

ЗАВТРАКИ

ЯИЧНИЦА

Два яйца, приготовленные на выбор: в виде глазуньи или болтуни. Завтрак подается с лепешкой наан.

Куриные яйца, пшеничная мука, наан, томаты, масло растительное.

200/220г / 350руб

- ДОБРОГО УТРА -

Завтраки подаются с 9-00 до 12-00

АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК

Традиционный английский завтрак времен британского правления в Индии. Курица тандури подается с бобами и специями, хрустящим нааном с маслом.

Курица тандури, бобы, томаты, куриные яйца, наан из пшеничной муки, масло.

300г / 550руб

МАСАЛА ОМЛЕТ

Индийский омлет со специями на лепешке наан с овощами и зеленью.

Пшеничная мука, молоко, масло растительное, куриные яйца, кинза, томаты.

300г / 490руб

БРЕД ОМЛЕТ

Омлет с хлебом, специями и луком. Подается с соусом по желанию.

Куриные яйца, томаты, огурцы, масло растительное, пшеничная мука, молоко, сливочное масло, кинза, кефир.

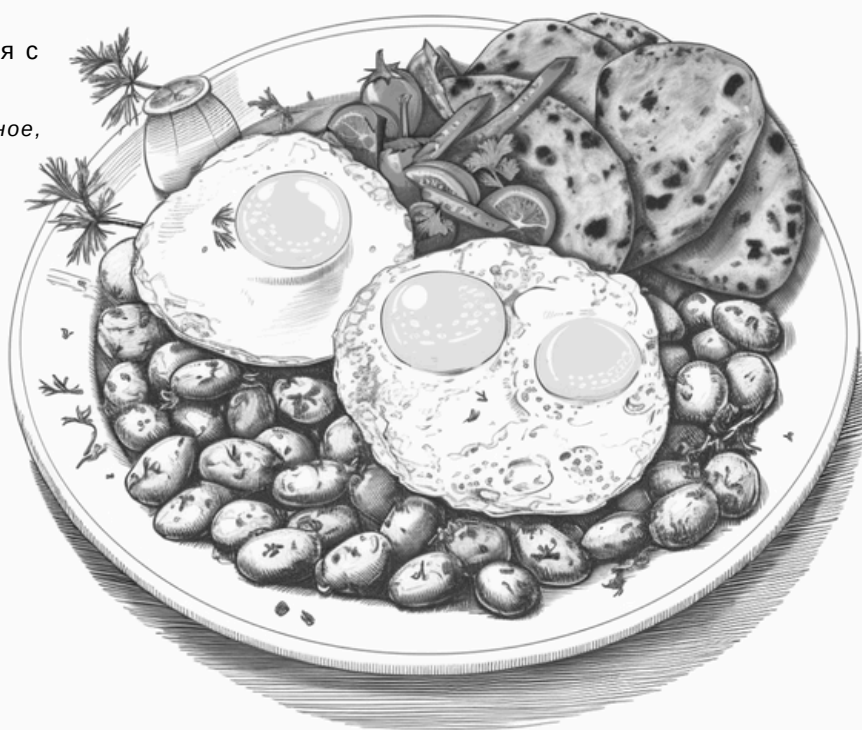
300г / 490руб

ОВСЯНАЯ КАША

Овсяная каша на молоке или воде. Традиционный утренний завтрак периода британской колонизации в Индии.

Овсяная крупа, молоко, орехи.

150г / 190руб



ДОСТАВКА ИНДИЙСКОЙ ЕДЫ
THALI.ME

ИНДИЙСКИЙ ОБЕД

с 11 до 16 по будням

ОБЕД 1

Суп или плов / наан / салат / напиток
470р

ОБЕД 2

Карри / рис / наан / салат / напиток
670р

ОБЕД 3

Салат / суп / карри / рис / лепешка / напиток
870р

КАРРИ НА ВЫБОР:

Чикен карри

Куриное филе со специями под соусом карри.

Палак панир

Это культовое вегетарианское блюдо пенджабской кухни - сыр со шпинатным соусом приправленный специями и сливками.

Баттер чикен

Карри с курицей в томатно-сливочном соусе.

Овощной зальфрези

Вегетарианское овощное рагу в томатно-сливочном соусе.

ПЛОВ:

Овощной бирьяни

Ароматный плов из риса басмати, овощей и специй. Это праздничное блюдо, которое отлично подходит для больших компаний, торжеств и семейного ужина.

Плов со шпинатом

Длиннозерный рис с добавлением шпината, зерен граната и лука.

НАПИТОК НА ВЫБОР:

Американо, капучино, чай черный/зеленый, масала чай.

ДОСТАВКА ИНДИЙСКОЙ ЕДЫ
THALI.ME

Любой десерт к ланчу со скидкой 30%
Ласси к ланчу со скидкой 50%

СУП НА ВЫБОР:

Дал

Популярное в Индии блюдо на основе бобовых (обычно красной или чёрной чечевицы) с множеством специй, таких как кориандр, перец чили, черный маш и масала.

Расам

Расам - острый южноиндийский суп. Его также можно сочетать в качестве гарнира к рису.

Том ям

Традиционное блюдо юго-восточной Азии. Пряный суп с шампиньонами и креветками, приготовленный на кокосовом молоке. Здесь - в индийском стиле.

САЛАТ:

Ачар с морковью

Североиндийская ферментированная морковь со специями.

Ачар из репы

Панджабский зимний ферментированный салат из репы и специй.

Шалгам ачар

Ачар, также известный как индийская ферментированная репа, был частью культуры и истории на протяжении 4000 лет. Этот процесс такой же древний, как и индийская цивилизация: люди сохраняли овощи в рассолах.

Южноиндийский капустный чатни

Пряный южноиндийский салат, приготовлен из капусты и моркови со специями и лимонным соком В Индии его называют «сухим чатни».

ИНДИЙСКИЙ РЕСТОРАН

खाती

Путешествие в гастрономическую Индию



ШЕФ ПОВАР

Prakash - шеф-повар с огромным опытом. Он готовит чудесную индийскую еду - это его дхарма. Кроме того, он занимается йогой каждое утро, знает санскрит и проводит свадебные индийские церемонии.

