***ИНДИЙСКИЙ РЕСТОРАН А ЛЯ КАРТ***

**СТАРТЕРЫ**

**СЫР ПАКОРА**

**Сыр Нут Цветная капуста Зеленый лук Зеленый перец и соус карри**

**ЛУК БХАДЖИ**

**Абрикосовый соус, луковый острый соус, мятно-йогуртовый соус**

**\*\*\*\*\*\***

**САЛАТЫ**

**ТИККА КУРИНЫЙ САЛАТ**

**Куриная грудка с жареным перцем и лимонным соусом**

**\*\*\*\*\*\***

**ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ**

**САМОСА**

**Гороховый фарш из баранины, куркума, тмин, кориандр, соус из острого перца**

**КУРИНАЯ ПАКОРА**

**Хрустящие кусочки курицы, приправленные специями масала, подаются с мятой и соусом карри  
\*\*\*\*\*\***

**ОСНОВНЫЕ КУРСЫ**

**КУРИЦА ТИККА МАСАЛА**

**Куриное филе Тикка Масала и кашмирский рис**

**ГАРАМ МАСАЛА ЯГНЕНКА**

**Рис из баранины Грам Масала Кашмири**

**КАРИ СИБАС**

**Жареный на гриле морской окунь масала с карри и жареными овощами под лимонным соусом**

**\*\*\*\*\*\***

**ДЕСЕРТ/ФРУКТЫ**

**КХИР (ИНДИЙСКАЯ МОЛОЧНАЯ ЛУЖА) И КУЛФИ**

**(ПЕРСИКОВАЯ РОЗОВАЯ ВОДА КРЕМ-МОРОЖЕНОЕ)**

**ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА**