

मकरजल खण्ड



मेन्यू



Приглашаем вас посетить ресторан «Масала Хаус» и попробовать вкус настоящей Индии!

Индийские повара приготовят вам блюда по аутентичным рецептам со специями, привезенными прямым из самого сердца Южной Азии! Подача блюд никого не оставит равнодушными, и вы окунетесь в атмосферу гостеприимства этой прекрасной страны.

К вашим услугам два зала на 60 человек. Корпоративные встречи, дни рождения, банкеты, вечеринки. Уютная обстановка и элегантный интерьер.

В «Масала Хаус» используют настоящие индийские специи и только свежие ингредиенты, чтобы максимально передать истинную суть индийской кухни. Здесь можно отведать вегетарианские и веганские, рыбные и мясные блюда. Некоторые из них готовятся в тандуре — традиционной индийской печи. Именно сочетание специй делает каждое блюдо особенным. Гостям предлагается широкий ассортимент блюд, которые соответствуют Северной, Центральной и Южной Индии.




SOUP · СУПЫ

VEGETARIAN · ВЕГЕТАРИАНСКИЕ

-  **DAL SOUP / ДАЛ СУП** 350 p.
Суп из чечевицы с рисом, специями и лимоном (400 gr/гр)
-  **TAMATAR KA SOUP / ТАМАТАР КА СУП** 350 p.
Томатный суп-пюре, подается со сливками и гренками (400 gr/гр)
-  **MUSHROOM CREAM SOUP / МАШРУМ СУП** 350 p.
Крем-суп с грибами и сливками (400 gr/гр)
-  **VEGETABLE SOUP / ВЕЖЕТЕБИЛ СУП** 350 p.
Овощной суп со сливками и вкусом тмина (400 gr/гр)

NON VEGETARIAN · НЕВЕГЕТАРИАНСКИЕ

-  **PRAWN CREAM SOUP /** 450 p.
КРЕМОВЫЙ СУП С КРЕВЕТКАМИ (250 gr/гр)
-  **HOT'N'SOUR SOUP /** 350 p.
ОСТРЫЙ КИСЛЫЙ СУП С КУРИНЫМ МЯСОМ (400 gr/гр)
-  **MANCHOW SOUP /** 350 p.
МАНЧАУ СУП (400 gr/гр)
- CHICKEN TOM YAM SOUP /** 550 p.
КУРИНЫЙ СУП «ТОМ ЯМ» (400 gr/гр)
- PRAWN TOM YAM SOUP /** 750 p.
КРЕВЕТОЧНЫЙ СУП «ТОМ ЯМ» (400 gr/гр)
- JAFRANI SHORBA / ДЖАФРАНИ ШОРБА** 400 p.
Бульон из креветок с шафраном (400 gr/гр)
- YAKHANI SHORBA / ЯХАНИ ШОРБА** 400 p.
Наваристый бульон из ягненка со специями (400 gr/гр)

DESIGNATIONS / ОБОЗНАЧЕНИЯ

-  Mild / Нежный вкус
-  Hot / Острый вкус
-  Very hot / Очень острый вкус
-  Signature dishes /
Фирменное блюдо от нашего шеф-повара
-  Vegetarian dishes / Вегетарианское блюдо

