



# SIVARUS









# САЛАТЫ

## ડાહાતેડ



**ЧАНА ЧАТ** | **290₽**  
**ઠાણા કા ઠાણા** | 200 гр

Chickpeas are tossed along with crunchy bits of tomato, chillies and onions  
 Нут вареный с добавлением томата, чили и лука



**ОВОЩНОЙ САЛАТ** | **350₽**  
**વેજેટાબલ ડાહાતે** | 200 гр

Fresh Vegetable salad  
 Свежий овощной салат



**ДАХИ ПАПДИ** | **350₽**  
**ઢાહી પાપડી** | 200 гр

Crispy fried dough wafers known as papdi, along with boiled potatoes, yogurt and tamarind chutney  
 Хрустящие вафли из жареного теста, известные как папди, вместе с отварным картофелем, йогуртом и чатни из тамаринда



**САЛАТ** | **400₽**  
**ГРЕЧЕСКИЙ** | 200 гр

Готовится с паниром, огурцами, помидорами, листьями салата, укропом и оливками.

**ગુજરાતી ડાહાતે**

Made with paneer, cucumber, tomato, lettuce, dill and olive.

## ЧИКЕН ТИККА ЦЕЗАРЬ САЛАТ

Тикка из курицы домашнего приготовления с листьями салата айсберг, гренками, сыром пармезан и соусом "Цезарь".

**chicken tikka caesar salad**

Home made chicken tikka with iceberg lettuce, croutons, parmesan cheese and caesar dressing.

**450₽**  
200 гр

## САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

Домашняя тикка из креветок с листьями салата айсберг, гренками, сыром пармезан и соусом "Цезарь".

**prawn caesar salad**

Home made Prawn tikka with iceberg lettuce, croutons, parmesan cheese and caesar dressing.

**550₽**  
200 гр





# Горячие закуски

hot appetizers



**пран чукка** | **790₽**  
prawn sukka | 180 гр

Prawns marinated in spices and fried with onion  
Креветки, маринованные в специях и обжаренные с луком



**фиш коливада** | **490₽**  
fish kolivada | 200 гр

Western India popular fried snack, fish marinated in Indian spices and coated with chickpea flour.  
Горячая закуска из рыбы (популярное блюдо Западной Индии).  
Нежное филе судака, маринованное в индийских специях и обжаренное в кляре из нута.



**чicken спринг ролл** | **450₽** | **ведж спринг ролл** | **400₽**  
chicken spring roll | 200 гр | veg spring roll | 200 гр

Хрустящие, обжаренные закуски с начинкой из курицы и овощей (для вегетарианцев только с овощами)  
(Pastry sheets are filled with vegetables and chicken (only vegetables for vegetarians) rolled and fried.)



**пран салт & пеппер** | **990₽**  
prawn salt .n. pepper | 200 гр

Жареные креветки в специальном кляре от шеф-повара.  
(Chefs special batter fried Prawns.)



**чили чикен** | **490₽**  
chili chicken | 200 гр

**чили фиш** | **490₽**  
chili fish | 200 гр

**чили панир** | **490₽**  
chili paneer | 200 гр

**чили пран** | **690₽**  
chili prawn | 200 гр

Жареные хрустящие (кусочки курицы / рыбы / домашнего сыра / креветок) приготовленные в специальном соусе от шеф-повара.  
(Crispy stir fried cooked in our chef's special sauce.)





**ЧИКЕН ПОКОДА** | **450₽**  
**chicken pakoda** | 200 гр

Chicken is marinated in spices and then coated with Gram flour and deep fried  
 Курица в кляре из нутовой муки с ароматными специями



**ЧИКЕН ЛОЛЛИПОП** | **450₽**  
**chicken lollipop** | 200 гр

Популярная восточная закуска: курица в маринаде, обжаренная в кляре до хрустящей корочки.  
 (Popular oriental appetizer, where frenched chicken drumette is marinated and then batter fried until crisp.)



**ЧИКЕН ХАНИ ЧИЛИ** | **490₽**  
**CHICKEN IN HONEY CHILI SAUCE** | 200 гр

Куриные кусочки в восхитительном остро-сладком медовом соусе чили  
 (Fried chicken strips tossed with delicious spicy honey chili sauce.)

**ПРАН ХАНИ ЧИЛИ** | **690₽**  
**PRAWN IN HONEY CHILI SAUCE** | 200 гр

Жареные креветки с восхитительным остро-сладком медовым соусе чили.  
 (Fried prawns tossed with delicious spicy honey chili sauce.)



