

PARESH ● KANT'S

# Himalaya

SINCE 1997

# MENU



## САЛАТИ — SALADS

	Вихід	ЦІНА/PRICE
<b>ОВОЧЕВИЙ САЛАТ — VEGETABLE SALAD</b> томат, огірок та болгарський перець заправлений оливковою олією tomato, cucumber and capsicum with olive oil	300	69 UAH
<b>АВОКАДО ПРОН САЛАТ — AVOCADO PRAWN SALAD</b> салат із пюре авокадо з креветками tropical fruit avocado served with prawn	1 шт.	185 UAH
<b>ТАНДУРІ ВЕДЖ САЛАТ — TANDOORI VEG SALAD</b> мікс овочів та паніру, запечених зі спеціями в тандурі mix of vegetables and paneer with spices, grilled in tandoor	250	145 UAH
<b>САЛАТ З ЛОСОСЕМ ТА АВОКАДО — SALMON AND AVOCADO SALAD</b> мікс салату, шматочки лосося, запеченого в тандурі, авокадо, медово-апельсиновий соус mix of green salads, salmon roasted in tandoor, avocado, honey and orange sauce	250	172 UAH
<b>САЛАТ З РОСТКАМИ СОЇ — SALAD WITH SOYA SPROUTS</b> паростки сої, овочевий мікс, заправлені лимонно-соевим соусом soya sprouts, mix of vegetable, lemon and soya sauce	220	78 UAH



## ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ — STARTERS

<b>М'ЯСО ТА РИБА — MEAT AND FISH</b>	Вихід	ЦІНА/PRICE
<b>ШИК КЕБАБ — SEEK КЕБАВ</b> рублена баранина, запечена в тандурі hopped lamb meat roasted in tandoor	200	168 UAH
<b>ТАНДУРІ ЧІКЕН — TANDOORI CHICKEN</b> курячі стегенця, запечені в тандурі chicken thighs roasted in tandoor	200	195 UAH
<b>ЧІКЕН ЛОЛІПОП — CHICKEN LOLLIPOP</b> курячі ніжки, смажені в томатно-соевому соусі chicken legs prepared with sweet & sour sauce	350	172 UAH
<b>РЕШМІ КЕБАБ — RESHMI КЕБАВ</b> куряче філе, мариноване в горіховому соусі, запечене в тандурі boneless chicken wrapped in cashew sauce roasted in tandoor	300	178 UAH
<b>ХАРІЯЛІ КЕБАБ — HARIYALI КЕБАВ</b> куряче філе, мариноване в м'ятному соусі, запечене в тандурі boneless chicken marinated in mint sauce, roasted in tandoor	300	178 UAH
<b>МАЛАЇ КЕБАБ — MALAI КЕБАВ</b> куряче філе, мариноване у вершковому соусі і запечене в тандурі boneless chicken marinated in cream sauce roasted in tandoor	300	178 UAH

<b>ЧІКЕН ТІККА — CHICKEN TIKKA</b> куряче філе, мариноване в кефірному соусі, запечене в тандурі boneless chicken marinated in curd sauce roasted in tandoor	300	185 UAH
<b>ЧІЛІ ЧІКЕН — CHILI CHICKEN</b> куряче філе, обсмажене з цибулею та болгарським перцем в томатно-соевому соусі boneless chicken deepfried with capsicum and onion in tomato-soya sauce	250	168 UAH
<b>ГУЛАФІ КЕБАВ — GULAFI KEBAB</b> кебаб із рубленого курячого м'яса, зепечений в тандурі chopped chicken meat with spices roasted in tandoor, served with salad	200	168 UAH
<b>ФІШ ФРАЙД — FISH FRIED</b> шматочки лосося, обсмажені у фритюрі, з картоплею фри deepfried fish with frenchfries	250	248 UAH
<b>ТАНДУРІ ФІШ — TANDOORI FISH</b> шматочки лосося в маринаді, запечені в тандурі marinated salmon fillet prepared in tandoor	200	248 UAH