Он работал в лучших отелях Индии. В 5* Hyatt Regency Delhi, 5* Park Plaza Ludhiana, а теперь вернулся в Москву. Собрал команду поваров из разных регионов Индии.

ОСТРО ИЛИ НЕ ОСТРО?



Скажите официанту, как Вы хотите, чтобы подали блюдо

- по-индийски остро
- средне остро
- не остро

САЛАТЫ

СУХОЙ ЧАТНИ ИЗ КАПУСТЫ

Пряный салат из капусты и моркови со специями и лимонным соком.

Капуста, болгарский перец, морковь, огурец, сок лимона, кинза, специи

150г / 390руб

АЧАР ИЗ МОРКОВИ

Ачар, также известный как индийская ферментированная морковь, был частью культуры и истории на протяжении 4000 лет. Этот процесс такой же древний, как и индийская цивилизация: люди сохраняли овощи в рассолах.

Морковь, специи масала, горчичное масло

70г / 250 руб

АЧАР ИЗ КАБАЧКА

Кабачок - по индийски tinda, одно из самых древних овощей использованных на кухне. Остатки кабачка были найдены при раскопках городов харалпской цивилизации

Кабачок, специи масала, горчичное масло

70г / 250руб

АЧАР ИЗ МАНГО

Ферментированный манго готовят уже несколько тысячелетий. И сейчас, каждая мама в Индии готовит для своей семьи сладко кислый ачар из манго. Это вкус родного дома

Манго, специи масала, горчичное масло

70г / 250руб

ШАЛГАМ АЧАР

Ачар, также известный как индийская ферментированная репа, был частью культуры и истории на протяжении 4000 лет. Этот процесс такой же древний, как и индийская цивилизация: люди сохраняли овощи в рассолах.

Репа, специи масала, горчичное масло

70г / 250 руб

СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ

Нарезка из свежих сезонных овощей.

Томаты, огурцы, капуста, морковь, репа, кинза, мята, имбирь, чили, чеснок, лук.

400г / 590руб

СПРОУДС САЛАТ

Проросшие ростки маша приправляются свежими травами, специями и лимонным соком, что придает ему освежающий и пикантный вкус, делая его идеальным выбором для легкого обеда или дополнением к основному блюду.

Проросший зеленый маш, томат, огурец, гранат, яблоко, мята, кинза, сок лимона, специи

160г / 390руб

ТХАЛИ



ТХАЛИ ЮЖНАЯ ИНДИЯ

Тхали - переводится как "большая тарелка", если хочется попробовать всего и сразу, то лучше Тхали блюда не найти. Южная Индия, также известная как Дакшина Бхарата или Полуостровная Индия, составляет почти 20% площади и населения Индии. Она омывается океаном. Поэтому в этом тхали много разных карри и закусок со вкусами юга и океана: кокосовое молоко, ананас, рыба. Часть карри и чатни острые, а другая - совсем сладкая.

Наан, алу кульча, плейн райс, овощи в нарезке, раита, расам, палак панир, панир махани, алу гоби, фиш карри, проун карри, карри с мидиями, ананасовый карри, папад, кокосовый ладу.

2300г / 6800руб



ТХАЛИ СЕВЕРНАЯ ИНДИЯ

Большое блюдо путешествие. Северная Индия включает штаты Химачал-Прадеш, Пенджаб, Харьяна, Уттар-Прадеш, Раджастан, Чхаттисгарх, Уттаракханд, Мадхья-Прадеш, союзные территории Джамму и Кашмир и Ладакх. В ней смешались несколько этнических культур и традиций. Главное влияние на кулинарные традиции северной Индии оказала кухня Великих Монголов, делийских купеческих сообществ и ортодоксальных общин «Банья». Кухня северной Индии насыщена блюдами среднеазиатского происхождения. Их вкус достаточно экзотичный из-за невероятного количества специй, орехов, шафрана, топленого масла и пшеницы. Блюда с бараниной, курицей и большим количеством специй.

Наан, алу кульча, плейн райс, овощи в нарезке, раита, дал, палак панир, панир махани, алу гоби, чикен корма, чикен карри, чикен тикка, чикен махараджа, матон роган джош, гулаб джамун.

2300г / 6800руб

ТХАЛИ КАЛЬКУТТА

Традиции Тхали из Калькутты отражают богатую кулинарную культуру Западной Бенгалии, где особое место занимает любовь к рыбе и морепродуктам.

Наан, алу кульча, плейн райс, овощи в нарезке, раита, дал, картофельный карри, фиш карри, проун карри, кокосовый ладу.

1500г / 3900руб

- ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА -

Семь видов индийского хлеба.

890г / 980 руб

ТХАЛИ ПЕНДЖАБ

Слово «Пенджаб» в переводе с местного языка – пенджаби – обозначает Пятиречье. Некогда долина стала колыбелью всей индийской цивилизации. «Махабхарата», бессмертный индийский эпос, говорит, что именно на Пенджабской равнине произошла великая битва Пандавов и Кауравов. Здесь же зародилась империя Великих Моголов, на три с лишним сотни лет ставших хозяевами всех окрестных земель. Попробуйте традиционные блюда региона Пенджаб.

Наан, алу кульча, плейн райс, овощи в нарезке, раита, дал, чикен корма, чикен карри, матон роган джош, гулаб джамун.

1500г / 3900руб

ТХАЛИ ДЕЛИ

Этот тхали познакомит вас с едой, которую едят в столице. История Дели насчитывает более двух тысячелетий. В Дели сочетаются языки, религии и традиции разных регионов Индии. В Индии около 80% населения вегетарианцы. Поэтому этот тхали мы готовим вегетарианским или веганским.

Наан, алу кульча, плейн райс, овощи в нарезке, раита, дал, палак панир, панир махани, алу гоби, гулаб джамун.

1500г / 3900руб

ТХАЛИ УТТАР ПРАДЕШ

Блюда из родного штата нашего шеф-повара Пракаша - Уттар-Прадеш. Кухня Уттар-Прадеша зародилась в царских дворах во времена Могольской Империи. Являясь царской кухней и обладая изысканным вкусом, она вобрала в себя различные стили приготовления. Кухня *Уттар-Прадеша состоит из кухни региона Авадх (Ауд, Аудх, Айодхья) и муглайской кухни.*

Наан, алу кульча, плейн райс, овощи в нарезке, раита, дал, алу зира, курица по-лакнауски, матон роган джош, гулаб джамун.