**ЧИКЕН КАТИ РОЛЛ** | **340₽**  
**chicken kathi roll** | 200 гр

Egg coated Rumali roti (Indian bread) is rolled in with spicy chicken tikka, veggies and chutney  
 Индийская лепешка с начинкой из курицы, запеченной в тандуре с добавлением овощей и соуса чатни

**ЛЕМБ КАТИ РОЛЛ** | **480₽**  
**tamb kathi roll** | 200 гр

Egg coated Rumali roti (Indian bread) is rolled in with spicy tender mutton, veggies and chutney  
 Индийская лепешка с начинкой из пряного нежного мяса ягненка с овощами и соусом чатни

**ПАНИР КАТИ РОЛЛ** | **340₽**  
**paneer kathi roll** | 200 гр

Rumali roti (Indian Bread) is rolled in with spicy Paneer tikka, veggies and chutney  
 Индийская лепешка с начинкой из домашнего сыра с добавлением овощей и соуса чатни





**ЛЕМБ КОКОНЕТ ФРАЙ | 650₽**  
**lamb cocconut fry** | 200 гр

Our Chef's special south Indian pan-fried lamb with spices  
Мясо ягненка, жареное в Южно-Индийском стиле со специями



**САМОСА ОВОЩНАЯ | 220₽**  
**vegetable samosa** | 2pcs./200 гр

Triangular savoury pastry stuffed with spicy potato pea mixture shaod and deep fried  
Хрустящие индийские пирожки с начинкой из картофеля, зеленого горошка, орехов и специй



**АЛУ БОНДА | 220₽**  
**aloo bonda** | 200 гр

Spicy potato filling is wrapped with a crispy chickpea flour covering  
Картофель в кляре из нутовой муки



**ОВОЩНАЯ ПАКОДА | 390₽**  
**vegetable pakoda** | 300 гр

Assorted vegetables are marinated in spices and then coated with Gram flour and deep fried  
Ассорти из овощей, маринованных в специях и кляре из нута, обжаренные во фритюре



**ГОБИ 65 | 398₽**  
**gobi 65** | 200 гр

Crispy florets of cauliflower tossed with tempered spices and aromatics  
Цветная капуста в кляре с ароматными специями



**ПАНИР ПАКОДА | 450₽**  
**paneer pakoda** | 200 гр

Paneer marinated in spices and then coated with Gram flour and deep fried  
Кубики домашнего сыра, маринованные в специях и кляре из нутовой муки, обжаренные во фритюре







# Супы

SOUP



**куриный суп** | **290₽**  
chicken soup | 350 мл

Chicken With Indian Spices Boiled And Seasoned With Pepper  
Куриный суп с индийскими специями, приправленный черным перцем



**суп из мяса ягненка** | **340₽**  
lamb soup | 350 мл

A traditional Kashmiri style broth cooked with lamb meat, saffron and yougurt and very mildle spiced  
Традиционный суп по-кашмирски с мясом ягненка, шафраном, йогуртом и специями



**ТОМАТНЫЙ СУП** | **290₽**  
tomato and coriander shorba | 350 мл

A wholesome and tasty soup made from tomato and coriander stems and flavoured with some Indian spices)  
Томатный суп с добавлением кинзы и ароматных индийских специй



**суп из чечевицы** | **290₽**  
lentils soup | 350 мл

Light soup made with dal and spiced with dry ginger powder and pepper powder  
Суп из чечевицы, приправленный молотым имбирем и черным перцем





**ХОТ & СОУЭР  
ЧИКЕН СУП**  
hot.n. soup chicken soup

**ХОТ & СОУЭР  
ПРАН СУП**  
hot.n. soup prawn soup

Пикантный суп с яйцом,  
овощами с добавлением курицы или креветок.  
(Savoury, spicy and tangy  
soup with egg and veggies.)



**ЧИКЕН  
МАНЧОУ СУП**  
chicken manchow soup

Горячий и пряный фирменный суп  
от шеф-повара.  
(Hot and spicy chef's special soup.)



**ЧИКЕН ВОНТОН СУП**  
chicken wonton soup

Популярный классический китайский  
суп с клецками и куриной начинкой  
в курином бульоне с приправами.  
(Wonton Soup is a popular Chinese  
classic with chicken  
filled dumplings in seasoned chicken broth.)



**КРЕМ-ЧИКЕН СУП**  
cream of chicken soup

Густой сливочный суп,  
приготовленный на бульоне с курицей или креветками.  
(Thick creamy soup made with stock  
and chicken or prawns.)

**КРЕМ-ПРАН СУП**  
cream of prawn soup



tandoor  
БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ В  
**ТАНДУР**

ТАНДУР – это глиняная печь

A tandoor is a clay oven. Lamb, chicken, fish and shrimp are perfectly grilled on a long skewer. Some of the Indian breads are cooked in the tandoor by slapping them on the hot internal wall and baked to perfection.

Баранина, курица, рыба и креветки хорошо прожариваются на длинном шампуре. В тандуре так же готовятся индийские лепешки



**Чикен тикка** | **490₽**  
chicken tikka | 200 гр

Boneless chicken marinated in yougurt, garlic, ginger and spices and barbecued over tandoor  
Куриное филе, маринованное в йогурте с имбирем, чесноком и специями, запеченное в тандуре



**Тандури чикен** | **490₽**  
tandoori chicken

Chicken with bone marinated in delicious Tandoori masala and grilled in tandoor  
Курица, маринованная в тандури масала, запеченная в тандуре



**Малай тикка с курицей** | **490₽**  
murgh malai tikka | 200 гр

Boneless chicken marinated in cream, herbs, spices and barbecued over tandoor  
Куриное филе, маринованное в сливках, зелени и специях, запеченное в тандуре



**Ласуни мург тикка** | **490₽**  
lasooni murgh tikka

Juicy chunks of chicken marinated in fresh yoghurt, exotic spices, infused with garlic and green chillies and then grilled in tandoor.  
Сочные куски курицы, маринованные в свежем йогурте с экзотическими специями, приправленные чесноком и зеленым перцем чили, запеченная в тандуре.



