



www.kohinoor.bg

**Телефон за резервации и доставки:
088 2532541**

Добре дошли в индийски ресторант Кохинор - екзотичният остров в София. Повече от 12 години ние се стараем да предложим най-доброто от традиционната индийска кухня. При нас можете да опитате една от най-древните кухни в света, както и да се насладите на едно незабравимо усещане, което ще ви пренесе в далечната страна на подправките и екзотичните вкусове съчетани в истински здравословните индийски ястия.

Независимо дали обичате леките ястия с преливащ се вкус, лютата храна или сте вегетарианец или веган - индийски ресторант Кохинор ще задоволи всяко ваше очакване. Храната за индийците е не просто храна, а част от тяхната култура и начин на живот. Именно заради това ястията винаги се приготвят с много старание и любов от нашите готвачи.

Кохинор (в превод от хинди - "планина от светлина") всъщност е 105 каратов диамант, който в продължение на хиляди години е бил най-големият диамант, познат на човечеството. Той е добит в Голконда в щата Андхра Прадеш в южна Индия и е принадлежал на различни индийски и персийски владетели, които са водили много войни с цел да притежават скъпоценният камък. В последствие диамантът Кохинор става притежание на Кралство Великобритания и в момента е част от кралската корона. Все още се спори от кога датира самият диамант, като според някои източници той е намерен 3200 г. пр. н. е., а според други преди 5000 г. пр. н. е.

Ресторант Кохинор е подходящ, както за романтични срещи, така и за бизнес обяди и вечери в предразполагаща и екзотична обстановка. Ние можем да организираме вашите мероприятия - рождени дни, годишнини, фирмени партита и други събития и да ги превърнем в едно наистина специално изживяване. Искрено се надяваме и това е нашата основна цел да превърнем индийски ресторант Кохинор в едно биху на автентичната и традиционна индийска кухня в центъра на София.

Всички цени са в български лева с включен ДДС. Ресторантът не начислява такса за сервиз, защото вярваме че всеки клиент трябва сам да прецени до колко е доволен от обслужването и предлаганата храна в нашия ресторант.

Минимална сума за плащане с карта: 20,00 лв.





ИНДИЙСКИ САЛАТИ (400 ГР)

ЗЕЛЕНЧУКОВ ЧАТ (2) 8,90 ЛВ.

Вегетарианска салата съдържаща краставици, домати, чушки, салата, картофи и индийски подправки.

АНАР ЧАТ 14,50 ЛВ.

Екзотична индийска салата с нар, домати, краставици, бяло и червено зеле, зелена салата, панир с дресинг от нар.

САЛАТА БОМБАЙ (2) 10,50 ЛВ.

Свежа леко пикантна салата от нарязани домати и краставици в комбинация с царевица, моркови и зеле, овкусени с лимон и сервиран с ментов сос (отделно).

ИМЛИ САЛАТА С ПИЛЕ 12,50 ЛВ.

Индийска салата с червено зеле, маруля, чушки, мариновано пилешко филе, лук, сервирана с имли сос (отделно).

ЧАНА ЧАТ (2) 9,90 ЛВ.

Салата от домати, краставици и нахут, овкусени с лимон и чат масала.

МАНГО ЧАТ С ПИЛЕ 10,90 ЛВ.

Екзотична салата с картофи, краставици, мариновано и изпечено на тандур пилешко филе и сос манго чътни.

ПИЛЕШКИ ЧАТ 11,50 ЛВ.

Салата от домати, краставици, картофи и мариновано и запечено в тандур пилешко филе.

РАЙТА МИКС 7,90 ЛВ.

Индийски микс от кисело мляко, краставици, домати, лук и подправки. Подходящ за консумация след люти ястия.

ИНДИЙСКИ СУПИ (200 ГР)

ДАЛ СУПА 6,00 ЛВ.

Популярна индийска бистра супа от леща и подправки.

ЗЕЛЕНЧУКОВА СУПА (2) 6,50 ЛВ.

Зеленчукова крем-супа с индийски подправки.

ИНДИЙСКИ ПРЕДЯСТЯ (250 ГР)

ПАПАДЪМ (2 БР.) 4,00 ЛВ.

Хрупкав индийски чипс от нахутено брашно. Сервира се с манго чътни (сладко-кисел сос от манго).

ЛУЧЕНО БАДЖИ 9,90 ЛВ.

Паниран в нахутено брашно лук с индийски подправки.

ВЕГЕТАРИАНСКА САМОСА 10,50 ЛВ.

Триъгълни хапки от тесто, пълнени със смес от зеленчуци и индийски подправки. Сервира се със сос имли и ментов сос.

САМОСА С АГНЕШКО МЕСО 12,50 ЛВ.

Вкусни триъгълни хапки пълнени с подправена агнешка кайма. Сервира се със сос имли и ментов сос.

ВЕГЕТАРИАНСКА ПАКОРА 11,50 ЛВ.

Панирани хапки от тиквички, патладжан, чушки и лук, мариновани в нахутено брашно и подправки. Пакора е много популярно индийско предястие. Сервира се с ментов сос.

ПИЛЕШКА ПАКОРА 11,90 ЛВ.

Хапки от крехко пилешко филе мариновани и панирани с индийски подправки. Сервира се с ментов сос.

