

Jai Hind is the authentic Indian restaurant in Russia makes for a culinary discovery of culture. Inspired by the old royal charm it takes you away from the hustle of the city to a serene environment in which you can enjoy your meal at leisure while the soothing strains of classical melodies calm your harried nerves. Unobtrusive but always attentive and warm staff serves specialties from the different cuisines of North and South India.



«Джей Хинд» — уникальный индийский ресторан в России, раскрывающий все кулинарные традиции загадочной Индии. В умиротворяющей обстановке под звуки традиционной музыки Индии Вы забудете о шуме и суете большого города и сможете по достоинству оценить вкус наших блюд. Мы можем Вам предложить кухню как Северной, так и Южной Индии, вегетарианское и невегетарианское меню.



Москва

Олимпийский проспект, 18/1

Moscow

18/1, Olimpiyskiy prospect,



Санкт-Петербург

ул. Рылеева, 17-19

Saint Petersburg

17-19, Ryleeva st.



Владимирский проспект, 19  
Владимирский Пассаж, 4 этаж

19, Vladimirskiy prospect.,  
Vladimirskiy Passage, 4th floor





# Салаты

Основное свойство индийских простых салатов из сырых овощей, объединенных под названием качамбер, — это свежесть. Качамберы состоят, как правило, из одного, двух или максимум трех компонентов, приправленных специями и растительным маслом или лимонным соком. Некоторые из них исключительно просты в приготовлении, например, нарезанные дольками спелые помидоры или полоски огурцов, посыпанные солью и поджаренными семенами индийского тмина. Салат обладает освежающим эффектом и предназначен для создания яркого вкусового контраста с основными блюдами. Он готовится перед самой подачей на стол.

## Salads

The main feature of simple Indian salads with raw vegetables combined under the name Kachumber is freshness. Generally, Kachumbers include two or maximum three ingredients flavored with spices and vegetable oil or lemon juice. Some of them are really easy to prepare, for instance thinly sliced ripe tomatoes or cucumbers seasoned with salt and fried with Ajowan seeds. The salad has a refreshing effect and is meant to create a bright flavourful contrast with the main dishes. It is cooked right before serving.



180гр 500р

### Салат из ростков фасоли

Салат из ростков фасоли с пряным цитрусовым соусом

### Sprout Bean Salad

Sprouted lentils with spicy citrus emulsion



180гр 350р

### Овощной салат

Салат из свежих овощей

### Green Salad

Garden fresh seasonal vegetable salad



200гр 600р

### Чикен Индиана

Вареный картофель, морковь и кусочки курицы, заправленные соусом

### Chicken Indiana

Boiled potato, carrot and chicken dressed with a sauce



180гр 350р

### Салат из огурцов

Салат из свежих огурцов с кунжутным маслом, арахисом и чили

### Cucumber Salad

Fresh sliced cucumber garnished with sesame oil, chopped peanuts and chilly flakes



110гр 200р

### Салат из красного лука

Ломтики красного лука со смесью специй «чат масала», приправленные кориандром и зеленым перцем

### Red Onion Salad

Red onion slices sprinkled with chaat masala and garnished with coriander and green chilli



180гр 450р

### Чанна Фрай

Нут, жаренный на раскаленном масле, подается с кориандром, томатом, луком и специями

### Channa Fry

Tangy stir fry channa garnished with coriander, tomato, onion and spices



180гр 450р

### Салат из огурцов

Салат из свежих огурцов, приготовленный в индийском стиле

### Kachumber Salad

Fresh cucumber julienne in Indian way



# Супы Soups

240гр 580р



**Суп из баранины**  
Суп из баранины  
с индийскими специями  
**Mutton Shorba**  
Cubes of mutton in stock  
with Indian spices

240гр 480р



**Мург Шорба**  
Куриный суп со смесью  
индийских специй  
**Murg Shorba**  
Chicken soup with a twist  
of Indian spices

240гр 450р



**Дал Палак Шорба**  
Суп из чечевицы со шпинатом, имбирем,  
чесноком и мягкими специями  
**Dal Palak Shorba**  
Lentils, spinach, ginger  
garlic and mild spices

240гр 700р



**Суп из морепродуктов**  
Суп с креветками, рыбой  
и индийскими специями  
**Sea Food Soup**  
Soup of prawn and fish with  
a twist of Indian spices

240гр 450р



**Маллигатани суп**  
Суп из чечевицы с карри,  
заправленный рисом  
**Mulligatawny Soup**  
Curried lentil soup with rice

240гр 460р



**Томатный суп**  
Острый томатный суп с кориандром  
**Tomato Dhaniya Shorba**  
Coriander root scented spicy  
tomato broth

As per the availability allow us to fulfill your needs  
Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerance  
All prices are in Russian rubles

# Veg starters ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ

250гр 480р



**Ассорти из овощной Пакоры**  
Мелко порубленные овощи в кляре,  
обжаренные во фритюре, подаются  
с кисло-сладким соусом  
**Mixed Vegetable Pakora**  
Battered deep fried mixed vegetables  
served with sweet and sour sauce

250гр 600р



**Овощной кебаб**  
Кебаб из тертой моркови, фасоли, зеленого  
горошка, цветной капусты и картофеля  
гриль, приготовленный в глиняной печи,  
подается с мятным соусом  
**Veg Seekh Kebab**  
Minced carrot, beans, green peas, cauliflower  
and potato grilled in clay oven, served with  
mint sauce



250гр 700р

**Корн Шик Кебаб**  
Кебаб из кукурузного пюре  
и картофеля, запеченный  
с перцем чили и маслом  
**Corn Seekh Kebab**  
Mouth watering kebabs made from  
mashed corn potatoe brushed with  
chilli butter then baked

200гр 380р



**Овощная Самоса**  
Пирожки из слоеного теста с  
умеренно-острой начинкой из  
картофельного пюре и зеленого  
горошка, подаются со сладким  
соусом из тамаринда  
**Vegetable Samosa**  
Flaky pastry parcels of lightly  
spiced mashed potatoes and  
green peas, deep-fried, served  
with sweet tamarind sause

Мы готовы выполнить любое Ваше пожелание  
Пожалуйста, сообщите нам, если у Вас есть пищевая аллергия или непереносимость каких-либо продуктов  
Все цены указаны в российских рублях



250гр 950р



### Панир Теранга

Панир, приготовленный на шпаяках с тремя разными приправами

### Paneer Theranga

Paneer skewers enriched with trio of flavors

250гр 650р



### Ведж Акбари Кебаб

Кебаб из чечевицы с овощами, приготовленный на шпаяках в глиняной печи, подается с мятным соусом

### Veg Akbari Kebab

Lentil and vegetable skewers cooked in clay oven, served with mint sauce

250гр 850р



### Тандури Машрум

Маринованные с приправами грибы, приготовленные в печи Тандур, подаются с мятным соусом

### Tandoori Mushroom

Mushrooms marinated with Indian masalas and grilled in clay oven, served with mint sauce

250гр 800р



### Панир Харияли Тикка

Кубики панира, маринованные в великолепном зеленом соусе масала и жаренные на вертеле

