

namaste

Since 2013

Земля контрастов
The Land of Contrast

Рай для гурмана
Gastronomer's Paradise

Меню
Menu **6** *стр./*
page

Симфония вкуса
The Symphony of taste

Винная карта
Wine list **30** *стр./*
page

Мягкое золото Кашмира
Soft Cashmere Gold

На долгую память
For the best memories

Дорогие Гости, Намасте!

Мы благодарны Вам, что Вы выбрали наш ресторан.

Индийская кухня претерпела много изменений во всем мире. Мы с гордостью представляем подлинную индийскую кухню в Санкт-Петербурге.

Хозяин ресторана господин Шарма хорошо известен в Санкт-Петербурге своим гостеприимством и радушием, имеет опыт обслуживания почетных гостей из Индии, включая президента Индии, премьер министра Индии, звезд кинокомпании «Болливуд» и бизнесменов.

Наш шеф-повар является мастером в приготовлении самых разнообразных блюд индийской кухни из всех частей многоликой Индии, в том числе приготовленных в Индийской печи – тандыре.

Мы с радостью поможем Вам отметить любые события: свадьбу, юбилей, день рождения, а также организуем различные бизнес-мероприятия.

**Владелец ресторана господин
Пратюш Шарма и шеф-повар
Чандра Бир.**

The restaurant owner,
Mr. Pratyush Sharma and chef
Chandra Bir.

Dear Friends, Namaste!

Thank you very much for choosing our restaurant.

Indian cuisine has evolved with the epicenter of change occurring all across the world AND with great pleasure we present to you Authentic Indian Cuisine in our restaurant.

Pratyush Sharma — your host, has come through the years of experience in culinary and has also had the honour and opportunity of serving esteemed guests like The Honourable President & The Prime Minister of India and many famous celebrities from Bollywood and businessmen.

Our Chef de Cuisine, brings forth for you his expertise in Indian food including the ones from our Hot Clay Oven – Tandoor.

We will be more than glad to cater to all your special moments, be it a birthday, wedding or any social/business or corporate event.

It is always our pleasure to serve you!

В номере:

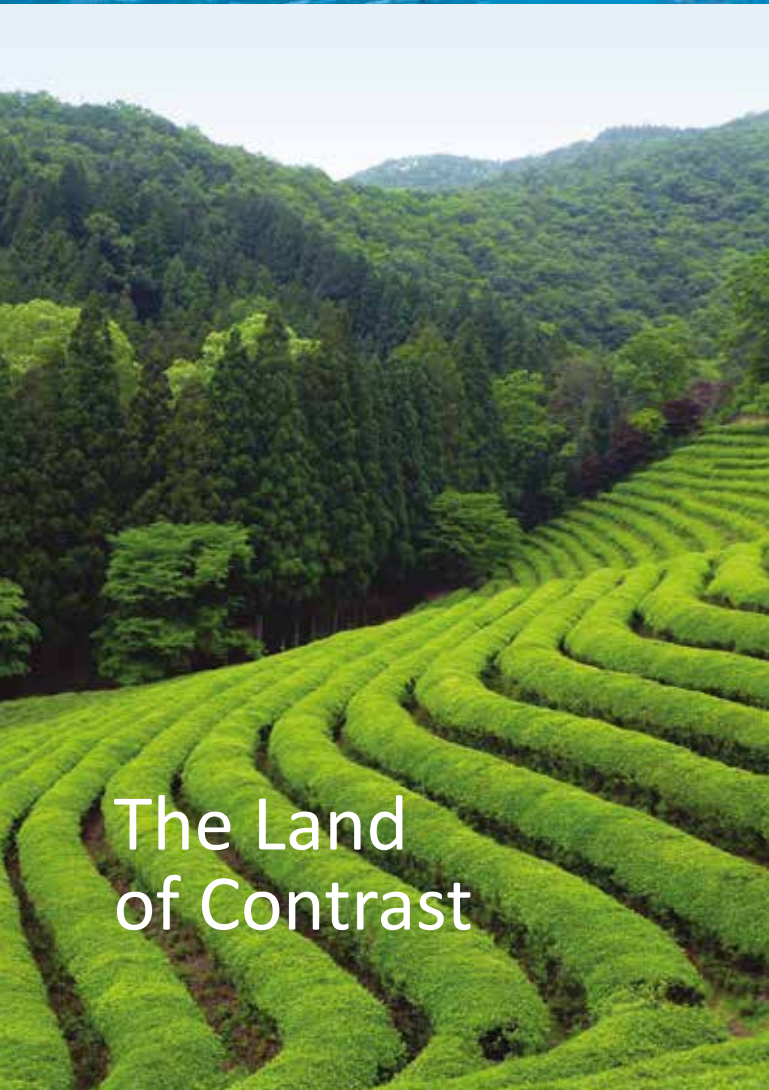
ЗАКУСКИ / STARTERS	6
СУПЫ / SOUP	9
ИЗ ИНДИЙСКОЙ ПЕЧИ / CLAY OVEN SPECIAL	11
КУХНЯ СЕВЕРО-ЗАПАДНОЙ ИНДИИ / NORTHWEST FRONTIER KARHAI	14
СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ / NORD-WEST DELICACIES	17
БИРИАНИ / BIRYANI (HYDERABADI STYLE)	20
РИС / RICE	22
РАЙТА / RAITA	23
СВЕЖИЙ ВЫПЕЧНОЙ ХЛЕБ / FRESH BAKED BREAD	24
ДЕСЕРТЫ / DESSERTS	26
ВИНА / WINE	30
КРЕПКИЕ НАПИТКИ / HARD BEVERAGES	34
БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ / NON ALCOHOLIC BEVERAGES	36



ВНИМАНИЕ / ATTENTION:

-  Слегка пряный / Mild
-  Острый вкус / Hot
-  Очень острый вкус / Very hot
-  Вегетарианское блюдо / Vegetarian
-  Подаётся холодным / Cold served
-  Подаётся горячим / Hot served

Земля контрастов



The Land of Contrast

Если обратиться к цифрам, то по населению Индия занимает второе место в мире, а по площади – седьмое. Ее территория состоит из 29 штатов, 6 союзных территорий и Национального столичного округа Дели, которые весьма отличаются друг от друга климатом, ландшафтом и традициями. 1,2 млрд жителей страны принадлежат к сотням различных народностей и этносов, говорят на 20 языках и 1500 диалектах и исповедуют индуизм, ислам, христианство и буддизм. Добавьте к этому человеческому, культурному и природному разнообразию несколько тысячелетий насыщенной событиями истории, и вы получите уникальную страну, которая издавна, как магнитом, притягивает путешественников.

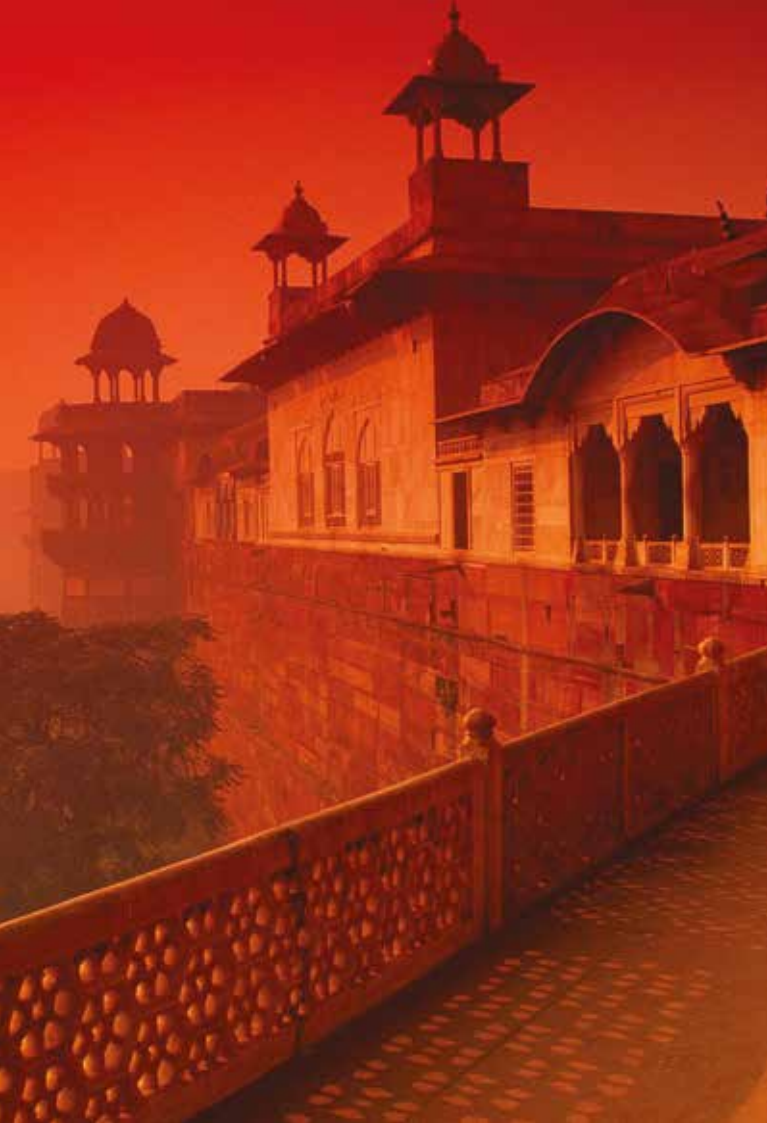
Древние суеверия и современные технологии, роскошь золотых храмов и нищета, прекраснейшие творения древних зодчих и столь же древние, удивительные обычаи, лед гималайских пиков и плавящиеся под тропическим солнцем многомиллионные города-муравейники... Из этого разнообразия, сдобренного ароматом цветов и щепоткой карри, у каждого побывавшего в Индии складывается свой собственный образ этой удивительной страны.

