



MENU

- ❖ INDIAN FOOD
- ❖ THAI FOOD
- ❖ VEGAN FOOD
- ❖ INTERNATIONAL FOOD

1. PAPUDUM 2 pieces (Roasted / FRIED Lentil Wafers) 50.-
(Тонкая жареная хрустящая чечевичная лепешка)
印度扁豆薄饼 (烤/煎)
2. MASALA PAPAD 2pieces 70.-
(Paper Thin Lentils Wafers Topped With Tangy Dressing)
(тонкая чечевичная хрустящая лепешка с пикантным соусом)
印度扁豆薄饼配酱汁 (2块)
3. RAITA (PLAIN / BOONDI / MIXED Yogurt) 130.-
With Cucumber, Onions, Tomato)
(соус на основе йогурта и огурца, обычный или микс –
с добавлением лука, помидор, ананаса)
印度酸奶 (原味/ boodi脆豆/黄瓜洋葱番茄)



СНОТА МОТА КАВАВ ❖ СНОТА МОТА КАБАБ



4. MIX VEGETABLE PAKORA 160.-
(Deep Fried Assorted Vegetable With Indian Spices)
(Ассорти из запеченных овощей с индийскими специями)
炸蔬菜
5. ONION BHAJI (Deep Fried Onion Rings With Spices) 160.-
(Кольца лука запеченные со специями)
炸洋葱圈
6. PAPRI CHATT (Sweet And Sour Thin Bread Slices With Indian Spices) 160.-
(Сладко - кислый лаваш с индийскими специями)
酸甜脆饼
7. VEGETABLE SAMOSA 3 pcs (Deep Fried Indian Puff With Vegetables) 180.-
(Традиционные Индийские жареные в масле пирожки
«самоса» с овощами)
炸咖喱角 (蔬菜) 3块
8. POTATO TIKKI 3pcs (Pan Fried Potato Patties With Spices) 180.-
(Картофельные котлеты жареные со специями)
炸土豆饼 3块
9. VEGGIES & PANEER / CHICKEN KATHI ROLL 199.- / 270.-
(Wrap With Chicken/Mixed Vegetable & Mint Sauce)
(Овощные или куриные роллы с мятным соусом)
印度卷饼 (鸡肉/素菜 & 薄荷酱)
10. PANEER PAKORA (Cottage Cheese, Batter Fried With Indian Spices) 220.-
(Творог с индийскими специями жареный в кляре)
印度煎奶豆腐 (cottage 奶酪)
11. AMRITSARI FISH (Fish Fillet Fried With Indian Spices) 270.-
(Жареное филе рыбы с индийскими специями)
印度炸鱼柳
12. GOL GAPPAS (PANIPURI 8pcs) 200.-
(Round hollow Puri filled with mixture of flavoured water and masalas)
(Индийский жареный хлеб «пури» начиненный ароматным соусом масала)
油炸脆皮小饼 (masala酱) (8块)



- | | |
|--|-------|
| 13. CHILLY PANEER (cottage cheese deep fried with secret spices and flavors in Indian style)
(Индийский творог «панир» жареный со специями и ароматными индийскими приправами)
辣奶豆腐配辣椒酱 | 300.- |
| 14. VEG MANCHURIAN DRY (Deep Fried Mix vegetables dumpling cooked in Tangy sauce)
(Жареные пельмени с овощами с индийским соусом)
炸蔬菜球 配Tangy酱 | 300.- |
| 15. CHILLY CHICKEN (boneless chicken with various spices, onions and capsicums;cooked into indo-Chinese sauce)
(Куриное филе с различными приправами и луком приготовленное под индо-китайским соусом)
辣椒鸡块(鸡肉, 秘制香料, 洋葱, 青椒, 印尼酱) | 300.- |
| 16. CHICKEN 65 (deep-fried boneless chicken in red chilies and spices)
(Жареное куриное филе с красным чили и специями)
印度炸鸡块 | 300.- |
| 17. CHICKEN PAKORAS (boneless chicken mixed with flour spices and deep fried)
(Жареное куриное филе со специями)
(裹面粉炸鸡块) | 300.- |