### Paneer Hariyali Tikka

Chunks of paneer marinated in a delicious green masala and grilled on skewers

250гр 750р



### Панир Тикка

Панир, приготовленный в Тандуре  
Paneer Tikka  
Tandoori cooked paneer

### Панир Малай Тикка

Панир, приготовленный на шпаяках в Тандуре по традиционному индийскому рецепту

### Paneer Malai Tikka

Tandoori cooked paneer - in Indian style

250гр 800р



450гр 1950р



### Овощное ассорти «Джей Хинд»

Блюдо от шеф-повара: овощи, приготовленные в Тандуре, подаются с мятным соусом

### Jai Hind Special Veg Platter

Jai Hind mixed veg platter from chef's recipe cooked in tandoor, served with mint sauce

As per the availability allow us to fulfill your needs  
Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerance  
All prices are in Russian rubles

**И ГОБИ** – кусочки цветной капусты, ные в различных индийских специях, зленные в Тандуре. Тандури Гоби отличным стартером или просто, а также очень полезным блюдом. капуста обладает выраженным анти-ным эффектом, тормозит образование клеток, предотвращает деформацию клеток. Содержит огромное количество С, группы В, а также витамины А, Е, D, З состав капусты входят углеводы, клет-анические и полиненасыщенные кислоты, сахара. Овощ содержит минеральные я, кальция, хлора, фосфора, магния, серы, еди, марганца, железа, цинк, молибдена. жным и богатым химическим составом ются полезные свойства цветной капусты. осто полезный продукт питания, это по-жарственное средство, способное изба-ногих недугов и проблем со здоровьем.

**TANDOORI GOBI** is pieces of cauliflower marinated with different Indian spices, cooked in tandoor. Tandoori Gobi serves as a great starter or even as a snack. Also, Tandoori gobi is a healthy food. Cauliflower is a member of the cancer-fighting cruciferous family of vegetables. Cauliflower is anti-inflammatory and antioxidant-rich, and may boost both your heart and brain health. Eating cauliflower will provide your body with impressive amounts of vitamin C, vitamin B, beta-carotene, and much more while supporting healthy digestion and detoxification.

250гр 620р



### Тандури Гоби

Нежная цветная капуста, маринованная с приправами и приготовленная в Тандуре

### Tandoori Gobi

Tender cauliflower marinated with spices and cooked in Tandoor

Мы готовы выполнить любое Ваше пожелание  
Пожалуйста, сообщите нам, если у Вас есть пищевая аллергия или непереносимость каких-либо продуктов  
Все цены указаны в российских рублях



Sea Food Menu

**Тандури Дорадо**  
 Дорадо, маринованная с масала и обжаренная в Тандуре (подаётся с мятным соусом)  
**Tandoori Dorado**  
 Dorado marinated with masala and grilled in Tandoor served with mint sauce



250gr 1750p

250gr 900p



**Фиш Амритсар**  
 Жареные кусочки маринованного рыбного филе в тесте из нутовой муки, подаются с острым соусом  
**Fish Amritsar**  
 Medium-sized boneless fish chunks marinated with gram flour batter, deep fried and served with hot sauce

200gr 1050p



**Фиш Тикка**  
 Маринованные с приправами и травами кусочки рыбы, приготовленные в печи Тандур, подаются с мятным соусом  
**Fish Tikka**  
 Fish cubes marinated with spices and herbs roasted in clay oven, served with mint sauce



300gr 2300p

**Тандури Джинга**  
 Тигровые креветки, маринованные в пряном соусе, запеченные в Тандуре, подаются с мятным соусом  
**Tandoori Jhinga**  
 Tiger prawns marinated with masalas and grilled in Tandoor, served with mint sauce



300gr 1950p

**Жареные креветки**  
 Маринованные креветки, глубоко прожаренные до золотистого цвета  
**Golden Fried Prawn**  
 Prawns marinated in a very simple batter paste and deep fried until golden color



200gr 800p

**Кальмары в чесночном соусе**  
**Butter Garlic Squid**



400gr 2800p

**Тандури Лобстер**  
 Лобстер, маринованный с масала и обжаренный в Тандуре (подаётся с мятным соусом)  
**Tandoori Lobster**  
 Lobster marinated with masala and grilled in Tandoor served with mint sauce

As per the availability allow us to fulfill your needs  
 Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerance  
 All prices are in Russian rubles

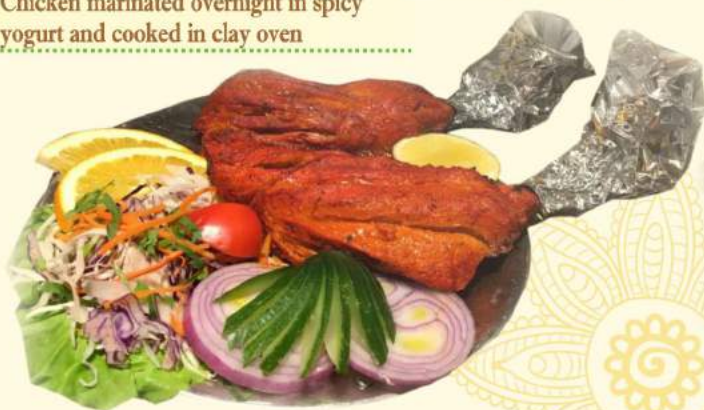
Мы готовы выполнить любое Ваше пожелание  
 Пожалуйста, сообщите нам, если у Вас есть пищевая аллергия или непереносимость каких-либо продуктов  
 Все цены указаны в российских рублях



## Мясные закуски Non-Veg starters

**Панджаби Тандури Мург**  
Курица, предварительно маринованная  
в пряном йогуртовом соусе и  
приготовленная в печи Тандур  
**Punjabi Tandoori Murg**  
Chicken marinated overnight in spicy  
yogurt and cooked in clay oven

300гр 1100р



220гр 850р



**Мург Шик Джелафи**  
Куриное филе, маринованное с шафраном  
и йогуртом, приготовленное в Тандуре  
**Murg Seekh Gilafi**  
Boneless chicken marinated with saffron,  
yogurt and grilled in Tandoor

200гр 880р



**Чикен Тикка**  
Курица в сливках с острым соусом и  
лимонным соком, запеченная в Тандуре  
**Chicken Tikka**  
Chicken pieces cooked in Tandoor with  
yogurt, hot spices and lemon juice

250гр 2300р



**Прон Соти**  
Креветки, обжаренные с имбирем, чесноком,  
перцем чили и индийскими специями  
**Prawn Sautee**  
Prawn sauteed with ginger, garlic, chilli  
and Indian spices

200гр 900р



**Чикен Драй**  
Нежная курочка  
с индийскими специями  
**Chicken Dry**  
Tender pieces of chicken  
with Indian masalas

250гр 1150р



**Маттон Драй**  
Аппетитная баранина с ароматом  
свежего перца и чеснока  
**Mutton Dry**  
Lip-smacking mutton with palatable  
flavor of fresh peppercorn and garlic