1500г / 3900руб



СУП

КАШМИРСКИЙ СУП

Блюда из баранины составляют основную часть кашмирской кухни. Суп из баранины традиционно готовится со специями и желтой чечевицей. Такой суп повышает уровень гемоглобина, укрепляет кости и мышцы, потому что при приготовлении супа используют баранину на кости, богатую костным мозгом.

Баранина, томаты, морковь, масло растительное, лук, корица, кардамон, карри, имбирь, чеснок, кинза.

300г / 980руб

ДАЛ ТАРКА

Пряный суп из желтой чечевицы с кумином и куркумой. Традиционный веганский индийский пряный суп-пюре из разваренного гороха и чечевицы. Первым рецептом пряного супа с бобовыми был матар-дал: горох отваривали и измельчали в однородную массу, а потом добавляли обжаренные в масле специи, масалу. Дал тарка - это вариация с чечевицей вместо гороха, кумином и куркумой, по итогу получается сливочно-копченый вкус нежного горохового пюре.

Желтая чечевица, чеснок, томаты, лук, специи масала, кориандр, ажгон

300г / 680руб

РАСАМ

Расам - острое южноиндийское блюдо. Его также можно сочетать в качестве гарнира к рису.

Томаты, имбирь, перец чили, тамариндовая паста, масло растительное, семена горчицы, зира, куркума, кинза

300г / 680руб

ТОМ ЯМ

Традиционное блюдо юго-восточной Азии. Ароматный, пряный суп с шампиньонами и креветками, приготовленный на кокосовом молоке, что придает ему особый нежный вкус и теплый аромат. Здесь - в индийском стиле. *Следует есть с лепешкой или рисом.*

Шампиньоны, рис басмати, паста том ям, креветки, кокосовое молоко, лемонграсс, лимон, перец чили, кинза, имбирь, аджиномото, лист карри

300/100г / 780руб

ДАЛ МАХАНИ

Популярное в Индии блюдо на основе бобовых (обычно красной или черной чечевицы) с множеством специй, таких как кориандр, перец чили, ажгон, касури метхи и масала. Блюдо появилось в Северной Индии и его создателем является Кундан Лал Джагги. Оно быстро стало известным благодаря насыщенности при небольшом количестве жира и углеводов.

Черный маш, томаты, сливки, гхи, чеснок, имбирь, специи, ажгон, кориандр, касури метхи.

300г / 780руб

ТОМАТО СУП

Богатый на вкус кремовый томатный суп с ароматными специями.

Томаты, сливки, кинза, имбирь, чеснок, сливочное масло.

300г / 480руб

БИРЬЯНИ И ПЛОВ

ЧИКЕН ТИККА БИРЬЯНИ

Здесь сочетаются два любимых индийских блюда - тикка с курицей и бирьяни. Курицу без костей маринуют в пряной смеси йогурта и специй, затем запекают в тандыре, чтобы получилась вкуснейшая домашняя тикка. Правильно есть с длиннозерным рисом басмати.

Рис басмати, бирьяни масала, кориандр, сливочное масло, ажгон, индийский тмин, мята, куриное бедро, сметана, тандури масала, кориандр, индийский тмин, чеснок, чили, имбирь, лимон.

300г / 880руб

ОВОЩНОЙ БИРЬЯНИ

Ароматный плов из риса басмати, овощей и специй. Это праздничное блюдо, которое отлично подходит для больших компаний, торжеств и семейного ужина. Блюдо было придумано для индуистских бухгалтеров мусульманских навабов, отличаясь добавлением овощей к рису, в отличие от классического бирьяни, где рис готовят с мясом.

Рис басмати, бирьяни масала, кориандр, сливочное масло, ажгон, индийский тмин, мята, стручковая фасоль, морковь, зеленый горошек.

300г / 780руб

ПЛОВ СО ШПИНАТОМ

Длиннозерный рис с добавлением шпината, зерен граната и лука. Полезное блюдо для всей семьи.

Рис басмати, шпинат, сливочное масло, гранат, лук.

300г / 590руб

МАТТОН БИРЬЯНИ

Блюдо с богатой историей, возникшее в кухнях могольских императоров и представляющее собой смесь персидского плова и острых индийских рисовых блюд. Согласно одной из версий, бирьяни было придумано по приказу Мумтаз Махал, жены Шаха Джахана, для питания недоедающих войск, став символом питательного и ароматного угощения, которое популярно в Индии до сих пор.

Рис Басмати, баранина, бирьяни масала, гхи, кориандр, масло сливочное, куркума, перец чили, ажгон, мята, розовая вода, зеленый кардамон.

300г / 980руб

КАРРИ

АНАНАСОВЫЙ КАРРИ

Традиционное блюдо шри-ланкийской кухни. Это восхитительное сладкое карри. В нем используются свежие ананасы и кокосовое молоко, что однозначно определяет его как шри-ланкийское. Ананасовое карри - это нежное блюдо с изумительными ароматами корицы, листьев карри, чеснока, приправленное зеленым перцем.

Лук, кешью, кокосовая мука, ананас, кокосовое молоко, кориандр, китчен кинг масала, семена горчицы, мята, ажгон, лист карри.

300г / 880руб

МАТТОН КОРМА

Роскошное индийское мясное блюдо из нежных кусочков баранины без костей, приготовленных на медленном огне в густом сливочно-ореховом соусе с добавлением пажитника. Блюдо подавали на стол при дворе индийских властителей-магарадж. Есть корму из баранины нужно с индийскими лепешками наан или зира рисом.

Баранина, сливки, лук, кешью, кориандр, ажгон, индийский тмин, гарам масала, индийский тмин.

300г / 980руб

КАДАЙ ПАНИР

Индийский сыр и сладкий перец приготовлены в свежемолотой острой масале! Кадай Панир — один из самых популярных рецептов индийского панира, который лучше всего сочетать с нааном или роти

Рассольный сыр, красный лук, болгарский перец, томаты, лук, кешью, перец чили, сливки, имбирь, чеснок, кориандр, кинза.

