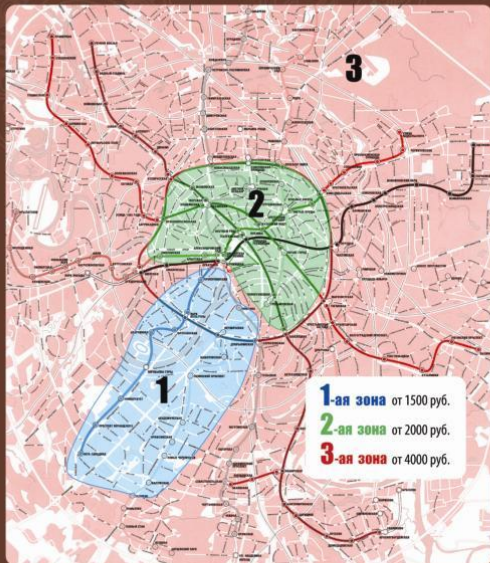


## Контакты

### Contacts

Ресторан «ДАРБАРС» расположен по адресу:  
119334, Москва, Ленинский пр-т, д.38.  
гостинично-офисный комплекс «Спутник» (16-й этаж)  
+7 (495) 930-29-25  
Телефоны/ Tel: +7 (495) 930-23-65  
e-mail: menu@darbar.ru www.darbar.ru

### Зоны доставки:



Приглашаем Вас посетить наши рестораны:



Японский ресторан «АОЗОРА»  
Адрес: Ленинский пр-т, д. 38  
гостинично-офисный комплекс «Спутник»  
Телефон: +7 (495) 930-58-30  
+7 (495) 930-40-93



Японский ресторан «ZENO» NEW  
Адрес: ул. Никольская, д.10  
ТЦ «Шереметьевский», 1 этаж, 2-я линия  
Телефон: +7 (495) 641-32-02  
www.aozzora.com



Итальянский ресторан «МЕСТЬЕРЕ»  
Адрес: Ленинский пр-т, д. 38  
гостинично-офисный комплекс «Спутник»  
Телефон: +7 (495) 930-22-88  
Email: mestiere1@gmail.com  
www.mestiere.ru



# Darbars

Индийский ресторан

Indian Restaurant



Время доставки/ Time from 12<sup>00</sup> - 22<sup>00</sup>

БЕСПЛАТНАЯ  
ДОСТАВКА  
FREE DELIVERY

+7 (495) 930 2925  
+7 (495) 930 2365



## Индийская кухня

Индийская кухня — это тонкая и нежная смесь таких пряностей, как куркума, кардамон, имбирь, кориандр, мускатный орех и мак, из которых составлен неповторимый вкусовой букет для каждого блюда. Одной из основных особенностей индийской кулинарии является то, что вся пища подается только свежеприготовленной и не допускается использование никаких полуфабрикатов. Чтобы вы ни заказали, в дополнение к удивительному вкусу, ваш организм почерпнет энергии из свежих продуктов. И не бойтесь остроты — по вашей просьбе практически любое блюдо может быть приготовлено и средне-, и слабо-, и совсем не острым.

## Огромный выбор блюд из разных уголков Индии

Более 10 лет мы радуем своих посетителей прекрасной кухней, собранной из разных штатов, как Южной так и Северной Индии, включая более 50 вегетарианских блюд, а также широкий выбор блюд, приготовленных в печи Тандур. Нигде в Москве вы не попробуете блюда типичные лишь для юга Индии, такие как Малбар Фиш Карри, Драй Лэмб, Керала Чикен Фрай, редкие виды индийских блинов из риса, а также многие другие удивительные творения нашего шеф-повара.



## Прекрасная возможность расслабиться после трудного дня

В дополнение к широкому выбору блюд Индийской кухни вы сможете окунуться в волшебную атмосферу современного восточного интерьера. Здесь открывается прекрасный панорамный вид на Воробьёвы горы. Мы также будем рады предложить вам кальяны.

## Отличное место для бизнес встреч

Расположенный на 16 этаже, «Дарбарс» — хорошее место для проведения бизнес встреч. В отдельных от основного зала местах, вы сможете уединиться от городского шума и хаоса, насладиться прекрасным панорамным видом на Воробьёвы горы. Также, пользуясь нашим бесплатным Wi-Fi, вы сможете спокойно и плодотворно поработать.

## Бизнес ланч

Чтобы оценить разнообразие индийской кухни, приходите к нам днём, тогда у вас будет прекрасная возможность — за 20-30 минут вы сможете попробовать сразу 5 блюд индийской кухни на традиционной индийской тарелке .





-600.

**ПРОН САЛАТ / PRAWN SALAD**

Креветки со свежими овощами и специями  
Prawns mixed with julians of vegetables in  
vinegar dressing  
275 g



-650.

**САЛАТ С МЯСОМ КРАБА И АВОКАДО /  
CRAB MEAT AVACADO SALAD**

Крабовое мясо, заправленное майонезом и  
травмами с кусочками авокадо  
Crab meat cured in mayonnaise, herbs, chopped  
dill filled in avocado 300 g



-350.

**МУРГ ЧАТПАТА / MURG CHATPATA**

Пикантная закуска – кусочки жареной курицы  
с зеленью и приправами  
Cubes of chicken mixed with Indian herbs & spices –  
a tabby stimulator  
300 g



-350.