STARTERS · ЗАКУСКИ

VEGETARIAN · ВЕГЕТАРИАНСКИЕ

-   MASALA PAPAD / МАСАЛА ПАПАД 150 p.
Хрустящие хлебцы из чечевицы
с луком и помидорами со специями
-   VEG SAMOSA / ВЕДЖ САМОСА 250 p.
Хрустящие пирожки с картофелем,
специями и сухофруктами (220 gr/гр,
2 pcs/2 штуки)
-   ALOO CHANA CHAAT / АЛУ ЧАНА ЧАТ 350 p.
Жареные кубики свежего картофеля с тушеным нутом,
луком и помидорами (250 gr/гр)
-   VEG PAKORAS / ВЕДЖ ПАКОРАС 350 p.
Хрустящие овощи в кляре (250 gr/гр)
-   PANEER PAKORA / ПАНИР ПАКОРА 490 p.
Хрустящий домашний сыр в кляре из гороховой муки (250 gr/гр
50 gr/гр.)
-  VEG SEEKH KEBAB / ВЕДЖ СИХ КЕБАБ 490 p.
Свежие овощи с домашним сыром и (250 gr/гр
50 gr/гр.)
молотыми специями со вкусом имбиря и кориандра,
приготовленные в индийской печи
-  VEG PAKORA PLATTER / ВЕДЖ ПАКОРА ПЛЭТЕР 550 p.
Ассорти хрустящих овощей: грибы, картофель, (400 gr/гр, 50 gr/гр,
баклажан и домашний сыр в кляре 3x4 pcs/штук)
-  VEGETABLE SPRING ROLLS / ОВОЩНЫЕ СТРИНГ-РОЛЛЫ 300 p.
2 штуки
-  VEGETABLE MOMO'S / МОМО ОВОЩНОЙ 300 p.
Тибетское блюдо из теста с овощами, приготовленное на пару 5 штук
- HARA BHARA KEBAB / ХАРА БХАРА КЕБАБ 550 p.
Вегетарианская закуска из шпината и индийских пряностей (250 gr/гр)

STARTERS · ЗАКУСКИ

NON VEGETARIAN · НЕВЕГЕТАРИАНСКИЕ

-  **CHICKEN PAKORA / ЧИКЕН ПАКОРА** **650 p.**
Кусочки курицы, приготовленные в ароматном кляре (250 gr/гр, 50 gr/гр.)
-  **FISH PAKORA / ФИШ ПАКОРА** **680 p.**
Рыба в кляре из гороховой муки (250 gr/гр, 50 gr/гр.)
-  **NON VEG PAKORA PLATTER / НОН ВЕДЖ ПАКОРА ПЛЭТЕР** **1600 p.**
Ассорти из невегетарианских видов пакоры (400 gr/гр, 50 gr/гр, 3x4 pcs/штук)
-  **JHEENGA PAKORA / ДЖИНГА ПАКОРА** **1099 p.**
Обжаренные креветки в кляре с лимоном (250 gr/гр, 50 gr/гр.)
-  **CHICKEN SPRING ROLLS / КУРИНЫЕ СПРИНГ-РОЛЛЫ** **300 p.**
2 штуки
-  **CHICKEN MOMO'S / МОМО С КУРИЦЕЙ** **350 p.**
Тибетское блюдо из теста с курицей, приготовленное на пару 5 штук

SOUP WITH NOODLES · ЛАПША С БУЛЬОНОМ

-  **CHICKEN WITH VEGETABLES /** **390 p.**
С КУРИНЫМ МЯСОМ И ОВОЦАМИ (400 gr/гр.)
-  **WITH PRAWNS AND VEGETABLES /** **450 p.**
СКРЕВЕТКАМИ И ОВОЦАМИ (400 gr/гр.)
-   **WITH MIXED VEGETABLES /** **350 p.**
С ОВОЩНОЙ СМЕСЬЮ (400 gr/гр.)

DESIGNATIONS / ОБОЗНАЧЕНИЯ

-  Mild / Нежный вкус
-  Hot / Острый вкус
-  Very hot / Очень острый вкус
-  Signature dishes /
Фирменное блюдо от нашего шеф-повара
-  Vegetarian dishes / Вегетарианское блюдо

SALADS · САЛАТЫ

VEGETARIAN · ВЕГЕТАРИАНСКИЕ

- 🥬 FRESH GARDEN SALAD / СВЕЖИЙ САЛАТ 350 p.
Салат с огурцами, помидорами, морковью и лимоном (250 gr/гр)

