






Меню ресторана “Индийская душа”

 Этнодвор “Страны Южной Азии”

Уважаемые гости!

Администрация ЭТНОМИРа не несёт ответственность за ассортимент и стоимость услуг, предоставляемых партнёрами этнопарка.







Благодарим за понимание!

Наименование / состав	Масса	Цена
Холодные закуски		
 <p>БААГ КИ БАХАР смесь свежих овощей</p>	275 г	250 р.
 <p>ПРОН САЛАТ креветки со свежими овощами и специями</p>	175 г	450 р.
 <p>ЧАНА ЧИЛИ салат из гороха – нут с помидорами, зелёным чили, луком, имбирём, приправленный индийскими специями</p>	175 г	300 р.
 <p>МУРГ ЧАТПАТА пикантная закуска – кусочки жареной курицы с нутом, зеленью и приправами</p>	200 г	350 р.
 <p>КУРИЦА С АНАНАСОМ кусочки курицы с ананасом и болгарским перцем, приправленные сливками</p>	200 г	400 р.








Супы		
 <p>ЯХАНИ ШОРБА наваристый бульон из ягнёнка со специями</p>	200 мл	280 р.
 <p>ДХАНЬЯ ШОРБА острый томатный бульон с добавлением кориандра</p>	200 мл	250 р.
 <p>МУЛЛАГУТАВАНИ острый чечевичный суп, традиционное блюдо Тамил Наду</p>	200 мл	250 р.
 <p>КЛИР СУП прозрачный суп, подаётся на выбор – с курицей или ягнёнком</p>	200 мл	200 р.
Блюда из печи тандур мясные		
 <p>МУРГ МАХМАЛИ КАБАБ нежнейшие кусочки куриного филе, маринованные с сыром, орешками кешью и сливками, приготовленные на углях</p>	200 г	420 р.
 <p>МУРГ ТИККА нежные кусочки курицы, маринованные в индийских специях и приготовленные на углях</p>	200 г	420 р.








 <p>МУРГ ТИККА ХАРИЯЛИ нежные кусочки курицы, маринованные с орешками кешью, зелёным чили, кефиром в мятной муке с кориандром</p>	200 г	420 р.
 <p>АФГАНИ МУРГ нежные кусочки цыплёнка, маринованные в тандуре с масала и обжаренные на углях</p>	400 г	490 р.
 <p>ЛЭМБ СИКХ КАБАБ нежное рубленое мясо ягнёнка, приправленное свежими индийскими травами и жаренное на шампурах</p>	200 г.	550 р.
 <p>ЦЫПЛЁНОК – 65 кусочки жаренного цыплёнка с кубиками лука и стручкового перца</p>	225 г	450 р.
Блюда из печи тандур дары моря		
 <p>ТАНДОРИ САЛЬМОН сёмга, маринованная в индийских специях и приготовленная на углях</p>	225 г	650 руб.
 <p>ТАЙГЕР ПРОНС гигантские тигровые креветки с индийскими специями, приготовленные на углях</p>	250 г	1100 руб.

	225 г	750 руб.
<p>ТАНДОРИ ПРОНС <i>королевские креветки в индийских специях, приготовленные на углях</i></p>		
	225 г	575 руб.
<p>ГУЛНАР ДЖАЛ ПАРИ <i>кусочки филе тилапии под традиционным соусом масала</i></p>		
<p>Блюда из печи тандур Вегетарианские блюда</p>		
	200 г	350 руб.
<p>ПАНИР МИНТ ПАКОДА <i>жареные кубики домашнего сыра в хрустящем тесте с мятой</i></p>		
	225 г	350 руб.
<p>АЛУ БОНДА <i>картофельные тефтели в кляре, приправленные индийскими специями</i></p>		
	225 г	250 руб.
<p>ВЕЖЕТАБЛ САМОСА <i>хрустящие пирожки с начинкой из картошки, зелёного горошка, орехов кешью и специй</i></p>		
	200 г	250 руб.
<p>ОНИОН БХАЖИ <i>нарезанный лук, обжаренный в тесте со специями</i></p>		

