



# SALAAM | NAMASTE

**Indian Restaurant & Café**

**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**  
**09:00 Hrs. to 23:00 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.)



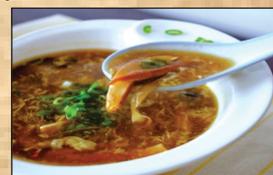
**220**

## 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)

### Чaat 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 Чaat

(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 манчуриан**

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



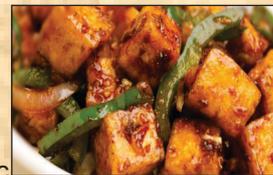
**350**

### 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

SHAKANARI, 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 помидоров, 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 сочетанием 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.

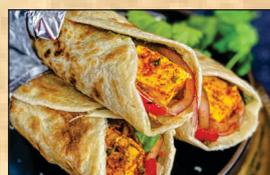
(Цветная капуста с Индийские специи, приготовленные в глиняной печи)



300

## 6. VEG KATHI ROLLS ( 4 PIECES)

### ОВОЩНОЙ РОЛЛ КАТТИ ( 4 ШТ.)



390

# STARTERS, ЗАКУСКИ

SHAKANARI, 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

ШАКАНАРИ, 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 MAHMALI 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 SEEKH 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.

(клецки 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 тандуре..)



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

SHAKANARI, 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»)



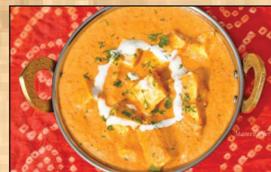
425

## 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)



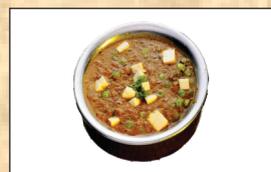
425

## 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)



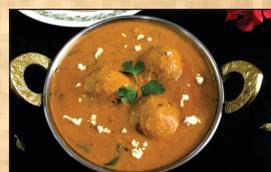
425

## 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

ШАКАНАРИ, 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)

### РАЖМА 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

## MASANARI, Non-Veg, МЯСНЫЕ БЛЮДА

### Rates

#### 1. EGG CURRY

(Boiled Eggs cooked in indian curry)

ЯЙЦО КАРРИ

Вареные яйца, приготовленные в индийской карри)



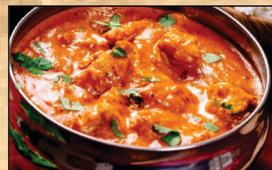
425

#### 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)



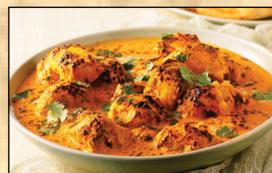
455

#### 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»)



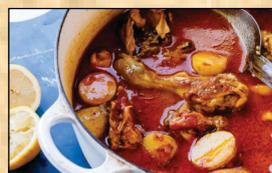
455

#### 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)



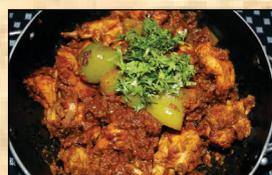
455

#### 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)



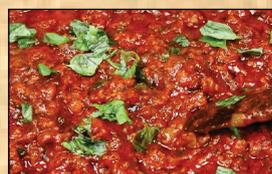
455

#### 7. CHICKEN KEEMA CURRY 300 gms

(Mixed Chicken cooked with garlic onion sauce.)

ЦЫПЛЕНОК кима карри 300 гр.

(Куриное филе с чесночно-лучным соусом.)



485

# MAIN COURSE, Главные Блюда

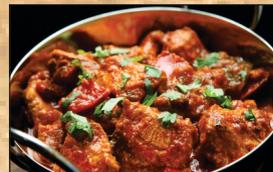
## MASANARI, Non-Veg, МЯСНЫЕ БЛЮДА

### 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 Раджастани 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.КЕЕМА 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)