NON VEGETARIAN · НЕВЕГЕТАРИАНСКИЕ

- 🌶️ TANDOORI CHICKEN SALAD / ТАНДУРИ ЧИКЕН САЛАТ 450 p.
Пикантная закуска: кусочки жареной курицы с зеленью, оливками и сыром, приправленные специями (250 gr/гр)

VEGETARIAN TREASURE ВЕГЕТАРИАНСКАЯ КУХНЯ

- 🌶️👨 DAL TADKA / ТАДКА ДАЛ 490 p.
Желтая чечевица, приготовленная в традиционном индийском стиле с помидорами, имбирем и специями (250 gr/гр)

- 🌶️👨 DAL MAKHANI / ДАЛ МАХНИ 490 p.
Чечевица нескольких темных сортов, традиционно приготовленная со сливочным маслом, сливками и специями (250 gr/гр)

- 🌶️🥬 JEERA ALOO / ДЖИРА АЛУ 350 p.
Обжаренный картофель с куркумой, тмином и свежим кориандром (250 gr/гр)

- 🌶️🥬 BOMBAY ALOO / БОМБЕЙ АЛУ 390 p.
Кубики картофеля, тушенные с тмином, томатами и зеленым луком, приправленные лимонным соком (250 gr/гр)




- 🌶️🥬 ALOO MATAR / АЛУ МАТАР 400 p.
Зеленый горошек с картофелем, приготовленные с тмином и специями в томатном соусе (250 gr/гр)

- 🌶️🥬 GOBHI ALOO / ГОБИ АЛУ 490 p.
Цветная капуста с картофелем, приготовленные с тмином и специями в томатном соусе (250 gr/гр)

VEGETARIAN TREASURE ВЕГЕТАРИАНСКАЯ КУХНЯ

-  **MALAI KOFTA / МАЛАЙ КОФТА** 650 p.
Шарики из картофеля и домашнего сыра,
приготовленные в соусе кешью (250 gr/гр)
-   **BAIGAN BHARTNA/ БЭГАН БАРТА** 650 p.
Тушеная икра из баклажанов с нежными специями (250 gr/гр)
-  **KARNAI PANEER / КАРХАИ ПАНИР** 650 p.
Домашний сыр, приготовленный с овощами и специями (250 gr/гр)
-   **PANEER KALI MIRCH/ ПАНИР КАЛИ МИРЧ** 650 p.
Кубики панира, приготовленные в сливочном соусе
с добавлением свежего молотого черного перца (250 gr/гр)
-  **BHINDI MASALA / БИНДХИ МАСАЛА** 650 p.
Экзотические овощи, тушеные с помидорами и луком (250 gr/гр)
-  **SHANI PANEER / ШАХИ ПАНИР** 650 p.
Кусочки домашнего сыра, тушеные в томатно-сливочном соусе (250 gr/гр)
-  **PALAK PANEER / ПАЛАК ПАНИР** 650 p.
Уникальное сочетание домашнего сыра и шпината (250 gr/гр)
-  **RAJMA / РАДЖМА** 650 p.
Красная фасоль, приготовленная в Индийском стиле (250 gr/гр)
-   **CHANA MASALA / ЧАНА МАСАЛА** 550 p.
Блюдо из нута, помидоров, разных специй и приправ (250 gr/гр)
-   **VEG CURRY / ОВОЩНОЕ КАРРИ** 590 p.
Кабачки, болгарский перец, морковь, лук, зеленый горошек,
домашний сыр, тушеные в индийских специях (250 gr/гр)

DESIGNATIONS / ОБОЗНАЧЕНИЯ

-  Mild / Нежный вкус
-  Hot / Острый вкус
-  Very hot / Очень острый вкус
-  Signature dishes /
Фирменное блюдо от нашего шеф-повара
-  Vegetarian dishes / Вегетарианское блюдо







CLAY OVEN SPECIAL ИЗ ИНДИЙСКОЙ ПЕЧИ

NON VEGETARIAN · НЕВЕГЕТАРИАНСКИЕ

-  **TANDOORI CHICKEN / ТАНДУРИ ЧИКЕН** 750 p.
Самое известное блюдо, готовящееся в индийской печи: (400 gr/гр)
кусочки курицы на косточке со специями, маринованные в йогурте
-  **CHICKEN TIKKA / ЧИКЕН ТИККА** 700 p.
Сочное куриное филе из индийской печи, (250 gr/гр)
со специями и свежим кориандром
-  **MALAI TIKKA / МАЛАЙ ТИККА** 700 p.
Куриное филе, маринованное в соусе из кешью, (250 gr/гр)
приготовленное на углях в печи
-  **HARIYALI CHICKEN TIKKA / ХАРИАЛИ ЧИКЕН ТИККА** 700 p.
Сочное куриное филе, маринованное с мятой, кинзой и (250 gr/гр)
специями, приготовленное на углях в индийской печи
-  **TANDOORI SEABASS / ТАНДУРИ СИБАС** 899 p.
Целая рыба, маринованная в чесночно-имбирном соусе
с лимонным соком и кефиром
- FISH TIKKA / ФИШ ТИККА** 870 p.
Нежнейшие кусочки рыбы, маринованные в анисовом вине (250 gr/гр)
с пастой кешью, приготовленные в индийской печи
-  **NON VEG KEBAB PLATTER / НОН ВЕДЖ КЕБАБ ПЛЭТТЕР** 1099 p.
Комбинация блюд из индийской печи: Чикен Тикка, (400 gr/гр,
Малай Тикка, Фиш Тикка и Сикх Кебаб 2x4 pcs/штук)
-  **MURG SEEKH KEBAB / МУРГ СИХ КЕБАБ** 700 p.
Кебаб из куриного фарша, приготовленный в индийской печи (250 gr/гр)
- SEEKH KEBAB / СИК КЕБАБ** 800 p.
Люля-кебаб из барашка (200 gr/гр)







CLAY OVEN SPECIAL ИЗ ИНДИЙСКОЙ ПЕЧИ

NON VEGETARIAN · НЕВЕГЕТАРИАНСКИЕ






-   TANDOORI PRAWNS / ТАНДУРИ ПРАУНС 1199 р.
Обжаренные креветки на углях, маринованные в йогурте (200 gr/гр)
с пастой кешью
-   TANDOORI LAMB CHOP / ТАНДУРИ ЛЕМБ ЧОП 850 р.
Рёбрышки молодого барашка, маринованные в ореховом соусе (200/150 gr/гр,
с имбирём, чесноком и экзотическими специями, 3 pcs/штук)
обжаренные в индийской печи
-   GARLIC PRAWNS / ГАРЛИК ПРАУНС 1199 р.
Обжаренные креветки на углях, маринованные в йогурте (200 gr/гр)
с пастой кешью

CLAY OVEN SPECIAL ИЗ ИНДИЙСКОЙ ПЕЧИ

VEGETARIAN · ВЕГЕТАРИАНСКИЕ

-   TANDOORI PANEER TIKKA / ТАНДУРИ ПАНИР ТИККА 650 р.
Кубики домашнего сыра, со специями и кориандром, (200 gr/гр)
приготовленные в печи
-   GOBI TANDOORI / ГОБИ ТАНДУРИ 550 р.
Цветная капуста, маринованная в специях, приготовленная на углях (200 gr/гр)
-   VEG KEBAB PLATTER / ВЕДЖ КЕБАБ ПЛЭТТЕР 790 р.
Комбинация блюд из индийской печи: ведж сикх кебаб, (350 gr/гр,
тандури панир тикка и гоби 2x4 pcs/штук)

DESIGNATIONS / ОБОЗНАЧЕНИЯ

-  Mild / Нежный вкус
-  Hot / Острый вкус
-  Very hot / Очень острый вкус
-  Signature dishes /
Фирменное блюдо от нашего шеф-повара
-  Vegetarian dishes / Вегетарианское блюдо

