

НЕВЕРОЯТНАЯ ИНДИЯ

МЕНЮ



अतिथि देवो भव - АТИТИДЕВО БХАВА - “...будь тем, для кого ГОСТЬ - БОГ”

Сегодня, беседуя с нашими новыми гостями, подливая в чашки масала-чай, снова слышали слова: “... пришли к вам первый раз, а чувствуем, как будто к родственникам зашли и почувствовали домашнюю атмосферу!” Это очень ценные для нас слова, ведь согласно традиционной индуистской философии, нужно стремиться стать тем, кто почитает гостей с таким же уважением, как и Бога. Эта концепция ухода за гостями с почтением выходит даже за рамки традиционного индуистского приветствия НАМАСТЕ (я преклоняюсь перед божественностью в вас), используемого для каждого.

Мантры взяты из Тайттирия Упанишад, в котором говорится: “Матрудево бхава, питрудево бхава, ачарйадево бхава, атитидево бхава”. Буквально это означает: “Будь тем, для кого Мать - Бог, будь тем, для кого Отец - Бог, будь тем, для кого Учитель - Бог, будь тем, для кого ГОСТЬ - БОГ”.



ИНДИЙСКИЙ ЗЕЛЕНЬ САЛАТ

(300 г.)

Сезонные овощи
с легкими пряностями
с лимонно-мятной заправкой

500 р



САБДЖИ ПАНИР

(350 г.)

Пряное рагу
с домашним сыром
и сезонными овощами

650 р



ЧИКЕН ТИККА

(250 г.)

Нежная сочная курица
на шпажках
с золотистой корочкой,
замаринованная в пряностях
и меде с имбирем.
Подается со свежими овощами

650 р



АЛУ ЗИРА

(200 г.)

Ароматный картофель,
приготовленный с приправами
и зирой, сдобренный
топленным маслом гхи

500 р



СУП ДАЛ

(350 г.)

Питательный домашний суп из маша, овощей, приправленный топленным маслом гхи, дольками лимона и свежим кориандром

600 р



САМОСА

Подается с соусом чатни

(100 г.)

Тающая во рту самоса из нежного домашнего теста с картофелем, сыром, зеленью и мягкими специями

200 р / шт



БИРЬЯНИ ВЕГЕТАРИАНСКИЙ

(350 г.)

Традиционный индийский плов из риса басмати, овощей, тушеных в топленном масле гхи, с добавлением ореха кешью, сухофруктов, специй и шафрана

600 р



РИС БАСМАТИ

(200 г.)

(простой / с зирой / лимонный)

350 р



РАЙТА

(200 г.)

Соус из домашнего йогурта с овощами, зеленью, мягкими специями и мятной приправой

500 р



КАРРИ

БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ / БОБОВЫХ / МЯСА / ДОМАШНЕГО СЫРА,
ТУШЕННЫЕ В ПРЯНОМ СОУСЕ

БАТТЕР ЧИКЕН КАРРИ

(350 г.)

Опьяняющее сливочное блюдо
из курицы и овощей,
приготовленное по старинному
индийскому рецепту

650 р



РОГАН ДЖОШ

(350 г.)

Ароматное блюдо кашмирского
происхождения из баранины
с имбирем и
кашмирскими специями

750 р



КОКОСОВОЕ ПАНИР КАРРИ

(350 г.)

Карри из молочного сыра панир
на 100% кокосовом молоке
с легким ароматом кокоса

650 р



ПАЛАК ПАНИР КАРРИ

(350 г.)

Легкое традиционное карри
из молочного сыра панир
в сливочно-шпинатном соусе

700 р



НАН

(150 г)

Лепешка без начинки
с топленным маслом гхи

180 р

ПАНИР НАН

(250 г)

Лепешка с домашним сыром
и зеленью

350 р

АЛУ НАН

(250 г)

Лепешка с картофелем

300 р



ГАРЛИК НАН

(150 г)

Хрустящая лепешка с чесноком,
известная по всему миру

200 р



РОТИ

(150 г)

Традиционная индийская лепешка
с топленным маслом гхи
из пресного теста

120 р



НАПИТКИ

МАСАЛА ЧАЙ

(250 мл)

Традиционный индийский чай
с молоком, согревающими
пряностями и шафраном

200 р



ЧАЙ "ГИМАЛАИ"

(250 мл)

Аюрведический чай
с пряностями и медом

200 р



МАНГО ЛАССИ

(200 мл)

Нежный йогуртовый коктейль
с мякотью манго
и кардамоном

350 р



ДОМАШНИЙ ЛИМОНАД

(250 мл)

Освежающий
цитрусово-имбирный лимонад
с мятой

200 р



КЛАССИЧЕСКИЕ ИНДИЙСКИЕ ДЕСЕРТЫ

ГУЛАБ ЖАМУН (2 шт.)

