








# TASTE OF INDIA

## FOOD MENU ≈ МЕНЮ

### SOUP ≈ ШОРБА (СУП)

<b>Dal Shorba / Дал Шорба</b> 	15.00
Жидкий суп из желтой чечевицы	
<b>Palak Shorba / Палак Шорба</b> 	15.00
Индийский острый суп из шпината	

### APPETIZERS & SALADS ≈ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

<b>Mixed Salad / Микс салат</b> 	18.00
Огурец, помидор, болгарский перец, микс салатных листьев	
<b>Ghobi 65 / Гоби 65</b>  	20.00
Соте из обжаренной цветной капусты с хрустящей корочкой, индийские специи, листья карри	
<b>Mixed Veg Bhajiya / Смешанный овощной бхаджия</b>  	20.00
Овощные оладьи, покрытые нутовой мукой	
<b>Kachumber Salad / Салат Качумбер</b> 	18.00
Салат из огурцов, помидоров, лука, зеленого кориандра, смешанный с заправкой чат-масала	
<b>Indian Style Green Salad / Зеленый салат в индийском стиле</b> 	18.00
Нарезанный огурец, помидор, морковь, луковые кольца, зеленый перец чили, дольки лайма	
<b>Fish Tandoori / Рыба Тандури</b>	25.00
Рифовая рыба, маринованная с куркумой, йогуртом, индийскими специями, приготовленная в печи тандури	
<b>Chicken Tikka / Цыпленок Тикка</b>	25.00
Курица без костей в тандури, маринованная с кашмирским чили, индийскими специями, йогуртом	
<b>Lamb Tandoori / Тандури из баранины</b>	28.00
Индийский ягненок, маринованный в йогурте, сырая папайя, приготовленная в тандыре	

### MAIN COURSES ≈ ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

#### CHICKEN DISHES / БЛЮДА С КУРИЦЕЙ

<b>Chicken Tandoori / Курица Тандури</b>	42.00
Куриные голени, приготовленные в тандури, маринованные с йогуртом и индийскими специями	
<b>Chicken Curry / Карри из Курицы</b>	40.00
Карри с курицей в традиционном индийском стиле	
<b>Saag Chicken / Саг Цыпленок</b>	40.00
Курица, приготовленная со шпинатом и мятой, со свежими сливками	

 Содержит Орехи

 Вегетарианское Меню

 Блюдо содержащее глютен

Цены указаны в долларах США, включают в себя плату за обслуживание и государственные налоги.

Для гостей с особыми диетическими потребностями или аллергией, кто хочет знать больше об используемых пищевых ингредиентах, пожалуйста, обратитесь к менеджеру.




Варианты джайнской кухни доступны по запросу.

Курорт оставляет за собой право изменять меню в любое время без предварительного уведомления.

# TASTE OF INDIA

## FOOD MENU ≈ МЕНЮ


### CHICKEN DISHES / БЛЮДА С КУРИЦЕЙ

- Kadai Chicken Angara / Кадай Цыпленок Ангара**  **40.00**  
Копченая курица на углях, приготовленная в свежем луке, болгарском перце, томатной подливке с орехами кешью
- Butter Chicken / Баттер Чикен**  **40.00**  
Куриная тикка, приготовленная с помидорами, подливкой из орехов кешью, сливочным маслом и свежими сливками
- Chicken Biryani / Куриный Бирияни**  **42.00**  
Ароматный рис, приготовленный с курицей на медленном огне в стиле дум, подается с раитой






### LAMB DISHES / БЛЮДА ИЗ БАРАНИНЫ

- Lamb Curry / Карри из баранины** **45.00**  
Индийский ягненок со специями, лук, помидор
- Dry Lamb / Сухая баранина** **45.00**  
Баранина со вкусом индийской масалы, приготовленная с хрустящей кокосовой стружкой
- Achaare Lamb / Баранина Ачааре** **45.00**  
Нарезанная кубиками баранина с пикантным вкусом, приготовленная в домашнем индийском маринованном соусе

### SEAFOOD DISHES / БЛЮДА ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

- Coco Fish Curry / Коко Фиш Карри**  **38.00**  
Рифовая рыба, приготовленная с насыщенным вкусом орехов кешью и соусом со вкусом кокоса
- Fish Masala / Рыба Масала** **38.00**  
Соте из рифовой рыбы, приготовленной с луком, помидорами и индийскими специями
- Fish Curry / Рыбное карри** **38.00**  
Рифовая рыба, приготовленная в луково-томатном соусе с кокосовым молоком

### VEGETARIAN MAIN DISHES / ВЕГЕТАРИАНСКИЕ ГЛАВНЫЕ БЛЮДА

- Paneer Butter Masala / Панир Баттер Масала**   **36.00**  
Творог, приготовленный с орехами кешью на томатной основе и масляной подливкой
- Palak Paneer / Палак Панир**  **36.00**  
Панир (сыр), приготовленный с соусом из шпината
- Mutter Paneer / Матар Панир**   **36.00**  
Знаменитый индийский домашний зеленый горошек и карри из творога

 Содержит Орехи       Вегетарианское Меню       Блюдо содержащее глютен

Цены указаны в долларах США, включают в себя плату за обслуживание и государственные налоги.