Блюда с карри из мяса		
 <p>РОГАНДЖОХ кусочки филе ягнёнка под традиционным соусом масала, традиционное кашмирское блюдо</p>	225 г	550 руб.
 <p>НИЛГИРИ КОРМА кусочки мяса ягнёнка, приготовленные в мятном соусе со шпинатом</p>	225 г	550 руб.
Блюда с карри из курицы		
 <p>КАДАЙ ЧИКЕН слегка обжаренные кусочки курицы с болгарским перцем, свежими травами и специями</p>	225 г	490 руб.
 <p>ЧАТНИ ВАЛА КУККАД куриные кусочки, приготовленные с мятой и шпинатом</p>	225 г	490 руб.
 <p>МУРГ ТИККА МАКХАНИ куриные кусочки, жаренные в пряном соусе из помидоров и сливок</p>	225 г	490 руб.
Блюда с карри Вегетарианские блюда		
 <p>ПАЛАК ПАНИР РАСИА домашний сыр, приготовленный с мятой, шпинатом и имбирём</p>	200 г	400 руб.

	200 г	400 руб.
<p>КАДАЙ ПАНИР <i>нарезанный соломкой индийский домашний сыр, приготовленный с перцем и свежими индийскими пряностями</i></p>	200 г	400 руб.
	200 г	400 руб.
<p>БАНДЖАРС БАЙГАН <i>молодой баклажан, приготовленный в индийских специях с луком, томатами, в кокосовом молоке с тамариндом</i></p>	200 г	400 руб.
	200 г	400 руб.
<p>КОЛХАПУРИ ОВОЩНОЕ <i>овощи в соусе с кокосовым орехом, приправленные традиционной индийской смесью гарам масала</i></p>	200 г	350 руб.
	200 г	350 руб.
<p>АЛО ГОБИ АДРАКИ <i>картофель и цветная капуста в томатно-луковом соусе с имбирём</i></p>	200 г	400 руб.
	200 г	400 руб.
<p>САХДЖАНИ СУБЗИ <i>смесь овощей, приготовленная с луком, томатами, украшенная домашним сыром</i></p>	200 г	400 руб.
	200 г	400 руб.
<p>АЛУ ХАРА ПЯЗА <i>кубики картофеля, обжаренные с луком, томатами и индийскими специями</i></p>	200 г	400 руб.
	200 г	400 руб.
<p>ГОБИ ПИС КАРРИ <i>цветная капуста и зелёный горошек, приготовленные в томатном соусе с луком</i></p>		

	200 г	300 руб.
<p>АЛУ ДЖИРА ФРАЙ картофель, обжаренный с тмином и индийскими специями</p>		
	200 г	400 руб.
<p>ЧАНА АМРИТСАРИ нут, приготовленный в стиле «Амритсар»</p>		
	200 г	350 руб.
<p>РАДЖМА КАРРИ фасоль, приготовленная с луком в томатном соусе</p>		
	200 г	395 руб.
<p>ДАЛ МАКХАНИ цельная чёрная чечевица, приготовленная на медленном огне</p>		
	200 г	350 руб.
<p>ДАЛ ПАНДЖАБИ жёлтый дал, приготовленный по-домашнему</p>		
<p>Гарнир Рис</p>		
	175 г	250 руб.
<p>ЛИМОН РАЙС рис с лимоном, горчицей и чечевицей</p>		
	175 г	250 руб.
<p>ДЖИРА РАЙС рис с джирой</p>		

	175 г	250 руб.
<p>КУРД РАЙС рис со специями и йогуртом в стиле «Мадрас»</p>		
	175 г	350 руб.
<p>ПУЛАО горох, помидоры, овощи; индийский рис, приготовленный по вашему вкусу</p>		
	175 г	350 руб.
<p>ШАФРАН РИС отварной рис с шафраном</p>		
	175 г	200 руб.
<p>ПЛЕЙН РАЙС отварной рис на пару</p>		
Лепёшки		
	100 г	105 руб.
<p>ГАРЛИК НААН Индийская лепёшка с чесноком</p>		
	100 г	105 руб.
<p>БАТТАР НААН Традиционная индийская лепёшка в сливочном масле</p>		
	75 г	130 руб.
<p>ЧИИЗ НААН Индийская лепёшка с домашним сыром</p>		



НААН

Традиционная индийская лепёшка

75 г

95 руб.