200гр 1150р

**Хусайни Боти Кебаб**  
Филе баранины, маринованное с  
приправами и приготовленное в  
печи Тандур  
**Hussaini Boti Kebab**  
Boneless lamb chunks marinated  
with masalas - roasted in clay oven



220гр 1150р

**Шафрани Мург Тикка**  
Куриное филе, маринованное с  
шафраном и йогуртом и  
приготовленное в Тандуре  
**Zafrani Murg Tikka**  
Boneless chicken marinated with  
saffron, yogurt and grilled in Tandoor

**Чикен Малай Тикка**  
Кусочки курицы,  
маринованные с кешью  
и йогуртом, запеченные  
в глиняной печи  
**Chicken Malai Tikka**  
Chicken marinated with  
cashew and yogurt  
and baked in clay oven

220гр 1050р





**Тандури Лемб Чопс**  
 Маринованное каре ягненка,  
 приготовленное в печи Тандур  
**Tandoori Lamb Chops**  
 Marinated rack of lamb grilled  
 in clay oven

200гр 1300р



200гр 1050р



**Матгон Шик Кебаб**  
 Кебаб из баранины, запеченный со  
 специями  
**Mutton Seekh Kebab**  
 Smooth mixture of minced meat and spices  
 moulded and baked

## Veg Gravy Овощные блюда с соусом

250гр 650р



**Ведж Джалфрези**  
 Превосходное сочетание моркови, цветной капусты  
 и сладкого перца, приготовленные с соусом из свежих  
 помидоров и приправленные свежими травами  
**Veg Jalfrezi**  
 A perfect combination of carrots, cauliflower and  
 capsicum cooked in tomato gravy and flavored  
 with fresh herbs

200гр 550р

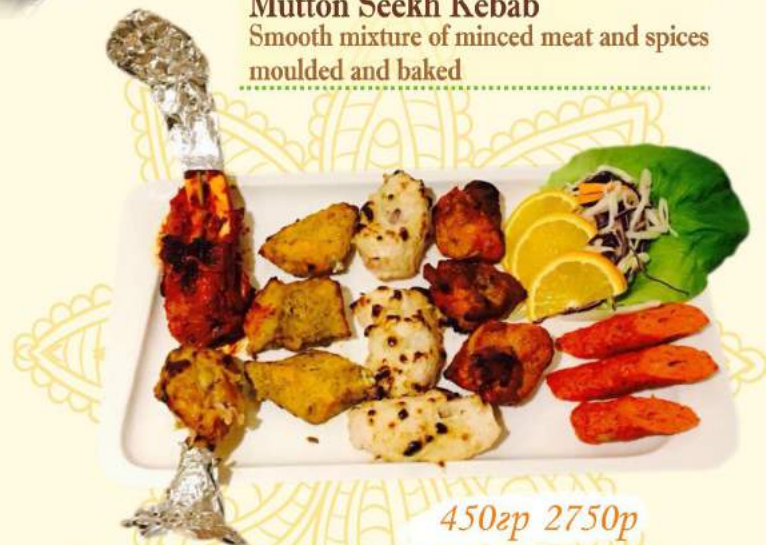


**Луковая Пакода**  
 Луковые «ежики», обжаренные в пуховой  
 муке до золотисто-коричневого цвета  
**Onion Pakoda**  
 Flaky pastry parcels of slightly spicy deep  
 fried onion served with tomato chatney

250гр 1200р



**Матгон Кима Масала**  
 Фарш из баранины, приготовленный  
 с карамельным луком, красным перцем  
 и гарам масала  
**Mutton Keema Masala**  
 Thick gravy with minced meat with caramelized  
 onion, red chilli and garam masala



450гр 2750р

**Мясное ассорти из Тандури**  
 Блюдо от шеф-повара: мясное ассорти, приготовленное  
 в Тандуре, подается с мятным соусом  
**Tandoori Platter Non-Veg**  
 Jai Hind mixed non-veg platter (chef's specialty),  
 non-veg dishes from Tandoor and served with mint sauce

As per the availability allow us to fulfill your needs  
 Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerance  
 All prices are in Russian rubles

250гр 900р



**Панир Малай Метхи**  
 Панир, приготовленный с мягкими  
 специями в сливочном соусе  
**Paneer Malai Methi**  
 Paneer fenugreek cooked with mild  
 spices in rich creamy gravy

250гр 850р



**Маттер Малай Метхи**  
 Зеленый горошек, приготовленный с  
 мягкими специями в сливочном соусе  
**Mutter Malai Methi**  
 Green peas cooked with mild spices  
 in rich creamy gravy

250гр 480р



**Алу Джера**  
 Жареный картофель с тмином

**Aloo Jeera**  
 Tempered potatoes with cumin seeds

Мы готовы выполнить любое Ваше пожелание  
 Пожалуйста, сообщите нам, если у Вас есть пищевая аллергия или непереносимость каких-либо продуктов  
 Все цены указаны в российских рублях



250гр 750р



**Кадай Панир**

Панир со сладким перцем, помидорами, луком и приправами

**Kadai Paneer**

A combination of paneer, capsicum, tomato, onion and traditional Indian spices

250гр 800р



**Назкат Панир Тикка Масала**

Панир, предварительно запеченный в Тандуреи приготовленный с густым соусом из свежих помидоров

**Nazakat Paneer Tikka Masala**

Paneer baked in Tandoor and simmered in rich tomato gravy

250гр 900р



**Раджастани Кофта**

Индийские овощные клецки в густом соусе из кешью

**Rajasthani Kofta**

Regional vegetable dumplings in rich cashew gravy



250гр 750р



**Палак Панир**

Панир со шпинатом в нежном соусе

**Palak Paneer**

Paneer with spinach in mild sauce

250гр 650р



**Гоби Маттер Масала**

Нежная цветная капуста с зеленым горошком, приготовленные с помидорами, луком и приправами

**Gobi Mutter Masala**

Tender pieces of cauliflower and green peas cooked with tomatoes and onion and flavored with Indian spices

250гр 780р



**Панир Баттер Масала**

Панир с острым соусом из свежих помидоров

**Paneer Butter Masala**

Paneer simmered in tangy tomato sauce

250гр 1100р



**Малай Кофта**

Картофельные клецки с луком в крем-соусе малай

**Malai Kofta**

Potato dumpling deep-fried and coated with Malai and then added into onion cashew gravy

250гр 750р



**Алу Гоби**

Цветная капуста и картофель, приготовленные с помидорами, луком и индийскими специями

**Aloo Gobi**

Tender pieces of cauliflower and potatoes cooked with tomatoes and onion with Indian spices

250гр 700р



**Овощной Кадай**

Смесь фасоли, гороха, сладкого перца, помидор, лука и традиционных индийских специй

**Kadai Vegetable**

A combination of beans, peas, capsicum, tomato, onion and traditional Indian spices



250гр 520р



**Авадхи Дум Алу**  
Картофель с тмином и приправами  
**Awadhi Dum Aloo**  
Fresh potatoes cooked with cumin seeds and Indian spices