**Малаи панир тикка** | **490₽**  
malai paneer tikka

Chunks of home made cheese marinated in cream, herbs and spices and cooked in tandoor. /  
Кусочки домашнего сыра, маринованные в сливках, зелени и специях и приготовленные в тандуре.



**Харияли чикен тикка** | **490₽**  
hariyali chicken tikka

Chunk of chicken marinated in fresh mint and coriander leaves along with spices and grilled in tandoor  
Курица, маринованная со свежей мятой и кинзой со специями, запеченная в тандуре



**Касунди фиш тикка** | **550₽**  
kasundi fish tikka | 200 гр

Fish fillets marinated in home made mustard sauce, ginger, garlic, yogurt and selected spices. /  
Рыбное филе, маринованное в домашнем горчином соусе с имбирем, чесноком, йогуртом и отборными специями.



**Фиш тика** | **550₽**  
fish tikka | 200 гр

Fish Fillet marinated with selected Indian Spices  
Филе рыбы, маринованное с отборными индийскими специями





## ТАНДУРИ ДОРАДО | 698₽

तान्दोरी दोरदो | 200 гр

Whole Dorado marinated in special spices  
Целая рыба Дорато, маринованная  
в специальной смеси индийских специй



## ТАНДУРИ ПРАН | 980₽

तान्दोरी प्राण | 180 гр. (6 шт)

Large prawns marinated in special Indian spices  
Крупные креветки, маринованные  
в специальной смеси индийских специй



## ЛЕМБ СИК КЕБАБ | 680₽

लाम्ब सेक़्क़ क़ेबाब | 200 гр

Minced lamb meat marinated in mixture of spices, grilled in tandoor  
Фарш из мяса ягненка, маринованный в смеси  
специй, запеченный в тандуре



## МЯСНОЙ ПЛАТЕР В ТАНДУРЕ | 990₽

तान्दोरी non-veg platter | 400 гр

A combination of Chicken, Fish and lamb.  
Сочетание курицы, рыбы и баранины.



## ПАНИР ТИККА | 490₽

पाने़र तिक़्का | 200 гр

(Chunks of home made cheese marinated with Indian  
spices flavoured yogurt, cooked in tandoor)  
Кусочки домашнего сыра, маринованные в йогурте  
с индийскими специями, запеченные в тандуре



## ХАРИЯЛИ ПАНИР ТИККА | 490₽

हारीयाली पाने़र तिक़्का | 200 гр

Chunk of paneer marinated in mint and coriander leaves and grilled in tandoor  
Кусочки домашнего сыра, маринованные  
с мятой и кинзой, запеченные в тандуре



## АШАРИ ЧИКЕН ТИККА | 490₽

अचारि चिक़ेन तिक़्का | 200 гр

Boneless chicken marinated in pickle, ginger, garlic, yogurt  
and spices and barbecued in tandoor. /  
Сочные кусочки курицы, маринованная в маринаде из пикулей, имбиря,  
чеснока, йогурта и индийских специй и приготовленные в тандуре.



# ВТОРЫЕ БЛЮДА ВЕГЕТАРИАНСКИЕ माँनदुवडरुवे वेतुतारान



**панир тикка масала** | 498₽  
paneer tikka masala 300 гр

Soft chunks of grilled paneer and capsicum in a mildly spicy onion tomato masala.  
Мягкие кусочки жаренного домашнего сыра, болгарского перца в неострой подливе с индийскими специями, с луком и помидорами.



**палак панир** | 498₽  
palak paneer 300 гр

Smooth creamy palak paneer made with fresh spinach leaves, cottage cheese, onion and spices.  
Домашний сливочный сыр и шпинат, приготовленный с луком и индийскими специями



**панир макани** | 498₽  
paneer makhani 300 гр

Cottage cheese pieces cooked in a base of butter, tomatoes & cream and flavoured with spices.  
Домашний сыр на сливочном масле с томатами, кремом и специями



**кадай панир** | 498₽  
kadai paneer 300 гр

Cottage cheese and bell peppers are cooked in our special spices.  
Домашний сыр со свежей паприкой и специальными специями



**бхинди масала (бамия)** | 498₽  
bhindi masala 250 гр

Okra sautéed with onion, tomato and cumin seeds and Indian spices.  
Бамия, обжаренная с луком, помидорами, зирой и другими индийскими специями



**байган бхарта** | 498₽  
baigan bharta 250 гр

Roasted and mashed eggplant is cooked with garlic, onion, tomato and Indian spices. This is traditional Punjabi recipe.  
Пюре из жаренных баклажанов готовится с чесноком, луком, помидорами и индийскими специями (традиционное панжабское блюдо)





**САБДЖИ МИЛНИ** | 400₽  
**sabji mithani** | 300 гр

Traditional Indian dish consists of mixed veggies cooked with spinach and Indian spices.  
 Традиционное индийское блюдо. Смесь из овощей, приготовленная со шпинатом и индийскими специями.



**ПАНИР ПАСАНДА** | 498₽  
**paneer pasanda** | 300 гр

Paneer slices stuffed with mint sauce, mashed cottage cheese and nuts mixture and cooked in flavorful onion-tomato and cashew gravy.  
 Ломтики домашнего сыра, с прослойкой из мятного соуса, сыра и орехов, приготовленные в ароматном луково-томатном соусе с кешью.



