



SALAAM | NAMASTE

Indian Restaurant & Bar

Home Delivery Available

ALL PICTURES ARE SHOWN FOR ILLUSTRATION PURPOSE ONLY,
ACTUAL FOOD MAY VARY FROM THE PICTURES PRINTED

ВСЕ ФОТОГРАФИИ ПОКАЗАНЫ ТОЛЬКО ДЛЯ ИЛЛЮСТРАЦИОННОЙ ЦЕЛИ
Фактическая еда может отличаться от напечатанных фотографий

Wi-Fi : salaamnamaste
Password :salaamn08



WE ACCEPT THESE MAJOR CREDIT CARDS



Working Hours
11:00 Hrs. to 00:00 Hrs.

ALL PICTURES ARE SHOWN FOR ILLUSTRATION PURPOSE ONLY,
ACTUAL FOOD MAY VARY FROM THE PICTURES PRINTED

ВСЕ ФОТОГРАФИИ ПОКАЗАНЫ ТОЛЬКО ДЛЯ ИЛЛЮСТРАЦИОННОЙ ЦЕЛИ
Фактическая еда может отличаться от напечатанных фотографий



SOUP, SHORBA, СУП

1. Cream of Tomato 250gms

(Indian Soup Cooked With Tomato plum in tomato stock)

Томатный Суп»

(Индийский суп с помидорами сливы в томатном складе)



Rates
220

2. Cream of Mushroom 250gms

(Indian soup made of pulses)

Суп «Крем Грибы»

(Индийский суп, сделанный из различных бобов)



230

3. Cream of chicken 250gms

(Indian Soup Cooked With Juliennes of Chicken in Chicken Stock)

Суп «Малай Мург Шорба»

(филе цыпленка, обжаренное с овощами, протертое и проваренное со сливками)



280

4. Cream of vegetables 250gms

(Soup with Grated Vegetables in Veg. Stock)

Суп «Малай Сабзи Шорба»

(суп с тертыми овощами в овощном бульоне)



220

5. MUTTON SHORBA 250gms

(Juliennes of Mutton Cooked in Mutton Stock)

Суп «Матан Шорба»

(суп из кусочков баранины, обжаренные с овощами и проваренные в бульоне с томатной заправкой)



295

6. CREAM OF PRAWN

(Juliennes of Prawn Cooked in Prawn Stock)

Суп Крем Креветки

(Соломкой из креветок, приготовленных в запасе креветок)



500

7. DAAL SOUP

(Traditional Indian Lentil Soup cooked in Indian spices)

Суп Дал

(Желтая чечевица, приготовленная с индийскими специями и травами.)



220

8. CHINESE HOT N SOUR SOUP

(Indo Chinese soup cooked with mushroom, cabbage in Indian Spices)

Горячий суп из кислых овощей

(Индо китайский суп, приготовленный с грибами, капустой в индийских специях)



220

Service Charge 15%

STREET FOOD CORNER

1.Pani Puri (6 Pieces)

(Crisp crepe deep-fried and filled with a mixture of flavored water, chili, potato, onion and Indian spices)

Пани пури (6 Кусок)

(Хрустящий креп, жареный во фритюре и наполненный смесью ароматизированной воды, чили, картофеля, лука и индийских специй)



Rates

280

2.CHAAT PAPDI 250gms

(Crisp fried dough wafers finished with chickpeas, topped with a combination of yogurt, mint and tamarind sauce)

Чаат Папди 250 гр.

(Жареные тесто вафли с нута, увенчанный сочетанием йогурта, мяты и тамаринда соусом)



280

3.CHOLE BHATURE

(Whole white grams cooked in curry sauce and served with Indian fried bread)

Чоле Баторе

(Цельный белый горох, приготовленный в соусе карри и подается индийским жареным хлебом)



340

4.VEG / NON - VEG BURGER БУРГЕР



250

5.CHICKEN LOLLIPOP (5 pieces) КУРИНЫЕ НОЖКА (5 шт.)



400

6.ALOO CHAT

(Potato finished with chickpeas, topped with a combination of yogurt, mint and tamarind sauce)

Аалу Чаат

(с нута, увенчанный сочетанием йогурта, мяты и тамаринда соусом)



280

STREET FOOD CORNER

7.PAV BHAJI

(Vegetables cooked in curry sauce and served with bread in Mumbai style)

Пао Бажи

(Овощи, приготовленные в соусе карри и поданные с хлебом в стиле Мумбаи)

Rates

335



8.ALOO TIKKI CHAT

(Dumpling of fried potato finished with chickpeas, topped with a combination of yogurt, mint and tamarind sauce)

Аалу Тикки Чаат

(клецки из жареной картошки с нутом, с добавлением йогурта, мяты и тамаринда)

290



9.TANDOORI MOMOS (VEG/NON – VEG)

(Vegetable stuffed thick pan cake, cooked in clay oven and served with spicy sauce)

ТАНДУРИ МОМОС

(лепешки, фаршированные жареными овощами, с острым соусом и запеченный в печи «тандур»)