МИКС ПРЕДЯСТЯ (600 ГР) 24,90 ЛВ.

Микс от предястия - включва: вегетарианска самоса, самоса с агнешко месо, вегетарианска пакора, пилешка пакора и лучено баджи.



ТАНДУРИ (ИНДИЙСКО БАРБЕКЮ) (400 ГР)

ПИЛЕ ТАНДУРИ 15,90 ЛВ.

Мариновани пилешки бутчета и изпечени в традиционната индийска пещ – тандур.

ПИЛЕ МАЛАЙ БОТИ 17,90 ЛВ.

Крежки парченца пилешко филе, мариновани в кашу паста, чедър и подправки, изпечени на тандур.

ПАНИР ТИКА 15,90 ЛВ.

Индийско сирене, мариновано в подправки и запчено до златисто в тандур.

ПИЛЕ ТИКА 17,90 ЛВ.

Крежки парченца пилешко филе мариновани в масала и изпечени на шиш в тандур.

СИКХ КЕБАП 19,90 ЛВ.

Агнешка кайма с лук и подправки изпечена на шиш в тандур във формата на кебап.

ЧЕСНОВО ПИЛЕ 17,90 ЛВ.

Крежки пилешки филенца мариновани в чеснова паста и индийски подправки запечени на шиш в тандур.

ЗЕЛЕНЧУЦИ ТАНДУРИ 12,90 ЛВ.

Пикантни мариновани в зеленчуци (тиквички, патладжани, лук, краставици, домати), изпечени в тандур.

ТАНДУРИ ТИКА 17,90 ЛВ.

Пилешко филе мариновано в тандури масала и изпечено на шиш в тандур.

РЕШМИ КЕБАП 18,90 ЛВ.

Традиционно ястие от империята на Муглаите, приготвящо се чрез продължително мариноване на пилешки бон филенца в цедено кисело мляко и нахутено брашно.

РИБА ТИКА 18,90 ЛВ.

Мариновано в масала филе от акула, изпечено на шиш в тандур.

АГНЕСКИ КОТЛЕТЧЕТА 29,90 ЛВ.

Мариновани агнешки котлетчета изпечени на дървени въглища в традиционната индийска пещ – тандур.

БОТИ КЕБАП 29,90 ЛВ.

Мариновани агнешки късчета изпечени в традиционната индийска пещ – тандур.

КРАЛСКИ СКАРИДИ (300 ГР) 34,90 ЛВ.

Мариновани в специален микс от подправки 4 бр. кралски скариди - изпечени в традиционната индийска пещ – тандур.

БОМБАЙ МИКС ГРИЛ (500 ГР) 34,90 ЛВ.

Различните видове индийско барбекю – пиле тандури, пиле тика, чесново пиле, сикх кебап, боти кебап.

БИРЯНИ ЯСТΙΑ (500 ГР)

БИРЯНИ СЪС ЗЕЛЕНЧУЦИ 16,90 ЛВ.

Басмати ориз със смес от зеленчуци (картофи, грах, карфиол, моркови) и традиционни индийски подправки.

БИРЯНИ С ПИЛЕ 19,90 ЛВ.

Басмати ориз с мариновано пилешко месо и традиционни индийски подправки.

БИРЯНИ С АГНЕСКО 22,90 ЛВ.

Басмати ориз с мариновано агнешко месо и традиционни индийски подправки.

БИРЯНИ СЪС СКАРИДИ 24,90 ЛВ.

Басмати ориз с мариновани тигрови скариди и традиционни индийски подправки.

1 леко люто | 2 средно люто | 3 люто | 4 много люто | 5 най-люто

✓ Подходящо за вегетарианци ○ Подходящо за вегани



ПИЛЕШКИ ЯСТИЯ В СОС (450 ГР)

ПИЛЕ МАЛАЙ 19,90 ЛВ.

Крежки парченца мариновано пилешко филе, изпечено на тандур, в сметанов сос с паста от кашу и ароматни подправки.

ПИЛЕ ТИКА МАСАЛА 17,90 ЛВ.

Мариновани и запечени в тандур пилешки късчета в къри сос и сметана.

РЕШМИ МАСАЛА 19,90 ЛВ.

Изпечено на тандур пилешко месо с къри сос, мента, пресен кориандър, кашу и растителна сметана.

ПИЛЕ КЕРАЛА СТЮ 18,90 ЛВ.

Пиле със зеленчуци (картофи, грах, моркови и карфиол) в къри сос с кокосово мляко и специални индийски подправки.

ПИЛЕ ЛАЙМ КЪРИ 18,90 ЛВ.

Свежо ястие с мариновано пилешко филе в лек сос с листа от лайм.

ПИЛЕ ПАЛАК 17,90 ЛВ.

Задушено пилешко месо приготвено със спанак, масло и мети.

ПИЛЕ С БАМЯ 17,90 ЛВ.

Пилешко филе в гъст къри сос и бамя.

ПИЛЕ С БАТЪР СОС 18,90 ЛВ.

Мариновано и изпечено на тандур пилешко месо в доматен сос, с масло, кокосови стърготини и растителна сметана.

ПИЛЕ ПАСАНДА 19,90 ЛВ.

Нежно и не пикантно пилешко ястие с къри сос, растителна сметана и кашу, гарнирано с филирани бадеми.