**КУРИЦА С АНАНАСОМ /  
CHICKEN PINEAPPLE**

Кусочки курицы с ананасом и болгарским перцем,  
приправленные сливками  
Shredded chicken mixed with pineapple,  
capsicum & cream 300 g



-250.

**ЧАННА ЧИЛИ / CHANNA CHILLY**

Салат из гороха – «Нут» с помидорами, зеленым  
чили, луком, мятой, приправленный  
Индийскими специями  
Chick peas mixed with tomatoes, green chillies,  
onions, mint & chat masala  
300 g



-250.

**ДАХИ ПАПДИ / DANI PAPDI**

Хрустящие жареные чипсы из муки и вареной  
картошки, нарезанные кубиками с  
Йогуртом и тамаиндильным соусом  
Flat crispy chips topped with cubes of boiled potatoes  
mixed with yogurt & tamarind sauce  
300 g



-250.

**ДАРБАРИ САЛАТ / DARBARI SALAD**

Кубики свежих овощей с уксусом и индийскими  
специями  
Cubes of fresh vegetables combined with vinegar,  
salt & pepper 300 g



-250.

**БААГ КИ БАХАР / BAAG KI BANAR**

Смесь свежих овощей  
A combination of garden fresh vegetables  
300 g



-290.

**ДЖАФРАНИ ШОРБА / JAFRANI SHORBA**

Креветочный бульон с шафраном  
Great & saffron flavoured prawn soup  
240 g



-290.

**КАШМИРИ ШОРБА /  
KASHMIRI SHORBA**

Традиционный бульон из ягненка с горохом,  
приправленный травами и индийскими специями  
A traditional lamb shorba made of lentils, flavoured  
herbs & Indian spices 240 g



-300.

**ЯХАНИ ШОРБА / YAKHANI SHORBA**

Нваристый бульон из ягненка со специями  
Rich lamb broth, flavoured with mild spices  
240 g



-250.

**МУРГ МАШРУМ ШОРБА /  
MURG MUSHROOM SHORBA**

Нваристый куриный бульон с грибами и чесноком  
Rich chicken chowder flavoured with mushroom & garlic  
240 g



-250.

**МУЛЛАГУТАВАНИ / MULLAGUTAWANY**

Острый чечевичный суп, традиционное блюдо  
Тамил Наду  
An international spicy chicken & lentil soup.  
A speciality from tamilnadu 240 g



-250.

**КЛИР СУП / CLEAR SOUP**

Прозрачный суп. Подается на выбор – с курицей,  
ягненком или овощами  
chicken / lamb / veg  
240 g



-250.

**ДХАНЬЯ ШОРБА / DHANIYA SHORBA**

Острый томатный бульон с добавлением  
кориандра  
Spicy tomato soup flavoured with coriander stalk  
240 g



-250.

**РАСАМ / RASAM**

Традиционный южно-индийский острый суп  
A traditional south Indian spicy soup  
240 g



-250.

**СУП - ПЮРЕ / CREAM SOUP**

Грибной / овощной / томатный суп  
mushroom / vegetable / tomato  
240 g



**ВЕГЕТАРИАНСКИЕ/ VEGETARIAN**



**ПАНИР ЧИЛИ / PANEER CHILLY**  
Кубики домашнего сыра обжаренные с луком, болгарским перцем, томатным соусом и индийскими специями  
Cubes of paneer stir fried with onion, capsicum & tomato sauce  
350 g

**-360.**



**ПАНИР МИНТ ПАКОДА /**  
**PANEER MINT PAKODA**

Жареные кубики домашнего сыра в хрустящем тесте с мятой  
Slices of freshly home made cottage cheese, in a mint spiced batter, crispy fried  
250 g

**-360.**



**ОНИОН БХАЖИ / ONION BHAJI**  
Нарезанный лук, обжаренный в тесте со специями  
Diced onion in a spiced batter, crispy fried  
200 g

**-230.**



**ПАНДЖАБИ ПЕТТИС /**  
**PUNJABI PETTIES**

Варенный картофель с желтым горохом, и тямариндом  
Tawa fried potato cutlet stuffed with channa dal  
200 g

**-320.**



**БОМБЕЙ ТИККИ / BOMBAY TIKKI**  
Обжаренный картофель, горошек в соусе тямаринд и мятным соусом  
Tawa fried potato cutlet stuffed with green peas combined in tangy tamarid & mint chutney  
200 g

**-320.**

**АЛУ БОНДА / ALOO BONDA**  
Картофельные тефтели, приправленные индийскими специями, в кляре  
Dumpling of smashed flavoured potatoes, deep fried with batter  
200 g



**-300.**



**ЧИЛИ ПАКОДА / CHILLI PAKODA**  
Острый, зеленый перец в хрустящем тесте  
Green chilli in a spiced batter, crispy fried  
200 g

**-270.**

**ВЕЖЕТАБЛ САМОСА /**  
**VEGETABLE SAMOSA**  
Хрустящие пирожки с начинкой из картошки, зеленого горошка, орехов кешью и специй. Подается с двумя видами соусов  
Flaky pastry parcels of lightly spiced green peas & potatoes  
220 g



**-300.**

**БИЗНЕС-ЛАНЧ / BUSINESS LUNCHES**  
12.00 - 15.30 (Пн/Mon - Пт/Fri)



**ВЕГЕТАРИАНСКИЙ / НЕВЕГЕТАРИАНСКИЙ**  
**VEGETARIAN / NONVEGETARIAN**

Рис, лепешки, основное блюдо (курица / баранина / овощи), 3 вида соусов, десерт  
Rice, flat cake, main course (chicken / lamb / vegetables), 3 types of sauces, dessert

**-400.**

## КУЧ ГАРМАГАРАН ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / KUCH GARMA GARAM HOT APPETIZERS

### ДАРЫ МОРЯ / SEAFOOD



#### ЛАШУНИ ДЖИНГА МАСАЛА / LEHSUNI JHINGA MASALA

Королевские креветки, обжаренные в индийских специях с чесноком  
Garlic flavoured king prawns sautéed in onion & spices  
300 g

-1050.

