



ТРИ КУЛЬТУРЫ.
ОДИН НЕЗАБЫВАЕМЫЙ ОПЫТ.



Rice and other sides are not included with our dishes, and are available to order separately

Рис и другие гарниры не входят в стоимость блюд и доступны для заказа отдельно.



indicates dishes with a spicy flavour

Обозначает блюда с острым вкусом.

ALLERGY STATEMENT

Menu items may contain or come into contact with dairy, eggs, fish, crustaceans, molluscs, tree nuts, peanuts, gluten, soy, sesame, sulphur dioxide, celery, lupin and mustard

For more information, please speak with a manager

ИНФОРМАЦИЯ ОБ АЛЛЕРГЕНАХ

Блюда могут содержать или соприкасаться с молочными продуктами, яйцами, рыбой, ракообразными, моллюсками, древесными орехами, арахисом, глютенном, соей, кунжутом, диоксидом серы, сельдереем, люпином и горчицей.

Для получения дополнительной информации, пожалуйста, обратитесь к менеджеру.



DIM SUM STEAMED

SPINACH 4 pcs	9.50
broccoli, carrots, black fungus, sweet corn and Chinese mushrooms in spinach-flavoured skin. Served with lemongrass sauce and ginger coriander sauce	
С брокколи, морковью, чёрным древесным грибом, сладкой кукурузой и китайскими грибами в тесте со вкусом шпината. Подаются с соусом из лемонграсса и имбирно-кориандровым соусом.	
ASPARAGUS & SHIITAKE MUSHROOMS 4 pcs	8.90
with carrots and water chestnuts in flour-based skin. Served with lemongrass sauce and ginger coriander sauce	
С морковью и водяными каштанами в тесте на основе пшеничной муки. Подаются с соусом из лемонграсса и имбирно-кориандровым соусом.	
MA LAI CHICKEN DUMPLINGS 4 pcs	8.60
broccoli, chives, parsley and spring onion in flour custard and chive skin. Served with chilli sauce	
С брокколи, шнитт-луком, петрушкой и зелёным луком в тесте на основе пшеничной муки, заварного теста и шнитт-лука. Подаются с соусом чили.	
PRAWNS, FRESH SCALLOP & PORK 4 pcs	10.80
chinese mushrooms and water chestnuts in dill flavoured skin. Served with chilli sauce	
С китайскими грибами и водяными каштанами в тесте со вкусом укропа. Подаются с соусом чили.	
MINT ALASKAN KING CRAB 4 pcs	19.50
prawns, green beans, carrots and fresh mint in wonton skin. Served with chilli sauce	
С креветками, зелёной фасолью, морковью и свежей мятой в тесте вонтон. Подаются с соусом чили.	
PRAWN & CORIANDER 4 pcs	10.80
prawns, pork, carrots, black fungus and coriander in chive-flavoured skin, topped with wasabi tobiko. Served with chilli sauce	
С креветками, свининой, морковью, чёрным древесным грибом и кориандром в тесте со вкусом шнитт-лука, украшены тобико васаби. Подаются с соусом чили.	
TOM YAM 4 pcs 🌶️	10.80
prawns, scallops, snow peas, celery, three bell peppers and Tom Yam paste in flour based skin. Served with lemongrass sauce	
С креветками, морскими гребешками, сахарным горошком, сельдереем, тремя видами сладкого перца и пастой Том Ям в тесте на основе пшеничной муки. Подаются с соусом из лемонграсса.	
CHA SIEW BUN 4 pcs	9.50
roasted pork marinated in BBQ and sesame sauce in flour-based skin	
С запечённой свининой, маринованной в соусе BBQ и кунжутном соусе, в тесте на основе пшеничной муки.	



DIM SUM
STEAMED

MINT CRAB 4 pcs	9.50
crab stick, prawns, green beans, carrots and fresh mint in spinach-flavoured skin. Served with chilli sauce С крабовыми палочками, креветками, зелёной фасолью, морковью и свежей мятой в тесте со вкусом шпината. Подаются с соусом чили.	
CHA SIEW MAI 4 pcs	10.50
chicken, prawns, snow peas, spring onions and Chinese mushrooms in wonton skin, topped with red bell peppers. Served with chilli sauce С курицей, креветками, сахарным горошком, зелёным луком и китайскими грибами в тесте вонтон, украшены красным сладким перцем. Подаются с соусом чили.	
ENOKI & PRAWN 4 pcs	10.80
green beans and carrots in flour based skin, topped with tobiko. Served with chilli sauce Со стручковой фасолью и морковью в тесте на основе пшеничной муки, украшены икрой тобико. Подаются с соусом чили.	
DIM SUM SELECTION 1 12 pcs	24.80
Asparagus and shiitake mushrooms Mint crab Prawns, fresh scallops and pork Chicken siew mai Спаржа и грибы шиитаке Краб с мятой Креветки, свежие морские гребешки и свинина Куриный Сиу Май	
DIM SUM SELECTION 2 12 pcs	27.80
Spinach dim sum Coriander dim sum Enoki and prawn Mint Alaskan king crab Димсам со шпинатом Димсам с кориандром Эноки и креветки Камчатский краб с мятой	