ПИЛЕ КОРМА 19,90 ЛВ.

Ароматно и леко сладко ястие с пилешки късчета в гъст къри сос със сушени плодове и растителна сметана.

ПИЛЕ ДЖАЛФРЕЗИ 18,90 ЛВ.

Пилешки късчета в доматен сос с лук и чушки, подправен с гарам масала. Традиционно индийско ястие с домашен вкус.

ПИЛЕ ДАНСАК 18,90 ЛВ.

Пилешко месо с различни видове леща, приготвени на бавен огън и пресен кориандър.

ПИЛЕ АНДЖУНА 19,90 ЛВ.

Пилешко филе в екзотичен сос от манго и кокосово мляко.

ПИЛЕ КАРАЙ 19,90 ЛВ.

Ястие приготвено в Балти стил със задушено пилешко филе с лук, чушки и домати, с кисело мляко (нова рецепта).

ПИЛЕ МАДРАС 18,90 ЛВ.

Пилешко месо в гъст средно лют къри сос с пресен кориандър, различни подправки и кокосови стърготини.

ПИЛЕ ГОА ВИНДАЛУ 19,90 ЛВ.

Пилешки късчета и запечени картофи, в много лют и ароматен сос, приготвен с червено вино.

ПИЛЕ ФАЛ 19,90 ЛВ.

Пилешки късчета в изключително лют сос.

По желание на клиента ястията могат да не бъдат пикантни или съответно по-пикантни от посоченото в менюто.
Всички ястия се предлагат без ориз и хляб.

☞ леко люто | ☞☞ средно люто | ☞☞☞ люто | ☞☞☞☞ много люто | ☞☞☞☞☞ най-люто

☞ Подходящо за вегетарианци ☞ Подходящо за вегани



АГНЕШКИ ЯСТИЯ В СОС (450 ГР)

АГНЕШКО МАЛАЙ 22,90 ЛВ.

Крекко агнешко месо, в сметанов сос с паста от кашу и ароматни подправки.

АГНЕШКО МАСАЛА 21,90 ЛВ.

Мариновани агнешки късчета в къри сос и сметана.

АГНЕШКО ПАЛАК 19,90 ЛВ.

Вкусно агнешко месо приготвено със спанак, масло и мети.

АГНЕШКО С БАМЯ 19,90 ЛВ.

Агнешки късчета в гъст сос с бамя.

АГНЕШКО ПАСАНДА 22,90 ЛВ.

Нежно и не пикантно агнешко ястие с къри сос, растителна сметана и кашу, гарнирано с филирани бадеми.

АГНЕШКО ДЖАЛФРЕЗИ 19,90 ЛВ.

Агнешки късчета в доматен сос с лук и чушки, подправен с гарам масала. Традиционно индийски ястие с домашен вкус.

АГНЕШКО КОРМА 22,90 ЛВ.

Ароматно и леко сладко ястие с агнешки късчета в гъст къри сос със сушени плодове и растителна сметана.

АГНЕШКО ДАНСАК 22,90 ЛВ.

Агнешки късчета с различни видове леща, приготвени на бавен огън и пресен кориандър.

АЛУ КИМА 21,90 ЛВ.

Агнешка кайма, грах и картофи в много гъст сос, подправени с гарам масала.

АГНЕШКО БАНАДЖВАН 21,90 ЛВ.

Леко пикантно задушено агнешко месо с гъст сос, приготвен със специален микс от подправки и червено вино.

АГНЕШКО АЧАРИ 21,90 ЛВ.

Задушено агнешко месо в доматен сос, манго и кокосово мляко.

ХИМАЛАЙСКО АГНЕШКО 22,90 ЛВ.

Агнешко месо в гъст доматен сос, джинджирил и люти чушки.

АГНЕШКО КАРАЙ 22,90 ЛВ.

Ястие приготвено в Балти стил със задушено агнешко месо с лук, чушки и домати, с кисело мляко (нова рецепта).

АГНЕШКО МАДРАС 21,90 ЛВ.

Агнешки късчета в гъст средно лют къри сос с подправки, пресен кориандър и кокосови стърготини.

АГНЕШКО ГОА ВИНДАЛУ 22,90 ЛВ.

Агнешки късчета и запечени картофи, в много лют и ароматен сос, приготвен с червено вино.

АГНЕШКО ФАЛ 22,90 ЛВ.

Агнешки късчета в изключително лют сос.

По желание на клиента ястията могат да не бъдат пикантни или съответно по-пикантни от посоченото в менюто.
Всички ястия се предлагат без ориз и хляб.



ВЕГЕТАРИАНСКИ И ВЕГАНСКИ ЯСТΙΑ (400 ГР)

ДАЛ МАКНИ ✓ 15,90 ЛВ.

Смес от различни видове индийска леща приготвени с растителна сметана на тих огън.

ТАРКА ДАЛ (НОВА РЕЦЕПТА) ✓ 13,90 ЛВ.

Леща с пресен кориандър. Тарка или Тадка е начин на приготвяне на ястия, които са по-ароматни и наситени.

СМЕС ОТ ЗЕЛЕНЧУЦИ ✓ 14,90 ЛВ.

Смес от различни зеленчуци (картофи, моркови, грах, бамя, карфиол) в подправен гъст къри сос.

