



*МЕШО
УНДУУЦЭЖАЯ
КУХНЯ*



*Ресторан
69 БЛҮӨД*



Салаты

Salad



ТАНДУРИ ЧИКЕН САЛАТ

Пикантная закуска - кусочки жареной курицы с зелень, оливками, сыром и приправами .

TANDOORI CHICKEN SALAD

Shredded Chicken mixed with vegetables, olive and grated cheese

250 г / 390 руб

САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ

Салат из бакинских помидоров, огурцов, сладкого перца, салата. Латук, красного лука, маслин, маринованных каперсов и сыра Фетаки. Заправляется оливковым маслом .



GREEK SALAD

With tomatoes, cucumbers, sweet peppers, lettuce, red onion, olives, capers and flaxy with olive oil.

300 г / 390 руб



ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ

Смесь свежих овощей.

GREEN SALAD

A combination of Garden fresh vegetables

Салаты

Salad



КАБУЛИ ЧАНА ЧААТ

Фасоль в кисло-сладким соусе из тамаринда и ароматных трав .

KABULI CHANA CHAAT

Boiled Chickpeas tempered with herbs, blended together with sweet and sour tamarind dressing .

250 г / 390 руб

«ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ / КУРИЦЕЙ»

Обжаренные на гриле тигровые креветки или ломтики Курицы, бакинские помидоры, хрустящие листья салата романо, сыр Пармезан и пшеничные гренки. Заправляется фирменным соусом Цезарь .



CAESAR SALAD SHRIMP / CHICKEN

Fried tiger shrimp and chicken tomatoes, romaine lettuce parmesan cheese croutons Caesar dressing.

300 г / 610 / 490 руб



САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И РУКУЛОЙ

Вкусный легкий салат с креветками, авокадо, помидорами Черри и миксом салата, заправленный оригинальным соусом .

SALAD WITH SHRIMPS AND RUCOLA

Delicious salad with shrimps, avocado and cherry tomatoes and mix salad with sauce.

300 г / 850 руб

Салаты

Salad



АЛОО ЧААТ

Отварной картофель с ароматными приправами "чаат масала".

ALOO CHAAT

Boiled potato dices laced with chaat masala .

300 г / 350 руб

Горячие закуски / HOT APPETIZERS Вегетарианские / Vegetarian

ВЕЖЕТАБЛ САМОСА

Хрустящие пирожки с начинкой из картофеля, зеленого горошка, Орехов кешью и специй.
Подаются с двумя видами соусов .



VEGETABLE SAMOSA

Flaky pastry parcels of lightly spiced green peas & potatoes .

220 г / 290 руб



ХАРА БХАРА КЕБАБ

Вегетарианская закуска из шпината и индийских пряностей .

HARA BHARA KEBAB

Fried mashed spinach mixed with Indian herbs

200 г / 390 руб

Горячие закуски / HOT APPETIZERS Вегетарианские / Vegetarian



ОНИОН БХАЖИ

Нарезанный лук, обжаренный в тесте со специями .

ONION BHAJI

Diced onion in a spiced batter, crispy fried .

200 г / 300 руб

ЧИЛИ ПАКОДА (ОСТРЫЙ)

Перец Чили в хрустящем тесте .

CHILLI PAKODA

Green chili in a spiced batter, Crispy fried .

200 г / 350 руб



АЛУ БОНДА

Картофельные тефтели, приправленные индийскими специями, в кляре .

ALOO BONDA

Dumpling of smashed flavored potatoes, deep-fried with batter .

220 г / 350 руб



Горячие закуски / HOT APPETIZERS Вегетарианские / Vegetarian



ГОЛ ГАППА

Хрустящая полые Пури, сделанные из муки, заполненные начинкой из картофеля, лука, граммов и Чили..

GOL GAPPA

Crispy hollow Puri made from flour filled with potato, onion, gram and chili stuffing.

6 шт / 200 руб

ЧИЛИ ПАНИР

Адыгейский сыр, помидоры, большой перец

CHILLI PANEER

Adyghe cheese, tomatoes, big pepper.

200 г / 430 руб



ЧИЛИ ПОТАТО

Картошечка в остром соусе.

CHILLI POTATO

Potatoes in hot sauce.

300 г / 300 руб



Горячие закуски / HOT APPETIZERS Вегетарианские / Vegetarian



ТИККИ ЧАТ

Картофельные котлеты с соусом

ТИККИ ШААТ

Potato cutlets with sauce.

200 г / 300 руб

ТАНДУРИ АЛУ
Картофель (алу), запеченный в тандуре .

TADOORI ALOO
Potatoes (Alu) baked in tandoor .
250 г / 300 руб



ПАПДИ ЧАТ

Хрустящие хлебцы с кубиками вареного картофеля. Подаются с йогуртом и густым соусом.

