# MASALA KING

INDIAN TANDOORI RESTAURANT



# ЗАКУСКИ ТА ДОПОВНЕННЯ

**Papadum** ..... **€0.90**
Традиційний хрусткий індійський коржик із рисового борошна, нуту та сочевиці.

**Spicy Papadum** ..... **€1.00**
Хрусткий індійський коржик із гострими спеціями.

**Mixed Raita** ..... **€3.95**
Освіжаючий йогурт з огірком, помідором, цибулею та традиційними індійськими спеціями.

**Boondi Raita** ..... **€3.95**
Прохолодний йогурт із хрусткими кульками бунді та традиційними індійськими спеціями.

**Lemon Pickle** ..... **€1.50**
Традиційна індійська лимонна приправа з кислуватим, гострим і пряним смаком.

**Mixed Pickle** ..... **€1.50**
Традиційна індійська приправа з маринованих фруктів та овочів з ароматними спеціями.

**Kachumber Salad** ..... **€3.95**
Свіжий хрусткий салат з огірка, помідорів, цибулі, коріандру та лимонного соку.

**Pickle Tray** ..... **€3.00**
Три доповнення: манговий чатні, пряна цибуля та йогурт із м'ятою.

**Tamarind Sauce** ..... **€1.00**
Солодко-кислий соус із тамаринду.

**Hot & Spicy Garlic Sauce** ..... **€1.00**
Вершковий часниковий соус із гострою ноткою.

**Chilli Sauce** ..... **€1.00**
Домашній соус зі свіжого перцю чилі.



ONION BHAJI



SAMOSA



PRAWN PURI

# ЗАКУСКИ

**Onion Bhaji** ..... **€4.15**
Хрусткі цибулеві оладки із зеленню та індійськими спеціями.

**Vegetable Pakora** ..... **€4.00**
Свіжі овочі в пряному клярі, обсмажені до хрусткої скоринки.

**Chicken Pakora** ..... **€4.75**
Ніжні шматочки курки в пряному клярі, обсмажені до золотистої скоринки.

**Chicken Tikka** ..... **€5.65**
Куряче філе без кісток, мариноване в йогурті зі спеціями та приготоване на грилі.

**Chicken Tikka Cheese** ..... **€5.95**
Курка тікка, приготована на грилі та вкрита розплавленим сиром.

**Lamb Tikka** ..... **€5.90**
Ніжні шматочки ягнятини, мариновані в йогурті та ароматних спеціях.

**Tandoori Chicken** ..... **€5.50**
Куряча ніжка, маринована в йогурті та традиційних спеціях тандурі.

**Vegetable Samosa** ..... **€4.50**
Золотиста хрустка самоса з начинкою з картоплі, горошку та спецій.

**Meat Samosa** ..... **€5.00**
Хрустка самоса з начинкою з м'ясного фаршу, картоплі та горошку.

**Vegetable Samosa Chaat** ..... **€6.50**
Популярна індійська вулична страва: подрібнена самоса з нутом, йогуртом, м'ятним чатні, тамариндовим соусом та спеціями.

**Chicken Chaat** ..... **€6.50**
Курка з нутом, свіжими овочами, лимонним соком і традиційною сумішшю спецій чаат масала.

**Sheekh Kebab** ..... **€5.30**
Шпажки з пряного фаршу ягнятини зі свіжим коріандром.

**Prawn Puri** ..... **€5.40**
Креветки з імбиром і часником, подані на смаженому індійському коржику.

**Chicken Puri** ..... **€4.95**
Пряна курка на свіжообсмаженому індійському коржику.

**Garlic King Prawn** ..... **€6.95**
Королівські креветки зі свіжим часником, коріандром та ароматними спеціями.

**Garlic Chicken** ..... **€5.65**
Курка зі свіжим часником, імбиром і коріандром.

**Malai Tikka** ..... **€5.65**
Ніжна курка, маринована у вершках, йогурті та спеціях, приготована в тандирі.

**Masala King Special (For 2 Persons)** ..... **€12.95**
Асорті для двох: Chicken Tikka, Sheekh Kebab, Chicken Pakora, Vegetable Pakora та хрусткий Onion Bhaji.

**Рекомендація шеф-кухаря.** ★



# BUTTER CHICKEN



# LAMB KORMA



# CHICKEN KARAHI

# ВИДИ КАРІ

Оберіть улюблений вид карі та бажаний інгредієнт із переліку цін нижче.