345



INDO - CHINESE CHATAKA

Rates

1. CHILLI CHICKEN

(Tender pieces of boneless chicken fried and cooked with capsicum and onion mixed with indian herbs and spices)

Курица чили сухой

(Нежные кусочки курицы без костей, обжаренные, приготовленные с паприкой и луком, смешанные с индийскими травами и специями)



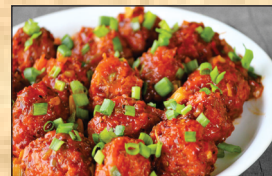
440

2. VEG MANCHURIAN

(Vegetable dumplings fried and cooked with capsicum and onion mixed with indian herbs and spices)

Овощи манчурян

(овощные клецки, обжаренные, приготовленные с паприкой и луком, смешанные с индийскими травами и специями)



350

3. CHILLI PANNER

(Cubes of cottage cheese fried and cooked with capsicum and onion mixed with indian herbs and spices)

Панир Чили

(кубики индийского сыра «Панир», обжаренные, приготовленные с паприкой и луком, смешанные с индийскими травами и специями)



390

4. CHILLI POTATO

(Potato fried and cooked with capsicum and onion mixed with indian herbs and spices)

Картошка Чили

(Картофель, обжаренные, приготовленные с паприкой и луком, смешанные с индийскими травами и специями)



290

5. CHOWMEIN

(Chopped mixed vegetables & noodles fried & cooked, served with chilli sauce)

Овощная лапша

(Нарезанные овощи и лапша, обжаренные и приготовленные, подается с йогуртом)



350

STARTERS, ЗАКУСКИ

SHAKAHARI, Vegetarian, Вегетарианские Блюда

Rates

1.Peanut Masala 250gms

(Roasted peanuts mixed with chopped onion tomatoes & lemon juice with tangy spices)

Пинат Масала 250 гр.

(жареный арахис под соусом из томатов, репчатого лука индийских специй)



220

2.Somasa Chat

(Samosas finished with chickpeas, topped with a combination of yogurt, mint and tamarind sauce.)

Самоса чат

(Самоса закончил с нута, увенчанный сочетании йогурта, мяты и тамаринда соусом.)



290

3.Tandoori Mushroom

(Pieces of mushrooms, capsicum, tomatoes, and onions grilled in the tandoor.)

ТАНДУРИ ГРИБ

(Шт грибов, стручковый перец, помидоры и лук на гриле в тандыре.)



375

4.VEG. Seekh Kabab 250gms

(Vegetable stuffed thick pan cake served with mint sauce)

Ведж. Кати Кабаб 250 гр.

(лепешки, фаршированные жареными овощами, с мятным соусом)



360

5.TANDOORI Gobi 250gms

(Cauliflower with indian spices cooked in clay oven)

Тандури ГОБИ 250 гр.

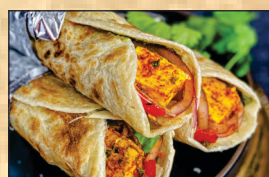
(Цветная капуста с Индийские специи, приготовленные в глиняной печи)



300

6.VEG KATHI ROLLS (4 PIECES)

ОВОЩНОЙ РОЛЛ КАТТИ (4 ШТ.)



390

STARTERS, ЗАКУСКИ

SHAKAHARI, Vegetarian, Вегетарианские Блюда

Rates

7. SAMOSA 250gms

(East Indian Specialty Served With Mint Sauce)

Самоса 250 гр.

(фарш из отварного картофеля, помидоров, свежего перца, зеленого горошка в лепешке)



240

8.PANEER TIKKA 250gms

(Cubes of cottage cheese marinated in mild spicy yogurt cooked in clay oven served with mint sauce)

Панир Тикка 250 гр.

(кубики индийского сыра «Панир» с овощами, маринованный в кисло-молочном соусе и запеченный в печи «тандур»)



390

9. VEG. SHAMI KABAB 250gms

(Dumpling of minced vegetable cooked in deep fat)

Ведж. Шами Кабаб 250 гр.

(овощные клецки, приготовленные во фритюре с мятным соусом)



300

10.PANEER MALAI TIKKA 250gms

(Cubes of cottage cheese marinated in spicy yogurt & cooked in tandoor)

Панир Малаи Тикка 250 гр.

(кубики индийского сыра «Панир», маринованные в кисло молочном соусе и приготовленные в печи «тандур»)



390

11.PANEER 65 250gms

(Cubes of cottage cheese fried and marinated in spicy yogurt)

Панир 65 250 гр.

(кубики индийского сыра «Панир» с овощами, обжаренные и маринованные в остром йогурте)



390

12.DHANI KE KABAB 250gms

(Dumpling of mild spicy marinated curd cooked in deep fry and served with mint sauce)

Дахи Кебаб 250 гр.