#### ПРОН ДХАНИЯ МАСАЛА / PRAWN DHANIA MASALA

Королевские креветки, обжаренные в индийских специях с кориандром  
King prawns panfried with onion & topped with coriander leaves  
300 g



-960.



ПРОН ПАКОДА / PRAWN PAKODA  
Жареные креветки в кляре со специями  
Prawns dipped in lightly spiced batter, crispy fried  
220 g

-800.

#### МАСАЛА ФРАЙД ФИШ / MASALA FRIED FISH

Филе тилапии маринованное с индийскими травами и обжаренное на сковороде  
Tilapia fillet marinated with Indian herbs & tawa fried  
180 g



-800.

### БЛЮДА ИЗ МЯСА / MEAT



ДРАЙ ЛЭМБ / DRY LAMB  
Кусочки мяса ягненка обжаренные с луком и зеленым чили в индийских специях  
Cubes of lamb stir fried with onion green Chilli and Indian spices  
250 g

-740.

## КУЧ ГАРМАГАРАН ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / KUCH GARMA GARAM HOT APPETIZERS



-600.

#### ЛЭМБ КАТТИ РОЛЛ / LAMB KATTI ROLL

Классический роллет из тонкого теста с начинкой из баранины, приправленный Индийскими специями  
Jullians of vegetable & lamb rolled in romali roti  
280 g



-330.

#### КИМА САМОСА / KEEMA SAMOSA

Хрустящие пирожки из мяса ягненка, зеленого горошка и специй.  
Flaky pastry parcels of minced lamb & spiced peas  
220 g

### БЛЮДА ИЗ КУРИЦЫ / CHICKEN

#### ТАВА ЧИКЕН / TAWA CHICKEN

Нежные кусочки курицы, жаренные с зеленым чили и имбирем  
Cubes of chicken panfried in homestyle  
250 g



-580.



-520.

#### ЧИКЕН КАТТИ РОЛЛ / CHICKEN KATTI ROLL

Классический роллет из тонкого теста с начинкой из курицы, приправленный Индийскими специями  
Jullians of chicken & vegetable flavoured & rolled in romali roti  
300 g

#### ЧИКЕН ПАКОДА / CHICKEN PAKODA

Жаренные кусочки курицы в кляре со специями  
Boneless Chicken dipped in lightly spiced batter, crispy fried  
280 g



-480.



-580.

#### ЦЫПЛЕНОК - 65 / CHICKEN 65

Кусочки жареного цыпленка с кубиками лука и стручкового перца  
Cubes of fried Chicken sautéed with cubes of Capsicum and Onion  
350 g



-800.

#### КОЖИ ВЕПУДУ / KOZHI VERUDU

Курица обжаренная с Garam Masala и листьями карри в стиле Андра Прадеш  
Stir fry chicken in garam masala and curry leaves - Andhra Pradesh style  
300 g



ДАРЫ МОРЯ / SEAFOOD



АДЖВАИН ДЖАМБО ДЖИНГА (2 шт) /  
AJWAIN JUMBO JINGA (2 pcs)

Гигантские креветки «ДЖАМБО» в маринаде  
Ajwain со специями на углях  
Jumbo Prawns marinated with Ajwain and spices  
and Charcoal grilled  
300 g

-1900.

ГОА ТИГЕР ПРОНС (3 шт) /  
GOA TIGER PRAWNS (3 pcs)

Гигантские тигровые креветки с индийскими  
специями, приготовленные на углях  
Tiger prawns marinated in spices & charcoal grilled  
300 g



-1300.



ТАНДОРИ ПРОНС (7 шт) /  
TANDOORI PRAWNS (7 Pcs)

Королевские креветки в индийских специях,  
приготовленные на углях  
King prawns marinated with tandoori masala &  
charcoal grilled  
200 g

-1100.

МАЧЛИ МОХТАДЖ /  
MASHLI MONTAJ

Семга маринованная в индийских специях и  
приготовленная на углях  
Salmon marinated in Indian herbs  
& charcoal grilled  
250 g



-650.



-1200.

ТАНДОРИ СИБАСС /  
TANDOORI SEA BASS

Цельный сибасс со специями  
приготовленный на углях  
Charcoal grilled spicy whole sea bass  
200/80 g



-800.

ТАНДОРИ ДОРАДО /  
TANDOORI DORADO

Тушка дорадо со специями  
приготовленная на углях  
Charcoal grilled spicy whole dorado  
200/80 g



БЛЮДА ИЗ КУРИЦЫ / CHICKEN

МУРГ МАХМАЛИ КАБАБ /  
MURG MAKHMALI KEVAB

Нежнейшие кусочки куриного филе,  
маринованные с сыром, орешками кешью  
и сливками, приготовленные на углях  
Delicate cubes of boneless chicken marinated with  
cheese, cream & cashew nut paste – barbequed  
220 g

-670.