**Balti**
Готується з помідорами, солодким перцем та ароматними спеціями; подається в традиційному посуді балті.

**Bhuna**
Насичене карі з цибулею, солодким перцем, часником, імбиром і свіжою зеленню.

**Chasney**
Солодко-кисле карі з фруктовими нотками.

**Pistachio Pasanda**
Насичене вершкове карі з фісташками, мигдалем, вершками та м'якими ароматними спеціями.

**Curry**
Традиційне карі в ніжному соусі з помідорів та цибулі.

**Dansak**
Ароматне карі із сочевицею, часником, імбиром та свіжим коріандром.

**Dopiaza**
Карі з великою кількістю цибулі: частину готують у соусі, а частину додають під час подачі.

**Jalfrezi**
Гостре карі зі свіжим солодким перцем, цибулею та чилі.

**Jay Puri**
Карі середньої густоти з грибами, цибулею, кокосом і свіжою зеленню.

**Karahi**
Карі з помідорами, цибулею, часником та імбиром, приготоване в традиційному посуді карахі.

**Kashmiri Korma**
Вершкове карі з фруктами, кокосом та мигдалем.

**Korma**
Ніжне вершкове карі з кокосом та мигдалем.

**Manchuria**
Карі середньої гостроти з освіжаючою ноткою м'яти.

**Butter Masala**
Насичений вершково-томатний соус із вершковим маслом, вершками та ароматними індійськими спеціями.

**Masala**
Популярне вершкове карі з мигдалем та м'якими ароматними спеціями.

**Pathia**
Солодко-кисле, злегка гостре карі з нотками манго та кокоса.

**Rogan Josh**
Традиційне кашмірське карі з помідорами, часником, імбиром і вершками.

**Methi**
Ароматне карі зі свіжим листям пажитника, часником, імбиром та індійськими спеціями.

**Saag**
Класичне карі зі шпинатом та індійськими спеціями.

**Рекомендація шеф-кухаря**
Pistachio Pasanda
Butter Masala

## ЦІНИ НА КАРІ

Оберіть бажаний інгредієнт.
Ціни наведено за одну порцію карі.

| | |
|---|---|
| Курка **Chicken** | **€11.59** |
| Курка тікка **Chicken Tikka** | **€12.59** |
| Ягнятина **Lamb** | **€12.95** |
| Ягнятина тікка **Lamb Tikka** | **€13.59** |
| Креветки **Prawns** | **€13.59** |
| Королівські креветки **King Prawns** | **€14.59** |
| Овочеве асорті **Mixed Vegetables** | **€11.59** |
| Рибне філе **Fish Fillets** | **€12.95** |
| Соєве м'ясо (вег.) **Soy Meat (Veg)** | **€11.59** |
| Панір тікка (вег.) **Paneer Tikka (Veg)** | **€12.59** |
| Спеціальний мікс **Sp. Mix** | **€14.95** |

## РІВЕНЬ ГОСТРОТИ

Оберіть бажаний рівень гостроти.

**М'який — без гостроти** Mild
**Середньої гостроти** Medium 🌶
**Гострий** Hot 🌶🌶
**Дуже гострий** Very 🌶🌶🌶
**надзвичайно гострий** Phall 🌶🌶🌶🌶



# CHANA MASALA

# BOMBAY ALOO





# CHICKEN SHASHLIK

# ГАРНІРИ ТА ОВОЧЕВІ СТРАВИ

**Bombay Aloo** ..... **€8.75**
Картопля, приготована з помідорами, цибулею та ароматними індійськими спеціями.

**Aloo Gobi** ..... **€8.75**
Картопля та цвітна капуста, приготовані з традиційними індійськими спеціями.

**Saag Aloo** ..... **€8.75**
Картопля зі шпинатом, часником та ароматними спеціями.

**Tarka Dhal** ..... **€7.95**
Жовта сочевиця, приготована з часником, цибулею та спеціями.

**Dhal Makhni** ..... **€8.75**
Повільно тушкована чорна сочевиця з вершковим маслом і вершками.

**Chana Masala** ..... **€8.75**
Нут у насиченому соусі карі з помідорів та цибулі.

**Bhindi Bhaji** ..... **€9.00**
Свіжа бамія з цибулею та традиційними індійськими спеціями.

**Mushroom Bhaji** ..... **€8.75**
Свіжі гриби, обсмажені з цибулею та ароматною зеленню.

**Aubergine Bhaji** ..... **€8.75**
Запечені баклажани в злегка гострому соусі карі.

**Malai Kofta** ..... **€13.95**
Ніжні кульки з паніру та картоплі в ніжному вершковому соусі.

**Chilli Paneer** ..... **€12.95**
Хрусткий панір у гострому, солодкому та кислуватому соусі чилі.

**Shahi Paneer** ..... **€12.95**
Ніжний індійський сир панір у насиченому вершковому соусі з кеш'ю, вершками, помідорами та ароматними спеціями.