(Клецки маринованный в кисло-молочном соусе, приготовленные во фритюре с мятным соусом)



400

Service Charge 15%

STARTERS, ЗАКУСКИ

SHAKAHARI, Vegetarian, Вегетарианские Блюда

Rates

13.HARA BHARA MUSHROOM 250gms

(Mushroom deeply fried and marinated with spinach and Indian herbs)

Хара Бара Гриби 250 гр.

(Грибной жареный и маринованный со шпинатом и индийскими травами)



400

14.VEG. PAKORA 250gms

(Assorted vegetables deep fried in gram flour)

Ведж. Пакора 250 гр.

(Ассорти из овощей во фритюре в граммовой муке)



260

15.CHEESE POTATO BALLS 250gms

(Mashed potato coated with flour, deep fried and filled with cheese)

СЫРНЫЕ КАРТОФЕЛЬНЫЕ ШАРЫ 250 гр.

(Картофельное пюре, покрытое мукой, обжаренное во фритюре и наполненное сыром)



340

16. KURKURE MUSHROOM 250gms

(Mushroom deeply fried and stuffed with capsicum, onion and tomato)

Куркуре Гриби 250 гр.

(Грибы жареные во фритюре и фаршированные паприкой, луком и помидорами)



400

17.VEG.TANDOORI KHAZANA 600gms

(Td. Paneer, mushroom, Shami kebab, somasa, Gobi served in one platter)

Ведж. Тандури Хазана 600 гр.

(ассорти: Тандури Барван), Td. Панир, грибы, Шами кебаб, самоса, цветная капуста подается в одном блюде)



750

STARTERS, ЗАКУСКИ

Masahari, Non-Veg, МЯСНЫЕ БЛЮДА

Rates

1. CHICKEN MAKHMALI KABAB 250gms

(Tender pieces of boneless chicken marinated in spicy yogurt & cooked in tandoor)

ЦЫПЛЕНОК Махмали Кебаб 250 гр.

(кусочки сочной курицы, маринованные в кисло молочном соусе и приготовленные в печи «тандур»)



440

2. CHICKEN TANDOORI 250gms

(Chicken marinated in ginger garlic paste, cooked in tandoor)

ЦЫПЛЕНОК Тандури 250 гр.

(кусочки сочной курицы, маринованные в имбирно-чесночном соусе и приготовленные в печи «Тандур»)



440

3. PUDINA CHICKEN TIKKA 250gms

(Mint flavored boneless chicken cooked in tandoor)

ЦЫПЛЕНОК Тикка Ласони 250 гр.

(посыпанные измельченным чесноком кусочки сочной курицы без костей, приготовленные в печи «тандур»)



440

4. CHICKEN RESHMAI KABAB 250gms

(Minced chicken cooked mixed with Indian spices cooked in tandoor.)

ЦЫПЛЕНОК Решмаи Кабаб 250 гр.

(Куриный фарш смешанный с индийскими специями, приготовленные в тандуре.)



440

5. CHICKEN SEEKH KABAB 250gms

(Minced chicken with capsicum, onion and spices cooked in tandoor.)

Чикен Сих Кебаб 250 гр.

(Куриный фарш с паприкой, луком и специями, приготовленный в тандуре.)



440

6. MUTTON SEEKH KABAB/ DUM SEEK 250gms

(Minced mutton cooked in clay oven, served with mint sauce & lachcha onion)

Матан Сих Кебаб 250 гр.

(кусочки сочной баранины, маринованные в имбирно-лимонном соусе и приготовленные в печи «Тандур»)



470

STARTERS, ЗАКУСКИ

Masahari, Non-Veg, МЯСНЫЕ БЛЮДА

Rates

7.MUTTON TIKKA 250gms

(Juicy pieces of tender mutton cooked in Tandoor)

Матан Тикка 250 гр.

(кусочки нежной баранины, маринованные в кисло молочном маринаде и приготовленные в печи «Тандур»)



520

8.MUTTON SHAMI KABAB 250gms

(Dumpling of minced spicy mutton cooked in deep fat)

Матан Шами Кебаб 250 гр.

(клетки из пряной баранины, приготовленные во фритюре)



520

9.MUTTON SAMOSA 250gms

(Minced meat with spices and herbs deep fried in vegetable oil.)

Матан Самоса 250 гр.

(Мясной фарш со специями и травами глубоко обжаренный в растительном масле.)



380

10. DOHRA SEEK KABAB 250gms

(Minced mutton and chicken mixed with spices and herbs cooked in tandoor.)

Дохра Сих Кебаб 250 гр.

(Фарш из баранины и курицы смешанный со специями и травами, приготовленные в тандыре..)



490

11.TANDOORI MEAT KA KHAZANA 600 gms

(Dohra Seekh kebab, Malai Tikka, Td. Chicken,

M Shami Kabab served in one platter)

Тандури Мит Ка Хазана 600 гр.

(Ассорти из закусок: Матан Сих кебаб, Матан Бара Кебаб и др..)



950

12. FISH AMRITSARI 150 gms

(Fried fish fillet served with tartar sauce)

Фиш Амритсари 150 гр.