АЛУ ДЖИРА ☹☹ 10,90 ЛВ.

Едно от най-популярните индийски ястия със задушени картофи с куркума, кимион, лимон и пресен кориандър.

ПАНИР В БАТЪР СОС ✓ 16,90 ЛВ.

Домашен стил доматен сос с масло, кокосови стърготини растителна сметана с домашно приготвено индийско сирене.

АЛУ ГОБИ ☹ 13,90 ЛВ.

Традиционно северно-индийско ястие с картофи и карфиол. Ястието също е много популярно в Пакистан и Непал.

АЛУ ПАЛАК ✓ 13,90 ЛВ.

Картофи със спаначено пюре, индийски подправки, пресен кориандър и малко растителна сметана.

МАЛАЙ ПАНИР ✓ 16,90 ЛВ.

Домашно индийско сирене (панир), в сметанов сос с паста от кашу и ароматни подправки.

БИНДИ БХАДЖИ ☹ 13,90 ЛВ.

Бамя в гъст доматен сос с лук и индийски подправки. Бхаджи е индийски стил ястия с по-гъст сос от къри ястията.

МАЛАЙ КОФТА (НОВА РЕЦЕПТА) ✓ 17,90 ЛВ.

Зеленчукови кюфтета с панир (индийско сирене) в специален къри сос. Малай кофта е северно-индийско ястие.

ШАХИ ПАНИР ✓ 16,90 ЛВ.

Кубчета домашно приготвено индийско сирене в къри сос и растителна сметана.

ПАЛАК ПАНИР ✓ 16,90 ЛВ.

Домашно приготвено индийски сирене със спаначено пюре.

МЪТЪР МАЛАЙ ☹ 16,90 ЛВ.

Грах в гъст сметанов сос с паста от кашу и ароматни подправки.

НАВРАТАН КОРМА ✓ 16,90 ЛВ.

Ястие със зеленчуци (картофи, моркови, грах, бамя и карфиол) в лек и приятен сметанов сос на растителна основа, гарниран със кашу и стафиди.

ЧАНА МАСАЛА ☹☹ 13,90 ЛВ.

Вегетарианско ястие с нахут и къри сос, приготвено с пресен джиджирил.

БИНДИ ДАЛ ☹☹ 15,90 ЛВ.

Различни видове индийска леща с бамя в гъст и добре подправен сос с пресен кориандър.

БОМБАЙ АЛУ ☹☹☹ 10,90 ЛВ.

Картофи в доматен сос, лук и пресен кориандър. Бомбай алу е популярно индийско ястие и може да се консумира и като гарнитура към други къри ястия с пиле или зеленчуци.

По желание на клиента ястията могат да не бъдат пикантни или съответно по-пикантни от посоченото в менюто.
Всички ястия се предлагат без ориз и хляб.

☹ леко люто | ☹☹ средно люто | ☹☹☹ люто | ☹☹☹☹ много люто | ☹☹☹☹☹ най-люто

✓ Подходящо за вегетарианци ☹ Подходящо за вегани



ЯСТИЯ С РИБА/СКАРИДИ (400 ГР)

ТИГРОВИ СКАРИДИ МАЛАЙ 25,90 ЛВ.

Тигрови скариди, изпечено на тандур, в сметанов сос с паста от кашу и ароматни подправки.

ТИГРОВИ СКАРИДИ МАСАЛА 23,90 ЛВ.

Тигрови скариди в традиционен кърри сос.

ТИГРОВИ СКАРИДИ РЕШМИ МАСАЛА 25,90 ЛВ.

Тигрови скариди в кърри сос, мента, пресен кориандър, кашу и косово мляко.

ТИГРОВИ СКАРИДИ ЛАЙМ КЪРИ 24,90 ЛВ.

Свежо ястие с тигрови скариди в лек сос с лист от лайм.

ТИГРОВИ СКАРИДИ АНДЖУНА 25,90 ЛВ.

Тигрови скариди в екзотичен сос от манго и кокосово мляко.

ТИГРОВИ СКАРИДИ ДАНСАК 24,90 ЛВ.

Скариди с различни видове леща, приготвени на бавен огън и пресен кориандър.

ТИГРОВИ СКАРИДИ МАДРАС 24,90 ЛВ.

Тигрови скариди в гъст средно лют кърри сос с подправки, пресен кориандър и кокосови стърготини.

ТИГРОВИ СКАРИДИ ГОА ВИНДАЛУ 25,90 ЛВ.

Тигрови скариди и запечени картофи, в много лют и ароматен сос, приготвен с червено вино.

РИБА ЛАЙМ КЪРИ 22,90 ЛВ.

Свежо ястие с филе от акула в лек сос с листа от лайм.

РИБА МАСАЛА 22,90 ЛВ.

Филе от акула в кърри сос.

РИБА МЕТИ 22,90 ЛВ.

Традиционно индийско ястие с филе от акула и подправката мети.

По желание на клиента ястията могат да не бъдат пикантни или съответно по-пикантни от посоченото в менюто.

Всички ястия се предлагат без ориз и хляб.



ИНДИЙСКИ ХЛЯБ (НАН) (150 ГР)

НАН 3,90 ЛВ.

Традиционен плосък индийски хляб изпечен на тандур.

НАН С МАСЛО 4,50 ЛВ.

Традиционен индийски хляб с масло.

