

Shuruwat- Starters

Samosas (Sabzi/ Murgh/ Keema)	12.00
Assortment Of Fried Pastry Stuffed with Vegetable, Chicken or Lamb Ассортимент жаренной выпечки с овощами, курецей или баранинойю	
Murgh Chaat	12.00
Succulent Char grilled Chicken chunks with Yogurt, Tomato, Cucumber & Onion in a Mint & Tamarind Sauce Сочное куриное филе пригтовленное на огне с йогуртом помидорами огуцами луком с мятой и Tamarind соuce	
Piaz Bahji	12.00
Spicy Batter Fried Onion Dumplings Жаренные острые луковые лепешечки	
Aloo Bahji	12.00
Spicy Batter Fried Potato Dumplings Жаренные острые картофельные лепешечки	
Aloo Chaat	12.00
Potatoes with Tamarind & Masala Seasoning Картофель с тамариом и с сезонными специями	
Taaza Salad	11.00
Garden Greens with Cucumber, Onion & Tomato Зелень с огурцами луком и помидорами	
Taaze Falon Ki Chaat	12.00
Seasonal Mixed Fruits with Chaat Seasoning & Lime Ассортимент фруктов с ----- с лимоном	
Lassi	12.00
Fresh Yogurt Drink, Served Sweet or Salted Свежий житкий йогурт сервируется сладким или соленным	
Mango Lassi	13.00
Mango Flavoured Sweetened Yogurt Drink Свежий житкий йогурт со вкусом манго	

Shorba- Soups

Jhangiri Shorba	11.00
Imperial Favourite Creamed Chicken Bouillon with Mint & Coriander	
Куриный крем-бульон с мятой и кориандром	
Dhal Palak Shorba	11.00
Yellow Lentil & Spinach Soup with Lime	
Суп из желтой чечевицы и шпината с лимоном	
Tamatar Shorba	11.00
Tomato Soup Flavoured with Mustard Seeds	
Томатный суп с зерными горчицы	
Aatish- E- Tandoor – Char grilled in a Traditional Clay Oven	
Achari Tandoori Murgh	
Whole Chicken Marinated In Yogurt & Pickled Spices	37.00
Курица замаринованная в йогурте и острых соленьях (Целая)	
Half Chicken Marinated In Yogurt & Pickled Spices	26.00
Курица замаринованная в йогурте и острых соленьях (Половина)	
Murgh Reshami Kebab	26.00
Chicken Marinated with Gram Flour, Yogurt, Cream & Egg	
Курица замаринованная в йогурте луке сметане и яйцах	
Seekh Kakori Kebab	26.00
Finely Minced Lamb Blended with Fennel Seeds, Herbs & Spices	
Мелко на рублення баранина с семенами фенхеля травами и специями	
Zafrani Jingha	35.00
Spicy Jumbo Prawns Flavoured with Saffron	
Острые большие креветки с добавками шафрана	
Machhli Kebab	26.00
Boneless Chunks of Reef Fish Marinated In Spiced Yogurt	
Часть рифовой рыбы (без костей) замаринованной в остром йогурте	
Singa Changazi	61.00
Mildly Spiced Omani Lobster	
Омский лобстер средней остроты	
Murgh Tikka	26.00
Spicy Boneless Chicken Marinated In Yogurt	
Острая курица замаринованная в йогурте	

Chapa Rampuri	35.00
Spiced Lamb Chops	
Острые бараньи ребрышки	

Accompaniements

Naan – Bread	Хлеб	Lacha Paratha	Лепешки
Plain	6.00	Plain	6.00
Обычный		Обычные	
Aloo ~ Potato	8.00	Paneer	8.00
С Картошкой		С Сыром	
Paneer ~ Cheese	8.00	Lasan	6.00
С Сыром		С чесноком	
Lasan ~ Garlic	6.00	Keema	8.00
С чесноком		С бараниной	
Keema ~ Lamb	8.00	Rôti	6.00
С бараниной		Пшеничные	
Peshawari-Mixed Nuts	8.00	Poori~ Deep Fried	6.00
С орехами		Жаренные	

Shakahari Pasand – Vegetarian Вегетарианские Блюда

Sabz Korma	15.00
Mixed Vegetables with Cashew Nuts In a Rich Cream Sauce	
Ассортимент овощей с орехами в сметанном соусе	
Dhingiri Muttar	13.00
Button Mushrooms with Green Peas	
Грибы с зеленым горошком	
Gobi Kashmiri	13.00
Kashmiri Style Cauliflower Sautéed with Spices	
Цветная кауста фаршированная специями в стиле Кашмира (Штат в Индии)	
Paneer Makhni	13.00
Homemade Cheese In a Rich Tomato Cream Sauce	
Домашний сыр в кремовом томатном соусе	
Paneer Muttar	13.00
Green Peas with Homemade Cheese In a Curry Sauce	
Зеленный горошек с домашним сыром в остром соусе	