TANDOOR KA KHANA ❖ ТАНДЫРЕ К.А. KHANA

- | | | | |
|---|-------|--|---------------|
| 18. PANEER TIKKA
(Indian Cottage Cheese Marinated With Yogurt & Spices)
(Индийский домашний сыр, маринованный в йогурте со специями)
印度烤奶豆腐 (COTTAGE 奶酪) | 280.- | 23. CHICKEN MALAI TIKKA
(chicken tikka kebab with flavors cashew topped of cheese and with creamy sauce)
(Куриный кебаб с сыром и орехами кешью со сливочным соусом)
印度风味鸡肉块(奶酪酱) | 350.- |
| 19. PARADISE VEG PLATTER
(Grilled vegetables & indian cheese)
(Жареные овощи и Индийский домашний сыр «панир»)
蔬菜拼盘(烤什蔬&印度奶酪) | 425.- | 24. SHEEKH KEBAB CHICKEN / LAMB
(Minced Mutton / Chicken Cooked In Tandoor)
(Кебаб из куриного или бараньего фарша, запеченный в печи тандури)
烤肉串(鸡肉 / 羊肉)(TANDOORI 烤炉) | 350.- / 375.- |
| 20. TANDOORI CHICKEN (Half Spring Chicken Marinated With Yogurt, Ginger Garlic)
(Половина цыпленка маринованного с йогуртом, чесноком и имбирем, запеченная в печи тандури)
印度烤鸡(半只)(TANDOORI 烤炉) | 330.- | 25. TANDOORI PRAWNS
(Prawns Marinated, Cooked In Tandoor)
(Креветки, запеченные в печи тандури)
印度烤蝦 (TANDOORI 烤炉) | 490.- |
| 21. TANGDI KABAB (Chicken Leg Marinated With Yogurt, Ginger Garlic & Spices)
(Куриная ножка, маринованная с йогуртом, чесноком и имбирем запеченная в печи тандури)
印度烤鸡腿 | 330.- | 26. PARADISE NON-VEG KEBAB PLATTER
(Seafood & Meat Kebab Served with sauce)
(Кебаб из морепродуктов и мяса подается с соусом)
肉类拼盘(海鲜 & 肉) | 620.- |
| 22. TANDOORI CHICKEN TIKKA
(BonelessChicken Marinated Cooked In Tandoor)
(Куриное филе тикка, маринованное в йогурте со специями и запеченное в печи тандури)
印度烤鸡肉块 (TANDOORI 烤炉) | 345.- | 27. FISH TIKKA
(Barracuda fish marinated in masalas and grilled in tandoor)
(Рыба барракуда маринованная в соусе масала и запеченная в печи тандури)
烤鱼肉 | 350.- |



MAIN COURSES ❖ ОСНОВНЫЕ БЛЮДА ❖ 主菜



28

28. JEERA ALOO 220.-
 (New Potatoes Cooked With Turmeric & Cumin Seeds)
 (Молодой картофель, тушенный с куркумой и тмином)
 孜然土豆



29

29. DAL MAKHNI 220.-
 (Black Lentils With Tomatoes & Fenugreek, Finished With Butter)
 (Густой суп из черной чечевицы, помидор, пажитника, заправленный маслом)
 印度风味黑扁豆泥



30

30. DAL TADKA (A Light Yellow Lentils Preparation) 220.-
 (Легкий суп из желтой чечевицы)
 印度风味黄扁豆泥

31. RAJMA MASALA 250.-
 (Kidney beans cooked in tomato gravy and Indian spices)
 (Бобы с томатным соусом и Индийскими специями)

32. CHANNA MASALA 250.-
 MASALA Масала
 风味鹰嘴豆

33. ALOO MATAR 250.-
 (Soft potatoes and peas cooked in thick tomato gravy)
 (Картофель и горошек с густым томатным соусом)
 蕃茄汁烩土豆豌豆



38

34. EGG CURRY 240.-
 (Boiled Eggs Cooked With Curry & Tossed With Coriander Leaves)
 (Вареные яйца, приготовленные с карри и измельченными листьями кориандра)
 咖喱煮鸡蛋

35. BAINGAN KA BHARTA 250.-
 (Grilled eggplant minced and cooked until tender, cooked in onions and tomato masala)
 (Жареные баклажаны с луком и томатным соусом масала)
 印度风味炒茄泥

36. GOBI ALOO 220.-
 (Cauliflower Cooked With Potatoes In Masala)
 (Тушенный картофель с цветной капустой и индийскими специями)
 玛莎拉风味椰菜花土豆

37. Matar Mushroom Sabzi 260.-
 (Green peas & Mushroom cooked in flavorful masala)
 (Зеленый горошек с грибами под ароматным соусом масала)
 玛莎拉风味豌豆蘑菇

38. MIXED VEGETABLES 220.-
 (Seasonal Mixed Vegetables In A Tomato & Yogurt Gravy)
 (Овощи, приготовленные в томатно – йогуртовой подливке)
 蔬菜沙拉 (酸奶酱)



40

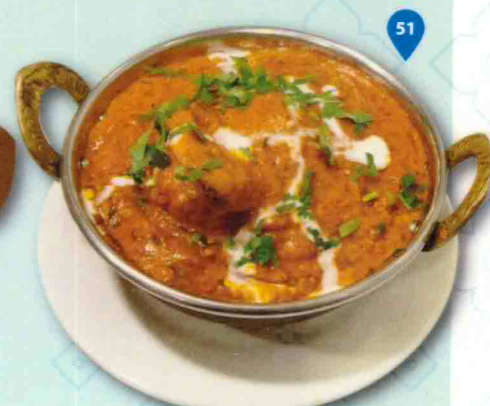
39. MUSHROOM MASALA 260.-
 (Button Mushrooms Cooked In Indian Style Tomato Sauce)
 (Грибы, приготовленные в индийском стиле с томатным соусом)
 玛莎拉风味蘑菇 (口蘑、印度风味蕃茄酱)

40. MATAR PANEER 260.-
 (Indian Cottage Cheese Cooked With Peas)
 (Индийский сыр с зеленым горошком, приготовленный в соусе с национальными пряностями)
 印度奶豆腐配青豆 (COTTAGE 奶酪)