## СІЗЛЕРИ — СТРАВИ НА ГАРЯЧІЙ ПЛИТІ

М'ясо, птиця, панір і морепродукти з ароматними спеціями, подані на гарячій плиті.

**Chicken Tikka Sizzler** ..... **€12.95**
Ніжна курка тікка з тандира, подана на гарячій плиті з цибулею та лимоном.

**Chicken Shashlik** ..... **13.95**
Курка тікка на грилі з цибулею, солодким перцем та ароматними спеціями.

**Paneer Tikka Sizzler** ..... **€11.50**
Маринований панір із тандира, поданий з цибулею та солодким перцем.

**Lamb Tikka Sizzler** ..... **€14.95**
Соковита ягнятина тікка на грилі, подана на гарячій плиті.

**Chicken Tandoori Sizzler** ..... **€13.59**
Куряча ніжка тандурі на гарячій плиті з цибулею та свіжим лимоном.

**King Prawn Sizzler** ..... **€15.30**
Королівські креветки, мариновані зі спеціями та подані на гарячій плиті.

**Tandoori Mix Grill** ..... **€15.95**
Щедре асорті з Sheekh Kebab, Lamb Tikka, Chicken Tikka, Tandoori Chicken та King Prawns.

**Extra Sizzler Sauce** ..... **€3.95**
Наш фірмовий соус до страв на гарячій плиті, ідеальний для вмочування та поливання страв.

**Рекомендація шеф-кухаря** ★

**Chicken Shashlik** ..... **€13.95**
**Tandoori Mix Grill** ..... **€15.95**



# CHICKEN TIKKA BIRYANI

# HAKKA NOODLES





# GARLIC NAAN

## БІР'ЯНІ

Наші бір'яні готують з ароматного рису басматі та індійських спецій.
Окремо подають соус карі середньої гостроти.

**Бір'яні з куркою** Chicken Biryani ..... **€12.95**
**Бір'яні з куркою тікка** Chicken Tikka Biryani ..... **€13.95**
**Бір'яні з ягнятиною** Lamb Biryani ..... **€14.95**
**Бір'яні з ягнятиною тікка** Lamb Tikka Biryani ..... **€14.95**
**Бір'яні з креветками** Prawn Biryani ..... **€14.95**
**Бір'яні з королівськими креветками** King Prawn Biryani ..... **€15.95**
**Овочеве бір'яні** Mixed Vegetable Biryani ..... **€12.95**
**Бір'яні з рибним філе** Fish Fillet Biryani ..... **€12.95**
**Спеціальне бір'яні** Special Biryani ..... **€14.95**
**Бір'яні з паніром тікка** Paneer Tikka Biryani ..... **€12.95**

**Рекомендація шеф-кухаря**
**Бір'яні з куркою тікка** Chicken Tikka Biryani ..... **€13.95**

## РИС

| | Половина порції | |
|---|---|---|
| **Pilau Rice** ..... | **€2.95** | **€4.45** |
| Ароматний рис басматі з м'якими спеціями та зеленню. | | |
| **Plain Boiled Rice** ..... | **€2.50** | **€3.95** |
| Рис басматі, приготований на парі. | | |
| **Mixed Vegetable Rice** ..... | | **€4.80** |
| Рис басматі, обсмажений зі свіжими овочами. | | |
| **Mushroom Rice** ..... | | **€4.80** |
| Рис басматі зі свіжими грибами. | | |
| **Egg Rice** ..... | | **€4.80** |
| Рис басматі, обсмажений із яйцем та спеціями. | | |
| **Special Rice** ..... | | **€4.95** |
| Рис басматі з горошком, яйцем та ароматними спеціями. | | |
| **Keema Rice** ..... | | **€5.75** |
| Рис із м'ясним фаршем, горошком та зеленню. | | |
| **Special Masala King** ..... | | **€6.15** |
| Рис із креветками та овочевим асорті. | | |
| **Garlic Rice** ..... | | **€4.60** |
| Рис басматі зі свіжим часником. | | |
| **Coconut Rice** ..... | **€3.00** | **€4.95** |
| Рис басматі з кокосом і легкою солодкуватою ноткою. | | |
| **Jeera Rice** ..... | | **€4.60** |
| Ароматний рис басматі з обсмаженим насінням кмину та індійськими спеціями. | | |
| **Lemon Rice** ..... | | **€4.60** |
| Ароматний рис басматі зі свіжим лимонним соком, листям карі, насінням гірчиці та спеціями. | | |

## НААНИ

Традиційний індійський хліб, свіжоспечений у тандирі.