Для гостей с особыми диетическими потребностями или аллергией, кто хочет знать больше об используемых пищевых ингредиентах, пожалуйста, обратитесь к менеджеру.









Варианты джайнской кухни доступны по запросу.

Курорт оставляет за собой право изменять меню в любое время без предварительного уведомления.





# TASTE OF INDIA

## FOOD MENU ≈ МЕНЮ

### VEGETARIAN MAIN DISHES / ВЕГЕТАРИАНСКИЕ ГЛАВНЫЕ БЛЮДА

<b>Chana Masala / Хана Масала</b> 	36.00
Нут, приготовленный с ароматными индийскими специями и с луково-томатным соусом	
<b>Mixed Veg Korma / Смешанная овощная корма</b>  	36.00
Микс овощей, приготовленный с густой подливкой из орехов кешью, кардамоном и розовой водой	
<b>Dal Makhani / Даль Махани</b> 	32.00
Черная чечевица приготовленная на медленном огне со сливочно-масляным вкусом	
<b>Dal Tadka / Дал Тадка</b> 	32.00
Желтая чечевица со вкусом тмина, свежий кориандр и имбирь	
<b>Mix Dal / Микс Дал</b> 	32.00
Индийские специи, кориандр, помидор, чеснок, микс чечевицы	
<b>Veg Biryani / Овощной Бирьяни</b>  	40.00
Рис басмати, приготовленный в стиле дум с овощами, подается с раитой	

### RICE SELECTION / ВЫБОР РИСА

<b>Basmati Rice / Рис басмати</b> 	12.00
<b>Green Peas Pulao / Зеленый горошек Пулао</b> 	15.00
Обжаренный рис с семенами тмина и зеленым горошком	
<b>Vegetable Pulao / Овощной пулао</b> 	15.00
Овощи, тмин, тушеный рис с куркумой	
<b>Jeera Rice / Джера Райс</b> 	15.00
Жареный рис с тмином	

### SPECIAL NAAN BREADS FROM OUR TANDOORI OVEN

### ОСОБЫЕ ХЛЕБА НААН ИЗ НАШЕЙ ПЕЧИ ТАНДУРИ

<b>Tandoori Roti / Тандури Роти</b>  	10.00
<b>Butter Roti / Масло роти</b>  	10.00
<b>Laccha Paratha / Лача Парата</b>  	12.00
<b>Pudina Paratha / Пудина Парата</b>  	12.00
<b>Plain Naan / Обычный Наан</b>  	10.00

 Содержит Орехи       Вегетарианское Меню       Блюдо содержащее глютен

Цены указаны в долларах США, включают в себя плату за обслуживание и государственные налоги.

Для гостей с особыми диетическими потребностями или аллергией, кто хочет знать больше об используемых пищевых ингредиентах, пожалуйста, обратитесь к менеджеру.

Варианты джайнской кухни доступны по запросу.


Курорт оставляет за собой право изменять меню в любое время без предварительного уведомления.

# TASTE OF INDIA

## FOOD MENU ≈ МЕНЮ

### SPECIAL NAAN BREADS FROM OUR TANDOORI OVEN
















#### ОСОБЫЕ ХЛЕБА НААН ИЗ НАШЕЙ ПЕЧИ ТАНДУРИ

Butter Naan / Масло Наан  	10.00
Garlic Naan / Чеснок Наан  	10.00
Plain Kulcha / Равнина Кульча  	10.00

### SIDE DISHES / ГАРНИР

Plain Yoghurt / Простой йогурт 	5.00
Mixed Raita / Смешанная Раита 	5.00

### DESSERTS ≈ ДЕСЕРТЫ

Gulab Jamun / Гулаб Джамун   Пельмени с кардамоном, ванильное мороженое	18.00
Rasmalai / Расмалай   Чизкейк в индийском стиле в кардамоновом заварном креме с изюмом и обжаренным миндалем	18.00
Mango Pistachio Kulfi / Кулфи с манго и фисташками    Мороженое из манго и фисташек в индийском стиле, подается с манго, сухофруктами и золотистой корочкой.	18.00
Gajar Halwa / Гаджар Халва    Морковный пудинг по-индийски, фисташковый соус, жареные кешью, корж из тюльпана с изюмом	18.00
Shahi Tukda / Шахи Тукда   Поджаренный хлеб с гхи, пропитанный сладким шафрановым соусом, измельченные фисташки, мороженое с кардамоном	18.00
Fresh Fruit Platter / Блюдо со свежими фруктами 	18.00
Choice of Ice Creams / Выбор мороженого 	18.00
Choice of sorbets / Выбор сорбетов 	18.00

 Содержит Орехи       Вегетарианское Меню       Блюдо содержащее глютен

Цены указаны в долларах США, включают в себя плату за обслуживание и государственные налоги.  
Для гостей с особыми диетическими потребностями или аллергией, кто хочет знать больше об используемых пищевых ингредиентах, пожалуйста, обратитесь к менеджеру.  
Варианты джайнской кухни доступны по запросу.  
Курорт оставляет за собой право изменять меню в любое время без предварительного уведомления.