

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Пури – это пресное тесто из цельнозерновой муки, обжаренное во фритюре, обычно употребляемое на индийском субконтиненте.

1. Бхел Пури

Крошка из хрустящего и воздушного риса, подается со свежей мятой и финиковым чатни

2. Дахи Пури

Воздушная полая лепешка, наполненная приправленным картофельным пюре и политая йогуртом масала

3. Сев Пури

Воздушная полая лепешка, наполненная нарезанным картофелем и нут, сверху чатни из тамаринда

4. Ассорти Чаат

Сев Пури, Дахи, Бхел Пури

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

5. Пакора с грибами и чесноком

Обжаренные в кляре грибы с чесноком, подаются со свежей мятой и чатни из тамаринда

6. Вада Пав

Индийский вегетарианский бургер со свежей мятой и чатни из тамаринда

7. Овощные самосы

Аутентичный стиль Панджаби, подается со свежей мятой и чатни из тамаринда

8. Аллу Пъяз куркуре

Хрустящий картофель и луковый бхаджи, подается со свежей мятой и чатни

9. Гоби Манчуриан

Жареная цветная капуста, приготовленная с китайскими специями таким образом, чтобы соответствовать индийскому вкусу

10. Котлета из свеклы

Жареные хрустящие котлеты из свеклы и картофельного пюре, подаются со свежей мятой и чатни из тамаринда

11. Куриные леденцы

Крылышки куриные с приправами, подаются с острым чесночным соусом

12. Курица с чили

Жареное куриное филе, приготовленное с китайскими специями таким образом, чтобы соответствовать индийскому вкусу

13. Кима Пав из баранины

Приправленный фарш из баранины и горох, подается с булочкой с маслом

14. Куриная пакора

Кусочки кусочки в стиле «Naamaste» без костей, обжаренные в нутовой муке. Подаются со свежей мятой и чатни.

ТАНДУР КЕБАБЫ

15. Куриный Тикка Кебаб

16. Решми Кебаб

17. Отбивная Тандури из баранины

18. Кебаб из креветок

19. Брокколи Тандури

20. Тикка Кебаб из баранины

БЛЮДА ДОСА НА ГРИЛЕ

Доса – это ферментированные блины или оладьи, приготовленные из риса и черной чечевицы. Это блюдо готовится с V века н.э. на улице храмов в Каматаке. Очень популярно на завтрак, обед, ужин и в качестве уличной еды на юге Индии.

Очень полезный вегетарианский вариант. Традиционно доса подается вместе с самбаром (рагу из чечевицы и овощей), свежим кокосовым и томатным чатни.

21. Доса с Масалой и Свеклой

Тонкие блины из риса и чечевицы со свеклой, подаются с картофельной масалой, домашним чатни и самбаром

22. Доса без начинки

23. Доса с Бараниной

24. Масала Доса

Тонкие блины из риса и чечевицы, подаются с картофельной масалой, домашним чатни и самбаром

25. Рава Масала Доса

Хрустящие блины из рисовой муки и манной крупы с картофельной масалой

26. Рава Доса с луком

Хрустящие блины из рисовой муки и манной крупы, посыпанные луком, подаются с домашним чатни и самбаром

27. Доса с сыром

Блины из рисовой муки и чечевицы с добавлением лука и помидоров

28. Мадураи Масала Доса

Тонкие блины из риса и чечевицы, подаются с картофельной масалой, приправленные самбаром и чатни

29. Чана Батура

30. Уттапам с помидорами и луком

Южно-индийские толстые блины из рисовой муки и чечевицы. Подаются со свежим чатни и самбаром

31. Уттапам с курицей и сыром

Южно-индийские толстые блины из рисовой муки и чечевицы. Подаются со свежим чатни и самбаром.

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА NAAMASTE - КАРРИ

34. Курица Naamaste

Вкусный рецепт курицы только в Naamaste

35. Курица в сливочном масле

Курица в сливочном масле - блюдо с севера Индии в мягко приправленном соусе карри

36. Андра курица Масала

Курица в стиле юго-восточной Андры, для тех, кто любит острую еду

37. Курица Далча

Особенное блюдо из Хайдарабада с чечевицей

38. Баранина Naamaste

Вкусный рецепт баранины только в Naamaste

39. Баранина по-кашмирски

Медленно приготовленное карри из баранины с насыщенными вкусами Кашмира

40. Баранина Далча

Карри из баранины в стиле Хайдарабада с чечевицей, приготовленное на медленном огне

41. Баранина Саг

Насыщенное и ароматное мягкое карри из баранины и шпината в северо-индийском стиле

42. Королевская креветка Масала

Маринованные королевские креветки, приготовленные в мягком сливочном соусе Масала с кокосовыми сливками

43. Креветка Саг

Карри из креветок и шпината с насыщенным кокосовым вкусом

44. Рыбное карри по-южноиндийски

Южно-индийское домашнее рыбное карри, приготовленное с листьями свежего карри и кокосовым молоком

45. Саг Алу

Знаменитое панджабское блюдо, карри из шпината и картофеля

46. Naamaste вегетарианское

Вкусный вегетарианский рецепт только в Naamaste

47. Дал Макахани

Самое популярное блюдо из региона Пенджаб. Цельная черная чечевица и красная фасоль, приготовленные в сливочном масле и кремовом соусе

48. Палак Панир

Домашний сыр, приготовленный со свежим шпинатом

49. Малай Кофта

Панир, томаты, овощные фрикадельки, приготовленные в типичном насыщенном и кремовом соусе из картофеля и лука

БИРЬЯНИ

50. Бирьяни с курицей

Рис и курица запекаются вместе со специями, подаются с чечевичным рагу и райтой

51. Бирьяни с овощами

Рис и овощи запекаются вместе с ароматными специями, подаются с чечевичным рагу и райтой

52. Бирьяни с бараниной

Рис и баранина запекаются вместе с ароматными специями, подаются с чечевичным рагу и райтой

РИС И ГАРНИРЫ

53. Лимонный рис

54. Рис Джеера Пилау

55. Рис на пару

56. Дал Тадка (чечевица)

57. Шпинат Дал Тадка

НААН И РОТИ

- 58. Наан без начинки
- 59. Наан с чесноком
- 60. Наан с чили и кинзой
- 61. Пешавари Наан
- 62. Тандури Роти
- 63. Райта
- 64. Салат Качумбер
- 65. Салат с томатами и луком
- 66. Йогурт без наполнителя

ИНДИЯ ВСТРЕЧАЕТ КИТАЙ

- 67. Жареный рис с овощами
- 68. Жареный рис с курицей
Жареный рис с курицей и овощами
- 69. Лапша Хака с овощами
Лапша с овощами
- 70. Лапша Шезван с курицей
Острая лапша с курицей и овощами

ДЕСЕРТЫ

- 71. Манго и корица Кулфи
Традиционное домашнее мороженое, приготовленное из свежего манго и корицы
- 72. Гулаб Джамун
Традиционные молочные клёцки с ароматом розы в сахарном сиропе, посыпанные орехами

БЛЮДА ДЛЯ ДЕТЕЙ

- 73. Куриные наггетсы
- 74. Картофель фри

Аллергены Глютен Моллюски Арахис Молоко Миндаль Кешью Горчица Кунжут Рыба
Вегетарианский Замороженный

Пищевая аллергия и непереносимость: пожалуйста, обратитесь к сотруднику, если вам
нужна информация о ингредиентах в наших блюдах. Все цены включают НДС.