**Plain Naan** ..... **€3.20**
Традиційний м'який індійський хліб із тандира.

**Garlic Naan** ..... **€3.59**
М'який наан зі свіжим часником та коріандром.

**Peshwari Naan** ..... **€3.95**
Солодкий наан із начинкою з кокоса, родзинок та горіхів.

**Kulcha Naan** ..... **€3.95**
Наан із солодким перцем та ноткою зеленого чилі.

**Onion Naan** ..... **€3.59**
Наан із дрібно нарізаною цибулею.

**Chilli Coriander Naan** ..... **€3.59**
Наан зі свіжим коріандром та чилі.

**Keema Naan** ..... **€3.95**
Наан із начинкою з пряного м'ясного фаршу.

**Cheese Naan** ..... **€3.95**
Свіжий наан із розплавленим сиром.

**Garlic Chilli Naan** ..... **€3.95**
Наан зі свіжим часником та чилі.

**Butter Naan** ..... **€3.50**
М'який наан, змащений розтопленим вершковим маслом.

**Make Your Own Naan** ..... **€3.00**
Створіть власний наан, обравши улюблені інгредієнти. Кожен додатковий інгредієнт €1.00
Додаткові інгредієнти / Extra Toppings:
Часник — Garlic Сир — Cheese Чилі — Chilli Цибуля — Onion М'ясний фарш — Minced Meat
Солодкий перець — Bell Pepper Коріандр — Coriander

## ЧАПАТІ ТА ПАРАТИ

Традиційні індійські хлібці, щойно приготовані.

**Plain Chapati** ..... **€2.35**
Тонкий традиційний індійський хлібець із цільнозернового борошна.

**Butter Chapati** ..... **€2.65**
Чапаті, злегка змащений вершковим маслом.

**Tandoori Chapati** ..... **€2.50**
Чапаті, випечений у традиційній печі тандир.

**Plain Paratha** ..... **€2.95**
Багатошаровий індійський хлібець, приготований із вершковим маслом.

**Aloo Paratha** ..... **€3.50**
Парата з начинкою з картоплі та спецій.

# ФІРМОВІ СТРАВИ ШЕФ-КУХАРЯ

**Tangri Butter Chicken** ..... **€14.95**
Курячі ніжки тандурі в насиченому вершковому соусі з маслом та ароматними спеціями.

**Chilli Chicken** ..... **€14.95**
Курка в індо-китайському стилі з чилі, солодким перцем та фірмовими соусами.

**Mango Chicken** ..... **€14.95**
Ніжна курка в солодкому соусі з манго, злегка приправленому гострими спеціями.

**Hakka Noodles** ..... **€12.95**
Локшина, обсмажена у воці з овочами та індо-китайськими спеціями.



# ДИТЯЧЕ МЕНЮ

**Курячі нагетси з картоплею фрі або рисом** ..... **€6.95**

**Рибні палички з картоплею фрі або рисом** ..... **€6.95**

**Ніжне карі з рисом або картоплею фрі** ..... **€7.90**
Ніжний, злегка пряний соус карі з рисом басматі або золотистою картоплею фрі.

**Дитяче карі на вибір із рисом або картоплею фрі** ..... **€7.90**
Оберіть улюблене негостре карі з рисом басматі або картоплею фрі.

**М'ясні кульки в томатному соусі з рисом або картоплею фрі** ..... **€7.90**
Соковиті м'ясні кульки в ніжному томатному соусі з рисом басматі або картоплею фрі.

**Куряча пакора з картоплею фрі або рисом** ..... **€7.90**
Ніжні шматочки курки в хрусткому, злегка пряному клярі з рисом басматі або картоплею фрі.

# ДЕСЕРТИ

**Mango Kulfi** ..... **€4.95**
Традиційне індійське морозиво з манго.

**Pistachio Kulfi** ..... **€4.95**
Насичене індійське морозиво з фісташковим смаком.

**Gulab Jamun** ..... **€4.95**
Ніжні молочні кульки в солодкому сиропі.

Відповідно до Регламенту (ЄС) № 1169/2011 Європейського Парламенту та Ради від 25 жовтня 2011 року щодо маркування харчових продуктів або страв, що містять алергени. У нашомузакладі всі страви можуть містити сліди: глютену, ракоподібних, яєць, риби, арахісу, сої, молока, горіхів, селери, гірчиці, кунжуту, сульфітів, молюсків та люпину.Якщо у вас є будь-які алергії або непереносимість, будь ласка, повідомте про це під час замовлення страви якомога ретельніше.