300г / 790руб

КАРРИ+РИС =

Обязательно выберите рис. Положите рис на тарелку, а сверху добавьте карри. Так вы получите максимальное удовольствие от вкуса

Лемон райс - рис басмати со специями и лимоном
380 руб

Зира райс - это рис, сваренный с кумином (индийским тмином)
380 руб

Плейн райс - вареный рис басмати
250 руб

ОВОЩНОЕ КОЛХАПУРИ

Овощное колхапури состоит из смеси овощей, приготовленных в густом пряном соусе. Сочетается с пресными лепешками роти или чапати.

Томаты, сливки, паста чили, болгарский перец, цветная капуста, панир, морковь, папад, чеснок, имбирь, масло, кинза, семена горчицы, семена кориандра, перец чили, масала.

300г / 680руб

СААГ ГОШТ

Классическое блюдо северной Индии, в котором мягкое мясо баранины тушится со шпинатом и традиционными специями, такими как кориандр и кумин. Это блюдо сочетает в себе богатые, землистые ароматы зелени с пряными и насыщенными нотами мяса. Впервые блюдо было приготовлено в Пакистане, но сочетание специй было позаимствовано из Индии.

Шпинат, баранина, сливки, китчен кинг масала, кориандр, ажгон.

300г / 950руб

КАРРИ

ПАНИР МАКХАНИ

Индийская закуска из кусочков домашнего сыра, приготовленных в томатном соусе со специями, маслом и орехами кешью, входит в пятерку самых популярных блюд в Индии.

Сыр, сливки, лук, томаты, чеснок, сливочное масло, перец, кардамон.

300г / 880руб

МИНТ ЧИКЕН

Кусочки курицы, маринованные в специях - гарам масале, куркуме, корице и гвоздике готовятся с соусом карри из свежей мяты, кинзы, имбиря, чеснока, лимона и кокосовых сливок. Эта пикантная курица, обладающая сочной текстурой и легким мятным послевкусием, идеально подходит для утоления жажды в теплую погоду и сочетается с рисом или нааном.

Маринованная курица, томаты, сливки, гхи, чеснок, имбирь, мята, специи масала.

300г / 750руб

РЫБНЫЙ КАРРИ

Культовое блюдо Гоа, знаменито своим насыщенным ароматом и использованием рыбы и кокосового молока, что придает ему кремовую текстуру и кисло-сладкий вкус. Рецепт этого карри развивался под влиянием португальской кулинарной традиции, отличается применением местных специй и свежей рыбы. Это рыбное карри готовится почти таким же традиционным способом: обжаривается лук, имбирный чеснок, томаты и молотые специи. Получается нежно.

Филе судака, масло растительное, лук, томаты, кокосовое молоко, кориандр, ажгон, китчен кинг масала, мята.

300г / 780руб

БАЙНГАН БХАРТА

Пенджабская кухня. Это вегетарианское карри из баклажанов, размятых до консистенции икры. Слово "бхарта" подразумевает, что ингредиенты в блюде размяты до, или после тепловой обработки продуктов.

Баклажаны, масло растительное, лук, томаты, чеснок, кориандр, кинза, зира, тмин, чили.

300г / 880руб

ОСТРО ИЛИ НЕ ОСТРО?



Скажите официанту, как Вы хотите, чтобы подали блюдо

- по-индийски остро
- средне остро
- не остро

МАТОН РОГАН ДЖОШ

Тушеные кусочки баранины, приготовленные с соусом на основе поджаренного репчатого лука, йогурта, чеснока, имбиря и ароматных специй. Это одно из основных блюд Кашмирской кухни, и относится к умеренно острым карри. Его рецепт пришел в Индию вместе с кочевыми монголами, кулинарные традиции которых развивались под влиянием Персидской кухни.

Лук репчатый, баранина, томатная паста, приправа для мяса, кориандр сухой, ажгон, соль.

300г / 980руб

ПАЛАК ПАНИР

Это культовое вегетарианское блюдо пенджабской кухни. Его можно найти в большинстве местных ресторанов. Во-первых, это панир - сыр с мягким, приятным вкусом и мягкой, но плотной текстурой, который прекрасно сочетается с карри. А во-вторых, шпинат, приправленный специями и сливками таким образом, что даже дети, которым неприятна сама мысль об овощах, с удовольствием едят палак панир.

Рассольный сыр, сливки, шпинат, кориандр, ажгон, китчен кинг масала.

300г / 750руб

ЧИКЕН КАРРИ

Куриное филе со специями под соусом карри. После обретения Индией независимости от Британской империи, карри-хаусы стали очень популярны во многих английских городах. Индийский карри может содержать до 30 видов специй.

Куриная грудка, лук, томаты, чеснок, имбирь, кориандр, чикен масала, ажгон, гхи, кинза.

300г / 670руб

ОВОЩНОЕ ЗАЛЬФРЕЗИ

Вегетарианское овощное рагу в томатно-сливочном соусе. Название происходит от бенгальского слова «jhal», означающего «острый». Это блюдо произошло от метода приготовления, когда ингредиенты обжаривают на сильном огне с добавлением специй, что придает ему ярко выраженный пикантный вкус.

Зеленый горошек, стручковая фасоль, морковь, масло растительное, лук, томаты, сливки, кориандр, гарам масала, ажгон.

300г / 780руб

ПРОУН КАРРИ

Карри с креветками — это вкусное и ароматное блюдо, приготовленное из свежих креветок, лука, томатов, молотых специй на кокосовом молоке. Очень популярно на Гоа, где его подают во всех ресторанах.

Креветки, масло растительное, лук, томаты, кокосовое молоко, кориандр, ажгон, китчен кинг масала, мята.

300г / 859руб

ТАМИЛЬСКИЙ КАРРИ ИЗ СВЕКЛЫ

Карри со свеклой, популярное в тамильской кухне Южной Индии, использует свеклу как главный ингредиент, сочетая её с острыми специями и кокосовым молоком, что придает блюду кремовую текстуру и богатый вкус. Это блюдо, часто подаваемое на праздники и специальные мероприятия, отличается ярким цветом и насыщенным сладковато-острым вкусом.

Свекла, кокосовое молоко, томаты, семена горчицы, манго, листья карри, семена фенхеля, зира, масала, черный перец, чили, имбирь, чеснок.