То, с какой стороны откроется Индия очередному гостю, зависит от него самого. Приверженцы расслабленного отдыха летят на пляжи Гоа и остаются в убеждении, что Индия – это беззаботные курорты. Перед поклонниками активного образа жизни, отправляющимися покорять Гималаи, страна предстает суровым краем скал и ледников. Желаящие обрести душевный покой стремятся заняться йогой в одном из ашрамов или прикоснуться к буддийской мудрости в уединенном монастыре, не замечая суеты индийских городов. Ну, а для любителей древностей Индия – это бездонная шкатулка с сокровищами, ради знакомства с которой можно перетерпеть и жару, и грязь. Чтобы изучить все достопримечательности страны от белоснежного Тадж-Махала и розового Джайпура до пещерных храмов Эллора и комплекса Каджурахо, чьи стены украшены чувственными сценами из Кама-сутры, понадобятся долгие годы.

Древние суеверия, современные технологии, роскошь золотых храмов и нищета...

Crass superstitions, modern technologies, the luxury of golden temples and poverty...

According to the numbers, the population of India ranks second in the world, and its territory ranks seventh. The country consists of twenty nine states, six union territories, and National Capital District Delhi, which are quite different by climate, landscape and traditions. 1.2 billions of people belong to hundreds of different peoples and ethnic groups,



speak twenty languages and 1500 dialects, practice Hinduism, Islam, Christianity, and Buddhism. Moreover, this human, cultural, and natural diversity has several thousand year history rich in the events, which has been making this country a unique honeypot for the travelers down the ages.

Crass superstitions and modern technologies, the luxury of golden temples and poverty, splendid creations of ancient architects and ancient as well obscure traditions, Himalayan ice-peaks and multimillion cities, melting under the tropical sun... All this unimaginable flower flavored medley, enriched with curry, forms a particular image of India for each and every visitor of that wonderful country.

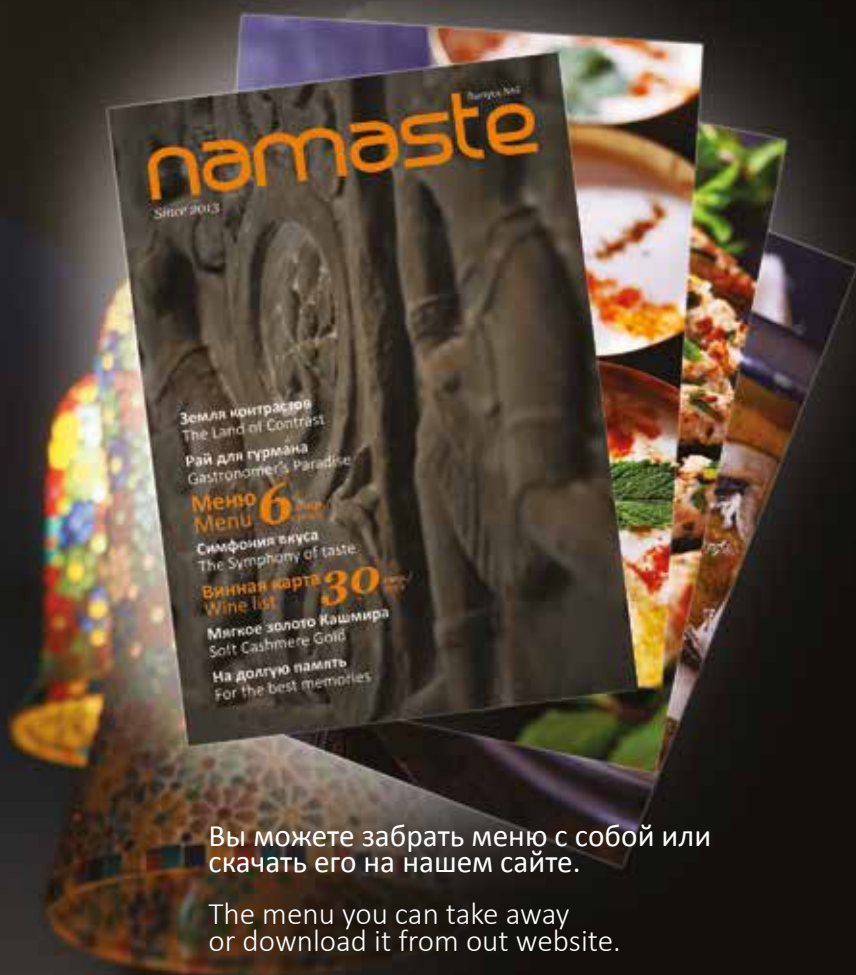
The side, from which India will reveal itself to a guest, depends on the person totally. Those, who like to relax, fly to Goan beaches and they believe India to be the land of idyllic resorts. Others, who prefer active leisure and go to conquer the Himalayan peaks, face the harsh land of rocks and gletschers. People, who tend to get the peace of mind, do yoga at an ashram or absorb the Buddha's wisdom at a quiet monastery, without getting any sight of city rush. And for the ancientry-lovers India is a limitless jewel-box with treasures, worth suffering from heat and filth. Exploration of all the places of interest from snow-white Taj Mahal and pink Jaipur to the Ellora cave temples and Khajuraho Group of Monuments, decorated with sensual Kamasutra scenes, would take a number of years.

Доставка блюд
из нашего меню.
Delivery of dishes
from our menu.

Телефон доставки:
941 59 46

namaste

Санкт-Петербург,
Малая Конюшенная, д. 5
Телефон: 570 68 86
<http://namaste.ru.com>



Вы можете забрать меню с собой или
скачать его на нашем сайте.

The menu you can take away
or download it from our website.



Рай для гурмана

Удивительное богатство индийской кухни связано с различиями в культурных традициях народов, населяющих страну, многообразии природных условий, диктующих выбор продуктов в тех или иных регионах, и влиянием завоевателей и колонизаторов (в первую очередь, моголов и англичан). В то же время, здесь существуют и кулинарные ограничения, налагаемые религиозными убеждениями. Главным из них, безусловно, является полный запрет на употребление мяса священного для индуистов животного – коровы. Интересно, что это табу не нарушают даже последователи других религий. В то же время от свинины отказываются только мусульмане, но не индийцы иных верований.

Впрочем, мясо – отнюдь не главная составляющая индийского меню. Многие жители страны – вегетарианцы, а потому основу их рациона составляют бобовые, крупы, злаки (особенно рис), овощи, фрукты и травы. Важное место занимают молочные продукты, в том числе панир (прессованный жирный творог) и дахи (простокваша), а также сливочное масло – обычное или топленое (оно называется гхи и особенно широко применяется в кухне северных регионов).

Разумеется, климатические и природные особенности накладывают заметный отпечаток на кухню того или иного штата. Так, в южных штатах, например в Керале, широко используются тропические фрукты и мякоть кокоса. В гористом Уттаракханде традиционному рису предпочитают гречку и просо. В ежедневный рацион жителей прибрежных штатов входит рыба и морепродукты. И даже набор специй у каждого региона свой. Не вдаваясь в подробности, отметим, что, как правило, северная кухня является менее острой, чем южная.

Среди повсеместно распространенных блюд можно назвать различные лепешки (чапати, роти, наан, пури и т.д.) из пшеничной, ячменной, рисовой, просяной муки, которые могут выпекаться как на плоской сковороде, так и в цилиндрической глиняной печи-тандуре, сабджи (овощные рагу), пулао (пловы из злаков и овощей), густые супы из бобовых, райты (салаты из овощей и фруктов, заправленные дахи), соусы чатни и, конечно же, карри – тушеные в густом пряном соусе овощи и/или мясо. К популярным напиткам относятся чай, вода с различными вкусовыми добавками (например, соком лайма) и ласси (взбитый дахи, часто подслащенный и с добавлением фруктов).

Сегодня индийские блюда пользуются популярностью во всем мире. Для нашего ресторана мы тщательно отобрали самые интересные и вкусные рецепты, чтобы порадовать как придирчивых ценителей, так и тех, кто впервые решил познакомиться с удивительным миром индийской кухни. Приятного аппетита!

Gastronomer's Paradise

Климатические и природные особенности накладывают заметный отпечаток на кухню различных регионов Индии...

The climate and natural conditions influence the cuisine of the certain state...

The astonishing richness of Indian cuisine is a result of the differences of Indian peoples cultural traditions, the diversity of natural conditions, suggesting the use of certain products in certain regions, and the conquerors' influence (the Mongols and the British, predominantly). Besides, there exist some limitations and taboos, set by the religion. The uppermost one, undoubtedly, is the total prohibition on beef eating. Cows are considered sacred by every Hindu. It's interesting, that this taboo is not broken by Indians of other confessions as well. Pork is avoided by Muslims only, though.

However, meat is not the principal item of Indian menu. The majority of the inhabitants are vegetarians, that's why their ration mainly consists of beans, grains (especially rice), vegetables, fruit, and herbs. Milk products hold a prominent place. Among them one should mention paneer (pressed fat cottage cheese) and dahi (curdled milk) and fresh or drawn butter (the latter, called ghee, is especially widely used in northern cuisine).

The climate and natural conditions influence the cuisine of the certain state greatly, indeed. In southern states, Kerala for example, tropical fruit and coconuts are widely used. In mountainous Uttarakhand they prefer buckwheat and proso to rice. The everyday meals of coastal states include fish and seafood. The set of preferred spices varies as well. Without getting into specifics, let us note, that northern cuisine dishes are usually less spicy, than the southern ones.

Among the most common dishes one should mention various flatbreads (chapati, roti, naan, puri etc.) made of wheat, barley, rice, proso flour on a frying pan or in a cylindrical tandoori clay oven, sabji (stewed vegetables), pulao (made of grains and vegetables), thick bean or lentil soups, raitas (fresh vegetables with dahi), chatni sauces, and curry, of course (stewed vegetables and (or) meat in thick piquant sauce). Chay (tea), flavored water (with lime for instance), and lassi (usually sweetened beaten dahi) are the most popular drinks.

Indian dishes are very popular all over the world nowadays. We have chosen the most interesting and delicious recipes for our restaurant to please both demanding connoisseurs and those, who have just decided to get acquainted with the wonderful world of Indian cuisine. Have a nice meal!