(обжаренное филе семги со специальным соусом от индийского шеф-повара)



530

Service Charge 15%

STARTERS, ЗАКУСКИ

Masahari, Non-Veg, МЯСНЫЕ БЛЮДА

13.CHICKEN 65

(Tender pieces of boneless chicken fried and marinated in spicy yogurt)

Цыпленок 65

(Нежные кусочки курицы без костей, обжаренные и маринованные в остром йогурте)



Rates

440

14.CHILLI FISH 150 gms

(Fish fingers cooked with capsicum and onion mixed with indian herbs and spices.)

Чилли Фиш 150 гр.

(Рыбные палочки, приготовленные с паприкой и луком, смешанные с индийскими травами и специями)



530

15. AFGANI FISH TIKKA 150 gms

(fish marinated in cashew paste and cooked in oven)

АФГАНСКИЙ РЫБЫ ТИККА

(рыба, маринованная в кешью пасты и приготовленные в духовке)



530

16.MALAI PRAWN 150 gms

(prawns cooked with onion, pepper, capsicum and herbs)

Тандури Тил Ка Правн 150 гр.

(хвосты королевских креветок, предварительно маринованные и приготовленные в печи «тандур»)



750

17.Tandoori Prawns

(Juicy pieces of prawns mixed with indian herbs cooked in

Тандури креветки

(Сочные кусочки креветок смешивали с индийскими травами, приготовленные на тандыре)



750

18.TANDOORI FISH 150 gms

(Marinated fish cooked in tandoor, served with lachcha onion & mint sauce)

Тандури Фиш 150 гр.

(маринованное филе семги, приготовленное в печи «тандур», с овощным



530

MAIN COURSE, Главные Блюда

SHAKAHARI, Vegetarian, ОВОЩНЫЕ БЛЮДА

Rates

1.KADAI PANEER 300 gms

(Cottage cheese cooked with onion & capsicum)

Кадай Панир

(домашний сыр, приготовленный с обжаренными овощами и томатным соусом «масала»)



425

2. SHANI PANEER 300 gms

(Triangle shaped paneer cooked in cashew gravy)

Шахи Панир

(домашний сыр с белыми семечками и орехами кешью, приготовленный в томатном соусе)



425

3.PANEER BUTTER MASALA 300gms

(Paneer cooked in Tomato based gravy)

Панир Макхани

(Домашний сыр, приготовленный в кисло молочном соусе на томатной основе)



425

4.PALAK PANEER (Seasonal)

(Spinach and cottage chesse cooked with indian herbs)

Palak ПАНИР (сезонный)

(Шпинат и творог, приготовленный с индийскими травами)



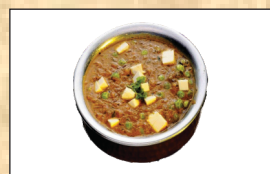
425

5. MUTTER PANEER

(Paneer cooked in brown indian curry along with green peas)

Матар Панир

(Панир, приготовленный в коричневом индийском карри с зеленым горошком)



425

6.PANEER CHANGEZI

(Paneer cooked in Tomato and Onion based gravy)

ПАНИР CHANGEZI

(Панир приготовленные в коричневом индийской карри)



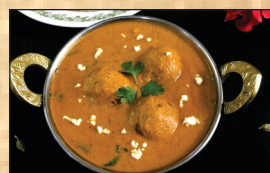
425

7. MALAI KOFTA CURRY 300 gms

(Dumplings of paneer cooked in curry sauce)

Малай Кофта Карри

(клецки из домашнего сыра, приготовленные под томатно-сливочным соусом)



425

Service Charge 15%

MAIN COURSE, Главные Блюда

SHAKANARI, Vegetarian, ОВОЩНЫЕ БЛЮДА

Rates

8.MATAR MUSHROOM 300 gms

(Green peas & mushroom cooked in curry sauce)

Грибы Матар 300 гр.

(шампиньоны, зеленый горошек, свежие помидоры, приготовленные соусе с добавлением имбиря)



425

9. VEG JALFREZI 300 gms

(Sauce mixed vegetables cooked in mild spices)

Карри из Овощного Микса 300 гр.

(ассорти из свежих овощей, приготовленное с добавлением томатного соуса, специй и зелени)



425

10.DAL MAKHNI 300 gms

(Black pulses cooked on clay oven topped with cream)

Дал Махани 300 гр.

(чечевица, приготовленная в томатно-сливочном соусе, с добавлением специй и чеснока)



425

11. DAL TADKA 300 gms

(Yellow pulses cooked with Indian spices and herbs.)

Дал Тадка 300 гр.

(Желтая чечевица, приготовленная с индийскими специями и травами.)



380

12.RAJMA MAKNI

(Kidney Beans cooked on clay oven topped with cream)

RAJMA Makhani

(Фасоль, приготовленные в глиняной печи превысила со сливками)



380

13.PINDI CHANNA 300 gms

(Whole white grams cooked in curry sauce)

Пинди Чана 300 гр.