300г / 680руб

БАТЕР ЧИКЕН

Карри с курицей в томатно-сливочном соусе. Рецепт разработал Кундан Лал Джагги, основатель ресторана Moti Mahal в Дели в 1947 году. Блюдо изобрели "случайно", когда шеф-повар смешал остатки курицы с томатным соусом с маслом и сливками.

Лук, томаты, чеснок, сливочное масло, перец, кардамон, куриное бедро, сметана, тандури масала, кориандр, имбирь, чеснок, чили, лимон, ажгон, сливки.

300г / 880руб

ЧИКЕН КОРМА

Курица, тушенная на медленном огне в молочном соусе из орехов кешью по древнему индийскому рецепту. Даже во время строительства знаменитого Тадж-Махала, это индийское блюдо уже было популярным и стало одним из главных угощений при открытии этого знаменитого мавзолея.

Куриная грудка филе, сливки, лук, кешью, кориандр, ажгон, гарам масала, гхи.

300г / 850руб

ЧИКЕН ТИККА МАСАЛА

Его происхождение окутано тайной, но считается, что этот сливочный карри с курицей был создан в Великобритании в 1970-х годах, чтобы адаптировать традиционные индийские специи под европейские вкусы.

Курица тандури, кинза, томаты, лук, имбирь, чеснок, соль, специи масала.

300г / 750руб



ГАРНИР И РИС

АЛУ ГОБИ

Вегетарианское индийское блюдо из картофеля (Aloo) и цветной капусты (Gobi) с добавлением чеснока, имбиря, лука, кориандра, томатов, гороха и тмина. В оригинале блюдо тушилось в домашнем йогурте, но сегодня такой вариант сохранился лишь в некоторых регионах Индии.

Цветная капуста, картофель, масло растительное, лук, томаты, кориандр, гарам масала, ажгон.

300г / 480руб

ЗИРА РАЙС

Длиннозерный рис басмати выращивают на Индийском субконтиненте более трёх тысяч лет. Готовится с добавлением кумина и индийских специй.

Рис басмати, масло растительное, зира, кинза.

200г / 380руб

ПЛЕЙН РАЙС

Считается, что рис басмати выращивался на Индийском субконтиненте на протяжении веков. Самое раннее упоминание о рисе басмати содержится в эпосе "Хир Ранджа", написанном панджабским поэтом Варисом Шахом в 1766 году. Отличается низким гликемическим индексом, по сравнению с другими видами риса, и длинным зёрнышком.

Рис басмати.

200г / 250руб

ЛЕМОН РАЙС

Рис басмати с добавлением лимонного сока, куркумы, карри, горчицы и других специй по южноиндийскому рецепту.

Рис басмати, лимон, куркума

200г / 380руб

ДОСТАВКА ИНДИЙСКОЙ ЕДЫ
THALI.ME

ЗАКУСКИ

ХАРА БХАРА КЕБАБ

Вегетарианская закуска из шпината, картофеля, гороха, специй и трав. Подается с мятным и тамариндовым соусами. Впервые была приготовлена в Северной Индии и получила свое название благодаря яркому зеленому цвету.

Картофель, шпинат, кукурузный крахмал, гарам масала, кидай масала, кешью, кориандр, ажгон, индийский тмин.

300г / 680руб

АЛУ САМОСА

Замечательные пирожки со специями и картофелем. Для каждого индийца эта закуска навеивает воспоминания. Но вы будете удивлены, узнав, что наша любимая самоса родом не из Индии. Если исходить из сообщений и фактов, то самоса возникла в 10 веке на Ближнем Востоке.

Картофель, зеленый горошек, масло подсолнечное, гарам масала, кориандр, перец чили, ажгон куркума, пшеничная мука, чечевица красная, масло сливочное, мятный соус (кинза, мята, имбирь, перец чили, чеснок), тамариндовый соус (тамариндовая паста, фенхель, сахар).

230/20/20г / 390руб

ЧИКЕН САМОСА

Пирожок, приготовленный во фритюре с начинкой из курицы и специй. Первое упоминание о самосе в королевскую эпоху появилось, когда известный поэт и ученый Делийского султаната Амир Хусро рассказал о самосе, приготовленной из мяса, гхи и лука, которую в то время любили знатные люди. Подается с соусом.

Куриная грудка, масло растительное, чили, чеснок, пшеничная мука, сливочное масло, ажгон, красная чечевица, гарам масала, красный чили, кориандр, тамариндовая паста, фенхель, кинза, мята, имбирь.

300/20/20г / 470руб

АЛУ ПУРИ

Это, по сути, идеальный воскресный завтрак: картофельное карри с пряностями и хрустящим индийским жареным хлебом.

Картофель, нут, масала, масло, имбирь, чеснок, кинза, мука.

300г / 470руб

ОВОЩНАЯ ПАКОРА

Овощи, обжаренных во фритюре в остром кляре из нутовой муки. Подается с мятным и тамариндовым соусами. Самые ранние известные рецепты пакоры были найдены в кулинарной книге Манасолласы (1130 г. н.э.), в которой упоминается "Парика" (пакода) и способ ее приготовления с овощами и нутовой мукой

Нутовая мука, баклажаны, картофель, лук, масло растительное, кориандр, куркума, ажгон, гарам масала, чили, красная чечевица, кинза, мята, имбирь, чеснок, тамариндовая паста, фенхель.

300г / 490руб

ГОЛГАППА

Голгаппа, также известная также как Пани пури, является популярной уличной едой в Индии. Представляет собой небольшие воздушные обжаренные во фритюре. Шарики с начинкой из картофеля, томата, лука. Двумя важными ингредиентами голгаппы являются картофель и чили, и оба они появились в Индии 300-400 лет назад. Историки придерживаются мнения, что Голгаппа возникла в Уттар-Прадеше (штата, откуда приехал наш Шеф повар) 100-125 лет назад. Подаются с остро-кислым освежающим мятным соусом, который наливают в голгаппу. Шарик с соусом нужно съесть целиком, не откусывая.