DIM SUM SELECTION | ПОΙΚΙΛΙΑ DIM SUM

Served with lemongrass sauce, chilli sauce & ginger coriander sauce

Подаются с соусом из лимонграсса, соусом чили и имбирно-кориандровым соусом.



DIM SUM
FRIED

SHANG HAI 4 pcs	9.50
pork, szechuan vegetables, turnip, radish and spring onions, in flour based skin. Pan fried. Lemongrass sauce on the side Со свининой, овощами по-сычуаньски, репой, редькой и зелёным луком в тесте на основе пшеничной муки. Обжариваются на сковороде. Подаются с соусом из лимонграсса.	
STICKY CHICKEN AND PRAWNS 4 pcs	9.50
cauliflower, carrots and parsley, in potato wheat starch skin, flavoured with carrot juice, chives and sesame seeds. Pan fried with lemongrass sauce on the side Цветная капуста, морковь и петрушка в тонком тесте из картофельного и пшеничного крахмала, ароматизированном морковным соком, шнитт-луком и кунжутом. Обжарены на сковороде и подаются с соусом с лимонграссом.	
FOIE GRAS & BEEF TENDERLOIN 5 pcs	13.80
with celery, carrots, water chestnuts, coriander and chives, in flour and potato skins. Pan fried with goji berry sauce on the side С сельдереем, морковью, водяными каштанами, кориандром и шнитт-луком в тесте из пшеничной муки и картофельного крахмала. Обжариваются на сковороде. Подаются с соусом из ягод годжи.	



APPETIZERS

DUCK SALAD	26.50
crispy duck slices with fresh salad leaves, carrot, leek, cucumber, pine nuts, dried shallots, and pomelo. Served with homemade duck salad dressing	
Хрустящие ломтики утки со свежими салатными листьями, морковью, луком-пореем, огурцом, кедровыми орехами, сушёным луком-шалотом и помело. Подаются с фирменной заправкой для салата с уткой.	
SESAME PRAWN TOAST	12.80
with a thick layer of minced king prawns, white and black sesame seeds, sweet and sour sauce	
С плотным слоем рубленых королевских креветок, белым и чёрным кунжутом. Подаются с кисло-сладким соусом.	
CHI SPECIAL SPRING ROLLS	12.80
lotus root, snow peas, black fungus, turnip, carrots, fried onions, cabbage. Served with lemongrass sauce & sweet and sour sauce	
С корнем лотоса, сахарным горошком, чёрным древесным грибом, репой, морковью, жареным луком и капустой. Подаются с соусом из лемонграсса и кисло-сладким соусом.	
CHEW YIM 🍴	
coated in our signature spiced crispy flour, with spring onions, garlic, crispy shallots, and chillies. Finished with chew yim 7 spice seasoning and served with house-made sweet and sour pickled vegetables	
в фирменной хрустящей панировке с зелёным луком, чесноком, хрустящим луком-шалотом и перцем чили. подаются с домашними кисло-сладкими маринованными овощами.	
calamari кальмары	19.50
frog legs лягушачьи лапки	22.50
WASABI PRAWNS	27.50
infused with avocado and wasabi, mango salsa	
С авокадо и васаби, с соусом сальса из манго.	
PASSION FRUIT PRAWNS	27.50
mayonnaise infused with passion fruit, topped with fresh passion fruit	
Майонез с маракуйей, украшен свежей маракуйей.	
CRISPY SUCCULENT DUCK	
with soft pancakes, leek, cucumber, homemade duck sauce	
Подаётся с мягкими блинчиками, луком-пореем, огурцом и фирменным утиным соусом.	
quarter duck ¼ утки	21,80
half duck ½ утки	38,50
whole duck целая утка	69,00
PEKING DUCK	72.00
whole duck, soft pancakes, leek, cucumber, homemade duck sauce. The breast and crispy skin are sliced and served with pancakes. The remaining duck is served with your choice of noodles or vegetable fried rice	
Целая утка с мягкими блинчиками, луком-пореем, огурцом и фирменным утиным соусом. Грудка и хрустящая кожа нарезаются и подаются с блинчиками. Оставшаяся часть утки подаётся на выбор с лапшой или овощным жареным рисом.	