ЗАКУСКИ / STARTERS



ЗАКУСКИ / STARTERS



Не забудьте предупредить официанта
о желаемой остроте блюда /
Make sure to your waiter
about mild, spicy or very spicy food

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ / VEGETARIAN

МАСАЛА ПАПАД / MASALA PAPAD

Хрустящие хлебцы из чечевицы
с луком и помидорами со специями.
Crispy fried lentil chips topped
with spiced tomato and onion cubes.

150 ₺



2 Pcs/шт.

СВЕЖИЙ САЛАТ / FRESH SALAD

Салат подаётся с огурцами,
помидорами, морковью и лимоном.
Salad served with cucumbers, tomato,
carrot and lemon wedges.

330 ₺



300 g/г

РОСТЭД ПАПАД / ROASTED PAPAD

Хрустящие хлебцы из чечевицы
Crispy roasted lentil chips.

120 ₺



4 Pcs/шт.

ВЕДЖ ПАКОРАС / VEG PAKORAS

Хрустящие овощи в кляре.
Fried Crispy vegetables
in a Gram flour batter.

380 ₺



350 g/г

ВЕДЖ САМОСА / VEG SAMOSA

Хрустящие пирожки с картофелем,
специями и сухофруктами.
Crisp flaky pastry stuffed
with spiced potatoes and dry fruits.

210 ₺

300 g/г
2 Pcs/шт.

АЧАРИ МАШРУМ САЛАТ / ACHARI MUSHROOM SALAD

Ассорти из маринованных грибов,
заправленных манго со специями.
Marinated mushrooms served
with a mango pickle dressing.

370 ₺



300 g/г

АЛУ ТИККИ / ALOO TIKKI

Хрустящая обжаренная нежная
котлетка картофельного пюре,
зелёного горошка, орешков кешью
со специями. Подаётся с йогуртом,
мятным и томариновым густым соусом.
Gentle crispy cutlet made out of mashed
potatoes, green peas, cashew nuts and
spices, served with thick yoghurt mint
and tamarind sauce.

330 ₺



250 g/г
3 Pcs/шт.

ВЕДЖ ШАМИ-КЕБАБ / VEG SHAMI-KEBAB

Котлетки из свежих овощей
с картошкой, кориандром и мятой.
Cutlets made out of fresh vegetables,
potato, coriander and mint.

390 ₺



250 g/г
3 Pcs/шт.

АЛУ ЧАННА ЧАТ / ALOO CHANNA CHAAT

Варёные кубики свежего картофеля
с отварным нутом, луком
и помидорами.
Boiled cubes of fresh potatoes
with onions, grams and tomatoes.

350 ₺



300 g/г

ПАНИР ПАКОРА / PANEER PAKORA

Хрустящий домашний сыр
в кляре из гороховой муки.
Crispy fried cottage cheese
in a spicy gram flour batter.

470 ₺



250 g/г +
50 g/г
6 Pcs/шт.

ЗАКУСКИ / STARTERS

НЕ ВЕГЕТАРИАНСКИЕ / NON VEGETARIAN

КУРИЦА / CHICKEN

МУРГ САЛАТ /

MURG SALAD

Кусочки филе курицы со свежими овощами и яблоком в экзотическом сливочном соусе.

Chicken Juliennes with fresh vegetables and apple in an exotic cream sauce.

450 ₽



230 g/г

МУРГ ПАКОРА /

MURG PAKORA

Нежные кусочки курицы в кляре.

Tender Chicken cubes fried in spicy

550 ₽



250 g/г +

50 g/г

6 Pcs/шт.

НОН ВЕДЖ ПАКОРА ПЛЭТЕР /

NON VEG PAKORA PLATTER

Хрустящее ассорти курицы, рыбы и креветок в кляре.

Fried Crispy mix of Chicken, Fish and prawns in Gram flour batter.

860 ₽



400 g/г +

50 g/г

9 Pcs/шт.

МЯСО / MEAT

МАТТАН САМОСА /

MUTTON SAMOSA

Хрустящие пирожки с рубленой бараниной,

приправленные мятным соусом.

Crisp flaky pastry stuffed with minced lamb served with mint sauce.

350 ₽



230 g/г

2 Pcs/шт.

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ / FISH

ДЖИНГА САЛАТ /

JHEENGA SALAD

Креветки с экзотическими овощами и яблоками в сливочном соусе.

Shrimps with exotic vegetables and apple in a Creamy sauce.

490 ₽



250 g/г

МАЧИ ПАКОРА /

MACHHI PAKORA

Рыба в кляре из гороховой муки.

Fried fish in a spiced gram flour batter, served with mint sauce.

720 ₽



250 g/г +

50 g/г

6 Pcs/шт.

АМРИТСАРИ ФИШ ПАКОРА /

AMRITSARI FISH PAKORA

Рыба в кляре из гороховой муки с йогуртом, аджваном

и лимонным соком.

Fried Fish in a spiced gram flour batter with yoghurt, ajwain and lemon juice.

710 ₽



300 g/г

6 Pcs/шт.

НОН ВЕДЖ ПАКОРА ПЛЭТЕР /

NON VEG PAKORA PLATTER

Хрустящее ассорти курицы, рыбы и креветок в кляре.

Fried Crispy mix of Chicken, Fish and prawns in Gram flour batter.

860 ₽



400 g/г +

50 g/г

9 Pcs/шт.

ПРАУН ПАКОРА /

PRAWN PAKORA

Обжаренные креветки в кляре с лимоном.

Fried Prawns in a gram flour batter with lemon juice.

880 ₽



250 g/г +

50 g/г

6 Pcs/шт.

СУПЫ / SOUP



СУПЫ / SOUP

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ / VEGETARIAN

ГРИБНОЙ СУП /

CREAM OF MUSHROOM

Грибной суп со сливками.

Soup with mushroom and cream.

250 ₹



250 g/r

ТАМАТАР КА ШОРБА /

TAMATAR KA SHORBA

Томатный суп-пюре,

подаётся со сливками и гренками.

Cream of tomato soup finished with

fresh cream, croutons & cumin seed.

250 ₹



250 g/r

ОВОЩНОЙ КРЕМ-СУП /

VEG CREAM SOUP

Овощной крем-суп.

Soup with mashed vegetables
with cream.

250 ₹



250 g/r

МУЛИГАТВАНИ /

MULLIGATAWNY

Суп из чечевицы с рисом,

кусочками зеленых яблок,

специями и лимоном.

Indian Lentils soup prepared with Rice,
green apples and spices

with a touch of lemon.

290 ₹



250 g/r

НЕ ВЕГЕТАРИАНСКИЕ / NON VEGETARIAN

КУРИЦА / CHICKEN

ЧИКЕН ШОРБА /

CHICKEN SHORBA

Куриный бульон

с удивительным индийским вкусом.

Chicken soup with a magical

Indian touch.

300 ₹



250 g/r

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ / FISH

ДЖИНГА ШОРБА /

JHEENGA SHORBA

Южно-Индийский суп

с кальмарами, кусочками

осьминога и мясом мидий.

Mouthwatering seafood soup

cooked in traditional South Indian style.

370 ₹



250 g/r

ДЖИНГА КРЕМ-СУП /

JHEENGA CREAM SOUP

Суп с кальмарами,

кусочками осьминога

и мясом мидий со сливками.

Seafood soup cooked in traditional

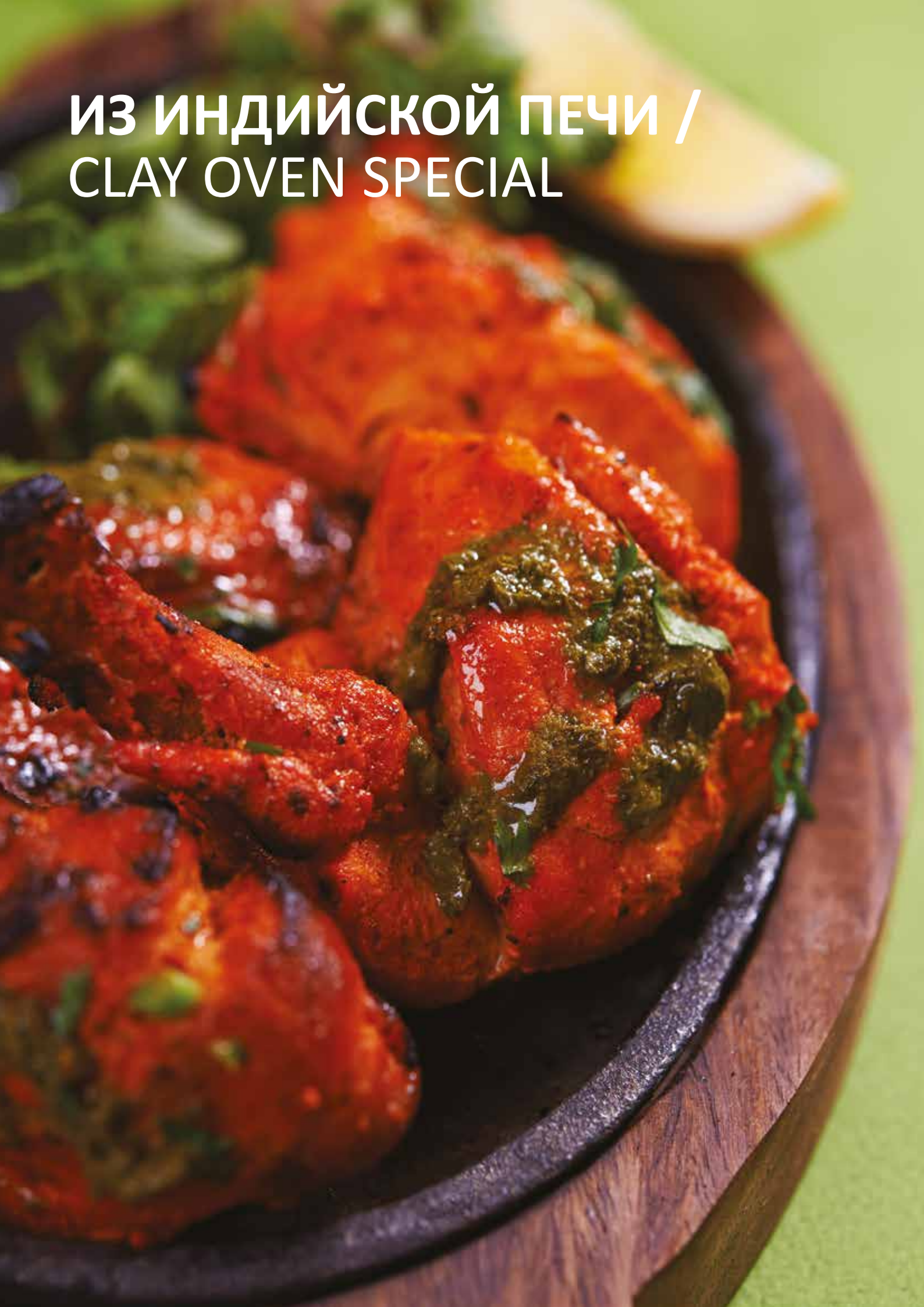
Indian style with cream.