АФГАНИ МУРГ / AFGHANI MURG

Нежные кусочки цыпленка, маринованные  
в «Тандуре масала» и обжаренные на углях  
Chicken leg marinated in tandoori masala, roasted  
on charcoal  
350 g



-600.



-670.

МУРГ ТИККА / MURG TIKKA

Нежные кусочки курицы, маринованные с  
индийскими специями, приготовленные на углях  
Tender chicken pieces marinated with hung  
curd & spices – barbequed to perfection  
210 g

МУРГ ТИККА ХАРИЯЛИ /  
MURG TIKKA HARIYALI

Нежные кусочки курицы, маринованные с  
орешками кешью, зеленым чили,  
йогуртом в мятной муке с кориандром  
Tender chicken pieces marinated with cashew nut,  
curd, green chilli, mint coriander flavour  
210 g



-670.

МЯСНЫЕ БЛЮДА / MEAT



**БХАРА КАБАБ / ВНАРА КЕВАВ**  
Нежное мясо ягненка, маринованное  
в индийских специях и приготовленное  
на углях  
Tender pieces of lamb marinated and roasted  
in tandoor  
210 g

-800.



**МЯСНОЙ ПЛАТТЕР /  
NON VEGETARIAN PLATTER**  
Ассорти мясных закусок. Специальное блюдо  
от шеф-повара  
Assorted non-veg snacks speciality of darbar  
700 g

-1700.



**АДРАК КЕ ЧААП (4 шт) /  
АДРАК КЕ СНААП (4 пс)**  
Баранина на ребрышках, маринованная  
в индийских специях и жареная на углях  
Lamb ribs marinated in Indian spices,  
barbequed to perfection  
220 g

-900.



**ВЕГИТАРИАНСКИЙ ПЛАТТЕР /  
VEGETARIAN PLATTER**  
Ассорти закусок из овощей. Специальное блюдо  
от шеф-повара  
Assorted veg snacks speciality of darbar  
500 g

-900.



**ХИДРАБАДИ СИКХ /  
HYDERABADI SEEKH**  
Нежное рубленое мясо ягненка, приправленное  
свежими индийскими травами и  
жареное на шампурак  
Mincee lamb flavoured with fresh Indian herbs  
roasted on skewers in tandoor  
200 g

-690.

ВЕГИТАРИАНСКИЕ БЛЮДА / VEGETARIAN



**ДАРБАРИ ПАНИР / DARBARI PANEER**  
Кусочки домашнего сыра, приготовленные  
на углях  
Chunks of cottage cheese marinated with hung curd,  
spices & charcoal grilled  
250 g

-580.

АССОРТИ ОТ ШЕФ-ПОВАРА / ASSORTED



**КАБАБ ДАРБАРИ /  
КЕВАВ ДАРБАРИ**  
Ассорти кебабов (шашлычков)  
для знатоков и гурманов  
An assortment of kebabs for  
the connoisseurs, darbars speciality  
650 g

-1500.



**ТАНДУРИ САЛАТ /  
TANDOORI SALAD**  
Уникальный вегетарианский кебаб из свежих  
овощей со специями и травами,  
приготовленный на углях, в печи Tandoor.  
A unique vegetarian kebab of garden fresh  
vegetables with spices & herbs, skewered &  
cooked in tandoor  
300 g

-590.



**ДАВАТ-Э-ДАРБАР БЛЮДА С КАРРИ /  
DAWAT-E-DARBAR CURRY SPECIALITIES**

**ДАРЫ МОРЯ / SEAFOOD**



**-980.**

**МАЛИКА-Э-ДАРИЯ /  
MALIKA-E-DARIYA**

Королевские креветки в кокосовом соусе.  
Традиционное блюдо Goa  
King prawns cooked in mouth watering gravy  
of coconut & poppy seeds speciality of goa  
300 g

**ПРОН АЧАРИ МАСАЛА /  
PRAWN ASHARI MASALA**

Королевские креветки, приправленные  
в кисло-острым соусе из лука и томатов  
King prawns cooked in tangy flavoured onion  
tomato gravy  
330 g



**-980.**

**КОНКАНИ ФИШ КАРРИ /  
KONKANI FISH CURRY**

Помфрет-рыба, приготовленная в соусе  
из кокоса и томатов  
Pomfret cooked in coconut & tomato based gravy  
300 g



**-690.**

**МЕКРАН КАРРИ /  
MEKRAN CURRY**

На выбор-рыба или креветки, приготовленные  
в кокосовом соусе и орешках кешью.  
Блюдо, характерное для города Мекран.  
Choice of fish or prawn cooked in rich  
coconut & cashewnut gravy. A flavoured dish  
From the coastal area of mekran  
300 g



**-690.**



**-650.**

**МИН МОУЛИ /  
MEEN MOULI**

Рыба, обжаренная в листьях карри  
с зеленым чили в кокосовом молоке  
Fried fish curry with curly leaf,  
green chilly & coconut milk gravy  
300 g

**ДАВАТ-Э-ДАРБАР БЛЮДА С КАРРИ /  
DAWAT-E-DARBAR CURRY SPECIALITIES**

**БЛЮДА ИЗ МЯСА / MEAT**



**-690.**

**КАШМИРИ РОГАНДЖОШ /  
KASHMIRI ROGANJOSH**

Кусочки филе ягненка под традиционным  
соусом «Масала». Традиционное кашмирское блюдо  
Boneless pieces of lamb in traditional masalas.  
A speciality of Kashmir  
350 g