SOUP & RICE

HOT AND SOUR SOUP	14.80
king prawns in a homemade chicken broth seasoned with vinegar and white pepper, with silken tofu, black fungus, shiitake mushrooms and egg white	
Королевские креветки в домашнем курином бульоне, приправленном уксусом и белым перцем, с нежным тофу, чёрным древесным грибом, грибами шиитаке и яичным белком.	
JASMINE RICE	5.60
steamed jasmine rice	
Жасминовый рис на пару	
EGG FRIED RICE	6.80
with seasonal vegetables	
С сезонными овощами.	
LOTUS RICE	17.80
wok fried with fresh scallops, seasonal vegetables, shiitake mushrooms, carrots, chives and spring onions, all parceled in a lotus leaf	
Рис, обжаренный в воке со свежими морскими гребешками, сезонными овощами, грибами шиитаке, морковью, шнитт-луком и зелёным луком, завернутый в лист лотоса.	



NOODLES

"MI FEN" RICE FLOUR NOODLES 🍴	
with hot curry paste, egg, peppers, spring onions and oyster mushrooms	
С острой пастой карри, яйцом, сладким перцем, зелёным луком и вешенками.	
vegetables / Овощи	15.80
chicken / Курица	17.80
prawn / креветки	23.50
CRISPY DUCK NOODLES 🍴	18.50
egg noodles stir-fried with crispy pieces of succulent duck, snow peas, onions, carrots, broccoli, and baby bok choy, tossed in our signature homemade duck sauce with a hint of chilli oil	
Яичная лапша, обжаренная в воке с хрустящими кусочками сочной утки, сахарным горошком, луком, морковью, брокколи и мини-пак-чой, в фирменном домашнем утином соусе с лёгкой ноткой масла чили.	



WOK FRIED DISHES

ПТИЦА

CASHEW NUT CHICKEN 18.50

wok fried with bell peppers, snow peas, mushrooms, carrots, lotus root, baby corn, cashew nuts. Spiced with minced ginger and garlic, oyster sauce, sesame oil and chinese cooking wine

Обжаренные в воке сладкий перец, сахарный горошек, грибы, морковь, корень лотоса, мини-кукуруза и кешью, приправленные рубленым имбирём, чесноком, устричным соусом, кунжутным маслом и китайским кулинарным вином.

CHICKEN WITH OYSTER SAUCE 17.50

wok fried chicken, shiitake and button mushrooms, bell peppers, broccoli, sesame seeds, glazed with oyster sauce

Курица, обжаренная в воке с грибами шиитаке и шампиньонами, сладким перцем, брокколи и семенами кунжута, глазированная устричным соусом.

SWEET AND SOUR CHICKEN 17.50

wok fried with peach, bell peppers, water chestnuts, sesame seeds, sweet and sour sauce

Курица, обжаренная в воке с персиком, сладким перцем, водяными каштанами и семенами кунжута в кисло-сладком соусе.

СВИНИНА

POMEGRANATE SWEET AND SOUR PORK 18.50

wok fried with fresh pomegranate, bell peppers, water chestnuts, sesame seeds, sweet and sour sauce

Свинина, обжаренная в воке со свежим гранатом, сладким перцем, водяными каштанами и семенами кунжута в кисло-сладком соусе.

PORK FILLET SZECHUAN STYLE 18.50

with carrots, onion, snow peas, homemade Dou Ban sauce, dry and fresh chillies

С морковью, луком, сахарным горошком, фирменным соусом Дуобань, свежим и сушёным перцем чили.

МОРЕПРОДУКТЫ

SINGAPOREAN STYLE PRAWNS 27.50

wok fried prawns, water chestnuts, garlic, bell peppers, in a Singaporean chilli sauce with spring onions. Served with chinese buns

Креветки, обжаренные в воке с водяными каштанами, чесноком и сладким перцем, в сингапурском соусе чили с зелёным луком. Подаются с китайскими булочками.

