



HİNT RESTORAN
INDIAN RESTAURANT

EKMEKLER

BREADS

PAPADUM

Yağda kızartılmış mango soslu ve nane soslu Hint ekmeği

PAPADUM

Indian bread oil fried with mango and mint sauce

NAAN

Tandırda Pişirilmiş Ekmek Çeşitleri

NAAN

Freshly Baked Breads from Tandoori

MASAYA SERPME SOĞUK BAŞLANGIÇLAR

COLD STARTERS TO SHARE

SAFRAN LASİ

Safran, Antep fıstığı, yoğurt ve şeker ile hazırlanmış ayran

SAFRAN LASİ

Ayran (yogurt drink) prepared with saffron, pistachio, yogurt and sugar

BABAĞANNUŞ

Masala baharatlı ve tahinli Hint usulü babagannuş

BABA GANOUSH

Indian style Baba Ganoush prepared with masala spice and tahini

KARIŞIK SEBZE KIZARTMA

Nohutlu tempura soslu karışık sebze kızartma

MIXED FRIED VEGETABLES

Mixed fried vegetables with chickpea tempura sauce

FATUS SALATA

Göbek marul, salatalık, havuç, domates sarımsaklı limon sos ile

FATUS SALAD

With iceberg lettuce, cucumber, carrot, tomato and garlic lemon sauce





SICAK BAŞLANGIÇLAR

HOT STARTERS

TAVUK TİKKA

Acılı tavuk butları, zencefili sarımsak sos ve yoğurtlu Hint baharatları ile

CHICKEN TİKKA

Spicy chicken drumsticks with ginger garlic sauce and yogurt Indian spices

KASUNDİ PANEER TİKKA

Lor Peyniri, Yoğurt, Hardal ve Hint baharatları ile hazırlanmış peynir ızgara

KASUNDİ PANEER TİKKA

Grilled cheese prepared with curd cheese, yogurt, mustard and Indian spices

ANA YEMEKLER

MAIN DISHES

ROGAN JOSH

Kemiklerinden ayrılmış kuzu eti parçaları, acılı zencefilli domates sos ile

ROGAN JOSH

Deboned lamb meat with spicy ginger tomato sauce

TAVUK BİRYANI

Domates soslu tavuk butlu Basmati pirinci, raiata sos eşliğimde

CHICKEN BIRYANI

Tomato sauce chicken drumstick Basmati rice with Raiata sauce

KADHI VEG

Taze Fasülye, Havuç, Kapyra Biberi, Yeşil Biber, Tuzsuz Peynir İle Hazırlanmış Kavrulmuş Sebzeler, Baharat Sos İle

KADHI VEG

Roasted Vegetables of Green Bean, Carrot, Red Pepper, Green Pepper with Saltless Cheese served with Spice Sauce

TATLI

DESSERT

FİRNİ

Süt, şeker ve safran ile hazırlanmış Hint usulü muhallebi

FİRNİ

Indian style milk pudding prepared with milk, sugar and saffron





INDISCHES RESTAURANT

МЕНЮ ИНДИЙСКОГО

BROTE

ХЛЕБ

PAPADAM

Frittiertes indisches Brot mit Mango und Minzsauce

ПАПАДУМ

Обжаренный во фритюре индийский хлеб с манго и мятным соусом

NAAN

Im Tandoor gebackene Brotsorten

НААН

Виды хлеба, запеченные в тандыре

GEMISCHTE KALTE VORSPEISEN AM TISCH

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ К СТОЛУ

SAFRAN LASSI

Buttermilch mit Safran, Pistazien, Joghurt und Zucker zubereitet

САФРАН ЛАСИ

Пахта, приготовленная с шафраном, фисташками, йогуртом и сахаром

BABA GHANOUSH

Baba Ghanoush nach indischer Art mit Masala-Gewürzen und Tahina

БАБАГАННУШ

Бабаганнуш в индийском стиле со специями масала и тахини

GEMISCHTER GEMÜSEBRATEN

Gemischtes Gebratenes Gemüse mit Kichererbsen-Tempura- Sauce

МИКС ИЗ ЖАРЕННЫХ ОВОЩЕЙ

Жареные смешанные овощи с соусом нута темпура

FATTUSCH SALAT

Salat, Gurke, Karotte, Tomate mit Knoblauch-Zitronensauce

САЛАТ ФАТУМ

Салат-латук, огурец, морковь, помидор с чесночно-лимонным соусом





WARME VORSPEISEN

ГОРЯИЧЕ БЛЮДА

HÄHNCHEN TIKKA

Pikante Hähnchenschenkel mit Ingwer-Knoblauch-Sauce und Joghurt Indische Gewürze

КУРИЦА ТИККА

Пряные куриные бедра с имбирно-чесночным соусом и йогуртом с индийскими специями

KASUNDI PANEER TIKKA

Gegrillter Käse, zubereitet mit Molkenkäse, Joghurt, Senf und indischen Gewürzen

КАСУНДИ ПАНИР ТИККА

Сыр, приготовленный на гриле с творожным сыром, йогуртом, горчицей и индийскими специями

HAUPTGERICHTE

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

ROGAN JOSH

Lammfleischstücke ohne Knochen mit pikanter Ingwer-Tomatensauce

РОГАН ДЖОШ

Кусочки баранины на кости с пряным имбирно-томатным соусом

HÄHNCHEN-BIRYANI

Basmati-Reis mit Hähnchenschenkeln in Tomatensauce und Raita-Sauce

КУРИНЫЙ БИРЬЯНИ

Рис басмати с куриными бедрами в томатном соусе, дополненный соусом раята

KADHI VEG

Grüne Bohnen, Karotten, Kapia-Paprika, grüner Pfeffer, geröstetes Gemüse mit ungesalzenem Käse, Gewürzsoße

КАДХИ ОВОЩНОЙ

Свежая фасоль, морковь, капийский перец, зеленый перец, обжаренные овощи, приготовленные с несоленым сыром и острым соусом

NACHSPEISE

ДЕСЕРТЫ

FIRNI

Pudding nach indischer Art, zubereitet mit Milch, Zucker und Safran

ФИРНИ

Мухаллеби (молочный пудинг) в индийском стиле, приготовленный с молоком, сахаром и шафраном