360 ₹



250 g/r

ИЗ ИНДИЙСКОЙ ПЕЧИ / CLAY OVEN SPECIAL



ИЗ ИНДИЙСКОЙ ПЕЧИ / CLAY OVEN SPECIAL

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ / VEGETARIAN

ТАНДУРИ ПАНИР ТИККА / TANDOORI PANEER TIKKA

Кубики домашнего сыра, помидоры, перец и лук, маринованные в йогурте, приготовленные в индийской печи. Выбор вегетарианцев из тандура. Cubes of cottage cheese, tomatoes, bell peppers and onion finished in clay oven. The Indian vegetarian's choice of clay oven cooking.

590 ₽



480 g/г
6 Pcs/шт.

ХАРА БАРА КЕБАБ / HARA BHARA KEBAB

Свежие овощи с домашним сыром и молотыми специями со вкусом имбиря и кориандра, приготовленные в индийской печи. Fresh vegetables minced with cottage cheese, crushed spices with touch of ginger and coriander. Char grilled in clay oven.

550 ₽



300 g/г+
50 g/г

АДЖВАИНИ ПАНИР ТИККА / AJWAINI PANEER TIKKA

Кубики домашнего сыра, маринованные в пасте кешью и обжаренные на углях. Cubes of Cottage cheese marinated in Cashew nut paste, melon seeds char grilled in clay oven.

590 ₽



400 g/г
6 Pcs/шт.

ХАНИ ПАНИР ТИККА / HONEY PNEER TIKKA

Кубики домашнего сыра, маринованные в пасте кешью с мёдом и сливками, приготовленные в индийской печи со сладким перцем. Cubes of cottage cheese marinated in cashew paste, honey and cream finished in clay oven with capsicum.

600 ₽



400 g/г
6 Pcs/шт.

НЕ ВЕГЕТАРИАНСКИЕ / NON VEGETARIAN

КУРИЦА / CHICKEN

ГАРЛИК ЧИКЕН ТИККА / GARLIC CHIKEN TIKKA

Сочное куриное филе, маринованное в йогурте с имбирём, чесноком и специями, обжаренное в индийской печи. Juicy Chicken Fillet marinated in yoghurt with garlic, ginger and spices cooked in the Indian Clay Oven.

600 ₽



350 g/г
6 Pcs/шт.

ЧИКЕН СИХ ГЛАФИ / CHICKEN SEEKH GLAFI

Кебаб из куриного фарша, приготовленный в индийской печи. Minced chicken mixed with herbs, spices and baked in a Clay Oven.

590 ₽



350 g/г +
50 g/г
6 Pcs/шт.

МУРГ МАЛАЙ ТИККА / MURG MALAI TIKKA

Куриное филе, маринованное в соусе из кешью, приготовленное на углях в печи. Boneless chunks of chicken marinated in rich creamy cashew nut paste and char grilled in clay oven.

620 ₽



300 g/г
6 Pcs/шт.

НАМАСТЕ ЧИККЕН ТИККА / NAMASTE CHICKEN TIKKA

Сочное куриное филе, маринованное в йогурте с корицей, чесноком и имбирём, обжаренное в индийской печи. Juicy chicken fillet marinated in yoghurt with cinnamon, garlic and ginger cooked in Indian Clay Oven.

640 ₽



300 g/г
6 Pcs/шт.

**ЧИКЕН ТАНДУРИ /
CHICKEN TANDOORI**

Самое известное блюдо,
готовящееся в индийской печи –
кусочки курицы на косточке
со специями, маринованные в йогурте.
The oldest stalwart of clay oven food –
one cannot do without it, tender
chicken on the bone marinated
with yoghurt and spices.

690 Р



450/50 g/г

**КЕБАБ-Э-ХАДЖАНА /
КЕБАВ-Е-КHAZANA**

Комбинация самых популярных блюд
из индийской печи: Тандури Чикен,
Куриный Шашлык, Амритсари Фиш
Тикка, Лемб Сикх Кебаб.
Combination of the most popular dishes
from the Indian Clay Oven: Tandoori
Chicken, Chicken Bar-be-que, Amritsari
Fish Tikka, Lamb Seekh Kebab.

1350 Р



800 g/г

4×3 Pcs/шт.

**МЯСО /
MEAT**

**ЛЕМБ СИХ КЕБАБ /
LAMB SEEKH KEBAB**

Кебаб из фарша молодого барашка,
приготовленный в индийской печи.
Minced lamb with herbs and spices.
gram flour batter.

750 Р



300 g/г +

50 g/г

6 Pcs/шт.

**МАТТАН ТИККА /
MUTTON TIKKA**

Нежные кусочки баранины,
маринованные в йогурте и специями
приготовленные в индийской печи.
Tender cubes of mutton fillet marinated
in yoghurt and spices char grilled in clay
oven.

850 Р



300 g/г

6 Pcs/шт.

**РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ /
FISH**

**ЛАССУНИ ПРАУНС /
LEHSUNI PRAWNS**

Креветки, маринованные с имбирем
и пастой кешью, приготовленные
в индийской печи.
Prawns marinated with ginger, garlic
and carom seeds with cashew pasta
roasted in the clay oven.

1100 Р



250 g/г

10 Pcs/шт.

**ТАНДУРИ ФИШ ТИККА /
TANDOORI FISH TIKKA**

Нежнейшие кусочки рыбы,
маринованные в йогурте
со специями, приготовленные
в индийской печи.
Fresh fish cubes marinated in yoghurt
with spices cooked in Indian Clay Oven.

810 Р



250/50 g/г

6 Pcs/шт.

**ГАРЛИК ТАНДУРИ ДЖИНГА /
GARLIC TANDOORI JHEENGA**

Креветки на углях, маринованные
в йогурте со специями.
Prawns marinated in yoghurt and
spices char grilled in clay oven.

1180 Р



250 g/г

9 Pcs/шт.

**КАЛИ МИРЧ ФИШ ТИККА /
KALI MIRCH FISH TIKKA**

Нежнейшие кусочки рыбы,
маринованные в йогурте
с зернышками карома, черным
перцем и экзотическими специями.
Fish cubes marinated in yoghurt, carom
seeds and exotic spices. Char grilled
in clay oven with black pepper.

790 Р



250 g/г

6 Pcs/шт.

КУХНЯ СЕВЕРО-ЗАПАДНОЙ ИНДИИ / NORTHWEST FRONTIER KARNAI



КУХНЯ СЕВЕРО-ЗАПАДНОЙ ИНДИИ / NORTHWEST FRONTIER KARNAI

НЕ ВЕГЕТАРИАНСКИЕ / NON VEGETARIAN

КУРИЦА / CHICKEN

ЭГГ КАРИ /

EGG CURRY

Отварные куриные яйца,
обжаренные в масле и тушёные
в луково-помидорном соусе.
Boiled eggs, fried in butter and cooked
in onion and tomato sauce.

510 ₺



350 g/g

ЧИКЕН КАРРИ /

CHICKEN CURRY

Курица в традиционном индийском
стиле с помидорами, имбирём
и специями.
Chicken prepared and cooked in a
traditional style with tomato ginger and
spices.

650 ₺



400 g/g

ЧИКЕН ТИККА МАСАЛА /

CHICKEN TIKKA MASALA

Кусочки курицы, тушеные
в томатно-сливочном соусе,
приготовленные в индийской печи.
Chicken pieces roasted in the clay
oven and simmered in a tomato,
butter and cream sauce.

680 ₺



400 g/g

ЧИКЕН МАДРАС /

CHICKEN MADRAS

Сочное филе курицы,
приготовленное с карри, мадрасом,
помидорами в луковом соусе
и пряными специями,
подаётся с грибами.
Cooked with Madras curry and
tomatoes in an onion sauce & hot
spices topped with mushrooms.

700 ₺



400 g/g

КАРХАИ МУРГ /

KARNAI MURG

Филе курицы со сладким перцем,
луком, помидорами, имбирём
и пряными травами.
Boneless murg cooked with capsicum,
onion, tomatoes, ginger and herbs.

690 ₺



400 g/g

БАТТЕР ЧИКЕН /

BUTTER CHICKEN

Кусочки курицы с косточкой, пригото-
вленные в индийской печи и тушёные
в кисло-сладком сливочном соусе.
Splendid pieces of chicken with bones,
cooked in the Indian Clay Oven and
stewed in the sweet-sour creamy sauce.

690 ₺



400 g/g

КАРАЧИ ЧИКЕН /

KARACHI CHICKEN

Филе курицы в томатно-луковом
соусе, тушёное с кусочками
сладкого перца, перца чили,
луком, помидорами, имбирём
и пряными травами.
Boneless chicken cooked in tomato
and onion gravy with tossed cubed
capsicum, green hot chili, onion,
tomatoes, ginger and herbs.

740 ₺



400 g/g

ЧИКЕН ВИНДАЛУ /

CHICKEN VINDALOO

Курица с картофелем, специями,
приготовленные в индийском стиле.
Chicken preparation in spices with
potatoes in Indian style.

750 ₺



400 g/g

МЯСО / MEAT

МАТТАН РОГАН ДЖОШ / MUTTON ROGAN JOSH

Классическое блюдо штата Кашмир из баранины в томатно-луковом соусе.