PAPDI ШААТ

Crispy Flour Bread with cubes of Boiled Potatoes served with Yoghourt and tangy sauce.

300 г / 280 руб



Вегетарианские / Vegetarian



ФУЛГАРИ КЕБАБ

Вегетарианский кебаб .

VEG FULGARI KABAB

250 г / 499 руб

Дары моря / Sea

ГАРЛИК ПРАУН

Королевские креветки, обжаренные в индийских специях с чесноком

GARLIC PRAWN

Garlic flavored king prawns sautéed in onion & spices .

240 г / 1150 руб



КОРИАНДР ПРОН

Королевские креветки, обжаренные в индийских специях с кориандром .

CORIANDER PRAWNS

King prawns pan fried with onion & topped with coriander leaves .

220 г / 1160 руб



Дары моря / Sea food



ПРОН ПАКОДА

Жареные креветки в кляре со специями

PRAWN PAKODA

Prawns dipped in lightly spiced batter, crispy fried .

220 г / 980 руб

Блюда из мяса / Meat

БОТИ КЕБАБ

Кусочки мяса ягненка обжаренные с луком и зеленым чили в индийских специях.

BOTI KEBAB

Tender morsels of grilled Lamb marinated in mixed spices and aromatic herbs .

250 г / 790 руб



Блюда из курицы / Chicken



ЦЫПЛЕНОК – 65

Кусочки жареного цыпленка с кубиками лука и стручкового перца .

CHICKEN 65

Fried pieces of chicken with cubes of onion and capsicum .

280 г / 650 руб



ЧАПЛИ КЕБАБ

Кебаб из рубленой курицы с индийскими специями

CHAPLI KEBAB

Minced chicken with special indian herbs .

250 г / 670 руб

Блюда из печи тандур / Tandoori Dishes
Дары моря / Sea food

ТАНДОРИ ПРОНС

Королевские креветки в индийских специях, приготовленные на углях .

TANDOORI PRAWNS

King prawns marinated with tandoori masala & charcoal grilled .

200 г / 1150 руб



ТАНДУРИ САЛМОН

Семга маринованная в индийских специях и приготовленная на углях .

TANDOORI SALMON

Salmon marinated in Indian herbs & charcoal grilled .

220 г / 950 руб





ТАНДУРИ СИБАСС

Цельный сибасс со специями приготовленный на углях .

TANDOORI SEA BASS

Charcoal grilled spicy whole sea bass .

220 г / 1150 руб

ТАНДУРИ ДОРАДО

Тушка дорадо со специями приготовленная на углях .

TANDOORI DORADO

Charcoal grilled spicy whole Dorado .

240 г / 750 руб



Блюда из мяса / Meat



ГИЛАФИ СИКХ КЕБАБ

Кебаб из рубленной баранины, фаршированный тмином, кориандром и травами .

GILAFI SHEEKH KEBAB

A soft mutton minced kebab with predominant flavor of coriander leaves and herbs .

210 г / 620 руб



ЛЕМБ ЧОП

Баранина на ребрышках с индийскими специями и пряностями .

LAMB CHOPS

Tender lamb chops marinated with herbs and spices, cooked in Clay oven.

240 г / 690 руб

Блюда из курицы / Chicken

ЧИКЕН ТИККА

Сочные кусочки филе цыпленка с превосходными индийскими специями .

CHICKEN TIKKA

Juicy boneless chicken pieces marinated with rare Indian spices, and then barbecued to perfection .

220 г / 570 руб



МУРГ МАХМАЛИ КАБАБ

Нежнейшие кусочки куриного филе, маринованные с сыром, орешками Кешью и сливками, приготовленные на углях .

MURG MAKHMALI KEBAB

Delicate cubes of boneless Chicken marinated with Cheese, Cream, and Cashew nut paste - barbecued .

220 г / 570 руб





ТАНДУРИ ЧИКЕН

Специально маринованный цыпленок в приправе, мягко поджаренный на углях .

TANDOORI CHICKEN

Spring chicken marinated for hours and gently roasted in the Clay oven .

320 г / 750 руб

ЧИКЕН СИКХ КЕБАБ

Кебаб из рубленой курицы с индийскими специями .

CHICKEN SHEEKH KEBAB

Minced chicken with special Indian herbs .

200 г / 730 руб



Вегетарианские / Vegetarian



ПАНИР ТИККА

Кусочки домашнего сыра, приготовленные на углях .

PANEER TIKKA

Chunks of Cottage Cheese marinated with hung curd, spices & charcoal grilled .

250 г / 590 руб



ТАНДУРИ ВЕЖЕТЕБЛ

Свежие овощи со специями и травами, приготовленная на углях, в печи

Тандур

TANDOORI VEGETABLE

A unique of garden fresh vegetables with spices & Herbs, skewered and cooked in

Tandoor .