## ВЕГЕТЕРІАНСЬКІ СТРАВИ ТА ПАНІР — VEGETERIAN DISHES AND PANEER

<b>ОВОЧЕВА ПАКОРА — VEGETABLE PAKORA</b> овочі в гороховому клярі, обсмажені у фритюрі assorted vegetables wrapped in gram floor and deep fried	250	126 UAH
<b>САМОСА — SAMOSA</b> традиційні індійські пиріжки з картоплею та зеленим горошком pure north Indian triangular preparation of flour stuffed with potatoes and green peas	200	88 UAH
<b>ТАНДУРІ АЛУ — TANDOORI ALOO</b> картопля, фарширована паніром та родзинками, запечена у тандурі potato stuffed with paneer cheese and raisins, roasted in tandoor	250	130 UAH
<b>ПАНІР ТІККА — PANEER TIKKA</b> шматочки паніру, запечені з овочами в тандурі cubes of paneer cheese roasted in tandoor with vegetables	250	148 UAH
<b>ПАНІР ПАКОРА — PANEER PAKORA</b> панір в гороховому клярі, обсмажений у фритюрі cubes of deep fried indian cheese paneer	250	132 UAH
<b>ЧІЛІ ПАНІР — CHILI PANEER</b> панір, обсмажений з цибулею та болгарським перцем в томатно-соевому соусі cubes of deep fried cottage cheese prepared with soya sauce, capsicum and onion	250	168 UAH
<b>ОВОЧЕВА КОТЛЕТА — VEG CUTLET</b> котлета із овочів, смажена у фритюрі mashed seasonal deep fried vegetables	250	88 UAH
<b>ДРАЙ МАНЧУРІАН — DRY MANCHURIAN</b> овочеві кульки зі спеціями, обсмажені в соєвому соусі balls of chopped vegetables prepared with soya sauce	300	158 UAH
<b>ГОВІ МАНЧУРІАН — GOBI MANCHURIAN</b> цвітна капуста зі спеціями, обсмажена в соєвому соусі cauliflower prepared with spices and soya sauce	250	158 UAH

## СУПИ — SOUP

	Вихід	ЦІНА/PRICE
<b>ТОМАТНИЙ СУП — TOMATO SOUP</b> суп зі свіжих томатів fresh tomato soup with spices	250	85 UAH
<b>СВІТ КОРН СУП — SWEET CORN SOUP</b> суп зі свіжих овочів з кукурудзою та спеціями soup prepared with sweet corn and vegetables	250	78 UAH
<b>ХОТ ЕНД СОП СУП — HOT &amp; SOUR SOUP</b> солодкувато-гострий суп з курячим філе, яйцем, овочами та соєвим соусом preparation of chicken, egg, mushroom, vegetables in soya sauce	250	96 UAH



## ОСНОВНІ СТРАВИ — MAIN COURSE

М'ЯСО ТА РИБА — MEAT AND FISH	Вихід	ЦІНА/PRICE
<b>МАДРАС КАРІ — MADRAS CURRY</b> шматочки курячого філе в традиційному соусі «Карі» traditional chicken curry	250	172 UAH
<b>ХАНДІ ЧІКЕН — HANDI CHICKEN</b> куряче філе з болгарським перцем в томатно-цибулевому соусі chicken fillet with capsicum in a thick tomato-onion gravy	250	176 UAH
<b>ЧІКЕН САГВАЛА — CHICKEN SAGWALA</b> шматочки курячого філе в соусі зі шпинату та спеціями boneless chicken with spinach and spices	250	176 UAH
<b>БАТЕР ЧІКЕН — BUTTER CHICKEN</b> куряче філе в горіхово-томатному соусі boneless chicken served with nuts-tomato gravy	300	208 UAH
<b>ЧІКЕН ТІККА МАСАЛА — CHICKEN TIKKA MASALA</b> шматочки курячого філе в традиційному соусі «Масала» tandoori chicken tikka with sauce and spices	300	208 UAH
<b>МАТАН РОГАН ДЖОШ — MUTTON ROGAN JOSH</b> шматочки баранини в традиційному соусі «Карі» special preparation of lamb with spices and curry	250	215 UAH
<b>МАТАН МІНТ — MUTTON MINT</b> шматочки баранини в м'ятно-шпинатному соусі fresh mint flavored spinach with lamb	300	215 UAH
<b>МАТАН ВІНДАЛУ — MUTTON VINDALOO</b> шматочки баранини з картоплею в гірничному соусі special preparation of lamb with potatoes and a mustard sauce	300	215 UAH
<b>МАТАН ДОПЯЗА — MUTTON DOPYAZA</b> баранина з цибулею та болгарським перцем в гострому соусі preparation of boneless lamb with onion and capsicum	250	215 UAH
<b>ШИК КЕБАБ МАСАЛА — SEEK KEBAB MASALA</b> рублене м'ясо баранини, запечене в тандурі, в традиційному соусі «Масала» tandoori lamb seek kebab with sauce and spices	300	215 UAH