Classic lamb dish prepared with a tomato and onion masala.

900 ₽



400 g/г

ЛЕМБ МАДРАС / LAMB MADRAS

Нежное филе баранины с карри, мадрасом, помидорами в луковом соусе и пряными специями, подаётся с грибами.

Cooked with Madras curry and tomatoes in an onion sauce & hot spices topped.

950 ₽



400 g/г

КАРХАИ МАТТАН / KARHAI MUTTON

Сочные кусочки баранины со сладким перцем, луком, помидорами, имбирем и свежими молотыми специями.

Tender Lamb cooked with capsicum, onion, tomatoes, ginger and coarsely crushed spices.

890 ₽



400 g/г

МАТТАН МАЛАЙ КАРРИ / MUTTON MALAI CURRY

Нежные кусочки баранины, приготовленные в индийской печи и тушёные в томатно-сливочном соусе.

Tender pieces of Lamb roasted in the clay oven and simmered in a tomato, butter and cream sauce.

890 ₽



400 g/г

ПАЛАК ГОШТ / PALAK GOSHT

Изысканное сочетание пюре из шпината с бараниной со свежими травами и специями.

A tasty combination of pureed spinach and mutton prepared with fresh herbs and spices.

870 ₽



400 g/г

ЛЭМБ ВИНДАЛУ / LAMB VINDALOO

Баранина с картофелем, специями, приготовленные в индийском стиле.

Lamb preparation in spices with potatoes in Indian style.

990 ₽



400 g/г

ЛЭМБ КОРМА / LAMB KORMA

Великолепная нежная баранина с помидорами, луком и сухофруктами.

Boneless lamb prepared with onion, tomatoes and dry fruites.

910 ₽



400 g/г

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ / FISH

ФИШ КАРРИ / FISH CURRY

Кусочки рыбы с томатом и специями в индийском стиле.

Cubes of fish cooked in Indian style with tomatoes and spices.

790 ₽



400 g/г

ФИШ КАРРИ МАСАЛА / FISH CURRY MASALA

Индийское рыбное блюдо со специями, приготовленное в томатно-луковом соусе.

Special Portuguese fish dish cooked in onion-tomato gravy.

790 ₽



400 g/г

ПРАУН ТИККА МАСАЛА / PRAWN TIKKA MASALA

Креветки, тушёные в томатносливочном соусе. / Prawns roasted in the clay oven and simmered in a tomato, butter and creamy sauce.

1060 ₽



400 g/г

КАРХАИ ПРАУНС / KARHAI PRAWNS

Великолепное сочетание сладкого перца, лука, помидоров и креветок с кориандром. / Perfect match of capsicum, onion, tomatoes and prawns with crushed coriander see.

960 ₽



400 g/г

СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ / NORTH-WEST DELICACIES



СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ / NORTH-WEST DELICACIES

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ / VEGETARIAN

ЕЛЛО ДАЛ / YELLOW DAL

Жёлтая чечевица в традиционном индийском стиле с помидорами, имбирём и специями.

Yellow lentils too prepared in a traditional style with tomato ginger with spices.

380 ₽



300 g/g

ГРИН ПИС МАСАЛА / GREEN PEAS MASALA

Зелёный горошек в томатном соусе с приправами.

Green peas prepared with tomato sauce and spices.

490 ₽



400 g/g

ДАЛ МАХАНИ / DAL MAKHANI

Чечевица нескольких темных сортов, традиционно приготовленная со сливочным маслом, сливками и специями.

A famous and well appreciated combination of dark lentils, butter, cream and spices.

400 ₽



300 g/g

ЧАННА МАСАЛА / CHANNA MASALA

Отварной нут, приготовленный в томатно-луковом соусе с пряностями.

Boiled grams cooked with tomato and onions in a tomato sauce with spices

490 ₽



380 g/g

ДЖИРА АЛУ / JEERA ALOO

Обжаренный картофель с куркумой, тмином и свежим кориандром.

Stir Fried potato cubes cooked with Turmeric powder and Cumin Seeds garnished with Fresh coriander.

410 ₽



400 g/g

АЛУ БАЙГАН / ALOO BAINGAN

Обжаренные кусочки картофеля и баклажана, тушёные

в томатно-луковом соусе.

Fried pieces of potatoes & eggplant, cooked in onion and tomato sauce.

530 ₽



320 g/g

ДАМ АЛУ / DAM ALOO

Картофель с начинкой из сухофруктов и домашнего сыра, обжаренный во фритюре и тушёный в томатно-сливочном соусе.

Potatoes stuffed with dried fruits and cottage cheese, cooked in cream and tomato sauce.

480 ₽



380 g/g

БАНГАРЕ БАЙГАН / BHANGARE BAIGAN

Баклажаны в смеси индийских приправ в орехово-кремовом соусе.

Cubes of Eggplants prepared with spices and finished with nut cream sauce.

570 ₽



400 g/g

МИКС ВЕДЖ / MIX VEG

Сезонное овощное ассорти, обжаренное с приправами и зирой.

Mixed stir fried seasonal vegetables prepared with spices and cumin seeds.

570 ₽



400 g/g

ПАНИР ЛАБАБДАР / PANEER LABABDAR Сыр домашнего приготовления, тушёный с луком, помидорами, сладким перцем и специями в ведж соусе. Homemade cottage cheese cooked with onions, tomatoes, bell pepper and spices in veg gravy.	590 ₽   250 g/г	ВЕДЖ КОФТА / VEG KOFTA Шарики из смеси овощей и домашнего сыра, приготовленные в ведж соусе. Dumplings of chopped assorted vegetables and cheese prepared in veg gravy.	610 ₽   400 g/г
МАХАНИ ВЕДЖ / MAKHANI VEG Смесь овощей, тушёная в томатно-сливочном соусе со специями. Mixed vegetables simmered in a tomato, butter and cream sauce with spices.	580 ₽   400 g/г	ШАХИ ПАНИР / SHANI PANEER Кусочки домашнего сыра, тушёные в томатно-сливочном соусе. Cottage cheese simmered in a tomato, butter and cream sauce.	650 ₽   400 g/г
ВЕДЖИТЭБЛ КОРМА / VEGETABLE KORMA Яблочно-овощной микс с индийскими специями и сухофруктами. Mix vegetables cooked with apple and dry fruits, flavored with Indian spices.	600 ₽   400 g/г	КАРХАИ ПАНИР / KARHAI PANEER Домашний сыр с луком, сладким перцем и специями. Indian cottage cheese tempered with onion, capsicum and herbs.	630 ₽   400 g/г
КОРН ПАЛАК / CORN PALAK Пюре из шпината с кукурузой, свежими травами и специями. Pureed spinach and corn prepared with fresh herbs and spices.	600 ₽   400 g/г	БИНДХИ ДО ПЬАДЖА / BHINDI DO PYAZA Экзотический овощ окра, тушёный с помидорами и луком. Exotic vegetable okra simmered with tomatoes and onion.	750 ₽   400 g/г
ПАЛАК ПАНИР / PALAK PANEER Замечательное сочетание пюре из шпината с домашним сыром, свежими травами и специями. A wonderful combination of pureed spinach and cottage cheese prepared with fresh herbs and spices.	620 ₽   400 g/г	ШОХИ ЧОЛЕ / SHANI CHOLE Нут, приготовленный с орехом кешью, изюмом в томатно-луковом соусе с пряностями. Boiled grams cooked with reisesns, cashew in a onion-tomato sause with species.	550 ₽   380 g/г
АЧАРИ АЛУ / ACHARI ALOO Картофель, приготовленный в масале с уксусом. Stir frie potato cubes cooked in pickle masala with vinegar.	550 ₽   400 g/г		

БИРИАНИ / BIRYANI (HYDERABADI STYLE)



БИРИАНИ / BIRYANI (HYDERABADI STYLE)

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ / VEGETARIAN

САБЗ БИРИАНИ / SUBZ BIRYANI

Традиционное сочетание овощей и риса «Басмати» со специями, подаётся с микс райтой.
Traditional combination of vegetables and basmati rice with spices, served with mix Raita.

600 ₹



500 g/г +
125 g/г

НЕ ВЕГЕТАРИАНСКИЕ / NON VEGETARIAN

КУРИЦА / CHICKEN

ЕГГ БИРИАНИ / EGG BIRYANI

Отварные яйца, слегка обжаренные, приготовленные с рисом «Басмати» и специями, подаётся с микс райтой.
Boiled Eggs fried in butter, cooked with Basmati rice and spices, served with mix Raita.

650 ₹



450 g/г

МУРГ БИРИАНИ / MURG BIRYANI

Великолепное блюдо из курицы, запеченной с рисом «Басмати» и специями, подаётся с микс райтой.
An aromatic combination of chicken, basmati rice and spices, served with mix Raita.

750 ₹



500 g/г +
125 g/г

МЯСО / MEAT

ЛЭМБ БИРИАНИ / LAMB BIRYANI

Сочные кусочки баранины, запечённые с рисом «Басмати» и специями, подаётся с микс райтой.
Boneless lamb cooked with basmati rice and saffron, mint, coriander and rose water, served with mix Raita.

880 ₹



500 g/г +
125 g/г

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ / FISH

ДЖИНГА БИРИАНИ / JHEENGA BIRYANI

Тонкое сочетание креветок и риса «Басмати» с ароматом розы, запечённых с луком, мятой и кориандром, подаётся с микс райтой.
A delicate combination of prawns and basmati rice cooked with saffron, mint, coriander and rose water, served with mix Raita.

1000 ₹



500 g/г +
125 g/г

РИС / RICE

РИС / RICE

СТИМД РАЙС /

STEAMED RICE

Ароматный паровой
индийский рис «Басмати».

Boiled aromatic Indian basmati rice.

250 ₽



200 g/g

ДЖИРА РАЙС /

JEERA RICE

Рис «Басмати» с тмином.

Aromatic combination of basmati rice
with Cumin Seeds.