MAINCOURSE · ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

VEGETARIAN · ВЕГЕТАРИАНСКИЕ

MIXED VEGETABLES / ОВОЩНАЯ СМЕСЬ 390 p.
with a sauce at your choice / в соусе по вашему выбору * (250 gr/гр)

CHEESE/TOFU / ДОМАШНИЙ СЫР/ТОФУ 650 p.
with a sauce at your choice / в соусе по вашему выбору * (200 gr/гр)

VEGETABLES IN GINGER-GARLIC SAUCE / 390 p.
ОВОЩИ В ИМБИРНОМ ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ С КУНЖУТОМ (250 gr/гр)
with a sauce at your choice / в соусе по вашему выбору *

* Garlic/sweet'n'sour/hot garlic/schezwan sauce

* Чесночный/кисло-сладкий/острый чесночный/по-сычуаньски

MAINCOURSE · ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

NON VEGETARIAN · НЕВЕГЕТАРИАНСКИЕ

CHICKEN / ЧИКЕН. СОЧНОЕ КУРИНОЕ ФИЛЕ 650 p.
with a sauce at your choice / в соусе по вашему выбору * (250 gr/гр)

FISH / РЫБА 670 p.
with a sauce at your choice / в соусе по вашему выбору * (200 gr/гр)

PRAWNS / КРЕВЕТКИ 950 p.
with a sauce at your choice / в соусе по вашему выбору * (250 gr/гр)

PORK / СВИНИНА 700 p.
with a sauce at your choice / в соусе по вашему выбору * (250 gr/гр)

DUCK / УТКА 900 p.
with a sauce at your choice / в соусе по вашему выбору * (250 gr/гр)

* Garlic/sweet 'n' sour/hot garlic/schezwan/chilly sauce


* Чесночный/ кисло-сладкий/ острый чесночный/ по-сычуаньски/ Чили


МЕАТ БЛЮДА ИЗ МЯСА


MUTTON CURRY / МАТТАН КАРРИ 850 p.
Классическое блюдо из баранины,
приготовленной в томатно-луковом соусе (200 gr/гр)


BHUNA GOSHT / БХУНА ГОШТ 850 p.
Кусочки мяса ягнёнка, обжаренные с луком и
зеленым чили в индийских специях (200 gr/гр)

MUTTON VINDALOO / МАТТАН ВИНДАЛУ 850 p.
Виндалу это острое индийское карри родом из региона Гоа (200 gr/гр)

 KARNAI GOSHT / КАРХАИ ГОШТ 850 p.
Сочные кусочки баранины, приготовленные со сладким
перцем, луком, помидорами, имбирем и свежими
молотыми специями (250 gr/гр)

 LAMB ROGAN JOSH / ЛЭМБ РОГАН ДЖОШ 850 p.
Классическое блюдо штата Кашмир из баранины,
приготовленной в томатно-луковом соусе (250 gr/гр)

 ЛЭМБ КОРМА / LAMB KORMA 850 p.
Великолепная нежная баранина с помидорами,
луком и сухофруктами (250 gr/гр)

 MUTTON SAAGWALA / МАТТАН СААГВАЛА 850 p.
Изысканное сочетание пюре из шпината с бараниной,
приготовленной со свежими травами и специями (250 gr/гр)