### МАТАН МАСАЛА — MUTTON MASALA

баранина в горіховому соусі з яйцем та вершками  
boneless lamb with spices and egg in a cream sauce

250

215 UAH

### БАТТЕР СІФУД — BUTTER SEAFOOD

королівські креветки, мідії, бейбі восьминіжки в горіхово-томатному соусі з додаванням кокосового молока та лайму  
royal prawns, musless, baby octopuses with nuts-tomato gravy with coconut milk and lime

300

292 UAH

### КАРІ СІФУД — CURRY SEAFOOD

королівські креветки, мідії, бейбі восьминіжки в традиційному соусі карі  
royal prawns, musless, baby octopuses with curry gravy

300

284 UAH

### ПРОН КАРІ — PRAWN CURRY

смажені креветки в соусі «Карі»  
fried prawns with curry gravy

250

248 UAH

### ПРОН МАСАЛА — PRAWN MASALA

креветки з шматочками томатів та цибулі в соусі «Масала»  
prawns with tomato and onion in masala sauce

250

252 UAH

### ФІШ КАРІ — FISH CURRY

шматочки лосося в соусі «Карі»  
salmon fillet in a curry sauce

250

254 UAH

### ФІШ ТІККА МАСАЛА — FISH TIKKA MASALA

шматочки лосося обсмажені з томатами та цибулею в соусі «Масала»  
salmon fillet with tomato and onion in masala sauce

250

264 UAH



## ВЕГЕТАРІАНСЬКІ СТРАВИ — VEGETERIAN DISHES

### АЛУ ГОБІ — ALOO GOBI

тушкована картопля з цвітною капустою та спеціями  
dry mixture of potato and cauliflower with spices

250

124 UAH

### ВЕДЖ КОФТА — VEG KOFTA

овочеві кульки в цибулевому соусі  
deepfried balls of assorted vegetables, served in thick onion sauce

250

134 UAH

### ШАХІ ПАНІР — SHAHEE PANEER

шматочки паніру в горіхово-томатному соусі  
indian paneer cheese served with tomato-onion gravy

250

176 UAH

### ПАНІР ПАСАНДА — PANEER PASANDA

панір, фарширований горіхом та родзінками, в цибулевому соусі  
paneer stuffed with nuts and raisins in onion sauce

250

176 UAH

### МАТАР ПАНІР — MUTTER PANEER

панір з зеленим горошком в соусі зі спеціями  
paneer cheese with green peas and onion sauce

250

150 UAH

### ХАНДІ ПАНІР — HANDI PANEER

шматочки паніру з болгарським перцем в цибулево-горіховому соусі  
paneer cheese with capsicum in a thick onion-nuts sauce

300

172 UAH

### ПАЛАК ПАНІР — PALAK PANEER

шматочки паніру в шпинатному соусі  
spinach with paneer cheese prepared in onion sauce

250

172 UAH

### ШАМ САВЕРА — SHAM SAVERA

кульки з паніру в горіхово-цибулевому соусі з сухофруктами та горіхами  
balls of cheese stuffed with dry fruits and nuts, served with gravy

250

154 UAH

### МІКС ВЕДЖ — MIX VEG

овочевий мікс зі шматочками паніру в вершковому соусі  
preparation of assorted vegetables with paneer in a cream sauce

250

138 UAH

### ДЖАЛ ФРАЗІ — JAL FRAZI

овочевий мікс зі шматочками паніру в томатно-соевому соусі  
preparation of assorted vegetables with paneer and tomato-soya sauce