280 ₽



220 g/g

ЛЕМОН РАЙС /

LEMON RICE

Нежный рис «Басмати» с чечевицей
и горчичными зернышками,
приправленный с обжаренными
орехами кешью и свежим
лимонным соком.

Fluffy basmati rice prepared with
lentils and mustard seeds
and finished with roasted cashew nuts
and fresh lemon juice.

300 ₽



240 g/g

МАТТАР ПУЛАО /

MATAR PULAO

Рис «Басмати» с зелёным горошком.

Aromatic combination of basmati rice
with green peas.

310 ₽



300 g/g

ХУМБИ РАЙС /

KHUMBI RICE

Рис «Басмати» с грибами.

Basmati rice prepared with aromatic
mushrooms.

350 ₽



300 g/g

ВЕДЖ ПУЛАО /

VEG PULAO

Рис «Басмати»,
обжаренный с овощами.

Basmati Rice fried with mix vegetables.

500 ₽



300 g/g

ПУЛАО РАЙС /

PULAO RICE

Рис «Басмати», приготовленный с
ароматным шафраном и оригиналь-
ными специями.

Basmati Rice cooked with original
species and saffron.

500 ₽



300 g/g



РАЙТА / RAITA

РАЙТА / RAITA

ХИРА РАЙТА /

KHEERA RAITA

Домашний йогурт

с огурцом и приправами.

Home made yoghurt with cucumber and spices.

180 ₽



200 g/r

МИКС РАЙТА /

MIX RAITA

Традиционное блюдо из йогурта со специями, огурцом, луком и помидорами.

Savory yoghurt, spices, cucumber, onion and tomato.

180 ₽



200 g/r

ПОТАТО РАЙТА /

POTATO RAITA

Сладко-солёный йогурт

с кубиками картофеля.

Sweet and salty yoghurt with potato cubes.

180 ₽



200 g/r

БУНДИ РАЙТА /

BOONDI RAITA

Домашний йогурт с чечевичными шариками и специями.

Homemade yoghurt with lentil dumplings with spices.

180 ₽



200 g/r

СВЕЖИЙ ВЫПЕЧНОЙ ХЛЕБ /
FRESH BAKED BREAD



СВЕЖИЙ ВЫПЕЧНОЙ ХЛЕБ / FRESH BAKED BREAD

БАТТЕР РОТИ/ПЛЭН РОТИ / BUTTER ROTI/PLAIN ROTI

Пшеничный зерновой хлеб
с маслом/без масла.

Unleavened whole wheat bread
with butter/without butter.

90/80 ₽



100 g/г

ПАНИР КУЛЧА / PANEER KULCHA (SPICED COTTAGE CHEESE)

Хлеб, начиненный смесью
из домашнего сыра, свежих трав
и специй.

Clay oven bread stuffed with a mixture
of Cottage cheese, fresh herbs
and spices.

220 ₽



180 g/г

БАТТЕР / ПЛЭН НААН / BUTTER / PLAIN NAAN

Хлеб с маслом / без масла
из индийской печи.

Tasty clay oven bread
with / without butter.

100/90 ₽



150 g/г

КЕЕМА НААН (ХЛЕБ С МЯСОМ) / KEEMA NAAN (WITH MINCED LAMB)

Хлеб, начинённый фаршем
из баранины со специями.

Clay oven bread stuffed
with minced spiced lamb.

240 ₽



180 g/г

ГАРЛИК НААН / GARLIC NAAN

Хлеб из индийской печи с чесноком.
Tasty clay oven bread with garlic.

160 ₽



160 g/г

ПУДИНА ПАРАТХА / PUDINA PARANTHA

Пышный слоёный хлеб, пропитан-
ный сливочным маслом,
приготовленный в индийской печи с
сухой мятой.

Puffy layered buttered bread? cooked
in Indian clay oven with dry mint.

220 ₽



180 g/г

ЛАЧХА ПАРАНТХА / LACHNA PARATHA

Пышный слоёный хлеб,
пропитанный сливочным маслом,
приготовленный в индийской печи.
Puffy, layered buttered bread, cooked
in the Indian Clay Oven.

160 ₽



150 g/г

АССОРТИ ХЛЕБА / BREAD BASKET (3)

Три вида хлеба с начинкой.
Three types of stuffed bread.

400 ₽



ОНИОН НААН / ONION NAAN

Хлеб из индийской печи с луком.
Clay oven bread stuffed with onion.

170 ₽



180 g/г

АССОРТИ ХЛЕБА / BREAD BASKET (4)

Четыре вида хлеба с начинкой.
Four types of stuffed bread.

480 ₽



АЛУ ПАРАНТХА / ALOO PARANTHA

Хлеб с картофелем и специями.
Clay oven bread stuffed with spiced
potatoes.

170 ₽



150 g/г

ДЕСЕРТЫ / DESSERTS



ДЕСЕРТЫ / DESSERTS

ГУЛАБ ДЖАМУН / GULAB JAMUN

Обжаренные шарики
домашнего сыра в сахарном сиропе.
Fried cottage cheese dumplings in
sugar syrup.

260 ₽



150 g/г

2 Pcs/шт.

МОРОЖЕНОЕ БАНАНА СПЛИТ / BANANA SPLIT ICE CREAM

Мороженое с бананами,
взбитыми сливками, орехами кешью.
Ice cream with Banana covered
with whipped cream and Cashew nuts.

450 ₽



400 g/г

МОРОЖЕНОЕ АССОРТИ / ASSORTED ICE CREAM

3 шарика
(ваниль, фисташки, клубника).
3 scoops (vanila, pista, strawberry).

250 ₽



МАНГО КУЛФИ / MANGO KULFI

Традиционное манговое
мороженое.
Traditional mango-milk ice cream.

480 ₽



150 g/г

ГАДЖАР КА ХАЛВА / GAJAR KA HALWA

Северный индийский десерт
из молока и моркови с орехами.
North Indian dessert based on milk and
carrot with dry fruits.

350 ₽



150 g/г

МОРОЖЕНОЕ С ЛИЧИ / ICE CREAM WITH LITCHI

Мороженое с фруктом личи.
Ice cream with litchi fruit.

280 ₽



150 g/г

ТУТТИ-ФРУТТИ / TUTI FRUTI LARGE

Ассорти мороженого
с джемом, яблоком и кешью.
Assorted ice cream
with gem, apple and cashew.

390 ₽



250 g/г

РАСМАЛАЙ / RASMALAI

Традиционный молочный десерт,
шарики из домашнего сыра в густом
молочном сиропе с фисташками.
Traditional milk dessert, cheese balls in
creamy sweet syrup with pistachios.

310 ₽



150 g/г

РАСГУЛЛА / RASGULLA

Шарики из молока
в сахарном сиропе.
Cheese balls in shuger syrup.

300 ₽



150 g/г



Симфония вкуса

Своим своеобразием и безошибочной узнаваемостью индийская кухня во многом обязана многочисленным специям, входящими в состав ее блюд. Добавление пряностей с одной стороны, позволяет раскрыть и подчеркнуть вкус даже самых обычных продуктов, придать им неповторимый аромат и приятный цвет, с другой — стимулирует аппетит и улучшает пищеварение. Кроме того, благодаря своим бактерицидным свойствам, специи способствуют лучшему хранению уже готовой еды, что особенно важно для жаркого климата Индии.

Уважающая себя индийская хозяйка не покупает молотые специи, а обжаривает и измельчает их непосредственно перед приготовлением пищи, создавая разнообразные сухие или пастообразные пряные смеси — масалы. При этом строго закрепленной рецептуры даже таких известных на весь мир смесей как карри или гарам-масала не существует, а потому в разных семьях или ресторанах вкус блюд, приготовленных с их использованием, будет отличаться, и порой значительно.

Наряду с хорошо знакомыми и привычными нам перцем, гвоздикой, корицей, имбирем или мускатным орехом,

в Индии широко используются и более экзотические пряности: ярко-желтая куркума, являющаяся основой для карри, смола асафетида, отличающаяся резким запахом и чесночным привкусом, но в небольших количествах усиливающая вкус блюд, король специй — драгоценный шафран, ароматный кардамон, кислый тамаринд и многие, многие другие.

Под щедрым солнцем Индии пряные растения растут так хорошо, что эта страна, еще в древности ставшая одним из основных мировых поставщиков специй, до сих пор удерживает лидерство в этой отрасли. Столетия назад пряности ценились на вес золота и порой сами служили платежным средством. Торговля специями создавала огромные состояния, провоцировала вооруженные конфликты и даже стала одной из движущих сил эпохи Великих географических открытий (главной целью путешествий, предпринятых европейскими мореплавателями в XV-XVI веках, был поиск новых торговых путей). Сегодня же большинство специй доступны каждому: их можно приобрести в магазинах или попробовать в оригинальных блюдах национальных кухонь, в том числе, в нашем ресторане.



Торговля специями создавала огромные состояния и даже провоцировала вооруженные конфликты...

Spice-trading made huge riches and provoked armed conflicts..

The peculiarity and recognizability of Indian cuisine is mostly due to the numerous spices being used in cooking. On the one hand adding spicery reveals and emphasizes the taste of the most common food-stuff, giving it unique aroma and pleasant color, on the other hand it stimulates appetite and improves digestion as well. Besides, spices have antibacterial properties, which enables cooked food to stand longer without spoiling, that is important in hot climate.

Self-respecting Indian housewife doesn't buy ground spices, but roasts and grinds them herself just ahead the cooking, creating various dry or paste-like mixes called masala. However, there exist no specified recipes even of such famous

mixes as curry or garam-masala. Sometimes it leads to significant difference in taste of the same dishes cooked in different families or restaurants.

Besides the spices, which are well-known and familiar to us (such as pepper, cloves, cinnamon, ginger, and mace), in India they use more exotic ones: bright yellow turmeric, the basic component of curry; stinky asafetida with garlic-like taste, which boosts the dish taste being used in small amounts; precious saffron, the king of spices; flavorful cardamom; sour tamarind, and so on, and so forth.