**ЧОЛЕ ПЕШВАРИ** | 450₽  
**chole peshwari** | 300 гр

White chickpeas curry cooked in Peshawari style  
 Карри из нута, приготовленного в стиле Пешавар



**ТАДКЕ ВАЛИ ДАЛ** | 450₽  
**tadke wali dal** | 300 гр

Yellow lentils cooked with herbs and spices served with a dash of cumin and garlic.  
 Чечевица, приготовленная со специями и зеленью (подается со щепоткой зиры и чеснока).



**АЛУ ГОБИ** | 450₽  
**aloo gobi** | 300 гр

Potato and cauliflower cooked together in spices.  
 Смесь картофеля и цветной капусты, приготовленная с индийскими специями



**ДАЛ МАКАНИ** | 450₽  
**dal makhani** | 300 гр

Whole black lentils simmered overnight with tomato and spices finished with butter and cream.  
 Черный маш, приготовленный на медленном огне с помидором и индийскими специями с добавлением сливочного масла и сливок



**МАЛАЙ КОФТА** | 498₽  
**malai kofta** | 300 гр

Soft delicious dumpling of cottage cheese, potato and dried fruit cooked in Cashew based gravy.  
 Нежные вкусные клёцки из домашнего сыра, картофеля и сухофруктов, приготовленные в соусе на основе кешью.



# Вторые блюда не вегетарианские maincourse - non vegetarian



## баттер чикен | 590₽

butter chicken | 300 гр

Marinated spicy Chicken pieces grilled in a tandoor. Then simmered in a buttery and creamy tomato gravy. Замаринованные в индийских специях куриные кусочки готовятся в тандури, после чего тушатся на сливочном масле с добавлением кремowo-томатного соуса



## чикен сиварус | 590₽

chicken sivarus | 300 гр

Boneless chicken cooked with coconut milk, onions, garlic, ginger, tomatoes, cashew nuts, and spices. Куриное филе, приготовленное с кокосовым молоком, луком, чесноком, имбирем, помидорами, орехами кешью и индийскими специями



## кадай чикен | 590₽

kadai chicken | 300 гр

Chicken cooked in spices with coarsely crushed, red chilli, coriander seeds, bell pepper and onion. Курица в специях с добавлением чили, кориандра, паприки и лука



## чикен ТИККА МАСАЛА | 590₽

chicken tikka masala | 300 гр

Marinated chicken pieces grilled in tandoor, then cooked with onion and tomato gravy / Маринованные кусочки курицы, приготовленные на гриле в тандуре, и в соусе с луком и томатной подливкой



## чикен корма | 620₽

chicken korma | 300 гр

Chicken cooked in rich cashew based creamy gravy. Курица с кешью в кремoвом соусе



## мург харияли масала | 590₽

murg hariyali masala | 300 гр

Chicken cooked with spinach and spices. Курица со шпинатом и индийскими специями





## малабар фиш карри

malabar fish curry | 300 гр

Fish cooked in a traditional curry spices, onions, garlic, ginger, tamarind and coconut milk  
Рыба, приготовленная в традиционном стиле с индийскими специями, луком, чесноком, имбирем, тамариндом и кокосовом молоком



## пран четтинаду

prawn chettinadu | 300 гр

Prawn, cooked in a peppery authentic chettinadupaste laced with coconut and onions  
Креветки, приготовленные в Южно-Индийском соусе с кокосом и луком



## амритсари фиш карри

amritsari fish curry | 300 гр

Fish is cooked with Indian spices  
Рыба, приготовленная в индийских специях



## роган джоз

rogan josh | 300 гр

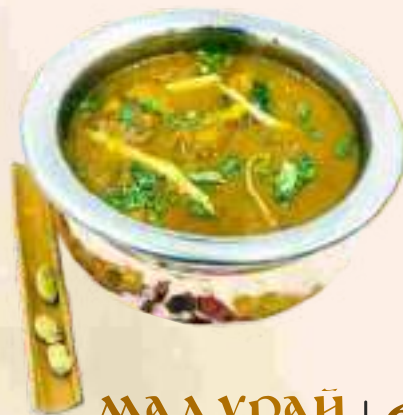
Boneless lamb cooked with onions, garlic, ginger, tomatoes, saffron and spices.  
Мясо ягненка без костей, приготовленное с луком, чесноком, помидорами, шафраном и индийскими специями



## пран масала

prawn masala | 300 гр

Prawn is cooked with Indian spices  
Креветки, приготовленные в индийских специях



## мадурай маттон карри

madurai mutton curry | 300 гр

Lamb cooked with onions, tomato and coconut based gravy with aromatic spices  
Мясо ягненка, приготовленное с луком, помидорами, кокосовым молоком и ароматными индийскими специями в Южно-индийском стиле



## лэмб корма

lamb korma | 300 гр

Lamb cooked in rich cashew based creamy gravy  
Мясо ягненка в ароматном соусе из кешью





**мачхер джол** | **650₽**  
**machher jhol** | 400 гр

Famous eastern India Carp fish stew cooked in Indian spices and mustard oil.  
Знаменитое Бенгальское фиш карри из карпа, приготовленное с индийскими специями и горчичным маслом.