41. **PALAK PANEER** 300.-
(Indian Cottage Cheese Cooked With Spinach, Onion & Garlic)
(Индийский сыр, приготовленный со шпинатом, луком и чесноком)
菠菜酱汁奶豆腐
42. **KADHAI PANEER** 300.-
(Indian Cottage Cheese Cooked With Onion, Capsicum & Tomato)
(Индийский сыр, приготовленный с луком, стручковым перцем и помидорами)
印度KADHAI奶豆腐
(Cottage奶酪, 洋葱, 辣椒, 蕃茄)
43. **SHAHI PANEER** 300.-
(Indian Cheese Cooked In Rich Tomato, Ginger & Butter Gravy)
(Индийский сыр, приготовленный с помидорами и имбирем в соусе с маслом)
印度SHAHI奶豆腐 (乳酪, 蕃茄, 姜, 黄油)
44. **PANEER BUTTER MASALA** 300.-
(Cottage cheese in satin smooth tomato gravy, fragment with Kasuri methi and butter)
(Индийский сыр, приготовленный с мягким томатным соусом, пажитником, и маслом)
印度MASALA奶豆腐
(Cottage奶酪、蕃茄酱、黄油、葫芦巴叶)
45. **PANEER TIKKA MASALA** 300.-
(Cottage cheese in thick creamy tomato gravy with onions and bellpepper)
(Индийский сыр с томатным соусом, луком и сладким перцем)
印度TIKKA MASALA Тикка Масала 奶豆腐
(Cottage奶酪、蕃茄奶油酱汁、洋葱、甜椒)
46. **MALAI KOFTA** 300.-
(Balls of cottage cheese simmered in white cashew gravy)
(Индийский сыр тушеный в соусе кешью)
炸奶豆腐球 (汁)



47. **PANEER BURJI** 250.-
(A medley of Onions, Tomatoes, spices and cottage cheese)
(Индийский сыр с луком, томатами и специями)
炒奶豆腐碎 (洋葱、蕃茄、香料、Cottage奶酪)
48. **CHOLEY BHATUREY** 300.-
(Combination of Chana Masala & Fried bread Bathura)
(Гана Масала и хлеб Батура)
小油饼配鹰嘴豆酱
49. **POORI ALOO** 300.-
(Combination of Potato gravy & Fried bread Pooori)
(Картофельный соус и хлеб Пури)
小脆饼配土豆酱
50. **BUTTER CHICKEN** 330.-
(Chicken Tikka Cooked In Tomato, Ginger & Butter Gravy)
(Курица Тикка, приготовленная с помидорами и имбирем в соусе с маслом)
黄油鸡肉块
51. **CHICKEN TIKKA MASALA** 330.-
(Cooked With Onions, Capsicum & Flavored With Garlic)
(Курица Тикка, приготовленная с луком, стручковым перцем и чесноком)
玛莎拉风味鸡肉块 (洋葱, 辣椒, 蒜)





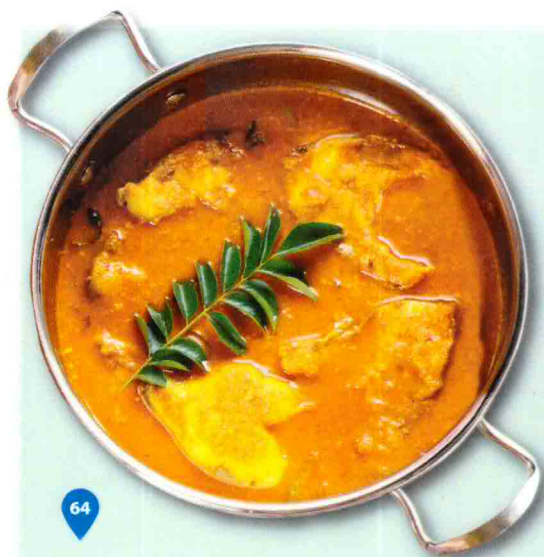
57

52. CHICKEN CURRY 330.-
(Chicken Braised With Onion, Tomatoes & Corriander)
(Курица Карри тушеная с луком, помидорами и кореандром)
咖喱鸡块 (洋葱、土豆、香菜)
53. KADHAI CHICKEN 330.-
(A Stir Fry Of Mushrooms, Capsicum, Onion & Tomato With Black Pepper)
(Курица жареная с грибами, стручковым перцем, луком, помидорами и черным перцем)
黑椒炒鸡肉 (蘑菇, 洋葱, 蕃茄)
54. CHICKEN VINDLOO 330.-
(Chicken Curry With Baby Potatoes & Flavored Masalas)
(Курица в карри с молодым картофелем и национальными индийскими специями)
Masalas风味 咖喱鸡土豆
55. SAAG CHICKEN 330.-
(Finely chopped green leafy spinach with chicken & Delicious gravy)
(Курица приготовленная с рублеными листьями шпината и подливом)
印度风味菠菜鸡肉
56. CHICKEN JALFREZI (Curry with Juicy chunks of chicken in tomato sauce with stir fried peppers and onions) 330.-
(Сочная курица карри с томатным соусом обжаренная со сладким перцем и луком)
JALFREZI风味咖喱鸡

