

MASALA

INDIAN SPECIALITIES Меню Индийского ресторана

Survaat ≈ Appetizer ≈ Закуски

"Masala "Selection 45.00

An assortment of delicious Chicken Tikka,
Samosa, Goan Calamari and Amratsari Fish (for two persons)
Курица «Тикка», самос, кальмары «ГОА» и рыба Амратсари (на две персоны)

Lamb Samosa 45.00

Crispy fried pastry parcels filled with Lamb mince served with mint chutney
Хрустящие конвертики, фаршированные бараниной. Подаются с мятным чатни

Fried Calamari 45.00

Deep Fried squid tossed with curry leaves, sesame & coconut
Жареные кальмары с листьями карри, кунжутом и кокосовой стружкой

Amratsari Fish 45.00

Crispy deep fried Fish with chili and carom seeds
Хрустящая жареная рыба с чили и семенами карамболя

Onion Bhaji ✓ 35.00

Deep fried onion dumplings
Жареные клецки с луком

Masala Poppadums & Raita ✓ 25.00

Lentil cracker topped tomato & onions with cumin flavored yoghurt
Крекер из чечевицы с помидором и луком с тмином и йогуртом

Shorba ≈ Soups ≈ Супы

Seafood Rasam 40.00

South Indian hot & sour clear soup with seafood
Южно-Индийский остро-кислый суп с морепродуктами

Tamatar Dhaniya Shorba ✓ 40.00

Coriander flavored tomato broth
Томатный суп с кориандром

Mulligatawny✓ 40.00

Yellow lentil Curry Soup
Кари суп с желтой чечевицей

From the Tandoori oven – Блюда из печи Тандури

Fish Tikka 80.00

Fish Cubes seasoned with garlic, turmeric, fennel and mustard seeds
Рыба с кубиками чеснока, куркума, фенхеля и семенами горчицы

Chicken Tikka 80.00

Chicken flavored with hand pounded spices, kasoori methi and red chili
Курица приправленная молотыми специями «Касури Метхи» и чили

Murg Malai Tikka 80.00

Chicken cubes marinated with cream cheese and cardamom
Курица маринованная в сливочном сыре с кардамоном

Tandoori Lamb 90.00

Marinated lamb leg with aromatic Indian Spices, Braised and cooked in Tandoor
Маринованная нога ягненка с ароматными индийскими специями, жареными овощами.
Приготовленная в Тандуре

From the Curry Station – Блюда с Карри

Masala Calamari Curry 70.00

Home style Calamari preparation with onion tomato masala sauce
Кальмары с луком и томатным соусом масала по-домашнему

Macchi Methi Malai 70.00

Fish in cream sauce with fenugreek leaves
Рыба в сливочном соусе и листьями пожитника

Chicken Tikka Masala 70.00

Simmered in garlic tomato sauce with a hint of Indian spices
Курица с чесноком, индийскими специями в томатном соусе

Lamb Korma 80.00

Lamb braised in cashew nuts and brown onion gravy
Баранина с орехами кешью и луковым соусом

Madras Beef Curry 70.00

Beef Cubes simmered in coconut milk with aromatic South Indian Spices
Говядина тушеная в кокосовом молоке с Южно-Индийскими специями

Paneer Makheni✓ 70.00

Home Made Indian cheese in garlic & tomato sauce with Indian herbs
Домашний сыр с чесноком, томатным соусом и Индийскими травами.

Subz Palak ✓ 50.00

Assorted fresh vegetables tossed in spinach puree with Indian spices
Овощное пюре со шпинатом и Индийскими специями

Aloo Jeera ✓ 50.00

Home style Potato preparation with cumin, turmeric and chili powder
Домашний картофель с кумином, куркумой и молотым красным перцем

Dal Tarka ✓ 50.00

Yellow Lentil braised in aromatic spices, with butter
Желтая чечевица тушенная в сливочном масле со специями

Chawal ≈ Rice ≈ Рис

Basmati Rice ✓ 20.00

Plain boiled Indian basmati rice
Вареный рис басмати

Mix Vegetable Pulao ✓ 20.00

Basmati rice braised with seasonal vegetable and cumin
Рис басмати с сезонными овощами и кумином

Biryani Pulao ✓ 25.00

Braised Basmati rice with saffron, fried onion & fresh Mint
Рис басмати, тушенный с шафраном, жареным луком и свежей мятой.

Naan ≈ Bread from the Tandoori oven ≈ Хлеб из Тандура

Naan 15.00

Наан

Butter Naan 15.00

Масло Наан

Garlic Naan 15.00

Хлеб со свежим чесноком и кориандром

Peshwari Naan 15.00

Stuffed with roasted coconut & raisin
Хлеб с кокосом и изюмом

Mithas ≈ Desserts ≈ Десерт

Hot Gulab Jamun W Vanilla Ice Cream 30.00

Fried milk dumpling in saffron syrup served with Vanilla Ice Cream
Жареные клецки в молоке с сиропом из шафрана с ванильным мороженым

Suzi Halwa 30.00

Semolina pudding with nuts, flavored with cardamom
Пуддинг из манной крупы с орехами и кардамоном

Kesar Pista Kulfi 30.00

Saffron & Pistachio flavored homemade Indian Ice Cream
Домашнее фисташковое мороженное с шафраном.

Aakhri Me Chai ≈ Indian Tea ≈ Индийский чай

Masala Chai 20.00

Indian tea with special herb & spices
Индийский чай со специями и травами

Kashmiri Kahawa 20.00

Indian green tea with almond
Индийский зеленый чай с миндалем

Adraki Chai 20.00

Ginger flavored tea with milk
Имбирный чай с молоком

✓ Vegetarian food/ Вегетарианское блюдо Medium spicy/ Средней остроты Spicy/ Остро 