Картофель, лук, томат, кинза, черная вулканическая соль, гарам масала, манная крупа, пшеничная мука, гхи, лимон, тамариндовая паста, кинза, мята, порошок сушеного манго, перец чили, пани пури масала

300г / 490руб

АЛУ ВАДА

Алу Вада — популярное вегетарианское блюдо быстрого питания из индийского штата Махараштра. Блюдо состоит из картофельной котлеты, покрытой нутовой мукой, которую обжаривают во фритюре и подают с мятным соусом.

Картофель, зеленый горошек, кинза, мята, кешью, имбирь, нутовая мука, пшеничная мука, чили, чеснок.

300/30г / 390 руб

МОМО ЧИКЕН

Индийская вариация пельменей на пару с начинкой из курицы, лука, чеснока, кориандра, соли, перца и тмина.

Куриное филе, пшеничная мука, масло подсолнечное, фенхель, кориандр, гарам масала, перец чили, кинза

260/20/20г / 680руб

МОМО ВЕГЕТАРИАНСКИЙ

Индийская вариация пельменей с вегетарианской начинкой из овощей. Подается с пряным соусом. Впервые момо появилось в Тибете, но быстро распространилось по всей Индии. Если на севере Индии момо чаще готовят с мясом, то в южной Индии они вегетарианские.

Капуста, морковь, пшеничная мука, масло подсолнечное, чеснок имбирь, фенхель, гарам масала, ажгон.

260/20/20 г. / 680руб

МАТТОН МОМО

Момо - это маленькие круглые пельмени, которые наполняются фаршем из баранины. Из муки, воды и соли готовят тесто, раскатывают его в небольшие кружочки, наполняют начинкой и затем скрепляют, закручивая края теста. Ачар, острый салат-закуска из овощей очень хорошо подходит к момо

Баранина, чеснок, имбирь, сливочное масло, подсолнечное масло, мука пшеничная, касури метхи, мит масала, лук красный, кинза, аджинамото

260/20/20г / 780руб

ВЕДЖ БУЛЛЕТ

Подаются с мятным соусом

Морковь, капуста, чили соус, мука пшеничная, чили.

250/20 г / 390руб

ХЛЕБ

МАСАЛА КУЛЬЧА

Очень популярная североиндийская масала лепешка, под названием кульча. Кульча очень сытная лепешка, имеет мягкий вкус с острой начинкой разнообразных специй.

Пшеничная мука, молоко, масло растительное, рассольный сыр, картофель, лук, кориандр, ажгон, гарам масала, чили, кинза.

150г / 190руб

ПАПАД

Папад, также известный как пападам, - это закуска популярна в Индии. Тесто из муки из черных бобов либо обжаривают во фритюре, либо готовят на сухом огне до хрустящей корочки.

Лепешка папад с чёрным перцем

10г / 100руб

АЛУ КУЛЬЧА

Очень популярная североиндийская масала лепешка, под названием кульча. Кульча сытная лепешка, имеет мягкий вкус с начинкой из картошки со специями.

Пшеничная мука, молоко, масло растительное, картофель, чили, кориандр, ажгон, индийский тмин, гарам масала, кидай масала, кинза, сливочное масло.

110г / 290руб

ЧИЗ ГАРЛИК НААН

Пресная пшеничная лепешка с рассольным сыром и чесноком, приготовленная в тандыре

Пшеничная мука, молоко, масло растительное, чеснок, рассольный сыр, сыр Моцарелла, кориандр, кинза, кардамон.

130г / 290руб

ЧИЗ НААН

Лепешка на основе пресного пшеничного теста с сыром. Выпекается в тандыре

Пшеничная мука, молоко, масло растительное, рассольный сыр, сыр Моцарелла, сливочное масло, кинза.

130г / 290руб

НААН ПО-ПЕШЕВАРСКИ

Лепешка Пешвари-наан подслащена немного и может быть идеальной добавкой к острым блюдам. Пешвари Наан может включать смесь изюма, миндаля, кокоса и других сладких фруктов. Такую лепешку готовят в штате Пенджаб в Индии.

Пшеничная мука, молоко, масло растительное, сливочное масло, изюм, миндаль, грецкий орех, кешью.

120г / 240руб

НААН

Лепешка на основе пресного пшеничного теста, приготовленная в тандыре.

Пшеничная мука, молоко, растительное масло, яйца, сахар, соль, сливочное масло

110г / 150руб

ОНИОН КУЛЬЧА

Это луковая лепешка, представляет собой мягкий, рыхлый хлеб из белой муки, покрытый слоями аппетитной смеси лука и масалы.

Пшеничная мука, молоко, масло растительное, лук, сливочное масло, кориандр, кинза.

120г / 190руб

ТАНДУРИ РОТИ

Тандури роти готовится из цельнозерновой муки. Тесто для тандури роти пресное без использования дрожжей, что наиболее полезно тем, кто следит за фигурой.

Пшеничная мука, молоко, масло растительное, сливочное масло.

110г / 190руб

КИМА НААН

Пшеничная лепешка с бараниной и специями.

Баранина, курица, пшеничная мука, молоко, масло растительное, сметана, тандури масала, кориандр, имбирь, чеснок, чили.

130г / 290руб

БАТЕР НААН

Лепешка на основе пресного пшеничного теста с добавлением масла, приготовленная в тандыре.

Пшеничная мука, молоко, масло растительное, сливочное масло.

115г / 190руб

ГАРЛИК НААН

Лепешка на основе пресного пшеничного теста с добавлением чеснока, приготовленная в тандыре.

Пшеничная мука, молоко, масло растительное, рассольный сыр, сыр Моцарелла, сливочное масло, кинза.

120г / 190руб

ПРИЮТ ДОМАШНИХ РАСТЕНИЙ

В зале Вы видите розовый свет и десятки растений. Нам их отдают люди, когда растения уже переросли. Или произошло горе и за растениями уже некому ухаживать. Тогда мы приезжаем и забираем растения, ухаживаем за ними.

ТАНДУР

ПАНИР ТИККА

Сыр панир маринованный в специях и запеченный в тандыре. Многие считают, что он был придуман в 1960-х годах в отеле "Ранджит" в Дели.

Сыр панир, болгарский перец, сметана, кориандр, красный чили, ажгон, индийский тмин, тандури масала, касури метхи.