250гр 680р



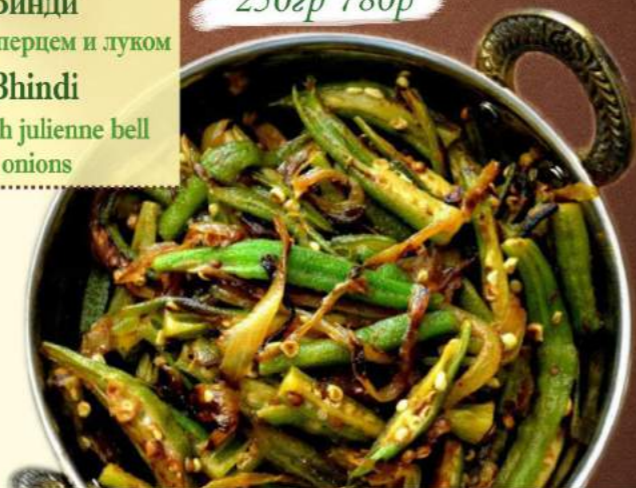
**Ведж Маканвала**  
Овощи с соусом из свежих помидоров  
**Veg Makanwala**  
Assorted vegetables in tomato gravy

**Дум ки Бинди** - популярное на севере Индии блюдо, приготовленное из бамии с болгарским перцем и луком. Обычно это блюдо едят с любым видом индийского хлеба. Бамия (Окра) является любимым овощем индийцев, также известным как «Палец Леди». Он зеленого цвета и используется для приготовления различных деликатесов либо в сочетании с другими овощами, либо как самостоятельное блюдо. Бамия обладает высокой питательной ценностью. Овощ богат витаминами, низким содержанием жира, высоким содержанием кальция, а также полезен для женщин. Бамия на 90% состоит из воды, оставшиеся 10% составляют белки, углеводы и незначительное количество жиров. Бамия богата витаминами С и К, а также в ней содержится тиамин, фолиевая кислота и магний.

**Dum ki Bhindi** is a very popular Indian dish which is worth-trying. Tempered bhindi with julienne bell pepper and onions, **Dum ki Bhindi** is a well-known Indian delicacy. A popular North-Indian dish with is made of bhindi can be eaten with any type of Indian bread. Bhindi is a favorite vegetable of the Indians. Also known as Lady's Finger, this vegetable is green in color and is used for making different kinds of delicacies, either in combination with other vegetables or as a stand alone dish. Bhindi is high in nutritional value. It is rich in vitamins and low in fat. In fact, it is also high in calcium which is good for women. Raw bhindi is 90% water, 2% protein, 7% carbohydrates and negligible in fat. It contains vitamin C and vitamin K, with moderate content of thiamin, folate and magnesium.

**Дум Ки Бинди**  
Окра с болгарским перцем и луком  
**Dum Ki Bhindi**  
Tempered okra with julienne bell pepper and onions

250гр 780р



As per the availability allow us to fulfill your needs  
Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerance  
All prices are in Russian rubles

250гр 900р



**Фиш Масала**  
Рыба в соусе, приготовленная по домашним индийским рецептам  
**Fish Masala**  
Homemade fish curry from the heart of Indian villages

250гр 950р



**Гоан Фиш Карри**  
Кусочки рыбы, приготовленные в кокосовом соусе с приправами  
**Goan Fish Curry**  
Fish cubes cooked in coconut gravy with masalas

Мы готовы выполнить любое Ваше пожелание  
Пожалуйста, сообщите нам, если у Вас есть пищевая аллергия или непереносимость каких-либо продуктов  
Все цены указаны в российских рублях

## Мясные блюда с соусом Non-Veg Gravy

250гр 850р



**Баттер Чикен Масала**  
Умеренно-острая курица с соусом из свежих помидоров, с добавлением сливочного масла  
**Butter Chicken Masala**  
Mild spicy chicken cooked in fresh tomato gravy with butter

250гр 790р



**Чикен Карри**  
Курица, тушенная с помидорами, луком и приправами  
**Chicken Curry**  
Braised chicken with tomatoes, onion and spices

250гр 850р



**Кадай Чикен**  
Курица с красным луком и душистым перцем  
**Kadai Chicken**  
Sautéed chicken cooked with red onions and capsicum





250гр 1050р

**Бхуна Гошт**  
Кусочки баранины, жаренные на сковороде с приправами традиционными как для Северной, так и для Южной Индии  
**Bhuna Gosht**  
Pan-fried mutton cooked with spices from all over India



250гр 1000р

**Жареная баранина с перцем**  
Кусочки баранины с перцем и приправами  
**Mutton Pepper Fry**  
Dry preparation of peppered mutton cubes with added masalas



250гр 800р

**Чикен Саг Вала**  
Курица, приготовленная со шпинатом и специями  
**Chicken Saag Wala**  
Chicken cooked with spinach and spices



250гр 980р

**Госст Саг Вала**  
Нежная баранина, приготовленная со шпинатом и специями  
**Gosht Saag Wala**  
Tender lamb cooked with spinach and spices



250гр 1000р

**Маттон Рогхан Джош**  
Нежная баранина с острым кашмирским перцем чили  
**Mutton Roghan Josh**  
Mutton marinated with spicy kashmiri chilli and cooked until tender



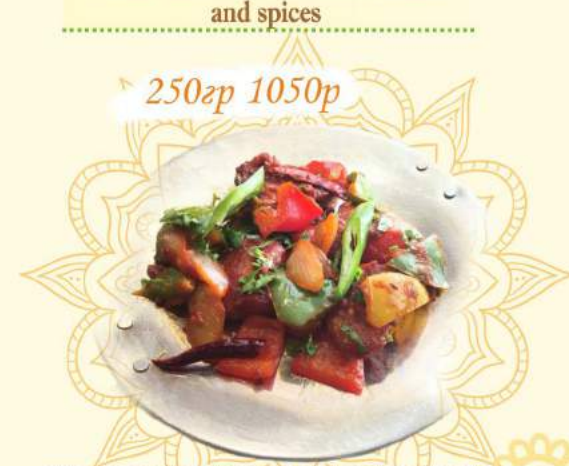
250гр 1100р

**Раджастани Лаал Масс**  
Пряная баранина с соусом карри и приправами  
**Rajasthani Laal Mass**  
Spicy mutton red curry with Indian spices



250гр 950р

**Чили Чикен**  
Кусочки курицы, обжаренные в кляре, с овощами  
**Chilly Chicken**  
Indo-Chinese recipe: battered fried chicken cooked with a combination of vegetables



250гр 1050р

**Чили Фиш**  
Рыба, обжаренная в кляре, с овощами  
**Chilly Fish**  
Indo-Chinese recipe: battered fried fish cooked with a combination of vegetables



# Рис Rice



180гр 290р

**Рис**  
Отварной рис Басмати  
**Plain Rice**  
Steamed Basmati rice



200гр 450р

**Овощной Пулао**  
Ароматный рис Басмати с приправами и овощами  
**Veg Pulao**  
Fragrant Basmati rice tossed with spices and vegetables



200гр 380р

**Джира Райс**  
Отварной рис, смешанный с тмином  
**Jeera Rice**  
Steamed rice tempered with cumin seeds

## Пулао

Пулао – блюдо из риса, обжаренного в масле и пропаренного в бульоне.