SWEET AND SOUR PRAWNS 26.50

bell peppers, water chestnuts, fresh pomegranate.

wok fried with sesame seeds, sweet and sour sauce

Королевские креветки, обжаренные в воке со сладким перцем, водяными каштанами и свежим гранатом в кисло-сладком соусе.

WOK FRIED KING PRAWNS 27.50

with spring onions, bell peppers, garlic, asparagus, black bean and Szechuan sauce

С зелёным луком, сладким перцем, чесноком, спаржей, соусом из чёрных бобов и сычуаньским соусом.

STEAMED CHILEAN SEA BASS 52.00

with bell peppers, spinach, garlic, chives, black bean and homemade fish sauce

Со сладким перцем, шпинатом, чесноком, шнитт-луком, соусом из чёрных бобов и фирменным рыбным соусом.



WOK FRIED DISHES

ОВОЩИ И ТОФУ

HOMEMADE SPINACH TOFU	15.60
layered with enoki and shiitake mushrooms, baby spinach, goji berries and oyster sauce	
Слоями с грибами эноки и шиитаке, молодым шпинатом, ягодами годжи и устричным соусом.	
WOK FRIED EGGPLANT AND HOMEMADE SPINACH TOFU	14.80
with black fungus, shiitake mushrooms, water chestnuts, spring onions and garlic, tossed in Dou Ban sauce	
С древесными грибами, грибами шиитаке, водяными каштанами, зелёным луком и чесноком, в фирменном соусе Дюбань.	
BABY BOK CHOY	15.40
with enoki and shiitake mushrooms, served with oyster sauce	
С грибами эноки и шиитаке, подаются с устричным соусом.	
A BLEND OF WOK FRIED VEGETABLES	14.80
wok-fried shiitake mushrooms, baby bok choy, yellow pepper, red pepper, asparagus, Chinese cabbage, broccoli, snow peas, lotus root, and goji berries	
Ассорти овощей, обжаренных в воке: грибы шиитаке, молодой бок-чой, жёлтый и красный сладкий перец, спаржа, китайская капуста, брокколи, сахарный горошек, корень лотоса и ягоды годжи.	



THAI CUISINE

СУПЫ

TOM YAM GOONG 🌶️	18.50
Thai hot and sour soup with chicken broth, king prawns, lemongrass, galangal and hot chilli	
Тайский остро-кислый суп на курином бульоне с королевскими креветками, лемонграссом, галангалом и острым перцем чили.	
TOM YAM 🌶️	
Thai hot and soup with chicken broth, roasted chillies, coconut milk, lemongrass, galangal and hot chilli	
Тайский острый суп на курином бульоне с обжаренным перцем чили, кокосовым молоком, лемонграссом, галангалом и острым перцем чили.	
vegetables / Овощи	11.80
chicken / Курица	13.60
seafood / Морепродукты	21.80



ТРАДИЦИОННЫЕ БЛЮДА

STEAMED SEA BASS

34.00

tender sea bass fillet with Thai spicy lime sauce with garlic and coriander

Нежное филе сибаса с острым тайским лаймовым соусом, чесноком и кориандром.

КАРРИ «ГАЕНГ ПХЕТ»

GREEN CURRY 🌶️

fragrant classic green curry with eggplant and your choice of

Ароматное классическое зелёное карри с баклажанами на выбор:

vegetables / Овощи

18,50

chicken / Курица

18,50

prawn / креветки

26,50

MASSAMAN CURRY 🌶️

massaman curry with coconut milk, potatoes, carrots and your choice of

Карри «Массаман» с кокосовым молоком, картофелем, морковью и на выбор с

vegetables / Овощи

18,50

chicken / Курица

18,50

prawn / креветки

26,50

OUR CURRIES CAN BE MADE
MILD, MEDIUM OR HOT



НАШИ КАРРИ МОГУТ БЫТЬ ПРИГОТОВЛЕНЫ СО СЛАБОЙ,
СРЕДНЕЙ ИЛИ ОСТРОЙ СТЕПЕНЬЮ ОСТРОТЫ.

ЛАПША И РИС

PHAD THAI

rice noodles wok-tossed in sweet, savoury, and tangy tamarind sauce with egg, peanuts, and chives

Рисовая лапша, обжаренная в воке в кисло-сладком соусе из тамаринда с яйцом, арахисом и шнитт-луком.

vegetables / Овощи

15,50

chicken / Курица

17,80

prawn / креветки

23,50

THAI FRIED RICE

wok fried jasmine rice with egg and your choice of

Жареный в воке жасминовый рис с яйцом и на выбор с

vegetables / Овощи

6,50

chicken / Курица

7,80

prawn / креветки

13,50

ЗАКУСКИ

MASALA PAPAD 9.50

crispy fried papads topped with a flavourful masala mix of onions, tomato, coriander, and aromatic spices

Хрустящие папады, покрытые ароматной масалой из лука, помидоров, кориандра и душистых специй.