DESIGNATIONS / ОБОЗНАЧЕНИЯ

 Mild / Нежный вкус

 Hot / Острый вкус

 Very hot / Очень острый вкус

 Signature dishes /
Фирменное блюдо от нашего шеф-повара





 Vegetarian dishes / Вегетарианское блюдо

CHICKEN DISHES БЛЮДА ИЗ КУРИЦЫ

-  CHICKEN CURRY / КУРИЦА КАРРИ 700 p.
Курица, приготовленная в традиционном индийском стиле (250 gr/гр)
-  KARNAI CHICKEN / КАРХАИ ЧИКЕН 700 p.
Филе курицы, приготовленное со сладким перцем,
луком, помидорами, имбирем и пряными травами (250 gr/гр)
-  MURG TIKKA MASALA / МУРГ ТИККА МАСАЛА 700 p.
Кусочки курицы, тушеные в томатно-сливочном соусе,
приготовленные в индийской печи (250 gr/гр)
-  MURG KORMA / МУРГ КОРМА 700 p.
Курица, приготовленная с кешью, луком, шафраном
и другими специями (250 gr/гр)
-  BUTTER CHICKEN / БАТЕР ЧИКЕН 700/870 p.
Нежный цыпленок, обжаренный на углях,
приправлен мягким соусом из свежих помидоров и сливок (Half/Full)
- PALAK CHICKEN / ЧИКЕН ПАЛАК 700 p.
Уникальное сочетание Цыплёнка со шпинатом (250 gr/гр)
- CHICKEN VINDALOO / ЧИКЕН ВИНДАЛУ 700 p.
Виндалу это острое индийское карри родом из региона Гоа (200 gr/гр)
- CHICKEN KALI MIRCH / ЧИКЕН КАЛИ МИРЧ 700 p.
Кусочки цыплёнка, приготовленные с черным перцем (200 gr/гр)
- CHILLI CHICKEN / ЧИЛИ ЧИКЕН 750 p.
Сочное куриное филе в соусе Чили (250 gr/гр)

SEAFOOD

БЛЮДА С МОРЕПРОДУКТАМИ

-  FISH MASALA / ФИШ МАСАЛА 900 p.
Удивительное португальское рыбное блюдо с пряностями (250 gr/гр)
в индийском стиле со вкусом кокоса
-  FISH CURRY / ФИШ КАРРИ 900 p.
Кусочки рыбы, приготовленные с томатом и специями (250 gr/гр)
в индийском стиле со вкусом кокоса
-  PRAWN CURRY / ПРАУН КАРРИ 950 p.
Креветки, приготовленные в традиционном индийском (250 gr/гр)
стиле с помидорами, имбирем и специями
-  PRAWN TIKKA MASALA / ПРАУН ТИККА МАСАЛА 1090 p.
Королевские креветки, тушеные в томатно-сливочном соусе (250 gr/гр)





NOODLES · ЛАПША

- НАККА NOODLES (veg/chicken/prawns) / 350/450/550 p.
ЛАПША «ХАККА» (250 gr/гр.)
(с овощной смесью/курицей/креветками)
- SCHEZWANNOODLES (veg/chicken/prawns) / 350/450/550 p.
ЛАПША ПО-СЫЧУАНЬСКИ (250 gr/гр.)
(с овощной смесью/курицей/креветками)
- SINGAPORE NOODLES/HONG KONG NOODLES / 550/650/850 p.
(veg/chicken/prawns) (250 gr/гр.)
ЛАПША ПО-СИНГАПУРСКИ/ПО-ГОНКОНСКИ
(с овощной смесью/курицей/креветками)

DESIGNATIONS / ОБОЗНАЧЕНИЯ

-  Mild / Нежный вкус
-  Hot / Острый вкус
-  Very hot / Очень острый вкус
-  Signature dishes /
Фирменное блюдо от нашего шеф-повара
-  Vegetarian dishes / Вегетарианское блюдо

BIRYANI (HYDERABADI STYLE) · БИРИАНИ

-  **VEGETABLE BIRYANI / ВЕДЖЕТЕБИЛ БИРЯНИ** 650 p.
(300 gr/гр)
Традиционное сочетание овощей и риса Басмати,
приготовленное со специями; подаётся с микс райтой
-  **EGG BIRYANI / ЕГГ БИРИАНИ** 690 p.
(300 gr/гр)
Отварные яйца, слегка обжаренные,
приготовленные с рисом Басмати и специями
-  **CHICKEN BIRYANI / ЧИКЕН БИРИАНИ** 750 p.
(300 gr/гр)
Великолепное блюдо из курицы, запеченной с рисом
Басмати и специями; подаётся с микс райтой
-  **GOSHT BIRYANI / ГОШТ БИРИАНИ** 850 p.
(300 gr/гр)
Сочные кусочки баранины, запеченные с рисом Басмати
и специями; подаётся с микс райтой
-  **PRAWN BIRYANI / ПРАУН БИРИАНИ** 1050 p.
(200 gr/гр)
Тонкое сочетание креветок и риса Басмати с ароматом розы,
запеченных с луком, мятой и кориандром; подаётся с микс райтой