(Цельный белый горох, приготовленный в соусе карри)



380



MAIN COURSE, Главные Блюда

MASAHARI, Non-Veg, МЯСНЫЕ БЛЮДА

Rates

1. EGG CURRY

(Boiled Eggs cooked in indian curry)

ЯЙЦО КАРРИ

Вареные яйца, приготовленные в индийской карри)



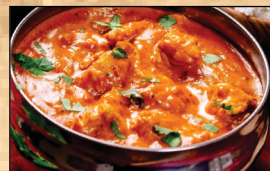
425

2. BUTTER CHICKEN 300 gms

(Boneless pieces of chicken cooked in thick gravy)

Баттер Чиккен 300 гр.

(кусочки курицы, приготовленные в соусе из сливочного масала, сливок и томатов)



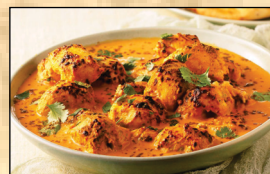
455

3. CHICKEN TIKKA MASALA 300 gms

(Boneless pieces of chicken roasted in tandoor & cooked in yogurt base gravy)

ЦЫПЛЕНОК Тика Масала 300 гр.

(кусочки нежной курицы без костей, маринованные в сметано-имбирном соусе, приготовленное в печи «тандур»)



455

4. CHICKEN TARIWALA 300 gms

(Chicken cooked in curry sauce with onion, tomato & mint)

ЦЫПЛЕНОК Таривала 300 гр.

(кусочки курицы с косточкой, приготовленные в томатно-сливочном соусе)



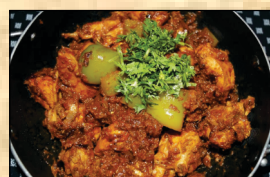
455

5. KADAI CHICKEN 300 gms

(Chicken cooked with onion & capsicum)

ЦЫПЛЕНОК Кадай 300 гр.

(кусочки курицы с косточкой, приготовленные со сладким перцем, репчатым луком и имбирем)



455

6. CHICKEN KORMA 300gms.

(Tender pieces of chicken cooked with yoghurt, cream, nuts and sauce.)

ЦЫПЛЕНОК Корма 300 гр.

(Нежные кусочки куриного филе с йогуртом, сливками, орехами и соусом)



455

7. CHICKEN KEEMA CURRY 300 gms

(Mixed Chicken cooked with garlic onion sauce.)

ЦЫПЛЕНОК кима карри 300 гр.

(Куриное филе с чесночно-луковым соусом.)



485

MAIN COURSE, Главные Блюда

MASAHARI, Non-Veg, МЯСНЫЕ БЛЮДА

8.CHICKEN JALFREZI 300gms.

(Tender pieces of chicken cooked with capsicum, onion and tomato gravy)

ЦЫПЛЕНОК Жалфрези 300 гр.

(кусочки курицы с косточкой, приготовленное с добавлением томатного, паприкой и луком соуса)



Rates

455

9.ROGAN JOSH 300gms.

(Tender pieces of lamb cooked in special sauce based with its bone marrow)

Роган Джош 300 гр.

(Нежные куски ягненка, приготовленные в специальном соусе)



510

10.MUTTON RARA RAJASTHANI 300 gms

(Tender pieces of lamb & minced lamb cooked together)

Матан РаРа Раджастанани 300 гр.

(мелко-нарезанная баранина с луком, чесноком, помидорами, приготовленная в кисло-молочном соусе)



510

11.KADAI MUTTON

(Tender pieces of mutton cooked with capsicum and onion.)

Кадай Матан 300 гр.

(Нежные кусочки баранины, приготовленные с паприкой и луком.)



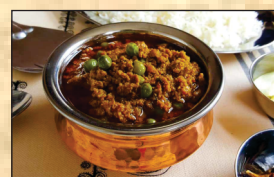
510

12.KEEMA MATAR 300gms

(Minced lamb cooked in ginger garlic onion gravy, Garnished with boiled egg)

Кима Матар 300 гр.

(фарш из мяса ягненка, приготовленный в имбирно - чесночном лучном соусе, гарнирован вареными яйцами)



550

13.FISH CURRY 300gms

(Fish fillet cooked in blended curry sauce)

Фиш Кари 300 гр.

(семга, приготовленная в соусе из кокосового молока с помидорами, луком, чесноком и имбирем)



550

14.FISH LAJAWAB 300 gms.

(Fish cooked in tomato sauce)

Фиш ЛАДЖАВАБ 300 гр.

(Рыба, приготовленная в томатном соусе)



550

MAIN COURSE, Главные Блюда

MASAHARI, Non-Veg, МЯСНЫЕ БЛЮДА

Rates

15.FISH KADAI 300gms.

(Fried fish cooked in onion and capsicum sauce)

Фиш Кадай 300 гр.