**чикен бхарта** | **590₽**  
**chicken bharta** | 300 гр

Minced chicken cooked in rich gravy with boiled egg.  
Куриный фарш, приготовленный в специальном индийском соусе с варёным яйцом.



**мургах лабабдар** | **620₽**  
**murgah lababdar** | 300 гр

Popular chicken gravy dish made using tomato onion based gravy with cashew nuts.  
Популярное блюдо Индии – курица карри. Нежное филе курицы приготовленное в томатно-луковом соусе и орехами кешью.



**ламб хайдерабади** | **690₽**  
**lamb hyderabadi** | 300 гр

Popular Lamb dish cooked with mint, spinach, yoghurt and spices.  
Популярное блюдо из ягнёнка, приготовленное с мятой, шпинатом, йогуртом и индийскими специями.



**ламб авадхи масала** | **720₽**  
**lamb awadhi masala** | 300 гр

The rich Mughlai dish consists of tender Lamb, green peas, boiled egg and spices.  
Древнеиндийское блюдо из королевского меню, состоящее из нежного ягнёнка, зелёного горошка, варёного яйца и индийских специй.



# биряни

## biryani

Flavourful spices and long grain basmati rice layered in a handi (Pot), sealed and cooked to perfection.  
Рис Басмати, приготовленный с ароматными индийскими специями со следующими ингредиентами:

**ЧИКЕН** (курица) | **650₽**  
**биряни**  
chicken biryani | 450 гр

**ПРАН** (креветки) | **790₽**  
**биряни**  
prawn biryani | 400 гр

**МАТТАН** (мясо ягненка) | **740₽**  
**биряни**  
mutton biryani | 450 гр

**ВЕДЖ** (овощи) | **550₽**  
**биряни**  
vegetable biryani | 450 гр





# रिस रिचल



**रिस बरसमरति** | **200₹**  
**plain basmati रिचल** | 300 ग्र  
रिस बरसमरति रतवरनर



**रिस स डुरर** | **250₹**  
**जिलेरन रिचल** | 300 ग्र  
Basmati rice fried with cumin seeds  
रिस बरसमरति रतवरनर स डुरररनरनर सूरनर डुरर



**शरफुरन रिस** | **290₹**  
**डरररररन रिचल** | 300 ग्र  
रिस बरसमरति रतवरनर स शरफुरनर



**लरडुनरनर रिस** | **290₹**  
**lemon रिचल** | 300 ग्र

Lemon flavored basmati rice fried with mustard seeds  
रिस बरसमरति रतवरनर स डुवरनरनर नरतुररलरनर डुवरनर  
लरडुनरनर सुकर स डुरररनरनर सूरनर डुरररर



**रिस स तरडुररनरडुडु** | **290₹**  
**tamarind रिचल** | 300 ग्र

रिस बरसमरति रतवरनर स तरडुररनरडुडु







# ИНДИЙСКИЕ ЛЕПЕШКИ

indian breads



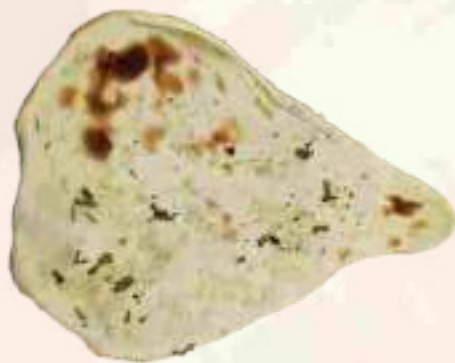
**МАЛАБАР ПАРОТА** | 120₽  
malabar parotta | 80 гр

Layered flaky flat bread  
Южно-индийская слоеная лепешка



**БАТТЕР НАН** | 120₽  
butter naan | 80 гр

Bread baked in tandoor with a touch of butter  
Лепешки со сливочным маслом, выпеченные в тандуре



**ГАРЛИК НАН** | 120₽  
garlic naan | 80 гр

Bread baked in tandoor (clay oven) with a touch of garlic  
Лепешки с добавлением чеснока, выпеченные в тандуре



**МИССИ РОТИ** | 120₽  
missi roti | 120 гр

Made with wheat and gram flour  
Индийская лепешка из пшеничной и нутовой муки



**АЛУ ПАРАТА** | 198₽  
aloo paratha | 125 гр

Flatbread made with whole wheat flour stuffed  
with mashed potatoes, spices and herbs.

Лепешки из цельнозерновой муки  
с начинкой из картофеля, специй и зелени.



**ГОБИ ПАРАТА** | 248₽  
gobi paratha | 125 гр

Flatbread made with whole wheat flour stuffed  
with cauliflower, spices and herbs.

Лепешки из цельнозерновой муки с начинкой  
из цветной капусты, специй и зелени.