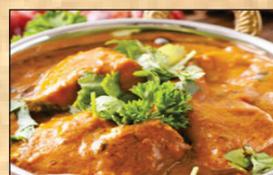
550

### 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)



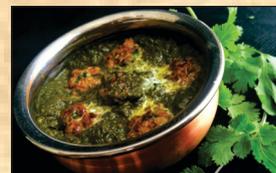
600

#### 18.MUTTON PALAK 300gms.

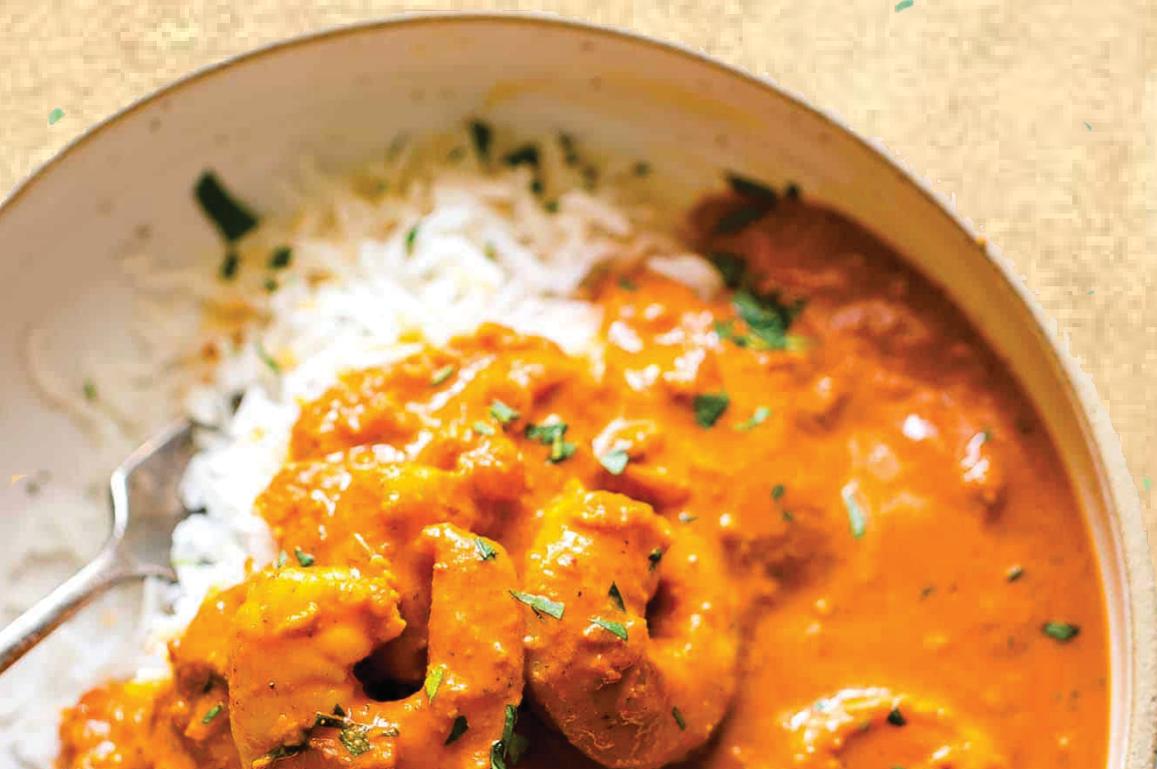
(Tender pieces of lamb cooked in spinach with Indian herbs)

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**

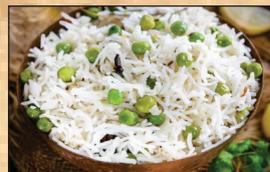
**220**

### 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)



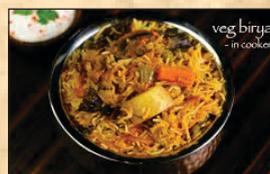
**300**

### 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)



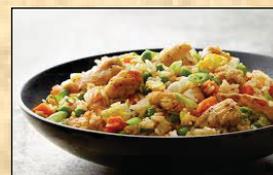
**350**

### 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

# 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**



# DESSERT, ДЕЦЕПТЫ

## 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**



# **BEVERAGE MENU**





# BEVERAGE MENU



## COFFEE

### Rates

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



## ENERGY DRINKS



<b>1.BURN</b>	<b>300</b>
<b>2.RED BULL</b>	<b>300</b>





# BEVERAGE 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

## 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



# EXTRAS

## Items

## Rates

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



**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 & Café



**+(996) 555 234 058**



**#salaamnamaste.jalalabad**



**@salaamnamastebishkek**



**salaamnamaste.kg@gmail.com**

### Working Hours

**09:00 Hrs. to 23:00 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