НАН С МАСЛО И ЧЕСЪН 5,00 ЛВ.

Традиционен индийски хляб с масло и чесън.

АРОМАТЕН НАН 5,50 ЛВ.

Традиционен индийски хляб, приготвен с ароматни билки и масло.

НАН СЪС СИРЕНЕ 6,00 ЛВ.

Традиционен индийски хляб пълнен със сирене и масло.

НАН СЪС ЗЕЛЕНЧУЦИ 6,50 ЛВ.

Традиционен индийски хляб пълнен с вкусен зеленчуков микс.

КИМА НАН 6,90 ЛВ.

Традиционен индийски хляб пълнен с агнешка кайма и масло.

ЛАЧЕДАР ПАРАТХА 5,90 ЛВ.

Специален индийски хляб приготвен от финно многолистно тесто и масло.

ТАНДУРИ РОТИ 4,50 ЛВ.

Традиционен индийски хляб от пълнозърнесто брашно.

ТАНДУРИ РОТИ С МАСЛО 4,90 ЛВ.

Индийски хляб от пълнозърнесто брашно с масло.

ПЕШАВАРИ НАН 7,90 ЛВ.

Сладък индийски хляб приготвен с мед и кокосови стърготини. Традиционно в Индия този хляб се сервира при специални поводи и тържества.

☺ леко люто | ☹ средно люто | ☹☹ люто | ☹☹☹ много люто | ☹☹☹☹ най-люто

☺ Подходящо за вегетарианци ☯ Подходящо за вегани



ИНДИЙСКИ ОРИЗ БАСМАТИ (300 ГР)

ОРИЗ БАСМАТИ 6,90 ЛВ.

Дългозърнест пухкав басмати ориз, приготвен на пара, по традиционен начин.

ОРИЗ БАСМАТИ С КИМИОН 7,50 ЛВ.

Дългозърнест басмати ориз подправен с кимион.

ОРИЗ БАСМАТИ С ГРАХ 7,50 ЛВ.

Дългозърнест басмати ориз с грах.

ОРИЗ МАСАЛА 9,90 ЛВ.

Дългозърнест басмати ориз с микс от различни подправки.

ОРИЗ БАСМАТИ С ЯЙЦА 7,90 ЛВ.

Дългозърнест басмати ориз запържен с яйца и подправки.

ОРИЗ С НАР 10,90 ЛВ.

Дългозърнест басмати ориз с нар, стафиди и кашу.

ОРИЗ ПИЛАУ 9,90 ЛВ.

Оригинален басмати ориз приготвен с куркума и гарниран с пържен лук, натрошено кашу и стафиди.

ОРИЗ СЪС ЗЕЛЕНЧУЦИ 10,50 ЛВ.

Оригинален басмати ориз приготвен с гарам масала и леко запържен смес от зеленчуци (картофи, грах, карфиол, моркови)

ОРИЗ КОХИНОР 10,50 ЛВ.

Оригинален басмати ориз приготвен със сушени плодове (ананас, папая и кашу).

СОСОВЕ ЗА БИРЯНИ И ОРИЗ (200 ГР)

МАСАЛА СОС 9,90 ЛВ.

Леко пикантен традиционен кърри сос с растителна сметана.

БАТЪР СОС 9,90 ЛВ.

Доматен сос с растителна сметана и индийски подправки.

МАДРАС СОС 9,90 ЛВ.

Средно пикантен кърри сос с кокосови стърготини.

ВИНДАЛУ СОС 10,90 ЛВ.

Много лют сос с вино.

ФАЛ СОС 11,90 ЛВ.

Супер лют сос.



ИНДИЙСКИ ДЕСЕРТИ (150 ГР)

КАДЖУ КАТЛИ 7,00 ЛВ.

Традиционен индийски десерт, приготвен от съгъстено мляко и кашу паста, покрито със специално сребърно фолио.

КУЛФИ 8,90 ЛВ.

Домашно приготвен на място индийски млечен сладолед с шам фъстък, и шафран.

СОН ПАПДИ (100 ГР.) 6,50 ЛВ.

Специфична индийска халва под формата на захарен памук с бадеми и шам фъстък.

РАС МАЛАЙ 6,50 ЛВ.

Традиционен домашен индийски десерт с овална форма, приготвен от биволско мляко.

СЕЕБ ХАЛВА 5,50 ЛВ.

Сладко-кисел десерт приготвен от ябълки и малко грис.

ГУЛАБ ДЖАМУН 5,00 ЛВ.

Сиропирани тестени топчета в сладък сироп.

ГАДЖАР КА ХАЛВА 6,00 ЛВ.

Традиционен индийски сладкиш във формата на топчета от моркови, индийски подправки и кокосови стърготини.

КОХИНОР МЕТАЙ (350 ГР.) 16,90 ЛВ.

Асорт от индийски десерти, включващ: гаджар ка халва, сон папди, гулаб джамун, сеиб халва и каджу катли.