57. CHICKEN KORMA 330.-
(dish with fine paste of cashew)
(Курица Корма с нежной пастой из орехов кешью)
腰果酱汁炒鸡肉
58. CHICKEN MADRAS 330.-
(Authentic South Indian curry with tamarind and coconut milk)
(Курица Мадрас, приготовленная с карри в южно-индийском стиле с тамарином и кокосовом молоке)
Madras风味椰奶咖喱鸡
59. KEEMA CHICKEN 330.-
(minced meat with Indian spices in dry gravy)
(Рубленая курица с Индийскими специями с подливом)
咖喱鸡肉碎
60. MUTTON ROGEN JOSH 395.-
(A Traditional Kashmiri Mutton Dish Cooked In Yogurt Gravy)
(Традиционная Кашмирская баранина приготовленная в йогуртовом подливе)
咖喱羊肉
61. MUTTON VINDLOO 395.-
(Mutton Curry With Baby Potatoes & Cinnamon Flavoured Tomato Sauce)
(Баранина в карри с молодым картофелем, приправленная томатным соусом с корицей)
咖喱羊肉土豆
62. SAAG GOSHT 395.-
(Mutton Cooked In Spinach)
(Баранина со шпинатом)
菠菜酱汁羊肉
63. KEEMA MUTTON 375.-
(Minced lamb with Indian spices in dry gravy)
(Баранина рубленая с Индийскими специями и подливом)
印度香料羊肉碎

60





64. **FISH CURRY** 390.-
 (Fresh Ocean Fish Simmered In Goa Chilies)
 (Свежая рыба, тушенная с карри на медленном огне с чили из ГОА)
 咖喱鱼
65. **PRAWN MASALA** 390.-
 (Fresh Prawns Cooked With Indian Curry Paste)
 (Креветки, приготовленные с индийским карри)
 玛莎拉咖喱酱风味大虾
66. **PRAWN VINDALOO** 390.-
 (Traditional curry marinated in wine, potatoes and prawns)
 (Креветки с традиционным индийским карри маринованные в вине, с картофелем)
 VINDALOO 咖喱酱风味大虾

BIRYANI & RICE ❖ БИРЬЯНИ И РИС ❖ 印度饭类

67. **BASMATI RICE** 95.-
 (Басмати рис)
 印度米饭
68. **VEGETABLES / EGG 225.- / 225.- / 325.- / 390.- 375.-**
/ CHICKEN / MUTTON / PRAWNS BIRYANI
 (BASMATI RICE WITH A SELECTION OF MEATS OR VEGETABLE
 COOKED ON "DUM" IN DOUGH SEALED HANDI WITH
 AROMATIC SPICES AND HERBS)
 (Басмати рис на выбор с мясом курицы, баранины, креветками
 или овощами, тушеный без соуса с ароматными специями и травами)
 印度香料米饭 (素菜/鸡肉/羊肉/蝦)
69. **BASMATI JEERA RICE (basmati rice stir-fried with cumin and butter)** 95.-
 (Жареный рис басмати с тмином и маслом)
 孜然炒饭
70. **YELLOW BASMATI RICE (basmati rice with saffron and coriander)** 130.-
 (Басмати рис с шафраном и кориандром)
 孜然炒黄米饭
71. **VEG PULAO (basmati rice cooked with seasonal vegetables)** 180.-
 (Басмати рис с сезонными овощами)
 什蔬炒饭



INDIAN BREAD ❖ ИНДИЙСКИЙ ХЛЕБ ❖ 印度风味面食

72. **TANDOORI ROTI (Crisp Indian Bread Made With Whole Wheat Flour)** 45.-
 (Роти-хрустящая лепешка из цельной пшеницы)
 印度麦饼
73. **PLAIN NAAN (Soft Indian Bread With Refined Flour)** 60.-
 (Мягкая лепешка Наан из очищенной муки)
 烤馕



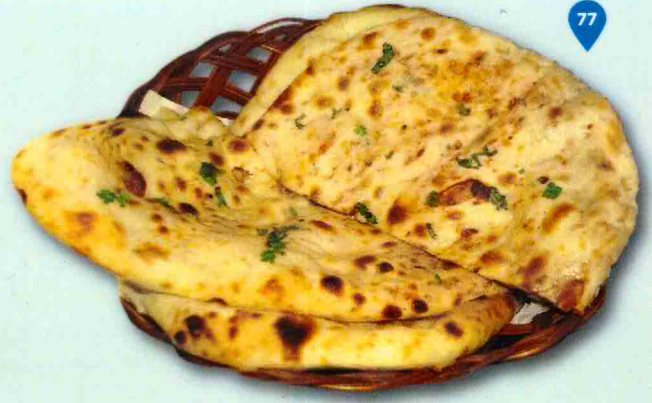
74. **LACCHA PARANTHA** 80.-
 (Layered Indian Bread With Whole Wheat Flour)
 (Слоеная лепешка Парата из пшеничной муки)
 印度松饼



75. **BUTTER / GARLIC NAAN** 80.-
 Традиционная индийская лепешка
 Наан с маслом и чесноком
 黄油饅



76. **MISSI ROTI** 80.-
 (Onion, Coriander, Carom Seed Bread Made
 With Gram Flour)
 (Хрустящая лепешка Роти с луком и
 кориандром, замешанными в тесте)
 印度抛饼 (鹰咀豆粉饼、洋葱、香菜、茴香)



77. **STUFFED NAAN** 110.-
 (Soft Indian Stuffed Bread With Potato
 /Onion/Paneer)
 (Мягкая индийская лепешка Наан,
 фаршированная картофелем с луком, в панировке)
 饅 (土豆、洋葱、印度乳酪馅)