**-690.**

**МУГХЛАЙ ГОШТ / MUGHLAI GOSHT**

Мясо ягненка, приготовленное в стиле  
великих Моголов  
Rich lamb curry- mughlai style  
330 g



**-680.**

**БХИНДИ ГОШТ / BHINDI GOSHT**

Мясо ягненка, приготовленное с бамией и  
индийскими специями  
Slowly cooked lamb in mild spices with okra  
300 g



**-690.**

**МУТТОН КОРМА / MUTTON KORMA**

Баранина, приготовленная с орешками кешью  
и луковым соусом  
Mutton cooked in mild spiced rich cashewnut  
& onion based gravy  
330 g



**-690.**

**МУТТОН КХАДАЙ / MUTTON KHADAI**

Баранина, приготовленная традиционным  
способом со свежими помидорами и  
зеленым чили  
Traditionally stirfried mutton in fresh tomato  
& green chilly  
350 g



**-690.**

**НИЛГИРИ КОРМА / NILGIRI KORMA**

Кусочки мяса ягненка, приготовленные  
в мятном соусе со шпинатом  
Boneless pieces of lamb cooked in mint  
flavoured spinach gravy  
330 g



**-680.**

**КАЛИ МИРЧ КА ГОШТ /  
KALI MIRCH KA GOSHT**

Кусочки мяса ягненка, приготовленные  
с черным перцем  
Tender pieces of lamb cooked in freshly  
grounded black pepper  
300 g

## ДАВАТ-Э-ДАРБАР БЛЮДА С КАРРИ / DAWAT-E-DARBAR CURRY SPECIALITIES

## ДАВАТ-Э-ДАРБАР БЛЮДА С КАРРИ / DAWAT-E-DARBAR CURRY SPECIALITIES

### БЛЮДА ИЗ КУРИЦЫ / CHICKEN



-680.

#### МУРГ ТИККА ЛАБАДДАР / MURG TIKKA LABADDAR

Жареные куриные кусочки с «Лабаддар масала» в томатном соусе  
Barbequed chicken pieces simmered in rich tomato & onion gravy 320 g



-650.

#### СААГ МУРГ / SAAG MURG

Кусочки курицы, приготовленные в чесночном соусе со шпинатом  
Chicken pieces simmered in garlic flavoured spinach gravy 320 g



-690.

#### ЧИКЕН КОРМА / CHICKEN KORMA

Кусочки курицы приготовленные с орешками кешью и луковым соусом  
Chicken chunk as cooked in mild spiced rich cashew nuts and onion based gravy 300 g

### ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА / VEGETARIAN



-650.

#### МУРГ МАКХАН МАСАЛА / MURG MAKHAN MASALA

Жареные куриные кусочки в пряном соусе из помидоров и сливок  
Barbequed chicken cooked in rich tomato & creamy curry 320 g



-650.

#### ЧИКЕН ТИККА МАСАЛА / CHICKEN TIKKA MASALA

Кусочки курицы под острым луковым и томатным соусом  
Barbequed chicken pieces simmered in spicy Indian masala gravy 320 g



-540.

#### МАЛАЙ КОФТА / MALAI KOFTA

Жареные шарики из домашнего сыра, фаршированные орехами и изюмом, под густым соусом из орешков кешью  
Mashed cottage cheese fillers stuffed with dry fruits & cooked in rich cashew gravy 300 g



-570.

#### ПАНИР БАТТАР МАСАЛА / PANEER BUTTER MASALA

Кусочки домашнего сыра в «Лабаддар масала» с ароматом народного масла  
Cubes of paneer in labaddar masala with flavours of desi ghee 320 g



-650.

#### МАДРАС ЧИКЕН КАРРИ / MADRAS CHICKEN CURRY

Кусочки курицы с кокосовым орехом. Традиционное блюдо Мадрас  
Chicken pieces prepared in black pepper based coconut gravy 400 g



-640.

#### КАДАЙ ЧИКЕН / KADAI CHICKEN

Слегка обжаренные кусочки курицы с болгарским перцем, свежими травами и специями  
Stirred fried chicken cooked with capsicum, fresh herbs & spices 320 g



-520.

#### КАДАЙ ПАНИР / KADAI PANEER

Нарезанный соломкой индийский домашний сыр, приготовленный с перцем и свежими индийскими пряностями  
Cubes of Indian cottage cheese cooked with capsicum & fresh herbs 300 g



-520.

#### ЛАШУНИ ПАЛАК ПАНИР / LAHSUNI PALAK PANEER

Рубленый шпинат и домашний индийский сыр в чесночно-чесночном соусе  
Minced spinach leaves combined with cottage cheese cooked in garlic & mustard oil 300 g



-680.

#### МУРГ ХАНДИ / MURG HANDI

Кусочки курицы без костей, приготовленные в томатно-сливочном соусе  
Boneless pieces of chicken prepared in tomato creamy sauce 320 g



-690.

#### ЧИКЕН ЧЕТТИНАДУ / CHICKEN CHETTINADU

Острые кусочки курицы с карри, в стиле четтинаду  
Spicy chicken curry – chettinadu style 320 g



-490.

#### БАГАРЕ БАЙГАН / BAGARE BAINGAN

Баклажаны, приготовленные в стиле Андра  
Egg plant cooked in Andhra style 300 g



-520.