Информация за алергени срещани в храните, съгласно Регламент 1169/ЕС:

1. Зърнени култури съдържащи глютен и продукти от тях;
2. Фъстъци продукти от тях;
3. Яйца и продукти от тях;
4. Рибa и рибни продукти;
5. Соя и соевни продукти;
6. Сусам и продукти от него;
7. Мляко и млечни продукти (включително лактоза);
8. Ядки и продукти от тях;
9. Целина и продукти от нея;
10. Синап и продукти от него;
11. Лупина и продукти от него;
12. Серен двуокис или сулфити с концентрация над 10 мг/кг или 10 мг/л изразени под формата на общ SO₂;
13. Ракообразни и продукти от тях;
14. Мекотели и продукти от тях

☺ леко люто | ☺☺ средно люто | ☺☺☺ люто | ☺☺☺☺ много люто | ☺☺☺☺☺ най-люто

☑ Подходящо за вегетарианци ☑ Подходящо за вегани



БЯЛО ВИНО (750 МЛ)

ВИОНЕ "ЕКСЦЕНТРИК" 26,90 ЛВ.

ВИ Меди Вали
Вионе

САНДАНСКИ МИСКЕТ И АСИРТИКО ОРБЕЛУС 33,90 ЛВ.

ВИ Орбелус
Сандански Мискет и Асиртико (Органик)

БЛАН ДЕ НОАР "ХЕРИТИДЖ" 39,90 ЛВ.

ВИ Едвардо Мирелио
Пино ноар

ТАМЯНКА "БРАТАНОВ" 41,90 ЛВ.

ВИ Братанови
Тамянка

МУСКАТ ОТОНЕЛ "НОВИ ПАЗАР" 26,90 ЛВ.

ВИ Преслав
Мускат Отонел

ТРАМИНЕР "ИСТЪР" 31,90 ЛВ.

ВИ Бонония Естейт
Траминер

СОВИНЬОН БЛАН "ЛЪО ФОТОГРАФ" 31,90 ЛВ.

ВИ Братя Минкови
Совиньон блан

РИЗЛИНГ "ЦАРЕВ БРОД" 34,90 ЛВ.

ВИ Царев Брод
Ризлинг

КЮВЕ "БЕЛЛА РАДА" 39,90 ЛВ.

ВИ Боровица
Ркацител, Шардоне и Алиготе

МУСКАТ И САНДАНСКИ МИСКЕТ "ЛИБЕРА" ... 25,90 ЛВ.

ВИ Либера
Мускат и Сандански Мискет

**СОВИНЬОН БЛАН И СЕМИЙОН
"ПРОЛЕТ ЧЕТИРИ СЕЗОНА" 28,90 ЛВ.**

ВИ Вила Юстина
Совиньон блан и семийон

ПИНО ГРИДЖО АЛТУРИС 37,50 ЛВ.

ВИ Алтурис, Италия
Пино гриджо

ФРАСКАТИ "ТЕРЕ ДЕЙ ГРИФИ" 25,90 ЛВ.

ВИ Фонтана Кандида, Италия
Малвазия, Греко и Требиано

ПИНО ГРИДЖО И СОВИНЬОН БЛАН ДУЕ УВЕ .. 35,90 ЛВ.

ВИ Бертани, Италия
Пино гриджо и Совиньон блан

СОВИНЬОН БЛАН "ЛА ТУНЕЛА" 49,90 ЛВ.

ВИ Ла Тунела, Фриули, Италия
Совиньон блан

РОЗЕ ВИНО (750 МЛ)

РОЗЕ "ЛЕЙКСАЙД" 26,90 ЛВ.

ВИ Бошнаков
Мелник

РОЗЕ ОТ МАВРУД "ИЛАЯ" 37,90 ЛВ.

ВИ Манастира
Мавруд

РОЗЕ ОТ РУБИН "ЧЕТИРИ СЕЗОНА" 28,90 ЛВ.

ВИ Вила Юстина
Рубин

РОЗЕ "ЕМ" 30,90 ЛВ.

ВИ Едвардо Мирелио
Мелник и Пино ноар

РОЗЕ "ЛЪО ФОТОГРАФ" 26,90 ЛВ.

ВИ Братя Минкови
Гранаш и Каберне фран

РОЗЕ ПАРИЛ "ОРБЕЛУС" 33,90 ЛВ.

ВИ Орбелус
Широка Мелнишка, Гренаш Ноар и Сира (Органик)

РОЗЕ "РАПИТАЛА" 31,90 ЛВ.

Равицала, Италия
Нерело маскалезе и периконе



ЧЕРВЕНО ВИНО (750 МЛ)

МЕЛНИК 55 "ЛИБЕРА" 25,90 ЛВ.

ВИ Либер
Мелник 55

ГЪМЗА "ГОМОТАРЦИ" 25,90 ЛВ.

ВИ Бонония Естойт
Гъмза

ПИНО НОАР "ЕСЕН ЧЕТИРИ СЕЗОНА" 28,90 ЛВ.

ВИ Вила Юстина
Пино Ноар

МАВРУД "ИЛАЯ" 37,90 ЛВ.

ВИ Манастира
Мавруд

СИРА РЕЗЕРВА "ЯМАНТИЕВ" 29,90 ЛВ.

ВИ Ямантиев
Сира

РУБИН "ОРБЕЛУС" 33,90 ЛВ.

ВИ Орбелус
Рубин

СИРА "ЛЪО ФОТОГРАФ" 31,90 ЛВ.

ВИ Братя Минкови
Сира

КАБЕРНЕ СОВИНЬОН "БРАТЯ МИНКОВИ" 29,90 ЛВ.