300г / 780руб

КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ ТАНДУРИ

Хрустящие и румяные куриные крылышки, проготовлены в специях в тандуре. Каждому любителю острого вкуса, крылышки в тандуре станут любимым блюдом.

Куриные крылья, лук, мята, кинза, имбирь.

200/20г / 780руб

КУРИЦА ТАНДУРИ

Курица, маринованная в йогурте со специями и запеченная в тандуре. Современный вариант рецепта был взят за основу у ресторана Moti Mahal в Нью-Дели в конце 1940-х годов.

Цельный цыпленок, сметана, имбирь, чеснок, лимон, тандури масала, чили, горчичное масло, кинза, сливочное масло.

400г/800г / 980руб/1480руб

ОВОЩИ ТАНДУРИ

Картофель, запеченный в тандуре с овощами, чесноком, имбирем и пряностями. Корни тандыра уходят более чем на 5000 лет назад в древнюю цивилизацию долины Инда, одну из древнейших известных цивилизаций.

Картофель, баклажаны, болгарский перец.

250г / 780руб

ЧИКЕН МАХАРАДЖА

Махараджа означает "царский". Это действительно по-царски приготовленная курица в тандуре, в уникальный вкус маринада добавлены томаты, имбирь, чеснок, карамелизированный лук, перец чили, сыр и специи.

Куриное бедрышко, сметана, имбирь, чеснок паста, куркума, лимон, чили, горчичное масло, кинза, масала.

300/20/20г / 980руб

- СОУС -

МЯТНЫЙ СОУС

Кинза, мята, имбирь

20г / 100руруб

ПАХАРИ РАЙТА

Пахари Райта - это, по сути, освежающий, тертый огурец в йогурте приправленном семенами горчицы.

20г / 100руруб

ТАМАРИНД

Тамаринд, фенхель

20г / 100руруб

ЧИКЕН ТИККА

Нарезанная кусочками мякоть курицы, приправленная пряным соусом, сливками и чесноком. Впервые курица тикка масала была приготовлена в Глазго, в конце 1960-х годов. Masala в переводе на русский означает «смесь специй». Аутентичное блюдо содержит имбирь, чеснок, томаты, масло и сливки, но после распространения в Индии появилось множество вариаций с разными ингредиентами и маринадами.

Курица, сметана, масло растительное, лук, томаты, батер чикен, тофу махани, панир махани, тандури масала, чикен масала, кориандр, имбирь, чеснок, чили, сливки, ажгон, индийский тмин.

300г / 980руб

ДЕСЕРТЫ

ГУЛАБ ДЖАМУН

Десерт, происхождение которого связывают с средневековой Персией, откуда он распространился в Индию благодаря могольским завоевателям. Эти мягкие, сладкие шарики из молочного теста, обжаренные и пропитанные ароматным сиропом из розовой воды и кардамона, обладают насыщенным вкусом и часто подаются на праздники и торжества.

Манная крупа, сухое молоко, сливочное масло, кардамон, мята.

120г / 380руб



КАШМИРСКИЙ ПЛОВ

Сладкий десертный плов, известный своим уникальным ароматным профилем, отличается добавлением шафрана, орехов и сухофруктов, что делает его неотъемлемой частью праздничного стола в Кашмире.

Рис басмати, изюм, кешью, миндаль, грецкий орех, кардамон.

250г / 480руб

БЕСАН ЛАДУ

Мягкие сладкие шарики из нутовой муки, сухофруктов и топленого масла с кардамоном, украшенные кешью и фисташками. Обычно подаются на праздник Дивали и при семейных торжествах.

Нутовая мука, сахар, гхи, семена фенхеля, кардамон, миндаль.

160г / 350руб

ДЖАЛЕБИ

Популярное индийское сладкое блюдо, известное своей яркой спиралевидной формой и насыщенным сладким вкусом. Это блюдо имеет древние корни, упоминания о нём можно найти в работах персидских писателей 10-го века. Тесто для джалеби готовится из муки, затем жарится в масле до хрустящей корочки и обильно поливается сахарным сиропом, иногда ароматизированным кардамоном или шафраном, что придает ему характерный вкус и аромат.

Мука, сахар, специи.

200г / 490руб

КОКОСОВЫЙ ЛАДУ

Индийский десерт в виде маленьких шариков из риса басмати, кокосовой муки, кокосовой стружки, сливочного масла, сахара, кешью, миндаля и изюма. В индуистских храмах ладу с древних времен преподносят как пищу для богов, называемый Прасад.

Сметана, сгущенное молоко, рассольный сыр, кокосовая стружка, сахар.

160г / 350руб

РАСГУЛЛА

Десерт в форме шариков из домашнего творога и сахарного сиропа. Изобретение Расгуллы имело глубокие научные корни и основывалось на экспериментах, история которых была описана Нобином Чандрой Дасом. Потребовалось 3 года (между 1865 и 1868 годами), чтобы, наконец, разработать это уникальное лакомство под названием Расгулла, приготовленное исключительно из творога и имеющее текстуру и свойства бисквита.

Творог, сахар.

120г / 350руб

СУДЖИКА ХАЛВА

Разновидность халвы, приготовленной путем поджаривания манной крупы в топленом или сливочном масле с добавлением сахарного сиропа. Десерт декорируется орехами кешью.

Манная крупа, гхи, кешью, миндаль, изюм, сахар, шафран, роза.

250г / 490руб

МОРОЖЕНОЕ МАНГО

Мороженое пломбир, пюре манго

250г / 450руб

АНАНАСОВЫЙ САЛАТ

Свежий ананас и мята.

250г / 450руб

КОФЕ

ЭСПРЕССО

40/80мл / 150/210 руб

АМЕРИКАНО

110/170мл / 190/250 руб

КАПУЧИНО

250/350мл / 250/320 руб

ЛАТТЕ

250/350мл / 250/320 руб

МАЛИНОВЫЙ ЛАТТЕ

250/350мл / 300/350 руб

ТЫКВЕННО-ПРЯНЫЙ ЛАТТЕ

250/350мл / 300/350 руб

РАФ КЛАССИКА

250/450мл / 350/400 руб

РАФ ИНДИЙСКИЙ ОРЕХ

250/450мл / 400/450 руб

РАФ ХАЛВА С СЕМЕЧКАМИ И ГИМАЛАЙСКОЙ СОЛЮ

250/450мл / 400/450 руб.