#### БАЙГАН КА БАРТХА / BAINGAN KA BARTHA

Деликатес из баклажанов, обжаренных на огне и приправленных особой смесью специй  
Smashed egg plant delicacy, fire roasted in a special blend of spices 300 g



## ДАВАТ-Э-ДАРБАР БЛЮДА С КАРРИ / DAWAT-E-DARBAR CURRY SPECIALITIES

### ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА / VEGETARIAN



#### БХИНДИ ФРАЙ / BHINDI FRY

Бамия в томатно-луковом соусе  
Okra cooked in tomato & onion masala 300 g

-520.



#### ШАХИ КОРМА / VEG SHANI KORMA

Овощная смесь с подливкой из кеши с добавлением традиционной индийской смеси гарам масала  
Mix vegetables with cashew gravy in traditional Indian masala 300 g

-480.



#### КОЛХАПУРИ ОВОЩНОЕ / VEGETABLE KOLHAPURI

Овощи в соусе с кокосовым орехом, приправленные традиционной индийской смесью гарам масала  
Vegetables curried with coconut flavoured in traditional Indian style 300 g

-460.



#### ДАРБАРИ СУБЗИ / DARBARI SUBZI

Свежие овощи с чили, обжаренные с луком и помидорами  
Garden fresh vegetables tempered with whole chilies & stir fried with onions & tomatoes 300 g

-440.



#### НАВАБИ КАЖУ КАРРИ / NAWABI KAJU CURRY

Орехи кеши, приготовленные в соусе кеши. Известное блюдо муглай.  
Whole cashewnut cooked in cashewnut gravy. It is favourite dish from mughlai 310 g

-440.



#### АЛО ГОБИ АДРАКИ / ALOO GOBI ADRAKI

Картофель и цветная капуста в томатно-луковом соусе с имбирем  
Potato & cauliflower in onion tomato gravy with ginger flavour 300 g

-400.



#### КАДАЙ АЛО ГОБИ / KADAI ALOO GOBI

Картофель и цветная капуста под томатно-луковым соусом карри  
Stirfried potato & cauliflower cooked with capsicum, fresh herbs & spices 300 g

-400.

## ДАВАТ-Э-ДАРБАР БЛЮДА С КАРРИ / DAWAT-E-DARBAR CURRY SPECIALITIES



#### ГОБИ МУТТЕР / GOBI MUTTER

Цветная капуста и зеленый горошек, приготовленные в томатно-луковом соусе  
Stirfried cauliflower & green peas in onion tomato gravy 300 g

-400.



#### ДЖИРА АЛУ / JEERA ALOO

Маленькие кусочки картофеля, обжаренные с луком, тмином и листьями карри  
Baby potatoes cooked in fried onion & curd, tempered with mustard seed & curry leaves 300 g

-340.



#### ПИНДИ ЧОЛЕ / PINDI CHOLE

Цельный горох чупт в томатно-луковом соусе  
Whole chick peas simmered & cooked in onion tomato gravy 300 g

-400.



#### ДАЛ МАКХАНИ / DAL MAKHANI

Цельная черная чечевица и фасоль, приготовленная на медленном огне  
Whole black lentils & kidney beans simmered on slow fire overnight and tempered 300 g

-440.



#### ДАЛ ТХАДКА / DAL TADKA

Желтый дал, приготовленный по-домашнему  
Yellow dal tempered in home style 300 g

-400.



#### МАСУР КИ ДАЛ / MASOOR KI DAL

Красный горох, приготовленный с жареным луком, тмином и чесноком  
Red lentil cooked & tempered with fried onion, cumin seeds & garlic 300 g

-400.



#### РАЙТХА (овощная) / АНАСОВАЯ / БУНДИ / мятная / алу) / RAITA (VEGETABLE / PINEAPPLE / BOONDI / MINT / ALOO)

Взбитый йогурт с индийскими специями  
Beaten yogurt with Indian spices 200 g

-150.



#### ПЛЕЙН КУРД / PLAIN CURD

Йогурт  
Yogurt 200 g

-100.

**РОТИ КИСМАТ КИ ИНДИЙСКИЙ ХЛЕБ ИЗ ПЕЧИ ТАНДУР /  
ROTI MANPASAND KI TRADITIONAL INDIAN BREADS**



**-550.**

**АССОРТИ «ХЛЕБНАЯ КОРЗИНКА» /  
ASSORTED BREAD BASKET**  
Наан, Баттар Наан, Гарлик Наан, Стафт Кулча  
(на Ваш выбор)  
(ROTI / V.NAAN / GARLIC NAAN / STUFFED KULCHA)  
400 g



**-125.**

**КИМА КУЛЧА / КЕЕМА КУЛЧА**  
Лепешка с рубленым мясом ягненка  
Bread stuffed with curried minced lamb  
125 g



**-125.**

**СТАФТ КУЛЧА (ЛУК, КАРТОФЕЛЬ) /  
STUFFED KULCHA**  
Хлеб с начинкой по Вашему выбору  
(PANEER / VEGETABLES / ONION / POTATO)  
Bread stuffed with the variety of your choice  
125 g



**-110.**

**ПУДИНА ПАРАТНА / PUDINA PARATHA**  
Слоеная лепешка из пшеничной муки  
с маслом и мятой  
Butter leavened bread with mint topping  
120 g



