

Банкетное меню Дхаба 6000 рублей/ персона

Вес блюда: 200 гр

Данное предложение действует от 8 человек

Холодные закуска 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 харнали» (кусочки курицы, приготовленные на углях, салат «Романо»)</p> | <p>Салат «Оливье» (куриная грудка, картофель, морковь яйцо, огурцы маринованные, зеленый горошек, свежая зелень)</p> | |
| <p>«Прон салат» (креветки, микс-салат, пряный горчичный соус)</p> | <p>Салат «Цезарь» с креветками (салат «Романо», креветки, томаты «черри», сыр «Пармезан», гренки под соусом «Цезарь»)</p> | |
| <p>Сырная тарелка с мёдом</p> | | |
| <p>Рыбное ассорти</p> | | |
| <p>Нарезка сезонных фруктов</p> | | |

Горячие закуска на выбор:

| | | |
|---|---|--|
| <p>«Ведж самоса» (пирожки с начинкой из картофеля, гороха, кешью и специй)</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>«Матон сикх кебаб» (рубленное филе ягненка со специями)</p> | <p>«Матган тикка» (мякоть баранины, маринованная в смеси специй)</p> | <p>«Фиш тикка» (кусочки филе лосося, маринованные в специях, приготовленные в печи «тандур»)</p> |
| <p>«Тандури пронс» (пряные королевские креветки, приготовленные в печи «тандур»)</p> | <p>«Голден фрайд пронс» (королевские креветки в кляре)</p> | <p>«Каррари джинга» (королевские креветки в панировке с соусом)</p> |

Индийские лепёшки с начинкой на выбор (сырная, чесночная, картофельная)**Горячие блюда на выбор:**

| | | |
|---|---|--|
| «Салмон стейк» (сёмга, маринованная в специях и приготовленная на тандуре) | «Лемб чопс») (каре ягнёнка маринованное в специях и обжаренное на углях в печи «тандур») | «Мург тандури» (специально маринованный цыпленок в специях) |
| «Овощи на гриле» (кабачок, болгарский перец, брокколи, шампиньоны на гриле) | «Сабжи тандури» (свежие овощи со специями и травами из тандура) | «Машрум тандури» (шампиньоны в специях из тандура) |
| Картофель по-деревенски (запечённые картофельные дольки) | Картофель с петрушкой (отварной картофель с зеленью) | «Пулао райс» (рис сорта «басмати», приготовленный с овощами на выбор: грибы, зелёный горошек, овощи) |

Десерт:

| | | |
|---|---|---|
| «Гулаб жамун» с мороженым (жареные мучные шарики с орехами и мороженым) | «Соан папди» (традиционная индийская халва с орехами) | «Кульфи» (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** «Montelvini Cuvee dell'Erede Prosecco DOP», или 1 бутылка (0,5л) **водки** «Белуга Нобл»

+ шоу-программа «Индийские танцы»



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