Under the generous sun of India savoury herbs grow so well, that this country have been holding the global leadership in spice supply since antiquity. Centuries ago spices were worth their weight in gold and were often used as means of payment. Spice-trading made huge riches, provoked armed conflicts, and became one of the driving forces of the Age of Discovery (the main goal of the 15th-16th century travels of European sailors was finding the new trade ways for gold and spices). Nowadays the majority of spices is easily available to anyone: they may be bought in groceries or tasted within traditional dishes at national restaurants, including ours.

ВИНА /
WINES



ИГРИСТЫЕ ВИНА / SPARKLING WINES

ПРОСЕККО ЗОНИН /
PROSECCO. ZONIN (Italy)

1800 Р
750 мл/ml

ДЖЕЙО ПРОСЕКО БРЮТ РОЗЕ /
JEIO PROSECCO BRUT ROSE (Italy)

1700 Р
750 мл/ml

РОЗОВЫЕ ВИНА / ROSÉ WINE

150 мл/ml 750 мл/ml

«ДЕЛЛА РОККА» ПИНО ГРИДЖИО /
DELLA ROCCA, PINOT GRIGIO

400 Р 1600 Р

БЕЛЫЕ ВИНА / WHITE WINES

	150 мл/ml	750 мл/ml
«КАСА БАТОНЕРОС» ВЕРДЕХО СОВИНЬОН БЛАН ПОЛУСУХОЕ / CASA BATANEROS VERDEJO SAUVIGNON BLANC DEMI-SEC (Spain)	410 ₽	1500 ₽
«ЭСПИРАЛЬ» ВИНО ВЕРДЕ / ESPIRAL, VINHO VERDE (Portugal)	400 ₽	1300 ₽
«ДЕЛЛА РОККА» ПИНО ГРИДЖИО / DELLA ROCCA, PINOT GRIGIO (Italy)	430 ₽	1600 ₽
ЛООЗЕН ДР. Л РИСЛИНГ КВАЛИТЕТСВАЙН / LOOSEN «DR. L» RIESLING DRY QUALITÄTSWEIN (Germany)		2700 ₽
«ВОЛЬФБЕРЖЕ» МУСКАТ / WOLFBERGER, MUSCAT (France)		3300 ₽
«МАД ХАУС» СОВИНЬОН БЛАН / MUD HOUSE SAUVIGNON BLANC. (New Zeland)		2300 ₽
«ДУГЛАС ГРИН» ШАРДОНЕ-ВИОНЬЕ / DOUGLAS GREEN, CHARDONNAY VIOGNIER (Republic of South Africa)		2300 ₽

КРАСНЫЕ ВИНА / RED WINES

	150 мл/ml	750 мл/ml
«ЭМПОРИО» ТЕРЕ СИЦИЛИАНИ / EMPORIO TERRE SICILIANE (Italy)	310 ₹	1500 ₹
«ЗЕ БИГ ТОП» ЗИНФАНДЕЛЬ РЕД / THE BIG TOP ZINFANDEL RED (France)	480 ₹	2400 ₹
«САПЕРАВИ» ТЕЛИАНИ ВЕЛИ / SAPERAVI TELIANI VALLEY (Georgia)	390 ₹	1900 ₹
«ЛАТИТЮД 41» ПИНО НУАР / LATITUDE 41 PINOT NOIR (New Zeland)		3500 ₹
«ТАЛО» ПРИМИТИВО-МЕРЛО, ФЕДИ ДИ САН МАРЦАНО / TALO PRIMITIVO MERLOT, FEUDI DI SAN MARZANO (Italy)		2800 ₹
«ЗЕ ЛОНГ МАЙЛ» ШИРАЗ, ЛАНГМЕЙЛ ВИНЕРИ / THE LONG MILE SHIRAZ. LANGMEIL WINERY (Australia)		3600 ₹
«АЛЬТОС ИБЕРИКОС» РИОХА, ТОРРЕС / ALTOS IBERICOS RIOJA. TORRES (Spain)		2100 ₹

КРЕПКИЕ НАПИТКИ / HARD BEVERAGES



ВИСКИ / WHISKY

40 мл/ml

ДЖЕЙМСОН /

JAMESON (Ireland)

310 ₺

БЛЭК ЛЭЙБЛ /

BLACK LABEL (Scotland)

350 ₺

МЭЙКЕРС МАРК /

MAKER'S MARK (USA)

360 ₺

РЕД ЛЭБЛ /

RED LABEL (SCOTLAND)

250 ₺

ОКЕНТОШЕН АМЕРИКАН ОАК /

AUCHENTOSHAN AMERICAN OAK (Scotland)

320 ₺

СИНГЛТОН 12 ЛЕТ /

SIGLETON 12 YEARS

460 ₺

ГЛЕНФИДДИК 12 ЛЕТ /

GLENFIDDICH 12 YEARS

390 ₺

ДЖЕК ДЭНИЭЛС /

JACK DANIELS

400 ₺

ЧИВАС РИГАЛ 12 ЛЕТ /

CHIVAS REGAL 12 YEARS

390 ₺

КОНЬЯК И БРЕНДИ / COGNAC & BRANDY

40 мл/ml

ТОРРЕС 10 ГРАН РЕСЕРВА /

TORRES 10 GRAND RESERVA (Spain)

270 ₺

КУРВУАЗЬЕ ВС /

COURVOISIER VS (France)

320 ₺

МАРТЕЛ ВСОП /

MARTEL VSOP (France)

470 ₺

АРАРАТ 5-ЛЕТНИЙ /

ARARAT 5 YEARS (Armenia)

250 ₺

РОМ / RUM

40 мл/ml

«ПЛАНТЕЙШН» 3 СТАРС /
PLANTATION 3 STARS (France)

290 ₽

270 ₽

ОЛД МОНК /
Old Monk (India)

320 ₽

«БЛЭКВЕЛЛ» ФАЙН БЛЭК ГОЛД /
BLACKWELL FINE BLACK GOLD (Jamaica)

430 ₽

ЗАКАПА 23-ЛЕТНИЙ /
ZACAPA 23 Y.O. (Guatemala)

ТЕКИЛА / TEQUILA

40 мл/ml

ЭСПОЛОН БЛАНКО /
ESPOLON BLANCO (Mexico)

290 ₽

340 ₽

ЭСПОЛОН РЕПОСАДО /
ESPOLON REPOSADO (Mexico)

ДЖИН / GIN

40 мл/ml

ХЭЙМЭНС ОЛД ТОМ ДЖИН /
HAYMAN'S OLD TOM GIN (England)

310 ₽

БИФЕТЕР /
BETHEATER (England)

330 ₽

ГОРДОНС /
GORDONS (England)

330 ₽

ХЕНДРИКС /
HENDRICKS (England)

420 ₽

БОМБЕЙ САПФИР /
BOMBAY SAPPHIRE (England)

390 ₽

ВОДКА / VODKA

40 мл/ml

БЕЛУГА / BELUGA (Russia)

290 ₽

ГРЕЙ ГУЗ / GREY GOOSE (France)

320 ₽

БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО / BOTTLE BEER

АНДЕКС ПШЕНИЧНОЕ СВЕТОЕ /
ANDECHSER WEISSBIER HELL
(Германия)

380 ₽
500 мл/ml

ОЛД СПЕКЛД ХЕН /
OLD SPECKLED HEN (Англия)
Светлый эль

350 ₽
500 мл/ml

УСЫ БОЦМАНА /
BOSUN'S MOUSTACHE IPA (Латвия)
Эль

260 ₽
330 мл/ml

АМСТЕЛ /
AMSTEL (Россия)
Светлое

270 ₽
500 мл/ml

КИНГСТОН СИДР /
KINGSTONE CIDER (Англия)

340 ₽
500 мл/ml

БЕЛХЕВЕН БЛЭК СКОТИШ СТАУТ /
BELHAVEN BLACK SCOTTISH STOUT
(Англия)
Эль

380 ₽
500 мл/ml

ПАУЛАНЕР /
PAULANER (Германия)
Безалкогольное

290 ₽
500 мл/ml

РАЗЛИВНОЕ ПИВО / DRAUGHT BEER

Local Beer (Russia)
светлое

230 ₽
500 мл/ml

АМСТЭЛ / AMSTEL (Россия)
светлое

350 ₽
500 мл/ml

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ / NON ALCOHOLIC BEVERAGES



СОКИ И ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ / SOFT BEVERAGES

ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ / SODAS	140 ₽
Coca cola zero	330 мл/ml
Coca cola	
Sprite	
Fanta	
Shweppes Indian tonic	250 мл/ml
Shweppes Bitter Lemon	

СОК / JUICE	180 ₽
Яблочный / Томатный /	330 мл/ml
Ананасовый / Апельсиновый /	
Грейпфрутовый / Вишневый	
Apple / Tomato / Pineapple / Orange /	
Grapefruits / Cherry	

СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК / FRESH JUICE	280 ₽
Грейпфрутовый / Апельсиновый	330 мл/ml
Grapefruits / Orange	

ВОДА / WATER

ФЬЮДЖИ / FUGGI	190 ₽
	500 мл/ml
	290 ₽
	1000 мл/ml
БОН АКВА / BON AQUA	160 ₽
	330 мл/ml

ОСОБЫЕ ИНДИЙСКИЕ НАПИТКИ / INDIAN SPECIAL BEVERAGES

ФРЕШ ЛАЙМ ВАТЕР /
FRESH LIME WATER (SWEET / SALTED)
минеральная вода с лимонным
соком и сахаром / солью
mineral water with lemon juice and
sugar /salt

200 ₹

330 мл/ml

ФРЕШ ЛАЙМ СОДА /
FRESH LIME SODA (SWEET / SALTED)
газированная вода с лимонным
соком и сахаром / солью
sparkling water with lemon juice and
sugar /salt.

200 ₹

330 мл/ml

СВИТ ЛАССИ / SWEET LASSI
йогурт с розовой водой и сахаром.
yoghurt with rose water and sugar.

240 ₹

330 мл/ml

САЛТЕД ЛАССИ / SALTED LASSI
йогурт с тмином, солью и кинзой.
yoghurt with cumin, salt and coriander.