**-100.**

**МИССИ РОТИ / MISI ROTI**  
Лепешка из мукурузной муки с луком и кориандром  
Refined gram flour with onion, ajwain & coriander  
65 g



**-100.**

**ПУРИ / POORI**  
Традиционная индийская обжаренная лепешка  
Deep fried fluffy refined flour bread  
70 g



**-125.**

**БАТТАР НААН / BUTTER NAAN**  
Традиционная индийская лепешка в  
сливочном масле  
Refined flour bread baked in tandoor with butter  
70 g



**-120.**

**ГАРЛИК НААН / GARLIC NAAN**  
Индийская лепешка с чесноком  
Bread topped with chopped garlic  
80 g



**-125.**

**ЛАЧА ПАРАТНА / LACHA PARATHAI**  
Лепешка из слоеного теста  
Layered dough crispy bread  
110 g



**-100.**

**ТАНДУРИ РОТИ /  
TANDOORI ROTI**  
Лепешка из цельной пшеничной муки  
Whole wheat bread  
60 g



**-80.**

**НААН / NAAN**  
Традиционная индийская лепешка  
Refined flour bread baked in tandoor  
60 g



**-125.**

**КАНДХАРИ НААН /  
KANDHARI NAAN**  
Традиционная индийская лепешка  
с кумином  
Refined flour bread topped with white sesame seeds  
60 g

**БАСМАТИ КХАЗАНА РИС /  
BASMATI KHAZANA RICE VARIETIES**



**-940.**

**ПРОН БИРИЯНИ /  
PRAWN BIRIYANI**  
Тигровые креветки с рисом и традиционными  
пряностями  
King prawns cooked in basmati rice with traditional  
spices  
400 g



**-850.**

**ХИДЕРАБАДИ БИРИЯНИ /  
HYDERABADI BIRIYANI**  
Рис с мясом ягненка и изысканными специями  
в стиле «Дам», приготовленный в Тандуре  
Delicately spiced lamb pulao in "DUM" style cooked  
in tandoor  
420 g



**-720.**

**МУРГ СИНДХ БИРИЯНИ /  
MURG SINDH BIRIYANI**  
Рис с курицей, помидорами и изысканными  
специями в стиле «Дам», приготовленный в Тандуре  
Delicately spiced chicken pulao with potato  
in "DUM" style cooked in tandoor  
420 g



**-620.**

**ВЕГ ХАНДИ БИРИЯНИ /  
VEG HANDI BIRIYANI**  
Рис с овощами и изысканными специями  
в стиле «Дам», приготовленный в печи Тандур  
Delicately spiced vegetable pulao in "DUM" style  
cooked in tandoor  
410 g



**-360.**

**ПУЛАО (ГОРОХ, ПОМИДОРЫ, ОВОЩИ,  
ГРИБЫ, СЫР) / PULAO (PANEER/MUSHROOM/  
SAFRON / PEAS / TOMATO / VEGETABLE)**  
Индийский рис, приготовленный по Вашему вкусу  
Indian basmati rice cooked according to your choice  
330 g



**-330.**

**ЛИМОН РАЙС / LEMON RICE**  
Рис с лимоном, горчицей и чечевицей  
Lemon flavoured basmati rice tempered with  
mustard & lentils  
300 g



**-320.**

**ТАМАРИНД РАЙС / TAMARIND RICE**  
Рис с тамарином, чечевицей и специями в стиле  
шатапа Андра  
Tamarind flavoured rice tempered with mustard,  
spices & lentils. Speciality of Andhra  
300 g



**-300.**

**ДЖИРА РАЙС / JEERA RICE**  
Рис с ажвар, горчицей и чечевицей  
Cumin seed flavoured basmati rice  
300 g



**-300.**

**КУРД РАЙС / CURD RICE**  
Рис с чечевицей, специями и  
аюуртом в стиле «Мадрас»  
Yoghurt flavoured rice tempered with  
mustard, spices & lentils. Speciality of madras  
300 g



**-250.**

**СААДА ЧАВАЛ / SAADA CHAWAL**  
Отварной рис на пару  
Steamed basmati rice  
300 g



**-300.**

**РИС С ШАФРАНОМ /  
SAFFRON RICE**  
Отварной рис с шафраном  
Boiled rice with saffron  
300 g





**-700.**

**ШРИМП МАСАЛА ДОСА /  
SHRIMP MASALA DOSA**

Индийские блины с креветками. Подается с кокосовым соусом и самбаром  
Pancake stuffed with shrimps served with sambar & chutney 300 g



**-690.**

**КИМА ДОСА / КЕЕМА ДОСА**

Индийские блины с рубленным ягнцом. Подается с кокосовым соусом и самбаром  
Pancake stuffed with minced lamb served with sambar & chutney 300 g



**-650.**

**ЧИКЕН МАСАЛА ДОСА /  
CHICKEN MASALA DOSA**

Индийские блины с рубленой курицей. Подается с кокосовым соусом и самбаром  
Pancake stuffed with minced chicken served with sambar & chutney 300 g



**-620.**

**ПАНИР МАСАЛА ДОСА /  
PANEER MASALA DOSA**

Индийские блины с кусочками сыра. Подается с кокосовым соусом и самбаром  
Pancake stuffed with flavoured shredded cottage cheese served with sambar & chutney 300 g



**-375.**

**ПЛЕЙН ДОСА / PLAIN DOSA**

Индийские блины из измельченного риса и гороха. Подается с самбаром и кокосовым соусом  
Large savoury rice and dal pancake served with sambar & chutney 180 g