RICE · РИС

- 🍃 STEAMED RICE / СТИМД РАЙС 290 p.
Ароматный паровой индийский рис Басмати (200 gr/гр)
- 🍃 JEERA RICE / ДЖИРА РАЙС 350 p.
Рис Басмати, приготовленный с тмином (200 gr/гр)
- 🌶️🍃 LEMON RICE/ЛЕМОН РАЙС 650 p.
Нежный рис Басмати с чечевицей и горчичными зернышками, приправленный с обжаренными орехами кешью и свежим лимонным соком (250 gr/гр)
- 🍃 PEAS PULAO / ПИЗ ПУЛАО 450 p.
Рис Басмати, приготовленный с зелёным горошком (250 gr/гр)
- 🍃 VEG PULAO / ВЕДЖ ПУЛАО 600 p.
Рис Басмати, обжаренный с овощами (250 gr/гр)
- 🌶️ FRIED RICE (Veg/Chicken/Eggs/ Prawns) / 550/650/850 p.
ЖАРЕНЫЙ РИС ПО ВАШЕМУ ВЫБОРУ (250 gr/гр)
С овощной смесью/курицей/креветками/яйцом



DESIGNATIONS / ОБОЗНАЧЕНИЯ

- 🌶️ Mild / Нежный вкус
- 🌶️🌶️ Hot / Острый вкус
- 🌶️🌶️🌶️ Very hot / Очень острый вкус
- 👨🍳 Signature dishes / Фирменное блюдо от нашего шеф-повара
- 🍃 Vegetarian dishes / Вегетарианское блюдо

РАЙТА · РАЙТА

- **VEGETABLE RAITA / ВЕДЖЕТЕБИЛ РАЙТА** 300 р.
Традиционное блюдо из йогурта со специями,
огурцами, луком и помидорами (200 gr/гр)
- **ALOO RAITA / АЛУ РАЙТА** 250 р.
Сладко-солёный йогурт с кубиками картофеля (200 gr/гр)
- **CUCUMBER RAITA / КУКУМБЕР РАЙТА** 250 р.
Домашний йогурт с огурцами и приправами (200 gr/гр)



FRESH BAKED BREAD СВЕЖИЙ ВЫПЕЧНОЙ ХЛЕБ

- ROTI / РОТИ 100 p.
Пшеничный зерновой хлеб
- BUTTER ROTI / БАТТЕР РОТИ 105 p.
Пшеничный зерновой хлеб с маслом
- PLAIN NAAN / ПЛЭН НААН 105 p.
Хлеб из индийской печи
- BUTTER NAAN / БАТТЕР НААН 110 p.
Пшеничный зерновой хлеб
- RUDINA PARANTHA / ПУДИНА ПАРАНТХА 130 p.
Пшеничный зерновой хлеб с маслом
- ONION KULCHA / ОНИОН КУЛЧА 120 p.
Хлеб из индийской печи
- GARLIC NAAN / ГАРЛИК НААН 140 p.
Пшеничный зерновой хлеб
- ALOO PARANTHA / АЛУ ПАРАНТХА 160 p.
Пшеничный зерновой хлеб с маслом
- PANEER KULCHA (spiced cottage cheese) / ПАНИР КУЛЧА 200 p.
Хлеб, начиненный смесью из домашнего сыра, изюма,
свежих трав и специй
- KEEMA NAAN (WITH MINCED LAMB) /
КИМА НААН (ХЛЕБ С МЯСОМ) 240 p.
Хлеб, начиненный фаршем из баранины со специями
- 👨‍🍳 PESHAWARI NAAN (SWEET NAAN WITH DRY FRUITS) /
ПЕШАВРИ НААН 250 p.
Сладкий хлеб Наан с сухофруктами

DESSERTS · ДЕСЕРТЫ

- GULAB JAMUN / ГУЛАБ ДЖАМУН 375 p.
Обжаренные шарики домашнего сыра
в сахарном сиропе (150 gr/гр)
ГОРЯЧЕЕ!

