из помидоров и лука.

Bhindi Bhaji **€9.00**
Свежая бамия с луком и традиционными индийскими специями.

Mushroom Bhaji **€8.75**
Свежие грибы, обжаренные с луком и ароматной зеленью.

Aubergine Bhaji **€8.75**
Запечённые баклажаны в слегка остром соусе карри.

Malai Kofta **€13.95**
Нежные шарики из панира и картофеля в мягком сливочном соусе.

Chilli Paneer **€12.95**
Хрустящий панир в остром кисло-сладком соусе чили.

Shahi Paneer **€12.95**
Нежный индийский сыр панир в насыщенном сливочном соусе с кешью, сливками, помидорами и ароматными специями.

СИЗЛЕРЫ — БЛЮДА НА ГОРЯЧЕЙ ПЛИТЕ

Мясо, птица, панир и морепродукты с ароматными специями, подаваемые на горячей плите.

Chicken Tikka Sizzler **€12.95**
Нежная курица тикка из тандыра, поданная на горячей плите с луком и лимоном.

Chicken Shashlik **13.95**
Курица тикка на гриле с луком, сладким перцем и ароматными специями.

Paneer Tikka Sizzler **€11.50**
Маринованный панир из тандыра, поданный с луком и сладким перцем.

Lamb Tikka Sizzler **€14.95**
Сочная ягнятина тикка на гриле, поданная на горячей плите.

Chicken Tandoori Sizzler **€13.59**
Куриная ножка тандури на горячей плите с луком и свежим лимоном.

King Prawn Sizzler **€15.30**
Королевские креветки, маринованные со специями и поданные на горячей плите.

Tandoori Mix Grill **€15.95**
Щедрое ассорти из Sheekh Kebab, Lamb Tikka, Chicken Tikka, Tandoori Chicken и King Prawns.

Extra Sizzler Sauce **€3.95**
Наш фирменный соус к блюдам на горячей плите, идеально подходящий для обмакивания и поливания блюд.

Рекомендация шеф-повара ★

Chicken Shashlik **€13.95**

Tandoori Mix Grill **€15.95**



CHICKEN TIKKA BIRYANI

HAKKA NOODLES





GARLIC NAAN

БИРЬЯНИ

Наши блюда бирьяни готовятся из ароматного риса басмати и индийских специй.
Отдельно подаётся соус карри средней остроты.

Бирьяни с курицей Chicken Biryani **€12.95**
Бирьяни с курицей тикка Chicken Tikka Biryani **€13.95**
Бирьяни с ягнятиной Lamb Biryani **€14.95**
Бирьяни с ягнятиной тикка Lamb Tikka Biryani **€14.95**
Бирьяни с креветками Prawn Biryani **€14.95**
Бирьяни с королевскими креветками King Prawn Biryani **€15.95**
Овощное бирьяни Mixed Vegetable Biryani **€12.95**
Бирьяни с рыбным филе Fish Fillet Biryani **€12.95**
Специальное бирьяни Special Biryani **€14.95**
Бирьяни с паниром тикка Paneer Tikka Biryani **€12.95**

Рекомендация шеф-повара
Бирьяни с курицей тикка Chicken Tikka Biryani **€13.95**

РИС

	Половина порции	
Pilau Rice	**€2.95**	**€4.45**
Ароматный рис басмати с мягкими специями и зеленью.		
Plain Boiled Rice	**€2.50**	**€3.95**
Рис басмати, приготовленный на пару.		
Mixed Vegetable Rice		**€4.80**
Рис басмати, обжаренный со свежими овощами.		
Mushroom Rice		**€4.80**
Рис басмати со свежими грибами.		
Egg Rice		**€4.80**
Рис басмати, обжаренный с яйцом и специями.		
Special Rice		**€4.95**
Рис басмати с горошком, яйцом и ароматными специями.		
Keema Rice		**€5.75**
Рис с мясным фаршем, горошком и зеленью.		
Special Masala King		**€6.15**
Рис с креветками и овощным ассорти.		
Garlic Rice		**€4.60**
Рис басмати со свежим чесноком.		
Coconut Rice	**€3.00**	**€4.95**
Рис басмати с кокосом и лёгкой сладковатой ноткой.		
Jeera Rice		**€4.60**
Ароматный рис басмати с обжаренными семенами кумина и индийскими специями.		
Lemon Rice		**€4.60**
Ароматный рис басмати со свежим лимонным соком, листьями карри, семенами горчицы и специями.		