78. **CHEESE NAAN** 130.-
 (naan stuffed with mozzarella cheese)
 (Мягкая индийская лепешка Наан,
 фаршированная сыром моцарелла)
 奶酪饅 (mozzarella 奶酪)

79. **TAWA ROTI** 45.-
 (Homemade traditional chapatti)
 (Лепешка Роти по-домашнему)
 印度抛饼

80. **BUTTER TAWA ROTI** 55.-
 (Homemade traditional chapatti with butter)
 (Лепешка Роти с маслом по-домашнему)
 印度黄油抛饼

81. **BUTTER TANDOORI ROTI** 55.-
 (Indian flour bread cooked
 in clay oven with butter)
 (Лепешка Роти выпеченная в духовке)
 印度黄油抛饼烤炉

82. **ALOO / PANEER / GOBI PARANTHA** 90.-
 (whole wheat bread stuffed
 with aloo / paneer / gobi)
 (Хлебная лепешка Парата с картофелем,
 индийским сыром, цветной капустой)
 印度千层饼 (土豆/ 奶酪/ 花椰菜)

- | | |
|---|-------|
| 83. PUDINA PARANTHA
(whole wheat bread stuffed with pudhina prepared in tandoor)
(Хлебная лепешка Парата с мятой выпеченная в печи тандури)
(风味千层饼烤炉) | 80.- |
| 84. PESHWARI NAAN
(Naan stuffed with different nuts cooked in tandoor)
(Мягкая хлебная лепешка Наанс с орехами выпеченная в тандури)
烤饅 (坚果馅烤炉) | 150.- |
| 85. ONION PARANTHA
(whole wheat Indian bread stuffed with onion in tandoor)
(Индийская хлебная лепешка Парата с луком выпеченная в тандури)
洋葱千层饼 (烤炉) | 90.- |
| 86. BATHURA (Fried Indian bread with refined flour)
(Жареный индийский хлеб Батура из муки мелкого помола)
全麦饼 | 50.- |
| 87. POORI (Fried Indian Wheat flour bread)
(Жареный Индийский хлеб Пури)
印度炸薄饼 | 45.- |

INDIAN BEVERAGES

❖ ИНДИЙСКИЕ НАПИТКИ ❖ 印度饮料

- | | |
|--|-------|
| 88. MASALA TEA
(World Famous Milk Tea From India)
(Всемирно известный чай масала с молоком из Индии)
印度奶茶 | 120.- |
| 89. LASSI
(Plain, Salted, Sweet Or Cumin)
(Традиционный освежающий молочный напиток, подается на выбор – обычный, соленый, сладкий или с тмином)
印度酸奶 (原味、咸、甜、孜然) | 120.- |
| 90. MANGO LASSI
(Манговый ласси – молочный напиток с манго)
芒果酸奶 | 140.- |
| 91. PLAIN CHAAS / MASALA CHAAS
(Молочный напиток чаас обычный / масала чаас)
酪乳 (原味、MASALA风味) | 130.- |



INDIAN DESSERT

❖ ИНДИЙСКИЕ ДЕСЕРТЫ ❖ 印度甜品

- | | |
|--|-------|
| 92. KHEER
(Rice cooked with condensed milk)
(Сладкий рис приготовленный в сгущенном молоке)
印度米布丁 | 120.- |
| 93. MUNGI DA HALWA
(Indian-style pudding made from lentils)
(Индийская халва)
印度风味扁豆布丁 | 150.- |
| 94. GULAB JAMUN
(Fried cottage cheese ball with sugar syrup)
(Жареные сырные шарики с сахарным сиропом)
玫瑰奶球 (奶酪球、糖浆) | 135.- |





STARTERS

❖ ЗАКУСКИ ❖ 小吃

95. DEEP FRIED ONION RINGS WITH PLUM SAUCE 80.-
ЖАРЕННЫЕ КОЛЬЦА ЛУКА СО СЛИВОВЫМ СОУСОМ
 炸洋葱圈配梅子酱
96. DEEP FRIED SPRING ROLLS SERVED WITH PLUM SAUCE & SALAD 120.-
Жареные ролетики из хрустящего теста со сливовым соусом и салатом
 炸春卷配梅子酱 & 沙拉
97. CHICKEN IN BASKET SERVED WITH TOMATO SAUCE 190.-
Курица в корзинке с томатным соусом
 炸鸡块配蕃茄酱

98. BAKED MUSSELS WITH SPINACH & BUTTER SERVED WITH GARLIC BREAD 180.-
Мидии, запеченные со шпинатом и маслом, сервированные с чесночным хлебом
 烤青口贝配菠菜、黄油蒜蓉包
99. DEEP FRIED CALAMARI RINGS SERVED WITH PLUM SAUCE & SALAD 180.-
Жаренные кольца кальмаров, сервированные со сливовым соусом и салатом
 炸鱿鱼圈配梅子酱 & 沙拉
100. DEEP FRIED PRAWNS SERVED WITH PLUM SAUCE & SALAD 180.-
Жаренные креветки, сервированные со сливовым соусом и салатом
 炸蝦配梅子酱 & 沙拉
101. DEEP FRIED PRAWN WITH GARLIC PEPPER & SALAD 180.-
Жаренные креветки с черным перцем и чесноком, сервированные с салатом
 蒜蓉黑胡椒炸蝦 & 沙拉