- KULFI / КУЛЬФИ 400 p.
Индийское мороженое

INDIAN SPECIAL BEVERAGES ОСОБЫЕ ИНДИЙСКИЕ НАПИТКИ

- SWEET LASSI 350/450 p.
СЛАДКОЕ ЛАССИ 300/500 ml
Йогурт с розовой водой и сахаром

- SALTED LASSI 350/450 p.
СОЛЕНОЕ ЛАССИ 300/500 ml
Йогурт с тмином, солью и кинзой

- MANGO LASSI 350/450 p.
МАНГО ЛАССИ 300/500 ml
Коктейль с манго, приготовленный
на основе натурального йогурта

- MANGO SHAKE 350/450 p.
МАНГО ШЕЙК 300/500 ml
Коктейль с манго, приготовленный на основе молока



JUICES · СОКИ

Orange / Апельсин	200 мл	180 р.
Pineapple / Ананас	200 мл	180 р.
Grapefruit / Грейпфрут	200 мл	180 р.
Peach / Персик	200 мл	180 р.
Cherry / Вишня	200 мл	180 р.
Apple / Яблоко	200 мл	180 р.
Tomato / Томат	200 мл	180 р.
Berry juice / Морс	200 мл	180 р.

FRESH JUICES · СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Orange / Апельсин	200 мл	300 р.
Grapefruit / Грейпфрут	200 мл	300 р.
Apple / Яблоко	200 мл	300 р.
Carrot / Морковь	200 мл	300 р.
Lemon / Лимон	200 мл	300 р.
Celery / Сельдереевый	200 мл	350 р.



ФРЕШ ЛАЙМ СОДА FRESH LIME SODA

SWEET / СЛАДКАЯ 200 ml 200 p.
Газированная вода с соком и сахаром

SALTED / СОЛЕНАЯ 200 ml 200 p.
Газированная вода с соком и солью

HOT DRINKS · ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Espresso coffee / Кофе Эспрессо 50 ml 140 p.

Cappuccino coffee / Кофе Капучино 150 ml 199 p.

Latte / Латте 170 ml 195 p.

Glasse / Гляссе 150 ml 220 p.

Americano / Американо 150 ml 150 p.

Masala Tea with Indian Spices / 150 ml 120 p.
Масала Чай с индийскими специями

Tea (green, black, fruit, herbal) / 400 ml 200 p.
Чай (зеленый, черный, фруктовый, травяной)

SOFT DRINKS · БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonic 250 ml 180 p.
Кока-кола, Фанта, Спрайт, Тоник

Water with gas, without gas 500 ml 180 p.
Вода с газом, без газа

Assorted lemonade 500 ml 180 p.
Лимонад в ассортименте



MASALA HOUSE/МАСАЛА ХАУС

Ресторан «Москва»
г. Москва, ул. Проспект Мира, д.79

Ресторан «Москва»
г. Москва, ул. Новый Арбат, д.21

Наши фудкорты:
«Гастроферма»
г.Москва, ул. Нижняя Красносельская, д.35, стр.9

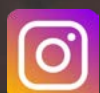
«Фудмаркет 21»
г. Москва, ул. Новый Арбат, д.21

«Гастроферма №2»
М.О., пос. Заречье, ул. Торговая, д.1

8 (495) 684-49-90

8 (800) 201-03-42

www.masalahouse.ru



www.instagram.com/masalahousemoscow