Нежные молочные шарики
в кардамоново-розовом сиропе

300 р



КХИР

(по предварительному заказу)

(200 г.)

Сладкий рисовый пудинг,
приготовленный с орехами
кешью/миндалем, изюмом,
шафраном, кардамоном

450 р



ГАЖАР-КА ХАЛВА

(по предварительному заказу)

(200 г.)

Нежная ароматная халва
из моркови, томленной в молоке
с топленным маслом гхи, орехами,
цукатами, приправленная
корицей, шафраном и кардамоном

450 р





Друзья!



Мы рады приветствовать Вас в нашем индийском пространстве и предлагаем Вам краткий путеводитель по индийской кухне.

Чтобы названия блюд в меню превратились в понятные понятия, важно овладеть всего несколькими распространенными названиями ингредиентов:

Aloo (alu,alo) - [алу] - картофель

Paneer - [панир] - белый молочный сыр наподобие брынзы

Palak - [палак] - шпинат

Jeera - зира

Masala - [масала] - это смесь разных специй для приготовления блюд

Под словом "овощи" обычно подразумевается капуста, морковь, стручки зеленого горошка, иногда чеснок (гарлик) и имбирь (ginger).

Теперь названия расшифровываются очень легко. Попробуйте: Зира рис, Алу зира, Палак Панир и т.д.

Еще по терминологии:

Sabji [сабджи] - так называются любые приготовленные овощи, тушеные или жареные.

Curry [карри] - соус оранжевого цвета на основе овощей, куркумы и множества других специй.

Для поднятия аппетита к блюдам, особенно к САМОСАМ (треугольным хрустящим пирожкам) подается острый соус ЧАТНИ. У нас всегда наисвежайший популярный зеленый соус из кинзы, мяты и специй. Чтобы уменьшить остроту, в качестве компаньона к острым блюдам прилагается Raita [РАЙТА] - аналог нашей окрошки, т.е. очень мелко порубленные, иногда даже перетертые овощи (огурцы, помидоры, лук, зелень в различном составе в ЙОГУРТЕ).

Блюдо из риса БАСМАТИ (душистый индийский рис) - Biryani [бирияни] готовится по принципу: снаружи рис, внутри овощи, украшается сухофруктами, орешками.

Хлеб индийцами поглощается в огромных количествах, в основном в виде лепешек:

- Roti [роти] или чапати - лепешка из муки грубого помола, соды и воды. Жарится всухую, без масла, после этого пару секунд удерживается над огнем и смазывается топленным маслом ГХИ по желанию.

- Naan [нан] - лепешка из пшеничного теста, приготовленная в духовке или тандуре.

Самый популярный у нас - гарлик нан (с чесноком и маслом ГХИ).

- Paratha [паратха] - лепешка с начинкой (с зеленью, с картошкой, с сыром)

Ни один день в Индии не обходится без DAL [ДАЛ] - супа из маша. У нас Дал готовится из зеленого маша и овощей по домашнему рецепту Северной Индии и подается с маслом Гхи.

Еда обычно запивается водой или LASSI [ласси] - кисломолочным коктейлем. Он бывает сладким, соленым, взбитым с фруктами. Самый популярный, пожалуй, манго ласси - что мы вам и предлагаем.

Особого внимания заслуживает традиционный индийский МАСАЛА ЧАЙ - с молоком и пряностями: кардамоном, имбирем, гвоздикой и многими другими, которые непременно вас согреют и взбодрят!

Сладости в Индии hand made - ручного изготовления. Вот некоторые рецепты:

- ГУЛАБ ДЖАМУН - сладкие шарики в розовом сиропе;

- КХИР - сладкий рисовый пудинг с орешками кешью и сухофруктами. В Индии употребляется не на завтрак, а в качестве десерта;

- ГАЖАР КА ХАЛВА - сладость из тушеной в молоке и масле Гхи моркови с сахаром, орехами, сухофруктами и десертными ароматными пряностями.



ПРИЯТНОГО ВАМ АППЕТИТА!