## Pulao

Pulao is a dish made of rice fried in oil and cooked in a seasoned broth.

As per the availability allow us to fulfill your needs  
Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerance  
All prices are in Russian rubles

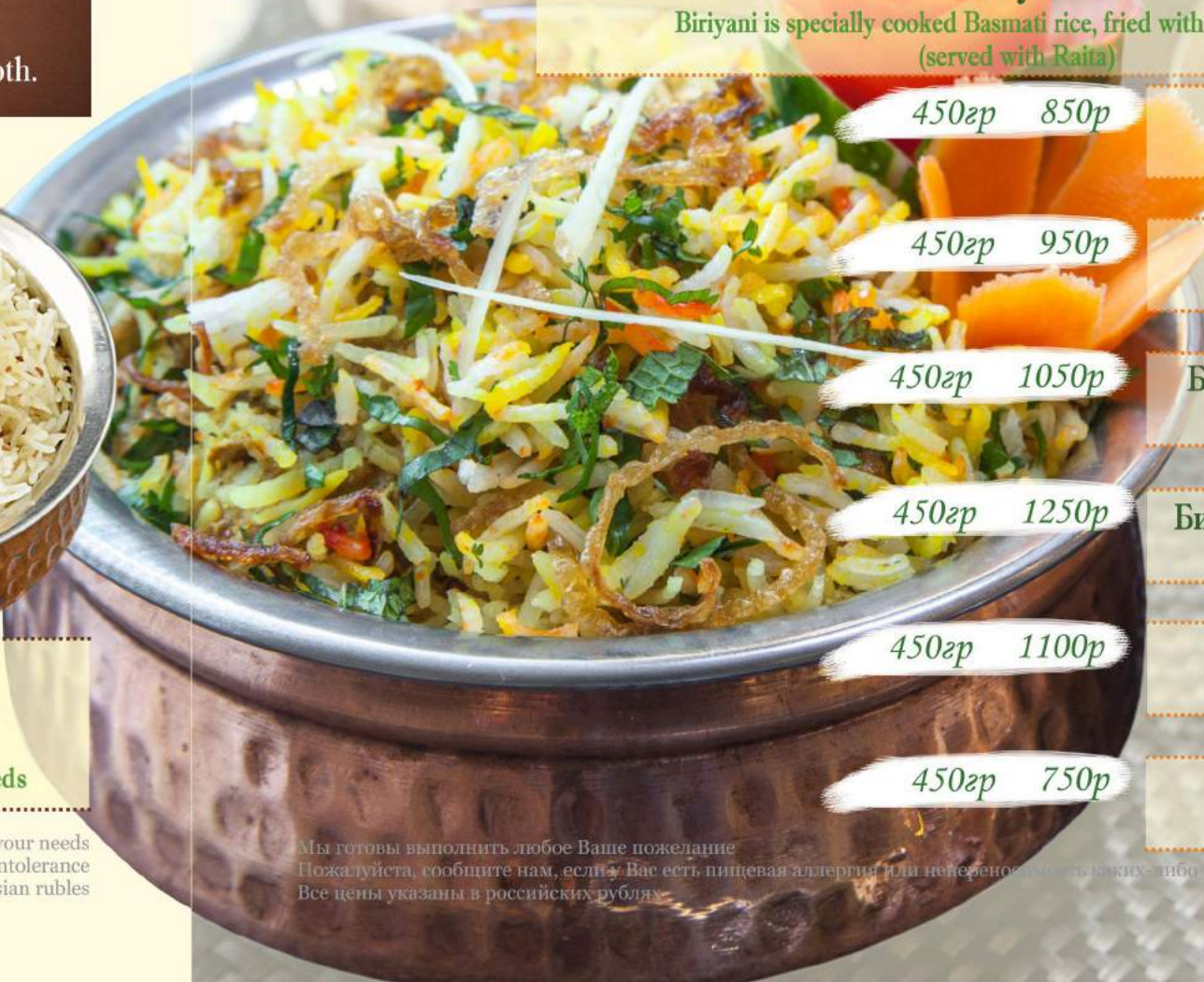
# Бирьяни Biryani

## Бирьяни

Бирьяни – блюдо из Басмати риса, обильно приправленное различными специями. (подается с Райтой, йогуртовым соусом)

## Biryani

Biryani is specially cooked Basmati rice, fried with various spices. (served with Raita)



450гр 850р

**Овощное бирьяни**  
Vegetable Biryani

450гр 950р

**Бирьяни с курицей**  
Chicken Biryani

450гр 1050р

**Бирьяни с бараниной**  
Mutton Biryani

450гр 1250р

**Бирьяни с креветками**  
Prawn Biryani

450гр 1100р

**Бирьяни с рыбой**  
Fish Biryani

450гр 750р

**Бирьяни с яйцом**  
Egg Biryani

Мы готовы выполнить любое Ваше пожелание  
Пожалуйста, сообщите нам, если у Вас есть пищевая аллергия или непереносимость каких-либо продуктов  
Все цены указаны в российских рублях



## Заправка Curd



150gr 300p

### Райта на выбор

Заправка из йогурта с приправами и ингредиентами на выбор (с овощами, с ананасом, с огурцом, с жареными нутовыми шариками, с луком)

### Choice Of Raitha

Choice of ingredients dressed with yogurt and seasonings (mixed vegetables, pineapple, cucumber, butter-fried gram flour, onion)

## Дал Dal



250gr 650p

### Дал Тадка

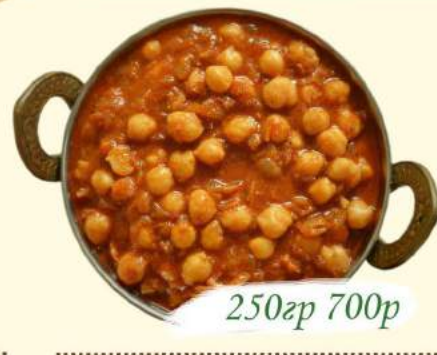
Желтая чечевица с помидорами, луком, чесноком и листьями кориандра  
**Dal Tadka**  
Yellow lentils cooked with tomato, onions, garlic and flavored with coriander leaves



250gr 780p

### Дал Буккара

Черная чечевица в сливочном соусе с добавлением жареного чеснока  
**Dal Bukkara**  
Rich black lentils cooked with cream, butter and scented with fried garlic



250gr 700p

### Ченна Масала

Мягкий нут в луково-томатном соусе  
**Chenna Masala**  
Soft chickpeas in onion tomato gravy

## Папад Papad



20gr 180/150p

**Папад**  
(Из печи / Из фритюра)  
Чечевичные хрустящие лепешки  
**Papad**  
(Roasted / Fried)  
Indian lentil crisps



60gr 280/240p

**Масала Папад**  
(Из печи / Из фритюра)  
Чечевичные хрустящие лепешки с луком и овощами  
**Masala Papad**  
(Roasted / Fried)  
Indian lentil crisps, topped with onion and vegetables



