

Банкетное меню Дхаба

3000 рублей/ персона

Вес блюда: 200 гр

Данное предложение действует от 8 человек

Холодные закуски на выбор:

| | | |
|--|---|---|
| <p>Салат «Греческий» (огурец, помидор, болгарский перец, сыр «Фета», маслины)</p> | <p>Салат «Овощной микс» (помидор, огурец, болгарский перец, китайская капуста, оливковая заправка)</p> | <p>Салат «Байган» (жареные хрустящие баклажаны с сыром и помидорами, заправленные сладким чили-соусом и соевым соусом)</p> |
| <p>Салат «Мург хариали» (кусочки курицы, приготовленные на углях, салат «Романо»)</p> | <p>Салат «Оливье» (куриная грудка, картофель, морковь яйцо, огурцы маринованные, зеленый горошек, свежая зелень)</p> | |
| <p>Нарезка сезонных фруктов</p> | | |

Горячие закуски на выбор:

| | | |
|---|---|--|
| <p>«Ведж солт & пепер» (цветная капуста и морковь, обжаренные со специями)</p> | <p>«Алу маттер тикки» (пряные котлетки из картофеля и гороха)</p> | <p>«Ведж пакода» (овощи в кляре из нута)</p> |
| <p>«Панир пакода» (домашний сыр, обжаренный в нуте в кляре)</p> | <p>«Панир тикка» (пряный домашний сыр приготовленный в тандуре)</p> | <p>«Панир чили») (домашний сыр, обжаренный с луком, болгарским перцем, перчиком чили и специями)</p> |
| <p>«Чили чикен») (кусочки курицы с овощами и соусом «чили»)</p> | <p>«Малай тикка» (филе цыпленка в сливочно-ореховом соусе)</p> | <p>«Чикен сикх кебаб» (рубленное филе цыпленка со специями)</p> |
| <p>«Фиш чикен») (кусочки рыбы с овощами и соусом «чили»)</p> | <p>«Масала фиш фрай» (маринованное в специях и обжаренное филе рыбы)</p> | <p>«Фиш фингер» (рыбные палочки)</p> |

Горячие блюда

| | | |
|--|---|---|
| <p>«Чикен карри» (филе цыпленка из тандура в соусе «карри»)</p> | <p>«Мург кали мирч карри») (цыпленок, обжаренный в соусе с добавлением черного перца)</p> | <p>«Мург макхани» (куриное филе, приготовленное в тандуре и обжаренное в пряном соусе)</p> |
| <p>«Кадай панир» (домашний сыр с болгарским перцем, луком, помидорами и специями)</p> | <p>«Шахи панир» (домашний сыр в томатно-сливочном соусе)</p> | <p>«Палак панир» (домашний сыр со шпинатом)</p> |
| <p>«Микс ведж карри» (смесь пряных овощей)</p> | <p>«Байган масала» (обжаренные баклажаны в соусе карри)</p> | <p>«Джира алу» (жареный картофель с кумином)</p> |

| | | |
|--|--|--|
| Рис «басмати» (рис сорта «басмати», приготовленный на пару) | «Джира райс» (рис с кумином) | «Пулао райс» (рис сорта «басмати», приготовленный с овощами) |
|--|--|--|

Ассорти из индийских лепешек

(лепёшка из цельной пшеничной муки «роти», лепёшка с чесноком и сыром «чиз гарлик наан», лепёшка в сливочном масле «батар наан»)

Десерт:

| | | |
|--|--|--|
| «Гулаб жамун» с мороженым (жареные мучные шарики с орехами и мороженым) | «Соан папди» (традиционная индийская халва с орехами) | «Расмалай» (шарики из домашнего сыра с шафраном и орехами) |
|--|--|--|

Напитки на 1 человека

Вода (с газом и без)- 0,5 л на выбор , **чай** (чёрный и зелёный)- 0,4л

Напитки на 8 человека

Соки (яблочный, апельсиновый, морс- на выбор – 3 л)



Индийский ресторан Дхаба / Dhaba

[Москва, ул. Новолесная, 2](#)

+7 (495) 609-23-17 | office@dhaba.ru

www.fb.com/dhabamoscow | www.instagram.com/dhabamoscow

www.dhaba.ru