**лачча парата** | **150₽**  
**tachha paratha** | 125 гр

Multi layered flat bread prepared with wheat flour and baked in tandoor  
Многослойная лепешка, приготовленная из пшеничной муки и выпеченная в тандуре

**тандури роти** | **100₽**  
**tandoori roti** | 80 гр

Wheat bread baked in the tandoor.  
Лепешки, выпеченные в тандуре

**плайн наан** | **100₽**  
**plain naan** | 80 гр

Индийская лепешка, выпеченная в тандуре

**кулча** | **150₽**  
**с луком** | 200 гр  
**onion kulcha**

Bread stuffed with onion  
Лепешка с начинкой из лука

**кулча** | **200₽**  
**с сыром и чесноком** | 200 гр  
**cheese and garlic kulcha**

Stuffed with cheese and topped with garlic  
Лепешка с начинкой из домашнего сыра и чеснока

**кулча** | **150₽**  
**с картошкой** | 200 гр  
**potato kulcha or onion kulcha**

Bread stuffed with Potato or onion  
Лепешка с начинкой из картошки или из лука

**кулча** | **190₽**  
**с сыром** | 200 гр  
**cheese kulcha**

Stuffed with cheese and topped with garlic  
Лепешка с начинкой из домашнего сыра



# индийские блины दोसा



**МАСАЛА ДОСА** | **450₽**  
masala dosa 250 гр

Thin pancake made with urad dal and rice stuffed with potato  
Индийские блины из риса и белого маша  
с начинкой из картошки + самбар + чатни



**ДОСА** | **350₽**  
plain dosa 120 гр

Thin pancake made with urad dal and rice  
Индийские блины из риса и белого маша + самбар + чатни

**ОНИАН ДОСА** | **450₽**  
onion dosa 150 гр

Индийские блины из риса и белого маша  
с начинкой из лука + самбар + чатни

**ГХИ РОСТ** | **450₽**  
ghee roast 120 гр

Индийские блины из риса и белого маша, жаренные  
на топленном масле + самбар + чатни



БЛЮДА КИТАЙСКОЙ КУХНИ  
**Горячие закуски**  
hot appetizers



**панир  
дим сум**

PANEER DIM SUM (МОМО)  
Пельмени на пару с домашним сыром  
(Steamed dumpling with cottage cheese)

**400₽**

200 гр



**чикен  
дим сум**

CHICKEN DIM SUM (МОМО)  
Пельмени на пару с курицей.  
(Steamed dumplings with Chicken)

**390₽**

200 гр



**ламб дим сум**

LAMB DIM SUM (МОМО)  
Пельмени на пару с бараниной.  
(Steamed dumplings with lamb)

**490₽**

200 гр



**пран дим сум**

PRAWN DIM SUM (МОМО)  
Пельмени на пару с креветками.  
(Steamed dumplings with prawns)

**490₽**

200 гр



БЛЮДА КИТАЙСКОЙ КУХНИ  
**Горячие блюда**  
 热菜



**сычуан чикен** 590₽  
 SICHUAN CHICKEN 300 гр

**сычуан фиш** 590₽  
 SICHUAN FISH 300 гр

**сычуан пран** 690₽  
 SICHUAN PRAWNS 300 гр

(Курица /рыба/креветки)  
 с обжаренным болгарским  
 перцем, луком в специальном  
 сычуаньском соусе, приготовленного из имбиря,  
 чеснока, лука, помидоров и чили.  
 (Chicken/fish/prawn)  
 stir fried with bell peppers, onion and  
 chef's special Sichuan sauce made with ginger,  
 garlic, onion, tomato and chili.



**чикен ойстер соус** 590₽  
 CHICKEN IN OYSTER SAUCE 300 гр

**фиш ойстер соус** 590₽  
 FISH IN OYSTER SAUCE 300 гр

**пран ойстер соус** 690₽  
 PRAWN IN OYSTER SAUCE 300 гр

(Курица /рыба/креветки)  
 в соусе из обжаренного имбиря,  
 чеснока в устричном соусе.  
 (Chicken/fish/prawn)  
 stir fried with ginger, garlic and oyster sauce



**чикен хот гарлик** 590₽  
 CHICKEN IN HOT GARLIC 300 гр

**фиш хот гарлик** 590₽  
 FISH IN HOT GARLIC 300 гр

**пран хот гарлик** 690₽  
 PRAWNS IN HOT GARLIC 300 гр

**панир хот гарлик** 590₽  
 PANEER IN HOT GARLIC 300 гр

(Курица /рыба/креветки/сыр) в специальном соусе из обжаренного болгарского перца и лука, с добавлением чеснока и чили.  
 (Chicken /fish/prawn/paneer) stir fried with bell peppers, onion and special home made sauce made with garlic and chili.



БЛЮДА КИТАЙСКОЙ КУХНИ  
**Горячие блюда**  
 main courses



**хунан чикен**

HUNAN CHICKEN

Кусочки курицы, обжаренные с луком-пореем, болгарским перцем, репчатым луком, морковью и соусом Хунань, приготовленного на основе рисового уксуса, устричного соуса и соуса хойсин.  
 (Stir fried Chicken with leeks, bell peppers, onion, carrot with Hunan sauce made with rice vinegar, oyster & hoisin sauce.)

**590₽**  
 300 гр



**чикен монголиан**

CHICKEN MONGOLIAN

Кусочки (курицы/креветок) с обжаренным имбирем, чесноком и болгарским перцем в соусе хойсин.  
 (Chicken /prawn) stir fried made with ginger, garlic, bell peppers and hoisin sauce.)

**590₽**  
 300 гр

**пран монголиан**

PRAWNS MONGOLIAN

**690₽**  
 300 гр



**чикен терияки**

CHICKEN TERIYAKI

**590₽**  
 300 гр

**фиш терияки**

FISH TERIYAKI

**590₽**  
 300 гр

**пран терияки**

PRAWN TERIYAKI

Кусочки (курицы /рыба/креветки) в соусе терияки, с обжаренным имбирем, чесноком, приправленные кунжутом  
 (Chicken/fish/prawn) stir fried with ginger, garlic and home made teriyaki sauce and sprinkled with sesame seeds.)