SALAD

❖ САЛАТЫ

❖ 沙拉



102. GREEN MIX SALAD 100.-
Зеленый микс - салат
 蔬菜沙拉
103. TUNA SALAD 130.-
Салат из овощей и консервированного тунца
 吞拿鱼沙拉
104. CHICKEN TIKKA SALAD (CHICKEN TIKKA CHUNKS IN CHOPPED VEGGIES AND SPECIAL SAUCES) 190.-
Салат с курицей – тикка (кусочки курицы с рублеными овощами и специальным соусом)
 烤鸡肉沙拉
105. CAESAR SALAD 150.-
Салат «Цезарь»
 凯撒沙拉

106. OLIVEA SALAD 150.-
Салат «Оливье»
 橄榄沙拉
107. THAI STYLE MIXED SEAFOOD SALAD 190.-
Острый традиционный тайский салат с морепродуктами
 泰式海鲜沙拉
108. GLASS NOODLES PRAWNS SPICY SALAD 190.-
Острый традиционный тайский салат со стеклянной лапшой и креветкам
 辣粉絲蝦沙拉
109. HAWAIIAN CHICKEN SALAD 190.-
Гавайский куриный салат
 夏威夷鸡肉沙拉
110. PAPAYA SALAD 150.-
Салат из папайи
 泰式青木瓜沙拉



SOUPS

❖ СУПЫ ❖ 汤类



112



113



116

111. TOMATO SOUP WITH GARLIC BREAD 90.-
Томатный суп с чесночным хлебом
蕃茄汤配蒜蓉包
112. MUSHROOM SOUP WITH GARLIC BREAD 120.-
Грибной суп с чесночным хлебом
蘑菇汤配蒜蓉包
113. CHICKEN CREAM SOUP WITH GARLIC BREAD 120.-
Куриный крем-суп с чесночным хлебом
奶油鸡汤配蒜蓉包
114. CHICKEN SOUP WITH COCONUT MILK 120.-
Куриный суп с кокосовым молоком
椰子奶鸡汤

115. "TOM YUM" SPICY CHICKEN 130.- / 170.-
/ PRAWN SOUP WITH LEMON GRASS
«Том ям» - традиционный тайский
острый суп с лимонграссом и креветками
冬阴功汤 (虾)
116. "TOM YUM" SPICY SEAFOOD SOUP WITH LEMON GRASS 180.-
«Том ям» - традиционный тайский
острый суп с лимонграссом и
морепродуктами
冬阴功汤 (海鲜)

SANDWICH

❖ СЕНДВИЧИ ❖ 三明治类



117



118

117. FRENCH FRIES 80.-
Картофель фри
炸薯条
118. GRILLED GARLIC BREAD 80.-
Чесночный хлеб
焗蒜蓉包
119. TUNA SANDWICH SERVED WITH MIXED SALAD 120.-
Сендвич с тунцом, подается с картофелем фри и салатом
吞拿鱼三明治 配薯条&沙拉
120. CHICKEN WING WITH SWEET CHILLI SAUCE 130.-
Куриные крылышки со сладким чили соусом
鸡翅配甜辣酱
121. GRILLED GARLIC BREAD, CHEESE, TOMATO & OREGANO (BRUSCHETTA) 130.-
Обжаренный чесночный хлеб «брускетта» с сыром, помидорами и орегано
意式焗蒜蓉包 (芝士、蕃茄、牛至(一种香料))
122. CHICKEN & EGG CLUB SANDWICH WITH FRENCH FRIES & MIXED SALAD 180.-
Клуб сендвич с курицей и яйцом, подается с картофелем фри и салатом
club三文治 (鸡肉、鸡蛋) 配炸薯条 & 沙拉
123. CHICKEN BURGER WITH FRENCH FRIES & MIXED SALAD 150.-
Бургер с курицей, подается с картофелем фри и салатом
鸡肉汉堡包 配薯条 & 沙拉

124. VEGETARIAN CHEESE BURGER WITH FRENCH FRIES & MIXED SALAD 130.-
Вегетарианский Чизбургер, подается с картофелем фри и салатом
芝士汉堡包 配薯条&沙拉
125. FISH & CHIPS SERVED WITH FRENCH FRIES 190.-
Рыба жареная с картошкой фри
炸鱼柳 配薯条
126. POTATO TIKKI BURGER WITH FRENCH FRIES 150.-
Картофельный бургер – тикки с картошкой фри
汉堡 (印度土豆饼汉堡) 配薯条



120



122



123

PIZZA ❖ ПИЦЦА ❖ 比萨类

127



- | | |
|--|-------|
| 127. PIZZA MARGARITA | 220.- |
| Пицца Маргарита | |
| 玛格丽塔比萨 | |
| 128. PIZZA CHICKEN TIKKA | 300.- |
| Пицца с курицей «тикка» | |
| 鸡肉比萨 | |
| 129. PIZZA MUSHROOM AND COTTAGE PANEER | 300.- |
| Пицца с грибами и творогом «панир» | |
| 蘑菇奶酪比萨 | |
| 130. PIZZA SEAFOOD | 320.- |
| Пицца с морепродуктами | |
| 海鲜比萨 | |
| 131. PIZZA TUNA | 280.- |
| Пицца с тунцом | |
| 吞拿鱼比萨 | |
| 132. PIZZA CHICKEN & OLIVE | 290.- |
| Пицца с курицей и оливками | |
| 橄榄鸡肉比萨 | |
| 133. PIZZA VEGETARIAN | 280.- |
| Вегетарианская пицца | |
| 素菜比萨 | |