300 г / 640 руб

Ассорти / Assorted

МЯСНОЙ ПЛАТТЕР

Ассорти мясных закусок из печи тандур .

NON VEGETARIAN PLATTER

Assorted non-veg from tandoor .

700 г / 1900 руб



ВЕГИТАРИАНСКИЙ ПЛАТТЕР

Ассорти закусок из овощей .

VEGETARIAN PLATTER

Assorted veg snacks .

500 г / 1110 руб

Блюда с Карри / Curry Specialties

Дары моря / Sea food



ПРОН АЧАРИ МАСАЛА

Королевские креветки, приготовленные в кисло-сладком соусе из лука и томатов .

PRAWN ACHARI MASALA

King prawns cooked in tangy flavoured onion tomato gravy .

300 г / 1090 руб

ПРАУН КАРРИ

Королевские креветки приготовленные с имбирем в чесночно-кокосовом соусе по рецепту из Гоа .

PRAWN CURRY

King prawn cooked in a creamy coconut sauce with fresh ginger, green chilies and cumin .

300 г / 1090 руб



БЕНГАЛ ФИШ КАРРИ

Рыба, приготовленный в фирменном соусе по рецепту Роял Бенгала .

BENGAL FISH CURRY

A fish cooked in a mild spiced mustard flavored sauce .

300 г / 820 руб



Блюда из мяса / Meat



МАТТОН РОГАН ДЖОШ

Баранина в соусе карри по кашмирскому рецепту .

MUTTON ROGAN JOSH

Mutton curry cooked with spices and herbs in Kashmir style .

300 г / 690 руб

БХИНДИ ГОШТ

Мясо ягненка, приготовленное с бамией и индийскими специями .

BHINDI GOSHT

Slowly cooked lamb in mild spices with okra .

300 г / 680 руб



КАЛИ МИРЧ КА ГОШТ

Кусочки мяса ягнёнка, приготовленные с черным перцем .

KALI MIRCH KA GOSHT

Tender pieces of lamb cooked in freshly ground black pepper .

300 г / 680 руб





СААГ ГОШТ

Великолепная смесь ягненка и шпината, приготовленного со специальными приправами. .

SAAG GOSHT

A perfect blend of spinach and lamb cooked with special spices .

300 г / 680 руб

Блюда из курицы / Chicken

МУРГ ТИККА ЛАБАБДАР

Тикка из мяса цыпленка с лабабдар масала в томатном соусе .

MURGH TIKKA LABABDAR

Barbequed chicken pieces simmered in rich tomato & onion gravy .

300 г / 680 руб



МУРГ МАКХАН МАСАЛА

Жареные куриные кусочки в пряном соусе из помидоров и сливок.

MURGH MAKHAN MASALA

Barbequed chicken cooked in rich tomato & creamy curry .

300 г / 650 руб



ЧИКЕН ТИККА МАСАЛА

Кусочки цыпленка из тендера, приготовленные в индийском соусе карри .

CHICKEN TIKKA MASALA

Clay oven roasted tender chicken cooked in spicy curry sauce .

300 г / 680 руб

ЧИКЕН ПАЛАК .

Цыпленок со шпинатом, придающим уникальный вкус этому блюду .

CHICKEN PALAK

Boneless chicken and spinach speciality cooked the traditional way .

300 г / 680 руб



КАДАЙ ЧИКЕН

Слегка обжаренные кусочки курицы с болгарским перцем, свежими Травами и специями .

KADHAI CHICKEN

Stirred fried chicken cooked with capsicum, fresh herbs & spices .

300 г / 640 руб





ЧИЛИ ЧИКАН

Кусочки курицы, обжаренные с болгарским перцем, чесноком, луком и чили.

CHILE CHICKEN

Pieces of chicken fried with bell pepper, garlic, onion and chili.

250 г / 500 руб

Вегетарианские / Vegetarian

КАДАИ ПАНИИР

Свежий домашний сыр с помидорами и специями .

KADAI PANEER

Fresh cottage cheese cooked in a tomato and onion gravy .

280 г / 670 руб



ПАЛАК ПАНИР

Уникальное сочетание домашнего сыра и шпината .

PALAK PANEER

A superb combination of cottage cheese and spinach .

280 г / 570 руб





ПАНИР БАТТАР МАСАЛА

Кусочки домашнего сыра в лабабдар масала с ароматным маслом .

PANEER BUTTER MASALA

Cubes of paneer in lababdar masala with flavours of desi ghee .

280 г / 570 руб

МАЛАИ КОФТА

Тефтели из сыра и орехов в соусе из сливок и специй .

MALAI KOFTA

Cottage cheese dumpling with dry fruits served in a rich creamy sauce .

280 г / 570 руб



БХИНДИ ФРАЙ

Бамия в томатно-луковом соусе.

BHINDI FRY

Okra cooked in tomato & onion masala .

280 г / 570 руб