1700p

### Вегетарианское Тхали

Тхали состоит из 8 горшочков (5 с овощами, 1 с рисом, 1 с соусом райта, 1 сладость) и подается на подносе с лепешками и рисом

### Vegetarian Thali

Plate of 8 small pots (5 vegetarian, rice, raitha, sweet) and Indian bread & rice

2000p

### Мясное Тхали

Тхали состоит из 8 горшочков (1 с курицей, 1 с бараниной, 3 с овощами, 1 с рисом, 1 с соусом райта, 1 сладость) и подается на подносе с лепешками и рисом

### Non Vegetarian Thali

Plate of 8 small pots with chicken lamb curry, rice, raitha, sweet, 3 vegetables and Indian bread & rice

Indian  
Traditional  
Thali  
(Indian  
Combo  
Meal)

Традиционный индийский Тхали  
(Индийский набор блюд)



# Bread Хлеб



65gr 250р

**Раджастани Парата**  
Лепешка из цельнозерновой муки,  
свежеиспеченная в Тандуре  
**Rajasthani Paratha**  
Whole - wheat Indian bread cooked in Tandoor



50gr 160р

**Роти**  
Лепешка из цельнозерновой муки  
**Roti**  
Whole wheat Indian bread

55gr 180р

**Роти с Маслом**  
Лепешка из цельнозерновой муки с маслом  
**Butter Roti**  
Buttered Indian whole wheat bread



60gr 150р

**Наан**  
Лепешка из дрожжевого теста,  
свежеиспеченная в Тандуре  
**Naan**  
Leavened Indian bread freshly baked in  
traditional Tandoor oven

65gr 170р

**Наан с маслом**  
Лепешка из дрожжевого теста с маслом  
**Butter Naan**  
Buttered leavened Indian bread

100gr 200р

**Наан с сыром**  
Лепешка из дрожжевого теста с сыром  
**Cheese Naan**  
Leavened Indian bread with cheese filling

60gr 190р

**Наан с чесноком**  
Лепешка из дрожжевого теста с чесноком  
**Garlic Naan**  
Leavened Indian bread with garlic

100gr 220р

**Наан с чесноком и сыром**  
Лепешка из дрожжевого теста с чесноком и маслом  
**Cheese Garlic Naan**  
Leavened Indian bread with garlic and butter



120gr 300р

**Алу Паротта**  
Лепешка со специями и картофелем  
**Aloo Parotta**  
Parotta stuffed with spicy potato mixture



100gr 200р

**Малабар Парата**  
Южно-Индийский вид хлеба - жареная  
слоистая лепешка  
**Malabar Paratha**  
Pan-grilled layered South Indian bread



120gr 350р

**Стафт Кулча**  
Хрустящий мягкий дрожжевой хлеб  
с пряной картофельной начинкой  
**Stuffed Kulcha**  
Crispy, soft leavened bread stuffed with  
spiced potato filling



40gr 180р

**Чапати**  
Лепешка из цельнозерновой муки,  
свежеиспеченная на сковороде  
**Chapatti**  
Whole wheat flour dough cooked on a pan



180gr 350р

**Хлебная Корзина**  
Набор лепешек: наан, наан с чесноком, наан с маслом  
**Bread Basket**  
Mix of Indian breads: naan, garlic naan, butter naan

380gr 700р

**Специальная Хлебная Корзина**  
Набор лепешек: наан, наан с чесноком, наан с маслом,  
наан с сыром и чесноком, роти с маслом, раджастани парата  
**Special Bread Basket**  
Mix of Indian breads: naan, garlic naan, butter naan,  
cheese garlic naan, butter roti, rajasthan parota



# Десерты Desserts



80гр 400р

**Расагула**  
Творожные шарики в сахарном сиропе  
**Rasagulla**  
Milk dumplings in sugar syrup



80гр 400р

**Гулаб Джамун**  
Глубоко прожаренные творожные шарики в сахарном сиропе с розовой водой и кардамоном  
**Gulab Jamun**  
Deep-fried milk dumplings in rose-scented syrup and flavored with cardamon



100гр 350р

**Морковная халва**  
Мягкая халва из моркови с орехами и изюмом  
**Carrot Halwa**  
Tasty halwa made of carrot seasoned with raisins and nuts



80гр 450р

**Расмалай**  
Творожные шарики в сливочном соусе с шафраном  
**Rasamalai**  
Fresh milk flat patties in saffron flavored milk



75гр 370р

**Кесар Писта Вали Кулфи**  
Индийское мороженое с шафраном и орехами  
**Kesar Pista Wali Kulfi**  
Saffron-flavoured Indian ice-cream garnished with dry nuts



80гр 390р

**Мороженое на выбор**  
Согласно наличию  
**Choice Of Ice Creams**  
As per the availability



1кг 2000р

**Ассорти сладостей**  
Индийские сладости на основе молока  
**Mix of sweets**  
Indian milk sweets



1кг 2500р

**Ассорти сладостей**  
Индийские сладости на основе кешью  
**Mix of sweets**  
Indian cashew sweets



## Напитки Beverage

### Моктейли / Mocktails

**Сладкое ягодное сердце** 300ml 420p

Клубничный сок, клюквенный сок, яблочный сок, мед

**Berry Sweet Heart**

Strawberry juice, cranberry juice, apple juice shaken with honey

**Апельсиновый леденец** 300ml 420p

Апельсиновый сок, листья мяты, Спрайт, сироп Гренадин

**Orange Mittai**

Orange juice, mint leaf, topped with Sprite and a drop of Grenadine syrup

**Blue Snow** 300ml 450p

Pineapple juice, coconut milk, Blue Curacao blended with ice cubes

**Голубой снег**

Ананасовый сок, кокосовое молоко, ликер Блю Кюрасао, кубики льда

**Прохладный ветерок** 300ml 450p

Клюквенный сок, грейпфрутовый сок, Спрайт, сироп Гренадин

**Cool Breeze**

Cranberry juice, grapefruit juice shaken & topped with Sprite, drop of Grenadine syrup

**Совершенный восторг** 300ml 450p

Свежий персик, апельсиновый сок, ванильный сироп, Спрайт, сироп Гренадин

**Angle Delight**

Muddled fresh peach shaken with orange juice, vanilla syrup topped with Sprite and a drop of Grenadine

**Джей Хинд** 300ml 500p

Многослойный коктейль из сока киви, ванильного молочного коктейля и апельсинового сока