RICE ❖ РИС И ЛАПША ❖ 饭面类

136

- | | |
|---|---------------|
| 134. PLAIN THAI RICE | 50.- |
| Вареный тайский рис | |
| 泰国米饭 | |
| 135. FRIED RICE WITH VEGETABLE | 100.- |
| Жареный рис с овощами | |
| 什蔬炒饭 | |
| 136. FRIED RICE WITH CHICKEN / PRAWNS | 130.- / 150.- |
| Жареный рис с курицей/креветками | |
| (炒饭 (鸡肉/虾)) | |
| 137. FRIED RICE WITH SEAFOOD | 160.- |
| Жареный рис с морепродуктами | |
| 海鲜炒饭 | |
| 138. FRIED RICE WITH PRAWNS AND CURRY POWDER IN A PINEAPPLE | 160.- |
| Жареный рис с креветками, приправленный карри, подается в ананасе | |
| 菠萝虾仁炒饭 | |



138



THAI MAIN COURSE

❖ ТАЙСКИЕ ОСНОВНЫЕ БЛЮДА ❖ 泰式主菜



139

- | | |
|---|-------|
| 139. STIR FRIED MIXED VEGETABLE IN OYSTER SAUCE | 100.- |
| Припущенные овощи в устричном соусе | |
| 蚝油炒什蔬 | |
| 140. STIR FRIED CHINESE MORNING GLORY WITH OYSTER SAUCE | 100.- |
| Морнинг глори, припущенная в устричном соусе | |
| 蚝油通心菜 | |

141. STIR FRIED CHICKEN WITH CASHEW NUTS 160.-
Курица тушенная с овощами и орешками кешью
腰果鸡丁
142. GREEN CURRY CHICKEN / PRAWNS 130.- / 160.-
Зеленый карри с курицей /
подается с отварным рисом
绿咖喱鸡肉 / 虾 配饭
143. THAI OMELETE PLAIN 100.- / 130.- / 150.-
/ CHICKEN / PRAWNS
Тайский омлет с фаршем из /креветками
泰式煎蛋卷 (原味/鸡肉/虾)
144. STIR FRIED CHICKEN / PRAWNS 130.- / 150.-
WITH BASIL LEAVES
Жареные кусочки курицы / с базиликом,
подается с отварным рисом
罗勒叶炒鸡肉 / 虾
145. RED CURRY AND THAI HERBS 130.- / 150.-
CHICKEN / PRAWNS
Красный карри с тайскими травами с курицей /
креветками, подается с отварным рисом
红咖喱鸡肉 / 虾
146. STIR FRIED CHICKEN / PRAWNS 130.- / 150.-
IN SWEET AND SOUR SAUCE
Курица/креветки, тушенные в кисло-сладком
соусе, подается с отварным рисом
酸甜酱炒 鸡肉 / 虾
147. FRIED PA-NAENG CURRY 130.- / 150.-
CHICKEN / PRAWNS
Пананг карри с курицей/креветками,
подается с отварным рисом
娘惹咖喱鸡/虾 / 配饭
148. CHICKEN / PRAWNS MAS-SA-MAM 140.- / 160.-
CURRY WITH COCONUT MILK
Массамам карри с кокосовым молоком
с курицей/креветками
泰式马沙文椰浆咖喱鸡/虾
149. STIR FRIED CHICKEN / PRAWNS 150.- / 170.-
WITH VEGETABLES IN HOT PLATE
Жареные кусочки курицы/креветки с
овощами, подаются на горячей сковороде
铁板鸡肉/虾 配蔬菜
150. PRAWNS COOKED IN GLASS NOODLES 300.-
IN HOT PAN
Креветки со стеклянной лапшой,
подаются на раскаленной сковороде
粉丝虾煲
151. DEEP FRIED SNAPPER WITH CHILI SAUCE 320.-
Жаренный окунь с соусом чили,
подается с отварным рисом
炸鲷鱼 配辣椒酱 配饭
152. STEAMED SNAPPER 320.-
IN LIME SAUCE SERVED
Окунь приготовленный на пару
в лаймовом соусе, подается
с отварным рисом
蒸鲷鱼柠檬酱 配饭