**690₽**  
 300 гр



БЛЮДА КИТАЙСКОЙ КУХНИ  
**Горячие блюда**  
 main courses



**чикен блак бин соус** **590₽**  
 CHICKEN IN BLACK BEAN SAUCE 300 гр

**фиш блак бин соус** **590₽**  
 FISH IN BLACK BEAN SAUCE 300 гр

**пран блак бин соус** **690₽**  
 PRAWN IN BLACK BEAN SAUCE 300 гр

Кусочки (курицы /рыба/креветки)  
 с обжаренным имбирем, чесноком, болгарским  
 перцем в домашем соусе из черной фасоли.  
 (Chicken/fish/prawn) stir fried with ginger, garlic,  
 bell peppers and home made black bean sauce.)



**чикен кунг пао** **590₽**  
 KUNG PAO CHICKEN 300 гр

**пран кунг пао** **690₽**  
 KUNG PAO PRAWNS 300 гр

Кусочки (курицы/креветки)  
 в домашнем соусе с обжаренным арахисом,  
 болгарским перцем, зеленым луком и перцем чили  
 (Chicken/prawn)  
 stir fried made with peanuts, bell peppers,  
 green onions, chili pepper and home made sauce)



**чикен манчурян** **590₽**  
 CHICKEN MANCHURIAN 300 гр

**пран манчурян** **690₽**  
 PRAWN MANCHURIAN 300 гр

Обжаренные кусочки  
 (курицы/креветки), заправленные  
 специальным пикантным соусом от шеф-повара.  
 (Chicken/prawn)  
 stir fried tossed in chef's special savoury sauce



БЛЮДА КИТАЙСКОЙ КУХНИ  
**ВОК-ЛАПША И РИС**  
 ಪಂದಿಲೆಡ್ ಅಂದೆ ರಿಸ್ತೆ



**МИКС ЧОУ МЕЙН**

MIXED CHOW MEIN

Лапша яичная с яйцом, курицей, креветками и овощами.  
 (Egg noodles, egg, chicken, prawns and veggies)

**690₽**  
 450 гр

**ЧИКЕН ЧОУ МЕЙН**

CHICKEN CHOW MEIN

Лапша яичная с яйцом, курицей и овощами.  
 (Egg noodles, egg, chicken and veggies)

**590₽**  
 450 гр

**ПРАН ЧОУ МЕЙН**

PRAWN CHOW MEIN

Лапша яичная с яйцом, креветками и овощами.  
 (Egg noodles, egg, prawns and veggies)

**690₽**  
 400 гр

**ВЕДЖ ЧОУ МЕЙН**

VEG CHOW MEIN

Лапша яичная с овощами.  
 (Egg noodles and veggies)

**590₽**  
 400 гр

**МИКС СЫЧУАН ЧОУ МЕЙН**

MIXED SICHUAN CHOW MEIN

Лапша яичная с яйцом, курицей, креветками, овощами и сычуаньским соусом.  
 (Egg noodles, egg, chicken, prawns, veggies and Sichuan sauce)

**690₽**  
 450 гр

**ЧИКЕН СЫЧУАН ЧОУ МЕЙН**

CHICKEN SICHUAN CHOW MEIN

Лапша яичная с яйцом, курицей, овощами и сычуаньским соусом.  
 (Egg noodles, egg, chicken, veggies and Sichuan sauce)

**590₽**  
 450 гр

**ПРАН СЫЧУАН ЧОУ МЕЙН**

PRAWN SICHUAN CHOW MEIN

Лапша яичная с яйцом, креветками, овощами и сычуаньский соус.  
 (Egg noodles, egg, prawns, veggies and Sichuan sauce)

**690₽**  
 400 гр

**ВЕДЖ СЫЧУАН ЧОУ МЕЙН**

VEG SICHUAN CHOW MEIN

Лапша яичная с овощами и сычуаньским соусом.  
 (Egg noodles, veggies and Sichuan sauce)

**590₽**  
 400 гр



**ЧИКЕН ФУНЧОЗА ЧОУ МЕЙН**

CHICKEN GLASS NOODLES CHOW MEIN

Фунчоза с курицей и овощами.  
 (Glass noodles, Chicken and Veggies)

**590₽**  
 450 гр

**ПРАН ФУНЧОЗА ЧОУ МЕЙН**

PRAWN GLASS NOODLES CHOW MEIN

Фунчоза с креветками и овощами.  
 (Glass noodles, prawns and Veggies)

**690₽**  
 450 гр

**ОЙСТЕР ЧИКЕН  
 ФУНЧОЗА ЧОУ МЕЙН**

OYSTER CHICKEN GLASS NOODLES CHOW MEIN

Фунчоза с курицей, овощами с устричным соусом.  
 (Glass noodles, chicken, veggies and oyster sauce)

**590₽**  
 450 гр

**ОЙСТЕР ПРАН ФУНЧОЗА ЧОУ МЕЙН**

OYSTER PRAWN GLASS NOODLES CHOW MEIN

Фунчоза с креветками, овощами и устричным соусом.  
 (Glass noodles, prawns, veggies and oyster sauce)