ФЛЭТ УАЙТ

250мл / 380 руб

ЛАССИ

ЛАССИ АНАНАС

200мл / 350 руб

ЛАССИ ЛАЙМ

200мл / 350 руб

ЛАССИ МАНГО

200мл / 350 руб

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

КАКАО ПРЯНЫЙ МАНГО

250/350мл / 300/380 руб

КАКАО 5 ПЕРЦЕВ С КАРДАМОНОМ И ИМБИРЁМ

250/350мл / 300/380руб

КАКАО КЛАССИКА

250/350мл / 250/350 руб

МАТЧА

250/250мл / 250/350 руб

ЧАЙ

АССАМ

500мл / 380 руб

ЭРЛ ГРЕЙ

500мл / 380 руб

СЕНЧА

500мл / 380 руб

МОЛОЧНЫЙ УЛУН

500мл / 380 руб

ПУЭР

500мл / 380 руб

ГАБА ТЁМНАЯ

500мл / 560 руб

ЧАЙ/НЕ ЧАЙ

ЧАЙ ЛАТТЕ

250/350мл / 250/350 руб

ВИШНЯ-РОЗМАРИН

700мл / 650 руб

ОБЛЕПИХОВЫЙ ПУНШ

700мл / 650руб

МАРОКАНСКИЙ ЧАЙ

700мл / 650руб

МЯТНЫЙ ЧАЙ

700мл / 450руб

МАСАЛА ЧАЙ

125/500/мл / 250/700руб



ФРЕШ

АПЕЛЬСИН

200мл / 300 руб

АНАНАС

200мл / 550 руб

ХОЛОДНЫЙ КОФЕ

БАМБЛ

450мл / 450 руб

АЙС ЛАТТЕ

450мл / 400 руб

ТОНИК КОФЕ

450мл / 350руб

ЛИМОНАД

ЛИМОН ЛАЙМ

(БЕЗ САХАРА)

450мл/1л / 420/950 руб

АНАНАС КОКОСОВОЕ МОЛОКО

ЛИМОН ЯГОДА ГОДЖИ

450мл/1л / 420/950руб

АПЕЛЬСИН МАРАКУЙЯ МЯТА

450мл/1л / 420/950руб

МОЛОКО/СЛИВКИ

АЛЬТЕРНАТИВНОЕ МОЛОКО

(СОЕВОЕ/ФУНДУЧНОЕ/КОКОСОВОЕ/
МИНДАЛЬНОЕ)

80 руб

СЛИВКИ

100 руб

ПИВО

PREMIUM CIDER

Обладает слегка уловимым ароматом осенних яблок. ненавязчивый аромат - является показателем соблюдения классической рецептуры сидров сухих сортов. Напиток имеет освежающий вкус с легкой кислинкой.

450мл / 450руб

PSNENO VARKA

Varka Psheno - пшеничное нефильтованное пиво баварского типа. Мягкий, освежающий вкус с нотами солода, банана, гвоздики, легкой кислинкой и приятными цитрусовыми оттенками.

450мл / 400руб

PREMIUM LAGER

Прекрасно сбалансированное пиво, сваренное по собственным рецептам пивоваров New Riga's. Обладает чистым солодовым вкусом, приятной хмелевой горечью и выразительным сладковато-пряным ароматом.

450мл / 490руб

WHITE MOON

Стаут чёрного цвета с красивой пенной шапкой. Аромат приятный, кофейный. Вкус мягкий, насыщенный, кофейный. В послевкусии ярко выраженный кофе.

450мл / 450руб

IPA КОМЕТА

IPA с цитрусово-фруктовым ароматом, оставляет карамельное послевкусие с приятной горчинкой! Вкус гармоничный и насыщенный. Хмели: Chinook, Centennial и Cascade. На сухое охмеление - Amarillo и Citra.

450мл / 550руб

IRUN FORREST

Лёгкое, освежающее безалкогольное пиво, сваренное с использованием американского хмеля Citra, который так же щедро используется для сухого охмеления. Яркость хмеля балансирует остаточную солодовость и придаёт пиву приятные тона цитрусов и тропических фруктов.

330мл / 250руб

БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО

BLANCHE VARKA

Освежающее пшеничное пиво с мягким вкусом и ароматом апельсиновой цедры, пряного кориандра и пикантной кислинкой в послевкусии. Alc. - 4%

450мл / 400руб

DOUBLE DECKER

Английский биттер с хмелем Cascade и Styrian Celeia. Пиво оранжево-янтарного цвета с ароматом карамельного солода и ягодными нотами. Вкус солодовый с фруктовыми и травянистыми оттенками и лёгкой горечью в послевкусии. Alc. - 5%

450 мл/450 руб

КОЗА В МАЛИННИКЕ

Это мягкий и душистый эль с малиновым нектаром, добавлением цитрусовой цедры и едва уловимыми нотками хмеля. Alc. - 5%

450 мл/450 руб

LOVE MEMORIES

Освежающий вкус и аромат свежей клубники Alc. - 4%

450 мл/450 руб

CHERRY VARKA

Легкий освежающий вишневый эль, обладающий ярким ароматом сочной вишни, с гармоничным вкусом легкой кислинки и послевкусием вишневой косточки. Alc. - 4%

450 мл/400 руб

IMPERIAL COCONUT MILD NIGHT PORTER

Кокос, предварительно выдержанный в светлом кубинском роме.

Впервые сорт был сварен с Brighton Brew.

Alc. - 11%

330 мл/400 руб

ТОНИК

ТОНИК “МАХ ГОРЬКИЙ”

Освежающий тоник, с классическим хининовым вкусом, разработанный на основе опыта борьбы человечества с малярией.

330мл / 300руб

ТОНИК “МАХ ГОРЬКИЙ-ГРЕЙПФРУТ”

Освежающий тоник с нотами грейпфрута, разработанный на основе опыта борьбы человечества с малярией.

330 мл/300 руб”

ВОДА

БАЙКАЛ газированная/негазированная

Питьевая глубинная вода добывается из озера Байкал и выпускается на заводе, расположенном в п.Байкал Слюдянского района Иркутской области.

750мл / 370руб