DESSERT ❖ ДЕСЕРТЫ ❖ 甜品

153. ICE CREAM OF YOUR CHOICE 70.-
 VANILLA, STRAWBERRY, CHOCOLATE,
 COCONUTMILK, COOKIES & CREAM,
 CHOC CHIP

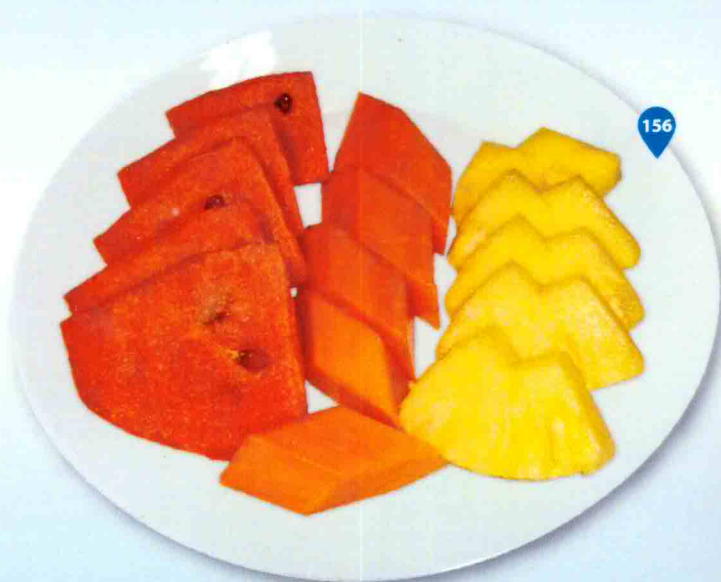
(Мороженое на выбор: ванильное,
 клубничное, шоколадное, кокосовое,
 с печеньем, с шоколадной крошкой)
 冰淇淋 (香草、草莓、巧克力、
 椰奶、曲奇奶油、巧克力碎)



155

154. BANANA SPLIT 130.-
 VANILLA, STRAWBERRY, CHOCOLATE,
 COCONUTMILK, COOKIES & CREAM,
 CHOC CHIP WITH BANANA

(Банановый сплит – десерт из бананов и
 мороженого на выбор: ванильное,
 клубничное, шоколадное, кокосовое,
 с печеньем, с шоколадной крошкой)
 香蕉船 (香草、草莓、巧克力、椰奶、
 曲奇奶油、巧克力碎)



156

155. DEEP FRIED ICE CREAM 130.-
 VANILLA, STRAWBERRY, CHOCOLATE,
 COCONUTMILK, COOKIES & CREAM,
 CHOC CHIP

(Жареное мороженое на выбор:
 ванильное, клубничное, шоколадное,
 кокосовое, с печеньем, с шоколадной
 крошкой)

炸冰淇淋 (香草、草莓、巧克力、
 椰奶、曲奇奶油、巧克力碎)

156. MIXED FRESH FRUIT IN SEASON 150.-
 (Ассорти из свежих сезонных фруктов)
 果盘

157. MANGO STICKY RICE 150.-
 (Сладкий рис с манго)
 芒果糯米饭



157

DRINK LIST

❖ СПИСОК НАПИТКОВ ❖ 酒水单

SOFT DRINK

WATER	29.-
MINERAL WATER	49.-
SODA WATER	59.-
COKE	59.-
COKE LIGHT	59.-
COKE ZERO	59.-
SPRITE	59.-
FANTA ORANGE	59.-
FANTA RED	59.-
SCHWEPPE'S GINGER ALE	59.-
SCHWEPPE'S LEMON SODA	59.-
SCHWEPPE'S TONIC	59.-



SHAKE 79.-

- PINEAPPLE
- ORANGE
- BANANA
- COCONUT
- STRAWBERRY
- LEMON
- PAPAYA
- WATERMELON
- MANGO
- MIXED FRUITS

MILK SHAKES 79.-

- CHOICE OF :**
- VANILLA
 - STRAWBERRY
 - CHOCOLATE
 - COCONUTMILK
 - COOKIES & CREAM
 - CHOC CHIP



FRESH FRUIT JUICES 89.-

- LEMON
- COCONUT
- ORANGE
- APPLE
- PINEAPPLE
- MANGO
- WATERMELON



BEERS

	SMALL	BIG
SINGHA	100.-	140.-
CHANG	90.-	120.-
LEO	95.-	130.-
TIGER	100.-	-
HEINEKEN	100.-	-



DRINK LIST

❖ СПИСОК НАПИТКОВ ❖ 酒水單

COFFEE / TEA



HOT COFFEE	70.-
HOT CHOCOLATE	70.-
LIPTON HOT TEA	70.-
HOT GREEN TEA	70.-
LIPTON ICE TEA	80.-
ICE COFFEE	80.-
ICE CHOCOLATE	80.-
ICE GREEN TEA	80.-

COCKTAIL

149.-

- MOJITO
- PINA COLADA
- SINGAPORE SLING
- MARGARITA
- TEQUILA SUNRISE
- IRISH COFFEE
- LONG ISLAND
- MAI TAI
- PINK LADY
- DAY MARTINI
- BLOODY MARY
- GIN FIZZ
- SEX ON THE BEACH
- PHUKET PARADISE
- SPECIAL GOLDEN PARADISE COCKTAIL



MOCKTAIL

129.-

NON ALCOHOLIC

- FRUIT PUNCH
- PINK LADY
- PINACOLADA
- CHIRLEY TEMPLE
- MOJITO



APERITIFS

149.-

- CAMPARI
- MARTINI DRY

COGNAC

199.-

- HENNESSY V.S.O.P
- REMY MARTIN CHAMPAGNE

WHISKEY

- THAI 99.-
- MAE KHONG
- SANG SOM
- SCOTCH 149.-
- JOHNNIE WALKER BLACK LABEL
- BOURBON 149.-
- JIM BEAM
- JACK'S DANIEL
- VODKA 149.-
- SMIRNOFF
- RUM 149.-
- BACADI WHITE
- BACADI BLACK
- CAPTAIN MORGAN
- GIN 149.-
- GORDON'S
- BEEFEATER
- TEQUILAS 149.-
- SIERRA SILVER
- LIQUEUR 149.-
- MALIBU
- BAILEYS
- KAHLUA
- PETER HERING