**-495.**

**УТХАППАМ (ЛУК / ПОМИДОРЫ / ОВОЩИ) /  
UTTHAPPAM (ONION / TOMATO / VEGETABLE)**

Толстые и сочные блины из измельченного риса и гороха с открытой начинкой на Ваи жуку. Подается с самбаром и кокосовым соусом  
Round and thick pancake of rice & pulses toasted in oil and topped as per your choice, served with sambar & chutney 350 g



**-375.**

**ИДЛИ-САМБАР / IDLI SAMBAR**

Пирожки из измельченного риса и гороха, приготовленные на пару. Подается с кокосовым соусом и самбаром  
Rice and urad dal dumplings steamed and served with sambar & chutney (180 + 150) g



**-590.**

**ОНИОН РАВА МАСАЛА /  
ONION RAVA MASALA**

Индийские блины из манной крупы с картофелем и овощами, с самбаром и кокосовым соусом  
Pancake made of batter and stuffed with potato & vegetable served with sambar & chutney 300 g



**-420.**

**РАВА ДОСА / RAVA DOSA**

Индийские блины из манной крупы, подается с самбаром и кокосовым соусом  
Pancake made of batter served with sambar & chutney 200 g



**-375.**

**САМБАР ВАДА / VADA SAMBAR**

Гороховые пончики - Вада. Подается с самбаром и чатни  
Crispy fried urad dal batter fritters served with sambar & chutney (150 + 150) g



**-400.**

**ПУРИ БХАДЖИ / POORI BHAJJI**

Индийская обжаренная лепешка. Подается с картофелем и зеленым горошком в отдельном блюде.  
Deep fried fluffy refined flour bread served with side dish made of potato & green peas (120 + 200) g



**-475.**

**МАСАЛА ДОСА / MASALA DOSA**

Индийские блины с картофелем и овощами. Подается с самбаром и кокосовым соусом  
Rice and pulses pancake stuffed with potato and vegetables served with sambar & chutney 250 g



**-400.**

**ДАХИ БАЛЛА / DANI BALLA**

Нежные пончики в Южно-Индийском стиле. Подается в тamarиндовой подливке с йогуртом  
Deep fried lentil fritters soaked in yogurt & tamarind sauce 200 g

ИНДИЙСКИЕ ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ /  
INDIAN COLD DRINKS

ПАСАНД ААП КИ ДЕСЕРТЫ /  
PASAND AAP KI DESSERTS



-300.

**МАНГО ЛАССИ / MANGO LASSI**

Прохладный густой напиток из взбитого йогурта с манго  
Cool and Creamy Drink of churned Yogurt  
300 g



-250.

**ЛАССИ (СЛАДКИЙ, СОЛЕНЫЙ, МАСАЛЕДАР) /  
LASSI (SWEET, SALT, MASALEDAR)**

Прохладный густой напиток из взбитого йогурта  
Cool and Creamy Drink of churned Yogurt 300 g



-250.

**ХОЛОДНЫЙ КОФЕ / COLD COFFEE**

Охлажденный кофе с мороженым  
Chilled coffee with ice cream 300 g



-250.

**МИЛК ШЕЙК (ВАНИЛЬНЫЙ, МАНГО,  
КЛУБНИЧНЫЙ, ШОКОЛАДНЫЙ) /  
MILK SHAKE (VANILLA, MANGO,  
STRAWBERRY, CHOCOLATE)**

Охлажденный молочный коктейль на Ваш вкус  
Chilled sweet milk with different flavors 300 g



-250.

**РАСМАЛАИ / RASMALAI**

Шарики из домашнего индийского сыра с шафраном и орехами  
Cottage Cheese dumplings in saffron flavor with nuts  
100 g



-250.

**НАРАМ ГАРАМ ДЖАМУН /  
NARAM GARAM JAMUN**

Жареные шарики из муки и орехов. Подается горячими в сахарном сиропе  
Fried Khoya dumplings stuffed with nuts and saffron, served hot in sugar syrup 80 g



-250.

**КРЕМ КАРАМЕЛЬ / CREAM CARAMEL**

Ванильно-карамельный торт, украшенный вишенкой  
Combination of milk, egg & Vanilla cake topped with caramelized sugar & Cherry 300 g



-240.

**ГУЛАБ ДЖАМУН С МОРОЖЕНЫМ /  
GULAB JAMUN WITH ICECREAM**

Жареные шарики из муки и орехов. Подается с шариками мороженого  
Fried Khoya dumplings stuffed with nuts and saffron, served with ice cream 150 g

ПАСАНД ААП КИ ДЕСЕРТЫ / PASAND AAP KI DESSERTS

**ЛИЧЬ С МОРОЖЕНЫМ /  
LYCHES WITH ICECREAM**

160 g



-450.



-210.

**АСОРТИ ИЗ МОРОЖЕНОГО /  
CHOICE OF ICECREAM**

На Ваш выбор ванильное, клубничное, шоколадное  
Vanilla / Strawberry / Chocolate 100 g



-550.

**ФРУКТОВЫЙ САЛАТ / FRUIT SALAD**

300 g



-300.

**МОРОЖЕНОЕ С ЛИКЕРОМ /  
ICECREAM WITH LIQUERS**

BAILEYS / KAHLLUA / IRISH MIST / MALIBU  
200 g