(Нежные кусочки рыбы приготовленные с паприкой и луком)



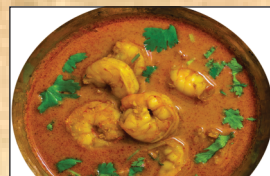
550

16.PRAWN MASALA 300gms.

(Prawns cooked with capsicum in tangy tomato sauce)

Правн Масала 300 гр.

(креветки, приготовленные со сладким перцем, в томатном соусе)



600

17.PRAWN CURRY 300gms.

(Prawns cooked in tomato onion sauce)

Правн Кари 300 гр.

(Креветки, приготовленные в томатном соусе лука)



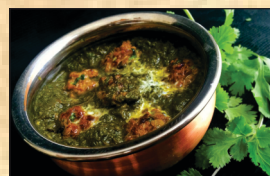
600

18.MUTTON PALAK 300gms.

(Tender pieces of lamb cooked in spinach with Indian herbs)

Матан Палак 300 гр. (сезонный)

(Шпинат и Нежные кусочки баранины, приготовленный с индийскими травами)



510



CHAWAL KI MAHAK

FROM THE CHEF'S BOILER, БЛЮДА С РИСОМ

1. STEAMED RICE 300gms.

(Plain boiled rice)

Стимд Райс 300 гр.

(рис, приготовленный на пару)



Rates

220

2. MATAR KA CHAWAL 300gms.

(Rice mixed with green peas)

Матар Ка Чавал 300 гр.

(рис, смешанный с зеленым горохом)



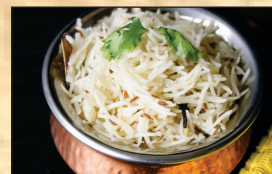
240

3. JEERA RICE 300gms.

(Rice Cooked with whole fried cumin seeds)

Джира Райс 300 гр.

(рис, приготовленный с целыми жареными семенами тмина)



240

4. VEGETABLE PULAO 300gms

(Chopped mixed vegetables & rice blended & cooked, served with curd)

Овощной Пулов 300 гр.

(Нарезанные овощи и рис, смешанные и приготовленные, подается с йогуртом)



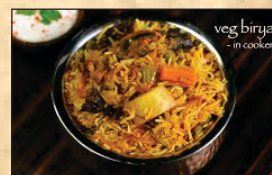
300

5. VEGETABLE BIRYANI 300gms.

(Chopped mixed vegetables & Basmati rice blended & cooked in a air tightened vessel, served with mild spicy yogurt)

Овощной Бирьяни 300 гр.

(рис, ассорти из свежих овощей, приготовленные в томатном соусе, подается с Умеренно-пряным йогуртом)



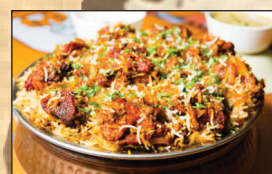
390

6. CHICKEN BIRYANI 300gms

(Tender pieces of chicken & Basmati rice blended & cooked in a air tightened vessel, served with mix veg yogurt)

ЦЫПЛЕНОК Бирьяни 300 гр.

(рис с кусочками курицы, сладким перцем в томатно-сливочном соусе, подается с овощным йогуртом)



455

Service Charge 15%

CHAWAL KI MAHAK

FROM THE CHEF'S BOILER, БЛЮДА С РИСОМ

7.MUTTON BIRYANI 300gms

(Tender pieces of lamb & Basmati rice blended & cooked in a air tightened vassal, served with mix veg yogurt)

Матан Бирьяни 300 гр.

(рис с кусочками сочной баранины, со сладким перцем, приготовленные в томатно-сливочном соусе)



Rates

500

8.FISH BIRYANI

(Fish and basmati rice blended and cooked, served with mix vegetable and yogurt.)

Рыба Бирьяни 300 гр.

(Рыба, и рисом басмати, подается с разными овощами и йогуртом)



550

9.VEGETABLE FRIED RICE

(Chopped mixed vegetables & rice fried & cooked, served with curd)

Овощной Фрайд Рис

(Нарезанные овощи и рис, глубоко обжаренные и приготовленные, подается с йогуртом)



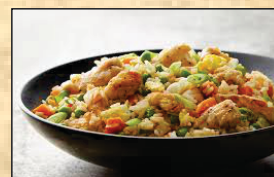
350

10.CHICKEN FRIED RICE

(Tender pieces of chicken & rice fried & cooked, served with yogurt)

ЦЫПЛЕНОК Фрайд Рис

(Нежные кусочки курицы и риса, обжаренные во фритюре и приготовленные с йогуртом)



455

BREADS FROM THE INDIAN CLAY OVEN

ХЛЕБО-БУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Rates

1. PLAIN NAAN

(Indian bread made of refine flour)

Плайн Нан

(индийский хлеб из очищенной муки, приготовленный в печи «тандур»)



60

2. GARLIC NAAN

(Garlic flavored Indian bread)

Гарлик Нан

(лепешка с чесноком)