Десерты



АССОРТИ ИЗ МОРОЖЕНОГО

150 г

250 руб.



МОРОЖЕНОЕ С ЛИКЁРОМ

120 г

350 руб.



ГУЛАБ ДЖАМУН

100 г

250 руб.



ГУЛАБДЖАМУН С МОРОЖЕНЫМ

100 г

250 руб.



БУРФИ

100 г

250 руб.



БУРФИ ШОКОЛАДНОЕ

100 г

250 руб.



ДЖАЛЕБИ

100 г

250 руб.

Безалкогольные коктейли



ЛАССИ СЛАДКИЙ

Прохладный густой напиток из взбитого йогурта

350 мл

220 руб.



ЛАССИ СОЛЁНЫЙ

Прохладный густой напиток из взбитого йогурта

350 мл

220 руб.



ЛАССИ МАСАЛЕДАР

Прохладный густой напиток из взбитого йогурта

350 мл

250 руб.



МИЛК ШЕЙК ВАНИЛЬНЫЙ

Охлаждённый молочный коктейль

350 мл

220 руб.



МИЛК ШЕЙК ШОКОЛАДНЫЙ

Охлаждённый молочный коктейль

350 мл

220 руб.



ХОЛОДНЫЙ КОФЕ

Охлаждённый кофе с мороженым

350 мл

220 руб.



МИЛК ШЕЙК МАНГО




Охлаждённый молочный коктейль с манго

350 мл

290 руб.

Бутылочное пиво

 <p>АРА Тип: American Pale Ale (APA) Плотность: 13 Алкоголь: 5,5% Горечь: 27 Американский светлый эль, сваренный с использованием хмеля сортов Azacca и Рекко. В аромате ярко раскрывается манго, во вкусе заметен переход от тропических фруктов к травяным нотам.</p>	<p>0,5 л</p>	<p>220 руб.</p>
 <p>IPA Тип: INDIA PALE ALE (IPA) Плотность: 14,0% Алкоголь: 5,9% Горечь: 55 Хорошо охмеленный индийский светлый эль с ярким и насыщенным ароматом тропических фруктов.</p>	<p>0,5 л</p>	<p>220 руб.</p>
 <p>НЕПРАВИЛЬНЫЙ МЁД Тип: Медовуха Плотность:- Алкоголь: 6,0% Горечь:- Встречайте новинку – результат наших творческих экспериментов в искусстве по созданию напитков из мёда, рождённый в ходе большого количества итераций.</p>	<p>0,5 л</p>	<p>200 руб.</p>
 <p>БЛАНШ ДЕ МАЗАЙ Тип: Бланш Плотность: 14 Алкоголь: 5,9% Горечь: 35 Белое пшеничное пиво, сваренное с использованием американского хмеля Mosaic, создающего интересный насыщенный вкус и яркий аромат, в котором легко определить тона тропических фруктов и луговых цветов.</p>	<p>0,5 л</p>	<p>230 руб.</p>

 <p>ПОРТ АРТУР Тип: Porter Плотность: 16,0% Алкоголь: 6,5% Горечь: 25 Плотное насыщенное пиво глубокого тёмного цвета с приятными тонами шоколада и жареных орехов</p>	0,5 л	200 руб.
 <p>ROUGE DE FLUER (Вишневое) Плотность: 11 Алкоголь: 3,8% Фруктовое пиво типа «крик» с добавлением натурального сока вишни, сваренное по старинным рецептам бельгийских пивоваров.</p>	0,75 л	450 руб.
 <p>Budweiser Budvar Svetly Lezak Плотность: 11,9% Алкоголь: 5% Пиво низового брожения, светлый лагер, один из самых популярных сортов пива на рынке США.</p>	0,5 л	350 руб.
Разливное пиво		
«ИНДИЙСКАЯ Душа» (светлое)	0,3 л	120 руб
«ИНДИЙСКАЯ Душа» Бархатное (тёмное)	0,3 л	140 руб.
Budweiser Budvar (светлое)	0,3 л	250 руб.
«ИНДИЙСКАЯ Душа» (светлое)	0,5 л	180 руб.
«ИНДИЙСКАЯ Душа» Бархатное (тёмное)	0,5 л	200 руб.
Budweiser Budvar (светлое)	0,5 л	350 руб.

