

# Банкетное меню Дхаба 4500 рублей/ персона

Вес блюда: 200 гр

Данное предложение действует от 8 человек

## Холодные закуски на выбор:

<b>Салат «Греческий»</b> <i>(огурец, помидор, болгарский перец, сыр «Фета», маслины)</i>	<b>Салат «Овощной микс»</b> <i>(помидор, огурец, болгарский перец, китайская капуста, оливковая заправка)</i>	<b>Салат «Байган»</b> <i>(жареные хрустящие баклажаны с сыром и помидорами, заправленные сладким чили-соусом и соевым соусом)</i>
<b>Салат «Мург хариали»</b> <i>(кусочки курицы, приготовленные на углях, салат «Романо»)</i>	<b>Салат «Оливье»</b> <i>(куриная грудка, картофель, морковь яйцо, огурцы маринованные, зеленый горошек, свежая зелень)</i>	
<b>«Прон салат»</b> <i>(креветки, микс-салат, пряный горчичный соус)</i>	<b>Салат «Цезарь» с креветками</b> <i>(салат «Романо», креветки, томаты «черри», сыр «Пармезан», гренки под соусом «Цезарь»)</i>	
<b>Сырная тарелка с мёдом</b>		
<b>Рыбное ассорти</b>		
<b>Нарезка сезонных фруктов</b>		

## Горячие закуски на выбор:

<b>«Ведж самоса»</b> <i>(пирожки с начинкой из картофеля, гороха, кешью и специй)</i>	<b>«Аду маттер тикки»</b> <i>(пряные котлетки из картофеля и гороха)</i>	<b>«Ведж пакода»</b> <i>(овощи в кляре из нута)</i>
<b>«Панир пакода»</b> <i>(домашний сыр, обжаренный в нуте в кляре)</i>	<b>«Панир тикка»</b> <i>(пряный домашний сыр приготовленный в тандуре)</i>	<b>«Панир чили»</b> ) <i>(домашний сыр, обжаренный с луком, болгарским перцем, перчиком чили и специями)</i>
<b>«Чили чикен»</b> ) <i>(кусочки курицы с овощами и соусом «чили»)</i>	<b>«Малай тикка»</b> <i>(филе цыпленка в сливочно-ореховом соусе)</i>	<b>«Чикен сикх кебаб»</b> <i>(рубленое филе цыпленка со специями)</i>
<b>«Каррари джинга»</b> <i>(королевские креветки в панировке с соусом)</i>	<b>«Голден фрайд прон»</b> <i>(королевские креветки в кляре)</i>	<b>«Тандури джинга»</b> <i>(тигровые креветки в йогуртовом маринаде приготовленные в тандуре)</i>
<b>Индийские лепёшки с начинкой на выбор (сырная, чесночная, картофельная)</b>		

## Горячие блюда на выбор:

<b>«Салмон стейк»</b> <i>(сёмга, маринованная в специях и приготовленная на тандуре)</i>	<b>«Лемб чопс»</b> ) <i>(каре ягнёнка маринованное в специях и обжаренное на углях в печи «тандур»)</i>	<b>«Мург тандури»</b> <i>(специально маринованный цыпленок в специях)</i>
---	--	--

<b>«Машрум тандури»</b> (шампиньоны в специях из тандура)	<b>«Сабжи тандури»</b> (свежие овощи со специями и травами из тандура)	<b>«Микс ведж карри»</b> (смесь овощей со специями в соусе карри)
<b>«Картофель по-деревенски»</b> (запечённые картофельные дольки)	<b>«Картофель Фри»</b>	<b>«Джира райс»</b> (рис с кумином)

**Десерт на выбор:**

<b>«Гулаб жамун» с мороженым</b> (жареные мучные шарики с орехами и мороженым)	<b>«Соан папди»</b> (традиционная индийская халва с орехами)	<b>«Кульфи»</b> (традиционное индийское мороженое)
---	---	---

**Напитки на 1 человека**

**Газированная вода** («Спрайт» или «Кока-кола»- 0,5 л), **соки** (яблочный или апельсиновый, или морс – 0,5 мл), **вода** (с газом или без – 0,5 мл), **чай** (чёрный или зелёный – 0,5 мл)

**Напитки на 4 человека**

1 бутылка (750 мл) **белого вина** «или 1 бутылка (750 мл) **красного вина** или 1 бутылка (750 мл) **игристого вина «Alfabeto" Brut»**, или 1 бутылка (0,5 л) **водки «Orthodox»**



Индийский ресторан Дхаба / Dhaba

[Москва, ул. Новолесная, 2](#)

+7 (495) 609-23-17 | [office@dhaba.ru](mailto:office@dhaba.ru)

[www.fb.com/dhabamoscow](http://www.fb.com/dhabamoscow) | [www.instagram.com/dhabamoscow](http://www.instagram.com/dhabamoscow)

[www.dhaba.ru](http://www.dhaba.ru)