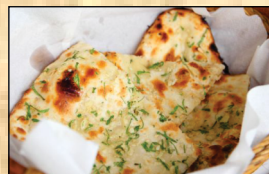
65

3. STUFFED KULCHA

(Spicy potato stuffed Indian bread)

Стафд Кулча

(индийский хлеб, фаршированный отварным картофелем и измельченным имбирем)



130

4. LACHCHA PRANTHA

(Indian bread made of wheat)

Лачча прантха

(индийский хлеб)



85

5. PUDINA LACHCHA PRANTHA

(Mint flavored wheat made Indian bread)

Пудина лачча прантха

(индийский хлеб, посыпанный мятой)



85

6. TANDOORI ROTI / MISSI ROTI / Kasta ROTI

(Plain wheat bread)

Тандури Роти

(индийский хлеб из гороховой муки)



50

7. TANDOORI ROTI KA KHAZANA

(Tandoori Roti, Garlic Naan Lachcha Prantha, Aloo Kulcha Served in basket)

Тандури Роти ка Казана

(Тандури Роти, Гарлик Нан, Стафд Кулча, Лачча Прантха)



295

8. TAWA ROTI

Тава Роти



50

Service Charge 15%

BREADS FROM THE INDIAN CLAY OVEN

ХЛЕБО-БУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Rates

9.PANEER KULCHA

(Spicy Cottage Cheese stuffed Indian bread)

хлеб с Панир

(Острый творожный фаршированный индийский хлеб)



180

10.ALOO/GOBHI PARANTHA

(Potato or Cauliflower stuffed in Indian bread)

Хлеб с картошкой и Цветная капуста

(Картофель или цветная капуста, фаршированные индийским хлебом)



140

11.MINCED MUTTON/CHICKEN KULCHA

(Spicy Minced mutton or Chicken stuffed Indian bread)

Хлеб с куницей и баранины

(Пряный фарш из баранины или куриный фаршированный индийский хлеб)



200



Service Charge 15%

DESSERT, ДЕСЕРТЫ

Rates

1.GULAB JAMUN (2 Pieces)

(Powdered Milk Dumplings deep fried dipped into sugar syrup served with ice-cream.)

Гулаб Джамун с мороженым

(Молочные шарики прожаренные в масле, в сахарном сиропе, подаются в холодном виде)



250

2. KESARI KHEER

(Saffron flavored dessert made of rice & milk served cold)

Кесари Хир

(Халва из риса и молока ароматизированная шафраном, подается холодным)



150

3.GAJAR KA HALWA

(Carrot cooked with milk served hot with dry fruits sprinkled over it.)

Гаджар Ка Халва

(Морковный десерт приготовленный с молоком, подается в горячем виде с сухофруктами натертыми над ним.)



150

4.ICE CREAM

Мороженое



150

5.FIRNI

(Indian sweet pudding made with powdered rice, milk, almonds, saffron, cardamom and sweetened with sugar)

Фирни

(Индийский сладкий пудинг из рисового порошка, молока, миндаля, шафрана, кардамона и подслащенный сахаром)



150

6.FRUIT CUSTARD

Фруктовый заварной крем



200

7.PISTA KULFI

ПИСТА КУЛЬФИ



200

SOUTH INDIAN

Rates

1.DOSA WITH SAMBER AND COCONUT CHUTNEY

A.MASALA DOSA		350
B.ONION DOSA		300
C.PANEER DOSA		350
D.PLAIN DOSA		300
E.EGG DOSA		350
F.EGG MASALA DOSA		370

2.UTTPAM WITH SAMBER AND COCONUT CHUTNEY

A.MASALA UTTPAM		350
B.ONION UTTPAM		300
C.PANEER UTTPAM		350
D.PLAIN UTTPAM		300
E.EGG UTTPAM		350
F.EGG MASALA UTTPAM		370

3.ROAST CHICKEN 440

4.SAMBER (VEGETARIAN) 350

5.CHICKEN CURRY SOUTH INDIAN STYLE 455

6.CHICKEN CHETTINAD CURRY 455

7.CHICKEN ANDRA STYLE 455

8.MUTTON ANDRA STYLE 510



BAR MENU





BAR MENU



COFFEE

Rates

1.CAPPUCCINO	200
2.ESPRESSO	170
3.AMERICANO	180
4.LATTE	180
5.BLACK COFFEE	80
6.COLD COFFEE	150



ENERGY DRINKS



1.BURN	300
2.RED BULL	300





BAR MENU



SOFT DRINKS

Items	Qty.	Rates
1. COCACOLA/ SPRITE/ FANTA	1000ML/500ML	190/100
2. MINERAL WATER BON AQUA (STILL/GAS)	1000ML/500ML	90/45
3. LASSI (SWEET/SALTED)	300ML	140
4. MANGO LASSI	300ML	150
5. ASSORTED JUICE	1000ML	290
6. INDIAN MASALA TEA	500ML	200
7. BLACK/ GREEN TEA	500ML	100
8. ASSORTED TEA	500ML	150