НААНЫ

Традиционный индийский хлеб, свежеиспечённый в тандыре.

Plain Naan **€3.20**
Традиционный мягкий индийский хлеб из тандыра.

Garlic Naan **€3.59**
Мягкий наан со свежим чесноком и кориандром.

Peshwari Naan **€3.95**
Сладкий наан с начинкой из кокоса, изюма и орехов.

Kulcha Naan **€3.95**
Наан со сладким перцем и лёгкой ноткой зелёного чили.

Onion Naan **€3.59**
Наан с мелко нарезанным луком.

Chilli Coriander Naan **€3.59**
Наан со свежим кориандром и чили.

Keema Naan **€3.95**
Наан с начинкой из пряного мясного фарша.

Cheese Naan **€3.95**
Свежий наан с расплавленным сыром.

Garlic Chilli Naan **€3.95**
Наан со свежим чесноком и чили.

Butter Naan **€3.50**
Мягкий наан, смазанный растопленным сливочным маслом.

Make Your Own Naan **€3.00**
Создайте свой собственный наан, выбрав любимые ингредиенты.
Каждый дополнительный ингредиент — €1.00. Дополнительные ингредиенты / Extra Toppings:
Чеснок — Garlic • Сыр — Cheese • Чили — Chilli • Лук — Onion • Мясной фарш — Minced Meat •
Сладкий перец — Bell Pepper • Кориандр — Coriander

ЧАПАТИ И ПАРАТХИ

Традиционные индийские лепёшки, приготовленные непосредственно перед подачей.

Plain Chapati **€2.35**
Тонкая традиционная индийская лепёшка из цельнозерновой муки.

Butter Chapati **€2.65**
Чапати, слегка смазанная сливочным маслом.

Tandoori Chapati **€2.50**
Чапати, выпеченная в традиционной печи тандур.

Plain Paratha **€2.95**
Слоёная индийская лепёшка, приготовленная со сливочным маслом.

Aloo Paratha **€3.50**
Паратха с начинкой из картофеля и специй.

ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА ШЕФ-ПОВАРА

Tangri Butter Chicken **€14.95**
Куриные ножки тандури в насыщенном сливочном соусе со сливочным маслом и ароматными специями.

Chilli Chicken **€14.95**
Курица в индокитайском стиле с чили, сладким перцем и фирменными соусами.

Mango Chicken **€14.95**
Нежная курица в сладком соусе из манго, слегка приправленном острыми специями.

Hakka Noodles **€12.95**
Лапша, обжаренная в воке с овощами и индокитайскими специями.



ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Куриные наггетсы с картофелем фри или рисом **€6.95**

Рыбные палочки с картофелем фри или рисом **€6.95**

Нежное карри с рисом или картофелем фри **€7.90**
Нежный, слегка пряный соус карри с рисом басмати или золотистым картофелем фри.

Детское карри на выбор с рисом или картофелем фри **€7.90**
Выберите любимое неострое карри с рисом басмати или картофелем фри.

Мясные шарики в томатном соусе с рисом или картофелем фри **€7.90**
Сочные мясные шарики в нежном томатном соусе с рисом басмати или картофелем фри.

Куриная пакора с картофелем фри или рисом **€7.90**
Нежные кусочки курицы в хрустящем, слегка пряном кляре с рисом басмати или картофелем фри.

ДЕСЕРТЫ

Mango Kulfi **€4.95**
Традиционное индийское мороженое с манго.

Pistachio Kulfi **€4.95**
Насыщенное индийское мороженое с фисташковым вкусом.

Gulab Jamun **€4.95**
Нежные молочные шарики в сладком сиропе.

В соответствии с Регламентом (ЕС) № 1169/2011 Европейского парламента и Совета от 25 октября 2011 года о маркировке пищевых продуктов или блюд, содержащихаллергены. В нашем заведении все блюда могут содержать следы: глютена, ракообразных, яиц, рыбы, арахиса, сои, молока, орехов, сельдерея, горчицы, кунжута,сульфитов, моллюсков и люпина. Если у вас есть какие-либо аллергии или непереносимость, пожалуйста, сообщите об этом при заказе блюда как можно подробнее.

SOYA · MOLLUSCS · LUPIN · SULPHITES · GLUTEN · SESAME · NUTS · CRUSTACEANS · EGGS · FISH · MUSTARD · MILK · CELERY · PEANUTS