**690₽**  
 450 гр





БЛЮДА КИТАЙСКОЙ КУХНИ  
**ВОК-ЛАПША И РИС**  
પાવતીલસ અને રાઈસ

**МИКС ФРАЙД РИС**

MIXED FRIED RICE

Рис с яйцом, курицей, креветками и овощами.  
(Rice, egg, chicken, prawns and veggies)

**690₽**

450 гр

**ЧИКЕН ФРАЙД РИС**

CHICKEN FRIED RICE

Рис с яйцом, курицей и овощами.  
(Rice, egg, chicken and veggies)

**590₽**

450 гр

**ПРАН ФРАЙД РИС**

PRAWN FRIED RICE

Рис с яйцом, креветками и овощами.  
(Rice, egg, prawns and veggies)

**690₽**

400 гр

**ВЕДЖ ФРАЙД РИС**

VEG FRIED RICE

Жареный рис с овощами (Vegetables and rice )

**590₽**

400 гр



**МИКС СЫЧУАН ФРАЙД РИС**

SICHUAN MIXED FRIED RICE

Рис с яйцом, курицей, креветками, овощами и сычуаньским соусом.  
(Rice, egg, chicken, prawns, veggies and Sichuan sauce)

**690₽**

450 гр

**ЧИКЕН СЫЧУАН ФРАЙД РИС**

SICHUAN CHICKEN FRIED RICE

Рис с яйцом, курицей, овощами и сычуаньским соусом.  
(Rice, egg, chicken, veggies and Sichuan sauce)

**590₽**

450 гр

**ПРАН СЫЧУАН ФРАЙД РИС**

SICHUAN PRAWN FRIED RICE

Рис с яйцом, креветками, овощами и сычуаньским соусом.  
(Rice, egg, prawns, veggies and Sichuan sauce)

**690₽**

400 гр

**ВЕДЖ СЫЧУАН ФРАЙД РИС**

SICHUAN VEG FRIED RICE

Рис с овощами и сычуаньским соусом. (Rice, Veggies and Sichuan sauce)

**590₽**

400 гр





# Десерты

## DESSERTS



Гулаб Джамун | 190₽  
gulab jamun | 100 гр



Расмалай | 190₽  
rasmalai | 100 гр



Торт Чизкейк | 190₽  
в ассортименте | 130 гр



Панакота | 190₽  
panacota | 160 гр

Варенье | 190₽  
в ассортименте | 75 гр  
jam

Мороженое | 190₽  
100 гр

Ice cream Movenpick (Vanilla, Walnut, Coconut-Chocolate, Mango-Cream, Tiramisu, cookies - caramel, Raspberry-Strawberry Sorbet, Mango Sorbet, Pistachio, Black Forest Cake, Chocolate)/Мороженое (Ванильное/Грецкий Орех/Кокос-Шоколад /Манго-Сливки/Тирамису/Печень-Карамель/Сорбет Малина-Клубника/Сорбет Манго/Фисташка/Торт Чёрный Лес/Шоколад)



# НАПИТКИ

## beverages

Masala Tea / Масала чай	500мл / 250₽	
South Indian coffee/ Натуральный Кофе (Южноиндийский)	150мл / 90₽	
Assam Tea/ Черный чай ассам	500мл / 200₽	
Green Tea/ Зеленый чай	500мл / 200₽	
Fruit Tea/ Фруктовый чай	500мл / 200₽	
Mango Lasi / Манго ласи	300мл / 248₽	
Sweet Lasi/ Сладкий ласи	300мл / 150₽	
Masala Lasi/ Масала ласи	300мл / 170₽	
Fresh lime soda / Фреш лайм сода	500мл / 150₽	
Fresh Orange juice/ Апельсиновый сок фреш	200мл / 270₽	
Fresh Grapefruit juice / Грейпфрутовый сок фреш	200мл / 270₽	
Fresh carrot juice/ Морковный сок фреш	200мл / 270₽	
Still water / Вода негазированная	500мл / 90₽	
Sparkling water bottle / Минеральная вода	500мл / 90₽	
Sparkling water "Borjomi" bottle / Минеральная вода Боржоми	500мл / 180₽	
Juices- Orange, Apple, Cherry, Tomato / Соки (Апельсин, Яблоко, Вишневый, Томат)	250мл / 150₽	
Coca Cola/Кока-Кола	330мл / 190₽	
Sprite/Спрайт	330мл / 190₽	
Fanta/Фанта	330мл / 190₽	
<hr/>		
Beer/Пиво – Hoegaarden	440мл / 290₽	Spaten beer
Stella	440мл / 290₽	Corona
Stella 0%	440мл / 290₽	Tsingtao
Волковская Пивоварня IPA(ИПА)	450мл / 290₽	450мл / 390₽
Lowenbrau Dunkel	450мл / 290₽	355мл / 390₽
		330мл / 390₽
<hr/>		

### EXTRAS / ДОПОЛНИТЕЛЬНО

Sambar / Самбар 150 гр	100₽
Raitha / Райта 150 гр	100₽
Chutney / Чатни 50 гр	50₽
Pickle / Пикули 50 гр.	50₽
Onion with chilli / Лук с чили	50₽









SIVARUS