ВИ Братя Минкови
Каберне Совиньон

ГЪМЗА, ПАМИД И РКАЦИТЕЛИ 38,90 ЛВ.

ВИ Боровица
Гъмза, Памид и Ркацител

МЕРЛО И СИРА "САКАР" 36,90 ЛВ.

ВИ Братанови
Мерло и Сира

ВЕЛИКА БЪЛГАРИЯ 39,90 ЛВ.

ВИ Ямантиев
Гъмза, Мавруд, Рубин, Мелник

КАБЕРНЕ И МЕРЛО "ЯМАНТИЕВ" РЕЗЕРВА 34,90 ЛВ.

Каберне совиньон и мерло резерва
ВИ Ямантиев

МАВРУД И РУБИН "МОНОГРАМ" 49,90 ЛВ.

ВИ Вила Юстина
Мавруд и рубин

ПРИМИТИВО "ПИЛУНА" 36,90 ЛВ.

Примитиво (зинфандел)
ВИ Кастело Моначи, Италия

"КОРИБАНТЕ" 36,90 ЛВ.

Черна Малвазия и Сира
ВИ Кастело Моначи, Италия

СКИОПИТИНО "ЛА ТУНЕЛА" 49,90 ЛВ.

ВИ Ла Тунела, Фриули, Италия
Скиопитино



МАЛКИ БУТИЛКИ ВИНО (375 МЛ)

БЯЛО ВИНО

СОВИНЬОН БЛАН "ЛЪО ФОТОГРАФ" 16,90 ЛВ.

ВИ Братя Минкови
Совиньон блан

ГЕРГАНА "ЦАРЕВ БРОД" 16,90 ЛВ.

ВИ Царев Брод
Гергана

ФРАСКАТИ "ТЕРЕ ДЕЙ ГРИФИ" 13,90 ЛВ.

Фонтана Кандида, Италия
Малвазия, Греко и Требиано

ПИНО ГРИДЖО АЛТУРИС 16,90 ЛВ.

ВИ Алтурис, Италия
Пино гриджо

МАЛКИ БУТИЛКИ ВИНО (375 МЛ)

РОЗЕ ВИНО

РОЗЕ "ЛЪО ФОТОГРАФ" 16,90 ЛВ.

ВИ Братя Минкови

Гранаш и Каберне фран

РОЗЕ "РАПИТАЛА" 16,90 ЛВ.

Рапита, Италия

Нерело маскалезе и Периконе

ЧЕРВЕНО ВИНО

СИРА "ЛЪО ФОТОГРАФ" 16,90 ЛВ.

ВИ Братя Минкови

Сира

ПРИМИТИВО "ПИЛУНА" 16,90 ЛВ.

ВИ Кастело Моначи, Италия

Примитиво (Зинфандел)

ВИНО НА ЧАША

ВИЛА ЮСТИНА (200 МЛ) 5,90 ЛВ.

ВИ Вила Юстина

(Бяло, Розе или Червено)

ПРОСЕКО "МАСКИО" (200 МЛ) 9,90 ЛВ.

ВИ Маскио, Италия

Просеко (пенливо)

РОЗЕ "МАСКИО" (200 МЛ) 9,90 ЛВ.

ВИ Маскио, Италия

Пино бианко, Пино Ноар, Рабозо (пенливо)

СИЗЪН ОФ МЕМОРИС (50 МЛ) 4,90 ЛВ.

ВИ Братя Минкови

Десертно Вино

АЙС РИЗЛИНГ (50 МЛ) 8,90 ЛВ.

ВИ Царев Брод

Десертно Вино

ТОПЛИ НАПИТКИ

КАФЕ ЕСПРЕСО ТЕЗОРО 2,50 ЛВ.
(80 мл)

КАФЕ ЕСПРЕСО С МЛЯКО 3,50 ЛВ.
(200 мл)

КАНИЧКА ЧАЙ 4,50 ЛВ.
РАЗЛИЧНИ ВИДОВЕ (400 МЛ)

БЕЗАЛКОХОЛНИ НАПИТКИ

ИЗВОРНА ВОДА БАЛДАРАН 1,80 ЛВ.
(350 мл)

ИЗВОРНА ВОДА БАЛДАРАН 3,60 ЛВ.
(850 мл)

АКВА ПАННА – МИНЕРАЛНА ВОДА 5,80 ЛВ.
(750 мл)

САН ПЕЛЕГЛИНО 5,80 ЛВ.
Естествено пенлива минерална вода (750 ml)

КОКА КОЛА, КОЛА ЗИРО, ШВЕПС ТОНИК 2,50 ЛВ.
ФАНТА (портокал, лимон), СПРАЙТ (250 мл)

ГАЗИРАНА ВОДА БАЛДАРАН 2,50 ЛВ.
(500 мл)

СОКОВЕ 3,00 ЛВ.
Вишна, кайсия, портокал, праскова, ябълка (250 мл)

СТУДЕН ЧАЙ 3,00 ЛВ.
Лимон, праскова (250 мл)

ЕНЕРГИЙНА НАПИТКА 5,50 ЛВ.
(250 мл)

РАКИЯ (50 МЛ)

РАКИЯ ОТ ИЗБАТА 3,20 ЛВ.

БУРГАСКА МУСКАТОВА 2,90 ЛВ.