240 ₹

330 мл/ml

МАНГО ЛАССИ / MANGO LASSI
йогурт с манго и сахаром.
yoghurt with mango and sugar.

280 ₹

330 мл/ml

БАНАНА ШЕЙК / BANANA SHAKE
молоко с бананом и сахаром.
milk with banana and sugar.

300 ₹

330 мл/ml

МАНГО ШЕЙК / MANGO SHAKE
молоко с манго и сахаром.
milk with mango and sugar.

320 ₹

330 мл/ml

ЧАЙ / TEA

ЗЕЛЁНЫЙ ЧАЙ / GREEN TEA
Peppermint/ Saneha /Jasmin

200 ₹

470 мл/ml

ЧЕРНЫЙ ЧАЙ / BLACK TEA
Assam / Darjling/ Earl Gray

200 ₹

470 мл/ml

АЮРВЕДИЧЕСКИЙ ЧАЙ /
AYURVEDIC CHAI
чай с кардамоном, гвоздикой,
семенами аниса и имбирём
tea with cardamon, cloves, anis seeds
and ginger.

300 ₹

470 мл/ml

МАСАЛА ЧАЙ / MASALA TEA
чай с кардамоном, гвоздикой,
семенами аниса и молоком.
tea with cardamon, cloves, anis seeds
and milk.

350 ₹

470 мл/ml

200 ₹

250 мл/ml

КОФЕ / COFFEE

ЭСПРЕССО / ESPRESSO

170 ₹

30 мл/ml

АМЕРИКАНО / AMERICANO

170 ₹

160 мл/ml

ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО /
DOUBLE ESPRESSO

220 ₹

60 мл/ml

КАПУЧИНО / CAPPUCCINO

220 ₹

160 мл/ml

ЛАТТЕ / CAFE LATTE

250 ₹

250 мл/ml



Мягкое золото Кашмира

Сложно найти индианку, в гардеробе которой не было бы шалей и шарфов. Скромно прячущие достоинства своей владелицы или наоборот – подчеркивающие их, защищающие от палящего солнца или согревающие прохладным вечером, эти предметы одежды могут быть изготовлены из практичного хлопка, воздушного шелка, уютной шерсти или... из драгоценной пашмины.

Эту красивую, тонкую, но при этом неожиданно теплую шерстяную ткань ткут из пуха коз, обитающих в высокогорных районах штата Кашмир. Причем на пашмину идет только нежнейший пух с шеи и живота животных. Остальную же шерсть используют для изготовления также весьма ценного, но все же более дешевого кашемира. При создании пашмины допускается «разбавление» шерсти шелком (в пределах 20-30%), что придает ткани блеск и позволяет получить более гладкую и плотную структуру.

Еще совсем недавно абсолютно все этапы изготовления шалей из пашмины (прядение нитей, создание полотна, окраска, вышивка, скручивание бахромы) осуществлялись только вручную. Сегодня некоторые операции автоматизированы, что позволяет несколько снизить стоимость готовых вещей. Однако настоящие ценители пашмины признают только handmade шали, которые считаются более качественными.

Считается, что моду на пашмину в Европе ввела Жозефина, получившая великолепную шаль в подарок от Наполеона, вернувшегося из египетского похода. И с тех пор шарфы и палантины из тончайшей индийской шерсти пользуются на Западе неизменной популярностью. Уникальность материала привела к тому, что и сами изделия из пашмины тоже стали называть пашминами. Главное – не обмануться громким названием на бирке и не купить подделку низкого качества. Чтобы этого избежать, можно поехать в далекую Индию и приобрести пашмину прямо на месте ее производства... или отправиться за покупкой в наш сувенирный магазин, для которого мы тщательно отобрали самые красивые и мягкие кашмирские шали.

Красивая тонкая, но при этом неожиданно теплая шерстяная ткань...

Beautiful thin but unexpectedly warm woolen fabric...

Soft Cashmere Gold

It's not easy to find an Indian woman, without any scarfs or shawls in her stock of clothes. Covering their owner's gently, hiding modestly their charms, or pointing out their beauty, saving them from the scorching sunshine, or warming in the chilly evening, these clothes can be made of useable cotton or airy silk or comfy wool or... precious pashmina.

This beautiful thin but unexpectedly warm woolen fabric is weaved of the wool of the goats from the mountainous Cashmere district. Underfur from necks and bellies only is processed. The rest of the wool makes up valuable, but yet less expensive cashmere. It is acceptable to 'dilute' pashmina by mixing wool with silk (within the 20-30 per cent limits), which makes the fabric shine having more smooth and dense texture.

Until quite recently all the stages of pashmina shawl manufacturing (spinning, weaving, dyeing, fancywork, thrum ends laying) were performed by hand. Nowadays some of the operations may be done with the use of automatic machines, allowing the end product prices to be lowered. However, true pashmina connoisseurs recognize hand made pieces only, which are believed to be of higher quality.

Josephine is said to have started the pashmina trend in Europe by having got gorgeous shawl as a present from Napoleon, who had just returned from the Egyptian Campaign by then. Since that time scarfs and palatines, made of the finest Indian wool, are inevitably popular among the western people. The uniqueness of the fabric gave the name pashmina to the end products, by the way. When buying pashmina, the most essential thing is not to get a low-quality imitation with pompous label. To avoid this, one can either travel all the way to far India to buy pashmina from the district it is manufactured at... or visit our gift store, where the most beautiful and soft cashmere shawls were carefully selected for you.



На долгую память

Даже самое интересное путешествие однажды заканчивается. Туристы возвращаются домой, увозя с собой яркие впечатления и, нередко, традиционные сувениры – чтобы подкрепить мимолетные воспоминания чем-то более вещественным. Что же можно привезти с собой из Индии?

Вариантов очень много. Это могут быть предметы одежды (сари, саронги, шаровары, рубахи, шали и шарфы) и украшения (в том числе из драгоценных металлов и камней), знаменитый индийский ром и благовония, косметика и ароматические масла, чай и специи. Также к популярным сувенирам относятся разнообразные статуэтки, выполненные из камня, глины, дерева, стекла или металла.

Очень часто такие миниатюрные скульптуры изображают почитаемых богов индуистского пантеона: грозного четырехрукого Шиву, бога-разрушителя; слоноголового Ганешу, бога мудрости и благополучия; темнокожего Кришну, являющегося главной аватарой (воплощением) Вишну, хранителя Вселенной; или прекрасную Лакшми, богиню счастья, богатства и красоты. Также в сувенирных лавках можно встретить и статуэтки Будды (в Индии находится несколько священных для буддистов мест, хотя самих приверженцев этой религии в стране относительно немного). Не хотите держать у себя на полке чужих богов? Тогда хорошим выбором станет слоник, приносящий удачу и олицетворяющий мудрость и силу.

Ну, а если вы забыли приобрести сувенир во время пребывания в Индии или только собираетесь в эту загадочную страну, но хотите заранее обзавестись талисманом будущего путешествия, то загляните в наш сувенирный магазин. Возможно, там найдется то, что будет напоминать вам об удивительном визите в Индию или приблизит долгожданную поездку.

For the best memories

Any journey, even the best one, eventually comes to an end. Tourists come back home with vivid memories and every so often bring relics to make the evanescent memories more substantial. What can be brought from India?

The options are numerous. This can be clothes (saris, sarongs, bloomers, shirts, shawls, and scarfs), or costume jewelry (pieces made of gems and precious metals among others), famous Indian rum or incense, cosmetics, aromatic oils, tea, or spices. All kinds of figurines made of stone, clay, wood, glass, or metal are also popular tokens.

Those small statuettes usually embody revered Hindu gods – threatful four-armed Shiva, the Destroyer; elephant-headed Ganesha, the god of wisdom and welfare; dark-skinned Krishna, who is the superior avatar (incarnation) of Vishnu, the keeper of the Universe; or gorgeous Lakshmi, the goddess of happiness, wealth, and beauty. In gift-shops one can also meet figurines representing Buddha (there are several sacred Buddhist places in India, but the adepts of this religion are relatively scarce). Don't you want to keep strange gods on your shelf? A felicitous elephant, the symbol of might and wisdom, would be a good choice then.

Well, if you've forgotten to get a token, while traveling in India, or if you have never been to this mysterious country yet, but wish to get a journey amulet beforehand, have a look at our gift-shop. You might be lucky to find something, that will remind you of this amazing visit to India or anticipate the long-desired trip.



**Загляните в наш
сувенирный магазин!**

Have a look at our gift-shop!

Над номером работали:

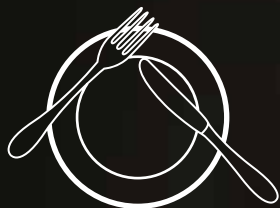
Worked on the release:

Владелец ресторана: **Пратюш Шарма**
Шеф-повар: **Чандра Бир**

The restaurant owner: **Mr. Pratyush Sharma**
Chef: **Chandra Bir**

Идея, дизайн и верстка: **KYRA Inc.** (www.kyra.ru)
Фотограф: **Надя Спетницкая** (www.spetnitskaya.com)
Автор текстов: **Анна Дерюгина**
Переводчик: **Василий Неганов**

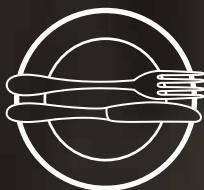
Idea, design & makeup: **KYRA Inc.** (www.kyra.ru)
Photographer: **Nadya Spetnitskaya** (www.spetnitskaya.com)
Copywriter: **Anna Deryugina**
Translator: **Vasiliy Neganov**



Пауза /
Pause



**Ожидание
следующего блюда /**
Waiting for next meal



Превосходно /
Excellent!



Закончил /
Finished



Не понравилось /
Dislike

Мы рады вашим фотографиям в нашем ресторане.
Пожалуйста, используйте тэг: / Please use this tag for your photos
in our restaurant:



#namastespb

namaste

Ресторан индийской кухни, сувенирный магазин.
Indian restaurant, souvenir shop.

Санкт-Петербург,
Малая Конюшенная, д. 5
Телефон ресторана: 570 68 86
Телефон доставки: 941 59 46
<http://namaste.ru.com>