VEGETABLE SAMOSA 9.80

hand-folded pastry triangles, crisp-fried, filled with potato, green peas, and aromatic Indian spices

Хрустящие самосы ручной лепки с начинкой из картофеля, зелёного горошка и ароматных индийских специй.

VEGETABLE PAKORA 9.50

delicately seasoned and batter-fried onions and potatoes

Нежно приправленные луковые кольца и картофель, обжаренные в хрустящем кляре.

CHICKEN 65 🍴 15.80

boneless chicken marinated with aromatic spices, deep fried, served with mint sauce

Кусочки куриного филе без кости, маринованные в ароматных специях, обжаренные во фритюре. Подаются с мятным соусом.

MALAI KEBAB 17.50

chicken fillet marinated in yoghurt, emmental cheese, flavoured with spices, grilled in tandoor oven

Куриное филе, маринованное в йогурте и сыре эмменталь, приправленное ароматными специями и приготовленное в печи тандур.

CHICKEN TANDOORI 17.50

chicken fillet marinated in yoghurt, red chilli, turmeric, garam masala spices, cooked in tandoor oven

Куриное филе, маринованное в йогурте, красном перце чили, куркуме и смеси специй гарам масала, запечённое в печи тандур.

CHICKEN TIKKA KEBAB 17.50

boneless chicken marinated in yoghurt, red chilli, turmeric, garam masala spices, cooked in tandoor oven. Served with cheese naan and mint yoghurt dressing

Куриное филе без кости, маринованное в йогурте, красном перце чили, куркуме и смеси специй гарам масала, запечённое в печи тандур. Подаётся с сырным нааном и мятной йогуртовой заправкой.

KESARI PRAWNS 25.60

prawns marinated in yoghurt, saffron, garlic, ginger, grilled in tandoor oven

Королевские креветки, маринованные в йогурте, шафране, чесноке и имбире, запечённые в печи тандур.

КАРРИ

DAL TADKA 11.80

yellow lentils cooked with ginger, garlic, cumin seeds with onion, tomato and coriander

Жёлтая чечевица, приготовленная с имбирём, чесноком, семенами кумина, луком, помидорами и кориандром.

BUTTER CHICKEN 18.50

tandoor roasted boneless chicken cooked with butter and tomato gravy

Куриное филе без кости, запечённое в печи тандур и приготовленное в нежном сливочно-томатном соусе.

CHICKEN VINDALOO 18.50

hot curry with chicken, potatoes, garlic, chillies and Indian spices

Острое карри с курицей, картофелем, чесноком, перцем чили и ароматными индийскими специями.

CHICKEN TIKKA MASALA 18.50

tender pieces of boneless chicken tandoori with ginger, garlic, fried onions, tomato and aromatic Indian spices

Нежные кусочки куриного филе без кости, запечённые в печи тандур, с имбирём, чесноком, жареным луком, помидорами и ароматными индийскими специями.

LAMB BHUNA GOSHT 19.50

tender pieces of lamb cooked with bell peppers, spiced fried onions and tomato masala

Нежные кусочки ягнёнка, приготовленные со сладким перцем, пряным жареным луком и томатной масалой.

LAMB KORMA 19.50

lamb cooked with yoghurt, cashew nuts, fresh cream and spices

Ягнёнок, приготовленный с йогуртом, кешью, свежими сливками и ароматными специями.

LAMB ROGAN JOSH 19.50

slow cooked lamb shoulder marinated in yoghurt, chilli, garam masala spices, cardamom, garlic, fennel seeds and ginger

Томлёная лопатка ягнёнка, маринованная в йогурте, перце чили, смеси специй гарам масала, кардамоне, чесноке, семенах фенхеля и имбире.

GOAN PRAWN CURRY 25.80

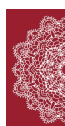
king prawns cooked in traditional Goan curry with coconut base and spices

Королевские креветки, приготовленные в традиционном гоанском карри на основе кокосового молока с ароматными специями.

KING PRAWN MASALA 25.80

king prawns cooked with ginger, garlic, onion, tomato and aromatic Indian spices

Королевские креветки, приготовленные с имбирём, чесноком, луком, помидорами и ароматными индийскими специями.