**Jai Hind**

Kiwi juice, vanilla milk shake, orange juice layered in tall glass

### Холодные напитки / Cold beverages

**Негазированная вода** Still water 500/1000ml 220/350p

**Газированная вода** Sparkling water 330/1000ml 250/450p

**Кока-Кола** Coca-cola 250ml 210p

**Спрайт** Sprite 250ml 210p

**Фанта** Fanta 250ml 210p

**Сок в бутылках / Bottled juice** 300ml 250p

в ассортименте in assortment

**Тоник вода / Tonic water** 300ml 250p

**Фраппе** Frappe 300ml 360p

Холодный кофейный напиток с ванилью и лесным орехом

**Лимонад** Lemonade 300ml 350p

На выбор: персик, манго, клубника, маракуйя

For choice: peach, mango, strawberry, passion fruit

**Молочные коктейли и смузи** 300ml 380p

Milk shakes and smoothies

На выбор: ваниль, манго, клубника, шоколад

For choice: vanilla, mango, strawberry, chocolate

**Холодный кофе** Cold coffee 300ml 380p

**Холодный чай** Iced tea 300ml 380p

На выбор: персик, манго, клубника, маракуйя

For choice: peach, mango, strawberry, passion fruit

**Свежевыжатый сок** 300ml 600p

Freshly squeezed juice

Арбуз/Ананас/Яблоко/Сладкий лайм/Морковь/Огурец

Water melon/Pineapple/Apple/Sweet lime/Carrot/Cucumber

### Ласси / Lassi

**Сладкий Ласси** 300ml 300p

Домашний йогурт, взбитый с сахаром

**Sweet lassi**

Homemade yogurt blended with sugar

**Соленый Ласси** 300ml 300p

Улучшающий пищеварение домашний йогурт, взбитый с солью

**Salt lassi**

Digestive homemade yogurt blended with salt

**Масала Ласси** 300ml 320p

Улучшающий пищеварение домашний йогурт, взбитый с тмином и приправами

**Masala lassi**

Digestive homemade yogurt blended with cumin and masala

**Манго Ласси** 300ml 350p

Йогурт, взбитый с сахаром и манго

**Mango lassi**

Mango pulp blended with yogurt and sugar

### Чай / Tea

**Индийский чай масала с молоком** 250ml/400p 500ml/650p

**Indian masala tea with milk**

**Индийский чай масала без молока** 250ml/350p 500ml/550p

**Indian masala tea without milk**

**Чай "Английский Завтрак"** 250ml/250p 500ml/400p

**English breakfast tea**

**Чай в ассортименте Assorted Tea** 250ml/250p 500ml/450p

**Зеленый чай, чай Дарджилинг,**

**чай с жасмином, чай с ромашкой, чай Ассам**

**Green tea, Assam tea, Darjeeling tea,**

**Jasmin tea, Chamomile tea**

Мы готовы выполнить любое Ваше пожелание

Пожалуйста, сообщите нам, если у Вас есть пищевая аллергия или непереносимость каких-либо продуктов

Все цены указаны в российских рублях

### Кофе / Coffee

**Южно-Индийский фильтрованный кофе**

**South Indian filter coffee** 250/500ml 400/650p

**Эспрессо** 30ml 250p

**Espresso**

**Двойной эспрессо** 60ml 310p

**Double espresso**

**Капучино** 150ml 350p

**Cappuccino**

**Латте** 150ml 320p

**Coffee latte**

**Американо** 150ml 290p

**Americano**

### Индийские горячие напитки / Indian hot drinks

**Горячий шоколадный напиток** 170ml 400p

(сделанно по-индийки)

**Hot Choco drink (made by Indian style)**

**Баадам милк** 170ml 400p

(смесь орехов келью, миндаль, фисташки на молоке и шафране)

**Baadham milk**

**Масала молоко Masala milk** 170ml 400p

### Индийские холодные напитки / Indian cold drinks

**Молоко с розовой водой** 250ml 500p

**Rose milk**

**Фрут Панч** 250ml 600p

**Fruit Punch**

**Сорбет** 250ml 450p

**Sharbat**

**Индийский лимонад** 250ml 300p

**Indian lemonade**

сладкий, соленый, сладко-соленый  
sweet, salt, sweet and salt



## Блюда южно-индийской кухни South Indian Delight

200гр 850р



### Чикен 65

Южно-индийская закуска: кусочки куриного филе в пряном кляре, обжаренные во фритюре

### Chicken 65

It's a mouthwatering spicy and deep-fried chicken dish originating from Chennai, India, as an entree, or quick snack

200гр 2070р



### Прон 65

Жаренные во фритюре пряные креветки (быстрая закуска родом из Ченнаи)

### Prawn 65

Mouthwatering spicy and deep fried prawn dish originating from Chennai, India as an entree or quick snack

250гр 1150р



### Маттон Чукка

Мясо баранины, приготовленное с овощами и специями

### Mutton Chukka

Pan roasted tender mutton then cooked with caramelized vegetables and spices

200гр 1100р



### Мин Варувал

Маринованная жареная рыба с острыми приправами - традиционное блюдо прибрежного штата Тамилнаду (Индия)

### Meen Varuval

Traditional dish of coastal Tamilnadu - fish marinated in spicy masala and griddle fried

250гр 2070р



### Прон Току

Креветки, жаренные с чесноком, помидорами и луком

### Prawn Thokku

Prawn panfried in ginger garlic paste garnished with tomatoe and onion

250гр 850р



### Эннай Катхарикай

Баклажаны, предварительно обжаренные и приготовленные со свежими помидорами и тамариновой водой

### Ennai Katharikai

Fried aubergines cooked with tamarind water and fresh tomatoes

250гр 850р



### Чикен Четтинаду

Курица, приготовленная по традиционному южно-индийскому рецепту

### Chicken Chettinadu

Chicken cooked with South Indian traditional spices

250гр 790р



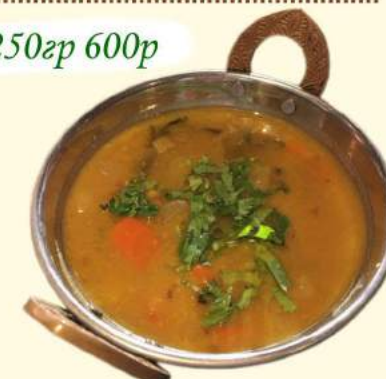
### Мадрас Чикен Карри

Куриное филе с умеренно острыми приправами, приготовленное в Южно-Индийском стиле

### Madras Chicken Curry

Boneless chicken pieces cooked with mild spices in South Indian style

250гр 600р



### Самбар

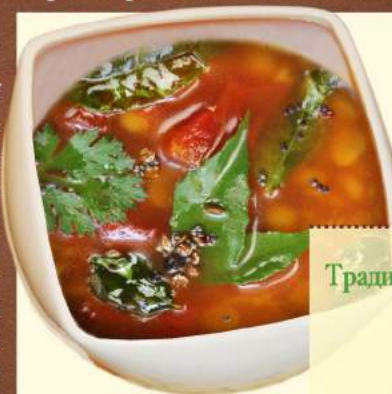
Идеальное сочетание бобовых, баклажана и моркови, приготовленных с чечевицей и тамариновым соком

### Sambar

An ultimate combination of beans, eggplant and carrot cooked to tender with lentils and tamarind juice

**РАСАМ** — в индийской кухне овощной суп, наиболее популярен в Южной Индии. В тамильском языке слово "расам" обозначает "сок". Основными компонентами являются сок тамаринда, помидоры, чечевица, стручки перца чили или чёрный перец, а также некоторые другие ингредиенты. Расам принято подавать отдельным блюдом или же с отварным рисом. Во время традиционного индийского обеда расам подаётся после самбара и перед рисовым блюдом.