250

162 UAH

### ПАЛАК МАШРУМ — PALAK MUSHROOM

гриби в шпинатному соусі  
mushroom with spinach

250

148 UAH

### МАШРУМ МАСАЛА — MUSHROOM MASALA

гриби в соусі «Масала»  
mushrooms in a masala sauce

250

148 UAH

### ДАЛ МАХАНІ — DAL MAKHANI

сочевиця в вершковому соусі  
black lentils with a cream sauce

250

165 UAH



## РИС — RICE

	Вихід	ЦІНА/PRICE
<b>БІЛИЙ РИС — WHITE RICE</b> індійський басматі рис indian basmati rice	200	68 UAH
<b>ДЖИРА РИС — CUMIN RICE</b> індійський басматі рис з кмином indian basmati rice with cumin	200	74 UAH
<b>ФРАЙД РИС — FRIED RICE</b> рис з овочами та спеціями, обсмажений в соєвому соусі basmati rice with assorted vegetables and soya sauce	250	128 UAH
<b>ЧІКЕН ФРАЙД РИС — CHICKEN FRIED RICE</b> рис басматі з овочами та шматочками курячого філе, смажений в соєвому соусі basmati rice with assorted vegetables, chicken and soya sauce	300	144 UAH
<b>ПРОН РИС — PRAWN RICE</b> рис басматі, обсмажений з креветками в спеціях basmati rice with prawns	225	234 UAH
<b>ХЕДРАБАДІ БІРЯНІ — HYDERABADI BIRYANI</b> рис басматі з курячим філе та яйцем basmati rice with chicken and eggs	300	158 UAH
<b>МАТАН БІРЯНІ — MUTTON BIRYANI</b> рис басматі, обсмажений з бараниною в спеціях basmati rice with lamb and spices	300	178 UAH

## ІНДІЙСЬКИЙ ХЛІБ З ТАНДУРУ — INDIAN BREAD FROM TANDOOR

	Вихід	ЦІНА/PRICE
<b>ТАНДУРІ РОТІ — TANDOORI ROTI</b> індійський хліб з темного борошна indian bread prepared with wholemeal flour	120	38 UAH
<b>НАН — NAN</b> індійський хліб зі світлого борошна traditional indian bread	110	38 UAH
<b>БАТЕР НАН — BUTTER NAN</b> нан з вершковим маслом indian bread with butter	115	40 UAH
<b>ГАРЛІК НАН — GARLIC NAN</b> нан з часником indian bread with garlic	125	45 UAH
<b>КІМА НАН — КЕЕМА НАН</b> нан з бараниною indian bread with chopped lamb meat	150	88 UAH
<b>ОНІОН КУЛЬЧА — ONION KULCHA</b> індійський хліб з цибулею bread stuffed with chopped onion	150	45 UAH
<b>ПАНІР КУЛЬЧА — PANEER KULCHA</b> індійський хліб з паніром bread stuffed with paneer cheese	150	58 UAH
<b>КУЛЬЧА З ГРИБАМИ — MUSHROOM KULCHA</b> індійський хліб з грибами bread stuffed with mushroom	150	56 UAH



## ДЕСЕРТИ — DESSERTS

	Вихід	ЦІНА/PRICE
<b>ГУЛАБ ДЖАМУН — GULAB JAMUN</b> обсмажені молочні кульки в цукровому сиропі fried milk balls in sugar syrup	100	80 UAH
<b>БАРФІ — BARFI</b> традиційний вершковий десерт з додаванням кокосу traditional cream dessert with coconut	100	75 UAH
<b>МОРКВЯНА ХАЛВА — CARROT HALWA</b> традиційний десерт з родзинками та кеш'ю traditional dessert with raisins, nuts and cream sauce	125	75 UAH
<b>МАНГО ПЮРЕ — MANGO PUREE</b>	100	90 UAH
<b>МОРОЗИВО — ICE CREAM</b>	100	55 UAH

Данний екземпляр є рекламним зразком, щоб ознайомитись з меню, будь-ласка, спитайте офіціанта.