ТРОЯНСКА СЛИВОВА, ОТЛЕКАЛА, 3 Г. 3,20 ЛВ.

АРИСТОКРАТ 4,10 ЛВ.

Винена ракия, мускат отонел, 3 г.

ЕДНА ВИНЕНА РАКИЯ 5,50 ЛВ.

Винена ракия

РУБАЯТ СПЕЦИАЛНА 4,50 ЛВ.

Винена ракия, шароне и совиньон

РАКИЯ ОТ РИЗЛИНГ И ШАРДОНЕ 4,80 ЛВ.

Винена ракия, ризлинг и шардоне, отлежала 15 г.



БУТИЛИРАНА БИРА

СТАРОПРАМЕН (500 мл)	3,50 ЛВ.
БУРГАСКО (500 мл)	3,00 ЛВ.
КАМЕНИЦА (500 мл)	3,00 ЛВ.
БЕКС (500 мл)	3,00 ЛВ.
СТЕЛА АРТОА (500 мл)	3,50 ЛВ.
КОРОНА (355 мл)	5,90 ЛВ.
СТЕЛА АРТОА – БЕЗАЛКОХОЛНА БИРА (330 мл)	5,90 ЛВ.

ВОДКА (50 МЛ)

СМИРНОФ	4,00 ЛВ.
АБСОЛЮТ	4,00 ЛВ.
РУСКИ СТАНДАРТ	4,20 ЛВ.
ГРЕЙ ГУУС	9,90 ЛВ.

АНАСОНОВИ НАПИТКИ (50 МЛ)

УЗО ПЛОМАРИ	3,20 ЛВ.
ПЕРНО	4,80 ЛВ.

УИСКИ И БЪРБЪН (50 МЛ)

ШОТЛАНДСКО УИСКИ

ДЖОНИ УОЛКЪР - ЧЕРВЕН ЕТИКЕТ 4,50 ЛВ.

ДЖЕЙ И БИ 4,50 ЛВ.

ИРЛАНДСКО УИСКИ

БУШМИЛС 4,50 ЛВ.

БУШМИЛС - ЧЕРЕН ЕТИКЕТ 4,90 ЛВ.

АМЕРИКАНСКИ БЪРБЪН

БУЛЕТ 6,90 ЛВ.

ДЖАК ДАНИЕЛС 6,00 ЛВ.

ОТЛЕЖАЛО УИСКИ

ДЖОНИ УОЛКЪР - ЧЕРЕН ЕТИКЕТ 8,90 ЛВ.

ГЛЕНФИДИЧ, 12 Г. 9,90 ЛВ.

ДРУГИ АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ

РОМ КЕПТЪН МОРГАН 3,90 ЛВ.
(50 мл)

ДЖИН ГОРДЪНС 3,90 ЛВ.
(50 мл)

БЕЙЛИС 4,90 ЛВ.
(50 мл)

МАРТИНИ БИАНКО 4,90 ЛВ.
(100 мл)

МЕНТА ФЕРНЕ 4,90 ЛВ.
(50 мл)

КОНЯК (50 МЛ)

ЧЕРНОМОРСКО ЗЛАТО, 17 Г. 4,90 ЛВ.

РЕМИ МАРТЕН, VSOP 10,90 ЛВ.

БРЕНДИ ЗЛАТНА ВЪЗРАСТ, XO 8,90 ЛВ.

Кратък индийски речник

Тандур - Традиционна индийска пещ във формата на голяма делва, която се използва за печене на различни видове месо и хляб (нан).

Тандури - Изпечено в тандур месо, зеленчуци или хляб.

Масала - Смес от различни видове индийски подправки. Има различни видове масали, напр. гарам масала (за готвене), чат масала (за салати), биряни масала (за биряни) и др.

Тика - Парчета месо или панир, предварително мариновани и изпечени в тандур. Тика ястията са най-популярни в Пънджабската кухня.

Панир - Традиционен вид индийски сирене, подобно на прясното обезсолено сирене.

Нан - Традиционен индийски хляб във формата на пърленка – прясно изпечен в индийска пещ тандур. Може да бъде приготвен с различни пълнежи.

Роти - Традиционен индийски хляб от пълнозърнесто брашно във формата на пърленка.

Басмати - Оризът басмати е вид дългозърнест ориз от района на Северна Индия и Пакистан. Оризът басмати се смята за най-висококачествения и скъп ориз в света.

Биряни - Готвено ястие на тиган с ориз басмати с подправки, зеленчуци и/или месо.

Чат – салата

Пакора – панирани зеленчуци или месо

Дал – леща или други варива

Джира – кимион

Ачар – индийска туршия

Макни – масло

Чана – нахут

Райта – кисело мляко с подправки и/или зеленчуци

Алу – картофи

Палак – спанак

Бинди – бамя

Намасте – здравей

Ме тумсе пиар карти/а хун – обичам те

Ап ка нам кя хе - как се казваш?

Мера нам ... хе – Казвам се ...

Джанмадин мубарак хо – честит рожден ден

Ачи сехат келие - наздраве

Крипя бходжан ка ананд лиджие – добър апетит

Кхана - храна

Суб ратри – лека нощ

Пир миленге – Довиждане

Сваадишт – вкусно

Оценете ни в
Tripadvisor