RASAM is a South Indian soup, traditionally cooked with tamarind juice as a base, with the addition of tomato, chili pepper, pepper, cumin and other spices as seasonings. Steamed lentils can be added along with any preferred vegetables. Nowadays, all the seasonings required for rasam are combined and ground into rasam powder, which is available commercially. Chilled ready-to-eat packs are also available. It can be served with rice or separately as a spicy soup. In a traditional meal, it is preceded by a sambar rice course and is followed by a curd rice. Rasam has a distinct taste in comparison to the sambar due to its own seasoning ingredients and is usually fluid in consistency.



240гр 450р

Традиционный для кухни Южной Индии острый суп с соком тамаринда и чесноком

### Расам

South Indian spicy soup with tamarind extract, flavored with garlic

### Rasam

South Indian spicy soup with tamarind extract, flavored with garlic



# Доса меню Dosa Corner Menu

## IDLY & VADA

**Йогуртовая Вада**  
Чечевичные пончики с приправой йогуртовой заправкой

**Меду Вада**  
Вкусные чечевичные пончики с приправами кухни Южной Индии, подаются с соусами: самбаром и чатни

**Идли**  
Вкусные рисово-чечевичные лепешки на пару - подаются с соусами: самбаром и чатни

**Самбар Вада**  
Пикантные чечевичные пончики с овощным соусом

**Самбар**  
Идеальное сочетание бобовых, баклажана и моркови, приготовленных с чечевицей и соком тамаринда

**Жареные Идли**  
Хрустящие рисовые лепешки с приправами Южной Индии

**CURD VADA** 250gr 450p

Masala yoghurt dipped with deep fried lentil dumplings

**MEDU VADA** 200gr 550p

Savory lentil doughnuts stuffed with South Indian spices, served with sambar and chutney

**IDLY** 300gr 600p

Delicious savory steamed rice and lentil cakes served with sambar and chutney

**SAMBAR VADA** 200gr 500p

Lentil doughnuts topped with spicy lentil and vegetable gravy

**SAMBAR** 250gr 600p

An ultimate combination of beans, eggplant and carrot cooked to tender with lentils and tamarind juice

**FRIED IDLY** 200gr 650p

Crispy rice cakes tossed with South Indian masala



## ШААТ ITEMS

**Пани Пури**  
Хрустящие полые шарики из теста с картофелем, тамариндом и кинзой

**Пао Баджи**  
Жареная булочка подается с овощным соусом

**Фруктовый салат**  
Фруктовый салат с острым кисло-сладким соусом

**Папди Чат**  
Хрустящие хлебцы с пряным картофелем

**Алу Чана Чат**  
Закуска из картофеля и нута с приправами

**Чат из зеленого горошка и кукурузы**  
Закуска из зеленого горошка и кукурузы с приправами

**Самоса Чат**  
Пикантные пирожки с мелко порубленным картофелем и горохом, подаются с кисло-сладким соусом

**PANI PURI** 300gr 400p

Crispy potato-filled puff pastry served with tamarind and cilantro

**PAO BHAJI** 200gr 550p

Buttery toasted bun served with lip-smacking vegetable gravy

**FRUIT CHAAT** 200gr 500p

Medley of fruits dressed with a sweet sour and spicy sauce

**PAPDI CHAAT** 200gr 520p

Crunchy crust wafers with spicy potato chunks

**ALOO CHANA CHAAT** 200gr 470p

Crunchy crust wafers with spicy potato chunks

**GREEN PEAS & CORN CHAAT** 200gr 460p

Green peas and corn mixed with Indian masalas

**SAMOSA CHAAT** 200gr 480p

Crunchy spicy potato and peas stuffed pastry served with sweet and sour topping



## DOSA

Подается с соусами: самбаром и чатни  
Pancake served with sambar and chutney

**Простая Доса**  
Хрустящий рисово-чечевичный блин

**Луковая Доса**  
Мягкий рисово-чечевичный блин с начинкой из красного лука

**Рава Доса**  
Хрустящий блин из манной крупы

**Уттапам**  
Пышный рисово-чечевичный блин

**Поди Доса**  
Хрустящий рисово-чечевичный блин с чечевичной пудрой

**Луковый Уттапам**  
Пышный рисовый блин с мелко порубленным луком

**Доса с топленным маслом**  
Хрустящий рисовый блин с топленным маслом

**Грибная Доса**  
Рисово-чечевичный блин с пряной грибной начинкой

**Масала Уттапам**  
Пышный рисовый блин с кинзой, перцем чили и помидорами

**Масала Доса**  
Хрустящий рисово-чечевичный блин с пряной картофельной начинкой

**Сырная Доса**  
Хрустящий рисово-чечевичный блин с расплавленным сыром

**Овощная Доса «Джей Хинд»**  
Рисовый блин «Джей Хинд» с экзотической начинкой (специальное предложение от шеф-повара)

**Поди Рава Доса**  
Блин из манной крупы с умеренно острой чечевичной пудрой

**Луковая Рава Доса**  
Мягкий блин из манной крупы с начинкой из красного лука

**Поди Рава Гхи Доса**  
Блин из манной крупы с топленным маслом и умеренно-острой чечевичной пудрой

**Рава Гоби Масала Доса**  
Блин из манной крупы с топленным маслом и острой чечевичной пудрой

**Чикен Доса**  
Рисовый блин с рубленой курицей

**PLAIN DOSA** 250gr 620p

Crispy griddled rice and lentil batter

**ONION DOSA** 300gr 650p

Soft rice and lentil pancake filled with red onion

**RAWA DOSA** 250gr 700p

Griddled crunchy semolina pancake

**UTHAPPAM** 250gr 600p

Fluffy rice and lentil batter pancake

**PODI DOSA** 280gr 650p

Crispy griddled rice and lentil pancake sprinkled with lentil powder

**ONION UTHAPPAM** 300gr 680p

Fluffy rice pancake with chopped onions

**GHEE ROAST** 250gr 750p

Crispy rice pancake glazed with clarified butter

**MUSHROOM DOSA** 300gr 850p

Griddled rice and lentil pancake batter rolled with mushroom masala

**MASALA UTHAPPAM** 350gr 700p

Fluffy rice pancake topped with cilantro chillis and tomatoes

**MASALA DOSA** 350gr 750p

Crispy griddled rice and lentil pancake with spicy potato filling

**CHEESE DOSA** 320gr 900p

Crispy griddled rice and lentil pancake with cheese filling

**JAIHIND SPL VEG DOSA** 350gr 1000p

Jai Hind special griddled rice pancake with exotic stuffings (from special chef's recipe)

**PODI RAWA DOSA** 300gr 780p

Griddled semolina pancake topped with medium spiced lentil powder

**ONION RAWA DOSA** 350gr 800p

Soft semolina pancake with red onion

**PODI RAWA GHEE DOSA** 330gr 850p

Semolina pancake topped with clarified butter and medium spiced lentil powder

**RAWA GOBI MASALA DOSA** 350gr 900p

Cauliflower masala rolled with a semolina pancake

**CHICKEN DOSA** 300gr 900p

Rice pancake with chicken