Dum Aloo	15.00
Potato Sautéed with Onion, Tomato & Cumin Картофель фаршированный луком поидорами -----	
Aloo Gobi	15.00
Potato & Cauliflower Cooked with Mixed Spices Катофель и цветая капуста предотовленная в специях	
Bhindi Masaledar	13.00
Okra Sautéed with Onion ---- фаршированная луком	
Sabzi Jalfrezi	13.00
Sautéed Mixed Vegetables Ассортимент фаршированных овощей	
Baigan Jaipuri	13.00
Brinjal In a Cashew Nut & Tomato Sauce ----- в ореховом и томатном соусе	
Palak Paneer	13.00
Creamy Spinach with Homemade Cheese Домашний сыр в соусе из шпината	
Sabzi Biryani	15.00
Mixed Vegetables with Rice & Spices Овоши с рисом и специями	
Dal - Makhni/ Tadka	13.00
Mixed Lentils In a Tomato Sauce or Tempered with Indian Spices Чечевица в томатном соусе или ---- с индийскими специями	
Gehre Pani Se – From The Sea	
Дары Моря	
Jingha Masala	37.00
Prawns Cooked with Mixed Spices Креветки придотовленные со специями	
Kadhai Jingha	40.00
Jumbo Prawns Cooked with Onion, Capsicum & Tomato Infused with Ginger Большие креветки приготовленные с луком болгарским перцем помидорами настоянные на имбире	

Ajwaini Machi Kari	26.00
Red Snapper Chunks Cooked In Coconut Milk & Chili Flavored with Cardamom Красная рыба приготовленная в кокосовом молоке и -----	
Thalaye Machi	26.00
Deep Fried Fish Fillet ‘Punjabi’ Style Рыбное филе обжареное в стиле Ранджаба (Штат в Индии)	
Murgh – Chicken	
Курица	
Murgh Makhni	26.00
Boneless Chicken Tikka In a Rich Tomato Cream Sauce Нарезанная курица (<i>Chicken Tikka</i>) в томатном кремовом соусе	
Murgh Biryani	24.00
Rich Pilaf Rice with Spicy Chicken Индийский плов с острой курицей	
Murgh Masala	26.00
Chicken Cooked with Ginger, Garlic & Capsicum Курица приготовленная с имбирем чесноком и болгарским перцем	
Murgh Palak	26.00
Chicken Cooked with Spinach Курица приготовленная со шпинатом	
Gosht- Meat	
Мясо	
Hyderabadi Biryani	26.00
Hyderabadi Style Pilaf Rice with Spiced Mutton Индийский плов с острой бараниной в стиле <i>Hyderabada</i> (Штат в Индии)	
Roghan Josh	26.00
Kashmiri Style Lamb Cooked In Yogurt & Spices Мясо ягненка приготовленное с йогуртом и специями в стиле <i>Kashmira</i> (Штат в Индии)	
Gosht Korma ‘Badami’	26.00
Saffron Flavoured Mutton In a Creamy Almond Sauce Баранина с добавками шафрана в миндальном кремовом соусе	
Gosht Palak	26.00
Lamb Cooked with Spinach Баранина приготовленная со шпинатом	

Ghaai Gosht Mirch Masala	26.00
---------------------------------	--------------

Sliced Sautéed Beef with Capsicum, Tomato & Chili

Нарезанная говядина фаршированная болгарским перцем помидорами и острым перцем

Accompaniments

Dahi – Plain Yogurt - Йогурт	7.00
-------------------------------------	-------------

Raita	9.00
--------------	-------------

Seasoned Yoghurt with A Choice Of Cucumber Or Onion & Tomato

Свежий йогурт с добавками огурца или лука и помидоров на выбор

Chawal / Jeera Chawal	8.00
------------------------------	-------------

Basmati Rice Plain Steamed Or with Cumin Seeds

Приготовленный на пару рис или с добавками -----

Kashmiri Pulao	9.00
-----------------------	-------------

Aromatic Rice Cooked with Dry Fruits & Spices

Душистый рис приготовленный с сухими фруктами и приправами

Pulao Apni Pasand	9.00
--------------------------	-------------

Spiced Fragrant Rice with Choice Of Peas, Mushroom Or Mixed Vegetables

Душистый рис с горохом грибами или с овощами на выбор

Mithai – Dessert

Десерт

Gajjar Halwa	11.00
---------------------	--------------

Carrot Cooked In Milk with Nuts

Марковь приготовленная в молоке с орехами

Kulfi	9.00
--------------	-------------

Indian Style Ice Cream

Мороженое в индийском стиле

Rabri	11.00
--------------	--------------

Condensed Milk Dessert

Сгущенное молоко

Gulab Jamun	11.00
--------------------	--------------

Reduced Milk Dumplings In a Rose Flavoured Syrup

Молочные клецки в сиропе из роз

Soojee Halwa	11.00
Semolina Pudding	
Пудинг <i>Semolina</i>	
Tropical Sliced Fruit Platter	11.00
Ассорти из тропических фруктов	
Masala Chai	5.00
Острый чай	
Darjeeling Tea	4.00

Coorg Coffee	4.00
Фильтрованное кофе	

All Our Lamb And Beef Are Halal Prepared
Вся баранина и говядина приговлена-----
Prices Are Inclusive 10% Service Charge
Все цены включают 10% ндбавку за обслуживание