LIQUEURS

1.BAILEYS	50ML	260
2.KAHLUA	50ML	230
3.SAMBUKA	50ML	140
4.COINTREAU	50ML	230
5.MALIBU	50ML	230



APPERITIF

1.MARTINI BIANCO	50ML	220
2.MARTINI RED	50ML	220





BAR MENU



COCKTAIL

	Qty.	Rates
1. Double strain (vodka, lemon juice, Gallion, sugar syrup) Двойное удовольствие (водка, лимонный сироп, ликер Gallion, сахарный сироп)	300 ml	320
2. Blue lagoon (Vodka, Lemon Juice, Blue curacao, 7 UP) Голубая лагуна (Водка , лимонный сироп, ликер Блю Кюрасао , спрайт , ананасовый сок)	300 ml	400
3. Margarita (Tequila Gold, Cointreau, Lemon Juice, sugar syrup) Маргарита (Текила , лимонный сок , сахарный сироп , Куатро)	200 ml	460
4 . Pinacolada (rom Bacardi, pineapple Juice, cream, coconut milk/syrup) Пинокалада (Ром Бакарди , ананасовый сок, сливки , кокосовый сироп/молоко)	250 ml	400
5. B-52(Cointreau , Baileys, Kahlua) B-52(три ликера Куантро , Бейлис , Калуа)	60 ml	470

MOCKTAIL

	Qty.	Rates
1 Blue Curacao (Curacao Syrup, Sugar syrup, Soda) Блю Кюрасао (Ликер блю Кюрасао, сахарный сироп , газ вода , спрайт)	300 ml	280
2 Majito(Paper Mint, Sugar Syrup, Black Salt, Soda) Махито (мята, сахарный сироп, черная соль, сода)	300 ml	310
3. Watermelon Mojito (Black morry, Paper Mint, Watermelon juice) Лимонно-мятная вода (Черный перец, мята , лимонный сок)	300 ml	310
4. Mango Majito (Mango Juice, Lemon, Honey) Манговое махито (сок манго , лимонный сок , мёд)	300 ml	380





BAR MENU



BEER



Items

Qty.

Rates

AMSTERDAM

500ML

260

BALTIKA -7

500ML

260

CARLSBERG

500ML

260

TUBERG

500ML

260

BUDWEISER

500ML

260



GIN



BEFEATER

50ML

300

GORDANS

50ML

300

BOMBAY SAPPHIRE

50ML

300



VODKA

MALEVICH

50ML

90

KYRGYZ ARAGEY

50ML

110

FINLANDIA

50ML

200

ABSOLUTE

50ML

300

ABSOLUTE (FLAVOURED)

50ML

300



Service Charge 15%



BAR MENU



WHISKY

Items	Qty.	Rates
1.RED LABEL	50ML	280
2.BLACK LABEL	50ML	390
3.CHIVAS REGAL	50ML	390
4.JACK DANIEL`S	50ML	390
5.BALLENTINE FINEST	50ML	280
6.GLENLIVET	50ML	450



RUM

1.BARCADI	50ML	300
2.CAPTAIN MORGAN	50ML	300



COGNAC

1.HENNESSY VS	50ML	380
2.KYRGYZ	50ML	250



TEQUILLA

1.SIERRA SILVER	50ML	300
2.SIERRA GOLD	50ML	300

EXTRAS

Items

Rates

1. PICKLES	80
2. MASALA PAPAD (2 PIECES)	180
3. ROASTED PAPAD (2 PIECES)	90
4. EXTRA SAUCES	50
5. RAITA	150
6. GREEN SALAD	150
7. LEMON	100
8. ONION	80



Wi-Fi : salaamnamaste
Password :salaamn08



WE ACCEPT THESE MAJOR CREDIT CARDS



Working Hours
11:00 Hrs. to 00:00 Hrs.

ALL PICTURES ARE SHOWN FOR ILLUSTRATION PURPOSE ONLY,
ACTUAL FOOD MAY VARY FROM THE PICTURES PRINTED

ВСЕ ФОТОГРАФИИ ПОКАЗАНЫ ТОЛЬКО ДЛЯ ИЛЛЮСТРАЦИОННОЙ ЦЕЛИ
Фактическая еда может отличаться от напечатанных фотографий



SALAAM | NAMASTE

Indian Restaurant & Bar



+(996) 555 234 057



#salaam.namaste



@salaamnamastebishkek



salaamnamaste.kg@gmail.com

Working Hours
11:00 Hrs. to 00:00 Hrs.

WE ACCEPT THESE MAJOR CREDIT CARDS



Home Delivery Available

ALL PICTURES ARE SHOWN FOR ILLUSTRATION PURPOSE ONLY,
ACTUAL FOOD MAY VARY FROM THE PICTURES PRINTED

ВСЕ ФОТОГРАФИИ ПОКАЗАНЫ ТОЛЬКО ДЛЯ ИЛЛЮСТРАЦИОННОЙ ЦЕЛИ
Фактическая еда может отличаться от напечатанных фотографий