OUR CURRIES CAN BE MADE
MILD, MEDIUM OR HOT

НАШИ КАРРИ МОГУТ БЫТЬ ПРИГОТОВЛЕНЫ СО
СЛАБОЙ, СРЕДНЕЙ ИЛИ ВЫСОКОЙ СТЕПЕНЬЮ
ОСТРОТЫ.

БИРЬЯНИ И РИС

JASMINE RICE 5.60

plain long grain jasmine rice

Отварной длиннозёрный жасминовый рис.

JEERA RICE 6.80

aromatic basmati rice, steamed and cooked with cumin seeds, butter, garnished with coriander

Ароматный рис басмати, приготовленный на пару с семенами кумина и сливочным маслом, украшенный кориандром.

VEGETABLE BIRYANI 12.80

fragrant basmati rice cooked in a light sauce with fresh vegetables, aromatic spices, and herbs, finished with fresh mint, coriander, and crispy fried onions

Ароматный рис басмати, приготовленный в лёгком соусе со свежими овощами, душистыми специями и травами, с добавлением свежей мяты, кориандра и хрустящего жареного лука.

CHICKEN BIRYANI 17.50

fragrant basmati rice cooked in a light sauce with chicken, fresh vegetables, aromatic spices, and herbs, finished with fresh mint, coriander, and crispy fried onions

Ароматный рис басмати, приготовленный в лёгком соусе с курицей, свежими овощами, душистыми специями и травами, с добавлением свежей мяты, кориандра и хрустящего жареного лука.

LAMB BIRYANI 23.50

fragrant basmati rice cooked in a light sauce with lamb, fresh vegetables, aromatic spices, and herbs, finished with fresh mint, coriander, and crispy fried onions

Ароматный рис басмати, приготовленный в лёгком соусе с ягнёнком, свежими овощами, душистыми специями и травами, с добавлением свежей мяты, кориандра и хрустящего жареного лука.

PRAWN BIRYANI 25.80

fragrant basmati rice cooked in a light sauce with prawn, fresh vegetables, aromatic spices, and herbs, finished with fresh mint, coriander, and crispy fried onions

Ароматный рис басмати, приготовленный в лёгком соусе с королевскими креветками, свежими овощами, душистыми специями и травами, с добавлением свежей мяты, кориандра и хрустящего жареного лука.

ПАНИР

KADAI PANEER 12.80

homemade fresh cottage cheese cooked with yellow, green and red peppers, with onion tomato masala

Домашний свежий сыр панир, приготовленный с жёлтым, зелёным и красным сладким перцем, луком и томатной масалой.

PALAK PANEER 12.80

homemade fresh cottage cheese cooked with onions, tomato and spinach sauce

Домашний свежий сыр панир, приготовленный с луком в нежном томатно-шпинатном соусе.



ГАРНИРЫ

ALOO GOBI

9.80

fresh cauliflower and potatoes cooked with ginger, garlic and spices

Свежая цветная капуста и картофель, приготовленные с имбирём, чесноком и ароматными специями.

KASTOORI SUBZ MILONI

9.80

fresh green vegetables cooked with spinach, onion, tomato and Indian spices

Свежие зелёные овощи, приготовленные со шпинатом, луком, помидорами и ароматными индийскими специями.

BAINGAN BHARTA

9.80

aubergine roasted in tandoor oven, minced and cooked with onion, tomato and spices

Баклажан, запечённый в печи тандур, измельчённый и приготовленный с луком, помидорами и ароматными специями.

НААН И ХЛЕБ

BUTTER NAAN

5.90

freshly baked bread with butter

Свежевыпеченный хлеб со сливочным маслом.

GARLIC NAAN

5.90

freshly baked bread garnished with garlic and coriander

Свежевыпеченный хлеб с чесноком и кориандром.

ALOO PARATHA

6.70

freshly baked bread stuffed with mashed potato

Свежевыпеченный хлеб с начинкой из картофельного пюре.

LACHHA PARATHA

5.90

freshly baked wheat flour bread with butter

Свежевыпеченный пшеничный хлеб со сливочным маслом.

JALAPENO CHEESE & MUSHROOM KULCHA

7.30

freshly baked bread stuffed with edam cheese, jalapeños, fresh mushrooms and spices

Свежевыпеченный хлеб с начинкой из сыра эдам, перца халапеньо, свежих грибов и ароматных специй.

UPTOWN
 **SQUARE**